

極寒キャンプ 2019



2019年1月

旅のチカラ研究所 植木圭二

2019年が明けて間もなく、いつものように福島県の猪苗代湖畔に極寒キャンプに行ってきた。今回は風もなく雪も少ない穏やかなキャンプで、キャンプ以外にソースカツ丼や温泉旅館と楽しみは尽きない。恒例の極寒キャンプを紹介する。

■いざ、極寒キャンプへ

今回の参加は極寒キャンプ創始メンバーの一人で通称「昭和のキャンパー」のK、彼よりもひと回り若い通称「さすらいのキャンパー」のE、そして私と息子の4名だ。息子は2回目の参戦になる。

キャンプ道具を私の車に積み込む。私は昔ワンボックスカーに乗っていたが、現在はセダンなのでルーフキャリアを取り付けて積むが多くは積めないの荷物は厳選する必要がある。

ところが昭和のキャンパーは大きな荷物を持って来る。まるで昔の行商のおばさんだ。その装備がいかにも昭和のように古く重厚長大なので、彼が昭和のキャンパーと呼ばれる所以である。対比するようにさすらいのキャンパーの装備は至ってシンプルで身軽だ。妻子を置いてふらっと一人でツーリング&キャンプに行くのでさすらいのキャンパーだ。その彼が毎年のように昭和のキャンパーの大きな荷物を揶揄するが、昭和のキャンパーの荷物はここ30年変わっていない。



実は私の装備も古い。キャンプ300泊の私もここ15年くらいほぼ極寒キャンプだけで私たち以外のキャンパーと会わないので世の中のキャンプ事情から取り残されている。それでも何も不便がないので気が付かない。

しかしまた最近、極寒キャンプ以外にも行くようになったので世の中の進歩を実感して装備の買い換えを始めている。確かに最近の装備は格段に進歩している。

人生も同じようなもので、刺激や情報がなくても何とかなる。気が付かないので気にもならない。

ただ、それでいいかは別の話だ。おっと出発前から深い話になった。

■ソースカツ丼物語

猪苗代駅前にある天野食堂に入る。昔はその隣のかくだい食堂にずっと通っていたが3年前からこちらの天野食堂にお世話になっている。何故そうなったのか簡単に書くと次のようになる。

かくだい食堂のソースカツ丼は味とボリュームによって猪苗代界隈で有名になり、駅前にある他の食堂に閑古鳥が鳴いていても多くのお客が訪れるようになった。当然私たちも常連だった。

ところが店が流行り収入も増えて今度はそのお金を派手に使うのが世の常で、店主も遊びが過ぎて体を壊してしまった。かくだい食堂は店を閉め、天野食堂がそのソースカツ丼を受け継いだ。

ところが、かくだい食堂の元店主は今でも隣から来て厨房を手伝っている。だから味は同じだ。



パソコンで作成したチラシが店内に貼ってある。文言をみて驚いてしまう。「知る人ぞ知る。隣のソースカツ丼」と書かれている。

ソースカツ丼は実に奥の深い丼ぶりです。自称ソースカツ丼評論家の私も愛して止まない。かくだい食堂の興亡やソースカツ丼のウンチクは旅行記「極寒キャンプ 2017」、「日本一周鉄旅 2018」でも詳しく書いているのでここでは触れずにさらっと流そう。

天野食堂の店主は気さくな人柄で結構話好きの性格なので、またまた面白いことを聞く。

かくだい食堂の先代の奥さんは会津から嫁いできた人だという。その会津の実家がソースカツ丼の有名店の「白孔雀」だという。インターネットで調べると確かに人気店で、あるサイトのランキングでは会津で第1位になっている。

