

〈レポート〉

道内主要温泉旅館・ホテルにおける 食材等調査について

栗林フード研究所 栗林 聡 美



昨今の温泉ブームの中、道産品の食材が見直されているが、北海道における代表的な温泉地、洞爺湖、登別、湯の川の3箇所の旅館・ホテルについて、素材を含めた料理等を中心にフードコーディネーターとしてではなく、一般客の視点でメニュー等の調査を試みた。

北海道は観光を通じた景気浮揚を目指しているが、以前から道外の添乗員からは「どこに行っても同じ内容の料理がでる」との指摘があった。しかし、道内にも決して名物料理がないわ

けではない。もともと北海道名物のジンギスカンが東京で人気となっているし、デパートの物産展でも「北海道」とつくだけで売り上げが増加することはめずらしいことではない。

最近の消費者は食に対するこだわりが強くなっており、誰々が生産したトマトなど素材の履歴がしっかりしていて、美味しいものであれば、たとえ少々値が張るものであっても首都圏では即日完売状況となる。

また、積丹沖ではかなり以前からマグロが水

	調査場所	夕食	朝食	会社名
洞爺湖	ウインザーホテル洞爺	別室	別室	ザ・ウインザーホテル
洞爺湖	洞爺パークホテル天翔	バイキング	バイキング	カラカミ観光
洞爺湖	洞爺湖万世閣	部屋食	バイキング	万世閣
登別	石水亭	別室	別室	野口観光
登別	オーベルジュゆふらん	別室	別室	トーハウリゾート
登別	第一滝本	バイキング	バイキング	第一滝本
湯の川	飛天	バイキング	バイキング	野口観光
湯の川	平成館しおさい亭	部屋食	バイキング	トーハウリゾート

揚げされていたが、高値で取引される築地に直送されていたため、北海道の多くの人はずっと道内でマグロが…と思っていたはずである。そのマグロを札幌のすし屋で仕入れるようになりその店は一躍名声が上がったのは有名な逸話である。

このような消費者の本物志向から生じた消費者行動を考慮すると道内の旅館やホテルではもっと道産品にこだわるべきであり、調査対象に取り上げた温泉地もそれぞれ野菜・魚介・果物等の名産地に近接しているのであるから、同様の視点も入れて調査を行った。実際に今回調査したのは、前掲した8施設である。なお、本調査は北海道立地質研究所と札幌大学との共同研究「温泉資源の多目的活用に向けた複合解析研究」の社会調査のうちの一部である。

洞爺湖温泉

＜洞爺湖 ウィンザーホテル洞爺＞

夕食 天川

ホテル宿泊予約後に夕食の時間・場所を電話で京都美山荘初のカウンター中心の割烹料理店を予約。

コース内容は事前に決まっている。

予約時には苦手なもの等について問い合わせはなかったが、着席時に、今日のメニューの中で苦手なものはないかとの質問あり。料理はできるだけ北海道の物を選びつつ、美山荘ならではの素材は関西より取り寄せている、との説明あり。

付け出し…コーンの搔き揚げ

甘味の強い道産「未来」を使用。

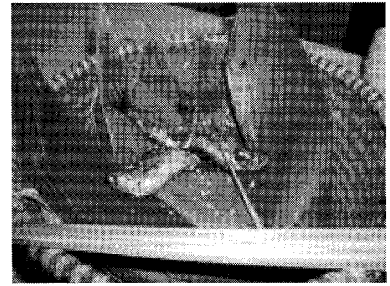
お造り…ボタン蝦のこぶ締め。

噴火湾産の蝦を使用。料理長が甘味をさらに引き出すためこぶ締めとした。

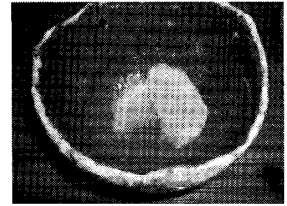
焼き物…鮎

近江産。時期により産地は変わる。

揚げ物…いちじくのあんかけ



北海道では珍しいいちじくを果実としてではなく食材として使用。



椀物…じゃがいもと牛肉

あまり煮崩れのしない道産「北あかり」を使用。

牛肉はジャガイモの味を引き立たせるための出汁。

ご飯…新潟こしひかりの新米

糠漬けイカの黄身和えとともに。

朝食

ギリガンズアイランド



当日、ロビーラウンジ、和洋中バイキング、和食、洋食の中から好きな店を選択できる。洋食を選択したが7時から開始なのに、準備ができていないためか長蛇の列ができていた。出発時間が決まっている人はイライラしたようで、他に移動。

