

草津と桐生 2025



2025 年 7 月

旅のチカラ研究所 植木圭二

夏の暑い盛り、群馬県の草津温泉に行ってきた。草津温泉は高所にあって涼しいので、避暑を兼ねて仕事を持ち込み滞在してきた。そして帰りは同じ群馬県の桐生市に立ち寄ってきた。

第一章 草津

■おおりグループの宿

7 月初め、今年の夏も例年に増して暑くなるという予報が出ていた。私はその猛暑から逃れるために標高 1200m の草津温泉に避暑を兼ねて執筆活動に行くことを思いついた。

宿は、おおりグループの「ホテルニュー紅葉」を予約した。このグループは経営難のホテルを安く買い取り、再生するビジネスモデルを展開している。そのため格安で泊まることができ、今回も 1 泊 2 食飲み放題付きで約 1 万円と安い。ただし以前はその半額くらいで泊まっていた。

かつておおりグループの宿は関東を中心に十数店舗あったが、客層が中高年一辺倒だったために新型コロナの影響をもろに受けて現在は 3 店舗になってしまった。そのため今は生き残りをかけた挑戦を続けている。

同様なビジネスモデルを展開するグループに伊東園や大江戸温泉物語があるが、どちらも最近元気がよい。資金力の差もあるが、ターゲットの客層が異なる結果かもしれない。

■宿の変貌

7 月の後半、猛暑から逃げるように草津温泉にやって来ると、やはり涼しい。高原の爽やかな空気が私を迎えてくれる。

早速宿にチェックインする。今回私が泊まる部屋は 8 畳の和室で、畳敷の部屋に無理やりベッドを置き、椅子と机ではなく座卓が置かれている。この不思議な和洋折衷の部屋はリニューアル工事することなく中高年にも若者や外国人にも対応しようとした苦肉の策なのだろう。これも生き残りをかけた挑戦の一環なのか。

私は荷物も解かないままに座卓を前にして座布団に座る。するとようやく自分の城にたどり着いたような気分になる。この安堵感をもしかすると“癒し”と呼ぶのかもしれない。

これから 4 日間、この城に籠って自由に過ごすことができる。いや仕事もしないといけないか・・・。

そしてもう一つの癒しは、温泉だ。朝も夜中も天下の名湯草津の湯に浸ることができる。

早速、名湯に浸かりにいくと、数人の若い先客がいる。以前は中高年が圧倒的に多く、老人ホームかと思うような光景だったが、客層の変化を感じる。

夕食会場に行くと、さらにたくさんの若者がいる。それも誰もがみな体格が良い。名札を見ると〇〇大学柔道部と書かれており、男女 50 人くらいが合宿で泊まっているらしい。7 月のこの時期なので、大学生の合宿があっても不思議ではない。それにしてもおおるりグループの宿で大学生の合宿とは、以前はとても考えられなかった。

驚くべきことは彼らの食欲で、まるでテレビの大食い番組を見ているようだ。特にご飯の量が半端でない。もともと超大盛なのにお代わりをしている。見ている私も食欲が増して、何となく嬉しくなってくるから不思議なものだ。

■ソースカツ丼

今回、偶然にも私の旅友の 1 人が草津温泉に来ている。その友人と連絡をとって一緒にランチをすることになった。彼と私はモロッコ旅行で知り合い、その時の彼は情報番組のコメンテータのようだったので、それ以来私は彼をコメンテータと呼んでいる。

そのコメンテータと食事処「とり彦」に入る。この店は昭和 13 年創業で、店名が示すように鳥料理を中心に庶民的な料理が出てくる。それゆえ観光客だけでなく地元の人にも人気がある。

私はメニューにあるソースカツ丼を指差して、「ソースカツ丼は群馬、それも桐生が有名だけれど、この店も美味しいよ」と半分自慢して 2 人分を注文する。

店主が運んできたソースカツ丼は、丼ではなく重箱に入っているので、私は「正しくはソースカツ重だね」と独り言を言いながら蓋を開ける。そして店主に「桐生と同じですね」と言うと、店主は「うちは桐生と違ってご飯の上にキャベツを敷かないよ」とやや強い口調で言ってくる。

私は「桐生もキャベツは敷かないですよ」と反論しようとしたが、止めた。ここで私が桐生出身だと言って、あれこれ説明しても店主の思い込みは変わらないと思ったからだ。

店主が言うように、ご飯の上にキャベツを敷かず豚のヒレカツが乗っている。それは桐生と同じだが、異なる点はカツをソースにくぐらせずにソースを上から掛けていることだ。

些細なことのようにだが、これは決定的な違いで、私が知る限りソースカツ丼の専門店はどこもソースにくぐらせる。つまりソースにカツを浸すのだが、浸すためにはある程度の量のソースを容器に入れて常に用意しておく必要がある。専門店でなければそれはしないだろう。

