

滋賀

FREE
¥0

テイクアウト～
宿泊プランまで

全45
メニュー!

湖魚×農産物

滋賀の恵みを召し上がれ



BIWAKOGYO
GOURMET

びわ湖魚グルメ

おいしが  うれしが

滋賀のおいしい話。

滋賀の食文化を紐解くのに、「びわ湖」の存在なしには語れない。びわ湖は、湖魚と呼ばれる多種多様な淡水魚を育み、豊富な水は米や野菜、豆などの農産物に欠かせない。

そこからがまた面白い。湖周辺では漁業と農業が結びつき、「魚と米」など湖魚と農産物を組み合わせた個性的な食文化が形成されたのだ。例えば、湖魚の「ゴロブナ」と「飯（米）」を合わせた発酵食「鮒ずし」。「えび豆」は、湖魚のスジエビと大豆をあわせて炊いた郷土の味。伝統食には湖魚を骨ごと食べられる料理が多く、栄養的にも優れているんだとか。「湖魚×農産物」ソウルフード」が生まれた。その背景を探っていく。

多彩な「湖魚」たちが棲む、古代湖・びわ湖の偉大な力。

湖の寿命はふつう数千年〜数万年といわれるところ、びわ湖はそれよりはるかに長い約400万年の歴史を持つ古代湖だ。東西約20km、南北約60kmに及び、岩礁や砂浜、砂泥底、水草地帯など変化に富んだ地形が特徴。中でも沖帯の最大水深は約100m！それゆえ、水温域が広く、水温の低い下層域では冷水域を好むサケ科の魚類が暮らし、湖岸近くの温水域にはコイ科魚類などが棲息。同じ湖の中でも温度域が広いことで、サケ科をはじめ、アユ科、コ

イ科、ハゼ科など多種類の湖魚が同時に棲むことができる、まさに「母なる湖」というワケだ。

その長い年月の中で独自の進化を遂げてきたのが、びわ湖にしか棲息していない「固有種」。なんと魚と貝をあわせて約45種類もいるというから奥が深い。

姿形から食べ方までさまざま。豊かな湖魚の食文化がここに。

ご飯のお供に、酒のつまみとして料理の主役にと、海なし県・滋賀の食を語るのに外せないのが多種多様な湖魚料理。ニゴロブナで作る鮒ずし、イサザやホンモロコの佃煮、ピワマスの刺身など、湖魚は今も昔も滋賀県民に愛され続けている。

県漁連・地村さんのおすすめは、ほぼ年間を通して水揚げがある「コアユ」。ほかの地方でアユといえば、塩焼きを思い出されるが、滋賀のコアユは成魚で約10cmという小ぶりなサイズ感。佃煮や天ぷらなど、頭から尾っぽまで丸ごと味わえる料理が多い。加えてコアユの稚魚・水魚（ひうお）も食され、こちらは丸ごと釜揚げにして賞味される。

海と同じく、湖にも旬があり、冬から春先になるとセタンジミが肥え、夏はピワマスに脂がのる。秋ならホンモロコ、冬はニゴロブナの滋味が



湖魚と滋賀の文化を支えるびわ湖

湖魚ワールドへようこそ。

滋賀は食材のパラダイス？

米や大豆、カブにお茶まで、豊かな食材のオンパレード！

中央にびわ湖を抱き、比良山系や伊吹山など標高の高い山々に囲まれた滋賀県。北部は日本海型、南部は瀬戸内型の気候区に分類。湖周辺は湿度が比較的高く、甲賀地域では朝夕の寒暖差が大きいなど、それぞれの地域特性を活かした農作物が栽培されている。まさに食材の宝庫なのだ。

中でも滋賀を代表するのが、「近畿の米蔵」といわれる近江米。新品種開発にも意欲的で、2023年は「きらみずき」の販売が始まっている。



また、意外に生産量が多いのが大豆で、収穫量は全国4位（※）を記録。次いで注目したいのはカブ。貴重な在来種とその栽培法が今も残っている点で日本三大カブ王国の一つに数えられる。さらに「土山茶」や「朝宮茶」、「政所茶」などの古くから銘茶の産地としても知られている。

四季を彩る滋賀の旬カレンダー

食材名	旬の時期											
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
ピワマス												
コアユ												
ニゴロブナ												
ホンモロコ												
スジエビ												
イサザ												
日野菜												
環境こだわり米 (みずかがみ、コシヒカリ、きらみずきなど)												
伝統野菜のかぶ (日野菜除く7種類)												
白ねぎ(忍葱など)												
杉谷とうがらし												
杉谷なすび												
伊吹そば												
近江の茶												



この人に聞きました
甲賀農業協同組合
(JAこうか)
青果センター
黒川昌昭さん

伝統野菜の継承にはじまり、新品種開発と熱心な取り組み。

滋賀には、明治以前からこの地で守り育てられてきた「近江の伝統野菜」がある。伝統野菜に認定された19品種のうち、「杉谷とうがらし」「杉谷なすび」など6品種を栽培しているのが、甲賀市・湖南市エリアだ。特に江戸時代から続く「杉谷なすび」は、土壌の関係によりこの地域でしか育たないという稀少なもの。JAこうかの黒川さんが「伝統野菜は、品種改良された一般の野菜に比べて繊細。一朝一夕で育てられるものではないのです」と栽培の苦労を語る。伝統種を大切にしながら、新ブランド野菜の開発にも力を入れており、その代表選手が甲賀忍者にかけた「忍（しのび）シリーズ」。通常より栽培期間が約1カ月長い極太の「忍葱」や、酵素肥料を使った「忍人蔘」など、新たな魅力を加えたご当地野菜作りにも挑戦している。

滋賀の食の魅力は「湖魚」に加えて、農産物の豊かさも重要なポイント。伝統野菜の継承、新しいブランドや新品種へのチャレンジなど、各エリアで受け継ぐ農業技術の高さが滋賀の食文化を支えている。

