



Topics

おもてなしの心とは…

9月2日(日)裏磐梯高原ホテルにおいて、第1回育成学『料理で伝えるおもてなしの心』が開催されました。講師は郡山市の日本料理[粹丸新]の料理長であり経営者の熊倉誠さんです。東京で修業をしてこられ、7年前出身地である郡山市でお店を開店されたそうです。第一印象は35歳の若々しいお兄さんという感じでしたが、とんでもない!料理に対する思いはすばらしいです。料理は素材が第一。いい素材は作る料理人も食べるお客様も喜ぶという事です。そしておもてなしの心とは自分を支えてくれる家族をもてなし、又気持ちよく働いてもらうため店のスタッフをもてなす事から始まるという話を聞きました。丸新さんのいい素材をいいスタッフが造り出すという「おもてなしの心」は最高なものでしょうね。私も熊倉さんに習い、お客様によるこぼれる宿をめざしてがんばります。 記者：友坂洋子



おもてなしの心を熱く語る熊倉さん

山塩の里、大塩の魅力を満喫!

9月5日(水)活性化センターにて第2回育成学『山塩の里、大塩の歴史』が開催されました。講師は村の元助役であり村史編纂をされている冠木幸英さんと本協会理事の小野明さん。冠木さんから裏磐梯や檜原・中ノ七里などの呼称の由来の話を聞いてからバスで史跡めぐりをしました。柏木城跡の全容を展望、旧米沢街道、樟の一里塚、綱取城跡、棚田の景観…まさに百聞は一見にしかずの例えを地でいった有意義な史跡めぐりでした。センターに戻り塩作りのお話を聞き、実際に塩すくいの体験をし、舐めては市販の塩とは微妙な違いを味わったり貴重な体験をしました。「歴史資源の活用法」についての意見交換では、いくつかの意見が出されました。大塩に数多くある観光資源をどう生かしていくか、ガイドの養成を含め、みんなで智慧を出し合っていくことが必要であると思いました。



歴史の話に耳を傾ける皆さん

最期に希望者22名がラビスパに行き、大塩の山塩を使った「塩ラーメン」を味わいました。聞けばおにぎりも山塩を使っているとのこと、みなさんも是非味わってください。

記者：江花俊和

テレビで放送します!

私たちが大塩でカレッジを開催しているときに福島放送の取材が入っていました。放送日が決定しましたのでご紹介します。 ※9月22日(土)お昼の午後0時から福島放送「るくなす」という番組です。皆さん見てくださいね!



塩すくいの体験をしました!

取材のご報告

- 8月12~14日文教大学国際大学国際関係学科の皆さん 昨年度までお世話になっていた資源デザイン研究所の海洋さんが今年から准教授を勤めておられる学校のゼミの皆さんと裏磐梯のエコツーリズムの取り組みを見に来られました。
- 8月29日(水)景観情報誌サポーター編集委員会 福島県景観グループにより毎年1回発行されている情報誌「景」の取材でした。エコツーリズムの取り組みが紹介されます。

お知らせ

9月29・30日
裏磐梯エコツーリズムフェスタ開催!!
会員の方々によるプログラムも多数あります。申し込みは今すぐ!
30日にはイベント広場での楽しみもいっぱい!
ぜひ、ご参加ください。

