総合

無料ワイファイ開始

Wi-2など外客向けサービス充実

ガッツポーズを披露する大塚社長（前列右から3人目）ら

KDDIグループの通信会社、ワイヤ・アンド・ワイヤレス（Wi2、東京都中央区、大塚浩司社長）と京都市やドン・キホーテなど17の企業・団体が無料Wi―Fi（ワイファイ、無線LAN）サービスを使えるようにする共同プロジェクトを始めた。訪日外国人旅行者の通信環境の利便性向上を目指す。

12月11日、都内で記者会見した。「トラベル・ジャパン・ワイファイ」プロジェクトには神戸市やJCB、日本航空、ビッグカメラなどの団体、企業も名を連ねている。2015年6月までをトライアル期間とし、「7月から本格的な商用展開を目指す」（Wi2）という。

12月12日から専用アプリの配信を開始。外国人旅行者はアプリをスマートフォン（スマホ）などに取り入れることで、最大24万カ所で無料ワイファイを利用できる。「無料ワイファイが使いにくいという外国人の不満が解消できる」とWi2の大塚社長。

会見にはプロジェクトの参加企業も出席。日本航空は「機内ワイファイサービスを展開しているが、このプロジェクトに参画することで、機内に加えて、日本全国をカバーするワイファイサービスを自社の海外向けホームページを通じて提供することが可能になった」とする。【内井高弘】

日本レストラン新たに3軒加入

世界的権威を誇るホテルやレストランが加盟している会員組織、ルレ・エ・シャトー（本部・パリ）はこのほど、世界19の国と地域から新たに36軒がメンバーに加わったと発表した。

日本からはレストラン・モリエール（札幌市）、オトワ・レストラン（宇都宮市）、ヒカリヤ・ニシ（長野県松本市）の3軒が加盟。

11月中旬にはパリで創立60周年総会を開催。総会に先立ち、日本から参加したメンバー11軒の主催で、フランスのメディア・旅行業関係者、政財界のVIPら約130人を日本大使館公邸に招きレセプションを開いた。

日本への顧客誘致が目的で、「但馬牛のローストビーフや大間の本マグロの寿司などを振る舞った」という。

「駅探」が旅行業に参入

新幹線セットプラン販売　乗り換え検索と連携

インターネットでの乗り換え案内サービス大手の駅探（東京都港区）は12月10日、旅行事業に参入し、同社が提供する乗り換え検索サービスと連携した旅行商品販売事業を開始した。大手旅行会社と協力し、東海道・山陽新幹線の乗車券と宿泊を組み込んだセットプラン商品を販売する。将来的には、JRの他路線やJR以外の交通手段とも組み合わせたプラン、さらに独自の造成商品展開へつなげたい考えだ。

駅探は昨年8月、第2種旅行業の免許を取得するなど、旅行業参入の準備を進めていた。

同社の旅行事業は、利用者が同社提供の乗り換え案内サービスで検索した結果、選択した電車に対応した宿泊プランを案内する仕組み。

乗り換え検索画面での利用イメージ

電車、座席指定、食事条件、利用人数、部屋タイプを選択・変更することで旅行プランの料金も自動的に計算され、申し込みから予約手配、購入まで行うことができる。

同社では、従来の旅行サービスの販売手法とは一線を画した事業と説明している。

当初の販売区間は、東海道・山陽新幹線の首都圏発と中部発、関西発の一部区間で、今後区間を拡大する方針。

同社経営企画課長の佐野友義さんは「乗り換え検索をしたら、その条件に合う旅行商品が提示できるシステムは他にはなく、従来の旅行会社にはできない画期的なシステムと考えている。今後は鉄道の他路線などにも広げ、商品数も増やしていきたい」と話している。

同社は2003年1月、東芝の乗り換え案内事業を分社化し「株式会社駅前探検倶楽部」として設立。07年10月に筆頭株主が東芝から企業投資ファンドのポラリス・プリンシパル・ファイナンス（現ポラリス・キャピタル・グループ）に移り、その後東証マザーズに上場。12年5月に筆頭株主が電子カルテシステム開発、販売を行うシーエスアイ（現CEホールディングス、札幌市白石区）に移っている。

竹内美樹の口福（こうふく）のおすそわけ 67

文化遺産「和食」とは

新年号である。日本人にとって最も大切なイベント、お正月にふさわしい題材は何か？　と思案した。やっぱり、日本ならではのことに限る。というわけで、「和食」について考えてみたい。

「和食・日本人の伝統的な食文化」が無形文化遺産に登録されたのは記憶に新しいが、そもそもなぜ「日本料理」でなく「和食」だったのか？　聞くところによると、「日本料理」と言うと、高級会席料理に代表されるように、やや敷居の高いイメージがある上、特定の業界を保護する取り組みになるとの批判もあったらしい。

そこで、料理そのものというより、むしろ日本独自の食に関する社会的慣習として、「和食」という表現にしたそうだ。

ここでうたわれた「和食」の四つの特徴とは、次の通りである。①多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重②栄養バランスに優れた健康的な食生活③自然の美しさや季節の移ろいの表現④正月などの年中行事との密接な関わり。