朝食コースはイタリアかフレンチから選択。

シャンパン付

パンは焼きたてで美味。

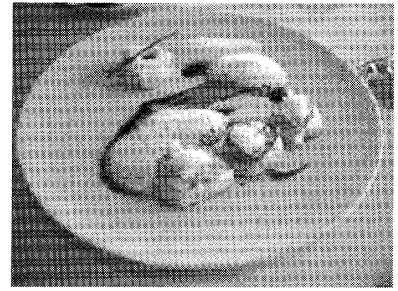
ジャムはホテルのものであるがジャムのおいしさとパンのおいしさがけんかしていた。

牛乳は近くの牧場の搾りたてのものと言っていたが味がなく感激がなかった。

野菜類は素材を生かした調理とは思いますが塩味等が足りない。

テーブルに塩コショウがセッティングされていない。

野菜の産地を尋ねたが回答は得られなかった。



食べる。卵は近くのものであり有機卵等ではないとのこと。

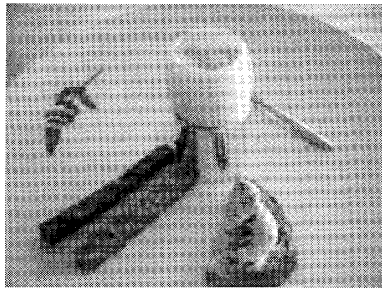
魚 …噴火湾のホタテのバター焼き

根セロリムースと最近流行の泡立てを添えて。

肉 …フランス産の鳥胸肉のソテー

昼食（別途予約）

ミシェル・ブラス



野菜類、海産物は取れたてが美味しいので、道産の使用を心がけている、とのこと。

ハーブ類はお店のハーブ園で必要なものを育てている。

チーズはフランスのミシェル・ブラスの農場で作ったものと、北海道十勝産を使用。

鳥はフランスの地鶏。ホタテは噴火湾産であった。

食べ方、言われの説明あり。質問には丁寧に答えてくれた。

ミシェル・ブラスのふるさとはナイフの産地であり、生まれると1本のナイフを与えられ生涯それを使用。お店でも最初の料理から最後の料理まで1本のナイフを使用していただきたい、との説明あり。

前菜…ミシェル・ブラスの母の味の細いパンと説明されたものを卵の黄身につけて

<ひとこと>

ウィンザーの各料理店はギリガンズアイランドを除くと細やかな心遣いが感じられたが、肝心のホテルのフロントの対応がいまひとつであった。夕食の予約をする際も散々内容を説明した後で、「洋食の席はいっぱいです」と言われ、和食で予約をしておいた。

当日ホテル到着時に、「和食と洋食どちらにしますか?」と尋ねられたので「予約の際洋食はいっぱいと言われたが、洋食は空いているのか?」と返すと再度予約状況を確認していた。着いて早々対応に失望した。

