

NPOニュースレター

みんなで阿寒湖温泉の未来を考えよう！



NPO法人阿寒観光協会まちづくり推進機構の
「観光まちづくり」の活動情報をお知らせする新聞です

2008年11月 通巻 39 号

1 『イオマンテの火まつり』開催中！

アイヌコタン屋外特設会場にて 毎日 21:00～

10月11日(土)から始まった「イオマンテの火まつり」は、連日多くのお客様にご来場いただいています。昨年とは踊りの内容も変わっていますので、お客様に積極的におすすめください。料金は、大人1,000円(前売り900円)、子供500円(同450円)、11月30日(日)まで毎日午後9時より開催です。防寒ウェアも各ホテルで用意しています(無料)。

なお、イオマンテの火まつりの前には、「タイマツ行進」もありますので、こちらもおすすめくださいね。

地域再生マネージャー事業

2 おもてなし講座は11月5日(水)開催です

昨年「阿寒湖温泉でのおもてなし」について講演頂き、大変好評だった渡壁ほづみ先生にまた来ていただきます。今回は“お客様に気持ちよくお買い物をして頂くコツ”について教えて頂きます。商店街やホテルの売店の方は、ぜひご参加下さい。

開催概要 日程：11月5日(水)10:30～12:30

場所：ニュー阿寒ホテル

内容：販売力を高めるポイントとは

—お客様に気持ちよくお買い物をしていただくために—

講師：渡壁ほづみ氏(財団法人日本交通公社 提携講師)

お申込み・お問合せ

NPO 法人阿寒観光協会まちづくり推進機構

FAX：67-3024

(申込締切：11/3(月)正午)

TEL：67-3200

講師プロフィール：カリフォルニア州パサディナ市立大学卒。株式会社リサーチ 代表取締役。旅館・ホテルを中心に、宿泊・観光サービス産業や地域の活性化に向けて、臨場感ある研修・講演を多数行っています。また、留学経験を生かした「外客接遇」の実践研修も、すぐに使えるスキルを学べると好評です。

3 阿寒湖の秋

阿寒湖の秋といえば紅葉が代表的ですがこの時期毎年行われているのがワカサギの秋漁です。今年は温暖化のせいかワカサギの群れの確認がなかなか出来ず下旬から紅葉の中はじまりました。

沖合い1kmほどの距離に引き網をぐるりと巡らしゆっくりと時間をかけて引いてきます。

最後は2艘の船をぴたりと合わせて網を手で手繰り寄せます。

最後の網の袋の中にワカサギが銀鱗を光らせて躍っています。

中にはワカサギを追っていたのでしょう。ヒメマス、アメマス、ニジマス、ときにはコイ、フナ等も混じっています。

引き網漁の廻りでは網からこぼれたワカサギを食べにマス達が盛んにゴボッ、ゴボッと音を立てて食べています。空にはトンビやサギ、時にはオジロワシやミサゴが姿を現します。

先日、この秋一番目の白鳥が湖面に降り立ちました。渡り鳥が羽根を休めに訪れる季節でもあります。

岸辺の葦が枯れ始めその葦に陽が当たり金色に輝く景色が午後2時過ぎから見られます。

阿寒湖の秋の景色が様々な模様を見せてくれるのもこの時期なのです。

この時期のワカサギは餌を沢山食べて育ったのでしょう。ぷっくりと丸みを帯びたその魚体は脂がのっていてとても美味しいのです。

天ぷらで食べる時は塩を振って食べるとワカサギの本来の味を楽しめます。

さっと塩を振って油を引いたホットプレートでカリカリに焼いたものを大根おろしに唐辛子をさっと振り醤油をかけたタレで食べるのもとても美味しいのです。

阿寒湖の自然が私達に与えてくれるそんな情景を思い出しながらワカサギを肴に一杯どうですか。きっと心もお腹も満たされるでしょう。



4 第2回阿寒湖温泉おもてなし講座報告

9月末に開催した第2回おもてなし講座では、熊本県阿蘇にある（財）阿蘇地域振興デザインセンターの事務局長 坂元英俊氏を講師にお招きし、「商店街活性化と地域ツーリズムー阿蘇びとのおもてなし」と題した講演をしていただきました。



