

温泉郷として生まれ変わる大原は「京のおもてなし」を用意できるか?

「大○○泉」は「大橋巨泉」のことではない。観光客が激減している大原が、現状を何とかするため、「大原温泉」プロジェクトを始動した。立ち上がったのは料理旅館や民宿を営む経営者たち。約1億円を投じて温泉掘削にとりかかっている。予定では1,000メートルまで掘ると、40度を超える湯がわき出るとか。うまくいけば来年4月にも大原温泉が誕生しそうだ。筆者はこれまで温泉郷を取材してきて思うのだが、温泉のネームバリューや土地の名産に依存しすぎた温泉旅館があまりにも多い! 例えばカニ。カニそのものは良いが、料理はまるでダメという宿は数知れず。冷めてベシャベシャの天ぷら、カニスキには味の抜けた野菜…観光産業が「温泉があるから客が来る」「カニの季節は観光客が見込める」という甘い読みの上に成り立っているのがまるわかりなのだ。この大原で温泉が出れば、京都市内屈指の温泉郷になることは間違いない。でも、それだけに甘えず切磋琢磨して「さすが京都!」と観光客に言わしめる本物の料理やもてなしを用意してくれることに期待する。



いまだきの歴史

一番新しい日本の一ページ

覚悟、決めますか?

「関西に住んでてよかったです~!」
では済まされない感染症への備え



アジアから世界に広がった謎の肺炎が人々を驚かせた。ただでさえイラク戦争で打撃を受けた観光業界にとって、まさに弱り目にたたり目の事態だ。因子の特定により、ようやく解決へ向かい出したが、日本ではこの手の感染症に対する備えの悪さが露呈した。通常、感染力の高い病気にかかった患者には、減圧して病原体の流出を防ぐ陰圧管理病室に隔離して治療を施すが、これを持つ病院は非常に少ない。関西には幸いいくつかあるが、四国や中部地方、北海道にはゼロ。感染症はどこで発生するかわからないし、感染者が出ると迅速な対処が必要なだけに、陰圧管理病室は地方全都道府県にないと困りもの。坂口厚生労働大臣の「覚悟を決めてかからないといけない」とコメントした真摯さは評価するが、どんなに屈強でも、かかる時にはかかるってのが感染症。問題が起る前に備えるべし。「日本の医療やテクノロジーは世界最高水準」とおごっていると、いつかは痛い目に遭うぞ。



シルバーを喰う

知って驚き! 海外産魚介類の本名 気持ちは大歓迎、頭は大混乱

水産庁は日本の高級魚と混同しそうな魚など、消費者の誤解を招きやすい魚介類の名前を見直す表示指針を公表した。例えば南米産の「ギンムツ」は国産のムツとは別種なので原産地の名前「メロ」に、ニュージーランドでとれる「アマダイ」は「キングクリップ」、「オキブリ」は「シルバー」になる。また、国産ものについては、「グジ」といった地域特有の名前については地域内でのみ認められる。他に「関サバ」「明石ダコ」といったブランド名は「マサバ」「マダコ」と併記すれば認められることになった。現在、日本の消費環境は、食品に関するデリカシーを疑わざるを得ない。スーパーでは「アナシメジ」を大きく「ホンシメジ」と表示していたり、居酒屋で「ビール」をオーダーしたら「発泡酒」が出てくることもあるひどいあります。この新表示指針で少しでもこの環境が改善すれば良いのだが…。でも、「メロの煮付け」や「シルバーの造り」っていうのも、ひるむなあ。



文◎大塚 祐希

京都で活動するライター集団・大塚祐希事務所CEO。昨年のイスラエル滞在以来、異文化を紹介するTEXTREAM PROJECTを始動。20カ国に及ぶ人々とネットワークを構築し、ボーダレスな活躍を目論む。
HP: <http://www1.ocn.ne.jp/~tsukapon/>



イラスト◎西口 和史

1967年京都市生まれ。京都精華大学美術学部卒業。北山のオフィスにて様々なキャラクターやイラスト制作をおこなうユニット「キャトル・イラストレーション」のチーフ。猫、フランス車、家具、雑貨、レコード、本、おもちゃ、平日の公園。それらがイラストを構成するエッセンスである。HP: <http://www.d1.dion.ne.jp/~ryoguchi>