

観光考察



先回ご案内した「蒲郡市観光ビジョン委員会」で検討してきた結果、観光都市「蒲郡」の問題点が浮かび上がってきました。その中の代表的なものを紹介します。

まず海に関すること。竹島や三河大島、海辺の温泉地やラグーナ蒲郡など、蒲郡の観光と海とは切っても切れないもの。ですから、その海の汚染は死活問題。また、この海を体験できる場所も少なくなっています。以前は、夏の娯楽といった海水浴でしたが、海水浴場利用者も年々減少しています。日間賀島や伊良湖への定期航路もすでに閉鎖されています。

次に、市民の皆さんと観

観光都市「蒲郡」の問題点

問合せ先 商工観光課 66 1120

観光三二情報

四温泉地利用客数 (H15年): 約 112 万人
 竹島周辺利用客数 (H15年): 約 93 万人
 ラグーナ蒲郡利用客数 (H15年): 約 387 万人



西浦温泉

光業界との間で、観光に対する意識にずれがあるように思います。観光業界も、今まで、市民に理解を求める努力をしてこなかったのではないかと思います。皆さんも、蒲郡が観光地であるという意識をあまりお持ちでない方も多いのではないのでしょうか。

これらの問題点を基に、委員会ではこれからの観光都市「蒲郡」としての方針を決め、具体的な取り組みを検討してまいります。そして市民の皆さんにもご意見をいただいで、観光ビジョンを策定していきます。

学校給食おすすめメニュー



今回は、食欲がない時期にピッタリのトマトを使うたさつぱりスパゲッティです。

材料 (4人分)

スパゲッティ(太さ16mm) 60g
 塩(ゆでる時用)……………4g
 オリーブオイル(エクストラバージン) 小さじ1杯強
 まぐろサラダ油漬け……………25g
 キャベツ(短冊切り)……………40g
 トマトの水煮裏汁タイプ 50g
 トマト(皮をむき、芯をとって1cm角切り)……………20g
 玉ねぎ(みじん切り)中1/3個
 にんにく(みじん切り)……………適量
 葉ねぎ(小口切り)……………適量
 砂糖……………少々
 チキンコンソメの素(固形)1/2個
 サラダ油: 小さじ1/2杯
 塩・こしょう……………少々

作り方

なべを熱くしてサラダ油を入れる。その中へ、にん

ツナとキャベツのトマトソーススパゲッティ

問合せ先 学校給食課 69 5271



102 キロカロリー
(1人分)

にくを入れて、中火でいためたあと、葉ねぎを入れて香りを出す。
 次に玉ねぎをよくいため、トマトの水煮を入れる。チキンコンソメの素、砂糖を入れ、味をつけ、よく煮る。その後、まぐろのサラダ油漬け、トマトを入れる。スパゲッティをたつぷりの湯で、かためにゆでる(約7分)。スパゲッティが仕上がる少し前に、キャベツを入れ、一緒にゆでる。(いっしょにゆでる目安は約1分、お好みで調整を。)
 湯をきりオリーブオイルを入れ、温かいうちに入れる。
 仕上げに、塩、こしょうで味を整える。

給食では、主食のパンがつくため、1人分が少量です。ご家庭では、スパゲッティの分量で他の材料を加減してください。