湯の心旅

「若旦那」が動画でPR

＊あわら温泉（福井県）

元芸人か、それとも役者か？　コミカルな動きでＳＮＳの動画に映るのは、福井県あわら温泉の旅館の若旦那。自らカメラの前に立ち、温泉地と県の魅力をアピールする。

客室付き露天風呂でＳＮＳ用の撮影をする若旦那こと山口さん＝藤田　修平撮影

北陸の温泉街は、かつては団体向きに芸妓やコンパニオンがいる歓楽温泉街としてにぎわっていたところが少なくない。あわら温泉も北陸随一の花街で、昭和50年代後半まで芸妓が約170人いたが、その後は衰退。「お座敷遊び」の体験プランなどは、失われゆく温泉文化としてむしろ希少だろう。

「うちも1泊1万円の安売り合戦で疲弊し、負のスパイラルに陥った時期がありました」と話すのは温泉旅館「グランディア芳泉」の常務、若旦那こと山口高澄さん（37）。

転機はコロナ禍。「団体旅行が減る中で、支持される宿だけが生き残れる。宿を目的として来る人をどう増やすか」。サービスを徹底的に見直し、質を上げた。掲げる合言葉は「旅館は今から無茶苦茶おもしろい」。

2021年から「福井のすごい若旦那」ほかSNSで情報発信を始めた。コメント欄には「電車の中で吹いた」「笑いすぎてお腹痛い」「大阪の万博より行きたいと思う」とコメントが並ぶ。

最初は普通に「温泉の入り方」の動画を作ったこともあったが、「『買ってください』では興味をもってもらえない」と、アイデア勝負の動画に変えた。

この日は池の前で「12年連続、幸せな県だって伝えなきゃ。新幹線も通って福井っていいなって伝えなきゃ」とリズムにのって踊っていた。別の動画では、ライバル県との比較広告の手法で福井県をPRする。

「撮影に臨むまでに何度も打ち合わせし、表情や動作を細かく決めて、撮影しています」（山口さん）

初めから順風だったわけではない。インスタグラム「福井のすごい若旦那」のフォロワー数は、3年間で3000人。打ち出すカラーを変えて、この1年でやっと1・7万人に。全SNSを合わせると累計約7・8万人に増えた。

ユーチューブで人気の男性グループ、NipponBoyzの動画「タイに来たらいいと思う」のパロディー「福井に来たらいいと思う」は、5本制作して393・7万回再生、最もバズった動画は702万回再生を記録した。

神奈川県から訪れた60代の女性は「足に人工関節が入っているので、風呂は広いところがいいと思ってここにした」。兵庫県の30代夫婦は「恐竜博物館に行きたいので、この宿にした。夕食がおいしそうだと思って決めた」。

ビュッフェ料理も人気

ビュッフェ料理はJALのファーストクラスの機内食を監修した経験をもつ総料理長が、若狭牛、釜炊きのブランド米など素材から厳選。昨年、遠征のため宿泊した読売巨人軍の監督や選手らが、ビュッフェを絶賛したことも追い風となったという。

福井駅まで移動すれば観光地行きのバスもある。修行僧が厳しい修行を行う禅寺「永平寺」や、断崖絶壁の「東尋坊」、「福井県立恐竜博物館」などにも立ち寄ってみよう。

（旅行作家　野添　ちかこ）

100種類以上というビュッフェも魅力だ

東尋坊は夕日が美しい

行き方は　北陸新幹線芦原温泉駅からシャトルバスで約15分。

温泉情報　アルカリ性単純温泉。足湯施設「芦湯」（問い合わせは、あわら市観光協会☎0776・78・6767）は宿から徒歩8分、午前7時～午後11時、無料。

今夜の宿　グランディア芳泉（☎0776・77・2555）は全111室。1泊2食1人2万6450円～。うち別邸個止吹気亭は全室露天風呂付きで同4万7750円～。

遊ぶなら　大本山永平寺（☎0776・63・3102）は拝観料700円。福井県立恐竜博物館（☎0779・88・0001）は入館料1000円。

かんたん美味　新タマネギの和風マヨサラダ

10 min　160 kcal（1人分）

材料（2人分）
- 新タマネギ1個（200ｇ）
- マヨネーズ大さじ3（36ｇ）
- しょうゆ大さじ½
- けずりかつお2ｇ
- きざみのり適量

①タマネギは横向きに薄切りにする。よくしぼって水気をきる。
②マヨネーズとしょうゆをボウルに合わせ、①、けずりかつおをあえる。
③器に盛り、きざみのりをのせる。

甘みがあってみずみずしい新タマネギを生でたっぷり味わうサラダです。味のベースはマヨネーズですが、しょうゆと合わせて和風に仕上げました。けずりかつおのうま味、きざみのりの風味が感じられ、箸が進みます。

タマネギは横向きに切ることで繊維が断ち切られ、やわらかい新タマネギがよりやわらかくなります。水っぽい仕上がりにならないよう、水気をしっかりしぼるのがポイント。片手でギュッとにぎるのではなく、両方の手のひらでタマネギをはさみ、にぎり合わせるようにしてしぼりましょう。

普通のタマネギは収穫して乾燥させ、貯蔵したもの。乾燥する間に皮が茶色に変色します。一方の新タマネギは収穫後すぐに出荷するので、水分が多く、苦みや辛みが少ないのが特徴です。

新タマネギが手に入らないときは、食感は多少異なりますが普通のタマネギでも作れます。①で切ったあとにタマネギを冷水にさらしましょう。辛みが抜け、食べやすくなります。

タマネギを選ぶ時は表皮がよく乾いたツヤのあるもの、実がしまって硬く重みがあり、先端の部分もよくしまったものを選んでください。

（ベターホームのお料理教室）

＝大井　一範撮影