



近江八幡市

O m i h a c h i m a n C i t y

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／

近江八幡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

近江佃煮庵 遠久邑

近江八幡市多賀町400番地
TEL: 0748-32-7833

おくむら

お店



鮒寿し×つやこフロマージュ

専務取締役 奥村 吉男

先代が沖島で湖魚を扱うことを糧としたことに始まり、近江八幡で佃煮等の販売を始めて50年。毎日、沖島の漁師から旬の鮮魚を仕入れて、加工直売しています。佃煮はそのまま食べても美味しいのですが、ほんの少しアレンジを加えることで、簡単でおいしい一皿に変身します。年配の佃煮ファンはもちろん、若い人や子どもたちにも食べてもらうことが、琵琶湖の漁業や文化を守ることにつながると思います。



お家

REMOTE COOKING

料理人が動画で教える!

調味料いらず 簡単ゴリの焼飯



すし酢をかけるだけ!
うざく風コアユの酢の物

詳しい作り方はWEB動画でチェック!



2

RABBIT HUTCH クラフトビアカフェ

近江八幡市大杉町27 2階
TEL: 0748-36-2347

お店



ビワマスのクリームコロッケ

店長・シェフ 澤 貴行

八幡堀のそば、昔の酒蔵を活かした建物に令和元年にオープンしたクラフトビアカフェです。店舗の近くにある自社ブルワリーでさまざまなオリジナルビールを製造。作りたてが届く環境で、ビワマスのコロッケなど湖魚を使った新しいカフェフードを魚の旬に合わせて提供しています。パスタやピッツアなど幅広い年代層に食べていただきやすいレシピを動画で提案しています。大人はビールと一緒にぜひ。



お家

REMOTE COOKING

料理人が動画で教える!

ビワマスと舞茸の クリームパスタ 山椒の香り



スジエビの
餃子の皮ピザ

詳しい作り方はWEB動画でチェック!



3 料理 魚石

近江八幡市安土町常楽寺994
TEL: 0748-46-2030

お店



ビワマス子と新銀杏 近江の新米仕立て

店主 瀬海 悠一郎

明治44年、安土の城下、豊かな湧水が流れる一角で、曾祖父が鴨や湖魚を振る舞ったことに始まり、創業100年目に四代目として跡を継ぎました。代々受け継がれてきた、コアユやウロリを炊いた料理がおいしくて、もっと琵琶湖の魚を知ってもらいたいと、店では調理や表現方法を工夫しています。

ビワマスは琵琶湖の宝石といわれる魚。家庭でのおもてなし料理にぜひ挑戦してみてください。



お家

REMOTE COOKING

料理人が動画で教える!

ビワマスの
塩たたきのお寿司



詳しい作り方はWEB動画でチェック!



4 ひさご寿し

近江八幡市桜宮町213-3
TEL: 0748-33-1234

お店



大和鯉の黒胡椒揚げ照り

店主 川西 豪志

創業は昭和35年。先代からずっと近江八幡で商いを続けています。ここは琵琶湖のまわりに広がる平野の中ほどにあり、歴史的な文化財と共に、日本の原風景や暮らしがあちこちに残る場所。湖の魚は品があり、くせが少ないので、食べ飽きません。料理動画でご紹介した「あめのうご飯」は、滋賀の食文化の一つで、多くの方に食べていただきたい料理です。ぜひ、近江八幡にお越しになって、またご家庭でもお試しください。



お家

REMOTE COOKING

料理人が動画で教える!

あめのうご飯



詳しい作り方はWEB動画でチェック!



5

喜兵衛

近江八幡市新町1丁目8
TEL: 0748-32-2045

お店



コイの煮付け

店主 苗村 香代子

江戸時代から270年続く商家の建物を活かし、平成6年に開店。当初はカフェの予定でしたが、店舗改装でお世話になった方々にお出した料理が好評で、八幡の郷土料理をもっと知っていただきたく、今のカタチとなりました。四季折々の地元食材を使い、「鯉の筒煮」も大切に守り続けています。工夫を重ね、湖魚が苦手な方にも「おいしい」と食べていただけるようになりました。懐かしい子供時代を思い出すような空間で、母の味をお楽しみください。



お家

REMOTE COOKING

料理人が動画で教える!

ホンモロコの南蛮漬け



詳しい作り方はWEB動画でチェック!



6

いお 飯魚

近江八幡市安土町上豊浦973-1
TEL: 0748-46-6554

お店



ふなずし

代表取締役 大島 正子

創業は平成9年。魚好きだったこともあり、干拓地でニゴロブナの養殖を始めました。当時は筒抜き技術を沖島の漁師さんに教わりながら始め、平成18年からはふなずしの販売を本格的に開始。全て手作業で、樽に水を張る、昔ながらの漬け方を続けています。ふなずしは臭いと誤解されている方にはぜひ本物を味わってみてほしいです。発酵食品でもあり、動画で作ったパスタなど、若い世代にも喜ばれると思います。



お家

REMOTE COOKING

料理人が動画で教える!

ふなずしパスタ



詳しい作り方はWEB動画でチェック!



