

# 100年フードデータベース

都道府県名	滋賀県	
100年フード名	大津のうなぎ食文化	
認定部門	<input checked="" type="checkbox"/> 伝統部門 <input type="checkbox"/> 近代部門 <input type="checkbox"/> 未来部門	
発祥時期	<input checked="" type="checkbox"/> 伝承 <u>江戸時代</u>	
主な伝承地域	大津市	
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>琵琶湖を有する滋賀県はかつてうなぎの産地として全国に知られていました。江戸期に膳所藩主の命でまとめられた「近江輿地志略」(県指定有形文化財)の土産之部では「湖中處々にあれども、黒津の築鰻鱺魚を以て名産とす。」とあり、とりわけ大津市の瀬田川で捕れるうなぎが屈指のお土産物として認識されていました。また、琵琶湖からのくんだりうなぎを使った料理屋、逢坂の関から流れる清流を使用したうなぎの泥抜きなど、瀬田の唐橋から大津宿にかけての東海道沿いには多くのうなぎ屋があったと言われ、今も旧東海道周辺には川魚屋や料理屋などでうなぎを取り扱うお店が多く店を構えています。そのような背景からうなぎを食べる食文化は大津市に強く根付いており、うなぎの蒲焼きの消費金額は全国でもトップクラスを誇る(※平成28年及び令和元年に全国1位。最新調査では令和2年から令和4年の3ヶ年平均で全国3位)など、総務省の家計調査でも傾向が出ています。</p> <p>現在はそれぞれのお店で趣向を凝らしたうなぎ料理が提供されており、近江牛や大きな厚焼き卵など他食材と組み合わせたうなぎ料理や、しゃぶしゃぶやじゅんじゅん(※すき焼き風の鍋料理のことで滋賀でじゅんじゅんと呼ぶ)での味わい方など、蒲焼き以外のバリエーション豊富なうなぎの食べ方の提案をしているところが「大津のうなぎ」の最大の特徴と言えます。</p>	
特徴	食材	うなぎ
	製造方法・調理法	蒲焼き、他食材と合わせた料理、鍋料理(しゃぶしゃぶ、じゅんじゅん)等
	道具・食器	特になし
	種類・主な食べ方	<input checked="" type="checkbox"/> 米・餅・寿司 <input type="checkbox"/> 麺類 <input type="checkbox"/> 粉もん <input type="checkbox"/> 酒 <input type="checkbox"/> 茶 <input type="checkbox"/> 菓子 <input checked="" type="checkbox"/> 調味料 <input type="checkbox"/> 野菜 <input checked="" type="checkbox"/> 魚介類 <input type="checkbox"/> 肉類 <input type="checkbox"/> 海藻 <input type="checkbox"/> 山菜 <input type="checkbox"/> 日常食 <input type="checkbox"/> 保存食 <input type="checkbox"/> 発酵食品 <input type="checkbox"/> 行事食 <input type="checkbox"/> 贈答品
保護・継承の取組	びわ湖大津観光協会が中心となり、勉強会や他市町への視察などを通して、大津市内の観光事業者や小売・飲食店をはじめ、全国から訪れる観光客にも大津のうなぎの食文化を広く知っていただく取り組みを実施していきます。	
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	・大津のうなぎ紹介パンフレット(2024年4月配布予定) ・大津のうなぎ紹介特設ホームページ(2024年公開予定)	