



黒松内岳山開き 新緑登山会 登山口での開会式の様子 2018.6.10

令和元年度定期総会を開催

令和元年 5 月 23 日（水）商工会館にて、第 3 回通常総会が開催されました。当日は、正会員 34 名のうち本人出席が 15 名、委任状出席が 12 名でした。また、佐藤副町長をはじめ来賓の方々が 3 名、商工会事務局より 3 名の方々にオブザーバーとして同席いただき、令和元年度の総会を無事終えることができました。小間会長の挨拶では、日頃より法人の活動を支える会員の皆様への感謝の気持ちを述べたあと、当会の昨年度の体験交流型観光における受入れ者数が 638 人に達し、外国人旅行者が受入れ数全体の 65% であることに触れ、今後更なる受入れ数の伸びに期待していると話されました。この日の来賓である佐藤副町長からは、町の観光振興の発展を目指した今後の展望や「地域観光開発強化事業」の委託先である当会との連携を深めていきたいとのご祝辞をいただきました。会議では、平成 30 年度の事業報告と決算、令和元年度の事業計画と予算案、役員改選について、いずれも異議なく承認されました。総会後は、商工会館にて懇親会が催され、会員同士の親睦を図り、会は盛況のうちに終えることができました。

昨年度まで臨時職員だった澤田奈那恵さんを正職員として事務局に迎え入れ、本年度は 2 名体制で事務局運営をスタートして参ります。社団法人化して 3 年目を迎える令和元年、これからは役員、会員の皆様をはじめ、行政の皆様、町民の皆様のご支援・ご協力なしに経営は成り立たないと感じております。今後とも、引き続きご指導ご鞭撻をいただきますようお願い申し上げます。（事務局・本間）



ホームページを通じ、海外から直接体験を申し込むお客様も増えています。

B2 ニュースレター

2019/6/30

～次回の協会主催イベント～
Beech Forest Market

フットパスクラブ通信 Vol.1

6 月 22 日～23 日にかけて行われた全道フットパスの集い in おたのレポート。今回は黒松内フットパスクラブ会員、笠間さんに寄稿していただきました。 ページ 2

【美一】Beech Girls Vol.4

2016 年以来約 3 年ぶりにコーナー復活！今回は温泉で働く石村さん。 ページ 2

じり通信 No.12 文：山本竜也

5 月の大型連休、10 年ぶりに黒松内のカタクリ群生地を訪れた筆者。10 年前に見つけた幻の「白いカタクリ」との再開。 ページ 3

NAGI' S キッチン 文・写真：田村渚

今回はブナ自然学舎の卵を使ったシフォンケーキ。お店のものもいいけれど、手作りもまた違った美味しさがあります。 ページ 4

<<次回の協会主催イベント>>

くろまつない夏のグルメフットパス

8 月 3 日（土） 9：00～

昨年秋に開催し好評だったグルメフットパスイベントを今年は夏に行います。

Beech Forest Market

8 月 24 日（土）、25 日（日） 10 時～14 時

道の駅くろまつない前広場

今年初開催！アートマーケット&フリーマーケットイベント。出店者募集中です。

フットパスクラブ通信 Vol.1 全道フットパスの集い in おたる

文：黒松内フットパスクラブ 会員 笠間さち子

皆さん「全道フットパスの集い」をご存知でしょうか？毎年2回道内の各地にフットパス歩きの愛好家が集まり、開催地を歩きながら交流を深めるイベントです。6月の小樽大会には、黒松内から10名が参加しました。クラブを代表し、全道大会のご報告をいたします。

【1日目】雨が降りしきる中、雨具を着用、忍路に向け出発。2日間のイベントは、地元フットパスクラブ、ボランティアガイド、小樽商科大生を中心に手づくりで運営しているようでした。忍路は古い港町、あちらこちらに廃墟が目立った。以前はニシン漁で繁栄、‘忍路高島およびもないが’の一節に登場するほどの漁場で、多くのニシン番屋が実在したよう。手袋状の半島は難所で沢山の船が遭難し、多くの犠牲者が出たことを地元のボランティアガイドさんに教えていただいた。忍路岩は何万年も前に海底火山の噴火によって作られ、岩石が固く、風化の抵抗力も強いいため、鋭い岩が配列した独特の景観になったそう。また、微量ながら岩には金が入っているとも伺った。この地は、国定公園として今なお美しい景観を保っているが、歩くことで忍路の特徴的な自然を体感することができました。

