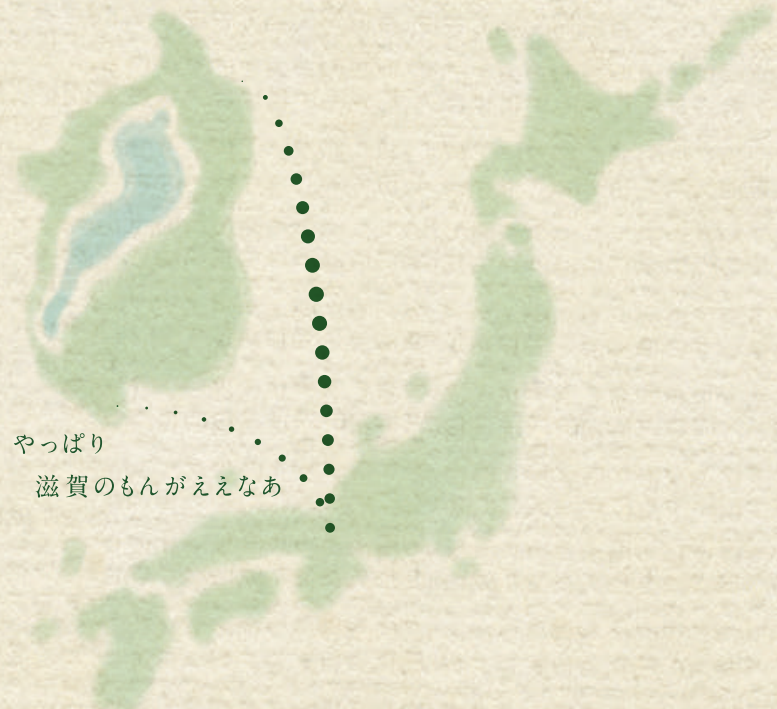




やっぱり
滋賀のもんがええなあ

近江米



近江牛



近江茶



湖魚



近江蔬菜



欲知更多详情



滋賀 美味

搜索

滋贺县农政水产部食品品牌推进课

邮编520-8577 滋贺县大津市南町4丁目1番1号
电话:077-528-3892 传真:077-528-4881

滋賀の食材

自然美味、心情喜悦。



自然美味、心情喜悦。



やっぱり滋賀のもんがええなあ

近江米



近江牛



近江茶



湖魚



近江蔬菜



所有的美味从水开始。
与母亲湖琵琶湖共生。

近江茶

OMI NO CHA



在悠久历史中培育起来的
匠人技艺所蕴生出的铭茶。

近江米

OMI MAI



环绕湖乡的大自然与人们的
真心培育出来的稻米。

湖鱼

KO GYO



琵琶湖清澈、
丰富的湖水养育出鲜美味道。

近江牛

OMI USHI



品牌牛的名声来自
生产者的执著。

近江蔬菜

OMI NO YASAI



以地区纽带守护、
培育起来的丰富多彩的个性。

近江米

来自琵琶湖周边群山的润泽之水孕育出美味的稻米。具有筋道的粘稠性，越咀嚼越甘甜。这是由于每一粒米中都充满了生产者的真心实意。



著名稻米产地的自豪感所培养起来的生产者的真心。

稻米耕种文化传到日本以后，日本人通过耕种稻米，开拓富饶的国土。据说在江户～明治时代，滋贺县作为与北陆地区齐名的著名稻米产地，拥有日本首屈可数的产量和令人自豪的品质。这里是四周群山环绕的平坦盆地，富含养分的粘土质的肥沃土壤，最重要的是围绕日本最大湖泊——琵琶湖的丰富水源，培育出了近江米。

在与稻米耕种一同经历的漫长历史中，近江的农户最为珍视的是对于种植稻米的一心一意的真心。“希望提供美味的大米”这一强烈愿望得以持续传承，不断维持了品质的高度。



生产可满足各种各样需求的品种。

在滋贺县内栽培的稻米，除了我们平时吃的“食用米”之外，还有“酿酒米”、“糯米”三种。近江米是香味、口感、味道都非常卓越的一级品。

水镜子	是滋贺开发的早熟品种，继承了越光 and 一见钟情的特性。粘稠性和甘甜恰到好处，即使凉了也很好吃。
越光	作为粘稠性强、味道卓越的品种，在日本全国拥有喜好者。在滋贺县以湖北、高岛地区为中心的区域进行种植。
秋诗	其父为越光、米粒大而粘稠性强的原创品种。由于比旱生品种的收割时期迟，因此在耕种时期分散方面也备受注目。
滋贺羽二重糯	自1938年培育以来，糯米获得了最高的评价，生产了70多年。目前作为最高级的糯米在整个县进行种植。

