



JWTC NEWSLETTER

Vol.32 No.3 December 2012

■ JWTC 2012年度 第2回勉強会 ■

「パレスホテル東京」見学会

2012年10月30日(火)

出席者：26名(会員20名、ビジター6名)

18時30分ホテルロビー集合。いつもなら比較的指定時間にゆるいメンバーたちが、なぜか全員時間前に集合。キャッチフレーズを「美しい国の、美しい一日がある」とした「あのパレスホテル」が最高級ホテルとしてどのように生まれ変わったのか興味津々、気合いが入っているようだ。さっそくホテル見学をスタートした。

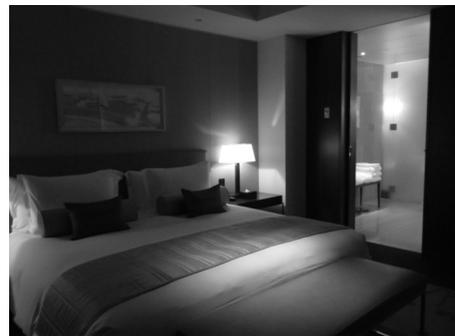
シンボルマークである王冠をモチーフにしたファイブドットのコcept、「自然との調和」「グローバルベスト」「五感クオリティー」「究極のパーソナルタイム」「真心のおもてなし」、丸の内1-1-1に象徴される歴史と伝統がどのように継承され、どのように新生されたのか、今日の勉強会ではその点をしっかり思い知らされることになった。

メインロビーに一步足を踏み入れると、天井の高さと広い空間に目を見張る。更に中央にドーンと置かれた大きな生け花にはっと息を呑む。ホテルのデザインはあの有名なテリー・マクギニティ、全体的には「和モダン」。モダンながらも随所に日本感覚を取り入れ、色彩もグリーン、ベージュ、ダークブラウンを取り混ぜて落ち着いている。見渡すと大きな窓が多く、そこから入る「光」、目に映る「水」と「緑」、かなりのゆったり感がある。丸の内真っ只中に位置しているが、車道や歩道とに距離があり、全く喧騒感はなく、かえってお堀端で優雅に浮いている白鳥を見たりしていると、どこかの湖のほとりにいるのではないかと錯覚してしまう。

さて、ホテルの部屋。これもまたすごい。デラックス45㎡からスイート210㎡まであり全290室。テーマは「自宅でくつろぐ感覚を味わっていただく」。さすがに自宅と比較する人はいなかったが、全員が持った印象はおしゃれでスタイリッシュ。バルコニーが広くそこから見る東京のど真ん中の景観・夜景は絶品である。同様のパノラマをビューバス(お風呂はそう呼ばれている)から見ることができ、これもインパクトがある。グランドデラックスの部屋(55㎡)は広々としていて部屋中を動き回れる感覚、贅沢な空間だなーとため息。

19階にはクラブラウンジがあり、24時間使用できるビジネスセンターもある。もちろんクラブルームやスイート滞在客用ではあるが、ゆったりとしたラウンジで、バーカウンターがあったり小会議室があったりと充実している。

ホテルの中を歩いていると、ほのかに良い香りが…。通風孔から各階で異なったアロマ香を流しているような。上品で



ゆったりとした客室



クラブラウンジから眺める夜景が絶景



エビアンSPAのフロント

ゆとりを感じる。あと目を引いたのが「エビアンSPA」、宇宙空間のようなデザインで様々なトリートメントプランがある。料金は横に置いておくとしてお客様は「至極のとき」を味わえる。ここにはマシーンやプール、そしてジャグジーもあり、素晴らしい夜景を堪能しながらリラックス。

またレストランも日本、フレンチ、中国等々充実している。1階のグランドキッチンでの会食だったが、会費に比較にならないメニュー内容、得をした気分満足だった。結果としての全体印象はホテルとして逸品ということで締めくくりたい。

