

CONTENTS

経営トップのビジネス論 中村裕 (株式会社ロイヤルパークホテル社長) 1	シリーズ 韓国最前線 劉亨淑 6
Retrospect! 藤原邦彦 (山梨学院大学商学部教授) 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」受付開始! 5	2004 年度活動報告 8

経営トップのビジネス論 ~第三回~



中村裕氏

1940 年生まれ。明治大学政治経済学部卒業。東京ヒルトンホテル入社。1979 年東京ヒルトンインターナショナル総支配人を経て、1987 年、株式会社ロイヤルパークホテル総支配人。現在は取締役社長兼総支配人。2005 年 3 月より社団法人日本ホテル協会会長。

株式会社ロイヤルパークホテル なかむら ゆたか 取締役社長 中村 裕 氏

2007 年までに外資系ホテルのオープンが相次ぐ予定の都内では、各ホテルが環境の変化に対応すべく方策にしのぎを削っている。

今回の『観光研究所だより』では、2003 年 7 月、汐留に宿泊主体型ホテル「ロイヤルパーク汐留タワー」の開業を果たし、国内ホテルとして初めて集中予約システムを本格的に導入し、新しい都市型ホテルを模索し続ける株式会社ロイヤルパークホテル取締役社長中村裕氏に独自のホテル経営論を伺った。

ロイヤルパークの「地元密着と差別化」

■ロイヤルパークホテル汐留タワーが開業してから 2 年が経過します。

おかげさまで評判をいただいております。当初、目論んでいたことが概ね間違っていなかったと思っています。やはり大切なことは、ホテルは地元密着型でなくてはならないということでした。そして、差別化をいかに進めるかも非常に重要です。汐留タワーでは、様々な新しいことを採用していますが、現在のところ、それぞれ好評です。デリバリーサービスはルームサービスに代わるものですが、お客様の希望する商品を外部から調達して部屋にお届けするシステムです。これまで、22 時か 23 時までの利用のみ可能でしたが、5 月からは、ほぼ 24 時間稼働のデリバリーサービスになり、深夜も利用できるようになりました。汐留は、電通、共同通信、

8 Q / 8 A

- 座右の銘 Guest is always right. (お客様は常に正しい)
Mr.Hilton (ヒルトンインターナショナル創始者)の言葉だが、常に自分の哲学として心に留めている。
- 至福のとき ホテルにいてお客様、従業員と話をしているとき。だが、一歩ホテルを出ると、ホテルのことはすべて忘れる。
- 愛読書 人情もの (平岩弓枝など)
- 好きな場所 京都の庭園 (東京、ニューヨークなどの大都市が好きだが、全く違った魅力のある街の京都に強く惹かれる)。
- 趣味 旅行 (最近温泉地が多い)、ゴルフ。
- 今までの仕事の中で役に立ったこと 英語が好きで東京ヒルトンに入社し、仕事の上では英語漬けで、英語で寝言を言うほど上達したこと。
- 生まれ変わっても今の仕事を選びますか? 選びます。自分にはホテル以外は考えられない。
- 最近の関心事 スピード社会へのホテル業界の対応。また、世界の平和がホテル業の基本であるため、領土問題にも関心がある。



日本テレビなどのメディア関係の会社が集まっているメディア・シティですので、忙しい人にとって使い易いホテルということになると、このようなデリバリーサービスやタイムシェアリング^{*1}の需要が高く、一方で、こうした忙しいビジネスマンには癒しも必要だと考え、スパが必要だ、どうせやるのであれば、マンダラ・スパ^{*2}だ、と契約するに至ったのです。まず、マーケティングリサーチを行い、地元のお客様の求めているものを認識する、そして差別化に繋げるといった一連の作業が、ホテルには欠かせません。

