



西ノ島町観光協会

インバウンド(外国人向け観光)の今

5、6年前から、西ノ島でも外国人観光客をちらほら見かけるようになり、今では毎日と言ってよいほど出会う機会が増えています。昨年度の統計によると、隠岐4島で614人、西ノ島では504人を数えました。その内訳をみると、フランス人を筆頭に欧米人が大半を占めています。彼らは日本人に比べて長期滞在で、移動は自転車か徒歩という点が特徴的です。その長期滞在という特徴から、宿泊は「ゲストハウス」を選ぶことが多いようです。

「ゲストハウス」とは、決して国賓を迎える様な迎賓館ではなく、観光施設としての簡易宿泊所です。本年6月に施行された「民泊新法」によって、宿泊所許可の敷居がかなり低くなったこともあり、オリンピックに向けて数が増えている宿です。料金は1泊3,000円くらいが一般的ですので、カプセルホテルの料金に近いものまであります。

例えば、東京駅近くの「プラネタイズホステル」は、地上10階建てのビル全体がゲストハウスです。104のベッドがあり、安い部屋はドミトリー(相部屋)で二段ベッド。シャワー・トイレは共同、食事はコンビニか外の施設を利用する仕様になっています。ここでは日本人が半分、外国人が半分という割合でした。

また、「ゲストハウス」のもう一つの特徴は、客同士が情報交換できる交流スペースが設けてあることです。客はこのスペースに集って、次の旅程を決めたり、同行したりということもあるようです。「ゲストハウス」という宿の形式は新しく聞こえますが、「ユースホステル」という施設も同じような印象でした。

日本人の若者や外国人にとって、「ゲストハウス」のような宿泊施設も観光に大きな役割を果たしていくのではないかと感じました。



発見! 西ノ島の自然の魅力 Vol.32 『顔白?のハクセキレイ』

秋は渡り鳥の季節。その中で最も普通に見られるのが、国賀浜や市街地の公園などによくいるハクセキレイです。長い尾を上下に振り、白と黒のツートンカラーの体が特徴的です。一年中見られますが、渡りの季節には島外から飛来する個体のため、数が多くなります。

このハクセキレイ、顔の白い個体が時々見られます。実はハクセキレイは世界中に広く生息し、亜種(同じ種類だが、生息地が隔離され形態に差異が認められている種)が多く知られています。顔の白い個体は主に大陸に住むホオジロハクセキレイやシベリアハクセキレイといった亜種なのです。

双眼鏡がなくても見つけやすいハクセキレイ。この秋は彼らの顔に注目して渡り鳥たちの長旅に思いを馳せてみませんか?

文・写真:江崎 逸郎(元西ノ島町観光協会職員 北海道苫小牧市在住)



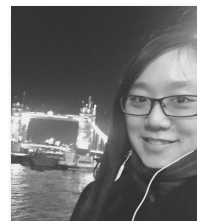
▲ハクセキレイ



▲ホオジロハクセキレイ

香港の10月をご紹介します！

さわやかな秋晴れの続く今日この頃、皆さんいかがお過ごしでしょうか。
今回も香港の話をしたしたいと思います。



国際交流員
ウォン・チンイン・クレオ

香港の10月のイベントと言えば？

10月1日は中国の^{こっけいせつ}国慶節ですので、香港では国慶節を記念する花火大会があります。

1997年からほぼ毎年開催されている花火大会はビクトリアハーバー（英語：Victoria Harbour、香港島と九龍半島の間にはさまれている湾）で行われるので、香港の色々な場所で鑑賞できます（テレビでの生中継もありますよ！）。

また、10月31日のハロウィンにあわせて、テーマパークではハロウィン限定のイベント、お化け屋敷やパレードが行われます。

香港の10月の食べ物と言えば？

^{しゃんはいがに}上海蟹です！上海蟹は広東語で「大閘蟹」（読み：ダイ・ザッ・ハイ、広東語ピンインでは daai⁶ jaap⁶ haai⁵）と言います。もっとも有名な産地は中国江蘇省の^{こうしよしやう}陽澄湖です。上海蟹の旬は旧暦9月～10月で、9月は腹が丸い雌蟹、10月は雄蟹を食べるので、「九圓十尖」（広東語読み：ガウ・ユン・サツ・ジム）という言葉がありますよ。

上海蟹の魅力は濃厚な蟹味噌です！蒸した後の蟹味噌は黄金色になり、なめらかでクリーミー、芳醇な香りもします。一方、上海蟹の白身は食べる手間に比べて量が少ないため、白身を食べない方もいらっしやいます。しかし、私にとっては上海蟹の白身は甘くておいしいので、もったいないから全部食べます（笑）。

蟹は中国医学の考えでは体を冷やす性質の食べ物なので、上海蟹を食べるときは生姜や酢などの体を温める物と一緒に食べます。紹興酒は餅米をベースにつくられた醸造酒で、中国医学では体を温める飲み物とされているので、よく上海蟹を食べる時に飲みます（私は熱燗をおすすめします～）。

上海蟹はどこで食べられますか？

香港にある中華料理のお店（特に上海料理や蟹料理専門のお店）なら食べられますよ。

もちろん、上海蟹の専門店で購入することもできます！上海蟹は生姜のスライス2～3枚と一緒に蒸し器に入れて、大きさによりますが15～20分ぐらいで蒸し上がります。蟹味噌と白身は生姜の千切りを入れた^{ちんこうこうず}鎮江香酢（黒酢の一種）につけて食べます。調理法はとっても簡単ですので、誰でもできますよ！

これ以外は、紹興酒に漬けた「^{ずいしえ}醉蟹」（広東語読み：ズイ・ハイ）と上海蟹の蟹味噌を使ってつくった小籠包もあります。よかったら是非食べてみてくださいね！
※上海蟹の蟹味噌はコレステロールが多量に含まれているので、食べ過ぎないように注意が必要です！



▲上海蟹は蒸した後、オレンジ色になります！



▲上海蟹の蟹味噌は蒸した後、固くなります！