

極寒キャンプ 2025



2025年2月

旅のチカラ研究所 植木圭二

猪苗代湖畔に恒例の極寒キャンプに行ってきた。久しぶりに訪れたキャンプ場はだいぶ変わっていたが、極寒キャンプはもちろんのこと翌日の温泉も美食も楽しむことができた。

■ キャンプ場は冬季営業

2月の初め、私たちは福島県猪苗代湖畔の天神浜キャンプ場にやって来た。しかしキャンプ場は前回来た時とは様相を変えていた。

前回までこのキャンプ場は冬季閉鎖されており、私たちは誰もいないキャンプ場で勝手にテントを張っていた。しかし今回はキャンプ場入口に「冬キャンプ始めました」という看板が出ている。つまり営業中ということになる。

キャンプ場の受付にいた女性スタッフに「いつから冬もやるようになったの？」を聞くと、彼女は「2~3年前からですよ」と答える。

私たちが最後にここでキャンプしたのは2020年1月で、翌年から2年間は新型コロナウイルスのために極寒キャンプを中止し、その後は富士山周辺のキャンプ場に行っていたので、なんと5年間ぶりになる。



【冬季営業の天神浜キャンプ場の入口付近】

ここで今回の同行メンバーを紹介しておこう。最古参で物持ちがいい（装備が古い）昭和のキャンパーK、バイク好きのさすらいのキャンパーE、マッターホルンにも登る山男キャンパーY、言うまでもないがみな酒好きのベテランで、言い換えれば酒飲みロートルキャンパーたちだ。

■冬のキャンプ場

キャンプ場内を見渡すと、数日前に大雪が降ったので雪に埋まっている。しかしテント設営スペースだけは除雪車によって除雪してあるので、車も楽に乗り入れられるようになっている。

既に先客がいてテントが何張りか張ってある。前回までは私たちのテント以外は見たことがなかったから、この目の前の光景にロートルキャンパーたちは驚くばかりだ。

トイレについても驚愕だ。今まではキャンプ場内のトイレが使えず、少し離れた公共トイレまで7~8分歩いていくか、その辺で用を足さないといけなかった。しかし今回はキャンプ場内のトイレが使える。しかも水洗で温水ウォッシュレット付き、トイレ全体に暖房が入っている。さらに女性トイレはパウダールームにもなっている。

食器や食材の洗い場も小さな部屋になっており、こちらにも暖房が入って温水も出てくる。

キャンプ場は猪苗代湖岸の松林の中にある。湖に近い場所にテントを張ると会津磐梯山が良く見えて景色が良いが、その反面、風が強く当たる。

私たちはあまり風を受けたくないの松林の中でありながら湖に近いギリギリの場所にテントを張ることが常で、今回もそのポリシーは変わらない。

既にテント20張くらい張られており、半分くらいは松林の中だが、残りは風が強く当たる湖近くに張られている。それは除雪車が積み上げた雪によって雪の壁が作られているので、ある程度は風を防げるからだろう。それでも湖面に近い吹きさらしにテントを張る強者もいる。

いくつかのテントから煙突が出ており、テントの中の薪ストーブで暖を取っている。最近の冬のキャンプ場では見慣れた光景だが、昔は全く想像できないもので、昭和のキャンパーKは驚いて写真を撮りまくっている。



【湖近くのテント 左に猪苗代湖、右に会津磐梯山が見える】

■極寒キャンプの醍醐味

テントの設営が終わると、まずは「プシュッ」と缶ビールを開けて乾杯をする。缶ビールはその辺に置いていたものだが、キンキンに冷えているのはさすがに極寒キャンプだ。

午後4時過ぎ、日が陰り始めて寒くなり、焚火を始める。今までは地面いや雪の上で直に焚火をしていたが、今回は受付時に直火禁止を言われていた。

最近では直火禁止のキャンプ場が多いので直接地面に火が落ちない便利な焚火台も売っているが、私は普通の金属バケツを使って焚火をするのが常である。



【焚火】

煮炊きはカセットガスコンロを使いたいが、寒さでガスが気化せず使えない。そのため私は昔ながらの七輪を使う。それがまた極寒キャンプの醍醐味と言っていいだろう。

その七輪でシシャモを焼き、焼き鳥を焼き、そしてワインを温めてホットワインにする。やはり極寒キャンプにはホットワインが合う。暖かいワインが体の内部から温めてくれる。

