



今年度より取り組んでいる「エコモビリティタウン推進事業」でのPR写真より「しげ滝」にて

B2

ニュースレター

2020/12/30

地域飲食店・宿泊施設を応援しましょう!

新年のご挨拶

皆様、あけましておめでとうございます。日頃より会員の皆様には、黒松内町観光協会の運営に対しまして格別のご厚情を賜り、厚くお礼申し上げます。

2020年は新型コロナウイルスの感染拡大により世界中で移動が制限され、当法人では前年度末頃より現在に至るまで、海外からのインバウンド旅行者の受入数が0となるなど、観光客の集客において非常に大きな影響がありました。また、海外のみならず、国内、道内の移動についても自粛が呼びかけられ、観光事業者にとっては非常に困難な1年となり、会員の皆様においても様々なご苦労があったことかと存じます。

ワクチンの承認など、明るい兆しも少しずつ見えて参りましたが、2021年もしばらくは新型コロナウイルスに対応した生活が続いていくことかと思えます。

当法人でも With コロナで感染予防対策を徹底しながらも、今後の黒松内町及び近隣地域の観光振興に努めて参ります。どうぞ今後ともさらなるご指導とご鞭撻を賜ります様お願い申し上げます、新年のご挨拶といたします。



一般社団法人 黒松内町観光協会 代表理事 小間憲二

Beech Boys Vol.2

今年 4 月から黒松内町商工会に着任された佐藤佑樹経営指導員にインタビューしました。 ※Beech は英語でブナ ページ 2

フットパスクラブ通信 Vol.7

今年度最初のイベントが 11 月 15 日にやっと開催できました。今回はフットパスクラブ会員の米子さんにイベントの様子をレポートしていただきました。 ページ 3

じり通信 No.18 文：山本竜也

黒松内と言えば後志地方の中でも天気が悪いイメージですが、データに基づいてみると果たして実際のところはどのようなのでしょうか? ページ 3

NAGI' S キッチン 文・写真：田村渚

コロナ禍で需要が拡大した調理器具といえばホットプレート。今回は家にある食材とホットプレートを使ったレシピです。家族でワイワイプレートを囲んでください。 ページ 4

<<観光協会主催イベント>>

観光交流ネットワークミーティング

2月頃 (詳細日程未定)

一昨年度から行っている黒松内町で体験観光に関わる地域案内人、飲食店、農業者の方々や近隣町村で観光に関わる方々のネットワークの形成を目的としたミーティングです。

アドベンチャートラベル市場への期待

今年、新型コロナウイルス感染症の影響により、これまで成長を続けてきたインバウンドの受入数がゼロとなってしまったことは残念で仕方ありません。しかしながら、コロナ終息後のインバウンドビジネス回復に備え、PRのための動画制作、新たな商品造成、安全にお客様にアウトドア活動を楽しんでもらうためのリスクマネジメント講習会などを実施しました。特に2021年9月に札幌で開催されるアドベンチャートラベルワールドサミット北海道に向けたPR、ツアー誘致の準備において、積極的に活動しています。

アドベンチャートラベル(以下、AT)とは「アクティビティ」「自然」「文化体験」の3要素のうち、2つ以上で構成される旅行をいいます。「アドベンチャー」という言葉で多くの方々は体力的にもハードなアクティビティや旅行のスタイルを創造するかと思いますが、地域を知る手段としてのトレッキング、サイクリングや土地の方々と文化体験などソフトな活動が主流となっているようで物質的な価値より精神的な学びや自己変革を求めて旅をする方々が推奨する旅行形態と考えています。また、AT旅行者の特徴としては、教育水準の高い富裕層の割合が高く、平均で14日間と長期の滞在を好み、環境にやさしい旅行スタイル(持続可能な観光)、地域経済への貢献を実現することを目的とした新しい旅のあり方でもあります。(日本アドベンチャーツーリズム協会HPより抜粋)

黒松内町の自然資源、環境保全の歴史、これまでの都市・農村間の交流の素材は、ATで求められる旅の要素を十分満たしており、ポストコロナの集客にも大きな期待をしているところです。

(事務局長・本間)



Beech Boys Vol.2 第2回は商工会の佐藤指導員です。

Q1: 子供の頃はどんな男の子でしたか?

