

The day of the shellfish

PRESS RELEASE

～貝の日～

プレスリリース

■新・貝の半島(しま) 渥美を目指して……

この度、貝づくし事業委員会(渥美商工会内)では、貝づくしプロジェクトといたしまして「貝の日」を立ち上げることとなりました。

当委員会は、平成19年度に全国展開支援事業として立ち上げた「貝づくし渥美」をより広範囲にPRすることを目的として、この3年間、試行錯誤の中で事業遂行してまいりました。その中の一つが、特産品である「渥美あさりの押し寿司」で、お陰様で近隣地域の皆様からは非常に高い評価を受けております。また、地元30軒のお店による「貝づくし渥美でおもてなし」をキャッチコピーとして貝にちなんだ料理等を提供してまいりました。

このような中、「せっかく貝が豊富にあるのに、まだまだPRが足りない」との意見があり、次なるステップを目指して、魚貝類についてホームページ、雑誌等で調査した結果、現状では「貝の日」が見あたらないことに気づきました。

そこで、渥美半島で貝の日を定着させて、今まで培ってきた「日本一の貝の半島(しま)」を完全不動なものにするため、ここに提案いたしました。

貝の日は 4月8日

「貝の日」はいつがよいのか?まずは、貝類が一番美味しい時季であることは言うまでもありません。渥美半島であさりや平貝、白ミル貝、本ミル貝などが一番美味しい時季は3月～5月です。併せて「貝」「かい」「カイ」という文字や響きから捻り出した結果、「貝の日は4月8日」となりました。

なぜ4月8日が「貝の日」なのか?

貝 → 貝スポット! → クワイ! 四キョイ〜! 月 八 日

この「貝の日」の立ち上げによって、渥美半島地域が少しずつでも活気づいて、これから「4月8日は貝の日だ」と、当たり前のように言われることを目指します。

今回は、貝まつり及びプレスツアーを開催いたしたく、ご取材をご検討いただきますよう、よろしくお願いいたします。

なお、誠に恐縮ですが、予め参加のご連絡・ご予約をいただくよう併せてお願い申し上げます。

3月25日(木)までに別紙にてお申し込み下さい。

※裏面下の注意事項もご確認ください。

裏面につづく→

<予定表>

		貝まつり	貝の日プレスツアー
1	日時	平成22年4月3日(土)	平成22年4月8日(木)
2	場所	渥美文化会館農村環境改善センター 〒441-3695 愛知県田原市古田町岡ノ越6番地4 0531-33-1000	渥美半島伊良湖周辺～伊良湖ビューホテル 伊良湖ビューホテル 〒441-3623 愛知県田原市日出町骨山1460-36 0531-35-6111
3	主な内容	石井宏子先生による記念講演 ミスみなとフォトコンテスト表彰式 あさり汁無料サービス 渥美あさりの押し寿司・焼大あさり販売 貝の展示 貝の絵画展(小学生限定) ぬり絵大会(小学生限定) あさりのつかみ取り	漁見学 伊良湖岬周遊 貝の日立ち上げ式 貝まつり報告会 懇談会
4	スケジュール	13:00～17:00 貝まつり全般 14:00～14:20 フォトコンテスト表彰式 14:30～16:30 記念講演	14:00～15:00 漁見学 15:00～16:00 伊良湖岬周遊 16:20～16:50 貝の日立ち上げ式 貝まつり報告会 16:50～17:00 質疑応答 17:10～18:30 懇談会
5	その他	講師プロフィール 石井宏子 先生(いしい ひろこ) 温泉トラベルデザイン研究所 代表 温泉ビューティ研究者 温泉や旅で心も体もきれいになる“ビューティツーリズム”という新しい分野を提唱して話題となる。 講演時間内にプロモーション映像紹介及びパネルディスカッションも行う予定。 ※内容は変更する場合があります。	漁見学は天候により中止することがあります。

※豊橋駅(西口)からはマイクロバスにて送迎いたします。(4/3 12:00豊橋発 4/8 13:00豊橋発)

※宿泊を希望される方は、貝づくし渥美協力店の中から割り振りをさせていただきますので、よろしく
お願いいたします。(パンフレット同封)

※4月8日(木)については、一泊二食付にて対応させていただきます。



貝づくし事業委員会／渥美商工会
〒441-3613
愛知県田原市古田町岡ノ越6-4
TEL(0531)33-0441 FAX(0531)34-3121
<http://www.atsumikaizukushi.jp/>
mail: info@atsumi.or.jp
担当: 森下近生

The day of the shellfish —PRESS RELEASE— Reference

<参考> 貝づくし渥美画像一覧



渥美半島には貝塚が10カ所以上もあり、見つかった貝類の遺体は39種類でした。
写真は、あさり・大あさり・平貝・白ミル貝・本ミル貝



貝のお造り
30軒のお店がいろいろな貝料理を出しています。



定番の焼大あさり。一年中あります。



特産品の「渥美あさりの押し寿司」
お祭りの日や運動会にお母さんが手づくりしていました。

日本一の貝の半島渥美で貝、食べりん。
貝づくし渥美

貝づくし事業委員会／渥美商工会
〒441-3613
愛知県田原市古田町岡ノ越6-4
TEL (0531) 33-0441 FAX (0531) 34-3121
<http://www.atsumikaizukushi.jp/>
mail : info@atsumi.or.jp
担当：森下近生

貝まつり&貝の日プレスツアー参加申込書

下記のとおり、参加申し込みいたします。

※申込締め切りは3月25日(木)

申込日	平成22年 月 日
参加日	<input type="checkbox"/> 4月3日(土) <input type="checkbox"/> 4月8日(木)
申込者(社名)	
住所	〒 -
TEL	() -
FAX	() -
メールアドレス	
参加者氏名	他 名
送迎バス利用 (豊橋駅↔会場)	4月3日(土) <input type="checkbox"/> 利用する <input type="checkbox"/> 利用しない
	4月8日(木) <input type="checkbox"/> 利用する <input type="checkbox"/> 利用しない
宿泊 *宿泊先の指定はできません	4月8日(木) <input type="checkbox"/> 宿泊する <input type="checkbox"/> 宿泊しない
その他質問/ご要望等	

※4月3日(土)に宿泊を希望される方は、担当までご連絡下さい。

※お申込みはFAX・メール・郵送にてお願いいたします。受付が完了しましたら、あらためてご案内いたします。



貝づくし事業委員会/渥美商工会
〒441-3613
愛知県田原市古田町岡ノ越6-4
TEL(0531)33-0441 FAX(0531)34-3121
<http://www.atsumikaizukushi.jp/>
mail: info@atsumi.or.jp
担当: 森下近生