■差別化も、やがては他社の追従が予想されますが。

我々はソフトを扱っていますが、このソフトには特許がありません。おっしゃるように、だれでも追従できるわけですから、差別化については常に考え続けていなくてはなりません。最近では、松下電工さんと組んで「快眠ルーム」というものを導入いたしました。ホテルでの快眠は重要なテーマです。ホスピタリティの語源にもありますように、疲れたビジネスマンを、翌日は元気にして送り出すというのがホテルの仕事です。現在、色々なお客様が「快眠ルーム」にご宿泊になって試しておられます。モーニングコールの時間にカーテンが自動的に開くなど、そのユニークな機能に良い反応をいただいております。ホテルでは、お客様が何を求めているのかをいち早く察知することが、差別化に繋がります。ですから、変化のスピードが速い現在、特にその動きを追っていかなくてはならないのです。

■ターゲットと考えておられるのは、やはりビジネスマンでしょうか。

私どものホテルグループは7つすべてが異なる性質をもっており、ターゲットとする客層もそれぞれ違います。汐留の場合は、どちらかというと内外の中堅ビジネスマンが一番の狙いです。また、最近では、女性が商用で宿泊される機会も増えていきますので、それに合わせて、バスルームの照明を明るくしたり、従来は独立していたシャワーブースをバスルームの隣に設置するなどして、日本

式に入浴できるようにするなどしています。

ここ日本橋のロイヤルパークホテルの場合は、ビジネスエグゼクティブの方のための宿泊、会合、接待の場所ということになります。会合や接待などの目的で利用していただくので、例えば、レストランに限らずバーにまで、それぞれ個室があります。客室も、単に寝るための場所ではなく、居間であり、事務所であり、寝室でもある、という3つを満たすものでなければならないと考えました。国内外のビジネスマンは時差がある中で24時間働いているわけですから、高速インターネットを使っていつでも必要な情報を得たり、Eメールを交換できる環境を整えました。また、各部屋にパソコンが設置されています。

週末や祝日は、汐留であれば観光客に、日本橋では下町の老舗としてレストランやバーを利用してもらうことを狙っています。特に、日本橋では、自分たちの町には国際級のホテルがあるのだ、と地元の方に誇りに思ってもらえるようなホテルでありたいと考えています。地元の方が憩いの場所として、家族の集まりに利用していただけるように、どんぶりや昔懐かしいレトロメニューなどを用意しています。

グループの中には、都市開発でできたものもあれば、最初からホテルを目指したものもあり、各々のホテルが独自にマーケットをもっています。集中予約センターを立ち上げましたが、これらの各々のマーケットのお客様をどのように相互乗り入れさせるかは、予約センターの運営の中でも、重要な戦略です。

「今は、地域の争い」

■もっとも意識されている競合他社はありますか。

すべてが競合他社だと捉えています。何より相乗効果こそが大切であると考えています。切磋琢磨し、お互いが刺激しあってより良いサービスを提供することがモットーです。今、ホテルは地域の争いになっています。例えば、六本木地区、新宿地区だとか、銀座地区、品川地区など、都市開発自体が地域をベースにしているの、地域間の競争となっているのです。今、我々は日本橋地

ロイヤルパークホテルズ概要		
(ホテル名)	(所在地)	(客室数)
仙台ロイヤルパークホテル	仙台市泉区	110室
ロイヤルパークホテル	中央区日本橋	443室
ロイヤルパーク 汐留タワー	港区東新橋	490室
横浜ロイヤルパークホテル	横浜市西区	603室
厚木ロイヤルパークホテル	厚木市中町	156室
ロイヤルパーク イン 名古屋	名古屋市中村区	314室
ホテル ザ・マンハッタン	千葉市美浜区(幕張)	131室

