

滋賀の食文化

滋賀は、琵琶湖の魚貝を中心に、個性ある食文化が形成されている。琵琶湖の周りに広がる田畑では、近江米を中心に、野菜、豆、芋がとれる。またふなずしや野菜の漬物など、発酵食が豊かである。滋賀の食文化財として、湖魚のなれずし、湖魚佃煮、アメノイオ御飯、日野菜漬け、丁稚羊羹の5つが選ばれている。

滋賀の食は、モンスーンアジアの典型的な「米と魚」が柱にある。稲作が基本で、近畿の米蔵として、豊かな飯・餅・団子文化があり、その米文化が、琵琶湖の個性的な湖魚文化で彩られている。湖魚の煮物や「ふなずし」に代表されるなれずし類は多彩で、それぞれ個性がある。琵琶湖の魚を大事なお米で発酵させるなれずし技術は、湖国の誇りである。

滋賀はまたダイコン、カブの種類が多いことでも有名である。伊吹大根、山田大根、日野菜、万木かぶ、矢島かぶなど個性豊かなダイコン、カブがある。鮎河菜、高月菜、尾上菜など由来種の菜葉類もある。それらは煮物にされ、発酵させて漬物にされる。表3-14-2に滋賀の特産物を示した。滋賀には大豆を湖魚と煮て、エビ豆や、イサザ豆にもする。精進料理も多彩で豆料理も多い。滋賀では山芋や里芋とのつきあいも深く、祭りや正月に芋が登場する。

滋賀の食生活は、近江米、琵琶湖の魚貝、野菜、豆、芋、この五本柱を基本にして構成され、栄養的にも優れた食構成となっている。琵琶湖周辺では、良質のタンパク質や脂質、カルシウムを湖魚から補うことができたし、ビタミン、ミネラル類は野菜、芋、豆類から補給することができた。

なれずし文化、湖魚煮物文化は琵琶湖の周囲に共通して見られるが、地域ごとにも特徴がみられる。伝承される味や料理法は家々、地域でそれぞれに個性や違いが見られる。滋賀県では平成10年に滋賀の食文化財として、「湖魚のなれずし」、「湖魚の佃煮」、「アメノイオ御飯」、「でっち羊羹」、「日野菜漬け」の5点が選ばれた。

街道筋の滋賀は、京都、福井や三重からも多くの影響を受けてきた。「鯖ずし」

表3-14-1 滋賀の食文化財

- 湖魚のなれずし
- 湖魚の佃煮
- アメノイオ御飯
- 日野菜漬け
- 丁稚羊羹

や「プリのぬた」など日本海や伊勢湾の海の幸が、滋賀の祭りや保存食に登場する。北陸からの打ち豆文化や京都の味噌雑煮文化の影響も認められる。滋賀はまた信心深い県民性で知られ、寺院のお講やお祭りの食の中に精進料理がしっかりと残っている。いとこ煮、お講汁、煮豆、納豆餅、豆腐田楽、八杯汁など多彩な食文化が今も残っている。湖東の近江牛文化、近江八幡の赤こんにやく、水口の干瓢文化、甲賀のお茶文化など個性あふれる食文化が各地に継承されている。

表3-14-2 滋賀の特産一覧

| 旧町村単位 | 主な産物 | | | |
|-------|---|--|---|---|
| 大津 | 瀬田・大石 大津・膳所 坂本・堅田 志賀町 | 菜の花漬け 近江かぶ 坂本菊 八頭芋 | 椎茸 コイ煮付け 西村早生柿 栗原ごぼう | セタジミ フナズシ 納豆餅 湖魚佃煮 |
| 南部 | 草津市 守山市 粟東市 中主町 野洲町 | 山田大根 守山メロン いちじく ごぼう たて | 水菜 矢島かぶ 大豆 兵主かぶ 竹生ごぼう | 春菊 笠原ショウガ トショウブシ ナリクラまくわ 米 |
| 南部甲賀 | 水口町 土山町 甲賀町 甲南町 信楽町 石部町 甲西町 | カンピョウ 茶 佐治かぼちゃ えびすかぼちゃ 朝宮茶 ごぼう 下田ナス | 茶 鮎河菜 羽二重糯 杉谷ナス こんにやく芋 水菜 弥平とうがらし | かぼちゃ 平子大かぶ 味噌 杉谷とうがらし ずし巻漬 枝豆 梅 |
| 東近江 | 八日市市 永源寺町 五個荘町 愛東町 湖東町 能登川町 蒲生町 近江八幡市 安土町 日野町 竜王町 | 実えんどう 永源寺そば いちじく ブドウ 清水里芋 えひいも 錦大豆 北の庄菜 豊浦ねぎ 日野菜 ぶどう | 菜ばな 政所茶 水くくり大豆 メロン 湖東いちじく 黒大豆(早生黒) 小豆 赤こんにやく 大中すいか たけのこ そば | なし 山菜 米 菜種 黒豆 伊庭桃 糯米 近江牛 ナレスシ 渋柿 なし |
| 湖東 | 彦根市 秦荘町 愛知川町 豊郷町 甲良町 多賀町 | 大藪かぶ 秦荘やまもも 赤かぶ(赤くら) ぼっちゃんかぼちゃ もち米 じねんじょ | 鳥居本たけのこ ぶどう 白菜 トマト 豊後赤かぶ ブロッコリー | 彦根りんご 隼人ウリ ちしや ナス いちご ごぼう |
| 湖北 | 山東町 伊吹町 米原町 近江町 長浜市 浅井町 びわ町 虎姫町 湖北町 高月町 木之本町 余呉町 西浅井町 | たけのこ 伊吹大根 筑摩赤丸かぶ 日光寺干し柿 とうもろこし 梅 ぶどう 白菜 尾上菜 高月菜 じねんじょ 山かぶら 菅浦みかん | もち米 伊吹そば 磯ねぎ 大豆 ひょうたん 黒大豆 長いも 赤かぶ 大豆 高月丸ナス 白うり 山椒 伊香すいか | マクワ みよが いたちきゅうり ハス いちご わさび ピワマス たたみ漬け イサザ 高月すいか 日本酒 栗・黍・ヒエ ゼンマイ |
| 高島 | マキノ町 今津町 朽木町 安曇川町 高島町 新旭町 | 栗 柿 山菜 万木かぶ 宮野ねぎ 黒米・緑米 | 軽口かぶ そば 栃もち 船木ごぼう 玉ねぎ メロン | 金まくわ 湖魚佃煮 鯖ずし ブルーベリー フナズシ 葉大根 |

滋賀大学 堀越 昌子

【アメノイオ御飯】琵琶湖固有種のピワマスの炊込み御飯を「アメノイオ御飯」という。アメノウオ御飯とが、ます飯ともいわれ、地域ごとに呼び名が違う。

【なれずし】魚や肉を澱粉質もので発酵させたものをナレスシという。滋賀では、湖魚を御飯で発酵させたナレスシが多くあり、最も有名なものが、フナズシである。