※農林水産省 作況調査（令和4年産大豆）



料理人目線で考える
湖魚と滋賀グルメの可能性。



この人に聞きました
ひさご寿し
代表 川西豪志さん

近江八幡市出身。2003年よりひさご寿しの料理長に就任。滋賀、びわ湖の食材を使った料理を得意とし、料理人として地域文化を研究する。

湖魚を知らない人は、味の印象が薄かったり、食べる前にはないだろうか？ここで少し科学の話をしよう。人間が舌で旨みを感じるには、「塩味」が必要であり、塩分がないと、美味しいと思つても、二ズムに繋がらないんだそう。そもそも、塩分濃度がほぼ0%の淡水で育った湖魚の体液濃度は0.7%〜0.9%ほど。一方、塩分濃度が約3.5%の海水で暮らす一般的な海水魚の体液濃度は1.5%ほど。湖魚が海の魚ほど塩味が感じられないことが、味の印象の薄さに繋がったのかもしれない。

これを逆の視点で見ると、淡水で育つ湖魚には繊細かつクリアな味があるということ。「その分、料理人の技術や技が活かされると、驚くほど豊かな味わいになるのです。表現が難しいのですが、海の魚は美味すぎて、ずっとは食べ続けられない。でも湖魚は良い意味で、美味しすぎない。旨みを持ち、一生懸命に食べ続けられるのだと思います。」と川西さん。湖魚の旨みは奥ゆかしい。だからこそ料理人の手によって本質が引き出された時、元々持っている滋味深い美味しさが食通の舌をも唸らせる。

覚えておきたい 推し湖魚

- ニゴロブナ**
びわ湖の固有種。郷土食・鮒ずしの原料として知られる。冬の刺身は一番ならぬ一食の価値あり。
- コアユ**
びわ湖こどまり、小型のまま成魚に。アユ特有の香りはそのままに、他県のアユより鱗が細かく口当たりが滑らか。
- ホンモロコ**
びわ湖の固有種。ほのかな甘みを持つ肉質がよい小型の魚で、春の子持ちはもちろん、脂の乗った秋もおすすめ。
- ピワマス**
サケ科でびわ湖の固有種。上品な甘みをもつ。脂のりもよく「マグロのトロ以上」と評されることもある。
- イサザ**
びわ湖固有のハゼの仲間。濃厚かつしつかりした出汁がとれる小魚。濃い味付けや油に負けない旨みが特徴。
- スジエビ**
郷土料理「えび豆」で親しまれる淡水のエビ。深いびわ湖での生活に合わせて、生態を変えつつあるという。



琵琶湖システムとは？

2022年7月、FAO（国連食糧農業機関）により世界農業遺産に認定された「琵琶湖システム」とは、琵琶湖を介して人、いきもの、自然が共存する「持続的な農林水産業」の仕組みの総称。待ち受け型の伝統的な漁法「エリ漁」や、農業や化学肥料の使用量を通常の半分以下に減らす環境こだわり農業、水源林の保全の取り組みなどもシステムの一環。

くわしくはココをCHECK!



いろいろと「美味しい」。
滋賀の恵みが皿いっぱいこころ♡

**TORIあわせ
湖魚と地物野菜のサラダ仕立て
鮎ずし飯のソース**
(各コース料理の一品として提供)
6500円～9000円
※要予約(前日迄) ※1日8食～12食限定

子持ちアユをオイルで2時間ほど煮込み、骨まで柔らかくしたコンフィ

コアユ

鮎ずしの飯

大津市
トワイン
淡海料理Tovin
「食で滋賀を感じる」ことをコンセプトにしたコース料理を提案する。八寸にあたる「TORIあわせ」では、伝統的なえび豆から鮎ずしのブルスケッタ、ピワマスの昆布巻きなど創作料理も。野菜や肉もほぼ県内産のもので揃える。
☎077-572-6356 園大津市浜大津1-4-1旧大津公会堂地下1階 園11時～15時、18時～22時※要予約 園水 園名神大津ICより10分 園8台(共同)



昭和9(1934)年建造の旧大津公会堂の地下1階

目にも楽しい湖魚グルメの数々!



ニコロブナ

ピワマス

ホンモロコ

スジエビ

「TORIあわせ」。時季により入手困難なニゴイやワタカなどが入る時も

どこで食べる？

**びわ湖魚グルメ
ランチと
ディナー**

お手軽なワンハンドグルメから贅沢なコース料理まで、多彩な「びわ湖魚グルメ」が勢揃い。自宅でも楽しめるテイクアウトメニューもチェックを。

サラダ仕立ては湖魚と野菜を鮎ずしのソースで繋いだ一皿です。春はフナの造り、夏はピワマス、秋冬は子持ちアユと季節により主役が代わります。



店主・料理人 大西正紀さん

野菜との組合せで魅力無限大！
16の手毬寿しでピワマス三昧。



ピワマスは漁協に頼んで神経締めにしてもらっています。そうすると、臭みがないうえ、甘みが出てしっとりとした食感になります。



店主 清本健次さん

大津市
近江懐石 清元

黄綬褒章*を受章した清本さんが料理長を務める懐石料理店。酢締めにしたピワマスを地元産の米を使ったシャリで手毬寿しに。トッピングは紅芯大根や千枚漬、レモンゼリーと紫蘇の花、日野菜など、滋賀県産野菜で色あざやかに。
*2023年

近江の玉手箱
～彩りピワマス手毬寿し～ 3800円
※1日30食限定 ※要予約(3日前迄)
シャリは高島市マキノ町の榎田米コシヒカリと日本晴をブレンド



懐石料理は昼なら5000円～、夜は7000円～



ピワマス×近江牛の新しい味わいに思わず感動♡

ピワマス

ピワマスと近江牛をぐるぐる巻き。赤ワインが止まらない美味さ。

近江牛と琵琶マスのロールレアカツ 1200円

今回初めてピワマスを使用しましたが、臭みがなくて美味しい！味が濃いので、旨み強い近江牛とかけあわせた料理を考えました。

01.バルサミコソースにはハチミツと砂糖入り 02.ワインソフトドリンクが時間無制限飲み放題(2700円)とお得



02

店長 川井 凌さん

大津市
とっぱち
butcher bar 十八
近江牛が味わえる肉バルならではの、オリジナルメニューがこちら。生のピワマスを近江牛モモ肉スライスで巻いて揚げたもの。中心に入る滋賀野菜で作ったタルタルソースや、バルサミコソースとも合う。
☎077-522-2299 園大津市末広町2-25 園17時30分～23時(フードLO22時、ドリンクLO22時30分) 園月、ほか不定休あり 園名神大津ICより6分 園周辺に有料Pあり