本州客が多く道内からの来店は珍しいと各店舗で言われた。

<洞爺パークホテル天翔>

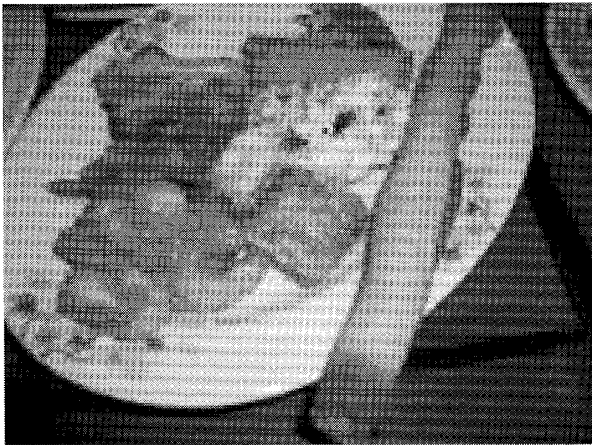
夕食 バイキング

全体に冷凍食品の味がする。

地物と表示されているものはほとんどない。わかさぎのマリネに洞爺産の表示があったぐらいである。

台湾、韓国からの観光客が多らしく、中華系も日本人の味にあったものではなく香辛料等に癖のある味。

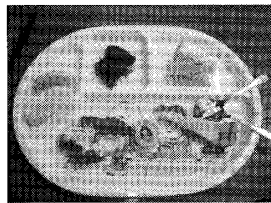
暖かいものは、春巻き・ラーメン・イカ焼きであった。



デザートは豊富であるが、お汁粉は香港で食べたことのある餡が薄いものであり、これも日本人向けではないように感じる。

お刺身はかつおである。北海道の旅館での食事には思えない。

客層は年寄りが多かったが、メインの食器が一種類しかなく重たいので、子供用の軽量プレートを使用している人が多かった。



朝食 バイキング

和食と洋食が用意されているが、ジャム・納豆はすべて個別ではなく大皿に入っており美しさに欠ける。

バターはなくマーガリンである。

焼き魚もシシャモ系だけであり、夕食同様北海道を感じるおかずはない。

おかゆも用意され、それにあつた薬味は多いが人目で出来合いのものとわかるものばかりであった。外国人は主にそれらを食べていた。

目玉焼きだけは目の前で焼いてくれる。

夕食は部屋食でも朝は皆バイキングなので内容は乏しい。

昔のように夜通し宴会をして、朝は食べない客だけではなく、女性客が中心に思われるので、札幌のホテルランチで目が肥えている女

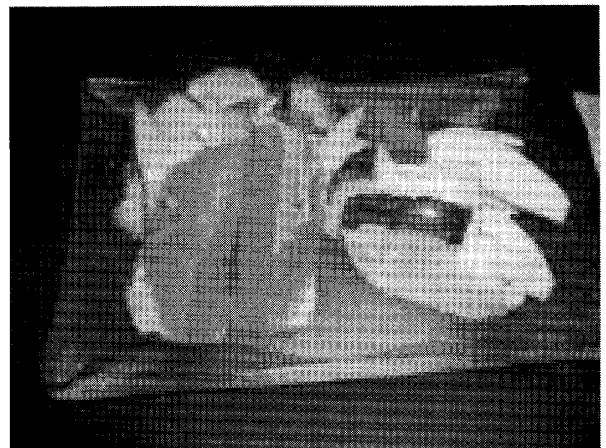
性客を満足させることは難しいと思う。生野菜もあるが、既に切つてあるものを出しただけで、ドレッシングの種類も少ない。朝と夜の箸袋は異なっていた。

<ひとこと>

禁煙の部屋を希望していたが、禁煙部屋はないとの解答であった。部屋に入った時は窓が開いており換気をしていたが、寒かった。入室前に窓は閉めるべき。

<洞爺万世閣>

レディースコースで予約をしたので、着いて早々果物盛り合わせが出された。温泉地では初めての経験。オレンジ・パイナップル・キウイ・りんごと万人向けではあるが心地よい。



夕食 部屋食 (レディースコース)

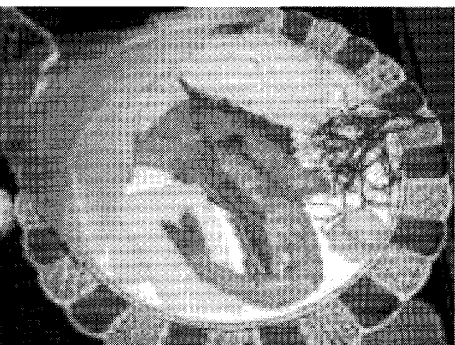
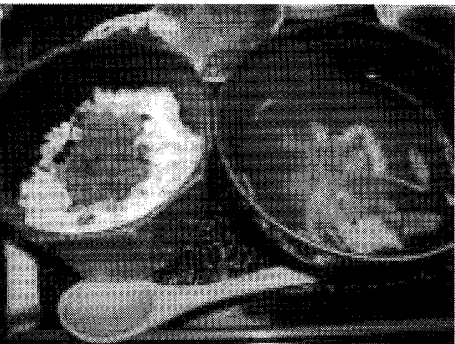
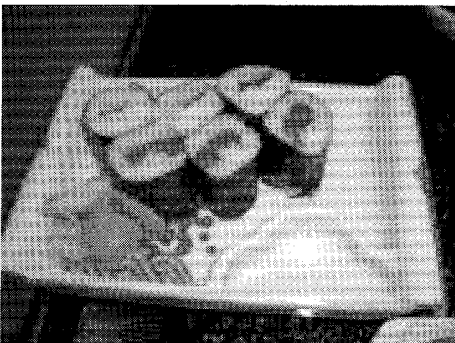
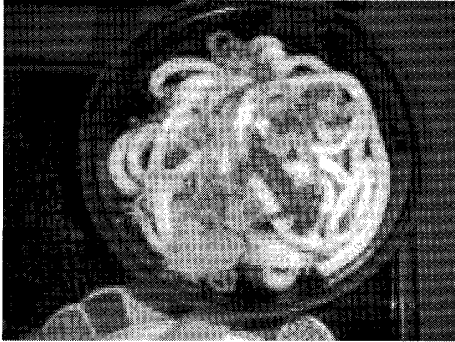
3回に分けて配膳。そのたびに主食が出される(1回目うどん・2回目巻ずし・3回目いくらご飯)。

