



ロータリーを実践しみんなに豊かな人生を

FUJIEDA SOUTH ROTARY CLUB

藤枝南ロータリークラブ会報

例 会：毎週金曜日 小杉苑 藤枝市青木2-35-30 TEL：054-641-3321
 事務局：藤枝市青木1-11-10 TEL：054-647-2300 FAX：054-647-2040
 E-mail: club1991@fujieda-rotary.org

会長：早川 清人 副会長：伊藤 彰彦 幹事：松浦 正秋 副幹事：渡邊 芳隆

第1067回



<http://www.fujieda-rotary.org>

- ソング 君が代・奉仕の理想
- ソングリーダー 杉浦 聡君

会長挨拶

早川 清人君

皆さん、こんにちは
 は
 先週は、航空自衛隊静浜基地への訪問例会を実施させて頂きましたところ、多くの会員の皆様にご参加頂きました。ありがとうございました。



自衛隊は、日本を守り支える重要な国の組織です。通常立ち入ることができないその施設で例会を開催できたことは、大変意義深いものがあったと感じているところです。設営にご尽力頂いた薫品会員には感謝申し上げます。

さて、今月12月は、ロータリークラブ家族月間です。普段、その存在を当たり前と感じている家族を見つめ直し、その絆を深める大切な機会として定められています。家族有っての自分を知り、そしてロータリークラブの絆に繋げることこそが肝要と思慮致します。

今月20日には、夫婦同伴夜間例会が企画されています。良い機会です。そのときには、私も、もう少し家内に優しく接してみようかなって・・・そんなことを考えています。

では、最後にまた遺言書についての話をさせて頂きます。

遺言をされた方より、遺言により財産を取得されるの方が先に亡くなるということはよくあることです。この場合、その取得される予定であった方に関しては、遺言が無効となってしまいます。そこで、遺言された方よりも財産を受けられる方が先に死亡した場合には違う方に譲り渡す旨の予備的記載をされるべきであろうと思います。

将来のトラブルを未然に防ぐためにも、ご自

分の意志に合った記載内容で作成しておいて下さい。ではまた次回。

理事会報告

松浦 正秋君

- 12. 1月プログラムについて承認されました。
- 選考委員会報告について次年度会長・幹事・副会長が承認されました。
 2014～2015年度会長 伊藤彰彦君
 ” 幹事 渡邊芳隆君
 ” 副会長 内山淑夫君
- 新春賀詞合同例会次第について承認されました。
- 宮古島親睦旅行について参加者の報告がありました。
 今後、参加人数をもとに補助金を申請します。
- 藤枝南ロータリークラブ杯大会協賛について協賛金3万円が承認されました。
- ジュニアユースサッカー大会協賛について協賛依頼がありましたが、例年通り協賛辞退となりました。
- 新会員の入会が承認されました。
 平原 望 君／(株)エコ環境管理センター／浄化槽維持管理

幹事報告

松浦 正秋君

- 第2620地区より
 12月のロータリーレートのお知らせが届いております。 1ドル=100円です。
- 第2620地区より
 山梨RCホームページアドレス変更のお知らせが届いております。
- (株)イケブンより
 外部卓話お礼文が届いております。
- 藤枝市社会福祉協議会より
 広報紙が届いております。

■ 出席報告

寺田 章君

本日のホームクラブ 出席者	前回の補正出席者
33/45 73.33%	36/45 80.00%

1)欠席者（事前連絡とメイクアップをどうぞ）
○池ヶ谷君 ○植田君 ○桑原君 ○小林君
○佐野芳君 ○多々良君 ○富澤静君 ○森竹君
川口君 中山君 山田君 藁品君

(2)メイクアップ者
朝比奈 潔君（藤枝）

■ スマイルBOY

- 肩が治って久しぶりのRCコンペ。たくさんさんのハンドィのおかげで優勝しました。賞品の肉はうまかった・・・ カルロス飯田君
- 藤枝南ロータリークラブのゴルフコンペに初参加させていただき、準優勝させていただきました。感謝、感謝です。ありがとうございました。 鈴木 寿幸君
- 本人誕生祝・結婚記念日のお祝いの品ありがとうございました。 鈴木 寿幸君
- 11月妻私共に誕生祝い、結婚記念日祝いありがとうございました。 鈴木 健夫君
- 誕生日プレゼント有難うございます。 渡邊 芳隆君
- 妻の誕生日プレゼントありがとうございます。その日は別の用事で夜遅く帰ることになりそうです。早めの誕生会をすることにします。 渡邊 博文君
- 妻の誕生日プレゼントありがとうございました。 寺田 章君
- 結婚記念日ありがとうございます。 漆畑 雄一郎君
- 父の葬儀に際しましては、心からのご厚情を賜り、まことにありがとうございました。厚