【2日目】赤岩・祝津コースでは、独特な景観を持つ赤岩の山道を歩いた。雨上がりであって緑が美しかったし、小鳥たちも喉を響かせ出迎えてくれた。かつて、ここにいた倭人も鳥のさえずりを聞いたのだろうか。そして、どんな想いでここに暮らしていたのだろうか。観光船アオバトにはいつか乗ってみたいと思っていたので、観光船に乗ることができる赤岩・祝津コースを迷わず選んだ。約1時間の遊覧は本当に楽しかった。クルーズ船から奇石を眺め、エメラルドグリーンやコバルトブルーに移る海面を観た時、自然の偉大さを感じ取ったし、一緒に歩いた仲間たちとも感動を共有でき本当によかった。今回の集いを運営した地元の皆さんからは、地域の歴史を学び、語り継ぐことの大切さや若者たちを巻き込んでまちづくりにも活かそうという姿勢が感じられた。黒松内でもフットパスメンバーが高齢化、活動が縮小していく現状をどう打破するか、担い手づくりにどう着手するか、改めてこれらの課題を意識することができました。



【美一】 Beech Girls Vol.4

数年前に、ご好評をいただいていた黒松内に住む女性へのインタビューコーナーが今シーズンより復活しました！



お名前：石村 千春 さん
1981年6月7日生まれ
共和町出身 / ふたご座 / B型
家族構成：ご主人と11歳、
7歳の娘さん2人の4人家族
住まい：8区

Q 1、子供のころはどんな女の子でしたか？

A 1、近所の友達と公園に行ったり、夏はプール、冬はスキーをして遊んでばかりの元気な女の子でした。子供の頃は岩内のスキー場に行っていましたけど、今は家族でニセコに行くことが多いですね。でも、年に1、2回は帰省がてら岩内のスキー場で滑ることもあります。

Q 2、黒松内のオススメの食べ物は？

A 2、親鳥！あの噛みごたえがやめられない！ピザも最高!! ピザドゥのピザを食べたら他のピザは食べられない。全種類好きなんですけど。ひとつにしろと言われたら、今はノルデンかな。

Q 3、生まれ育った共和のオススメスポットを教えてください。

A 3、共和ではないんですけど、岩内のダチョウ牧場です。主人の実家には月2回くらいは買物がてら立ち寄るんですけど、その際にダチョウ牧場に行って、ヤギやウサギにエサをあげて癒されてます。それと、動物にエサをあげてる子供たちにまた癒されてます(笑)。

Q 4、旅行で行ってみたい場所はどこですか？

A 4、やっぱりディズニーランド!! 何回行ってもまた行きたくりますね。子供たちを連れて行ってあげたい。

Q 5、黒松内に住んでみて感じたことを教えてください。

A 5、黒松内に住んで8年目を迎えましたが、人と人とのつながりが強い町だと思っています。引っ越したばかりの頃はこの町に馴染めるか不安でしたが、今では、とても住みやすい、いい町だなと思っています。

編集長から一言

温泉の受付にいる石村さんを私たち観光協会のスタッフは「さわやかさん」と呼んでいる。それは、彼女がさわやかな接客をしてくれるからだ。以前、石村さんからホテルに勤務していたということを伺った時、なるほどなと思った。なじみのお客様、全く面識のないはじめて出会うお客様、誰とでもさわやかに接することができるというのは特技だと思う。サービス業に携わる私たちも学ぶことが多い。

