

CONTENTS

経営トップのビジネス論… 松井幹雄 (株式会社ホテルオークラ社長) 1	シリーズ 韓国最前線 …………… 劉亨淑 6
Retrospect! …………… 岡本伸之 (立教大学観光学部教授) 4	シリーズ 琉球便 …………… 曾山毅 7
「ホスピタリティ・マネジメント講座」受講受付始まる … 5	2003 年度活動報告、ごあいさつ …………… 8

経営トップのビジネス論 ～第一回～



松井幹雄氏

1938 年生まれ。1961 年、立教大学文学部を卒業し、大成観光（現ホテルオークラ）入社。1987 年に株式会社ホテルオークラ取締役に就任し、1999 年より代表取締役社長に就任。

12 Q / 12 A

- | | |
|--------------|---|
| 1. 好きな食べ物 | 牛肉、日本そば、寿司 |
| 2. 尊敬する人物 | 野田岩次郎（ホテルオークラ創設者） |
| 3. 至福のとき | 早朝散歩で季節の移ろいを感じるとき |
| 4. 好きな空間 | 書斎 |
| 5. 愛読書 | あらゆるジャンルの本 |
| 6. 趣味 | ゴルフ、読書、園芸 |
| 7. 過去最大のピンチ | 毎日がピンチの中にある、そんな気持ちでいる。 |
| 8. 生まれ変わったら | ベンチャービジネスの経営者 |
| 9. 今後の楽しみ | ゆっくり外国旅行がしたい |
| 10. 学生時代の思い出 | 大坪先生（ホテル講座）の指導の下、2 年間にわたりホテル実習を行ったこと、これがきっかけとなり、ホテル業に足を踏み入れた。 |
| 11. 健康管理 | ゴルフへ行ったり、よく歩く。ストレッチ体操 |
| 12. 最近の関心事 | 世界情勢。世情が騒然としているとき、ホテル業は榮えない。平和であることがホテルにとっては何より重要。 |

株式会社ホテルオークラ 代表取締役社長 松井幹雄氏

昭和 37 年の開業以来、日本のホテル産業を先導してきた株式会社ホテルオークラ。ホテル内ヘルスクラブ（昭和 48 年）や近年の「ホテイチ」の流行などは、すべてホテルオークラが発信地である。今年 3 月 1 日には、高級ワインバー「バロン・オークラ」がホテル内にオープンし、注目を集めている。

今回の『観光研究所だより』創刊号では、革新的な経営で知られる株式会社ホテルオークラ代表取締役社長・CEO（最高経営責任者）松井幹雄氏にインタビューを行い、斬新なビジネス論を伺った。

ホテルオークラの考えを根底から変えた船の仕事

■ 現在のホテルオークラについてお聞かせください。

大型豪華客船の内装設計の依頼を受け、交渉も含めた 5 年 6 ヶ月の月日を経て、「ダイヤモンド・プリンセス」と「サファイア・プリンセス」の二艘が就航します。ホテルオークラが引き受けたのは客船の内装設計であり、サービスは P&O クルーズというアメリカの会社が担当するため、うちは関与していません。この内装設計を手がけたことで、我々は利益も得ましたが、非常に大きなソフト、「リノベーション・ノウハウ」を勝ち得ることができました。船というものは常に軽量化しなくてはなりません。通常の大大理石は 20～30 ミリで利用しますが、船では、6 ミリくらいの大大理石に鉄板を敷いて壁に貼っています。また、これまでは業者頼みでしたが、水洗金具やシャワーヘッドなどホテルで使える隠れた素材



をヨーロッパ（イタリア、フランス、ノルウェー）から直接仕入れる方法を得ました。セーフティーボックスやシャンデリアなどはまとめて発注するので、価格も安くなります。こういったことは我々の知らなかったことであり、ものの考え方を根底から変えました。ここで培ったノウハウはHOSS（ホテルオークラスペースソリューションズ）^{*1}という子会社に受け継がれています。