基于琵琶湖的环境保全，打造安全放心的稻米。

滋贺县将化学合成农药和化肥的使用控制在通常的一半以下，且引进了县认证制度，即县将利用保护琵琶湖和周边环境的技术栽培的农产品认证为“环境执著农产品”。其最深层次的内容是，希望向消费者提供放心安全的大米这一愿望自不必说，目的是保护在京阪神（京都大阪神戸）地区生活的人们的宝贵水资源琵琶湖。滋贺县每一位生产者都具有保护宝贵水资源琵琶湖的责任感，同时还防止浊水的流出，记录生产历史等，不断提高近江米的品质。此外，将“通过食用，保护琵琶湖”作为口号，呼吁消费者对这些生产者的活动给予支持。



有关近江米的 咨询部门

近江米振兴协会

全国农业协同组合联合会滋贺县本部

滋贺县主食集荷商业协同组合

电话：077-523-3920

电话：077-521-1667

电话：077-524-6718

<http://www.ohmimai.jp/>

<http://www.si.zennoh.or.jp/>

近江牛

入口融化般的甘甜和醇厚的香气，迷住了天下之将军的极品美味。
由丰富的大自然和生产农户的真情饲养，
全国屈指可数的品格，现在仍然大放异彩。



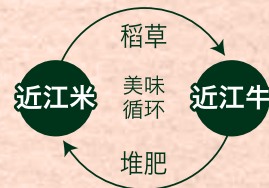
胸怀日本最古老品牌牛的自豪。

近江牛拥有400多年的历史，作为国内最古老的品牌牛拥有卓越的知名度。在江户时代，彦根藩向将军家献上“味噌腌制牛肉”，自古以来就作为美味佳肴建立了稳固的地位。其肉质细腻、柔软，具有独特的筋道和色泽，甚至被称为“吃的艺术品”。水户藩主德川齐昭也是近江牛的爱好者，并在给彦根藩主井伊直亮的信中表达了感谢之意。近年来，虽然全国各地出现了各种各样的品牌牛，但近江牛作为其老字号，为了进一步提高品牌力，正在努力维持、提高品质。2007年，成立了具有彻底卫生管理体制的滋贺县食肉中心，并也通过这个机构出口到澳门、泰国、新加坡、菲律宾等海外。



对人和环境友好的耕畜合作循环。

近江牛的很多育肥农户都是严格选择、使用近江米稻草等安全放心的国产饲料。牛吃的稻草，不久变为堆肥而培育近江米，稻米的稻草又被牛吃了……。保护人和环境并可持续发展的循环，作为耕畜合作的措施已在县内得以确立。并通过巡回相互的牲口圈、主办枝肉研究会等，不断切磋研究进一步提高育肥技术。



获得信赖证明的正宗近江牛。

近江牛被定义为“在自然环境和水资源得天独厚的滋贺县饲养历史最悠久的黑毛日本种牛”，并于2007年被注册为地区团体商标。“近江牛”生产与流通推进协议会对特别高品质的商品进行认证，并发行“近江牛认证书”。此外，还向经销认证“近江牛”的饮食店和零售店发放让消费者一目了然的“指定店登记证”。

认证“近江牛” 指定店登记证



近江牛认证书

对近江牛中带骨腿肉等级在A4、B4以上等满足一定条件的牛肉发行认证书。



有关近江牛的
咨询部门

“近江牛”生产与流通推进协议会

株式会社滋贺县食肉市场[滋贺食肉中心内]

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

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

近江茶

白天温暖、晚上寒冷。每天重复，温差变化激烈。这让茶叶蓄积了更加醇厚的芳香。其深邃的味道，让人品过难忘。



自古令风流雅士着迷的茶秘史轶事

近江茶经过了约1200年的岁月，不断磨砺飞跃。若追溯其起源，据说是在平安初期的805年，传教大师最澄从中国唐朝带回了种子，并播种在比叡山麓。在比叡山麓的日吉大社的区内，有相传为当时的茶园，被称为是日本茶业的发祥地。经过漫长的历史，一代代继承下来的匠人技艺将近江的铭茶传承至今。

