

「水都」は水郷のまち、「八都」は近江八幡を指しており、これをスイートハート(恋人)とかけ「近江八幡は郷土の人にとっても観光客にとっても「恋人」のような素晴らしい街である」ということを表したものです

発行責任者:(社)近江八幡観光物産協会 3000部発行/定価50円  
滋賀県近江八幡市為心町元9(白雲館内) TEL:0748-32-7003

2001年1月1日 初版 2012年3月31日 二版  
2017年3月31日 三版

No.15

## 歴史と文化のまち 味よし 技よし ずんばんよし

滋賀県(近江八幡市)は、肥沃な土地と琵琶湖を有する地域であることから、豊かな自然とそこに育まれた生態系が存在しています。又、奈良や京の都に近かったこともあり様々な情報や文化が入ってくる地でもありました。今回は、長い歴史の中で大切にされてきた食文化と伝統産品を紹介いたします。



**◆でっち羊羹** よしかん  
でっち羊羹は、小豆を煮て砂糖で味付けをし、小麦粉と練り合わせたものを竹の皮で包んで蒸したお菓子です。記録によると冷蔵技術が発達する以前は、腐敗を防ぐため11月から翌年3月頃までの限定食品であったようです。

名前の由来は、全国へ丁稚奉公に出た子供達が藪入りで帰郷した際に奉公先への主人へのお土産として持ち帰ったとの説や丁稚でも購入出

**◆赤こんにやく**  
この珍しい赤こんにやくは、派手好きな織田信長が赤く染めさせたと言われる説や近江商人が全国を行商している際にこの奇抜なアイデアを思いついたとされる説などがありますが、はっきりとしたことは分かっていません。

ただ、江戸時代の書物「守貞謄稿」には「京都・大坂では八幡で製造されたこん



「やくが最も良い品として賞賛された」との記載があるなど、県外でも古くから近江八幡が産地として知られていたようです。

現在でも、近江八幡ではこの赤こんにやくは、冠婚葬祭だけではなく学校給食や通常の食卓に上る身近な食品であり、我々の生活と共に存在します。

赤色は唐辛子で染めていると誤解されがちですが、三酸化鉄という鉄分で染められていますので健康的にも優れた食品であり、調理方法も普通のこんにやくと変わりません。又、煮ても炊いても赤色が落ちることはなく、水を染めることもありません。赤色をうまく使えば料理に彩が増すなど、見た目からも喜ばれる赤こんにやく。歴史を感じながら食してみたいかがでしょうか。

◆竹製品



竹は、筍などの食品として、そして茶の道具や楽器、又は、竹の割り箸、脱臭殺菌能力を活用した竹炭など、我々の身近なところに古くから存在していました。

滋賀県は、竹の生産地としても名高く、琵琶湖に流れる河川沿いに多くの竹藪が見られます。近江八幡市でも古くは材料の供給地でありましたが、明治初期頃から竹加工の技術が生れたようです。

竹製品には主に3年から5年経ったものを、秋から冬にかけて伐採したものが使用されます。製品にするためにはそれぞれの竹が持つ大きさや歪みといった個性に応じ、さらに微妙な熱加減を調整しながら加工していきます。最も難しい工程は竹を真っ直ぐにする「ためる」という作業で、この作業には長い経験とコツを要した熟練職人のみが携わります。

なお、竹松商店(市内中村町)は、竹を丸く加工するこの技術が認められ、八幡丸竹工芸品として滋賀の伝統工芸品として指定されています。

◆木寿(数珠)

近江八幡の木寿(数珠玉)の歴史は聖徳太子からその手法を教わったとされています。その当時、近江八幡を含む蒲生野にも大きく要因しており、江戸時代に入ると全国の木寿の殆どが近江八幡で生産されていたと伝えられています。しかしながら、近江八幡では完成された製品の販売ではなく、半製品状態で京都に卸す、いわば部品屋としての存在であったため、数珠の産地としてはその名を知られることはありませんでした。

しかし、現在においても、全国の生産量の70%を占める地位を確保しているほか、アクセサリーなどの装飾品としての商品開発を手懸けるなど、新しい取り組みにも積極的です。