そこには天野食堂の店主も何度か行ったが閉まっていることも多く、開いていても満員で食べられないという。営業日を限定しているらしい。

趣味で開いている店なのだろうか、白孔雀という奇妙な名前にもひかれて興味を持ち始めている。これはもう行くしかないだろうとソースカツ丼評論家の血が騒ぐ。

そんな話で天野食堂の店主と盛り上がりつつあるうちにソースカツ丼が出来てくる。作っているのが隣のかくだい食堂の元店主だから役割分担がなされている。

相変わらずボリュームたっぷりです。分厚いロース肉のカツが甘辛いソースに絡んでいい味を出している。カツの量が半端ないので蓋が閉まり切らず蓋は立てて出てくるので完食も苦勞するが、そこは根性と気迫で全員完食する。皆の顔からは達成感、安堵感みたいなものが見て取れる。

翌朝の開店時間を聞くと11時という。朝食もここで食べたいので、もう少し早くできないかとお願いをする。そして快く受けてくれた。

■ 焚火の煙

買い出しを終え、早々とテントを設営して乾杯だ。そして焚火に火をつける。



天気は晴れ時々曇り、風はあまりない。それでも焚火の煙の流れる向きは定まらない。恐らく風が舞っているのだろう。焚火を囲んで暖をとっていると風向きが変わるので煙がもろに向かってくる。たまらなく席を移動させると、不思議なことに逃げた方向に煙がまた追ってくる。

「人生とはこんなもんだよ。」と、さすらいのキャンパーが息子に悟ったように言う。若い割には深いコメントだ。いや若くないか、彼ももう中年おじさんだ。苦勞しているのだろう。

煙が向かってくるので、昭和のキャンパーがゴーグルを探している。焚火に備えて先ほどの買い出しで 100 円のゴーグルを買ってきたのだが、さっきまで手に持っていたのに何処に行ったのだろうと口走りながら真剣に探している。そしてなかなか発見できずにいる。

息子が「頭に着けていますよ。」と昭和のキャンパーの頭を指さす。

一同いきなりずっこける。

「昭和のギャグで笑わせてくれじゃないの。」すかさず私が突っ込みを入れる。

彼は「そう、今はギャ、ギャグだから…」、そして「いやあ、演技が難しかった。」言い訳が続く。ギャグにしては真剣に探していたが、さすが昭和感たっぷりだ。

焚火ゆえに色々なことを煙に巻きながらも、夜は更けていく。

酒も料理もたっぷり入り、満足感も満腹感もいっぱいだ。日付が変わる頃にテントに入り、すぐに眠り込む。気温は氷点下、外は寒くともシュラフの中は快適だ。

■ 過冷却

朝、起きて面白い現象に遭遇する。

水入れに使っているビニール袋の中には料理のために天野食堂でもらってきた水がまだ残っており、私は喉が渇いていたので水を飲もうと水をコップに注いだ瞬間に水が凍ってしまった。コップの中にはシャーベット状の氷が出来て、飲むことができない。

この様子を見ていた誰かが「過冷却だ！」と興奮気味に叫ぶ。

過冷却とは例えば水を冷却すると通常は 0℃で凍るが、非常にゆっくりと温度を下げていくと 0℃以下になっても液体のまま維持される。その状態を過冷却という。

この状態の水に何らかの刺激を加えると、急速に結晶化して氷になる。コップに注ぐという刺激によって凍ったのだ。

私も、他の 3 人も初めて体験する。氷点下の極寒キャンプだからこそだ。

■白孔雀

天野食堂で朝食にラーメンを食べ、会津の白孔雀に行く。腹ごなしを兼ねて会津若松城の散策と、さすらいのキャンパーお勧めの造り酒屋の宮泉酒造に立ち寄る。3人は試飲に群がっている。運転する私は漬物の試食だがこれが実に美味しい。会津の食文化はなかなか深い。

白孔雀、正式には白孔雀食堂という。外観は平屋の古い建物でお世辞にも綺麗とは言えない。言い方は悪いが掘っ立て小屋という感じだ。中に入るとサイズの異なるテーブルが4つか5つあって詰めれば20人以上は座れそうだ。コンクリートの床は少し斜面になっていて、テーブルの脚の下には高さ調節の厚紙をかつているがそれでも何となく傾いている。来店した芸能人の色紙が壁一面に飾ってあり、その脇にはキャンデーズのポスターも貼ってあって昭和の香り満載だ。