女性を対象としているのであるから、もう少し量を考えるべきである。

茶碗蒸しは2回目に出されたが、中に入っていたのはいかにも冷凍のえびであった。

お造りは1回目に出され、中身は甘エビ(噴火湾産)、サーモン、イカ。乾かないよう濡れた紙をかけて配膳する気遣いはあるが、料理によって配慮に差がみられる。

石狩なべは、パサパサの鮭であり、道内客な



ら満足しないものであった。

ステーキも3切れほど出たが、産地を聞いても返答はなかった。

ホタテのバター焼きが出たが、小さいものが2つであり、黒いウロもついたままであった。大きいのを1つにした方が堪能できる。酢の物も2種類あり、もずくと蟹酢であっ

た。種類は多いが、炭水化物も多く最後まで食べきることはできなかった。

配膳は一人が行っていたが、産地を尋ねても返答がなかった。

朝食 バイキング

台湾からの人が多いせいかここも「おかゆ」にあうおかずが多い。ここならではのものは卵焼きぐらいであった。

お皿は平皿の大・中・小をはじめ様々なものが用意されており、大皿に並べるだけではないのがよかった。

洋風は飲み物が牛乳・オレンジジュース、パンはクロワッサンとバターロールである。ジャムとマーガリンが一体となったものが用意されていた。

野菜類はキャベツ、コーンもアスパラも缶詰である。全体に生野菜が不足している。

ここでも他と同様日本人ではなく、外国人を対象にしているし、早朝出発に対応している食事内容である。

<ひとこと>

岩盤浴・スパを売り物にしているが、収容定員が少なく予約が取れない状態である。

また、常時係の人がいないので対応が悪い。お風呂場の整理等をしている従業員は何人かいたが、予約等についてはわからないので不便であった。

朝は中浴場に行ったが、ドライヤー等の設備がない。また大浴場に行くには階段の上り下りが多いので、老人は辛いと思われた。

その分中浴場は行きやすいが、設備が難点である。

洞爺湖は2ヶ所で食事をしたが、いずれも早くにチェックアウトをする人、海外の人を対象に構成されているように感じられた。

道内客が対象となっていないように思われる。

登別温泉

<石水亭>

TVで宣伝している1日10組限定の「蔵」での食事。

チェックイン時、部屋での対応、夕食時も苦手なものについての質問はない。

夕食 別室 蔵

献立表が用意されている。

季節、仕入れによって内容変更をするが基本は地の物を使用。

