

第4回：日本のクラシックホテル

1. 帝国ホテル・ライト館

- ・ 林愛作
 - 1912年(明治45年)、総支配人林愛作は古美術商・山中商会の元ニューヨーク支店主任。
 - 林愛作は1892年(明治25年)から米国の高校、大学(ウィスコンシン大学)に学び、米国出の滞在がすでに十数年以上に渡っていた。日本の古美術を海外で販売する山中商会ニューヨーク支店長を務め、美術品、骨董品に目が効き、ロックフェラーなどの大富豪を顧客としていた。ニューヨーク社交界に受け入れられた数少ない日本人。欧米の一流ホテルについても知り尽くしていた。フランク・ロイド・ライトとの交流もそのときからのものである。
 - 林は総支配人に就任後、帝国ホテルの問題点を明らかにし、経営理念を定め一流を目指した。
 - ◇ 5つの重点項目：建築仕様、装飾の美観、設備の完全、食饌の精選、社交場の中心、を掲げて、客室やホテル内外の設備装飾、食器、家具、料理法にいたるまで、最新且つ流行の先端を取り入れた。
 - ◇ ホテル内に郵便局を開設し、当時の鉄道院と交渉し、ホテルの宿泊客に乗車券発売の便宜を図り、市内観光する顧客のために、自動車部を新設した。
 - ◇ 自営のランドリーを設け、パンの自家製造を開始するなど、新たなサービスを次々取り入れた。
 - ◇ 帝国ホテルは、林の経営のもとで3年も立たないうちに、完全に再生した。
- ・ フランク・ロイド・ライトの設計
 - 1890年竣工の帝国ホテルは、建物、設備も旧式になっていた。来日する外国人はますます増加し、大正期に入って、建物、設備の改修を重ねていたが、もはや単なる修繕では覆いきれず、「ライト館」の建設が決まる。
 - 林愛作は、旧知のアメリカ人建築家、フランク・ロイド・ライトに新館の設計を依頼した。
 - ◇ 1916年(大正5年)ライトは来日して、使用する石材から調度品に使う木材の選定に至るまで、徹底した管理体制でこれに臨んだ。
 - ◇ 鷲が翼を広げたような巨大なホテルは、小部分がいくつも繋ぎ合わされた連結構造になっており、これで建物全体に柔軟性を持たせるとともに、一部に倒壊があっても全体には累を及ぼさない仕組みになっていた。
 - ◇ 大規模ホテルとしては世界で初めて全館にスチーム暖房を採用するなど、耐震防火に配慮した画期的な設計だった。
 - ライトの完璧主義は大幅な予算オーバーを引き起こした。
 - ◇ ライトはそれでも林との個人的な友情でかろうじて施工の総指揮を続けていたが、1919年(大正8年)に隣接する初代帝国ホテルが失火から全焼すると、新館の早期完成は経営上の急務となり、設計の変更を繰り返すライトと経営陣との衝突は避けられなくなった。
 - ◇ さらに当初予算150万円が6倍の900万円に膨れ上がるに至って、林は総支配人を引責辞任、ライトも精魂注いだこのホテルの完成を見ることなく離日を余儀なくされる。

・ 開業後

- ホテルの建設はライトの日本の一番弟子遠藤新の指揮のもとで続けられた。設計から11年の歳月を経てライトの本館は完成、1923年(大正12年)9月1日に落成記念披露宴が開かれることになった。
 - ◇ 関東大震災が東京を襲ったのは、まさにその日。多くの建物が倒壊したり火災に見舞われる中で、ライトの帝国ホテルはほとんど無傷であった。
 - ◇ 総支配人の犬丸は、ホテルの宿泊料を無料にしたほか、食糧を供給し、各国大使館や新聞社に事務所を提供するなどした。
- 1945年(昭和20年)3月10・11日の東京大空襲では、焼失が総床面積の四割強に及ぶ大きな被害を受けた。終戦ともに帝国ホテルは GHQ に接收され、そこで大規模な修復工事が行われ、ホテルは旧来の姿を取り戻している。
- 1954年(昭和29年)にはライトの本館の裏手に客室数170の第一新館が完成、1958年(昭和33年)にはその横に地上10階、地下5階、客室数450の第二新館が完成した。
- 接收は1952年に解除され、1964年(昭和39年)にはライトの本館を取り壊し、その跡地に新たに鉄筋コンクリート建て、地上17階、地下3階、客室数772の新本館を建設することが発表された。
 - ◇ 震災にも空襲にも耐えたこのホテルの存続を訴える大規模な反対運動が起ったが、本館は地盤沈下などの影響で柱が傾き雨漏りがするといった老朽化の問題もさることながら、都心の一等地を占有する巨大な建造物の客室数がたったの270では話にならなかった。
 - ◇ ライト館は開業44年をもって、1967年(昭和42年)に閉鎖され、翌年春頃までに取り壊された。跡地に建設された近代的な外観の新本館は、1970年(昭和45年)の日本万国博覧会開会に合わせて竣工。
 - ◇ 2005年(平成17年)4月、新本館14階の「インペリアルフロア」に新設された「フランク・ロイド・ライト・スイート」は、ライト館のさまざまな箇所に施された独特なマヤ調の意匠やライト独自のスタイルでまとめられた内装や調度品を忠実に再現したものとなっている。

