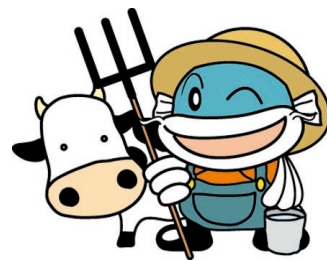


しが た もの 滋賀のおいしい食べ物

自然と歴史に恵まれた滋賀には、近江米、近江牛、近江の茶、そして琵琶湖の魚を使った湖魚料理など豊かな食文化があります。



近江米

滋賀県で栽培されたお米を「近江米」といいます。豊かな水と土で育つ近江米は、おいしいお米として知られ、コシヒカリが主な品種ですが、「みずかがみ」、「秋の詩」など滋賀県で生まれた品種もあります。

近江牛

神戸牛・松阪牛と並ぶ三大和牛のひとつ。江戸時代には、彦根藩から将軍家へ献上されていたという長い歴史があります。やわらかい肉質と味わいのある風味は、すき焼きやステーキ、しゃぶしゃぶなどにするととてもおいしいです。



近江の茶


約1,200年前に中国から最澄が最初に伝えたと言われる、日本でもっとも歴史があるお茶です。主に甲賀市の信楽町や土山町で栽培されています。「近江の茶」は大変おいしく香り高い緑茶として有名です。

コアユ

コアユは琵琶湖で最も多く獲られている魚です。琵琶湖で育つアユは、大きさが10cm程度とやや小さいことから「コアユ」と呼ばれています。


「湖魚の佃煮」など、コアユをはじめとする琵琶湖の魚を使った「湖魚料理」は古くから食べられている湖国滋賀を代表する味覚です。





「環境こだわり農産物®」を知っているかな？

大切な琵琶湖を守るために、農薬や化学肥料を減らして環境にやさしい技術で栽培した農産物。目印は右のマークです。合い言葉は「食べることで、びわ湖を守る。」。みんなもこのマークを見つけて食べてね。



農薬・化学肥料
通常の5割以下
びわ湖にやさしい
滋賀県認証