

郷土料理とは…

地域の歴史や文化を反映した料理であり、各地の特産物や伝統的な調理法を用いて作られます。滋賀県では^{ふな}鮒ずし、^{こぎよ}湖魚の天ぷら、じゅんじゅん（すき焼き風の鍋料理）などが全国的にも有名です。

レシピで使用した郷土料理などを紹介します。



えび豆

琵琶湖でとれるスジエビを大豆と一緒に甘辛く煮た滋賀県の郷土料理で、カルシウムとたんぱく質が豊富な料理。日常食としても食べられているほか、長寿への願いをこめて、お正月などにも食される。

出典

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/area/shiga.html
農林水産省 うちの郷土料理ホームページから

ゴリの佃煮

琵琶湖に生息する小魚であるゴリを佃煮にした料理。ゴリは湖北を中心に棲息しており、県内全域に広まった郷土料理。ゴリは琵琶湖を代表する魚介類のひとつとして「琵琶湖八珍」に選ばれている。

出典

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/area/shiga.html
農林水産省 うちの郷土料理ホームページから



守山ほたる葱^{ねぎ}

2019年の冬にブランド化。ホタルを守るため、できるだけ水を汚さない減農薬で栽培された白くて太いネギで、強い甘みの特徴。焼くと甘みがより増す。

出典

もりやま食のまちプロジェクト もりやまブランドセレクションパンフレットから



郷土料理等

アレンジレシピ

地元の味をもっとおいしく!



滋賀県や守山市には美味しいものがたくさんあります。地元で愛されてきた郷土料理や野菜などを使った新しいレシピを、**セトレマリーナびわ湖のシェフとパティシエ**が作成しました。地元のおいしい！が沢山詰まったレシピです。

レシピ中の★マークは滋賀県や守山市の郷土料理等です。

スパニッシュオムレツ

材料(2~3人分)

- えび豆…100g★ たまご…3個
- 守山ほたる葱^{ねぎ}(他の季節野菜も可)…100g★
- とろけるチーズまたは粉チーズ…30g
- 塩…適量 コショウ…適量 油…適量

作り方

- 葱を1センチほどの幅に切り、オリーブオイルでしんなりするまで炒める。
- ボールにたまごを割り、塩コショウで軽めに味付けし、よく溶きほぐす。
- ②に①とえび豆、チーズを入れて混ぜる。
- 小さめのフライパンに油をひき温め③を入れる
- 焦がさない火加減(中火)でたまごの周りが固まるまでゆっくり混ぜながら焼いていく。
- 焼き色がついたら鍋フタやお皿をかぶせてひっくり返し、裏面も焼く。
- しっかり火が通ったら取り出し、少し冷ましてからカットして完成。



シガノガノフ



材料(1人分)

- 近江牛ロース、もも肉など…130g★
- 滋賀県産 玉ねぎ…1/2個★
- 白ワイン…50cc
- パプリカパウダー…10g (ケチャップ50gでも可)
- 塩、コショウ…適量
- ご飯…適量
- オリーブオイル…適量 パセリ…適量
- フォンドヴォー…100cc
- 生クリーム(動物性)…30cc

作り方

- ①玉ねぎはスライスする。
- ②牛肉にパプリカパウダーをまぶし、①とオリーブオイルを炒め、塩、コショウをふる。
- ③②に白ワインを注ぎ、煮詰めたらフォンドヴォーを入れる。
- ④③に生クリームを入れて、煮詰める。
- ⑤お皿にご飯と④を盛りつけ、パセリをふる。

トマトのソルベ



材料(10皿分)

- 滋賀県産 トマト…280g★
- グラニュー糖…50g
- 水あめ…4g
- オレンジジュース…10g
- レモン汁…20g

作り方

- ①トマトを湯むきして、ミキサーにかける。
- ②①にグラニュー糖、水あめを加えてよく混ぜる。
- ③②にオレンジジュース、レモン汁を加えてよく混ぜる。
- ④大きめのバットに流し、冷凍庫で冷やし固める。
- ⑤30分～1時間ぐらいで固まりかけのところを混ぜる。
- ⑥冷凍庫でしばらく固めて、空気を含ませるように混ぜるのを2～3回繰り返す。

ゴリのポテトサラダ



材料(7人分)

- 剥いたメークイン…350g
- きゅうり輪切りスライス…50g
- 玉ねぎみじん切り…30g
- 白コショウ…1g 塩…1g
- ゴリの佃煮…30g★ マヨネーズ…30g

作り方

- ①メークインを適当なサイズにカットする。
- ②水をはった鍋に分量外の塩を入れ、メークインをゆでる。
- ③串を刺して通れば、ザルにあげ10分間水気を切る。
- ④きゅうりと玉ねぎは分量外の塩で揉み、10分間放置する。その後10分間流水で塩抜きする。
- ⑤③、④、白コショウ、塩を入れ混ぜ合わせる。
- ⑥最後にゴリの佃煮、マヨネーズを加えて味を見て調整する。

醤油 フィンランシェ



材料(4cm×8cmの型で8個分)

- 薄力粉…30g 無塩バター…70g
- グラニュー糖…70g
- アーモンドプードル…50g
- 卵白…2個分(約70g)
- 守山産しょうゆ…小さじ1~2★
- 油…適量

作り方

- ①焦がしバターを作る。
- ②薄力粉、アーモンドプードルをふるっておく。
- ③卵白を軽くほぐしてグラニュー糖をあわせる。
- ④②と③をあわせる。
- ⑤④に焦がしバターとしょうゆを加える。
- ⑥型に油を塗って⑤を流し入れ、オーブンで180℃15～18分焼く。

焦がしバター

- ①小さい鍋に無塩バターを入れる。
- ②中火でゆっくり加熱し、ヘラでかきまぜつづける。
- ③バターがきつね色になったら火をとめる。
- ④鍋を水にあてて冷やしてバターの温度をさげる。

本レシピでは作りやすい分量で記載しています。
ご家庭で作成される際には、分量をアレンジして楽しんでください。