

少子・高齢化が進む村で、地域の活性化に貢献する

ホテル杉の湯 奈良県川上村

吉野杉の木立に囲まれ、眼下に吉野川の清流が広がる絶好のロケーションに建つ「ホテル杉の湯」は、全国でも珍しい公営の政府登録国際観光旅館。昭和63年4月の開業で、平成23年4月にリニューアルオープンした。同ホテルは地元の野菜などはもちろん、大和牛や大和ポークなど奈良県産の食材をふんだんに使った料理の評判が良く、近場の奈良や大阪はもちろんのこと名古屋や関東地方からも多くの観光客が訪れる。平成27年9月には、奈良県日本調理技能士会が主催する「第15回奈良県調理技能向上展・選抜料理コンクール」において最優秀賞に準ずる「全国技能士会連合会会長賞」を受賞するなど、専門家からの高い評価も得ている。

吉野郡川上村は「全国豊かな海づくり大会～やまと～」(平成26年11月)が開催された場所。天皇・皇后両陛下が御来訪された際に、同ホテルで昼食を召し上がられた。休憩された503号室を「是非見てみたい」という要望が宿泊客から多く寄せられたこともあって、現在、見学できるようにしている。

同ホテルは奈良県が行う「キャッシュバックキャンペーン」(平成27年6月19日～7月31日の期間、宿泊料金を最大5,000円キャッシュバックする)を追い風に閑散期においても客数を伸ばしてきた。キャンペーン終了後は新たな宿泊プランを創出。海づくり大会の際、来賓者に提供した献立がベースの料理「ロイヤルプラン」は、好評を博している。また、宿泊客だけでなく日帰り客も大切との考えから、一般的に昼前後に限られる日帰り入浴の時間を11～19時までと長くしている。

少子・高齢化が進行する川上村は、ご多分に漏れず1人暮らしの高齢者が多い。村外に出た人は年に何回か村に帰省するが、実家に泊まらず日帰りのケースが多い。その理由のひとつとして、高

齢者の単身世帯では宿泊のための食事や布団の支度が大変なことがある。そこで、次の展開として、「村内在住の高齢者と子・孫など帰省した家族と一緒に杉の湯に宿泊し、ホテルでゆっくりと団らんする」というプランを低価格で提供できるよう検討している。

ホテル杉の湯の存在意義として忘れてはならないのが雇用面だ。従業員30名の約半数は川上村内から採用するなど、地元の雇用拡大に大きく貢献している。さらに、事務職系女子3名、調理系男子1名の採用が決まり、来春から新しい戦力が加わる。

支配人を務める本郷英作氏は、「おもてなしの心遣いと数々のメニューの提供により、『また来たい』、『誰かに紹介したい』と思ってもらえるようにしていきたい」と話す。近年、村外からの訪問だけでなく、同窓会などでの村民の利用も増えているホテル杉の湯。少子・高齢化が進む川上村の核となる施設として、今後も地域の活性化に貢献していく。(丸尾尚史)



「ロイヤルプラン」の食事(イメージ)(左)

露天風呂のひとつ「金明の湯」(右)



ホテル杉の湯

ホテル杉の湯

〒639-3553
奈良県吉野郡川上村迫695
TEL: 0746-52-0006
FAX: 0746-52-0666
URL:

<http://www.suginoyu.com/>