

温泉観光の新たな動向

今 防 人

英語コミュニケーション学科非常勤講師

はじめに

国内旅行の不振が話題に上るようになってから久しい。バブル以前からこの不振についてはあれこれ指摘されてきた。海外旅行とりわけ近隣のアジア諸国に比べて航空運賃や宿泊料金が極めて高い、等々である。

日本旅館に対しても不満の声は高い。特に外国人観光客からは食事の時間が決まっていることや食堂に集められて食事させられることへの不満の声が聞かれた。人件費の高騰、仲居の不足などが主たる要因であるが、リラックスしたい観光客にとって食事の時間もお仕着せという点に不満が寄せられていた。

こうした不満の声が上がり始めてから 20 年以上経つように思われる。この間、数多くの旅館が廃業していった。今日でも旅館の多くがサバイバルに懸命の努力を続けている。

今夏、国内の温泉地帯の旅館経営者に会い話を聞く機会に恵まれた。①静岡県伊豆地方修善寺温泉、②佐賀県嬉野温泉、③富山県神通春日温泉、④富山県宇奈月温泉、⑤富山県小川温泉、⑥静岡県伊豆長岡温泉の 6 カ所である。このうち①②⑤⑥には実際に宿泊した。また②では全旅連（全国旅館生活衛生同業組合連合会）の役員の方から旅館の経営問題に関する部厚い報告書を頂き大変参考になった。

以下の論考により旅館が抱える問題点や解決策の全てを網羅したとはとても言えないが、幾つかの新しい動向を指摘できたとするならば望外の喜びである。

一. 温泉は癒しの場として復興するか？

かつて山形県米沢市南部にある白布温泉の老舗旅館のご主人から「温泉旅館は戦国時代やそれ以前には一種の陸軍病院であり、主人は病院長であるから領主と運命を共にするのが普通だったと聞かされたことが印象に残っている。

日本各地の温泉には猿や鹿が傷を温泉で治すといった伝承が数多く残されている。温泉には

様々な外傷―槍傷、刀傷、弓傷などを治すだけでなく消化器や循環器系の多くの病気に効能があると信じられてきた。

農民特に東北などの農閑期がはっきりしている地方では、農民が長期にわたり持病を治す湯治場の発展を見ることになる。

静岡県伊豆市冷川にある「ごぜんの湯」は、家族経営の小さな湯治場である。JR 三島駅で伊豆箱根鉄道に乗り換えて「修善寺」駅で下車し、東海バスで20分の場所にある。「ごぜんの湯」のご主人は一風変わった経歴の持ち主ともいえるかもしれない。航空機関係のメーカーに長年勤務した後、実家のあるこの地に湯治の宿を開いた。20年以上前に父親がこの場所で温泉を掘り当てた。この温泉を生かして湯治の旅館を始めた。

バス停から少し入ったところにある「ごぜんの湯」は、夜ともなると蛍が乱舞したり河鹿の鳴き声がする自然に恵まれた旅館である。建物は母屋―ご主人一家が住み、かつお客が食事を取るところ、宿泊所、露天風呂に大別される。母屋は同行した中国人女性が言ったようにお世辞にもきれいとはいえない。彼女曰く、中国人観光客を受け入れるためには、もっと明るくて清潔でなければならない。彼女の現代的な宿泊施設観はもっともだが一見、汚く見える母屋の居間が気に入って、たむろしているように見える日系米国人がいたのが印象に残る。

髭面で茶色の作務衣を着用のご主人は、温泉における伝統的な入浴に加えて癒しの多様化を図っているように思われた。妻の兄弟は鍼灸の免許を取り、宿泊客の希望に応じて治療してくれる。もっとも他所での出張治療も多く予め予約が必要である。鍼灸以外にマッサージも行ってくれる。

ご主人の話によると気候が温暖な伊豆地方では、農繁期と農閑期の区別がはっきりせず、農閑期に湯治を行うという慣習はほとんどない。従って「ごぜんの湯」はこの地では希な存在である。この湯治場が癒しにかけける意気込みが二、三の点に強く感じられた。

