竹内美樹の口福のおすそわけ 469

豆腐百珍 ～本編 一の巻～

江戸時代に大ベストセラーとなった『豆腐百珍』。著者は醒狂道人何必醇という文人で、ハッキリしてはいないが料理人ではなかったらしい。どれくらい人気があったかというと、出版された天明2(1782)年の翌年に「豆腐百珍続篇」が、さらにそのまた翌年「豆腐百珍餘録」が刊行されたほど。

その名の通り、豆腐料理ばかりを百種掲載した料理本だが、人々にウケて爆発的に流行したため、この機に乗じた他の作者による「百珍物」ブームが巻きおこった。「卵百珍」と呼ばれる「万宝料理秘密箱前篇」や「鯛百珍料理秘密箱」「柚珍秘密箱」「大根一式料理秘密箱」「甘藷百珍」「海鰻百珍」「蒟蒻百珍」などが続々と出版された。今でいえば、社会現象ってヤツだ。

さて、本題の豆腐百珍、そんなにはやったなら、一体どんな料理が載っているのだろう？ イマドキありがたいことに「国立国会図書館デジタルコレクション」というサイトで、当時の原本を閲覧できる。筆者が大学院生時代は、わざわざ足を運ばねばならなかったのに、便利な世の中になったなぁ、と感慨にふけりつつ閲覧。だが悲しいかな、江戸時代の版本を現代語訳していたあの頃のスキルはどこへやら？…

というワケで、多少参考にしつつも、再現料理画像も掲載されている新潮社とんぼの本「豆腐百珍」と、漫画家花福こざるさんが百品の調理に挑戦する様子を描いた「豆腐百珍 百番勝負」を入手、参照させていただいた。同様のチャレンジをされている料理研究家やユーチューバーも大勢おられる。豆腐人気、恐るべし！

いよいよその内容だが、豆腐百珍では豆腐料理を、ありきたりな物からちょっぴり変わった物、そして絶品に至るまで6種に分類して紹介している。まずは、どこの家庭でもよく料理されている「尋常品」。全部で26品目と最も多い。そして、世の人々が皆よく知っているから、調理法は記さずその名のみ記載すると断っている「通品」が10品目。次の「佳品」は尋常品より風味が優れ、または形の奇麗な料理20品目。

そして、ひと際変わっていて、人々が考え付かない調理法の「奇品」が19品目。その奇品に勝り、形は珍しいがおいしさがイマイチな奇品に対し、形も味も備わっている「妙品」が18品目。最高峰の「絶品」は7品目で、美味や珍しい形を超越し、豆腐の真の味を悟るべく絶妙の調味を記した物とある（筆者意訳）。

百品の一番目は「木の芽田楽」。醴入りの芽味噌をつけた豆腐田楽だ。当時田楽は人気料理だったらしく、百品中何と14品も登場、中には「海胆田楽」なんてぜいたくなモノも。江戸時代にそんな料理を食べていたのか？と、原本を確認。「海胆を酒にてよきかげんにとき用ゆ常の田楽の如し」（原文ママ）とあった。しかも「對馬と肥前の平戸より産るうにを最も上品とす」（同）。つまり、その産地までこだわっていたんだ！ オドロキ！ そんな江戸時代の豆腐料理、次号も続々登場、ご期待あれ！

※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。

商品リポート

MEG(メグ)システム

WORK STATION MEG
株式会社ワークステーションMEG

人手不足解消へ

人手不足に悩む温泉旅館で、客室部門・接客部門をサポートする「MEG(メグ)システム」の導入が増えている。そのうちの1軒、群馬県草津温泉の高級旅館「奈良屋」（全35室）の佐伯達也総支配人に話を聞いた。

――導入の経緯は。

「コロナ前から慢性的な人手不足で、リゾートバイトなど各種の派遣サービスを使っていた。ただ、2～3カ月の短期が多く、ようやく仕事を覚えた頃に人が変わってしまう。新人には最初から教育が必要なので、非常に効率が悪かった。MEGシステムのことは3年前にネット検索で知った」

――MEGシステムの良さは。

「22年4月からMEG（仲居）を派遣していただいている。彼女たちは派遣社員ではなく、ワークステーションMEG社に採用された正社員。社会人教育、接客教育を受けた上で、チームとして宿に来てくれた。他の旅館での経験があるリーダーMEG1名と新人MEG2人。リーダーが後輩の面倒を見てくれるので、安心して仕事を任せられた。1年間の契約満了まで同じメンバーで働いていただいた。23年度もメンバーの入れ替わりはあるが継続して契約させていただいている」

――他の派遣会社と比べてコストはどうか。

「例えば2カ月間で入れ替えだと教育期間を含めてダブルで人件費がかかる期間が発生する。それを考慮するとMEGシステムを導入した人件費は他と変わらない。長くいると接客スキルや周辺観光知識も上がっていくので、宿全体のサービス品質レベルは向上している」

