観光立国の実現は地方(地域)から

観光関連団体トップ 新年あいさつ

公平なビジネス環境必要

日本旅館協会会長 針谷 了

新年あけましておめでとうございます。

わが国のインバウンドの伸び率は一昨年に比べると鈍化しているようですが、世界的な人口増加、交流人口の増加などを考えると今後着実に増加するものと思われます。

しかし、昨年はインバウンドが2割強増加したにも関わらず、旅館・ホテルにおける外国人宿泊客の増加と一致しないことが証明されました。クルーズ船の増加もありますが、民泊に多く流れたことが予想されます。

一部の大学教授やマスコミなどは宿泊施設の不足を理由に民泊の必要性を訴えましたが、昨年夏ごろから東京、大阪、京都のホテルの稼働率は低下しており、その根拠は無くなりました。また、現在ホテルの建設ラッシュが続いており、早晩供給過剰が予想されます。仮にインバウンド4千万人、6千万人時代が到来しましても、わが国の人口減少、高齢化による国内旅行客の減少を考えますと、極端なホテル不足の可能性はほとんどないものと思われます。

また「民泊は空き部屋対策になり、遊休資産の活用になる」との意見がありますが、民泊にお客さまが流れ、旅館・ホテルの稼働率が落ちれば旅館・ホテルの空き部屋が増え、遊休資産となります。つまりこういった意見は〝木を見て森を見ない〟意見であり、笑止千万であります。

市場主義経済においてビジネスの公平性を保つことは、健全な発展のために必須であります。現在の旅館業法には非常にハードルの低い「簡易宿所営業」という許可があり、民泊はこの許可で十分対応できます。

欧米各国にホテル業法なるものは存在しません。東アジア特有のものであるそうです。わが国において、建物には建築基準法やバリアフリー法、耐震改修促進法、建築物衛生法、省エネルギー法などがあり、消防には消防法があり、温泉には水質汚濁防止法があり、お料理を提供する時は食品衛生法が適用されます。

民泊新法が旅館業法と比べ不公平なものになり、公平なビジネス環境が壊されるのなら旅館業法を廃止すべきと考えます。

復興支援制度の創設検討

日本温泉協会会長 大山 正雄

皆さん明けましておめでとうございます。

今年の干支は酉(とり)です。酉は方角だと西です。訪日外国人は20年前だと384万人でしたが、観光先進国を目指す政府や観光関係者の努力により3年前から急増して昨年は2千万人の大台を突破し、更に増加の勢いです。そのほとんどが中国、韓国、東南アジアの人々で、まさに西に注目です。

温泉地は年宿泊者数が日本の総人口に相当する1億2千万人に達しており、訪日外国人にとっても人気の筆頭です。また、温泉地は主に都市から離れており、地方創生の要です。すなわち温泉関係者は、観光先進国と地方創生の担い手といえます。

温泉の象徴でもある3本の湯気の立つ日本の温泉マークについて、経済産業省は国際規格としてマークの中に3人の姿の入った図の方が外国人に分かりやすいと提案しました。

日本の温泉マークは群馬県磯部温泉地の万治4年（1661）の絵図に初めて登場し、今日まで350年以上の長きにわたり国民に親しまれ、熱海市や草津町の紋章、国土地理院の地形図、あるいはデザインなどに用いられています。

道路標識のように生命に関わることならまだしも、歴史や文化をもち、説明すれば一言で容易にわかる記号でもあります。当協会は、これまでの温泉マークを支持しています。

地熱発電の地熱開発計画は温泉地周辺から、遂に温泉地内にも計画され、危惧されていたことが現実となってきました。

指宿市当局による地熱発電計画は指宿の温泉関係者らの粘り強い活動で中止に至りました。当協会は鹿児島県知事と指宿市長に中止の要望書を出し、温泉資源の保護と温泉関係者への支援に努めることを再度確認しています。

昨年も、熊本で大地震が起き、温泉のみならず観光産業は大きな被害を受けました。日本は、治安は安定していますが、若い列島なので、大地が必ずしも安定していません。

今回行われた被災地への旅の復興割引のような支援は観光産業にとって助けとなっています。こうした復興支援制度について、当協会も検討したいと思います。

入湯税は目的税にもかかわらず、多くが一般財源に組み込まれて、富を産み出す温泉資源関係にはほとんど使われていません。温泉資源の利用や調査や温泉分析などに充てる制度を要望します。

