20250817 別刷　(日曜版)

2025年（令和7年）8月17日（日曜日）　北海道新聞　第3種郵便物認可　Navi　02

新五感紀行 GOKANKIKOU

しかべ間歇泉

偶然の発見 マチの誇りに

しかべ間歇泉の発見は、1924年（大正13年）年5月までさかのぼる。掘り当てたのは、富山県から現在の渡島管内七飯町大沼に移住し、当時、水産業で景気の良かった鹿部村（現渡島管内鹿部町）に馬車で通い、土木事業を手がけていた吉勇作。

このころ、鹿部村で温泉旅館の経営を計画していた「鶴の湯」は、勇作に温泉掘削を依頼した。勇作から数えて4代目、ひ孫に当たる吉建哉（鹿部町）社長の吉康郎さん(72)は「掘り当てたのは偶然だったよう。現場の作業員たちはさぞかし驚いたことだろうと話す。

しかし、発見してから長い間、間欠泉を観光資源として生かそうという考えはなく、間欠泉の噴出口は常時ふたでふさがれていた。

間欠泉発見から5年後の29年6月には、駒ケ岳が大噴火。村は一面焼け野原となり、焼け石の落下で尊い命も奪われたが、噴火後も変わらない勢いで噴き出し続ける間欠泉が、復興に尽力する町民を勇気づけたという。

温泉旅館として開業した「鶴の湯」は、康郎さんが物心ついた頃にはすでに、旅館ではなく、銭湯として経営されていたが、客層が良いと評判で、内外から多くの湯治客が訪れた。

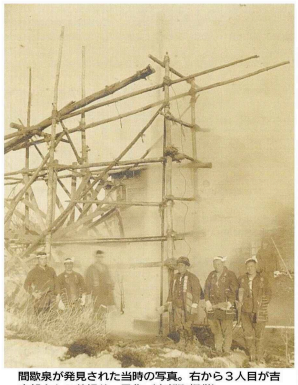
しかし、鶴の湯には後継者がいなかったため、98年に廃業。間欠泉は鹿部町が買い受け、翌年、「しかべ間歇泉公園」をオープンさせた。

このころから町内では間欠泉を「観光に活用することができるのでは」との意識が芽生え始めてきたものの、間欠泉は金網で囲われていただけ。康郎さんは「このころはまだ、まちのシンボルと言うほどではなく、町民にとってもちょっと変わった温泉があるという程度の認識だった」と話す。

鹿部町は2016年3月の北海道新幹線開業に合わせ、町内外からの集客を目指し、道の駅しかべ間歇泉公園をオープンさせた。道の駅には、間欠泉を眺めながらくつろぐことができる足湯や、道の駅の土産物店で買った地元の魚介類などを間欠泉の水蒸気で蒸してその場で食べられる「温泉蒸し処」なども整備。

地元の魚を使った料理が割安で楽しめる「浜のかあさん食堂」も人気で、休日には町内外から多くの人が訪れる観光スポットに。24年度の道の駅の来場者数は、過去最多の45万人にのぼった。

18年11月、しかべ間歇泉は、北海道遺産に登録された。鹿部町工会長でもあり、しかべ間歇泉を愛し、その魅力を町内外に広めてきた康郎さんは「北海道遺産への登録で、より誇りを持って、わがまちの間欠泉を自慢できるようになった。鹿部の宝、北海道の宝を、これからも守り続けたい」と話している。


間歇泉が発見された当時の写真。右から3人目が吉康郎さんの曾祖父、勇作（鹿部町提供）

間欠泉の温泉を利用した道の駅しかべ間歇泉公園の足湯。噴き出す間欠泉を眺めながらくつろぐことができる

道の駅の土産物店で販売している力キ、帆、ジンギスカンなどの食材を約100度の源泉の湯気で自分で蒸し上げることができる「温泉蒸し処」。凝縮された素材本来のうまみを味わえる

曾祖父が発見した間欠泉を前に、その歴史などについて語る吉康郎さん

道の駅にもにぎわい

独自開発昆布だし 地場産で人気

道の駅しかべ間歇泉公園の運営を担うのが、指定管理者である地域商社「シカベンチャー（渡島管内鹿部町）」。道の駅の運営に工夫をこらし、好調な来場者数の増加に一役買っている。

同社は2018年に設立。道の駅の運営全般や、土産物店「鹿部・食とうまいもの館」で販売する商品の企画・開発のほか、同町のふるさと納税の業務も請け負っている。

土産物店には、同社が独自に開発した商品のほか、地元の水産加工品会社が製造するたらこなどの水産加工品なども多数並ぶ。一番人気は、地元の素材で作った同社開発の「天然白口浜真昆布根昆布だし」（500㌘入り、950円）。さまざまな料理に使えるが、特に、みそ汁や、そうめん、うどんなどのつゆに使うのがおすすめで、何度もリピートする人もいるという。

同店店長の奥谷祥代さん(39)は「ここでしか扱っていないオリジナル商品を買うことができるのが店の魅力。店の運営を通して、まちの認知度向上にも役立ちたい」と話している。

道の駅しかべ間歇泉公園内の土産物店で接客する奥谷祥代店長。手前にある商品は一番人気の「天然白口浜真昆布根昆布だし」

たらこと煮付けに かあさんの心

道の駅しかべ間歇泉公園内にある「浜のかあさん食堂」は、地元でとれた魚が割安に食べられると人気だ。鹿部漁業協同組合女性部メンバーが小気味よい接客で、道の駅に活気をもたらしている。

