旅館ホテル・施設・団体

福井・石川 旅協共栄会
両会長（前田氏 萬谷氏）を再選
あわら温泉で合同総会

福旅協共栄会（会長＝前田健二・美松社長）と石旅協共栄会（会長＝萬谷正幸・瑠璃光会長）は12月3日、グランディア芳泉（福井県あわら市）で2025年度の合同総会と意見交換会を開いた。次年度の事業計画を決めたほか、任期満了による役員改選を行い、両会ともに会長の続投を決めた。

両会はそれぞれ、福井県旅行業協会（会長＝道場久孝・株式会社福井県旅行業協会社長）、石川県旅行業協会（会長＝越原裕一・ヴァケーション会長）の送客、受け入れ事業者で構成するもの。例年合同で総会を開いている。今年は福旅協共栄会が幹事であることから、あわら温泉で開催した。

冒頭あいさつした萬谷会長は、大阪・関西万博の影響に触れ「万博の影響などで観光客数の減少が一番大きかった都道府県が石川県だった。新幹線の延伸効果の喪失や能登半島地震の影響などもあるが、来年3月からは県が『能登に行こうキャンペーン』を展開する。旅行業協会とは『温泉に泊まってキャンペーン』も引き続き行うので、福井と一緒になって取り組んでいきたい」と意欲を語った。

続いてあいさつした前田会長は今年度の補正予算案に言及し、「観光庁は225億の予算を計上。地域観光資源や2次交通の高度化などが盛り込まれている。あわらでは旅館送迎バスの共同運行を行っているが、電気商用バス導入は一事業者、民間だけでは難しい。団体として、行政にも働きかけ、連携していくことなど、ただの送客、受け入れ機関の関係を超えた協力会の存在意義を考えていけるようにしていこう」と呼び掛けた。

来賓として参加した、森之嗣・あわら市長、吉村実・ANTA副会長、小林裕一・全旅副社長もあいさつ。このうち森市長は、観光経済新聞社主催「にっぽんの温泉100選」の今年度の中間発表であわら温泉が6位につけていることに触れ、「温泉街の回遊性、滞在性向上へ9～11月に『あわら湯のまち　みらいプロジェクト』の社会実験なども行い、新しい可能性を見いだせた。結果を踏まえ観光まちづくりを進めていくので、一層のご支援を」と述べた。

次年度事業としては、石旅協では今年度6月30日宿泊分まで、22軒参画での「泊って応援　いしかわの温泉に行こう」事業などを実施。福旅協では、全旅協福井県支部、株式会社福井県旅行業協会との協力事業などを展開する。

議事後には、福井県内で古民家再生による地域活性化事業などを展開するデキタの時岡壮太代表が「若狭熊川宿の観光まちづくり」を演題に講演。このほか、送客、受け入れ事業者同士の名刺交換会などを行い、ネットワークの強化を図った。

送客、受け入れ事業者同士の名刺交換会の様子

旅館協会
ホテレスでセミナー
「キャンセル料」議論、2月

日本旅館協会（桑野和泉会長＝大分県・由布院玉の湯）は2月19日、東京ビッグサイト（東京都江東区）で開かれる「第54回国際ホテル・レスト　ラン・ショー（HCJ2026）」で、宿泊事業者向けセミナー「泣き寝入りしない宿経営―キャンセル料から見える未来戦略―」を開く。キャンセル料に関する法的解釈や、現行の枠組みを分かりやすく解説し、宿と顧客双方の理解と納得を得るための具体的な対策を共有する。

セミナーは2部構成で、第1部は、キャンセル料に関する課題と法的基礎を簡潔に整理。

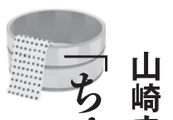
第2部では、宿の経営者3氏と、キャンセル料の請求・回収業務を自動化するツールを開発するPayn取締役COOの矢崎達則氏が登壇し、キャンセル料のルールや仕組みの見直しについてパネルディスカッションを行う。宿からは、山本剛史氏（群馬県・ホテル高松）、小林篤史氏（長野県・ホテルニューステーション）、内田宗一郎氏（静岡県・古屋旅館）が登壇。モデレーターは旅館協会政策委員長の西村総一郎氏（兵庫県・西村屋）が務める。

