

HOTERES

週刊 ホテルレストラン

2019 **1|18** ¥1600

特集 デステイネーション福井

よみがえる恐竜大国福井のブランド力

特別企画 ホテルメトロポリタン山形 25周年記念

新春企画 わが社の働き方改革

TOP INTERVIEW

(株)ニューバリューフロンティア

代表取締役 高宮 孝一郎 氏

オータパブリケーションズ
http://ohtapub.co.jp/about/



ウェディングに
生涯をかけた鈴木良太郎からの
メッセージ

100年恋するウェディング

鈴木啓太 編

●定価1500円(税別)

人と人が優しい事
人と人が支えあって笑っている事

人として必要な事が
少し難しくなってきたら
そんな気がします。

百年後のあなたへの想いを重ねて
幾重にも笑顔の年輪を刻んで

どうぞ百年後のあなたが
ずっと笑顔で

大笑いでありませうように……



好評
発売中

デステイネーション福井

恐竜王国福井のブランドカ



CONTENTS

- 67 福井国際観光ホテルリバービューアケボノ 代表取締役社長 清水嗣能氏
- 68 開花亭 代表取締役社長/合資会社開花亭 代表社員 開発毅氏
- 69 グランディア芳仙 女将 山口由紀氏
- 70 つるや 館主 平山泰弘氏
- 71 ベにや 代表取締役社長 奥村隆司氏
- 72 サッカーチーム サウルコス福井
- 73 樹梵/合資会社 加藤吉平商店(醸造元) 代表取締役社長/11代目 当主(グループ最高経営責任者)代表 加藤団秀氏

“ぜいたくで粋な裏通り”花街・浜町の 再建に向け行政とともに取り組む

開花亭 代表取締役社長 合資会社開花亭 代表社員
開発 毅 氏



1890(明治23)年開業以来120有余年、皇室をはじめ各界の最前線で活躍している人や著名な文人墨客などがこよなく愛した料亭「開花亭」。2007(平成19)年には屋敷建物が戦後の建造物として初の「国指定登録有形文化財」に指定された。1952(昭和27)年には52軒におよんだ浜町の料亭も今では10軒足らずとなっている。かつての賑わいを取り戻そうと改革に挑んでいる開発毅社長にお話を伺った。

が予測される中で、福井県の魅力をアピールし、また魅力ある街づくりにより、新たな店舗を誘致できる環境を整えることで、浜町の風情は残しつつも最先端の街を作り上げていくことができると考えたのです。

▶北陸新幹線延伸は福井県にとって交流人口を増加させる絶好のチャンスですが、そのチャンスをつかもうという意欲に弱いように感じられます。

福井県人は往々にして内弁慶なところがあります。というよりも、これまでは県内の需要で十分商売が成り立ちましたので、よその情報を収集してまで変えていく必要がなかったのです。ところが少子化や高齢化、人口減少や郊外にビジネス拠点が変わり、その変化についていけない店舗が増え、このまま継続するよりも土地を売却したり、賃貸の方が良いという判断から、歴史ある店をたたむ経営者が増えたのです。もちろん、そのような考えがすべてではありませんが、前向きに取り込もうという有志が集まり、NPO法人を立ち上げ、まずは福井県の中心地であった“ぜいたくで粋な裏通り”であった花街・浜町の再建に着手したのです。

▶建築家・隈研吾さんのデザインによる「開花亭 sou-an」は斬新であるとともに、街に新たな息吹を感じます。

当初は非難する声も多々ありましたが、ま

ずは声を上げている開花亭が変わらなければ街を変えることができないと思い、ランドマークとなる店作りを行なうために、2020年東京五輪の新国立競技場のデザインを手掛けている隈研吾さんに依頼をしました。また惣菜などを販売する「開花亭 kuri-ya」のデザインも依頼をしました。何か楽しさを予感させる街を作り出していくことで、この街で挑戦してみようという若者たちが集まってきました。と同時に、私自身がぜひ出店してほしいという経営者に声を掛け、融資面の相談も行政と掛け合いながら進めています。飲食業に限らず未来に限りない可能性を秘めた若者たちに向けて、行政から支援金として100万円を用意するなど、民間と行政が一体となり活性化を図っています。

