

2026年、観光立国から観光先進国へ

旅館経営者会
座談

トレンドつかみ、個性を生かす旅館経営

2025年、訪日外国人旅行者数が最速で3千万人を超えるなど、好調なインバウンドに湧く日本の観光業界。ただ、その約7割が大都市圏に集中し、訪日客の地方分散が政策上の課題となっている。その受け入れ先となる各地方では過疎化が深刻化しており、長らく観光客の宿泊需要を支えてきた老舗の旅館・ホテルも、その多くが人材の確保や育成に頭を悩ませている。これまでの伝統と誇りを胸に、日本の宿泊業界はどこに向かうべきなのか。今回も国内各地で自館のブラッシュアップに奔走する経営者5氏にお集まりいただき、これまでの経営改革や新たな取り組みへの挑戦、そして将来への経営ビジョンなどを語ってもらった。(東京の観光経済新聞社で、司会＝本社編集長・森田淳)

吉川屋(福島県奥飯坂・穴原温泉)

代表取締役社長
星本 正樹 氏

下部ホテル(山梨県下部温泉)

代表取締役社長
土岐 道紀 氏

今振り返る、経営の軌跡

次代を見据え、価値を磨く

――自紹介を兼ねて、ご自身の旅館の特徴や経営の現状についてお聞かせください。

星 当館の創業は江戸時代の天保12年。2025年で185周年を迎え、私は7代目当主を務めている。当館は、目の前に人工物のない絶景の景観が広がり、中でも6千万年前に奥羽山脈が隆起した時にできたといわれる断崖は、実際に掘ると化石が出てくることもある。

当館は、四季の山水の景色が楽しめる温泉旅館だ。福島は果物が豊富な地域で、当館の周辺にも桃畑とリンゴ畑が広がる。桃の花が咲く春の時期は、桃源郷のような景色が広がる。温泉は自家源泉で、地下30メートルから湧き出る弱アルカリ単純泉。老若男女誰でも入りやすく、体の芯から温まることができる。

経営状況については、福島県内ということもあり、2011年の東日本大震災と原発事故の影響が大きかった。震災から10年後、ようやく8割程度まで宿泊客が戻ってきた。ところがコロナ禍に見舞われた。元は団体向けの旅館で、コロナ前に個人客への転換が完全にできていなかったこともあり、影響は大きかった。

24年度の宿泊統計では、日本全体でコロナ前年比110%というデータが出ているのに対し、福島県は同80%の水準と、全国で最低となっている。インバウンドも、東北全体で日本全体の23%程度に過ぎない。ただ、県では台湾の訪日客の誘客に特に力を入れており、同地域の観光客は増加傾向にある印象だ。

土岐 当館は創業96年。客室90室の、いわゆる大型旅館だ。古くは、俳優の石原裕次郎さんが療養で2カ月間泊まった宿として知られており、温泉自來水のお湯さまが多い。ホテルオリジナルの源泉も有しており、3種類の温泉が楽しめる。

コロナ前は団体客の依存度が高く、2019年は約4割が団体客だった。現在はコロナ禍の影響で団体客が減り、個人客中心の受け入れにシフト。その結果、団体客の割合は1割程度になった。売り上げはコロナ前の水準に回復してきているが、団体客がなくなった分、宿泊客数は3分の2程度となっている。ただ、利益率は以前から改善している。

川野 当館は創業が西暦705年の慶雲年間、1300年の歴史を持つ。藤原鎌足(中臣鎌足)の長子・藤原真人(定恵)の双子の子供(兄が四郎長藤、弟が六郎長藤)が山の中を歩いているお湯を見つけたことが始まりといわれている。

現在、日本人・訪日客関係なく、同じおもてなし心がけられている。

勝合 会社は有限会社だが旅館が運営。1918年に創業し、私が4代目。もともとは松江大橋のたもとで旅館を営んでいたが、60年代の湖畔エリア造成事業を機に、当館も現在の場所へ1997年に移転した。

現在、NHKの朝の連続テレビ小説「はげばやし」では松江市が舞台となっており、その影響で観光地には多くの方が訪れている。今後ドラマが進むにつれて、小泉八雲の足跡をたどるお客さまも増えていくのではと期待している。

