中小企業地域資源
活用促進法に基づく

ふるさと名物
Furusato Meibutsu

わが市町村の
ふるさと名物は
これ!



高知県大月町
が応援するふるさと名物





宿毛湾で水揚げされる
水産資源による水産加工商品群

ふるさと名物
Furusato Meibutsu

応援宣言

地域の
プロフィール

高知県大月町
（おおつきちょう）

大月町は、高知県の西南端に位置し、
総面積102.94㎢の小さな町で、県都高知市から
約150km、土佐くろしお鉄道宿毛駅より12kmの
距離にあります。

総面積の78%を森林が占めていますが、
急峻な山は少なく比較的起伏の少ない丘陵地帯を
なし、稲作のほか、葉たばこ栽培、施設園芸などを
主体とする農業が営まれています。

一方、海岸部は太平洋と豊後水道に面し、
リアス式海岸を形成し好漁場に恵まれています。
それぞれの入江に漁業集落が点在し、
古くから一本釣りをはじめ、定置網、刺し網漁などの
漁船漁業が営まれていましたが、魚価の低迷等により
漁業従事者が減少する傾向にありました。

しかし近年、宝石サンゴ漁や大手企業参入による
クロマグロ養殖業が盛んに行われ、
本町の漁業の形も変化しつつあります。



地域のプロフィール

「住みたい、住める、住んでよかったまち」を目指して





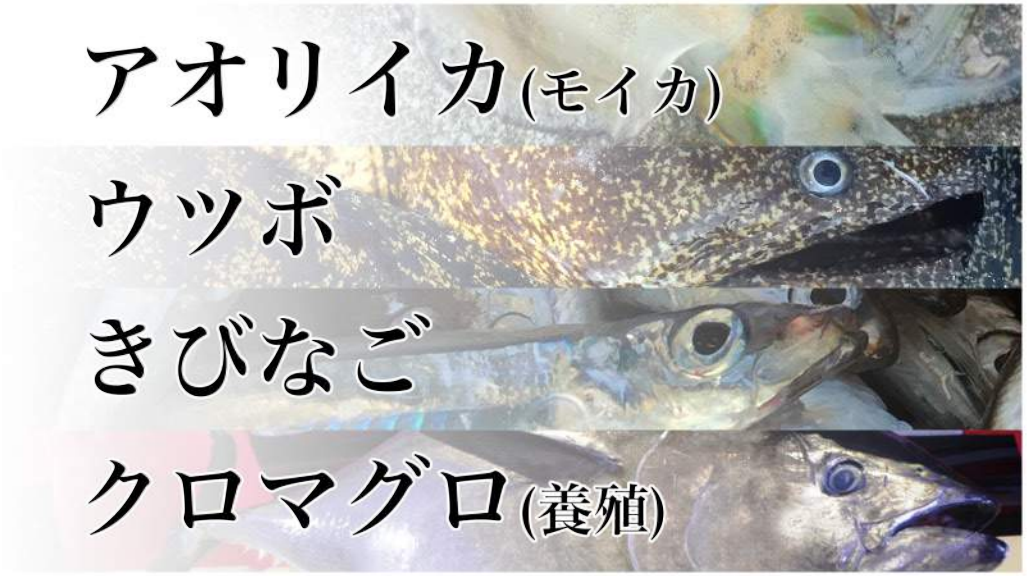
大月町では、一次産業の振興を進める一方、観光・環境面に関してもさまざまな取り組みを行っています。
観光産業では豊かな海の恵みを活かし、スキューバダイビングや海水浴を楽しむため遠方より足を運んでいただいており、ダイビングショップや宿泊施設・道の駅などで繁忙期には大きな収益が上がっています。環境施策として平成15年に「大月町地域新エネルギービジョン」を策定し、環境にやさしい再生可能エネルギー事業の導入に力を注いできました。
企業誘致型ではありますが、平成18年には1,000kwの風車12基の設備を有する「大月ウィンドファーム」の誘致を行い、現在も3,000kwの風車11基を予定している「大洞山ウィンドファーム」が商業用発電を目指し建設中です。

大月町では、観光・環境面において豊かな自然を後世に残し、「住みたい、住める、住んでよかったまち」を目指していますが、衰退する一次産業の立て直しは急務となっており、町内農林水産物を活用した加工品の生産・販売を強化することで一次産業従事者の担い手育成を図っています。
距離的ハンディを克服し、豊かな水産資源を大消費地に供給するためには、加工産業の強化が望まれ、加工品の生産拡大により一次産業の復興を進めていくため、ここに大月町は「ふるさと名物応援宣言」をいたします。

大月町の地域資源

1 主な地域資源

宿毛湾で水揚げされる水産資源





宿毛湾では主な漁業として、まき網漁業や定置網漁業が盛んに行われています。
水産資源に関してはゴマサバ、きびなご、アオリイカ等があり、珍しいものではウツボなどが水揚げされています。養殖業に関してはアジやぶり、クロマグロなど全国屈指の水揚げ量を誇っており、中でもクロマグロは県内唯一の養殖漁場であり、高知県の養殖生産量全国第三位に大きく貢献しています。

