

第6号

▶企画·編集·発行

SYUN編集部(株式会社 山水荘事務所内)

▶発行日時 令和3年4月30日

(毎月15日・30日発行)

土湯温泉まちおこしセンター「湯楽座」に新たなスポットが誕生しました!

4月23日(金曜日)に土湯温泉まちおこしセンター「湯楽座(ゆらくざ)」内の、1階「地域産品展示販売コーナー」が新たに「こけしなところ」として、2階「飲食スペース」が新たに**温素し**(おんむし)**食堂「ゆげ」**としてリニューアルオープンしました。

湯楽座1F こけしなところ

KOKESHINATOKORO



_{湯楽座2F} 温蒸し食堂「ゆげ」

Onmushi-shokudo YUGE



●湯楽座1階「こけしなところ」

【営業時間】9:00~17:00/年中無休

東北三大こけしでもある「土湯こけし」を始め、土湯温泉のゆるキャラ「きぼっこちゃん」のオリジナルグッズが販売されています。土湯こけしの中には、従来のデザインを現代風にアレンジしたユニークなこけしも販売されています。今のコロナ禍に、疫病退散のご利益があるとされる妖怪アマビエ風の可愛いこけしもあります。今後は様々デザイナーさん

やアーティストさんとコラボして、斬新かつポップな「ネオこけしグッズ」も制作・販売されるそうです。また、無料休憩スペースも兼ねているので町内を散策してひと休みしたい時にオススメです。無料Wi-Fiも完備されています。

●湯楽座2階 温蒸し食堂「ゆげ」

【営業時間】11:00~17:00(ラストオーダー16:30)/年中無休

リニューアルした食堂は、"土湯温泉でしか味わえない「蒸し料理専門店」"としてオープンしました。 鮭や鶏肉、山菜を蒸した蒸し料理が楽しめます。蒸し料理には、同町内にある「おららの酒BAR(さかば) 醸造蔵」で醸造されている「おららのどぶろく」にも使用されている「糀」が使用されています。糀の発酵 の力で軟らかい食感とうま味がアップした食材を蒸しあげています。「健康×娯楽」をコンセプトにした蒸 し料理を楽しむことができます。蒸し料理の他にも、「こんにゃく工房金菊館(きんこんかん)」の手作り こんにゃくの一品料理も楽しむことができます。金蒟館の新商品である「こんにゃくソーセージ」は、ソー セージの材料の半分がこんにゃくで作られています。新感覚のソーセージをぜひ試してみてください。

- ●温蒸し"ごはん"(温蒸し甘鮭ごはん/温蒸し肉ごはん/温蒸し山ごはん)
- ●お味噌汁・小鉢・デザート・ドリンク付・・・1,450円(税込)
- ●温蒸しごはん単品・・・880円(税込)
- ■温蒸し"おかず"(豚やさい温蒸し/鶏やさい温蒸し)
 - ●ごはんセット(ごはん・味噌汁・小鉢・ドリンク付)・・・1,100円(税込)
- ●デザートセット(味噌汁・小鉢3種・デザート・ドリンク付)・・・1,320円(税込)
- ●温蒸しおかず単品・・・770円(税込)



夜の果樹園×YUMORロラボの新商品がCOMING SOON...

「夜の果樹園実行委員会」代表の熊坂仁美(くまさか ひとみ)さんとコラボしたYUMORIオリジナルの商品開発がスタートしました!プロジェクトチームは、夜の果樹園の熊坂さん、福島観光ノートの三廻部(みくるべ)さんYUMORI「糀工房」の代表である中村と商品開発チームの板倉、パクで結成しました。今回の新商品は、YUMORIで手作りしている糀甘酒をベースに新鮮なフルーツや野菜を組み合わせています。、砂糖を加えずに甘酒の自然な甘みのみとなっております。なんといっても、腸内環境や美容にもいいとされる糀を"生きたまま"飲んで頂きたいという思を込めて作っております。甘酒に合う、フルーツや野菜の組み合わせを見つけるために、様々なものを試しました。その結果、にんじんなど意外なものが甘酒に合い、想像していた味とは



違い甘酒に合わないものがあり、とても勉強になりました。 また、フルーツや野菜そのものの色を活かし、カラフルに仕上げ たいと思いました。実際に試作してみると、食材によっては発色 の悪いものもあり、納得がいくまで何度も試しました。完成予定 の商品は飲む甘酒ではなく、シャーベット状にして"食べる甘酒" になっております。一度凍らせることにより、甘酒特有の匂いが 分かりずらくなることも分かりました。試食会では「美味しい」「甘 酒のイメージが変わった」など好評価をいただきました!! これから、進捗状況をご報告させていただきます!お楽しみに☆







