

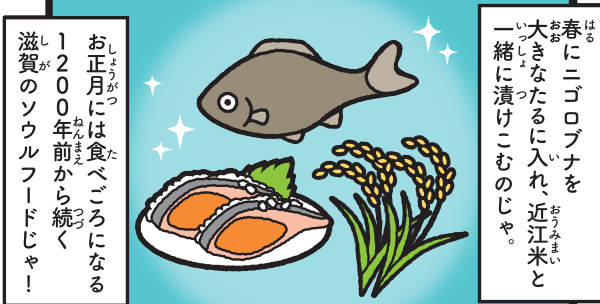
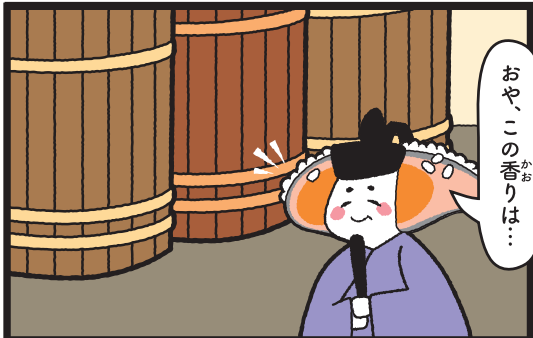


# しがけんじまん ほぞんしょく 滋賀県自慢の保存食

## でんとうてき しょくぶんか さいれい 伝統的な食文化・祭礼

ふな麻呂さん

### 【1200年も続く味】



滋賀県の伝統的な食文化として「なれずし」があります。琵琶湖の魚をお米に漬けて発酵させる保存食です。ニゴロブナを使う「ふなずし」をはじめ、ホンモロコ、コアユ、ビワマスなど、様々な魚が「なれずし」になります。「なれずし」は発酵のおかげで骨まで柔らかく食べやすくなり、冷蔵庫がなくても保存できる、昔の人の知恵が詰まったすごい食品です。おなかの調子をととのえる乳酸菌も豊富に含まれているので、最近では、健康によい発酵食品として研究が進められています。

「なれずし」は古くから祭礼にも使われています。右の写真のように、守山市にある下新川神社では、



ふなずしを切り分けて神様にお供えする神事が行われます。他にも、琵琶湖でとれるスジエビと大豆を煮た「えび豆」など、滋賀県では、琵琶湖のめぐみを使った豊かな食文化が発展してきました。

### 調べてみよう!

Q. ふなずしやえび豆を食べたことはあるかな? 他にはどんな伝統的な料理があるかな?