

こんなにあった!

沖島の「おいしい!」をまるかじり

摘菜里

近江八幡の食卓と大地をむすぶ情報誌

2012 秋号



近江八幡こだわり食材

もち炭火焼



ウロリのつくだ煮茶漬け
ウロリのつくだ煮(若煮)にワサビをちょこっとのせた、シンプルなお茶漬け。ウロリのしっとりとした甘辛さとごはんの相性が抜群。食欲がないときや、お酒を飲んで胃腸が疲れているときなどにオススメです。

琵琶湖の沖あい約1.5kmに浮かぶ沖島は、アユ、ビワマス、ウナギ、モロコなど、湖の幸が豊富に獲れる「滋賀のおいしい処」。そのヒミツは琵琶湖の豊かな自然。魚の運動量が多く身が引きしまっていて、脂のノリも抜群。エサが豊富にあるから、味がコクがある。そして、北湖のきれいな水のおかげで、川魚特有のクセも少ないのだとか。

そんな旨味あふれる魚介類には、素材の魅力を活かしたシンプルな味つけが最高! 味覚の秋、甘味と苦味が絶妙のバランスで調和した大人の味を、ぜひ堪能してください!

琵琶湖がおいしい秘密

おいしくて琵琶湖にやさしい新グルメ

在来魚の減少に影響をおよぼしているブラックバスが、絶品グルメに変身!



『バスバーガー』

ドリンクセット ¥980 (税込) ¥880 (税込)

ブラックバスを使ったバスバーガーと天丼。

オリジナルハーブであっさり味に仕上げている女性にも人気!

滋賀県立琵琶湖博物館 ミュージアムレストラン「にほのうみ」
草津市下物町1091 ☎077-568-4819 11:00~17:00



『バス天丼』

『沖島よそのコロッケ』

6個入り ¥300 (税込)

沖島沖で獲れたブラックバスをクリームコロッケ仕立てに。冷めてもおいしく、食べやすいひと口サイズ。

逢味庵 近江八幡市桜宮町213-5 ☎0748-36-7466

遠久邑八幡堀店 近江八幡市大杉町27 ☎0748-33-1184



近江八幡で琵琶湖を堪能するならココ!

近江八幡こだわり食材 検索

本にごろ鮎専門 飯魚

近江八幡市安土町上豊浦973-1 ☎0748-46-6554
10:00~17:00 (火曜休)

★ふなずし

魚寿味 (井上農園内)

近江八幡市大杉町433-30 ☎0748-32-4137
10:00~17:00 (月・火曜休)

★シジミ ★佃煮 ★湖魚等の天ぷら

(有) 魚善

近江八幡市安土町下豊浦5039 ☎0748-46-2029
5:00~15:00 (日曜休)

★活魚 ★鮮魚 ★シジミ ★佃煮 ★ふなずし

魚元淡水

近江八幡市白王町1433-1 ☎0748-32-8100
8:00~17:00 (日曜休)

★鮮魚 ★シジミ ★佃煮 ★ふなずし

近江八幡直売組合

近江八幡市上田町1310 ☎080-5703-3122
9:00~11:30 (火・木・金・日曜休)

★佃煮 ★ふなずし

沖島港屋

近江八幡市沖島町319-2 ☎0748-33-9665
8:00~16:00 (月曜休) 食事要予約

★佃煮 ★ふなずし

沖島漁師の会

近江八幡市沖島町213 ☎0748-33-9589
※注文のみ

★活魚 ★鮮魚 ★シジミ ★佃煮 ★ふなずし

(株) 奥村佃煮

近江八幡市多賀町400 ☎0748-32-7833
8:00~17:00 (日曜休)

★鮮魚 ★シジミ ★佃煮 ★ふなずし

取材・撮影協力

民宿 湖上荘

近江八幡市沖島町167 ☎0748-33-9639

酒と肴おはな

近江八幡市鷹飼町1572-2 ☎0748-33-2714
18:00~ (日曜休)

島の宿

近江八幡市沖島町470 ☎0748-33-9521

湖国料理やまじん

近江八幡市白王町1423 ☎0748-33-1733
※1日1組限定 要予約



滋賀の食文化の目玉は何と言っても「ふなずし」です。琵琶湖にいる魚は、フナだけでなく、ことごとく発酵させて、ナレズシにします。コイ、マスなど大きい魚から、ハスやウグイ、モロコ、オイカワもナレズシになります。ナレズシは、高温多湿な風土の中で、生の魚を保存貯蔵するために発達してきた手法で、琵琶湖周辺に必須の技術でした。



堀越昌子
京都華頂大学
ライフデザインコース 教授
栄養学・食物理学などを基に、伝統的な滋賀の食文化について研究を行う。

淡水資源に恵まれたアジアモンスーン圏では、「稲作と漁業」が発達し、お米と魚貝が食材の柱になってきました。微生物資源が豊富で、世界でも有数の発酵食品に恵まれた地域です。滋賀のナレズシは、「琵琶湖の淡水魚を、特産の米を大量に使って乳酸菌発酵させた漬物」で、米と魚が融合したアジアの象徴的な食品といえます。とりわけお祭りや行事食に、ナレズシが登場するのは、滋賀の大きな特徴です。癖のある味と香りを持つ「ふなずし」ですが、手間暇かけて仕込んだ最高のご馳走として、人々に愛されています。