■ 関連子会社には、HOSSの他にもホテルオークラエンタープライズ^{*2}などがありますが。

エンタープライズという会社はこれから面白い会社に育っていくと思います。新木場に工場を持ちデリバリーしているのですが、配送ルートを確認することによって十分利益をもたらすと思います。各デパートやレストランの商品構造を調べ、計画的な商品開発をすることも重要です。たとえば、このデパートでは高級志向、こちらのデパートでは大衆的なものが好まれるというような適切な商品計画を確立することが大切です。さらに、レストランへソースやスープなど一次商品のサプライをすることで、現場でモノを作る必要もなく、いわゆる従来の言い方でのセントラルキッチン方式による展開が期待できます。パンなどの薄利の商品は土地や人件費の高いところで作っていても仕方がないのです。

オンラインショッピングも一つの可能性であり、充実した商品を固めていけば、ある程度の展開はできると思います。エンタープライズには現在、アルバイトを含めて265名前後働いており、年商は72億円に上ります。

ホテルオークラの新たな取り組み

■ 今後もホテルオークラは、事業の広がりを目指すのでしょうか。

今までのものの考え方では、宿泊や宴会や‘レストランで食事をする’といったことのすべてを統括しているというのがホテルでしたが、そういったものからは相当違った方向に向いております。これからは、企業としての取組みを見せていこうとしています。マネジメント・コントラクトを積極的に展開し、その結果、当社のもっているソフトをどうお金に還元していくかということが今、重要な課題です。ホテルオークラは、確かに負の遺

産が大きかったのですが、一つ二つ小さいものを整理すれば、あとは一気呵成に伸ばしていくことになります。可能性はいっぱいありますが、その可能性を伸ばすためには、経営に相当のメリハリと思い切りが必要です。現在は3軒の高級マンションの受付業務を請け負っており、聖路加病院内のレストランの運営などもすでに手がけており、これらは今後益々伸びる分野であります。

■ 今年3月ワイン・シガーバー「バロン・オークラ」がオープンしました。

最近では、ご婦人でもシガーを嗜む方が増えてきています。また、ベンチャーで上場するような若く金銭的余裕のあるお客様も増え、顧客層の世代交代がこれから益々進むと思います。そこで、このような顧客層を地道に作っていくには、こういったバーを作ったほうがいいのだろうと、思い切ってやってみたのです。いまだかつて、ホテルのなかでワインダイニングにこれだけの設備投資をしたところは、まずないのです。まだ満足のいくものではありませんが、そこそこ稼動しはじめています。

また、7月13日からは、東京で一番売れているといわれる中華レストラン「桃花林」も改装します。この改装も、すべて船のルートです。すでにイタリアでドレープや椅子などの家具をオーダーしました。また、これからは「個」のための空間をどのように作りあげていくかが高級レストランの重要な要素であり、余裕のあるプライベート・スペースを確保するために隣接する役員室も取り壊し、客席数も減らしました。さらに、今回の改装に伴って、調理場の中にトレーニングルームを作りました。これまで調理というのはOJT（On-the-Job Training）でやっていましたが、そうではなく、トレーニングルームを作って、若いスタッフをアイドルタイムにそこで勉強させようということになったのです。今後は、このトレーニングルームを料理教室に使うこともアイデアにはあります。ただ単にレストランを作るのではなく、これらを通して、新しい事業を生み出すのです。これも



バロン・オークラ店内

別館12階の「ラ・ベル・エボック」を半分にして、今年3月にオープンした「バロン・オークラ」は、1万本のワインセラーを常備。「いまだかつてロマネコンティ（1本51万5000円）を100本持つホテルは存在しない」と松井社長。2000年のミレニアムワインなどは好評で、すでに40本売れている。

新たな顧客の獲得につながるし、結婚式などの新たな需要を生み出します。

オークラの価値は「+α」

■ 今後も多くの外資系ホテルが開業しますが。

外資に対抗してエグゼクティブフロアを作るなど、アコモデーション（宿泊設備）で差別化を図ろうと企画するが、新しくできたところと、古いところを直して競争したって勝てるわけがないのです。スペースが小さいというのは言い訳にしかならないかもしれないけれども、そういうスペースの中でもできることはいっぱいある。ホテルオークラでは、「ジェットラグ（時差ぼけ）プラン」のように、海外からの旅行者が、そのフロアに泊まって音楽を聴きながら、マッサージ効果のあるものや光に当たることによって時差ぼけが治るといようなユニークなものをはじめようとしています。もちろん、マーケティング手法など外資系ホテルから学ぶべき点はたくさんあります。しかし癒し、技、親切などのプラスアルファを持っているのは我々ですから、これをどのようにして高めていくかが使命であり、生きる道であると思います。

