



琵琶湖八珍から広がる

びわ湖のめぐみ めぐり

BIWAKO NO MEGUMI MEGURI



大津市

Otsu City

シェフ直伝

栄養たっぷりの湖魚を手軽に食べたい!

「お家でリモートクッキング」

／こんなにたくさん／

大津市内でびわ湖のめぐみがいただける
琵琶湖八珍マイスター登録店マップ

地元の漁師が語る
「びわ湖のめぐみ」の魅力

1 魚富商店

大津市本堅田1丁目16-14
TEL: 0120-105-292

お店



えび豆

四代目 竹端 尚

近江八景の一つ、浮御堂の門前で湖魚佃煮専門店をかまえています。創業は昭和5年、私で四代目になります。地元堅田漁港で仕入れた鮮度のよい魚を使い、炊く時間や調味料の量、防腐剤・添加物を一切使用しないなど細部にこだわり、魚富オリジナルの味を提供しています。ゴリが獲れると夏を感じるように、ここでは魚が季節を教えてください。四季折々の味覚を家庭でアレンジして楽しんでください。



お家

REMOTE COOKING

料理人が動画で教える!

卵かけゴリご飯

ゴリやっこ

ゴリ温玉のせキャベツ丼

詳しい作り方はWEB動画でチェック!



2 らあ麺くろき

大津市一里山2丁目18-13
TEL: 077-543-5233

お店



瀬田シジミ魚介ラーメン

店主 黒木 秀己

京都で和食の料理人として働き、定年後に縁あって、夫婦で瀬田に店を開きました。大学が近くにあるため、学生さん達も立ち寄ってくれます。当店は昆布・煮干し・帆立貝柱などで時間をかけて出汁を取る、和のスープが特徴。地元で獲れるセタシジミは、稀少なものですが、瀬田町漁協の漁師さんから仕入れてたっぷり使っています。動画のレシピは家庭でも簡単にできるラーメンです。お試しください。



お家

REMOTE COOKING

料理人が動画で教える!

瀬田シジミ魚介ラーメン

詳しい作り方はWEB動画でチェック!



3 東海道商い六代 からっ風

大津市打出浜6-5
TEL: 077-522-4068

お店



ハスの姿焼き・ゴリ(ウロリ)の佃煮

田中 大士、睦 夫妻

明治の頃、大津・石場で創業した八百屋「八百留」の主人が惣菜等を提供したことに始まり、30年程前から居酒屋・お食事処として営業。琵琶湖の魚介類をはじめ、地元食材を中心に料理をお出ししています。近江の地酒も各種揃い、ピワマスのヒレ酒など珍しい飲み方もおすすめです。コアユやスジエビは工夫次第で家庭でもおいしくいただける食材です。家庭それぞれの味を楽しんでください。



お家

REMOTE COOKING

料理人が動画で教える!

スジエビのチヂミ



コアユの柳川風

詳しい作り方はWEB動画でチェック!



4 魚重産業株式会社

大津市逢坂1丁目12番21号
TEL: 077-522-3175

お店



鮎甘露煮・子持ち鮎甘露煮

専務取締役 今井 崇人 (YouTuber 鮎太郎)

弊社は正統10年の創業当初から、琵琶湖で獲れる湖の幸を扱い、料亭やホテル、珍味問屋・小売店に活魚や甘露煮などを提供しています。料理動画に選んだハスは、一般の方には馴染みの少ない魚だと思いますが、実は焼いても揚げても大変おいしい魚です。私は栄養士として病院に勤務していた経験があり、丸ごと食べられ、栄養もある湖の魚はとても魅力的です。地元でもっと食べていただき、全国的にも知ってほしいと願っています。



お家

REMOTE COOKING

料理人が動画で教える!

小ハスの竜田揚げ



詳しい作り方はWEB動画でチェック!