そして夕食は、さらに体の芯から温まるように辛いチゲ鍋、最後はうどんである。

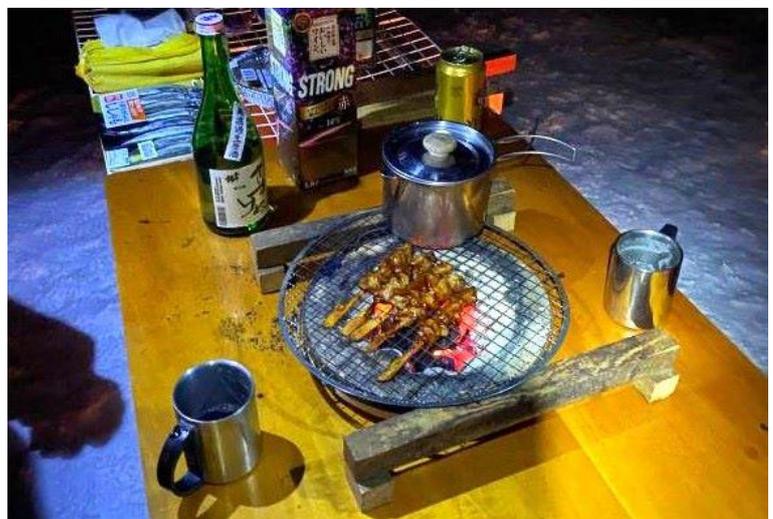
テーブルは私が自作したもので、真ん中に穴が開いていて七輪がすっぽり収まる。七輪の重さによってテーブルが安定し、テーブルの上で調理ができて食卓にもなる。

周辺のテントは離れており、話が聞こえないから静かだ。代わりに白鳥の鳴き声が聞こえる。

土曜日の夜だからだろう会津磐梯山のスキー場で花火が上がる。

夜空は満天の星を期待していたが、残念ながら本日は少し曇っているが三日月が見える。

夜は深々と冷えて、10時に就寝する。昔は遅くまで飲んでしたが、ロートルキャンパーたちは早寝早起きがモットーだ。



【自作テーブルと七輪 焼き鳥とホットワインを温める】

■あまの食堂

翌朝、他のテントでは朝食の準備をしている。しかし私たちは暖かい場所で温かい朝食を食べたいので早々にキャンプを撤収して、猪苗代駅前の「あまの食堂」に移動する。

実は昨日の昼もこの食堂に立ち寄ってソースかつ丼を食べた。店内は日本人以外に中国人観光客も多く、いつの間にか国際色豊かな食堂になっているのに驚いた。

その時に明日の开店時間を聞いたら 11 時ということだったが、9 時に変えてもらった。いや正確には开店時間は 11 時だが、私たちだけ特別に 9 時に入れてもらう約束をした。

そして今、私たちはあまの食堂でストーブにあたりながら注文したラーメンを待っている。

実はあまの食堂は 3 ヶ月前のソースかつ丼の旅で訪れており、その時久しぶりに立ち寄ったのに店主が私のことを覚えていてくれた。それに感激して今回の極寒キャンプを猪苗代湖畔にした。

店主は旅のチカラ研究所のホームページを観ており、私が昨年夏に本を出版したことを知っていて、本を持って来てサインをして欲しいと言っている。私は生まれて初めて自分の本にサインをすることになり、嬉しいやら恥ずかしいやら何とも複雑な気分になる。

それにしても昨日のソースかつ丼も、今朝のラーメンも実にいい味を出している。それもそのはずでソースかつ丼の本場は会津若松、ラーメンは喜多方、どちらも近い。久しぶりに食べるので感動もひとしおで、皆も舌鼓を打っている。



