

世界遺産アカデミー認定講師 File No.47

このコーナーでは、世界遺産アカデミーの啓発活動にご支援いただいている世界遺産アカデミー認定講師の方に毎回スポットを当てて、お話を伺います。第47回目は、長年、旅行業界で活躍しながら、「世界遺産講座」講師としても多岐にわたりに活動されている、東京都在住のWHA認定講師、岩本 潔明 さんです。岩本さんは、当WHA創設以来、当WHA正会員として、また、世界遺産クラブ(WHC)会員としても、様々なご助力をいただいています。今回は、岩本さんと世界遺産との出会い、また、各地で出逢うグルメの魅力について、語っていただきました。

——世界遺産を学ぶ側から伝える側へ

もともと子供の時から地理や地図が大好きで、地図を眺めて育ってきました。旅行会社に就職し、入社から最初の5年間は海外の添乗業務を担当していたので、幸い多くの世界遺産に出逢うことができました。ただその当時は、日本にはまだ世界遺産が無かった頃で、私自身は世界遺産というものを意識していませんでした。1993年に日本にも世界遺産が誕生し、それから新規登録のたびに話題となっていたので関心を持つようになりました。そんなある時、本屋さんで世界遺産検定の案内が目に入り、興味を惹かれました。勤務先で添乗員をサポートする職場に配属された私は、添乗員の知識を裏付ける資格として、世界遺産検定を勧めてみようと思いついたのです。そのためには、まずは自ら検定をクリアすることが必要と考えて、勉強を始めました。目標は世界遺産検定1級。当時は、旅行業界に従事しつつ世界遺産検定1級に合格すると、



金閣寺

日本旅行業協会から「世界遺産スペシャリスト」という認定を受けることができたからです。上司にこの提案プランは承認され、それと同時に1級合格が私のミッションとなり、プレッシャーに押されながらも、1級をクリアすることができました。

世界遺産検定1級に合格後、社内で現地添乗員や社員向けの「社内検定講座」を行いました。2011年に開催された「第10回検定(団体受検)」では、2級受検者の9割が合格したので、成績優秀者表彰制度で「団体優秀賞」をいただきました。さらに、世界遺産スペシャリスト認定制度



宇治上神社本堂



西芳寺(苔寺)

が終了する2015年までの間、世界遺産スペシャリスト認定者80名のうち、当社が30名を占めるに至りました。世界遺産検定にたくさんの仲間が挑戦し、その合格に貢献できたこと、また、こうした仲間から「勉強してよかった」、「仕事に役立っている」という言葉をいただけたことは、何よりも良かったと思っています。その後、私自身も世界遺産検定講座を行うための勉強を続け、世界遺産検定マイスターにも合格できました。

現在は、自治体の教育事業や生涯学習支援施設などを中心に「世界遺産講座」を行う機会をいただき、「世界遺産の魅力と楽しみ方」をテーマとしてお話をしています。自らの旅行業界での経験と世界遺産学習を活かし、こうした楽しい講義を担当させていただけること、また、ご参加くださる皆様楽しんでいただけることに、喜びを感じています。

このような世界遺産講師を続けている私ですが、これからは、子供向け、特に小学生向けの世界遺産講座を企画してみたいと思っています。子供たちに世界遺産ネタを楽しむことをきっかけとして、世界へと目を向けるようになってもらいたい。世界には魅力な所がいっぱいあって、「実際に自分で見に行ってみよう」という気持ちを抱いてもらいたいと願っています。

——世界遺産グルメとB級グルメと

ここ何年か続いたコロナ禍の間に、『古都京都の文化財』をひと通り、巡り直しました。都が京都に置かれた平安時代から大政奉還される江戸時代までの1,100年間、京都に都があったという軌跡を示すのが、この17の構成資産です。これまで宇治上神社以外は訪問したことがありませんでしたが、世界遺産の価値を知った上で、もう一度、見直してみたいと思ったのです。やはり、日本の文化を代表するに相応しい世界遺産であることをあらためて実感できました。季節ごとに移り変わる景観は素晴らしく、期間限定で行われる特別拝観企画は好奇心をくすぐられる取り組みです。ただ訪日観光客が戻ってくると、たいへんな混雑が予想されるので、本格的なインバウンド復活の前に、できるだけ足を運んでおきたいと思っています。



厳島神社の大鳥居にて

ローカル・グルメにも関心があり、テレビ番組『秘密のケンミンSHOW』で紹介されるような当地グルメ(基本的にB級グルメ)を食べることが楽しみです。勉強という名目で世界遺産を巡り、ご当地(世界遺産への道中も含みます)の食べ物をいただくことは、私の道楽の極みです。最近の例では、修復が終わった「厳島神社」の大鳥居を撮影するため、広島県の宮島を訪問しました。お勧めは、私の大好物の「焼がき」はもちろんですが、「揚げもみじ」は絶品です。「もみじ饅頭」を串で刺して揚げたものですが、「もみじ饅頭」とはまた違った、まるやかな甘さを堪能できます。機会があれば、ぜひお店で揚げ立てを召し上がってください。中味の餡は、あんこ他、チーズやクリームも美味です。もうひとつ、本土に渡ったJR線「宮島口」駅前の「あなごめし」もお勧めの有名駅弁です。



紅葉堂さんの「揚げもみじ」



うえのさんの「あなごめし」