B2 ニュースレター

2019/9/30

平安女学院大学国際観光学部の学生さんたちが里山サイクリングを体験　2019.9.7

アユ友釣り体験モニターツアーを終えて

朱太川漁業協同組が令和元年度より国の助成金を活用して「やるぞ内水面漁業活性化事業」をスタートさせました。この事業の主な目的は、北限域となる北海道アユの PR を実施し、北限域のアユの知名度を上げること、アユ釣りに訪れていただく遊魚者を増やすこと、そして、世代交代に課題を持つ漁業協同組合の若返りと会員数の増加を図ることなどです。

皆さまも既にご承知のように 7 月中は遊魚者の釣果も好調で、遊魚券の売り上げも過去最高（例年売上の約 3 倍）というお話を遊魚券販売店より伺いました。

さて、当会も漁組の依頼を受け、朱太川産アユの知名度アップに向け 7 月下旬~8 月中旬にかけ、アユ友釣り体験のモニターツアーを 3 回実施しました。

漁組会員のベテラン釣り師がマンツーマンで参加者を指導。また、アユ料理を含めた昼食の他、お土産用に冷凍アユを参加者にお持ち帰り頂きました。

7 月の体験では参加者の釣果もまずまずでしたが、8 月 4 日のモニターツアーでは 2 名参加で合計 1 匹、8 月 14 日は 2 名参加で合計 4 匹と釣果は満足のいくものではありませんでした。しかし、釣果だけでなく、天然アユの友釣りとその背景にある環境保全の活動を体感できるツアーとして磨きをかけることで、単に釣りのアクティビティというだけでなく、食・文化・エコツアーを組み合わせたアドベンチャーツアーの分野でも評価していただける地域特有のプログラムにしていきたいと考えています。（事務局・本間）

～次回の協会協力イベント～
ニセコアラウンドロングパス

フットパスクラブ通信 Vol.2
8 月 3 日に黒松内で行われたグルメフットパスのレポート。今回は今年度より黒松内フットパスクラブの会長に就任した工藤さんに寄稿していただきました。　ページ 2

【美一】Beech Girls Vol.5
前号で約 3 年ぶりに復活したコーナー。まだまだ続きます。今回はブナセンター職員、水本絵夢さんを取材しました。　ページ 2

じり通信 No.13　文：山本竜也
秋はきのこの季節。見つけた者は舞うほどの喜びにひたるという、天然マイタケをめぐる黒松内山中の攻防。　ページ 3

NAGI’S キッチン　文・写真：田村渚
今回は旬の茄子など 3 種類の夏野菜をつかったササゲの肉巻きフライ～ラタトゥイユソースをご紹介します。　ページ 4

＜＜次回の協会協力イベント＞＞

ニセコアラウンドロングパス

10 月 12 日（土）、13 日（日）

ニセコから蘭越、寿都、黒松内へと約 70 キロを 4 日間かけて歩くイベントです。ステージ 1 は 9 月 21 日（土）～22 日（日）にニセコ町でスタートし蘭越町まで歩きました。ステージ 2 では蘭越町から寿都町を通って道の駅くろまつないまで、自然の家に宿泊し 1 泊 2 日で歩きます。1 日約 15～20km を歩く健脚者向けのチャレンジコースです。

フットパスクラブ通信　Vol.2　くろまつない夏のグルメフットパス

文：黒松内フットパスクラブ　会長　工藤　陸美

８月３日、くろまつない夏のグルメフットパスが行われました。森林公園・寺の沢コ～スを歩く今回限りの特別コ～ス。この日は最高気温が 30 度を超え、暑かったので木陰があるコ～スは最高でした。

まず最初に野球場からブナセンタ～に向け出発。ブナセンタ～ではブナについてのレクチャアを受け、ブナの木で作られた手回しオルガンの音色を楽しみました。そしてお楽しみのもぐもぐタイム！まずはとうふ処みうらさんのデザート豆腐（お豆腐に黒蜜、きなこをかけて食べます）と、すずやさんの塩羊羹。なんとこのようなグルメもぐもぐタイムがあと４回も！

１回目の補給が済んだらブナの小道へ。黒松内のシンボル、ブナの木に触れました。ガイドさんが木の幹に耳を当て「水を吸い上げる音が聞こえるでしょう？？？」とかなんとか。そこからまた自然の家めがけてウオ～ク再開。自然の家ではまたもぐもぐタイム。そばを使ったシェフ特製のお菓子。自然の家の次は黒松内温泉ぶなの森へ。温泉につかる…ではなく、またまたもぐもぐタイム。温泉では toit vert のクリームチーズ冷奴風と cafe beech のスコーンが登場。なんだか食べてばかりな気もしますが、ここから寺の沢川コースを通って体育館へ。体育館の脇を流れる寺の沢川のほとりでは黒松内ハーブの会の皆さんがお出迎え。暑さと疲れにハーブサイダーの冷たさと爽やかさがよく効きます。