【あまの食堂のソースかつ丼とラーメン】

■一升五合のこだわり

私たちは 1995 年頃から猪苗代湖畔で極寒キャンプをしており、当時は猪苗代駅前に「かくだい食堂」というソースかつ丼の人気店があった。

当初、かくだい食堂は老夫婦が営んでいた。それが息子の代になり、カツのサイズが年々巨大化していった。まさしく“かくだい”で、この戦略が当たって人気も急上昇した。

そうすると大金を手にする事になり、今度はその大金を派手に使うのが世の常だ。もともと酒好きの息子は酒浸りの生活になり、とうとう体を壊してしまった。その結果、店を閉めざる得なくなり、隣のあまの食堂に味も道具も看板もお客も引き継いだ。



【左が「あまの食堂」、右が閉鎖した「かくだい食堂」】

その息子の酒浸り大酒飲みぶりをあまの食堂の店主が話してくれた。

若い時から酒が好きで、その飲み方は“一升五合のこだわり”があったと言う。ワンカップ大関を最初に 8 個買ってきて、それらを飲み干すと次は 7 個を買ってきて飲み干したと言う。それで合計 15 個つまり 15 合で、一升五合になる。

私が「なぜ一升五合、それもワンカップ 15 個なのですか？普通に一升瓶を買えばいいのに」と聞くと、店主もわからないらしい。

さらに店主は「彼は時々会津若松までタクシーで行って、5 軒の飲み屋をハシゴしてタクシーで帰ってきたよ」と言っている。「タクシー代の片道が 1 万円、飲み屋 1 軒で 1 万円ずつ使って、またタクシーで帰るから 1 回の会津若松遠征で 7 万円かかり、そして各店に入れていたボトルの合計は 16 本だったよ」と話してくれる。

それにしても金額や本数までよく覚えているなど私たちが感心していると、店主が私の着ているワークシャツを見て、「植木さん、そのシャツは 5 年前に来た時にも着ていましたね」と聞いてきた。私は極寒キャンプには一番厚いこのワークシャツを着ることにしているから見事に当たっている。

つまり店主の記憶力は確かで、今まで聞いたことはかなりの確度で事実ということになる。

■ソースかつ丼のどん亭

あまの食堂を出て会津若松へ向かう。

会津若松には 3 カ月前のソースかつ丼の旅で最も評価が高かった「どん亭」があり、こだわりのロース肉を使ったソースかつ丼が非常に美味かった。極寒キャンプメンバーにも食べてもらいたく今回も立ち寄る。

店に入り、テーブル横の壁の棚に升（マス）が置いてあり、その升には“春夏冬二升五合”という文字が書かれている。

「これどんな意味？」と K が博学の Y に聞くと、Y は「春夏冬」は秋が無いので“あきない（商い）”と読み、二升五合は 2 つの升なので“ますます（益々）”で、五合は一升の半分なので“はんしょう（はんじょう＝繁盛）”になる。つまり“商い益々繁盛”と読む」と答えている。

この会話を聞いていて、私はかくだい食堂の“一升五合のこだわり”を思い出した。益々繁盛ではなくて、“一生繁盛”だったのだろう。さらにワンカップ 8 個は末広がり、7 個はラッキーセブンで買う時に縁起をかついだのかもしれない。

さて出てきたソースかつ井は、揚げたてのロースカツを甘めの中濃ソースベースの特製ソースにくぐらせて千切りキャベツの上に載せてある。はじめて食べるメンバーたちはその味に驚き、感激している。「あまの食堂も美味かったが、上には上があるね、それにしてもこれほどとは思わなかった」と言っている。