・ 現在のライト館

- 博物館明治村(愛知県犬山市100万平米): 1965年(昭和40年)名古屋鉄道が用地の寄付をはじめ財政面で全面的に援助(基金拠出)し、博物館明治村は犬山市の入鹿池のほとりにオープンした。
 - ◇ 2007年現在では67件(蒸気機関車等も含む)に達している。
 - ◇ 重要文化財の建物が10棟含まれ、それ以外のほとんどの建物も登録有形文化財になっている。
 - ◇ 1967年帝国ホテルは取壊され、10数年の歳月をかけて、1985年に再建された。玄関部分だけとはいえ、明治村最大の建物。2004年2月17日に登録有形文化財登録。

- ・ 参考： 明治村に存在する、その他の重要文化財
 - 西郷従道邸 フランス人建築家レスカスによるものとされる、西郷従道の邸宅の接客用の洋館。明治10年代に建設。木造二階建て銅板葺。1964年(昭和39年)に西郷山から移築。内部で展示されている調度品の多くは鹿鳴館や赤坂離宮で使用されたもの。二階のベランダは雨水を流すため若干の傾斜をつけるなどの細やかな工夫が随所に見られる。重要文化財。
 - 聖ヨハネ教会堂 宣教師でもあるアメリカ人建築家ガーディナーの建築。1907年(明治40年)に建てられた。木造煉瓦造二階建て銅板葺。1964年(昭和39年)に移築。細部はゴシック風である。重要文化財。
 - 札幌電話交換局 防火の観点から札幌軟石を用いた石造で建てられた。一階はアーチ窓、二階は楕窓を採用。二階窓下には花紋が連続している。1898年(明治31年)建設。1965年(昭和40年)移築。重要文化財。
 - 呉服座(くれはざ) 1892年(明治25年)に大阪府池田市に建設された。歌舞伎や芝居の他、演説会場としても使われ、尾崎行雄、幸徳秋水も演説を行っている。重要文化財。
 - 三重県庁舎 1879年(明治12年)の建築。設計は清水義八。重要文化財。
 - 東山梨郡役所 東山梨郡役所として1885年(明治18年)に現山梨市に建設された。山梨県初代官選知事藤村紫朗の推進した「藤村式建築」と呼ばれる擬洋風建築のひとつ。木造二階建。正面にベランダを配した左右対称形は当時の官庁建築としては典型的である。重要文化財。
 - 宇治山田郵便局 1909年(明治42年)建設。木造平屋建銅板葺。設計は逓信省の技師白石円治。三重県伊勢市の伊勢神宮外宮前に所在した郵便局舎で、外観はハーフティンバーを基調としている。明治時代の木造郵便局舎として現存する唯一のもの。「博物館明治村簡易郵便局」として営業中。重要文化財。
 - 東松(とうまつ)家住宅 1901年(明治34年)の建築。重要文化財。

