ライフスタイル

探訪 新ライフスタイル

「泊食分離」で函館観光を元気に

脱・囲い込み、「街食」楽しむ

昨年は新型コロナウイルスの感染拡大により、日本中の観光・宿泊・飲食業は大打撃を受けた。日本交通公社の旅行年報2020年版によると、19年の国内延べ宿泊者数はインバウンド需要もあって前年比10・8%増の5・96億人泊だったが、20年は未曽有の大幅減となった。

しかし、旅館業では19年も4・4%減で、長年の下落傾向に歯止めがかからない。特に観光地は団体の宴会付き需要の減少でコロナ前から苦境にある。一方で、北海道・函館では夕食、朝食込みの囲い込みから脱皮した「泊食分離」で存在感を示す宿泊施設もある。

夕食は街の有力店に任せ、朝食に力を入れるホテルは着実に増えている（北海道函館市の「センチュリーマリーナ函館」）

泊食分離とは、泊まる場所と食事をする場所を変えることで、宿泊者の選択肢を増やし、長期滞在にも応える考え方だ。ホテル・旅館側からは売り上げ、利益が落ちるとして浸透せず、長年の囲い込みによって観光地の街中からは次々と飲食店が消えていった。

函館観光の新しい取り組みは「朝食の進化」と「夕食を街中で楽しむ"街食"」である。従来から函館の各ホテルでは朝食に力を入れており、現在の人気ナンバーワンは19年開業の「センチュリーマリーナ函館」との評価だ。

朝食会場では北海道の充実した海鮮類のほか、様々なチーズとワイン、スパークリングワインも用意され、マグロの解体ショーも随時開催される。286室あるホテルにも関わらず、計画段階から夕食を提供するレストランを設けず、街中の飲食店と提携した街食を取り入れた。この流れがほかのホテルにも広がり、函館の新たな観光スタイルとなりつつある。

街食の仕組みはホテル側が推奨する飲食店にコース料理を用意してもらい、宿泊者が店とコースを選択。料金もタクシーでの送迎が含まれた街食代金が設定されている。利用者はホテルで規定の金額を支払い、後日飲食店とタクシー会社に利用金額が振り込まれる。

特筆すべきはホテル側は飲食店とタクシー会社から一切のリベートを徴収せず、宿泊者に函館の食を楽しむ手段として取り組んでいることだ。

老舗スペイン料理店「バスク」のオーナーシェフであり、さまざまな店を訪ね歩く「函館バル」を発案して全国にバルを広げた深谷宏治氏は「コロナ禍でも街食により経営が安定した。街食とバルは、全体の街づくりにつながる」と語る。

旅行に行く際、国内でも海外でも地元の人が好む飲食店で食べるから楽しいのであって、旅行者だけのお店では真の旅の体験にはならない。囲い込みの古い慣習から抜け出した函館のホテルの取り組みは、お互いに"思いやる気持ち"につながっていると感じた。

観光地の再生は「GoToトラベル」のカンフル剤では根本的な解決にはならない。時間はかかるが、街食のような街ぐるみで価値を高めることが重要だ。進化した朝食と街食探訪は古い観光の壁を乗り越え、新たな観光スタイルの突破口になるかもしれない。

（商い創造研究所代表　松本大地）