

# 日野の伝統料理を伝え継ぐ



## 素敵なお屋敷で 最高においしい伝統料理を！

日野の伝統料理といえば、鯛そうめんや日野菜漬け、肉めしが文化庁の100年フードにも認定されており、非常に長い歴史を持ちます。そんな日野の伝統料理を広く伝え、残していきたいという思いから、旧山中正吉邸の食体験レストランで伝統料理を提供されています。

## 日野祭のごちそう「鯛そうめん」

毎年5月の2日、3日にわたって日野祭が開催されます。そこで、大皿に盛った鯛そうめんを用意しておくことで、来られた方に少しずつ食べていただけるようにしたそうです。今でも、毎年日野祭の時期になると各ご家庭で鯛そうめんが食べられています。そもそも鯛をそうめんに乗せた理由は、海に面していない滋賀まで鯛を運ぶことができるという近江日野商人の財力の大きさを示す象徴だったからだそうです。



## 他にも「丁字麩の辛子味噌和え」「胡麻豆腐」「日野菜漬け」など伝統料理を提供

これらの料理は、家庭でお葬式を執り行っていた頃に精進料理として提供されていたものだそうです。「丁字麩の辛子味噌和え」は、親戚の集まりなどの客寄せの際の定番料理とのこと。全て手作りであるため、味わいに深みがあり、とてもおいしいですよ！

## イベント出店や料理教室も開催

食体験レストランの運営のほかに、地域のイベントでの伝統料理、郷土料理の販売をしています。また、地域の小学校での伝統料理の調理の講師や、聞き取り調査での料理の掘り起こしと再現メニューの企画を行っています。これらの情報発信をHPやInstagramで行っていますので、ぜひご覧ください。



◆日野の伝統料理を継承する会のWebサイト

<https://hinoryori.net/>