

フロント
しみず いさむ
清水 勇さん



フロント
きくち まりこ
菊地 真利子さん



フロント
しもだ かずお
下田 一男さん



主任
むらた ただよし
村田 忠義さん



支配人
はやしした かつひこ
林下 勝彦さん



新山根温泉振興協会 理事長
はたけやま としろう
畠山 俊郎さん



べっぴんな人

今後のべっぴんの湯

今年の8月から支配人として働いています。こういった現場は初めてなので、戸惑うことも多いですが、従業員の皆さんに助けられながら頑張っています。

台風10号被害から、入館者が減少しています。さらに、燃料代の高騰や施設の維持補修など大変な時期だと思っています。露天風呂やサウナなどが故障していることもあり、お客様には大変ご迷惑をおか

べっぴんの湯の昔話
山根中学校の完成祝賀会のときに、当時の久慈義昭市長に山根に何か特別なものを作ってほしいと話をしました。その時はまだ山根にも子どもがいて元気があったけれど、今後厳しくなると予想してのお願いでした。
山根には温泉が湧いているところがあったので、地下に温泉があることは分かっています。温泉の掘削が始まると、地下500m程度で温泉

が湧く予想だったので、なかなか予想どおりとはならず、みんな心配していました。ある日現場に行くと、いつもと違う音がして、温泉が湧きあがりました。その瞬間に立ちあえたのは運が良かったと思います。
開館してからは、たくさんの方が訪れ、駐車場が足りない、お風呂の大きさが足りないなど大慌て。良い意味で予想を裏切られました。いまでは、山根といえればべっぴんの湯。本当にありがたいです。

けしています。

新しい企画として、バス会社と協力し、地域限定の日帰りツアー。健康体操や温泉入浴など福祉や健康づくり事業との連携などを考えています。リピーターの確保と並行し、新しい顧客の開拓にも力を入れていきたいです。

来年度からは、チップボイラーも稼働します。地球にやさしいクリーンなエネルギーを活用し、人にも地球にも優しい施設として、従業員一同頑張っています。



調理主任
はたけやま みほ
畠山 美保さん

温泉宿の楽しみといえば、温泉と料理。べっぴんの湯では、地元の食材を使った郷土食を中心とした料理を提供しています。調理主任の畠山さんに料理への思いを聞きました。

旅館の名物料理

べっぴんの湯の料理の売りは、イワナ料理と田楽、山菜料理で、どれも地域でとれた素材を使っています。
今の時期はイワナを塩焼きにした後に、天ぷらにしています。味噌も地域のものを使っています。山菜もフキやワラビ、シドケなど山根で採れる旬のものを使物などにしてお出ししています。ほかにも、短角牛を使った陶板焼きや秋にはマツタケ料理のコースも人気メニューです。

最後の一味は気持ち

皆さん舌が肥えているので調理をする側としてはとても大変です。最後の一味は気持ち。「おいしくなれ」と気持ちをこめてお客様にお出ししています。この旅館の一番の売りは温泉ですが、料理が一番の売りといわれるように、これからも気持ちを込めて調理していきます。

最後に紹介するのは、べっぴんの湯

を笑顔で迎えてくれる人の魅力。フロントの菊地真利子さんは「お客様がゆっくりくつろげるようなサービスを中心掛けています。お客様が温泉や食事を喜んでくれるのがとてもうれしいです。遠くて不便なところなのに、たくさんの方に来ていただいているのがうれしい。むしろお客様に助けていただいています」と入館者への感謝の気持ちを話してくれました。

まさにべっぴんの湯

べっぴんの湯に多くの人が訪れる魅力を探ると、そこには、べっぴんな湯があり、べっぴんな食があり、べっぴんな人がいました。

これからの寒い季節、ぜひ皆さんも、べっぴんの湯の魅力に触れて、皆さんもべっぴんになつてはいかがですか。
《施設写真提供：べっぴんの湯》



「いちご煮」



郷土料理の「ひっつみ」



一番人気の「ふるさと膳」



季節によって内容が変わる「八寸」



「イワナの天ぷら」「田楽」「山菜料理」

べっぴんな食

【日帰入浴】
▶時間…7時～21時
▶料金…大人：480円
小学生：230円
幼児：無料
【宿泊】
▶料金…5,300円～
☎べっぴんの湯
☎57-2222