くお礼申し上げます。今後とも、何卒よろしく
お願いします。 植田 裕明君

スマイル累計額 309,000円

■ クラブ年次総会

選考委員長

村松 章隆君



本年度は、奇数年度の会長経験者が選考委員として、選ばれました。

2回の選考委員会を開き、会の運営には、慎重審議をした結果、選考委員全員一致にて、下記の方に決定いたしました。

次年度会長

伊藤 彰彦君



昨年副会長として推薦いただき、まだまだ先だと高をくくっていましたが、PETの案内や日程が届き、いよいよ迫ってきたなど覚悟を決めました。

本年度は、早川会長が「ロータリーの基本に立ち返る」とのことで、職業奉仕のあるべき姿を皆さんと一緒に考えさせてくれました。

私の年度は、初代会長の富澤さんの合言葉にある「エンジョイ・ロータリー」を基本に進めていきたいと思えます。

まだ、具体的には皆さんにお話しできるほどの内容はありませんが、毎回の例会が楽しくなるような企画をクラブ運営委員会の皆さんと企画していきたいと思っています。難しいことは抜きにして、来年一年頑張りますので、皆さんのご支援ご協力をよろしく願いいたします。

次年度幹事

渡邊 芳隆君



今日は、先ほど皆様のご承認を受け次年度、幹事を務めさせて頂く事に成りました渡邊です。

どうぞ宜しくお願い致します。

ロータリーに付いて分からない事が、多々有りますが伊藤会長の下一生懸命に務めさせて頂きます。

どうぞ皆様、御指導、御鞭撻の程宜しくお願い致します。

次年度副会長

内山 淑夫君



■ 会員卓話

佐野 裕君



宿泊業界の現状は旅行形態の変化、市場規模の縮小等の影響を受けて、厳しい経営を迫られているところが多いです。藤枝の旅館組合でも最盛期には40軒以上ありましたが、昨年には14軒、今年になって11軒になってしまいました。大手ホテルチェーンの進出や経費削減のためレオパレス等短期貸しのアパートへの顧客の流出、また近年、高速交通網の整備によって日帰り行程になってしまう場合もあります。

宿泊費用の低価格化等の影響を受け価格競争により体力を疲弊した中小ホテル、旅館が多い。軒数、客室数ともに減少傾向にある反面、1軒当

りの平均客室数は増加している。これは、中小旅館が減少し、規模が大きいホテルが増えていることを示しているものと思われます。

旅館、シティホテルは、宿泊、宴会、飲食を提供することにより収入を得ます。先行投資された建物を利用してサービスを売るビジネスという性格上、収入面において量的・時間的・場所的制約を受け、景気の波を受けやすい面を有します。

箱物ビジネスという特性上、その日のうちに売却できる商品である宿泊スペース（客室）、宴会スペース（宴会場）、飲食スペース（レストラン）に限界があります。（量的制約）客室、宴会場、レストランは、場所を売る商売という性格上、在庫をすることができません。今日売るものは今日販売しなければならず、明日販売するわけにはいかないのです。（時間的制約）旅館やシティホテルのように、サービスを売る商売の場合、立地条件に売上げが左右される傾向があります。（場所的制約）景気変動の波を受けやすい商売で、好景気の際は法人客、個人客共に売上が伸びるが、景気後退局面においては法人の交際費並びに個人の財布がきつくなり売上が落ち込む。

設計段階で商品構成はもちろん収入の上限が決定されてしまいます。さらに大きな問題があります。大規模修繕・補修、耐震工事や法定検査等が必要になり多額の費用がかかります。

旅館業法によると、旅館・日本旅館とホテルとの違いは、客室数及び客室面積の違いがありますが、基本的には和式の構造・設備か洋式の構造・設備かの違いによるものということになります。

旅館の売上げ構成は、大きく4つに分けられます。

1. 宿泊料売上げ
2. 宿泊客料飲売上げ
3. 日帰り客料飲売上げ
4. その他、雑収入

これらの中で、中心となる売上は何と言っても宿泊料売上です。

旅館にとって、客室利用率も重要であるが定員稼働率はより重視される数値である。需要層が存す定員稼働率とは、入れ込み客の客室総定員に対する割合をいう。旅館の客室は、シングルユースを想定しておらず、団体旅行向けに2人以上の宿泊を前提としている旅館が多い。この客室を1人で使用するのと2人以上で使用するのでは、売上高、利益率が圧倒的に違います。

生活にITが入り込んで、情報を旅行者だけが握るという時代は過去のものとなったしかし、旅館が存する地域が主要なる大都市から離れていることにより営業活動を旅行者に依存する割合は依存として高い。旅行者への送客手数料は10～15%強となっており、それ以外に広告費等の負担を迫られることがあり、旅館業者にとって経営上重い負担になっているのが現状である。

旅行者といっても最近多いのがじゃらんや楽天といったネットエージェントと呼ばれるものです、こちらは主に個人客をターゲットにしておりますがうまく活用すれば集客ツールとしては非常に有効ですがデメリットもあります。まず価格競争に陥ってしまうこと、サイトの中で簡単に比較ができてしまうので、極端な料金設定をしているところも見られます。また口コミと呼ばれる書き込みにより悪評が立つ場合もあります。旅館側もリスクや手数料等の問題から自社ホームページからの予約に力を入れています。値段も安くお得なプランも多数見られます。