ここの温泉は加熱・循環は一切しない完全なかけ流しである。今夏訪れた温泉の大半が加熱・循環型だったのに対し「ごぜんの湯」はかけ流しを頑固なくらい守っていた。

また「ごぜんの湯」のサイトが極めて良いところにあるのは露天風呂に入るとわかる。この鄙びた露天風呂に入ると、通常の露天風呂よりもずっと身体がゆるみ、心身がリラックスする。ご主人の話によると、通りがかりの人がなにか引き込まれるように訪れることがあるという。おそらく気に敏感に反応する人々のケースであろう。人間が住んだり訪れる場所が良いか悪いかは極めて重要な事柄である。中国で仏教、道教、儒教が多くの場合、人里はなれた山奥に建立されることが多いのは、その地の気脈が良いからである。中国の場合、一つの山にこれら三教が同居していることも珍しくない。なぜかという気脈がよいサイトで修行すると気脈がよくないところや普通のところで修行するよりも上達のスピードがはるかに速いからである。もっともあるサイトの気脈が良いか悪いかを判断するためにはかなりのパワーが必要である。

ご主人は波動に関心を寄せていた。温泉の波動の良し悪しはこれから益々重要となろう。＜波動について＞西洋医学を補足しバックアップする＜もう一つの医学＞(alternative medicine)には多種多様なものが含まれる。鍼灸、按摩などの伝統的な療法のみならず各国・

各地の様々な療法が混交し合い、新たな総合的な療法・世界観の構築に向けて努力している。これらの療法を一つの術語で集約するとすれば＜波動＞であろう。今日、大きな書店にはまず「精神世界」というコーナーがある。その書架をのぞくと実に色々な療法を瞥見できる。

波動の立場は、あらゆる物質そして感情や精神にも微弱な波動が流れている、とすることが前提となる。しかもこの波動は現在の科学技術では説明が付かないが、厳然として存在するというのである。ところが特殊な装置により波動は測定できるとされるⁱ。1920年代の米国に端を発する各種の波動を測定するラジオニクスは多様な展開を見せている。

日本では『水からのメッセージ』で知られる江本勝が米国からラジオニクスを本格的に導入している。欧米では波動医学が批判もしくは無視の波に洗われながらも市民権を得つつあるⁱⁱ。さらにホメオパシー医学や大村譲治博士の0リングテスト、遠隔気功などの alternative medicine は同系列に属するものと考えられるⁱⁱⁱ。

「ごぜんの湯」の宿泊施設には冷房装置がなかったのも印象的だった。われわれが行ったのは6月だったため真夏の暑さはわからなかったが、決してしのぐことが出来ないものでもないだろう。冷房風邪や冷え性など冷房の害が指摘されながらも人々は一向にエアコンの使用を止めようとはしない。現代社会とりわけ先進産業社会、暖衣飽食の社会では自分の（つくられた）欲求をいかにコントロールするかが極めて重要な課題となっている^{iv}。

温泉のレジャー的な役割を否定するわけではないが、一時的であれスロアタイムを享受し alternative medicine 触れることが出来る空間としての温泉の活性化が温泉旅館のサバイバルの一つの道と考えられる。

二. 温泉旅館の食事 — 過剰とお客のニーズへの無関心

今夏宿泊した旅館のうち⑤は五つ星、②と⑥は四つ星、①は三つ星と考えてよいだろう^v。富山県滞在中は初日の昼食は神通峡春日温泉の「リバーリトリート雅楽倶」という全館美術館と間違えるほどのホテルで取ったものである。頂いたのは和と洋がミックスした高級フルコースであり創作メニューが数多くあった。さらにこの日に宿泊した⑤は恐らく最高級のスイートルームで、控えの間が三つくらいあるものだった。ここでもフルコースだった。

ところが、大変失礼とは思いますが今思い起こしてみても何を食べたのかよく覚えていない。富山滞在の最後の日には、またフルコースになりそうだったのでお断りして、富山市内の「百万石」といううどん屋に行きうどんを食べたがこれが大変おいしかった。出汁は昆布中心の関西風だったがめんも本当の手打ちであり、こしもあった。これは実においしく先に頂いた2回のフルコースの味の記憶を消し去ったようである。

私は特別のグルメでも味音痴でもない。今夏食したフルコースが創作メニューだったようだが不思議に感じが似ていたようである。考えてみるに珍味も「高級料理」もたまには良いかもしれないが日常の食事とまったく断絶した食事は宇宙食みたいなものとなりかねない。珍しくても2回も食べれば飽きが来るようでは困る。日常の食事と通底しながら美味しいという食がありうると思う。