ぬくもりの里

近江八幡市加茂町3583-1 ☎0748-32-7675
6:30~12:00 (無休)

★シジミ ★佃煮 ★ふなずし

はちまん夢いちば

近江八幡市鷹飼町454-13 ☎0748-33-7611
9:00~18:00 (木曜休)

★シジミ ★佃煮 ★ふなずし

(株) びわこだいなか愛菜館

近江八幡市大杉町450-5 ☎0748-33-3580
5~8月 9:00~19:00 9~4月 9:00~18:00 (年始のみ休)

★シジミ ★佃煮 ★ふなずし

(有) ヤマサ水産

近江八幡市鷹飼町526-3 ☎0748-33-3330
8:30~17:00 (日曜休)

★活魚 ★鮮魚 ★シジミ ★佃煮 ★ふなずし

山甚水産直売所

近江八幡市白王町1423 ☎0748-33-9560
8:30~17:00 (日曜休)

★シジミ ★佃煮 ★ふなずし

漁師の店川田商店

近江八幡市長命寺町48-20 ☎0748-32-3140
8:00~18:00 (無休)

★鮮魚 ★シジミ ★佃煮 ★ふなずし

軽トラ市でも佃煮が買える!

近江八幡こだわり食材産地直売軽トラ市

近江八幡市役所駐車場 ☎0748-36-5517
4~9月 8:00~10:00 (月・火・木・金曜休)
10~3月 9:00~11:00 (第3土曜日開催)

★は取り扱い品目です ※鮮魚、シジミは時期物

編集後記

地元の生産者と家庭の食卓をつなぐ地域密着情報誌として2010年に創刊した『摘菜芽里』を、1年半ぶりにお届けすることができました。今回のテーマは「沖島の水産資源」。食材は馴染みがあっても、島に訪れたことがある人は少ないのでは? 癒しの魅力もたっぷりの沖島へ、ぜひ足を運んでください。きっと新しい発見がありますよ!
[沖島には堀切港から通船で。片道500円] (F)

近江八幡の食卓と大地をむすぶ情報誌「摘菜芽里」
2012年 秋号 No.5 平成24年10月1日発行
発行/近江八幡市水郷の食材と食推進協議会
〒523-8501 滋賀県近江八幡市桜宮町236番地
近江八幡市都市産業部産業振興課内
TEL.0748-36-5517 FAX.0748-32-5032
ホームページ/ <http://www.city.omihachiman.shiga.jp>
Eメール/ 011008@city.omihachiman.lg.jp

よし筆題字/造形作家 藤田 丈
題字・記事・写真・イラストなどの無断転載を禁じます。



久田徹 昔獲れた魚が減っていることは実感しますね。今年の夏はピワマスが少なかったし、その前はモロコが獲れなかった。それは、水質や温暖化、ブラックバスなど外来種の影響など、いろいろなことが原因になっていると思います。

小川 水質は以前に比べてきれいになっていきますね。それは琵琶湖の環境を守ろうという取り組みの成果だと思います。沖島でも島ぐるみで環境保全に努めています。島の魅力は、何といっ

でも豊かな自然。景色にしても食材にしても、全部自然がくれたものです。島に住む者として「守っていかないと」という、強い思いを持っています。

久田善 環境の他に大きな問題になっているのが、漁師さんの後継者です。

久田徹 漁師の数はどんどん減っていて、いちばん若い人でも50代という状況です。

小川 僕がそうなんです、一度島を離れた人が沖島に戻ってきてくれるとうれしいですね。自然だけでなく、島の人たちの温かさ、素晴らしい魅力だと感じます。

久田善 本当にそやね。「食」や「自然」の魅力を伝えることで、沖島の環境や暮らしを守ることができればと思います。

沖島の今と、これから

沖島より比良山系を望む



沖島の達人が、地元の美味をズバツと紹介！

知る人ぞ知る、近江八幡の名所「沖島」。琵琶湖最大の島、淡水湖の島で人が暮らす世界でも珍しいスポットというだけでなく、湖の幸も大きな魅力なんです！ そんな沖島の「おいしい」をご紹介するため、島を知り尽くした地元の料理人に語っていただきました。

(左より)