最近では宿泊特化型ビジネスホテルが増えています、特徴としてビジネスマンに焦点を当てていること。宿泊機能に特化し、自動チェックイン機能等省力化の徹底によるオペレーション費用の低減化を図っていること。パンとコーヒー程度の軽い朝食を提供し、狭いながらも清潔で快適な宿泊空間を提供していること。5,000円前後の低廉な宿泊料金であること。全国展開のための出店の加速度のために、リース契約、フランチャイズ契約等の採用であること。宿泊料金に加味され別料金ではない朝食、IP電話、インターネットサービスなどが挙げられます。

ホテルの経営形態は、大別すると単独型ホテル経営とチェーン型ホテル経営に分けることができます。

単独型ホテル経営

ホテルの所有、経営、運営が同一の経営体によってなされているものをいいます。多くの日本の地方に存する旅館、シティホテル等の多くがこのタイプに属します。所有、経営、運営が未分離でオーナーが、経営もし、運営も行うタイプのもので、ホテル経営が不動産業としての性格を持つと同時に事業経営としての性格を有することからハイリスク・ハイリターン事業特性を有します。

チェーン型ホテル経営

ホテルがチェーン化され、そのスケールメリットを各ホテルが受けるようになるものです。チェーン化するためには、所有、経営、運営が未分離だと急速な拡大のためには膨大な人的、資本的コストがかかってしまいます。そこで、所有、経営、運営を分離させ、それぞれの分野のプロが担当することにより効率的な経営がなされる可能性が高まり、チェーン化による規模のメリットを享受することが可能となるものです。またチェーン展開しているホテルによく見られるのがリース方式です土地所有者がホテルを建設し、ホテル企業に一括賃貸するもので、ビジネスホテル等で多く採用される方式である。東横インやルートインといったホテルなどがそうです。

泊食分離

最近では観光地でも白色分離といった形態が多くなっています。泊食分離とは、宿泊と飲食を分離させることをいう。消費者は、宿泊するときに飲食の選択を行うこととなり、旅館で朝夕の食事をとるか、周辺で食事を済ませるかの選択が可能となります。

宿泊部門と飲食部門を比較した場合、本来的に宿泊部門の利益率が飲食部門よりも圧倒的に高いので、利益率は高くなりますが、売上upは見込めません。夕食を食べればビールを飲むといった単純な客単価の向上も見込めなくなりまして何よりもいい料理を出すことによってリピー

ト率も高くなります。これが私共の最大の売りであり差別となります。実際、料理に力を入れたことによりリピート率が高くなっております。またスポーツ団体や冠婚葬祭でおみえになるお客様は個室よりも大部屋を好む場合が多いです。最近ではインバウンドとって海外のお客様もいらっしゃいます。今年も韓国、ドイツスペインといった国々の方がお見えになりました、全国的にも減少傾向にある旅館を海外の方に知っていただきたいと思っています。

ところで富士山が世界遺産になって富士、富士宮のホテル、旅館はどうなったでしょうか？国内外からお客様が大勢押し寄せて大変潤っているかと思われましたが実際は全くお客様は増えていないのだそうです。観光客は皆山梨で宿泊されるそうです。泊まって遊ぶには山梨のほうが魅力があるということなのではないでしょうか？

また被災地である東北地方、特に仙台のホテル、旅館はどこも稼働率90%以上だそうです、復興特需といわれるものです、震災は困りますが、景気が良くなり、設備投資が増えたりすることを期待します。

料理の話

料理屋さんで召し上がる御料理が美味しくて綺麗なのは当然ですが、家庭料理に勝てない部分もあります。いわゆる家庭の味というものです。奥さんやお母さんは旦那さんや、お子さんの体のことや、喜ぶ姿を思いながら作られると思います、もちろんプロの料理人も相手のことを思いながら作るのですが、家庭の味には敵わないと思うのです。最近奥さんのお料理が美味しくないと思われた方はあまり愛情を入れてもらってないのかもしれないですね、もしかするとこちらに原因があるかもしれませんよ。

御料理の腕を簡単に上げる方法があります。

やる気を出すことです、例えば道具の手入れ、包丁を研いで切れるようにすると切ってみたくなる、ピカピカの鍋で煮物を作ってみたくなる、切れる包丁ならば切り口も綺麗で怪我もしない、スルスルと皮が剥ければそれだけで出来上がりが違います。

あとは、作ってもらったことに感謝すれば、次は

もっと頑張ろうと思ってくれますよ、こちらも頑張ってお返ししましょう。

■ 本日の食事



例会プログラム

例会日	クラブ行事	摘要
12/13(金) 第1068回	会員卓話	私の職業 お役立ち情報
12/20(金) 第1069回	年忘れ 夜間例会	18:30 ジェノバ 夫婦合同例会
12/27(金)	休会②	
1/3(金)	休会③	

(担当/内山君)