今後、あちこちにホテルができれば、マーケットは一時的に薄まるかもしれませんが、新しい顧客を創造すればよいのだし、きめ細かなサービスを提供できる我々が再び注目されると信じているので、恐れていないのです。むしろ、こういった状況であれば、うちのアンブレラ（傘下）に入るホテルもたくさんあるだろうと思ってマネジメントすることの方が重要ではないかと考えています。

松井社長の人材観

■ 人材育成について、どのようにお考えですか。

人材はホテル業においても最重要問題です。本人の持って生まれた特性・適性が重要で、だれでも教育すれば一人前になるかというところではありません。仕事に対する姿勢がどこまであるかが基本です。自分の目標を持った人、たとえば将来自分は何になりたいか、何をしたいかなど自分の目標がわかっている人は違う。仕事はそこそこに毎日幸せであればいいんだという人間がやってもいつまでも大成しません。

また長い間ホテルオークラにいても、惰眠を貪っていれば、その人よりも入社から2～3年で目がキラキラしている従業員の方に使い道があります。私は「ベテラン」という言葉が嫌いです。ベテランというのは年齢を重ねて妥協能力があるとか、経験を基に何とかこなしてしまう、というのに思えてならないのです。それよりもホテルの「プロフェッショナル」であることの方が、使い道があると思っています。

また調理部門などは、正社員を最初から採用せず、3年間のインターンで始めています。そうして、3年間、技を盗もうという意識があれば、技術の継承も問題になりません。今年から調理人の採用試験は、算数や国語の試験の代わりにデッサンを描かせる試験をするようになりました。五感が発達していないと、良い調理人にはなれない。ところが、自分が好きだといって調理学校に通っても、箸にも棒にも掛からないのがいるのです。雇う側の論理からすると厳しい選択でも何でもなく、当り前の見方だと思います。要は、うちが使える人間を雇うということなのです。

■ 今後社会へ出ていく学生に一言お願いします。ホテルは現在あまり人気のある就職先ではないようですが。

目標を持つこと、そのために何をすればよいかを考えることです。就職に人気がないというのは、ただ単に、テーブルの上をきれいに掃除するとかいうサービスの仕事ばかりが頭にあるからです。今はもう良いサービス、良い料理や宿泊の時代ではなく、不動産の証券化までが導入される時代です。優秀な人は、それなりの仕事が与えられます。いつまでも前線に立てる人もいるし、どうやって次のビジネスにつなげていくかという次のリターンを求める仕事をする人もいます。

■ 本日はお忙しいところ、ありがとうございました。

註

¹ HOSS（ホテルオークラスペースソリューションズ）：

ホテルオークラの関連会社として平成14年4月に発足。豪華客船プロジェクトへの参加を通じて培ったノウハウを活用し、国際レベルの人的ネットワークを生かして、ホテルの新築・改修、船舶、各種保養施設、研修施設の設計、提案、資材の仕入れや交渉、調達までを行う。

² 株式会社ホテルオークラエンタープライズ：

株式会社ホテルオークラの関連会社として、レストラン経営、ホテルオークラオリジナル商品販売とホテル関連商品の輸入販売を目的として昭和48年7月創業。東京、神奈川、千葉、埼玉、茨城に19事業所（22レストラン）を営業する一方、同地区内有名17デパートには特設販売コーナーを設けるなどホテルオークラの味とサービスを幅広く提供している。



Retrospect! vol. 1

立教大学観光学部教授
岡本伸之

私は1961年（昭和36年）に観光・ホテル講座（現在のホスピタリティ・マネジメント講座）を受講した。当時の講座の受講期間は2年間、授業は週に2日2時間ずつ、そして希望者にはホテル実習があった。