5 もてなし家 とっくり

大津市春日町2-1 COCOLAS (ココラス) 大津1F
TEL: 077-522-1147

お店



ホンモロコ炭火焼

店長 鈴木 真介

平成元年にオープンし、地元の方々をはじめ、県外からもお客様がお越し下さるようになりました。土地柄、観光や出張の方も多く、「ビワマスありますか?」と地元食材を注文される方にも対応できるよう、鮒ずしはもちろん、イサザやホンモロコといった湖の魚の料理も常時取り揃えています。私自身が釣り好きで、地酒も美味しいものが多いので、お客様と楽しく会話しながら、元気を届けたいと思います。



お家

REMOTE COOKING

料理人が動画で教える!

とっくり風イサザの柳川鍋



詳しい作り方はWEB動画でチェック!



6 新近江別館

大津市松原町18番地10号
TEL: 077-537-1980

お店



イサザのカリカリ揚げ

代表取締役 清水 康宏

昭和34年に瀬田川を望むこの場所で料理旅館を始めて62年になります。私は2代目で、京都などで修業後、家業を継ぎました。滋賀のお土産は、佃煮やエビ豆が知られていますが、琵琶湖固有の魚・イサザを使ったものができないかと知恵を絞ったのが、今のイサザのカリカリ揚げ。「食べ始めると止まらない」とお客様にも好評です。琵琶湖の幸を使った料理を、川畔の風景と共にぜひ味わってみて下さい。



お家

REMOTE COOKING

料理人が動画で教える!

ホンモロコの照り焼き



イサザのカリカリ揚げ

詳しい作り方はWEB動画でチェック!



7 でんや 石山駅前店

大津市栗津町4-11
TEL: 077-534-1511

お店



あゆの彩り湯葉揚げ

料理長 大橋康司 若女将 和田容依

石山・瀬田川湖畔の料亭・新月が、カジュアルに食べられるお店「でんや」として平成16年にオープン。店名の通り、ダシが自慢のおでんをはじめ、地酒にも合う創作料理をいろいろ取り揃えています。土地柄、県外からもお客様が来られ、湖魚など地元食材があると喜んで下さいます。半個室のゆったりした空間で、会社のお集まりはもちろん、家族連れや若い方々にも気軽に楽しんでいただけるお店をめざしています。



お家

REMOTE COOKING

料理人が動画で教える!

スジエビのもちもち焼き



詳しい作り方はWEB動画でチェック!



8 南庄 志満家

大津市伊香立南庄町1672
TEL: 077-572-2022

お店



焼き鮎寿司

店主 田中 満

祇園、宇治、三河、神戸などで修業し、会席料理などの技術を磨いた後、家業の仕出し屋を継ぎ、平成4年に現在のお店「南庄 志満家」を開業しました。熱いものは熱いうちに、冷たいものは冷たいうちにお出しすることを基本に、日本の伝統行事や旬の食材を取り入れた料理を月替わりで提供しています。焼き鮎寿司は、会席の一品として好評を得ており、それ目当てにお越しになるお客様もられます。琵琶湖の魚がもつと身近な存在になるよう、料理に取り入れて、お客様に届けていきたいです。



お家

REMOTE COOKING

料理人が動画で教える!

焼き鮎寿司



詳しい作り方はWEB動画でチェック!



9 オステリアチエロアルト

大津市唐橋町7-41
TEL: 077-534-5588

お店



氷魚を使ったソース、自家製タリオリーニ

店主 金澤 匠記

イタリア料理は地産地消が基本。km 0(キロメートルゼロ)という合言葉の通り、お店で使う食材は滋賀県産ばかり。魚介類も琵琶湖で獲れたものです。動画でご紹介しているタテボシ貝は旨味があり、美味しいことに最近気づきました。スジエビ、アユ、氷魚(ヒウオ)、イサザ、ウロリなどもパスタによく使います。平成23年のオープンから10年が経ち、リピーターのお客様にも喜んでいただける、滋賀県の定番パスタを作りたいと考えています。



お家

REMOTE COOKING

料理人が動画で教える!

