

## 食の近江

藤原 道夫

近江を旅して、食の豊かさと質の良さに感心する。

まずは近江牛、とはいえ個人的に殊更書くことはない。どんな料理を食べても美味しい。

次に鯖ずし。ある年の秋に JR 高月で降りて十一面観音立像を拝観し、その後もう一駅北の木ノ本まで足を延ばして鯖ずしのランチをとった。それまでに経験した京都や若狭小浜のものよりも断然美味しかった。帰り道すから「鯖街道」と彫られた石の道標を見かけた。この地方には、鯖をどこよりもうまく処理する伝統が残っているに違いない。

近江といえば琵琶湖、そこで獲れる淡水魚も豊かだ。この類は食べる機会が少ないし好きでもなかったが、ここのは格別だ。

1) 鮒ずし 臭いがきついと聞いていたが、食べたものは大部分が卵巣のところで塩気が強くてあまり味がせず、くせもなかった。添えてあった飯も酸っぱいものの臭みがなかった。

2) 琵琶鱒 以前に焼き物として京都で食べた。身が引き締まっていて淡泊な味わい。近江八幡でこの刺身を食べた。脂がのっけていてほのかに鮭類の味がする。

3) 大和鯉 琵琶湖で獲れる 10 kg 以上の鯉をこう呼ぶとか。たまたま獲れた 15 kg ものの刺身を頂いた。脂がのっけていて鰯に似た食感、鯉のあらいととはまったく違う。

4) 鯰 天ぷらはさいたま市の太田窪で食べたことがあるが、刺身は初めて。そういわれなければ白身の魚と思うだろう。

これらにはやはり地酒が合う。辛口で淡泊の銘柄を選んでもらい、ちびちび。そして最後は鉄火巻で口直し。

5) その他 諸子の塩焼きや稚鮎の酢の物などを京都で味わった。子持ちの諸子は美味だ。

甘党の間で根強い人気を誇る和菓子店「たねや」や「叶匠寿庵」は近江に本店がある。近江八幡にあるたねやは、堀の近く日牟礼神社の脇に立つ大きな古民家風の建物。訪ねた時は先ず向い側にある洋菓子店クラブ・ハリエ（たねやの経営）に行き、出来立てのバウムクーヘンに紅茶で一休みする。その後たねやに寄り、あれこれ尋ねながら和菓子を求める。

近江に「招福楼」あり。この料亭の名は若い時から知っていた。これは別の機会に書こう。