

沖島（滋賀県）



沖島は淡水湖に浮かぶ島として日本で唯一、人が暮らす島です。島民の多くは漁業で生活しています。鮎、もろこ、マス、わかさぎ、ごり、えび等琵琶湖には美味しい魚がたくさんいます。大阪や京都からでも日帰りできるほど都市から近いにもかかわらず、船で10分渡航しただけで、初めてなのにどこか懐かしい風景に出会えます。

www.city.omihachiman.shiga.jp（近江八幡市）

montekite.com（沖島）



観光情報



奥津嶋神社

祭神は奥津比売命。藤原不比等の建立に始まります。春の大祭は里帰りの子どもたちと共に盛大に行われます。

montekite.com



巖島神社（弁財天）

井伊家の守護の夢枕に沖島の笹岩に移りたいという神様のお告げがあって築かれたと伝えられています。



montekite.com



おすすめの宿



湖上荘

沖島の西端にありテラスから琵琶湖大橋や比叡山、比良山系を一望しながら、四季折々の琵琶湖でとれた川魚料理を味わえます。ピワイチ応援！「サイクリスト歓迎の宿」です。

住所：近江八幡市沖島町168-9

電話番号：0748-33-9639

ホームページURL：www.zd.ztv.ne.jp/kojousou/



民泊 湖心(koko)

おひとり様からでも宿泊できる民泊。昔ながらの住居をそのまま使っているので島での生活に思いをはせられます。Wi-Fi完備。キッチン利用可能です。貸し切りでの利用もできるので合宿などにも活用できます。



住所：近江八幡市沖島町

電話番号：090-6825-9659

ホームページURL：

https://peraichi.com/landing_pages/view/minpakukoko



島のグルメ



湖島婦貴の会(ことぶきのかい)

沖島漁師の奥さんたちが自分たちが一番美味しいと思う料理法で、琵琶湖の恵みをお土産にさせていただこうと販売しています。ここでしか味わえないお弁当もおすすめです。(要予約)

電話番号：0748-47-8787

ホームページURL：<http://www.biwako-okishima.com/>



汀の精

自然と人に優しい商品を沖島から発信しています。琵琶湖が望めるアトリエにはカフェも併設されています。夏期はビワマス、冬期はフナのお料理が味わえます。(要予約)

住所：近江八幡市沖島町346-25

電話番号：0748-47-8848

営業時間：不定休

ホームページURL：<https://mizunosei88.web.fc2.com>



島からのお取り寄せ



湖魚の佃煮



絶品鮎ずし



新鮮な湖魚を甘辛く炊き上げました。
ワカサギ、アユの佃煮もごぞいます。

佃煮 540円(税込)
鮎ずし 1500円～(税別)

沖島“家庭の味”宅配便

ことぶきのかい
沖島漁協婦人部 湖島婦貴の会

“沖島の家庭の味”をお宅まで、お届け致します。

沖島のお母さんたちが、おばあちゃん、そのまた、おばあちゃん・・・と受け継ぎ、守ってきた味です。

沖島で水揚げされた新鮮な湖魚を炊き上げた若煎など、ひとつひとつ心を込めて手作りしております。

保存料・着色料などは一切使っておりません。

どこか・・・懐かしく笑顔になる味です。ぜひ一度、ご賞味くださいませ。

<http://www.biwako-okishima.com/takuhai.html>



沖島を想うものを届けたい！
そんな願いを込めて作られた
「沖島日和」をお届けします。



<http://mizunosei88.w eb.fc2.com>

3点セット 4,000円(送料込み)
ハンドクリーム・手ぬぐい・ノート



島での暮らし



定期船は一日12便あり、乗船時間は10分程度です。市内へは車で20分と比較的便利です。島内には、車もバイクもなく、島民の移動手段は、三輪車です。

一年を通じて様々な伝統行事があります。人口減少、少子高齢化に伴い。伝承も難しくなっていますが、神社お寺の行事を大切にし、変化しつつも現在も続けられています。漁業体験などを開催し、少しずつイベント開催に向けて動き出しているところです。



島民の7割が琵琶湖での漁業従事者です。島には郵便局や小学校もあります。小学校では、沖島太鼓。遠泳会、鮎寿司づくり体験などの島ならではの活動があり、市内からの通学も積極的に受け入れています。島外への交通も比較的便利なので、市内で勤務している人もいます。