確かに、南北に長く海に囲まれ、山岳地帯も多い日本には、各地に多くの山海の幸がある。それぞれの食材を生かした、地元ならではの郷土料理も豊富だ。そして「一汁三菜」という古くからの食事スタイルがあり、栄養バランスが良い。動物性脂肪をあまり使わないので、とてもヘルシー。

また、春は桃や桜の小枝をあしらい、夏は氷の器に盛り付け、秋は紅葉、冬は南天の葉の掻敷を使うなど、四季折々の季節感の演出に長けているのも和食ならでは。そしておせち料理だけでなく、節分の恵方巻や端午の節句のちまき、十五夜のお月見団子、大晦日の年越しそばなど、年中行事に欠かせない料理がたくさんある。

これらは、自然を尊び神を敬う日本人の精神がもたらした伝統であり、まさに無形文化遺産と呼ぶにふさわしい。

和食の大きな特徴の一つとして忘れてならないのは、「うま味」という概念の存在だろう。「うま味」を発見したのは他ならぬ日本人科学者、池田菊苗氏である。1907年に昆布からグルタミン酸を取り出すことに成功し、その後、鰹節に含まれるイノシン酸や干し椎茸に含まれるグアニル酸も、うま味の素となることが解明された。

「うま味」は、出汁を使い、醤油や味噌などの発酵食品を多用する和食のお家芸だと思っていたが、今や「UMAMI」という英語表記が国際的に公式使用されるほど。2014年7月、鹿児島の枕崎水産加工業協同組合が、フランス・ブルターニュ地方に欧州初となる鰹節生産工場を建設すると発表した。美食の国フランスでも、鰹節の「うま味」の需要があるのだ。

和食ブームはいま、世界中に広まっている。13年の海外の日本食レストラン数は、何と5万5千店にも及ぶそうだ（外務省調べ、農林水産省推計）。和食の和は平和の和。目に美しく、食べておいしい和食が、世界中の人々に口福と平和をもたらしますように！　と願いつつ、本年もどうぞよろしくお願いいたします。

※宿泊料飲施設ジャーナリスト。数多くの取材経験を生かし、旅館・ホテル、レストランのプロデュースやメニュー開発、ホスピタリティ研修なども手掛ける。

逆境をチャンスに ―旅館の再生プラン〈266〉

青木　康弘

皆さまの旅館・ホテルは2014年、どうだっただろうか。満足のいく経営ができただろうか。順調に進んだこと、思うように進まなかったことなどさまざまだろう。来年の目標を立てるにあたり、お勧めの施策を紹介したい。

借入金問題にケリをつけること

借入金の大きさに悩む旅館・ホテルの経営者はいまだ多い。諸条件により異なるが、自助努力により返済できる借入金の限界は売り上げの1・2～1・5倍程度である。売り上げの2～3倍に及ぶ借り入れの返済は新築でもない限りは不可能だ。

じっと辛抱しても解決の糸口は見えない。後継者にそのまま引き継がせて苦労をかけないよう、自ら行動を起こして15年こそは借入金問題にケリをつけよう。幸いにも政府の補助金制度が充実しているので、自己負担を最小限にしながら借入金問題を解決することができる。

人口減少に耐えうる事業構造へ転換すること

多くの市町村で人口減少が見込まれる中で、内需型の旅館・ホテルは毎年ジワリジワリと客数の減少問題の影響を受けることになる。お客さまの出発地や周辺人口が将来どのように推移するか分析しながら、事業構造の転換を図る1年とすることをお勧めしたい。

ITを利用した業務効率化を進めること

旅館・ホテルは客室販売の面ではインターネットの活用が進んでいる業界の一つであるが、内部のオペレーションや営業管理、財務管理については相当に遅れている館が多い。従前はホテルシステムやオーダーエントリーシステムは高価であったが、最近はクラウドサービスの普及もあり、中小の旅館・ホテルでも利用できる費用水準まで下がってきた。客室販売だけでなく内部の効率化にもITの活用を進めたい。

時代の変化に合わせた人事制度へ改革すること

今後、少子・高齢化がさらに進行し、従業員が中高年層ばかりになると年齢給をベースとした給与体系を維持することが不可能となる。給与支払い総額を増やせず賞与もあまり出せない場合には、収益貢献の高い従業員と低い従業員の差をつけることが難しくなる。一方を昇給しようとすれば、他方を降給しなければならなくなる。頑張っても給与が上がらない、昇格しても給与が上がらないという従業員の不満を解消するためには人事制度の改革が必要だ。

（山田ビジネスコンサルティング事業企画部部長）

新年に取り組みたい施策

宮島、広島、岩国、呉 15年の観光魅力PR

宮島、広島市、岩国市、呉市の観光関連団体が12月9日、東京・池之端の観光経済新聞社を訪れ、2015年度の観光の目玉について説明を行った。広島市で開催される「被爆70周年の取り組み」などを中心に、宮島は16年に世界遺産登録20年を迎える厳島神社、岩国市は2周年を迎えた岩国錦帯橋空港など周遊観光をアピールした。