講師には犬丸徹三先生（当時は日本ホテル協会会長、帝国ホテル社長）、村上信夫先生（帝国ホテル料理長）他、そうそうたる方々がおられた。特に人気があり、一番印象に残っている講師は、当時第一ホテル専務の新田善三郎先生だ。海軍兵学校出身、姿勢がよく、威厳があって、後に我々は先生の著書『ホテルマンの基礎知識』（柴田書店、1965年）を一生懸命勉強したものだ。

入学当時、東京にあるホテルといえば、帝国ホテル、第一ホテル、ホテルニュージャパンくらいだったが、利用者は主に外国人だった。その中でホテルを日本人にもっと利用してもらおうと工夫していたのが第一ホテルだった。その新田先生の考えに感銘を受け、また当時研修係をされていた作古貞義氏（現在流通科学大学教授）にも指導していただいたこともあり、私は第一ホテルに就職を希望した。3名受けたうち、1人は合格、私は不合格でその後大学院に進んだ。落とされたもう一人は、ホテル業への進出を目指していた阪神電鉄に入社した片野扶桑雄氏（現・阪神ホテルシステムズ監査役）だ。翌年、受講生の中で同様に第一ホテルに採用されたのが、現在ザ・リッツ・カールトン大阪社長の飯塚義昭氏である。

当時、講座は社会学部の教務課が担当していたが、吉田孝課長は毎回講座が終わると、5号館の講師控室で講師と受講生が交流する場を提供してくださった。

「ホテル講座」が開講された当時から主任教授であった大坪正先生が亡くなられたことで、1964年に講座は変革の時期を迎えた。新たに帝国ホテルから鈴木博氏、日本ホテル協会事務局長の原勉氏が講師として迎えられた。同時に、副手という立場の私は吉田課長から観光・



昭和23年度夏期休暇実習成果報告展覧会にて
唐津シーサイドホテルの実習を終えた受講生の報告風景

ホテル講座の授業を手伝うよう要請され、講座のお手伝いをさせていただいた。以後、ホテル・観光コースが産業関係学科に設置された時、そして観光学科が社会学部の一学科として文部省に認可される際にも携わった。

ホテル講座が開設されて2年目の1948年、受講生の中の立教生が集まってホテル経営の研究、ホテルの実習活動などを目的としたクラブ「立教大学ホテル研究会」（以下ホテ研）が結成された。ホテ研は私が入った1960年頃が隆盛期で部員は200名以上、私が一年の時の新入生は80数名もいた。部員はホテル・観光講座を受講すること、年一回2ヶ月間のホテル実習が義務だった。実習は全国に散らばり、私は「六甲山ホテル」で実習した。

実習は2ヶ月間休みなし、働き詰めという厳しいものだったが、“鬼の万平（万平ホテル）、地獄の小湧園（藤田観光）”と言われたので、ほかはもっと厳しかったようだ。1年目はウェイターとして働いたが、魚料理の皿にメインの魚を乗せずに、サイドディッシュだけでサーブしたり、魚の乗った大皿を調理場でひっくり返して必死に形を整えて出したことなど、失敗談は枚挙に暇がない。しかし、2年目はフロントで黒い服を着て、かなりの仕事をこなしていたものだ。

「ホテ研」の一番の思い出は、『立教ホテル研究』第5号「ホテルマーケティングリサーチ」をまとめたこと。これは、学生として本格的に取り組んだ調査報告書として、新聞にも取り上げられ、多くの文献で貴重な資料として引用された。問題意識の根底は、ホテルをもっと日本人に利用してもらいたいということであった。立教祭のときにホテ研で「コーヒーショップ」を出し、これが大もうけで、調査研究の原資になった。

私はホテ研の副委員長をしていたが、観光・ホテル講座から得たもの、そしてホテ研での活動が私の学生時代のすべてといえるほど大きな意義を持つ。今もホスピタリティ・マネジメント講座に携わっているが、この講座が長い歴史において社会の要請を一手に引き受け、ひとつの産業の発展に大きく貢献してきたという事実は誰もが認めるところだろう。