そういえば、今回の参加者は何とリピ～タさんが半分以上。どうりで皆さん黒松内に詳しい訳です。

ゴ～ルは信金前広場で相澤精肉店のお肉で BBQ。リピ～タさんも初参加者さんも満足されていました。

そしてそしてお客様から頂いた言葉が「**今回の１番はクラブ会員の皆さんの笑顔が最高**」。本当に最高の１日でした。

それから、今回のイベントに向けて何度も歩いてコ～ス設定してくれた会員さん、BBQ のために前日集まって野菜切り、袋詰め等々、それぞれ忙しい中笑顔でお手伝いしてくれた女性会員の皆さん。やっぱり仲間っていいものですね。歩くの大好き・おしゃべり大好き・参加者とすぐ仲良しになれる・素敵な仲間たちです。

今回が会長としての初めての主催イベントでしたが、そんな仲間の支えで何とか乗り切れました。黒松内のフットパスの１番の魅力はクラブ会員さん達の笑顔のおもてなしでしょう。皆さんお疲れさまでした。そして、ありがとう。

【美一】Beech Girls Vol.5

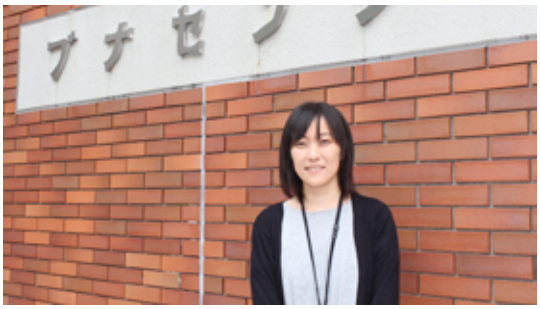
今回はブナセンター職員、水本さん。ブナセンターからはニュースレター Vol. 4 で小林さんを取材して以来の Beech Girls への登場です。

Ｑ１、絵夢って素敵なお名前ですね。由来を教えてください。
Ａ１，はるか昔聞いた記憶だと…「夢を絵に描くように実現する」という意味です。あとは、語感ですかね。

Ｑ２、子供の頃はどんな女の子でしたか？
Ａ２，親が山に行くのが好きなので、キャンプなどによくついて行っていました。野山を駆け回っていました（笑）

Ｑ３，黒松内のオススメスポットを教えてください。
Ａ３，森林公園です。人があまりいないので結構穴場ですね。涼しいところ、上の方かな、そこを見つけたら落ち着いてボーっとできます。

Ｑ４、旅行などで行ってみたい場所はありますか？
Ａ４、最近青森に行ったりしたので、東北は制覇したいですね！海外だとガラパゴス諸島とか、マダガスカル島とか、いろいろな島に行ってみたいです。



お名前：水本　絵夢　さん
1986 年 11 月 3 日生まれ / さそり座 /A 型
家族構成：両親と姉。現在は黒松内で一人暮らし
住まい：１４区

Ｑ５、黒松内に住んでみて感じたことを教えてください。
Ａ５、歩くところがすごくいっぱいあるので、個人的には住んでいて飽きない町です。ポテンシャルは高いと思います。人も場所も面白いものが多いからもっと協力してやっていくとこれからどんどん面白くなっていくと思います。

編集から一言

平成２９年度からブナセンターの環境教育指導員として黒松内にやってきた水本さん。今年で黒松内３年目ですが、まだまだ黒松内を飽きない町だと言ってくれていて嬉しい限りです。ぜひこれからも活躍し続けてほしいと思います。

じり通信　No.13　「マイタケ争い」

文：山本竜也

　ミズナラの古木の根元で、その姿を見つけた者は舞うほどの喜びにひたるという。いまでは栽培が可能となり、珍しいものではなくなったが、それでも天然マイタケを求めて 9 月終わり頃から 10 月はじめ頃に山を歩く人たちがいる。

　私がはじめて天然マイタケを見つけたのは、島牧の山中であった。泊川上流の鍾乳洞を探索する目的で、友人と河原を歩いていると、彼が叫んだ。　「あれ、マイタケじゃない？」　「あ、そうだ！」

　川岸のミズナラの根元に、ひと抱えもありそうな巨大なマイタケが鎮座している。友人は過去にも見つけたことがあったらしいが、私ははじめてである。自然に笑いがこぼれ記念写真を何枚も撮る。鍾乳洞を一通り見たあと、現場にもどり、我が手にした。その晩は、マイタケパーティである。鍋や天ぷらなどを満喫した。「姿はおなじでも、味や匂いは栽培物とは大違い」という評価を聞いていたが、まったくその通りであった。翌日のトイレがマイタケ臭くなるという噂も本当だった。

　翌年から、私はマイタケハンターとなった。マイタケが生えるミズナラの木を何本かおさえた。その木は秘密にしておくものだといわれるが、もちろん私もしゃべりはしない。が、ある年、黒松内山中のある木でマイタケを採り、ほくほく顔で帰っていると、年配の二人組がやってきた。

