

おかげさまで10周年。KBS創研は、知識 [Knowledge] と行動 [Behavior] で問題解決 [Solution] を支援します。

こんにちは。東日本営業部の野中です。

最近、街歩きをされていて感じるのですが、コデカケ（ちょっぴりおでかけ）の人が増えているように思います。もちろん、2～3日お休みを頂いて、ゆっくりと宿泊しながら旅にでかける贅沢もあるのですが、現実的にはなかなか連休が取りづらい方もいらっしゃるはず。日帰りで楽しむプチ旅の需要も見過ごせない程に大きくなりつつあると肌で感じる今日この頃です。私たちも、日帰りで気軽に楽しめる旅×宿泊を伴った旅の贅沢、両面での視野を持ちながら、より皆様の宿泊施設・エリアにたくさんのお誘客を促進できるよう引き続き考えていきたいと思っております。



株式会社 KBS 創研 東日本営業部長兼広報室長 野中瑠美子

KBS 旅行記 ～京都の「流儀」「粋」とはを探る～

今回の together は、KBS グループ研修旅行 in 京都のご報告です。（2013年6/21（土）～6/22（日）京都にて実施）

KBS の研修旅行は、観光コンサルタントとして知っておきたい現地情報やトレンド等を吸収することを目的に過去5回「韓国（2004年）、沖縄（2008年）、長崎（2009年）、神戸・金沢（2012年）」実施してまいりました。今回はグループ営

業会議の開催とあわせ日本を代表する観光地のひとつ、京都にお邪魔してきました。見所満載の京都、わずか2日間での魅力を吸収することはできませんが、今回の研修旅行では、①総花的に見てまわるのではなく企画コンセプトを決めそれに沿った旅程とする。②当地に精通したオペレーターの協力を仰ぐ、という形に設計し新しい発見の旅となったのです。

《企画コンセプト》「おもてなし」の本質と、そのルーツについて学ぶ

プランナー 営業支援部マネージャー 竹腰 幸司



観光業界では盛んに「おもてなし」という言葉が使われますが、その本質について実は知らない部分も多いのではないかと思います。そこで、今回の京都研修旅行では、日本の伝統文化である「茶道」の体験を通じて「おもてなし」の本質と、そのルーツについて学ぶ事を目的としました。

「茶道」では、客人を迎え入れる際の心構えや、所作、空間、時間、その全てにおいて「人をもてなす美しい心」が反映されると言います。一方で、客人側においても、ただ茶を味わうだけではなく、床の間に飾られた掛け軸や花



祇園にしかわにて

を見ながら会話を楽しむなど、その日のためにホストが用意した心遣いを隅々まで感じる事ができる「客としての心得」が無ければなりません。

日頃サービスを受ける側である我々消費者は、「良

いおもてなし」について、至れり尽くせりのサービスを受けることばかりを考えがちですが、本来、良いおもてなしを受けるには、良い客としての振る舞いが必要であり、ゲストとホストが互いを敬う気持ちがあつてこそ生まれるものではないかと考えられます。

今回の茶道体験では、茶道・織部流の家元より直々にご指導を頂くことができ、体験を通じて得られたこと、感じたことが、日々の観光の現場に戻った際に、話の種や、課題解決のヒントになりました。

その他には、京都観光の現在を知ることを目的に、昨年オープンした、たった2部屋だけのラグジュアリー旅館の見学や、近年はすっかり定着し、地元での評価も高い「京野菜を使ったイタリアン」の食事、皇室にも作品を献上している織物（にしきおり）の工房見学。歴史と伝統が息づく一方で、世界中から人が訪れ、常に新しい要素を取り入れ進化し続ける都市としての京都の側面を知る旅となりました。