JR大津駅より徒歩2分の近さ。駅前立地

鯉のバカンス 980円

※1日5食限定

コイが主役の油淋鶏風料理。香味ソースが合うんです！

野菜は甘長ししとう、里芋、ナス、パプリカなど。季節により変わる



コイ

骨が多いといわれるコイですが、骨切りをして薄切りにするとほとんど気になりません。さらに揚げているので、そのまま美味しく食べていただけます。

大津市
馳走 らくざ

地産地消をコンセプトに滋賀の食材と地酒を提供。ネーミングがキュートな新作メニューは、骨切りにしたコイを唐揚げにし、香味ソースで油淋鶏風に仕上げたもの。さらに旬の近江野菜がたっぷり入り、ヘルシーな一品に。



マネージャー 朝岡直哉さん

☎077-522-1166 園大津市皇子が丘2-8-7 園17時30分～23時(LO22時) 園不定休 園名神大津IC、または京都市東ICより各20分 園近隣に市営Pあり

2024年誕生!



湖魚×農産物

食べたいぞ。滋賀の旬。



*各施設の料理に使用する湖魚の種類や料理の仕立ては、季節や仕入れ状況により変わる場合があります。

大津市

新近江別館

瀬田川の畔にある日帰り食事も可能な料理旅館。料理コースに必ず登場するのが、イサザの小鉢。イサザを揚げ焼きした後、醤油、みりん、水飴などで煮詰めた物でカリカリと噛むほどに旨みがにじみ出す。お酒のつまみ、お茶漬けにも最適。
☎077-537-1980 大津市松原町18-10 11時30分～15時30分(LO14時)、17時～21時30分(LO19時) 不定休 名神瀬田西ICより5分、瀬田東ICより7分、または京滋バイパス石山ICより7分 10台

約10年前から料理に出していたのですが、お客さまの要望からお土産用を作りました。揚げた後に焼くことでカリカリの食感になります。

代表取締役 清水康宏さん



テイクアウト40g650円、80g1300円 ※要予約(前日迄)※1日100個限定

「甘辛な「湖国のスナック」。イサザを丸ごとカリッと！」

いさざのかりかり揚げ

(料理コースのハ寸として提供) ※イサザが手に入らない時は提供不可

大津市

外輪船ミシガン (3階ミシガンバー)

びわ湖の南部を周遊する大型遊覧船「ミシガン」の乗船中に味わえるお手軽フード。ピワマスとブラックバスのサクサクフライを滋賀県産米粉のドッグで挟む。伝統野菜・日野菜の漬物が入った酸味あるタルタルソースがベストマッチ。

☎077-524-5000(予約センター9時～17時) 大津市浜大津5-1-1 1日2便～5便運航※詳細は公式HPを要確認 12月～3月上旬の平日 乗船料60分コース 中学生以上2400円・小学生1200円・90分コース中学生以上3000円・小学生1500円 名神大津ICより10分 周辺に有料Pあり

船内にはカフェ、予約制のダイニングなども



サービスクルー 徳永 舜さん

ドッグにはタルタルソースのほか、カレー風味のキャベツも入っています。旨みあるピワマス、淡泊なブラックバスのフライのアクセントにぴったりです。

びわ湖ドッグ 単品700円
ドリンクセット1000円

※運航中の船内で販売 ※1日10食予定



滋賀県産のみずかがみの米粉を使用

遊覧船でクルーズしながら、湖魚フライを片手でパクリ！



びわ湖をイメージした「びわ湖ソーダ」とセットで

薬味は塩昆布、ネギなど。醤油を少しまわしかけてもOK

滋賀県の名物・鮒ずしをサラリと玄米茶漬けで。

高価な鮒ずしを気軽に食べられるようにと茶漬けを考えました。地元では白濁で食べる場合が多いですが、香りがいい玄米茶でどうぞ。



代表 田中大士さん

滋賀の30を超える蔵元のうち、約12蔵の地酒を取り揃える



びわ湖魚グルメ ランチとデイナー

大津市

東海道街道商い六代からっ風

郷土料理と地酒が楽しめる居酒屋さん。ご当地品種・みずかがみのご飯に、手作りの鮒ずしがのり、茶処である信楽町朝宮の玄米茶をかけて味わう。熟成されたコクのある鮒ずしの酸味、ご飯の甘み、玄米茶の香ばしさが三味一体の美味しさ。

☎077-522-4068 大津市打出浜6-5 17時30分～22時(LO21時)、土は～21時(LO20時20分) 日・祝・土曜日不定休、正月、お盆、GW 名神大津ICより5分 10台

大津市

蕎麦屋すみ蔵

石山寺の門前にある手打ちそば店の「式部蕎麦コース」では、珍しい「蕎麦寿司」が味わえる。ご飯の代わりに滋賀県産のそば粉で打ったそばを使い、ネタはピワマスの刺身とマスの卵。ほか、盛り皿にはあっさりとしたアユの塩焼きも入る。
☎077-537-2045 大津市石山寺1-3-17 11時～14時、土日祝は～15時 水 名神瀬田西ICより10分 1台 (2024年より8台追加予定)

2016年に元旅館をそば店にリニューアル



式部蕎麦コース 4400円

※要予約(2日前迄)



手打ちそばをご飯に見立てたピワマスの手巻き風寿司。

今までも好評だった「蕎麦寿司」のネタを、湖魚に変えてチャレンジしました。ピワマスの味わいにそばの香りと風味が加わっています。



店主 住山 昂さん

01



02

01.02.コース一例。蕎麦寿司、アユの塩焼き、だし巻き玉子、そば豆腐、そば味噌、そば、自家製パンナコッタなど(内容は季節により変更あり)

大津市

KOMURAYA ～鼓邑や～

自然派料理研究家の小村氏が流通が限定的な湖魚を手に入れ、料理を通じて消費者へと届ける。ピワマスは風味豊かな塩麹焼き、珍しいニゴイはピリ辛なバーガーへ。えび豆でお馴染みのスジエビはあっさり自家製キムチに。

