

江差観光だより

平成27年第1号 4月発行

【発行】江差観光コンベンション協会

江差町字中歌町193番地の1・江差町役場追分商工観光課内
TEL 52-4815 FAX 52-5666

[E-mail] esashi-kankoukyoukai.com

江差観光コンベンション協会 平成27年度定期総会終了

新年度事業を決定しました

3月5日(木)ホテルニューえさしにおいて、平成27年度定期総会を開催しました。平成26年度事業報告・収支決算報告の後、平成27年度事業計画・収支予算案を提案し全会一致で可決しました。

観光産業の振興・発展のため、今年度も引き続き「北海道の里構想」を原点に、協会で対応できる事業については、積極的に実行し、よりよい地域づくり・観光地づくりを目指していきます。

なお、役員につきましては、昨年引き続き下記のメンバーとなります。

役員一同、一年間の事業に全力で取り組んで参りますので、町民の皆様方のご協力を宜しくお願い申し上げます。



追分流れるロマンの町 江差 北海道の里構想の推進

コンベンション協会は、次の7本柱で今年度事業を展開します。

- 一、人情(ふれあひ)事業
- 二、海・海洋事業
- 三、歴史・文化食事業
- 四、観光客誘致宣伝事業
- 五、観光普及事業
- 六、広域観光事業の推進
- 七、観光協会の強化策の実施

江差観光コンベンション協会 平成27年度 行事予定

- 2月1日 : 江差たば風の祭典
2月7・8日 : 冬江差“美味百彩”なべまつり
4月～10月 : にしんのぼり設置
4月初旬 : トイレステッカー貼り
4月19日 : クリーンアップ作戦参加
4月下旬 : レンタカー会社訪問
5月1日 : 手ほどき工芸館開館
6月中旬 : 町内観光施設見学会
6月中旬 : 松前・上ノ国・江差3町合同キャンペーン
6月下旬 : かもめ島クリーン運動
7月3日 : 活!! 江差海鮮みなどイカ刺し祭り
7月4・5日 : 江差かもめ島まつり
8月9・10・11日 : 姥神大神宮渡御祭
11月初旬 : 旭川札幌誘致宣伝事業

江差観光コンベンション協会 平成27年度観光功労者表彰

3月5日(木)総会の席上、町の観光事業発展に顕著な功績があった次の方々に、観光功労者表彰を贈り功績をたたえました。

- ひやま漁業協同組合女性部江差支部 支部長 藤谷 真理子 ● JA新はこだて女性部江差支店江差支部 部長 笠原 幸子



永年にわたり江差町の観光振興に尽力されるとともに「北海道の里 追分流れるロマンの町」の実現に向けた各種事業に積極的に参画・協力をいただき観光地づくりに大きく貢献されました。

江差観光ふるさと大使

3月5日(木)総会の席上、江差観光ふるさと大使任命書交付式をおこないました。

【任命者の紹介】

● 檜山振興局

振興局長 立花 謙二 氏

江差町を愛し、日頃より江差町の観光振興のための様々な取り組みへの支援に対しまして感謝申し上げます、今後も江差町の観光振興のため更なるご尽力を頂くことを謹んでお願いし、江差観光ふるさと大使に任命いたしました。



観光名刺で江差町のPRを... 観光名刺の台紙 販売しています! 800円 (3種1セット100枚入)



平成27年度役員

【会 長】 打越東亜夫 【理 事】

【副会長】 小笠原 隆 田島 千造

【総務企画・産業振興部】

部 長 大門 和子
副部長 隅田 秀男
部 員 佐藤 澄世志
藤谷 一明
甲谷 莊一

【監 事】 山尾 隆一
藤井 明

【事業開発部会】

部 長 西海谷 望
副部長 出村 龍尊
部 員 中川 英雄
田畑 裕士
鹿能 剛
辻 雄一郎

【誘致宣伝部会】

部 長 瀬野田 徳男
副部長 寺澤 清彦
部 員 葛西 利明
増田 浩伸

第30回 たば風の祭典

江差たば風祭典実行委員会、10団体の構成員の皆様のご協力のもと各種イベントが、盛況に終了いたしました。江差追分セミナー、そば打ち体験、ドッチボール大会、フォークダンス等の各イベントにご参加いただきありがとうございました。

