

観光立国の実現は、地方(地域)から

# 女将の力で復興加速

東日本大震災が発生して2014年3月11日で丸3年が経つ。復興の歩みは決して早いとはいえない中、いつもと変わらぬ笑顔で宿泊客を迎える旅館の女将。ここでは東北6県の女将にお集まりいただき、現状や課題、女将の心意気などを語っていただいた。司会は本社東北支局長・平塚真喜雄。(本社会議室で)

## 自館の特徴とセールのポイント

— 皆さんのお宿の特徴は。石澤 青森県・黒石温泉郷の花柳の庄です。客室数は18室です。ご夫婦や友達同士、ご家族の利用が多いですね。規模的には非常に小さいですが、108人の定員に対して、最近では30、40人入れば満室という時代になりました。料理は地場のもの、新鮮なもの、旬なもの、そして何よりも安心・安全で、「黒石らしい料理だな」といわれるようなものを心がけています。調理は息子が行っており、安心して任せています。温泉は単純泉で炭酸水素、硫酸塩などの成分が少ない泉質といわれています。また、浴槽は県産のヒバや十和田石を使っています。十和田石は滑らない石で、足元の弱いお客さまに喜ばれています。意識しているのは女性のお客さまで、女性に喜んでいただける旅館づくりを目指しています。料理にしても備品にしても女性が喜ぶようなものを、たとえば浴衣が選べるかなど、特に好評なのは全館畳敷きというところで、「やさしいですね」というおほめの言葉をいただいています。

林 盛岡市内から車で20分、つなき温泉の四季亭です。客室数は22部屋。親戚はホテル大観という大きな旅館をやっています。林 盛岡市内から車で20分、つなき温泉の四季亭です。客室数は22部屋。親戚はホテル大観という大きな旅館をやっています。林 盛岡市内から車で20分、つなき温泉の四季亭です。客室数は22部屋。親戚はホテル大観という大きな旅館をやっています。



小関由紀子さん

### 冬の景色が絶景 受入態勢を万全に DCで個性をPR

小関 私は4代目ですが、銀山荘の女将としては私が初代になります。手本はなかったので最初をしっかりとやらせようという気持ちで、従業員に

冬は14代目ですが、銀山荘の女将としては私が初代になります。手本はなかったので最初をしっかりとやらせようという気持ちで、従業員に

冬は14代目ですが、銀山荘の女将としては私が初代になります。手本はなかったので最初をしっかりとやらせようという気持ちで、従業員に

冬は14代目ですが、銀山荘の女将としては私が初代になります。手本はなかったので最初をしっかりとやらせようという気持ちで、従業員に

## 雄大な海が一望 人との出会いに喜び 震災を風化させない



阿部 恵子さん

阿部 宮城県南三陸町にホテル観洋、気仙沼市に2軒の旅館を経営し、また水産業も営んでいます。観洋は客室数244室です。東日本大震災によって太平洋沿岸部が一瞬のうちに津波で大きな被害を受け、私どもの9カ所あった水産工場のうち、無傷だったのは1カ所だけという有様でした。創業者の父は昭和35年のチリ地震津波も経験しており、そこから人の命を守る旅館は高台に位置し、かつ頑固な岩盤の上に建てるべきだと考え、当館を今の場所に建てました。おかげさまで震災の時も大きな被害を免れました。

阿部 宮城県南三陸町にホテル観洋、気仙沼市に2軒の旅館を経営し、また水産業も営んでいます。観洋は客室数244室です。東日本大震災によって太平洋沿岸部が一瞬のうちに津波で大きな被害を受け、私どもの9カ所あった水産工場のうち、無傷だったのは1カ所だけという有様でした。創業者の父は昭和35年のチリ地震津波も経験しており、そこから人の命を守る旅館は高台に位置し、かつ頑固な岩盤の上に建てるべきだと考え、当館を今の場所に建てました。おかげさまで震災の時も大きな被害を免れました。

阿部 宮城県南三陸町にホテル観洋、気仙沼市に2軒の旅館を経営し、また水産業も営んでいます。観洋は客室数244室です。東日本大震災によって太平洋沿岸部が一瞬のうちに津波で大きな被害を受け、私どもの9カ所あった水産工場のうち、無傷だったのは1カ所だけという有様でした。創業者の父は昭和35年のチリ地震津波も経験しており、そこから人の命を守る旅館は高台に位置し、かつ頑固な岩盤の上に建てるべきだと考え、当館を今の場所に建てました。おかげさまで震災の時も大きな被害を免れました。

