

佐賀県・嬉野市

美肌の湯 嬉野温泉湯どうふ

嬉野って、どこ？

皆さんは嬉野（うれしの）という地名をご存知ですか？ 佐賀県の西、長崎県との県境にある、お茶と温泉が特産ののんびりした町です。お茶は 江戸時代初期から続き、幕末には大浦慶という女性商人が嬉野茶を輸出し富を得て、坂本龍馬など長崎に集まる志士たちを支援しました。歴史あるお茶の産地です。温泉は、奈良時代に編纂された肥前風土記にも記された温泉で、日本3大美肌の湯の一つに数えられています。

嬉野温泉の泉質は、入浴すると「とろみ」を感じる重曹泉です。とろとろしている湯に入るので、湯上り後のお肌がつるつるになります。それは、重曹の成分がお肌についている汚れや皮脂、分泌物などを乳化して洗い流すので、湯上り後は一皮むけたようにつるつるになるということです。

美肌の湯がひきおこす おいしい変化

温泉自慢ではないので、そろそ



嬉野のシンボル・公衆浴場「シーボルトの湯」

ろグルメ自慢に移りましょう。嬉野の温泉成分の重曹泉がお肌への効果だけでなく、意外な食べ物に驚きの変化をもたらします。それが全国でもここだけと思われる絶品グルメ『嬉野温泉湯どうふ』です。

嬉野温泉湯どうふの特徴は温泉水で豆腐をコトコト煮込むことです。温泉水だけで煮込むことにより普通の湯豆腐が煮ると硬くなっていくのに対し、温泉湯どうふは煮込むほどまろやかになり、やわらかくとけて白子のような舌触りになっていきます。

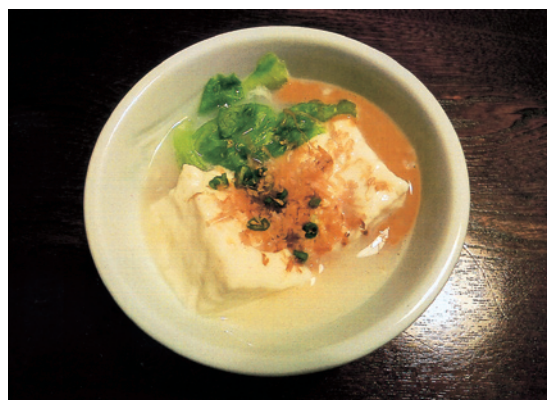
その秘密は、嬉野温泉特有の美肌成分「重曹」によるものなのです。

豆腐を作る際に固める成分の「にがり」が重曹により溶け出し、固まる成分のなくなった「ふわふわなやわらか湯豆腐」ができ上がるというワケです。そのふわふわやわらか豆腐を、特製のごまだれでいただきます。寒い時期はもちろん、暑い時期にもおいしくいただけます。

温泉湯どうふは、



嬉野温泉湯どうふ



豆腐がとろけます

嬉野温泉にあるほぼすべての旅館や飲食店で食べることができます。中に入れる具やつけダレなどを工夫し、どの店も甲乙つけがたく、その店独自の味わいを出しています。旅館では、夕食もしくは朝食時に出てくる定番メニューです。

皆様も一度、嬉野温泉の美肌の湯でお肌つるつるになり、温泉湯どうふを食べて、身体の中からも温まってはいかがでしょうか？

（西川利実・87回記）