②の朝食はとても印象に残っている。何の変哲もない朝食で鮭、梅干、香の物などありきたりの朝食だった。変わった一品といえば嬉野温泉名物の温泉湯豆腐である。しかし、これも特段奇をてらったものでもない。しかし、出されたどの品も味わい深く佐賀平野でとれるお米も大変おいしかった。思うに朝食は箸休めみたいな食事時かもしれない。

<温泉旅館の食事の特徴>

1. 食事の量が多過ぎる。

こんどの夏に巡った温泉旅館の食事とりわけ夕食（ディナー？）は品数が多過ぎた。例えば、⑥では同行した4人の外国人は全てが多過ぎたと述べていた。②でお会いした全旅連の役員の方の話でも夕食の品数は通常18か19と決まっていて減らそうとしても板長などの抵抗が強く、なかなか減らせないというのが現状であるという。このことは、④の女将も半ばこぼしていた。

考えてみると奇妙な話である。近年の観光旅行とりわけ国内のそのの主役は中高年である。ただでさえ中高年が肥満気味であるのは、道を行く中高年を見たり、わが身を振り返れば納得のいくことである。米国では肥満は病気と考えられているそうである。糖尿病、高血圧症にとっても肥満は大敵である。確かに旅行とりわけ観光旅行が一種のハレの日であるのはわかるが以前のように旅行が人生唯一のハレの日ではなくなりつつある。つまり旅行は生活の一部になりつつある。極言すれば旅行が第二の日常になりつつある人もかなりの数出始めている。20代の若者にも多過ぎる量の食事は中高年に良いわけがない。旅行者の方も第二の日常としての旅行を楽しむとするならば旅行中の毎日がハレであるわけがなくなるだろう。当然、経営者もこの点を考慮しなければなるまい。正面からカロリー計算を出す必要はないにしてもお客様の年齢などの考慮もこれからは必要となるかもしれない。⑥で宿泊した翌朝ご主人とこの点について話をした。彼の意見では率直に言って多過ぎると思うが「少ない」と言われるのが怖いのだそうだ。

さらにこの旅館では夕食は食堂で他のお客と一緒にとるのだが、仲居がついていてあれこれと品目の由来や新作のメニューを紹介してくれるが、そうした食事そのものが後に残るような味がしたとも思われない。どうも作り手や出す人々の思いと食べる側の思いのズレがあるのではないかと思われる。

2. お客のニーズはどこへ？

⑥に宿泊した同行者は中国人2人、台湾人1人、オーストラリア人1人であった。オーストラリア人の女性はご主人との話し合いの時に「私たち外国人の場合、苦手な日本食がある。例えば、お刺身などである。この点を考慮してもらえないか」と尋ねた。これに対するご主人の回答は「事前に言って頂ければ考慮する」というものだったが、この旅館自体外国人客が余り多くないせいかシステム化はしていないようだった。

ヨーロッパの貴族の場合自分の好み通りに食事をあつらえさせるためにコックを雇用した

とある。指示するのは主人の舌なのである。日本の場合はいささか異なるだろう。今でこそどのテレビ番組でも料理やグルメの番組は花盛りである。日本人はここまで卑しくなったかと顰蹙を買うことさえある。まあ、「欲しがりません勝つまでは」とか「贅沢は敵」というよりはまともだとは思える。

大学に入学した当初、一念発起して英会話の本を購入したことがある。そこでの例文に、日本人は儒教の影響で食事のことをあれこれ言うのは卑しいと考えている、とあったことを憶えている。これは基本的には貧しい時代のイデオロギーなのであろう。しかし、日本の食堂やレストランで外国人に不思議に思われるのが「おまかせ」である。自分が食べる料理の種類や味付けまでも料理人に任せるのは不思議だというのである。主体性のなさというか本当に食を大事にしているのかという意見も出るだろう。「おまかせ」に見られるのは料理人の地位の強さかもしれない。日本での職人の地位の高さは中国や韓国では考えられないとよく聞く。中国人との話では＜料理の鉄人＞などがあのようにテレビ番組になるなど考えられないというのである。

日本人が本当のグルメになるためには自分の舌を主人にする必要がありそうだ。温泉旅館もこの点を充分考慮すべきだろう。どこの温泉旅館でも夕食（ディナー）はほとんどが「おまかせ」である。前述のように量も種類もおまかせではグルメが泣くというものであろう。経営者も料理の改善を図るべきであろう。アラカルトを増やすとかインターネットやファックスを利用して予め料理の注文や了承を取っておく方がお客のニーズに応えられるだろう。特にますます高齢化社会になってきている日本ではいわゆる病人食ではないがある程度の配慮をした食事があっても良いのではないか、と思われる。