今年の総会は青森県八甲田山麓の酸ヶ湯温泉で開催します。会員の皆様の参加をお待ちしています。

最後に、今年も皆様にとりまして実りある素晴らしい年であることを祈願いたします。

世界の観光先進国に学ぶ

国際観光施設協会会長 鈴木 裕

あけましておめでとうございます。

昨年、訪日外国人数は2400万人を伺う勢いとなり衰えを知らない状況です。

観光立国に向けて数の上での計画は着々と進んでいますが、富裕層の訪日数についてはまだまだ満足のいくものではありません。

バックパッカーから超富裕層までワイドレンジで外国人集客ができて初めて観光大国であると言われています。

日本はまだ観光発展途上国という認識が必要なのではないでしょうか。はるか明治に思いを馳せれば、圧倒的に遅れた西洋に必死に追いつこうと、技術をはじめ、あらゆるジャンルについて猛勉強をしてアジアの強国と言われるまでになりました。

第二次世界大戦に敗戦し、すべてを失ったときにも一から出直して欧米の技術をキャッチアップすべく、また猛勉強しました。ひどく遅れてしまったという認識が当時の日本人を突き動かしたのだと思います。

現在に目を転ずれば、少子高齢化による経済の沈滞が危惧されているにもかかわらず、ぬるま湯につかって、茹でカエルになってしまうのではないかとの警告もあります。

政府も推進しているように、これからは観光産業により他の産業のマイナス分を埋め合わさねばなりません。

そうした問題認識を厳格にもって目標達成のためのベンチマークを設定し、彼我の差を認識してキャッチアップするべく猛勉強をしなくてはならないのではないでしょうか。

富裕層訪日外国人に関しては施設等のハード・サービスなどのソフト共にまだまだ受け入れインフラが十分にそろっているとは思えません。気候、天気、伝統、食事の観光立国4条件すべてを満たす日本に富裕層が訪問したくなる動機づけとなるハード・ソフトのインフラとは何か、それを実現するためにはどうしたらよいのか、世界の観光先進国に学ぶ必要があると思います。

「学問を勤めて物事をよく知る国は富国となり、無学なる国は貧国となるなり」とは初夢での福沢先生の「変え言葉」でありました。

食の魅力で地方創生担う

国際観光日本レストラン協会会長 尾川 欣司

新年明けましておめでとうございます。

皆様には新しい年をお健やかにお迎えになられたこととお慶び申し上げますとともに、あわせて昨年、賜りましたご支援、ご厚情に深謝し、心より厚く御礼申し上げます。

我が国経済において、飲食業界の重要性が高まるとされる中で、業態、業界の垣根を越えた過剰な価格競争を招き、これにより疲弊させてきた産業全体のあり方、消費者の価値観の多様性に加え、安全・安心の問題、労務問題、環境問題に対する消費者の意識の高まりに起因する社会的環境の変化等の問題を抱えております。

日本経済のサービス化が進展する中にあって、飲食業界がこのような問題を克服して健全な成長を続けることが、少子高齢化が進む我が国の浮揚の大きな要点となり、人々の生活を支える基幹産業に携わる私共の使命と責務は極めて大きいものと考えます。

今日、人々が求める食への欲求は多様化し、マス的なものから個的なものへの変貌を遂げております。空腹を満たし、生命を維持する為から始まり、より好きなものを、より美味しいものを、より健康で安全なものを、そしてその土地だけでしか食べられないもの等、食を求める欲求は飽くことなく高まっています。

食の欲求は空腹から始まり、知識と教養が加わり、食の文化と言われるスパイスの頭の食欲へと進化する等、その食の魅力は無限であります。

IT社会の進歩により、より早さが求められる高度化社会において、人々のビジネススタイル、ライフスタイルが変化し、これに伴い食の生活、食への意識も変わり、利用者の食へのニーズも同様にますます変化し、多様化してきている現状にあります。

このような環境の中にあって、利用者の要望を的確に把握することは言うまでもなく、安心、安全な食材を用いて美味しい料理を提供すること、心のこもったおもてなしのサービスができること、清潔で雰囲気の良い店作りを行うこと、この基本に対して真摯に取り組むことが繁栄の礎になるものと考えます。

