



エコ計画

かやぶきの温泉旅館で日本文化を継承

産業廃棄物のワンストップサービスを提供する傍ら、群馬県内に2カ所の旅館を運営する。全国からかやぶき家屋を移築、古民具・古美術品を展示し、古き良き日本文化の保存・継承に貢献する。

2020年に創業50周年を迎えたエコ計画は、産業廃棄物の収集運搬・中間処理・最終処分・リサイクルをワンストップサービスで提供する。最先端技術を使い、自治体の指標より厳しい独自の安全基準に従って環境に配慮した処分・リサイクルを実施する。

従来、「環境・食・貢献」をテーマに事業を展開してきた。環境貢献事業部が廃棄物の収集運搬・中間処理・最終処分リサイクルを手掛ける一方、旅館部門が食関連事業を営んでいる。

創業当初から「環境経営の推進に

よる循環型社会への貢献」という経営理念を掲げるエコ計画は、これらの事業を推進する中でSDGs達成を目指す。SDGs17項目のうち11項目が事業と関係するとして、積極的に取り組みを進めている。

例えば、地球温暖化防止、生物多様性保全、水資源保全などを見据えて行っているのが、森林の保有と整備だ。08年、群馬県高崎市に約1000haの森林を購入した。持続的な森林管理と生物多様性を保持し、フォレストストック協会の認定を取得した。同協会と連携してCO₂吸収量を算出し、クレジットも販売する。

17年からは尾瀬保護財団に協賛し、特別会員として「尾瀬サミット」にも参加している。

古き良き日本の文化を残す

本業の産廃事業を軸にESG経営を推進するエコ計画は、ボーン事業部で旅館業も手掛けている。これもSDGsのまちづくり実現につながる取り組みの1つと言える。運営するのは、群馬県東吾妻町の「かやぶきの郷 薬師温泉 旅籠」と、同県川場村の「川場温泉かやぶきの源泉湯宿 悠湯里庵」の2軒だ。

旅館業への進出は、創業者で現在

はエコ計画ホールディングス代表取締役を務める井上功氏の、「古き良き日本文化を後世に残したい」という思いが背景にある。山歩きが好きだった井上氏は、東北など日本各地を巡る中で古民具や古美術品に触れ、その素晴らしさに感銘を受ける。それと同時に、「価値あるものがこのまま失われてはもったいない」と保存のために収集を始めた。

1980年代、その役目を終えて日の目を見る事がなくなったものに息を吹き込もうと、東京都内や群馬県内で、収集した古民具を取り入れた古民家風の高級居酒屋「時代屋」を開業する。

今でこそ古民家は一種のブームとなり、行列ができるカフェなどもあるが、当時は非常に珍しかった。日本ならではの風情がある店は外国人にも好評で、在日外国公館免税指定店(DS店)の指定を受けるなど人気を呼んだ。

その後、東京都内の店舗は閉じたが、群馬県渋川市の「くつろぎ味処 伊香保時代屋」は観光客の人氣も高いことから、現在も子会社が運営を続けている。

処分場のある地域を活性化

時代屋の成功を受けてエコ計画が次に乗り出したのが、古民具や古美術品を取り入れた旅館業だった。群馬県渋川市で産業廃棄物の最終処分場を運営していることから、地域密着で事業を推進しようと県内での開業を計画する。

広い土地と源泉があることを条件に土地を探し、廃業した温泉旅館があった東吾妻町に約2万3000㎡の敷

■ 薬師温泉「旅籠」(群馬県東吾妻町)



上：東北地方の庄屋や豪農の家を100年以上にわたって支えてきた古材を使った旅籠の玄関口「長屋門」、合掌造りの切妻屋根が風格を醸し出す。左：旧家や豪農で使用されていたたんすを展示した「時代筆筒回廊」

写真：エコ計画

地を購入。99年に「旅籠」を、続いて10年に川場村に購入した約2万㎡の敷地に「悠湯里庵」を開業した。

同社執行役員で経営企画室長の山崎禎泰氏は、「莫大な投資を必要とする旅館業への参入は、役員の間でも反対意見が多かった。しかし、創業者が『日本の古き良きものを形に残すことは循環型社会実現の一助になる』と、その思いを貫いた」と経緯を説明する。

旅館業の運営は、本業を推進する上でも大きな意義がある。産廃処理は社会に不可欠な事業ではあるが、ポジティブなイメージを打ち出すのが難しい分野でもある。焼却施設や埋め立て処分場の運営には、地元住民の理解を得て、安心して事業を任せられる土壌を作ることが欠かせない。旅館業は、宿泊した観光客が地域の魅力を知るきっかけになる。群馬県内で旅館業を営み、地域活性化につなげられれば、地域の信頼を得られると同時に、企業ブランドの向上も図れる。