毛利純子 (株)ミキ・ツーリスト

◆参加された皆様のご感想◆

- 平日開催で久しぶりに行事に参加できました。新しくなったホテルは利用者としての興味もあり、大変有意義でした。スタンダードで45平米というのは驚きです。部屋によって差があるホテルは問題が生じる場合もありますが、そうした心配をしないで良いホテルですね。居住性、環境とも素晴らしいです。(会員)
- タイムリーな見学会、ありがとうございます。余り時間のない中、コンパクトにまとめた見学ルートで、一応はホテルの良さが把握できました。(会員)
- 昔のパレスホテルが連想できないほど近代的なホテルに様変わりしていて驚きました。全体的にシックな色調で落ち着いた雰囲気があり、和のテイストで外国人にもぜひ紹介したいと思いました。夜の勉強会は翌日の仕事を考慮するとWeekendの方が時間を気にせず過ごせるように思います。(会員)
- 懐かしい人達に会え、懐かしい職場の新しいホテル見学の企画を企画していただき感謝。(ビジター)

佐賀県の魅力を知るセミナー

講師：佐賀県立九州陶磁文化館 館長 鈴田 由起夫 氏

出席者：36名（会員15名、ビジター14名、佐賀県首都圏営業本部7名）



9月8日（土）お天気の良いこの日、表参道の『Rin』に集まり、佐賀県の魅力を知るセミナーに参加してきました。

このセミナーのために鈴田由起夫館長は98枚のスライドを用意して、穏やかに、ユーモラスに、佐賀の魅力をお話してくださいました。

まずは焼き物の話。焼き物には造詣が深くない私がパッと思い浮かぶのは有田焼ですが、唐津焼の魅力を細かく説明してくださいました。素朴で趣がある特徴で、他の焼き物と比べると真っ先に選ぶ人は少ないようですが、規格化されていない良さがあり、癒しの焼き物だとおっしゃっていました。

プライベートでも、焼き物好きのお仲間と唐津焼のお猪口で飲むお酒はとてもおいしいと、唐津焼を愛しているのが感じられました。佐賀県の代表的な陶芸家の中に、自分が勤務するホテルのお客様としてお名前を拝見したことがある方もいて、親近感を感じました。

鈴田館長は、焼き物占いも話してくださいと、佐賀にはそんな占いがあるんだと驚いて聞いていたら、なんと鈴田館長のオリジナルでした！

そんなチョッピリお茶目な鈴田館長から、佐賀の魅力を伺ったあとは、お楽しみの食事。実は、佐賀県首都圏営業本部様のご好意で、佐賀の様々な窯の色も柄も異なるお猪口をご寄贈いただき、会長・副会長が参加者一人ひとりのイメージに合わせて選んでくださいました。プレゼントのお猪口を早速使って佐賀のお酒の試飲から。私は普段日本酒は飲まないのですが、こんな素敵なお猪口を頂いて、ましてや佐賀の有名なお酒を目の前にして飲まない手はない！とばかりに挑戦。「鍋島」をはじめ、飲みやすいそのお酒に酔いしました。お酒が大好きな方も大勢いらっしゃったので、さぞや満足されたことと思います。



佐賀の酒

お料理は、東京ではあまり見かけない佐賀県のいろいろな野

菜に佐賀県ならではの調味料“蟹漬”を使ったバーニャウダソースを添えたものや、柚子胡椒と焼き味噌仕立ての2種のソースでいただく佐賀牛のローストビーフなど、他にもたくさんありましたが、本当においしかったです。ソースの柚子胡椒は、佐賀県首都圏営業本部の方の有田のご実家の近所で9歳のおばあちゃんが手作りしているものとのこと、一層佐賀県を感じながら食事を楽しむことができました。

佐賀については、正直あまり知識がなく、大まかな焼き物の町というくらいしか印象がありませんでしたが、新たな日本の魅力に触れることができ、本当に充実した一日になりました。

橋本かおり 京王プラザホテル



佐賀の野菜



佐賀牛



乾杯！

◆参加された皆様のご感想◆

- 佐賀県は県別人気ランキングでは下の方だそうですが、今回の首都圏営業本部の方々のフットワークの軽さや鈴田先生の機知に富んだお話を伺う限りでは、なんで？と思わざるをえません。若いシェフさんが工夫を凝らしたお料理はどれも本当においしかったです。特にがん漬け・渡り蟹・海苔を使った各種ソースが絶品でした。そして仕上げの芳露、佐賀みかんのクリームとの絶妙な組み合わせでした。こんなにも豊富な食材とすぐれた日本酒の生産地でもあるのに、なぜ…？皆さんの創意工夫でランキング上位は間もなくだろうと思います。（会員）
- 非常に興味深く、面白いセミナーでした。鈴田館長の温かいお人柄もうかがえる講演内容で、ぜひ佐賀県及び九州へ行ってみたいと思うと同時に、さらに歴史と絡めた唐津焼・有田焼のことをもっと知りたくくなりました。（ビジター）



Vamos ao Brasil !!

