

薫風に誘われて

# 筑波山ハイキング

文：宮本良子 写真：石川典人・つくまる編集部

特集  
つくまる  
編集部が行く!

標高877m。関東平野にポツンと突き出た筑波山は、古来より信仰の山として人々から愛されてきました。万葉集にも登場する由緒正しき山とはいえ親しみやすさから登る人も多く、小学生から中高年まで多くの愛好家で一年中賑わっています。山頂まではロープウェイやケー

ブルカーで行けますが、醍醐味は何と言っても自分の足で登ること。天気の安定している5月は、ハイキングやトレッキングに絶好のシーズンです。風薫る季節を前に、「つくまる編集部」が筑波山ハイキング+足湯+利き酒と、筑波山をまるごと楽しみに行ってみました。



## 紫峰 筑波山

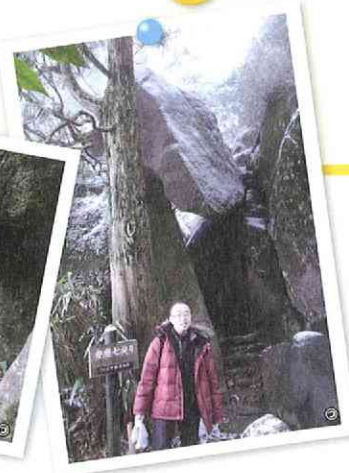
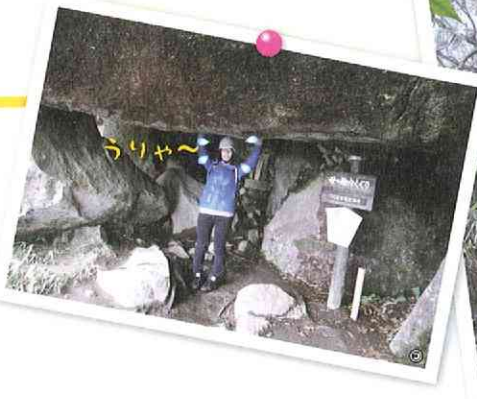
標高が877mの筑波山は、さまざまな植物たちが育成し、植物研究の宝庫として知られているところ。季節には梅、サクラ、ツツジ、カタクリの花が咲き乱れるほか、山麓部分では温暖帯の常緑広葉樹林、山頂部では冷温帯の植物であるブナ林が広がるなど、多彩な顔を持っています。

筑波山ハイキングには  
欠かせない一冊!!

**まるごと筑波山**  
筑波山の情報がまるごと詰まった観光ガイド。  
今回、紹介できなかった他のハイキングコースや奇岩・怪石のスポット情報も掲載。  
筑波山観光案内所(MAP⇒p.7)でもらえるので、筑波山に登る前に是非ともGET!!しよう。  
(編集部)



## 今回のルート



### イザ、行かん筑波山山頂へ

今回のメンバーは、筑波山登山歴数回の編集長を中心に、筑波山のことなら何でも知っている編集担当K氏、麓で生まれ暮らしているのに、自分の足では登ったことがないエディトリアル女史、筑波山も富士山もエアーズロックも登ったことが唯一自慢のライターの4人。天候は悪かったものの、筑波山完全踏破!!めざして出発しました。