そのためには料理人の教育が必要となろう。かつてはお客が気に食わないと断る名物（？）すし屋がいたことはよく知られている。特に東京に多かったようである。この種の職人氣質はさすがに影を潜めているだろうが温泉旅館には残存しているようである。つまり、宿泊に「夕食が付く」つまりセットになっているわけで、お客には選択肢がないのが通常である。このシステムが料理人のおごりや不勉強を招いているとしたら残念である。

職人にまつわる神話が多いようである。料理人という職人にもこの種の神話はまわりついている。寿司を握るにも3年はかかるなどの類である。しかし、昨年、寿司屋として大いに繁盛した人に聞いたことがあるがこの話は真っ赤なウソであるという。2、3週間もあれば十分握る事が出来るというのである。大ベテラン寿司職人よりも寿司ロボットの方が握り方が上手かもしれない。

一般に料理人の世界はかなり封建的なようである。よく「技は先輩から盗め」とか「(殴られて) からだで憶えた」などといわれる。これに対してドイツのマイスターシューレではわかるまで教える、という。わざわざ確かにある段階に行けば不立文字も必要かもしれないが。通常の段階であれば怪しげな門外不出のようなわざはまず必要あるまい。1973年のオイルショックの後に日本は省エネに全力を投球した。自動車産業でも溶接工に代わって溶接ロボットが大量に投入されることになった。この結果、経験数10年という溶接工はほとんどが

配置転換になった。ロボットの方が作業も正確で賃上げ要求もしなかったからである。技術の進歩は今後とも続き、限りなく職人の領域を侵犯していくだろう。職人の方でも共存の道を探らなければなるまい。また本当に職人技が充実しているか、常に省みる必要があるだろう。古い友人から聞いた話だが昔、フランスのツールズで2週間ほどフィールドに出て調査をしていた際、小さな宿屋に泊まっていたという。この宿屋では一度たりとも同じメニューは出なかったそうである。本当の職人は目が青いのかもしれない。

今回は創作的な料理にたびたび出会った。この努力は多としなければなるまいがこうした料理に対するお客様のニーズをどのようにして把握したのであろうか？ 日本人の社会は頭から否定はしない。まずは認めた振りをする。総論賛成である。しかし、各論はどうなのであろうか？ 現在の観光ではハレそのものではなくハレとケの間にある世界がますます増大してきているように思われる。料理も盆・暮・正月に出されるハレの料理ではなく中間のものがそろそろ出てきても良いのではなかろうか？

旅館が料理人に遠慮があるとしたら職人の確保という問題があるかもしれない。この問題に対しては例えば外国人を雇用してもよいかもしれない。国技の大相撲にも上位陣は大半が外国人のご時世である。寿司職人に外国人がいても全く問題ないだろう。寿司職人は日本人に限るなどという人々は高いお金を払ってそうしたところに行けば良いだけの話である。

どうも、この世界は意外に押し付けが多いように思われる。押し付けという表現が厳しいならば主観性が強すぎるとでも言おうか。③も⑥も美術品や骨董品が数多く陳列されていた。聞くとオーナーや先代の趣味が高じたものである。美術品や骨董品を見て特に不愉快に感じる人はまずいないであろう。しかし、ここでもある種の押し付けを感じてしまう。特に前衛的な美術品やその延長として真っ黒な客室などを見るとますますその感が強くなる。

四. 性産業からの脱却は可能か？

古来、温泉地といえば性産業と切っても切れない関係にある。特に温泉旅館は客とその種の女性あるいは媒介業者と繋ぐ役割を果たしていたといえよう。売春禁止法施行以降の性産業の歴史をたどることは他の多くの研究書に譲るとして、ここでは多くの温泉地が手軽な売春・買春の地域となっていることである。今夏の訪問先の温泉地で風俗業が話題としたのは②と⑥である。

<嬉野温泉の場合>

肥前風土記に出ている嬉野温泉は極めて古い温泉地である。現在でも嬉野は色街としての性格を有している。佐賀県のみならず近隣の長崎、福岡にも知れ渡っている色街である。地域振興券でソーランドに入れたというほどであるし、通学路にラブホテルがあり様々な光景が小中学生の目に入ったようである。嬉野はなかば公然と色街としての資格を有しているとされている。言わば一帯の悪場所としての役割を背負わされているし背負ってまいるのである。