土湯こけしの工人さん No.1

阿部 国敏(あべくにとし)さん

まつや物産店 福島市土湯温泉町字下ノ町25 ☎024-595-2156



プロフィール

阿部国敏さんは土湯温泉で最も若いこけし工人として活躍しています。土湯こけしが最も隆盛(りゅうせい)した時代に名人と言われた阿部治助(じすけ)氏を曾祖父に持ち、祖父の勝英(しょうえい)氏、祖母のシナ氏、父の敏道氏と続く土湯こけし工人の名家に生まれました。曾祖父の治助氏のつくるこけしは「治助こけし」と呼ばれ、大正ロマンを代表する美人画家竹久夢二(たけひさゆめじ)が訪欧したとき、カバンに忍ばせていたのが「治助こけし」だったと言われています。19才でこけしの木地作りを陳野原幸紀氏に学び、描彩は父や祖母から学びながら描彩の技術を磨いてきました。伝統こけしを作る一方で、「伝統こけしは限られた人にしか見て貰えない、一般の方にも見て貰える親しみやすいこけしを作ろう。」という思いから「ほほえみがえし」という可愛らしい表情のこけしが生まれました。「ほほえみがえし」は大きな頭をかしげた形が最初に思い付き、無表情のまま首をかしげると怖い印象になってしまうため、にっこりと微笑んでいる口にしました。胴体は三角形にして首をかしげた際の安定感を持たせました。

●工人さんが語る土湯こけしの魅力●

ろくろ線と細胴で女性的な魅力が土湯こけしの特徴。また、土湯に限らず伝統こけしは削りから描彩まで一人で作るため同じものは2つとして作れません。足踏みろくろでろくろ線に色の滲みが出るのも、線の返しがあるのも伝統こけしの魅力であり味であると語ります。

コロナウイルスの影響により中々足を運ぶことが困難な状況ではありますが、こけしの1本1本に違いがあるので、コロナウイルスが収まった後ででも是非足を運んで頂いて手に取って見てお買い求め頂きたいです。







♪わたし達、働くスタッフをご紹介♪

山水荘スタッフ⑥

車輌担当(勤続3年)

佐藤 幹夫

(さとう みきお)



Q.仕事内容は?

A.私はお客様の送迎と駐車場の案内が主な業務になります。

お客様を安全運転で送迎すること、 お客様の車をスムーズに駐車場に 案内できるように心がけています。

Q.仕事やりがいを感じる時は?

A. 送迎をさせて頂いたお客様や、 ご宿泊頂いたお客様から「ありがと う」などとお言葉かけて頂いた時に とてもやりがいを感じます。

今はコロナ禍で大変な時だ と思いますが、当館でゆっく りして頂ければ大変嬉しくお もいます⊖

YUMORIスタッフ⑥

清掃業務(勤続3年)

仁井田 ヨシ子

(にいだ よしこ)



Q.仕事内容は?

A.客室、共同トイレやパントリーなど館内の清掃全般です。建物の外の清掃 も行っています。チェックインからアウトの時まで、心地よく過ごして頂けるように、日々「気配り・目配り」を忘れないようにしております。また、雰囲気の良い館内をつくる様に心掛けております。

Q.仕事やりがいを感じる時は?

A. お客様が笑顔で「とてもゆっくり過ごすことが出来ました。 また来ますね!」と喜んで頂けたときです。 私も嬉しくなります ③

とても心温まる温泉です。 温泉でリフレッシュして頂け るように、コロナ対策も万全 でお待ちしております!!

■風望天流太子の湯 山水荘

〒960-2157 福島市土湯温泉町宇油畑55番地/☎024-595-2141/☑sansuiso@cocoa.ocn.ne.jp

- ■YUMORI ONSEN HOSTEL
- 〒960-2157 福島県福島市土湯温泉町堂ノ上7-1/☎024-595-2170/⊠info@yumori-hostel.jp
- ■キャラクター:きぼっこちゃん(©2013 土湯温泉 きぼっこちゃん 許諾第101号)・ゆパッチー
- ■資料・写真提供:土湯温泉観光協会さま

■次号発行日: 5月15日(土)