

第一回関東小学生作文コンクール「海外に紹介したい日本のこと」
〈入選〉

おもてなしたつぷり温泉旅館

横浜市立文庫小学校 六年 廣田 誠

ぼくは、外国の人に温泉を紹介したいと思います。日本はプレートが入りくんだ場所にあるために地震や火山が多いのですが、その半面、プレートの下のマグマが地下の冷泉を温めて温泉ができるという利点があるのです。

温泉には歴史があり、千三百年前の古事記という書物にも温泉の描写があります。江戸時代には、温泉は湯治場として発展しました。その効能は様々で、筋肉痛などに効く「単純温泉」痛風などに効く「硫酸塩泉」などがあります。現在は全国に三千か所以上もの温泉地があり、ブームになっています。

日本の温泉のいいところは、温泉地の近くにお客をもてなす旅館が多くある事です。旅館には多様な温泉があります。露天風呂、洞窟風呂、五右衛門風呂、ひのき風呂などです。果物や花を入れる風呂もあります。

温泉旅館では、その土地ならではの食材を使った日本料理を楽しむこともできます。日本料理はおいしくてヘルシーで、季節感にあふれています。季節感には料理だけではなく、料理を盛り付ける皿や客室にもほどこされています。これこそ、日本の「おもてなし精神」だと、ぼくは思うのです。

ここで、ぼくの体験をお話しします。ぼくは昨年春、家族と千葉県の勝浦に温泉旅行に行きました。勝浦は太平洋に面した漁業が盛んな町です。ぼくたちは勝浦の小さな温泉旅館に泊まりました。ぼくはさっそく、「湯」と書かれたのれんをくぐり、風呂につながる扉を開けました。そこには、一人がやっと通れるくらいの岩のトンネルがありました。トンネルをくぐると、そこには岩をくりぬいた部屋と岩風呂があり、小さな天窓から光が差し込んでいました。ぼ

くはまるで異国に来たような気持になって、小さな湯船に肩までつかりました。後でわかったことなのですが、その温泉は旧日本軍が利用していたものなのだそうです。お風呂は体のしんまでしみわたり、肌はスベスベになりました。

お風呂のあとの楽しみは夕食です。客室で料理を待っていると、お造り、野菜の天ぷら、魚の煮物、なべ料理などが次々と出てきました。魚はすべて旅館の目の前の漁港でとれたものでした。その中で一番おいしかったのは、マボウダイのから揚げです。ぼくはさつそくから揚げを口にしてみました。すると、衣がサクツと音を立て、魚のうまみが口いっぱいに広がりました。あまりのおいしさにはしが進み、あつという間に夕食を平らげてしまいました。デザートは桜の花びらが入ったゼリーでキーンと冷えていて、口に入れると桜のいい香りがしました。

ぼくは、「おもてなし精神」にあふれ、日本の伝統を受け継ぐ温泉旅館にぜひ外国のみなさんに泊まって欲しいと思っています。そして、日本をもっともっとすきになってくれたらいいなあと思っています。