岡本伸之（おかもと のぶゆき）

専門はホスピタリティ・マネジメント、ホテル経営におけるマーケティングと人的資源管理。立教大学社会学部卒、同大学院社会学研究科修士課程修了、ミシガン州立大学経営大学院修士課程修了（MBA）。1981年より立教大学社会学部観光学科教授。現在東京都観光事業審議会会長、「東京シティガイド」検定委員会委員長など、数多くの役職を兼務。著書は『現代ホテル経営の基礎理論』（柴田書店、1979年）など多数。

「ホスピタリティ・マネジメント講座」受講受付始まる

2004年度「ホスピタリティ・マネジメント講座」の受講申込受付が7月1日(木)から始まりました。本学の在学生、卒業生はもとより、他大学生、専門学校在生及び社会人対象ですが、専門的な内容をどなたでも理解できるように授業を組み立てました。受講ご希望の方には詳しいパンフレットをお送りいたします。立教大学観光研究所まで電話、ファックス、E-mailにてお申し込みください。受講申込受付は7月22日(木)まで。

立教大学観光研究所

Tel: 03-3985-2577 Fax: 03-3985-0279 E-mail: kanken@tr.rikkyo.ac.jp

月	日	曜日	火・木曜日 18:15~19:45 7号館7101教室、土曜日 14:00~15:30 5号館5322教室	
			科目	講師
9月	21	火	オリエンテーション	立教大学観光学部教授 岡本 伸之氏
	25	土	ホスピタリティ・マネジメントの基礎①	立教大学名誉教授 前田 勇氏
	28	火	ホスピタリティ・マネジメントの基礎②	立教大学名誉教授 前田 勇氏
	30	木	現代ホテル経営の課題	ロイヤルパークホテル 取締役社長総支配人 中村 裕氏
10月	2	土	ホテル・マーケティング総論	ホテルオークラ 代表取締役社長 松井 幹雄氏
	5	火	外資系ホテルの動向と経営戦略	桜美林大学名誉教授 山口 祐司氏
	7	木	サービスとは“心の対話” 東京ディズニーリゾートにおけるサービス体験から	オリエンタルランド 元専務取締役 山下 堯氏
	9	土	ホテルの予約情報システム	芝パークホテル 代表取締役社長 石原 直氏
	12	火	ホテル人事管理論①	株式会社HMPコンサルタンツ 代表取締役 小林 善作氏
	14	木	ホテル人事管理論②	株式会社HMPコンサルタンツ 代表取締役 小林 善作氏
	16	土	顧客情報の管理・購買管理とFBC	芝パークホテル 代表取締役社長 石原 直氏
	19	火	旅館の接客訓練	オフィスヴァルト代表 サービスコンサルタント 福島 規子氏
	21	木	ホテルのレベニュー・マネジメント	ウェスティンホテル東京 宿泊部長 藤崎 齊氏
	23	土	ホテルにおけるIT革命	株式会社タップ 代表取締役社長 林 悦男氏
	26	火	ホテル旅館法規①	風間・畑法律事務所 弁護士 畑 敬氏
	28	木	ホテル旅館法規②	風間・畑法律事務所 弁護士 畑 敬氏
	30	土	外食産業の経営システム	立教大学大学院ビジネスデザイン研究科特任教授(有) 清晃 代表取締役 王 利彰氏
	11月	2	火	外食産業の新業態
11		木	由布院の観光地づくりと旅館経営	由布院 玉の湯 代表取締役 桑野 和泉氏
13		土	リゾート開発の現状と展望	財団法人 日本交通公社 研究調査部次長 立教大学観光学部兼任講師 梅川 智也氏
16		火	プライダル事業経営論	株式会社リーコ 代表取締役 佐藤 隆雄氏
18		木	旅館経営の課題と展望	伊香保温泉 福一 代表取締役社長 福田 朋英氏
25		木	サービスの品質管理①	パレスホテル顧問 吉村 一郎氏
27		土	総支配人の職務	フォーシーズンズホテル椿山荘 東京 総支配人 塩島 賢次氏
30		火	サービスの品質管理②	パレスホテル顧問 吉村 一郎氏
12月	2	木	ホテル経営と業態開発	東日本旅客鉄道㈱ 監査役 長谷川 忍氏
	4	土	ホテルの営業企画①	ホテル グランバシフィック メリディアン 取締役副総支配人営業統括部長 玉井 和博氏
	7	火	ホテルの営業企画②	ホテル グランバシフィック メリディアン 取締役副総支配人営業統括部長 玉井 和博氏
	9	木	国際ホテル経営論	スターウッドホテル&リゾートワールドワイド 日本・韓国・グアム地区統括社長 平尾 彰士氏
	11	土	ホテル経営とバランス・スコアカード	東日本旅客鉄道㈱ 事業創造本部ホテル開発グループ 国井 直樹氏
	14	火	ホテルの社会的責任	社団法人 日本ホテル協会 事務局長 満野順一郎氏
	16	木	ホスピタリティ産業の課題と展望	立教大学観光学部教授 岡本 伸之氏
	18	土	ホスピタリティ産業の環境経営	大阪明浄大学観光学部専任講師 丹治 朋子氏
	21	火	ポストモダンのホスピタリティ	立教大学観光学部学部長、立教大学観光研究所所長 稲垣 勉氏

