

なよろ  
**名寄市** **vol.3**  
**観光振興計画**



第3回テーマ

**「名寄（なよろ）」の知名度を向上させよう！**

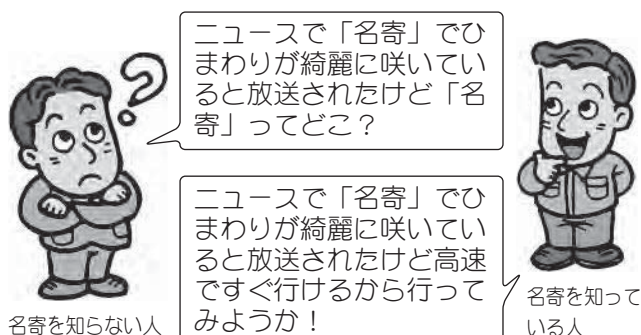
昨年、道内外で開催した物産イベントで、名寄市についてアンケート調査を実施しました。

その結果、道外では「松山千春さんの出身地ですよな？」など「名寄」という地名はほとんど浸透しておらず、さらには道内でも「どこにあるのかわからない」と多くの意見を聞きました。

また、「名寄」を「なより」など「なよろ」と読めない人も多くいました。

交流人口の増加を図る上で「名寄」の知名度を上げることは、観光・交流客が行動しようという動機づけに必要不可欠な要素です。

今後は、市外に発信する情報の「名寄」の文字には「なよろ」とルビをふることも知名度向上策の一つです。



多額の費用を投じて、広報宣伝活動をすることも必要ですが、厳しい財政状況からも限界があります。

現在は、いかにテレビなどのマスメディアに取り上げてもらえるアイデアを提案できるかの地域間競争の時代です。情報を受信するお客様のニーズを捉えたアイデアが情報発信力の向上となり、行ってみたい地域の動機づけの一つとして認知率の向上につながっていきますので、市民のみなさんにも、様々なアイデアの提案をお願いいたします。

観光客が、その地を訪れる動機づけの要因に「食」がトップに位置付けられています。現在、各地域でご当地グルメの開発が盛んに行われています。「ここに寄ったら〇〇を食べよう」という「食」があると、観光客に「ご当地グルメ」と「地域」の両方が記憶される可能性が高くなります。

本市では、ご当地グルメの可能性として「なよろ煮込みジンギスカン」を積極的に宣伝しています。この煮込みジンギスカンとは、名寄で昔ながらに食べられている煮込むタイプのジンギスカンの食べ方を分かりやすく宣伝するために命名した名前です。

また歴史的にも、智恵文地区は戦前から道内有数のめん羊の一大産地でもあったことから、他のジンギスカンで有名な地域と比較しても早い時期から夕し付きのジンギスカンを精肉店や飲食店で販売していたこともわかりました。

このように煮込むタイプの食べ方が古くから名寄の食文化として、他の地域にはない独自の食べ方の文化を育んできました。

7月4日6時（な・よ・ろの日）を煮込みジンギスカンの解禁日として、現在は市内6店舗で食べることができますが、今後はさらに食べることができる飲食店を増やす予定です。

また、7月6日～8日に札幌ドームで開催されました道内14の振興局の代表が集結するグルメイベント「なまらうまいっしょ！グルメグランプリ」に上川総合振興局代表として、なよろ煮込みジンギスカンが出場し、見事3位に入賞しました。イベントに来場した多くの道民の方も他のグルメと比較しても遜色ないご当地グルメとして「なよろ煮込みジンギスカン」を評価していただきました。

ジンギスカンは北海道遺産で、北海道が誇る食ブランドの一つです。市民のみなさんもこの煮込みジンギスカンを名寄市のご当地グルメとして愛着と誇りを持っていただき、今まで以上にジンギスカンを食べ、お客さまへも積極的に「なよろ煮込みジンギスカン」を薦めていただくことが「名寄」の知名度向上に繋がっていきます。

