



関西 食の「わ」プログラム



「大津のうなぎの食文化」PR キャンペーン

- 主催者名 : 公益社団法人びわ湖大津観光協会
- 活動期間 : 令和 5年 4月 1日 ~ 継続中
- 開催場所 : 【滋賀県 大津市】
公益社団法人びわ湖大津観光協会



プログラムの概要

「大津のうなぎの食文化」を盛り上げるため、全国や世界に向けて大津の代表的グルメとして「大津のうなぎ」をPRする取り組みを進めています。

大津には昔から「湖魚・川魚」を扱う魚屋さんが多く存在し、人々は普段から湖魚や川魚を”琵琶湖の恵み”として食していました。その恵みの1つに「うなぎ」がありました。現在は琵琶湖や瀬田川でうなぎが獲れることはほとんどありませんが、往事の名残から東海道沿いから大津宿にかけてうなぎ屋が店を揃えています。大津のうなぎ屋さんは食べ方のバリエーションが豊富なことが特徴で、すき焼きやしゃぶしゃぶなどのメイン具材に、ただし巻き卵や近江牛などと一緒に味わう組み合わせメニューなど、多彩なうなぎ料理に出会えます。

食べてよし、買ってよし「大津のうなぎ」



食や食文化の保護・継承のための工夫

大津市に残るうなぎの食文化の認知拡大を目指して、令和5年度に文化庁「100 年フード」の登録を行いました。令和6年度は大津市内の鰻のお店を紹介したパンフレットや特設ホームページの作成を通してさらなる認知拡大を図ります。また、令和7年度は関西万博を見据え、日本を代表する名物料理としてインバウンドに向けたプロモーションも展開し、日本と言えば「うなぎ」、うなぎと言えば「大津」として定着していけるようプロモーションを行っていきます。