



滋賀県立琵琶湖博物館
総括学芸員
大塚 泰介 さん

私たちが豊かな食文化を受けついでいくためには、食材となる生き物が安定して手に入る必要があります。サバそうめんの材料となるサバは、日本近海では一時期ずいぶんへってしまいましたし、今も大きいのがとれません。小浜では名物のサバがとれなくなったので、養殖をはじめました。しかし、卵からかえして育てるのがむずかしいので、稚魚をとってきて育てています。海の恵みの多くは、人の手でつくりだすことができません。だから海の恵みをいただきつづけるためには、それを生み出す海のしぐみをこわさないようにすることが大切です。

滋賀と海とのつながりを調査！ 鯖そうめん ランチョンマット配布！

配布期間：2019年11月1日～11月17日 ※なくなり次第配布終了

「鯖そうめん詰め隊」が制作したランチョンマットを
長浜市の黒壁スクエア周辺の商店街で配布します。

【協力】

博物館通り商店街／ゆう呑番街商店街／駅前パルムロード商店街／
大手門通り商店街／ながはま御坊表参道商店街／黒壁グループ協議会



2日間甘辛く煮込んだ焼き鯖は
骨まで柔らかい。

鯖そうめんが食べられる

焼き鯖そうめん専門店
翼果楼
YOKARU
【営】10:30～17:00
(売り切れ次第終了)
【休】月曜日
【場所】長浜市元浜町7-8



黒壁AMISU
くろかべあみす
【営】10:00～18:00
(11月～3月は17:00まで)
【休】3月～11月 なし
12月～2月 月曜日
【場所】長浜市元浜町8-16

詰め隊が制作したランチョンマットや、
鯖そうめんのレシピはHPでもご覧いただけます！

<http://bbc-tv.co.jp/sabasoumen/>

大学生サポートリーダー (滋賀大学教育学部)
蒲生 彩夏 重村 祥希 松本 弥也 早石 悠花 舘 朋希 堀本 涼香 辻井 姫栄 細見 彩華 稲垣 祐汰
推進リーダー (びわ湖放送) 小西 あゆ香

お問い合わせ先…海と日本プロジェクトin滋賀県実行委員会 (びわ湖放送内) TEL: 077-524-0153

滋賀と海とのつながりを調査！

鯖そうめん

詰め隊

- 発行：海と日本プロジェクト in 滋賀県実行委員会
- 事業運営：びわ湖放送株式会社
- 後援：滋賀県・滋賀県教育委員会・長浜市
- 協力：滋賀県立琵琶湖博物館

長浜市には「鯖そうめん」という郷土料理があります。焼き鯖を甘辛く煮て、その煮汁でゆでたそうめんと一緒に
皿にも、味わい深い料理です。海のない滋賀県にどうして「鯖」を使った料理が根付いたのでしょうか？

その謎を解きながら、滋賀と海とのつながりを子どもたちに調査してもらい、全4日間のイベントを開催しました。

このパンフレットは、滋賀県内の小学5年生28名が「鯖そうめん詰め隊」として調査したことを元に制作しています。
食卓に並ぶ「魚」とその先につながる「海」へ関心を持つきっかけになればうれしく思います。

(開催日：2019年7月20日・24日・25日・8月7日)

①鯖そうめんについて調査！

7月20日 長浜市



鯖そうめん詰め隊 調理
真ん中に大きな焼き鯖がのっけて
とっても豪華！



鯖そうめんを作って
食べてみよう！

協力：滋賀の食事文化研究会のみなさん



商店街で鯖そうめんについてインタビュー

協力：黒壁スクエア周辺の商店街のみなさん

鯖そうめんとは？★レシピはHPに公開中

鯖そうめんは、春の曳山祭りや人が集まるときのおもてなし料理として作られてきた郷土料理です。
長浜市だけでなく、米原市や高島市などでも食べられているそうです。湖北地域には農家へ嫁いだ娘の親元が、
5月の田植えの時期に忙しい娘のことを思って「焼き鯖」をおくる風習がありました。

昔は、お隣の福井県の海でたくさん鯖が獲れたので、「焼き鯖」の多くは福井県から来ていました。鯖は傷むのが早い魚なので、海で獲れた鯖は、塩をふるか、焼いてから各地に運ばれました。そのため「鯖そうめん」には「焼き鯖」が使用されています。詰め隊も実際に作って食べてみました。「鯖に脂がのっけていて、そうめんによくあう」「麺は甘くて、鯖が柔らかくておいしい」「骨が少なくて食べやすかった」など大好評でした。

② 1泊2日で福井県の海を調査!