ちなみに“桐生ソースカツ丼会”ではソースカツ丼を「豚ヒレ肉を使い、揚げたてのカツをソースにくぐらせ、丼に盛ったご飯にのせる」と定義している。

味については、ウスターソース系のソースで桐生と似ている。ただし桐生よりもやや甘く薄味になっているから、上品な仕上がりと言ってもいいかもしれない。

コメンテータは黙々と食べていたが、残念ながら彼のコメントを聞くのを忘れた。

翌日にも、私は1人でとり彦を訪れる。そして今度は「鳥ソースカツ丼」を注文する。

見た目は昨日食べたソースカツ丼と変わらない。しかし豚のヒレ肉ではなく鳥のムネ肉を使用しているから、むしろ食感は柔らかい。ソースはおそらく同じだろうが、鳥肉の方がソースとの相性がいまいち感じられる。

従って鳥ソースカツ丼の方が地元の人たちに人気だと店主は自慢そうに言っていた。昨日の店主があまり機嫌良くなかったのは、私たちが鳥ソースカツ丼を頼まなかったからかも知れない。

それにしても店主はもう少しソースカツ丼について勉強した方が良さだろう。そして私はソースカツ丼という食文化をもっと世の中に広めなくてはならないと思った。



【とり彦の鳥ソースカツ丼】

■温泉街を散策

コメンテータは草津温泉には何十年か前に一度来ただけで、良く知らないと言っている。そこで私は彼を案内することにした。

草津温泉は開湯して 1500 年以上も繁栄し続けている。常に新しいものを取り入れて進化し続けて、それが伝統となって独自の温泉文化を築いてきた。

源泉の温度が高いから、冷ますために“湯もみ”が生まれ、高温の湯を活かした“時間湯”も生まれた。時間湯とは湯長が入浴を指導する入浴方法で草津温泉独自のものだ。

近年、観光庁が推奨する宿泊と食事を別々に提供する“泊食分離”も進んでいる。それは偶然か意図的か分らないが、これによって外国人や若者たちの来訪者も増えている。

人口約 6000 人の町なのに「ザスパ・クサツ群馬」というプロのサッカーチームがあり、至る所にそのポスターが貼ってある。私はポスターを指差して「優勝した時は“ビール掛け”ではなく“温泉掛け”をするよ」と、コメンテータに説明する。すると彼は「この小さな街でプロのサッカーチーム、そして温泉掛けはいいね」と興味を示している。

有名な「湯もみショー」では、若いサッカー選手が地域貢献とアルバイトを兼ねて湯もみに参加する。その鍛えぬいた体と初々しさが中高年の女性客にとっても人気がある。その話を聞いて彼は「草津は歩いている人たちも若者が多く、活気がある」と感心している。

草津町役場の裏手にある金物屋の前にやって来る。私は彼に「この金物屋がスキーのノルディック複合で有名な荻原兄弟の実家だよ」と教えると、彼は目を丸くして驚いている。

草津町役場の前にきて、私は「この役場には温泉課という部署があって、草津温泉の 6 つの源泉を管理しているよ。それ以外に独自の源泉を持っている旅館もあり、その独自源泉がマニアにはとても人気があるよ」と伝える。

すると彼は「私が泊まっている『源泉一乃湯』にも独自源泉があるけど、入るには貸し切り風呂を予約しないとイケない。その料金がなくてね」と珍しく躊躇している。

実は、彼と私は東京で時々ランチをしており、彼が予約してくれる店はどこも高級店ばかりで、金に糸目をつけないと思っていたので、その彼が躊躇していることに私は少し驚いている。

私は「一体いくらするの?」と聞くと、彼は「45 分の貸し切り入浴が 3200 円」と言っている。私もその値段に驚きつつも、「きっと泉質抜群の源泉なのだろう、温泉ソムリエの私なら入るけれど・・・」と言うと、彼はその気になったようだ。

「西の河原公園」近くに老舗旅館「草津ホテル」があり、その隣には「片岡鶴太郎美術館」がある。鶴太郎は草津ホテルを常宿にしており、館主と鶴太郎が意気投合して美術館ができたと言ったことがある。

新型コロナウイルスが始まる前は、私は家族と毎年正月に草津ホテルに泊まっていた。正月には初釜が催され、鶴太郎本人がお茶をたててくれた。

それを彼に教えると、彼は「来月はここに泊まりたい」と言っている。来月も草津に来るつもりらしい。彼は完全に草津温泉ファンになったようだ。私は「普通の温泉地と違って、草津は 8 月も混んでいるから、宿が空いていればいいね」と彼に伝えた。