参加無料。会場は東京ビッグサイト会議棟6階の606会議室で、午後1時半開始。セミナーの受講には、HCJ2026の来場登録とセミナー申し込みの両方を事前に済ませることが条件。

▼HCJの来場登録

▼セミナーの受講申し込み

山崎まゆみの「ちょっと よろしいですか」 第171回



「温泉文化」がユネスコ無形文化遺産登録されることへの期待

新年あけましておめでとうございます。

本年も皆さんに伴走できるような連載にしたく、しっかりと取り組んでまいります。

昨年、「温泉文化」の国連教育・科学・文化機関（ユネスコ）無形文化遺産登録が一歩前進しました。国の文化審議会で提案候補に選ばれ、2028年の「神楽」に続いて30年に登録が審査・決定される見通しとなりました。

関係者の皆さまのご尽力によるものであり、本当にありがとうございます。

一報を受けた時の私の喜びたるや―小躍りしました。

私が日本の「温泉文化」の尊さに気付いたのは02年ごろから。ちょうど世界へ向けた温泉取材を始めた時でした。私はまだ若く、「世界の温泉を制覇するぞ！」と握りこぶしを挙げて勢いよく旅していたのですが、それは世界の温泉事情のみならず、意外なほどに日本固有の「温泉文化」の価値を知る経験になりました。

世界の温泉取材のスタートは01年の台湾への訪問。その後は韓国、中国、北朝鮮、タイ、インドネシア、ベトナムなどを回りました。こうしてアジア各国を訪れると、先の大戦中に日本兵が立ち寄った場所で温泉があれば、兵士が入っていたという事実を知りました。

その延長として、パプアニューギニアのラバウルで湧いている温泉を日本兵が花吹温泉、宇奈月温泉と名付け、通称・温泉遊撃隊が温泉に漬かりながら戦ったという史実を深く掘り下げて、『ラバウル温泉遊撃隊』（09年新潮社）を書きました。

世界の温泉事情を知る旅でありながら、日本人の足跡を訪ねることにもなり、同時に日本の温泉風景、例えば雪見露天風呂、日本家屋の宿、着物姿の女将、夕食、朝食、そして温泉街などの写真を入れて持ち歩きました。それらを「ほしい」というので、いつしか渡すようになると、毎回の旅で瞬く間にクリアファイルが空になったのです。

私自身も、「温泉文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されるであろう30年に向けて、世界の温泉事情を取材してきた経験知を基に、日本の温泉宿に同様の経済効果やグローバル化が起きるのではないかと、私は大きく期待しているのです。

世界から「温泉文化」をリスペクトする気持ちで温泉宿を訪れてくれるでしょう。収益を上げるチャンスであると同時に、世界から狙われる可能性も高い。

次回は、これから私たちは何をしていくべきなのか―その点について私の見解を述べます。

＝温泉エッセイスト

※月2回連載

竹内美樹の「口福（こうふく）のおすそわけ」 582

紅まどんな

かんきつ類をいただいた。化粧箱を開けると、直径10㌢くらいのオレンジのような果実が10個、きちんと整列していた。同梱（どうこん）されたしおりに「愛媛生まれの新カンキツ」と書いてある。その名は「紅まどんな」。甘い香りに誘われ、食べてみることに。しおりに「スマイルカットで召し上がれ」とある。はて、スマイルカットって？　外皮の薄い紅まどんなは、ミカンのように手で皮をむくのが難しい。そこでまず上下を真半分に切り分け、切り口を上に向けて縦半分に、さらに縦半分に切ると、8分の1のくし形になる。ニッコリ笑った時の口のような形になるので、スマイルカットと呼ぶのだ。

仰せの通り、上下真っ二つに切ってみる。すると、中に閉じ込められていた果汁があふれ出し、まるで表面張力！　ヤバっ、こぼれるぅ～、と小さくカットするのを断念、4分の1で口に運んでしまった。むっちゃジューシーで、口の中が甘い果汁の大洪水♪　果肉がトロリととろけそうで、この食感は初めてかも？