区にいますが、国際級のホテルがここにはありません。もしライバルがいれば、互いに高め合う関係でありたいと考えています。そういったことから、私はどちらかという外資系の参入に賛成です。そのことによって、既存のホテルが切磋琢磨し、競って良い施設を作り、良いサービスを提供しようとする。そうすることで需要も喚起できる、というのが私の考えです。むしろ共存共栄しながら、東京のホテル全体がレベルアップするのであれば、お客様にとっても良いことなのです。現在、既存の多くのホテルは、外資系がやってくるということで改装計画に取り組んでいます。ここでも競争の原理が起きているのです。施設だけでなく、ホテル運営の50%を占めるソフトウェアの向上こそが一番大切です。人材を中心とするソフトウェアの向上も、外資系の参入で期待できることです。

■どのような人材を求めていますか。

まず根本的に、人に会うことが得手であることが一番大切だと思います。人に会うことが苦手な人は接客業には向いていません。世界中の方と意見をかわすことができなくてはなりませんので、人に会うことが楽しみであるということがベースになります。あとはやはりフレキシブルな方です。現在は、単なる顧客満足というひと括りではなく、各々のお客様が求めていることを即座に見抜いて、フレキシブルに対応できること、つまり柔軟性のある人を求めています。そして、「目配り、気配り、心配り」。相手の立場に立って考えることのできる人です。

私自身は英語が好きでしたので、これが自分の方向を決めた動機になっています。世界で仕事をしたいと考えていましたので、当初はホテル業界というのではなく、ヒルトンで働きたかったのです。ですから、学生さんが就職される時は、一つ、こうありたいのだということを考えていच्छゃると良いと思います。最近ではフロントに行きたいという学生よりも、企画に行きたい、バーテンダー、ソムリエになりたい、ウェディングプランナーになりたい、など明確な目的をもって入社してくる学生が増えました。一方、学生時代に何になりたいかというのはなかなかわかりません。好きなことがその人に向いているかもわかりません。ある程度柔軟に考えなくてはいけないということだと思います。

また、ホテルにおいては数字に強く、料飲オペレーションを任せられる人材が重宝されます。料飲オペレーションは難しいですが、その場で反応がすぐに返ってくる楽しさがあります。学生さんには、現場だけでは習得できないアカデミックなマネジメント手法を学んでほしいと思います。スピードが重視される世の中では、マネジメントに必要な、数字の読み方、捉え方、人のコントロールやリーダーシップなどを、実務と学問の両面

から勉強する必要があります。

■従業員のモチベーションを高めるためには、何が重要でしょうか。

会社の状況をすべて隠さず、末端にまで開示するということです。自分たちの働いているホテルの状況を、営業成績そのほかも含めて開示し、今、何が求められているのかをすべて知ってもらう必要があります。しかし、上下のコミュニケーションは難しいところがあります。いかに中間管理職を通じて目詰まりのない状況にするか、機会を作ってできるだけ話をするのですが、やはりジレンマは感じます。もう一つは、お客様の満足度を知ることですね。

■中村社長は1963年のヒルトン・インターナショナル開業以来、42年間、ホテル産業に携わっていらっしゃいました。ホテルで働くことの魅力とは何でしょうか。

とにかく、私は、人と話すこと、ホテルの中をぐるぐる回って歩くことが大好きです。今、日本ホテル協会の会長を引き受けて忙しくなり、なかなかホテルの現場を回れないことが残念で仕方ありません。現場を回って、できるだけ多くのお客様に会ったり、従業員と話をする時間が何よりの楽しみです。

■本日はお忙しいところ、ありがとうございました。

註

1. タイムシェアリング：

ロイヤルパーク汐留タワー会員特典の一つ。昼夜問わず空室をリビング、オフィス、寝室として基本5時間8000円、最長8時間まで利用できる制度（延長は1時間ごとに1000円加算）。会員数5000人は開業から1年間で達成された。

2. マンダラ・スバ：

1995年インドネシアのバリに設立され、太平洋地域中心に広く展開している最高級スパ・チェーン。トロピカルなアジア風スパのパイオニアとして評価されている。ロイヤルパーク汐留タワーのマンダラ・スバは、ホテル会員、宿泊客だけでなく、ビジターも利用可能。トリートメント室は男性用3室、女性用11室設置されている。運営はマンダラ・スバ・アジア・リミテッド。



