

近江米

近江牛

近江茶

湖魚

近江蔬菜

滋賀的食材

自然美味、心情喜悦。



自然美味、心情喜悦。



やっぱり滋賀のものがええなあ



やっぱり
滋賀のものがええなあ

近江米



近江牛



近江茶



湖魚



近江蔬菜



欲知更多詳情



滋賀 美味

搜尋

滋賀縣農政水產部食品品牌推進課

郵遞區號520-8577 滋賀縣大津市南町4丁目1番1號
電話:077-528-3892 傳真:077-528-4881

所有的美味從水開始。
與母親湖琵琶湖共生。

近江茶

OMI NO CHA



在悠久歷史中培育起來的
匠人技藝所蘊生出的銘茶。

近江米

OMI MAI



環繞湖鄉的大自然與人們的
真心培育出來的稻米。

近江牛

OMI USHI



品牌牛的名聲來自
生產者的執著。

湖魚

KOGYO



琵琶湖清澈、
豐富的湖水養育出鮮美味道。

近江蔬菜

OMI NO YASAI



以地區紐帶守護、
培育起來的豐富多彩的個性。

近江米



這是由於每一粒米中都充滿了生產者的真心實意。

來自琵琶湖周邊群山的潤澤之水孕育出美味的稻米。

具有筋道的粘稠性，越咀嚼越甘甜。



著名稻米產地的自豪感所培養起來的生產者的真心。

稻米耕種文化傳到日本以後，日本人通過耕種稻米，開拓富饒的國土。據說在江戶～明治時代，滋賀縣作為與北陸地區齊名的著名稻米產地，擁有日本首屈可數的產量和令人自豪的品質。這裡是四周群山環繞的平坦盆地，富含養分的粘土質的肥沃土壤，最重要的是圍繞日本最大湖泊——琵琶湖的豐富水源，培育出了近江米。

在與稻米耕種一同經歷的漫長歷史中，近江的農戶最為珍視的是對於種植稻米的一心一意的真心。「希望提供美味的大米」這一強烈願望得以持續傳承，不斷維持了品質的高度。



生產可滿足各種各樣需求的品種。

在滋賀縣內栽培的稻米，除了我們平時吃的「食用米」之外，還有「釀酒米」、「糯米」三種。近江米是香味、口感、味道都非常卓越的一級品。

水鏡子	是滋賀開發的早熟品種，繼承了越光和一見鍾情的特性。粘稠性和甘甜恰到好處，即使涼了也很好吃。
越光	作為粘稠性強、味道卓越的品種，在日本全國擁有喜好者。在滋賀縣以湖北、高島地區為中心的區域進行種植。
秋詩	其父為越光、米粒大而粘稠性強的原創品種。由於比旱生品種的收割時期遲，因此在耕種時期分散方面也備受注目。
滋賀羽二重糯	自1938年培育以來，糯米獲得了最高的評價，生產了70多年。目前作為最高級的糯米在整個縣進行種植。

基於琵琶湖的環境保全，打造安全放心的稻米。

滋賀縣將化學合成農藥和化肥的使用控制在通常的一半以下，且引進了縣認證制度，即縣將利用保護琵琶湖和周邊環境的技術栽培的農產品認證為「環境執著農產品」。其最深層次的內容是，希望向消費者提供放心安全的大米這一願望不必說，目的是保護在京阪神(京都大阪神戶)地區生活的人們的寶貴水資源琵琶湖。滋賀縣每一位生產者都具有保護寶貴水資源琵琶湖的責任感，同時還防止濁水的流出，記錄生產歷史等，不斷努力提高近江米的品質。此外，將「通過食用，保護琵琶湖」作為口號，呼籲消費者對這些生產者的活動給予支持。