タテボシ貝を使ったソース、メッツェペンネ



詳しい作り方はWEB動画でチェック!



10 至誠庵

大津市石山寺3-2-37
TEL: 077-534-9191

お店



ふなずし

代表取締役 井上裕子 取締役 井上貫太

創業は昭和40年、湖魚佃煮やふなずしなどを製造・販売しています。また石山寺の門前で、志じみ(しじみ)などの料理を提供し、親子で先代の志を受け継いでいます。滋賀のふなずしは1000年の歴史があり、子どもから大人まで、もっと食べてもらいたい逸品。いろいろな家庭料理やお菓子にも活用でき、飯(いい=鮒を漬けた米の部分)もチーズのような風味があって美味しいです。ぜひご家庭でも試してみてください。



お家

REMOTE COOKING

料理人が動画で教える!

ふなずしすまし汁

ふなずしカリカリ
サラダ

発酵トリオ丼

ふなずし入り
ポテトサラダ



詳しい作り方はWEB動画でチェック!



琵琶湖八珍から広がる

びわ湖のめぐみ レポート

大津市
近江八幡市



沖島漁業協同組合

組合長 奥村 繁さん

漁師の父親の背中を見ながら、自分も漁師になって55年。子供の頃は船に乗ることが楽しい遊びでした。

沖島は淡水湖に浮かぶ島では唯一「人が住む島」。人口のほとんどが琵琶湖の魚で生計を立てており、組合には正会員・準会員合わせて115名の漁師がいます。

春夏秋冬、さまざまな魚が漁獲され、漁師から仲買さん達を通して、飲食店の料理や佃煮など加工品になります。鮒ずしが有名ですが、まだまだ知られていない美味しい魚が地元にはあります。



ビワマスは琵琶湖の宝石と呼ばれ、刺身

も大変おいしい魚。コアユは湖の中では小さいまま大人になり、佃煮はもちろん、天ぷらもおすすめです。ゴリは鮮度のうちに釜揚げや佃煮にして食べます。ごはんやお酒にもぴったり。スジエビはエビ豆に

なることが多いけれど、最近はパスタやピザなどに利用されることもあります。季節や漁法によって、味も変わります。ぜひ近江八幡へ遊びに来て、びわ湖のめぐみを味わってみてください。

堅田漁業協同組合

村河 克則さん

ゴリ漁を始めて35年。漁師になって55年になります。魚はたくさん獲れる時もあれば、全く獲れない時もあり、売上も大きな差があります。漁師は（ある意味）ギャンブルです。

今年（2020年）は梅雨が長く、ゴリもあまり獲れない日が続きました。9月下旬になって、たくさん獲れるようになりました。ゴリ漁は10月半ばまで続きます。

ゴリの食べ方ですが、堅田では釜揚げはほとんどせず、しょうがや山椒で炊く



佃煮をよくします。近江八幡あたりではゴリと豆を炊く料理もあるようです。

個人的には小さいサイズのゴリをしょうがで炊くのがおすすめ。佃煮をお茶漬けにしてよく食べています。お年寄りから子供まで食べられるのがいいところですね。



瀬田町漁業協同組合

組合長 吉田 守さん

小学生から漁船に乗り、魚を獲るのも好きでした。漁師だった父は瀬田の旅館の宿泊客を船に乗せて魚を見せていました。全盛期は朝方漁に出て、夜まで帰らないこともありました。

大人になってからはサラリーマンとの兼業、定年後は専業の漁師になりました。セタシジミは平成14年頃から獲っています。

シジミ料理は味噌汁を上げる人も多いと

思いますが、セタシジミ

は潮汁（すまし汁）がおす

すめ。シジミ本来の美味しさを味わえます。ネギを加えた酢味噌和えもいい。瀬田ではシジミごはんを出すお店も多く、だし汁で炊いたごはんに、味付けした身を合わせると身がふっくらしておいしくなります。