木々が林立しているばかりで、ちよつとため息ものでした。一行は、森の中を抜け坂道のをぼつて1時間弱で弁慶茶屋跡に到着。一汗かいたあとなので、ここで休憩としました。

**地元で人気の揚げ饅頭で一休み  
元気を取り戻して岩登り**

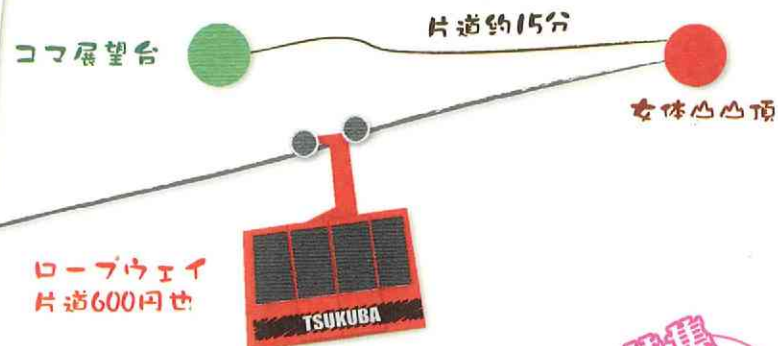
昔の面影がなくなっている弁慶茶屋跡では、水分補給をしながら今地元で話題の揚げまんじゅう「カリントウ饅頭」の味見をしました。レトロな和紙に入った饅頭はカリントウを大きくしたような姿。「ホントにカリントウ味のお饅頭ですね。カリカリした食感が面白い」とE女史。「油で揚げたあとというから胃もたれしそう」と言いながらパクついていたライターも「中のこしあんとの相性もばっちり。濃厚な風味がクセになりました。うだわと満足でした。」

この弁慶茶屋跡で「おたつ石コース」が終了です。つづじヶ丘から約1km、標高差2000mの行程。ここから山頂までは「白雲橋コース」を行います。  
**子どもにはしゃいで  
奇岩・怪石めぐり**  
覆いかぶさるような巨木の間を抜け、ゴツゴツした岩をよじ

### 「カリントウ饅頭」は 売り切れご免の人気揚げまんじゅう

沼田屋  
つくば市沼田1400(MAP⇒p.8) 電話:029-866-0036(代)  
人気沸騰中の揚げまんじゅう「カリントウ饅頭」は1個100円。こしあんの入った黒糖饅頭を油で揚げたので、日持ちしないから店頭販売のみ。にもかかわらず、目の前で30個も買っていきお客さんがいました……。日によって売れ切れてしまうときもあるので、予約が確実。店頭では製造の様子ガラス越しに眺められ楽しい。ちなみに、カリカリの食感当日のみなので、翌日以降はオーブントースターで再加熱を。加熱(2分弱)しても熱いうちは軟らかいが、荒熱が取れるとカリカリに。「加熱せず、軟らかいままでもおいしい」との声もありました。





特集  
大くまの  
編集隊が行く!



つつじヶ丘



コマ展望台

ロープウェイ  
片道600円也

登る急な山道をしばらく行くと、いよいよ白雲橋コースのハイライト、奇岩・怪石のお目見えです。最初に出会ったのは、頭上の巨岩が今にもすり落ちそうな「弁慶七戻り」。豪傑で知られる弁慶が七回もためらったと言い伝えられているというK氏の説明通り、微妙な角度に止まった巨岩が千年以上このままあったのかと思うと不思議な感慨にとらわれます。さらに「母の胎内めぐり」「出船入船」「裏面大黒」「北斗岩」「屏風岩」「大仏岩」など、登るにしたがって奇岩・怪石が次々と現れ、命名の妙に感心したり、自然の造形美に厳粛な気持ちになったりしながら、更に上を目指します。

**最後に険しい崖をクリアし  
女体山山頂へ**

高さが15mもある大仏岩を過ぎれば、頂上はもうすぐ。木々の間からロープウェイの真っ赤なゴンドラが静かに登っていき、鉄塔も見えてきました。「いよいよ最後の難関。この崖道を登れば山頂だ」という編集長の言葉に俄然元気を取り戻した一行。急な岩場をよじのぼり、階段を上ってゴールへ。スタートから2時間あまり。最高地点(877

m)へ無事到達しました。天気がよければ、岩場になっている山頂からはつくば市内や土浦市、霞ヶ浦、遠く富士山までが一望のもと。初日の出には絶好のポイントなので毎年多くの人で賑わっています。

女体山御本殿に参拝して全員が無事を感じたあとは、御幸ヶ原方面へ。途中にある「ガマ石」ではガマの口へ石を投げ入れる定番のお遊び。ケーブルカー駅前にあるコマ展望台では、回転する2階にあがって景色を堪能し、名物の「筑波地鶏親子丼」に舌鼓をうちました。

今回は行かなかった男体山頂付近を周回する「自然研究路」は、散策必見ポイント。全長1471mの遊歩道には珍しい草花が群生し、筑波山の生き物や植物の垂直分布の説明板などが整備され、筑波山の自然を満喫できると親しまれています。帰りはロープウェイを利用。広々とした関東平野を眼下に眺めながら、わずか6分の空中散歩で下山しました。

