

滋賀の旬食材を東京で楽しむ

「滋賀の食材」産直マルシェ in 東京・青山を 12/1 に開催

滋賀県は、12月1日（日）に開催する Farmers Market @ UNU（青山ファーマーズマーケット@国連大学前）に「滋賀の食材産直マルシェ」を出店します。マルシェでは、県内の生産者等が滋賀ならではの旬食材を販売するとともに、移動販売の本格窯焼きピザ「UNCLE KEN」とコラボした“滋賀ピザ”を限定販売します。

Farmers Market @ UNU は、NPO 法人 Farmers Market Association が主催し、国際連合大学前広場で毎週土日にかかれ、こだわりの農産物を中心に各地から毎週 100 店舗以上が出店する都内で人気のファーマーズマーケットです。



昨年販売した朝採れ小松菜のビスマルク

「滋賀の食材」産直マルシェ in 東京・青山 開催概要

【日時】2019年12月1日（日）10:00-16:00

【場所】Farmers Market @ UNU 内（国際連合大学前庭広場、東京都渋谷区神宮前 5-53-70）

【URL】Farmers Market @ UNU <http://farmersmarkets.jp/>

滋賀のおいしいコレクション https://shigaquo.jp/oishigaureshiga_marche.html

■ 滋賀ピザ

カブと氷魚の柚子胡椒焼き pizza、自家製桜スモークベーコン&ねぎ1本焼き pizza、滋賀県地卵と朝採れ小松菜のビスマルク、滋賀県産トマト 100%フレッシュマルゲリータ

■ マルシェで販売する滋賀の旬食材

忍ねぎ、水口かんぴょう、トマト、朝宮茶、日野菜（JA グリーン近江）、赤丸かぶ（筑摩赤丸 生産グループ）、伊吹大根（伊吹・旬彩）など

■滋賀のオススメ旬食材（ピザにも使用）

赤丸かぶ

滋賀県の北東部、米原市内で作り継がれてきた伝統野菜。かぶの中身や茎までも鮮やかな濃紅なのが特徴。11月～3月が収穫の最盛期で、漬物にするための天日干しの様子が、冬の湖国の風物詩になっています。ほどよい食感の漬物や、まるごと1個のかぶにひき肉を詰めた「赤丸かぶのまるごと煮」などの一品に。



氷魚（アユの稚魚）

体長3～5cmの鮎の稚魚で体が氷のように透き通っているため、氷魚（ヒウオ）と呼ばれます。氷魚は、琵琶湖の伝統的な漁法であるエリ漁（定置網の一種）で捕獲され、12月～3月頃が最盛期、5月頃には小鮎（コアユ）になります。加熱すると白くなり、釜揚げで食するのが一般的ですが、かき揚げや佃煮、料理の具材としても美味しく、ほのかに鮎が感じられる味わいが、冬だけの琵琶湖の味覚として古くから愛されています。



<滋賀の食材がいつでも味わえる！参考情報>

滋賀県情報発信拠点「ここ滋賀」2階レストラン「日本橋 滋乃味」

【住所】東京都中央区日本橋 2-7-1

【URL】 <https://cocoshiga.jp/>



東京・日本橋の「ここ滋賀」は、滋賀の魅力をさまざまな角度から伝えるイベントや、特産品・伝統工芸品などの販売、県内 33 蔵元の地酒が味わえる地酒バー「SHIGA' s BAR」、など、東京で滋賀を体感できる情報発信拠点です。

「ここ滋賀」2階のレストラン「日本橋 滋乃味」では、滋賀の食材をふんだんに使ったメニューを提供しています。12月からは、通常メニューに加え、「近江牛すき焼きコース」の販売を開始し、国内最古のブランド牛「近江牛」と滋賀の“旬”の野菜を使った「すき焼き鍋」と合わせて、「近江牛」の炙り焼きや「近江米」のご飯・椀もの等、滋賀の食材を満喫できるコースです。
