北海道新聞 29年6月23日（朝刊）

後志観光「酒・肴」切り札に

連盟 今秋に周遊ルート

【倶知安】後志管内20市町村や観光協会などでつくる後志観光連盟（会長・西江栄二倶知安町長）は本年度、「酒と肴（さかな）」をテーマに管内を回る広域観光ルートをつくる。全ての市町村で住民ら対象の「公開ヒアリング」を開催して地元のおいしいおつまみと酒の組み合わせなどを聞き、それを基に専門家に各地の「酒と肴」を考案してもらう。さらに、それらをつなげて観光ルートを作り、首都圏などでの観光PRに生かす考えだ。（堀田昭一）

「大使」にソムリエ

ワインや食材 道外へ発信

酒造業が盛んな管内では、ビールを小樽やニセコなど、ワインを小樽や余市、蘭越など、日本酒を小樽と倶知安、ウイスキーを余市でそれぞれ生産している。一方、ウニやシラスなど日本海側の海産物、喜茂別のアスパラガスや黒松内の牛肉など食材も豊富。今回の取り組みは、これらを組み合わせて「大人の観光」を楽しんでほしいーという趣旨だ。

ルートづくりにあたり同連盟は、酒類と食事の組み合わせに詳しい小樽のNPO法人「ワインクラスター北海道」代表でシニアソムリエの阿部真久（まさひさ）さんを「大使」に任命した。7～8月に、各地で行う公開ヒアリングで地元観光協会や住民らの意見を聞いてもらい、それを参考にして各地の「酒と肴」を考案してもらう。

阿部真久さん

14日に倶知安町役場で大使の認証式が行われ、西江会長が阿部さんに認証書を手渡した。阿部さんは「後志は、うまい酒も食べ物もあるすばらしい地域。新たな魅力を地元の人と一緒に見つけたい」と意気込む。

同連盟は、各地の「酒と肴」をつないだモデルルートを秋ごろまでに公表し、東京や大阪の旅行会社に売り込んでいくという。

事務局の後志総合振興局は「後志の観光で『食』は欠かせない要素。北海道新幹線札幌延伸に向けて、観光客にアピールできるものを増やしたい」と話している。

※ 阿部氏は本学OB