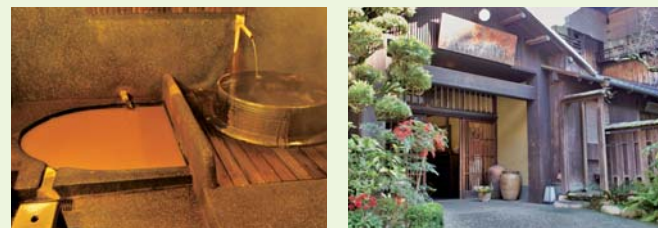


## 金泉を貸切風呂で堪能する ホテル 花小宿



併設の割烹料膳では料理人が目の前で調理してくれる



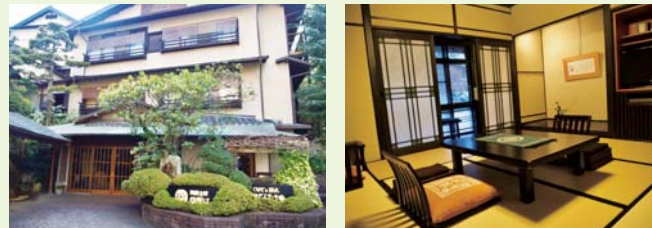
神戸港開港期に有馬にあった外国人専用ホテルをイメージし、古民家をリノベーションした和モダンの宿。泊食分離を早い段階で取り入れ、素泊まり・1泊朝食・1泊2食から宿泊スタイルを選べる。温泉は貸切風呂が2つあり、「御所泉源」の真横にあるため湧き立ての源泉を楽しめる。

■住所:兵庫県神戸市北区有馬町1007 ■Tel:078-904-0281  
■9室 ■料金:素泊まり9,050円～、1泊朝食12,050円～、1泊2食20,550円～(消費税・入湯税込)

## 半混浴風呂でこんにちは 陶泉 御所坊



半混浴風呂の「金郷泉」④



800年の歴史を誇る有馬最古の宿。昭和初期の木造3階建ての建物にアンティークの家具・調度品が置かれ、重厚な雰囲気だ。自慢の浴室「金郷泉」は先に進むにつれて敷居が低くなり、男女が顔を合わせるようになっている半混浴風呂。赤褐色の「金泉」は塩分が海水よりも濃く、よく温まる泉質だ。

■住所:兵庫県神戸市北区有馬町858 ■Tel:078-904-0551  
■20室 ■料金:素泊まり10,650円～、1泊朝食14,050円～、1泊2食24,650円～(消費税・入湯税込)



① 石畳の小道が風情ある有馬温泉街。最近では素泊まりの宿やゲストハウスなどが増え、夕食がてら夜の温泉街に繰り出す人の姿も増えてきた

② 有馬神社の「天神泉源」。鳥居の先には温泉成分のために赤く変化したコンクリートの配湯槽が見える



①

②



有馬温泉は歩くのが楽しい温泉地。石畳の細い路地を上っていくと、有馬人形筆や有馬山椒、炭酸せんべい、カフェなど見ても食べても楽しいお店が並んでいる。有馬ならではの土産を探しに、温泉街へと繰り出そう。

## のんびり、ほっこり。湯けむりさんぽ



ネ部分も手作業で外す。素朴な味わいは明治の頃に炭酸泉を用いて作り始めた当時のままだ③。  
次は山椒専門店「山椒彩家」。六甲山系に自生するヤマサンショウを「有馬山椒」としてブランド化し、佃煮元祖の川上商店が4年前に店をオープンさせた。山椒の実や花だけでなく、皮の部分を使った商品も扱っている。「山椒は内臓機能や胃腸の働きを促す漢方薬として使われてきた歴史があります。辛味成分のサンショオールは新陳代謝を活発にし、冷え症予防にも効果的です」と店長の大熊健太さんがその効用を説明する。唐揚げや親子丼、サラダなどに一振りすれば、家庭料理が料亭の味に早変わり⑤。  
山椒を使った料理を「有馬煮」と呼ぶのは、有馬の山椒が重宝され全国に知られるようになったからだとか。香り高い山椒をぜひ味わってみてほしい。



### Profile CHIKAKO NOZOE

旅行作家 野添ちかこ  
観光の専門紙記者を経て、2006年からフリーで活動を開始。NIKKEIプラス1(日本経済新聞社)『湯の心旅』、BIGLOBE温泉などで温泉記事を連載中。著書に『干葉の湯めぐり』。3つ星温泉ソムリエ、温泉利用指導者(厚生労働省認定)、宿のミカタプロジェクトチーフ・アドバイザー。



有馬温泉の鬼門除けとして平安時代に創建された有馬天神社の境内には、温泉が湧く。鳥居をくぐったその先で配湯槽が白い煙をたなびかせる、湯の町ならではの光景だ②。  
有馬の「金泉」は塩分が海水の1.5倍、鉄分やリチウムイオン、メタケイ酸などの濃さたるや、他の温泉の追随を許さないほど。最も濃い「極楽泉源」は4日に一度パイプを掃除しなければならぬほど濃厚だという。  
「有馬の温泉は火山がないのに超高温温。『陶泉 御所坊』で使っている妬泉源は103℃にもなる『超臨界水』だからこそ、いろいろなものを溶かし込んでいることが分かっていきます」と話すのは、有馬温泉観光協会会長で御所坊社長の金井啓修さんだ。湯に浸かっていると、10cm下も見えない赤褐色のごり湯で、冷えた体が数分うちにホカホカに温まる④。  
約30ある源泉のうち、神戸市が所有する源泉7カ所については見学ができる。源泉めぐりの途中、土産物屋に立ち寄った。「三津森本舗」では、ガラス越しに炭酸せんべいの製造工程を見学できる。一枚一枚手焼きし、丸いせんべいのハ



奈良時代の僧・行基が温泉寺を建立、有馬温泉を広めたといわれる

### 立ち寄りスポット

ランチに特製ドライカレー  
念仏寺の茶房 citta(チッタ)  
前住職の奥様が約6時間煮込んで作った特製カレー。野菜たっぷり、隠し味はリンゴとワイン。沙羅樹園の美しい庭を眺めてランチはいかが?  
■料金1,000円(飲み物、デザートセットは1,500円)  
■Tel:念仏寺 078-904-0414



檀家さんに好評だったというスパイシーなドライカレー



炭酸せんべいの製造工程を見学できる「三津森本舗」