

福島市

43

号

2021年 1月

市民フォト

ふくしま夢つうしん

2021 JANUARY

Fukushima YUME-tsushin

CONTENTS

特集

いで湯の里ふくしま…2

ふくしまの魅力人

街丸瀧 堀切知之さん…10

インフォメーション

古関裕而のまち 福島市

大学生が本市のふるさと納税返礼品を開発!…12





土湯温泉

山水荘「太子の湯」



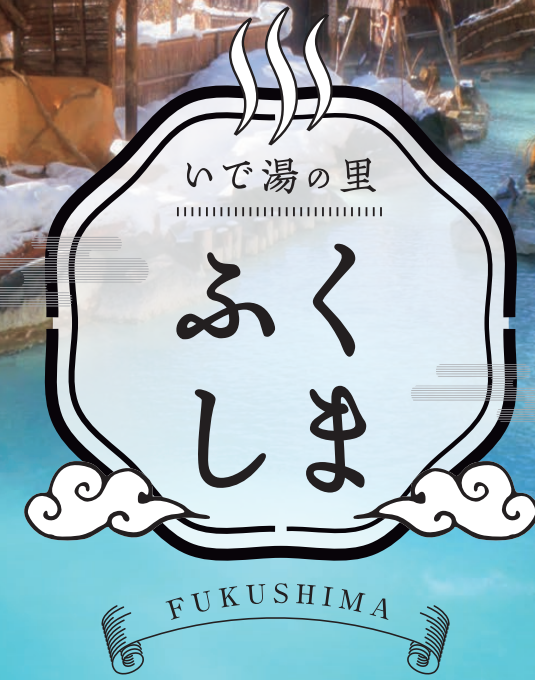
飯坂温泉

吉川屋「さるあみの湯」



高湯温泉

安達屋「犬気の湯」



雪化粧した山々を眺めながらの湯あみは、冬ならではの楽しみ。そこで今号は、福島市の宝ともいえる3つの温泉地を大・大・大特集！大地の恵みともいわれる温泉の色や肌触りなど違いを楽しんでもよし、温泉街に繰り出して共同浴場を巡るもよし、美食を堪能するもよし。いずれもJ-R福島駅から車で約30分とアクセスのいい場所にあります。ぜひ、おでかけください。



飯坂のまち散策MAP

飯坂温泉にはグルメや足湯など、まち歩きにおすすめのスポットがたくさん。今回はその一部を紹介します。日々の忙しさを忘れて、ゆったりと温泉街を散策してみたいかがでしょうか。



Patisserie Sawada (パティスリー・サワダ)

☎024-542-2427
営業時間/午前8時30分～午後6時
定休日/毎週水曜日

1867年に創業、地域の皆さまに愛され、現在まで代々守り伝えてきた自慢のお菓子の数々。ロングセラーのピュアオレンジケーキは、しっとりとしたスポンジにオレンジの爽やかな風味がマッチした一品。他にも各種焼き菓子や生菓子など、季節感たっぷりのお菓子は土産におすすめです。



阿部留商店

☎024-542-2680
営業時間/午前8時～午後7時

飯坂名物「ラヂウム玉子」。飯坂の源泉で作られる温泉卵のことをいいます。半熟で濃厚な黄身と、とろっとしたまるやかな白身は、ごはんと相性抜群。レトロかわいらしいパッケージに身を包んだ福島県の懐かしさを、ぜひ食卓のお供にいかがでしょうか。



旧堀切邸

☎024-542-8188
開館時間/午前9時～午後9時
休館日/無休(臨時休館あり) 入館料/無料

江戸時代から続いていた豪農・豪商の旧家で、1775(安永4)年建築の県内で現存する最大で最古の土蔵「十間蔵」など、歴史的価値の高い建物が現存しています。邸内にある「足湯・手湯」で気軽にかけ流しを楽しみながら、美しい庭園を眺めることもできる憩いの場所となっています。