2. 帝国ホテルの料理

・ 設立

- 明治23年(1890年)開業。120年の歴史。
- 外務大臣などを歴任した井上馨らの号令。世界各国の要人を迎賓する施設にするため、国をあげて造られた。
- 開業当時は鹿鳴館の隣。鹿鳴館には宿泊施設も一部あったが、欧米からの来賓が続くようになると、接遇・宿泊に相応しい施設が必要になった。
 - ◇ 述べ床面積1300坪、60室、うち10室がスイート。
 - ◇ 装飾は和風をベースに、調度品は世界の一流品が集められた。
 - ◇ フランス大統領令息、オーストリア皇帝の甥フランツ殿下など、各国の王侯、貴族、政府要人が宿泊。大正はじめには孫文、1916年にはローマ法王特使ペトレリー大司教、1922年にはアインシュタインも宿泊した。
 - ◇ ベーブ・ルース、ヘレン・ケラー、ジャン・コクトー、新婚旅行のジョー・ディマジオとマリリン・モンロー(モンローは帝国ホテルでの記者会見で「シャネルの5番」を来て寝るという有名なコメントを残している。)、アラン・ドロン、エリザベス女王、フォード米大統領、ミッテラン仏大統領…。
- 当時から本格的なフランス料理を看板にしていた。帝国ホテルの厨房は、日本のフランス料理の最前線だった。
- オープン1ヶ月後、晩餐会のメニュー
 - ◇ 西洋すかんぼのクリームスープ
 - ◇ 鱸(すずき)のボイル 牡蠣のクリームスープ
 - ◇ 雉のロースト キャベツの蒸し煮添え
 - ◇ 仔牛背肉 ピカントソース添え
 - ◇ 野菜(さやいんげん)
 - ◇ 小鴨の蒸し焼き クレソン添え
 - ◇ 果実入プディング、チーズトースト
 - ◇ デザート
- 朝食50銭、昼食75銭、夕食1円(当時旅館の宿泊料が1泊2食付きで20銭から50銭、東京での下宿代が1ヶ月4円から5円が相場)

・ 調理場(東京)

- レストラン調理課、宴会調理課、センターキッチン課、ペストリー課、ベーカリー課
- 料理人300人
- 各課は熟練料理人の各課長が束ねる。
- 最上階17階
 - ◇ ブフェレストラン「インペリアルバイキング サール」 村上信夫がヨーロッパ留学後1958年、日本で初めてブフェスタイルを取り入れたレストラン。
 - ◇ 「嘉門」 対面キッチンの鉄板焼きレストラン
 - ◇ 「インペリアルラウンジ アクア」
 - ◇ 三店共通の仕込みを行う、集約型の厨房を含め、17階だけで4つの厨房がある。

- 本館
 - ◇ 小規模宴会に対応する四階厨房
 - ◇ 中規模宴会用、主に和食に対応する三階厨房
 - ◇ 大人数の宴会料理をつくるメイン厨房には、ホットセクション、オードブル、ペストリー各厨房がある。
 - ◇ 中二階メインダイニング「レ セゾン」
 - ◇ ルームサービス、バー対応の厨房
 - ◇ 一階アメリカンスタイルのレストラン「パークサイドダイナー」
 - ◇ 地下一階、ソースやスープを一括して仕込んだり、野菜類の下ごしらえをする集約型センターキッチン。すべての調理場で使う肉を検品、下処理するブッチャー、魚介類のみを行うシーフードサプライという専門厨房もある。
- タワー館
 - ◇ 地下一階レストラン「ラ ブラスリー」の専用厨房では、帝国ホテルの伝統的な料理をつくる。
 - ◇ 二階宴会場「光の間」専門厨房。
- 調理部が管理する厨房の数は15以上。それぞれが中央部分に設計されており、帝国ホテルがいかに料理を重視しているかが伺われる。

・ 食材

- 宴会の場合、会食の1週間ほど前から素材の検品が行われる。まとめて発注した管理部の購買担当が、納品された素材の量やサイズ、鮮度などをチェックする。
- 肉はブッチャー、魚介類はシーフードサプライ、野菜や果物はセンターキッチンで吟味して、料理に提供できるものだけを選別し、各調理場に配送。
 - ◇ 肉の消費量は年間230トンを超える。ブッチャーームは常時18度。10名の専門スタッフ。現在ブッチャーを設けているホテルは少ない。あらかじめカットされた肉を仕入れてコストを下げる方法が主流だが、帝国ホテルでは素材の質を確保するためには、必要な機能だと考えている。
 - ◇ ブッチャーのシェフは、肉の質を見ただけで、どこで育てられたか、オスかメスか、どのようなえさを食べてきたか、何歳かなど、およそのことを判断できる。
 - ◇ 仕入れた肉はすぐに料理に使わず、エイジング室という冷蔵庫でおよそ1週間から10日間ほど寝かせる。肉に含まれる余分な水分を抜くとともに、うまみのもとになるアミノ酸を引き出すため。
- シェフが最終判断。
- 3～4日前から仕込み作業。
- 「100引く1はゼロ」

