

報道関係者各位



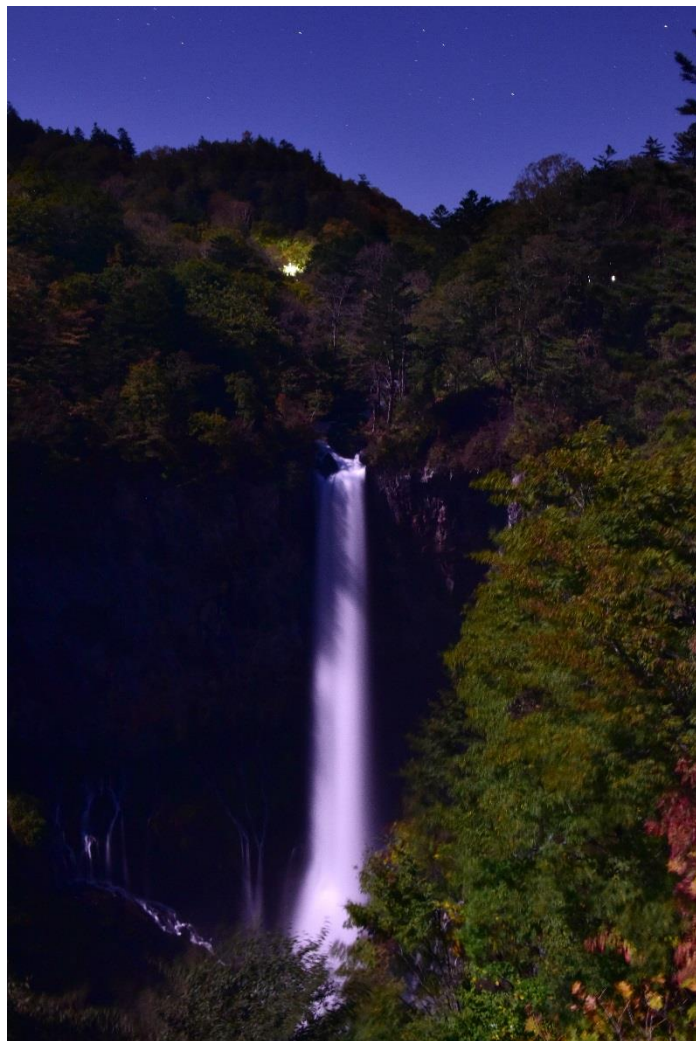
VERY 
GOOD
LOCAL
とちぎ

2019年11月6日
ウケる、栃木県。推進事務局

日光の最新観光トレンド・2019秋

- ・11月16日(土)～23日(土祝)華厳ノ滝がライトアップ！
- ・いろは坂の一方通行化
- ・楽しみ方はお好みに合わせて。インバウンド向けゲストハウス
- ・外国人観光客が訪れる、多国籍レストランの人気

日本3名瀑！日光の絶景スポット「華厳ノ滝」が 期間限定で初ライトアップ！



11月16日(土)から23日(土祝)の8日間、日光・華厳ノ滝がライトアップされます。
(会場：県営無料観瀑台、17時～19時。
入場終了時間は、18時45分)

点灯初日には、山伏による祈祷、神職による祝詞奏上オープニングセレモニー(11月16日(土)16:20～17:00)が実施されるほか、期間中、中禅寺湖、奥日光エリアでは、ライトアップに合わせ、立木観音五大堂ライトアップと千手観音の無料拝観、県立日光自然博物館の開館時間の延長(16～23日、19時まで)、明智平ロープウェイの夜間運行(22日～23日、17時～19時)など様々なイベントが開催されます。

ライトアップは希少な野生生物など生態系への影響に配慮して実施。影響が懸念される場合は中止の可能性もあります。貴重な機会をお見逃しなく！

お問い合わせ
日光市観光協会 TEL 0288(22)1525
<http://www.nikko-kankou.org>

華厳ノ滝ライトアップ公式ホームページ
<https://www.kegonfall.org/>

「ウケる、栃木県。」NEWS

紅葉の名所。10月から、渋滞緩和を図るため、第二いろは坂の一方通行化を恒久実施

日光の観光スポットである華厳ノ滝、中禅寺湖へのルートであり、紅葉の名所として多くの人を訪れる「いろは坂」。明智平から上2 km、第二いろは坂の対面通行区間が二車線とも上り一方通行となった。

(2019年10月1日より、恒久的に実施)