この件についての問い合わせ先は、ワークステーションMEG☎06（4391）8803。

外観

新御組み上げの湯（上）と客室「りんどう」の内装

商品・トレンド

6500人が来場
ホテレス関西&FOODEX

日本能率協会と日本ホテル協会、日本旅館協会、国際観光日本レストラン協会、国際観光施設協会は7月12～14日、インテックス大阪（大阪市）で外食・宿泊業界向けの専門展示会「第15回ホテル・レストラン・ショー＆FOODEX JAPAN IN 関西2023」を開催した。3日間で6454人が来場した。

前回を上回る156社234ブースが出展。人手不足や生産性向上、現場のDX化をかなえる製品のほか、2025年の大阪・関西万博を控え、SDGs対応商品などが集結した。またインバウンド需要の高まりなどもあり、ハラール食材やヴィーガン等を意識した代替食品のブースも目立った。

このほか人材育成やDX、インバウンド需要関連のテーマについて、3日間で60を超える併設セミナーも開催。13日には全旅連青年部が三つのセミナーを行った。

このうち楽天トラベルアワード常連宿によるOTAの活用術をテーマにしたセミナーは立ち見も出るなど盛況。各宿での従業員の意識づくりやOTAでの具体的な販促方法などについての情報に、参加者はメモを取りながら一生懸命に聞き入っていた。

会場の様子

セミナー風景

視点を養い、基本技術を学ぶ

ステイマナー宿泊研修を実施

日本ホテルスクール

専門学校日本ホテルスクール（東京都中野区、石塚勉校長）は、昼・夜間部1年生を対象とした「ステイマナー宿泊研修」を実施した。ホテル企業の協力のもと、参加者はゲスト、スタッフ双方の視点を養い、基本技術を学んだ。

同研修は、現場のホテルスタッフのもと、参加者が宿泊部門や料飲・宴会部門の演習としてベッドメイキングやテーブルセッティング、料飲サービスなどの基礎技術を学ぶ、同校の産学連携の代表的な取り組みの一つ。ホテルスタッフとゲスト双方の視点でホテルを体験することで、現場の理解をより深め、現実的なホテル、ブライダル、レストランの仕事観や職業観を育成することを目的としている。

今年は、夜間部は富士ビューホテル（山梨県富士河口湖町）で6月8、9日に、昼間部はグランドプリンスホテル高輪（東京都港区）で6月12、13日にそれぞれ研修を実施。各部門の演習では、「ベル・フロント演習」「客室演習（ベッドメイキング・客室清掃）」「宴会演習」「ディナーサービス演習」が行われ、各部門の業務を学んだ。

昼間部では、選択制の演習、講座として「ベル・フロント研修（応用編）」「模擬挙式体験」「バーテンダー研修」「ハウスキーピング研修」も実施された。

参加者は2日間の研修を通し、ホテルの各部門の魅力を知るとともに、知識やプロの技術を体感。今回の研修を今後のホテル・ブライダル実習へと生かしていく。

フロント業務の研修

顧客のお迎え対応

本だな

インバウンド対応実践講座 「エリア目線」で成果を最大化する成長戦略
村山慶輔著

「地域連携で取り組むインバウンドこそ、売上増の切り札！」。

本書は、インバウンド対策に取り組む商店街、自治体、観光施設、事業責任者に向け、インバウンドにお金を落としてもらうために必要な方法を、インバウンド成功企業や地域へのインタビューなどを通して発信している。「インバウンド対応で何から手をつけていいか分からない」「日帰り客ばかりで地域を回遊してもらえない」など、インバウンド誘客で悩みを抱える人に向けたインバウンド対応の指南書となり得る一冊だ。

A5判224㌻。定価2千円（税別）。発売＝翔泳社。

WEBマーケティング

インターネット徹底集客 第311回

インバウンドの回復と対策

2023年5月の宿泊統計調査の速報が発表された。それによると外国人延べ宿泊者数は19年（コロナ前）同月比で、わずか8％減の約900万人となったことが明らかになった。このことから、訪日外国人者数そのものが19年対比の35％減であることに比較すると、宿泊の戻りがいかによいかということが分かる。実際の肌感覚としても、東京を中心とする大都市圏は明らかに海外ゲストの数が増え、一時期は宿泊施設が取れないというコロナ前をほうふつとさせる現象が起きていた。

さらに、今後は5月より水際対策が緩和された中国人の方の訪日＆宿泊需要や、円安を背景とした訪日旅行の割安感による観光客の増加などが見込めるため、さらに増える可能性が高い。

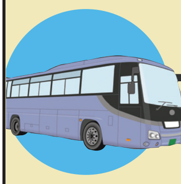
インバウンドが回復する一方で、コロナ前同様に課題も改めて浮かびつつある。その一つが先行予約対策である。当然ながら海外ゲストの予約は国内ゲストよりも早い。予約の動きが早くなること自体は良いことであるが、問題はキャンセルである。Webを通じてボタン一つで国をまたいで予約ができてしまうので、キャンセルもボタン一つで成立してしまう。ましてや国内ゲストのように電話をかけてキャンセル料を請求することが難しいので、泣き寝入りというケースも多いのが実態なので、しっかりと対策を講じることが大事である。