大人しかったです。昔は友達や弟とサッカー等をして外でよく遊んでいました。いまは家で過ごすことが多いですが(笑)

Q2: 黒松内のオススメスポットを教えてください。

やきとり新ちゃん、大地、百桃。

特に新ちゃんのお好み焼きと大地さんの唐揚げがおいしいです。

Q3: 黒松内に住んでみての感想はどうですか?

皆さん親切な方が多くてとても助かっています。観光協会さんでも様々な取組をされていますが、春夏秋冬自然が豊かなところが良いと思います。

Q4: 旅行で行ってみたいところは?

沖縄に行って美ら海水族館を一度見てみたいです。

早く、新型コロナウイルスが収束するよう願っております。

Q5: 今後の目標を教えてください。

今年の4月に渡島管内の福島町というところから来たばかりですが、商工会の経営指導員として、町内の事業所の役に立てるよう頑張ります。

編集澤田から一言: 今回は会計業務で観光協会でもいつもお世話になっている佐藤指導員にインタビューしました。コロナ禍でなかなか色々な方と親交を深める機会が持ちづらい中で黒松内にいらっしやいましたが、しっかり黒松内に馴染まれていてとても頼もしいですね。



佐藤 佑樹(さとう ゆうき)さん
 昭和60年3月6日生まれ(35歳)
 血液型: O型 札幌市出身
 家族構成: 一人暮らし
 (実家には父、母、姉、弟)

ひるまえナマら！北海道 電話出演について

毎週月曜日～金曜日の午前 11 時半より NHK 札幌放送局で放送中の情報番組「ひるまえナマら！北海道」の 12 月 4 日の放送に、ブナセンターからは齋藤学芸員が、そして観光協会からは澤田が電話で出演しました。

今回は北海道遺産コーナーで齋藤学芸員がブナや黒松内のブナ林の歴史などについてお話された後、北海道遺産ぶらすというコーナーで観光協会の冬のアクティビティ、歌オブナ林ガイドウォークや巨木ウォッチングツアーのご紹介をさせていただきました。また、今年 6 月より販売開始した黒松内の新しいお土産商品であるブナサブレやゆずフィナンシェ、黒千石大豆あられについてもご紹介させていただき、実際にゆずフィナンシェをスタジオでキャスターの方に試食していただきました。

新型コロナウイルス感染症が猛威を奮っており、なかなかお土産を買うという機会が減っているところではありますが、今後も黒松内のお土産については引き続き PR を続けていきたいと考えています。(事務局・澤田)



NAGI'S キッチン



今回は、じゃがいも！

NAGI 's キッチンでも幾度か登場しているじゃがいもを、今回はまだまだ続く巣ごもり生活にピッタリな家族で楽しめる料理でご紹介します。

☆ホットプレートで作る♪鶏肉とじゃがいものキムチチーズ炒め☆

材料 (2~3 人分)

- ・鶏もも肉……………1 枚 (250g)
- ・玉ねぎ……………1 / 2 個 (100g)
- ・ピザ用チーズ…50g
- ・じゃがいも……………1 個 (200g)
- ・キムチ……………120g
- ・サラダ油……………大さじ 1 / 2

*調味料

- ・酒…大さじ 1
- ・しょうゆ…小さじ 1
- ・塩こしょう…少々
- ・おろしにんにく…小さじ 1 / 2
- ・おろししょうが



作
り
方

- ①じゃがいもを一口大に切って水に 5 分ほどさらす。
水気を切って耐熱容器に入れ、ふんわりとラップをし、600W のレンジで 3 分加熱する。
玉ねぎは芯を取り除き、繊維にそって 1 cm 幅に切る。
- ②鶏肉は食べやすい大きさに切る。
- ③ホットプレートにサラダ油を入れて中温で熱し、鶏肉を皮目を下にして入れて全体に焼き色がつくまで裏返しながらかく。
じゃがいも、玉ねぎを加えてしんなりとするまで炒め、キムチ、調味料を加えて炒める。
ふたをして低温で 4 分ほど蒸し焼きにして肉に火を通す。
- ④ふたを取り一度ピザ用チーズをのせ、再びふたをしてチーズが溶けるまで 1 分ほど蒸し焼きにして、完成。

今回は冬の自宅でも楽しめるような、レシピにしてみました。
冬本番を迎え、じゃがいもや玉ねぎを備蓄しているご家庭も多いと思います。
少量ならフライパンでも手軽にできますのでぜひ作ってみてください。

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：2020 年 12 月 30 日 次回発行予定は 3 月末

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