

滋賀県甲良町の特産品をこうら・ウエルネスツーリズム実行委員会がご紹介！

鈴鹿山系からの清らかな水に恵まれ、古くからの米どころである滋賀県の町「甲良町」のおすすめの特産品を、甲良町の観光振興に取り組むこうら・ウエルネスツーリズム実行委員会がご紹介します。

江戸時代から高評価を得ているお米「甲良米」や、地元の飲食店が丁寧に製造しているゆずの加工食品、農家レストランによる甲良町の旬のお野菜を使ったヘルシーランチなど、甲良町の豊かな自然や優しい味わいを実感できるコンテンツが揃っております。甲良町の道の駅「道の駅せせらぎの里こうら」のオンラインショップで購入いただけるものもありますので、この機会にぜひお試しください。



《道の駅せせらぎの里こうらオンラインショップ》

甲良町の特産品は、道の駅せせらぎの里こうらのオンラインショップでも購入いただけます。

道の駅せせらぎの里こうらオンラインショップ：<https://koura.official.ec/>

《ふるさと納税申込用ウェブサイト》

下記のページから甲良町へのふるさと納税をお申し込みいただけます。

ふるさとチョイス：<https://www.furusato-tax.jp/city/product/25442>

ふるなび：<https://furunavi.jp/Municipal/Product/Search?municipalid=1086>

楽天ふるさと納税：<https://www.rakuten.co.jp/f254428-kora/>

auPAY ふるさと納税：<https://furusato.wowma.jp/254428/>

【本件に関するお問合せ】

- ・こうら・ウエルネスツーリズム実行委員会 事務局 道の駅せせらぎの里こうら
- ・住所：〒522-0252 滋賀県犬上郡甲良町大字金屋 1549-4
- ・担当者：駅長 金織 昭人
- ・TEL：0749-38-2744
- ・E-mail：koura_wellnesstourism@tk.pacific.co.jp

《甲良町はどんなところ？》

琵琶湖の東側に位置する滋賀県甲良町は、古くから鈴鹿山系の清らかな水に恵まれ、江戸時代には甲良のお米が「当国第一ノ上品ナリ（彦根藩地誌『近江木間攪』）」と評価されるなど、米どころとして知られていました。国宝第一号を有する平安時代からの古刹「湖東三山西明寺」は紅葉の名所で、多くの方が参拝に訪れています。そのほか、「築城三名人」の一人と称される戦国武将の藤堂高虎が生まれた町でもあります。県内で2番目に小さな町ありながら、豊かな自然と歴史が息づく、魅力あふれる町となっています。



《こうら・ウエルネスツーリズム実行委員会について》

甲良町では現代においても、きれいな水を活かした農業、産業が盛んで、きれいな水で育った地元の新鮮野菜を使った飲食店・加工品販売を行う農家レストラン「おだいどこ野幸」、地元のゆず園で丁寧に育てられたゆずたっぷりの食事や加工品が楽しめる「ゆずのだいどこ」、甲良町のきれいな水と厳選した国産大豆で熟練の職人がコクのあるクリーミーな豆腐作りをする「一休庵 豆腐工房」といったお店のほか、新鮮な地元野菜やそれらを活かした本格ピザ・クレープが楽しめる「道の駅せせらぎの里こうら」（指定管理者：パシフィックコンサルタンツ株式会社）、湖東地域の名産品近江牛の歴史や文化を食と共に味わえる「千成亭ぎゅ〜じあむ」、紅葉の名所で国宝第一号を有する平安時代からの古刹「湖東三山西明寺」といった個性豊かなスポットがあります。

これらの団体が立ち上がって「こうら・ウエルネスツーリズム実行委員会」を2021年に設立し、滋賀県甲良町の魅力をより多くの方に体験していただくべく、「食」と「癒し」をテーマに身心ともにリフレッシュするウエルネスツーリズムのコンセプトで、特産品開発やイベント運営、プロモーション活動や観光コンテンツの開発に取り組んでいます。

《こうら・ウエルネスツーリズム実行委員会メンバーがおすすめる甲良町の特産品》

○甲良町の清らかな水で育てられたお米「甲良米」

鈴鹿山系から流れ出す清らかな水と、肥沃な大地に恵まれた甲良町は、古来より米どころとして知られており、甲良のお米は江戸時代には、彦根藩に「当国第一ノ上品ナリ（彦根藩地誌『近江木間攪』）」と評価されていました。甘味を含み、清らかな水で育てられたことが実感されるおいしいお米で、新米は特につややかで格別です。