約20分で1回転360度見渡せる展望台

**筑波山コマ展望台**  
筑波山頂駅前 電話:029-866-1574  
営業時間:9時~17時 定休日:12月/2月/9月の木曜

ケーブルカー筑波山頂駅前にある展望台です。1階が売店、2階は軽食が取れるレストラン。屋上は無料の展望台となっていて、2階部分が約20分で360度回転。座ったまま周囲の景色を見ることが出来ます。「筑波地鶏親子丼」(930円)は筑波地鶏と地元で採れる北条米を使った地産地消の人気メニュー。



江戸屋



足湯で疲労回復し、霊水で入れたコーヒーで憩いのひととき

一行が次に向かったのは、筑波山神社の近くにある筑波山温泉郷です。ここには立ち寄り湯OKの温泉旅館が幾つかあり、筑波山登山の疲れを癒すスポットとしてよく知られています。なかでも「筑波山江戸屋」は寛永年間創業の伝統と格式ある老舗旅館ですが、日帰り入浴のほかに足湯だけでも楽しめるので人気です。敷地内には名水の誉れ高い「杉の井」があり、大杉の根元から清冽な霊泉が湧き出しています。この庭には筑波山にしかない固有種のホシザキユキノシタ(つくば市の花)市の天然記念物指定)がある」と博識のK氏。夏には可憐な花を咲かせてくれるそうです。

筑波山ハイキングで汗と泥にまみれた一行は、さっそく足湯のあるロビー奥へ。我先に靴の紐を解き、無色透明な熱めのお湯に足を浸してホーっ。霊験あらたかな御水を使用したコーヒーを飲みながら、目前に広がる木々や敷地を流れる「千手沢」を眺めつつの足湯は最高の気分です。「疲れが足元から抜けていくよつです!!」と若いE女史。それ

創業三百八十余年の伝統と格式が継がす  
クラシカルモダンな老舗旅館

**筑波山江戸屋**  
つくば市筑波728 電話:029-866-0321

創業が寛永5(1628)年の筑波山江戸屋は、筑波山神社に最も近い純和風旅館。時代ごとに筑波山へ来遊された各界の名士がこぞって利用した伝統と格式ある宿として知られています。木の温もりを存分に活かしたエントランスロビーは、クラシカルモダン様式が粋な心地よさ。宿泊のほかに、

日帰り入浴や足湯など、心温まる丁寧なおもてなしが自慢です。敷地から湧き出る『杉の水』を使用したコーヒーや紅茶(各400円)を楽しむほか、おみやげ処では、さまざまなカエルグッズや筑波山限定発売の新名物「筑波山の御神木」(つくばつむ)、銘水杉の水を利用した江戸屋オリジナル日本酒「筑波山江戸屋」などが入手できます。

日帰り入浴(11:30~15:00)	1,000円
(ハンドタオル付)	
定湯(10:00~16:00)	200円
定湯のみ	200円
定湯+ドリンク	500円



筑波山江戸屋の敷地内に湧く  
筑波山の名水「杉の水」

筑波山神社周辺には六井と呼ばれる名水が湧く井戸があります。その一つが、筑波山江戸屋の敷地内にある「杉の井」(三代将軍徳川家光が名付けたとされています)。この水は「霊水」「御神水」とも呼ばれ、万病に効くという言い伝えが残っています。まるやかで、甘味蜜の如しと讃えられる銘水は、飲料水としても、緑茶やコーヒー、紅茶にも最適。江戸屋のラウンジでは、この水でたてた香り高いコーヒーが味わえます。





特集  
大きくまる  
編集隊が行く!

お酒を飲んだら  
運転代行わ!



