連載第四回
モックン・カズローの

「京」潮の香り

「安寿と厨子王」縁の由良に元湯あり、波間に隠れし地魚の、料理に頬が緩む頃。

日本列島が高気圧でがんがんに取り囲まれてしまったこの夏は、舞鶴でも38.1度を記録の酷暑、盆過ぎ辺りから高まりだす波もどういう訳か一向にその気配を見せず、親父サーファーのこの私ですら苛立ちを覚えているその時、懇意にしている芦屋小雁師匠の意匠着物の制作のよき協力者、仲村社長から一報が入る。何でも「由良の旅館に知り合いの女将が居て、いい足湯もあるし、地魚も美味いから一度訪ねてくれ」というのである。ただでさえ、海から遠のいていた体がうずうずしていた時である。波があるなしに関わらず、早々に相方のカメラマン遠藤を引きつれ由良に飛ぶことに…。

サーフスポットでは由良川を挟んで東に神崎、西に由良とポイントを分け、北東の風が吹けばどちらもいい波を生む、北近畿タンゴ鉄道が長閑に走るいい海岸である。「安寿と厨子王」のゆかりの地でもあり、昭和36年に東映長編動画で公開された同名作品は、幼少の頃、夏休みになるとテレビで何度となく再放送されたのでどことなく懐かしい場所でもある。実に残酷且つおぞましい説教浄瑠璃の「さんせう太夫」が、後に森鴎外の手により、人と人の絆やその心が美しくも自由な表現で描かれる「山椒太夫」へと生まれ変るのだが、その物語の中で安寿が山椒太夫から「日に三荷（さんが）の潮を汲め」と命ぜられ柄杓（ひさご）を担いで塩浜まで行き来するくだりがある。多分そこからその屋号を付けたのだろう、行く先は「汐汲苑」という元湯旅館であった。

約10年前に掘り出された由良浜温泉は意外と人に知られていない。というのも綾部宮津道路が開通してからというもの、由良浜から栗田湾（くんだわん）そして宮津へと入る松籟や海岸線の景色が美しい、178号線を通る車がめっきりと減ってしまったからである。波乗りだけを目的に来る連中でさえ、ほとんどノーマークに違いない。それでも私の目には、結構サプライズな場所に映った。

まず出迎えてくれたのは、私と同暦、旅行代理店経験のある、ホスピタリティムード溢れる中堅スタッフだった。従業員全員で試行錯誤しながら手作り完成した「足湯」のウエルカム・サービスを受けた後、自慢の露天風呂を頂くことに。オオミズナギドリが生息することで有名な「冠島」を真正面に望みながら少し熱めの湯で、俗世間の垢を洗い流した。それは、波を待ちながら海に浸かって感じる由良浜とは異なる心地よさであった。風呂上りのお約束の楽しみ、といえば予想を遥かに超える光景が座敷に広がることに。脂の乗った秋刀魚はもちろん、沖キスやハタハタ、ホウボウなどの地魚の刺身が舟に盛られ、食べきれないほどのズワイ蟹が食卓を賑わせたのである。いつもの倍の量、4Lほどのワインが、畳に転がったことは言うまでもない。今年の波乗りにまた一つ、楽しみが増えることとなった。

●日本観光旅館連盟 天然内湯
湯らゆら温泉郷「汐汲苑」（しおくみえん）
京都府宮津市由良234 ✆0772・26・0234（代表）
http://shiokumien.jp/

❶筑紫の国に流された父を尋ねて母と共に越後を旅立った。安寿と厨子王は旅の途中人買いに会い母は佐渡へ、姉弟の二人は丹後由良の山椒太夫の下へ売られていくのだが…といった物語が見て取れる銅像は、178号線沿いにひっそりと建つ。❷夏の炎天下の中、従業員総出で手作った「足湯」は由良浜温泉の新名所か。旅の疲れはまずここで落としたい…。❸神経痛や筋肉痛、関節通や疲労回復にいいとされる炭酸水素ナトリウム塩泉は正にサーフィンで疲れた体を癒してくれる。天気のいい日は、京都府の府鳥でもあるオオミズナギドリが生息する冠島が真正面によく見える。❹9月～11月のお薦め料理は、沖キスやハタハタなどの地魚がふんだんに舟に盛られたお造りを始め、なごり鱧の土瓶蒸しなど10品ほどが食卓を飾る。まぐろや鯛などどこでも食せる魚より、やはり由良の魅力は地魚だ。冬のカニ尽くしといい繊細な京料理に食べなれている我々にとっては、たまにこんな無骨なまでの会席が嬉しい。平日10500円・休日13650円（1泊2食込み／2～4名1室利用）、予約時要相談。❺女性の宿泊客には喜ばしい年中企画、「浴衣プレゼント」は、数種の中からお好みの柄が選べる。

モックン・カズロー●京都生まれの京都育ち、生家は染屋という生粋の京都人。現在の「京都CF！」の根幹に携わった前編集長。現在は「京都CF！」のご意見番を務める傍ら、広告企画制作から同志社大学のプロジェクト講師まで、ジャンルの垣根を越えて京都にまつわる仕事に従事する。趣味のサーフィンより、街場の小波に乗るのが上手いともっぱらの評判である。「京都CF！」スタッフブログ「ご意見番の無責任、町案内」連載中

撮影／遠藤基成