



“アドベンチャートラベルオンライン大会に向けたモニターツアーの様子”

ポストコロナに向けて

With コロナにおいて、観光振興や観光マーケティングに関する TV 会議、WEB セミナーなどが盛んに行われるようになり、観光分野に精通する方々のお話を遠方に出向くことなく聞く機会が増えました。これから変化していく地域観光の発展を考える上で「民間企業に近い経営方式をもつ組織力」「多様化する観光需要への対応」「特有の旅行ニーズに対応できる体制」などが観光組織に求められることなど、オンラインセミナーは有益な情報を得る場となっています。

現在、国や道が注力するアドベンチャーツーリズム (AT) と呼ばれる旅行形態の受け入れ整備が急速に進んでいますが、当法人も AT をターゲットとする上で、上記にある 3 つの要点を構築しなければいけないと考えています。

本町は国の天然記念物である「北限のブナ」という自然遺産を有しますが、伐採の危機を乗り越えたブナ林のストーリーは文化遺産でもあると思います。自然・文化交流・身体的アクティビティ(登山、カヌー、サイクリングなど)を融合させた AT の旅行形態において「北限のブナ=自然との共生」を育んできた本町の取り組みは、AT の適地として関係者からも期待を寄せられています。また、本物の体験を求め、環境問題にも関心を寄せるアドベンチャートラベラーは、少人数で行動し、地域消費、地域貢献を重要視していますので、町民との交流によって互いに自己変革が生まれてほしいと願っています。

人口減少を課題とする小さな町で持続可能な観光を実現するには、観光客数や観光消費額といった従来の指標だけでなく、旅行者と地域とのつながりを評価するような指標を設定する必要があるのかもしれません。

(事務局長・本間)

B2

ニュースレター

2021/9/30

～次回の観光協会主催イベント～
秋の黒松内周遊サイクリング

Beech Couple Vol.2

※Beech は英語でブナ

今回は中里地区で家をセルフリノベーション中の三輪夫妻取材しました。

ページ 2

じり通信 No.21 文：山本竜也

秋の味覚「ヤマブドウ」。野生の酸味が味を引き立てジャム作りに最適です。

ページ 2

フットパスクラブ通信 Vol.10

7月4日に行われたフットパスイベントのレポートです。

ページ 3

くろまかない飯 レシピ：只埜 博子

白井川地区に Cafe Yupi をオープン予定の只埜さんにまかないレシピを教えてもらいました。

ページ 3

<<協会主催・協カイベント>>

秋の味覚フットパスウォーク

10月9日(土) 8時30分～

食欲の秋。黒松内の秋の味覚を楽しみながらトワ・ヴェールから黒松内温泉まで約6kmの道のりを歩きます。

秋の黒松内周遊サイクリング

10月17日(日) 8時30分～

E-bikeで黒松内をぐるっと一周し、黒松内グルメもエンジョイしましょう。

※本イベントは9月25日から延期し、上記日程で開催となりました。

Beech Couple Vol.2

第2回目は去年8月に結婚し、今夏に新居を購入した三輪さんご夫妻です。
※Beech は英語でブナです



三輪俊史さん 三輪祥子さん
1984 生まれ旭川市出身 1984 生まれ札幌市出身
林業関係の会社に勤務 診療所事務員
奇遇にも2人とも2014年に
仕事関係で黒松内町へ移住

Q1：馴れ初めについて教えてください

祥) 私が山登りやスキーを始めたいなと思っていた時に知人から「いつも玄関前で山の道具をいじっている変な人がいるぞ」と聞いて、すぐに三輪さんの家に行きピンポンして「友達になってください」と言いました。

三輪さんは驚いていたのですが、そのまま“焼き鳥新ちゃん”に連れて行って飲みながら会話をしていると、好きなテレビ番組が「北の国から」だったり、旭川に縁があったりと、共通点が色々見つかってすぐに意気投合しました。

俊) 凄い勢いだなーと思いましたね(笑)

Q2：黒松内町で一番驚いたことは？

祥) とにかくウワサの広まり方が早い！！良い意味でも悪い意味でも(笑)