現在、我が国は観光立国実現の為に国を挙げて外国人観光客の誘致に取り組んでおります。昨年は2千万人を越える外国人の方が日本にお見えになりましたが、今後ますます、外国からのお客様が増えるものと予想され、新しいマーケットが眼前に広がっております。

日本における料理の味は、外国からのお客様にも満足して頂いているものの思われます。ですから、外国人の方々が訪れ易いお店、外国人の方々に満足して頂けるサービスの実現が必要かと思われます。これによって外国人観光客の方には、我が国の料理の味は勿論でございますが、日本の〝食〟の素晴らしさを存分に味わって頂くことが再び日本を訪れたいというハイエンドなリピーターを増やす為、その意識を喚起する魅力を創出することが観光立国を目指す上で必要ではないかと考えます。

食は観光と切り離せない基本的なサービスの一つです。風光明媚な名所・旧跡、自然景観、由緒ある神社・仏閣、伝統工芸等の観光資源に負けず、その地域の特色ある料理、名物料理を味わうことは観光動機を誘発する要素となり得るものであり、地域の経済波及効果に大きな影響力を有しております。飲食に携わる者は、食の魅力を通じて地方創生に重要な役割を担っているものと思います。

私共の協会の会員店は、いずれも地域、地方を代表し、指導的な役割を果たし、伝統と技術を踏まえた美味しい料理と真心のこもったおもてなしをはじめ、全面にわたり、お客様の信頼を獲得して極めて高い評価を得ているお店ばかりでございます。美味な料理を提供することは必要不可欠でありますが、食の安心・安全、おもてなしの心等を含め、顧客の対価と満足感の相対価値を創出し、豊かな食生活の実現に寄与して参りたいと存じます。

協会においては、料理に関する高度な知識を培うとともに、接遇技術の向上を図り、あわせて会員相互の交流の緊密化を促進することを目的とした各種セミナー、研修会と、健康で豊かな人間性を形成する上で健全な食生活が欠くことの出来ない大きな要素であり、次代を担う子供達が健全な食生活を実践することは、単に豊かな人間性を育む基本となるだけではなく、将来にわたり我が国が発展を遂げるための根幹なるものであるとの認識の下に2009年より食育に係る事業の一環として会員店において親と子が一緒になって真の料理の味覚、食材、食事の作法、食の文化等を実際に学ぶ親子体験食味学習会、そしてまた次の世代を担う青年経営者の育成を図る為、昨年「青年部」を設立するに至りました。目下、この青年部の活動を通じて経営者としての資質と能力の向上、そして相互交流を図っているところでございますが、本年はこれらを含め、各種の事業の一層の充実を図り、これを通じて協会の総合的な活力の創出に取り組み、ひいては業界の健全なる発展に貢献して参りたいと存じます。

近年、厳しい社会・経済環境の影響により、残念ながら会員数の減少が続いてきたところでございますが、昨年は正会員、及び賛助会員共に僅かでございますが、会員数の増加に転じるに至りました。会員数は協会の財政基盤であることはもとより、諸事業の推進、展開にあたり必要不可欠な要素であり、本年も引き続き、観光において食の果たす役割に深い関心を有する関係者の理解を促進することにより会員増強の推進に力を尽くしたいと考えております。

観光立国には、自然・気候・食・文化の4つの条件が多様性を有した形で整っていることが必要であり、日本は世界の中でも、その全てを有する数少ない国であり、観光立国の実現は世界に日本の存在感を高めるものでございます。

大きな観光資源であるとともに、世界に認められた立派な内容と伝統を有する我が国の〝食〟を通じて観光の魅力の更なる向上に寄与するとともに、世界から高く評価されている日本のこの素晴らしい〝食〟を守り、発展させ、次代に継承することが私共に課せられた使命であると深く認識しております。今後も訪日外国人観光客の増加は続くものと思われますが、地方を訪れる外国人の数は、まだまだ小規模であり、観光は多くの地域において地方創生の切り札になっていることに鑑み、訪日外国人を含め多様な利用者をおもてなし出来るサービスを確立するため、地域の特性を生かした施設、高度なホスピタリティを支える人材育成をはじめ、インバウンドへの対策の検討を進めて参りたいと考えております。

今後とも、変わらぬご理解、ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

本年が関係者の皆様にとって実り多き年となりますことを祈念致しまして、新年のご挨拶といたします。