【春夏冬二升五合が書かれた升】



【どん亭のソースかつ井】

■鶴ヶ城見学

会津若松のシンボル、鶴ヶ城（会津若松城）にやって来る。

歴史ある名城なのでボランティアガイドをお願いする。やはりガイドが付くと細かな歴史や見どころを説明してくれるのでありがたい。

鶴ヶ城は 1384 年に蘆名氏が築城し、その後の城主は伊達氏、蒲生氏、上杉氏、蒲生氏、加藤氏、保科氏・会津松平家と代わり、幕末の戊辰戦争では激戦地になった。会津藩が降伏し、城は明治政府に引き渡された後に県庁が置かれ、廃城令により 1874 年とり壊された。現在の天守閣は 1965 年に鉄筋コンクリートで再建された。

天守閣は新しいが、石垣などは古いので、ガイドは「ここに門があって、この石垣の窪みはその痕です」など教えてくれる。

話は戊辰戦争の白虎隊のことになる。城から直線で約3kmのところには飯森山があり、飯森山で白虎隊の隊士たちが自刃した。通説では若き隊士たちが城下の炎を見て、城が燃えていると勘違いして自刃を選んだとされている。

しかしガイドは「それは間違いで、一命を取りとめた隊士が記録に残しました。その記録によると、隊士たちは燃え盛る城下街を見てどうするか話し合い、城に戻るか、敵陣に突撃をするかに分かれたが、どちらも捕虜になるか無駄死のリスクが高いため、リーダーが『忠義を示すならば自決することだ』と言って自刃を選んだ」と説明してくれた。

私が「NHKの大河ドラマ『八重の桜』では、城が燃えていると勘違いして自刃しましたね」と言うと、ガイドは「あのドラマの後に、子孫が記録を発見しました」と付け加えた。

若い隊士たちの“忠義に生きるために死を選ぶ”と言う考え方について、改めて考えさせられることになった。

最後にガイドが最も気に入っているという写真スポットから写真撮影して終わりになる。さすがに見事な構図になっている。



【ガイドお気に入りの構図の雪化粧の鶴ヶ城】

■馬刺し

会津地方は馬刺しが有名だ。実は馬刺しの生産量は熊本県が日本第1位で、福島県が第2位になっている。

さすらいのキャンパーEが「美味しい馬刺しを食べたい、会津若松市内に評判が良い店がある」と言っている。KとYは「ホテルで温泉に入って、馬刺しで一杯やりたいね」と言っており、全員の意見が一致して精肉店に行くことになる。

店は「扇や精肉店」という街の肉屋で、店に入ろうとすると、店員から「接客は1組ずつなので外で待っていて下さい」と言われる。

こんな「肉屋は初めてだ」とKとYが言うと、Eは「きっと美味しいよ」と言っている。そしてしばらく待って入店する。

私たちが馬肉の部位で迷っていると、店員が「初めて会津の馬刺しをご賞味するなら、会津の馬刺しの特徴は・・・、こちらのカタやあちらのローズが・・・、それから他にはホルモンですね・・・」と分かり易い説明と適切なアドバイスをしてくれる。

さらに店員は「お客様方は観光ですか？お泊りはどこですか？」と聞いてくる。私がホテル名を告げると、店員は「部屋で一杯やりながら食べるのですね、それならば当店特製のタレと醤油も付けておきますね。このタレを醤油でといて・・・」と言いながら、箸と小さな使い捨て取り皿4枚も付けてくれる。

この気配り抜群の接客に E は「こちらの気持ちや状況を理解して、先回りして対応をしてくれる」と言っている。皆も同じ感想のようだが、K は「観光客は皆、ここに買いに来るのかな」とポツリと言った。

