

## No.9 湖島婦貴の会



所在地：近江八幡市沖島町43  
電話番号：0748-47-8787  
HP-SNS：<http://www.biwako-okshima.com>



### 四季折々の沖島を感じていただけるように



湖島婦貴の会は、沖島漁業協同組合の婦人部により運営しています。かつて、6名ほどの有志が集まり、湖魚の若煮を炊き、島を訪れる皆様に販売したことから始まりました。

「ゆっくり休憩していただける場所があったら…」「沖島の家庭の味に親しんでいただけたら…」との思いから、漁業会館内に場所をお借りし、沖島ならではの料理や物産品を手作りし、販売しています。

## 私たちのSDGs・MLGs



### ひとつひとつ心をこめて手作りしています

新鮮な湖魚やえびを炊き上げる若煮をはじめ、琵琶湖の恵みがたっぷり詰まつたお弁当や沖島の物産品など、ひとつひとつ心をこめて手作りしています。

遠方の方には通信販売も行っているほか、県内外の物産展にも出店（不定期）しており、うろりやえび豆、ふなずしなど、沖島で代々受け継がれてきた家庭の味を通して、琵琶湖の伝統や文化を伝えています。

また、沖島の新しい味として、「えび豆コロッケ」が湖島婦貴の会の屋台の定番メニューとなりました。沖島産のじゃがいもとたまねぎに、えびがたっぷりと入った沖島名物「えび豆」を丸ごとすりつぶして加えた、えび豆味のコロッケです。沖島に訪れた際には、ぜひ揚げたてアツアツをご賞味ください。



◀沖島のお弁当  
琵琶湖で獲れた魚と沖島で育てた野菜を使用しています。  
(要予約)



▼えび豆コロッケ



▼沖島漁港  
堀切港と沖島漁港を繋ぐ定期船が1日10~12便出ています。

沖島は、日本唯一の淡水湖上に浮かぶ有人島で、世界的にも稀有な存在です。島に息づく暮らしや文化は、沖島ならではのものであり、いつも琵琶湖の恵みとともにあります。

日々の喧騒に疲れた時、ちょっと元気をもらいたい時、沖島の穏やかな景色と人々、沖島の家庭の味に触れ、ほっこりとしていただけたら…と思います。沖島でお待ちしております。