

伊豆市ウェルネス産業振興事業では、1つの柱として健康保養プログラムの作成に取り組んでいます。豊富な温泉、温泉を活用した療法、心地よい汗を流せる自然体験、地元で採れた食材を使った健康的な食メニューなどを活用し、保養客に心身ともに健康になってもらえるようなメニューを研究しています。



伊豆市の進めるウェルネス産業振興事業について、来年3月号まで連載します。

温泉を活用した健康サービスの提供を

市内には温泉の源泉がいくつも点在し、宿泊施設や温泉入浴施設、また、家庭のお風呂にまで温泉は利用されています。一般的に温泉は、その泉質により様々な効果があると言われていきます。お風呂から上がった後もしばらくポカポカと体が温かいとか肌がツルツルになるとか露天風呂でリラククスするとか、その効果は泉質や入浴方法によりそれぞれです。

伊豆ならではの自然を活かした体験を

長期滞在の保養客を受け入れるため、伊豆市ならではの豊富な自然を活用した体験プログラムを研究しています。これまでに旧中伊豆町で取り組んできたグリーンツーリズム事業を基に、体験メニューの調査を進めています。



健康に配慮した食事でおもてなしを

市内の旅館を中心とした外食産業について、健康に配慮した食メニューの研究を行なっています。全国的な傾向として、観光地の宿の食事パターンは、品数だけをたくさん並べる宴会型の会席膳というものが主流となつていきます。お客さんの要望にこたえるためご馳走料理に磨きをかけることも大切ですが、一方で健康に配慮した食パターンを研究

伊豆市に訪れた皆さんが、史跡巡りや海岸ウォーキング、天城山ハイキング、狩野川サイクリングなどの健康メニューのほか、ワサビやシイタケの収穫等の農業体験や森林ボランティア等の林業体験、トビウオすくい等の漁業体験、また、地場産品直売所での買い物等、地元の人との交流による体験メニューなど、多種多様な体験を楽しめるように体制作りや人材の育成、広報活動を進めていきます。



することも必要ではないでしょうか。栄養成分とカロリー、量目をバランスよく整え、地元で取れた旬の食材をメインにしたメニューを組み立てることが、これからの二十一世紀の健康の基になるのではと考えます。

そこで今年度、市内の宿泊施設関係者を対象に「健康に配慮した食研究会」を開催します。内容は健康に配慮した料理形態の研究及び養生メニューの開発です。現状の旅館料理を題材にメニューの検証をし、最終的には健康に配慮した新しいメニューを提案する予定です。また、食生活改善推進協議会の皆さんに協力してもらい「健康に配慮したお弁当」の研究も行なう予定です。これら研究の成果を市民の皆さんの健康づくりや新しい産業づくり、観光産業の活性化に役立てたいと考えています。

【問合せ】ウェルネス産業検討会議事務局（伊豆市総務部企画課内）／ ☎（74）3066

その一方で、健康の基になる二十一世紀の健康の基になるのではと考えます。

そこで今年度、市内の宿泊施設関係者を対象に「健康に配慮した食研究会」を開催します。内容は健康に配慮した料理形態の研究及び養生メニューの開発です。現状の旅館料理を題材にメニューの検証をし、最終的には健康に配慮した新しいメニューを提案する予定です。また、食生活改善推進協議会の皆さんに協力してもらい「健康に配慮したお弁当」の研究も行なう予定です。これら研究の成果を市民の皆さんの健康づくりや新しい産業づくり、観光産業の活性化に役立てたいと考えています。

