

# 魚米之郷の食文化

滋賀の食事文化研究会

長 朔男

# 滋賀の食事文化の背景

## ◆風土

日本海気候と瀬戸内海気候

地形・地質（古琵琶湖,中新世,ペルム紀）

近江平野（流入河川125本）

## ◆琵琶湖 魚

古代湖（在来61種類、内12種が固有種）

## ◆歴史的背景

都へ通ずる要衝（街道文化）

## ◆くらし・祭礼・神饌

（神社1400社、仏閣3200寺）

# 滋賀の食文化の特徴

- 自然と共生した暮らしの中で育まれた
- 米・湖魚が結ばれた
- 伝統野菜が多い
- 加工や保存の知恵・多彩な発酵食品
- 長い歴史の中で伝承

# 滋賀の食文化財

## 滋賀県無形民俗文化財（選択1998）

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



# 滋賀の食材



## 食の風物詩



## 琵琶湖の恵み・湖魚



# 在来野菜





# 祭礼・神饌



# 滋賀の食事文化研究会の

## 24年間の歩み

滋賀の食事文化を学習し、研究しあい、  
特徴を明らかにし、伝承し、新しい食事  
文化を創造して行く

足を運び調査し、食の文化を学び、記録  
に残す

そして滋賀の食事文化を若い世代につな  
ぐ

学ぶ＝見る・聞く





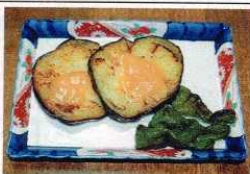
伝える

出版書籍





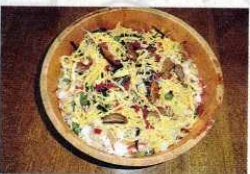
(第3種郵便物認可)



ナスのみそ田楽



かんぴょうとワカランの煮物



ぼろし



カボチャの煮物

日本各地で行われる彼岸会や盂蘭盆会は国民的な仏教行事となっています。新暦または旧暦の八月九月の行事で、営まれる時期は地域によってもさまざまです。わが家の檀那寺は甲賀市にある浄土宗のお寺です。滋賀県は浄土宗に帰依する世帯の割合が全国二番目だそうです。中でも、甲賀地域は浄土宗寺院が60%を占めています。家庭で行われる盂蘭盆会行事は少しずつ変わってきました。浄土宗の盂蘭盆会は、施化してきます。

### 盆と藪入り

盂蘭盆会は、少し前までは、先祖をお迎えするために精霊棚を作っていました。そこには、十三仏にちなんで、十三個の迎え団子や、キュウリ・ナスで作った馬・牛をお供えし、迎え火をたいて、盆やろうちんをともしました。今は簡素化され、精霊棚(飯わん・汁わ)

んつぽ・高平・平・できた煮物が一番喜ばるに、家族の食事とれます。オードブルは同じように三度のお供えをするにとどまっています。そのお供えは、特に何を供えようかと悩むよりも、魚、きつね、肉や、水口地域のかんぴょう作り、カボチャやサトイモの煮物、ごま入りのごちそうに新かえ物、豆腐のみそ汁、んびょうが出来上がります。餅な季節の野菜が中心です。一方、藪入りのときは、実家を離れ、所帯を持った息子、嫁いた馬、孫たちが帰ってきたたちの成長を仏壇の前で喜び、家族の絆を確かめ合う大切な場です。写真はわが家の藪入りで振る舞うナスのみそ田楽、カボチャの煮物、かんぴょうとワカランの煮物、ぼろしです。(滋賀の食事文化研究会・長明男)

## 佐治かぼちゃ



2013.10.02  
近江の伝統野菜である佐治かぼちゃは、主に冬の貯蔵食として用いられていました。半栽培・流通するように世紀ほど前までは、晩秋になると、農家が何十個もの佐治かぼちゃを軒下に並べて冬の出が、西洋種との交雑が今では幻のかぼちゃと

### 湖国の食材

なっていました。小佐治地域は、古琵琶湖層の重粘土質の土壌が特徴で、もち米栽培などに適しています。地元では堆積したその土壌を「ズニン」と呼んでいます。牛の糞など混ぜて発酵させ、「くまし」といって、特に長期保存に優れています。一般にカボチャは粘膜を丈夫にして体の抵抗力を高め、風邪や肺炎などの感染を防ぐ効果があるため、冬至には冬の健康を祈願して、カボチャを食する習慣がある(滋賀の食事文化研究会・河合定郎)

### かつては冬至の主役

厩肥などと混ぜて発酵させ、「くまし」といって、特に長期保存に優れています。一般にカボチャは粘膜を丈夫にして体の抵抗力を高め、風邪や肺炎などの感染を防ぐ効果があるため、冬至には冬の健康を祈願して、カボチャを食する習慣がある(滋賀の食事文化研究会・河合定郎)

# 中日新聞連載



# 食べて語り合う

# 持寄り忘年会



# 節目 県民と共に

○記念イベント  
 平成23年 3月5日(土)・6日(日)  
 とき 9:30~17:00  
 場所 琵琶湖博物館

○企画展示  
 平成23年3月1日(火)~4月7日(木)  
 「滋賀の食事文化の過去、現在、未来」

滋賀の食事文化研究会二十周年記念

# 食事博

VS

—未来につながる  
近江の食とくらし—

入場無料

記念シンポジウム  
 日時 平成23年3月6日(日)  
 AM 10:30~12:30  
 内容 「これからの滋賀の味・夢をかたる」  
 出演者 基調講演「滋賀の食は夢な未来食」 滋賀大学 畑村信子  
 パネルディスカッション  
 パネリスト 食を扱う滋賀の企業家 4氏

食を取り巻く環境は時代とともに大きく変わり、滋賀の独特の食材や伝統的な食事文化は、このままでは消え去ろうとしています。滋賀の食事文化研究会は滋賀の伝統的な食事文化を未来へつなげる取り組みをすすめています。

主催：滋賀の食事文化研究会・滋賀県立琵琶湖博物館  
 お問い合わせ：077-537-7807（事務局 滋賀大学）



20周年 (2011)



# 未来へつなごう 近江の食とくらし



学校への出前講座

完