



## 琵琶湖ホテルが成人の日を滋賀県産の花で祝福

### 全国2位の出荷量のストレチア（極楽鳥花）で生花の地産地消をPR

#### 使用済の花を装飾にリサイクルする取り組みも

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、ホテル経営を通じて様々なSDGsに関する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、県内外から来館する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。

生花についても滋賀県産の使用を推進し、高品質な地元の花卉（かき）をホテル利用のお客様にPRするとともに、県内の生産者を応援する企画を継続的に行っています。2022年より、春には滋賀県産のバラを紹介し、冬には1月の「成人の日」を祝って『輝かしい未来』が花言葉のストレチア（極楽鳥花）の装飾をロビーに展示しています。



滋賀県産のストレチアと生産者の大林さん

生産地である大中の湖（だいなかのこ）地区は、琵琶湖の内湖の干拓事業によって誕生し、肉牛、すいか、花卉等を生産する豊かな農業地域です。約30年のストレチア栽培の歴史を持ち、滋賀県が沖縄県に次いで全国2位の出荷量を誇ります\*。しかし、南アフリカ原産でトロピカルなイメージの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。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高い品質を誇り、鮮やかな色合いと、まるで南国の鳥が羽ばたいているような姿が、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、滋賀県産の花の魅力に触れる機会にさせていただきたいとの思いから本企画を実施します。 \*2022年の新聞報道による。

展示場所：琵琶湖ホテル2階ロビー

展示期間：2024年1月8日（月・祝）～2月2日（金）

## 1. 大中の湖地域のストレチア栽培



画像：大林農園提供

大型で豪華な姿と和名『極楽鳥花』の縁起の良さから、ストレチアは年末年始用の花材として高い需要があり、花言葉『輝かしい未来』や飛翔する鳥のような美しい姿が卒入学等のお祝いの席にも好まれています。滋賀県で唯一のストレチア生産地、大中の湖地域。12月～3月に出荷のピークを迎え、ビニールハウスの中には色鮮やかなストレチアの花畑が広がり、寒風が吹きささぶ屋外とは別世界の様です。大林農園の大林浩二さんによると、大人の胸～肩ほどの高さで育った力強いストレチアは、「親の代から大切に株分けをして、徐々に数をふやしてきた」のだそうです。現在では5つのビニールハウスを構えるほどになりました。

## 2. ストレチア生産者の今



大林農園 大林浩二さん

花農家の方々は、コロナ禍により行事・宴会需要が大幅に縮小した時期に打撃を受けました。需要は戻りつつありますが、大林農園では夏の酷暑の影響のためか、今冬は花の数が減少しているそうです。さらに燃料高騰の影響も受け、生産者を巡る状況は楽観的ではありません。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、生産者の高齢化も深刻な課題です。大中の湖地域では 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で安定的なストレチア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」の株を増やしたり、葉だけを花材とする品種の栽培も行うなど、様々な努力を重ねています。

## 3. 花に関する琵琶湖ホテルの取り組み



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CO2等の環境負荷を低減する、地域に経済循環を生み出すことで生産者保護や活性化に繋がる、といったSDGsの複数のゴールに関連する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年から大中の湖地域で生産されたストレチアと守山市で生産されたバラを紹介しています。

また、展示を終えて廃棄になる花をドライフラワーにして、ホテル敷地内の花が少なくなる冬期に彩を添えるために、館内装飾として再利用する試みも行っています。



#### 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（2023年）

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

※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 : 077-524-8318  
Email : [bh\\_press@ml.keihanhotels-resorts.co.jp](mailto:bh_press@ml.keihanhotels-resorts.co.jp)  
HP : <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/>

