

第二回

「家族みんなでお腹いっぱい食べて、
遊んで、海を満喫」

下田聚楽ホテル







「下田聚楽ホテルがリニューアルオープン！」

昨年十二月、下田聚楽ホテルがリニューアルオープンした。これからは、リーズナブルなリゾートホテルを目指すのだと、森田勇人新社長は言う。

「おじいちゃん、おばあちゃんからお孫さんまで、家族三世代で楽しんでいただけるようなホテルにしたいと思っています」

値段を下げるだけでなく、家族全員が「好きなものを好きなだけ食べられる」ように、バイキング形式を採用。しかも沼津魚市場で、社長自身が競り落とした魚介類を、ふんだんにお出しすると言う。楽しみだなあ。しかし夕食にはまだ早い。そこで近くの玉泉寺を観光することにした。



「玉泉寺は、実は初代アメリカ領事館だった」

ホテルのフロントで、玉泉寺にあるハリス博物館の割引券の付いたマップをいただき行ってみる。ここにアメリカ領事館があつたのは、一八五六～一八五九までの三年間だ。「唐人お吉」もこの時に、ハリスの元に通つたと言われているが、実は顔に腫物があつて、三日間通つただけで暇を出されたのが真実らしい。そして病気を患うハリスのために、水牛の乳を農民から買い上げた。これが日本で最初の牛乳売買と言うから面白い。

この寺には当時の米軍人の墓もあり、毎年五月、米海軍が墓前に花を手向ける。そして下田では、日米が参加する黒船祭が盛大に催されている。





「マイ舟盛りに、マイパフエなのだ！」

温泉にゆったり浸かって午後六時、レストランを訪れた。かなり大きな空間に、ゆったりとテーブルが配置されている。バイキング形式だから、お客様同士がぶつからないように、お子様でも安全なようにと配慮がうかがえる。無煙ロースター付きのテーブルもかなり大きく、たくさん持ってきてくださいねという太っ腹な気持ちも伝わってくる。料理は全約六十種。

とにかく食事を目いっぱい楽しんでいただく……そんな社長の心意気が伝わってくるようでうれしい。

レストラン中央に、どかんと鎮座するのは大舟盛りであった。

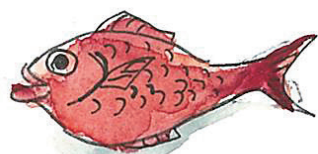
この日の刺身は、マグロ、ブリ、金目鯛、レンコダイ、ホウボウ、ヒラメ、甘海老だ。これらを箸でごっそり取って、普通サイズのマイ舟盛りに盛る。そして浜焼きBBQ用のアユや海老、ハマグリ、サザエなども運んだ（肉もあったが）。その他の洋風、中華、和風料理も多くが、海の幸を素材にしている。もちろん金目の煮付けは、外せない。さらに蟹や揚げたての天ぷら、握り寿司、デザートや飲み物も取り放題だ。

マイ舟盛りを両手で抱えたお客様が、レストランでうろつくのを見たのは初めてだった。マイ舟盛りに唐揚げをのせてうれしそうなお子様もいる。気持ちちはわかる。好きなものを好きなだけ食べていいのだ。

そして僕は刺身にパクついた。うまい！ 新鮮である。これほどの刺身を、これほど思う存分食べられるとは……人気が出ないはずがない。



部屋から見える下田港



キンメ



サガエ



お散歩ぞうり



てんぷら



マイクリームソーダ



柿崎郵便局の消印

デザートに、相方のいけみ（イラスト担当）は、てんこ盛りのマイパフェを二種類も作ってホクホクしている。僕はマイクリームソーダだ。

刺身コーナーの隣の水槽には、小魚が泳ぎ、食事に飽きた子供たちが熱心に見ている。社長によれば、お客様の要望で、釣った小魚を放している。なんと下田聚楽ホテルには「マイ水族館」まであったのだ。

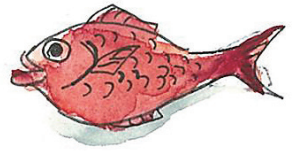
貸竿とエサ代の千五百円を払えば、誰でもエントリーできる釣り大会も開催中である。条件は大人も子供も同じなので、前回の第二位はお子様だったそう。ちなみに第二位に輝けば、四人分の宿泊券が賞品だ。

そして夜、部屋に帰って暗い海を見つめた。

幕末、夜闇にまぎれて、この下田港から密航を試みた偉人がいた。それが吉田松陰である。翌朝はこの一帯を散策してみよう。



「吉田松陰と金子重輔像」



「下田聚楽は、ごちそうさまが合言葉」

ホテルの前には「松蔭の小道」という遊歩道があり、銅像「踏海の朝」では、吉田松陰が太平洋を指差している。建造には、松陰と同じ萩出身のKさん（故人）が尽力された。歴史はきつと、人の思いの強さで残される。

さてホテルに戻ると、この日も朝から刺身が食べ放題である。下田で生まれ育った森田社長の魚へのこだわり、海への愛着が溢れんばかりだ。

そして帰り際に、多くのお客様がこう言ってくださるのだとか……。

「ごちそうさまでした！」

この一言が聞きたくて、森田社長は今日も沼津魚市場に通うのである。