

# 湖温泉誕生100年

## 踏まえ更なる洞爺湖温泉の発展を!



地場の食材を使った料理に舌鼓を打つ参加者ら

今年、洞爺湖温泉誕生から100年を迎えます。今年1年の記念イベントの幕開けとして、オープニング式典（洞爺湖温泉誕生100年記念事業実行委員会主催）が、萬世閣ホテルレイクサイドテラスで2月6日開かれ、100年を祝うと同時にこれからの記念事業の成功を確認しました。

式典の前に基調講演が行われ、道立地質研究所の秋田藤夫海洋地学部部长が温泉誕生と変遷を説明。引き続き洞爺湖温泉生まれの松田忠徳札幌国際大学教授が「観光のグローバル化と洞爺湖温泉の明日」今温泉観光地に

何が求められているのか」と題して、自ら全国を取材した経験を下に、今後のあるべき温泉観光の姿を提示しました。

式典では、これからの事業予定が紹介され、長崎町長は「洞爺湖温泉の発展に向けてより一層がんばっていききたい。これからも洞爺湖温泉を引き続き応援して欲しい」と挨拶しました。

式典後には、洞爺湖周辺の食材を使って洞爺湖名物を生み出す試食会が開かれ、褐毛（赤毛）和牛やマツカワ、ホタテ、地元低農薬野菜などで作られた料理約30種が提供され、どの料理も好評を博していました。

### 松田忠徳・札幌国際大学教授 講演会要旨



松田忠徳教授

観光の楽しみの一つは、地場のものを食べることで、そこしかない本物があるから旅の意味がある。

北海道は食の自給率が120パーセントで、国内では断トツ。これを活かさない手はない。今後、海外と接点を持たない産業、企業は衰退する。「内向き」の観光では生き残れない。中国を例に取ると、2008年に海外に4,600万人旅行しているが（日本にはわずか100万人）、2015年には、1億人超が見込まれる。

グローバル化の中で、求められるのは、温泉を文化に高めていくことである。海外では日本で温泉に入りたいと言う要望がある。海外にはない、日本の温泉が持っている特長をアピールしていく必要がある。このように海外からの温泉需要が高まるなら、北海道ほど全てを揃えている所はないので、国際的に充分戦える。

国際的競争に勝つのは質である。それは本物であること。だから、次の世代を担う修学旅行生に対して一番よいものを提供する気持ちが大事である。

洞爺湖温泉が100年を迎えて、改めて原点に戻ることが必要だ。それは、本当の温泉で、本物の食で、おもてなしをするということである。

温泉は、心身を再生する場である。そういう意味で予防医学（滞在型）としてもこれから大きな意味をもってくるだろう。

今後、国際的な保養地として洞爺湖温泉が発展することを望む。



ホタテのカルパッチョソース



マツカワ、ホタテのミルフィーユ