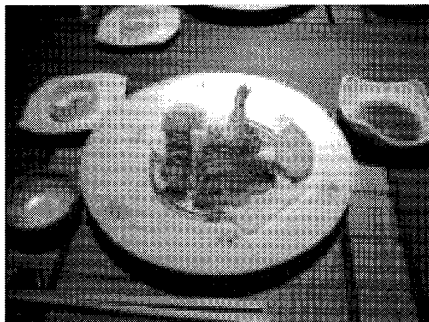
子供メニューも別途有り。

一品ずつ出すが、速度について聞かれた。

お造り …道内産はオホーツク産の活毛蟹の洗いだけである。他はマグロ・白身・つぶ。

焼き物 …白老牛のステーキ（沖縄の塩をつけて）。

揚げ物 …てんぷら（車えび・ホタテ・はも・舞茸・かぼちゃ等）2回に分けててんつゆと塩が用意されている。てんぷらの塩は沖縄産。

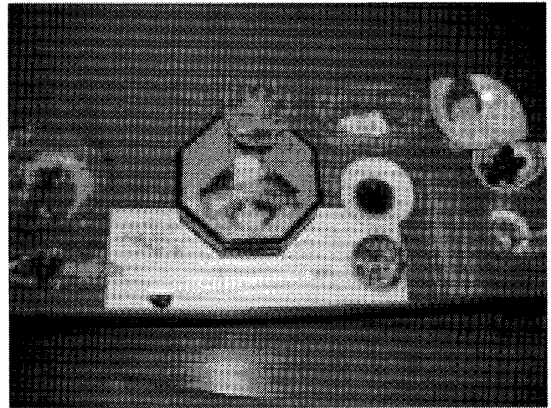


ご飯 …苫小牧産のほっき飯。

デザート…メロン（夕張産ではない）。

暖かいものは暖かくの精神が感じられた。人によって接客対応にばらつきがある。ほうじ茶と緑茶の区別がつけられない人も給仕していた。

朝食 別室 蔵



最初におかず類はすべてセットされている。着席後にご飯、汁、肉じゃがが熱く食べられるようにしてある。

鮭・たらこ（プチプチであった）、サラダ（たまねぎ、トマト、グリーンアスパラ）、イカそうめん、冷奴、デザート（ヨーグルト・ぶどう）。

コーヒー、オレンジジュース、牛乳はセルフサービスでおかわり自由であった。

北海道を感じる朝ごはんであり、満足した。

<ひとこと>

チェックインをしたのが午後3時だったが、ロビーに電気はついていなくとても暗かった。

経費節減のため混む時間帯になると点灯するのも知れないが、ロビーはホテルの顔である。明るくしておいてほしい。

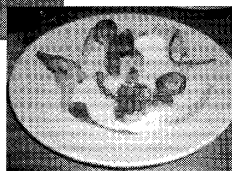
また、バスタオルは部屋から持参できるが、1枚しか用意されていない。部屋から持参するホテルは沢山あるがどれも最低1人に対し2枚は用意されていた。何度も入浴するので2枚は用意していただきたい。

<ゆふらん>

夕食 ダイニング

ここでも苦手な食材等についての質問はない。

アミューズ …6種類 コンソメのフラン



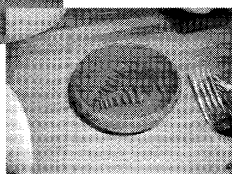
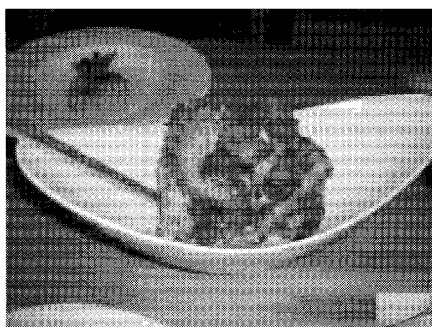
は熱いものがだされた。

野菜，豆類が主である。

前菜 …野菜のサラダ。産地等には特にこだわっていない。しかし近郊で購入できるものを使用。また，有機栽培のものを使用しているわけではないが，素材の美味しさを損なわないように手を加えている，とのこと。

