

「楽しい旅行」の舞台裏学んで クローズアップ。(01面から続く)

白馬高校国際観光科 「しろうま荘」でホテル運営

工夫や気配り 実践通じ学習

白馬高校国際観光科の2年生34人で運営する「高校生ホテル」。27日からの本番を前に生徒たちは学校を飛び出して事前学習し、快適な滞在の裏にある、多くの工夫や気配りを現場で学んでいる。

10月17日は白馬東急ホテルでテーブルセッティングなどを学習。本番では披露する機会はないが、食事の提供にも多くの工夫が潜み、本番に向けた意識醸成につながる」と実施した。テーブルクロスをきれいに広げるテクニクのほか、ナイフは刃を内側に向けて置く、フォークも含め柄の部分はそろえるといった作法など、食事の下準備を学んだ。

10月末からは本番の会場「しろうま荘」でも実習を開始。同旅館の丸山さつきさんから指導を受け、31日は部屋の清掃など、11月1日にはフロント業務や客室内について学習。

客室清掃では、部屋を徹底してきれいに見せるために「掃除機はかけられるところ全てにかけると丸山さん。トイレでは便器の内側や、ち、便座などを順を追って掃除し、「床も」ここで寝られるぞ」と思えるくらいに拭いて」と強調した。客室内でも学習ポイントは多数。客室の入り口で宿泊者が真ん中にスリッパを脱げるよう、先

に部屋に入る案内側は目立たない端に置く。宿泊者の体形によって浴衣のサイズ変更も考える。案内中に宿泊者と雑談になった場合は無理に話題を切り替えようとしない。気を配ることも多く、メモを取る生徒は「覚えてること多いな」と必死。

「楽しい旅行は、こうした大変な仕事があつてできていたんだとよく分かった」と渡邊尊さん。

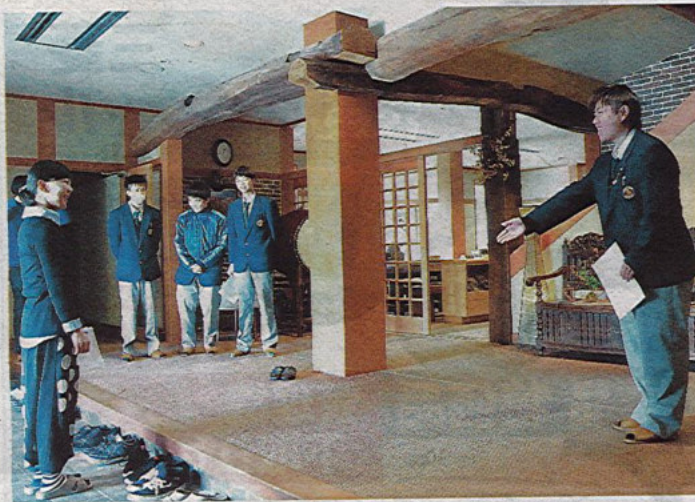
業界の後継者 学生に機会を

高校生ホテルは静岡県立熱海高校が始めた取り組み。昨年11月に白馬高校国際観光科2年生の担任、浅井勝巳教諭(40)が視察するなどして、実践的な学習のため準備して

白馬東急ホテルの杉村真・料飲マネジャー(左)から食器の配置を学ぶ



ツアーで白馬の魅力を伝えるのも学習の狙いの一つ。浅井教諭(左から2人目)に助言を受けながらコースを考える



しろうま荘の丸山さつきさん(左端)に宿泊客役となつてもらい、案内をシュミレーション

「楽しい旅行は、こうした大変な仕事があつてできていたんだとよく分かった」と渡邊尊さん。

開催場所の打診を受けた、しろうま荘支配人の丸山俊郎さん(44)は後継者不足に悩む宿泊業界の未来を考え、「この業界に就くことを意欲的に考えてくれている生徒に、実践的な学びの機会を与えることが重要」と快諾。「実際にお客さまと対面する感覚を経験してもらいたい」と期待する。

当日は村内としろうま荘周辺をコースに、生徒がガイドする2回のツアーも計画。夜はセルフサービスドリンクコーナーを設け、宿泊者と生徒が交流を図る時間も予定している。岡崎峻也さん(16)は「まずは不快な思いをさせないことに気を配り、きれいな空気が自然の中で楽しく泊まってみてほしい」と意気込む。

当日は2〜4人が泊まれる計14部屋で宿泊を受け入れる。また少し空きがあり、教育に関心のある人を対象に宿泊者を募集中(16日締め切り)。

生徒が英語を使って案内する時間も検討しており、英語が堪能な人も歓迎という。夕・朝食付き1人8980円。名前、人数、電話番号、ツアー参加の有無を明記し、メール(hakuba.hs.hakuba@gmail.com)で白馬高校に申し込む。同校0263-72・20034



すっぽん会席

お一人様 8,000円



黒毛和牛と鮑の特別会席

お一人様 8,000円



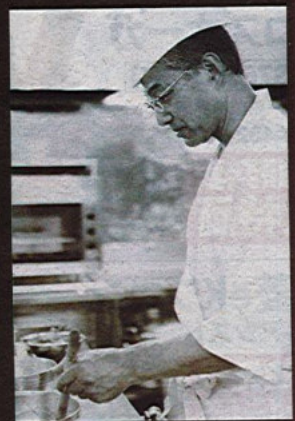
料理長おまかせ特別会席

お一人様 10,000円

◆宴会会席料理 お一人様4,000円~

◆飲み放題[2時間] 料理+2,000円

※25名様以上で飲み放題付きでのご予約の場合は、上記金額を税・サ込みとして計算いたします。25名様未満は税・サ別とさせていただきます。



料理長 金井 弘行

長野県出身、料理人歴40年以上信州産食材を積極的に使い、丁寧で繊細な和食を中心に提供味はもちろん、盛り付けや量まで心から満足していただけるお料理を皆様にお届けします

ご予約・お問い合わせ



TEL.0263-52-0005

あさひ館

検索

〒399-0737 塩尻市大門8-2-1 FAX.0263-54-3459 HP: https://hotel-asahikan.jp