・ 帝国ホテルのフランス料理

- 世界的に見て、フランスに限らずどこの国でも、国賓などを迎える正式なパーティでは、フランス料理を出すことが多い。日本でも古くから、重要な式典ではフランス料理が供されてきた。
 - ◇ フランス料理はソースが命。基本的には、ベシヤメル、エスパニョール、トマト、ビネグレット、マヨネーズの5タイプ。これをさまざまに変化させて、数百種類に及ぶソースを作り出す。
 - ◇ 手間と時間がかかり、料理人の個性と感性によって大きく変化し、芸術性を表現しやすい料理といえる。同じ素材をつかって、同じような調理をしても、劇的なまでに異なるものをつくることができる。
- ほかのホテルやレストランでは出会うことのできない、帝国ホテルならではの味。フランス料理の基本をしっかり守った料理。
 - ◇ 海岸線が長く、内陸部の少ないイタリアでは、海の幸などの流通が古くから発達していた。新鮮な素材の持ち味をできるだけ生かす料理が多い。
 - ◇ 一方フランスは、ヨーロッパの内陸部に向かって広大に広がっている。交通機関が未発達で、素材を新鮮なままで流通することが難しい時代から、優れた料理を提供しようとする、多少鮮度の落ちた食材でも、なんとか美味しく食べられるようにするために、ほかの料理とは比べ物にならないほどソースづくりやスパイスが発達した。
 - フランス料理はソースが命。帝国ホテルのフランス料理も、命であるソースに手を抜かない。肉料理から、魚料理、オードブルまで、すべての料理で基本をしっかり守ったソースを提供している。
 - デミグラソースは、4~5日もの大変な手間をかけて、昔ながらのやり方で作る。
 - ベシヤメルソース、トマトソースも伝統的な作り方。代々調理場で受け継がれているソースづくりは、もとをたどって行けば、いずれも古典的なフランス料理に行き着く。
 - ◇ 1970年代以降、交通が整備され、健康志向が高まると、新鮮な素材を重視した、スーパー・キューズが生まれる。さらに、経済がグローバル化し国境と文化の垣根が低くなり、従来のフランス料理、スペイン料理、イタリア料理というジャンルの色分けが薄くなりつつある。
- 伝統的なフランス料理を学ぶため、帝国ホテルでは「近代フランス料理の父」と言われたオーギュスト・エスコフィエがいたパリのオテル・リッツに、昭和の初期からたびたび料理人を派遣してきた。村上信夫もそのひとり。
- 帝国ホテル120年の歴史において、歴代の料理長は真剣に学び、新しい技術を取り入れ、個性を主張し、時には冒険を重ねてきた。そうして作り上げた集合体が現在の帝国ホテルの料理である。
- シャリアピンステーキ
 - ◇ 昭和11年、独自に編み出した帝国ホテルのオリジナル。ロシアのオペラ歌手フィヨドール・イワノビッチ・シャリアピン氏が講演のために来日し、帝国ホテルで滞在中、当時のメインダイニング「ニューグリル」を毎日利用していたが、歯痛に悩まされていたため、好物のステーキが食べられなかった。「歯が痛くて固い肉が食べられない。柔らかいステーキを作ってくれないか」。このオーダーを受けて、ニューグリルの筒井福夫シェフが即興でつくったのが、シャリアピンステーキ。
 - ◇ 叩いて薄く伸ばしたランプ肉を、すり下ろしたタマネギでマリネし、塩こしょうで味付けして焼く。そのうえにバターで炒めたみじん切りのタマネギをのせた。筒井シェフはすき焼きにヒントを得ていた。牛肉とタマネギは相性がいい。タマネギの成分には肉を柔らかくする効果もある。
 - ◇ ランプ肉(サーロインに続く腰の部分。モモ肉の中ではもっとも柔らかい赤身肉で、質の高いものはロースより高評価をうけることがある)以外は使わない、ソースをかけてはいけない、当時のレシピに統一して現在に至る。