☎050-8892-7200 大津市本堅田3-11-22テナントコート1号 11時～17時予定 不定 湖西道路真野ICより10分 1台



「無添加弁当/そうざい専門店」として、2024年1月下旬よりリニューアルオープン予定 ※飲食可の屋外スペースも改装準備中

生産者と消費者を料理で繋げることが目的の一つ。生産者から買い付けし、市場に出回りにくい湖魚も使う予定ですので楽しみにしてください。



シェフ 小村将治さん

魔法の手から生まれる料理で、湖魚の新たな可能性に出会う。



びわ湖のキムチ 500円

※1日10食限定



湖西エリア・仰木の棚田米を原料とする自家製塩麹でマリネした漬け焼き

琵琶マスの塩麹焼き 1000円

※1日10食限定

びわ湖の麻辣フィッシュバーガー 1200円

※1日10食～50食限定

01.塩麹とスジエビの旨みで発酵を促す 02.骨切りしたニゴイ(マジカ)の身を塩麹マリネした後に唐揚げに。ソースは自家製麻辣醤を使い、痺れる辛さが魅力

小鮎のゆずしょうゆ煮 1缶 648円



コアユとゆずの優しい関係。自宅に湖魚をお持ち帰り

漁協で眠っていた規格外の「未利用魚」を救うために、缶詰工場の開業を考えました。規格外なだけに、味に変わりはなくとても美味しいですよ。



工場責任者 井上修司さん



120℃以上の熱で調理されるため、ほろっとした柔らかさ

柔軟な感性と技を活かした、旬の湖魚と野菜の創作料理を。

近江八幡市

料理 魚石 RYORI UOISHI

1日昼2組、夜2組限定の懐石料理店ではお品書きがなく、その時旬の食材を使った料理でもてなす。例えば、ピワマスのすじこ寿し、ワカサギの唐揚げには土佐酢のジュレで。冬季は、地元ブランドの安土信長葱が入った近江鴨鍋が並ぶことも。

☎0748-46-2030 近江八幡市安土町常楽寺994 12時～14時、18時～21時 不定休 名神蒲生スマートICより20分 5台



料理魚石謹製 滋賀尽くし 7000円、1万円、1万5000円～

※要予約(予約時に当パンフレットを見た後と伝えて料理内容の相談を)
※1日最大昼2組・夜2組限定
※別途サービス料10%

最初から最後まで滋賀の食材を使ったコース料理です。湖魚や伝統野菜の背景なども説明いたしますので、当日を楽しみにしてください。



料理長 瀬海悠一朗さん



01.ピワマスのすじこ寿し。下には黒酢を纏った近江米を添えて(秋頃、入荷時のみ) 02.信長も好んだと伝わる安土の名水で仕込んだ自家製の鮎ずし 03.湖魚と近江野菜をさっぱりとした土佐酢のジュレで 04.人気メニューの安土信長葱と近江鴨の鍋(冬季限定) ※料理はすべて一例

びわ湖魚グルメ デイナリー

発酵玄米はもちもち、ぶちぶちの歯応えで食べ応えがあります。湖魚の佃煮は季節によって変わりますので、期待してください。



店主 細居たみ子さん

近江八幡市

たみこさんの発酵キッチン

2023年10月にオープンした地元野菜と発酵食品を使った料理店。近江八幡の玄米を圧力鍋で1時間かけて炊き上げた発酵玄米にゴリの佃煮がたっぷり!ゴりはびわ湖の離島・沖島で水揚げしたてのものを使用。ふんわり食感が旨みも濃い。



01.02.発酵玄米は金剛寺町の湧き水で炊き、中には黒千石(黒大豆)も入る。おにぎりの中にもゴリがふんだんに 03.自宅の一部がお店に



発酵玄米と季節の湖魚のおにぎり 1つ330円

※予約が確定(前日迄) ※1日20個限定

えび豆コロッケサンド W(2つ)700円

※1日10食限定 ※販売は土日祝限定



「湖島婦貴の会」のえび豆は、エビの分量が多く贅沢

沖島名物・えび豆の進化ver. エビの旨みが活きたサンド。

近江八幡市

湖島婦貴の会

びわ湖に浮かぶ離島・沖島の漁協女性部「湖島婦貴の会」が作ったサンドイッチ。具は惜しげもなくスジエビを使った佃煮・えび豆をポテトコロッケに混ぜ込んだもの。自家栽培のシャキシャキ野菜もふんだんに入る。



☎0748-47-8787 近江八幡市沖島町43 10時～15時 12月下旬～1月末 名神電王ICより堀切港まで40分、そこから渡船で沖島港まで約10分 1台

乗船場すぐそばにテイクアウト屋台を営業

以前から販売していたえび豆コロッケをサンドイッチにアレンジしました。獲れたてのスジエビを使っているの、香りも味も抜群です!



会長 小川幸子さん

大津市

ウオマルと鶏丸 石山店

海鮮炉端焼きと焼き鳥の居酒屋さんでは、店名物のカツオの薫焼きからヒントを得たピワマスの薫焼きが登場。薫の炎に包まれたピワマスはしっかりと香りをまとい、そのままはもちろん酒の肴としてもぴったり。近江野菜の甘酢漬けと一緒に。

☎050-5448-3711 近江大津市栗津町4-9ステーションプラザ1階 17時～24時(フードLO23時、ドリンクLO23時30分) 休なし 名神瀬田西ICより10分 周辺に有料Pあり



滋賀県産野菜は玉ねぎアスパラ、パプリカをとり



鮎寿司と滋賀野菜の生鮎ピザ 1400円 ※1日5食限定

鮎ずしは食わず嫌いの人も多いと思うので、食べやすいようピザにしました。サクサクの生鮎にふわっと香る鮎ずしが新しい出会いです。



店長 山田晶大さん

チーズのような鮎ずしは、やっぱりピザでなくっちゃ!?

