

しりべしツーリズムサポートニュース



Vol.97

平成 28 年 3 月

～シンポジウム参加報告～

2/20 「ニキニキ未来会議」 仁木町民センターにて



お久しぶりにお会いした丁野氏（日本観光振興協会常務理事）による全国のリアルタイムな思考によって生み出されている事例紹介の講演。編集の視点いかんでは何でも「観光資源」となるのではないかと資源編集と物語化する思考の重要性を話されていました。続くパネルディスカッションでは NIKI Hills 社長の石川氏（DAC グループ代表）、JTB 北海道営業推進担当課長の柳原氏も参加され、具体的な今後の仁木の取り組むべき姿の提案などがされ、会場には多くの仁木町民も参加していました。

2/23 「食と観光でデザインする～後志のブランド力を考える～」 倶知安第一会館にて



不動産会社代表取締役でもあり NIKIHills 執行役員でもあり、後志観光事業ものに多数関わりを見せている大久保氏による世界的視点での北海道観光の現状とこれからの発展予想をデータと共に紹介しつつニセコの魅力と連携をテーマに基調講演。その後、管内の観光、まちづくりを担う若者達によるパネルディスカッションが開催され、「Gan-wu Kitchen」でのローカルフードの反応やニッカではこれまで 90 万人の来場（うち外国人 46,000 人）が報告され、地域での受け入れ態勢を考えると共に、「下から吹雪」の神恵内冬体験など今後の意気込みと取り組みたいことなど力強く発表された。



大手企業ばかりの広告ページに！

今年度の「道の駅スタンプラリー帳」内に「しりべし i ネット」紹介が入ります。購入の方々に見て下さる方も居らっしゃると思います。地域だよりで情報発信に活用下さい！

2月27日余市では～「ワインを楽しむ会」余市町公民館にて



チケット販売は400で終わり！と固く決心した実行委員会面々で有りましたが、発売開始と同時にほぼ完売！という異常な状況に、どうしても断れない打診が有ったりと結局は例年通りの430枚ほどに。14年ほど前から鹿肉料理数種を提供しているのが会場に居ても、各社のワインを賞味することは出来ずに居ます。帰りの21時台、最終電車は帰途の参加者で満員だそうです。この会を楽しみに参加している町民の方も多く午前5時まで飲んでいたという方々も。農家のお母さんが作った大ぶりの葡萄で作られた「ぶどう漬け」がこじやれたピクルスに変身する要素満載で注目です。

3/2「しりべし「酒と肴」をテーマとした広域推進会議」倶知安第一会館にて

北海道新幹線開業をまじかに控え、振興局でも後志を“食と酒”で堪能する企画や応援を力強く打ち出しています。



4月からは JR 主催の札幌発の余市を巡る旅も発売され、二次交通弱い町内移動にタクシーまで用意されています。

小樽のレストランシェフサンが開発した「しりべしコトリアード」

はレシピも公開されていますので、新しい後志郷土食として、レストランでも主婦でも作れる、食べると広がっていく魅力あると思います。ちと、今は意識されていないのが残念。後志の旬食材とビネグレットソースで味が一変するサプライズは感動大きいと思うのですが・・・

☆しりべし i システム事業MLの平成28年度登録名簿作成にご協力を！

3月下旬には開始しようと思っています（転勤などの移動期間を挟みながら）がMLの登録者確認（削除、変更、新規追加、サポート隊移動）28年度版が完成しましたら、詳しく、分かり易く改正したマニュアル、IDと共にリストを登録の方に送信する予定です。記載記事や地域への問い合わせ窓口となる方の氏名、問い合わせ先となるメアドの記載、確認をお願いする予定です。宜しくお願い致します。



【編集後記】一部の方々にご心配頂きました風呂場タイル壁内で水漏れ！発生の私的大事件のその後。

1/13の発見から2/26まで長かった～27日のワイン会用調理を控え、台所のお湯が使えない・・・はどうしたもんかと頭を抱えておりましたが、前日に給湯OK！の奇跡。業者さんもこいつは工事費払えるのか？と心配していたんじゃないかと。築24年のわりには綺麗にお住まいですね～と見えるところは褒められますが、確実に筆者同様、寄る年波には勝てん。。。だということで (i)