今回の施策により、中禅寺湖畔や華厳ノ滝、奥日光方面を目指す、いろは坂の渋滞緩和が図られるようになった。バス利用の外国人旅行者や日本人のドライバーには朗報だ。



いろは坂



一方通行化(2車線化)した区間

外国人観光客に人気のゲストハウスを訪ねて

日光には、年間約1200万人の観光客が訪れる。内、宿泊客は約330万人。さらにその内の約10万人が外国人観光客。インバウンド観光客向けのゲストハウスの草分け、日光ゲストハウス「巣み家(スミカ)」を訪ねた。

壁の世界地図に刺されたピンは宿泊者が印をつけたもの。国籍は、フランス、アメリカ、台湾が多く、遠く南米やアフリカからも来ている。



外観は普通の民家

台湾人でジーンズが似合う背の高い20代の1人旅女子がキャリーバッグを部屋に置き、颯爽と出かけていった。

「彼女は台湾のキャリアウーマン。日本には何回も来ているリピーターで、私たちより日本のことに詳しく、日光の奥地に咲く珍しい青い花を見てきた、と写真を見せてくれるんです。」とオーナー佐藤さん夫妻。



出身国がピンで刺された世界地図

「彼らはいわゆる観光ホテルにも泊まるが、豪華な食事は1回で良らしく、狭い日本人の民家に泊まり、交流を楽しむなど、上手く使い分けをしているのでは」と分析する。

ゲストハウスは、選択肢の1つとなっている。



リーズナブルな2段ベッドのドミトリタイプ

「ウケる、栃木県。」NEWS

外国人観光客や地元の常連が訪れる、多国籍レストランの人気の秘密。

外国人観光客と地元の常連に人気の多国籍レストランがある。2018年4月にオープンしてまだ1年半の「レストラン&バー・デバイン」。カナダ、オタワ出身のオーナー、マクミーキン・デービッドさんと、オーナーシェフの大美賀紀(のり)さん夫妻が開店。桐生市出身の看護師で世界各国を回っていた紀さんが、カナダでデービッドさんと出会い結婚。カナダで6年間、アジアレストランを経営していたが、12年前に奥さんの実家がある日本へ一緒に帰国。デービッドさんは英会話講師などをしながら生計を立てていた。2年前、再び、カナダへ帰ってレストランを再開しようと考え、日本の思い出に2人で日光へ遊びに来た。その時、外国人観光客の多さと、レストランの少なさに気づいた2人は、日光でレストランを開業することを閃いた。



シェフの紀さんとオーナーのデービッドさん夫婦



日光本町郵便局と
コンビニエンスストアの2階



英語メニューの看板が目印

郵便局とコンビニエンスストアの2階にある、蔦のからまる窓、100席はある広いフロア。来客の60%が外国人観光客。デービッドさんいわく、「アメリカ人、インド人、台湾人、スペイン人、スロバキア人・・・様々な国の方が来ますが、彼らが口を揃えて言うのは、『豪華な会席料理は1回でいい。』」一泊二日の旅が多い日本人観光客と違って、連泊型の外国人は、毎晩、豪華な日本食は要らない、というも、この店が支持される理由のようだ。



バーカウンターのあるコーナーにはダーツも



100席はあるメインフロア



デービッドさんが6歳から集めた
缶バッジコレクション約13,000個が壁一面に。これでもコレクションの一部だという。

「ウケる、栃木県。」NEWS



ファラフルエ・ラップ(ひよこ豆を使ったイスラエル料理)
1,400円・税別



インドネシア風炒めごはん(ナシゴレン)
1,300円・税別



自家製ローストビーフ 600円・税別

シェフの紀さんが作る料理は、多国籍メニューでバラエティに富んでいてどれも美味しい。アメリカ、カナダ、アジア、イスラエル、ヨーロッパの料理を基本とした創作メニューが並ぶ。元看護師の妻の健康への思いから、ソースもパンも自家製、調味料もすべて無添加のものを使用している。

できるだけ多様な外国人の食事ニーズに対応していることが、外国人観光客の間でSNSや情報サイトで広がったようだ。フロアで接客するデービッドさんは日本語も堪能だが、英語が使える、店では6か国語のメニューを用意。英語でわがままな注文ができることも人気の秘密と見た。

観光地・日光で働く地元の人にも知られるようになり日本人のお客さんも増えてきたそうだ。

日光へやってくる外国人観光客は増加傾向。2020年も大幅に増加することが予測される中、ニーズに応える外国人向けレストラン、ゲストハウス。

こうした多様な楽しみ方ができるのも栃木県・日光の魅力の一つではないだろうか。



「レストラン&バー デバイン」
栃木県日光市本町2-32
(東武バス西参道入口前、
日光本町郵便局・ローソン
日光東照宮前店の2階)
☎ 0288-25-7388
※営業時間は曜日で異なる