7

湖島婦貴の会

近江八幡市沖島町43番地
TEL: 0748-47-8787

お店



沖島のお弁当

代表 茶谷 美百合

＜湖島婦貴の会＞は、沖島を訪れる方々に、家庭の味を楽しんでいただきたいという想いから生まれた、漁師のおかみさん達の集まりです。メンバーは30名程。家事も畑もこなしながら、新鮮な湖魚の料理を提供しています。エビ豆やうろり若煮、旬の魚の天ぷらなどを盛り合わせたお弁当も好評。お客様からのおほめの言葉と、時々、メンバーで行う女性だけの会合が元気の源です。沖島へお越しになって、ぜひ味わってみてください。



お家

REMOTE COOKING

料理人が動画で教える!

ホンモロコのバター焼き



詳しい作り方はWEB動画でチェック!



8

休暇村 近江八幡

近江八幡市沖島町宮ヶ浜
TEL: 0748-32-3138

お店



ウロリの玉子焼き

総料理長 大島 康広

近くにある沖島の漁師さんに、ホンモロコ・コアユ・ウロリ(ゴリ)など、いろいろな種類の琵琶湖の魚を持って来ていただき、年間で5000～6000食の湖魚料理を提供しています。最初は湖魚を敬遠される方もいらっしゃいましたが、今では欠かせないメニューになりました。地産地消や地元観光にもつながっていると思います。今回の料理はスジエビと小松菜を組み合わせてみました。ご家庭で気軽に作れる料理です。



お家

REMOTE COOKING

料理人が動画で教える!

小松菜とスジエビの煮浸し



詳しい作り方はWEB動画でチェック!



9

イタリア料理ヴィーテ

近江八幡市出町366文化会館内
TEL: 0748-31-4123

お店



スジエビのスパゲティ

オーナーソムリエ 高岡 洋文 シェフ 岩原 信久

二人ともイタリアで修業し、ローマと京都で働いた縁もあり、平成28年に一緒にお店を出すことになりました。イタリア料理の基本は、その土地のものを使うこと。琵琶湖の魚は、海の魚に負けないおいしさがあると思います。今は地元の野菜などと合わせて、ワインと一緒に楽しめるメニューを検討しています。今回の料理には家庭でも作りやすいように佃煮を使い、レモンとクリームで味を柔らかくしています。ぜひお試しください。



お家

REMOTE COOKING

料理人が動画で教える!

ホンモロコの
佃煮レモンクリームソーススパゲティ

詳しい作り方はWEB動画でチェック!



10

味葦庵

近江八幡市安土町下豊浦2798-1
TEL: 0748-46-3138

お店



ホンモロコのどろ酢和え

女将 国分 一枝 亭主 国分 征雄

平成16年に夫婦でお店を始め、妻が料理、夫は接客を担当しています。地元はもちろん、県外からもお客様が来て下さり、みなさんとお話することが店を続ける原動力になっています。これまで二人で考案したメニューは80種類超。今回のちらし寿司は佃煮の旨味と甘味を活かしたものです。具材が多いほど味や食感を楽しめ、おいしいです。添加物の少ない「おぼんざい」のおいしさをこれからも伝えていきたいです。



お家

REMOTE COOKING

料理人が動画で教える!

ゴリとスジエビのちらし寿司



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

近江八幡市
大津市



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 近江八幡MAP

近江八幡市内で
びわ湖のめぐみを
扱うお店がずらり!

1 近江佃煮庵 遠久邑

近江八幡市多賀町400番地
TEL:0748-32-7833

買う

2 RABBIT HUTCH クラフトピアカフェ

近江八幡市大杉町27 2階
TEL:0748-36-2347

食べる

3 料理 魚石

近江八幡市安土町常楽寺994
TEL:0748-46-2030

食べる

4 ひさご寿し

近江八幡市桜宮町213-3
TEL:0748-33-1234

食べる

5 喜兵衛

近江八幡市新町1丁目8
TEL:0748-32-2045

食べる

6 飯魚

近江八幡市安土町上豊浦973-1
TEL:0748-46-6554

買う

7 湖島婦貴の会

近江八幡市沖島町43番地
TEL:0748-47-8787

食べる

8 休暇村 近江八幡

近江八幡市沖島町宮ヶ浜
TEL:0748-32-3138

食べる

9 イタリア料理ヴィーテ

近江八幡市出町366 文化会館内
TEL:0748-31-4123

食べる

10 味葦庵

近江八幡市安土町下豊浦2798-1
TEL:0748-46-3138

食べる

11 安土駅前カフェ・信-NOBU-

近江八幡市安土町上豊浦1714
TEL:0748-46-3266

食べる 買う

12 JAグリーン近江ファーマーズ マーケットきてか〜な

近江八幡市多賀町872
TEL:0748-32-0111

買う

13 町家じゅらく

近江八幡市仲屋町中3
TEL:0748-36-6424

食べる

14 魚富士

近江八幡市多賀町611-5
TEL:0748-32-5314

食べる

15 織源商店

近江八幡市鍛冶屋町29
TEL:0748-32-3801

買う

16 囲炉裏料理 わ

近江八幡市安土町下豊浦4728
TEL:0748-46-7799

食べる

17 京料理 宮前

近江八幡市本町1丁目8
TEL:0748-33-0150

食べる 買う

18 そば処 さわえ庵

近江八幡市安土町上豊浦1334-1-101
TEL:0748-46-5570

食べる

19 かふえ れおにーせ

近江八幡市新町3-9
TEL:0748-36-3495

食べる

20 漁師の店 川田商店

近江八幡市長命寺町48-20
TEL:0748-32-3140

買う



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