

琵琶湖の魚を使ったサステナブルなご当地グルメ

「びわ湖魚グルメ」

~県内55店舗で105のメニューを年間提供~

今年は、なんと鮒ずしを使ったカクテルが登場！

世界農業遺産「琵琶湖システム」に育まれた食材をより美味しく、そしてより身近に感じてもらうため、琵琶湖の魚（湖魚）と県産農産物をかけ合わせた「びわ湖魚グルメ」を令和6年2月に誕生させました。

湖国・滋賀を代表する味覚の一つ、鮒ずし（ふなずし）もその魅力を語るうえで欠かせません。魚と米を乳酸発酵させることで生まれる酸味と、骨までやわらかくなる食感が特徴で、ハレの日のごちそうとして、また滋養強壮の食として古くから親しまれてきました。

今年は、その鮒ずしの独特の発酵の香りをアクセントにした鮒ずしカクテルが登場します。そのほか、びわ湖魚グルメを取り入れた体験メニューを用意し、1月31日から順次提供を開始します。

びわ湖魚グルメは昨年にお食事45メニュー30店舗から始まり、昨年には湖魚を使ったスイーツが誕生しました。今年は、カクテルや体験、リニューアルしたメニューも含めた59の新メニューが誕生。中でもテイクアウトは昨年の17メニューから39メニューへと充実し、メニュー総数は100メニューを超えました。お値段も手頃なメニューから、料亭や宿泊施設の高額なメニューまでさまざまです。

また、小骨が多いことなどから低利用となっている湖魚を活用したメニューも充実してきています。低利用魚の活用でビワマスやアユなどの人気のある魚種への需要集中が解消されるほか、新たな地域資源の発掘につながります。見た目や味だけでなく、琵琶湖の漁業にもやさしいサステナブルなグルメです。

「湖魚をはじめ、滋賀の恵みをひと皿に端正に映しました」「湖魚の美味しさは無限大。個性溢れる料理をどうぞ」「季節により多様な湖魚が登場。旬の味をお楽しみください」と、各店舗の皆さんもびわ湖魚グルメをイチオシ！進化し続ける「びわ湖魚グルメ」をぜひご賞味ください。



鮒ずしパウダーをグラスの縁にまとわせた
びわ湖魚カクテル「湖宵」(右)とびわ湖魚
ノンアルコールカクテル「湖惚」(左)

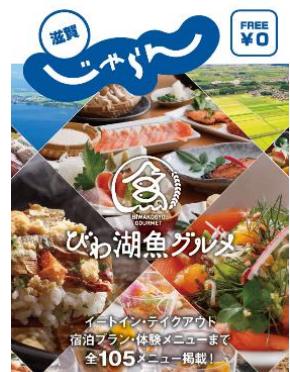
「びわ湖魚グルメ」提供店舗とメニュー紹介

「びわ湖魚グルメ」を提供する店舗およびメニューは「じやらん びわ湖魚グルメ」パンフレットおよび特設ホームページで紹介しています。予約が必要なお店や数量限定のお店もありますので、ご利用前にご確認ください。

パンフレットは「びわ湖魚グルメ」提供店舗のほか、県内の観光協会、農産物直売所、道の駅などに配布します。

「びわ湖魚グルメ」特設ホームページ：

<https://www.pref.shiga.lg.jp/biwako-system/news/335778.html>





まじか油煮と近江野菜と近江海老炊合せ



びわますヅケ重



ゴイゴイ酢一鯉（ごいごいすーごい）



ごりのおにぎりと季節の地野菜 沖弁



BIWAKO コース



ビワマスと近江野菜のしゃぶしゃぶコース



近江スパイシーリング、ビワマスエメラルドリング



発酵を肴にするバスクチーズケーキ

「びわ湖魚グルメ」とは

令和6年2月に誕生した、滋賀のご当地グルメ。琵琶湖の魚「湖魚」と「県産農産物」をかけ合わせ、1年間を通して提供することがルールです。

滋賀県には「ふな」と「お米」をかけ合わせた「鮒ずし」、「えび」と「大豆」をかけ合わせた「えび豆」といった湖国ならではの食文化があります。

「びわ湖魚グルメ」は、伝統的な食文化のコンセプトを引き継ぎながら、色鮮やかで美味しい新たなグルメで湖国の食文化を次世代に継承します。

滋賀県民をはじめ、来県される方々に滋賀食材の魅力を堪能していただきたいグルメです。



びわ湖魚グルメ

世界農業遺産認定を契機に始めたサステナブルなご当地グルメ

琵琶湖を大切にしてきた滋賀の農林水産業と、そこから生み出された食文化などから構成される世界農業遺産「琵琶湖システム」。琵琶湖と共に暮らすサステナブルな営みとして千年以上前から受け継がれてきました。

「びわ湖魚グルメ」は、世界農業遺産「琵琶湖システム」を守り、活かし、次世代へつなぐ取り組みとしてスタート。生産者の持つ滋賀食材や産地の魅力を、飲食店等の事業者を通じて多くの消費者に届けることで、滋賀の農林水産業のファンになっていただくきっかけを創造します。



世界農業遺産「琵琶湖システム」ホームページ：

<https://www.pref.shiga.lg.jp/biwako-system/index.html>

