

琵琶湖博物館フィールドレポーター 2026 年度第 1 回調査
「滋賀の漬物調査」のご案内

1. 調査テーマ

滋賀の漬物調査—うちの味、わたしのおつけもん—

2. 趣旨

漬物は好きですか？ 漬物を食べていますか？

琵琶湖博物館フィールドレポーター2026 年度第 1 回調査「滋賀の漬物調査」を実施します。

食卓を彩る漬物ですが、食事における役割や私たちの嗜好も変化しているのではないのでしょうか。

日々の食事における漬物を見つめ直してみませんか。

幅広い年代からの回答を集めたいと考えてますので、ご家族やお知り合いの方にも、お声がけください。

3. 調査期間

2026 年 5 月 1 日～7 月 31 日

4. 回答方法

郵送、Google フォーム

(Google フォームはこちら→)



5. お問い合わせ先

琵琶湖博物館フィールドレポーター・担当学芸員・中村久美子

メール：freporter@biwahaku.jp

今回の調査では、参考文献「くらしを彩る近江の漬物」で紹介されているもののうち、魚のナレズシをのぞくものを、認知度調査に取り上げ、紹介しました。

参考文献：

滋賀の食事文化研究会(1998)くらしを彩る近江の漬物、サンライズ印刷出版部

滋賀の食事文化研究会 (2001) つくってみよう滋賀の味、サンライズ出版

滋賀県農林水産部農産普及課 (1987) ふるさと滋賀の手づくりの味

滋賀の漬物の紹介

(1) 菜の花漬け

菜の花を塩で漬けた漬物。一週間ほどで漬かる新漬けと、半年ほど発酵させる黄金漬けがある。大津市田上が有名。



(2) 山菜の卵の花漬け

卵の花と塩で漬け床を作り、ワラビ、ゼンマイ、タケノコなどの山菜を漬けた漬物。

(3) 山菜の塩漬け

ゼンマイ、ワラビ、イタドリ、ミズブキなどの山菜を下処理をしたうえで、塩で漬ける。塩抜きして煮物にすることもある。

(5) 下田ナスの一夜漬け

湖南市の下田地区で栽培されてきた伝統野菜の下田ナスを塩で漬け半日から数日で食べる。下田では弥平トウガラシと合わせて漬ける。

(4) 野菜のどぼ漬け

糠漬け、糠味噌漬けとも呼ばれる。糠と塩水で糠床をつくり、キュウリやナスなどの野菜を漬けた漬物。



(6) トウガラシ漬け

塩水にトウガラシを入れ、煮立てて漬け汁をつくり、ナス、ウリ、ダイコン、カブなどの野菜を漬けた漬物。高島市畑では「畑漬け」と呼ばれる。



(7) 梅干し

初夏になる梅の実を塩で漬け、土用の頃に土用干しして作る。色付け、風味付けに赤ジソを加えると赤い梅干しができる。



(8) シバ漬け

キュウリやナス、ショウガ、ミョウガを塩とシソで漬けた漬物。シソで赤く染まる。



(9)ウリの粕漬(奈良漬)

白ウリやハヤトウリを塩漬けた後に酒粕で漬けた漬物。漬け替えたものは奈良漬とも呼ばれる。



(10)キュウリ・ウリの鉄砲漬

キュウリやウリの中に青ジソやトウガラシを鉄砲の火薬に見立て詰め込み、塩や醤油、味噌で漬けた漬物。



(11)はぐき漬

高月菜などの葉物野菜を重ねて塩を振り重石して漬ける。四角く切り、葉をはがしながら食べる。湖北に伝わる。



(12)紅ショウガ

ショウガを紅梅酢で漬けたもの。梅酢は、梅干しをつくる際の副産物。



(13)白菜のたたみ漬

一枚づつはがした白菜を、塩と酒をふりながら一段づつ重ねて漬けた漬物。湖北で漬けられ、神事や法事の一品としても出される。



(14)タクアン漬

しばらく干した大根を、米ぬか、塩、ウコンの粉で漬ける。漬け床には風味付けで柿の皮やナスの葉などを入れる。塩分濃度を高く漬けることで、長期保存が可能。



(15) 赤カブ漬け

滋賀県では、^{ゆるぎ}万木かぶなど、多様なカブが栽培され、味わいも異なる。ぬか漬け、甘酢漬けなど。



(16) 日野菜漬け

日野菜は、日野町が発祥とされ、漬物で食されることが多い。ぬか漬けや甘酢漬けにすると、全体が美しく染まる。独特の風味がある。



(17) カブの千枚漬け

聖護院カブや早生大カブを用いる。丸いカブを薄く切り、塩と調味料、コンブなどで漬ける。



(18) ダイコンのべったら漬け

ダイコンを、塩で下漬けたのち、米麴と砂糖で漬けた漬物。冬の寒いころに漬ける。



(19) ズイキ漬け

ズイキとはサトイモの茎のこと。ズイキを水にさらしてえぐみを抜き、茹でた後、塩で漬けた漬物。信楽の多羅尾が有名。

(20) タクアンのぜいたく煮

塩抜きしたタクアンを醤油、味醂、出汁などで炊き込んだ煮物。湖北では仏事に用いられる。

