

観光を基軸としたまちづくりで活躍する人材を育成

てしかが観光塾を開催します

11月9日(金)
～
11月11日(日)
川湯ふるさと館
(メイン会場)

てしかがえこまち推進協議会(会長・徳永哲雄町長)では、観光を基軸としたまちづくりで活躍する人材の育成を目的に「てしかが観光塾」を開催します。

今年で11回目を迎えるてしかが観光塾では「元気な会社のつくり方、元気な地域のつくり方」をテーマに、活力ある地域づくりや、地域を牽引していけるような人材の育成について、事例紹介やノウハウの伝授など行います。今年も国土交通省認定観光カリスマである山田桂一郎さんや、多くのメディアで活躍されている(株)日本総合研究所調査部主席研究員の藻谷浩介さんのほか、観光のまちづくりや、観光の現場で活躍する方々を講師として迎えます。また、塾生同士や講師の方と交流できる機会もありますので、観光関係者の方はもちろん、多くの町民の皆さんのご参加をお待ちしています。

- ▶塾長/徳永哲雄町長
- ▶副塾長/山田桂一郎(JTIC SWISS代表 国土交通省認定観光カリスマ)
- ▶参加料/一般10,000円 学生7,000円(一般・学生ともに弟子屈町民は無料)
※詳細につきましては後日新聞折込にてお知らせさせていただきます。

□申し込み・問い合わせ先

てしかがえこまち推進協議会事務局(役場観光商工課観光振興係内)☎482-2940(課直通)まで。

J A 摩周湖農業祭に「天ぷら屋」を出店

食・文化部会

てしかがえこまち推進協議会食・文化部会(木名瀬佐奈枝部会長)とユースフルネットワークてしかが(今井慎也会長)では、8月25日(土)にJ A 摩周湖Aコープ店前で開催された第12回J A 摩周湖農業祭「たぶん日本で一番早い新そば祭り」(J A 摩周湖・摩周そば生産組合主催)に今年で4回目になる天ぷら屋を出店しました。

今年初めて、地場産の大豆を使ったかき揚げを提供したほか、天然ヤマメや地場産のしいたけ、ナス、大葉など、弟子屈産にこだわった天ぷら・かき揚げが店頭に並びました。当日は台風の直撃も心配されましたが、幸い風雨はそれほどひどくはならず、例年と同じように、摩周そばと一緒に味わいたいと地場産天ぷらを求める多くの来場者で盛況となりました。

今年も、本事業の収益は、地場産品の活用促進に役立てるため摩周そば生産組合へ寄付します。



地場産野菜を使った天ぷらは大好評

硫黄山(アトサヌプリ)モニターツアーの参加者募集!

エコツーリズム推進部会

～一緒に町のシンボルツアーを作ませんか?～

てしかがえこまち推進協議会エコツーリズム推進部会(藤原仁部会長)では、地域の魅力を活かしたエコツアーの開発に取り組んでおり、平成28年に環境省から認定を受けた「てしかがスタイルのエコツーリズム推進全体構想」を活かして、硫黄山の登山再開を目指しています。この度、町民の皆さんからの意見を取り入れ、より魅力あるツアーとするために町民限定のモニターツアーを開催します。

- ▶日時/10月21日(日) 8時30分 硫黄山駐車場集合 13時解散予定
- ▶参加費/1人1,000円(保険代、駐車料金を含む)
- ▶参加条件/中学生以上の町民の方で、雨具と軽登山靴をお持ちの体力に自信のある方
- ▶定員/18人(申し込み多数の場合は抽選とします。団体での申し込みはご遠慮ください)
- ▶申し込み締め切り/10月9日(火)
- ▶申し込み・問い合わせ先/てしかがえこまち推進協議会事務局(役場観光商工課観光振興係)
☎482-2940(課直通) メール ecomachi@masuyuko.or.jp

問い合わせ先

てしかがえこまち推進協議会事務局(役場観光商工課観光振興係内)☎482-2940(課直通)

ワインイベント 葡萄色の週末(エビイロ・ウィークエンド)



弟子屈町のワインと料理で盛り上がりよう!

弟子屈町産ブドウ100%の赤ワイン「葡萄色の旦(えびいろのよあけ)」と地元食材の料理を味わえるイベント「葡萄色の週末」を今年も開催しています。

今年は参加飲食店も8店舗のほかに、新たに4軒のホテルも参加しています。各店では、弟子屈町産の食材を使った料理がワインと共に提供されます。

ぜひこの機会に弟子屈町産ワインと料理による「弟子屈マリアージュ」をお楽しみください。

※観光ホテル、欣喜湯、ワッカヌプリは宿泊者のみへの提供です。

▶開催期間/10月8日(月)まで

スタンプラリーも同時開催

イベント期間中は豪華弟子屈町産オリジナル商品などが当たるスタンプラリーを開催しますので、ぜひご参加ください。

□問い合わせ先/弟子屈町ブドウ・ブドウ酒研究会事務局(役場農林課農政係内)☎482-2936(課直通)

参加店舗

いなか家 源平 18:00~25:00 定休日/隔週火 ☎015-483-3338 大地の愛達セット キタアカリづくし	屈斜路湖畔の宿 ワッカヌプリ 定休日/— ☎015-486-7271 骨付きラム肉のオープン焼き	カフェレストラン ノーブル 10:00~21:00 定休日/毎週木 ☎015-483-3418 摩周ポークと 季節野菜のガレット	お宿 欣喜湯 定休日/— ☎015-483-2211 キンキのポ・テ・チ焼き
食堂と喫茶 poppotei 10:00~20:00(19:30ラストオーダー) 定休日/不定休 ☎015-482-2412 摩周ポークとマッシュポテトの 包みハンバーグ	旬の肴とまい酒 もつきり家 17:00~22:30 定休日/毎週水、第2火 ☎015-482-5811 若葡萄のトマトチーズグリル	炭家 石花木金 18:00~0:00 定休日/毎週日 ☎015-482-5151 摩周ポークのコンフィと 地場産野菜のピクルス	屈斜路プリンスホテル 17:30~21:00(20:45LO) 定休日/— ☎015-484-2111 フェアグラのソーテ&エリカソーセージ 弟子屈産じゃがいもビュレと共に
川湯観光ホテル 定休日/— ☎015-483-2121 弟子屈産ポテトツイスト ~赤ワインとトマトのソース~	すずめ食堂&バル 11:30~14:30/18:00~21:30(日曜を除く) 定休日/毎週水、第1・3木 ☎015-486-7380 エソシカ肉のローストビーフ ~カシスソース~	food&bar DOMANI 18:30~0:30 定休日/毎週日 ☎015-482-1985 弟子屈産野菜の キッシュ	café&bal COVO 11:00~14:30/18:00~21:00(要予約) 定休日/毎週水、第2火 ☎015-482-8557 摩周ビーフの パンツェロッチェー

今年の「葡萄色の旦」は…
弟子屈町産ブドウ「山幸」を使用した赤ワイン「葡萄色の旦」
2017年ビンテージは生産量わずか270本となりました。
ワイン用ブドウの栽培地としては日本最東端となる弟子屈町の美しい自然環境で
力強く育ったブドウから作られたワインは、樽熟成を行わずフレッシュなブドウの
風味を生かした味わいとなっています。ぜひお試しください。