

マキノ

(旧マキノ町) 地域

四季折々を楽しめる
アウトドアの聖地

高島市で最も北に位置するマキノエリア(旧マキノ町)は、全国でも珍しいカタカナの地名です。「紅葉の名所100選」に指定されたメタセコイア並木があり、関西でも行ってみたい紅葉スポットとしてメディアで紹介されてからは、特に注目を集めています。並木道の途中には、関西でも有数の広さをもった観光果樹園「マキノピックランド」。メタセコイア並木を抜けると高原やスキー場があり、1年を通して様々なアウトドアを楽しむことができます。夏には、写真家・今森光彦さんの昆虫教室が開かれ、全国から訪れる100人以上の親子が、自然とのふれあいを楽しんでいます。

かつて、湖上交通の要衝として栄えた海洋には、多くの寺院仏閣や史跡が残っています。また、江戸時代中期には完成していたと思われる石積みの景観が、約12キロメートルにわたってみられ、海洋漁業協同組合旧倉庫、知内川漁業者組合旧倉庫と江戸時代に建造された町屋が残されており、重要な文化的景観に指定。今も尚、街道の面影が残っています。



第6話 シェフズホームパーティー

カラフルダイコンに、ゴボウ、ニンジンなどの有機野菜を届けてくれたのは、水口ファームの水口さんご夫婦。コティカフェのシェフ中村さんが調理し、陶芸作家の小谷さんの器へ。琵琶湖に面したクラフト作家ご夫婦の山本邸で、ホームパーティーが開かれ、日常の中の贅沢なひとときを過ごしました。

1. 山本さんの家は海津港が目の前に。 2. いつも仲が良い野菜と椎茸の生産者 水口さん夫婦。





第22話 法事料理でおもてなし

左右に田畑を望み進んだ山の麓に浦があります。今では外から人の来ることの少ない浦。そんな生活の中で身につけた知恵は、みんなとの助け合いです。家族同然で助け合っている浦の女性が、一つ一つに手間ひまかけて、心を込めた法事料理を作ってくれました。

1. 50年ぶりに使われた漆器のお膳に当時の料理を再現。2. 集落の女性が結束して作ってくれました。3. 大きなお揚げをまとめて炊きます。4. 近くの畑のとれたて野菜を使います。



第26話 高島の奥座敷「湖里庵」

高島高校の取材チームが、料理宿 湖里庵で食の体験レポートをしました。鮎寿し専門店「魚治」の料理宿。高島に住んでいながら触れることの少なかった鮎寿し料理の美味しさに、高校生取材チームのメンバーは驚きの連続だったようです。

1. 「魚治」の前で左崎さんと高校生取材チーム。2. 鮎寿し茶漬。3. 鮎寿しトーストと飯のバスタ。4. 鮎寿しサンドの天ぷら。5. ビワマスの造り。



マキノ地域の
「3つの〇〇は」
コチラから



第30話 高島の酒 吉田酒造

吉田酒造の吉田さんは、料理との相性を考えた味づくりを追求し「お酒造りは科学」だと話します。地元のお米を使い「三方よし」の関係作りを、何よりも大切にしている吉田さん。その思いは、高島の風景を想起させる日本酒の銘柄からも、伝わります。

1. 酒造り用のタンクで酒の作り方をレクチャー。2. 吉田酒造向けのお米を作る平井さん。