7月24日 鯖の養殖を見学! 福井県小浜市 釣姫漁港

協力: 小浜市・田島水産株式会社

小浜市では、今から40年ほど前までは、鯖がたくさん獲れたそうですが、今は獲れなくなってしまったそうです。具体的には、小浜市で年間3000トン以上獲れていた鯖が、現在は1トンを超える状況です。色々な原因が考えられますが、一番は「獲り過ぎたこと」だそうです。漁師さん達も「漁獲規制」をしたりしましたが、世界中の人が魚を食べるようになったこともあり、漁獲量は復活しませんでした。小浜市では、減った鯖を育てて増やそうと「鯖の養殖」がスタートしたそうです。

小浜市で養殖されている鯖のエサには、「酒かす」が混ぜられていて、「小浜よっぱらいサバ」と呼ばれています。拡め隊もエサやり体験をさせていただきました。漁師さんに、「鯖に声をかけながらエサをやるとおいしく育つ」と教えてもらったので、「おはよう!」「おいしくな〜れ」など、思い思いの言葉をかけながらエサをやりました。お昼ごはんには、「よっぱらいサバ」を使った刺身や唐揚げを食べ、そのおいしさを実感しました。

7月25日 カッターで海へ! 福井県小浜市

協力: 国立若狭湾青少年自然の家

1泊2日の福井県の旅。2日目はカッター活動です。実際に海を体感することで、「海の安全とそなえ」を学びました。

カッターには、動力はついていません。全長9m、重量1.5トンの大きな船を12本のオールでこぎます。活動の合言葉は、「全力」、「協力」、「最後まで」。みんなで大きな声をかけあいリズムを合わせます。拡め隊は、カッター活動を通して、海の偉大さを体感し、仲間と協力する事の大切さを学びました。



③ 滋賀と海とのつながりをまとめよう!

8月7日 海とびわ湖をくらべてみよう! 滋賀県立琵琶湖博物館

講師: 滋賀県立琵琶湖博物館 総括学芸員 大塚泰介さん、滋賀県 水産試験場 主査 菅原 和宏さん

海は海水で、びわ湖は淡水。大きさや、波の高さの違い。海にしかない生き物、びわ湖にしかない生き物。海も、びわ湖も、その源の川や山も大切にすることが、色々な種類の生き物を守ることに繋がっているのだと気づきました。



海の生き物観察! 福井県三方上中郡若狭町 食見海岸

協力: 福井県海浜自然センター

センター近くの海で、生き物観察をしました。海辺には、砂浜や干潟、磯など様々な地形があり、潮の満ち引きにより1日のうちでも陸になったり海になったりと変化します。今回調査した磯は、岩場でできていて、生き物がかくれる場所がたくさんあります。岩の間などをよく見ながら、約1時間でムラサキウニやバフンウニ、ミズクラゲやキヌバリといった海の生き物を見つけることができました。



ランチョンマットにまとめる!

調査したことをたくさんの人に知ってもらうために、一人ひとり、ランチョンマットにまとめました。「鯖そうめんの魅力」「福井県の海で養殖されている鯖」「海と滋賀のつながり」などそれぞれの視点で描かれた、28種類の個性あふれる作品が完成しました!



鯖街道について調査!

鯖街道とは、福井県の海と当時の都だった京都を結ぶ街道の総称です。小浜市は、「鯖街道」のスタート地点でした。

鯖街道といっても様々なルートがあり、一番近い道を通ると、朝に小浜を出た鯖は、次の日の朝、京都の市場に並んだそうです。ルートの中には、A高島市の朽木を通るルートや、Bびわ湖を使って船で運ぶルートもありました。鯖そうめんが長浜市だけでなく、高島市でも根付いているのは、この鯖街道の途中にあったからともいえます。

滋賀県の真ん中には南北に長いびわ湖があります。車や汽車のなかった時代、びわ湖は海から京都へ続く水の道として、重要な役割を担っていました。