久田徹士さん キャリア60年のベテラン漁師さんで、民宿のご主人。自らが獲ってきた新鮮な食材を贅沢に使った料理が名物。

久田善浩さん 元漁師さん。沖島の味を伝えたいという思いで、3年前に近江八幡市内で居酒屋をオープン。人気メニューは、沖島の旬の食材を使ったメニュー。

小川 裕義さん 沖島の魅力を改めて実感し、5年前に島に戻って先代から民宿を継ぐ。素材の良さを引き立たせるシンプルで豪快な料理が人気。



「おいしい！」を合い言葉に、つなげる、沖島の魅力

こんなに獲れる！豊かな湖の幸

久田徹士 (以下・久田徹) 琵琶湖全体にいろえることも知らないけど、沖島は1年を通していろいろな魚が獲れることが特徴です。

小川 春だったらモロコやニゴロブナ、夏はアユ、ウナギ、ピワマスが旬です。珍しいところではナマズもおいしいですね。

久田善浩 (以下・久田善) 秋はウロリがおいしい季節。ところでウロリは、ゴリとも呼びますが、

久田徹 琵琶湖にいるのはウロリ、川ににいるのはゴリと呼ぶということを知ることがあるよ。五里 離れた川上まで上



語りだしたらとまらない！絶品、おすすめ料理

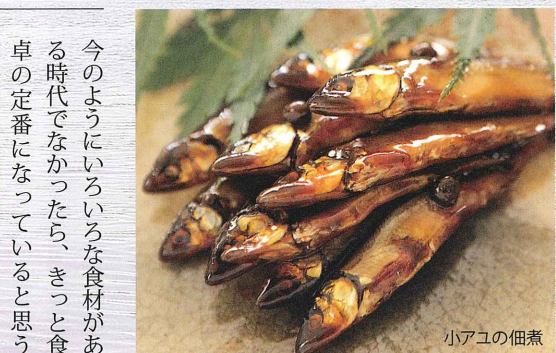
久田善 アユやモロコといえば佃煮が有名で確においしいんですが、うちのお店では新鮮な食材を活かした料理を出すようにしています。例えば、ウナギは蒲焼きよりも白焼きにしてわさび醤油で食べる方が、ウナギ本来の食感や甘味を楽しむことができます。



スジエビの甘辛煮

小川 ウナギ鍋もお客さんに喜ばれます。醤油ベースで野菜と一緒にドカッと煮込むと旨味が

る習性があることが由来らしい。 **小川** それは知らなかった！勉強になりました(笑)。魚の名前は、習性やそこに住む人たちの暮らしが反映されていることが多くておもしろいですね。



小アユの佃煮

久田善 ウロリの季節が終わると冬になると、ワカサギやスジエビ、冬モロコ、イサザなどの収穫期を迎えます。

今のようになっている食材がある時代でなかったら、きっと食卓の定番になっていると思うよ。

久田徹 種類としては、だいたい40種類くらい獲れると思います。といっても、食卓に上がるものは限られているけど(笑)。

小川 ブラックバスはスズキ目の白身魚だから、あっさりしていておいしいんです。ブラックバスという悪いイメージがありますが、もっと、おいしいことをアピールすれば食べる人も増えて、漁の対象になると思うんです。そうなれば外来種による被害も改善されるんじゃないでしょうか。

久田善 食生活は自分たちが思っている以上に変わっていますね。

久田善 食生活は自分たちが思っている以上に変わっていますね。

出て、最高においしいですよ！ **久田徹** 鍋には1キロくらいに育ったウナギを使うんだけど、たぶん他の場所ではなかなかそこまで育たないんじゃないかな。琵琶湖のウナギは身が引き締まっていて、脂もよくなっている。沖島に来たら、ぜひ食べてほしいね。



アユの甘露煮

久田善 脂がのっているといえ

ばピワマスもそう。色はニジマスに比べて黒っぽいんですが、味は濃厚で、身はプリプリ。お刺身は絶品です。

久田善 脂がのっているといえ

小川 新鮮な冬モロコは、七輪で炭焼きにするのがおすすめです。しょうが醤油につけて食べると、何や、このうまささ？と声が出るくらい(笑)。

小川 ただ、獲れる量が限られていたり、食材によっては鮮度が落ちるのが早いものもあるの

で、一般の家庭で食べる機会が少ないのが残念。

久田善 僕が店をはじめた理由のひとつに、自分が生まれ育った沖島の食材のすばらしさを知ってもらいたいという思いがありました。川魚というクセが強いイメージがあるかもしれませんが、素材に合った料理をすれば本当においしいので、もっと気軽に食べてもらえるようになれば嬉しいですね。

久田徹 スジエビを大豆と一緒に甘辛く炊いたえび豆や、イサザの釜揚げなどの郷土料理もい

久田善 僕が店をはじめた理由のひとつに、自分が生まれ育った沖島の食材のすばらしさを知ってもらいたいという思いがありました。川魚というクセが強いイメージがあるかもしれませんが、素材に合った料理をすれば本当においしいので、もっと気軽に食べてもらえるようになれば嬉しいですね。

ことぶき 湖島婦貴の会



沖島のおかあさんたちが作る家庭料理を味わおう！

漁港の前を通りかかると「おいしいよ!」と、元気な声が響きわたっている。声の主は、沖島漁業協同組合の婦人部によって運営されている『湖島婦貴の会』の皆さん。漁協会館内にある屋台で、アユ、モロコなどを使った沖島の家庭料理を販売しており、観光客に大好評。決まったレシピはなし。長年の経験で培った勘がおいしく作る秘訣とのこと。「漁の手伝いや家事をしながらの作業は大変。でも、お客さんの笑顔を見たら疲れも消えます」と笑う、おかあさんたち。最高の味づけは、そんな彼女たちの“まごころ”なのかもしれない。沖島を訪れた際にはご賞味あれ!