

# 登別、西胆振の素晴らしさを ゲストハウスから世界に発信！

## 佐々木 太郎 (ささき たろう) さん

株式会社AKA&AO代表

1979年札幌市生まれ、2014年よりSappoLodgeマネージャー、2018年6月に独立し「登別ゲストハウス赤と青」を開業。2019年「UNMIXed SOFTSERVE ICECREAM」、2020年「UNMIXed Sapporo」スタート。

元花屋さんだった空き店舗を改装した。2019年はここに44カ国からのゲストが来られ、「ここは日本？」という感じだったそう

北海道に移住（U・I・Jターン）して、新たな取り組みをする輝く人を紹介するインタビュー。お話を伺うのは、北海道各地を探訪し想いを形にする人との出会いをつなぐ、地域プロデューサーのかとうけいこさん。12回目となる今回は、旅行者と地元の人をつなぎ多様な文化を伝え、発信している「登別ゲストハウス赤と青」オーナー、佐々木太郎さんです。

### 30代半ばで1回目のUターンを経験されましたね

大学卒業後、8年間東京でシステムエンジニアをしていました。東京の刺激的な生活も悪くはないが、もしも出来るなら、北海道の良さを世界に向けて広められる仕事に就いてみたいという思いが強くなり、札幌にUターンしました。観光業に関わりたいたいと思っていましたが、東北の震災もあり観光業の仕事はすぐには見つかりませんでした。そんな中、知り合いがゲストハウスを作りたいから一緒にやらないか？と声をかけてくれました。札幌にあるSappoLodgeです。ゲストハウスは、自分にとって新しい世界への扉が開けた場所でした。

### 初めてのゲストハウスでの仕事は、いかがでしたか

ゲストハウスで働くことで宿泊業の楽しさを知りました。建物を解体するところから始まり全てを自分たちで作り上げるという、まさにゼロからのスタートを経験し、マネージャーという立場を任せられました。快適さの基本の清潔さにも妥協せずに取り組みました。そして外国人ゲスト、日本人ゲストとの交流、オペレーションを含めた経営などを身に付けることが出来ました。ゲストハウスが旅行者に、地域に果たす可能性を学んだ4年間でした。

### なぜ登別でゲストハウスを開業したのですか

札幌以外の温泉地でゲストハウスを経営したいなど考えた理由のひとつは、世界中から来るゲストたちによく聞かされていた「日本と言えば『温泉』。せっかく北海道に来たからには温泉に行きたいが、温泉ホテル、温泉旅館が高すぎて泊られない」という話でした。日本の温泉ホテルは1泊2食付きで1万円以上が当たり前。でも1カ月、半年、1年という期間で世界を回る彼らにとっては高すぎるのです。温泉に憧れている

彼らが気軽に泊まれるゲストハウスの必要性を感じました。さらに、札幌から約1時間、函館へは約2時間30分（特急列車利用）とアクセスも良い「登別」が外国人旅行者にとって魅力的であることも、彼らとの会話の中で気が付きました。JRやバスで日帰りした彼らが「登別は最高だった」と話し、次に行くべき場所を探している旅人に「登別はとてもクールだ」と推薦している姿を毎日目撃していました。満足度が高く、憧れの温泉地としての知名度も高い登別にゲストハウスがないのなら、自分が造るべきだと考えたのです。

### 移住して、登別や胆振の魅力はどうとらえていますか

登別温泉、カルルス温泉、虎杖浜温泉をはじめとした、この場所から車で15分圏内の温泉の素晴らしさは予想以上でした。また、透明度が世界有数のカルデラ湖、「倶多楽湖」でのカヌーやSUP体験。ボルダリングの聖地でアイヌの伝説が残るアヨロ海岸など、世界レベルのアウトドアの宝庫であることを、自分が遊んで初めて気が付きました。どの街でもそうだと思いますが、そこにしかない魅力は必ずあります。その街の人にとっては身近すぎて気付いていないけど、外の世界から来た人にとっては興味深いことはあります。私は外から来た人間の目線とそこに住んでいる人間の二つの目線を持っているので、その部分をもっともっと掘り下げていきたいです。ローカル（地元）情報を更に集め、ゲストが目一杯楽しめるように、質問されたらそのネタをすぐに引き出せるように準備しています。ここを拠点に西胆振全体に足を延ばしてもらいたいです。

### 人気のソフトクリームのこと、札幌進出の背景を教えてください

登別が誇る特産品の一つが牛乳です。この牛乳をもっと世の中にアピールするためにソフトクリームの販売を始めました。登別は良質な牧草が育つ酪農に適した土地でもあります。うちのソフトクリームは、「のぼりべつ酪農館」の5種類の牧草のグラスフェッドミルクを100%使用しています。ミネラル豊富な牧草地

で自由にストレスなく育てられた乳牛のミルクは、特別なんですよとお客さんにも近所の人にも伝えたいですね。余談ですが、登別の人たちはこの牛乳の高品質さに気が付いていません（笑）。なぜなら、学校給食でも飲んでいくつもの牛乳だから。でも、実は世界レベルで見てもとても素晴らしい牛乳なのです。

去年から、コロナでゲストハウス経営は大打撃を受けています。なんとか生き残るために、生まれ育った札幌の盤溪でソフトクリームを販売することにしました。私はいつか札幌でもソフトクリーム店をやりたいと考えていたので、外的要因からではありますが、思いを実現させた格好です。急遽だったこともあり、移動販売車にソフトクリームマシンを積んで、盤溪の森の中で小さなソフトクリーム屋さんをやっています。

### これからの夢、計画を教えてください

登別に限らずどの街もそうですが、せっかくの魅力を活かしきれていない部分がたくさんあると思います。もっと登別の魅力をゲストを通して世界に発信していきたいですね。ゲストの心に残るものは、宿泊した宿のことだけではありません。そこに至る過程も含めて全ての体験の総合点がその地を旅した満足度・思い出に変わります。ですから、宿はもちろんですが、登別での過ごし方、体験そのもののレベルを上げていきたいです。まだ埋もれている魅力を掘り出して、この街に長く暮らしている仲間と共に、登別や近隣地域が世界中の人が楽しめる場所になるように動いていきたいです。

（2021年5月取材）

#### インタビュー後記

登別市が2020年から取り組むワーケーション事業のヒアリング先として、JR登別駅から徒歩1分（138歩）の「ゲストハウス赤と青」オーナー佐々木さんにお会いしました。札幌と登別でのゲストハウス経営は通算8年目。インバウンドをはじめとした個人旅行者との交流を通したりサーチとニーズ把握に基づくご経験は、今回紹介しきれないほどのボリュームでした。

かとう けいこ（株）まちづくり観光デザインセンター代表