

近江の食調査

【近江の食調査の目的】

食が地域や世代によって著しく変化し多様化している中、これまで一般的に近江の食とされてきた食べ物が、今、どれくらい食べられているのでしょうか。

そこで、この5年間にしぼり近江の代表的な食材や料理名について調査をします。この調査が近江の食材や調理についてみなさんが興味をもっていただくきっかけになればと思います。

【調査期間】

2019年12月（調査票が届いた日）～2020年1月末まで。

【調査票の記入方法】

調査票1枚につき1名で、質問1から質問6までご記入ください（無記名での回答でも構いません）。

滋賀県以外にお住まいの方や、滋賀県に移住された方も、どなたでもお気軽に記入してみてください。

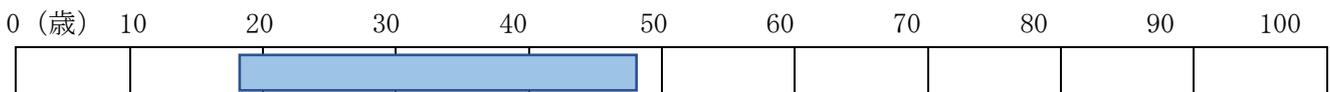
おすすめの近江の食や調理のしかた、後世に残したい食など貴重なご意見を「自由記述欄」に記入願います。

返信用封筒にはご家族分もまとめて封入できます。ご近所やお友達にも声をおかけください。

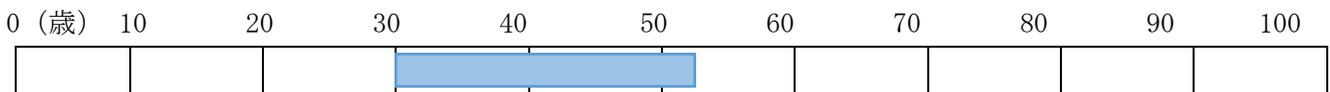
【調査票の記入例】

問6 滋賀県在住期間の塗りつぶし例

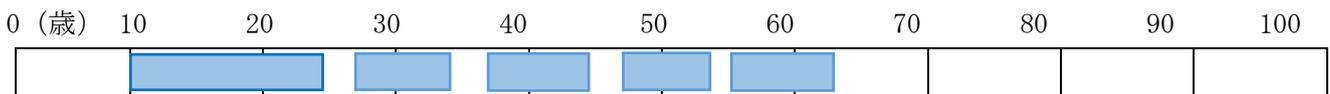
40歳代（18歳時に移住）の場合



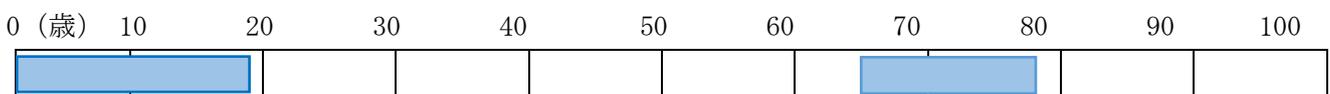
50歳代（30歳時に移住、滋賀県内で転住あり）の場合



60歳代（10歳時に移住するも一時海外や県外に転勤あり）の場合



70歳代（滋賀県に生まれ、進学や就労などで滋賀県外に居住し、退職後滋賀県に戻る）の場合



（裏面に続きます）

【調査票の記入例】 続き

問7において取り上げた食材や料理

赤かぶ：赤色のかぶ。様々な品種がある（矢島、小泉、大藪、蛭口、入江、八木菜、北之庄菜、日野菜など）。

ずいき：サトイモの茎（葉柄）。旬は初夏で、生と干したもの、色は濃緑色と赤紫色とがある。

打豆：大豆を少し吸水させたのち、木づちで打ち扁平にしたもの。

赤蒟蒻^{こん} ^{にやく}：赤色に着色させたこんにやく。赤色は三二酸化鉄に作用によるもの。

アメノイオご飯：ピワマスを使った炊き込みごはん。

こけらずし：ピワマスを使ったなれずし。飯漬けのときに身をこけら（材木を削ったときの削りくず）状に切ることからこの名がある。

鯖そうめん：焼き鯖を煮てその煮汁をしみこませたそうめんのにせる。

魚田：焼いた魚に田楽味噌を塗ったもの。

えび豆：大豆とスジエビを砂糖と醤油で炊いたもの。

じゅんじゅん：魚（イサザ、ウナギ、イワトコナマズなど）や鶏肉を使ったすき焼。

泥亀汁：皮に格子状の切れ目を入れたナスとすりごまを入れた味噌汁。

柿なます：千切りした大根、人参、干柿を酢、砂糖、すりごまであえたもの。

ふな焼：小麦粉、ベーキングパウダー、卵、塩、水、黒砂糖を混ぜて蒸焼きにしたもの。

しんこ：餅粉、上新粉、砂糖、塩、ぬるま湯を混ぜて蒸し、蓮葉にのせて馬や牛の背の形にしたもの。

いばら団子：米粉で作った生地を包んで蒸し、サルトリイバラの葉ではさんだもの。

でっちようかん：小豆あん和小麦粉を練り混ぜて竹皮に包み蒸したもの（近江八幡市）。

小麦粉のかわりに寒天を使う地域もある（高島市、信楽市）。

問8「どんなときに食べますか」欄の凡例

冠：成人式 婚：結婚式 葬：葬式 祭：まつり 常：日常 他：それ以外

【参考文献】

- ・『滋賀県の伝統食文化 滋賀県伝統食文化調査報告書 平成6年度～平成9年度』
滋賀県教育委員会、編集 文化財保護課、平成10年3月25日。
- ・『滋賀の食文化財』 滋賀県教育委員会、文化財保護課、滋賀県選択無形民俗文化財記録作成
（湖魚のなれずし 湖魚の佃煮 日野菜漬 丁稚羊羹 アメノイ御飯）。
- ・『聞き書滋賀の食事 日本の食生活全集⑤』 編者「日本の食生活全集 滋賀」編集委員、代表 橋本鉄男、
社団法人農山漁村文化協会 滋賀編集委員、1991年6月25日。
- ・『琵琶湖八珍 湖魚の宴絶品メニュー』 著者 大沼芳幸、海青社、発行者 宮内久、2017年1月15日。
- ・『淡水魚料理レシピ 湖魚料理』 滋賀県漁業協同組合連合会、62. 7. 7印より 指導 吉井薫子、吉沢みどり。
- ・『くらしを彩る近江の漬物』近江文庫12、滋賀の食事文化研究会、発行者 岩根順子、1998年3月20日。
- ・『近江の飯・餅・団子』近江文庫18、 滋賀の食事文化研究会、発行者 岩根順子、2000年3月25日。
- ・『湖魚と近江のくらし』近江文庫28、 滋賀の食事文化研究会、発行者 岩根順子、2003年6月30日。
- ・『芋と近江のくらし』近江文庫36、 滋賀の食事文化研究会、発行者 岩根順子、2006年10月30日。
- ・『つくってみよう滋賀の味』 滋賀の食事文化研究会、発行者 岩根順子、2009年10月20日。
- ・『食べよう伝えよう滋賀の食材』 滋賀の食事文化研究会、発行者 岩根順子、2012年12月20日。