この企画では毎号、劉亨淑さんから届く韓国のレポートと、沖縄在住の曾山毅さんによるレポートを掲載していきます。
観光にこだわらず、文化、経済、社会など、多岐にわたる話題をエッセイ形式で提供していただく予定です。

シリーズ 韓国最前線 ～その壱～

東明情報大学校社会科学大学ホテル経営学科専任講師

劉 亨淑

웰빙 (Well-Being, ウェルビン)



最近、韓国で一番使われている単語は、“Well-Being (ウェルビン)”である。そもその意味は、満足のいく状態・幸福・福祉などだが、一般の人々は、忙しい日常生活やインスタント食品、ストレスなどから逃れ、健康な肉体や精神を追求する新たなライフスタイルや文化コードと解釈している。所得水準が高くなると、健全で健康な生活のための消費行動を模索する傾向は、韓国より他の先進国で観察される一般的な現象であり、アメリカのLOHAS (Life Of Health & Sustainability) や、イギリスのDownshifterも同じ脈絡にある。

ウェルビンに対する統一的な概念の定義は未だにないが、ウェルビン族は、肉の代わりに魚や有機食品を食べ、化学調味料や炭酸飲料を避ける。レストランでの食事の代わりに家庭で作ったスローフードを好み、ヨガなどを通して心身の健康に関心を持っている。また自ら地域奉仕に参加する健全な市民像も含む。

2004年3月、ウェブの検索エンジンYahoo! (韓国)で、「あなたはどの方法でウェルビン族になりますか」という質問調査を行ったが、その1位は「運動をする」(2738票:70%)、2位は「知識を広げる」(695票:17%)、3位は「食生活を変える」(475票:12%)というような答えであった。現在のような不況の中で、唯一景気が良い産業は、ウェルビンビジネスと関係のあるヘルス (フィットネスセンター) である。街のヘルスには、40代でありながら20代に見える体を自慢する「momchan・ajummae」※1の出現により、ウェルビンのムードが溢れ、混み合っ

ているようだ。

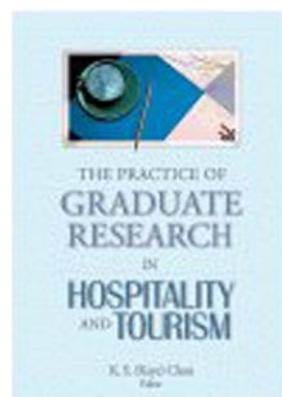
見た目 (外貌) 至上主義だといわれるルッキズム (Lookism) の影響だと思われるが、最近の「momchan」現象は、美容や整形に焦点を当てた過去のルッキズムとは異なり、心身の健康を考慮した美しさに価値をおいている。二人の子供をもつあるmomchan・ajummaeは、20代の体をつくるのに5年かかったと明かした。整形天国といわれる韓国だが、このウェルビンのムードに乗って、皆の体と心が美しくなることを期待している。

註

※1 momchanは、格好いいという意味、ajummaeは、おばさんという意味

劉 亨淑 (ゆう ひよんすく)