温差变化剧烈的气候造就了茶叶。

近江茶以无与伦比的香味赢得好评，自古以来广受爱茶者喜爱。由于是在滋贺县南部，以丘陵地区为中心，在昼夜温差变化剧烈的气候下培育起来，因此叶子营养充沛，能够制作出具有浓郁的香气和回味悠长的味道的优质茶叶。此外，对老茶树进行定期移栽来翻新茶田，以便能够茁壮长出茂盛的新芽。即使两次、三次地添加热水，近江茶仍然美味好喝的原因其实正是在于这样的生长环境及不懈的努力。其实力在品茶会上获得了日本农林水产大臣奖等赢得了高度评价。品一杯用茶壶沏泡的优质茶，这种温馨片刻一定会给匆忙的日常生活带来滋润与惬意。



在富有个性的产地培育的近江茶

滋贺县有效利用县内各地的地形和气象条件，生产着具有丰富个性风味的优质茶。

朝宫茶	被誉为日本五大铭茶之一，特点是浓郁的香气和回味悠长的美味。朝宫地区位于海拔400m左右的山麓地带，昼夜温差变化大，容易起雾的气候特点最适合茶的栽培。特别是新茶香味浓厚，爱好者遍布全国。
土山茶	这是栽培面积、产量都堪称县内第一的茶产地。据说起源是在日本南北朝时代的1356年，南土山常明寺的和尚钝翁从京都的大德寺将茶种带回进行栽培。由于在平缓的丘陵地带成长，日照时间好，“遮盖茶”的生产也很盛行。
政所茶	被称为“茶园当数宇治，茶叶当数政所”，是全国闻名的高级茶，但现在产量极少。据说当年是看重爱知川的丰富水源和雾所带来的效果而从室町时代开始种茶。拥有推定树龄达300年的古茶树，是极为罕见的高价值茶之一。



集结了产地底气的统一品牌

在全国评价极高的滋贺县产的茶叶中，也是只使用品质鉴定专家严选茶叶的统一品牌。这便是“极煎茶最澄”和“琵琶湖遮盖茶”。“遮盖茶”是指对采摘前的新芽进行覆盖，遮挡阳光，减少苦味增加甜味的“遮盖茶”。可在县内的茶叶专卖店购买，最适合作为礼物寄赠品。



有关近江茶的
咨询部门

一般社団法人 滋贺县茶业会议所

滋贺县茶商业协同组合

电话：0748-63-6960

<http://www.biwa.ne.jp/~shigacha/>

电话：0748-67-0308

湖鱼

湖乡引以为傲的鱼美食文化是人们与琵琶湖共同生存过来的证明。
母亲湖孕育的鱼有一种令人留恋的慈爱美味。



“琵琶湖八珍”的季节和流通时间												
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
小香鱼									小香鱼			
琵琶鱒鱼				长颌须鮠								
							鰻虎鱼					
								大眼鲫				
鲇鱼					鲇鱼							
						吻鰻虎鱼						
条纹长臂虾												



世界屈指可数的古代湖，独一无二的味觉宝库。

琵琶湖的诞生距今已有约400万年。与贝加尔湖和坦噶尼喀湖一样，都是世界上仅有的20个古代湖之一。从芦苇密布的湖岸到水深超过100m的湖上，在历经漫长的岁月形成了多样环境的琵琶湖上，栖息了很多巧妙利用其环境实现进化的固有品种。琵琶鱒鱼、鰻虎鱼、大眼鲫……，只有在琵琶湖才能见到的这些鱼，被与米饭一起腌渍发酵制成发酵寿司，或与豆子一起炖煮等，与米饭蔬菜融合，孕育出独自の饮食文化。是与湖泊一起生存的滋贺县民的丰富餐桌上的一道风景。

新诞生的湖鱼品牌“琵琶湖八珍”。

为了让人们更加关注琵琶湖由来的丰富的饮食文化，将美味且具有琵琶湖特色的8种海鲜选为了“琵琶湖八珍”。通过“琵琶湖八珍”，感受四季特有的琵琶湖美味的幸福。您不妨也体验一下吧。