有關近江米的
諮詢部門

近江米振興協會

電話:077-523-3920 <http://www.ohmimai.jp/>

全國農業協同組合聯合會滋賀縣本部

電話:077-521-1667 <http://www.si.zennoh.or.jp/>

滋賀縣主食集荷商業協同組合

電話:077-524-6718

近江牛



入口融化般的甘甜和醇厚的香氣，迷住了天下之將軍的極品美味。
由豐富的大自然和生產農戶的真情飼育，
全國屈指可數的品格，現在仍然大放異彩。



胸懷日本最古老品牌牛的自豪。

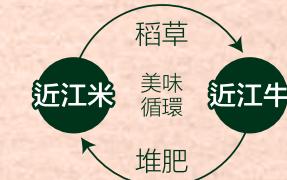
近江牛擁有400多年的歷史，作為國內最古老的品牌牛擁有卓越的知名度。在江戶時代，彥根藩向將軍家獻上「味噌醃製牛肉」，自古以來就作為美味佳餚建立了穩固的地位。其肉質細膩、柔軟，具有獨特的筋道和色澤，甚至被稱為「吃的藝術品」。水戶藩主德川齊昭也是近江牛的愛好者，並在給彥根藩主井伊直亮的信中表達了感謝之意。近年來，雖然全國各地出現了各種各樣的品牌牛，但近江牛作為其老字號，為了進一步提高品牌力，正在努力維持、提高品質。

2007年，成立了具有徹底衛生管理體制的滋賀縣食肉中心，並也通過這個機構出口到澳門、泰國、新加坡、菲律賓等海外。



對人和環境友好的耕畜合作循環。

近江牛的很多育肥農戶都是嚴格選擇、使用近江米稻草等安全放心的國產飼料。牛吃的稻草，不久變為堆肥而培育近江米，稻米的稻草又被牛吃了……。保護人和環境並可持續的循環，作為耕畜合作的措施已在縣內得已確立。並通過巡迴相互的牲口圈、主辦枝肉研究會等，不斷切磋研究進一步努力提高育肥技術。



獲得信賴證明的正宗近江牛。

近江牛被定義為「在自然環境和水資源得天獨厚的滋賀縣飼養歷史最悠久的黑毛日本種牛」，並於2007年被註冊為地區團體商標。「近江牛」生產與流通推進協議會對特別高品質的商品進行認證，並發行「近江牛認證書」。此外，還向經銷認證「近江牛」的飲食店和零售店發放讓消費者一目瞭然的「指定店登記證」。

認證「近江牛」 指定店登記證



近江牛認證書

對近江牛中帶骨腿肉等級在A4、B4以上等滿足一定條件的牛肉發行認證書。



有關近江牛的
諮詢部門

「近江牛」生產與流通推進協議會

株式會社滋賀縣食肉市場[滋賀食肉中心內]

電話:0748-37-2635 <http://www.oumiushi.com>

電話:0748-37-7215
<http://shiga-shokuniku.or.jp/index/kousha/market>

近江茶



白天溫暖、晚上寒冷。每天重複，溫差變化激烈。這讓茶葉蓄積了更加醇厚的芳香。其深邃的味道，讓人品過難忘。



自古令風流雅士著迷的茶的秘史軼事

近江茶經過了約1200年的歲月，不斷磨礪飛躍。若追溯其起源，據說是在平安初期的805年，傳教大師最澄從中國唐朝帶回了種子，並播種在比叡山麓。在比叡山麓的日吉大社的區內，有相傳為當時的茶園，被稱為是日本茶業的發祥地。經過漫長的歷史，一代代繼承下來的匠人技藝將近江的銘茶傳承至今。

溫差變化劇烈的氣候造就了茶葉。

近江茶以無與倫比的香味贏得好評，自古以來廣受愛茶者喜愛。由於是在滋賀縣南部，以丘陵地區為中心，在晝夜溫差變化劇烈的氣候下培育起來，因此葉子營養充沛，能夠製作出具有濃郁的香氣和回味悠長的味道的優質茶葉。此外，對老茶樹進行定期移栽來翻新茶田，以便能夠茁壯長出茂盛的新芽。即使兩次、三次地添加熱水，近江茶仍然美味好喝的原因其實正是在於這樣的生長環境及不懈的努力。其實力在品茶會上獲得了日本農林水產大臣獎等贏得了高度評價。品一杯用茶壺沏泡的優質茶，這種溫馨片刻一定會給匆忙的日常生活帶來滋潤與愜意。