●織部流 茶道体験（扶桑庵）

古田織部とは…
千利休の高弟として利休伝来の「侘び茶」の極意を継承し、利休茶の湯の作法を武家風に改革発展させた大茶人でもあります。



綾部流の茶道を茶道を体験

織部は、最も利休を尊敬し、理解していた茶人でしたが、単に利休流を真似るだけでなく、利休の「侘び茶」に込めた想いを胸に感じ、また自分の想いを重ね、織部流を開いたといわれています。織部焼といわれる陶芸の指導を行って織部好みの型を創作するなど、利休の弟子の中でも異彩を放つ人物でもありました。

●錦織 龍村光峯 工房見学

京都を代表する錦の織物工房「錦織 龍村光峯」。
2002年日韓W杯の際に、高円宮妃殿下が身につけた八咫鳥をあしらった帯は龍村光峯の作品。色彩豊かで雅やかな織物が特徴の実力派。後継者の方にお話を聞き工房を見学しながら、茶道の侘び寂びの世界とは対照的に、目で見て楽しめる煌びやかな京都を堪能しました。



錦の織物美術家・龍村光峯の工房を見学

●スモールラグジュアリー旅館『石塀小路 龍吟』

祇園界隈の人気旅館「ぎおん畑中」が昨年新しくオープンした2部屋のみのラグジュアリー旅館。高台寺から八坂神社にかけて石畳の路地が続く京都らしい景観が残る「石塀小路」に佇んでいます。



2部屋のみのラグジュアリー旅館『龍吟』

●レストランテ t.v.b(ティ・ヴォリオ・ベアーネ)

祇園甲部の町家を改装した店舗で、京野菜を使ったイタリアンを味わえる人気店。地元客からの評価も高いお店です。



京野菜を使ったイタリアンを堪能できる

●祇園 にしかわ

高台寺近くのカウンターメインの割烹。「祇園さゝ木」等の有名店で修行を経て独立した、30代の若き大将が腕を振るうミシュラン2つ星のお料理が楽しめます。



30代の若き大将が腕を振るう

今回の旅を通して痛感したのは、その土地ならではの流儀、おもてなしを味わうからこそ、そこに出かける意義を感じられるということ。他のどこでもない“ならではの空気感”が感じられる場所を、地元精通したオペレーター（ガイド）さんの存在によって知ることができたということ。やはり、人から人へと伝えられるこだわりの情報は、旅にとっても非常に貴重な財産なのだと思います。

京都の「一見さんお断り」の本当の真意を、少しだけですが知ることができたように思います。せっかく訪れるなら、表面的な京都の姿ではなく、本当の良さや醍醐味を知って味わってほしい、そんな想いを垣間見た瞬間でした。こんなふうに、「地元を誇りを持ち、地元ならではのおもてなしを創造する」。

KBS もそんなお手伝いをしていきたいと強く思います。



京都ほど観光資源にめぐまれた都市はないでしょう。豊富すぎる観光資源をどのように堪能するか。観光客の立場からすると魅力的なメニューを示してもらえるとありがたいものです。今回の研修旅行は、日本の伝統文化である「茶道」の体験を通じて「おもてなし」の本質と、そのルーツについて学ぶ事が目的となっています。京都ならではの空気感、感じてみたいです。（増田）

株式会社 KBS 創研

本社・西日本営業部：〒661-0003 兵庫県尼崎市富松町1-9-15-103 TEL：06-6423-5561/ FAX：06-6423-5571
東日本営業部：〒103-8246 東京都中央区日本橋2-6-5 日本橋2丁目ビル6階 TEL：03-6453-9088/ FAX：03-6453-9089
＜関連会社＞ネクストサポート株式会社（事業再生コンサルティング）
〒541-0043 大阪市中央区高麗橋4-6-20 マスイビル6階 TEL：06-6282-7226/ FAX：06-4707-3855
特定非営利活動法人 ふるさと応援隊（着地型観光支援事業）
〒604-0044 京都府中央区小川通押小路下古城町376-205 TEL：070-6928-0602

●代表取締役：小泉寿宏
●事業内容：観光・サービス業の経営支援
●設立：2004年4月
●地域オフィス：関西・東京