

滋賀たび

2021 autumn



湖国で愛される

素朴な味わい

味覚の宝庫・琵琶湖が育む

スジエビ



電車でもぐる滋賀食のススメ！

スジエビ

深く鮮やかな彩りに心奪われる秋の滋賀へ

堅田駅周辺／比叡山坂本駅周辺

◎滋賀の花&紅葉情報

◎地元ガイドとまち歩き・おしゃべり



佃煮えび豆(200g) 702円
佃煮えび(200g) 1,188円



① 魚富商店(大津市本堅田)
今年7月に、店内をおしゃれレトロにリニューアル。歴史を感じる濃厚な看板が目を引きます。

こだわりの炊きたて売り切り、秘伝の味を守り続ける佃煮専門店
— 魚富商店 —
近江八景で知られる景勝地・浮御堂の門前、鼻先をくすぐる香ばしいにおいに誘われ、参拝客がついつい立ち寄る湖魚佃煮の名物店です。
創業は昭和5(1930)年。4代目となる現店主のモットーは、堅田漁港で獲り落とされた鮮度抜群の湖魚を、当日光り切る量を見極めて炊き上げること。継ぎ足しながら受け継がれてきた秘伝の煮汁を使い丁寧に仕上げます。完成すればすぐにパック詰めして店頭へ並べる迅速さは、まさに新鮮な佃煮と呼ぶにふさわしいもの。もちろん日持ちしますが、炊きたてならではのおいしさはまた格別です。
近年商品の佃煮えび豆は、スジエビと大豆を別々に炊き、後からあえる昔ながらの一品。ふつとご飯に合わせるだけでなく、お酒のつまみに買い求める通も多いとか、夏の風物詩ともいえるゴリヤヌ、冬の短い期間だけしか味わえないイサザや水魚など四季折々の



スジエビ

Sujebi

数々の固有種を有する琵琶湖では、早くから独特な漁法による漁業が営まれてきました。その中心を担ったのが、京都の下鴨神社の御厨(みくりや)となった堅田。琵琶湖堅田漁港で今も変わらず水揚げされる新鮮なスジエビは、琵琶湖の名物として古来愛され続けています。



琵琶湖堅田漁港で水揚げされたスジエビ

昔ながらの琵琶湖の味 長く愛されてきた 食材・スジエビ

ひと口食べると、脳裏にふと浮かぶ懐かしい情景。そう聞くと、地元の人々の心を思い出す人も多いのではないのでしょうか。滋賀で風土色豊かな近江の郷土料理として筆頭に挙げられるのが「えび豆」。多くの人々に愛されるその素朴な味わいを支えるのは味覚の宝庫・琵琶湖が育むスジエビです。スジエビは国内の淡水域に生息するもっともポピュラーなエビ。体長3〜4センチメートルと指先ほどのほど、サイズながらもピンと立ったほど、曲がった身とそのフェルムは堂々たるもの。なかでも琵琶湖特産のスジエビは透明感があり、熱を加えると見せる薄ピンクの色合いの美しさ、その風味の良さから、古より高く評価されてきました。漁協直営の獲り取りが行われる琵琶湖堅田漁港には、新鮮なスジエビを求めて水産加工業者が多く集まっています。

おもしろいしや
えび豆 390円、
えび(100g) 380円、
えびくくのみ(100g) 540円、
おきしまえびせんべい
各540円

旬の佃煮も好評、どの品もしよりのと砂餅がベースのごか懐かし味付けですが、素材ごとに配合を調整する繊細さは、佃煮専門店ならではの味。

滋賀県産の特産品が勢ぞろい！ 選りすぐりの「琵琶湖八珍」もずらり

— 道の駅びわ湖大橋米プラザ —
湖畔に点在する道の駅の中でも、琵琶湖大橋のたもとという屈指の絶景ロケーション。レストランでは眼前に広がる大パノラマとともに近江牛など地元の名産を使ったお手製メニューが楽しめます。
特産品直売所「おもしろいしや」では、スタンプも人気の「うまい」と納得した自慢の「オール滋賀商品が選り取り見取り「えび豆」はもちろん、地元漁師が炊き上げたという「琵琶湖八珍」の佃煮なども並びます。自宅で大豆と炊き合わせるために「えび佃煮」を