韓国・東亜大学校自然科学大学物理学卒業。立教大学大学院観光学研究科博士課程後期課程退学。2002年4月～2003年3月立教大学観光学部助手。2003年4月～2004年3月観光研究所学術研究員。2004年4月より韓国・東明情報大学校社会科学大学ホテル経営学科専任講師に就任。共著に *The Practice of Graduate Research in Hospitality and Tourism*. Ed. K.S. Chon, New York: Haworth Hospitality Press, 1999. 主な論文に「ホテル業におけるリレーションシップ・マーケティングの概念モデル構築に関する研究」など。博士 (観光学、立教大学)。



シリーズ 琉球便 ~第一報~

名桜大学国際学部観光産業学科助教授
曾山 毅

ハブと好敵手

今回は第一回目ということで、毒蛇ハブ（これを観光資源というとは叱られるのでしょうか）とその好敵手について書きたいと思います。

学校への通勤は自動車です。名護市郊外を流れる屋部川沿いに車を走らせ、緑のゆたかな山越えの道路を経由する10分足らずの道のりです。この通勤ルート上で通るたびにどうしても目に入る立て札があります。名護市が立てたらしい「ハブに注意」という掲示です。ここが沖縄だということを強烈に印象付ける立て札なのですが、この種の毒蛇注意の掲示が至る所にあるわけではありません。まだこちらに移り住んで日が浅いのですが、通勤途上で目にするこの立て札以外にはあまり見かけたことがありません。名護のように市街化していない場所が比較的多い地域でも、山に入ったり、農作業をしたりすることがほとんどない一般の人たちには、ハブに遭遇する機会はほとんどないようです。もちろん私も、生きたハブなら玉泉洞のハブ博物館で、あるいは土産物屋でハブ酒につかったハブにしかお目にかかったことがありません。

ところが、ハブの好敵手とされるマングースの方は、こちらにきてもう3回目も目撃しています。2頭は茂みから出てきて道路を渡っているところ、1頭は車禍にあって道端に横たわっているものです。沖縄のマングースは在来の動物ではありません。ハブとネズミ駆除のためにインドから移入され、



1910年沖縄島南部で放たれたわずかに十数頭がルーツです。雑食性のこの動物はどうもあまりハブ駆除には効果がなく、ひたすら殖えながら北上してきました。最近では北部のやんばる地域にも出没が確認され、沖縄本島全体に広がるのは時間の問題だといわれています。

このマングースについて近年問題にされるのは、沖縄の生態系への影響です。やんばる地域に生息するヤンバルクイナ、ヤンバルテナゴコガネなどの貴重な生物を、マングースが捕食し、これらの生存を脅かしているらしいのです。マングース対策は移入後83年を経た1993年に始まり、国や県が調査と駆除を目的にした捕獲を行ってきました。これらの事業によって、マングースの北部地域への拡大はある程度抑制されましたが、まだ完全に分布拡大を防ぐには至っていません。かれらを見かけるたびに人間の浅知恵を思い知らされます。自然に対して謙虚に向かい合うことはなかなか難しいようです。

曾山 毅 (そやま たけし)

慶應義塾大学経済学部卒、立教大学社会学研究科応用社会学専攻博士課程後期課程研究指導終了退学。1998年4月～2002年3月立教大学観光学部助手、2002年4月～2004年3月観光研究所学術研究員を経て2004年4月より名桜大学国際学部観光産業学科助教授に就任。著書に『植民地台湾と近代ツーリズム』（青弓社、2003年）、主な論文に「植民地台湾における近代ツーリズムの発達」『観光研究』第13号（日本観光研究学会、2002年）など。博士（観光学、立教大学）。



2004年度「旅行業講座」終了近づく

5月8日（土）より始まった2004年度「旅行業講座」は、46回の講座授業も残りわずかとなった。当講座は、国家試験「一般旅行業務取扱主任者試験」に向けての準備講座であり、旅行業法、約款、国内・海外旅行実務など、必要科目を一流講師陣が要点をつかんで進めていく。

7月24日の最終日は財団法人日本交通公社理事・観光マーケティング部長の小林英俊氏が、最近の社会におけ

る価値観の変化、人口構成の変化等への旅行業の対応について講義する（この講義のみ一般公開とする）。

記

タイトル：旅行市場の変化と旅行業の対応

日時：2004年7月24日（土）15：40～17：10

会場：立教大学池袋キャンパス5号館5322教室

参加無料・予約不要

お問い合わせは観光研究所まで（Tel: 03-3985-2577）

2003年度 活動報告

公開講座

■旅行業講座 (計46講座)