飯坂温泉特別観光大使 飯坂 真尋ちゃん

全国の温泉地を擬人化した「温泉むすめ」の飯坂温泉のキャラクター。飯坂温泉を盛り上げるために活動しています！飯坂温泉各地に真尋ちゃんのパネルやグッズが置かれていて、パネル設置の店舗は現在31軒。その店オリジナルで作った真尋ちゃんを見ることが出来る店舗も多数あります。

プロフィール

日本三大けんか祭りの1つである「飯坂けんか祭り」に参加するほど勇ましい性格で姉御肌。好きなものは飯坂ラーメン、円盤餃子、ラジウム玉子、インデアン。



飯坂温泉のこと、好きになってくれたら嬉しいな！

©温泉むすめ/Enbound,Inc.



足湯カフェ まつぼっくり

☎090-5841-0511
営業時間/午前10時30分～午後3時(変動あり)
ランチ 午前11時～午後2時
店休日/不定休(主に水曜日)

古民家を改装して作られたこちらのカフェでは、食事にスイーツ、そして足湯を楽しむことができます！イチオシは、柔らかな豚肉にしっかりとタレが絡んだ「しょうが焼」。他にも地元食材を使った日替わりメニューなどを提供しています。ほかほかの足湯とおいしい食事で、ほっとするひとときを過ごしてみてください。



照井 飯坂本店

☎024-542-4447
営業時間/午後5～11時 ※餃子がなくなり次第終了
定休日/毎週水曜日

福島市の名物といえば円盤餃子。照井の円盤餃子は、餡・皮・タレ・焼き方、すべてにこだわりを持っており、注文を受けてから自家製の薄皮で包み、多めの油で焼き上げます。パリッとした食感がやみつき！何個でも食べれるおいしさです。

※旧花水館：天候などで閉鎖の場合あり。



地元の人が通う共同浴場 佇まいも美しい鯖湖湯

飯坂温泉は、江戸時代中期に松尾芭蕉も立ち寄ったとされる歴史ある温泉地です。車で10分圏内に観光果樹園が続くフルーツラインがあり、サクランボやモモ、ナシ、ブドウ、リンゴと、初夏から半年以上にわたって旬の果物を味わうことができます。

温泉街には、地元の人が子どもの頃から通う「生活の一部」のような、それぞれ違った雰囲気共同浴場が9つあり、人々とのあたたかな触れ合いが飯坂で過ごす時間をさらに楽しくします。泉質は、アルカリ性単純温泉。無色透明無臭の温泉で複数の源泉があり、いずれも湯量豊富で熱めのお湯が特徴です。神経痛や筋肉痛など疲労回復・健康増進に効果があるとされています。佇まいも美

しい共同浴場「鯖湖湯」は、日本最古の木造建築共同浴場をヒバ、ケヤキ、ヒノキなどで再現したもの。熱いお風呂はちよつと苦手という方は、十綱橋近くの摺上川沿いに建つ「波来湯」がおすすめです。飯坂ならではの源泉かけ流しの熱い湯と、調整されたぬるい湯と2つの湯船があります。



共同浴場「鯖湖湯」

奥州三名湯に数えられる温泉地です。JR福島駅から福島交通飯坂線で約25分とアクセスも良く、地元の人が大切にしている共同浴場や国登録有形文化財など、古に思いをさせるひと味違う楽しみがあります。

I I Z A K A O N S E N

温泉の歴史を物語る 建築物とレトロな空気

まちなかの5カ所に国登録有形文化財が点在している飯坂温泉は、周辺にそのまま残る当時の空気感を味わえるのも魅力です。「旧堀切邸」は、豪農・豪商の旧家で、無料で公開されています。ほかに鋼製アーチ橋で、貴重な土木遺産としても評価されている「十綱橋」、江戸館と明治館が国登録有形文化財に指定されている「なかむらや旅館」、飯坂ホテル聚楽が所有する旧花水館の「奥の間」、明治期の風格ある商家の様相をうかがうことができる「旧採進堂酒店」があります。飯坂温泉が発祥の地でも人々に愛されているラジウム玉子やスイーツ、餃子などおいしいものや人気のカフェ、足湯などと併せて訪ねてみましょう。