メイン …タラバガニのアラビアータ，サフランリゾット添え。

二人で取り分ける形式である。殻つきなのでフィンガーボールにも葉を入れて演出。



デザートも付き女性には満足できる量であるが，男性にはすこし物足りなさを感じるかもしれない。

有名レストランのモリエールが料理監修をし

ているので，野菜中心のメニューであった。特にこだわりの産地等を使用していないせいも費用対効果は良いと感じられる。

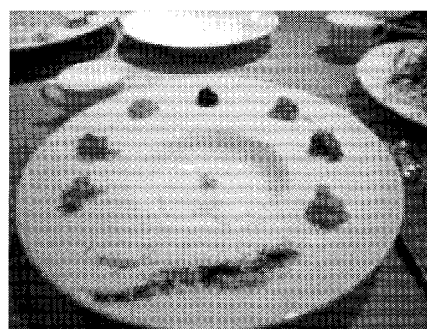
朝食 ダイニング

飲み物三種 …牛乳（豊富町）・オレンジジュース・生パインシャーベット。

おかゆ …七分がゆ（おかわり自由）薬味つき。

サラダ …水菜とポイルドポーク。

カプチーノ



朝食の時間は決まっているが，全体にゆったりめに出されるので時間が足りない。バスで帰宅する方もいるので，少し考慮すべきであろう。

夜が洋風なので，朝は和を少し意識した「おかゆ」は満足である。

ただ，牛乳の産地が豊富町なのは疑問である。伊達によい牧場があるのに，近くのセイコーマートなどで購入したか？

<登別第一滝本>

ネットでみると温泉を楽しむならここはバイキングが良いとの意見があったので，バイキングで予約。

部屋に案内されるまで，食事の場所等の説明詳細にあり。

たばこが苦手な旨予約時に伝えてあったため，部屋には空気清浄機が用意され，快適であった。

夕食 バイキング

座席は決まっている。会場内は禁煙である。

喫煙場所が入り口にある。

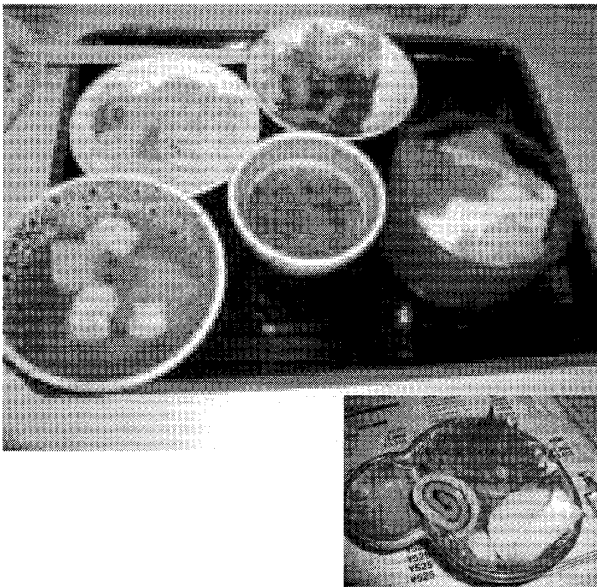
入口で部屋番号を伝えるので、食事が終わって部屋に戻ると布団が敷いてあった。

他の宿泊施設では、食事券を渡すところもあったが、部屋番号は記載されていないため戻っても布団が敷いていないので困ったことがあった。

料理人が対応している品が豊富である。

焼きがに（タラバ）、焼きホタテ、茶碗むし、お造り、生チラシ、ステーキ等。

バイキングでありながら、大皿になんでも盛り付けるのではなく、料理ごとに器に盛り付けられているので、テーブルに並べたとき雑多な印象は他の施設と比べてさほど感じられなかった。



北海道の漬物類（にしんづけ）、鮭トバの味噌漬けもあり。

アジア系の客もいたが、中華系の料理も香辛料が強くなく日本人向けであった。

蟹は充実しており、焼きたらば、ずわい蟹と種類によって調理方法を変更している。

デザート類はアイスクリーム（バニラ・紫いも・マンゴー）、ケーキ、おはぎ（あん・ごま）と年齢層に配慮したものが用意されていた。

デザートが豊富なのに飲み物は水とお茶だけ

である。飲み放題を提供していたので他の施設では用意しているコーヒーなどソフトドリンクはないのかと思われた。

各料理に料理名と素材を記載したプレートあり。

朝食 バイキング

夜と異なり席は自由である。

<和風>

登別名物のわさび漬け、笹かま。

ホテル売店販売のうにしいたけ、こぶ等あり。

漬物は夜とは異なる4種類を用意。

温泉たまご、納豆（黒まめ）、魚（鮭、にしん）、かにしゅうまい（あつあつ）。

ご飯と味噌汁は給仕してくれた。

朝は料理名だけのプレートであった。

<洋風>

パン（クロワッサン・ハード系2種、ソフト系1種）と種類が豊富。

ジャム3種とバター。

ヨーグルト、野菜、フルーツ、おしるこ（あんと白玉は別に用意）。

コーヒー、牛乳、オレンジジュース。

他店には見られないバターが用意されており、パンの種類も豊富であった。

素材の表示はされていないが、朝もしっかり食べてもらいたい意識が感じられ、珍味類を並べているだけではない印象を持った。魚も北海道産ではないと思われるが、鮭とにしんが用意され、鮭は焼いて、にしんはかまぐらで提供されており、夜同様素材によって調理方法を変えていた。

