

焼尻島

平成26年6月27日

第5号

地域おこし協力隊
奥野

Yagishiri



開会前からにぎわう本祭会場

6月21日、22日と『サフォークまつり in 焼尻』が開催されました。

21日の前日祭は参加者申し込み型。焼尻島の暮らしに興味がある人を対象としたもので、道内からの参加はもちろん、川崎市や福岡市といった遠方からの参加者もいらっしやいました。日中はオンコ原生林を歩くガイド付き散策や、西浦港でのうに獲り体験、夕方からは実行委員会スタッフと参加者との交流会を開催。通常の観光では味わえない、島民とじかに接する機会がふんだんに盛り込まれました。きっと、楽しんでいただけたことと思います。

22日の本祭は今までのめん羊祭りを踏襲。事前に用意された15頭分の手切り肉は、1人あたりの販売数を制限せざるをえないほど飛ぶように売れ、訪れた人たちを楽しませました。そのほか、今回は待合所の展示コーナーやフォトラリーなどの体験企画を新設。食事を楽しんだあとに自転車を借りるお客様も多く、島内の風景を満喫されていました。(漁船乗船体験は強風のため中止)



前日祭ハイライト

6月21日(土)



13時30分ごろ
参加者受付開始です

「ガイド付き散策」や「うに獲り体験」など、焼尻島ならではの限定企画を用意した今回の前日祭。

「ガイド付き散策」では、オンコの原生林をゆっくり歩き、焼尻島の魅力を体感していただきました。川崎市から訪れたご家族のお母さんは「普通に歩くだけでは伝わらない魅力が伝わった」と、声を弾ませていました。



「ガイド付き散策」
島民目線の解説で歩きます



「うに獲り体験」
参加者のみなさん、見慣れない漁具に興味津々!

「うに獲り体験」は、漁師であり実行委員長の高松亮輔さんが自ら指導。札幌からお越しの女性は「私はひとつ獲るのが精一杯だったけど、高松さんがひよひよと獲っていく姿には感激しました」と話してくれました。



焼尻島産の食材を使った
料理を囲んでの交流会

夜の「交流会」では、山菜の煮しめや浜鍋、つぶごはんなど、島の食材をたくさん使った料理がずらり。素朴で飾らない、島の日常が垣間見える料理もまた、大好評でした。



本祭ハイライト

6月22日(日)



生憎の小雨でしたが、
お客さんの熱気も負けません！



サフォーク肉はもちろん、
焼尻自慢の魚介類も…

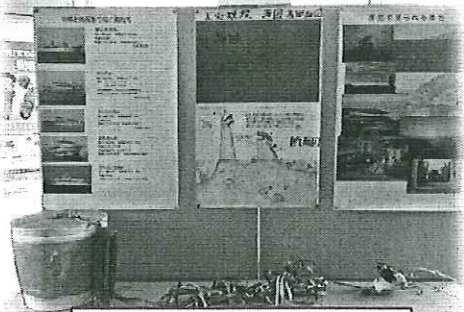


誕生3年目！
オロ坊も駆けつけてくれました。

第1便高速船からたくさんのお客さんが訪れた本祭。焼尻島としては、間違いなく今年1番の客入りでした。

生憎の小雨模様でしたが、会場の焼き台は9時30分の開会を前にして満席状態。急きょ、焼き台が増設されるほど、にぎわいを見せていました。

しばらくすると「旨い！」と声。



駅待合所に設けた
「展示コーナー」

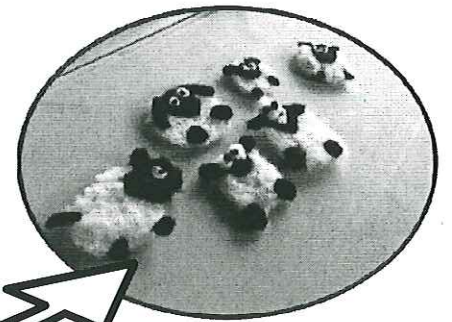
11時ごろあたりから、地図を片手に自転車に乗る人もちらほら。指定された島の景色をカメラで撮りに行くと特産品が当たる企画、「フォトラリー」も盛況でした。鷹ノ巣まで自転車で行ったという男性は、「いい運動になりました」と笑顔。景品の海藻類を手にしていました。

また、駅待合所に設置された「展示コーナー」では、かつて就航していた船や、島で使われている漁具を紹介。こちらにも注目を集めていました。

協力隊も頑張りました




忘れちゃいけない！
ぼくら地域おこし協力隊も出展させていただきました！



内容は…、羊の毛を使ったクラフト(手芸)体験コーナー。所要時間50分の体験を計4回お行いました！

食べ物以外では唯一の出展だったため、お客様が来るか心配していたのですが、フタを開けてみれば、毎回定員オーバーの大盛況！ホッとしたのが正直なところ。。

焼尻島のお祭りでしたが、羽幌、天売の協力隊員の2人、役場総務課の方々にも協力して

頂きました。また、準備段階では  メエメエの会の藤田貴子さん、当日は三浦綾子さんに色々とお助け頂きました。この場を借りてお礼申し上げます。本当にありがとうございました！

インターネットでも焼尻島の情報を発信しています！(^^)

ブログ 『関西出身の協力隊員が焼尻島でなんやかんや頑張っちゃいますブログ』
(<http://www.iju-join.jp/chikiokoshi/blog/4264/>)
羽幌町のホームページから見る事ができます！

ツイッター 焼尻なう @yagishiriTV
フェイスブック 焼尻なう ~焼尻島情報館~

※「見かたがわからない！」という人がいらっしゃいましたら、
ぜひお声掛けください！ご案内します！

