名品に若い笑顔あり！

細川　由起さん

温泉市場で働く細川由起さんは若いけれども、5年勤務のベテランの店員さんです。お店の中では、観光客が近海で上がったカニなどの水産物が泳いでいる大きな水槽をのぞき込んでいます。誰からも好感をもたれるかわいい笑顔の秘密を知るため、話を聞いてみると、「商品の販売の時だけではなく、後から電話をいただいたり、メールで感想をいただいたりという双方向の対話が、自然と販売を楽しいものに変えてくれた」と話してくれました。「友人と遊ぼうとすると、休みの時が働きどきで、なかなか一緒に遊べないし、一番温泉が盛り上がる地獄まつりの時も、楽しむよりは一所懸命働くときですよ」と語りながらも、「でも、おまつりの後の後片付けなど、まちの人みんなで協力してやっている姿を見ると、温泉の温かさを感じ、自分もここでずっと働いていきたいという元気がわいてきます」と話してくれました。登別の土産品には若者の笑顔があることを発見しました。

わさびの辛さは本物志向

藤崎　一夫さん

温泉の極楽通りで90年にわたってわさび漬けを販売している藤崎わさび園の長男、一夫さんにお話を伺いました。藤崎さんは、高校と大学以外は、ずっと温泉で過ごされたそうで、生粋の温泉ッ子です。開湯150年のイベントでオープニングのときには、鬼に扮してさっそうと泉源公園から飛び出してきました。

ほかのまちから温泉に帰ってきて、最初にやっぱりわがまちだと感じるのは、一杯の水を飲んだときだそうです。実は、わさびはきれいな水の中でしか育たなく、出来の良しあしは『水』次第なのだそうです。あまり知られていませんが、他地域の名水をも上回る絶品の水が、登別にはあるのだそうです。

これからも、イベントなどで知り合ったまちの仲間の皆さんと親交を深め、登別温泉を活性化させていきたいと語る藤崎さん。丹精込めて作ったわさび漬けを食べ『辛いけどおいしい！』と少し涙目でお客さまが言ってくださるのが、最高の喜びのようです。

地獄の鬼は辛党です！？

飯島　茂さん

地獄は何丁目までつながっているのか、その都度記録が更新されている『味の大王』を訪問しました。南蛮で真っ赤な地獄ラーメンを作っている調理人は、若くて物静かな青年、飯島茂さんでした。お父さんのあとを継ぎ、10年間、繁盛しているラーメン店を切り盛りしています。話を伺うと、東京や京都では、ロシア料理店に勤め、洋食を作っていたそうです。

そして、登別に帰ると待ち構えていたように、熊舞をやろうと仲間に誘われ、今では、熊舞や鬼花火の時の太鼓のリーダーとして活躍していることが分かりました。

最初は、熊舞を踊るみんなの後をついてまわり、しっかりと伝統の技を自分のものにしたようです。「お店は父との二人三脚ですが、熊舞や鬼花火を始めて一気に付き合いがまち全体に広がりました。昔は、少なかった跡継ぎの方々も増え、メンバーも充実してきましたよ」と語ってくれました。飯島さんたち温泉の若者が作るまちづくりの味は、辛いばかりではなく、甘味や酸味が効くマルチで国際色あふれたものに変わろうとしています。