■商店街の活性化とは

まず、「商店街の活性化」のためには、商店街で働く皆さん自身が、商店街を「好き」にならないといけないというご指摘がありました。「好きな景色」「好きなお店」「好きな商品」をみなさんは、3つ言えますか？ 人は、好きにならないと本気で薦められないそうです。また、商店街にはどれくらい「本物」があるでしょうか？ お金を使いたくなる商品の基本は「本物」です。

今は、メールやブログで、商品情報、いい評判も悪い評判も、すぐに世間に流れてしまいます。つまり、お店の考え方もすぐに評価されるということです。お客様には、常に「リピーターになっていただこう」という気持ちで接することが大切です。

観光地は、ホテルも商店街も、それぞれが努力してお客様を集めなければなりません。商店街の活性化とは、いわば商店街も時代に応じて成長することであり、そこで働く人が成長することでもあるのです。

活性化とは、商店街での滞在時間を延ばすことでもあります。観光客が6時間過ごせる商店街を目指しましょう。そのためには、商店街での過ごし方を案内する人や機能が必要ですね。

■阿蘇市の門前町商店街～阿蘇地域での取組み事例紹介～

この商店街は、「水基（みずき）」というわき水のある場所をきっかけとした「対話型商店街」を目指しています。最初は3軒のお店がオリジナル商品を開発したのがきっかけでした。お肉やさんは、馬肉コロッケ「馬ロッケ（ばろっけ）」や、「地鶏のメンチカツ」などを開発。他の2軒では、田舎いなり、シュークリームを開発し、3軒あるとテレビにも取材にきてもらえるようになりました。お肉やさんは、店に隣接した民家を改造して休み処をつくったり、商店街全体に木を植えて木陰をつくりました。また、お店のオーナーが商店街を案内したりもしています。



緑あふれる商店街へ（左 2003 年、右 2008 年）



NPOからのお知らせ

●第4回おもてなし講座開催のお知らせ

今年度のおもてなし講座の最終回（第4回）は、12月10日の予定です。当機構が2009年度よりスキー場の指定管理者に認定されましたので、今回はスキー場経営の専門家を講師に招聘してお話を伺います。また、当機構の役員から、阿寒湖温泉の冬の楽しみ方であるスキー、スケート、氷上フェスティバル等について解説します。（後日、新聞折り込みでご案内します）

開催概要 日時・場所：12月10日（水） 10:30～12:00 阿寒ロイヤルホテル

内容：スキー場経営のポイント（仮）

講師：坂倉海彦氏（（株）エボン 代表取締役）

国内のスキー場開発、リニューアルのための市場調査及びコンサルティング経験多数。長野県野沢温泉村村営スキー場の民営化プロジェクト、石川県白山市スキー場再生のための調査とコンサルテーション、新潟県胎内市国設胎内スキー場の再生等を手がける。

お申込み・お問合せ NPO 法人阿寒観光協会まちづくり推進機構 FAX：67-3024
（申込締切：12/8（月）正午） TEL：67-3200



今月のスケジュール

※11月1日現在のスケジュールですので、変更になる場合もございます。事前にご確認をお願いします。

11月5日（水）	第3回おもてなし講座（10:30から、ニュー阿寒ホテルにて） P1参照
11月30日まで	イオマンテの火まつり（アイヌコタン内特設会場）と 千本タイマツ～マリモの護り火 P1参照
11月中旬	省エネルギーセミナー開催
12月10日（水）	第4回おもてなし講座（10:30から、阿寒ロイヤルホテルにて） P4参照
12月13日（土） ～15日（月）	第53回 阿寒スピードスケート選手権大会
12月16日（火） ～18日（木）	第21回 JALカップ 阿寒スラローム大会

編集後記

阿寒湖温泉の紅葉も終わってしまいました。お陰様で「イオマンテの火まつり」も大好評で、連日大変多くの観光客の方が参加して下さいました。イオマンテの火まつりが終わりましたら、次は氷上フェスティバルの準備が始まります。冬のシーズンに向かって、住民の皆様には、引き続きご協力をよろしくお願いたします。寒さも増して参りました。お身体ご自愛下さい。
（推進機構専務理事 蔵根敏文）

NPOニュースレター

通巻第39号 2008年11月1日発行

- 発行元 NPO法人阿寒観光協会まちづくり推進機構
- 所在地 釧路市阿寒町阿寒湖温泉 2-1-15
- 電話 0154-67-3200/FAX0154-67-3024
- ホームページ <http://www.lake-akan.com/>
- E-mail staff@lake-akan.com