在富有個性的產地培育的近江茶

滋賀縣有效利用縣內各地的地形和氣象條件，生產著具有豐富個性風味的優質茶。

朝宮茶	被譽為日本五大銘茶之一，特點是濃郁的香氣和回味悠長的美味。朝宮地區位於海拔400m左右的山麓地帶，晝夜溫差變化大，容易起霧的氣候特點最適合茶的栽培。特別是新茶香味濃厚，愛好者遍佈全國。
土山茶	這是栽培面積、產量都堪稱縣內第一的茶產地。據說起源是在日本南北朝時代的1356年，南土山常明寺的和尚鈍翁從京都的大德寺將茶種帶回進行栽培。由於在平緩的丘陵地帶成長，日照時間好，「遮蓋茶」的生產也很盛行。
政所茶	被稱為「茶園當數治，茶葉當數政所」，是全國聞名的高級茶，但現在產量極少。據說當年是看重愛知川的豐富水源和霧所帶來的效果而從室町時代開始種茶。擁有推定樹齡達300年的古茶樹，是極為罕見的高價值茶之一。



集結了產地底氣的統一品牌

在全國評價極高的滋賀縣產的茶葉中，也是只使用品質鑒定專家嚴選茶葉的統一品牌。這便是「極煎茶最澄」和「琵琶湖遮蓋茶」。「遮蓋茶」是指對採摘前的新芽進行覆蓋，遮擋陽光，減少苦味增加甜味的「遮蓋茶」。可在縣內的茶葉專賣店購買，最適合作為禮物寄贈品。

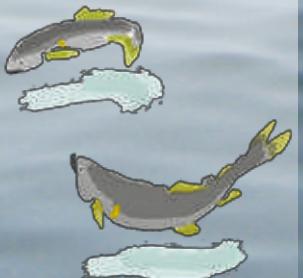


有關近江茶的
諮詢部門

一般社團法人 滋賀縣茶業會議所
滋賀縣茶商業協同組合

電話:0748-63-6960 <http://www.biwa.ne.jp/~shigacha/>
電話:0748-67-0308

湖魚



湖鄉引以為傲的魚美食文化是人們與琵琶湖共同生存過來的證明。
母親湖孕育的魚有一種令人留戀的慈愛美味。



「琵琶湖八珍」的季節和流通時間												4月
4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月
小香魚									小香魚			
												琵琶鱈魚
												長頸須鯛
												蝦虎魚
												大眼鯽
												鮰魚
												吻蝦虎魚
												條紋長臂蝦



世界屈指可數的古代湖，獨一無二的味覺寶庫。

琵琶湖的誕生距今已有約400萬年。與貝加爾湖和坦噶尼喀湖一樣，都是世界上僅有的20個古代湖之一。從蘆葦密佈的湖岸到水深超過100m的湖上，在歷經漫長的歲月形成了多樣環境的琵琶湖上，棲息了很多巧妙利用其環境實現進化的固有品種。琵琶鱈魚、蝦虎魚、大眼鯽……，只有在琵琶湖才能見到的這些魚，被與米飯一起醃漬發酵製成發酵壽司，或與豆子一起燉煮等，與米飯蔬菜融合，孕育出獨自的飲食文化。是與湖泊一起生存的滋賀縣民的豐富餐桌上的一道風景。

