

協同組合ナガノ駅前センター

# 如是姫だより

133号  
令和5年9月1日発行

発行  
協同組合ナガノ駅前センター  
長野市末広町 1356 ☎226-6569  
http://www.naganoekimae.com

発行責任者 北村 泰邦



## 令和5年度 第1回 会員意見交換会

令和5年度

開催日：令和5年7月25日(火)  
場所：南石堂町会公民館  
出席者：会員18名、  
長野市役所担当者6名

今年度第1回目の意見交換は、「どうする長野中心市街地」とテーマを設けました。

長野市が中心市街地整備のため策定している「長野中央西地区市街地総合再生基本計画」と関連する事業は末広町にとり重要な計画であるが、「中央通りの市道の在り方」「長野駅前B1地区再開発計画」「中央通りを軸としたまちづくり勉強会」などいくつもの事業が在り、全体像が分かりにくい面があったため、今回は長野市役所の担当者から説明を聞くことにより理解を深め議論する事を目的として開催しました。

参加者からは「西地区は商業地域と言われているが、市民は住民が住み活性化を望んでいる」また、「今計画の中で賑わい創出を目標としているが、数値を認識し、観光産業の充実を」「北アルプス白馬と連携し、大系線を長野に繋げる」



「長野駅周辺に北アルプスを展望できるタワーの設置」「人口を増やすことは厳しいので、インバウンドを含め観光客誘致に力を入れて」「B1地区の開発では、長野市民にも愛されるビルを作って欲しい」「公共交通機関の充実」等々の意見が出され、大変有意義な会員意見交換会でした。

長野市からの回答については、具体的な対策は聞かれなかったが、私達地元住民の意見を聞く機会を得た会議になったと感じました。  
今回の意見交換会では出された意見をまとめ、長野市が実施する「町づくり会議」等に末広町として提言していきたいと思っています。

## 5月8日より新型コロナが5類に移行

新型インフルエンザ等感染症が、令和5年5月8日より2類から5類に移行されました。  
移行に伴い、イベントの人数上限が廃止され、マスク着用が個人の判断に委ねられる等自粛が緩和され、町にイベントが戻ってきました。

### ◎第9回NAGANO 善光寺よさこい



令和5年5月4日(木・祝)、参加チーム県内外より15チームが参加し、長野駅前広場と中央通り北ステージ・南ステージの3箇所で行われ、大勢の観客を魅了しました。

### ◎第53回 長野びんずるまつり



令和5年8月5日、参加者3500名余で、末広町通りから中央通り一帯で行われ、踊り連の熱気で、はじめ降っていた雨も止み多くの市民も訪れ、熱気あふれる市民祭りでした。来年はもっと多くの人が参加できる体制を希望します。

### ◎善光寺口加盟商店会 夏のイベント

- ・南石堂町商店街振興組合 蟻の市 8月4・5日
- ・協同組合長野駅前商店会 2023年サマーライブ inちとせ&ピヤガーデン 8月4・5日
- ・北石堂町商店街振興組合 北石堂町表参道14丁目広場 8月5日



『表参道14丁目広場』



『蟻の市』

### 末広町トピックス

## ながの祇園祭 御祭礼屋台巡行

令和5年7月9日(日)

末広町も加盟町に名を連ねる弥栄神社の「ながの祇園祭御祭礼屋台巡行」が7月9日(日)に開催された。今年度お先乗りは三輪の宇田家、引き屋台は権堂町、新田町、元善町。置き屋台は東町、西後町の担当。

今年も南千歳町と合同で長野駅前広場に会所を設けてお先乗り始め三町の屋台を受け入れた。5月上旬のコロナ規制解除後、中心市街地で行われる初めての大規模な祭りであった。例年よりは少ない観客も多く見受けられた。



## 第25回 如是姫まつり

如是姫まつりは今年25回目を迎えますが、新型コロナウィルスが終息した訳でもないため、昨年に続き稚児行列やイベントは中止し『顕彰式』のみ開催します。  
実行委員長には田中嘉昭氏、副実行委員長には三浦豊久氏が就任しました。皆様のご協力をお願いします。

第25回如是姫まつり概要  
日時 令和5年10月8日(日)  
午前10時45分  
会場 JR長野駅善光寺口  
長野駅前広場



# 観光との関わりについて

実施日 令和5年6月7日(水)

講師 ながの観光  
コンベンションビューロー  
専務理事 石黒 宏之氏



私は須坂の生まれで大学卒業後は大手旅行会社に入社し、長野市には入社後の配属が長野支店、その後2017年より長野支店長としてお世話になりました。2021年4月から、ながの観光コンベンションビューローに勤務しております。本日は旅行業界におりました経歴を踏まえて観光についてお話しさせていただきます。

長野市の観光の現状ですが、入込客数で見ると2018年は107.2万人、2021年は52.8万人、2022年は133.2万人です。コロナ禍の影響が良く分かります。2021年以降は全国旅行支援の効果で回復傾向にあると思えます。2022年は御開帳により増加しています。このお客さん