ホテルにチェックインして温泉に入る。昨夜の焚火によって体に染みついた燻製の匂いを洗い落とし、さっぱりとした体になり、神聖な気持ちで馬刺しを食べる。

気配り抜群の店の馬刺しは、味まで気配りされており、実に柔らかくて美味しい。ニンニク味でちょっと辛い特製タレとの相性も抜群で、これはもう絶品と言うしかない。

K は「熊本で食べた馬刺しよりも数段美味しい」と言っており、E は「鮮度やタレもいいけれど馬刺しは部位によって味が違うね」と言っている。



【扇や精肉店の外観】



【扇や精肉店で買った馬刺しのカタと馬のホルモン】

■東山温泉に泊まる

極寒キャンプを始めた頃は、キャンプで1泊して日帰り入浴をして帰っていたが、ある時からどうせ温泉に入るのならば、より疲れが取れて楽しめる温泉旅館に泊まるようになった。それは地獄(?)の厳しい極寒キャンプから、天国(?)のぬくぬく温泉旅館へと振り幅が大きくなるからで、その対比で極寒キャンプも温泉もどちらも感動が数増される。

勘違いして欲しくないのは、言葉のあやで地獄と天国と書いたが、極寒キャンプは決して地獄ではなく、それはそれで楽しいイベントだと私は心底思っている。

猪苗代湖での極寒キャンプの翌日は福島の高湯温泉に泊まるのが常であったが、今回は常宿の旅館だけでなくほとんどの旅館の予約が取れない程に混んでいるので断念した。

どうやら日程が中国の旧正月（春節）と重なっていることが原因らしい。そういえば、あまの食堂に中国人が多かったのも偶然ではないのだろう。

今後は春節を意識して日程を決めないといけない。

そこで今回は会津若松の奥座敷と言われる東山温泉の宿を予約した。東山温泉は開湯 1300 年と言われており、それは奈良時代初期になり相当に古い。

その名門温泉地にある「大江戸温泉物語 東山グランドホテル」が今宵の宿になる。

昔は高級宿なので簡単に泊まる事も出来なかったホテルらしいが、現在は大江戸温泉物語のグループの宿になったのでリーズナブルな価格で泊まることができる。

食事はバイキング形式だが、アルコール飲み放題付きで 8900 円というのはとても信じられない。呑兵衛キャンパーたちには実にありがたい。

そして案の定、春節のこの時期なので多くの中国人団体客が泊まっている。



【大江戸温泉物語 東山グランドホテル】

■大江戸温泉物語

大江戸温泉物語は、経営難のホテルを安価で買収し、独自のノウハウで再生してリーズナブルな価格で宿泊を提供するというビジネスモデル（事業収益の仕組み）で全国に多店舗展開している。昨年は西日本エリアで同様のビジネスモデルのホテルグループ「愉快リゾート」と合併し、さらに店舗数を増やしている。

大江戸温泉物語のライバルと目されているのが、同様なビジネスモデルで東日本エリアに展開する「伊東園ホテルズ」になる。

実は、私は愉快リゾートと伊東園ホテルズが合併するものと思っていたが、完全に読みが外れた。何故そう読んだか、両社はどちらもカラオケ事業から発展し、店舗展開エリアが完全にすみ分けされていた。何よりも両社の創業者は実の兄弟で、かつては双方の HP からリンクが張られていた。

それなのに愉快リゾートは大江戸温泉物語と一緒にしたのは、一体どういうことなのか。

調べてみると、愉快リゾートも大江戸温泉物語もアメリカの巨大投資会社「ローン・スター・ファンド」の資本が入っている。いくら経営難のホテルを安価で買収といっても、かつての名門ホテルの買収には巨額な資金が必要だったのだろう。

日本の温泉文化を庶民に提供するホテルグループの合併劇にも巨大なアメリカ資本が関係していた。そしてこのファンド会社は別名ハゲタカ・ファンドとも言われており、ハゲタカは獲物があるうちはよいが、獲物つまり利益がなくなるとどうなるか分からない。

その利益は実のところ中国人観光客によって左右されると言っているだろう。

アメリカ資本の手の平の上で転がされている日本の温泉旅館の明暗が中国にあるということで、実に興味深い国際経済の構図が浮かび上がってくる。

宿泊客は、そんなことを知る由もなく、馬刺しに舌鼓を打ちながら酔っぱらって泊まっている。

■恐るべき佐野ラーメン

帰路で東北自動車道の佐野サービスエリアの佐野ラーメンを食べる。所詮サービスエリアのラーメンだと馬鹿にしていたが、食べてみると結構美味しい。結局メンバー全員が汁まで飲み干した。