ロイヤルパーク汐留タワー外観

Retrospect ! vol. 3

山梨学院大学商学部教授 藤原邦彦

大学生生活を振り返ると、「ホテル・観光講座」（現在のホスピタリティ・マネジメント講座）と「ホテル研究会」（以下ホテ研）の思い出ばかりが甦ってきます。法学部卒業なのですが、私の気持ちとしては「ホテル講座学部・ホテ研学科」卒です。そして現在の私は、遠回りでしたが、これらの経験の延長線上にあり、なるべくしてなったのではないかと思えます。それほどまでに、ホテル講座とホテ研は私の人生に大きな影響を与え、将来を決定づけるものでした。

大学入学まではホテルに縁のなかった私が、どうしてホテ研に入部したのか、と時折振り返ってみるのですが、どうしても、いきさつも動機も思い出せません。正門から第一学食へ向かう四丁目付近で誘われ、今は無き旧『山小屋』の一角の部室を訪れて、その古色蒼然たる雰囲気、に絶句したことは覚えています。それでも確かなことは、ホテ研の部活や夏季実習などを存分に楽しみながら、良き先輩や仲間との交流ができ、その“縁”と仲間のお陰で、今の私があるのだと確信しています。

2年の夏には軽井沢万平ホテル、3年の夏には河口湖富士ビューホテルへ実習に行き、その秋には、ホテ研全員で東京オリンピックの選手村食堂の応援に行きました。当時、ホテ研では「鬼の万平、蛇の富士ビュー」と言われ、厳しい実習先とされていました。両ホテルでページボーイ、ルームボーイ、食堂サービスなどを体験できたことは、社会人となってからも、ホテル利用時のマナーの“バックボーン”として、思い出とともに実用面でも大いに役立っています。

就職活動時、1965年のホテル産業界は、オリンピック後の不況下にありましたから、ホテルへの進路を断念し、ホテルを造る側の建設業、大成建設に就職しました。大成建設では、それまでのホスピタリティ、おもてなしの心と体験を秘書部にて実践できましたし、国際事業本部時代の海外出張時には、大好きなホテル巡りができるとい嬉しい副産物もありました。上等すぎるホテルに宿泊して上司からお叱りを受けたこともあります。それ



1963年夏 万平ホテルにおける実習旗を持っているのが筆者

でも、これらのホテル宿泊と見学体験が、後にホテル開業に携わるときに、血となり肉となって役立ったことは確かです。

現在、母校（立教大学）にて社会人向け大学院、いわゆるビジネススクールで「ホテルのフィールドサーベイ」の講義を担当させていただいております。また、縁あって、山梨学院大学でも昨年からは商学部にて「サービス産業論」を、さらに今年からは「企業実習・インターンシップ」を担当し、ホテルを主体とする講義と実習を企画・実践しております。予想もしない、今流に言えば“想定範囲外”ともいえる教職にあるのも、実はすべて、ホテル講座とホテ研で培った「知識と人脈」のおかげであると痛感しています。

「21世紀は、ホスピタリティの時代」と確信しております。やさしいところとホスピタリティ・スピリットを持つ若者が、将来のホスピタリティ産業を担ってくれることを期待し、その踏み台になることができればと念願しております。