湯畑近くの「ホテル奈良屋」の前で、「ここが将軍徳川吉宗に温泉を献上した宿だよ」と話すと、彼は「大きな桶で何日もかけて運んだのだろうね、相当疲れるよね」と言っている。私は「疲れたら運んでいる温泉に浸かればいい」と言うと、彼は「その手があったか」と納得している。

■湯畑

草津温泉のシンボル「湯畑」にやって来る。実は湯畑は芸術家の岡本太郎の作品でもある。ただそのことは案外知られていない。

岡本太郎が草津温泉に逗留していた時に、町長から湯畑のデザインをお願いされた。それを快諾して、湯畑は現在のヒョウタン型になり、草津温泉の繁栄の礎になった。

湯畑の滝の近くには岡本太郎の碑がある。そこには“草津の未来を描く”という岡本太郎の想いが起承転結の文章で書かれている。書かれたのは 1975 年頃で、世界的芸術家なので常に世界を見ていることがわかる。

【草津の未来を描く】

起) 現代人の生活は生産労働では満たされず、レジャーや観光が世界的にも急速に発展する。

承) 草津には無限の可能性があり、健康や人間解放で心身を蘇らせる条件がそろっている。

転) 草津の現状は十分にそのよさを生かせていない。古くから栄えた町ほど取り残されるが、草津はそうあってはならない。

結) 草津は日本全体の新しいレクリエーションセンターとして大きく発展すべきだ。その魅力が世界中の人々を惹きつけ、世界の草津となるよう大きなビジョンをもって町づくりを進めるべきだ。

岡本太郎

この文章は草津のこと言っているが、実はあらゆることに共通している。つまり「現状に満足せずに、広い視野でビジョンを持って前に進め！」と言っている。

私は草津に来た時は、ここに立ち寄り、この碑に力づけられている。

■リゾートバイト

夏の温泉地は宿泊客が減って閑古鳥が鳴くのが相場だが、草津はそうではない。昨今の猛暑により避暑地軽井沢も暑いので、軽井沢の別荘族が草津に避暑に来るという奇妙な現象も起きている。それゆえ草津の夏は、宿や食堂のみならず土産物屋も書き入れ時になっている。

書き入れ時の草津の、とある店先で売り子をしている若い娘にコメンテータが声を掛けている。彼女は日本人女優ファーストサマーウイカに似ている和風美人だ。さすがコメンテータは手が早い、そして眼も肥えている。

彼女はリゾートバイトで働きに来ているという。リゾートバイトとは、全国の観光地に住み込みで働くアルバイトのことで、若者を中心に最近流行っている。

コメンテータはジャーナリスト気取りで、取材と称して彼女から根掘り葉掘り聞いている。

8 時間労働の日給が 12000 円、時給換算で約 1500 円になる。週に 2 日くらい休日があって、寮で寝泊りをして食事が出るという。働く期間は応募する時に希望を伝えるようになっており、今回の彼女は約 3 カ月間とのことだ。

希望する期間やそれまでの職歴によって、採用の可否が決まるらしい。

彼女は「最初は別のリゾート地に応募して、落選したのかもしれませんがなく草津に来たけれども、落選して良かったわ」と感想を漏らしていた。草津を気に入っているようだ。

このような雇用システムは今に始まったことでもなく、季節工や出稼ぎなど昔からある。

これはネーミングの問題で、季節工や出稼ぎでは若い娘は集まらないが、リゾートバイトならば集まるのだろう。やはり名前は重要で、それもカタカナは受けが良い。

■おおりグループの宿のその後

冒頭でおおりグループの宿は十数店舗あったと書いたが、草津温泉にも3店舗あった。私は今回泊まっているホテルニュー紅葉以外の2店舗のその後を見たくなった。

湯畑近くにあった「草津おおりホテル」は、今は「亀の井ホテル 草津湯畑」になっている。亀の井ホテルは別府温泉を創業の地とするホテルグループで、2021年に郵政グループから「かんぽの宿」29施設を引き継ぎ、今は40店舗を全国展開している。伊東園や大江戸温泉物語に比べて少し高い価格設定で、庶民派でありながらやや高級路線と言っている。