▶開発社長の熱い思いと行動力があるからこそ、街の人たち、そして行政も動かすことができるのだと思います。

料亭においても名物であるズワイガニの美味しい茹で上げ方を教える講習会を実施しています。中には伝統ある「開花亭」の秘策を公開するのは…という声もありますが、開花亭ではなくとも本当においしいカニ料理を提供することにより、福井県におけるカニのブランド力を高めるとともに誘客につながります。今後も大いに情報発信するとともに、同じ志を持つ先輩や行政とも協力し、集客できる魅力ある街づくりに取り組んでいきます。

▶福井県を代表する料亭街であった浜町も中心市街地には駐車場や空きテナントが目立つようになってきたと聞きました。実態はいかがですか。

江戸末期から明治初期、「北前船」に資材運び積むための運輸の要衝として栄えていました。福井市役所や繊維商社、銀行などが取り囲むビジネス街であり、料亭を構えるには最適な場所だったのです。「北前船」が衰退する中でビジネス街から花街に変わり、1952(昭和27)年には52軒の料亭が軒を連ねていました。ところが現在は10軒ほどとなり、花街としての賑わいも薄れつつあります。そこで浜町の風情・情緒を維持し、新たな景観保全計画を立ち上げるため、料亭経営者や地域住民、そして行政とも協議を重ね、浜町界隈を「都市景観形成地区」の指定地域としたのです。2023年の北陸新幹線延伸により国内外の観光客が増えること

「あわら温泉 女将の会」利き酒師の 資格を取得し純米吟醸生貯蔵「女将」醸造

グランディア芳泉 女将 常務取締役/「あわら温泉 女将の会」会長
山口 由紀 氏



大女将・女将・若女将の3代で全115室の旅館を切り盛りしているのが「グランディア芳泉」だ。「女将として、お客さまの小さな幸せの応援団になりたい!」いつも心に思い、「もう1度行きたい旅館」を目指している。懐に飛びこむ女将の笑顔と明るさに5回リピートした外国人客もいるほどだ。と同時に「あわら温泉 女将の会」でも会長を務め、あわら温泉に来なければ飲むことができない日本酒 純米吟醸「女将」を作り出すなど、あわら温泉の活性化に奮闘している。

久保田酒造のご協力もあり、2014年から酒造りが始まったのです。

▶皆さん、利き酒師の資格も取得されたと聞きました。

単にお酒を造るのではなく、お料理とのマリアージュやお客さまにきちんとお話ができるようになるためには、お酒の知識を習得しなければならないと考え、酒造りを始める1年前に利き酒師の資格取得に取り組みました。日常の多忙な業務の中で利き酒師の資格を取るための勉強をすることは簡単なことではありませんが、見事、13人ともに利き酒師の資格を取得することができたのです。そして日本酒を造るための米作りのために田植え、収穫、そして仕込みまで女将たちがかわり純米吟醸生貯蔵「女将」が誕生したのです。

▶それは素晴らしいことです。「女将」という名称もインパクトがあります。売れ行きはいかがですか。

最初の1年目はお酒の飲めない女性をターゲットに甘口だけを造りました。ところが、男性から“甘すぎる”とう声をいただき、辛口の醸造をいたしました。現在は辛口4000本、甘口1000本を、あわら温泉の旅館のみで販売しています。

▶どのようにPRをされていていらっしゃるのですか。

観光協会のイベント会場には行かれな

いことが多いことから、お酒とともに田植えから稲刈り、仕込みまでを収録した動画の披露もいたしました。ほかの地域で販売をしていないため、認知度を高めていくことは難しい状況ですが、昨年、北陸新幹線で提供しているJR西日本発刊の「西navi 12月号」やJALの機内誌「SKYWARD」(2018年11月号)で紹介され、ようやく動き出した感じがします。また昨年6月の田植えには、一般公募した方々と一緒に田植えを体験したり、10月には福井県在住外国人の方に稲刈り体験をしていただきました。今後、酒米の田植え稲刈り、お酒の仕込みなどに参加してもらい、出来上がった「女将」をあわら温泉に泊まって飲むというストーリーのあるツアーも造成したいですね。

▶多くの方が目にする機内誌に掲載されたことにより期待が持てますね。

今後も「あわら温泉 女将の会」として月に1回の例会を継続的に行ない、若女将も加わり、一層団結力を高めていきます。当館においてはお客さまとのコミュニケーションを大切に、何度でも足を運んでいただけたら、辛口の醸造をいたしました。現在は辛口4000本、甘口1000本を、あわら温泉の旅館のみで販売しています。