昭和38年度夏季ホテル実習に関する具体的諸注意

※宿舎に掲示しておく事

- ◎ 健康
 - 各自健康に注意し、異常があればチーフに報告、相談する。
 - 宿舎の清潔、整頓に注意。
- ◎ 仕事
 - アルバイトではない、実習である。
 - 与えられた仕事を、忠実に実行せよ。
 - 労働条件に関する文句はいえない、作業条件に関する不満はチーフに相談せよ。
 - 就業時間の厳守。
 - 二ヵ月間働く事においてはバカになれ。
 - 頼まれる時以外は自分の関係以外の仕事をするな。
 - 失敗は誰にでもある、要は同じ失敗を二度とくり返すなということである。
 - 失敗した時は素直にあやまれ。
 - 就業の際は、身だしなみに気をくばり、規律正しく。
- ◎ 従業員の方との関係
 - ホテルの従業員の方はすべて先輩である。常に挨拶を忘れるな。
 - 金銭の借貸は厳禁。
- ◎ 私生活
 - 遊泳には充分注意せよ。
 - 賭博厳禁。
 - 異性関係に注意。
 - 一日を反省し、明日へのプラスに。
- ◎ チーム・ワーク
 - 我々は一人で来たのではない、立教大学観光・ホテル講座の一員として来たのである。
 - 学年の差は絶対である。
 - チーフは、全実習生に責任を持ち、その命令は絶対である。
 - チーフは、チーフ以外の全ての実習生のよき相談相手である。何事もチーフに連絡の事。
 - 親しき仲にも礼儀あり。
- ◎ その他
 - 学生証と健康保険証を常に携帯せよ。
- ◎ 総括
 - 全ての面に於て、公私を混同するな。

1963年度夏季ホテル実習に関する具体的諸注意

藤原邦彦（ふじわら くにひこ）

1966年立教大学法学部卒。同年大成建設入社、1986～88年、シエラトングランド東京ベイ、1990～94年ウェスティンホテル東京の建設から開業に参画。2002年より立教大学大学院ビジネスデザイン研究科兼任講師、2005年4月より山梨学院大学商学部教授。

「ホスピタリティ・マネジメント講座」受付開始!

2005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(金)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、専門学校在学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。希望者には詳しいパンフレットをお送りいたします。問い合わせは立教大学観光研究所まで。
受講申込受付は7月22日(金)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 7101 教室	土曜日 14:00 ~ 15:30 5322 教室	
			科 目	講 師	
9月	20	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
	22	木	リゾート事業の現状と展望	株式会社星野リゾート 代表取締役社長	星野佳路氏
	24	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
	27	火	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
	29	木	サービスの品質管理①	立教大学名誉教授	前田 勇氏
10月	1	土	「グループホテル」の経営と日本のホテル業の行く末	ホテルオークラ 代表取締役社長	松井幹雄氏
	4	火	宿泊特化型ホテルの経営戦略	東横イン 代表取締役社長	西田憲正氏
	6	木	サービスの品質管理②	立教大学名誉教授	前田 勇氏
	8	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
	11	火	ホテル人事管理論①	立教大学観光学部特任教授	甲田 浩氏
	13	木	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
	15	土	ホテル人事管理論②	立教大学観光学部特任教授	甲田 浩氏
	18	火	テーマパークビジネスにおけるサービス理念	㈱オリエンタルランド取締役	田丸 泰氏
	20	木	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
	22	土	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	火	ホテル経営とISO	日本ホテル株式会社 常務取締役	上村 洋氏
	27	木	外食産業の経営システム	立教大学ビジネスデザイン研究科特任教授	王 利彰氏
	29	土	外食産業の新業態	立教大学ビジネスデザイン研究科特任教授	王 利彰氏
11月	1	火	由布院の観光地づくりと旅館経営	由布院 玉の湯 代表取締役社長	桑野和泉氏
	10	木	ホテルのレベニュー・マネジメント	ウエスティンホテル東京 副総支配人	藤崎 斉氏
	12	土	国際ホテル経営論	日本スターウッド・ホテル(株)代表取締役社長	平尾彰士氏
	15	火	ホテル旅館法規①	風間・畑法律事務所 弁護士	畑 敬氏
	17	木	ホテル旅館法規②	風間・畑法律事務所 弁護士	畑 敬氏
	22	火	ホテルにおけるコンピューターシステム	㈱タップ 代表取締役社長	林 悦男氏
	24	木	プライダル事業経営論	㈱リーコ代表取締役	佐藤陸雄氏
	26	土	ホテルの商品企画とセールスプロモーション①	ホテルパシフィック東京 取締役副総支配人	玉井和博氏
29	火	Economic Impact of Tourism	立教大学観光学部教授・観光研究所長	小沢健市氏	
12月	1	木	ホテルの商品企画とセールスプロモーション②	ホテルパシフィック東京 取締役副総支配人	玉井和博氏
	3	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
	6	火	ホテルの新業態と開発	東日本旅客鉄道(株)事業創造本部ホテル事業グループ	大見山俊雄氏
	8	木	ホスピタリティ産業の環境経営	川村学園女子大学人間文化学部専任講師	丹治朋子氏
	10	土	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
	13	火	ホテル経営とデザイン	㈱ブラン・ドゥー・シー社長 ㈱乃村工芸社デザインディレクター	野田 豊氏 小坂 竜氏
	15	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	稲垣 勉氏