…というワケで、調べてみた。その食感から「樹になるゼリー」とも呼ばれている紅まどんな、愛媛県農林水産研究所果樹研究センターで、「南香」と「天草」というかんきつの交配により育成され、2005（平成17）年に登録された新品種。正式品種名は「愛媛果試第28号」で、07年に全農えひめが「紅まどんな」として商標登録した。愛媛県のオリジナル品種であり、栽培は同県内に限られている。見た目や糖度など、JAの厳しい選果基準をクリアしたモノだけがこの名を名乗れるそうだ。そのブランド管理は徹底しており、毎年収穫前に、JAや市場の関係者が集まり、選果基準を確認する「選果目合わせ会」を開催し、その年の基準を決めているという。

糖度はおよそ13度以上ともいわれ、甘みが強く酸味が柔らかく、ゼリーのような食感と相まって、まるで高級スイーツを食べているかのようだと人気が高い。外皮が薄く非常にデリケートなので、栽培が難しい。直接風雨が当たらないよう、施設栽培や袋掛けなどが必須という。選果場でも、桃と同じ選果機が使われるほど。ちなみに、外皮の傷などで惜しくも基準に届かなかった果実は「あいか」の名で、またJAを介さず果樹園が独自に出荷している商品は、「媛まどんな」「瀬戸のまどんな」などというオリジナルブランドで販売されている。

オレンジとミカンの交配種、タンゴールの一種だけあって、両方のいいとこどり♪　種がほとんどなく、内皮が極薄で食べても口に残らない。12月が最盛期なので、年末の贈答用としての需要も高い。同県特産品のいよかんの消費低下と、価格下落に悩まされたため、代わりになる新品種育成を目指し、10年以上もの試行錯誤を経て開発された紅まどんな。今やいよかんの数倍もの高値がつく高級フルーツに。努力のかいがあったというものだ。あまぁ～いタップリ果汁にとろける新食感　アナタもきっととりこになるハズ！

※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。

やど
伊豆の踊子の宿　福田家
（静岡県・河津温泉郷　湯ヶ野温泉）

河津川にかかった橋の先にたたずむ福田家

川端康成ゆかりの宿、秘湯としても人気

短編小説「伊豆の踊子」の発表から2026年1月でちょうど100年になる。著者はノーベル文学賞作家、川端康成。19歳の時に出掛けた伊豆への一人旅が小説のモチーフになっており、そのときに宿泊したのが福田家とされる。福田家は、小説、映画を問わず「伊豆の踊子」を愛する人々に長年親しまれてきた。

女将の稲穂照子さんは振り返る。「当館の隣には川端先生の文学碑があります。昭和40年11月の除幕式の時、私は大学生でしたが、東京から帰省し、川端先生に花束を贈呈する役を務めさせていただきました。除幕式には、映画『伊豆の踊子』でヒロインを演じた田中絹代さんや吉永小百合さんも出席されていました」。

川端はたびたび福田家を訪れており、「福田家」の揮毫（きごう）をはじめ数々の書や原稿を残した。宿泊客が「伊豆の踊子」の世界にひたれるよう、館内には川端の書などのほか、映画化の際に使用された台本、出演した俳優たちのサインなどを展示している。

福田家の創業は明治12年。現在の客室数は6室。「伊豆の踊子」の舞台となった部屋、川端、太宰治らの文豪が逗留（とうりゅう）した部屋、美空ひばりさんや山口百恵さんが映画撮影で使用した部屋があり、実際に宿泊できる。

温泉宿としての評判も高い。「日本秘湯を守る会」に加盟しており、小説「伊豆の踊子」の中で「私（わたくし）」が入浴した創業以来の「椿（つばき）風呂」（伊豆の踊子風呂）、石を配置した露天風呂がある。源泉掛け流しで泉質はカルシウム・ナトリウム―硫酸塩温泉。

「時代が移り変わり、『伊豆の踊子』の宿としてお越しになる方より、秘湯の宿としてお泊まりになる方のほうが多くなりました。小説の発表から100年ということですが、当館が大切にしてきた文学的、文化的な遺産をどう次の世代に受け継いでいくか、どのように宿の新しい魅力を発信していくかが課題です」（稲穂さん）。

【2人1室時1人当たり＝1泊2食付き2万3650円から】　＝隔週掲載

下呂温泉　水明館
〒509-2206　岐阜県下呂市幸田 1268
TEL (0576) 25-2800　FAX (0576) 25-4520　https://www.suimeikan.co.jp/