



地域特産物部門 銅賞

大津漁業協同組合女性部

【豊頃町】



景観部門



地域特産物部門



人の交流部門

はじまりは？

「一村一品運動」の一環として、1998年から取組が始まりました。「秋さけの飯寿司」は、昔から浜のおふくろの味として地元のほとんどの家庭でつくられ親しまれており、これをたくさんの人に味わってもらいたい。同時に大津産秋さけの素晴らしさをもっと多くの人に知ってもらいたいとの気持ちから取り組み始めました。



おもな活動

漁業を営む女性達のグループ「大津漁業協同組合女性部」が、大津産秋さけを使用した飯寿司の加工販売を行っています。消費者の評判も上々で、現在では30キロ樽60樽を漬けるまでに生産量が増え、予約販売を主として毎年完売しており、町内の各種イベントや町外デパートの特産物フェアでの即売会でも人気商品となっています。また、飯寿司作り以外の活動として「十勝川魚つきの森推進協議会」に参加し、十勝川水源の植樹や海岸の清掃などの環境保全活動を毎年実施し、平成17年には同協議会の活動が「北の魚つきの森」事業に認定されました。



ここが自慢

「浜のおふくろの味「秋さけの飯寿司」」
大津特産の秋さけと地場野菜や道産米（無洗米）
の使用による「浜のおふくろの味」にこだわ
り、味を守るために愛情込めて、鮭のおろし
も、大根のきざみも全て手作業に徹していま
す。「大津産秋さけの飯寿司」の販路の拡大によ
って大津地域が広く知られるようになり、他の
地場産品の販売量も増え、地域の活性化に繋が
っています。



- 代 表 者：前川アキ子さん／設立：1962年／会員：22名
- 連 絡 先：中川郡豊頃町大津港町35 大津漁業協同組合内
- 電 話：015-575-2311
- F A X：015-575-2543