シリーズ 韓国最前線 ～その参～

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

教員評価制度

韓国は学歴社会といわれ、その教育熱は他国に例がないほど異常である。その韓国で、昨年、教師による学業成績の操作が相次ぎ、問題のある教師や能力が不足していると思われる教師の対策を要求する世論が高まった。これに伴い、教員の評価制度の改善に対する要求が高まり、教育人的資源部（教育部）¹⁾は今年2月、「教員評価体制改善」方案を発表し、3月には教員評価に関する専門家から構成されるタスクフォース（task force）を発足させた。5月の試案発表までには、さまざまな討論会および公聴会などが開催されたという。また、教育機関の多様な意見をまとめ、問題点を把握するために、教育部は全国の小・中・高校66校の師範学校を運営、来年中に教員評価制度の問題点を修正・補完し、改善案をまとめ、早くも2007年に全面的に施行する計画であるようだ。

アメリカ、ドイツ、イギリスなどの先進国は教員の専門性や競争力を確保するため、すでに多様な形態の教員評価制度を実施しているようだ。それらの国では教員の専門性や学習、生活、進路指導能力、研究業績などを評価し、その結果を昇進や再任、人事異動、報酬などに反映させている。韓国では現行制度がうまく機能していないことや、公教育の信頼を回復するために、今回の「教員評価制度」が導入されたといわれている。現行の教員評価方法と改善案の比較は<表>のとおりである。

韓国で、教員の資質向上のために導入する新しい教員評価制度に異議を申し立てる人はほとんどいない。しかし、入試政策をはじめ、教育部が主導する政策には一貫性がないという不信は古くからあり、過去50年間で10

回も入試政策を変えた教育部に対し賛成の声はあまり聞こえないというのが現実である。教員評価制度は、現在の韓国における殺人的な入試体制、上がる一方の塾や家庭教師などのプライベート教育費、公教育の危機など教育政策の失敗責任を教員に押しつけるものなのではないかという批判もある。しかし、教育部が、新しい評価制度の導入によって、「能力」はあるが「情熱」を失った一部の教師達を、再び「初心」に帰らせることを期待しているとの事には個人的に賛成の一票を投じたいと思っている。

私が勤務している大学では学生達が学期末にインターネットで教授の授業評価を行っている。学生達は授業評価を行わなければ彼ら自身の成績を問い合わせることができない仕組みになっているため、学生の8割以上は授業評価に参加している。残りの学生は成績に興味がないとか休学中などである。私の大学の授業評価は、学生本人の評価（授業の参加度）、教授の講義内容評価、授業環境評価の構成になっている。大学の教務は、学生達の授業評価を、教授達の業務評価指標などに利用している。ある大学などでは、一番良い評価を得た教授を表彰しているが、一方で、その結果が教授達を苦しめることもあるようだ。