がどうやって旅行を手配しているかと言うと個人のインターネット予約経由の宿泊予約率は2018年77.2%、2021年は82.5%、2022年は76.7%。御開帳期間中は旅行会社経由の予約が多かったのが下がりますが個人客はネット経由が殆どです。もう一つは2024年春の北陸新幹線敦賀延伸です。長野駅、新大阪間は名古屋経由ですが現在は4時間かかります。これが新幹線開通で3時間10分となり関西圏がより近くなります。これまでは首都圏へのPR活動が主でしたが関西圏へのPRも重要です。

ながの観光コンベンションビューローの今後の基本方針としてはリピーター客の増加、観光産業として地元経済に貢献する、もっとと言うと外貨獲得を意識したいと思っています。もう一つは事業の具体化(旅行商品化)と継続性を担保する、この基本方針のもと事業展開を進めていきます。インバウンド対応は重要で長野県観光部と連携を強化して各国大使館・商務担当者と連携を模索していきたいと考えています。近年県内でイ

ンパウンドの目的地となっている白馬エリア。宿泊は出来てもエリア内に食事場所が無いという問題があるようです。このお客さんを長野市に誘導できないか、松本、白馬、長野を周遊できる商品の開発も必要だと思えます。リピーター客増加については「おもてなし推進プロジェクト」と言う観光関連団体のワーキング会議を設置してリピーター客獲得に向け意見交換や取り組みを検討していきたいと考えています。最後に観光関連で話題となりそうな出来事をご紹介しますと一つは先ほどお話しした北陸新幹線敦賀延伸、2025年にはバスカードKURURUとSuica相互利用カードの導入があります。2025年は大阪万博、次回御開帳は確定していませんが2027年ではないかと思えます。2028年にはながの国体があり多くのお客さんがいらっしやるでしょう。こうしたイベント等で多くの方にお越し頂けるよう対策を講じていきたいと考えております。



# ナガノ駅前パーキング精算機 新しい機械に取替



ナガノ駅前センターが運営する「ナガノ駅前パーキング」の精算機が17年を経過し老朽化



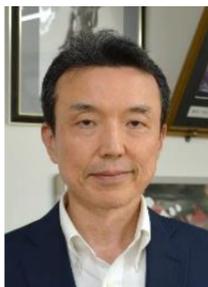
したため、10月1日からの「インボイス」、来年度発行予定の「新紙幣」対応できる精算機に、令和5年6月21日取り替えられました。

路面掘削のため前々日より使用制限し、実施しました。お客様にはご迷惑をおかけ致しましたが、無事取替工事を終了することができました。なお、200円サービス券は、今まで通り利用できます。

# ホテルメトロポリタン長野のSDGsの取り組み

実施日 令和5年8月2日(水)

講師  
株式会社  
ホテルメトロポリタン長野  
代表取締役社長 佐藤 匡氏  
総料理長 上海 正博氏



◎佐藤氏  
本日はホテルメトロポリタン長野のSDGsの取り組みについて私と総料理長の上海とお話しさせていただきます。

SDGs、持続可能な社会への取り組みはどの業種でも重要であるがホテル業や飲食業ではお客様へのサービスとの兼ね合いでどこまで追求して良いものか考えてしまう事がある。

例えば客室に置くアメニティ(歯ブラシや髭剃り、シャンプーやボディソープ等)。「当ホテルはアメニティを設置しないのでお

客様が普段使用するものをご持参ください」と言うやり方もあるが果たしてそれでよいのか?と言う意見も当然あり、バランスを考えて対応している。安全安心の分野では社員の救命講習の受講やサービス助手士の資格取得推奨。O(ダイバーシティ(多様性)、I(インクルージョン(受け入れ)、性別、国籍、を問わずスタッフが働きやすい環境整備は重要であると考えている。地域との連携も大事でご当地・信州の食材やそのほかの地域の地方食材を活用したフェアやイベントを開催している。また、冒頭でも申し上げたアメニティはじめエネルギー削減、廃棄物の削減などの環境負荷の軽減にも取り組んでいる。

◎上海氏



◇環境・食品ロス削減について  
お手元の冊子は昨年、高校生を対象に実施したSDGsのセミナーで使用した資料で、当日のセミナーではホテルでの食事、テーブルマナー講座、SDGsについて、と言う内容だった。



当ホテルは客室数235、宴会場11、レストラン4、2019年の宿泊者96204人、宴会利用者95700人、レストラン利用者41836人(2019年)この年の生ゴミ量が130372kgと言うデータがある。このゴミを減らすためにとった方策として各部門でゴミを計量して可視化する。こうする事でゴミを削減しようとする意識が生まれる。当初は仕事が増えるので評判は良くなかったが現在は定着している。

二番目に生ごみを飼料、肥料に加工して畜産農家や農作物農家に使ってもらい、その肉・野菜を当ホテルで使用する事業を立ち上げた。三番目残った食材を従業員食堂で提供する取り組みを実施している。四番目、この取り組みは当社だけでなくいくつかの企業との共同事業で「moffECO(モットエコ)」を2022年4月から始めた。宴会場で出た料理を持ち帰りたいというご希望があった時、専用の持ち帰り容器をお客様に提供している。運用してみて出てきた問題として食中毒の問題がある。出来るだけ加熱したものをお持ち帰り頂くようにしている。



もう一つは容器代。現在は無料