今回の場合で言うと家を探していた時に、話していない人からも物件を紹介してくださったりしました。

Q3：町内で好きなスポット

祥) 読書が好きなのでマナ・ヴェールです。

俊) スーパー林道からの景色が好きですね。

Q4：黒松内町のいいところは？

2人) ちょうど良い“田舎具合”というところですね！

俊) 田舎というと“誰もいない広大な田舎”というイメージですけど、ここは適度に町になっていて、且つ自然が豊かなので暮らしやすいです。

Q5：黒松内町の難点をあげるとすれば？

祥) こんなにも魅力的な町なのに、地元の方がその魅力に気づいていないかなあ。町の施設や自然、食べ物とか、楽しめることが盛りだくさんなので、今後皆さんと一緒に楽しめたらいいなと思っています。

【編集から一言】 現在新居を改装中のお2人。雪が積もる前には住めるようにして、人が集まる場所にしたいとのことでした。
今度お邪魔しまーす！（事務局・古本）



じり通信 No.21 「ヤマブドウ」

文：山本竜也

つい、このあいだ新芽を天ぷらにして楽しんだというのに、もう黒く色付いている。この時期、熟したヤマブドウの実を収穫するのが私の楽しみのひとつである。

ヤマブドウのツルは上へ上へと伸びるため、実ははるか頭上に見えることが多い。しかし、あちこち歩けば、手の届く範囲にも見つけることができる。籠いっぱい摘んできて、帰宅後、一粒一粒、房から外す。収穫する楽しさに比べて、時間がかかる辛気臭い作業だが、YouTube などを見ながら、気を紛らわせる。そして、鍋に山盛りになった実をざっと洗い、砂糖をふりかける。小一時間ほど置いてから、弱火にかける。木のしゃもじで時折かきまわしたり、押さえつけたりして、果汁を絞り出す。十分に果汁を出したと判断できたら、ザルでこして、皮と種を取り除く。さらに火をかけ、わずかにとろみがついたら冷ます。ヤマブドウジャムのできあがりである。

熱湯消毒したビンに詰めて、冷凍保存すれば、一年以上もつ。スーパーや八百屋で売っているブドウは甘すぎてジャムには向かないが、ヤマブドウは野生ならではの酸味が強く、それがジャムの味を引き立たせる。房から外す作業が楽なら、もっと収穫してくるのだがなあ。ブドウの実の良い外し方、知りませんか？



フットパスクラブ通信 Vol.10

7月4日チョポシナイコースを歩こう！ Walk'n Train レポート

7月4日にフットパスのイベント「チョポシナイコースを歩こう！ Walk'n Train」を開催しました。ガイド役はノースランドの辻野健治さんに依頼し、スタッフは観光協会のメンバーを含めた6名でイベントを運営しました。一般参加者が12名、黒松内フットパスクラブ会員は8名が参加しました。

コースは旧道を活用し農村風景を楽しめるようフットパスコースを設計・整備した黒松内町における第1号のコースである「チョポシナイコース」を利用しました。行きは黒松内町役場からスタートし道の駅で昼食をとりました。帰り道はJR熱帯駅から黒松内駅まで鉄道車両で移動し、集合地点の黒松内町役場まで戻るルートとしました。裏話になりますが事前にフットパスクラブ会員と下見を行い、チョポシナイコースを全て歩いた際に道の駅で十分な休息が取れないことがわかり、イベント時は時間短縮の為スタートを東山山頂としました。結果として予定通りのタイムスケジュールで進行する事ができました。

コロナ禍におけるイベント開催ということもあり、受付時に消毒及び検温を行い、イベント中は密になることを避けるようイベントを進行しました。

イベント開催当日は、ガイドの辻野健治さんのトークが冴えわたり参加者を楽しませたのはもちろんのこと、天候にも恵まれ、また事前に草刈りを行ったこともあり非常に歩きやすいコンディションで、本格的な夏が近づく黒松内の様子をじっくりと楽しむ事ができました。（事務局・岡本）



くろまかない飯

～ぶた肉の玉ねぎ風味炒め～

黒松内の料理人にまかないレシピを教えてください！
第2回目は Cafe Yupi の只埜 博子さん。
ぶた肉の玉ねぎ風味炒め、を教えてくださいました。
カフェは10月からOPEN 予定だそうです。

【 材 料 (2人分) 】

- ・豚こま肉…200g
- ・お好みの野菜等

《つけ汁》

- ★おろし玉ねぎ…1/6 個
- ★おろしにんにく…小さじ 1/2
- ★おろししょうが…小さじ 1/2
- ★しょうゆ…大さじ 1 と 1/2
- ★みりん…大さじ 1 と 1/2
- ★砂糖…小さじ 1