メニューはソースカツ丼のみでサイズはいくつか選べる。私たちは普通盛を4つ注文する。

値段は1250円と意外に高い。この地方にしてこの店構えで、この値段で行列ができる程お客が来るのだから相当に儲かっているに違いないなどと話しているうちにソースカツ丼が運ばれてきた。

かくだい食堂も天野食堂も、注文を受けてからカツを揚げていたので時間がかかっていたが、ここではカツは既に揚げてあって、ソースにくぐらせるだけなのだろう。いささか拍子抜けするが、人気店なのでそうしないとお客がはげないから致し方ないかも知れない。

さて、問題のソースカツ丼はというと2枚の大きなカツが丼ぶりから完全にはみ出している状態でその上に強引に蓋を乗せた格好で出てきた。カツにはべっとりしたソースがたっぷり絡んでいる。カツの下にはキャベツの千切りが敷き詰めてある。



甘辛のソースの味は天野食堂、かくだい食堂に似ている。本家筋だから似ているのは当たり前だろう。しかしべっとり感が強くこちらの方が若干甘い。

カツは明らかに薄い。比較的柔らかいので豚のモモ肉をたたいて伸ばしたのだろう。その分食べ易いのは確かで、これは好みの分かれるところだ。昨年私が福井まで食べに行ったソースカツ丼発祥のヨーロッパ軒の肉の食感に似ている。

ボリュームはあったが完食する。肉の厚さの差だろう、昨日の天野食堂の方が食べ応えある。

帰り際に息子が白孔雀という個性的な名前の由来を聞くと、返ってきた答えは食堂の前にスナックをやっていてそのスナックの名前だという。

■温泉は是非もの

いつものように翌日は温泉だ。実は極寒キャンプは翌日の温泉とセットで成り立っていると言える。それは焚火の煙で燻製のようなになった髪や体を洗うのと体を芯から温めるのに温泉は最適で、初期の極寒キャンプでは日帰り温泉に入って帰っていた。しかしせっかく福島まで来ているのだから週明けの月曜日も休みをとって温泉旅館に泊まるようになった。

今回は猪苗代湖から近い同じ福島県の高湯温泉の安達屋旅館に宿をとる。いろいろ温泉地を体験した結果、猪苗代湖からの距離と泉質で高湯温泉に多く泊まるようになった。白濁の硫黄泉、いわゆる卵の腐ったような匂いが私にはたまらない。そして安達屋旅館にした理由は比較的大きな貸し切りの露天風呂があるからだ。

到着するとまずは温泉に浸かり体や髪を洗う。そして貸し切り露天風呂で誰に気兼ねすることなくビールを持ち込み乾杯だ。

この瞬間のために極寒キャンプがあると言っても過言ではない。



寒い地獄のようなキャンプの後に、ぬくぬくとした天国のような温泉に入る。このギャップがたまらない。おっと、誤解の無いよう付け加えておくと実際の極寒キャンプは決して地獄ではない。外気は寒いが焚火やホットワインで快適だ。

旅の感動とは何か。

旅に出ることで日常生活から脱し、非日常体験が感動に繋がる。そしてその日常と非日常のギャップが大きいほど感動も大きい。

極寒の中でキャンプするという事は非日常極まりなく、当然ギャップは非常に大きい。そしてその後の温泉は、寒さから日常の常温を飛び越えて正反対の暖かい方に振れるので振り幅がさらに大きくなり、ギャップはさらに拡大する。つまり感動が2倍3倍になるという二重構造が極寒キャンプ&温泉の醍醐味なのである。

■ 囲炉裏端の夕食

安達屋の夕食は個室の囲炉裏端でいただく。囲炉裏は板の間に切っただけではなく立ちテーブルの中に囲炉裏があり、それを囲んで椅子に座って食べる。

料理の内容も工夫されていて見た目はもちろん味もなかなか素晴らしい。昨夜のキャンプでも七輪で焼き鳥やシシヤモを焼いて食べていたので炭火で焼いて食べるということは同じだが、今夜は囲炉裏で焼き物の世話してくれる旅館の担当者があるので、私たちは言われるままに食べていけばいい。

