

宿に憩う。 皆生温泉「皆生菊乃家」へ

世界でも類を見ないほどお風呂好きで知られる日本人。うれしいにつけ、悲しいにつけ、「温泉に入りたい」とつぶやいている。とくに冬は、温かいお湯にとっぷりつかって一年の心身の澱を流し去り、美味しい食事に舌鼓を打って……という思いが強くなる。それには、上質な和の旅館の旅でなければ、と断然思う。

鳥取県の西端、眼前に日本海が広がる場所に、皆生温泉はある。圧巻の景観は日本の朝日100選に、さらには日本の白砂青松100選にも選定されている。皆生温泉は、実はそれほど古い温泉ではない。1900年に、地元の漁師が海中に湧き出す温泉を発見したのが始まりだったというが、その豊富な湯量と健康に良いナトリウム・カルシウム塩化物泉が評判を呼んで、今では山陰一の温泉地へと成長を遂げている。

なかでも「皆生菊乃家」は、全31室とコンパクトだからこそ、行き届いたホスピタリティの名旅館として、ここ数年、評判が高まっている。ほとんどの客室からは、すぐそこに波が打ち寄せるのではないかと錯覚するほどの距離感で日本海が見える。もちろん、大浴場から同じ景色が眼前に広がる。波の音を聞きながら入る温泉に幸せ気分が満ちてくる。

そして、日本旅館に泊まるもう一つの楽しみが、地元の食材に趣向を凝らした美味である。国内有数の漁獲量を誇る境港のお膝元である皆生温泉の自慢は、四季折々の新鮮な海の幸である。とくに冬は、松葉カニが旬を迎える。地酒を嗜みつつ、旬の魚介に舌鼓を打つ。冬の山陰ならではの口福である。



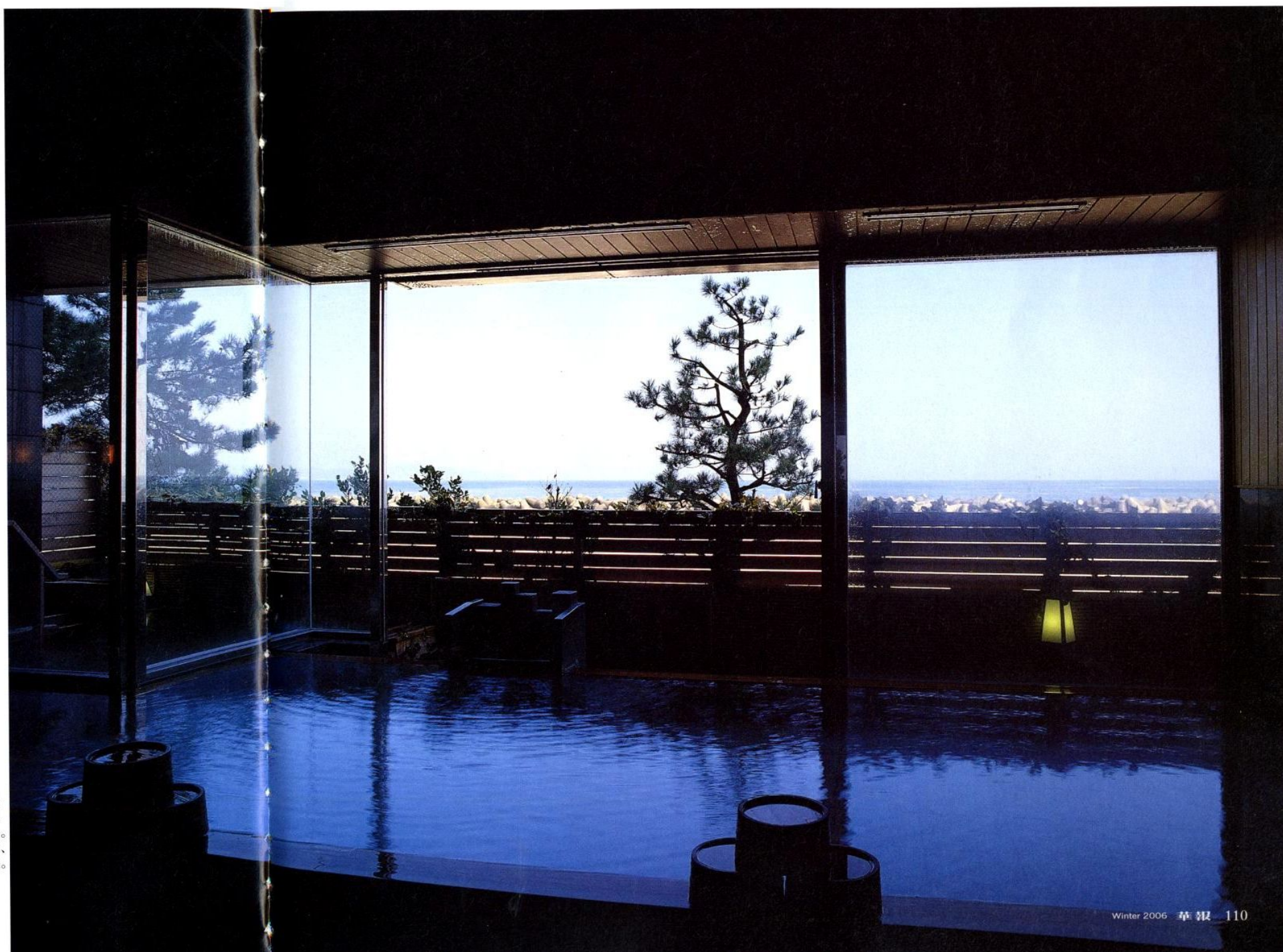
すがすがしく木の香が漂う、趣のある純和風の客室。弓なりに走る海岸線と勇壮な海、海面を真っ赤に染める夕景、幻想的な夜の漁火。刻一刻と変化する海辺の表情を堪能できる。



四季折々に趣向を凝らした料理は、この道40年、地元の幸を知り尽くした調理長が作っている。境港直送の魚介をはじめ、まさにその時期にもっともおいしい旬だけで調えられた膳は感動の味。※写真はイメージです。



地元産のあわびを焼いて、皆生菊乃家オリジナルの日本酒とともに。山陰の冬の滋味。※写真はイメージです。



眼前に勇壮な冬の日本海が広がる総檜の枠組の大浴場。温泉は、掛け流し式の豊富な湯量と、健康・美容効果の高さが自慢。