

新旭 (旧新旭町) 地域

日本の原風景が残る
湧水巡る水の町

6つのエリアの中心にある新旭エリア。

針江地区は、豊富な湧水を生活用水として利用する「カバタ文化」で注目を集めています。県外だけでなく海外からも、多くの人たちが見学に訪れます。この地区を通じ琵琶湖へと流れている針江大川周辺には水田が広がり、湖岸は、琵琶湖の原風景とも言われる広大なヨシ原・ヤナギ林が残されています。ここに生息するヨシが、よしづやヨシ屋根の材料として好適であったことから、貴重な資源として保全され、針江・霜降および水田・ヨシ群一体は、国の重要文化的景観に指定されています。景観を守り続けてきた地域の人たちの

「ヨシ刈り」「ヨシ焼き」「川の清掃」および生活文化は、今に受け継がれています。

冬になるとカモ類をはじめとする数多くの

水鳥が、湖岸に訪れます。新旭水鳥観察センターでは、穏やかな入江に面した窓から望遠鏡で水鳥の様子を観察することができます。

市役所もあることから、近年、駅周辺が新興住宅地として開発されてきました。



第29話 高島の酒 上原酒造

上原酒造のこだわりは、1、自社精米(品種に応じた精米率をコンピューター制御)2、山廃仕込み(蔵付き天然酵母の活用)3、天秤しぼり(圧搾機を使わず美味しい所だけを酒にする)。他には真似の出来ない唯一無二なお酒を造っています。

1. 上原酒造の豪快な天秤搾り。 2. 上原酒造の米を作るグリーン藤栄社の水田。 3. 酒造りのこだわりを語る上原社長。





第15話 かばたの有る生活

びわ湖に近い針江では至る所から水が湧き出しており、川端という湧水の溜め池が、今でも生活用水として使われています。新鮮な湖魚や川魚の郷土料理は、昔からこの地域に受け継がれて来たものばかり。美味しい水が有るからこそ素材も美味しいし料理も美味しいのです。

1. 各家庭に湧水が溢れる川端。 2. 語り継がれる鮎漁師、三五郎さんの家の川端。 3. 郷土料理の鮎のこまぶし。 4. 鮎の天ぶり。



第31話 不思議野菜の懐石料理

化学的な農薬や肥料は使わず「ぐうたら農法」で、見たこともないような野菜を作るzund耕園の小野原さんご夫婦。喫茶古良慕を経営する島村さんによって、不思議野菜の懐石料理の準備が整いました。1つ食べる毎に驚き、五感をフル稼働させる初体験だけの楽しいお食事会となりました。

1. 古民家のオーナー 島村さんの家でユニークな懐石料理が振る舞われました。 2.zund耕園の不思議野菜。 3. 烤箱焼き。 4.UFOズッキーニを器にしたフルーツロングヒセロリのスープ。 5. ピーツとおくらと豚肉の炊き合わせ。



第33話 ジェラートとコーヒー

COFFEE WORKS PLUS のオーナー山根さんは、マキノピックランドのジェラートとのコラボレーションを託されました。日本に一台のイスラエルから輸入した焙煎機を使います。所作の美しさにも見惚ながら、楽しむことができました。

1. 絶品! コロンビアコーヒーゼリーとリンゴのジェラート。 2. 飾り気のない工房のような店内。

新旭地域の
「3つの〇〇は」
コチラから