H.I.S. 狩野知保



旅行中に撮ったブラジルの国旗
中央の白い帯にはポルトガル語で「ORDEM E PROGRESSO」（秩序と進歩）と書かれています

突然ですが、皆さんはブラジルと聞くと何を思い浮かべられますか？

コーヒー、サンバ、サッカー、2016年オリンピック……!?

私には思い出す古い友人がいます。

中学生の時、ラジオのペンパル募集に応募したところ、忘れかけた頃に見慣れない緑と黄色の縁取りがされたエアメー

ルが届きました。英語を勉強したくて応募したペンパルでしたが、お相手は上手な日本語を書く日系ブラジル人の女の子「由起子さん」。当初の目的とは違いましたが、日本語での楽しいやり取りが始まりました。初めて知る遠い国、広大な農場の光景や日本と違う学校生活のこと、毎回わくわくしながら手紙を受け取り

ました。

ブラジルに友人を持ったことがきっかけで、大学ではポルトガル語を専攻することにしました。

由起子さんと知り合っていなければ、アラビア語だったかもしれません。当時はバックパッカー全盛期でしたので、多分に漏れず私もバイト代を旅行に注ぎ込み、3度目の海外旅行で、とうとうブラジルへ渡りました。手紙を書き出した頃はまさか会えると思わなかった地球の真裏にいるペンパルと、大都市サンパウロで待ち合わせをしました。200キロ離れた町から、バスに乗って出てきてくれた由起子さん。インターネットも携帯電話も無い時代に、どうやって待ち合わせをしたかあまり覚えていませんが、「知保さんですか？」と歩み寄って来てくれた姿を

佐賀県の魅力を知る旅

～佐賀の食と焼き物～

紅葉もたけなわの11月17、18日、JWTC会員8名・ビジター6名が佐賀県首都圏営業本部の遠藤課長と深江主査にご同行いただき、佐賀県を訪れました。

今回の旅のテーマは佐賀の食と焼き物でしたが、まさに佐賀県の魅力が凝縮されたような日程でした。

1日目はおいしい嬉野の煎茶やとろけるような佐賀牛、小京都小川の「天山」「岩の蔵」など、東京ではなかなか飲めないお酒、同じく小城名物の昔ながらの手作り羊羹など、佐賀の食の魅力にお腹もお土産もいっぱいになりました。

宿泊は日本三大美肌の湯の一つ嬉野温泉の老舗「大正屋」。とろりとした温泉で旅の疲れを癒した後の宴会でサプライズ。(社)有田観光協会事務局長の筒井様が有田磁器の茶碗などを木琴に見立てた「碗琴」で「エリーゼのために」や「島原の子守歌」などの曲を心をこめて演奏してくださいました。先日の勉強会でお土産にいただいた盃で地酒



筒井事務局長による碗琴の演奏

鮮明に覚えています。

しばらくしてブラジルでは日本への出稼ぎが大流行し、由起子さんは東京、そして当時私が住んでいた名古屋でも就労することになりました。渡伯の際、お互いもう二度と会えないだろうと別れを惜しんだ友人と、今度は日本で再会し、何だか不思議な思いに包まれました。そして数年間彼女は日本で生活し、私の実家にも何度か遊びに来ました。両親と仲良くなってからは私抜きで一人で訪ねてくれることもあり、ある時、新幹線に乗り込む彼女を見送ろうと、車内に荷物を運ぶのを手伝った母は、あまりの大荷物で降り損ね、エプロンをしたまま入場券片手に東京まで乗る羽目になったという笑い話が残っています。

