那須塩原市（塩原温泉・板室温泉）活性化特集

プレDC

朝食といちご・牛乳で集客

座談会

栃木県は4～6月の期間、来春の「とちぎデスティネーションキャンペーン（DC）」本番をにらみ、プレDCを実施する。那須塩原市は朝食とデザートにスポットを当て、観光客にアピール。将来は新たな観光魅力とする意向だ。市の観光をけん引する4氏にお集まりいただき、プレDCへの思いを語っていただいた。司会は編集長の内井高弘。（関谷の那須塩原市観光局で）

ONSEN RYOKAN山喜社長　山口　忠孝氏

那須塩原市観光局局長　木下　昭彦氏

梅川荘社長　若色　潤氏

ぱんとカフェめろん亭社長　上田　忠司氏

旅ホに負けぬ専門の味を　栃木のおいしさを前面に

上田氏　若色氏

――「朝食日本一の温泉を目指そうプロジェクト」（朝食イッピン物語）、と「いちごとみるくフェア」を企画した背景は？

木下　プレDCは単なる3カ月間の集客キャンペーンではありません。期間中、どのくらいの観光客があったかというのはあまり意味がありません。観光局としてはプレDCを観光地域づくりのキャンペーンと捉え、旅館・ホテルや飲食店が同じ目線で何か新しいことができないものかと考えました。

市の観光魅力は塩原、板室に代表される温泉がまず思い浮かびますが、とちぎ和牛や新鮮な野菜など素晴らしい食材がたくさんある。旅館・ホテルさんも腕によりをかけてお客さまに提供していますが、アピール不足は否めない。そこで朝食に的を絞り、日本一を目指す取り組みの中で塩原、板室の全体的なレベルを上げられれば、と。

マスコミなどで朝食を取り上げる機会が増えていることや、滞在中の最後の食事で印象に残りやすい、夕食より単価や立地に左右されないで競争ができる―ことなども背景にありますね。

もう一つが、本州で那須塩原市が産出額1位という生乳と、収穫量48年連続日本一の栃木県産いちごの強みを生かす試み。専門の飲食店だけでなく、旅館・ホテルにもミルクといちごを組み合わせたオリジナルスイーツを考案してもらうのがミソ。いずれも今後10年、20年と続けることで市の名物にしたい。朝食イッピン物語は41軒、いちごとみるくフェアは50軒が参加します。

山口　朝食イッピン物語、いちごとみるくフェアの両方に参加しています。朝食については、プロジェクト参加を機に、お客さまにお出ししているものを全員が食べ、一つ一つチェックしました。その結果、「けっこう食べられるよね」という意見が多かった（笑い）。でも、変えるべきものは変えていく。

当館は客室8室の規模で、大型旅館にはない手作り感を出せるのが特徴。素材の〝素〟をお出しするというコンセプトのもと、根菜類や発酵食品などお腹にやさしく、元気の出る朝食を提供したいですね。

旅館の過ごし方を演奏に例えると、玄関を入って来た時のおもてなしが最初の盛り上がり、次が夕食で、最後の盛り上がりが朝食です。最後がいいと演奏が引き締まる。「あの朝食がまた食べたい」と思っていただければリピーターにもなっていただける。絵心のあるスタッフが書いた朝食メニューも好評です。

若色　これまでは夕食がメインで、朝食にそれほどこだわりはなかった。このプロジェクトで朝食の大事さを改めて感じ、やる気も出てきましたね。基本は栃木のおいしいものを食べていただくこと。お客さまはその土地ならではの味を求めています。米や味噌、卵などできるだけ県産食材を使った料理を提供することで、お客さまが感動してくれれば。

木下　若色さんのところも朝食メニューを出しているね。

若色　「朝食のお献立」で、若女将による手づくり満載のメニューです。アットホームな感じを出したかったのですが、おかげさまでお客さまの評判もいいですよ。

――菓子職人の立場から、今回の試みをどう受け止めていますか。

上田　今までは自分の店のことだけを考えていました。外に向けて発信するというのはあまりなかったですね。観光局の音頭のもと、宿泊施設と飲食店が一緒にやるという新たな試みにワクワクしています。ありがたい話です。

