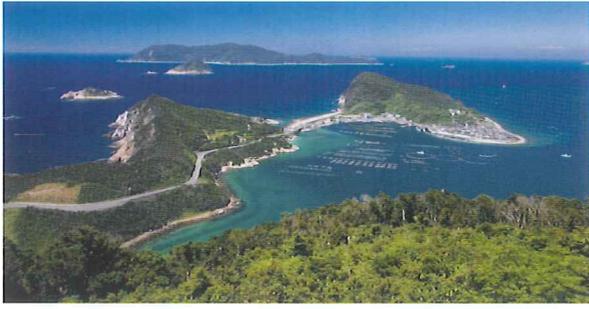


おお つき ちよう

# 大月町

## 人と自然がふれあう町 太陽とサンゴの海に遊ぶ

高知県の西南部、太平洋に抱かれ、豊後水道の玄関口にもあたる大月町は、海と山の豊かな自然に囲まれ、温暖な気候風土に恵まれた農業と漁業の町。周辺海域は黒潮の影響を強く受けるため、温帯域にもかかわらず熱帯域の生物も混生しており、磯釣りやダイビングスポットとして注目を集めている。一方、クリーンエネルギーを生み出す風力発電所の誘致にも取り組み、環境と観光の町として新しいステップを踏み出している。



大月町の西南端に位置する柏島。その美しい海に魅了され、夏には多くの観光客が訪れる。



約1,000種もの魚類や、多種多様なサンゴが生息しており、国内有数のダイビングポイントとして有名。



ベニハヤト(さつま芋)の皮を剥ぎ、4~5時間煮込み、1~2週間かけてじっくりと干す。先人の知恵に磨きかけた究極のスローフード。

### 【問い合わせ先】

大月町 総務政策課 TEL0880-73-1111



美しい大月町を、未来を担う子どもたちに残すため、平成18年9月に全12基からなる風力発電所「大月ウインドファーム」を建設。

### 漁師の「ごちそう」

### 「鮭のへら寿司」

五〇年以上続く伝統的郷土料理を全国の皆さんに味わっていただきたい

昭和四〇年代前半ころまでブリの豊漁でにぎわった古満目地区。「泣きよつたら、ブリ食わせるぞ」と言うほど泣きやむという逸話が残っているほど、毎日のように食べられていたブリの寿司。普通の食べ方に飽きた漁師が考えた料理と言われている。

柚子が香る甘酸っぱい酢飯を、ややお酢を利かせたブリで上下に挟んだとつても上品で贅沢な料理。



お酢を少し利かせた生に近いブリの旨味と、やや甘めの酢飯のほどよいバランスが絶妙。

### 【問い合わせ先】

(財)大月町ふるさと振興公社 TEL0880-73-1610

### DATA

総人口 6,124人  
世帯数 2,877世帯  
面積 103.02km<sup>2</sup>  
人口密度 59.43人/km<sup>2</sup>