地域の人々とりわけ旅館経営者がこのままでよいと思っているわけではないことも事実である。芸者に関しては嬉野の芸者以外は認めないようにしている。コンパニオン、スーパーコンパニオンは電話一本で福岡、長崎から来る。嬉野の業界の規制外である。

前記の全旅連の役員は、嬉野から性産業的要素を払拭するのは当面は難しいとしている。性産業の存在を認めながらも脱却を図ろうとしているのも事実である。市は様々なイベントを計画している。訪問時に俎上に上っていたのは温泉豆腐サミットである。全国の温泉豆腐の産地から代表を招き実際、屋台などを設置しイベントとしようというわけである。何とか性産業の看板とは異なる看板を創り上げたいのである。男性専科のデスティネーションから家族や友人たちのデスティネーションとするのが目的でもある。

かつて約10年前嬉野の有数のオーナーがテーマパーク「肥前夢街道」の建設を試みた。当時のテーマパーク熱に罹ったといえなくもない。多くのテーマパークが辿ったように「夢街道」はまさしく夢に終わった。現在も細々続いているが見るも無残な状態である。オーナーは全財産をはたいた。辛うじて残った旅館業を継続している。この試みも嬉野の改革の一石だと言えないこともない。しかし、コンセプトの貧しさもあり実際に訪れてみても到底テーマパークとしてもリピーターを獲得するのは困難だったと想像できる。地元の人に聞いても「一度行けば充分だった」と答える。忍者屋敷など子供だましのコンセプトでは無理からぬことである。

地元の関係者が狙っているのは妥協的ではあるが現実的な方針、つまり性産業が現在のように看板ではなく傍流になり、家族や友人同士の旅行先として十分な市民権を得ることであろう。まず、そのためにはさらなる観光資源の整備をしなければならない。既に嬉野にはお茶、たまねぎなどの産業もあるし、小規模ではあるがまとまりのある滝や散策に適した遊歩道などが整備されている。既存の神社仏閣も立派な資源であるが、例えば、特産品のたまねぎと温泉豆腐を組み合わせた豆腐入り和製オニオンスープなどの可能性を追求したらどうかと思う。

嬉野にも高齢化は押し寄せている。何よりも若者が居つかない。しかし、就職口がないなどと泣き言ばかり言うてはいられない。すべての若者が永遠に帰郷しないわけではない。まずネット上でもよいから嬉野出身の若者に嬉野をどうすべきか問いかけ、彼らの積極的な参加・企画提案を組織化すべきではないかと提案してきた。

国家レベルと一地方レベルの違いはあるが韓国の性産業からの脱皮が参考になるかもしれない。1960年代、70年代の韓国旅行といえば男性選科のキーセン観光、買春観光が中心であった。当時、その目的で毎月のように韓国に出かける中小企業の社長や裕福なサラリーマンを目の当たりにしたものである。しかし、70年代から80年代にかけて韓国は観光公社を中心に日本の新たな市場の開拓に乗り出した。日本の女性がターゲットであった。韓国は日本のマスコミの女性記者を多数韓国観光旅行に招待した。狙いは韓国には美しい風景や歴史的観光資源と並んでエステやグルメもあり、決してキーセン観光に止まるものではないとのアピールであった。これが一つの重要なきっかけとなりキーセン観光はなくなったわけではな

いが傍流、支流に追いやられ、日本の若い女性が気楽に、半ば日常的に出かけるデスティネーションとなったのである。

＜伊豆長岡市の場合＞

伊豆長岡市もかつては性産業の街であった。男性客の多くは関東、東京からやってきた。

⑥の主人の話によるとこの街の脱皮は他力的なものだったという。ご主人の話によると山梨県に突然、出現した歓楽境・石和温泉により男性客が石和に方向転換したという。

石和温泉は1961年に甲府盆地のほぼ中央にある石和町のブドウ畑に毎分2,000リットルの温泉が噴出し、またたくまに有数の温泉地となった。2004年にも源泉が噴出した。ホテル・旅館は120軒を超え年間約300万人の観光客が訪れている。伊豆長岡と比べると石和のメリットは東京に近いことである。新宿から乗り換えなしのJR1本で1時間30分であるのに対して、伊豆長岡は乗り換え2回で2時間である。距離と交通の利便性の優劣は明白である。交通の利便性は決定的と言えるかもしれない。テーマパークにしても経営の巧みさなどが喧伝されるTDLにしても東京からの至近距離が最大のプラス要因となっている。USJにしても然りである。