竜王町

道の駅 竜王かがみの里

道の駅内にある「焼き立てパン工房」で販売。具材は竜王産のキノコ「あわび茸」を揚げたカツが2枚も!肉厚でコリコリとした歯触りが絶品で、ゴリの佃煮で作った和風のテリヤキソースが「あわび茸」の風味と相性抜群。

☎0748-58-8700 蒲生郡竜王町鏡1231-2 9時～17時 休月 名神電王ICより15分 約200台



竜王町産の野菜や果物、特産品などがたくさん

あわび茸×湖魚バーガー 380円

※「あわび茸」がない場合は別のキノコに変更 ※予約可能



ふわふわパンは、パン工房で焼いたもの ※写真はイメージ



販売部門 店長 植村一磨さん

和・洋・中などどんな料理にも使われる「あわび茸」。ゴリのソースともじっくりハマりました。佃煮の生葉がアクセントになっています。

ゴリの佃煮がソースに!? 手作りの和風バーガー。

※各施設の料理に使用する湖魚の種類や料理の仕立ては、季節や仕入れ状況により変わる場合があります。

料理教室の先生をしている私の奥さんが作った湖魚料理と、スペルト小麦とのコラボピザです。和風テイストで噛むほどにうまいです。



店主 寛 太郎郎さん

長浜市

そふあら

米・麦・大豆の農家さんが営むベーカリーでピザを販売。生地に使うのは、長浜産の古代穀物・スペルト小麦。トッピングはコアユの鮎炊き、もう一方はイシガイのショウガ炊きがのり、田楽味噌の特製ソースが味をまとめてくれる。

☎080-4495-3345 長浜市相模庭町861-2 土:10時~12時、日:10時~14時(イトインLO閉店各30分前) 月~金 北陸道長浜ICより10分 4台



湖魚の旨みと生地の香ばしさで絶品の味わいに♪

滋賀の家庭の味がピザの上へ。一見驚くハンドメイドグルメ。

コアユとイシガイのハーフ&ハーフ。スペルト小麦は香りが豊か

そふあらスペルトPIZZA びわ湖の小鮎/石貝h&h イートイン2420円、テイクアウト2376円



03 そふあらスペルトPIZZA びわ湖の小鮎/石貝h&hmini イートイン605円、テイクアウト594円



01.イシガイの生地には、トマトとキクイモのソースが塗られる。バジルと伊吹牛乳のヨーグルトがトッピング 02.コアユの生地は手作りのトマトソース。バジルと山椒の粒が飾られる 03.直径約6cmのミニピザ

そふあらスペルトPIZZA びわ湖の小鮎 イートイン2200円、テイクアウト2160円

そふあらスペルトPIZZA びわ湖の石貝 イートイン2200円、テイクアウト2160円



01 イシガイ

彦根市

近江ダイニング 橘宮 (彦根キャッスル リゾート&スパ内)

彦根城のいろは松に面したホテルのレストラン。ランチは酢炊きしたコアユと、赤丸かぶの酢漬けの釜飯がおすすめ。コアユの爽やかさとほろ苦さ、赤丸かぶの食感と酸味が好相性。まずはそのまま、2杯目は薬味、3杯目は出汁をかけて。

☎0749-21-3001 彦根市佐和町1-8 土11時30分~14時30分(LO14時) 日不定休 名神彦根ICより10分 40台



宿は彦根城天守と佐和口多開橋を正面に望む



料理長 高居公次さん

コアユは、釜飯に入れる前に一度酢を入れて炊いています。そうすると肝の苦みが和らぐため、コアユの美味しさを堪能してもらえます。



湖産湖鮎の変わり釜飯 (おばんざいビュッフェ付き) 2800円

※季節によりコアユからほかの湖魚に変更あり

コアユ

ご飯は滋賀県産の秋の詩、赤丸かぶは米原産



出汁はカツオ。こだわりの出汁で旨みをさらに追加

湖魚マイスターあらわる！本気で湖魚に向き合える店。

近江八幡市

ひさご寿し

川西料理長が、科学的見解による湖魚の特性を活かした料理を発信。注目したいのは、びわ湖の魚介などを使った12種の寿し！定番のピワマスやホンモロコはもちろん、イウトコナマス、タテボシ(貝)など、初めましてなネタも続々と。

☎0748-33-1234 近江八幡市桜宮町213-3 土11時~21時(LO20時50分)、日は10時~ 日火、ほか不定休あり 名神竜王IC、または蒲生スマートICより各20分 22台※カウンター、個室利用の場合は別途サービス料10%



寿し割烹をはじめ、会席料理、郷土料理、伝統上方寿しのお店

一汁六菜琵琶湖の松花堂 5500円 ※予約がベター ※1日20食限定



08.ピワマスの造りやウグイの馴れ寿し、3年鮎ずし、ウロリ・ワカサギの佃煮など 09.炊きたての近江米(蒲生町産の日本晴) 10.コアユとワカサギの天ぷら 11.生湯葉とえび豆の葛餅かけ 12.セタジミの土瓶蒸しが付くので、松花堂のピワマスの造りをご飯にのせて出汁茶漬けにも

近江寿し割烹 1万3200円

※要予約(2日前迄) ※1日10名限定



湖魚の食べ比べを楽しめる贅沢な一皿♪



01.「近江寿し割烹」は、にぎり寿し12種と10種の料理を組み合わせたボリューム満点のおまかせコース 02.イウトコナマスと九重酢味噌、煎り酒粒辛子添え 03.ピワマスの卵黄醤油かけ 04.柿と菊菜とスズエビの白酢かけ 05.琵琶湖水系天然すっぱんの大津九重2年熟成味噌仕立て 06.カマツカの炙り 07.三種の馴れもの。手前より3年鮎ずしレモンピール添え、コアユの身うるか(塩辛)、ピワマスの馴れ寿し



料理長 川西豪志さん

昆布締め、骨外し、釜揚げ、酒塩煎りなど、「ひと手間の技」を使うことで湖魚の魅力を存分に引き出せます。淡水魚ならではの旨みをぜひ。

びわ湖魚グルメ ランチとダイナー

高島市

宝船温泉 湯元ことぶき

自家源泉(加温、循環)を持つ一軒宿では、日帰りレストラン利用がOK。一本釣り漁師から直接仕入れた天然ピワマスを使ったひつまぶしがいちおし。刺身、旨みを閉じこめた漬け、香ばしい炙り、生姜が効いた煮付けが丼の上に。☎0740-32-1293 高島市安曇川町下小川2248-2 土11時~20時(LO19時) 月(祝日の場合は営業) 名神京都東ICより50分 10台

