

## 白川郷の宿

北広島医師会  
順天病院

相原 稔彦

令和元年の9月下旬、長年の希望であった飛騨の白川郷、高山に妻と二人で3泊4日の旅をしました。今日は印象深かった1泊目の宿、白川郷の「城山館」を紹介させていただきます。この宿は一晩に4組しか客を取らない和風旅館で、ご家族だけで経営されています。建物は明治末に建てられ、国の重要伝統的建造物に選定されています。

最初に書きますが、この宿は設備の豪華さや便利さを求める人には適していません。その点の詳細については城山館のHPをご覧ください。しかし、宿の本当の魅力は豪華な建物や設備にあるのではないことを教えてくれるのがこの宿です。私たちにとっては、ご家族の心のこもった接客、趣向を凝らした料理、そして客室が印象に残るものでした。

私たちが泊まった部屋は「せせらぎ」という2階の8畳間。バス・トイレはありません（風呂がどこにあるかは城山館のHPを）。この部屋は他の部屋から離れた角部屋のため2方向に開いた窓からは宿の裏を流れる庄川を眺めることができ、水音が一晩中聞こえる隠れ家的な雰囲気のある部屋でした。

宿に着いた時、お茶のほかに宿の地下で湧いている水も出されましたが、これがとても柔らかい舌触りで、一口目に「おいしい」と言ってしまいました。水をおいしいと思ったのは久しぶりでした。

料理はこの宿の第一の魅力です。夕食には飛騨地方の山の幸、川の幸がふんだんに出て、料理人の心が感じられるおいしいものばかりでした。中でも前菜に出た味噌味の熊肉、五平餅、イワナの塩焼き、宿の主人による手打ち蕎麦、そして、飛騨牛のステーキが印象に残っています。特に飛騨牛は絶品でした。3泊目の宿でも飛騨牛ステーキが出ましたが、城山館の足もとには及びませんでした。翌日の朝食には皆さんもご存知かと思いますが、朴葉味噌が出ました。味噌は宿の自家製で、この宿の名物。土産に買ってきました。

ご家族の皆さんの素晴らしい接客も含め、もっと書きたいのですが、紙面も尽きそうなので、今回はこの辺で失礼致します。

この宿の良さが少しは伝わったでしょうか。白川郷に行かれる際には、ぜひこの宿に泊まれることをお勧めします。私たちは雪に包まれた冬の白川郷を再び訪れてこの宿に泊まりたいと思っています。

ちなみに、白川郷は「ひぐらしのなく頃に」という作品の聖地巡礼の場でもあります。

## 根室の楽しみ方

札幌市医師会  
道立病院局

田中 宏之

それまで10年ちょっと勤めた道庁を離れ、平成26年度と27年度の2年間、根室振興局で勤務した。ここでは、そのときに知ることとなった「根室のちょっとディープな楽しみ方」を少しだけ紹介してみたい。

根室は、オオワシ、タンチョウ、シマフクロウの三大野鳥を同一地で見るができる、世界的に珍しい地域とされている。私自身、車で移動中にオオワシが両翼を広げる雄姿に何度も遭遇したし、道路標識の上に堂々と佇む巨大なシマフクロウ翁を拝んだこともあった。また、こうした地上からの野鳥観察以上に、根室半島の付け根に位置する落石漁港から船に乗って、海上からガイド付きで2時間半ほど野鳥を見る「落石ネイチャークルーズ」は、とても感動的な体験だった。私がこの船に乗ったのは7月で、ケイマフリやウトウなどの珍鳥を見ることができたほか、顔が白くくちばしが真っ赤なエトピリカの一団が、順々に海面を助走して飛び立っていくシーンにも巡りあえた。あたかも海からのテイクオフの姿を愛嬌を振りまきながらお披露目してくれているようだった。この体験のおかげで、その後、「野鳥」という生き物に興味を持つようになった。このクルーズはお勧め。

根室と言えばやっぱりサンマ。根室に住むと、当然サンマを食べる機会が増える。脂の乗ったサンマはトロサンマと呼ばれるが、これの塩焼きのほか、サンマで酢飯をくるんだサンマロール寿司、サンマのつみれ汁など、いろいろなアレンジ料理を体験した。でも、いきのいいサンマは刺身で食べるのが一番。わさび醤油ではなく、一味唐辛子を大量にかけた（昆布）醤油で食べるのが、地元の皆さんの食べ方だった。そして、お供には地元の銘酒、北の勝が欠かせない。サンマ刺しを肴に、北の勝をちびちびやる。これぞ根室。ちなみに北の勝には、レアな搾りたて、超レアな大吟醸のほか、旧一級酒の鳳凰などもあるが、地元の皆さんは旧二級酒の大海をこよなく愛している。根室のスーパーでは、これを1.8リットルパックで売っている。冷蔵庫で冷やせて何とも便利。ネットでも購入できる。さらに10月には純米酒も売り出される。雑味がなくて味わい深く、私的にはこれが一番のお勧め。酒屋さんに聞くと、1週間くらいはネットでも購入できるとのことなので、辛党の方には機を逃さず味わっていただきたい。