石和温泉が急激にお客を増加させたのは、団体客と歓楽を求めるお客といわれていた。現在では団体客用の大型旅館やスパリゾートホテル、家族旅行対象の小旅館、高級旅館など多様な宿泊施設を擁している。

石和温泉は歓楽境からスタートしたが総合的な温泉地に発展したといえる。

五. 外国人観光客と温泉旅館

今夏、巡った温泉旅館は押しなべて外国人観光客の誘致に熱心とは言えない。「ごぜんの湯」には日系米国人がいたがこの湯治場も英語のHPはない。しかし、会社員時代に欧米を回っていたご主人は英語は堪能と見えたとし外国人にアレルギーもないようだった。なにかの伝手で中国人が来たことがあると語っていた。

温泉旅館は果して外国人観光客にとって魅力ある宿泊施設となりうるのだろうか？ この点について幾つかの感想を指摘して本稿を終えたい。

1. 温泉 — 外国にも温泉は数多くある。しかも、病気の治療や健康増進としての温泉はヨーロッパにも沢山あり長い歴史と伝統を有している。現在でもスペインやハンガリーなどではこのような温泉の利用法は盛んである。また韓国では温泉こそ余り多くないがサウナや健康ランドの類は極めて多い。その意味ではそれほどの違和感はない。
2. しかし、日本の温泉旅館のような宿泊施設は余り多いとは言えない。つまり、元来は療養が目的であったが、そこから派生して入浴自体を楽しむことが目的となった。そして付近の風景や神社仏閣などの観光資源を楽しむことが付随する。また食事も大事な要素となっている。外国人にとり畳の部屋や日本食、そして浴衣などの伝統的な着物は魅力となる場合もある。特に、これら全ては新たな体験という意味でエキゾチシズムを満足させるかもしれない。

3. しかし、前述のように温泉旅館の方に積極的に外国人観光客を受け入れる努力が足りないように思われた。一つには異文化への戸惑いと不安がある。また、日本人観光客との共存への不安もある。例えば、富山で「あそこの旅館は中国人の団体客を入れている。薄利多売だ。」という話が旅館経営者の間で聞かれるという。
4. 外国人受け入れに対しては ①（一般的に言えることだが）清潔さ ②外国語による表示 ③英語・中国語・韓国語などの外国語によるホームページの開設 ④従業員が外国語による基本的な表現が出来ること、などが必要であろう。しかし、何よりどの国でも必要なホスピタリティこそ最も要求されるものであろう。

- i 深野一幸、平成8年、『波動の超革命』、廣済堂出版。
- ii リチャード・ガーバー、上野圭一監訳 真鍋太史郎訳、平成12年、『バイブレーション・メディスンーいのちを癒やす〈エネルギー医学〉の全体像』日本教文社。ドイツでは数10%の医師が波動医学を採用していると聞く。
- iii ジョージ・ヴィソルカス、白勢京子訳、2002年、『新世紀の医学 ホメオパシー』国際語学社。児玉浩憲、1997年、『オームラ博士の挑戦 未来医療0ーリングテスト』、医道の日本社。遠隔気功は様々な民間療法で試みられている。最新のものではプラニック・ヒーリングであろう。『中国仙道の秘密』や『仙道長寿法』（いずれも潮文社、昭和57、58年）の著書で知られる赤木幸一氏は近年、遠隔気功を実践し教授している。なお野口整体などでも遠隔気功のような治療法はある。人間の想念や気は時空を超越する側面を有している。最近、日本で広まり始めているプラニック・ヒーリングを挙げておく。Master Choa Kok Sui, 1992, *ADVANCED PRANIC HEALING - practical handbook for healing with color pranas*. INSTITUTE FOR INNER STUDIES, INC.
- iv この点はいくら協調してもし過ぎることはない。ダイエットを取り上げても欲求がいかにかコントロールし難いかは理解できるだろう。過食や拒食が話題になってから既に20年以上経つだろう。意思ではなく prana、気の流れの問題でありこれを改善しなければいくら意思を働かせても難しいだろう。最後は薬品使用となりこれは危険を伴うことが多い。
- v このランキングは筆者の私見でしかない。しかし、日本のホテル、旅館、レストランが星制度を採用していないのは国際的に見て立ち遅れの観が否めない。