まちの元気じるし登場
～企業訪問　広田鉱泉　奥の湯　湯元館～(北条商工会)

事業主村山卓さんと奥様の栄子さん

「うちの財産は、何と言ってもこの源泉。」、と広田鉱泉　奥の湯　湯元館を経営する村山 卓(たかし) さんは語ってくれました。

柏崎市の中心部から、山並みに向かって車を走らせて約30分、広田鉱泉にたどり着きます。広田鉱泉の発祥は天保の末、1840年頃といわれ、古くから旅人の疲れを癒してきました。現在2軒の湯宿があり、「奥の湯」と言うとおり、小道の奥に湯元館が佇んでいます。

特徴ある源泉が財産

自慢のお湯は冷鉱泉のため加温していますが、源泉をそのまま流し続けている純度 100%の天然温泉です。浴室のシャワーや蛇口から出てくるお湯も源泉を使用しています。

沸かしてまで、入る価値のある湧水の泉質は、ナトリウム塩化物泉で、新潟県屈指の薬湯として知られています。俗に食塩泉と呼ばれている湯で、浴用すれば塩分が肌に付着し、保温効果があります。ある温泉ソムリエによると「ここの泉質は全国でも３本指に入る」との太鼓判。

また、ここのお湯のＰＨの高さは、新潟県内でも１・２を争うほどアルカリ度が高く、「美人の湯」と呼ばれ、お肌がツルツル・すべすべになります。やや黄色のすこしトロリとした感触が美容液のような贅沢感を与え、女性に人気があります。

家族の持ち味を活かした旅館

現在４代目のご主人と、家族３人が中心になって営んでいる全１２室の旅館です。「小さい規模を活かした、お客様の顔が見えるおもてなしを心がけています。」、と女将として切り盛りする栄子さん。栄子さんは、電話で話すだけで「ああ、あのお客様」と相手の顔が浮かぶそうです。

湯元館で力を入れている料理の担当は、５年前に修業から戻ってきて調理場を任されている長男の健太さんです。現在、湯元館で提供する食事は、健太さんが修業先で学んできた京料理です。とはいっても、地域性や客層に考慮して、地元の食材を利用しつつ、京料理の繊細さを残しながら、県内客を中心とするお客様の口に合うようにアレンジしているそうです。湯治で連泊の方には飽きないように配慮し、特に、同じシーズンに何度も来てくださるリピーターのお客様には、その方の期待を裏切らないように留意しています。女将と健太さんが意見を出し合い、レシピを直前で変えることもあります。

数年前から女将と一緒に接客をしている長女の絵美里さんは、以前、百貨店に勤めて化粧品販売をしていただけあって、丁寧な対応です。ご本人は「親しみやすさも心がけています。」、とお客様に応じて臨機応変に使い分けています。また、絵美里さんはエステも習得して施術していますが、今でも勉強を欠かさず、固定客も少しずつ広がっています。

専門家派遣制度の利用

地元商工会の役員を務める事業主の卓さんは、ひょんなきっかけで数年前から商工会の専門家派遣制度を利用しています。「専門家の先生には、『経営の本筋はこうあるべき』という指針と、経営判断に良い材料を提示してもらっている。感性も大事だけど数字も大切だ、ということを一番勉強させてもらった。」と振り返り、「家族での経営は、なれ合いでやっているところがある。事業の方向転換を推進するのに、先生からの継続指導によるプレッシャーが利点。」と評しました。「もちろん、他人にとやかく言われたくないこともあるし、傷口に塩を塗られることも多いが、素直に耳を傾ければ事業の役に立つ。商工会の会員企業は、みなさん厳しい状況で経営をしていると思う。商工会の制度を利用すると良い。」と専門家派遣の利用を薦めていました。

ひたすらクオリティアップを目指して

中越地震以来、度重なる地震と風評被害、観光業には苦しい環境が続いています。「泣き言を言っても仕方がない。」と力強く語り、今後については「当館は近くに観光地がある訳でもない。それでもお客様には、わざわざ、ここに足を運んでくださるので、できるだけ手頃な料金で、質の高い料理を提供して、満足してもらえるように取り組んでいきたい。これからも、今年より来年と、少しずつ、更に良質なものを目指していく。」と話してくださいました。

【お問い合わせ】　広田鉱泉　奥の湯　湯元館
〒949-3724　新潟県柏崎市大字大広田 770 番地
TEL：　0257－25－3500　／　FAX：　0257－25－3501　／　URL　http://okunoyu-yumotokan.com/