素材はミルクといちごしかないので、どこで差をつけるか、いろいろと考えています。「朝焼きクロワッサンの苺ミルクサンド」やとて焼きなどで勝負します。やる以上はてっぺんを取りたいですね（笑い）。

――旅館・ホテルという異業種が同じ素材でデザート作りに挑戦していますが。

上田　同業者の場合、どんなものを作るかだいたい想像はつきますが、旅館さんは読めません。パンフレットに掲載されたデザート写真を見ると大いに刺激を受けます。和食の板長さんには負けられません。互いに刺激を受けて相乗効果が出てくればいいですね。プレDCが終わった後でも、お客さまの評判がよければ引き続き提供していきたいです。

――町の一体化というのがキーワードですね。

木下　観光客の立場からすると、宿泊だけが旅行じゃありません。町の持つ魅力も大きなポイントです。町並み、町が醸し出す雰囲気、そしておいしい食べ物…。町全体でお迎えする気持ちがなければお客さまは満足しません。塩原、板室は小さな旅館の集合体です。それが他の温泉地にはない魅力なんでしょうが、それをアピールするには1軒だけの努力では限界もあります。各施設が力を合わせるのはもちろんですが、商店街も一緒になってやればその力が2倍、3倍になります。今回の試みはその第1歩です。

――上田さんは旅館さんのデザートに刺激を受けたといっていますが、旅館さんの方も苦労はされましたか。

山口　当館の板前は甘いものが好きで、喜んで作っていました。ババロアを使うなど、結構楽しそうにやっていました。

若色　どうせやるなら目立った方がいい（笑い）。お客さまが喜び、なおかつ印象に残るものをお出ししたいと板長と何度も話し合いました。いちごとミルクは洋菓子のイメージなんですが、当館は和テイストでいこうと。ヒントになったのはイチゴ大福で、餡（あん）と白玉をいちごとミルクにミックスしてみました。まだ試行錯誤の段階ですが、4月のスタートまでに完成させ、アッと言わせたいですね（笑い）。

――旅館は基本和食です。板前さんの理解を得るのもなかなか大変でしょうね。

木下　一般的には板場と経営者の思いが食い違うことも多いようですから。デザートは料理ではないという言う人もいますから、山口さんや若色さんは大変だったと思いますよ。個人的には、経営者と板場が格闘してもらって、その中から新しいものを見つけてほしいという願いもあります。時代は変わっています。

若色　板さんの気持ちも分かりますが、新しいことに取り組むいい機会にはなりました。

山口　元来、保守的ですからね。よけいな仕事はやりたくない。でもそれでは駄目だと思います。格闘ではありませんが、よりいいものにするために話し合う必要があります。

上田　これまで旅館さんのデザートにはあまり期待していませんでしたが、このフェアでその考えも改める必要がありそうです。朝食も同様で、おざなりではなく、心のこもった料理が出てきたら、印象もグッとよくなる。

旅ホと飲食店同じ目線で　素材を生かして〝勝負〟を

木下氏　山口氏

――上田さんの興味を引いたデザートは。

上田　どれも素晴らしいですが、個人的には梅川荘さんのデザートはおもしろいですね。和菓子屋さんが出してくるようなデザートで、食べてみたいですね。

木下　朝食にしても、いちごとみるくフェアにしても、試作段階のパンフレットを見てショックを受けている旅館さんもいます。上田さんがおっしゃったように互いに刺激しあって、よりいいものができると企画した甲斐もあります。

上田　観光地で商売をやっている以上、やはり観光客は増えてもらいたい。その鍵を握るのは旅館・ホテルさんの存在です。元気がないと困る（笑い）。観光業と密接につながっているという意識は飲食店も持っていますが、どう連携していけばいいのか悩んでいます。今回のケースは一体となった観光地域づくりのいいきっかけにしたいですね。

木下　観光客に喜んでお金を使ってもらえる仕組み作りが重要です。旅館・ホテルだけではできません。ただ、今回はあくまでもプレなので本番に向けた助走と捉えています。改善点も多々出てくると思いますので、そこはしっかりと対応したい。