数年後、由起子さんはペルー人の伴侶

をいただきながら、碗琴の澄んだ音色に夢見心地の幸せな気分を味わいました。

2日目は前日とは打って変わった秋晴れで、旅のハイライト「佐賀県立九州陶磁文化館」に行きました。勉強会でお世話になった鈴木館長がここでも特別なプレゼントを用意して待っていてくださいました。所藏品である古伊万里や鍋島を直接見せてくださったことです。ガラス越しでなく見られるだけでも奇跡的なことなのに、皿や水次など10点ほどのお宝を直に手にとって拝見することができました。何百年も前の陶器の感触は一生の思い出になりました。

館内ではちょうど特別企画展「將軍家献上の鍋島・平戸・唐津」が開催されていて、鈴木館長の解説で鑑賞した約2時間はあっという間に過ぎてしまいました。館内の庭園のみみじが真っ赤に色づいていました。

昼食は山の中腹にあるとても景色のよいログハウス「いろえ工房」で、その工房で絵付けされた繊細な食器を使って提供される創作和食をいただき、その後、今回個人的にとっても楽しみにしていた「辻常陸窯」におじゃましました。この窯元は宮内庁御用達の由緒ある窯のため一般にはあまり知られていませんが、知る人ぞ知る名窯です。

を見つけ、赤ちゃんが出来、ご主人とペルーへ帰国すると連絡がありました。きっといろいろな事情があったのでしょう。直接おめでとを伝える間もなく、ペルーの住所を聞くこと無く彼女はあっという間に日本を去って行きました。そして私も忙しい毎日に流され、彼女の事を徐々に忘れてしまっていました。

ところが縁とは不思議なもの。来春ブラジルへ赴任することになり、頭の片隅にあったブラジルの思い出が一気に蘇りました。私とブラジルを結んでくれた由起子さん。今どこに住んでいるかも分かりませんが、今度はサンパウロから200キロ離れたあなたの故郷へ、ご両親が転居されていないことを祈りながら、私は訪れたいと思います。

30年来の思いを胸に。



九州陶磁文化館の前で鈴木館長と記念撮影

ご当代自ら窯の歴史をご説明いただいた上に、極真焼という製法で焼いた作品を取り出す、いわゆる限られた人しか見ることのできない一種の儀式を特別に見せてくださいました。

参加された誰もが、佐賀の皆様の温かいおもてなしと歴史や自然のすばらしさにすっかり魅了され、佐賀が大好きになった2日間でした。実際に現地を見て体験することがいかに大切かを実感した今回の旅でもありました。いろいろご手配くださいました関係者の皆様に感謝申し上げます。

高林しおり 東京都消費生活総合センター

総会開催のお知らせ

第33回総会を下記の通り開催します。

日時：2013年3月2日(土)

14時より(予定)

場所：ギャラリー RIN 3階(表参道)

*総会終了後に懇親会を予定しています。詳細は追ってお知らせします。



1988年、サンパウロにて由起子さん(左)と。時代を感じさせるヘアスタイルとファッションセンスで、何とも恥ずかしい。この1枚しか残っておりませんでした(残っていた良かった…)。

次号はピコツアーの伊藤聡子さんにバトンタッチです。

どうぞよろしく願いいたします。

◆第3回勉強会報告◆

元気に生き生きと過ごしたい

講師：ファイナンシャルプランナー 谷上 美保子氏
2012年7月28日(土) ホテルキャッスルプラザにおいて

誕生月に送られてくる「ねんきん定期便」の年金見込み額にがくぜんとし、「まだまだその時になって考えれば……」と後回しにしていたことが、急に不安になりました。住宅ローンに生命保険と、その不安を口にしたところ、「良い人がいるよ」とファイナンシャルプランナー



ナー (FP)・谷上美保子さんを紹介していただき、今回の勉強会となりました。谷上さんは、専業主婦から大手証券会社への就職、そしてAFP、CFP取得。現在、幸せマネー塾塾長をされています。

「資金運用」「生活設計」「生命保険」「相続」「年金」「税金」…等、幅広い課題の中で、今回は「資金運用」を中心に、最近リタイヤした谷上さんのご主人の投資話(身の丈にあった投資)も伺いながら、国債、株取引、ファンド、空売り、株の値動き(ローソク足)、毎月最低1万円から少しずつ株を購入できる「るいとう」と話を伺いました。