飯坂温泉観光協会 ☎024-542-4241



「つちゆ湯愛エビ」と名付けられたエビは「オニテナガエビ」という国内でも珍しい種類。うまく釣るにはコツが必要とのこと。釣ったエビは、カフェの横で焼いて味わうことができます。



自家製の甘酒はお米の甘さだけで作られ、スッキリとした飲み口が特徴のイチオシ商品。他にもふくしまの地酒やおつまみ、カフェメニューも充実しています。

おらのコミセ

福島市土湯温泉町字上ノ町1 ☎024-573-9133
定休日/カフェ・年中無休 エビ釣り・不定休
営業時間/午前10時~午後6時

温泉街の雰囲気にマッチしながらも、ガラス張りで開放的な外観からのぞくモダンでおしゃれな店内が目。年8月にオープンしたばかり。バイナリー発電後の熱水の2次利用でエビの養殖を行っている土湯ならではのアクティビティ「エビ釣り」を、

店内の一角にある釣り堀で体験することができま。 「自分たちでコミュニティを育む小さなお店」がコンセプトの「おらのコミセ」。カフェやエビ釣りをしながら交流の場、繋がり場として楽しんでみてはいかがでしょうか。

「おらのコミセ」

コミュニティカフェ × エビの釣り堀

新スポットをご紹介します！



さかば じゅんじょうぐら
おらの酒BAR・醇醸蔵
福島市土湯温泉町字下ノ町21 ☎024-572-3772
定休日/不定休
営業時間/午前10時~午後6時



「おらのコミセ」の十数メートル先にお店を構える「おらの酒BAR・醇醸蔵」。果酒造好適米「夢の香」を使ったどぶろくと市内果樹農家のリングゴを使ったシードルを2020年12月より販売。全国でも珍しい「温泉街×醸造所」の取り組みに注目が集まっています。醇醸蔵

「おらの酒BAR・醇醸蔵」

温泉情緒 × おいしいお酒

新しい取り組みで常に変化し続ける土湯温泉街。土湯のまちを活気づける、新たな2つの拠点を紹介します。



土湯温泉

☎024-595-2217



T S U C H I Y U O N S E N

土湯温泉といえば、多種類の泉質と豊富な湯量の特徴です。湯煙が立ちのぼる温泉街には、大震災からの復興再生事業による新しい施設が完成し、懐かしい温泉情緒との融合が新たな魅力となっています。

無色透明の刺激の少ない多彩な泉質

平安時代の開湯と伝えられている土湯温泉は、標高約450mのところであり、全域が磐梯朝日国立公園に指定されています。温泉街から2kmほど入った山深い荒川の源流沿いに源泉群があり、地中から噴出する130℃前後の蒸気と熱水に天然の湧水を加えた温泉が、毎分約1、400リットル、絶え間なく供給されています。

泉質は、無色透明で刺激の少ないアルカリ単純泉ですが、ほかにも炭酸水素塩泉など独自の源泉が湧出する宿もあります。さらに、秘境ムード満点のエリアも！ブナの原生林が広がる標高1、200m地域に位置する土湯峠温泉郷には、硫黄泉や鉄泉、アルミニウム泉など、色や香りも異なる温泉を楽しめる宿が6軒点在しています。効能豊かな温泉を湛えた湯船に浸かるひとときは、まさに至福。喧騒を忘れて心と体を健やかにしてはいかがでしょうか。

温泉街に完成した新名所のんびり巡る新たな楽しみ

土湯温泉の新たな楽しみが、新設された施設巡りです。まちおこしセンター「湯楽座」と観光交流センター「湯愛舞台」は、東日本大震災からの地域再生を願って誕生しました。「湯楽座」には、観光案内所、カフェレストランのほか、お土産や日用品なども扱っています。向かい側には、公衆浴場「中之湯」もあります。東北三大おけし発祥の地として知られている土湯温泉は、温泉街のあちらこちらにこけしのオブジェがあるのも特徴です。展望広場から絶景も楽しめる「湯愛舞台」では、土湯こけしの絵付け体験を行っています。