小香鱼



琵琶鱒鱼



鰻虎鱼



长颌须鮠



条纹长臂虾



大眼鲫



鲇鱼



吻鰻虎鱼

县民无限热爱的琵琶湖乡土料理。



只有琵琶湖才有的琵琶湖蚬贝，冬天最好吃，被称为“寒蚬贝”。由于美味满满，能够做出浓厚的汤汁，是冬季餐桌上不可缺少的美味。



将肉质清淡的长颌须鮠甜辣炖煮的酱煮鱼，是滋贺县民的家庭美味。鱼小连骨头都很柔软，整条炖可以品尝到浓缩浓醇的美味。



作为滋贺乡土料理最为知名的鲇寿司，是将大眼鲫与米饭一起自然发酵的料理。香味浓醇，如奶酪一般，浓厚的酸味在口中弥漫开来。



将条纹长臂虾和大豆一起煮的虾豆，“要勤俭生活到弯腰”，是盛大的日子制作的乡土料理。大豆的甜味与虾的香味很适合搭配米饭。

有关湖鱼的 咨询部门

滋贺县渔业协同组合联合会	电话: 077-524-2418	http://jfshiga.com/
滋贺县淡水养殖渔业协同组合	电话: 077-521-4193	http://www.eonet.ne.jp/~shigatansui/
滋贺县水产加工业协同组合	电话: 077-543-8078	

近江蔬菜

一年四季，在各地倾注情怀地进行培育而产生出多彩的个性。其魅力是与季节的香气相映衬成为无以言表的美味。



孕育丰富多样性的土地。

滋贺县农业耕地90%以上为水田，在旱田中主要栽培卷白菜、白菜、芜菁类等，也大量向以京都市场为中心的邻近城市发货。此外，由于以村落农业经营为基础，地区的凝聚力增强，在各个地区努力栽培富有个性的蔬菜，因此能够收获到多种多样的农产品。

与历史一起传承的“近江的传统蔬菜”。

滋贺县拥有并非尽人皆知的众多传统蔬菜。几乎都是在县内被消费，产量不足以支持大量流通，但却是与当地饮食生活密切联系在一起的独特的乡土美味，浓重地反映了当地的历史和文化。日野菜、下田茄子、红圆芜菁等14个品种被选为了“近江的传统蔬菜”。



新的特产蔬菜层出不穷。

“更粗”“更甜”等，对栽培方法和品质管理不断精益求精，推进着新土特产品的生产。这些蔬菜，有“安土信长大葱”等，它们被冠以根植当地的名称，整个地区团结一致进行特产化。应季的特色蔬菜，丰富多样，品种齐全。请务必来体验一下当地的“执着”。



爱彩菜(芥末菜)



守山市产油菜



安土信长大葱



丰坊南瓜(少爷南瓜)



多贺胡萝卜



湖北西兰花



湖北梦幻草莓

有关近江蔬菜的
咨询部门

滋贺县农业协同组合中央会

全国农业协同组合联合会滋贺县本部

电话:077-521-1611

电话:077-521-1667

<http://www.jas.or.jp/>

<http://www.si.zennoh.or.jp>

在自家美味烹饪滋贺食材！ “必备烹饪法”。

为了将饱含生产者的执着的滋贺县产食材更加轻松地制作成美味享用, 广受欢迎的法餐馆厨师教给我们秘藏烹饪法。闪烁着专家智慧的一品菜肴, 非常适合招待客人！请一定挑战一下！



井尻宣孝 厨师

profile

法餐馆[epice] 井尻宣孝先生出身于滋贺县米原市, 曾在法餐名店“波尔多”、“巴黎食堂”、花园餐馆“蓝莓领域纪伊国屋”工作, 并于2007年开张“epice”。擅长以蔬菜为主角的法餐。

同美味的近江米米饭一起 味噌焖近江牛肉配爱彩菜紫苏叶



- 材料(2人份)**
- 近江牛肉末…100g
 - 爱彩菜(含茎)…2片
 - 紫苏叶…3片
 - 味噌…1大匙
 - 味醂…1大匙
 - 酒…1大匙
 - 橄榄油…1小匙

- 制作方法**
- ①将爱彩菜的叶子和茎、紫苏叶切成丝。
 - ②向锅中倒入橄榄油, 用中火将肉末炒散。
 - ③当肉末炒散到一定程度后, 加入味噌、味醂和酒, 用文火焖使水分蒸发。
 - ④关火, 加入爱彩菜和紫苏叶搅拌。当叶子萎蔫后出锅。近江牛的多汁味噌焖肉, 配上爱彩菜的独特辣味是其特色。爱彩菜不但使用叶子, 也使用茎, 产生富于变化的口感。是一款制作简单却很奢侈的米饭伴侣。

Column 1 近江牛的美味烤制方法

买了近江牛肉后, 一定想烤制得更好吃些。假设是一块较厚的牛柳肉, 并请厨师传授了专业技术。不会失败的秘诀是“恢复常温”“不触碰”“静放”三点。只需如此就能做出人级的美味牛排。