日帰り入浴可。2023年サウナエリアを新設



若女将 大久保琴江さん

お米もピワマスも生産者さんと直接やりとりをしています。人気メニューなので売切れになる日も多いため、予約をおすすめします！



01.薬味はノリ、ゴマ、ワサビ、三つ葉 02.最初はそのまま、次は薬味と、最後は昆布出汁で茶漬け風に。テイクアウトでも出汁が付く

4種の調理でとことん賞味！一本釣りの天然ピワマス。

01

びわの幸いなりセット 3つ600円

※予約可能



01.ピワマスのほか、日野菜混ぜご飯、近江牛肉味噌と赤コンニャクの3種がセット 02.ピワマスはシンプルな味付けに



店主 高木翔平さん

ピワマスはいなりに合うように自家製フレークにしています。米は実家で作るみずかがみ、すし揚げは東近江市のお豆腐屋さんと、こだわっています。

東近江市

食といなり たか翔

地元の子どもやおばあちゃんらが買いに来るいなりずしが好評。今回は、永源寺の政所平番茶で炊いたご飯に特製ピワマスフレークを混ぜたいなりがおい見え。平番茶の苦みの中に甘みのあるご飯とピワマスフレークが黄金のバランスに。☎050-8883-0748 東近江市八日市町10-2カネビル 土11時30分~14時30分、18時~22時 日不定休 名神八日市ICより10分 22台



昼はランチ、夜は居酒屋として営業する

パクパクと秒でなくなるピワマス×平番茶のおいなり。



一晩、昆布締めにすることで
ピワマスの旨みが一層濃く。

近江野菜のパーニャカウダと琵琶マスの昆布ダ

01

01. 近江地野菜はカブラやレンコンなど季節により異なる。ニンニクが効いた特製パーニャカウダソースを付けて 02. 近江牛づくし会席一例



02

ピワマスは焼いたり、刺身にしたり、どんな調理法にも合う魚です。今回はさらに旨みが増すよう、昆布締めにし、一晩寝かせました。

調理長
川崎紘平さん



大津市

暖灯館さきのや

看板犬の柴犬・まめ太郎がいる温泉旅館。調理長が「何をしても美味しい」と太鼓判を押すピワマスは昆布締めにして、近江の地野菜とあわせて提供。さらに近江牛のすき焼きやステーキなど全4品が付く。
☎077-578-1281 園大津市雄琴6-1-29 園名神京都東ICより15分 園27台

びわ湖魚グルメ宿泊プラン

料理長特選
近江牛づくしプラン

2万5300円～5万5000円

1泊2食付き2名1室の場合 おひとり料金

※要予約(2日前迄)
※夕食の一品として提供

ベントと二階に泊まれる
露天風呂付客室もあり



大津市

琵琶湖ホテル

全室レイクビューのリゾートホテル。「滋賀に来たらこれ食べてほしい!」という思いを詰め込んだ夕食には、琵琶湖八珍をはじめ、近江牛、高島産の棚田米コシヒカリなど、滋賀県産食材が満載。郷土料理から創作鍋までが揃う。

☎077-524-7111 園大津市浜町2-40 園名神大津ICより5分 園155台

館内に温泉のほか、男湯女湯ともにサウナも



びわ湖魚グルメ宿泊プラン

リスペクトローカル
「湖国万福会席料理」
宿泊プラン

2万7500円～ ※上限金額は要問合せ

1泊2食付き2名1室の場合 おひとり料金

※要予約(3日前迄)
※夕食の会席コース料理として提供



箱膳



02



01



03

01. コアユの天ぷら、スジエビかき揚げ、イサザの唐揚げなどを朝宮抹茶塩で 02. 鮎ずしを覆うご飯「飯(いい)」を出汁に加えたびわこ鍋 03. 夕食一例。ほか、琵琶湖産シジミの赤出汁、近江牛わさび焼きなども

びわ湖の恵みを食べ尽くす!
地産地消の理想がここにある。

箱膳には自家製鮎ずし、えび豆、ハスの田楽焼き、モロコ甘露煮などが

びわこ鍋は、捨てられてしまうことも多い鮎ずしの「飯」を活用した鍋。「飯」ならではのチーズのような風味が豚肉とよく合います。

「日本料理 おおみ」
統括調理長
安積英行さん



大津市

びわ湖花街道

京会席をベースにした会席料理が味わえる。ピワマスは、「飯(いい)」(鮎ずしを漬けた米飯が発酵した部分)と西京味噌、みりん粕に3日ほど漬けてから焼く。ピワマスの脂乗りがいいので、ふっくらと焼き上がり、風味も豊か。

☎077-578-1075 園大津市雄琴1-1-3 園名神京都東ICより25分 園46台

浴場には露天風呂も



びわ湖魚グルメ宿泊プラン

近江の食材にこだわった
会席プラン「近江のもてなし」

3万8000円～ ※上限金額は要問合せ

1泊2食付き2名1室の場合 おひとり料金

※要予約(3日前迄)
※夕食の一品として提供

「飯(いい)」と味噌が香る
ピワマスの漬けは滋味深い。



01

01. ピワマスは焼物のほか、時期により造りや南蛮漬けなどに調理
02. 夕食一例。地場の野菜を使用。稀少な伝統野菜が出る場合も

営業企画課次長
吉川信彦さん

鮎ずしを手作りしており、捨ててしまう「飯」を活用できないかと、ピワマスの漬けを考えました。ピワマスの脂の旨みと相性がいいんです。



02

総料理長
森 順一さん



湖魚は、京都での修業時代から使い慣れた食材です。今回は伝統野菜の日野菜の香りがピワマスと合うことから、新作が出来上がりました。



03

ピワマスの釜飯



02

01. 真ん中に入る日野菜はシャキシャキとした食感を残すためスティック状にカット。さらにアボカドも入る 02. ピワマスの旨みがしみ込んだ釜飯は熱々で 03. 夕食一例。ホンモロコやコアユなども、別注で手配可(要予約)

びわ湖魚グルメ宿泊プラン

里山散作グルメ「叡智」

3万8000円～3万6300円

※エグゼクティブ里山和室(露天風呂付/禁煙)の料金一例

1泊2食付き2名1室の場合 おひとり料金

※要予約(3日前迄)

