

鳥羽湯ったり海藻物語

2月25日 OA 分

鳥羽市温泉振興会副会長・鳥羽市観光協会会長 寺田順三郎さん

観光地である鳥羽は自然に恵まれています。

その自然を守っていかなければ観光素材、観光地としての1つの要因がなくなってしまうだろうと思います。

海の幸は海が育てるものなのできれいでなくてはいけません。

この海が素晴らしいものでなくてはならないという観点から、旅館として様々なことに取り組んでいます。

平成3年ごろ、戸田家・嬉春亭のオープンと同時に排水基準を見直すことを始めました。

排水をするときに牡蠣の殻が非常に有効であるということから牡蠣の貝殻を利用した浄化槽を設置しています。

それと同時に缶の処理にも取り組みました。

お客様が出すゴミのなかで缶の処理が大変でした。そこで缶を圧縮して小さな塊にして出すことになりました。

それが最初に環境について戸田家に取り組んだことだと思っています。

次は、生ごみ処理でした。当時から分別処理を戸田家では行ってきました。

そのあとはんぷら油の廃油をどうするか？

分別処理は、例を挙げると料理の時、鯛を三枚におろす、その時の皮はどうするのか

真ん中の骨はどうするのか？尻尾はどうするのか？結果はそれを分別して飼料にすることでした。

肥料もあります。肥料は旅館で使ったお茶殻を分別して循環的な形にしています。

伊勢茶の栽培農家がその肥料を使って伊勢茶を育てる。私どもはその農家の伊勢茶を購入しています。

鯛のほうは、その飼料をもとに養殖した鯛を育てているところから購入する。

当時、まだ循環型の取り組みなどについて世間はあまり意識していない時代からすでに取り組んできました。

ですから「観光客の方に喜んでいただけるのは何なのか？」を考えたときに景色、自然、食べ物が出てきます。そのあとに地元に住んでいる皆さんやお客様をお出迎えする観光従事者の心意気だろうなと思います。では、その前に旅館ができることは何だろう、自分ができる範囲を考えると今まで取り組んできたことなんだなと思います。

お知らせ

豊かな海の資源を守り、新たな魅力を発見していく「鳥羽温泉郷 海藻 J A P A Nプロジェクト」  
今後も鳥羽の町から発信し続けていきます。