新誕生的湖魚品牌「琵琶湖八珍」。

為了讓人們更加關注琵琶湖由來的豐富的飲食文化，將美味且具有琵琶湖特色的8種海鮮選為「琵琶湖八珍」。

通過「琵琶湖八珍」，感受四季特有的琵琶湖美味的幸福。您不妨也體驗一下吧。



小香魚



琵琶鱈魚



蝦虎魚



長頸須鯛



條紋長臂蝦



大眼鯽



鮰魚



吻蝦虎魚

縣民無限熱愛的琵琶湖鄉土料理。



只有琵琶湖才有的琵琶湖蜆貝，冬天最好吃，被稱為「寒蜆貝」。由於美味滿滿，能夠做出濃厚的湯汁，是冬季餐桌上不可缺少的美味。



將肉質清淡的長頸須鯛甜辣燉煮的醬煮魚，是滋賀縣民的家庭美味。魚小連骨頭都很柔軟，整條燉可以品嚐到凝縮濃醇的美味。



作為滋賀鄉土料理最為知名的鮰壽司，是將大眼鯽與米飯一起自然發酵的料理。香味濃醇，如奶酪一般，醇厚的酸味在口中瀰漫開來。



將條紋長臂蝦和大豆一起煮的蝦豆，「要勤儉生活到彎腰」，是盛大的日子製作的鄉土料理。大豆的甜味與蝦的香味很適合搭配米飯。

有關湖魚的
諮詢部門

滋賀縣漁業協同組合聯合會

滋賀縣淡水養殖漁業協同組合

滋賀縣水產加工業協同組合

電話:077-524-2418 <http://jfshiga.com/>

電話:077-521-4193 <http://www.eonet.ne.jp/~shigatansui/>

電話:077-543-8078

近江蔬菜



一年四季，在各地傾注情懷地進行培育而產生出多彩的個性。其魅力是與季節的香氣相映襯成為無以言表的美味。



孕育豐富多樣性的大地。

滋賀縣農業耕地90%以上為水田，在旱田中主要栽培卷白菜、白菜、蕪菁類等，也大量向以京都市場為中心的近鄰城市發貨。此外，由於以村落農業經營為基礎，地區的凝聚力增強，在各個地區努力栽培富有個性的蔬菜，因此能夠收穫到多種多樣的農產品。

與歷史一起傳承的「近江的傳統蔬菜」。

滋賀縣擁有並非盡人皆知的眾多傳統蔬菜。幾乎都是在縣內被消費，產量不足以支持大量流通，但卻是與當地飲食生活密切聯繫在一起的獨特的鄉土美味，濃重地反映了當地的歷史和文化。日野菜、下田茄子、紅圓蕪菁等14個品種被選為了「近江的傳統蔬菜」。



新的特產蔬菜層出不窮。

「更粗」「更甜」等，對栽培方法和品質管理不斷精益求精，推進著新土特產品的生產。這些蔬菜，有「安土信長大蔥」等，它們被冠以根植當地的名稱，整個地區團結一致進行特產化。應季的特色蔬菜，豐富多樣，品種齊全。請務必來體驗一下當地的「執著」。



有關近江蔬菜的
諮詢部門

滋賀縣農業協同組合中央會
全國農業協同組合聯合會滋賀縣本部

電話:077-521-1611 <http://www.jas.or.jp/>
電話:077-521-1667 <http://www.si.zennoh.or.jp>

在自家美味烹飪滋賀食材！ 「必備烹飪法」。

為了將飽含生產者的執著的滋賀縣產食材更加輕鬆地製作成美味享用，廣受歡迎的法餐館廚師教給我們秘藏烹飪法。閃爍著專家智慧的一品菜餚，非常適合招待客人！請一定挑戰一下！

同美味的近江米飯一起 味噌燜近江牛肉配愛彩菜紫蘇葉



材料(2人份)

- 近江牛肉末…100g
- 愛彩菜(含莖)…2片
- 紫蘇葉…3片
- 味噌…1大匙
- 味醂…1大匙
- 酒…1大匙
- 橄欖油…1小匙

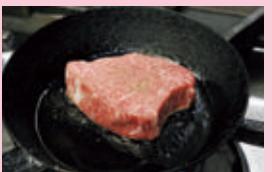
製作方法

- 1 將愛彩菜的葉子和莖、紫蘇葉切成絲。
- 2 向鍋中倒入橄欖油，用中火將肉末炒散。
- 3 當肉末炒散到一定程度後，加入味噌、味醂和酒，用文火悶使水分蒸發。
- 4 關火，加入愛彩菜和紫蘇葉攪拌。當葉子萎蔫後出鍋。近江牛的多汁味噌燬肉，配上愛彩菜的獨特辣味是其特色。愛彩菜不但使用葉子，也使用莖，產生富於變化的口感。是一款製作簡單卻很奢侈的米飯伴侶。