じり通信 No.12 「白いカタクリ」

文：山本竜也

大型連休中に町内某所の林を訪れた。目当てはカタクリである。

町民なら知る人も多いだろうが、毎年5月はじめ、この林はピンク色の絨毯におおわれる。ただし、見ごろは一週間ほどか。早すぎると淡い色のツボミが揺れるだけだし、遅すぎると色あせて縮んだ姿を眺めることになる。町から離れた地に住む者が満開を見るには、幸運に恵まれる必要がある。私の場合、この地の満開のカタクリを最後に見てから、もう10年になる。今年こそはという思いで、黒松内行きの計画を立てた。

そして当日、雨上がりの午後に、林に続く砂利道を上がると、一面のピンク色が迎えてくれた。まさに今日が満開日である。カメラを手に林のなかをゆっくりと一周する。道内では、著名なカタクリ群生地もあるが、観光客が殺到する。一方、この林には2、3人が見えるだけだ。北海道弁というあずましい花見である。

さて、満開を目の当たりにできた幸運を喜びながらも、ひとつ気になることがあった。何百輪、何千輪というカタクリが咲いているのであろうが、10年前、そのなかにたった一輪、白いカタクリがあったのだ。この林でカタクリを見るのは久しぶりだが、毎年どこかしらでカタクリは目にしている。しかし、白いカタクリを見かけたことはない。あれは幻だったのか。白がないものか、きょろきょろしながら林をもう一周する。が、見えない。大きなカメラを手にする人がいたので、声をかけると町民だという。「白いカタクリを見たことがありますか？」と問うが、「別の山で咲いているという噂はありますが、ここでは知りません」との答えである。あきらめた。

あくる日、ピンクの絨毯をもう一度見ようと、ふたたび林を訪れた。歩いていると、目にとまるものがある。花卉の一部が白くなったカタクリだ。昨日も注意深く見ていたはずなのに。一輪に気付くと、そのまわりに同じようなカタクリが何輪も見える。そして、真っ白なカタクリもあった。幻ではなかったのだ。

昨日はなかったはずの白いカタクリが今日になって咲いている。たった一日違うだけで、見られなかったものが見れた。満開のカタクリに出会うことも幸運だが、白いカタクリに出会うことはその上をいく幸運である。この4月、黒松内から330キロも離れた地に転勤となった私が、つぎに白いカタクリに出会えるのは何年後になるだろうか。



ひるまえナマら！北海道 無事放送終了！

NHK 札幌放送局が制作するお昼の情報番組、ひるまえナマら北海道（NHK 総合・午前11時半から30分間）の6月24日の回に観光協会より澤田がこの度生出演させていただきました。「体験する、さっぱり・ゆったり、食を楽しむ」のテーマで黒松内の観光情報をご紹介します。元々は5月28日に出演予定でしたが、急遽の特設番組によりその日は番組が中止となってしまう、放送日程を再調整して今回の放送となりました。

「体験する」のキーワードではブナ林ウォーク、フットパス歩き、黒松内岳登山、手ぶらで溪流釣り体験、手ぶらでサイクリングなど、黒松内の数々のアクティビティにつ

いて紹介。「さっぱり・ゆったり」のキーワードでは観光協会も事務所をおいている黒松内温泉ぶなの森についてとりあげられました。その日のゲストは鉄道フォトライターの矢野直美さんでスタジオ内は女性だらけ。“美肌の湯”との紹介でスタジオの空気は華やいでいました。「食を楽しむ」のキーワードではゲストの矢野さんに実際に toit vert のカマンベールチーズを試食していただき、その美味しさを体感してもらいました。

ここだけのちょっとした裏話ですが、コーナー直前のニュースで岩内出身力士一山本関について取り上げられた際、「実は一山本関のお兄さんが黒松内のウォンナーやベーコンを作っています。」とお伝えしたところ皆さんとてもびっくりされていました。メインキャスターの村上さんは「放送で言えないのが残念～」とおっしゃっていました。

放送後は町内の皆さまからたくさんの「見たよ」のメッセージをいただくとともに、町外からパンフレット送付などのお問い合わせもあり、テレビを通して黒松内の魅力が全道に伝わったのではないかと感じています。（澤田）