ほかにも土湯温泉では、東日本大震災からの復興再生のため、水力発電や温泉熱を利用したバイナリー発電などの再生可能エネルギーによる地域おこしにも取り組んでいます。土湯温泉は、古くからの温泉街の街並みと、新しい街のシンボルが融合し、新たな街の魅力を生み出しています。



高湯温泉

標高750メートル。
秘湯感たっぷりな温
泉地には、昔から口
伝されてきた入浴
法や守られてきた
ルールがあり、効能
豊かな白濁の硫黄
泉を求めて県内外
からたくさんの方
客が訪れます。



TAKAYU ONSEN



高湯温泉観光協会事務局長
兼共同浴場施設管理者
なが やま ひろ あき
永山 博昭 さん
高湯温泉観光協会 ☎024-591-1125

※1 三味線、太鼓はもちろん、腕相撲や盆踊りも行わないなど、しきたりを遵守しながら純粋に体を癒す湯治場の佇まいを守り続けてきた。
※2 3日で一廻り。それを3回繰り返す。一廻りで体を温泉に慣し、二廻り目で解毒して患部を治し、三廻り目で自律神経や免疫などを整え健康体に向くというもの。

全ての浴槽で完全な源泉かけ流しを守る

開湯410年。高湯温泉の温泉泉は、吾妻連峰に降った雨や雪が地中にしみ込みマグマ溜まりの熱で温められ30年かけて湧き出るもので、源泉の湯は天候にかかわらず常に50・5℃あるそうです。毎分3,000リットル以上もの湯量を誇る源泉は、現在9本。新鮮な温泉水は、自然流下で引湯され、加温、加水は一切せず、各施設の浴槽へ注がれています。

2010年には東北初、地域を挙げて「源泉かけ流し宣言」を行いました。源泉かけ流しとは、温泉水を浴槽に入れた分だけ外に捨てるという極めてシンプルな給湯方法です。しかし近年は、とても手間がかかる

ことから、こうした方法を採用している温泉地や宿が少なくなっているそうです。温泉水を引く管に湯の花が付着するので、週1回は必ず清掃しなければなりませんし、悪天候や入浴客の数が多かったりすると湯温が下がります。共同浴場「あつたか湯」では、1時間ごとに温度を測り、温泉水を増やしたり、絞ったりして適温を保っているとのこと。高湯温泉では、今も7軒の宿と1軒の共同浴場の合計53のすべての浴槽でこれらの作業を行っており、最大の特徴となっています。

医学的な見地から検証・実証した温泉力

高湯温泉の魅力は、ほかにもたくさんあります。開湯当時から「一切

の鳴り物を禁ず」という取り決めを守ってきたこともその一つです。豊かな自然と静けさを残す秘湯感たっぷりの湯治場として訪れる人を癒します。古くから口伝されてきた「三日一廻り、三廻り十日」という入浴法も然り。先人たちが温泉の効能をよく理解し、活用していたことが伺えます。さらに2015年、経験測でしかなかった高湯温泉の「温泉力」について、医学的な見地から検証しようとして実証実験を行いました。その結果を「温泉水そのものに体を改善する力があることが判明しました」と永山さん。地中から無酸素状態の還元水という形で湧き出る温泉水が、体内の活性酸素を取り除き、若

返りや未病へ効果などがあるとわかったのだそうです。空気が澄み、見晴らしのよい冬景色に巡り合う機会が多くなるこの季節。ぜひ、高湯温泉を訪ねて効能豊かな濁り湯の白と雪の白、青空の3点セットを満喫されてはいかがでしょうか。