若色　目標、目的が明確になっているので、われわれもやりやすい。

山口　プレとはいえ、お客さまをしっかりと見据えた商品が出ているのは進化だと思います。他の旅館さんには負けたくない気持ちは皆さん持っていると思います。やる以上はそうじゃないとおもしろくありません。

――改めて、那須塩原市の魅力は何でしょう。

上田　温泉ですね。毎日入っていますが、本当にいい温泉だと思います。泉質も豊富で、いろんな温泉が楽しめる。水も空気もいい。東京に近いのも魅力です。新幹線で1時間ですから。

若色　私は佐賀の生まれで、根っからの栃木県民ではありません。だからこそ余計に那須塩原市の良さが分かる。温泉はもちろんですが、自然も素晴らしい。どこへ行くにも便利で、アクセスの良さは抜群です。食文化も含めて、引き出しは一杯あるのですが、内向的な県民性なのか、アピールできていないのが残念です。ポテンシャルは相当高いと思うのですが。

――周辺には日光や鬼怒川など有名観光地がありますね。

若色　確かにブランド力はありますが、決して負けてはいない。伸びしろはむしろ那須塩原の方が大きい。

山口　板室は伸びしろだらけ（笑い）。もともと湯治場として栄えた町です。そこに板室の進むべき方向というか、売り方がある。古き良き温泉文化に惹かれる、コアな人たちに訴えかけていくのも手です。

木下　そうですね。塩原、板室の小さな旅館の集合体こそが個性であり、独自性だと思います。残念ながら、全ての施設さんがわれわれの呼びかけに応えているわけではありません。今回のプロジェクト、フェアに積極的に参加し、個性に磨きをかけようという旅館さんはまだ全体の半分程度です。そういう人たちを巻き込むにはまず結果を出すことです。そのためにも成功させなければなりません。

朝食イッピンと色彩りスイーツ

梅川荘

朝食

みるく白玉deいちごぜんざい

ONSEN RYOKAN 山喜

朝食

いちごとミルクのデザート

ぱんとカフェ めろん亭

ベリーベリーストロベリーショートケーキとて

朝焼きクロワッサンの苺ミルクサンド

竹取物語

塩原温泉の冬の新たな風物詩となりそうなのが、2015年から始まったラットアップイベント「竹取物語」だ。

光る竹からかぐや姫が生まれた「竹取物語」をテーマに、温泉街をライトアップする。第2回目は昨年12月24日から始まり、今年2月28日まで開催されている。

孟宗竹を切り出して作った約千本の竹灯籠の中に発光ダイオード（LED）を入れている。竹灯籠の明かりが温泉街を彩り、観光客の目を楽しませている。12月24日の点灯式には観光客ら約100人が参加した。

点灯場所は温泉街中心部の蓬莱橋や妙雲寺参道＝写真＝などで、点灯時間は午後5時から9時まで。1月21日、28日には竹灯籠づくり体験も行われた。

プレDCに合わせ、4～6月にも開催する。時間は午後7～9時。問い合わせは塩原温泉観光協会、☎0287（32）4000。

三大祈願祭

板室温泉で1月1日から4月23日まで、長期にわたって行われるのが「三大祈願祭」だ。木の俣地蔵、篭岩神社、板室温泉神社の三つの祈願所に祈願してお札を受け、13の宿泊施設内にある温泉の湯口にお供えしてもらい、その温泉に入るとご利益が得られるというもの。温泉をオリジナルのペットボトルに入れて持ち帰ることもでき、自宅の風呂に入れたり、体にかけてもご利益があるという。

祈願祭は温泉の知名度を高め、観光客に足を運んでもらおうと、板室温泉旅館組合が中心になって、昨年初めて実施。4月24日には祈願祭の締めくくりとなる「お焚き上げ」が那須川河川敷で行われた＝写真。各施設で供えられたお札約80枚が、東福寺の住職や組合関係者、観光客らが見守るなか、焼かれた。

プレDCに合わせ、お焚き上げを4月23日に開催、祈願祭は6月まで延期する。問い合わせは黒磯観光協会、☎0287（62）7155。