星ふる里蔵

### 取材(秘)打ち明け話

#### 雪・雪の筑波山行脚

特集の取材は、あと数日で4月に入るといって3月末の週初めに決行されました。予定では、晴天の筑波山を軽々と走破して、皆さんに楽しいハイキングの模様をお伝えする...ハズでした。

ところが——

スタート時は風花がチラホラ舞つ

始末。「春山の取材なんだから頼む

よーと曇天に祈りつつ、登山開始。

10分も歩かないうちに雪が降りはじめ、あたり一面雪景色。張り出す太い

木の根や岩肌は滑りやすく、ぬかるんだ泥道に足取りは次第に遅く重くなり、出るのはため息ばかり。「どういえば子どものころ、筑波山でも道に迷って遭難する人がいると聞いた覚えがある」。何もこんなときに遭難の話なんかしなくていいじゃないか、と思いつつひたすら上を目指して雪中行軍。周りの木々は貝事な樹氷で覆き、雪を踏みしめるキュッキュウという軌音ばかりが響き渡る銀世界。登るにつれ積雪は7mにも達し、自分たちの置かれて



いる状況が半ば信じられない思いを抱きながら「行はついに山頂へ登りついたのでいい」。足湯は気持ちいい。筑波山温泉「双神の湯」で知られる筑波山江戸屋は三百余年の歴史と伝統、格式あるお宿。ラシックルモダンなインテリア、ピカピカに磨き上げられた板間が眩しく、雪山行脚をしてきた身にはちょうど場違いな雰囲気。しかし、足湯体験をするため

にはこのロビーを越えなければいけません。この板間で靴を脱ぐ。編集の言葉で思わず足だらけの靴を脱



#### 筑波山麓で地酒づくり 140余年の味を堪能

次は筑波山麓で地酒づくり140余年の醸造蔵を訪ねての利き酒です。星ふる里蔵「稲葉酒造場」は、つくばの地酒「男女川」の蔵元として古くから知られているところ。9年前には純米吟醸「すてら」が誕生し、固定ファンが毎年出来たての新酒をタンク指定で買い求めるほど。

ここでは予約を入れておく蔵元見学もさせてくれます。黒い板塀と白壁のコントラストがいかにも醸造蔵らしいと編集長。確かに煙突や大屋根を覆う葺の波、太い梁や土壁など140年の歴史を感じさせてくれるものばかりです。丁寧な小仕込と昔ながらの槽で「つひとつ手搾りして造られるお酒はすべて手作業のため数も限られていますが、ろ過していない酒本来の味を堪能できるのは、蔵元ならではの贅沢でしょう。

この日利き酒に登場したのは「男女川本生純米吟醸 あわい恋」(男女川本生特別純米)、「すてら本生純米吟醸 三号 栗酒」の三品。天然の炭酸といわれるくらい元気なもろみがフツフツ

#### はじける「あらばしり」は、1割しかとれない貴重なもの。舌に感じる微発泡の爽やかな味わいがいかにもあわい恋のようで、せつなさを感じるほどです。「これが一番気に入りました」と利き酒初挑戦のE女史。あわい恋の味に心酔したようです。男女川の特別純米生酒は、蔵元140年の歴史が凝縮した深い味わい。「本当の酒好きが歓迎するのはこういった酒なのかも」と勝手に納得するライター。さらに、9年前から新しく仲間に加わった「すてら」は、愛情をたくさんかけて丁寧に醸された逸品の雰囲気。口に含んだ瞬間キレとコクが広がり「まろやかな風味が美味しくて、香りもいい」。女性に人気のもうなすけです。それぞれ順番に利き酒をしながら、味比べをして酒談議。