Column 1 近江牛的美味烤製方法



從冰箱裡取出肉，恢復到常溫後，向兩面和側面撒上鹽、胡椒。鹽和胡椒建議盡量使用粒細的。



向加熱的平底鍋中倒入油，猛火煎製。開始煎後，絕對不要碰肉。也嚴禁搖晃平底鍋。當上色後翻過來，側面也煎，將肉汁封在內部。



整體煎好後，將肉放入盤子中，在室溫較高地方(爐灶附近等)靜放，使內部的肉汁穩定。靜放時間與烤製時間一樣長。

完成！

厚肉切時與纖維成垂直，口感會比較柔軟，便於享用。如果斷面是漂亮的玫瑰色，就成功了。



油炸年糕堅果琵琶鯛魚塊配 紅圓蕪菁泡菜塔塔醬



材料(2人份)

- 琵琶鯛魚…2塊(200g)
- 霞餅(煎餅也可)…適量
- 堅果(腰果等根據喜好)…適量
- 雞蛋…1個
- 麵粉(薄力粉)…少許
- 鹽…少許
- 胡椒…少許
- 橄欖油…2大匙
- ~塔塔醬~
- 紅圓蕪菁泡菜…20g
- 煮雞蛋…1個
- 蛋黃醬…40g
- 檸檬汁…少許

製作方法

- 1 製作塔塔醬。將切成粗絲的紅圓蕪菁泡菜和弄碎的煮雞蛋，用蛋黃醬攪拌，加入檸檬汁。
- 2 在琵琶鯛魚塊上撒上鹽、胡椒輕輕拍打。將堅果與年糕塊一起切碎。
- 3 在琵琶鯛魚的兩面撒上麵粉，浸入蛋液內，將弄碎的年糕和堅果撒到魚身上。
- 4 向加熱的平底鍋中倒入油，用文火煎(3)。以充足的橄欖油做出「煎炸」的感覺。訣竅是為了使受熱均勻，要不斷搖動平底鍋。煎炸1分鐘左右，翻過來再煎炸1分鐘左右。不蓋蓋，表面會變得更酥脆。
- 5 將④盛到盤裡，澆上塔塔醬。年糕和堅果的香氣麵衣與優質的肥厚琵琶鯛魚的肉非常搭配。紅圓蕪菁泡菜的甜酸味道絕妙。塔塔醬是點睛之筆。

日野菜甜春卷



材料(2人份)

- 日野菜…100g
- 春卷的皮…4張
- 蛋奶沙司(市場銷售品)…4大匙
- 砂糖…2大匙
- 黃油…1大匙

製作方法

- 1 將日野菜切成絲。
- 2 加熱平底鍋，放入黃油，用中火炒日野菜。
- 3 加入砂糖，用糖包裹日野菜。當葉子萎蔫後移到墊子上，放涼。
- 4 在春卷的皮上放上裹了糖的日野菜和蛋奶沙司，然後包上。盡量包得細長則容易吃。
- 5 用180度的油炸製④。整體變成黃褐色後撈出，切成兩半裝盤。只需如此簡單的操作就令日野菜變成一款甜品。日野菜的微苦和蛋奶沙司的甜味相得益彰，意外的美味令人吃驚。還可根據喜好點綴細砂糖和巧克力醬。

Column 2 近江茶的美味泡法



在茶碗中倒入8分滿的熱水，然後降溫到50~60度(熱水溫度每30秒約下降5度)。將1人份的茶葉量3~5g放入茶壺。



將涼下來的熱水倒入茶壺，泡1分半左右，茶葉泡開70~80%左右最好喝。在完全泡開之前，請盡早確認。



為了使茶濃度和量均勻，應少量一點點順次繞圈加入。請將美味最濃郁的最后一滴都倒入茶杯中。

最適合夏天飲用！破冰而出煎茶

凸顯茶葉美味的泡法就是「破冰而出煎茶」。纖細的茶葉越是低溫苦味和澀味越淡，甜味被全面擠壓出來。泡法簡單，將冰塞滿茶壺，放入按1人3~5g茶葉的量，放入與人數相應量的茶葉。在常溫下冰融化則完成。與用熱水泡的時候不同，新鮮的美味定會讓您吃驚。

