旅館ホテル・施設・団体

宿泊・観光の魅力発信

全旅連青年部「宿フェス」を来月開催

全国旅館ホテル生活衛生同業組合連合会（全旅連）青年部（塚島英太部長＝長崎県・ホテル長崎）は2月14、15日、東京ビッグサイト（東京都江東区）で第2回「宿観光旅博覧会・宿フェス」を開く。全国47都道府県の青年部をはじめ、旅行会社、運輸機関など旅行関係企業がブースを出展。地域の宿、観光の魅力を一般来場者らにアピールする。

昨年に続く2回目 東京ビッグサイトで

昨年の第1回「宿フェス」会場

イベントは昨年初開催。2日間で延べ約3万人が来場した。会場は同時期に国際ホテル・レストランショー（主催＝日本能率協会など）が行われている東京ビッグサイトの東展示棟第8ホール。国際ホテル・レストランショーは宿泊、飲食などの業界向けイベントだが、宿フェスは一般からも多くの来場を募る。

会場は全旅連青年部員を中心に、全国47都道府県ごとにブースを出展。伝統文化、風土、食、体験など、各地域の魅力を紹介する。「地元を知り尽くした宿泊施設だからこそ伝えられる日本の魅力を発信。加えて、全国の魅力を知り尽くした大手旅行会社や交通事業者など、旅のプロフェッショナルが一堂に会する」（全旅連青年部）。

ステージでもさまざまなプログラムが展開される。阿波踊り、温泉むすめ、くまモン、書道家・青柳美扇氏のパフォーマンス、カラオケDAM（第一興商）とのタイアップによるカラオケステージなど。全国47都道府県の宿泊施設に泊まれるプレゼントキャンペーンも行う。

開催時間は各日とも午前10時から午後5時。入場無料。

宿泊者前年比17％増

旅館協会東北、昨年1年間

コロナ禍前比は18％減

日本旅館協会東北支部連合会がこのほど発表した同連合会の宿泊実態調査で、昨年1年間（1～12月）の東北6県の宿泊者数累計は前年比17％増。コロナ禍前の2019年比は18％減だった。6県全てが前年を上回った。

前年比で青森県21％増、岩手県11％増、秋田県1％増、宮城県21％増、山形県19％増、福島県17％増。地区別では宮城県県南地区が39％増と大きく伸びた。

月別では1～11月が前年同月超え。12月は前年並みだった。伸び率が大きかったのが2月の77％増、3月の62％増。

コロナ禍前の19年同月比は全ての月でマイナスだった。

人員は前年比3％減

旅館協会北海道、12月実績

日本旅館協会北海道支部連合会はこのほど、宿泊実績調査の昨年12月分を発表した。対象施設121軒のうち104軒が回答。宿泊人員は前年同月比3・1％減。コロナ禍前の2019年同月比は34・9％減だった。売り上げベースは前年同月比7・3％増。

宿泊人員の月別の前年同月比は、4月2・6％増、5月20・2％増、6月26・4％増、7月36・8％増、8月24・5％増、9月12・3％増、10月20・4％増、11月7・6％増。12月は減少に転じた。

各旅館から12月の動向について、次のような声が上がっている。

「5日間のみ営業。平日が鈍く、週末稼働上がる傾向。個人が伸びてきているが、エリア全体としては、依然厳しい状況」

「募集団体は皆無となった」

「改修工事で1週間休館。コロナ、インフルで地元団体会合見合わせ、厳しい数字ながら価格アップの効果は出つつあるよう」

「10月中～5月末まで、施設リニューアル改修工事のため、客数減少に影響。インバウンドは計画並みだったが、国内の動きが非常に悪く、前年割れした。能登半島地震、日航機事故の影響でのキャンセルは今のところない」

「建築関係のビジネス客が多い。暖冬が続き、雨なども多くスキー場があまり良い状態ではないと思う。今後の予約にどう響くかが心配」

「（インバウンドは）アジア圏中心に戻りつつあるが、他地区と比べ道東は弱い模様。直行便がないことや2次交通が課題かと思われる」

2023年12月の宿泊実績（人員）

地区	回答施設数	対前年比（%）
根室・標津・川湯・摩周温泉	7	80.4
知床・ウトロ温泉・岩尾別温泉	5	106.8
阿寒湖温泉	6	117.9
釧路・釧路近郊	4	97.0
十勝川・然別湖・帯広・帯広近郊	5	82.9
利尻・稚内	6	96.7
網走・網走湖・北見・温根湯温泉	7	79.7
大雪層雲峡・旭川・美瑛・富良野	9	96.3
登別温泉・カルルス温泉	9	92.7
洞爺湖温泉・支笏湖・日高・えりも	14	110.6
小樽・朝里川温泉・札幌・空知	10	91.4
定山渓温泉・小金湯温泉	4	107.1
余市・倶知安・ニセコ・岩内	6	120.2
函館・湯の川・松前・江差・八雲	12	82.6
合計	104	96.9

