

滋賀は琵琶湖の恵みと稲作が結びつき、「米と魚」の個性的な食文化が形成されてきました。交通の要衝でもあり、周囲の府県の影響を受けながら、祭りや行事の伝統料理がよく残っています。ふなずしや野菜の漬物を漬ける人々が多く、発酵技術には確かなものがあります。

1. 滋賀の食は「米と魚」が柱で、発酵食が豊か

滋賀の食は、モンスーンアジア圏として典型的な「米と魚」が柱になっています。稲作が基本で、豊かな飯・餅・団子文化があり、琵琶湖の個性的な湖魚文化で彩られています。米と魚以外に、豆、芋、野菜、これら5本を柱にして、栄養的にも優れた食事構成となっています。また発酵食品が豊かで、ふなずしをはじめとする各種なれずし類があり、おいしい地酒があり、味噌、納豆の作成率も高くなっています。個性豊かな野菜類も多くあり、漬物にされています。

(写真2-1-1、表2-1-1)



写真2-1-1 日野菜漬け

2. 祭りや行事食が豊かで、法事には豆料理

滋賀はオコナイ行事やお祭りが丁寧に行われてきました。オコナイには、餅(写真2-1-2)となれずし類が登場します。祭りなどハレの食は牛肉のすき焼き鍋、ブリやサバなど、お金のかかるご馳走が目玉になっていました。祭り定番の鯖ずしは、京風の棒寿司のほかに、1か月間発酵させた湖北の鯖なれずし、時間をかけて発酵させた朽木の鯖なれずしがあります。

滋賀は信仰深い土地柄で、いとこ煮、白和え、湯葉料理、豆腐田楽など、小豆や大豆が登場する精進料理が発達しました。比叡山麓の納豆餅文化は、仏教伝来と係わり、古い伝統があります。お講汁は、地域ごとに特色があり、かぶ、大根、打豆などが時間をかけて煮込まれます。



写真2-1-2 オコナイの餅



3. 滋賀の食生活

街道筋にある滋賀は、京都、福井や三重から影響を受けてきました。日本海や伊勢湾からの海の幸が行商で運ばれてきました。北陸からは打豆文化、京都から味噌雑煮文化など、影響が認められます。

一方で滋賀から発信されたものには、近江牛や漬物文化などがあります。丁稚羊羹(写真2-1-3)は、近江八幡、日野、木之本、高島、大津など街道筋に継承されています。



写真2-1-3 丁稚羊羹

表2-1-1 滋賀の特産農産物一覧(旧市町村域別)

旧市町村	特産物	旧市町村	特産物
大津市	菜の花、坂本菊	彦根市	大藪かぶ、たけのこ
志賀町	糸瓜、栗原ごぼう	秦荘町	秦荘のやまいも、ぶどう
草津市	山田ねずみ大根、水菜	愛知川町	赤かぶ、白菜
守山市	守山メロン、矢島かぶ	豊郷町	かぼちゃ、トマト
栗東町	いちじく、大豆	甲良町	糯米、赤かぶ
中主町	なりくらまぐわ、大かぶ	多賀町	自然薯、そば
野洲町	たで、篠原糯	山東町	たけのこ、まくわうり
水口町	水口かんぴょう、きゅうり	伊吹町	伊吹大根、伊吹そば
土山町	鮎河菜、土山茶	米原町	赤丸かぶ、いたちきゅうり
甲賀町	かぼちゃ、滋賀羽二重糯	近江町	あまんぼう干柿
甲南町	杉谷なす、杉谷とうがらし	長浜市	水稻、小豆
信楽町	茶、椎茸	浅井町	梅、わさび
石部町	ごぼう、水菜	びわ町	ぶどう、長芋
甲西町	下田なす、弥平とうがらし	虎姫町	白菜、赤かぶ
八日市市	きゅうり、花菜	湖北町	尾上菜、大豆
永源寺町	そば、政所茶	高月町	高月菜、高月丸なす
五箇荘町	いちじく、大豆	木之本町	自然薯、ブルーベリー
愛東町	愛東メロン、菜の花	余呉町	山かぶら、山椒
湖東町	清水芋、いちじく	西浅井町	菅浦みかん、いちよう芋
能登川町	えび芋、黒豆	マキノ町	まくわうり、栗
蒲生町	錦大豆、小豆	今津町	柿、そば
近江八幡市	北之庄菜、むべ	朽木町	うど、栃の実
安土町	豊浦ねぎ、人参の種	安曇川町	万木かぶ、ごぼう
日野町	日野菜、北山茶	高島町	宮野ねぎ、トマト
竜王町	ぶどう、そば	新旭町	黒米、きび雑穀