第15回冬江差「美味百彩」なべまつり

2月中開催された「たば風の祭典」のメイン行事として、2月7日(土)・8日(日)旧生涯学習センター体育館を会場に、今年で15回を迎えた「冬江差「美味百彩」なべまつり」を出店23店舗・25種類の鍋が揃い開催されました。函館からのツアーバスを含め、町内外から3500人のご来場をいただき、郷土食豊かな鍋、オリジナル鍋など、たくさんの鍋料理をご賞味いただきました。ステージでは、沖揚げ音頭・五勝手鹿舞の披露に、しげっちをと近隣町のゆるキャラ7体のゲーム大会。恒例のお汁粉サーブ、いも詰放題、抽選会と江差町交通安全母の会のコーヒー無料サービスコーナーなど、たくさんの方々のご協力をいただき盛況に終えましたことお礼申し上げます。

また、第5回N-1グランプリも開催し、ご来場の皆様の投票の結果、優勝は上ノ国町の居酒屋 美里さんの「牛すじの黒胡椒煮込み」に決まりました。N-1グランプリ優勝なべのレシピとN-1グランプリ10位までの結果をご紹介します。



優勝

牛すじの黒胡椒煮込み

居酒屋 美里

第5回 N-1グランプリ結果発表

優勝	牛すじの黒胡椒煮込み	居酒屋 美里
準優勝	江差浜なべ	居酒屋 江差会館
3位	くじら汁	ひやま漁協江差支所女性部
4位	ポトフ風トマトキムチ鍋	地域活性化協力隊 X さと水
5位	たち汁	居酒屋 みどり
6位	ころん鍋	えさし水土里の会
7位	マグロもつ煮なべ	奥津軽トリーム
8位	もつ鍋	滝野庵
9位	北海道風いも煮鍋	手打ちそば 和海
10位	ゴツコ汁	ふしどり

【レシピ紹介】

○材料(4人分)

牛すじ	400g
白菜	4枚
水菜	40g
ブラックペッパー	少々
酒	50cc
みりん	20cc
薄口醤油	少々
塩	適量
水	2ℓ

○調理方法

- ①牛すじを少し大きめにカットし、下湯でした後、軽く水で洗う。
- ②水2ℓを鍋に入れ、下湯でした牛すじと酒を入れ、柔らかくなるまで弱火で煮る。
- ③水菜は2cmに切る。白菜は茹で巻きすに並べて巻き3〜4cmの長さに切る。
- ④牛すじが柔らかくなったら、みりん、薄口醤油、塩を入れ味を調える。
- ⑤仕上げにブラックペッパーをかけ、水菜をのせて完成。



準優勝 江差浜なべ

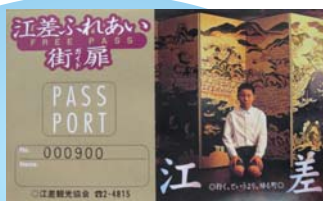
3位 くじら汁



毎月24日は

にしんの日

「歴史・文化・食事業」の中で、江差の食(地場産品・郷土料理9の取り組みを行い毎月24日を「にしんの日」として、町広報誌・協会ホームページでのPRと協賛店をご紹介します。



あなただも

町のセールスマン!

～ふれあい街扉(ガイド)パスポートのご紹介～

町外から訪れるお客様や観光客を町の観光施設に町民自らご案内いただくために、案内者1名分(町内在住者に限る)の入館料を免除する「江差ふれあい街扉(ガイド)パスポート」を無料配布しています。お求めは、役場1階江差観光コンベンション協会(追分商工観光課内)窓口までお越し下さい。

～手ほどき工芸館のご案内～

手ほどき工芸館が5月1日(金)に開館いたします。(日程についての詳細は、後日折込チラシにて告知いたします)はた織り、和小物づくり、手作り帽子などなど体験できるほか、銅板工芸、陶芸などの作品展示もしています。お気軽にお越しください。

町内で様々な手工芸を趣味にしている方
出展お待ちしております!!

手ほどき工芸館へ出展参加

**団体・個人
募集中!!**



4月から

にしんのぼり

再び...
江差の空を舞う!
江差の海に「にしん」が
群衆る日を願ひ...