カップル向けに期間限定プラン

浅草ビューホテル

浅草ビューホテル（東京都台東区）は2月1日から3月31日までの期間限定で、カップル向けの「記念日プラン」を27階のメインダイニング「唐紅花」「蒔絵」で設定した。東京スカイツリーと浅草の街並みを一望する窓際席を用意するなど特典付き。

中国料理と西洋料理、2人のシェフが手掛けた料理を提供。季節のカクテルとデザートの盛り合わせが付く。バレンタインデー（2月14日）とホワイトデー（3月14日）は限定のディナーコースを用意する。

「宿泊施設の脱炭素化、利益増進」

国際観光施設協会エコ・小委員会

ホテレスでセミナー

2月14日、午前11時20分から

国際観光施設協会のエコ・小委員会は2月14日午前11時20分から、国際ホテル・レストランショー会場（東京ビッグサイト東ホール）でセミナー「宿泊施設の脱炭素化～旅館の使用エネルギーを適正化して利益を生む～」を開く。同委員会の3氏を講師に、旅館・ホテルの脱炭素化とともに、食品ロスの削減、それによる施設の高稼働化、利益増進について解説する。

講師は同委員会委員長の佐々山茂氏（佐々山建築設計会長）、同副委員長の小川正晃氏（ユニ設備設計技術顧問）、畑治氏（NRTシステム社長）。

気候変動への対応は誰もが避けて通れなくなり、宿泊施設もサステナブルな経営へとつなげるために、同問題が重要なテーマとなっている。

資源の少ない日本は脱炭素化に向けて水素、アンモニア、メタネーション、バイオ、核融合発電に向けての技術開発を進めているが、宿泊業界でも省エネとともにグリーンエネルギーへの転換が今後の課題となる。

二酸化炭素（CO_2）排出量ゼロの電力を使い、まきストーブの導入、生ごみのコンポスト化など、サステナブルな経営を実践し、それが市場に受け入れられ、高稼働と高価格を実現している宿泊施設がある。

講演では脱炭素化に向けた省エネ、食品ロス削減が施設の価値向上に結び付き、利益へとつながったこれらの実例について解説する。

セミナーの聴講登録は国際ホテル・レストランショーの公式サイトの「ホスピタリティデザインセミナー」のページ（https://jma-hcj.com/visitor/seminar/）から。

山崎まゆみの「ちょっとよろしいですか」

第126回

被災地のお見舞い観光

能登半島地震でお亡くなりになられた多くの方々にご冥福をお祈りするとともに、ご親族や関係者の皆さまに心からのお悔やみを申し上げます。年始に突然起きた災厄の被害にあわれた皆さまのご心中を思うと胸が痛み、どうか一日も早く平穏な日々がやってくるようにと祈るばかりです。

私は年末年始に新潟県長岡市の実家に帰省していました。最も大きな地震があった時は実家の近所の神社で初詣の長蛇の列に並んでいました。元旦の静けさと、ピンと張り詰めた冷たい空気の中で、一斉におびただしく鳴った緊急地震速報の異様さ。あの時、「ただ事ではない、何かが起きたのだ」と神社にいた誰もが察していたと思います。神社ですから地盤が安定しているはずですが、地面が波打つようにぐらぐらと揺れました。幸い、実家は玄関の衝立と庭の灯籠が倒れたくらいで、大きな被害はありませんでした。母も私もけがはなかったのですが、母が中越地震を思い出していたく興奮しましたし、その後のニュース映像を見ては怖がりましたので、しばらく実家にいました。

観光業界、宿泊産業もようやくコロナ禍から復活し、意気揚々とした年始を引っくり返す出来事で、一部地域の皆さんはまた厳しい状況下に置かれました。和倉温泉は源泉を引く配管の破損も伝えられましたね。その後も、地震で揺れた北陸の石川、富山、新潟の宿泊施設のキャンセル続出が伝わってきます。とある温泉地の方からこんな話を聞きました。

