

2-2 食材

良質米として人気のある近江米は、品質や味を重視し、環境にこだわった米づくりが進められています。地域特産として注目されている伝統野菜、江戸時代から伝統がある近江牛、琵琶湖の幸など、食材は豊富です。

1. 近江米・麦・大豆

滋賀県は稲作に適し、「安全・安心・おいしい」米づくりに取り組んでいます。県が開発した「みずかがみ」は温暖化対応品種で、おいしいお米です。「滋賀羽二重糯」は最高級もち米として全国的に有名です。麦・大豆の生産量は、全国でも上位を占めています。

2. 近江の野菜・果樹・茶

京阪神など消費地圏に近く、野菜づくりが盛んです。キャベツ、白菜、大根、蕪などの露地野菜、施設栽培の水菜、ホウレンソウ、葱、春菊などの軟弱野菜や胡瓜、トマトなどの果菜類、メロンやイチゴも人気があります。また、地域に古くから伝わる伝統野菜が多くあり、日野菜、万木かぶ、山田ねずみ大根、伊吹大根、北之庄菜、下田なす、杉谷なすび、鮎河菜などがあげられます。果樹では、柿、ブドウ、梨、イチジクを中心に、産地直売、観光農園、市場出荷が行われています。また中山間地では近江の茶も栽培しています。

3. 近江牛

特産の「近江牛」は、滋賀県内で最も長く飼育された黒毛和種を言い、その特徴として、柔らかく、肉の繊維や霜降りのきめが細かく、まろやかな味、香りが良いなどがあげられます。新鮮で良質な生乳生産地でもあります。

4. 湖魚・鴨

琵琶湖には、魚では約45種、貝では約50種の在来種が生息し、多くが伝統の味となっています。アユ、ニゴロブナ、ホンモロコ、ビワマス、セタジミなどが有名です。煮つけ、酢のもの、焼きもの、みそ汁、刺身、なれずしや干物、燻製にします。河川に上ってくるアユなどをおかずや、なれずしにもします。

昔は湖上で捕獲された天然のマガモの鴨すきが有名でしたが、今は捕獲が禁止され、飼育鴨や、合鴨などを使っています。

滋賀の食事文化研究会 中村 紀子

湖魚料理

トピック

1. 湖魚のなれずし

滋賀ではふなずしをはじめ、はずずしや、もろこずし、こあゆずし、オイカワのめずし、うぐいずし、ビワマスのこけらずしなどのなれずしが漬けられています。なれずしとは魚等を塩漬け後、米飯に漬け込み、自然発酵等させて酸味や風味をつけると同時に保存性を持たせたものです。



写真T-1 ふなずし



写真T-2 コアユの山椒煮



写真T-3 えび豆

3. アメノイオ御飯

アメノイオとは秋、産卵のため川を遡るビワマスの別名でご飯に炊き込んだものをアメノイオ御飯と言います。アメノイオを丸ごと米にのせて炊く方法や、先に調味料でアメノイオを炊いた後、ご飯に炊き込む方法があります。



写真T-4 丸ごと炊き込む



写真T-5 先に調味料で炊く

滋賀の食事文化研究会 小島 朝子