※夕食の一品として提供
※01.02.の料理は3月～5月の春メニューでの提供

宿の裏山に約320坪
の自家菜園を持つ



泊まって愉しむ

宿泊 プラン

「びわ湖魚グルメ」をゆつたり宿に泊まって楽しむならこちら。地元食材を知り尽くす料理人が、腕によりをかけた二品を堪能しよう。

びわ湖魚グルメ

野菜はきゅうりやにんじんなどが入り、彩りが鮮やか。フナの子まぶし自体は、長浜以北でよく食べられている当地の味。



ふなの子付彩ジュレがけ

長浜市
グランドメルキュール琵琶湖リゾート&スパ
 JR長浜駅より徒歩約10分、湖畔に立地。ディナービュッフェの注目は、フナの身に卵をまぶした「フナの子まぶし」がベースの創作料理。小骨が感じられないように細切りにさばいた身と、大根やカブラなど湖北野菜の食感がたまらない。
 ☎0749-64-2000 園長浜市大島町38 園北陸道長浜ICより15分 園約150台



2024年10月・3月は、休館。4月にリニューアルしてオープン予定です。

郷土料理の概念を覆す
 寶石のように煌めく一品。

びわ湖魚グルメ宿泊プラン

都市と自然が交差する琵琶湖畔のスパリゾート
 <夕朝食ビュッフェ付>

1万9495円～3万8995円

※クラシック洋室・和室の料金一例
 1泊2食付き2名1室の場合 おひとり料金
 ※要予約(当日17時迄)
 ※ディナービュッフェの一品として提供
 ※仕入れ状況により内容変更の場合あり



料理長 近藤信勝さん

フナの洗いは酢味噌で食べられることが多いですが、今回はレモンやスダチのジュレとかけあわせ。淡泊なフナと爽やか風味が合いますよ!

皮つきのコイに熱湯をかけ、すぐ冷水で冷やした松皮造り。ウナギはぶるぶるの歯触り

漁師さんから直接仕入れる
 活けの湖魚が華麗に変化。



湖魚のお造り

長浜市
しずがたけ光明石之湯 想古亭げんない
 賤ヶ岳ふもとにある1日4組限定の宿。尾上漁港や大浦漁港で水揚げされた湖魚は、八寸からはじまり、造り、揚げ物などでたっぷり味わえる。中でも造りには、濃厚なピワマス、コリコリとした食感のコイの松皮、ウナギの落としの3種が揃う。
 ☎0749-82-4127 園長浜市木之本町大音1529-1 園北陸道木之本ICより3分 園15台



奥びわ湖の自然の中に佇むお宿の一軒宿

びわ湖魚グルメ宿泊プラン

琵琶湖八珍を楽しむプラン

2万2000円

1泊2食付き2名1室の場合 おひとり料金
 ※要予約(前日迄)
 ※夕食の一品として提供

昔は海の魚が手に入りやすかったため、この地域で魚といえば湖魚!鮮度が命の湖魚なので、漁師さんから活けのものを仕入れてます。



館主 林 源栄さん



子持ちコアユの甘辛煮



八寸



スズエビのかき揚げのにゅうめん

01

02

03

01

02

03

01

02

03



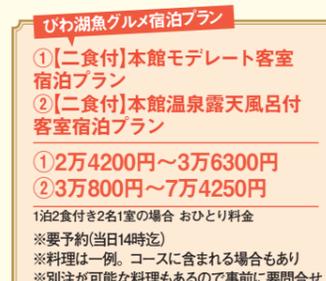
ピワマスにトマトが馴染む
 新しい味の出会いに納得。

琵琶マスの軽い燻製 滋賀産焼き野菜とともに

01.ピワマスの燻製。トマトジュレと、地元・雷田酒造の酒粕を入れたバーニヤカウダソースと一緒に(一例)
 02.丁字麩とホンモロコ(一例)。ホンモロコは酢漬けにすることで骨まで柔らかく
 03.ピワマスの造りにエディブルフラワーを添えて(一例)

彦根市
蒼の湖邸 BIWA FRONT HIKONE
 2023年8月、びわ湖に面した立地でオープン。夕食のコースに1品は必ず湖魚料理が入り、内容は時期によってさまざま。例えばピワマスは、桜のチップで軽く燻製。スモーキーな風味と滋賀県産トマトのジュレがマッチする。
 ☎0749-26-1111 園彦根市松原町1435-91 園名神彦根ICより15分 園150台

びわ湖魚グルメ宿泊プラン
 ①【二食付】本館モデレート客室宿泊プラン
 ②【二食付】本館温泉露天風呂付客室宿泊プラン
 ①2万4200円～3万6300円
 ②3万800円～7万4250円
 1泊2食付き2名1室の場合 おひとり料金
 ※要予約(当日14時迄)
 ※料理は一例。コースに含まれる場合もあり
 ※別注が可能な料理もあるので事前に要問合せ



全38室のホテル棟と、12室のヴィラ棟がある



ホンモロコの辛子酢味噌がけ

02



ピワマスの造り

03

クセがないピワマスは、どう調理しても美味しいです。今回は味わいの濃い完全トマトと合うように、軽い燻製に仕上げました。



料理長 前田善宏さん

地元出身の料理長が腕をふるう郷土の佃煮から天ぷらまで。



ピワマスの天ぷら



夕食一例。近江牛のじゅんじゅん(すき焼き)には、A4～A5ランクの近江牛肩ロースを約80g～100g使用

びわ湖魚グルメ宿泊プラン

湖魚の天ぷらと近江牛じゅんじゅんを楽しむ夕食プラン

1万9420円～17万4880円

1泊2食付き2名1室の場合 おひとり料金
 ※要予約(前日迄)
 ※夕食の一品として提供
 ※夕食のみの日帰り利用の場合は1万円
 ※3月中旬より販売開始

天津出身で昔から湖魚は身近な存在でした。天ぷらは、ピワマスをはじめ、季節によってはワカサギ、コアユなどで楽しんでいただけます。

レストラン「和食 清水」料理長 中井昭宏さん

大津市
びわ湖大津プリンスホテル
 全室レイクビューが魅力の38階建ての高層ホテル。レストラン「和食 清水」の湖魚料理は、一気に火入れることでふんわり仕上げられたゴリの佃煮、ふくふくしたえび豆などが前菜に。さらに旨みを閉じ込めた湖魚の天ぷらも美味。
 ☎077-521-1111 園大津市におの浜4-7-7 園名神大津ICより10分 園約500台



JR大津駅から無料のシャトルバスを運行

びわ湖魚グルメ
 宿泊プラン



琵琶鱈のなめろう茶漬(東館利用の場合)

01



ピワマスにウロリの佃煮と湖魚を朝からいただきます!

