京都広告協会70周年記念事業
これからの30年 メッセージ募集

学生特別賞

石田論基 「30年後の「小料理屋的」観光に向けて」

私は、京都の大学に通いながら、自ら立ち上げた会社を経営しています。職人さんとのものづくりや、お寺での催し、文化体験の企画・運営を通じて、京都の未来を考えています。

先日、インバウンド商談会「VJTM」に参加しました。海外の旅行会社からは、京都での滞在を半日程度にとどめ、名所を巡るツアーの話も聞き、観光資源を効率よく消費する観光が根強いと感じました。

京都市の調査では、2025年の年間観光客数は約6,279万人、宿泊客の平均宿泊日数は1.80泊でした。一方、市民意識調査では、回答者の79.9%が混雑や渋滞、観光客のマナー違反のいずれかに迷惑を感じています。旅行者はまちに欠かせない存在ですが、暮らしへの負担も生じています。

今の議論は、観光客を「お金をもたらすありがたい存在」として歓迎するか、「暮らしを妨げる煩わしい存在」として敬遠するか、という二項対立に陥っているように感じます。これを乗り越えるのが、私の提案する「小料理屋的」観光です。

市外から進学した私も、地域との接点が少なく、京都で数年間を過ごす訪問者のようでした。しかし先日、友人と入った6席ほどの小料理屋で、店主や常連さんと話が弾み、食事までごちそうになりました。何よりうれしかったのは、まちの一員として迎えられた感覚です。そこでは店主も常連さんも私たちも、一緒にその場をつくっていました。

この関係を観光にも広げたいと考えます。観光客が地域を知り、自ら祭りや催しをともにつくり、職人の仕事や文化を支える活動に参加する。住民はその思いや行動を受け入れ、もてなす。訪れる人の参加と迎える人のもてなしが応え合い、再訪や継続的な関わりにつながっていきます。

観光客と住民は、同じ京都というまちをつくり上げる仲間です。滞在する時間は違っても、まちを大切に思い、未来のために行動できます。歓迎か敬遠かを越えて、ともに何ができるかを考える。それが30年後に目指すべき京都の観光のあり方、「小料理屋的」観光です。