当館では2006年からバリアフリーとユニバーサルデザイン化に取り組んでいる。当初は露天風呂付き客室を作ろうとしていたが、バリアフリー対応に目指すことができた。一度に大規模投資ができない状況だったため、1フロアずつ施設を改修。その後も融資を受けながら、数年ごとに改修を行っている。

2016年以降、この取り組みが評価を受け始めた。内閣府や松江市からの表彰、ユニバーサルデザインの国際表彰、シャパントラベルアワードなどを受賞した。25年には、英皇國賓院で創始された世界中のホテルやレス

まだまだ続く、新たな取り組み

資源や戦略は多種多様

――近年特に力を入れている取り組みとその成果を教えてください。

星 私社長になったのは2020年1月。就任後すぐにコロナ禍になった。ちょうどその時は当館の創業180周年だった。ともあり、新しい経営ビジョンとして「コロナとカラダに優しい宿」というコンセプトをスタートさせた。

特に近年、最も力を入れているのが発酵食品だ。東北は発酵食品が発達した地域であることを生かして、当館の料理長が「発酵食品マイスター」「発酵健康アドバイザー」「薬膳調理学士」などの資格を取得。全ての料理に自家製発酵食品を使用している。前菜ではぬか漬けたしたトマトのムースを提供する。デザートは自家製生クリームを使った甘酒風味のものを提供する。腸内環境を整え、健康的な食事を楽しめると好評だ。最近では福島大学の発酵醸造研究所と発酵食品の健康効果を研究している。

福島はフルーツの故郷なので、蛇口をひねると桃ジュースが出るフラスコを設置するなど、地域の特色を生かした取り組みも行っている。

トラン、公共施設のアクセシビリティ(バリアフリーなど)の優れた取り組みを表彰する「Blue Badge Access Awards 24/2025」(ブルーバッドアクセサワード)で日本初の「Best International Venue」(最優秀国際館)を受賞した。現在は、嚥下食の提供にも取り組んでいる。

三宅 株式会社女将塾の創業者で、現在代表を務めている。当社は創業してまだ2年と比較的若い会社だ。創業当時は女将を育てて派遣すること、温泉旅館のコンサルティングから始め、約10年はその事業を進めていた。創業10年目から事業の主軸が変わり、現在は温泉旅館オペレーターとして事業を展開。従業員数は約750人となっている。

現在、自社で運営している温泉旅館は24施設、部屋数は約8000室。特徴としては、24施設のうち半数はM&Aを通して自社で所有し、もう半分はオーナーが所有するものを賃貸契約という形で運営している。後者は基本的に固定賃料で運営しており、これは業界的にも珍しいと思われる。

創業以来、日本の温泉旅館を元気にする「をミッションに掲げてきた。過去20年で温泉旅館数は半減しているが、その流れを食い止めたいと考えている。今後も直営の旅館を増やし、中期経営計画では2030年時点まで70施設を目指している。事業承継の問題を抱える旅館を中心に、さまざまなスキームで事業拡大していく方針だ。



土岐 コロナ禍の間は、かつて2次会場として用いていたクラブを4千冊の蔵書を誇る漫画ラウンジに変身した。バーのスペースもカラオケルームが客室に変わって、以前はホテルの客室だった。客室の客室も増えた。最近だと「温泉むすめ」というキャラクターを活用したイベントも開催した。声優さんやライブも行っている。若い世代の方たちに奥飯坂・穴原温泉の名前を知ってもらえるようになってきた。

また、地元の花火業者と連携し、記念日利用のお客さま向けにフラスコ花火を打ち上げるサービスを提供。フラスコや家族旅行で利用されている。サフラン対応のコンシェルジュを配置し、お部屋の装飾などの演出も行っている。

この取り組みにより、グレートアップと客単価の向上に成功。1泊2食付きプランで9千円ほどの単価が下がっている。

川野 私が最も重要視しているのは、1300年続いた旅館をさらに続けていくこと。社長を引き継いだ時、どうすれば事業を継続できるかを考えてきた。

先代は1997年、湯治旅館から37部屋の観光旅館の形に方針転換を始めたが、現在はさらに利益を最大化するため、コロナ禍に思い切った22室に削減。一番安い部屋を食事処に変更することで客単価を上げた。以前は最大収容人数が140人だったのが、現在は最大60人程度になった。効率的な運営により、コロナ終息後黒字経営を続けられた。