「うちの温泉地からの情報発信の量は多いのですが、旅に誘う話題は皆無です」。

残念ながら日本では「被災地に遊びに行くのは、被災者に悪い」という風潮がありますが、それはなかなか変えられない考え方です。

ですが、このタイミングだからこそ、一つご提案があります。

北陸の復興の兆しが見えてきたら一斉に、「被災地へのお見舞い観光」という考え方を広くアピールしませんか。ストレートに「お見舞い観光」と名付けてしまうのです。本連載でもたびたび伝えてきましたが、被災地に対する欧米の成熟した考え方を日本に取り入れるのです。

もう20年前の出来事ですが、2004年12月26日に起きたスマトラ島沖地震は死者22万人、負傷者13万人と伝えられる大惨事。犠牲者の中には日本や欧米諸国からの観光客も含まれていました。

私は翌年の2月に、タイ国政府観光局が実施したプレスツアーで、大打撃を受けたプーケットを訪ねました。がれきは散乱し、津波で流されてきたごみもそのままの状態。復興した様子は全くありませんでしたが、欧米人がビーチで遊んでいました。欧米からの観光客は「来ることが応援だろう」と言うのです。被災を見舞うという気持ちと、観光業への理解の深さに強く共感しました。

お客さんにとっての「被災地へのお見舞い観光」は、私にとっては「厳しい状況下に置かれた旅館に泊まると、お客と宿の間にあたたかい交流が生まれる。この交流こそ、旅の醍醐味になる」と思えます。ですが、私の見方は特殊かもしれません。

宿泊業の皆さまにおかれましては、訪れた時のメリットや特典などを明確に発信してほしい。いま思えば、コロナまん延時の旅行支援もその一つでした。ただあれは割引というメリットがあるから訪問したお客さまがほとんどだったでしょう。今回は「お見舞い観光」と言葉で明確化し、風潮を変えていくのです。

実はこの原稿を書いている今日、観光経済新聞が主催する「人気温泉旅館ホテル250選認定証授与式&にっぽんの温泉100選表彰式」に参加してきました。和倉温泉「加賀屋」さんもお越しでした。思わず胸がいっぱいになり、ハグをして別れました。

（温泉エッセイスト）

＝月2回掲載

人に優しい地域づくりをめざして ⑤

全旅連　第26回

人に優しい地域の宿づくり賞

白馬村宿泊イノベーションチーム

（リクルート「じゃらん」賞）

長野県白馬村の宿泊施設で組織する白馬村宿泊イノベーションチームは、同村の今後の宿泊産業のあり方を探るシンポジウムを開催。「持続可能な宿泊業の提案」として、三つが示された。

同村観光課が主催した今後の宿泊業を考える3年間にわたる研修の成果報告を兼ねたシンポジウム。第1部で同村と同じスキーリゾートを抱える北海道ニセコ町の片山健也町長を招き、「SDGsと観光・まちづくり」と題した基調講演を実施。

第2部で「持続可能な宿泊産業の提案」と題した成果発表。「断熱は村の未来に貢献する」「はぶくという引き算の考え」「10年後の白馬の宿泊産業を築く」の三つのテーマでチームの提案。

白馬の宿が変わる宿泊シンポジウムを開催

この欄は全国旅館ホテル生活衛生同業組合連合会主催の第26回「人に優しい地域の宿づくり賞」（厚生労働省後援）にエントリーし、各賞を受賞した、全ての人に優しい地域づくりを進める旅館・地域の先進例を紹介するコーナーです。

メンバーが発表した。

村内の温室効果ガス排出量のうち、宿泊業で排出される量の割合は24％と、全体の約4分の1を占める。発表したメンバーの1人は、宿泊業ができることの一つとして「はぶく歯ブラシプロジェクト」を提案。「白馬を訪れる年間100万人の観光客が歯ブラシの使い捨てをやめればごみの量が減り、地球温暖化の抑制にもつながる」と、歯ブラシの無料提供をしないプロジェクトの推進を求めた。

外食・宿泊・レジャー業界に向けた商談専門展
第52回 国際ホテル・レストラン・ショー
会期 2024.2.13(火)▶16(金) 10:00 to 17:00（最終日16:30まで）
会場 東京ビッグサイト 東展示棟1～6ホール
給食・宅配サービス業界に向けた商談専門展 第45回 フード・ケータリングショー
セントラルキッチンを含む総合厨房・フードサービス機器の商談専門展 第24回 厨房設備機器展
セミナー全て無料で聴講できます！ ※定員になり次第、受付終了。
日本最大級！ 出展 約750社、約2,200ブース