私自身、韓国の大学校で教え始めた最初の学期末には、学生達の授業評価がとても気になったが、最近では学生全員から良い評価を得ることはあきらめ、気を楽にしている。年輩の教授から、教員が大学に貢献できるのは授業のみではないという言葉をいただいてからだ。

註

¹⁾ 教育人的資源部（教育部）：学校教育、生涯教育、または学術に関する事務をマネジメントする中央行政機関、簡略に教育部という。日本の文部科学省に当たる。

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月立教大学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。

<表>教育評価方法の現行と改善案の比較

区分	現行	改善案
名称	勤務評定制度	教員評価制度
目的	昇進など人事資料として活用	能力開発資料として活用
対象	教師、教頭	教師、教頭、校長
方法	管理職評価（校長、教頭）	多面評価（管理職、同僚教師、父兄、学生）
	相対評価	絶対評価
基準	全国統一指標	学校単位、自主決定

シリーズ 琉球便 ～第三報～

名桜大学国際学部観光産業学科助教授
曾山 毅

健康と長寿とポーク卵

今回は食べ物の話をしてみたいと思います。沖縄には単身で来ているので、食事は自炊と惣菜売り場のお世話になることが多く、仕事が終わると国道58号線沿いにあるスーパーの食料品売り場をのぞくのが日課のようになっています。沖縄での生活は一年余りとなりますが、食べ物で困ったことはあまりありません。沖縄の食べ物で受け付けられないものはほとんどありませんでしたし、スーパーでは東京にあるものは大体手にはいります。

以前、那覇出身の学生に「本土の人たちはいつも晩御飯は何を食べているのか」と聞かれ、回答に戸惑ったことがあります。沖縄の若い人たちは文化面で現代の日本へ帰属することには無自覚なわりには、自分たちの生活は日本本土と異なっていて特有であるという意識を結構強く持っています。私が「沖縄の人とそんなに変わらないはずだよ」と答えると、納得がいかないようでした。私がそう答えた根拠はスーパーに並んでいる食品類です。沖縄の食は本土復帰30余年を経て、いつしか東京の規格化された食に近づいてきてしまったように見えます。スーパーの光景はそれを物語っています

ところで、豚肉を用いた加工食品でとりわけ沖縄で人気のある食品に「ポーク」があります。これは一般にランチョンミートと呼ばれている缶詰で本土にもありますが、沖縄ではスーパーのチラシのどこかに必ずといってよいほど顔をだす人気商品で、特売日には山積みで売られています。ラフテーやテビチが伝統的な豚肉の食文化であるとするれば、戦後新たに参入し沖縄人の舌に支持された豚食文化が「ポーク」ということになるでしょう。これは調べたわけではありませんが、ランチョンミートの消費量は沖縄県が日本一ではないでしょうか。ゴーヤーチャンプルーなどの炒め物に利用することが多いのですが、5ミリほどにスライスしてフライパンで焼き、卵焼きといっしょに供する「ポーク卵」という沖縄特産



のおかずが、いつしか発明されたほどです。さらにこのポーク卵を、海苔とご飯にはさむように巻いたポーク卵のおにぎりも、沖縄では大変ポピュラーです。ちなみに私はランチョンミートが特に好物というわけではないので、少なくとも沖縄に来てからは自ら購入したことはありません。

沖縄は健康と長寿の島であるというイメージが、マスメディアを通じて全国に広まっています。健康と長寿の源は温暖でのんびりした気候風土と、独自の食文化ということになっていますが、実際には食と健康の関係は近年ゆらいできています。例えば沖縄県男性の平均寿命は1985年には全国1位でしたが、年々順位は下がり続け2000年には26位に転落しました。女性は2000年時点では1位を守っていますが、このままでは女性の首位も危ういといわれています。また、人口当たりの肥満者は全国平均の2倍に達しており、全国で最も肥満者の多い県だと言われています。原因は生活習慣に起因する部分が大きく、車社会による運動不足とポークに代表される高脂肪食品や油の摂り過ぎなどが原因のようです。

