



「朝ごはん」を通じて 花巻の魅力伝えたい

湯の杜ホテル志戸平・藤三旅館・結びの宿 愛隣館

はなまき朝ごはんプロジェクト

団体から個人へと旅のスタイルが変わる中、旅行者のニーズも大きく変化している。県内屈指の温泉地花巻温泉郷では老舗旅館の若手経営者3人が中心となり、これまでにないプロジェクトが始動、注目を集めている。従来の旅館業の発想を変え、地域の魅力を掘り起こす工夫を伺った。

地元花巻の魅力を「農業」と「人」から発信していく

湯量や泉質そしてロケーション等々、個性的な宿が点在する花巻温泉郷。岩手県を代表する、この湯どころにある「志戸平温泉 湯の杜ホテル志戸平」「鉛温泉 藤三旅館」そして「新鉛温泉 結びの宿 愛隣館」の3軒の老舗温泉宿で現在、「はなまき朝ごはんプロジェクト」と題したユニークな事業が展開されている。これまで旅館の「売り」であった豪勢な夕食から発想を転換し、1日の活力となる朝食に注目。花巻産ひとめぼれと花巻産野菜ひとつを共通食材として、各宿のシェフが「ご飯に合う朝食のおかずを提供する」というものである。プロジェクトは平成26年7月スタート、これまでに水ナスやブロッコリー、しいたけ、雪下キャベツや春採りアスパラガスなどの旬の食材を1ヶ月半~2ヶ月のスパんで提供、好評を博してきた。

プロジェクトの発端について、ホテル志戸平の久保田龍介常務取締役は「農業と観光は近いと気付いたから」と話す。共にその土地に來なければ『本物』が味わえない(体験できない)点が類似しており、「私

たち自身『宿に来てもらうためには地域の魅力発信が必要』という共通認識があった」と新鉛温泉愛隣館の清水隆太郎社長は振り返る。3社はさっそく水ナスの生産者とコンタクトを取り、「最初は畑ごと買い占めたんです」と鉛温泉藤三旅館の藤井大斗取締役専務は笑う。全員が老舗旅館の後継者であり、若手ゆえの行動力とフットワークがプロジェクトの素早い実施に結びついた。

従来の旅館において食材調達先は業者や市場であるが、本プロジェクトで3社は農家との直取引を選択。直接畑に出向いて作物の生育状況を見、生産者のこだわりを耳を傾けることから始めた。しかし市場からの調達と違い、直取引は生産物の納品量が安定しない。また旅館まで配達する業者の確保も問題であった。幸い、近隣の青果物店「松倉商店」が配達に協力、量に関しては「数が足りないことより、なぜ揃わないかをお客様に説明しようと決めました」と、愛隣館の清水社長。藤三旅館の藤井専務も「畑に

通ううちに農家の思いを伝えたいと思った」という。料理の出来映えではなく、食材が食卓に届くまでの「ストーリー」を大事にする。それは花巻市農村青年クラブとの出会いによって、さらに強い思いへと昇華。「作物はもちろん、彼らは就農までのいきさつや思いも様々で、そんな人となりも花巻の魅力に繋がると感じたのです」。ホテル志戸平の久保田常務が力を込める。

プロジェクトが始まって約2年半。朝食を待ちわびるお客様は着実に増え、「美味しい」との声は農家に届けられやがいの向上に貢献。同時に始めた農業体験企画、配達パートナーの松倉商店で行う朝採り野菜の販売も好評である。さらに今年2月には、ホテル志戸平で人気朝食メニュー「白金豚と白菜のミルフィーユ」がプロジェクトの第一弾オリジナル商品として登場した。今後も、花巻産野菜が入ったカレーやシチューなどアイデアは尽きない。

「いろいろな業種を巻き込んで展開していきたい」と、3社の若手経営者は朗らかに声を揃えた。



- | | | |
|---|---|---|
| ① | ② | ④ |
| | ③ | ⑤ |

①「団体から個人旅行へと時代やニーズの変化がプロジェクト実施の原動力」と話す、(右より)藤三旅館の藤井専務、湯の杜ホテル志戸平の久保田常務、結びの宿 愛隣館の清水社長。②頼もしい事業パートナー、花巻市農業青年クラブのメンバーと。③農業体験の様子。直接農業に触れ食材の良さを感じる。④メンバーの畑を視察。今年度からは年間計画を策定、作物の種類と量を明確化した。⑤配達を担う「松倉商店」。



はなまき朝ごはんプロジェクト

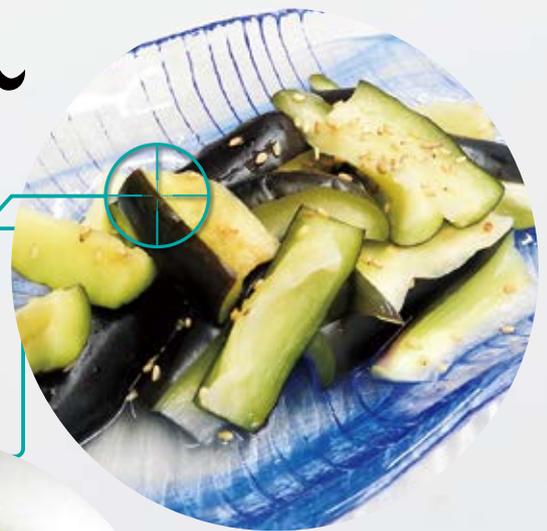


湯の杜ホテル志戸平の技術

風格ある旅館とスパリゾート風ホテルを完備。朝食で人気を博す「白金豚と白菜のミルフィーユ」を真空パックで製品化、プロジェクト第一弾商品として試験販売を行う。

結びの宿 愛隣館の技術

平成27年に朝食会場が石窯ダイニング「天神」としてリニューアル。素材の旨味を十分に引き出した出来立ての石窯料理や蒸し料理を、朝食から楽しめると好評。「茄子の浅漬け」は新鮮な茄子ならではの食感。



藤三旅館の技術

250年以上の歴史を誇り、田宮虎彦の小説「銀心中」の舞台にもなった名湯。有名な立ち湯「白猿の湯」など古きよき温泉情緒の中で味わう朝食は格別と評判だ。「ゆでアスパラのトマトソース」はすぐに品切れになる人気メニュー。



湯の杜ホテル志戸平

岩手県花巻市湯口字志戸平
☎0198-25-2011
www.shidotaira.co.jp



藤三旅館

岩手県花巻市鉛字中平75-1
☎0198-25-2311
www.namari-onsen.co.jp



結びの宿 愛隣館

岩手県花巻市鉛字西鉛23番地
☎0198-25-2619
www.airinkan.com



いわて産業振興センター活用事例

当センターのいわて農工商連携ファンド助成金を活用。「はなまき朝ごはんプロジェクト」を紹介する3旅館共通のリーフレットやパネル作成、農業体験や野菜販売等新たな観光プログラムの開発に利用した。

助成金の詳細は4ページをご覧ください

プロジェクトデータ

はなまき朝ごはんプロジェクト 立ち上げ 平成26年(2014)7月

はなまき朝ごはんプロジェクト公式HP <http://asagohan-hanamaki.com/>

はなまき朝ごはんプロジェクト公式facebook <https://www.facebook.com/asagohan.hanamaki>

PROJECT DATA