建物の外観は綺麗にリニューアルされている。中を覗くとエントランスやロビーには昔の面影はなく、別のホテルになったと言った方がいい。

もう一軒の「ホテルニュー七星」は、温泉旅館「裏草津 蕩」というやや高級なホテルになっている。地蔵源泉の近くで、この一帯が再開発されて、今は裏草津と言われている。

もとがかなり古い建物だったので、さすがに新築同様にはならない。それゆえ古さが残っており昔からある老舗ホテルに見える。さしずめ裏草津の主と言ったところだ。

買い取ったのはABアコモという会社で、この会社も全国に多店舗展開している。

昔はおおりグループが経営難のホテルを安く買い取り、再生していたが、奇しくも今はそれが逆転した格好になっている。

売った方、買った方の双方にメリットがあるが、何よりも草津町には新たな企業が参入して活気づく。これはWin-Win-Winの関係で、最終的には住民も観光客も喜ぶことになる。

第二章 桐生

■中学校の同窓会

草津温泉に3泊した後、同じ群馬県の桐生市にやって来た。桐生市は典型的な地方都市で、最近人口10万人を切ってあまり元気がない。

私は桐生出身で、今回は中学校の同窓会が開かれるから立ち寄った。卒業して半世紀、同窓会は時々開催されていたが、私が参加するのはおよそ30年ぶりになる。

参加者は47名、1学年160名くらいだったから、参加率は比較的高い方だろう。しかしその大半は顔を見ても誰だか分からない。胸元につけた名札を見て初めて誰だか分かるが、名札を見ても分からない人もいるから、時の流れと老いを感じてしまう。

半世紀という歳月は、人間を変えるのに十分に足る時間だ。

昔はうだつが上がらなかったが、見違えるほど変わった人もいれば、その逆もある。昔からリーダー的存在だったが今はさらにリーダーシップを発揮して大きな会社を経営する人もいる。事業に失敗、あるいは新聞沙汰になった人もいるが、そんな人は出てこない。同窓会とはそれなりに幸せな人しか参加しないのが世の常らしい。

多くの人は昔のキャラを引き継いでいるが、昔と全く違うキャラになっている人もいる。そんな人間ウォッチングも面白い。

そんな中であって、私はどのように見えるのだろうか。

■ゴーストタウン

久しぶりに訪れる桐生の街は人通りが少なく活気がない。昨日までいた人口 6000 人の草津と人口 10 万人の桐生は、逆ではないかと錯覚してしまうほどだ。私が青春時代を過ごした頃の活気は何処へ行ったのか。“消滅可能性都市”のレッテルを貼られたのも理解できる。

街の中心部なのに建物が撤去されて歯抜けになった土地が目立つ。更地ならばこれから何かが建つかも知れないが、舗装されて駐車場になっている土地は“ここは何も建ちません”と宣言をしているようなものだ。

大きなコインランドリーが繁華街の真ん中にある。建屋に比べて駐車スペースが異常に広く、洗濯機がフル稼働しても決して満車にならないだろう。何のために、ここにこれを作ったのか全く理解できない。

草津温泉では古い建物は壊されることなく、新しい使命を持って生まれ変わっていた。日本一の温泉地と単純には比較はできないが、あまりにも寂しい。

街を歩いていると、閉店セールをしている店があつてちょっと覗き込むと、店主と目が合つて話をするようになる。

私は店主に同窓会で神奈川県から来たことを話すと、「久しぶりの桐生はいかがですか？」と質問される。私は「シャッター通りと空き地ばかりでまるでゴーストタウンですね」と答える。店主は「昔は活気があったのに、どうしようもないですね。政治が悪いから企業が来ないのですよ」と、政治のせいにしてまるで他人事のようなことを言っている。

■高校時代の同級生

せっかく桐生に来たので、高校時代の同級生 2 人にも会うことにした。

2 人とも役所勤めをしていたので、この地域の政治や経済について詳しい。最初は高校時代のことや近況を話していたが、話題は街の衰退の話になる。いや私がそのことを彼らに聞きたくて意図的にそのような方向に話をもっていった。

私は「どうして街の真ん中にあんなに大きなコインランドリーが出来たの？」と聞く。すると「あれは税金対策だよ」と返ってくる。

何か事業をやれば税金対策になるらしい。しかしそれは街の将来を考えているのだろうか。

彼らのうち1人は桐生の歴史を研究している。その彼は「昔の桐生は織物で一世を風靡し、その繁栄ぶりは群馬県のみならず、関東一円で凄かった」と言っている。

それがどうして今の姿になったのか。その理由を尋ねると、彼は「いろいろ要因があるけれども、有能な政治家や経済界にリーダーがいなかったことだろう」と言っている。

高校時代から優秀だった彼の話だから外れてはいないのだろうが、私はどうも腑に落ちない。コインランドリーや駐車場を作ったのは企業や市民で、政治家ではない。ただそうなった責任の一端は政治家にもあるかもしれない。