作 り 方

- ①ぶたこま切れ肉 200g とつけ汁の材料をジッパー付きビニール袋にいれる。
- ②①を冷蔵庫で半日以上つけおく (3日間程保存可能)
- ③お好みの野菜と②をフライパンで炒めたら完成！



シェフのワンポイント

Yupi は塩麴を常備しているので、醤油を減らし塩麴をプラス。
残り物のお野菜、ヘルシーにツキコンやシラタキも OK♪

アドベンチャートラベルの動画撮影について

9月に札幌で行われる予定だったアドベンチャートラベル(以下AT)の世界大会は新型コロナウイルス感染症拡大の影響で残念ながらオンライン開催となり、黒松内町でも行われる予定だったプレサミットアドベンチャー(2泊3日の商談用ツアー)も中止となってしまいましたが、今後のAT需要の拡大を見越し、現在観光協会では町内の事業者や個人と協力し、ATに特化した海外向けプロモーションビデオの作成に取り組んでいます。北海道の四季の移ろいは早く、季節ごとの映像を急ピッチで撮影しています。

アドベンチャートラベルとは、「自然とのふれあい」「文化交流」「アクティビティ」の3つの要素のうち、2つ以上の要素を持つ旅行のことで、旅行を通じ、自分自身の変化や地域社会への貢献が期待できるとして、欧米を中心に世界中で人気が広がっています。

黒松内は天然記念物の歌オブナ林、利き鮎会でグランプリを獲得した朱太川の鮎など、ATにマッチした文化やフィールドが広がっています。その魅力を余すことなく全世界にお届けできるような動画ができればと考えています。完成しましたらニュースレターやSNS等でお知らせいたしますので、拡散していただけますと幸いです。

昨年制作したEco-Mobility Town Kuromatsunai(徒歩、自転車、カヌー等を使い、人力で太平洋から日本海までを巡るATトラベラー向けのアクティビティ)の動画は既にYouTubeに公開されておりますので、こちらも下記URLからぜひご覧ください。

動画URL:<https://www.youtube.com/watch?v=KT71WRSouEY>(事務局・澤田)



歌オブナ林での撮影の様子

朱太川産の鮎をPRする取り組みについて

令和3年度の鮎の友釣り遊漁期間も9月15日で終了となりました。あっという間の2ヶ月半でしたが、観光協会では昨年に引き続き鮎の友釣り体験イベントを7月24日~25日に行いました。今回は1泊2日のイベントとし、朱太川での友釣り体験はもちろんのこと、夜は小間旅館で鮎のディナーをいただく食味体験、遊漁券やおとり鮎の購入方法などの手続きまで、朱太川にリピーターとして遊びに来てもらえるよう、鮎の生態を知り、天然鮎を釣り、グランプリ鮎を食す、「朱太川の鮎づくし」イベントとなりました。イベントでは町内外から5名の参加があり、全員が友釣り体験で鮎を掛けることができました。

また、一般向けの体験アクティビティとして販売している鮎の友釣り体験では7月が3組、8月が2組の集客があり、朱太川での鮎の友釣りの認知度は確実に上昇していると感じています。

8月25日には朱太川下流域での鮎の産卵場造成作業があり、観光協会からも2名が参加し、鮎が産卵しやすいよう、川底を平らに均しました。漁組の関係者をはじめ、多くの皆様のご尽力で天然鮎が数多く遡上することで、「朱太川のアユを釣ってみたい、食べてみたい」という方が増えてほしいと考えています。

来シーズンも朱太川漁業協同組合と協力し、友釣り体験、食味体験、飲食店とのネットワーク構築など、黒松内産の天然鮎やそばを軸とした観光PRを継続して参ります。(事務局・澤田)



鮎の友釣り体験イベントの様子

観光協会HPにて「B2」バックナンバーがご覧になれます。www.bunatatourism.com

印刷版をご希望の方は観光協会までご連絡下さい。

発行人：一社) 黒松内町観光協会 発行日：2021年9月30日 次回発行予定は12月末

TEL：0136-72-3597 FAX:0136-75-7070 MAIL：bunatatourism@gmail.com