<ひとこと>

湯量豊富な温泉だけあって、温泉施設はとてもよかった。夜中に入浴したら、入り口にスリッパが置いてあり、当然誰かが入っているのか、と思ったら誰もいなかった。

男湯も同じ階にあるので、たぶん一人しか入浴していないと思わせないための配慮ではないかと思われる。

ゆかたの帯に部屋番号の刺繍があり、館内は広いし、また浴場で自分の部屋が不明となった時に便利である。

登別の有名な料亭旅館に連泊で宿泊された人が、お風呂のカラン等が男女とも汚く翌日第一滝本で日帰り入浴をしたとのこと。料理も1日目より2日目が手が込んでいたとのこと。平均した内容ではないと憤慨していた。

函館湯の川

<飛天>

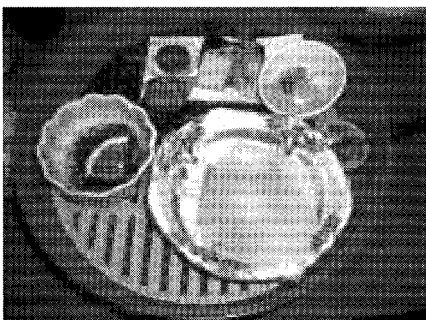
部屋の鍵が2本用意されている。入浴は男女別々なのでとても助かる。

また、修学旅行生が宿泊しており、混む入浴時間についての説明がチェックイン時にあり。

夕食 バイキング

長テーブルでの着席ではなく、4名程度のテーブルで他の人と区切られている。

あらかじめ、夜と朝の人数分の食事券を渡される。



最初に前菜と茶碗蒸しが出される。連泊時は2日目に前菜が鍋に代わる。

刺身は甘エビ、ずわいがに、イカが用意。イカはしゃぶしゃぶにも対応。

点心三種盛り、えびちり等中華も豊富。

子供向けにえびフライ、チキンライス、たまごが用意されている。

話題のジンギスカン、ジャガイモのバター煮、函館名物いか飯もあり。

シェフが、ほっけすり身だんごの串焼き、知内産つぶがいのソテー、浜なべ（えび・かに入り）を提供する。

浜なべには上磯産のふのり、大野の長ネギ（収穫量道内1位）、小松菜（収穫量同3位）のトッピングあり。

デザート類もケーキ、果物、冷やししろこ、甘栗と豊富である。コーヒー、紅茶、ほうじ茶も用意されていた。

北海道や函館を感じさせる料理であった。道内の収穫量が1位や3位の野菜をトッピングしているうえに、わざわざ産地を書いて提供する配慮があった。

朝食 バイキング

函館ならではのイカ刺しあり（活いかではない）。たらこ、焼き鮭、冷奴、肉じゃが。関西からの観光客が多いせいか納豆はなかった。

きりぼし等の惣菜類多い。

洋風は種類が少なく、パンもバターロールのみ。ジャムはイチゴだけ。やはりマーガリンである。

夜に比べると内容は貧弱であり、産地等の表示もされていない。

<ひとこと>

登別と同じ系列でありながら、バスタオルは一人2枚用意されていた。

また、この系列だけであるが、浴場にスリッパ用に除菌スプレーの設置あり。

<平成館しおさい亭>

函館に宿泊する時は、駅前のホテルだと近くに店が少ないので夕食時に困る。函館では昼に好みのものを食べ、宿泊は湯の川でのんびりするのがよい、と旅行会社にすすめられた。当旅館は最近料理がよいと函館でも評判らしい。

