



# 今津

(旧今津町) 地域

里山と琵琶湖をつなぐ  
多彩なエリアの集積地

今津町はかつて、漁業の拠点として栄えた港町や宿場町でした。いまでも、全国では珍しい湖魚専門店が多く、「琵琶湖周航の歌」発祥の地としても知られています。今津からマキノにかけて林立する黒松は「21世紀に引き継ぎたい日本の白砂青松百選」に指定。防風林として、明治末期より地元の人々の手によって植林、保護されてきた松林は今でも住民によって、守られています。

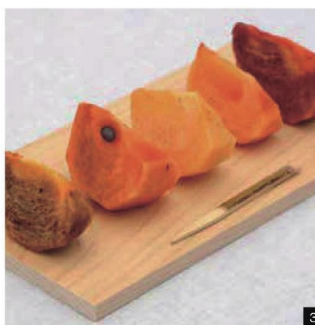
山側には「富有柿」をはじめとする県下最大の柿畑が広がり、琵琶湖を一望できる箱館山スキト場があります。また、陸上自衛隊の駐屯地である「今津駐屯地」も置かれています。

県の伝統的工芸品として指定されている和蠟燭店や鰻屋などの老舗店・アメリカ生まれの建築家ウィリアム・メレル・ヴォーリズが、大正から昭和初期にかけて設計したヴォーリス建築が残っており「今津ヴォーリス資料館」「今津基督教会館」は国の登録有形文化財に指定。今でも町にひらかれています。

## 第3話 柿の桃源郷

「ようこそ、柿の里高島へ」深清水では、柿の収穫が盛んに行われています。ひとくりに柿といっても、様々な形や色のもがあり、風味や食感、食べ方も異なります。柿の木の下で、柿の食べ比べ試食会が開催され、美しい光景と柿の魅力溢れる一時となりました。

1. 柿の果樹園も素敵なカフェに。2. 一つ一つ丁寧に作られる柿。3. 早生の柿は種類が豊富。味も見た目もまるで違います。



3



2



## 第20話 森の中の料理教室

腸内環境の改善がアレルギー体質に有効と考え、発酵食品の研究をはじめた大阪の発酵料理研究家 中川さん。「高島には、こだわった生産者さんが多くて、採れたての食材が手に入る。更に水も空気も美味しい」と、森の中の別荘で料理教室がはじまります！

1. 生命力のある採れたての野菜。 2. ホームパーティーのような料理教室。 3. 4. 畑で選んだ新鮮野菜に発酵調味料を合わせると次々に美味しい料理に。



## 第9話 おっきん椋川

入母屋造りの古民家が点在している椋川<sup>むくがわ</sup>。家々の前には小さな畑があり、顔が見える食材ばかり。毎年秋に「おっきん！椋川」を開催。集落全体が会場になり、軒先に、様々な料理が並びます。椋川式のおもてなしを受けながら、日本の原風景を満喫できます。

1. 椋川集落のランドマーク「おっきん椋川交流館」。 2. それぞれの家で作られた料理が並びます。 3. 軒先はたくさんの人で賑わいます。 4. 郷土料理の鯖のなれ寿司。 5. 出来立てのちまき。



今津地域の  
「3つの〇〇は」  
コチラから



## 第36話 高島の無添加生活

高島市の有機農業の先駆者 堀田さんが営む金ちゃん農園。琵琶湖を農業で汚す農業はしたくないという思いを原点に、無農薬で米・麦・大豆を栽培しています。「いきもの田んぼ米」などオリジナルブランドづくりにも貢献し、琵琶湖の生物との共生を志しています。

1. 2年3作で作る大豆「みずくぐり」。 2. 琵琶湖を汚さない農業をひたむきに続ける堀田さん。

