



ふるさと名物
Furusato Meibutsu

「風力発電施設(風太風力発電所)」

寿都町は全国の自治体として初めて風力発電を導入



私たちのまちのふるさと名物はこれ！～北海道寿都町～

『**美食と体験と健康**』
～海の恵みと温泉を活用した観光プログラム～

- ◎シラス
- ◎ホッケ
- ◎寿カキ
- ◎寿都温泉 ゆべつのゆ



ふるさと名物
Furusato Meibutsu

応援宣言

平成27年12月15日

北海道寿都町

地域の プロフィール

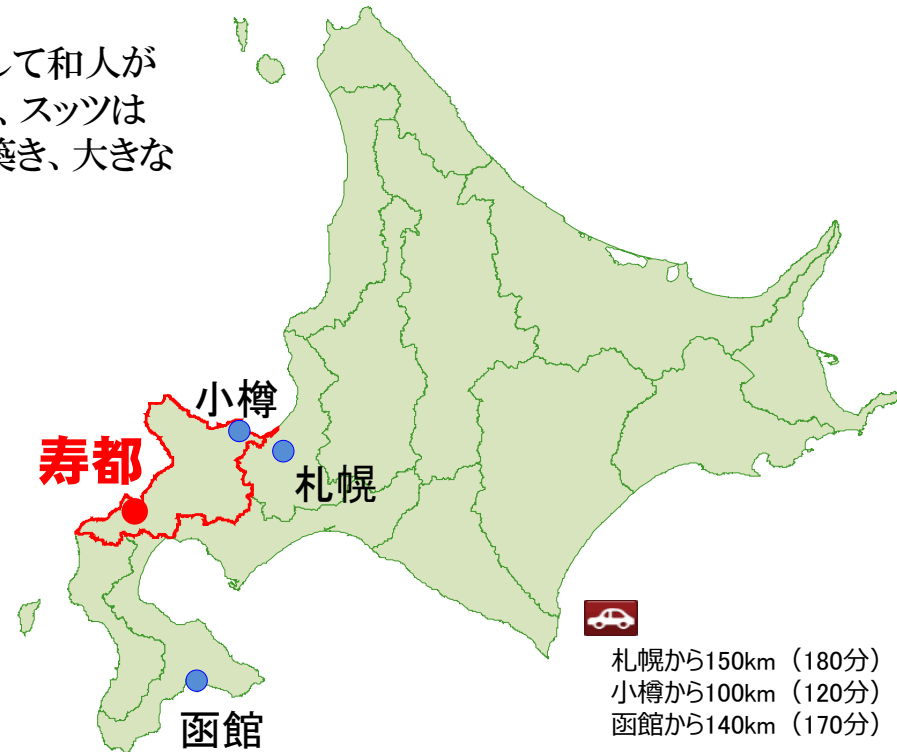
寿都町は北海道南西部、函館と小樽を結ぶ日本海側のほぼ中央に位置し、弓状に広がった寿都湾は風光明媚で、釣り客や観光客の心を癒す景観が広がっています。

まちの歴史は古く、1600年代当初から松前藩の商場(あきないば)として和人が集落を形成した地域であり、ニシンの千石場所として発展、明治に入り、スツツは“寿の都”と、めでたい漢字で記されるようになり、ニシン漁で一時代を築き、大きな町として繁栄しました。

ニシンが姿を消しはじめた昭和初期から、寿都湾では幅広い漁業への転換、さらにホタテやカキ養殖など「育てる漁業」にも早くから目を向け、着手してきました。

近年では、漁港を中心に“海のまち”ならではの特徴を活かした「漁業体験型観光」による教育旅行の受入、ご当地グルメの開発、魚食普及など、地域の魅力を交流人口の増加に繋げるための取り組みを進めています。

このように寿都町は漁業を中心として発展してきた町であり、寿都湾で育まれた豊富な水産資源は「生炊きしらす佃煮」や「ホッケの飯寿し」等の特産品に姿を変え、体験観光とともに幅広くその魅力を発信しています。



ふるさと名物の内容～主な地域資源～

シラス

◆寿都を代表する特産品「生炊きしらす佃煮」を生み出す資源

寿都の春の風物詩「小女子漁のいさり火」は、寿都湾を幻想的な姿へ彩ります。

このいさり火もまた寿都の魅力となります。いさり火によって漁獲されたシラスは寿都を代表する特産品へと姿を変えます。



ホッケ

◆寿都で最も漁獲量を誇る寿都を代表する魚種

寿都湾では様々な魚種が水揚げされますが、全体の7割をホッケが占めるほど、まちにとって重要な資源です。伝統的な特産品「ホッケの飯寿し」やご当地グルメ「寿都ホッケめし」、ホッケ魚醤「寿都のだし風」に活用されるなど寿都に欠かせない魅力です。