途中途中で疑問に思ったことを質問すると、的確にかつ分かりやすい説明で、谷上さんの知識と情報力に感心するばかりでした。

諸先輩の経験もお聞きすることができ、大変参考になりました。最後に、人生3つのKが大切「健康」「心(いきがい)」「金(生活設計)」との言葉をいただき勉強会を終わりました。

名古屋支部では、毎年盲導犬協会に古タオルを寄付しています。今年もわずかながらも寄付をすることができ、盲導犬協会よりお礼状をいただきました。

草次昌子 (株)リッチトラベル

★新入会員紹介★

会員 No.435

相川 智子
東京海上日動火災保険㈱



このたびJWTCの会員になり、9月に実施された「佐賀県の魅力を知る」セミナーにも早速参加させていただきました。各方面でご活躍の皆さまと一緒できることを少し緊張しながらもとても楽しみにしております。皆さまに教えていただくことばかりかと存じますが、頑張りますのでどうぞよろしく願いいたします。

会員 No.436

市川 裕美 (株)ジェイバ



南米最大の航空会社(LATAM航空)、海外のクルーズ(Pullmantur in Spain, Orion Cruise in Australia & Ponant Cruise in France)そしてハワイのホテル高級ホテル・コンドミニウム(TRUMP International Hotel, Turtle Bay Resort & Destination Resorts Hawaii)。それぞれ3つの部門の日本総代理店として1990年に設立し、22年になりました。小さい会社ですが、One & Onlyの意識を持ち、個人的には人との出会い・つながりの大切さを意識しています。よろしく願いいたします。

会員 No.437

西垣 ゆかり (株)ミキ・ツーリスト



JWTCというのは旅行業界の御台所様達の集まりだと思っていたので、今回入会の機会を頂き誠に光栄に思っております。

ツアーオペレータとして心のこもった旅作りを心がけてきました。JWTCの諸先輩方と交流を深めることで、更にきめ細やかなツアーを目指したいと思います。よろしく願い申し上げます。

◆運営委員会だより◆
2012年9月~11月

□総務部□

- 会則の管理体制について今後のあり方を確認
- 2012年度決算締め切り
- 2013年総会の日時・会場が決定

□会員部□

- 新入会員紹介、会員区分変更者の報告

□事業部□

- 10月パレスホテル東京見学会実施

□広報部□

- ニュースレター12月号について
- ニュースレター印刷方法について

□その他□

- 9月特別勉強会・佐賀県セミナー報告
- 11月特別勉強会・佐賀県ファミツアーについて
- 新年度に向けての話し合い



「まごわやさしい」。知識として知ってはいても、日ごろの食生活に生かしているかといわれるとハテナのついていた先人の知恵。「いた」と書いたのは、経年に伴ない根深い冷えや体力の衰え(というより実はお肌の方が深刻です!)に悩まされるようになり、ここ数年私の中で急激にこの教えがクローズアップされ始めたからです。

そもその始まりは“ご”。にわかに興ったマイ・ゴマブームでした。ゴマは血管の老化を防いでくれるアンチエイジングのスターと聞き、単純な私は来る日も来る日も味噌汁にすったゴマを投入。白米にはゴマ塩をかけ、ふかしたいにもゴマをまぶし、サラダの味付けはゴマドレで…と、ゴマ摂取に余念なき日々。1年も続けるとアラ不思議!血管が強靭になっていくではありませんか!…というのは冗談ですが、今年の検診では先生から「血液の酸化度が低い(若々しい)」とゴマ成果をお褒めいただくまでに。

そして、今はちょうど旬ということもあって“し”“い”にはまっています。焼肉もイタリアン・フレンチも捨てがたいですが、私の「まごわやさしい」探求はまだまだ緒についたばかり。長く続けられる楽しみを見つけ、キッチンに立つのが楽しい今日のごろです。

ちなみに「まごわやさしい」は、ま(め類)、ご(ま類)、わ(かめ。海藻類)、や(さい)、さ(かな)、し(いたけ。きのこ)、い(も類)です。

(S.I)

