

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、塩で下漬けしたのち、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。



滋賀県立琵琶湖博物館フィールドレポーターが実施する、「滋賀の漬物調査ーうちの味、わたしのおつけもんー」の調査票です。今回の調査では、野菜や果実、キノコを調味料や漬け床に漬込んだものを漬物とします。漬物には、たくわん、浅漬け、梅干し、ピクルス、キムチなどを含まれます。フナズシや明太子など魚介類や肉類を材料としたものは、今回は対象に含みません。

ご回答いただいたデータは、滋賀県を中心とした漬物に関する食生活や認知度を理解するために用い、「フィールドレポーターだより」にまとめて琵琶湖博物館ウェブページに掲載予定です。関連する調査研究にも用いる場合があります。データは匿名で扱いますが、自由回答は文章をそのまま使用する場合があります。ご了承の上、ご回答ください。



Google フォーム↑
から回答できます。

1. あなた（ご回答者ご本人）について教えてください。

1-1. お住まいは？（ 都道府県 市町村 ）

1-2. 年代は？ 10代・20代・30代・40代・50代・60代・70代・80代・90代以上

1-3. 性別は？ 男性 女性 回答しない

1-4. 同居するご家族の家族構成は？

一人世帯 ・ ご夫婦 ・ 二世帯(親と子) ・ 三世帯以上(親・子・孫)

1-5. ご家族の中で、主に(一番高い頻度で)調理を担う方の年代を教えてください。

10代・20代・30代・40代・50代・60代・70代・80代・90代以上

1-6. あなたのご家庭では、ご自身で野菜を栽培する方がいますか？ はい・いいえ

2. 漬物に関するあなたの食生活について教えてください。【食生活調査】

2-1. あなたが現在、漬物を食べる頻度は？

ほぼ毎日・週4-5日・週2-3日・週1日・月2-3日・月1回・月1回未満

2-2. あなたが小学生の頃、漬物を食べる頻度は？

ほぼ毎日・週4-5日・週2-3日・週1日・月2-3日・月1回・月1回未満

2-3. あなたは現在、どんな時に漬物を食べますか

(1) 朝食の際： ほぼ毎日・週に数回・月に数回・食べない

(2) 昼食の際： ほぼ毎日・週に数回・月に数回・食べない

(3) 夕食の際： ほぼ毎日・週に数回・月に数回・食べない

(4) 上記以外(お茶うけや酒の肴等)： ほぼ毎日・週に数回・月に数回・食べない

2-4. 漬物をどのように入手し食べますか？(過去1年以内に食べたものを「はい」で回答ください。)

(1) 外食時・買った弁当で食べる： はい・いいえ

(2) 市販の漬物を買って自宅で食べる： はい・いいえ

(3) 自宅で作った漬物を自宅で食べる： はい・いいえ

(4) 別居の家族・親戚や知人が漬けた漬物を自宅で食べる： はい・いいえ

2-5. あなた自身が漬物を食べる頻度は、30年ほど前(1996年頃)と比較して増えましたか？減りましたか？

増えた ・ 変わらない ・ 減った ・ まだ生まれていない

2-6. あなたが経験してきた漬物の食べ方や食べる頻度の変化について、その変化の内容や、理由について、お気づきのことあれば教えてください。

3. 滋賀に伝わる漬物について、知っているか教えてください【滋賀の漬物認知度調査】

3-1. 以下の漬物や漬物を使った料理(別紙の「滋賀の漬物の紹介」をご参照ください)のことをご存じですか？「初めて聞いた」「聞いたことはあるが食べたことはない」「食べたことがある」「好んで食べる」のうち、当てはまる1つに丸を付けてください。

(1) 菜の花漬け: 初めて聞いた・聞いたことはあるが食べたことはない・食べたことがある・好んで食べる

(2) 山菜の卵の花漬け: 初めて聞いた・聞いたことはあるが食べたことはない・食べたことがある・好んで食べる

(3) 山菜の塩漬け: 初めて聞いた・聞いたことはあるが食べたことはない・食べたことがある・好んで食べる

(4) 野菜のどぼ漬け(ぬか漬け): 初めて聞いた・聞いたことはあるが食べたことはない・食べたことがある・好んで食べる

(5) 下田ナスの一夜漬け: 初めて聞いた・聞いたことはあるが食べたことはない・食べたことがある・好んで食べる

(6) トウガラシ漬け: 初めて聞いた・聞いたことはあるが食べたことはない・食べたことがある・好んで食べる

(7) 梅干し: 初めて聞いた・聞いたことはあるが食べたことはない・食べたことがある・好んで食べる

(8) シバ漬け: 初めて聞いた・聞いたことはあるが食べたことはない・食べたことがある・好んで食べる

(9) ウリの粕漬け(奈良漬け): 初めて聞いた・聞いたことはあるが食べたことはない・食べたことがある・好んで食べる

(10) キュウリ・ウリの鉄砲漬け: 初めて聞いた・聞いたことはあるが食べたことはない・食べたことがある・好んで食べる

(11) はぐき漬け: 初めて聞いた・聞いたことはあるが食べたことはない・食べたことがある・好んで食べる

(12) 紅ショウガ: 初めて聞いた・聞いたことはあるが食べたことはない・食べたことがある・好んで食べる

(13) 白菜のたたみ漬け: 初めて聞いた・聞いたことはあるが食べたことはない・食べたことがある・好んで食べる

(14) タクアン漬け: 初めて聞いた・聞いたことはあるが食べたことはない・食べたことがある・好んで食べる

(15) 赤カブ漬け: 初めて聞いた・聞いたことはあるが食べたことはない・食べたことがある・好んで食べる

(16) 日野菜漬け: 初めて聞いた・聞いたことはあるが食べたことはない・食べたことがある・好んで食べる

(17) カブの千枚漬け: 初めて聞いた・聞いたことはあるが食べたことはない・食べたことがある・好んで食べる

(18) 大根のべったら漬け: 初めて聞いた・聞いたことはあるが食べたことはない・食べたことがある・好んで食べる

(19) ズイキ漬け: 初めて聞いた・聞いたことはあるが食べたことはない・食べたことがある・好んで食べる

(20) タクアンのぜいたく煮: 初めて聞いた・聞いたことはあるが食べたことはない・食べたことがある・好んで食べる

3-2. 上の表に挙げたものやそれ以外のものでも、滋賀県特産の漬物や珍しいと思う漬物について、どこで見たか、誰に教わったか、どんな点が好きかなど、あなたのエピソードをお書きください。

※裏に続きます！

