



所在地：近江八幡市桜宮町

代表者：川西 豪志さん

～ 豊かな^{ひな}鄙び ～



市内の子どもたちへの出前授業に加え、県外の大学にも出向いて滋賀の伝統食を通じて、広く食について知ってもらう取り組みを行っています。

滋賀と近江八幡の食文化

料理長の川西さんは、滋賀の美しさを「鄙び（ひなび）」という言葉で表現されます。鄙びとは、雅に対をなす古い大和言葉で、時を経て、忘れられ、朽ち、消えそうになりながらも在り続ける、自然の淘汰を超えて残されたものを意味します。

川西さんは近江八幡で生まれ育った料理人として、滋賀の食材にこだわり、食材たちがもつ鄙びを県内外に発信しています。

滋賀では琵琶湖の湖魚を使った独自の食文化が根付いてきましたが、近年は外来魚の増加など環境の変化から生態系が大きく変容し、琵琶湖固有種の漁獲高は大きく減ってしまいました。

川西さんが湖魚にこだわって料理を提供するのは、滋賀の魅力を、伝統の湖魚料理のおいしさを知ってもらいたいという想いと、もう一つ琵琶湖の湖魚の現状を知ってもらい、守っていく気持ちをみんなに広めたいと願うからです。

また、川西さんは近江八幡市に古来から伝わる伝統野菜「北之庄菜」の復活にも取り組んでいます。北之庄菜を使った様々なメニューの考案や、展示会への出展になどにより、その魅力を伝える活動を行っています。

川西さんが取り組みを進めるうえで大切にしているのはパートナーシップです。食の文化を守るためには料理店だけでなく、生産者や流通業者など、多くの人たちが協力する必要があります。ひさご寿しでは、沖島の漁師や地元の農家、販売事業者など地域の関係者たちと連携することで、実効性のある食資源の保全をめざしています。

