

発行所 叢 旅行新聞新社

本社 〒101-0021 東京都千代田区外神田6-5-11MOAビル6階

電話 03(3834)2718(代表) FAX03(3834)3748

関西支社 〒556-0011 大阪市浪速区難波中1-14-14エミューイモビル4階

電話 06(6647)5489 FAX06(6647)7626

日本専門新聞協会、国土交通省交通運輸記者会加盟

提携紙 韓国旅行新聞、台湾「旅奇」、フランス「ZOOM JAPON」

11月1日(木)

2018年(平成30年)

毎月1日、11日、21日発行

昭和54年4月19日

第3種郵便物認可

購読料 年間16,970円

振替00190-4-38126

業界人のための  
の業界専門紙

第1732号

旬刊 旅行新聞

THE RYOKO SHIMBUN

0.507 Special feature article

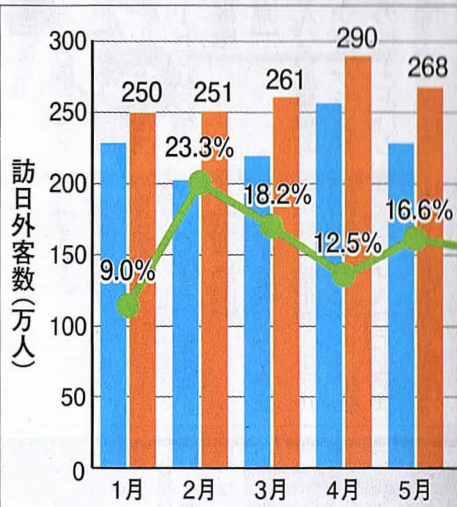
黒岩町長インタビュー

つづいた迅速な対応へ

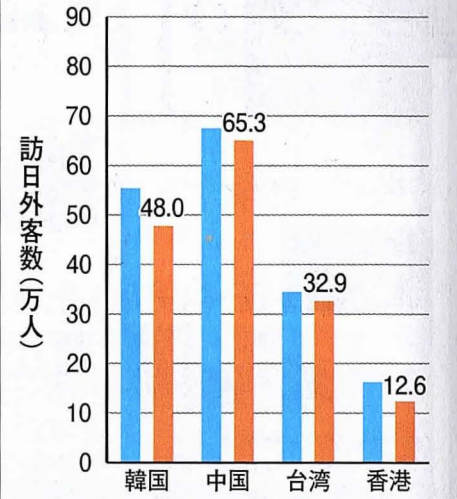
今年1月23日に発生した草津白根山の噴火以降、噴火警戒レベルが変動している。群馬県・草津町の黒岩信忠町長は「すべての判断の根拠はサイエンス(科学)を最優先する」と明確に発表し、情報の「見える化」による危機管理にも取り組んでいる。2015年度には、公約に掲げた入り込み客数300万人を達成。草津温泉のシンボル「湯畑」周辺の再整備計画によって、ブランド力を高めた黒岩町長に、まちづくりの根本思想を聞いた。

【増田 剛】





主要市場別推計値



で守られてきた正門や  
庁には、その際の弾痕  
今も残っている。また  
年4-7月まで慶喜が  
「御謹慎生活を送った  
至善堂」御座の間も現  
存する、水戸の幕末を  
感でざる場所。正庁諸役  
会所(来館者の控室)の  
床の間には、水戸藩を象  
徴する言葉「尊攘」の掛  
軸が懸けられている。

「が楽しみになっ  
」と本社に手紙をく  
びましたのです。  
この半年くらい、機  
で耳にする「お客様  
指定されているお座  
に着席していること  
確認してから出発し  
ます」というフレーズ  
、非常に違和感を覚  
えました。「今のアナ

マニユアルを覚える  
けでも新入社員にと  
して...」。  
方がいました。「着  
正はあります。  
しかし2度だけ、こ  
が正しいのではな  
ざされてることを確  
マニユアルを覚える  
けでも新入社員にと  
して...」。  
方がいました。「着  
正はあります。  
しかし2度だけ、こ  
が正しいのではな  
ざされてることを確

「は、大変な仕事で  
す。一生懸命に取り組  
む姿勢は尊いものです  
が、マニユアルの言葉  
だけではいけません。  
伝えたいことが相手に  
伝わるのが大切であ  
り、そのためには違和  
感なく受け止めてもら  
える言葉を選ぶ必要  
はならないのです。  
マニユアルで、ほと  
んどに実行できる人を  
育てようと企業側が考  
えてしまうと、「考動」  
できないスタッフを創  
り出してしまいます。  
考えて行動する思考を  
持つもらうには、普  
段から何気なく使う言  
葉に、関心を寄せるク  
セをつけることが  
大切です。美しい日本  
語も大切ですが、ブラ  
スの言葉を使えるよう  
な研修を実行してくだ  
さい。

地域の食をブランドに

金丸弘美(著)



食環境ジャーナリスト  
・食総合プロデューサー  
の金丸弘美氏はこのほ  
ど、「地域の食をブラン  
ドにする! 食のテキス  
トを作ろう」を岩波ブッ  
クレットから発行した。  
「農産物売り出した  
い」、「ブランドにし  
たい」といった相談を受け  
る機会が多い金丸氏は  
「食のテキスト化」を勧  
めている。  
テキストとは、農産物  
や海産物などの履歴を作  
ること。環境や、品種、  
歴史、文化、栽培法、栽  
培の履歴、量、栄養価、  
出荷法、食べ方までしっ  
かりと調べ、特徴を明確  
にする。これによって、  
相手に具体的に伝えるこ  
とが可能になる。  
テキストを作成した後  
は、「参加型ワークショップ  
」を開くことが大切  
と金丸氏は記す。地域の  
くだものや畜産物、野菜  
などを組み合わせて、農  
家や栄養士、商工会など  
地域の食に携わる人が参  
加して、料理家を中心  
20-30品目を作る。関係  
者で試食し、味を理解し  
たうえでレシピ化する。  
このワークショップと  
テキストを組み合わせる  
ことによって、地域で地  
元の食が利用される幅が  
大きく広がる。さらに、  
購入する人にもさまざまな  
レシピの提案ができ、  
売りやすくなるなどのメ  
リットがある。  
金丸氏は「地域の人が  
お互いにノウハウを共有  
し、連携すれば、四季折々  
にさまざまな食の提供が  
可能になる。ひいては観  
光振興にもつながる」と  
語る。定価(本体620  
円+税)。

観光最前線

10月某日に千葉県・新浦安  
で第3回「世界ベジタリアン  
シンポジウム」が開かれた。  
テーマは「自分・健康・地球  
のための菜食生活」。普段の  
自分の食生活とはまるでかけ  
離れた「世界の素食・ヴィー  
ガン・ベジタリアン」の考え  
方や国事情、実践方法などに  
ついて学べる世界大会で、10  
カ国以上からヴィーガンが参  
加した。  
一般的なベジタリアンは肉

ヴィーガンを食べてみた

や魚を食べないのに加え、ヴ  
ィーガンは完全菜食主義者を  
意味し、卵・乳製品・はちみ  
つも口にしないのだという。  
会場では昼と夜にヴィーガ  
ン料理が提供された。たしか  
に野菜や豆、米だけの食事で、  
自分も初めて食べてみたが、  
きちんと味付けがなされてい  
て普通に美味しかった。夕食  
では、肉や魚に見立てた料理  
も登場し、目でも楽しませて  
もらった。  
【古沢 克昌】