観光立国の実現は、地方（地域）から

女将の力で本格復興を

東北5県女将 新春座談会

2011年3月11日に起きた東日本大震災とその後の福島第1原発事故で、東北地方の旅館・ホテルは大きな被害を受けた。苦しさを胸に秘め、いつもと変わらぬ笑顔で宿泊客をもてなしたのが女将だ。ここでは東北5県の女将会の会長にお集まりいただき、震災後の苦労と喜び、復興への意気込みを語っていただいた。司会は本社東北支局長の平塚真喜雄。（本社会議室で）

活動内容と印象に残る出来事

——女将会はどんな活動をしているのか。

石澤　正式には「青森県旅館ホテル生活衛生同業組合女性部会」ですが、20年ほど前にできました。女将の役割が見直されていた時期であり、会の設立もそうした背景があったと思います。当初は70人ほどいましたが、今は26人です。廃業したり、後継者がいなかったりで、徐々に減っています。

東北新幹線の青森延伸が県民の悲願でした。10年に八戸～新青森間が開業し、ようやく東京～青森間が1つの線で結ばれました。部会としても開業をにらんで何かしなくてはいけないと考え、6年ほど前に「お客さまに青森ならではの料理を出しておもてなそう」と料理の研究に取り組み、「ふるさと女将の味自慢」という冊子にまとめました。これは楽しかったですね。青森の食材の多さと郷土料理の奥深さに感動しました。

第二段として地元を知らないとお客さまに観光案内もできないため、県内の「観・食・泊」を研修します。第1回は八戸市です。八戸地方を代表する民俗芸能で国の重要無形民族文化財に指定されており、青森の冬の三大祭りに数えられている「お庭えんぶり鑑賞」をはじめとして、近くて遠い各地を訪ね歩き、各地域の良さを再確認し、お客さまに耳寄りな情報を提供できればと思っています。

佐藤　やまがた女将会は90年の設立です。現在の会員数は66人で、あまり増減はありません。当初は親睦会的な集まりでしたが、外の活動もするようになりました。以前、観光振興行動計画（TAP）というものがありまして、これに基づき、中央と地方ごとに観光立県推進会議が開催されていました。地方会議の第2回目（1989年）が宮城・山形で、私は地方委員としてこの会議に出席したのですが、ここで「これからの観光振興は女性（女将）の力が必要になる」「観光は21世紀のリーディング産業になる」との提言があり、意を強くした思い出があります。外に出るのは間違っていないのだと。さまざまなる社会の風にあい、男社会だけでなく女性の間でも鍛えられたので（笑い）。

——佐藤さんは山形出身ではありませんね。やりにくくはなかった?

佐藤　山口県です。嫁いだころは、女将さん方はあまり外に出ない時代で、私の行動に冷ややかな目を向ける人も少なくありませんでした。よそ者扱いも全くなかったといえません。でもTAPがきっかけになり、親睦会ではなく、行動する女将会を作ろうと思いました。まず手がけたのが法被の制作で、かみのやま温泉が最初だったのではないかと思います。女将の心意気を込めて作りました。

大澤　女将の悩みは女将じゃないと分かりません。悩みを分かち合い、本音で語り合える場を作りたいと思い、山形や宮城さんの動きを参考にして92年に立ち上げました。約80人が参加してくれましたが、現在は30人ほどです。誘客宣伝や講演会、研修会などを手がけています。会の予算も限られているため、基本的には行政とタイアップして活動しており、自治体、観光協会などとの情報交換も密にしています。

小さい旅館さんがほとんどなため、皆さん忙しく、全員が集まる機会がなかなかないのが悩みの種です。ただ、10人ほどはすぐ集まるので、県のキャラバン要請などに応える体制は整っています。

磯田　おかみ会は91年に発足し、初代会長はホテル佐勘の佐藤潤さんです。山形の女将会がとても元気に活動されており、宮城も負けてはいられないとして、全県規模で立ち上げたようです。私は着物を着るのが苦手で、派手な場所にはあまり出たくないというとても不真面目な会員で、会長なんて柄ではありません。ところが、95年の総会で、欠席裁判で会長に指名されました（笑い）。会員数は発足当初は約60人でしたが、廃業や休業した旅館もあり、現在は47人です。

不真面目な私でしたが、会長としての自覚が出てきたのは特消税廃止運動ですね。ご存じのように、「女将がお上にもの申す」として永田町でパフォーマンスをやりました。この時に「女将の力が必要なんだ」「目立たなければ駄目」と思いました。現在では独裁といわれております（笑い）。

若松　女将の会は95年、ふくしま国体の時に、女性ならではのサービスでもてなそうと発足しました。現在120人の会員がいます。96年2月の総会で会長に就任しました。活動方針は「少しだけいい話を聞いて、おいしいものを食べて、ちょっと得した気分を味わおう」です（笑い）。磯田さんもおっしゃっていたのですが、私も特消税廃止運動が印象に残っています。「七夕織姫陳情団」を結成しパフォーマンスを行ったのが忘れられません。