昨今の人気ラーメンはコテコテの油や、濃厚もしくは辛味スープを特徴にしているものが多いが、佐野ラーメンはシンプルさをつらぬき、スープは塩味に近い醤油味、麺は青竹手打ち、トッピングも昔ながらだ。

それゆえ我らロートルキャンパーにも受けるのだろう。



【佐野ラーメン】

今回の旅は、ソースかつ丼、チゲ鍋、ラーメン、ソースかつ丼、馬刺し、ホテルのバイキングの夕食&朝食、そしてラーメンを食した。

それら料理はもちろん、極寒キャンプも温泉もロートルキャンパーたちが十分に満足のいくものになった。

■温泉評価委員会

私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。それは温泉宿に泊まった時に組織される勝手気ままな委員会で、委員は同行した人になる。何が良かったとか悪かったとか、あれこれ話し合って評価項目を5段階で評価し、委員会として評価値を算出する。

評価項目は泉質、風呂、料理、コスパ、サービス、建物・部屋、立地環境の7項目で、平均値を総合点としている。温泉は泉質と風呂で分けており、立地環境はかつて秘湯度という項目だったが、都市型の温泉もあるのでロケーションや景色を総じて評価するようにした。

評価基準は5段階としてその定義は、5は驚き感動、4は普通に良い、3は可もなく不可もない、2は普通に悪い、そして1は失望落胆としている。

東山グランドホテルは、泉質 3.5、風呂 4、料理 3.5、コスパ 5、サービス 3、建物・部屋 4、立地環境 3.75、総合点 3.82 になった。

湧出温度は 50℃、pH 8.0、泉質はカルシウム・ナトリウム-硫酸塩・塩化物泉（低張性・弱アルカリ性・高温泉）だった。

■旅の記録

実施は 2025 年 2 月 1 日（土）～2 月 3 日（月）の 2 泊 3 日で、その行程を示す。移動に使った私の車の 3 日間の全走行距離は 760km になった。

- ・ 1 日目 8 時に自宅を出発し猪苗代駅に 13 時到着、「天神浜キャンプ場」にチェックイン、13 時 30 分「あまの食堂」でソースかつ丼の昼食、スーパーで買い出し
15 時 30 分からキャンプ場で設営、16 時に乾杯、焚火と夕食、就寝
- ・ 2 日目 8 時にテント撤収、「道の駅猪苗代」に立ち寄り、9 時に「あまの食堂」に入りラーメンの朝食、11 時 20 分に「とん亭」でソースかつ丼の昼食、「鶴ヶ城」見学
「扇や精肉店」で馬刺し購入、スーパーで買い出し
15 時に「大江戸温泉物語東山グランドホテル」チェックイン
- ・ 3 日目 9 時にホテルを出発、12 時 30 分に佐野 SA で佐野ラーメンの昼食、15 時に帰宅し、荷物を降ろし、14 時から打ち上げ解散

費用は 1 人当たりの約 2 万 6 千円で内訳は以下のとおりになる。

宿泊費 10920 円/人

- ・ キャンプ場 1870 円/人（車+テント+4 人入場料で 7480 円）
- ・ ホテル宿泊 9050 円/人（平日 1 室 3 名以上わいわいグループ割 入湯税 150 円含む）

交通費 6105 円/人（1 台で 24420 円）

- ・ 高速道路 往復で 15120/台
- ・ ガソリン代 9000 円/台
- ・ 駐車場 300 円（鶴ヶ城）/台

飲食費 9143 円/人

- ・ あまの食堂 1700 円（ソースかつ丼 1000 円+ラーメン 700 円）
- ・ とん亭 1650 円
- ・ 佐野ラーメン 850 円
- ・ 馬刺し 775 円/人（カタ 200g とホルモン 100g で合計 3100 円）
- ・ キャンプ夕食とアルコールとつまみ 4168 円/人（全体で 16671 円）