琵琶鱈のなめろう茶漬(東館利用の場合)

01



ウロリのちらし寿司(西館利用の場合)

02

近江八幡市
休暇村近江八幡
 宮ヶ浜水泳場が目の前というロケーション。東館では、総料理長考案のピワマスのなめろうが朝食ビュッフェに並び、そのまま食べてもお茶漬けにしても◎。西館なら、ウロリ(ゴリ)の佃煮がアクセントになったさっぱり味のちらし寿司を。
 ☎0748-32-3138 園近江八幡市沖島町宮ヶ浜 園名神竜王ICより40分 園東館70台、西館80台

びわ湖魚グルメ宿泊プラン

①【東館】近江牛を贅沢に「近江牛会席 極」
 ②【西館】「近江牛ディナーヴェュッフェ」近江牛を様々なメニューでお楽しみ下さい
 1万5000円～2万7300円
 1泊2食付き2名1室の場合 おひとり料金
 ※要予約(前日迄)
 ※各朝食ビュッフェの一品として提供



東館と西館が離れて立つ。どちらも温泉あり

沖島周辺を回遊する天然のピワマスにこだわって仕入れていきます。臭みがまったくなく、味が濃厚!まさしく「王様」の味わいがありますね。

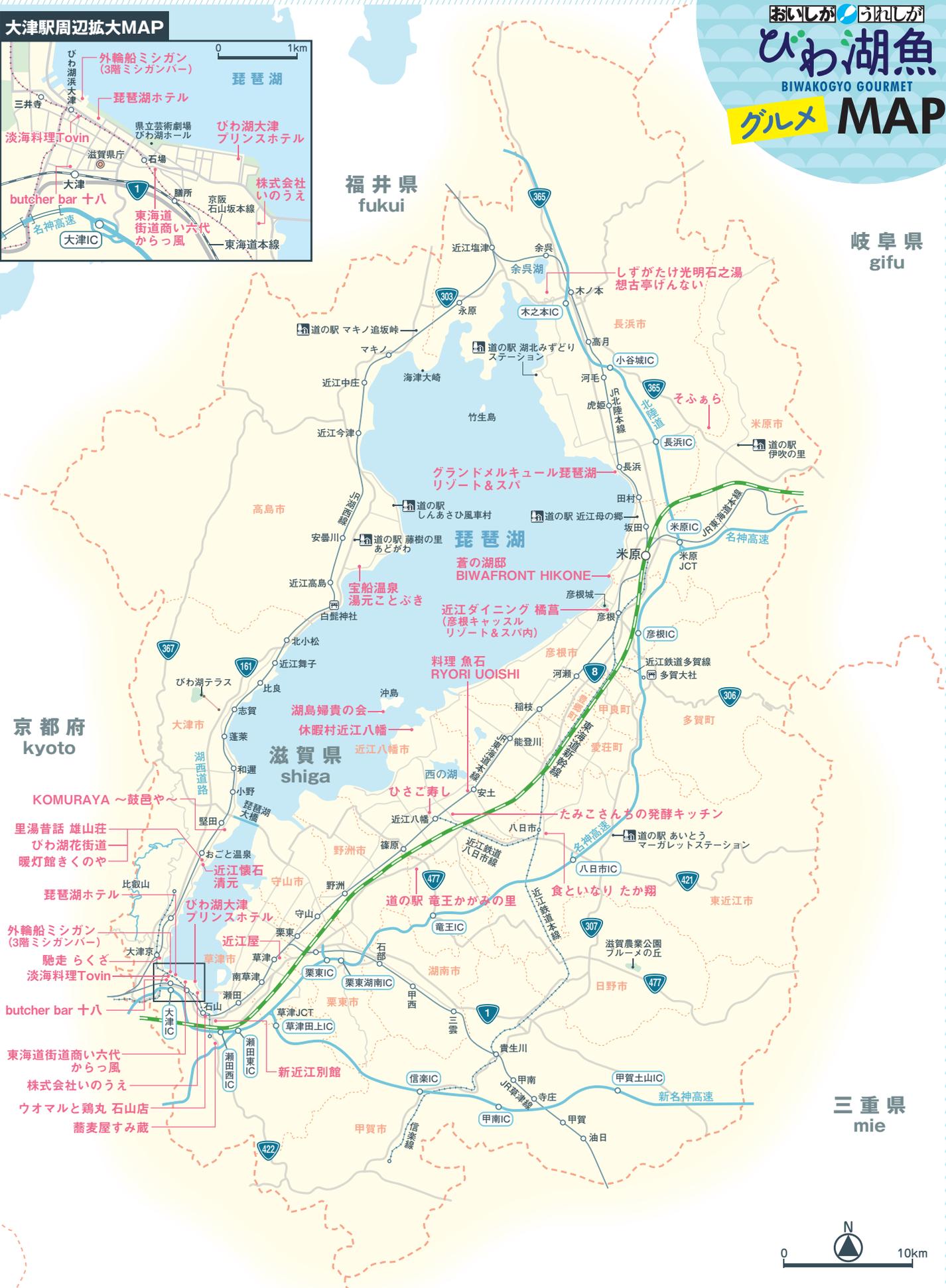
総料理長 幸田朝彦さん

大津駅周辺拡大MAP



福井県
fukui

岐阜県
gifu



京都府
kyoto

滋賀県
shiga

三重県
mie



発行

滋賀県 農政水産部
〒520-0044 滋賀県大津市京町4-1-1
TEL. 077-528-3812
Mail: shiga-giahs@pref.shiga.lg.jp

※このパンフレットに掲載している情報は、特に表記がない場合、2024年1月15日時点での有効な情報です。情報は変更となる場合がございますので、最新の情報や詳細については各施設へお問い合わせください。
※本媒体の掲載金額は、消費税10%（軽減税率が当てはまる品目は8%）を含む総額表示となっております。