

駅から ぶらり旅

文＝伊藤哲也
写真＝亀卦川 英樹



たらこも魚も地元産の「プレミアムたらこ御膳」。煮付けの魚の種類は、その日の水揚げによって変わる。ご飯の米は函館産ふっくりんこ。

年
が改まると、心も引き締まる。良き一年であることを願う。開業八十周年を迎えた縁起のいい鹿部駅に降り立った。カメラマン氏の車で冬枯れの雑木林を抜け、海沿いの国道に出ると、空

も海も透き通った冬の青である。「道の駅しかべ間歇泉公園」にある「浜のかあさん食堂」で、人気の「プレミアムたらこ御膳」の前に座った。白く輝くご飯の上に大きなたらこが載り、魚の煮付けが付く。この日の煮魚は黄ゾイ。弾力のある白身が濃い目の煮汁とよく合う。手作りならではのやさしい味わいで、ポリウムもしつか



◎第二八回 鹿部駅

りある。たらこは無添加無着色の逸品である。

間歇泉を眺めるエリアに、昨年「しかべ焼き」のシヨップがオープンした。明石焼き風だが、中身はタコが三個、ホタテが四個、合計七個で一パック。隣接のお休み処で、特産品の根昆布出汁をかけて食べた。演出も楽しい、手軽な地元グルメである。



こんがり焼き上げたしかべ焼き(650円)。これに出汁をかける。風呂桶に見立てた容器など温泉をイメージしたデザインの遊び心に、思わず微笑んだ。

●道の駅しかべ間歇泉公園／茅部郡鹿部町字鹿部18-1 ☎01372・7・5655。浜のかあさん食堂は11:00～14:00(食材がなくなり次第終了)、プレミアムたらこ御膳1,200円、たらこご飯セット600円など。不定休。



「浜のかあさん食堂」を運営しているスタッフの皆さん。笑顔と愛情で調理している。全員、漁業者のおかみさんである。



1924年、温泉の試掘中に発見された間歇泉は約15mも吹き上がる。足湯につかりながら眺めることもできる。10:00～15:00(金～日曜、祝日は17:00)、3月20日～11月30日は9:00～17:00、入場料300円(大人)。



露天へは内風呂の浴槽から出る。ツツジなどの木々を配した岩風呂である。泉質はナトリウム塩化物・硫酸塩泉。宿泊客は午前9時まで、夜通し入浴できる。

すべて和室で、有明、夕なぎなど、部屋の名前も古雅な味がある。●温泉旅館 鹿の湯／茅部郡鹿部町字鹿部58 ☎01372・7・2001。チェックイン15:00～19:00、チェックアウト10:00。2名1室1泊2食付きひとり10,600円～(スタンダードコースは12,800円～)。日帰り入浴は13:00～19:30、大人500円。

さ

て、今夜の宿は鹿部漁港のすぐそばにある「温泉旅館 鹿の湯」。訪れるのは十数年ぶりだろうか。清々しい玄関のたたずまいも、磨き込まれた階段の手すりも、あの頃と変わらない和風旅館である。

温泉の歴史は古く、一六六二年(寛文元)に津軽の伊藤源五郎が、

温泉で傷を癒す鹿がいるのを見つけたのが始まりだという。その子孫が一七八〇年(安永九)に開湯し、一九二〇年(大正九)から鹿の湯として営業している。「うちは何も変わっていませんのよ。料理も部屋も」

女将の伊藤恵子さんの声も変わらず明るく、身のこなしも軽やか



この日の造り4点。特に地元のイカ、ヒラメ、アブラコはどれもなめらかで甘みがあり、ビールも進んだ。



宿の定番のタコしゃぶ。地元の水ダコは歯触りもよく、すっきりしたおいしさ。



からりと揚げたアブラコは胡椒がいいアクセント。少し皮を残してあり、その香ばしさもうれしい。

である。時が経ったことが不思議なくらいだ。

大浴場には湯気が立ち込めていた。自噴の源泉は七七度と高温のため、熱交換と加水(地下水)で温度を下けているが、殺菌・ろ過をせず、かけ流しにしている。

無色透明の湯はきりりと熱い。

「ああ、この湯だった」と思う。海の男たちが冷えた体を沈めに来る、港町の静かな温泉宿。何かに無理やり駆り立てられているかのような時代に、こうした場所が残っているのは奇跡のようだ。

夕食は部屋で取る。この日のスタンダードコースは、先付五点盛り

に、タコの柔らか煮ともずく酢の小鉢、造りはスルメイカ、ヒラメ、アブラコ(アイナメ)、サーモン。そのあとホタテのグラタン、ホッケの煮付け、アブラコの唐揚げ、タコしゃぶと、海の幸のオンパレードである。見た目の派手さはないが、ほぼ地元で水揚げされた魚尽くしの数々は、味わいも盛り付けも上品で、奥ゆかしい優雅さを秘めていた。

翌朝七時、鹿部漁港に出かけた。案内役の鹿部温泉観光協会の金澤



午前7時、鹿部漁港から出漁するウニ漁・ナマコ漁の舟。背後に駒ヶ岳がそびえている。

時おり声を掛け合うこともあ
るが、黙々と作業が進んで
いた(鹿部漁港)。



佐さん^{なすく}は、「鹿部は漁業と水産加工のまち。農家はありません」と言う。まち全体が海とともに生きているのだ。

定置網漁から戻ってきた船が、銀色に光る魚を水揚げしていた。海水温の変化のせいなのか、今季

はサケが不漁らしい。確かに

に見えている限りでは一本

もない。大量のサバや

イナダに交じって、大

物のブリやヒラメが見

える。ほかにもスケトウ

ダラ、イカ、エビ漁などが

あり、養殖のホタテや昆布も

含めて魚種が豊富だ。

魚を選別している男たちの

頬や帽子に、白い氷の粒が付

いていた。海の冷気も運ん

できたのだ。

頬髭を凍らせ今朝の魚を選^よ

―― 度宿へ帰って朝食を取
り、再び金澤さんと合

流して、バードウォッチング

に出かけた。解説は日本野鳥

の会会員で、自然観察指導員

の大野喜久男^{おののきくお}さん。定年後、

埼玉県から移住してきた。

「今日は気温が低く、森より

海辺がいいでしょう」とこのこ

とで、車で移動しながらバー

ドウォッチングに出発した。

冬に北方から渡ってくる



折戸川の河口には多くのカモメ類があり、セグロカモメ、ユリカモメ、ウミネコなど、カモメの種類の見分け方を教えていただいた。



大野さんの趣味の一つは、バードカーピング。このシマエナガの巣は、落ちていた本物だそう。

鹿部川河口近くに飛んでいたウミウ。ここではコクガン(国の天然記念物)、ホオジロガモなども見られた。



本別漁港のキンクロハジロ。向かって一番左の一羽が首を天に向けている。

コクガン、ホオジロガモ、キンクロハジロなどのガンカモ類、留鳥のウミウ、ヒメウ、アオサギ、トビ。そして数種類のカモメなど、水辺の野鳥を双眼鏡で観察する。

「キンクロハジロの群れの中で、一羽首を天に伸ばしているでしょう？

あれは雄で、雌にアピールしているんですよ」と大野さん。ちょうどベアリングの時期なのだ。それ

にしても平和な求愛の仕方だなあと思う。

穏やかな漁港の海面に浮かぶキンクロハジロ、潮風の中を滑空するオオセグロカモメ、首を前に

伸ばして飛んで行ったウミウ。野鳥たちをじっくり見ていると、それ

ぞれの生き方がそれぞれに貴重なものだと思えてきたものだった。

●