

美祢市台北観光・交流事務所だより⑧

今回は、台湾での国際旅行博覧会や現地旅行社との商談会などを活用した観光誘致活動について、ご紹介します。

台湾においては、日本の他地域に比べ美祢市をはじめ山口県の知名度はまだ低いと言われており、現地で開催される国際旅行博覧会や山口県などが主催する現地旅行社との商談会にも参加し、積極的なPRに努めています。

最近では現地の旅行博覧会などに出展していると、「この前、秋吉台・秋芳洞に行ったよ。」、「今度、山口県に行きたいので、観光情報を教えてほしい。」などのお声をかけていただきました。

また、今後のツアー造成に役立ててもらうために、現地旅行社の企画担当者やメディア関係者を招き、秋吉台・秋芳洞をはじめ山口県内の観光地などを回りながら、それぞれの魅力を体感してもらう視察ツアーも実施しています。



最近では、現地旅行社から、秋吉台・秋芳洞をはじめ山口県内の観光地や宿泊を絡めた商品も販売されるようになりました。

その成果として、台北観光・交流事務所を開所した平成24年度以前は、秋芳洞への台湾人観光客数は年間約2,000人でしたが、その後は着実に台湾人観光客数が増加しており、昨年度（平成28年度）は6,000人を超えるました。

少しずつではありますが、現地での観光PRの効果を感じており、今後も積極的な情報発信に努めていき、地域経済の活性化につながるよう、さらなる観光交流人口の拡大に努めたいと考えています。



問合せ先 観光振興課 [☎] 0837(52)1532

新コーナー

ふちよいしい！～健康づくりや地産地消をテーマに季節ごとにおすすめの料理を紹介します～

作ってみよう！今月のおすすめ料理



ぎゅうめし

(1人あたりの栄養価210kcal 塩分0.7g)

材料（4人分）

米	2合	砂糖	小さじ2
秋吉台高原牛	50g	しょうゆ	大さじ3／4
玉ねぎ	40g	塩	少々
にんじん	20g	みりん	少々
ごぼう	20g	油	少々
糸こんにゃく	20g		
インゲン	15g (2~3本)		



このレシピは美祢市学校給食栄養士部会が担当しました。

作り方

- ごはんは、炊飯器で少し固めに炊く。野菜は、小さめの千切りにする。秋吉台高原牛は小さめに切る。インゲンはななめ薄切りにし、下ゆでをしておく。
- フライパンに油をひき、秋吉台高原牛、野菜を炒め、調味料で味付けをする。
- ②とインゲンを炊いたごはんに混ぜ合わせる。



秋吉台でのびのびと育った牛は、ほんのり甘みがあり、うまみも抜群！子供たちの大好きな給食メニューとなっています。

<資料提供：ギンチク牧場株式会社、美祢市觀光商工部六次産業振興推進室>

問合せ先 健康増進課 [☎] 0837(53)0304

明治維新百五十年企画
美祢の維新史跡

(12)