健康と長寿の島というイメージがメディア空間で一人歩きをしているなか、現実の沖縄の食は健康と長寿とは異なる方向に進んでいるのです。本来、沖縄の長寿と健康には実体があり、そこには確かな根拠があったはずですが、いつしかそれが揺らぐ中で、健康と食はイメージとして、本土と本土からの観光客によって消費される対象となってしまったようです。私も最近運動不足を痛感し万歩計を付けてみたところ、日によっては千歩に満たず、健康と長寿の島にあって不健康を実感している毎日です。

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月立教大学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。



ポーク卵のおにぎり

2004年度活動報告

公開講座

■旅行業講座 (計 46 回)

2004年5月8日(土)～7月24日(土)
 受講生 84名
 (立教生 68名、他大学生 11名、社会人 5名)
 講座修了生 80名
 国家試験合格者 8名
 (国家試験受験者は約 40名)

■ホスピタリティ・マネジメント講座 (計 34 回)

2004年9月21日(火)～12月21日(火)
 受講生 58名
 (立教生 17名、他大学生 12名、社会人 29名)
 講座修了生 30名

講座中の行事

10月27日(水) ホテル見学会
 フォーシーズンズホテル椿山荘 東京へ 30名
 10月30日(土) 受講生懇親会
 社会人 12名、学生 10名参加
 テーマ:「社会人として大切なことは？」
 「今後していきたいこと」

公開講演会

■「旅行市場の変化と旅行業の対応について」

日時: 2004年7月24日(土)
 講師: 小林英俊氏
 (財団法人 日本交通公社理事・観光マーケティング部長)

その他

■受託研究

- ・「小諸高原学園跡地活用検討のための調査」
 委託先: 港区政策経営部
- ・「産業を基盤とした観光ルートにおける
 観光関連調査」
 委託先: 新宿区民部商工課
- ・「ホテルにおける高齢者・障害者への
 サポートサービスの資格制度化に関する調査研究」
 委託先: 社団法人日本ホテル協会

■ニューズレター発行

「観光研究所だより」Vol.1 No.1
 (2004年6月30日) 発行
 「観光研究所だより」Vol.1 No.2
 (2005年3月31日) 発行

ごあいさつ

立教大学観光研究所所長
小沢健市

これまで観光研究所は、歴代研究所長ならびにホスピタリティ・マネージメント講座・旅行業講座の運営にお力添えを頂戴いたしました講師の先生方のご努力、そして講座を受講し巣立っていった多くの修了者のご支援により、順風満帆とまでは言えないまでも、順調に歩み続けていくことができました。

しかしながら、研究所を取り巻く学内外の環境は、これまでのように、必ずしも追い風とはなっておりません。観光研究所も例外ではありません。これは、伝統的な2つの課外講座の開講の継続と研究所の本来の目的である学術的観光研究の充実は言うに及ばず、「研究所」として新たな方向性を打ち出さざるを得ないことを意味しています。

このように、研究所を取り巻く環境は厳しさを増しつつありますが、われわれの「観光研究所」には先人から受け継いだ貴重な研究成果と人的資源が蓄積されております。今後は、これらの知的資源と人的資源を有効に活用し、研究所の更なる飛躍を目指したいと考えております。

他方では、観光に関する研究は、地球規模での人々の

移動の増大とわが国政府の「観光立国」宣言を契機に、その研究の重要性をますます増加させつつあることは周知のことです。この機を捉え、本研究所は、わが国における観光の学術的研究はもとより、その実際の応用に向けて、いっそう努力を傾注する所存であります。

今後とも研究所の発展に、皆様方のいっそうのご支援を頂戴できますならば、幸いに存じます。

(2005年4月より立教大学観光研究所所長)

観光研究所だより Vol. 2 No. 1

2005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/>

代表者: 小沢健市

編集: 山下昭子、田尾桂子、北見伸子

印刷: 藤原印刷株式会社