○甲良町の旬の野菜が堪能できる農家レストランのヘルシーランチ

「おだいどこ野幸」では、季節の野菜をふんだんに使ったヘルシーランチを提供しています。おだいどこ野幸は農事組合法人ファームかなやが運営する農家レストランなので、野菜へのこだわりは随一です。どんなお料理も手作りしており、体に優しいほっとする味わいです。四季折々の旬の野菜を使っていますので、メニューは毎月変わり、季節ごとの「甲良の味」を楽しんでいただけます。



○「ゆずのだいどこ」のゆずの調味料

甲良町で丁寧に育てられたゆずをふんだんに使った「ゆずのだいどこ」の調味料のセットです。野菜にも肉料理にも合うゆず万能タレ、ふるふき大根や豆腐などの調味料として使えるゆずみそ、ヨーグルトや肉料理のソースとして使えるゆずのつぶつぶピュレ、炭酸で割ってさわやかなゆずドリンクが作れるゆずシロップをセットにしています。ゆずのだいどこは、ゆず好きの地元の有志メンバーが立ち上がってできたレストラン・六次産業化施設で、ゆずを使ったお料理や加工食品を提供しています。



○「一休庵 豆腐工房」の豆腐・生湯葉

甲良町のきれいな水と厳選された大豆を使い、豆腐づくり一筋 40 年の職人がこだわりの豆腐を作るお店です。大豆の旨みを引き出したコクのあるクリーミーな味わいが自慢で、特に生湯葉はわさび醤油と一緒に刺身のようにいただくと絶品です。



○化学肥料・農薬を一切使わず育てられた栄養たっぷりの「GEN の熟成 安納芋」

甲良町の農家「GEN」では、化学肥料・農薬を一切使わず、土の中で発生する微生物「シアバクテリア」を活性化させることで、栄養たっぷりの美味しい野菜を収穫できる「ピロール農法」に取り組んでいます。糖度の高い品種である安納芋を使った「GEN の熟成 安納芋」は、収穫後、温度・湿度を管理し、最高のおいしさの状態まで熟成させた安納芋となっています。



○日本三大和牛の一つ「近江牛」

日本三大和牛の一つである「近江牛」は、神戸牛や松坂牛と比較すると霜降りの量が控えめで、あっさりとした上品な味わいと、赤身の旨みの特徴です。どんなお料理にも合わせやすく、幅広い年齢の方に楽しんでいただける和牛です。甲良町では、近江牛の複合施設「千成亭ぎゅ〜じあむ」にて、近江牛のお食事やお土産品をお楽しみいただけます。また、A5 ランク牝牛の 1 頭買い付けにこだわる「株式会社みのや」と、創業半世紀の歴史を持ち注文を受けてからのカットにこだわる「いろは精肉店」も近江牛を扱っています。すき焼き用、ステーキ用、焼肉用、しゃぶしゃぶ用など、多種類取り揃えております。



○甲良町の素材を使ったクラフトビール

甲良町の特産品「柚子」「黒豆」「米」をそれぞれ使用し、持続可能なクラフトビールづくりを目指すブルワリー「彦根麦酒」とコラボした、道の駅のオリジナルクラフトビールです。柚子のさわやかな香りとホップの苦みが調和した「甲良柚子 IPA」は食前酒に、ホップの豊かな香りと黒豆の香ばしさが楽しめる「甲良黒豆 PALE ALE」は食中酒に、フルーティーな香りと柔らかい苦みが感じられる「甲良米 WEIZEN」は食後酒におすすめです。



○甲良産フレッシュ野菜の生ピクルス

甲良町の旬の新鮮野菜を使った、道の駅せせらぎの里こうらオリジナルのピクルスです。野菜を加熱していない「非加熱ピクルス」のため、パリパリとしたフレッシュな食感が楽しめ、サラダ感覚で召し上がっていただけます。ファームかなやの野菜を中心に使ったプレーンタイプと、ゆずのだいこの柚子を使ったさわやかな柚子フレーバータイプの2種類をご用意しています。日頃の献立のプラス1品におすすめです。



○滋賀を代表する珍味「鮒ずし」

昔ながらの製法でびわ湖の鮒を丁寧に漬け込んだ「鮒ずし」は、お酒好きにはたまらない逸品です。漁師の店主が漁に出て、獲れた魚をその日の内に加工することにこだわった「漁師の店 川田商店」の鮒ずしは、道の駅せせらぎの里こうらの人気商品です。道の駅ではびわ湖の新鮮な魚で作られた佃煮とのセットも取り揃えていますので、この機会に是非お試しください。



甲良町の特産品は、道の駅せせらぎの里こうら店頭やオンラインショップ、各飲食店の店頭にてご購入いただけます。この機会にぜひお試しください。