また従業員への接遇においては、「笑顔」を最も重視するようにしている。以前は着物で配膳する形式重視の接客だったが、現在は作業衣に変更。接客の質と効率を高める。マニュアルも整備し、新人でも短期間で接客ができるようになった。

特に力を入れているのが外国人観光客の受け入れだ。現在、宿泊客の25%が外国人だが、「靴を脱いで上がり、布団に寝て、和食を食べ、裸で風呂に入る」という日本の風土文化をそのまま体験してもらう。外国人だからと特別扱いせず、日本人と同じおもてなしをする。リピーターが増えてきている。



創業1300周年を迎える55年には、自家源泉を掘削。1分間に1600リットル、52度の温泉が自噴するようになった。館内のお風呂はもとより、給湯・シャワーに至るまで全て源泉を利用できることでボーラーが不要となり、省エネにも貢献している。

こうした恵まれた地理的環境から、現在はさらに利益を最大化するため、コロナ禍に思い切った22室に削減。一番安い部屋を食事処に変更することで客単価を上げた。以前は最大収容人数が140人だったのが、現在は最大60人程度になった。効率的な運営により、コロナ終息後黒字経営を続けられた。

また従業員への接遇においては、「笑顔」を最も重視するようにしている。以前は着物で配膳する形式重視の接客だったが、現在は作業衣に変更。接客の質と効率を高める。マニュアルも整備し、新人でも短期間で接客ができるようになった。

特に力を入れているのが外国人観光客の受け入れだ。現在、宿泊客の25%が外国人だが、「靴を脱いで上がり、布団に寝て、和食を食べ、裸で風呂に入る」という日本の風土文化をそのまま体験してもらう。外国人だからと特別扱いせず、日本人と同じおもてなしをする。リピーターが増えてきている。

創業1300周年を迎える55年には、自家源泉を掘削。1分間に1600リットル、52度の温泉が自噴するようになった。館内のお風呂はもとより、給湯・シャワーに至るまで全て源泉を利用できることでボーラーが不要となり、省エネにも貢献している。



座談会の様子

を通じて地元の養護学校が製造したゆずのアロマオイルを使用している。新たな収益源が生まれただけでなく、セラピー目的のリピーターも増えている。この取り組みはフロア・モーションの面でも効果を上げている。フロア・モーションのイベントで施設を受けた来場者にSNSでの告知を依頼する。対旅行会社以外にも新たな切り口でセールスができた。近年は、食物アレルギー対応やウィーガン会席の提供といったフード・バリエーションにも力を入れている。特定原材料8品目の除去はもちろんだ。その他のアレルギーにも対応している。

海外の食文化対応にも注力している。台湾からの観光客の約14.5%がベジタリアン・ヴィーガンといわれている。こうしたニーズに応えることで、インバウンド需要の取り込みを狙っている。

松江市内の宿泊施設は、高付加価値化事業の採択によってバリアフリー・ユニバーサルデザインを進めた。施設改修だけでなく、ユニバーサルリスミスの観覧や、障書のあるお客さまに対応するための従業員研修(あいさぽーター研修)やユニバーサルの受け入れも積極的に行っている。日本航空(JAL)と連携した機内食のダイバーシティについての勉強会なども実施。「日本が一番、安心して来ているだけの街」を目指している。

三宅 現在の取り組みの最終的なゴールは、スタッフの員上げだ。そのための戦略として、「成長戦略」「基盤(バックオフィス)の戦略」「財務面の戦略」の3つがある。

成長戦略は3つ。1. 1. 1. 2026年、千葉県にセントラルキッチン工場を建設する。料理の一部をセントラルキッチン化することで、効率化する狙いがある。「成長加速化補助金」に採択され、開設費用の半が補助金でまかなえる。

2. 2. 2. マーケティング、特にブランドインク。大手リゾートチェーンや外資系ホテルのようにブランディングをしっかり確立していく計画だ。

3. 3. 3. 人事制度の戦略。報酬体系や昇給制度、評価制度を外部専門家も交えて作り込んでいる。

基盤(バックオフィス)戦略では、東京本社で行っているシステム・法務・人事・経理、採用などの機能を強化。現地スタッフがおもてなしに集中できる環境を整えている。

財務面の戦略では、オフバランスを進めている。旅館は借入れが多い会社が多数ある。そこで「女将塾ファンド」を計画中だ。大手企業や金融機関に出資いただき、次の投資につなげる構想だ。