



“おつけもん”について考えてみよう！ 「滋賀の漬物調査」を実施中しています

概要

- 琵琶湖博物館フィールドレポーター 2026年度第1回調査「滋賀の漬物調査ーうちの味、わたしのおつけもんー」を実施しています。
- 滋賀県内には、地域ごとに様々な漬物があることが知られています。日野菜や下田なすなど漬物にぴったりの伝統野菜もあります。各地域で郷土料理や保存食として親しまれ、食卓を彩る漬物ですが、現代の食文化において、その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すため、幅広い世代からの調査データを募っています。皆様の回答をお待ちしております。
- 集めたデータはフィールドレポータースタッフがとりまとめ、「フィールドレポーター便り」として博物館のWEBページで公開されます。また来年度のフィールドレポーター交流会で報告予定です。

1. 調査期間 令和8年(2026年)5月1日(金)～7月31日(金)
2. 回答方法 Google フォームまたは郵送

※郵送の場合は下記から調査票(PDF)をダウンロードしてください。

<https://www.biwahaku.jp/about/hashifr/fieldreporter/>



菜の花漬け



白菜のたたみ漬け



ぜいたく煮

郵送先・問合せ先

〒525-0001 滋賀県草津市下物町 1091 滋賀県立琵琶湖博物館
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