報道発表資料

（県政）

滋賀県 Shiga Prefecture

自然がおいしい、心がうれしい。
おいしがうれしが
やっぱり滋賀のもんがええなあ

北の近江振興プロジェクト

提供年月日：2026年11月24日
部局名：農政水産部
所属名：みらいの農業振興課食のブランド推進室
担当者名：竹上、國島、福本
電話番号：077-528-3892
内線：3892

食べて知る【滋賀】首都圏プロジェクト 首都圏シェフが県内産地を訪問！

8月31日に発表した5つの「おいしがうれしが」新プロジェクト事業の一つ、「食べて知る【滋賀】首都圏プロジェクト」が始動しています。このプロジェクトは、首都圏のシェフが自らの工夫で首都圏の消費者に滋賀の食材の魅力を発信いただくことを目的としています。

今回、滋賀で受け継がれてきた郷土料理や食の知恵を学ぼうと、首都圏シェフ4名が県内産地に来訪されます。来年2月には、産地訪問での学びを生かし、シェフが現代の感性で再解釈した「滋賀メニューフェア」を首都圏で開催する予定です。

県としては、首都圏での滋賀の食材の魅力発信と利用拡大につながることを期待しています。

産地訪問の概要

開催日

令和8年11月29日（日曜日）11時30分～30日（月曜日）17時00分

参加者

1. selsalsale（恵比寿/イタリアン）濱口昌大シェフ
2. 酝TOKYO（八重洲/和食）佐久間佑吾料理長
3. aniko（赤坂/イタリアン）岡部郁治シェフ
4. 肉割烹赤坂喰心（赤坂/和食）堀田龍一料理長
5. 株式会社eff吉岡隆幸氏（プロジェクトリーダー）

「郷土料理」を学ぶ

1. 訪問先：滋賀の食事文化研究会（長浜市口分田町850）
2. 日時：令和8年11月29日（日曜日）11時30分～14時00分
3. 内容：鮒ずしやエビ豆、鯖そうめん等の郷土料理の調理方法や受け継がれてきた食事文化の知恵を学ぶ。

滋賀の食事文化研究会

滋賀の食事文化研究会は、滋賀の食に関心のある人なら誰でも入会できる任意団体で、平成3年に発足。学習活動を中心に、現地へ出かけ、地域の食べ物や文化と接し、地元の人から学んでいる。研究成果を報告しあい、実習を入れた研修もしながら、研究成果を本にまとめ、滋賀の食を若い世代に伝える活動を実践。伝統的な地域の食材と食技術から学び、記録し、再現して、若い世代への継承に取り組む。

https://shigasyokubunken.com/kenkyukai_syokai.html

今回訪問する「滋賀の食材」産地

伊吹そば、伊吹大根、今津の柿、高島オリーブ、近江牛、湖魚等





行程

	視察先	内容
一日目(11月29日)	11時30分：滋賀の食事文化研究会	会員から郷土料理を学ぶ
	14時30分：いぶきファーム	伊吹そば、伊吹大根の視察
	16時00分：かわさき農園	ミニトマトの視察
二日目(11月30日)	10時00分：西浅井漁協	湖魚の視察
	11時30分：みなくちファーム	季節野菜の試食、ハーブ
	13時30分：岡本富有園	今津の柿産地の視察
	14時15分：南深清水FF倶楽部	高島オリーブ産地の視察

	16時00分：元三フード株式会社	近江牛の加工現場の視察

※行程は予定のため時間が前後する場合があります。
※西浅井漁協は、アユ漁、ビワマス漁は12月1日解禁のため、漁の説明のみになる見込みです。

今後の展開

- 各シェフが今回の産地訪問で得た知識や技術をもとに、メニューを考案されます。
- メニューフェアの日程が決まりましたら随時お知らせします。

「おいしがうれしが」キャンペーンとは

滋賀県と食品販売事業者等が協働して**“滋賀で生産された食材をみんなで消費する”**運動。県産農畜水産物や、その加工品を積極的に消費することは、地域の豊かな食材や食文化を実感し、そして、生産者を応援することにつながります。

消費者が「おいしい」といえば、作り手が「うれしい」と応える、滋賀の食の発見と感動を通じたコミュニケーションで、滋賀食材とのつながりを深めようというコンセプトのもとに展開。滋賀県内はもとより、県内外の多くの方へ、滋賀の旬とこだわりをお店から発信し、共に滋賀県の食の魅力を広げていきます。令和7年度末現在、キャンペーンに登録いただいている事業者は、県内外の1,265者に上っています。