おすすめ YouTube くろまつない

くろまつないに関連する YouTube の動画の中からおすすめ TOP4 を紹介。

オススメその1

「Exploring the Japanese Countryside: Summer In Kuromatsunai」

邦訳：日本の田舎散策：夏の黒松内
2018 年 7 月に札幌の映像会社 メガコミュニケーションズさんに制作依頼したインバウンドへ向けた町の体験交流型観光を PR する動画です。町のグルメスポットをはじめ、農業、ヤマメ釣り、サイクリング等の体験を通じた人との触れ合い旅をテーマにしています。

オススメその2

タイトル「How to Make Cheese at Ange de Fromage」

邦訳：アンジュ・ド・フロマージュのチーズづくり
クール北海道株式会社が北海道プロモーションを手がける YouTube 動画シリーズ。武田牧場さんでの酪農風景、搾乳体験をはじめ、普段入ることのできない赤井川地区にあるアンジュ・ド・フロマージュさんの工房でチーズづくりの様子を見ることが出来ます。



オススメその3

タイトル 【男子禁制】北海道にある「女子しかいない町」に潜入してみた / 北の打ち師たち制作
視聴回数 12 万 5 千回以上。
黒松内は男子禁制の町であるという都市伝説を解明するというドキュメンタリー風の笑える動画。信じ難くキャッチなタイトルに惹きつけられます。最終的にたどり着いた商工会で、事務局長 D 氏が謎の解明に向け、有力な情報をほぼひとりで提供。因みに D 氏は音声のみの出演。

オススメその4

タイトル「HOKKAIDO KUROMATSUNAI / 黒松内の "人" に会い、ふれあう旅」
2017 年 9 月に、(株)北海道宝島旅行社と映像会社メガコミュニケーションズ、観光協会の協働により、はじめて制作したインバウンド向けのプロモーション動画。ふれあい旅をテーマに、ふあーむいん富田でのポテトチップスづくり、田中鮮魚店での車庫焼きなどを撮影しました。



NAGI' S キッチン



みなさんこんにちは。今回のテーマは、"卵"。

cafebeech さんの卵を使ってシフォンケーキを作りました。

お店のケーキももちろん美味しいですが、自分の手で作るケーキはまた一味違うので、ぜひ皆さんも作ってみてください。

材料 (直径 17cm 型の場合)

- ・卵…4 個
- ・グラニュー糖…70g
- ・サラダ油…大さじ 2
- ・牛乳…50cc
- ・薄力粉…70g

～トッピング～

- ・生クリーム…適量
- ・いちごジャム…適量



作

り

方

- ① 卵を卵黄と卵白に分け、卵白は使う直前まで冷蔵庫で冷やしておく。
- ② 卵黄の入ったボウルにグラニュー糖 1/3 量を入れ、泡立て器で少し白っぽくなるまで混ぜる。サラダ油を加え全体が白っぽくなるまで混ぜ、牛乳を加えて混ぜる。
- ③ 薄力粉をふるって加えて混ぜる。 ☆point→中心から外側に向かって混ぜる
- ④ 別のボウルに卵白を入れグラニュー糖の半量を加えてハンドミキサーで全体が白っぽくふんわりするまで混ぜる。残りのグラニュー糖を加えて柔らかいツノが立つまで泡立てメレンゲを作る。
- ⑤ 卵黄のボウルにメレンゲを 1/4 量を加え、泡立て器でしっかり混ぜる。残りのメレンゲを加えて底から生地をすくうようにして持ち上げてなじませ、切るように混ぜる。(この時ゴムベラ等を使うと Good)
- ⑥ 型に生地を流し入れ、型ごと 2 回下に落とし平らにならして 170℃に予熱したオーブンで 30 分焼く。(ならす時は、軽く落とす位で OK)
- ⑦ 型のまま安定の良い瓶などに乗せて冷ます。型から外して、お好みでホイップクリームやジャムなどをのせて完成です。

← 私は今回、母が作ってくれたいちごジャムを乗せてホイップクリームと共に頂きました。皆さんもぜひ、ご賞味ください。

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：2019 年 6 月 30 日 次回発行予定は 9 月末

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