天然の水産物に関して、水揚げ量は年によって増減はあるものの、漁業従事者の減少が影響していることもあり、近年は減少傾向にあります。特にアオリイカは、産卵場である藻場の減少や気候の変動の影響等で、漁獲量は減少している状況です。

ふるさと名物の内容

1

ふるさと名物

宿毛湾で水揚げされる
水産資源による水産加工商品群

「宿毛湾で水揚げされる水産資源による水産加工商品群」を、大月町のふるさと名物とします。
大月町では古くから水産加工品を生産・消費しており、干物や佃煮、練製品などが親しまれていました。近年では、これを商品化し消費規模の大きな都市部に販路拡大を行っている事業所も出てきています。人口が集中する都市部に比べ、距離的ハンディのある本町では、水揚げされた新鮮な水産物を短時間で加工し、付加価値をつけ消費地に届けることが有効な手段だと考えています。
昔ながらの加工品はもちろん、新たな加工技術の導入による新製品の開発などを支援し多種多様な商品群の開発を行います。



ふるさと名物の内容



ぶりのへら寿司

古満目地区に古くから伝わる郷土料理。
魚網を編んでいる時代、網目の大きさを決める
竹製の物差しが「へら」と言い、その形に似た
寿司をお祝い事などに出したことから
「へら寿司」と呼ばれています。



すり身のてんぷら

大月町では魚のすり身を揚げたものを
「てんぷら」といいます。町内のおばちゃんが
作るてんぷらはすり身を100%使用した贅沢な
一品で、噛むほどに魚のうま味が口いっぱいに
広がります。



さつま汁

大月町に古くから伝わる漁師飯。生魚や焼き魚
(主にアジ)の身をほぐし、みそやだし汁と混ぜ
合わせ、あったかいご飯にかけて食べるのが
一般的です。町内にはこのさつま汁を独自に
アレンジしたメニューを提供している店舗も
あります。



きびなごケンピ

獲れたて新鮮なきびなごを煎り、自家製の
蜜をからめた、一度食べるとやみつきになる
一品。こだわりの地元醤油を使用し、自然で
懐かしい味わいを地元のお母さんが手作り
しています。



うつぼよろし

通常市場では出回らないウツボですが、
高知県ではよく食べられています。
そのウツボを食べやすいサイズにカットして
油で揚げ、シンプルに塩で味付けしました。
カリカリした触感がクセになり、お酒がすすみます。

1
地域活動支援

地域活性化を目指す団体等を支援

大月町では、多方面にわたり地域や団体の活性化を図る事業を支援しています。
近年、観光産業において成果が出ている現状を受け、地域食材を活用した新たな商品づくりを進めています。
地元飲食店でのメニュー開発や、土産物としての加工商品開発を水産加工業者・飲食店・宿泊事業者のほか、
町の商工会や観光協会が協議会を結成し取り組みを行っており、大月町も活動面や財政面に関して支援を行っています。







大月町の取り組み

2

大月町独自の
支援策



顧客の確保と販路拡大による商品群の推進

大月町には、地産地消・地産外商に取り組む（一財）ふるさと振興公社があり、本町の商業全般を支えてくれています。
個人向けには、直販所や通信販売を中心に、本町におけるふるさと納税の返礼品業務を一手に担っており、
チラシの送付や顧客リスト管理により町の商品のファンづくりに取り組んでいます。
一方、販路の拡大においても加工品を中心として事業者の協力のもと、商談会への出席や個別問い合わせの窓口を行い、
新たな販路の開発を進めています。

ふるさと名物・特産品で、一次産業の復興

大月町では、農産物や林産物、水産物を加工し付加価値をつけるさまざまな取り組みを行っています。
その商品群をブラッシュアップすることで、新たな市場の開発や生産量の拡大に繋がり、産品そのものの
生産量の増加を図っていきたいと考えています。このような商品群を、ふるさと納税制度を活用し
広く流通させる取り組みを町全体で取り組んでいきます。

大月町の取り組み

3
地域の取り組み

アオリイカの産卵床の設置

産卵場である藻場が少なくなり、
資源量が減少しつつある
アオリイカの現状に歯止めをかけるため、
地元のNPO団体が
毎年大月小学校の児童を対象に
行っている取り組みです。




ブリのへら寿司を使った食育

古満目地区の伝統料理であるブリのへら寿司を
大月町の子どもたちにも知ってもらおうと、
町教育委員会が毎年、大月中学校の生徒を
対象に行っています。




大月食材100%給食

大月町では、学校給食を通じて子どもたちに
地元で採れた食材のおいしさを伝えるとともに、
生産者の方や地域の方に感謝し、地域に誇りが
持てる子どもたちを育てたいとの思いから、
地場産物を取り入れた献立作りを行っています。





大月町の取り組み

4 一次産業の復興

水産加工品の充実による水産業の復興

大月町は、一次産業従事者の高齢化と担い手不足が深刻な問題となっています。
水産資源に付加価値をつける加工商品製造業が充実することにより、魚価の低迷等により減少する漁業従事者の担い手不足解消に取り組みたいと考えています。
また、加工品の製造業が軌道に乗ることにより、漁業者自身が加工を視野に入れた漁業への転換を進め、新規就漁者の増加に繋げていきたいと考えています。