左から吉田さん、松井さん、大屋さん

広島観光親善大使の吉田なぎささんは広島市の中心部を140万個の電球を使って美しくライトアップする「ひろしまドリミネーション」をPR。今年で13回目を迎え広島の冬の風物詩として定着。昨年は51万人が訪れた。15年に被爆70周年を迎えるにあたり、広島市立大の企画による平和の願いを込めたイルミネーションなども展示されている。さまざまな撮影スポットも登場し「参加型」のライトアップとして楽しんでもらえる。平和大通りなどで1月3日まで開催中。

「11月は50万人が来島した」と宮島観光親善大使の松井七星さん。3月末～10月末まで広島県と愛媛県で開催された「瀬戸内しまのわ」でも多くの観光客が来島し、予想を上回る手応えを感じた。古い町屋が立ち並ぶ通りではカフェなどが増えてきたため若者の来島が増加傾向にある。松井さんは「2月14、15日に開催する宮島かき祭りは焼きカキのほかにもカキフライ、カキカレーなどが楽しめる。特にカキ雑炊がおすすめ」と来島を訴えた。

ミス岩国の大屋美奈さんは開港2周年を迎えた岩国錦帯橋空港の現状を説明。アンケートによると、同空港のイン、アウトとも広島、宮島観光を楽しんだ人が4割を占める。今後も「宮島に一番近い空港としてアピールしていきたい。来年の大河ドラマの舞台になる萩にも合わせて訪れてほしい」と語った。

観光で地域活性化 福井銀行と連携

地域経済活性化支援機構

中小企業の再生や地域活性化の支援などを手がける地域経済活性化支援機構は12月16日、福井県での観光による地域活性化に関して、福井銀行（本店・福井市）と連携協定を締結した。

観光活性化ファンドの組成、活用などを通じて観光まちづくりを推進するとともに、観光産業の発展につながる取り組みを支援する。

同機構は、設置法に基づき官民が出資して設立した株式会社。前身は企業再生支援機構。5月には、地域観光の活性化に向けて観光庁とも連携協定を締結している。

地域の金融機関との間では、10月に長野県の観光振興に関して八十二銀行（本店・長野市）と、奈良県桜井市の観光振興に関して大和信用金庫（本店・桜井市）とそれぞれに連携協定を締結している。

ウイスキーの一部を値上げ

サントリー

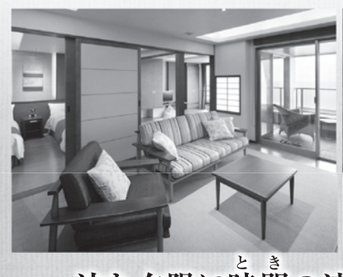
サントリー種類は4月1日、国産と輸入ウイスキーの一部商品を値上げする。対象商品は「響」「山崎」「白州」「ザ・マッカラン」「ラフロイグ」「バルヴェニー」の6ブランド、計39品目で、2割程度の価格改定となる。現在、税別1万円の「響17年」（700ミリリットル入り）が1万2千円に、同7千円の「山崎12年」（700ミリリットル入り）が8500円となる。

ハイボール人気なども、国内のウイスキー市場は拡大を続けているが、原材料などの価格は上昇を続けている。「生産、物流などさまざまな経営の合理化に努めているが、コスト増の影響を企業努力だけで吸収することは難しい状況。

今後も国産ウイスキーの高い品質と安定供給を将来にわたって維持するため」と同社。

「角瓶」「トリス〈エクストラ〉」など、同社ウイスキーの販売数量全体のおよそ9割を占める商品に関しては、現行価格を据え置く。

“The オーシャン倶楽部”



沈む夕陽に時間の流れを忘れるひととき。
風の音、潮の香り、湯のぬくもり、すべてが最上級。

海を一望できる新ダイニングレストラン。
“源泉蒸し”をはじめ汐美荘の旬が揃う。

新潟県／瀬波温泉　政府登録国際観光旅館（登録1346号）
夕映えの宿 汐美荘
予約専用ダイヤル | 0254(53)5858
〒958-0037　新潟県村上市瀬波温泉2丁目9番36号
http://www.shiomiso.co.jp　夕映えの宿　検索

新潟県最大級の庭園大露天風呂が自慢です！

人気温泉旅館ホテル250選 入選・5つ星の宿認定

新潟県/村杉温泉
日本屈指のラジウム温泉！
風雅の宿 長生館

アンチエイジングの第一人者
順天堂大学 大学院
白澤卓二教授
おススメの宿

風雅の宿 長生館
〒959-1928　阿賀野市村杉温泉
TEL.0250-66-2111
http://chouseikan.co.jp

新潟地酒の宿　コラボ企画スタート！
新潟厳選美味少量会席
×白龍酒造「長生乃泉」

開湯約700年の歴史を持つ温泉旅館です。全国でも数が少なく貴重なラジウム温泉を県内最大級の広さを誇る庭園大露天風呂や趣の異なる3棟の貸切露天風呂でお楽しみ下さい。全室から四季折々の風情が豊かな4,000坪の大庭園を眺められ、お料理は季節の旬と地元食材にこだわり、創意工夫と技巧を凝らした全て手作りの和会席料理をご堪能いただけます。