なお、(株)カワサキ(市内中村町)の木珠(高級木製数珠球)は、滋賀県の伝統的工芸品に指定されています。



**=交通のご案内=**

■東京方面から	
東京駅	東京I.C
東海道新幹線 約1時間55分	東名高速道路 約350km
名古屋駅	小牧JCT
東海道新幹線 約30分	名神高速道路 約66km
米原駅	米原I.C
JR琵琶湖線(東海道本線) 約20分	彦根I.C 約8km
彦根I.C	八日市I.C 約40分
約20分	近江八幡
約30分	
■大阪方面から	
大阪駅	吹田I.C
JR京都線(東海道本線) 約30分	名神高速道路 約70km
京都駅	竜王I.C
JR琵琶湖線(東海道本線) 約30分	竜王I.C 約20分
	近江八幡

観光ボランティアガイド協会

近江八幡に来られる観光客に心のおもてなしをとの思いで平成4年に設立されました。市内各地の詳しい説明と隠れた見所の紹介が聞けるなど多くの方々から好評を得ています。2名以上のグループで5日前までに、近江八幡駅北口観光案内所までお申込みください。HPからも申込可能です。https://www.omi8guide.com/

編集後記

今回は近江八幡の特産品をテーマに取り組みましたがいかがでしたでしょうか。全ての産品をご紹介出来ませんでした。いずれも、観光客のために作られたものではなく、昔から地域の人たちによって伝え守られてきた産品、いわば地域限定商品ばかりです。

まだまだ、知名度不足の商品も数多く存在しますが、変えるところと守るところを取り違えず、歴史の重さを認識しながら、これからも魅力ある商品として輝きを発信し続けられるよう取り組んで参りたいと思っています。(田中)

観光・物産・ボランティアガイドのご案内は  
**近江八幡駅北口観光案内所**  
TEL.0748-33-6061



◆丁字麩(ちようじぶ)



麩は、植物性高タンパク質食品であり栄養面において優れた食品であることから、厳しい修行をする僧侶の間で古くから食されてきました。日本には約1200年前に中国からやってきたと言われています。

麩の原料はグルテン、小麦粉、塩、水、です。グルテンとは、小麦粉からタンパク質のみを取り出したもので(小麦に含まれる澱粉を取り除くことで出来ます)、焼けば焼麩となり蒸すと生麩になります。

麩は従来、丸くて長い棒のような形をしていましたが、割れたり欠けたりするため、近江商人が運びやすくするため、四角い麩を考案したと言われています。名称の由来は、碁盤目の町並みを構成する条里制の「丁」字を、表す、又は、麩の表面にある模様があすま紙の文様である丁

◆鮎寿司(ふなずし)

500万年の歴史、670平方キロの面積、275億トンの貯水量、近畿1400万人の水産である琵琶湖は今も変わらず私達の生活に密接に関わっています。食生活においても独自の文化を生み出してきましたが、その代表格は「鮎寿司」。その歴史は古く、平安時代の文獻に朝廷に献上されていたことが記されています。

鮎寿司は、酢の無かつた時代に作られた古代寿司の製法を今に伝える「なれ寿司」の一種で現在の寿司の原型と言われ、魚などを塩と飯で乳酸発酵させたものです。(乳酸菌が多いことから、地元では昔から腹痛によく効くと言われています)。しっかりと漬けられた鮎寿司は、頭からしっぽまで丸ごと骨も気にせず、食べることが出来ます。



子引き(白地に茶色の細い横線を引いたもの)から由来したようです。

煮物に入れても煮崩れがなくモチモチとした食感があることから人気がある丁字麩。低カロリーで健康食品でもあります。鍋料理や中華料理、アイスや餡を挟んでお菓子として、様々な食べ方で美味しく味わってください。

◆近江牛

滋賀を代表する名物の「近江牛」。近江牛の多くは、鈴鹿山脈を源流とする良質な水と肥沃な大地に育まれた東近江の地で生産されています。近江牛の定義は、豊かな自然環境と水に恵まれた滋賀県内で最も多く長く飼育された黒毛和種とされ、その特徴は、全体的に柔らかく、肉織



©近江牛 毛利志満

彦根藩は、薬用として牛肉の味噌漬を將軍家や徳川御三家に献上してきました。また、仏教の教えに忠実だった井伊直弼の代になり献上を取り止めます。味噌漬が好物だった水戸の藩主・斉昭は、直弼に催促しますが、断られてしまいます。その後、桜田門外の変が起こったことから、これは食いの恨みという笑話。事の真意は分かりませんが、美味なる物が歴史を動かしたかもしれません。