責任の所在はともかくも、このまま座していても消滅都市になるだけで未来は開けない。この街はいったい何処に向かおうとしているのか。

そんな時、私は草津温泉の湯畑にあった岡本太郎の碑を思い出した。

それは「古くから栄えた町ほど取り残されるが、・・・大きなビジョンをもって町づくりを進めるべきだ」という部分だ。

やはりビジョンを持つこと、官民一体でそれを共有することが最も重要なことだろう。

■ひもかわうどん

せっかく桐生に来たのでソースカツ丼を食べたいところだが、もう一つの桐生名物のうどんを食することにする。

群馬県は稲作よりも麦の産地で、うどん文化がある。伊香保温泉近くの「水沢うどん」は全国的に有名で日本三大うどんの一つに数えられている。それを筆頭に「桐生うどん」、「館林うどん」も県下では有名だ。

桐生うどんには一般的な麺もあるが、最近ではむしろ麺の幅が広い“ひもかわうどん”が話題になっている。

私が桐生に住んでいた頃にも、ひもかわうどんはあったが、麺の幅はせいぜい2cmくらいだった。それが最近テレビで紹介される麺の幅は10cm以上になっている。インスタ映えを狙って、年々エスカレートしていった結果だろう。

テレビにも時々登場する名店「ふる川」を訪れ、名物のひもかわうどんを注文する。

出てきたうどんの麺の幅は私が思っていた以上に広くて、箸で掴むのも難しい。いかんせん幅10cmなので箸で掴んでも口に運ぶのに難儀する。

麺は比較的柔らかく、あまり腰がない。いや腰があったら歯ごたえがあり過ぎて食べられないかもしれない。

ところが、汁を吸ってみるとこれが実に美味い。どうしても麺に目がいつてしまうが、うどんの汁が絶品で、良い出汁が出ている。私が最近食べたうどんの中でも、このように美味しい汁に出会った記憶がない。それゆえ私は珍しく汁を全て飲み干した。

麺の幅を広げるのも厚さや硬さにそれなりに工夫が必要だが、汁の味も相当に創意工夫して今に至ったに違いない。



【ふる川のひもかわうどん】

最近ではインスタ映えを狙って見た目のインパクトを重視する傾向があるが、そのようなものは短期的には人気が出てでも長期的には人気を維持できない。やはり食べ物が評価される本質は“味”で、それを含めて進化し続けることが肝要だろう。

この店は、その味を大切にして伝統を活かしながら差別化を図った結果、ひもかわうどんの人気店に進化してきたのだと思う。

そのようなことは地元の人にはそれほど感じないかもしれないが、半世紀も離れていた私だから感じるができる。それに私は日本各地を食べ歩いており、何よりもコメンテータと高級ランチを食べて修行をしている。

元気のないこの街で、ひもかわうどんに一筋の光を見たような気がする。
そして私は、ほんの少し安心して故郷を後にした。

■旅の記録

実施は2025年7月16日（水）～7月20日（日）の4泊5日、その行程を示す。

- ・1日目 昼過ぎに自宅を出て、在来線で長野原草津口に行き路線バスで草津温泉へ、おおりグループの「ホテルニュー紅葉」にチェックイン
- ・2日目 食事処「とり彦」で友人と昼食を食べ、温泉街散策

- ・ 3 日目 「とり彦」で昼食を食べ、温泉街散策
- ・ 4 日目 9 時に宿を出て、路線バスと在来線で桐生市へ行き、中学校同窓会に出席
2 次会に参加して「東横イン桐生駅南口」にチェックイン
- ・ 5 日目 桐生市街散策、12 時から高校時代の友人たちに会い、15 時に別れて電車で帰宅

費用の総額は約 6 万円になった。詳細を以下に示す。

- ・ 交通費 7320 円
 - JR 5760 円（横浜-長野原草津口、帰りは桐生に立ち寄り小山経由、
ジパング倶楽部で 3 割引）
 - 路線バス 1560 円（長野原草津口-草津温泉ターミナル往復）
- ・ 宿泊費 41510 円
 - ニュー紅葉 33340 円（3 泊朝夕 6 食、飲み放題付）
 - 東横イン 8170 円（1 泊朝食付）
- ・ 飲食費 17200 円
 - 昼食 2200 円（とり彦のソースカツ丼と鳥ソースカツ丼、各 1100 円）
 - 飲み会 約 15000 円（同窓会会費 8000 円、2 次会 2500 円、
友人たちとの飲食 3500 円、その他約 1000 円）