



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、日本三大和牛の一つ近江牛、琵琶湖の幸など、食材は豊富です。

1. 近江米・麦・大豆

滋賀県の地形や気候が稲作に適していて、米が県農作物の代表です。「コシヒカリ」「キヌヒカリ」「みずかがみ」「秋の詩(うた)」「滋賀羽二重糯(もち)」など水環境に配慮し、品質や食味を重視した「安全で安心なおいしい米づくり」に取り組んでいます。

また、麦・大豆の生産量は全国で10位以内です。



写真2-2-1 新品種 きらみずき

2. 近江の野菜・果樹・茶

京阪神など消費地圏に近いという利点を生かし、野菜づくりが盛んです。きゃべつ、はくさい、だいこん、かぶなどの露地野菜、施設栽培のほうれんそう、ねぎ、しゅんぎくなどの軟弱野菜やきゅうり、とまとなどの果菜類、施設を利用したメロンやいちごも人気があります。また、地域には伝統野菜が多くあり、日野菜、万木(ゆるぎ)かぶ、山田大根、伊吹大根など独特の風味や味が好まれます。果樹では、かき、ぶどう、なし、いちじくを中心に、産地直売、観光農園、市場出荷などが行われています。

また近江茶も有名です。



写真2-2-2 いちご みおしずく

3. 近江牛

特産の「近江牛」は、「豊かな自然環境と水に恵まれた滋賀県内で最も長く飼育された黒毛和牛」と定められ、「口の中でとろけるまろやかさ」、肉そのものの香りが良いなどの特徴があります。

4. 湖魚

なれずしの中ではふなずしが代表的ですが、他にアユ、ウグイ、ハスなどもなれずしに漬けます。湖魚はなれずしの他、煮つけ、酢のもの、焼きもの、みそ汁、刺身や干物、燻製にします。



写真2-2-3 ふなずし

滋賀の食事文化研究会 中村 紀子