まずは、本コラムでも再三取り上げた現状の日本の宿泊施設のキャンセルポリシーが緩いという問題の改善である。3日前から発生するという施設が多いが、3日前ではキャンセル後の集客が間に合わない可能性が高い。インバウンドの多寡に関わらず、実態に即したキャンセルポリシーを検討すべきであると思う。

さらにキャンセルポリシーを設定したとしても、現地の支払い設定では、これまた請求漏れが起こる可能性が高い。そこで、インバウンドが活況のエリアでは、先行予約は事前カード決済限定にする対応や、返金不可プランで対応する施設も出てきている。

ただし、キャンセル規定を高めることは予約時のハードルにもなるので、大事なことは「予約をコントロールする」ということである。インバウンドが日本の観光業に福音をもたらすことは間違いないので、上手に付き合うことがポイントである。

（アビリブ・プライムコンセプト取締役　内藤英賢）＝隔週掲載



宿泊旅行・日帰り旅行で福島県いわき市を訪れる旅行会社の皆様へ！

バス経費の一部を補助します

福島県いわき市観光バスツアー誘客事業補助金のご案内

補助の対象期間
2023年7月1日（土）から2024年2月29日（木）まで実施し終了する旅行
※実施日を問わず申請の受付は先着順とし、期間内であっても予算がなくなり次第終了となります。

環境水族館 アクアマリンふくしま

申請受付は、7月1日（土）から予算に達するまで

スパリゾートハワイアンズ

助成概要

申請対象：旅行業法の規定に基づく登録を受けた事業者が催行する受注型企画旅行、または募集型企画旅行

助成額：貸切バス1台につき実績に応じて次のとおり

1台あたり乗車人数	日帰り旅行	宿泊を伴う旅行
10～19名	25,000円	50,000円
20～29名	40,000円	85,000円
30名～	50,000円	100,000円

要件等

日帰り・宿泊旅行共通
●いわき市外から出発するツアーであること。
●1団体の人数は10名以上であること。（バス運転手及びガイド等の乗務員を除く。）
●市内で1食以上の食事を手配すること。（自由昼食・バーベキュー等は含まない。）
●受注型企画旅行は企画書又は見積書に、募集型企画旅行は募集チラシ等に「いわき市観光バスツアー誘客事業補助金を利用しています」の文言を明記すること。
●利用するバスは、ミニバス、マイクロ・小型・中型・大型バスであること。（宿泊施設・他の観光施設等の無料送迎バスの利用及び高速バス・路線バスの利用は除く。）
※教育旅行、部・クラブ活動による合同団体旅行、旅行会社に対する他のバス助成制度を活用した旅行、宗教・政治活動を目的とした旅行を除く。

いわき・ら・ら・ミュウ

日帰り旅行	宿泊と伴う旅行
●いわき市内で有料の観光施設を1カ所以上加えること。（食事施設を併設する施設を除く。）	●いわき市内で1泊以上宿泊をすること。（キャンプ、民泊等は除く。） ●いわき市内で有料の観光施設を2カ所以上加えること。（宿泊施設に併設する観光施設とは別に2か所以上加えること。）

申請に関するお問合せ先（申請先）
一般社団法人いわき観光まちづくりビューロー
〒972-8321　福島県いわき市常磐湯本町向田3-1
TEL：0246-44-6545　受付時間　9:00～17:00（平日のみ）
いわき市観光サイト　https://kankou-iwaki.or.jp/
詳細はコチラ▶

お試し 1ヵ月間 無料！

観光経済新聞 電子版

セット割りで35%お得に！

スマホ、PC、タブレットで読める
2010年1月1日号から最新号が
全て読み放題

紙14,300円＋電子版11,000円＝25,300円
35%お得
セット割りで16,500円

記事は縦書きと横書きの両方でお読みいただけます。
紙面頁の全面印刷、範囲（スクラップ）印刷ができます。
紙面を画面上で拡大してお読みいただけます。
大手新聞各社と同じ紙面ビューワーを採用しました。

会員	料金	内容
無料会員	0円（無料）	観光経済新聞電子版を1カ月間無料でお読みいただけます。
		kankokeizai.com 会員向け記事を1カ月間無料でお読みいただけます。
		無料購読（試読）の有効期限はご登録から1ヵ月間です。
有料会員	年間 11,000円（税込み）	観光経済新聞電子版を1年間お読みいただけます。
		kankokeizai.com 会員向け記事を1年間お読みいただけます。
セット割会員	年間 2,200円（税込み）	観光経済新聞電子版を1年間お読みいただけます。
		kankokeizai.com 会員向け記事を1年間お読みいただけます。
		週刊「観光経済新聞」を郵送で年間購読していただいている方限定の割引プランです。

電子版のお支払いは、各種カード決済（PayPal または Amazon Pay）と銀行振込です。

無料会員登録などの詳細は
https://www.kankokeizai.com/member_plan_list/