これからもセタシジミを食べてもらえるよう、琵琶湖の環境整備にも力を注いでいきたいと思います。

堅田漁業協同組合

理事 竹端 幹夫さん

中学卒業後、漁師になって51年。魚が盛んな時期だったので、親が用意してくれた船に乗り、3ヶ月後には一人で漁に出ていました。

一番好きな魚は6月の「あゆ沖すくい」。水面にいるアユを見つけて、ガバッと獲れるところがいい。底引き網や刺し網もやっています。

食べるのが好きな魚は「ウロリ（ゴリ）」。佃煮はつつい手が伸びてしまい、毎日食べても飽きません。「ホンモロコ」も素焼きにして酢味噌で食べるのが好き。脂がのり、柔らかいので、2月が一番おいしいと思います。

琵琶湖の魚をいろいろな人に食べてもらいたい。時代や家庭によって、それぞれの味があり、また味は変化するもの。私の母の佃煮は味が濃かったけれど、妻の佃煮は塩分控えめ。自分流の食べ方をぜひ見つけて下さい。





BIWAKO NO MEGUMI MEGURI 大津MAP

大津市内で
びわ湖のめぐみを
扱うお店がずらり!

1 魚富商店

大津市本堅田1丁目16-14
TEL:0120-105-292

買う

2 らぁ麺くろき

大津市一里山2丁目18-13
TEL:077-543-5233

食べる

3 東海道商い穴代 からっ風

大津市打出浜6-5
TEL:077-522-4068

食べる

4 魚重産業株式会社

大津市逢坂1丁目12-21
TEL:077-522-3175

買う

5 もてなし家 とっくり

大津市春日町2-1 COCOLAS大津1F
TEL:077-522-1147

食べる

6 新近江別館

大津市松原町18-10
TEL:077-537-1980

食べる

7 でんや 石山駅前店

大津市栗津町4-11
TEL:077-534-1511

食べる

8 南庄 志満家

大津市伊香立南庄町1672
TEL:077-572-2022

食べる

9 オステリアチエロアルト

大津市唐橋町7-41
TEL:077-534-5588

食べる

10 至誠庵

大津市石山寺3-2-37
TEL:077-534-9191

食べる 買う

11 しちふく

大津市馬場1丁目4-20
TEL:077-521-8868

食べる

12 有限会社 松水商店

大津市杉浦町9-9
TEL:077-534-0180

買う

13 駅前酒場 御蔵

大津市浜大津2丁目1-26
TEL:077-522-0022

食べる

14 元祖 阪本屋

大津市長等1丁目5-21
TEL:077-524-2406

買う

15 有限会社大家

大津市神領3-13-19
TEL:077-545-0381

買う

16 本家鶴毬そば

大津市坂本4-11-40
TEL:077-578-0002

食べる

17 芙蓉園本館

大津市坂本4丁目5-17
TEL:077-584-0567

食べる

18 お食事 清林

大津市木戸130大津北商会1階
TEL:077-592-1096

食べる

19 かねよ

大津市大谷町23-15
TEL:077-524-2222

食べる

20 びわこ楽園ホテル井筒

大津市下阪本1丁目29-9
TEL:077-577-2235

食べる 泊まる

21 琵琶湖ホテル

大津市浜町2-40
TEL:077-524-7111

食べる 泊まる

22 元三フード株式会社

大津市長等2丁目3-32
TEL:077-524-2929

買う

23 有限会社田村淡水

大津市本堅田2丁目19-16
TEL:077-573-2728

買う

24 る川

大津市大萱1丁目14-18 深田ビル1F
TEL:077-543-5667

食べる 買う

25 魚清楼

大津市本堅田1丁目17-3
TEL:077-572-0009

食べる 泊まる

● は本誌で紹介されている店舗です。

※アンケートにご回答いただいた店舗を掲載



琵琶湖をめぐる



湖魚の魅力をお届けします。

滋賀県水産課