「ここでは地酒にあつた料理も出しているの、次回はずせびそちらも味わいたいですね」。舌の滑りも絶好調でした。

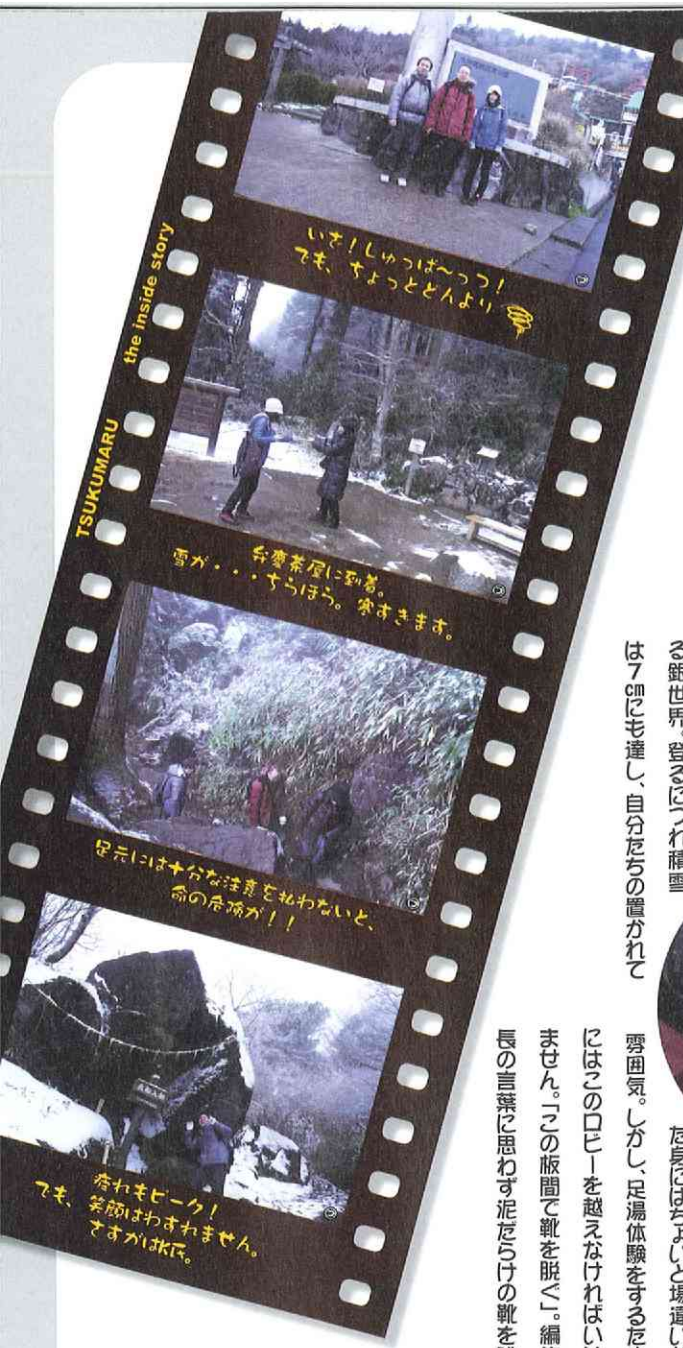
利き酒のあとは、蔵元でしか手に入らない限定酒のお土産選び。あれこれ迷つのも楽しく、つい長居をしてしまいました。

めっちゃたけれど、恐る恐る泥靴を預け、他のお客様の目を気にしながら足湯。恐縮した編集長は「5分以内です、すぐ済ませますから」。熱めのお湯に足を浸すとヒビヒビ刺激。「うわっ、熱い」温まるわー「いい気分」。敷地内に湧き出る名水を入れた「Tee」をすすり、温泉気分を満喫。江戸屋さん、活い靴を脱ぎやがて訪ね、40分も長居をしてくる。でも嫌な顔ひとつせずになややかに指さしていただき、ありがとうございます。

仕込み蔵を改造したKURAは、以前使われていた木桶を筒子に分



厚い襦袢をテーブルに利用した空間がいに雰囲気を出していました。創業当時の掛け軸や障子の梁、和釘など「いちいち」うわー。ステキですネー」を連発するライターを原目に、利き酒を堪能したK氏。たくさん飲んではいないはずだけど、なぜか真つ赤な顔をしています。



地元つくばの地酒「男女川」の醸造元  
星ふる里蔵 稲葉酒造場  
つくば市沼田1485 電話:029-866-0020  
営業時間:9時~18時 定休日:水曜

江戸末期の創業(1867年)以来、筑波山麓より湧き出る天然のミネラル水を利用して作られる地酒「男女川」は、筑波山神社の御神酒として尊ばれている逸品。星ふる里蔵では、男女川全品に加えて手造りの「すてら」など、蔵元限定酒の試飲・販売も行っています。さらに蔵の一部を改修して、お酒と料理を愉しんでいただける「KURA」をオープン。すべての料理・飲物に筑波山の湧き水(仕込み水)を使用し、採れたての野菜や調味料にもこだわった料理にはファンが多く、平日のランチは予約のみ。近ごろは「醸し人の田舎そば」が絶品と人気。

