

長崎県・壱岐 湯の本温泉

温泉ソムリエが行く◆19



温泉ソムリエのCHECK POINT

塩分がとても濃く、ミネラル、鉄分もたっぷり含むナトリウム-塩化物泉で、まさに海と大地が出合ったような温泉です。あたためり作用が高く、体の芯までほかほか。海の近くは大気中に海洋性ミネラルも豊富で癒やされます。

海里村上

長崎県壱岐市本町立石西船119-2
☎0920-43-0770
<http://www.kairi-murakami.com/>
2名1室の場合1泊2食付き 和室タイプ ¥31,335～、和洋室タイプ¥42,885～(休前日は基本料金¥3,000アップ) 飛行機で福岡空港・博多港からジェットフォイルで約60分、郷ノ浦港・舞辺港から車で15分。長崎空港から飛行機で壱岐空港まで30分。



千年の時を超えた島のいで湯 海と大地のミネラルがいっぱい

内湯からも露天風呂からも海が見渡せる絶景の温泉。昼は紺碧の海と点在する島々の姿、夕日に染まる海、夜は満天の星を眺める露天風呂はまさに、大自然の一部になれる温泉。

シンプルでモダン 海が一番のインテリア



和洋室なら、ベッドルームが別にある余裕の休日が過ごせます。夜明けの茜色の海をベッドからぼーっと眺められる。



琉球風の和室はアジアンテイスト。広い窓から海を眺めていると時間のたつのを忘れてしまいそう。畳でゴロリと寝転んでも海が見える。



リラクゼーションルームは温泉のすぐ横。このまま眠りたいほど気持ちいいソファで暖炉を囲んでワインを。



エントランスのドアが開いた瞬間から壱岐の海と緑



広々としたロビーの向こうは紺碧の海。大きなソファ、フランクフルトイートライのフロアスタンドがあるレセプションが眺め入ってきたようなゆとり空間です。海を眺めてリラックスできるタイプ。ランチ、実はこの目の前に自家温泉があるのです。

豊かなお湯、豊かな食、島温泉の幸せ

島温泉、その幸せな響きと、壱岐という異国情緒を感じる場所に惹かれて、長崎へ飛びました。壱岐 湯の本温泉は約1700年前から湧出していたと伝えられている歴史ある温泉で、古くから島の人々の湯治場として愛されてきました。そして、壱岐は日本の中でも希

少な、自給自足できる島といわれる場所。実はいい湯だけではなく、いい水もあり美味しいお米や野菜、果物も豊富。女界灘と対馬海峡の海の幸、さらに、地元で育てている「壱岐牛」というブランド牛や放し飼いの地鶏など、あらゆる食材が島の中で調達できる宝の島なの

【前菜・お刺身】



ナマコ、鱈の塩漬、エビ、味噌漬けなど、いきなり「日本酒」とつまんでしまう珍味盛りのお刺身と、「アマン」や「ワビ」を巻いた巻物ならぬお刺身。

【温物】



メインの肉とアワビ料理の間に、当日とれた一番おいしい魚を煮付けにして出してくれる。大きなあらかぶはぶりんとした身が絶品。

オープンキッチンで和食、温泉でイタリアン、どっち?!

和食料理長の技がオープンキッチンで遊べわたる



イタリアンの料理人が芯取食材を生かす



和食ダイニングは大きなカウンターのオープンキッチンスタイル。刻々と色を変える海の夕景が目の前に広がる。炭火焼きを楽しみたいなら、回炉裏の個室へ。この宿は「和伊折衷で食べたい」などどんな食のリクエストも可能。

海に浮かんでいるようなレストランは、まるで豪華客船にいるよう。温泉でイタリアンというオーナーの発想で実現しました。お刺身はカルパッチョで、途中にバスタも食べたいなどのわがままオーダーにも絶妙なタイミングで応えてくれる。

【最初のお皿・アンティパスト】

突き出しの熟成パルミジャーノチーズのリゾットはとろとろ。高級魚「アラ」と水イカのカルパッチョは巻紙でしか味わえない。

【アンティパスト2】

今度は温かい煎菜が2品。巻紙生のカルパッチョは、シェフこだわりの温野菜とともに、甘鯛のうろこ揚げはパリッとシューシー。

「温泉ソムリエとは？」
ソムリエワインを語るより温泉の基礎知識を持ち、それぞれに合った効果的な入浴法をアドバイスできる人を「温泉ソムリエ」として新温泉赤倉温泉で認定している制度。

石井宏子

温泉ビューティ研究家

温泉入浴指導員・温泉ソムリエ。美肌湯求めてどこまでも。全国の温泉地を飛び回る日々。著書「温泉ビューティ」、ブログ「温泉セラピー」<http://onlyfor.cocolog-nifty.com>



【アワビしゃぶしゃぶ】

活きのいいアワビは身がコロコロ、それが釜で鍋の湯気に触れた瞬間にふんわりと柔らかくなる。

もうじいさんは入らないと思つても、井司おにぎり、目玉焼き、お茶漬けが選べる。なぜか別腹になる幸せなフィナーレ。



【天然黒アワビの塩釜蒸し】

目の前で塩釜から少くは大きな黒アワビが登壇のシーンは大迫力が感じられない。むしろさながら厚切りでうろこ。



【選べるごはん】

海が一望の大きなカウンターでいただく和朝食は、サザエのお造りや天ぷらなどが目の前で作られる本格和食の贅沢なフルコース。



【朝食は?】



【芯取牛の炭火焼】

フィレとロースの両方が美しく、ステーキでも炭火焼きでも好んでリクエストできる。甘くてとろとろ柔らかい。



【芯取牛フィレ肉のグリル】

お口に入れた瞬間にとろける甘さが特徴の芯取牛フィレ肉のグリル。パンチのあるマスタードソースですっとうたただけてしまう。バスタは2皿、水イカと葉の花のガーリックオイルスパゲッティ、からすみ添えは人気の一品。

【バスタ】



【朝食は?】

イタリアンの朝食は、パン、バター、オリーブオイル、そして食べる人多いそう。海に浮かんでるようなホテルで。