➤ レーヌ・エリザベス

- ◇ 昭和50年、英国エリザベス女王が来日したさい、帝国ホテルで開かれた午餐会で出したもの。村上信夫の考案。女王陛下がの好物がドーバー海峡の舌平目とエビだと聞き、日本のヒラメがそれに負けないほど美味しいことをアピールしようとした。津軽海峡でとれる肉厚のヒラメ、日本最高の品質を誇る熊本の車エビを使った。
- ◇ ヒラメのすり身を車エビに塗り、白ワインで蒸す。それぞれのうまみが絶妙に解け合う。その上から卵とすましバターでつくった濃厚なオランダソースをかけて焼き色をつけた。
- ◇ シャリアピンステーキとともに、現在でも「ラ ブラスリー」の人気アラカルトメニュー。

➤ 日本初の「バイキング」

- ◇ 当時の犬丸徹三社長から、留学中の村上信夫に、「北欧のスモーガスボードを勉強してこい」との指示。仲間が持ち寄った料理をテーブルに並べ、好きなものを好きなだけ食べる北欧の伝統的スタイル。村上はデンマークで、本場のスモーガスボードを学んで帰国。
- ◇ 昭和33年にオープンした、「食べ放題」のインペリアルバイキング。バイキングの名前は社内公募。1800円(映画の入場料が150円の時代)。かなり高級感のある価格設定。当時の客は、タキシードや着物で正装して来場。芸能人や有名人が訪れるようになり、大きな話題になった。現在このスタイルは本館17階、「インペリアルバイキング サール」に引き継がれている。
- ◇ 豚肉のローストと赤キャベツ、豚背肉の塩漬けの水煮、生鮭のぶどう種煮、ドイツ風ハムの薫製、うなぎのゼリー巻きなど、当時としては大変珍しい料理が並ぶ。
- ◇ 周囲からは激しい批難。「たべるかどうか分からない料理をいっぱい並べておくのは非常識。冷たいものの温かいものも一緒に置くのは料理じゃない。・・・」新しいことに挑戦するとき、周囲から賛同を得るのは難しい。

3. 近代日本の国際観光政策

- ・ 第一期： 1870年(明治3年)～1878年(明治11年)
 - 1858年日米修好通商条約をはじめとして、オランダ、ロシア、イギリス、フランスと安政五カ国条約を締結し、開国。横浜、長崎、函館、神戸、大阪、新潟、東京に外国人居留地を設定し、外国人観光客が発生する。
 - 1871年、開化楼(大津)開業。1875年に廃業。
 - 1873年、金谷カッテージ・イン(日光)開業。現存する日本最古のリゾートクラシックホテル。登録有形文化財。現在の日光金谷ホテル。
 - ◇ イザベラ・バード、フランク・ロイド・ライト、アインシュタイン、ヘレン・ケラーなども滞在。
 - 1878年、創業者の山口仙乃助が外国人専用の富士屋ホテル(箱根)開業。
 - ◇ ジョン・レノンとオノ・ヨーコ、ヘレン・ケラー、チャップリン、タイ国王夫妻、昭和天皇ら宿泊。
 - ◇ 1966年から国際興業グループが株式を取得し現在に至る。
 - ◇ 3代目山口正造によって富士屋ホテルトレーニングスクール設立。後の1946年、彼の遺産によって、日本で初めてのホテル経営学科である立教大学観光学科の前身「ホテル講座」が開設される。
- ・ 第二期： 1885年(明治18年)～1896年(明治29年)
 - (1883年、鹿鳴館完成)
 - 1890年、帝国ホテル開業。
 - 1890年、佐藤万平による万平ホテル(軽井沢)開業。
- ・ 第三期： 1906年(明治39年)～1916年(大正5年)
 - (対外宣伝、外客接遇、旅行斡旋を目的として、1912年ジャパン・ツーリスト・ビューロー設立)
 - 1909年、奈良ホテル開業。
 - 1915年、東京ステーションホテル開業。
 - 明治末から大正期にかけて開業したホテルは、フランクロイドの帝国ホテルや、チェコ建築家ヤン・レツルの宮城の松島パークホテル、広島宮島の宮島ホテル(竣工せず)、広島県物産陳列館(現在の原爆ドーム)など、欧米人建築家の作品が多かった。