同食堂では、主に地元産の食材を使い、料理を提供。その日とれた魚によってメニューは変わるが、大きなたらこ1本まるまるに加え、煮付けた地魚、海鮮みそ汁などが付いた「プレミアムたらこ御膳」（1300円）が人気だ。

地元産のカレイやホッケ、ガヤなど魚の煮付けも人気の逸品。ショウガやしょうゆ、みりん、砂糖、酒を混ぜ合わせた濃いめのタレが好評で、2016年の開設当初から食堂の運営にかかわっている平井悦子さん(75)は「ここで食べることをお目当てに、道外から来る人もいる」。体験・研修機で行う予約制の料理教室には、グアムやハワイなど海外からの観光客も増えているという。

平井さんは「どうしたら料理をおいしくできるか、常に考えています。おもてなしの心を持って食堂を続けていきたい」と話している。

笑顔が絶えないおもてなしで、道の駅しかべ間歇泉公園を盛り上げる浜のかあさん食堂のスタッフ

広告

一生健康に歩き続けるために

【石垣島産クロレラ使用】
青玉クロレラ乳酸菌入り
無添加（着色料・香料・保存料）
原材料：クロレラ粉末（国内製造）、海藻粉末、乳酸菌（殺菌乳酸菌末、デキストリン）
7日分 内容量：56粒（1日8粒目安）
1袋 通常価格 880円（税込）
シリーズ累計 2,070万袋大ヒット!!（※1）キャンペーン
大人気商品につき、最大3袋まで 1世帯1回限り
1袋 300円 税込
65% OFF
しかも送料無料!
～お申し込みは今すぐこちらから～
申込番号 E5137
フリーダイヤル 0120-41-9608
○ハガキで注文される場合は、郵便ハガキに必要事項をご記入の上、郵便ポストに投函してください。
※ ご注文確認のためお電話をさせていただく場合がございます。
●お届けはご注文確認後1週間目後に発送いたします。●送料・手数料は税込。購入につき送料は無料です。●支払い方法はクレジットカード・後払い・代金引換でいただけます。後払い（GMO後払い）は請求書を商品と一緒にお届けいたします。お近くのコンビニ・郵便局（ゆうちょ銀行）・銀行にてお支払いください。受付日から14日以内にお支払いください。4次支払い期限は請求書に明記しております。後払い手数料0円（※1GMO後払いはGMOペイメントサービス株式会社が提供するサービスです。弊社はGMOペイメントサービス株式会社に対し、サービスの範囲内で個人情報は提供し、代金徴収を請求します。●クレジットカードでのお支払いをご希望の場合は、お電話にて受付しております。●商品・交換対象商品の性質上、お客様の都合による返品は承ります。●ご交換の際の個人情報は弊社商品の発送、関連するアフターサービスのみ利用いたします。●更新でお得な定期コースもございます。※ほかお客様のお悩みやご予算に合わせて、定期コースや様々商品をご案内させていただきます。
株式会社 エポラ 〒693-0043 島根県出雲市長浜町 1372-17

老化は脚にくる。
75歳までは約23人に1人だった要介護者（要支援含む）は、75歳を超えると約3人に1人と激増！
その原因の1つが、脚の筋繊維（筋細胞）の萎縮による筋力低下。
脚に力が入らず、転倒や寝たきりにつながる可能性も。ほうっておくと知らないうちに衰えが進行、将来自由に出歩くことがむずかしくなってしまうかもしれません。
クロレラは60%が筋力の源 タンパク質！
筋力がほしい70代80代90代の方々に、今大変な人気を博しているのが「脚の筋力玉」。「青玉クロレラ乳酸菌入り」です。
クロレラとは、20億年以上も生き抜いてきたよい生命力を持つ藻の一種。その驚くべき特徴は、体の約60%が筋肉の源であるタンパク質でできているということ。これは、お肉（約20%）と比べても圧倒的なタンパク質含有量。クロレラは、ほぼタンパク質といっても過言ではないのです。
「青玉クロレラ乳酸菌入り」は、沖縄・石垣島で育まれた高品質なクロレラを使用。この1粒で、体内で作ることが出来ない必須アミノ酸9種を含む19種のアミノ酸を一度に摂取できます。
小さな粒でタンパク質の素、アミノ酸が19種類も摂れる！
重かったのが上がります！（91歳）

75歳が分かれ道。
一生歩くための脚の筋力玉。
あしのきんりょくだま
小さな粒でタンパク質を手軽に！
筋肉繊維は加齢で萎縮してしまうんですって
段差がないのにつまずくのは筋肉量の低下が原因かも。
大丈夫!?
わっ!!
まるごと、ほぼタンパク質！ クロレラで筋力サポート
萎縮!?
筋力低下は転倒や寝たきりの原因にもなるのよ。75歳からは要介護者が3人に1人になるっていう、筋力は大事なの！
だから私はこのクロレラの筋力玉で筋力をサポートしてるのよ！
クロレラの筋力玉!?
えっ！筋肉といえばお肉じゃないの？
お肉も大事だけど実はお肉に含まれるタンパク質は全体の20%。
肉のタンパク質は20%
クロレラのタンパク質は60%
クロレラは20億年以上生き抜いてきた生命力の強い藻の一種なんだけど60%がタンパク質なの。
クロレラのタンパク質量すごい!!

©北海道新聞社