## 女将の心意気

小関 銀山荘の小関です。銀山温泉は江戸時代に銀山で栄えた土地で、昭和60年に国の史跡指定を受けています。全国に知られるようになったのは昭和58

小関 銀山荘の小関です。銀山温泉は江戸時代に銀山で栄えた土地で、昭和60年に国の史跡指定を受けています。全国に知られるようになったのは昭和58

小関 銀山荘の小関です。銀山温泉は江戸時代に銀山で栄えた土地で、昭和60年に国の史跡指定を受けています。全国に知られるようになったのは昭和58

小関 銀山荘の小関です。銀山温泉は江戸時代に銀山で栄えた土地で、昭和60年に国の史跡指定を受けています。全国に知られるようになったのは昭和58

## 新鮮な海鮮料理提供 女将修業、真最中 家族愛をテーマに



斉藤 靖子さん

小関 私は4代目ですが、銀山荘の女将としては私が初代になります。手本はなかったので最初をしっかりとやらせようという気持ちで、従業員に

小関 私は4代目ですが、銀山荘の女将としては私が初代になります。手本はなかったので最初をしっかりとやらせようという気持ちで、従業員に

米飯主食文化を世界へ SUZUMO

本年もよろしくお申し込み申し上げます。

### 寿司メニューの充実で集客力アップ!

旬の食材や名産品を使ったこだわりの寿司メニュー作り。究極のふんわりシャリ玉が、新鮮なネタの味と旨みをより一層、引き立てます!

自動シャリ切り機 シャリッカー MCR-SSC 能力: 最大2升

お櫃型寿司ロボット SSG-GTO 能力: 最大1800カン/時

小型シャリ玉ロボット SSN-FLA 能力: 最大3600カン/時

ふわっと食感の良い、暖かいご飯を提供するシャリ弁ロボ。作業効率を改善し、スピードアップが図れます!

朝食バイキング等のご飯のセルフサービスに!! ボタンを押すだけで、正確に計量されたご飯をふんわり、おいしく盛り付けます。

夜食サービスにおむすびはいかがですか!! シャリ弁ロボで正確におむすびご飯を計量。成形機に移して軽く押すだけで一度に2個のおむすびがアップという間に完成します。

シャリ弁ロボ GST-FBA 能力: 5秒/回 (250g) 最大720食/時

卓上手押し成形機 THS-DRA

第42回国際ホテル・レストラン・ショーに出展!! 2月18日(火)~21日(金) 10:00~17:00 東京ビッグサイト プースNo. 2-L09

お問い合わせフリーダイヤル 0120-599-333

お問い合わせフリーダイヤル 受付/月~金 9:15~17:00

本社/東京都練馬区豊玉北2-23-2 東京工場/埼玉 営業所/仙台・浜松・大阪・広島・福岡 北海道鈴茂販売、ナガノ鈴茂販売 (URL) http://www.suzumo.co.jp

岡山出張所(Tel.082-875-6151) / 熊本出張所(Tel.096-234-7165) / 盛岡出張所(Tel.019-613-2361)1/14(火)OPEN!!

和食検定の三大目的

和食の基本を学びおもてなしの心を伝える

和食検定の三大目的

- 和食文化の正しい理解と継承
 

日本人にとって身近な和食文化の魅力を再発見することで、国民的理解を進め、次世代へ継承できるようにします。
- 日本古来のおもてなしを中心とした業界人のレベルアップ
 

知識とスキルの習得により実践的な接客力を向上し先人によって培われてきたノウハウを次世代に伝承していくためのトレーニングスタンダードを構築します。
- 日本の食文化の魅力を国内外に発信できる人材の育成
 

自分の国の食文化の素晴らしさを世界に向けて、自信を持って発信できる人材を育成します。

◇試験日

2014年 2月22日(土)

2014年 10月23日(木)

一般財団法人日本ホテル教育センター

〒164-0003 東京都練馬区東原3-15-14 TEL.03-3367-5663 FAX.03-3362-5940 (土日祝を除く)

お問合せ和食検定 担当 e-mail:support@washokukentei.jp

主催 和食検定 http://www.washokukentei.jp