2003年5月10日(土)～7月26日(土)
 受講生 132名
 (立教生111名、他大学生16名、社会人5名)
 講座修了生 126名
 国家試験合格者 16名
 【受講生のうち受験者約60名→合格率26.7% (全国平均14%)】

■ホスピタリティ・マネジメント講座 (計33講座)

2003年9月25日(木)～12月18日(木)
 受講生 66名
 (立教生23名、他大学生10名、社会人33名)
 講座修了生 52名

講座中の行事

11月8日(土) 受講生懇親会
 テーマ:「講座の感想」
 「社会人として大切なことは？」
 11月12日(水) ホテル見学会
 帝国ホテルへ30名
 ロイヤルパークホテル汐留へ10名

公開講演会

「ラオス人民民主共和国における観光の現状について」

日時: 2003年6月20日(金)
 講師: 神澤 隆氏
 (前ラオス人民民主共和国観光庁長官顧問、JICA 専門家)

その他

■日韓合同ワークショップ

日時: 2003年9月2日(月)～5日(金)
 参加者: 安島博幸(立教大学教授)
 佐藤喜子光(立教大学教授)
 大学院生6名
 訪問先: 利川窯元、民族村、板門店、華城

■ラオス国立大学社会科学部 観光教育支援事業

日時: 2004年3月10日(水)～19日(金)
 講師: 小沢健市教授 「観光の経済効果」
 安島博幸教授 「観光計画」

■受託研究

テーマ: 「ホテルにおける高齢者へのサポートサービスのあり方に関する調査研究」
 委託先: 社団法人日本ホテル協会

ごあいさつ

立教大学観光学部学部長・立教大学観光研究所所長

稲垣 勉

ホスピタリティ・マネジメント講座、旅行業講座を運営している観光研究所の起源は、戦後すぐ1946年に開設されたホテル講座までさかのぼります。立教における観光・ホスピタリティ教育は、半世紀以上の歴史を持っていることとなります。

ホテル講座は、課外講座とはいえずアジアで初めての観光・ホスピタリティ教育機関です。それから連続と続く歴史に、われわれは誇りを持っています。しかし、われわれがもっとも大事だと考えているのは、長い歴史ではありません。立教における観光・ホスピタリティ教育が多くの人の熱意でスタートしたことです。

資金的な基礎は、箱根・富士屋ホテル社長であった山口正造氏の遺産からまかなわれました。観光を担う若い人たちの育成のためにと寄贈されたものです。これに戦地から復員してきた学生達の思いが呼応します。暗い時代への反省と、基幹産業が消滅した母国を、観光で支えていこうという願いが後押しして、ホテル講座は設置されました。まさに「平和産業としての観光」への熱意が、立教における観光・ホスピタリティ教育を誕生させたのです。

半世紀をへて、ホテル講座は社会学部観光学科から観

光領域でわが国唯一の博士課程を持つ観光学部へと発展し、一昨年には社会人を対象とする観光・ホスピタリティ系MBAコース、ビジネスデザイン研究科ホスピタリティデザイン専攻が開設されました。こうした観光・ホスピタリティ教育の発展、多様化の中、観光研究所のホスピタリティ・マネジメント講座、旅行業講座は時代に合わせて進化しながら、入門コースとして現在でも多くの受講者の方々を受け入れ、社会的な機能を果たしています。

今後とも観光研究所と両講座に、いっそうのご支援をいただければ幸いです。

観光研究所だより Vol. 1 No. 1

2004年6月30日発行

発行: 立教大学観光研究所

〒171-8501 東京都豊島区西池袋3-34-1

Tel: 03-3985-2577 Fax: 03-3985-0279

E-mail Address: kanken@tr.rikkyo.ac.jp

URL: <http://www.rikkyo.ne.jp/grp/kanken/index.html>

代表者: 稲垣勉

編集: 山下昭子、田尾桂子、奥村理央

印刷: 藤原印刷株式会社