温泉水を引く管の清掃。湯の管理をする湯番などにより付着した湯の花を週に1回、専用の道具で取り除いている。



高湯温泉共同浴場「あつたか湯」の源泉「高湯26番滝の湯」。湧き出たばかりの温泉は無色透明。空気に触れることで白濁の湯になる。

みりよくびと



Tomoyuki Horikiri



健康をテーマに 発酵食品を深掘り

ながらの方法を、そのまま受け継い
だことは、よかったですと思っています」
と、話してくださいました。

大震災以降、 健康をテーマに深掘り

健康を考えるきっかけになったの
は、東日本大震災でした。味噌、醬
油の需要が激減。一方でこの頃から、
健康を気遣う人たちから味噌づくり
教室を開催してほしいという要望が
舞い込むようになり、手づくり味噌
講座を開催するようになりました。
同時に、「食べ物ってなんだろう」と深
く考えるようになり、さまざまな要
望に応えられるよう商品を少量多品
種に切り替えました。少量にしたこと
に伴い味噌づくりの工程も一部変更。

発酵食品を通して 人生100年時代の健康に貢献

大豆の浸し水に溶出する成分も全部
取り込もうと、浸し水で大豆を煮る
方法にしたのだとか。「コクが加わっ
て一層おいしい味噌になりました」。

さらに健康をテーマに発酵食品を
深掘りしていく中で、効能や上手な
食べ方などがわかってきたとのこと。
「発酵食品って、食物繊維とかいろ
んな物質が発酵によって吸収されや
すい形になっているので、食べると
腸内環境が良くなるそうです。お通じ
が良くなるので美容などさまざま
効果が期待できるそうです」。多様な
菌が腸の中にバランスよくいること
が大事なので、上手な食べ方は、麴

受け継がれてきた 発酵食品で 健康な体づくり



や酵母、乳酸菌などを含むいろい
ろな発酵食品を、食べ続けることが大
事なのだとか。「よく熟成した味噌を
使って具沢山の味噌汁にするとか、
納豆も古漬けなどを刻んで入れると
か、多様性を意識した食べ方をす
るとよいと思います」。乳酸菌は体の中
で増えることはないの、食べ続け
て腸内細菌を豊かにしておく必要が
あるとも教えてくださいました。
ターニングポイントとなった東日
本大震災から間もなく10年。堀切さ
んは、これからも味噌や甘酒など、
手塩にかけた発酵食品を通して、人
生100年時代の健康に貢献してい
きたいと考えているそうです。ぜひ
皆さんもご自身の健康のために、多
種多様な発酵食品を食べてみてはい
かがでしょう。

有限会社丸滝 代表取締役 堀切 知之さん

みそ製造技能士1級。大学を卒業後、就職。120年続
く家業を継ぐため、26歳の時に福島市飯坂町に戻る。手
づくり味噌にこだわり、攪拌機を使わない昔ながらの
味噌づくりを続ける。東日本大震災以降、商品を少量
多品種に変更。さらに体を気遣う人を考え、手づくり
味噌講座を始める。幼稚園や保育園、公民館などでも
同講座を開催しながら味噌の大切さ、甘酒の良さを伝
え続けている。



糀室。丸滝では、糀も自社で手づくりしています。

発酵食品が免疫力や抵抗力を高め、健康維持や美容などに
うれしい効果が得られると注目されています。豊かな自然に
囲まれた福島市にも、古くから数多くの発酵食品が伝わって
います。今回の「魅力人」は、「健康」をテーマにさまざまな
取り組みをしている味噌・醤油醸造の老舗「丸滝」の堀切知之
さんを訪ねました。福島市の発酵文化や発酵食品の上手な取り
入れ方などを紹介します。

26歳で伝統的な 味噌製造法を受け継ぐ

明治22年創業の「丸滝」は、福島
市飯坂町にあります。老舗の醸造元
に生まれ育った堀切知之さん。昨今
の発酵食品ブームを踏まえ、福島市
の発酵文化について尋ねると「あま
りこだわらないところかなと思いま
す」と、話してくださいました。「実
は福島市って、発酵食品の一つ納豆
の年間支出額が日本一なんです。で
も、皆さんあまり頓着しない」と残
念がる堀切さん。ネギやキムチを入
れるとか、食べ方のこだわりを熱く
語り合うことも、日々の健康に一役
買うのではと感じているのだとか。
「ただ、そういう僕も家業を継いだ
時は、健康とかあまり考えるタイプ
ではなかったの」と苦笑い。「何も
考えていませんでしたけど、微生物
の活動を活かして長期熟成させ、味
噌本来の風味やうま味を引き出す昔