ふるさと名物の内容～主な地域資源～

寿カキ

◆春が旬！北海道日本海唯一のカキ

山の栄養を豊富に含んだ春の雪解け水が寿都湾に流れ込み、その栄養を一気に吸収し、旨みを蓄えたのが「寿（ことぶき）カキ」。

近年寿都ブランドとして定着してきた資源です。



寿都温泉 ゆべつのゆ

◆全国でもトップクラスの「抗酸化能力」を持つ地域の宝

寿都温泉は、2つの異なる泉質(硫黄・塩化)を持ち、その効能は生活習慣病などの原因とされる「活性酸素」を抑制し、アンチエイジング効果を持つ「抗酸化能力」を持つと言われ、モニターによる科学的・医学的実証試験を実施した結果、その効能について立証されました。

地域固有の財産として、体の健康づくりにも活用できる資源です。



地域資源を活用した着地型観光

◆「美食と温泉」～豊富な水産資源が生み出す食と抗酸化能力温泉

●食の宝庫寿都

寿都町の豊富な水産資源は、自然の恵みと併せて育てる漁業によって生み出され、「生炊きしらす佃煮」や「ホッケ飯寿し」、「寿都ホッケめし」などのご当地名物へ生まれ変わります。

また、寿カキは「カキ小屋」での豪快な提供等が多くの観光客の方々から好評を博しています。

●全国トップクラスの抗酸化能力を持つ寿都温泉ゆべつのゆ

寿都温泉ゆべつのゆは、体の疲れを取る「還元力」の高い温泉で、その力は科学的・医学的に実証されています。

●歴史的建築物が伝える物語

寿都町には、かつての繁栄を現代に伝える漁場建築が存在し、寿都の象徴として語り継がれております。

これらの地域資源が併せ持つ寿都の美食と健康、そして文化を発信する取り組みを実践しております。



体験型観光の実践

◆ 寿都ならではの体験型観光～水産資源・地域資源を活用した各種体験

寿都町漁業協同組合や（一社）寿都観光物産協会などの産業団体が連携し、各種体験メニューを提供しています。

● 寿都ファンクラブ体験イベント（寿都観光物産協会）

寿都ファンクラブ～寿都町が好きな方、興味のある方など寿都のファンになっていただくための会員制のファンクラブで、会員限定の寿都ならではの体験イベントの実施。

・主な開催イベント：寿都鉄道跡めぐりツアー、船釣り体験、写真コンテスト、うに獲り体験など

● 地域産業体験学習（教育旅行受入）

次世代を担う子ども達に地域産業の魅力を伝える体験学習を実施しております。

・主なメニュー：加工品づくり体験（ホッケ開きなど）、地引網体験、漁船乗船体験、風力発電見学など



見て・味わって・体験してもらうプログラムの実践

寿都町の主な取り組み

◆ 寿都ブランドの開発～食による観光まちづくり

水産資源増殖施設の整備による資源の確保と販路拡大により魅力ある食の提供で交流人口増加を推進しております。



◆ 寿カキの通年販売促進

4月下旬からの2カ月が旬の時期の寿カキは、その味や季節限定といった希少価値が追い風となり、集客効果が高い。
→通年提供を可能にするため、冷凍技術を活用した寿カキ加工品を開発中。

◆ 水産蓄養施設の整備

ホタテ・カキの蓄養施設の整備を実施し、生産量の増加と生産者の所得向上に繋が、併せて消費拡大による寿都ブランドの魅力発信に繋がります。

◆ P R イベントの実施・出展

寿都の魅力を発信するイベントの実施や、町外イベントへの出展によりまちをP Rし、集客力の向上に繋がっています。





ふるさと名物
Furusato Meibutsu

応援宣言

平成27年12月15日

北海道寿都町

町長からのメッセージ

「海と風の恵を受ける町。
ここは『ことぶきの都』、私たちのふるさと。」

豊富な水産資源が育む寿都湾は、寿カキや生炊きしらす佃煮などの「寿都ブランド」を生み出し、全国でもトップクラスの抗酸化能力を持つ寿都温泉ゆべつのゆは、日々の疲れを癒してくれます。

私たちに恩恵を与えてくれるこうした地域資源の魅力を発信するとともに、後世に伝えるため、寿都町ではシラスや寿カキ、ゆべつのゆなどの地域資源を活用した取り組みを、「ふるさと名物」として応援することを宣言いたします。

寿都町長 片岡 春雄