この担当者がなかなか面白いキャラクターをしており、年の頃はアラフォーでちょっと髪の毛が薄くなった男性従業員だ。このアラフォーから色々と旅館のことを聞き出す。

■ 温泉にワニ出現

何年か前に混浴露天風呂が完成した。露天風呂の形状は細長く、長手方向は 30m くらいあり、真ん中付近に洞窟風呂というトンネルのような意味不明なものがある。私が思うにその洞窟風呂は失敗作ではないかという直球の質問をアラフォーに投げたら、答は変化球で返ってきた。

あの露天風呂は土建屋が作ったのではなく庭師に頼んだという。土建屋は言われたとおりに作るだけだが、庭師は丸投げすると想像力を働かして自分でいいものを創り出そうとする。しかも職人気質なので費用が余分にかかっても追加請求もないという。つまり庭師に任せたらあの洞窟が出来たということで庭師の趣味だということを行っている。

熱い温泉の出ている注ぎ口は露天風呂の奥にあり入口から距離がある。そのために入口付近の温度が低い。それを活かしてそこに寝湯が作られている。確かに寝てのんびり入るにはちょうど良い湯加減になっている。それなりに考えられている。

そして何と、この寝湯と洞窟風呂にはワニが出るとアラフォーが言う。

ワニという言葉にさすらいのキャンパーはすぐピンと来たらしいが、私には分からない。他の 2 人も同様にキョトンとしている。

聞けば、ワニのように目だけを水面より上に出してじっと前を見つめる入浴客を指すという。つまりその態勢で何かを期待して凝視するということらしい。確かに混浴露天風呂の寝湯の近くには女湯からの出入口がある。

じっと見ているだけなので違法行為ではないが、ワニとは良く言ったものだ。「言い得て妙」とはこういうことだろう。

翌日、私も含めメンバー全員がワニと化した。しかし寝湯からは女湯の出入口は見えるが、その奥は全く何も見えない。アラフォーにしてやられた。

■ 温泉評価委員会

私たちは温泉宿を評価する温泉評価委員会、通称「おひょい」を立ち上げている。温泉に行った時に組織される勝手気ままな委員会で、メンバーはそこに同行した人になる。何が良かったとか悪かったとか、あれこれ話し合いながらも最終的には温泉や宿のもてなしを評価して数値化する。

評価項目は、温泉については泉質と風呂（湯船）に分かれている。費用が高くて良いのは当たり前ということでコストパフォーマンス（コスパ）や、料理、秘湯度なども評価する。

評価は基本 5 段階の主観評価になる。最終的には参加メンバーの平均値を算出する。

高湯温泉安達屋の評価結果は、泉質 5、風呂 5、料理 4.5、コスパ 3.5、秘湯度 4.25、サービス 4.25、建物・部屋 3.75 で総合点は 4.32 になった。

過去の他のデータと比較すると 4.32 は高い。傾向的には温泉がずば抜けていることを示している。

■旅の記録

実施は 2019 年 1 月 13 日～15 日、天候に恵まれた 3 日間だった。

費用は総額で約 12 万円、一人当たり約 3 万円になった。以下に 4 人分の内訳を記す。

交通費はガソリン代 7790 円、高速道路 16190 円（神奈川～猪苗代～会津～高湯温泉～神奈川）。

外食した食費 10930 円。内訳は天野食堂のソースカツ丼 800 円×4、天野食堂のラーメン 500 円×4、白孔雀食堂のソースカツ丼 1250 円×4、佐野 SA のソースカツ丼 820 円×4。

キャンプの薪、夕食の材料、酒類とつまみなどで 21350 円。

安達屋旅館の 4 人分の宿代 65480 円。（夕食時のビール、日本酒 4400 円含む）