

～ 旬の味覚多数！ びわ湖を代表する魚介類を五感で楽しむ ～

「びわ湖のめぐみ」おもてなし食堂フェア期間限定開催

平成 31 年 1 月 11 日（金）～平成 31 年 2 月 28 日（木）

滋賀県は、琵琶湖八珍^{はっちん}(※)をはじめ、セタシジミなども含む琵琶湖産魚介類を『びわ湖のめぐみ』とし、これらの魅力を多くの方に知ってもらい、味わってもらうため、『びわ湖のめぐみ』を使ったメニューを県内全域で提供する『びわ湖のめぐみ』おもてなし食堂フェアを平成 31 年 1 月 11 日（金）から平成 31 年 2 月 28 日（木）の期間で実施します。

本イベントでは、びわ湖岸に立地する 4 つのホテル・旅館が「おもてなし食堂」として、びわ湖の風景とともに、『びわ湖のめぐみ』を使った特別メニューを提供します。

また、県内外 172 の店舗を「街角食堂」として、より身近に『びわ湖のめぐみ』を食べる・買う・泊まるなどの体験を提供します。

フェア期間中、「おもてなし食堂」で料理人によって作り出された逸品を体験していただき、その魅力を発信していただくモニターを募集するとともに、参加店舗にて食事やお買い物をされた方には、抽選で『びわ湖のめぐみ』オリジナルロングタオルをプレゼントする企画も実施します。

※琵琶湖八珍は、びわ湖の特徴的な魚介類であるビワマス・コアユ・ハス・ホンモロコ・ニゴロブナ・スジエビ・ゴリ・イサザの 8 種で構成しており、平成 25 年末、県立安土城考古博物館が来場者への湖魚料理人気アンケートを基に、供給量などを考慮して選定したものです。

■『びわ湖のめぐみ』おもてなし食堂の概要

《期間》平成 31 年 1 月 11 日（金）～平成 31 年 2 月 28 日（木）

《内容》

（１）おもてなし食堂による特別なコースメニューの提供

①～奥琵琶湖から湖を望む～ 『2019 冬のランチコース』

提供場所：ロテル・デュ・ラク（長浜市西浅井） <https://www.lhotel-du-lac.com>

②～湖北から湖を望む～ 『びわ湖のめぐみ 特別メニュー』

提供場所：長浜太閤温泉 浜湖月（長浜市公園町） <http://hamakogetsu.co.jp>

③～沖島と湖を望む～ 『びわ湖のめぐみ 特別コース』

提供場所：休暇村 近江八幡（近江八幡市沖島町） <https://www.qkamura.or.jp/ohmi/>

④～大橋と湖を望む～ 『ウィンターグリルディナー』

提供場所：琵琶湖マリオットホテル（守山市今浜町） <https://www.biwako-marriott.com>

（２）街角食堂（172 店舗）による身近に体験できるメニューの提供等

※詳しくは（琵琶湖八珍サイト） <https://shigaquo.jp/hacchin/info/fair201812.html>



①『2019 冬のランチコース』



②『びわ湖のめぐみ 特別メニュー』



③『びわ湖のめぐみ 特別コース』



④『ウィンターグリルディナー』

■琵琶湖八珍をはじめとするびわ湖のめぐみ～それぞれの特長～

①『ビワマス』 ～きめ細かな食感、マス類の女王～

「琵琶湖の宝石」ともいわれる滋賀を代表する魚。産卵期には雨が降ると川へ遡上することから、雨の魚（あめのうお）とも呼ばれる。

②『コアユ』 ～今が旬！香りとさわやかな苦み、小さくても成魚～

琵琶湖で育つアユは体長 10cm 程度にしかならず、コアユと呼ばれる。また冬に獲れる稚魚は、透明な身体で氷魚（ひうお）と呼ばれ冬の贅沢な味覚となっている。

③『ハス』 ～上品で淡泊な白身、素朴な湖の味わい～

コイ科の中では珍しく魚を食べるが、歯がないため口が「へ」の字に曲がり、捕まえた魚を逃さない仕組みになっている。

④『ホンモロコ』 ～今が旬！ほのかな甘み、野趣あふれる湖国の美～

姿が美しく、高級魚として扱われるホンモロコ。琵琶湖には数種のもろこが生息しているが、その中でもホンモロコの姿焼きは絶品。

⑤『ニゴロブナ』 ～香りと酸味とコク、まさに発酵食品の王様～

3 種類のフナが琵琶湖には生息し、中でもニゴロブナは、卵と身のバランスがよいことから、その多くは、近江の味を代表する「ふなずし」に使われる。

⑥『スジエビ』 ～今が旬！甲殻類の濃厚なうまみをたっぷり～

滋賀の伝統食「えび豆」の材料に使われるスジエビ。透明の身体が美しく、黒いスジ模様がみられる。

⑦『ゴリ（ウロリ・ヨシノボリ）』 ～鮮度が命、奥深いここだけの味～

夏の味覚として珍重されてきた魚。吸盤状のヒレを持ち、湖畔のヨシ（植物）にくっつくため、ヨシノボリとも呼ばれる。

⑧『イサザ』 ～今が旬！小さな体にうま味がぎゅっと詰まる～

冬の味覚として、地元で食べられてきたイサザ。濃厚でしっかりとした出汁がとれる魚。

⑨『セタシジミ』 ～今まさに旬を迎える、希少なシジミ～

琵琶湖固有のシジミ。一般的なヤマトシジミ比べて身にコクがあり、これからの時季は身が肥えて美味しくなることから「寒シジミ」とも言われる。