こうして生まれた旅籠と悠湯里庵は、創業者の井上氏の思いが詰まった旅館となった。旅籠は約60～70㎡の客室が27室、悠湯里庵は約120㎡の客室が18室と、どちらもゆたうとしたつくりであり、日本の伝統に触れながら、心安らぐ空間となっている。

両旅館の最大の特徴は、全国各地で使われていたかやぶき家屋をそれぞれ7棟移築し、宿泊棟や食事処、土産物店などに活用していることにある。

旅籠は山の中の細い道を進むと眼下に集落が現れる。悠湯里庵は田園風景の中にかやぶき家屋が立ち並ぶ。広大な敷地の中のかやぶき集落は懐かしい日本の原風景を再現しており、「古民家のテーマパークのようで、見て回るだけでも楽しめるはず」と山崎氏は語る。

旅籠では敷地内の階段などに旧国鉄で使われていた枕木を再利用して、柔らかい踏み心地とともに、趣ある風情を演出している。悠湯里庵

■ エコ計画が推進するSDGsの取り組み



SDGs 該当項目	エコ計画の事業事例
4	若い世代に向けた環境教育
5	女性管理職の登用推進
7	施設における太陽光パネルの設置
8	ITシステムを活用した生産性向上
9	リサイクル技術の開発
11	かやぶき家屋の保存、継承
12	リサイクルによる資源循環
13	エコ計画の森林(CO ₂ クレジット)
14	エコ計画の森林(水の浄化)
15	エコ計画の森林
17	行政との連携によるリサイクル事業の推進

出所：エコ計画

はバリアフリーに配慮したつくりで、客室を行き来するための電動カートも用意している。

どちらの旅館にも、井上氏が集めた古民具や古美術品を展示するスペースを設けている。江戸時代を中心に使われていたたばこ入れ、印籠、たんす、郷土玩具などが並び、当時の工芸技術や美術感覚の水準の高さを感じさせる。2つの旅館ともDSを取得しているため、大使館用免税カードや外交官用免税カードを持つ人は免税措置が受けられる。

エコ計画が旅館業を手掛けるにあたり、かやぶき家屋にこだわったのには理由がある。かやぶき屋根は最も原始的な屋根とされ、日本だけでなく欧州やアジアでも古くから家屋に使われていた。通年で収穫できるかやは通気性・断熱性に優れ、雨音が小さいなどの長所を持ち、古くから人々の暮らしを支えてきた。

かやぶき家屋は、食事の支度や暖をとるためにいろいろで火を焚くことでかやを乾燥させ、5年に一度くらいの頻度で“差しかや”でメンテナンスすれば、60～70年の寿命があ

るとされる。

古くなったかやは、細かく粉砕して畑の肥料として再利用できる。いぶすことで屋根などに入り込んだ害虫を駆除し、かやの傷みを防ぐいぶし作業で生成される木酢液は殺菌効果や発芽を促進する効果があり、これも畑で活用できる。

日本人は古くからかやぶき屋根のサステナブルな特質を生かし、住まいと食のエコシステムをつくり上げてきた。自然と共存しながら、ものを大切に使う日本文化はSDGsの精神にも通じる。エコ計画は、旅館にかやぶき家屋を取り入れることで、訪れる人にかつて日本が実践していたサステナブルな生活様式を思い起こしてもらいたいと考えている。

全国のかやぶき家屋を移築

一方で、かやぶき屋根は20年に一度はふき替えが必要で、その費用は今、広さにはよるが2000万円ほどかかるという。一般家庭では住み続けることが難しく、放置されたまま朽ちてしまったかやぶき家屋も多い。

エコ計画は旅籠や悠湯里庵の建設にあたり、東北地方を中心に実際に使用されていた築100年以上のかやぶき家屋を購入して移築した。

人間国宝の陶芸家、濱田庄司氏の次男が親子の居宅として建てた「濱田邸」もその1つだ。総ひのきの歴史的な建物を栃木県益子町から旅籠に移築した。

旅籠の玄関口となる「長屋門」は、東北地方の庄屋や豪農の家を100年以上も支えた古材を支柱に組み合わせて建てており、歴史を感じさせるつくりとなっている。

かやぶき家屋を移築するには現地で一度解体し、それを群馬県に運搬してから、もう一度組み立てなくてはならなかった。接着剤を使わずに木を組んだり、建築基準法に則った補強を行うために新しい木を古い木と同じように加工したりと、特殊な技術が求められる。

経営企画室の井上君代氏は、「主に神社・仏閣の修理や補修を手掛け、木造建築の専門技能を持つ職人に当社の専属として活躍してもらった」と話す。現在もメンテナンスや補修などを一括して委託している。

