

琵琶湖の魚を使ったサステナブルなご当地グルメ
「^{こぎよ}びわ湖魚グルメ」新メニューが2月1日から提供開始！
～魚を使ったスイーツなどユニークなメニューも誕生！～

滋賀県では、世界農業遺産「琵琶湖システム」に育まれる食材を、もっと美味しく、もっと楽しく、そしてもっと身近に感じてもらうため、「びわ湖魚グルメ」を令和6年2月に誕生させました。

「びわ湖魚グルメ」とは、「湖魚」と「滋賀県産農産物」を掛け合わせたメニューで、県全体で取り組むサステナブルなご当地グルメです。

今回の新メニューには、なんと魚を使ったスイーツも登場！色鮮やかな料理からスイーツ、テイクアウト商品まで、滋賀食材の魅力が満載のメニューが勢ぞろい。未利用魚を活用したメニューもあり、見た目や味だけでなく、琵琶湖の漁業にもやさしいグルメです。



琵琶鱒 43℃調理 オーガニックサラダ風



滋賀県産トラウトのコンフィとほうれん草のセイボリータルト



湖国の恵みDE アフタヌーンティーセット



カラダにやさしい ベジケーキ ふなずしクッキー付き



よそものえびナゲットとえび豆コロッケサンド



真近源平寿司

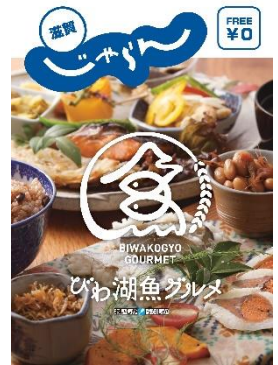
■「びわ湖魚グルメ」提供店舗 と メニュー

今回、新メニューを加えた約70メニューが、滋賀県内の店舗で提供されます。「びわ湖魚グルメ」を提供する店舗およびメニューは「じゃらん びわ湖魚グルメ」パンフレットおよび特設ホームページで紹介しています。

パンフレットは「びわ湖魚グルメ」提供店舗のほか、県内の観光協会、農産物直売所、道の駅などに順次配布します。

「びわ湖魚グルメ」特設ホームページ:

<https://www.pref.shiga.lg.jp/biwako-system/news/335778.html>



■「びわ湖魚グルメ」とは

令和6年2月に誕生した、滋賀のご当地グルメ。琵琶湖の魚「湖魚」と「県産農産物」を掛け合わせ、1年間を通して提供することがルールです。

滋賀には「ふな」と「お米」を掛け合わせた「鮒ずし」、「えび」と「大豆」を掛け合わせた「えび豆」といった食文化があります。「びわ湖魚グルメ」は、伝統的な食文化のコンセプトを引き継ぎながら、色鮮やかで美味しい新たな滋賀の食文化を提案します。

滋賀県民をはじめ、来県される方々に滋賀食材の魅力を堪能していただけるグルメです。



びわ湖魚グルメ

■全国初！県全体で取り組むサステナブルなご当地グルメ

琵琶湖を中心とする滋賀の農業・漁業と、そこから生み出された食文化などから構成される世界農業遺産「琵琶湖システム」。琵琶湖と共に暮らすサステナブルな営みとして千年以上前から受け継がれてきました。

「びわ湖魚グルメ」は、世界農業遺産「琵琶湖システム」を守り、活かし、次世代へつなぐ取り組みとしてスタート。生産者の持つ滋賀食材の魅力を、食品関連事業者を通じて多くの消費者に届けることで、滋賀の農林水産業のファンになっていただくきっかけを創造します。

世界農業遺産「琵琶湖システム」ホームページ:

<https://www.pref.shiga.lg.jp/biwako-system/index.html>



■ 「びわ湖魚グルメ」の開発と今後の展開

グルメ開発のため、生産者と食品関連事業者協働のワークショップを開催。生産者が知る滋賀食材の魅力や産地情報を「共感」するほか、料理人同士による滋賀食材の扱い方を「共有」するなどして、各店舗がアイデア満載の新メニューを開発しました。

2月1日以降に新メニューを加え、年間を通じて季節ごとの「びわ湖魚グルメ」が各店舗で提供されます。



「シガリズム」は、琵琶湖を始めとした自然と歩みをそろえ、ゆっくり、ていねいに暮らしてきた滋賀の時間の流れや暮らしを体感することで心のリズムを整える新たな旅の提案です。