

Enjoy Nishinoshima!

西ノ島町観光協会

観光情報の入口

近年、観光客の旅行スタイルに変化がみられ、団体旅行から個人旅行への移行が進んでいます。個人旅行の特徴は、観光地の情報を自分で探し、自分で計画を立てることです。つまり、旅行代理店へ行かず、パソコンやスマートフォンを使い、ホームページなどで情報を得ることが多くなっています。このことから、観光を宣伝する場所は、新聞やテレビというマスメディアから、インターネットに移りつつあるという事でしょう。

こういった時代の流れの中で、約3年前から西ノ島町観光協会も宣伝のウエイトをホームページに置いています。ホームページの閲覧数の統計をとってみると、1日平均800人(月平均25,000人)のアクセスがありました。閲覧する方がそのまま観光客になる訳ではありませんが、西ノ島に関心を持つ方が少なくともこれくらいはいる、という事です。

西ノ島町観光協会のホームページには、観光地、旅館、食事、船のダイヤ(隠岐汽船、島前内航船と欠航情報)などが掲載されています。これらの情報をきっかけとして、実際に西ノ島へ来てもらえるような仕組みを作るため、試行錯誤の最中です。

【ホームページのアドレス】 <https://nkk-oki.com/japan/>

【スマートフォンアプリ】 App Store や Google Play で「隠岐航路案内」を検索してください。
※フェリーや内航船の時刻表、乗換案内、運行状況を確認できます。



▲ホームページ



▲アプリ



▲ホームページ QRコード



発見! 西ノ島の自然の魅力 Vol.36 『舌打ちのような声の冬の鳥』

昨年2月、赤ノ江の林道を歩いていると、しげみの中から「チャッ!」と鋭く、舌打ちのような声が聞こえてきました。声の主はミソサザイ。森林にすむ体重10グラムほどの日本最小クラス鳥です。西ノ島を含む隠岐では繁殖せず、冬に渡ってきた個体が観察されますが、あまり記録は多くありません。

というのも、その声はウグイスの声に似ていて(冬のウグイスは「ジャッ」とミソサザイよりやや濁った声で鳴きます)、慣れないと区別できません。私も怠慢を反省して怪しいと思った声の主を探すようにしたところ、沢沿いを中心に波止や物井など町の近くでも見つけることができました。

西ノ島では昔、ミソサザイを「ヤブクグリ」という方言で呼んでいたそうです。意外と私たちの身近なところに潜んでいる鳥なのかもしれませんね。

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)



▲ミソサザイ

スコットランドの美味しい料理

桜前線の待ち遠しい今日この頃、皆さんいかがお過ごしでしょうか。
今月は久しぶりにスコットランドの話をしたしたいと思います。スコットランド
と言えば、ウィスキーや海鮮以外に、料理も美味しくて有名です！



国際交流員
ウォン・チンイン・クレオ



スコットランドと言えば、ハギス！～Haggis～

ハギスとは、ミンチされた羊の内臓（主に心臓、肝臓、肺）と香辛料を、羊の胃袋に詰めて茹でたスコットランドの伝統料理です。ハギスは深い茶色で内臓も入っていることから、食欲をそそるような見た目ではありませんが、とっても美味しいです！ちょっと弾力のある歯ごたえがあります。

ハギスはそのまま食べるよりも、スライスして、ポテトとスウェーデンカブのマッシュ（スコットランド英語：tatties and neeps）と一緒によく食べます。

海外ではなかなか食べることができない料理なので、スコットランドに滞在しているときは、ほぼ毎日食べています！ハギスは私のコンフォートフード（英語：Comfort Food、シンプルに準備された、幸福感を与える食べ物）の一つです。



フィッシュ・アンド・チップスもあります！～Fish and Chips～

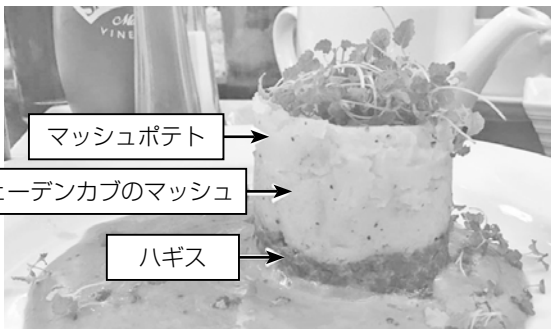
フィッシュ・アンド・チップスとは、魚のフライとフライドポテトのことです。魚のフライは白身魚（タラ等）の切り身で作ります。こだわった店では、魚の種類と衣（パン粉、小麦粉、卵と水でできた生地）まで選べます！フライドポテトを食べるときは、トマトソース以外にタルタルソースや白酢につけて食べるのも美味しいです！

私はフィッシュ・アンド・チップスが好きですが、スコットランドのフィッシュ・アンド・チップスは非常に大きいので、お腹が空いていないとほぼ食べきれないです！



スコットランドを代表するデザート、クラナカン～Cranachan～

クラナカンとは、ホイップクリーム、ウィスキー、ハチミツ、オートミールとラズベリーを混ぜた、歯ごたえがある甘いデザートです。今はホイップクリームまたはヨーグルトを代用しますが、伝統的なレシピでは、クラウディー（スコットランド英語：crowdie）というスコットランドのソフトなフレッシュチーズを使います。ラズベリーの代わりにイチゴやブルーベリーを使っても美味しいですよ！



モノクロの写真では分かりにくいですが、一番下にあるのがハギスで、上からマッシュポテト、スウェーデンカブのマッシュです。



スコットランド東北部の小さな町にある店で食べた、かなり印象に残ったフィッシュ・アンド・チップスです。フィッシュの長さは何センチだと思います？（笑）