福島は震災と原発事故で大変な思いをしています。風評被害もなくならず、復興もなかなか進みません。しかし、福島が舞台のNHK大河ドラマ「八重の桜」は追い風となり、ドラマ効果に期待が持てます。お客さまからいろいろと質問されるでしょうから、ちゃんと答えられるよう会で歴史の勉強をしています。

磯田　悠子さん

会員数は47人
おかみの会の宿泊券発行
情報集め、経営に生かそう

女将の仕事について

佐藤洋詩恵さん

会員数は66人
「桜旅」による地域づくりを
イン増加へおしん前面に

——女将の仕事はとても大変だ。自分の時間がないとも聞く。仕事をつらいと思ったことはあるのだろうか。

石澤　ありません。この仕事は天職ですね。ただ一度だけ、30代後半に「こんな古い旅館、もうやめようか」と思いましたが、結局離れられませんでした。だから思い切ってリニューアルし、女性をターゲットにした館に衣替えしました。全館内は畳敷きとし、色使いも優しく和風に統一しました。浴衣を選べたり、料理も懐石風にしたり、炉端料理を楽しんでいただいたりと工夫しています。開業20年を迎え、経営的には厳しいですが、跡取りも順調に育っており何とか生き残っています。個人のお客さまを大事にしていきたいですね。

佐藤　震災は大きな打撃でしたが、「これまで頑張ってきたのはこの時のためだ」と改めて思いました。会の皆さんは元気です。東北、そして日本の観光のために頑張っています。仲間がいることはとても心強いですね。

私たちは日本で最も愛されている美しい桜を東北の復興、再生のシンボルに掲げ、東北6県の桜の名所を「東北・夢の桜街道～桜の名所・八十八カ所」として選定し、多くの人に「東北への桜旅」をPRして足を運んでいただく観光振興による地域づくり運動を提唱しています。毎年、春に咲く桜を観て、あの震災を思い出していただき、復興への思いが風化しないよう、願いを込めています。

大澤　女将になる前は通訳の仕事をしていました。義母が早く他界し、女将の仕事を学ぶことができなかったのが残念です。未知の世界であり、がむしゃらに働いてまいりしました。セミナーや講演会に参加するとともに、繁盛している旅館に行って勉強しました。この仕事は好きじゃないとやってられませんね（笑い）。

震災でどうなるか本当に心配でした。グループ補助金も小さい旅館には声がかからず、大きな旅館さんが優先されていました。県と折衝を重ね、ようやく助成が受けられることになりました。少しずつですが、動き始めています。

磯田　総会は会員さんの旅館で開催します。予算は1人1⇙

米飯主食文化を世界へ
WE LOVE RICE SUZUMO
本年もよろしくお願い申し上げます。
こだわりの宿
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40回国際ホテル・レストランショー(HOTERES JAPAN)に出展。2月21日（火）～24日（金）東京ビッグサイト ブース 東2-H05
スズモの様々な米飯ロボットを出展します。ぜひご来場ください。お問い合わせ・チケットのご請求はフリーダイヤルで。
鈴茂器工株式會社　お問い合わせフリーダイヤル 受付／月～金 9:15～17:00　0120-599-333　ショールームへぜひお越し下さい。
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

和食検定
Japanese Cuisine & Manner Proficiency Test
日本人だからこそ知っておきたい和食の文化と接遇。心豊かな生活と日々の仕事を応援する検定試験です。

◇試験日
2013年02月23日（土）実施
2013年10月24日（木）実施

和食検定の3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遇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。

ホテル産業経営塾
・田中　勝　塾長
・ホテルビジネスの変革リーダーの育成を目指すマネジメントスクール
・対象者：次代を担う意気込みのあるホテルおよび関連業界のミドルマネジメント者の皆様
・2013年5月17日（金）入塾式（予定）講義は、5月～3月、年間17回（基本は第2・4金曜 14：00～18：00の通学）

ホテルビジネス実務検定試験
・目的：①体系的な実務知識の習得 ②学習目標の設定と到達度の把握
・ベーシックレベル1級・2級、マネジメントレベル1級・2級の4レベル
・学校教育、企業内教育、自己啓発にご活用ください
・毎年3月と11月に実施し、年間約2500名の学生、業界人が受験

MICE(マイス)塾
・浅井新介　塾長
・MICE（宴集会の4つの形式）受注と収益アップのノウハウを学ぶ
・対象者：ホテル・旅館、関連企業・団体、自治体等のマイス・宴集会・営業担当者
・2013年5月17日（金）入塾式（予定）講義は、5月～3月、年間17回（基本は第1・3金曜 14：00～18：00の通学）
・業界屈指の講師陣、およびビジネスに繋がるネットワーキング

財団法人日本ホテル教育センター
〒164-0003　東京都中野区東中野3-15-14　Tel: 03-3367-5663　Fax:03-3362-5940　URL: www.jec-jp.org
お問合せ：事業部　村瀬、藤原、山田、菊池、元井