丸滝の「手づくり味噌講座」。攪拌機を使わない昔ながらの味噌づく
りが体験できます。2人以上で要予約。

丸滝のこだわり商品

丸滝では味噌、醤油以外にも飯坂温泉名物「ラチ
ウム玉子」や特定のお米に自社製の厳選麹菌を
使ったキレの良い「甘酒」など、おいしく身体に
やさしいこだわりの商品を製造・販売していま
す。また、自社製甘酒に、胃酸にも耐える2つの
植物乳酸菌（SN35N株・G15株）を加えた生甘酒
「m」を2020年10月から発売開始。

商品や味噌づくり体験に
ついて詳しくはコチラ!→



丸滝 024-542-2425



古関裕而のまち福島市

連続テレビ小説「エール」が2020年11月28日でついに最終回を迎えました。
これからも「エール」のレガシーを「古関裕而のまち福島市」に活かしていきます。

古関裕而メロディーボックス設置



※メロディーボックスイメージ図

ボタンを押すと古関メロディーが流れる古関裕而メロディーボックスを、古関裕而ストリート（レンガ通り）に2基、教育文化複合施設こむこむ館内に1基、それぞれ設置します。それぞれのボックスで聴ける曲に違いがあります。現在も親しまれている古関メロディーをぜひお楽しみください。

☎文化振興課 ☎024-525-3785

喫茶「バンブー」



古関裕而記念館前広場の休憩所に、「エール」に登場する喫茶「バンブー」のセットを再現。ドラマ内で使用した小道具や、ドラマの紹介パネルなどを展示しています。

※喫茶「バンブー」の展示は3月末までを予定。

☎観光コンベンション推進室 ☎024-572-5718



エールファン感謝祭 in 福島



2020年11月10日にこむこむで、「エール」出演の窪田正孝さん（古山裕一役）、中村倉さん（村野鉄男役）、山崎育三郎さん（佐藤久志役）の「福島三羽ガラス」の3人が来福し、「エールファン感謝祭 in 福島」と題して、公開収録が行われました。「エール」撮影時のエピソードや、最終回までの見どころなどをお話いただきました。

※古関裕而記念館は、2021年1月上旬からリニューアル工事のため休館。3月上旬再オープン予定です。

大学生が本市のふるさと納税返礼品を開発！

福島市では、新型コロナウイルス緊急支援策第4弾として、アルバイト先の休業などにより収入が減少した大学生などを任用しています。そのうちの6人の大学生が、飯坂・土湯・高湯の3グループに分かれ、各温泉地の強みを生かしたふるさと納税返礼品開発プロジェクトに取り組み、先日発表会を行いました。

大学生らしい若者の視点で、果樹園で採った果物を使って、地元パティシエの指導でお菓子作り体験ができる案など、計6件の返礼品を提案しました。

現在、返礼品の商品化に向けて開発を継続しており、順次発表する予定です。ぜひ本市ならではのふるさと納税返礼品をご堪能ください！

【お問い合わせ先】（一社）福島市観光コンベンション協会 ☎024-563-5554



ふるさと納税はこちらから！



市民フォト・ふくしま夢通信

2021年1月1日発行

2021年1月号 No.43



編集発行 福島市役所 広聴広報課

〒960-8601 福島市五老内町3-1
☎024-525-3710 FAX024-536-9828
E-mail:kouhou@mail.city.fukushima.fukushima.jp

夢通信
バックナンバーは
市ホームページ！



ふくしまチャンネル

fukushimacity

福島市

表紙紹介

飯坂温泉 湯沢通り

オレンジ色の街灯に照らされ、さらにレトロな雰囲気を感じ出す温泉街。福島市が誇る3つの温泉地はそれぞれ個性があり、自分に合ったスタイルで楽しむことができます。皆さんも“至福のひととき”を求めて出かけてみませんか？