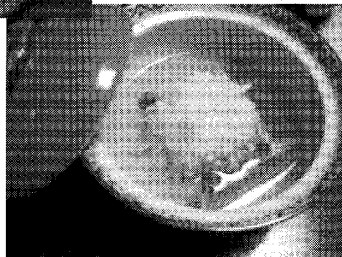
夕食 部屋食



うにの卵とじ、かに松茸釜飯は部屋で火をつけ調理。

釜飯は丁度30分で一膳分が炊き上がる。

毛蟹…一人1ぱいである。ふんどしは取ってある。



切り込みは入っているが、料理ばさみがついてきた。

函館で賞もとっているいかしゅうまい料理が提供された。

本家は唐津の呼子。

ステーキ、ホタテとアスパラのバター焼き等北海道を感じさせる素材を使用している、とのこと。ただ、係の人は産地まではわからないそうである。

季節によって内容は変わるが、函館よりも北海道を味わってもらう料理にしている、とのこと。年中毛蟹だけは付く。

椀物、デザート等は後で配膳。

朝食 バイキング

<和風>

活イカ刺し（朝揚がったもの）、だし巻きたまご、いろゴロ焼きは料理人が対応。

焼き魚はししゃもであったが、横に七輪が置いてあり「さっとあぶる」演出あり。

また、焼き鮭、たらこ、いかの煮物、肉じゃが等夜と同様北海道を感じる食事である。

夜に部屋食の人も、バイキングの人も朝は同じバイキングになるが、朝食にも心配りが感じ取れる。

また、珍味系も松前漬、塩辛など函館名物が用意されてある。

ご飯と汁（ふのり、芽ねぎ）は給仕あり。

漬物は万人向けのたくわんと野沢菜であった。

<洋風>

パン …クロワッサン、バターロール

ここもマーガリンであるが、ジャム2種類とチェダーチーズペーストがある。

ベーコン、ソーセージの両方あり。他ではどちらか一方が多いように思われる。

野菜、デザートも充実している。牛乳、オレンジジュース、ヨーグルトも用意されている。

食器類も厚手の重たい系ではなく、薄手の上品なものを使用している。

子供向けのプレートも用意されている。

どちらかと言うと和風系に力を入れているようである。

<最後に>

道外客に人気のある洞爺湖のウィンザーホテルでは極力道内産にこだわりをもっていた。特に野菜、魚介は産地が近い方が新鮮であることも一因であると言っていた。

また、こちらの質問にも丁寧に答えてもらい、満足度も高かった。

同じ洞爺湖でありながら、他の宿泊施設ではなぜじゃがいもや噴火湾のホタテが使用できないのか疑問に思う。

道外客ならじゃがいもを塩茹でにして、バターや塩辛をつけて食べるだけでも北海道を感じるし、道内客ならたとえばコロッケ等のいも料理を提供すれば素材に着目するはずである。冷凍食品を食材に用いるのは味気ない。洞爺湖は全般に道内客を主眼に思われる。味付けや素材も海外の人向けなものが多かった。

最後がよければ旅は満足するのに、朝食のバイキングは特にいただけない。

出来合いの珍味を多く並べ、品数豊富に見せるのは道内からの人には食傷気味になる。

また、登別では年配の人や女性が主な客層と思っていたが、意外にも若いカップルが多かった。

温泉といえば、楓風会に代表される会社の宴会が多かったが、最近の若い人は参加をしないと聞いていたが、温泉がきれいなわけではないようだ。特に北海道はレジャー施設が少ないので、温泉が選ばれるのかもしれない。だとすると、料理も若い人向けをリサーチして提供すべきである。

湯の川は温泉各施設が競合しているのか、登別や洞爺湖と比較して、函館や北海道を意識

しているように思われた。このように、もう少し産地をアピールしても良いと思う。

部屋食では仲居さんが配膳等をする時、料理名は言うが、産地や味までは知らないことが多いようである。やはり季節の変わり目等各自に試食をさせることで配膳時の会話がすむよう、努めるべきであると思う。

食器も料金の内であるが、各年代や料理を考え、一律の大きさではない方が好まれるので再度見直しが必要であろう。

朝食時になぜどこもマーガリンなのか疑問である。昔は体には植物油が良いと言われていたが、最近はバターの方が体に良いという説もあるのだから、せめて選択の余地があってもいいと思われる。

また、バイキングでは好みの物だけを取ればよいが（アレルギー性のある素材の名称等はどこの施設も記載はなし）、部屋食ではアレルギーについて聞かれたところはなかった。一律に作っているの各自に対応するのは大変であるが、アレルギーの対応は今後の課題であり、このようなキメ細かい対応を心掛ければ、これまで二の足を踏んでいた人も日帰り温泉ではなく、宿泊を試みると思う。

また来たいね！楽しかったね！と思わせるのが旅である。もちろん温泉地だから温泉の質が一番であるが、日頃料理を作っている主婦は、「どうやってつくるの？」「同じものを家族にも食べさせたい！」と思いながら外で食事をしている。各温泉地が近郊で取れる食材を中心に名物を作っていけば「あそこであれが食べたい」「今の季節の旬はこれだよ」と思わせることができ、これがリピートの始まりとなる。ネット社会になっているが、まだまだ主婦は口コミである。そのことを忘れてはいけない。