なお、近江牛は特許庁に

維の中に含まれる脂肪部分(霜降り)や肉そのものの香りが良いこと等があります。

長らく、日本では仏教思想の影響で肉食は禁じられていましたが、江戸時代、彦根藩が幕府に献上する太鼓を制作するための牛革確保のと殺を認められた唯一の藩であったことから、しだいに味噌漬や干し肉として食されるようになっていきました。一般的に、牛肉が食されるようになったのは、明治5年に天皇が牛肉を食べたとの報道があったことからとされています。又、伊藤忠、丸紅を創設した近江商人の伊藤忠兵衛は、当時、1と6がつく日の月6回、全店員が参加するスキヤキパーティを開催したと伝えられ、社員のやる気を引き出すことや親睦を深めるなど、企業の発展にも役立てたようです。

近江牛にまつわる話をご紹介します。

なれ寿司の手法は東南アジアから稲作とともに日本に伝わってきたとされています。独特のにおいがありますが、食べなれると病みつきになります。その食べ方は、そのまま食べる以外にも、お茶漬、吸い物、などでも食べます。

鮎寿司は、鮎の漁獲量の減少やその管理が難しいなどから、自宅で漬ける人は年々少なくなっているのが現状です。近年は、料亭で食べる・お土産屋で購入するのが主流になりつつありますが、本来は、漬物や味噌汁のように、各家庭の味があります。時間と手間が必要な鮎寿司は、日本を代表するスローフードだと言えます。この文化と味を残していきたいものです。

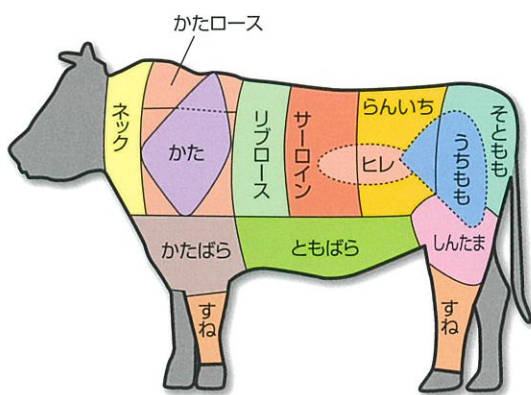
滋賀県は、平成10年に県の無形民俗文化財として以下の5つの食の文化財を選択しています。「湖魚のなれずし、湖魚の佃煮、日野菜漬、丁稚羊羹、アメノイオコ飯」。

◆ヨシ製品

滋賀県内で産出されるヨシは江州(こうしゅう)ヨシとして、全国にその名を知られています。伝統的な簾(すだれ)、衝立(ついで)の他に、ヨシを使った紙製品(名刺、封筒、ハガキ)や食品(アイスクリーム、



牛肉の地域ブランドとして認められ地域団体商標として登録されています。



公益社団法人 日本食肉格付協会が定める13部位

◆近江米

近畿有数の米どころとして知られる滋賀県。県内で生産される、うるち米、酒米、もち米を総称して「近江米」と呼んでいます。琵琶湖を預かる滋賀県として、水質の汚濁防止や農薬を出来る限り減らすなど、環境に配慮した上質なおだわり米が作られています。



せんべい、ケーキ、お茶)なども開発されています。又、ヨシで作られたヨシ笛などは、地域のコンサートでその音色を聞くことが出来ます。



◆八幡瓦

瓦は仏教伝来とともに中国・朝鮮半島から伝わり、仏教の発展とともに歩んできました。当初は大型の寺院や城郭などに限られていましたが、江戸中期頃になると一般的に普及するようになってきました。



瓦人形「鬼っこ」

期に、京都から職人が移住してきたことに始まります。この町で瓦が発達した理由としては、水運としての八幡堀の役割、周辺からの良質の粘土が取れたこと、そして、近江商人の邸宅などの需要があったことなどが考えられます。

近年は、瓦を葺く家屋も少なくなってきましたが、かわらが持つ機能性(防火、防音、防水、湿度調節)だけではなく、その美しさなども見直されることを願っています。



八幡堀とかわらミュージアム