

# 鳴海周平の

# 人玉 全国 ぶらり旅

札幌市から車で約2時間。

ピンネシリや夫婦山などの  
豊かな自然に恵まれた

北海道・新十津川町を訪れました。



今回は「ぶんぶん通信2009年

夏号・こことからだの健康タイム」  
にゲストとしてご出演いただく花月  
クリニック・辻和之院長との対談・取  
材のため、北海道・新十津川町を訪  
れました。

## ♪新十津川町という名前の由来♪

1889年（明治22年）奈良県吉

野郡を襲った大雨は大洪水となり、  
未曾有の災害をもたらしました。  
中でも最も被害の大きかった十津  
川郷（現在の十津川村）の人たちは

一大決心をして、北海道への移住を  
試みました。移住後、幾多の困難を  
乗り越えた先人たちによって開拓  
されたこの地は、故郷の名前にあや  
かって「新十津川」と名づけられ、今  
では北海道・空知地方の中核を担  
う良質米の産地として発展を続け  
ています。

## ♪豊かな自然に恵まれた町♪

ピンネシリや夫婦山といった山々、  
徳富川や総富地川、袋地沼などの水  
の恵み。新十津川町では、スケールの  
大きな自然がそのまま残っています。  
ハイキングのコースとしても親しま  
れている「夫婦山」の麓に、知る人ぞ  
知る名水が湧き出ているところがあ  
るという情報を聞き、さっそく現地  
へ向かいました。到着すると、次から  
次に何人もの人たちが大きなボリ  
タンクを抱えて水を運んでいます。

いて『夫婦山靈水新八十八カ所』  
して巡拝していたんだよ。でも急な  
坂道も多くて年寄りにはたいへんだ、  
ということで昭和56年に山からすべて  
の石仏をここに下ろってきて祀っ  
ているんだ。だから今でも八のつく日  
はこの靈水を沸かして、お風呂に入  
る家も多いね。」

靈水でお風呂!?：何とも贅沢な、  
いかにも靈験あらたか、という感じ  
ですね。

## ♪1日1組6名まで 超プレミアムな料理店♪

今号の対談ゲストである花月クリ  
ニック・辻和之院長から「取材をする  
ならここがオススメ!!」と、1件の料  
理店を紹介していただきました。  
お店の名前は「閑古亭」。お店が  
暇な状態を、よく「閑古鳥が鳴く」  
「昔はこの山全体に石仏が点在して  
ひと口。冷たくて、本当に美味しい  
水です！」



靈験あらたかな「夫婦山靈水」。やさしい顔の石仏さんたちが温かく迎えてくれます

と表現するため、あまり客商売とはイメージの合わない店名(失礼!)なだけに、とても興味を持ちました。しかも1日1組6名までで、1週間以上前の完全予約制、営業は夏場の約4ヶ月間のみ!!という超プレミアムなお店です。

オーナーシェフの丸谷悟さんは、埼玉県にある明治27年創業という老舗割烹「佐久間」で料理長を務めながら、夏場だけ故郷の新十津川町でお店をオープンさせています。

「新十津川町に住んでいたのは中学までですが、豊かな自然に囲まれた町への憧れは19歳でこの道に進んでからもずっと心のどこかにあつたんでしょうね。

夏場だけで営業するスタイルは2005年からです。だんだんと歳を重ねてくるにつれて、関東のうつ

とうしさに疲れを感じるようになつたんでしょうかね。(笑)でもこちらに来たら来たで、あまりの人気のなさに寂しくなります。(笑)行つたり来たりしているのが、心身の健康にもいいんじゃないでしょうか。」

埼玉県から北海道までの交通手段は、往復とも何と自転車!!1日100kmのペースで、約2週間かけての移動です。

「自転車はいいですよ。こちらでも晴れた日は自転車に乗つて遠出します。

だから晴れの日に予約が入つていてとちよつとがつかり。(笑)雨の日は仕

事をして、晴れの日は自転車というのが理想なんですが。(笑)  
1日1組6名様までしか予約をとらないのは、私一人ではそれが限りだからです。店内の掃除やおしづりの洗濯、トイレ掃除も全部私一人ですから、とっても手が回らない。仕入れは関東のお店から旬の食材を取り寄せるので、1週間以上前に予約を頂かなければ調達が間に合いません。まあ、いろいろと制限のあるお店ですが、有難いことに皆さん夏になるのを待つて訪れてくれます。」

地元の方々はもちろん、道内各地から馴染みのお客さんが夏を待つて多数訪れます。

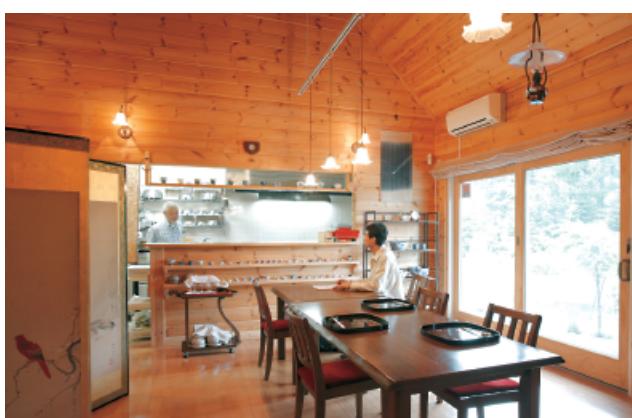
「料理の世界でも、よく『こだわりの何とか』と言いますが、私は基本的に『こだわり』というのは不要じやないかつて思うんです。『食べること』は『生きること』ですから、『幸せ』や『楽しさ』が大切だと思うんですね。何においても『こだわり』があつたら『幸せ』や『楽しさ』は実感しずらいんじやないかと思います。『こだわり』からストーンと抜け出たところに、極意があるように感じますね。だから『肝日』という言葉にもあまりこだわ

そうおっしゃるとおり丸谷さんのお話には硬い雰囲気がなく、とても自然な心地良さが感じられました。  
丸谷さんの魅力的なお話と美味しい料理は、これからもたくさんの方々に「幸せ」と「楽しさ」を実感させ続けてくれることでしょう。

お忙しい中取材にご協力頂きました「閑古亭」の丸谷さんにこの場を借りて、改めて御礼申し上げます。どうもありがとうございました。



1日1組6名までの完全予約制という「閑古亭」。夏場だけオープンする超プレミアムな料理店です



木材をふんだんに使用したやさしい雰囲気の店内には、貴重な古伊万里の陶器が多数飾られています

● 閑 古 亭  
☎ 090・3345・3804  
HP <http://www17.plala.or.jp/kankotei/>

## 取材協力