ユネスコ(国連教育科学文化機関)は2020年末、日本の木造建造物を受け継ぐための伝統技術を無形文化遺産に登録することを決めた。エコ計画はそれに先立ち、20年近く前から独自に匠の技の保存・継承に一役買っていた形と言える。

農家と契約して野菜を直販

エコ計画は旅籠と悠湯里庵で特産品の地産地消にも取り組む。旅籠ではいろいろを使った食事、悠湯里庵で

伝統技術の継承と地域貢献の取り組み



左：2018年に実施した棟のやりかえ、右：地元農家の新鮮な野菜が並ぶ「ふぞろいの野菜たち[®]」の直売所(旅籠)



写真：エコ計画

は会席料理に地元の野菜、肉、川魚などを活用している。地域活性化につなげると同時に、輸送時のCO₂排出量削減に貢献する狙いがある。

旅籠では地元農家と提携し、その朝収穫した新鮮な野菜の直売も行っている。スーパーマーケットに並ぶことのない、大きさや形がバラバラな野菜を「ふぞろいの野菜たち[®]」と名付けて、観光客などに販売する。土産物店では、保存料や着色料を使わない無添加食品や地酒などを取り扱う。

雇用面でも地元に着した取り組みを行っている。新卒に関しては、群馬県内にキャンパスがある留学生向けの「NIPPONおもてなし専門学校」と提携し、ホテル・旅館国際コースの卒業生を中心に採用を進めている。過去2年間でスリランカ、インドネシア、ベトナム国籍の5人を採用した。

「日本のホテル・旅館で働くために留学前から日本語を学んでいた卒業生が多く、会話には全く問題がない。真面目な働きぶりでマナーや接客のレベルも高く、お客様からも評判がいい」と井上君代氏は話す。日本人の新卒採用が難しい中、外国籍

の従業員は大きな戦力となっている。

“別邸”建設の構想も

全国の旅行会社の投票による「プロが選ぶ日本のホテル・旅館100選」に選出されている両旅館には、日本各地から観光客が訪れる。

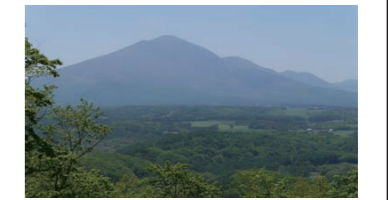
悠湯里庵がある川場村は、東京都世田谷区と「区民健康村相互協力に関する協定(縁組協定)」を結んでいる。その関係から、都内の小学校の課外授業や、政治家など世田谷区在住の要人の宿泊に利用されることも多いという。

コロナ禍以前には日本からの観光客だけでなく、インバウンド需要も手堅くつかんでいた。富岡製糸場の世界遺産認定を機に、インバウンドの需要獲得に力を注ぐ群馬県観光課と連携した。旅行会社の紹介なども受け、香港、台湾などアジアから訪日観光客が訪れていた。

旅籠、悠湯里庵とも客室数が少なく、宿泊できる人数は限られているが、昼食と温泉を組み合わせたツアーなど日帰り客も受け入れている。悠湯里庵はスキー場が近く、特にスキーシーズンは日帰り客が増える。

持続可能な森林経営を実践

群馬県高崎市のエコ計画が所有する森林内には浅間山への登山道があり、年間数万人が訪れる。地元の森林組合に森林整備を委託し、環境や生物多様性に配慮した森林管理・経営を認定する「フォレストストック認定」を取得している。社員とその家族が伐採体験を楽しめる森林ツアーなどを開催し、森林の活用も推進している



眼下に広がる。目の前に浅間山をのぞむ
写真：エコ計画

日帰りでの来訪が宿泊予約のきっかけになることも多く、“宿泊予備軍”としても期待できる。

コロナ禍で全国のホテル・旅館業は苦境を強いられる中、旅籠と悠湯里庵が受けた影響は比較的軽微だという。敷地が広く客室数が少ないため宿泊客同士が“密”になる場面はほとんどない。安心して泊まれる宿として客足は安定していた。

旅籠と悠湯里庵の成功を受けて、エコ計画には全国から「旅館業を引き継いでほしい」という依頼が絶えない。だが、同社は地域密着での事業展開にこだわり、それらの依頼は断っている。その一方で、「将来的には、悠湯里庵の近隣に購入した土地に“別邸”を建設する構想を持っている」(山崎氏)。

エコ計画は今後も地域と協力し合い、日本文化の保存・維持に貢献しながら、SDGs達成に通じる旅館事業を推進していく。

川場温泉「悠湯里庵」(群馬県川場村)



上：広大な敷地にかやぶき家屋が点在し、日本の原風景が再現されている。右：長い年月をかけて丁寧に移築した梁や柱を用いた帳場



写真：エコ計画