「キノコ採りかい？」　　山本「あ、はい」
「マイタケかい？」　　山本「ええ、まあ」
「採れたかい？」　　山本「はい」
「どこでさ」　　山本「えー、あっちの方･･･。あの、どちらから？」
「俺たちは町内のもんだ」

　探りをいれるような会話を交わし、二人を見送る。そして、腑に落ちた。あの木のマイタケは採れる年と採れない年がある。狙っているのは自分だけではなかったのだ。来年からは、いち早く採りに来なければ。

　しかし、地元の人との争いにそうそう勝てるわけはない。その後のマイタケ採りは敗北を重ねている。今年もおそらくあの二人が、あの木のマイタケを採取することであろう。

はじめて見つけたマイタケ

Beech Forest Market　無事終了！

　8 月 24 日（土）、25 日（日曜）の 2 日間に渡り、Beech Forest Market が道の駅くろまつない前で開催されました。今年度初めて開催された新イベントで、家庭に眠るお宝や不用品の販売やハンドメイド作品の販売をメインとしたマーケットイベントです。今回は 2 日間で 9 団体の出店申込がありました。インターネットなどで広く町外にも参加を呼びかけ、豊浦町、倶知安町、札幌市からも出店がありました。

　当日は風が強く、また時折の雨もあり、残念ながら絶好のイベント日和とはなりませんでしたが、道の駅を訪れたお客様の中には、足を止めて各ブースを見て回る方もいました。また、町外からの出店もあったので、町内の出店者や町内から来たお客様にも新鮮さや刺激があったように感じました。

　まずは第一回目ということもあり、イベントの存在が参加者にも来場者にもまだ知られていない状態ではありますが、今後継続して開催することでこのイベントを目当てに黒松内まで訪れてくれる人が増えるようイベントを育てて行きたいと考えています。（澤田）

ガイドさん大募集中！！

我こそは！という方は観光協会までご連絡ください！

①釣りガイド

手ぶらで釣り体験は日本人には１番人気のアクティビティです。竿、餌などの道具はこちらで用意します。内容はお客さんへの釣れる魚の説明、竿の扱い方、餌の付け方、釣り方のレクチャー、トラブル時（根掛かり等）のケアなどです。１回３時間くらい。黒松内の釣りの楽しみをいろんな人に伝えませんか？

②里山サイクリングガイド

じわじわとブームが来ているアクティビティです。自転車は運転しやすいクロスバイクをご用意しています。途中 toit vert や商店街のお店に立ち寄っておやつを食べたり、景色のきれいなところで写真を撮ったり、のんびりサイクリングです。お客さんと一緒に黒松内の里山の魅力を再発見しませんか？

③文化体験ガイド

お茶、お花、お琴など、日本文化の体験や、クラフト作りなど、得意なことを活かしませんか？外国人のお客様の時には職員も一緒に伺って通訳します。特技をお持ちの方は是非お知らせください！

NAGI’S キッチン

今回は～夏野菜～

暑さもひと段落しましたが、道の駅には夏野菜がたくさん出品してあります。今回はその中から、茄子、ズッキーニ、ササゲの３種類を使った料理を紹介します。

☆ササゲの肉巻きフライ☆　～ラタトゥイユソース～

材料（4 人前）

- ササゲ　６本
- 豚バラ　６枚
- ズッキーニ　１本
- 茄子　２本（長ければ１本）
- ホールトマト缶（角切り）　１缶
- 小麦粉　適量
- 卵　１個
- パン粉　適量
- コンソメ（顆粒）　小さじ３
- 塩　適量
- コショウ　適量
- 油（揚げ用）　適量

作り方

①野菜を切る。茄子、ズッキーニは 2cm 角に切る。
　ササゲは、端を切り取って２等分にする。
②鍋にホールトマトを開けて軽く煮立たせる。
　茄子とズッキーニは軽く炒めてからホールトマトの鍋に入れる。
　煮詰まりすぎたら水を足して顆粒のコンソメと塩コショウで味を整える。
③ササゲを下茹でする。塩を少し入れ２分ほど茹で、水にさらしてよく冷ます。
④冷めたササゲ２本に、豚肉をまきつけ塩コショウで下味をつける。
　フライの手順で衣をつける。
⑤170 度の油で転がしながら揚げ焼きにする。きつね色になったら油から上げる。
⑥半分に切って盛り付けて、ラタトゥイユソースをかけて完成！

ラタトゥイユは多めに作って、パスタソースにしても Good ！皆さんもぜひお試しください。

観光協会 HP にて「B2] バックナンバーがご覧になれます。www.bunasatotourism.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：2019 年 9 月 30 日　次回発行予定は 12 月末
TEL/FAX：0136-72-3597　MAIL：bunasatotourism@gmail.com