

年 日 月 日 7 14 21 28 4 8603 番33号 社

南日本新聞

部	5151
部	5155
部	5101
部	5040
部	5063
部	5052
部	5030
部	5030
部	5001

運 動 部
写 真 部
論 説 部
販 売 部
広 告 部
事 務 部
経 営 部
総 務 部

競り見学 ■ 解体ショー ■ 刺し身朝食



解体したマグロを試食するジョージ・リムさん(左)=14日、鹿児島市魚類市場

鹿児島市のホテル企画

魚市場ツアー 訪日客に人気

鹿児島市魚類市場を見学するツアーが外国人旅行者に人気だ。九州新幹線全線開業を機に、地元ホテルでつくる実行委員会が企画して5年。当初は日本人が多かったが、2015年は参加者約270人の7割を訪日旅行者が占めるようになった。食文化を体感できる魚市場は観光の穴場。宿泊客の増加につなげられるかが鍵となっている。

宿泊客増が課題

ツアーは3~11月の土曜日に開いている。競りの鐘が響く市場は仲買人、荷車がせわしなく動く。邪魔にならないようホテルの社長が誘導。約1時間かけて場内を回る。

今年3月から料金を800円から1500円(子供800円)に値上げした分、マグロの解体ショーと、さつまいもの試食を定番化した。マグロはその場で試食できる。希望者は食堂で刺し身やすしを食べ、刺し身やすしを食べて解散となる。

「食文化と直結した市場は外国人に魅力的。シンガポールで日本旅行専門の無料雑誌を発行するジョージ・リムさん(62)は、常時200~300種類の水揚げされる豊富な魚に目を輝かせ、雑誌で紹介しようと次々とカメラに収めた。

日本の魅力を発信しているリムさんは日本政府が認定したビジッ

■かごしま魚市場ツアー
アクアガーデンホテル福丸▽グリーンゲストハウス▽桜島シーサイドホテル▽ビジネスホテル天文館▽ホテル鴨池プラザ▽ホテルニューニシノ▽ホテル&レジデンス南洲館の7社の社長がペアを組み、輪番で参加者をもてなす。毎週土曜の午前6時45分から。3日前までに要予約。南薩観光=099(298)9880。

ト・ジャパン大使の1人。シンガポールやマレーシアで旅行セミナーも開いている。この日は県観光連盟の職員と同行。「地魚を知れば、旅はもっと味わい深くなる」と話した。

ツアーは県漁連の宮内和一郎専務が案内していることも魅力の一つ。顔が利くため、各店の冷蔵庫をのぞいたり、競り人が鳴らす鐘を触ったりと五感で楽しめる。「多くの国の人から食べたい魚を直接聞ける。輸出のマーケット調査に役立つ」と宮内専務。

マグロの解体を引き受けた丸徳水産の種子田修社長は「鮮魚店が減り、出入りが少なくなっている。にぎやかになるのはいいことで、地魚の宣伝になればいい」と好意的だ。

外国人旅行者が増え

たのは3年前、個人旅行者向けガイド本にツアーが紹介されてから。地元ホテル7社でつくるツアーの実行委員会が立ち上げたフェイスブックの多くは英語による書き込みだ。

ホテルニューニシンの西野友季子社長が書き込み返事を書き、昨年はアジア、欧州連合など16カ国・地域の旅行者が参加。日本人を含め、多いときは十数人集まるようになり、15年は最多の約270人に上った。

課題は参加者に宿泊してもらうこと。元々、ビジネス利用と観光の谷間となる金曜日の宿泊を増やす狙いで始めたが、実行委によると、参加者の約9割は県外チェーンのホテルに宿泊。知名度で劣る地元ホテルは苦戦が続く。

挽回策として今年から地元ホテル7社に宿

泊すれば、ツアー料金を千円(子供600円)にする特典を設けた。城山ストアー(鹿児島市)が実施するクルーシングや、康正産業(同)の「すし学校」といったプランと組み合わせることで宿泊の呼び水にしたい考えだ。

ホテル&レジデンス南洲館の橋本龍次郎社長は「ホテル間競争は激しいが、ローカルホテルに泊まれば多彩な体験ができる流れを作っていかなければならない」と力を込めた。

(小野智弘)