

地域全体で快適な観光地づくりを

おもてなし
事例



おもてなしの現場
勝沼ぶどう郷観光協会
古屋 匡三さん

観光客へのトイレの開放を始めた勝沼町の観光施設。勝沼ぶどう郷観光協会の古屋さんに、その意義を語ってもらいました。

— どうしてトイレの開放を思いつかれたのですか？
 古屋 勝沼の町はぶどう畑が広がっていて四季それぞれの顔をみせてくれますが、観光地として紹介できるワイン貯蔵庫などの近代遺産も数多く残っているんですよ。これらを歩いて見ていただき勝沼の良さを味わっていただきたいと思っています。ですが、観光客にとって気がかりなのがトイレです。公衆トイレが整備されていけばいいのですが、なかなかすぐに整備はできません。
 — 安心して散策してもらうために開放しているということですね。
 古屋 何も買わないで、ぶどう園やワイナリーのトイレを借りるのは、



Profile

古屋 匡三(ふるや まさみつ)
 勝沼ぶどう郷観光協会会長。観光葡萄園古柏園代表取締役。勝沼ぶどう郷観光協会では、勝沼町での観光客の利便性を図るため、ブドウ園やワイナリー、民宿などの施設でトイレを開放する自主的な取り組みを始めている。
 勝沼ぶどう郷観光協会・電話0553-44-1111

— 地域が同じ目標を共有して歩まないといけない問題ですね。
 古屋 日本一のぶどう産地だけれども「観光に対する意識も違うな」といわれないといけないですね。そのためには、一歩他よりも進んだことをやらないといけないし、地域全体で取り組まなければなりません。そして、勝沼の個性が出せると将来につながっていくと思いますよ。

都会の人とするふるさと再発見

おもてなし
事例



おもてなしの現場
ゆうゆう案内人(白州町)
坂本 房恵さん

案内人として活動する中で、の思いを語ってもらいました。

案内人であることに、特別な思いはありませんか？
 坂本 私たちは都会から来る人たちと一緒に、おそばを作ったりおみそを作ったりして楽しんでいるんですよ。それが生きがいになっているというか、楽しませてもらっているんですよ。私たちが自身も、白州の案内人といっても、知らない部分も結構あるんですよ。よそから来た人に教えられることもあるんです。こんなにおいしい水を飲んでいたんだ、みたいだね。それがおいしいお酒になって、お米になって……。
 — 漠然と住んでいると、良いところが気がつかないって言うことがありますよね。



Profile

坂本 房恵(さかもと ふさえ)
 ゆうゆう案内人であり、田舎文化と手作りにスポットを当てた体験教室、白州田楽塾インストラクター。せきれいの会の一員としてそば打ち体験や味噌、豆腐づくりなどを通じ、白州町の文化を紹介している。白州町民生・児童委員副会長。

坂本 どっぷり漬かっているとわからないこともあるんですよ。都会の人と一緒にふるさと再発見みたいなものです。私たちが人と接する時に、気遣っていることはあるのでしょうか。
 坂本 作り方のポイントだけは教えていますけど、なるべく手を出さないようにしています。自分で作ったそばっていうのはね、また格別の味がするんですよ。あとは……その人その人、人柄が全然違いますから、まずその人が何を求めてここに来たのかを理解して接するようにしています。
 — かなり人気もあるようですね。
 坂本 そうですね。今年もまた来ま

した、っていうリピーターの方は大勢いらっしゃいます。時には絵手紙なんかいただいたり。そういうときは何よりもありがたいなあ、うれしいなあと思いますね。私どもにとっては特別なことではなく、毎年やることの一部のような仕事ですけども、自分たちが何年もやってきたことが役に立つのでしたら、それは生きがいにも感じます。
 — 今後、どのような活動をしていきたいですか。
 坂本 そうですね、私たちが地域の先輩たちにおそばやおみその作り方を教わり、自分たちも研究を重ねてこまできたんですよ。地域に育てられたというか、そういう面はありがたいと思っています。今度はそれを次の世代にも伝えていくことが、私たちの課題だと思っています。
 — 地域を訪れる方に伝えていきたいことは何ですか？
 坂本 ここから眺める甲斐駒ヶ岳の姿は格別です。自然の素晴らしさを感じてもらいながら地域の食を十分味わってもらいたいです。

— 地域全体での新たな取り組みの歩みというところですね。
 古屋 そうですよ。地域を発展させていくためには、一人で頑張ってもだめです。地域全体で取り組まなければいけないと思います。点が面になることが大事です。隣りはうち、という一人ひとりの競争だけではなく、自分がないものが隣にあれば、それを観光客に教えてあげることが必要です。例えば、「うちでは、食事ができないけれど、あそこに行けばできますよ」と教えつこうということなんです。お客さんにとっても良いことですよ。お客さんに満足していただければ、また、来年も来てくれるんですよ。