



はさみ温泉
湯治楼

地産地消の

風情豊かな

スローフード × はさみ温泉

「季節の贅沢プレートご膳」。
写真は秋の献立。
料理はもちろん、波佐見焼の器も堪能したい。

敷地内には緑を配した小道があり、オリジナルドリンクを販売するショップなども。湯上りの時間を思い思いに楽しむ人たちの姿に、心が和んだ。

が人気なのも頷ける。「美肌の湯」としても評判の高いトロトロとした柔らかな湯に浸かりながら、のどかな風景を愛でるひとときは、とても贅沢な時間だ。
ゆつくりと温泉を楽しんだ後は、「陶農レストラン 清旬の郷」へ。こちらでは石窯で焼き上げる本格ナポリピザのほか、旬の食材を使ったスローフードが味わえる。波佐見焼の器に盛り込まれているのは、地元の野菜や魚を中心とした料理の数々。さらには自社米を薪で炊いたかまど飯、波佐見産の味噌を使った味噌汁など、随所にこだわりが込められた御膳は、季節によって献立が変わるというから嬉しい。この日のメニューには「田中豆腐店の豆腐で作ったきのこの白和え」とあり、地元の生産者との繋がりが伝わってきた。

「はさみ温泉 湯治楼」には、オープン前から一番風呂を目指して常連客が並んでいる。しつとりとした和の趣の庭に心癒されるながら進む先には、広い大浴場。三つの内風呂はすべて源泉掛け流しで、別名「心臓の湯」とも呼ばれる高濃度炭酸泉を目当てに訪れる人も多いという。また珍しい源泉掛け流しの冷泉もあり、サウナ愛好家にも好評だ。
しかしながら一番の人気は、やはり露天風呂。穏やかな川棚川の向こうには波佐見の山々が連なり、川沿いの道は春は桜、夏は新緑が美しいという。湯には朝の光が反射し、キラキラと揺らめく。常連客に朝風呂

波佐見の自然と恵み
味わい尽くす

