



食品ロス削減の
取組紹介

vol.43

びわ湖畔味覚の宿双葉荘 (彦根市)

地産地消がもたらす食品ロス削減と地域振興

旅館料理といえば、お刺身は鮪に烏賊、海老のてんぷらに茶碗蒸し…どこか同じようなものが並んでいるような気がします。昔はこれが一番のおもてなしとして、贅沢品を提供していたのだと思いますが、びわ湖には鮪も烏賊も泳いでいません。それよりも、琵琶鱒や鮎、海老豆や「じゅんじゅん」など、滋賀県ならではの食材や食べ方、料理などを旅行者に提供できればと思い、約15年前から方針転換しております。地元の湖魚や食材を利用することで、地域経済の助けにも繋がります。また、農業・漁業の担い手の方がいらっやらないと「地域」も「文化」も無くなってしまいます。滋賀県各地には地域の名前の付いた野菜や果物



が多くあり、それらはどれも滋味に溢れたいい味を出していると思います。

当館でのお食事は滋賀県でこれを食べた、という印象を持っていただくため、懐石料理のような多種多様なものが並ぶわけではなく、旬の食材と、琵琶鱒・近江牛を食べた!とわかってもら

ような品建てにしております。具体的には八寸(前菜)もポーション(1皿分の分量)を大きくし地元野菜の素材を生かした



提供を心がけております。ご家庭でも多くの食材を使うとどうしてもロスが出ますので、今日はこの食材で作り切ろう!という取り組みをしていただくと、食品ロスの削減にもつながります。

彦根の松原に宿を開いて約60年。びわ湖のさざ波の音を聴きながら、日々の喧騒を少し忘れて、大切な人との時間をごゆっくり味わっていただければ、あなたのみつつめのおうちとして、びわ湖のそばでお待ちしております。



びわ湖畔味覚の宿双葉荘



住所:彦根市松原町1377 TEL:0749-22-2667 FAX:0749-26-2936
HP:https://www.futabasoh.com/
設立:1969年11月
業種:旅館業



片岡 良介さん

地域があつての旅館・宿泊業・観光業と思います。彦根や滋賀県の良いところを伝え、びわ湖の恵み、滋賀県の5/6を占める大地の恵みを多くの方に無駄なく、美味しく提供できれば、お客様も、地域も益々元気になっていくと思います。靴の紐をゆるめるように、身も心も寛げる空間をご用意してお待ちいたしております。

三方よし!!でフードエコプロジェクトとは…

滋賀県では、近江商人が昔から大切にしていた、売り手よし・買い手よし・世間よしの「三方よし」の精神をもとに「三方よし!!でフードエコプロジェクト」に取り組んでいます。ちょっとした心がけで売り手よし!買い手よし!環境よし!と誰もが笑顔で「よし!!」となるプロジェクトに、ぜひご協力ください。



「三方よし!!でフードエコプロジェクト」に関するお問い合わせ

滋賀県琵琶湖環境部循環社会推進課

TEL:077-528-3477 FAX:077-528-4845

