

～「びわサーモン」を使った絶品料理の振る舞いや伝統産業の体験教室など～

日本の溪流魚の里で「さめがい冬まつり」開催

さめがいようそんじょう
初の冬開催! 第1回・2/11～2/14、第2回・3/4～3/6、醒井養鱒場にて

滋賀県は、琵琶湖固有種「ビワマス」の美味しさや魅力を知っていただくために周辺地域と連携して「さめがい冬まつり」を、平成28年2月11日(木・祝)から14日(日)まで、3月4日(金)から6日(日)の2期間、「ビワマス」の発信拠点であり、日本最古の鱒の養殖場である醒井養鱒場(米原市)で開催します。

醒井養鱒場は、明治11年(1878年)に琵琶湖固有種の「ビワマス」を増養殖するために設立されました。霊仙山の麓にあるところから、森林に囲まれた水が綺麗で空気が美味しい癒しのスポットとして知られ、湧き出る清流をそのまま使って養殖される「びわサーモン(旬の味をいつでも食べられるように育てられた養殖「ビワマス」)」は、天然ものと変わらない美味しさで、県内外から世代を超えたファンから愛されています。

長い歴史の中で冬のイベントとしては初めてとなる今回は、新たに作成されたロゴマークを披露するほか、人気フレンチシェフと地元女性チームのコラボにより生まれた冬のオリジナルメニューの無料提供を行います。また、バケツに入った餌をそのまま柄杓で豪快に豆まきのように餌付けする「福エサやり」体験、地元の伝統産業である木彫りの体験、冬の醒井をテーマにした写真コンテストなど、様々なプログラムが用意されます。



写真1 (びわサーモン)

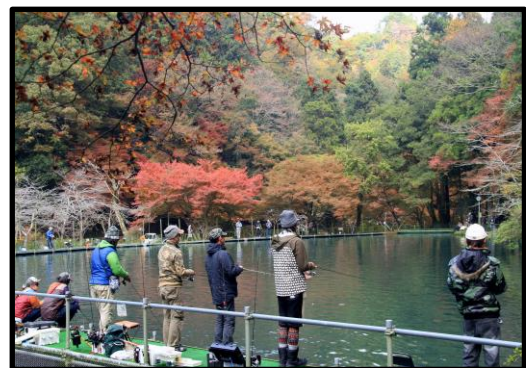


写真2 (釣り風景)

<「さめがい冬まつり」開催概要>

- 【開催期間】 第1回 平成28年2月11日（木・祝）～14日（日）＊10時～15時
第2回 平成28年3月4日（金）～6日（日） ＊10時～15時
- 【会場】 滋賀県醒井養鱒場（米原市上丹生）および周辺店 <http://samegai.siga.jp/>
- 【内容】
- ① 「さめがい冬まつり」オリジナルメニューの無料提供（各日150名）
星野リゾートホテルド比叡のフレンチ料理長・村田巧氏と地元女性チームがタッグを組み開発した「びわサーモンとクリームチーズのコロッケ」と「びわサーモンのクリームスープ」をふるまいます。また、周辺店舗では冬まつり期間だけのサービスメニューが登場します。
 - ② ノルディックウォーク体験
醒井養鱒場～醒ヶ井駅周辺を散策。
初心者OKのコースも用意しています。（参加費無料）
 - ③ わくわく体験教室
 - ・ 地元、上丹生に伝わる伝統産業の木彫体験（参加費500円/1人）
 - ・ マス釣り（入場料100円/1人・魚は買取制100円/100g）、福エサやり体験（200円）
＊ 竿レンタルあり、My竿を持参して「ルアー釣り」も可能
 - ④ 冬のさめがい写真コンテスト
期間中に醒井養鱒場・周辺地域で撮影された写真のコンテストを実施します。
 - ⑤ 醒井養鱒場と周辺地区のガイド育成講座<2月12日（金）13:00～14:30>
 - ⑥ 地元特産品の展示・販売
米原市商工会、orite米原、丁子屋などによる特産品と名物の販売を行います。
- 【主催・協力】 主催：滋賀県、 協力：醒井養鱒場地域活性化推進協議会
- 【お問合せ】 滋賀県醒井養鱒場 TEL：0749-54-0301（8:30～17:00）

本件に関するお問い合わせ先
農政水産部水産課水産振興係 関、酒井
電話番号 077-528-3873
E-mail gf00@pref.shiga.lg.jp



QOL 滋賀について

滋賀県広報課では、今年度のPRキーワードとして「QOL 滋賀 ～来てよし! 食してよし! 住んでよし!～」を掲げました。

滋賀県が有する琵琶湖を中心とする豊かな自然や歴史などの観光資源、「近江米」「近江牛」などに代表される高品質な食材や食文化、さらには全国に誇る「住みやすさ」など、滋賀の魅力を全国の皆さんに共感いただける広報活動を行っています。