

しりべしツーリズムサポートニュース

Vol.113

平成 29 年 10 月



「国道 36 号通行止め、道央自動車道（登別東⇄白老）が代替路」

後志道路情報ではありませんが、国道道路情報は車旅の方々にも重要だと思しますのでとりあえず、インプット！地球温暖化影響なのか以前なら考えられない台風の上陸。風水害被害も多くなっている気がします。漁獲の異変、北朝鮮ミサイルは北海道上空を飛ぶし何とも嫌な感じです。

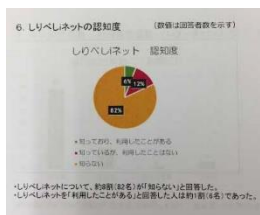


「知産志食しりべしローカルフードチャレンジ 2017」コンテスト結果



「知産志食しりべしローカルフードチャレンジ」来場の方々によるアンケート投票のコンテスト結果です。やはり牛肉は強し！ですがあれも食べたい、これも食べたいという状況を想像し、価格や量、肉のカット姿など研究されていました。東京・代々木イベントへの出店に際してもインスタ映えするように大きなホタテ貝柱をトッピングに加えたり努力にあっばれです。仁木のプルーンソルベはアイスとは違う、溶けるほどにプルーンの味が強

く感じるという不思議な感じ。すぐにも商品化可能にも感じましたがコストが高つくのかもかもしれません。入賞の品々は会場でも行列や売り切れ、注目や賑わいあったものばかりなので来場者による厳正なジャッジだと思います。



【輪厚PAでのアンケート結果から】輪厚PAでの後志観光PRとアンケートを行いました。後志を知らない、興味が薄いなど「なかなか厳しい・・・」と感じましたが、食や小樽への興味は高いと感じました。4年前のアンケートではしりべしiネットを知っている人は居なかったのですが、今回は1割(居ただけでも嬉しかったですよ～更なるアップを目指しましょう。



【石蔵シンポジウムに参加しました】

歴史建造物といえば駒木先生の建築家視点からの石蔵説明、小樽市総合博物館特別研究員・竹内氏の現存する石蔵全てを調査した資料に驚きました。8月現在で残存数は325あるそうです。潰すことなく活用の道を探る、保存している軟石の活用など多岐に渡り思考提言がありました。「宿、喫茶、住まい」使うことが残すこと。動向注目。

「しりべし「酒と肴」をテーマとした・・・第1回WG」

前号でもお知らせした、しりべし、酒と肴プロジェクトの頼もしい助っ人「Shiribeshi 酒 Ambassador」阿部氏の活動報告、管内 20 市町村で開催した公開ヒアリング報告をうかがいました。後志の日本酒、ワイン、ウイスキー、ビールを持参しながら、地域の人がイチオシの食、食材をマッチングさせるという高度な挑戦です。ソムリエとしての酒、食の豊富な知識無くしてはできないことだと思いますが、地域食と地域拘りの飲み方など、地域に入り込んだからこそその新鮮な報告でした。

「しりべし未来ネットワーク・余市町・仁木町勉強会」

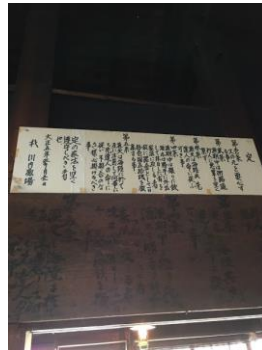
団体の垣根を超えたネットワークを作ろう！と誕生したのは今春ではなかったかな？新たな後志の若者ネットワークが生まれたのだな～とと思っていましたが、まずは互いの地域を知ろう！と学び合うことから。そうですね～何かが生まれると、じゃ～イベントやろう！と軽々に行くところ。そして疲弊し萎む。出来れば公共交通機関を使い仁木駅に集合！なかなか面白い仕掛けである。

再来年にはグランドオープン予定の仁木町内ワイナリーをつく別見学し、無人駅活用ランチ企画、余市の文化財、歴史の勉強、主に仁木、余市、倶知安の方々が新たに繋がろうの交流会。初めて参加した仁木や余市の若者や余市の団体も仲間入りしていきそうな感じ。向上していくきっかけ、学びを重ねる仲間、ネットワークでも良いと思います。人の思いは様々。事業、地域、個人。軸は様々です。



駅舎を短時間でランチ交流会場にしたのは驚きました。無人駅活用の事例。田舎にワクワクが起きますよ！

余市、福原漁場は屋内外ともよく管理され、手入れが行き届いています。歴史、文化を観光資源としての注目は益々強くなると思います。じっくり観よりも物語の点、点、点が自分が海外史跡を見たとして・・・とイメージ。



～「サントネージュ・ニッカ余市ヴィンヤード」構想が動き出します！～

ニッカでは 30 年以上前（詳しい開始、終了年は分からないのですが）には余市の農家さんの葡萄を使いワイン醸造されていました。農家さんのワイン用ブドウに転作を考え、ドイツ視察に出向いた経緯などから行われていたのではないだろうか？（これ

も掘り下げると余市産ワイン用ブドウ栽培の歴史と醸造のフロンティア話満載そうです・・・）

今は白樺を切り、整地中。10 年後位にはここから生まれたブドウのワインが飲めるかも！