



北海道洞爺湖サミット
道民会議 2008

北海道洞爺湖サミット道民会議プレスツアー

7月に開催される北海道洞爺湖サミットを前に、開催地である北海道の魅力を世界に発信するため、道民会議主催による在京外国人記者を対象としたプレスツアーを実施。これまで道内各地で4回実施され、最後となる5回目は留萌・宗谷管内を訪れました。



歓迎夕食会のテーマを「羽幌の食材PR」と位置づけ、地元農水産物を使用したメニューを提供。もちろん焼尻めん羊も紹介しました。



プレスツアーは、イギリスや中国など7カ国・11人の記者が来町。歓迎夕食会では管内の市町村長も出席し、留萌管内の魅力をPR。



二日目は海鳥センターを視察。ジュニアレンジャーが一人ひとり担当を決めて、施設内の説明を行います。最初は緊張気味。



羽幌の紹介といえば、郷土芸能も忘れてはなりません。外国人記者を前に「こきりこ唄」を披露。みなさん見入っていました。



北るもい漁協から提供された新鮮な甘えび。また、JAオロロン提供のお米は、サミット本番の警備スタッフの食事に使われるそうです。



レンジャーの最後の役割は、ウトウの生態や観察方法を説明する紙芝居の披露です。全て手づくりのこの紙芝居に全員耳を傾けます。



施設内の説明がひと通り終わると、記者さんから質問攻めに。レンジャーたちは大人気。テレビで見かける有名人の取材のようです。



光と音を織りまぜ、海鳥繁殖地を模式的に紹介しているジオラマの説明風景。完成度が高いと評判のこのジオラマに一同注目です。



今 回のツアーはイギリスやドイツ、中国など7カ国のメディア10社、合計11人の記者が訪れ、わがまち羽幌を視察していきました。

留萌管内でのスケジュールは増毛からスタートし、羽幌で一泊して翌日に宗谷管内へ移る日程で行われました。はぼろの味覚を紹介

羽幌でのメニューは栽培漁業センターを視察した後、この日の宿泊施設となるサンセットプラザで歓迎夕食会が開催されました。

羽幌の豊富な食材を広くPRするために行われた夕食会では、焼尻めん羊をはじめ、農協・漁協の提供による地元食材を使った料理が並べられ、併せて焼尻めん羊の飼育環境を紹介する映像や両組合長による農水産物の紹介が行われ、味覚・視覚・聴覚ではぼろの美味しさを味わっていただきました。

ジュニアレンジャーが案内

二日目は海鳥センターを視察。センター内の説明をはじめ、海鳥保護や環

境保全活動の取り組みを紹介しました。

案内役は海鳥センターの小学生スタッフ・ジュニアレンジャーの6人。一人ひとり役割を分担し、外国人プレス相手に丁寧な説明をするとともに、全員でウトウの生態を紹介する手づくりの紙芝居を披露。プレスからは盛んな拍手が送られました。

この後、海鳥センター職員からオロロン鳥の保護増殖活動の紹介と、自然空間はぼろの金田代表によるピオトープの取り組みも紹介され、羽幌でのツアー日程を終了しました。

どこに行っても自慢できる羽幌の食材と、今サミットのテーマでもある「環境」への取り組みについて、国内外に発信する良い機会となりました。



いい笑顔で、おもてなし。

【北海道洞爺湖サミット道民会議】

北海道洞爺湖サミットの成功を期するため、北海道全体の受入体制を確立し、併せて関連する事業の実施により本道の活性化に資することを目的とした、北海道知事を会長とする官民一体となった組織。