毎回好評！ 展示と連動した約100本以上のセミナー・各種イベントがさらに充実！
トレンドセミナー　ホスピタリティデザインセミナー　JAPANサウナ・スパEXPO　給食・厨房セミナー　HCJセミナー

トレンドセミナー ※プログラムは変更になる場合がございます。 会場 東6ホール特設会場 聴講者席 約180席 聴講無料 事前登録制 聴講申込・セミナーの詳細はこちらへ
宿泊・外食業界の現場運営から今後の観光産業の動向まで幅広いテーマで開催！！（法人の種類、敬称略）

時間	2月13日(火)	2月14日(水)	2月15日(木)	2月16日(金)
11:00▼11:40	11:00～12:30 HCJ2024基調パネルディスカッション 宿泊業界の従業員、ゲスト、関わる全ての人々の幸せの実現を目指して(仮) 鶴雅ホールディングス 代表取締役社長(日本旅館協会 会長) 大西 雅之 ロイヤルホテル 取締役会長 陸山 秀一	宿泊業のスマート化研究会 ～宿泊・観光のCX（顧客体験）価値を向上する～ 東洋大学 国際観光学部 准教授 徳江 順一郎 ／ 日本ホテル 執行役員 兼メズム東京、オートグラフ コレクション 総支配人 東海大学観光学部観光学科 客員教授 生沼 久／いせん 代表取締役 井口 智裕	ロボットと人が共存する外食産業の新局面 ～調理ロボで人手不足の解決へ～ プロントコーポレーション 代表取締役社長 杉山 和弘	高付加価値インバウンド観光地づくりを通じた心豊かで持続可能な社会づくり一沖縄を例に一 内閣府 沖縄総合事務局運輸部長 星 明彦
12:10▼12:50		東急不動産がフラッグシップ複合リゾートで進める地域創造プロジェクト「もりぐらし」を考える。 東急リゾーツ&ステイ 地域創造統括部部長 徳田 圭太 東急不動産 事業戦略部 石原 宏基	The Okura Tokyo 料飲サービスにおける「プロフェッショナル」とは ホテルオークラ東京 執行役員 料飲部部長 杢代 潔	『日本におけるラグジュアリーの将来』【コーディネーター】東洋大学 国際観光学部 准教授 徳江 順一郎 一部:12:00～12:40 ・日本企業プロデュースによるウルトラ・ラグジュアリーの将来【登壇者】エスパシオエンタープライズ 代表取締役社長 本中野 真 ザ・カハラ・ホテル&リゾート 横浜 総支配人 阿部 泰年 二部:13:00～13:40 ・伝統と革新が生み出した日本のラグジュアリー【登壇者】ホテルニューオータニ総支配人室 ディレクター 佐藤 智子 NARIIZ 代表 吉成 太一
13:20▼14:00	観光現場のキラーコンテンツ開発 ～健康・イベント・地域体験の新たな展望～ 日本能率協会 マーケティング部門 評議員会 分科会	宿泊／料飲施設におけるサービスロボットの活用に関して ～ロボットフレンドリーな環境の実現～ 経済産業省 製造産業局 産業機械課 ロボット政策室 室長補佐 板橋 洋平 ／ ロボットフレンドリー施設推進機構 理事 村松 洋佑 ／ 森トラスト 社長室戦略本部 デジタルデザイン室 部長代理 朝比奈 泰裕	低離職率を実現するリモートワークとDXホテル経営 ホテルパームロイヤルNAHA国際通り 総支配人（沖縄県ホテル協会 観光人材育成委員長 兼 理事） 高倉 直久	
14:30▼15:10	新時代の観光戦略 ～ファミリー層への訴求と地域住民参画型観光の推進～ 日本能率協会 マーケティング部門 評議員会 分科会	ペニンシュラ・ホスピタリティーを体現する人材育成の取り組みについて ザ・ペニンシュラ東京 ピープル&カルチャー ディレクター 本間 聡	【飲食店、宿泊施設事業者向け】成功事例を踏まえた、マクアケ流「事業を安定させるための集客」の極意 マクアケ プロジェクト推進本部 キュレーター 尾高 宏幸	14:10～14:50 ダイバーシティ実現に向けて今日からできる心のバリアフリー 全旅連青年部 政策渉外委員会 副委員長 西海 公彰
15:40▼16:20	コロナ禍を経て世界と日本の宿泊ビジネスはどう変わった？私たちがとるべき戦略、選択は？ H. A. アドバイザーズ 代表取締役 阿部 博秀	定着率97％の飲食企業が導入した自律自走人材育成術「BDP研修」とは？ FTG Company 飲食事業部 部長 山領 薫	外食産業における配膳ロボットの導入事例 ～3年の活用進化、ロボットの可能性について～ アルファクス・フード・システム 代表取締役社長 藤井 由実子 ／ 銚子丸 執行役員 営業部長 阿部 豊一	15:20～16:00 ネガティブをポジティブに変える サウナの力！ 田舎の山宿に全国から人が集まる理由 全旅連青年部 総務戦略委員会 星降る山荘 七時雨山荘 立花 龍太

