

一色町の賑わい創出へ

新メニューや観光コース発表

西尾南部ベイ
エリア協議会

今まで個々に輝いていた魅力を結びつけ、三河湾に面した一色町に賑わいを創出して地域の活性化をめざそうと設立された西尾南部ベイエリア協議会(山本浩二会長)は27日、2018年度の成果報告する事業発表会を西尾コンベンションホールで開いた。

農業・漁業を中心とした産業や観光、文化に特色のある一色町の一色港に、一色うなぎ漁協が「一色うなぎレストラン」を建設することをきっかけに発足した同協議会は、漁協や商工会、観光関係の11団体と行政で構成している。

農林水産省の農山漁村振興交付金の農泊推進事業と

人材活用事業(総額約1050万円)を活用し、NP〇法人西尾幡豆まちづくり観光プロモーションの都築貴弘理事長や愛知淑徳大の谷沢明教授、地元一色高校愛知淑徳大の学生などの協力で特産品の新メニュー開発、体験プログラムの創造、観光案内育成を二本柱にしてSNSでの情報発信などの事業を展開してきた。

「一色十色(いっしきといろ)」をコンセプトにした発表会には約120人が参加。主催者あいさつに立つた山本会長は、事業による地域の活性化へ期待を込めた。来賓祝辞で西尾市の長島幹城副市長は、一色漁港周辺エリアを西尾南部ベイ



佐久島の特産品を使った新メニューを発表する提案者



試食会で特産品の新メニューを味わう参加者たち

エリアと命名して活動した同事業について「観光立国をめざす国の施策に沿った全国に先駆けた事業で、タイムリーな企画。今年6月にうなぎレストランがオープンし、一色さかな広場や一色さかな村、佐久島と合わせて三河湾屈指の観光エリアとなる。この事業を一つの契機として、ますます大勢の観光客を迎え、このエリアがさらに発展することを期待している」と述べた。

事業概要の報告のあと、都築理事長がコンセプトを説明。新メニューの発表では一色高生が「うくなつ」というなぎHARUMAK

I、レストランテキサクの和田圭太郎さんが「一色毒バフェ」と「一色毒のスムージー」、出張イタリア料理aliveareの市川永里子さんが「サツマイモのニョッキ」と「アカモクドレッシング」を紹介し、試食会も開かれた。参加者は特産品を使った新しいアイデアの味を堪能した。体験プログラムの発表では、愛知淑徳大の学生が「Do You Knowとこつてん?」漁船体験「ベンガラ染めの手提げづくり」を説明。観光案内人の育成講座を受講した人たちがおすすめの観光コースを紹介した。