



琵琶湖ホテルがロビー装花で滋賀県産のストレチアを PR

全国 2 位の生産量を誇る滋賀県産のストレチア（極楽鳥花）による ロビー装飾でホテル利用者の目を楽しませる地産地消の取り組み

琵琶湖ホテル（所在地：滋賀県大津市浜町、総支配人：前田義和）は、持続可能な社会を築くために、様々な SDGs に向けた取り組みを行っています。その一環として、ホテルで提供するサービスに滋賀県の特産品を積極的に取り入れ、お客様に地元ならではのおもてなしを楽しんでいただきながら、地産地消の推進に努めています。また、里山環境保全にも寄与する「里山の食彩プロジェクト」等、地元生産者と協働する取り組みを行っています。

ホテルに飾る花についても滋賀県産の使用を推進し、高品質な地元の花弁（かき）をホテルのお客様に PR するとともに、地域の生産者を応援する企画を行っています。2022 年春・秋に実施した滋賀県産のバラに続き、今回は『輝かしい未来』が花言葉のストレチアの装飾を、1 月 9 日（月・祝）の「成人の日」に合わせ、約 1 か月間ロビーに展示しております。



滋賀県産のストレチアと生産者の大林さん

生産地である東近江市大中町地区では、減反政策をきっかけにストレチア栽培が始まり、約 30 年を経た今では、滋賀県が沖縄県に次いで全国 2 位の生産量を誇ります。しかし、南国のイメージが強いストレチアが滋賀県の特産品であることは、一般にはあまり知られていません。地元生産者の方々がビニールハウスの中で丹精込めて咲かせたストレチアの花は、濃い緑色の力強い茎の先端に、オレンジや黄色の色鮮やかな鳥が羽ばたいているような姿で、新成人の門出を祝うのに相応しい華やかさです。琵琶湖ホテルのロビーを彩るストレチアの装飾で、知る人ぞ知る滋賀県産の花の魅力に触れていただけます。

展示場所：琵琶湖ホテル 2 階ロビー

展示期間：2023 年 1 月 8 日（日）～2 月 3 日（金）

1. 東近江市のストレチア栽培



画像：大林農園提供

滋賀県で唯一のストレチア生産地、東近江市大中町。例年 12 月～3 月が出荷のピークとなり、冬枯れた田園地帯からビニールハウスに一步足を踏み入ると、満開のストレチアの花畑が広がります。高さ 1 メートルほどもあり、濃い緑色の葉のそこかしこに、カラフルな鳥たちが飛び交っているかのようです。豪華な姿と和名『極楽鳥花』の縁起の良さから、迎春の生け花や宴会のスタンド花の花材として人気があります。花言葉『輝かしい未来』の縁起の良さからお祝いの席にも需要があります。

2. 生産者を取り巻く環境



画像：大林農園提供

滋賀県産のストレチアは、コロナ禍によって行事・宴会需要が大幅に縮小したため、価格低下の打撃を受けてしまいました。また、花を咲かせるまでに年月を要するため、新規参入が難しく、今後の担い手の不足が課題となっています。

大中町の生産者は JA グリーン近江『大中の湖バードフラワーグループ』を結成し、共同出荷による高品質な花の提供を実現しています。また、大林農園では、萼（がく）が黄色の品種「ゴールドクレスト」の試験栽培に取り組むなど、様々な努力を重ねています。（※今回の展示でご覧いただけます。）

3. 花に関する琵琶湖ホテルの SDGs の取り組み



ドライフラワーを活用した装飾

地産地消には、長距離輸送により発生する環境負荷が抑えられる、地域の生産者の顔が見えて安心感が得られる、地域における経済循環を生み出す、などの多くのメリットがあります。

琵琶湖ホテルでは花の地産地消の実践として 2022 年 1 月に初めて東近江市のストレチアを紹介し、6 月と 9 月には守山市のバラを取り上げました。また、展示を終えて廃棄になる花をドライフラワー等にして装飾に再利用するフラワーロス削減の挑戦も行っています。

4. 琵琶湖ホテルの地産地消



琵琶湖ホテルロビーを飾るストレリチア

琵琶湖ホテルは 2002 年に「里山の食彩プロジェクト」を始動し、棚田米や地酒などの滋賀県産食材を積極的にメニューに取り入れ、お客様に美味しく無駄なく召し上がっていただくことで、里山環境を保全し、多様な生物の生態系を守る活動を 20 年間継続してきました。また、信楽焼や大津絵などを館内各所に取り入れ、ホテルに滞在する間に楽しく自然に地元の産品に触れていただく方法で、地産地消を推進しています。今後も、少し意外な地元の逸品として、滋賀県産の花弁を館内で紹介する取り組みを進めていきます。

SDGs を実現するライフスタイルを提案する

京阪グループの「BIOSTYLE PROJECT」について

健康的で美しく、クオリティの高い生活を実現しながら、SDGs の達成にも貢献していく。京阪グループでは、そんな循環型社会に寄与するライフスタイルを「BIOSTYLE(ビオスタイル)」として展開し、お客さまにご提案しています。

規制や我慢だけから生まれる活動ではなく、“人にも地球にもいいものごとを、毎日の生活の中に、楽しく、無理なく、取り入れていくことができる明るい循環型社会の実現”に貢献するため、京阪グループにできる様々な活動を推進していきます。

- ▶ 里山の食彩プロジェクトは、BIOSTYLE の概念を事業化する取り組みとして BIOSTYLE 事業認証を受けています。
- ▶ 「BIOSTYLE PROJECT」について詳しくはこちら <https://www.keihan-holdings.co.jp/business/biostyle/>

KEIHAN
BIOSTYLE
PROJECT

京阪グループのSDGs ビオスタイルプロジェクト

新型コロナウイルス感染症に関する取り組み

詳しくは琵琶湖ホテルホームページをご確認ください。

詳細 URL : https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/biwakohotel_safety_security_policy/

※リリースに掲載している写真はすべてイメージです。

<このリリースに関するお問合せ／ご掲載用お問合せ>

京阪ホテルズ&リゾート株式会社 琵琶湖ホテル 営業企画部

TEL : 077-524-0016 FAX : 077-524-1214

Email : bh_press@ml.keihanhotels-resorts.co.jp

HP : <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/>