大津市内でスジエビを扱うお店

- 松田魚伊(大津市西の庄) ☎ 077-522-2352
- 至誠庵(大津市石山寺) ☎ 077-534-9191
- 料亭 あみ定(大津市廣橋町) ☎ 077-537-1780
- 坂本屋(大津市長等) ☎ 077-524-2406
- いのうえ(大津市丸の内町) ☎ 077-522-7352

道の駅 びわ湖大橋米プラザ (大津市今堅田)



売店
琵琶湖のえび煎餅
10枚入り440円、
16枚入り650円、
27枚入り1,080円、
えび醤油パイ
12枚入り720円、
滋賀ぼてち380円

- ① 魚富商店
● 大津市本堅田1-16-14 ☎ 077-572-1029
● JR湖西線「堅田」駅から徒歩約5分
- ② 道の駅 びわ湖大橋米プラザ
● 大津市今堅田3-1-1 琵琶湖大橋西詰め
● おもしろいしや ☎ 077-574-6161、
レストラン・売店 ☎ 077-572-0510
● JR湖西線「堅田」駅から徒歩約5分



明治6(1875)年建造の「出島(でげじま)の灯台」。第二室戸台風で倒壊寸前となり、昭和48年に復旧された

田の恵みと琵琶湖の宝の出会い 懐かしの郷土料理「えび豆」
スジエビを堪能するなら、前述の「えび豆」がおすすです。しょうゆや砂糖などをベースに大豆とともに炊き込んだ佃煮で、かつては食卓には定番の家庭の味でした。どの家にも受け

継がれるレンビがあったといいますが、琵琶湖の名産としても知られるようになった近年では、多数の店舗から個性ある「えび豆」が販売される人気ぶりです。シンプンな調理ゆえに旨味が際立つものの、甘辛さを追求したものの、酒肴をより意識したものなど特色を打ち出し、香りも備えたえび千差万別。好みの一品を探すのも楽しいものです。

下鴨神社の御厨が発展の出発点 漁業の繁栄を今につながる堅田
琵琶湖最大級の漁業基地として現在も活況を呈する堅田ですが、かつての隆盛は泉州堺と肩を並べるほどの勢いでした。琵琶湖全域での漁業権と湖上の自由通行権が与えられ、中世には強大な自治都市にまで成長しました。その発展の理由は、寛治4(1090)年に堅田が京都・下鴨神社に琵琶湖の水産物を献上する御厨に指定されたゆえ。皇族や伊勢神宮・賀茂神社の両社にしか所有が許されぬ御厨となったことで、やがては琵琶湖のあらゆる特徴を掌握し、歴史に大きな足跡を残します。



漁船が停泊する堅田港付近

湖魚の魅力伝える「プロジェクト8種の幸が集う「琵琶湖八珍」
さて、下鴨神社が湖魚を神饌として求めたように、琵琶湖には数多くの食材があることが知られています。その代表格にあげられるのが「琵琶湖八珍」。スジエビ、ヒワマス、ニゴロブナ、ホンモロコ、イサザ、ゴリ、コアナ、ハスの8種で、ほかではなかなか味わえない地元で愛され続ける湖の幸です。「琵琶湖八珍」は「えび豆」のようにお土産品などに加工され販売、また県内の食事処で湖魚料理として味わえます。「琵琶湖八珍」のステッカーやのぼりのあるお店を探してぜひお試しください。

滋賀のおいしいコレクション
<https://shigaqu.jp/>

「おもしろいしや」キャンペーンとは
<https://shigaqu.jp/oshisa/>



地元で生産された食材を地元で消費する「地元地産地消」を推進する運動です。「おもしろいしや」のステッカーやのぼりがあるお店で滋賀の食をご購入、またはご購入いただけます。

※琵琶湖八珍…2013年に滋賀県立安土城考古博物館が行った来場者へのアンケートを基に供給量などを考慮して選定。