4. 国際観光ホテル

- ・ 1935年頃発行された英文パンフレット「Hotels in Japan」。
 - 発行元は「Japanese Government Railways(鉄道省)」。
 - 明治時代に日本を訪れた西洋人には、ホテル設備が整っていないことへの評判がすこぶる悪かった。パンフレットのメッセージは、「欧米人のみなさんが泊まれるような洋式設備と洋式サービスを備えたホテルが日本にもたくさんできたので、安心していらしてください」
 - 帝国ホテル、万平ホテル、都ホテル、京都ホテルなど、外国人の宿泊に相応しい、全国70ほどのホテルが39ページに渡って紹介されている。
 - 表紙には4つのホテルのシルエット： 帝国ホテルライト館、横浜の山下公園に面するホテル・ニューグランド、1933年開業の上高地ホテル、1934年開業の蒲郡ホテル。
- ・ 1930年代の国際観光政策
 - 1930年代、日本国家がリゾートホテル建設事業に直接関与。
 - 外国人観光客の観光消費によって対外収支を改善することを目的とした国家プロジェクト。
 - 鉄道省において、1930年に外局国際観光局が設立される。
 - スキーホテル、登山ホテル、ゴルフホテルなど、当時の日本には殆どなかったプログラムを、欧米と同等の先進的なリゾートホテルとして導入。
 - 1930年代を通じて14の「国際観光ホテル」が整備され、うち12がリゾートホテル。
 - 1930年代の「国際観光ホテル」はすべて日本人の設計による。事業過程に外国人が関わることもなかった。当時の日本ではイメージがしにくい設計内容を試行錯誤する必要があったにもかかわらず、外国人のためのリゾートを日本人の手だけでつくった。このため、洋行経験者や各界の著名人を招いて、設計内容の変更意見を求めるなど、設計者の個人的創作を超えた取り組みを行っている。
 - 西洋人に受け入れられることが至上命題である中、当時の日本には、雛形となる国際リゾート地はない。この困難を、当時の人々は構想の積み重ねによって乗り越えようとした。訪日外国人数が年間数万人に過ぎない時代で、国際性あふれる空間を構想した。
 - 当時の日本は、どのようなリゾートを演出していくかに涙ぐましいほど腐心している。必ずしも日本的な空間ばかりを求めず、世界のリゾートも参照していた。

- ・ 14の国際観光ホテル
 - 新大阪ホテル(大阪): 後のロイヤルホテル、現在のリーガロイヤル【住友・大倉財閥】
 - ホテル・ニューグランド(横浜): 【ホテル・ニューグランド】
 - 蒲郡ホテル(愛知県蒲郡町): 避暑・海水浴。現在蒲郡クラシックホテル。
 - 上高地ホテル(長野県): 現在の上高地帝国ホテル【大倉喜七郎】現在の建物は、高橋貞太郎による開業当初の外観を忠実に再現しながら1977年(昭和52年)に新築されたもの。
 - 琵琶湖ホテル(滋賀県): 避暑・湖畔巡り【滋賀県財界人】
 - 雲仙観光ホテル(長崎県): 温泉・ゴルフリゾート
 - 唐津シーサイドホテル(唐津市): 避暑・海水浴
 - 富士ビューホテル(山梨県): 避暑・スケート
 - 川奈ホテル(静岡県): ゴルフリゾート【大倉喜七郎】
 - 名古屋観光ホテル(名古屋): 都市娯楽【名古屋商工会議所】
 - 志賀高原温泉ホテル(長野県): スキー・温泉【京都ホテル】
 - 赤倉観光ホテル(新潟県): スキー・温泉・避暑【大倉喜七郎】
 - 阿蘇観光ホテル(熊本県): 温泉・登山
 - ニューパークホテル(宮城県): 伝統的景勝
 - 日光観光ホテル(栃木県): 避暑・釣り【金谷ホテル】
- ・ 当事者
 - 大倉財閥当主で帝国ホテル会長だった大倉喜七郎が14の国際観光ホテルのうち、4つのホテルに経営者として関わった。

5. まとめ

当時の日本は、経験も知識も乏しい中、世界に通用する一流のホテルを開発することを目的とし、実現した。当時開発されたホテルの多くは100年前後経過する現在も、それぞれの分野の一流として認められているだけでなく、独特の個性を放ち、世界にひとつしかないオンリーワンの存在であり続けている。

その後星の数ほどの高級ホテルが生まれているにも関わらず、この存在感の違いはなんだろうか？

また、これらの一流ホテルは、業界のスタンダードを生み出し、業界に貢献する多くの人材を輩出し、極めて広範囲に影響を及ぼしている。彼らが一流と評価される理由は何だろうか？それはどのようにして培われたのだろうか？

私たちは、現代において、沖縄において、一流のものを生み出すことができるだろうか？それはどうすれば可能だろうか？