最新のセミナー情報・セミナーの内容詳細はWebにて随時更新中!!
WEB上で事前登録のうえご来場ください！
HCJ 検索 http://jma-hcj.com

HCJ動員数No.1企画
イベントステージ ※プログラムは変更になる場合がございます。 会場 東3ホール特設会場 聴講者席 約120席 聴講無料 当日先着順
（法人の種類、敬称略）

2月13日(火)
日本飲食団体連合会が語る食のトレンド
［主催］日本飲食団体連合会
日本飲食団体連合会(会長：服部 幸應)に加盟する様々な業態の飲食店経営者やシェフと食団連理事によるトークセッションを行います。飲食業界のこれまでの振り返りやこれからの展開について、トレンドや実際の事例を交えながらご紹介します。
〈プログラム（予定）〉
「【講演】コロナがもたらした飲食業界への影響に関する総括」 コロナ禍を経て飲食業界に起きた変化（良い面・悪い面）の振り返りと、食団連の発足目的や活動内容についてご紹介します。
「【パネルディスカッション】これからの飲食業界について」 飲食業界の未来のあり方（海外進出、新しい飲食経営スタイルなど）について、理事とオフィシャルパートナーとのパネルディスカッションを通して発信します。
「【対談】食団連理事から若手料理人に向けて」 登壇予定 日本飲食団体連合会 副会長 山下 春幸 HAL YAMASHITA 東京本店 エグゼクティブオーナー兼エグゼクティブシェフ） 日本飲食団体連合会 理事 米田 肇（HAJIME オーナーシェフ）

2月14日(水)
日本の食と観光の未来
［主催］FOOD FIELD CREATIVE
食と観光の分野で我が国が一体となり進めていく食への対応、日本らしさを交えた食体験の開発や情報発信ついて多種多様なステージで解説します。
〈プログラム（予定）〉
「日本の観光産業における食の重要性」 HAL YAMASHITA 東京本店 エグゼクティブオーナー兼エグゼクティブシェフ 山下 春幸
「地域食材とオーガニック食材の活用」 アルファフードスタッフ 常務取締役 浅井 紀洋 パレスホテル東京 ベーカリーシェフ 星 敏幸 農畜産物流通コンサルタント&農と食のジャーナリスト 山本 謙治
「国際観光都市の食の多様性対応と海外情報発信」 メイドインジャパン・ハラール支援協議会 理事長 高橋 敏也 東京都台東区文化産業観光部 観光課長 平林 正明
「シェフと生産者が考えるガストロノミー」 伊勢すえよし 田中 佑樹 韓国料理人 鄭 大羽 他
試食あり

2月16日(金)
地域振興プロジェクト～観光分野におけるDX推進～ ［主催］日本能率協会
地域振興は喫緊で取り組んでいくべき課題です。観光DX、農泊DX、都市DX、人材DXを通じた地域資源活用、持続可能な成長を実現するソリューションを通じて訪日外国人6000万人時代に備え、新たなビジネス展開につながる情報発信をします。また、2025年に迫った大阪万博や、IR開業についても発信いたします。
プログラム（一部紹介）
「農泊DXで新たな観光消費を生む」 農林水産省 農村振興局 都市農村交流課 課長補佐（定住促進班） 都築 孝彦 ／ 北海道美瑛町 商工観光交流課 高島 和浩 ／ びえい農泊DX推進協議会 事務局長 石川 史子
「訪日外国人6,000万人へのロード マップ」 大阪観光局 MICE政策統括官 兼 万博・IR推進統括官 田中 嘉一

来場についての問い合せ先 一般社団法人 日本能率協会来場者ヘルプデスク ［受付時間］9:30～18:00（土日祝は除く）（㈱ケイ・スリー・クリエーション） ［電話］03-6809-2707 ［e-mail］helpdesk@k3c.co.jp