从冰箱里取出肉, 恢复到常温后, 向两面和侧面撒上盐、胡椒。盐和胡椒建议尽量使用粒细的。



向加热的平底锅中倒入油, 猛火煎制。开始煎后, 绝对不要碰肉。也严禁摇晃平底锅。当上色后翻过来, 侧面也煎, 将肉汁封在内部。



整体煎好后, 将肉放入盘子中, 在室温较高地方(炉灶附近等)静放, 使内部的肉汁稳定。静放时间与烤制时间一样长。

完成！

厚肉切时与纤维成垂直, 口感会比较柔软, 便于享用。如果断面是漂亮的玫瑰色, 就成功了。



油炸年糕坚果琵琶鱈鱼块配红圆茼蒿泡菜塔塔酱



- 材料(2人份)**
- 琵琶鱈鱼…2块(200g)
 - 霰饼(煎饼也可)…适量
 - 坚果(腰果等根据喜好)…适量
 - 鸡蛋…1个
 - 面粉(薄力粉)…少许
 - 盐…少许
 - 胡椒…少许
 - 橄榄油…2大匙
- ~塔塔酱~**
- 红圆茼蒿泡菜…20g
 - 煮鸡蛋…1个
 - 蛋黄酱…40g
 - 柠檬汁…少许

- 制作方法**
- ①制作塔塔酱。将切成粗丝的红圆茼蒿泡菜和弄碎的煮鸡蛋, 用蛋黄酱搅拌, 加入柠檬汁。
 - ②在琵琶鱈鱼块上撒上盐、胡椒轻轻拍打。将坚果与年糕块一起切碎。
 - ③在琵琶鱈鱼的两面撒上面粉, 浸入蛋液内, 将弄碎的年糕和坚果撒到鱼身上。
 - ④向加热的平底锅中倒入油, 用文火煎③。以充足的橄榄油做出“煎炸”的感觉。诀窍是为了使受热均匀, 要不断摇动平底锅。煎炸1分钟左右, 翻过来再煎炸1分钟左右。不盖盖, 表面会变得更酥脆。
 - ⑤将④盛到盘里, 浇上塔塔酱。年糕和坚果的香气面衣与优质的肥厚琵琶鱈鱼的肉非常搭配。红圆茼蒿泡菜的甜酸味道绝妙的塔塔酱是点睛之笔。

日野菜甜春卷



- 材料(2人份)**
- 日野菜…100g
 - 春卷的皮…4张
 - 蛋奶沙司(市场销售品)…4大匙
 - 砂糖…2大匙
 - 黄油…1大匙

- 制作方法**
- ①将日野菜切成丝。
 - ②加热平底锅, 放入黄油, 用中火炒日野菜。
 - ③加入砂糖, 用糖包裹日野菜。当叶子萎蔫后移到垫子上, 放凉。
 - ④在春卷的皮上放上裹了糖的日野菜和蛋奶沙司, 然后包上。尽量包得细长则容易吃。
 - ⑤用180度的油炸制④。整体变成黄褐色后捞出, 切成两半装盘。只需如此简单的操作就令日野菜变为一款甜品。日野菜的微苦和蛋奶沙司的甜味相得益彰, 意外的美味令人吃惊。还可根据喜好点缀细砂糖和巧克力酱。

Column 2 近江茶的美味泡法

近江茶的独特味道是一种弥漫口中的浓香。为了最大限度地激发出香气, 正确测量茶叶和热水的量以及热水的温度很重要。其中上等煎茶很多时候会用来招待客人, 我们请了“滋贺县茶业会议所”的人士传授如何泡煎茶。



在茶碗中倒入8分满的热水, 然后降温到50~60度(热水温度每30秒约下降5度)。将1人份的茶叶量3~5g放入茶壶。



将凉下来的热水倒入茶壶, 泡1分半左右, 茶叶泡开70~80%左右最好喝。在完全泡开之前, 请尽早确认。



为了使茶浓度和量均匀, 应少量一点点顺次绕圈加入。请将美味最浓郁的最后一滴都倒入茶杯中。

最适合夏天饮用！破冰而出煎茶

凸显茶叶美味的泡法就是“破冰而出煎茶”。纤细的茶叶越是低温苦味和涩味越淡, 甜味被全面挤压出来。泡法简单, 将冰塞满茶壶, 放入按1人3~5g茶叶的量, 放入与人数相应量的茶叶。在常温下冰融化则完成。与用热水泡的时候不同, 新鲜的美味定会让您吃惊。

