

海峡料理でおもてなし
さが旅館



通常は無色透明の温泉が満たされている



開業は昭和20(1945)年頃。東京で料理修行したご主人と明るい女将が出迎える。料理は魚がメインで、冬季はアンコウのフルコースもある。温泉は新湯系を引くが、取材した日は源泉の調子が悪かったため、大湯系をブレンドして白濁していた。一人泊でも広々とした客室でくつろげる。

■住所:青森県下北郡風間浦村下風呂24
■Tel:0175-36-2214 ■11室 ■料金:1泊2食10,050円～
(消費税・入湯税込)

創業130年超の老舗旅館
まるほん旅館



状況によって加水などはしているが、源泉かけ流し



かつてニシン漁で賑わいのあった下風呂でお客さんを泊めるために、明治20(1887)年頃に開業。温泉は大湯系で、半地下の湯船に白濁の硫黄泉が注がれている。客室は落ち着いた和室で、ウニ・アワビ・アンコウなど旬の食材に応じた宿泊プランが選べる。

■住所:青森県下北郡風間浦村下風呂113
■Tel:0175-36-2330 ■8室 ■料金:1泊2食8,950円～、
1泊朝食6,750円～(消費税・入湯税込)
※料金は2020年4月時点



1

①スギ材で造られた「つる屋さつき荘」の湯殿。全4室に対して貸し切り風呂1つの小さな宿。1泊2食9,500円(消費税・入湯税込)～、一人宿泊も割増しなしで可能

②2020年秋にオープンする日帰り入浴施設「海峡の湯」の完成イメージ



2



漁から戻ってきた海の男たちが、激アツの湯船に身を沈める。ここは津軽海峡に面した本州最北の温泉郷・下風呂温泉。湯治場の風情を残す温泉場で、アンコウや布海苔など海の幸が堪能できる。今秋には新しい入浴施設もお目見えする。

アツアツ湯に浸かり、下北の味覚を堪能

「ぬるめの湯」と書かれてはいるが、決してぬるくはない。むしろ、湯船にはビリリと熱い湯が満ちている。2020年3月某日、下風呂温泉で最も古い共同浴場「大湯」は、夕食前にひと風呂浴びる村民であふれていた。白濁の湯はおそらく42℃～43度はあるだろう。泉質も酸性の硫黄泉だから、ガツンと刺激的である。「ぬるめの湯」は、水道水で埋めてもいい浴槽でこと。下風呂の温泉は下北半島で一番熱いお風呂なんです」と番台に座る坂田武子さんは話す。もう10年も湯の管理をしているという。温泉街にあるもう一つの共同浴場「新湯」は、同じ硫黄泉だが無色透明。湯の表情は異なるものの、やはり熱い。「旅のお客さんは『熱い』と言うけれど、44℃～45度でも地元の人には平気で入れるの」と番台の丸山ツタ子さん。4漁港ある漁師町のここでは、漁から戻った人たちが冷えた体を温めるため共同浴場は昔から熱い。2020年秋には青森ヒバを使った



共同浴場で手作り・販売される湯の花(1,000円+税)



高台にある若宮稲荷神社へと続く坂道から見た温泉街

プレゼント情報 5名様♪
下北駅の土産店で選んだ
「裂織(さきおり)」の敷物

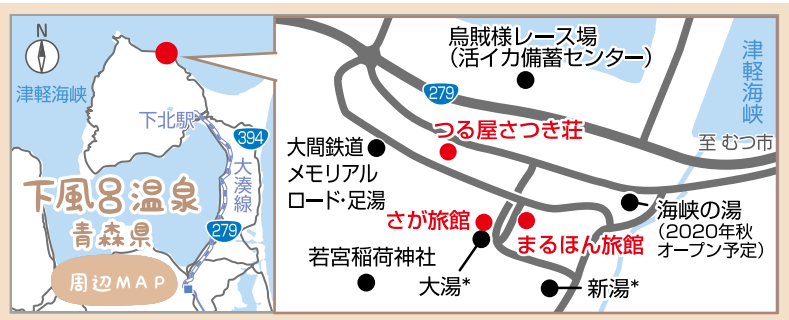


古布を手で裂いて横糸に使った南部地方の工芸品
約20×15cm

巻末のアンケートにご記入の上、ご応募ください

Profile CHIKAKO NOZOE

旅行作家 野添ちかこ
観光の専門紙記者を経て、2006年からフリーで活動を開始。NIKKEIプラス1(日本経済新聞社)「湯の心旅」、BIGLOBE温泉などで温泉記事を連載中。著書に『千葉の湯めぐり』。3つ星温泉ソムリエ、温泉利用指導者(厚生労働省認定)、宿のミカプロジェクトチーフ・アドバイザー。



*2020年秋頃開鎖予定

立ち寄りスポット

7月中旬～10月の金・土曜(7/25～8/20は毎日)に行われる

白熱したレースに観光客も熱狂！
元祖 烏賊様レース ※開催については要問合わせ
生きているイカを、競争馬のように泳がせて速さを競う。出走したイカはその場や宿泊先の宿で調理してもらうことができる。近年は夏でもイカが不漁のため、実施されるかどうかはイカ漁次第。
■料金:活イカ600円、イカ珍味(予約投票券付き)100円
■Tel:活イカ備蓄センター 0175-36-2112

