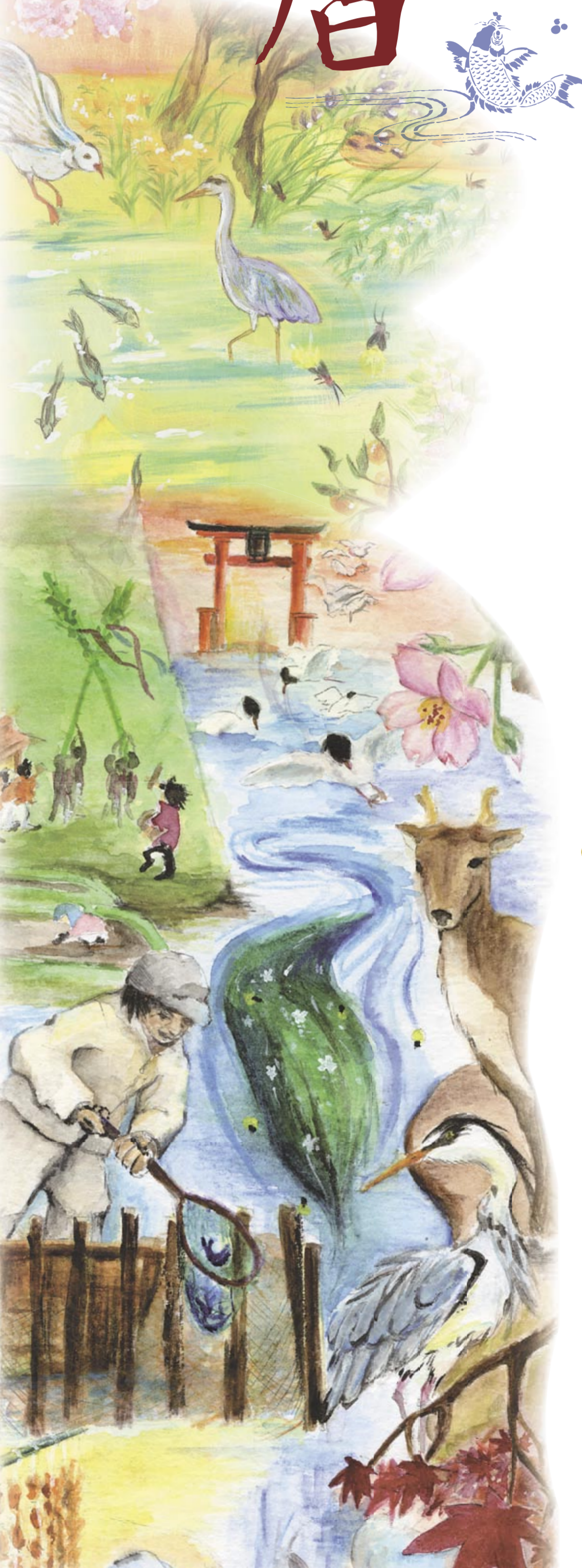


食の贈り物 暦

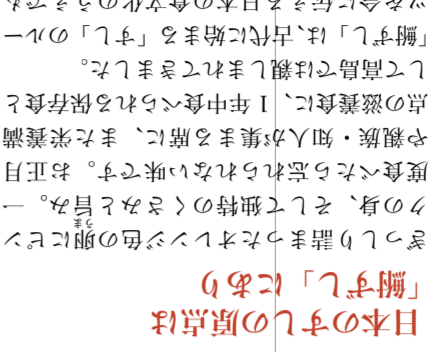
高島の風土が育んだ食文化



	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
気温・気候	4.0℃	5.1℃	6.4℃	11.1℃	16.4℃	21.2℃	28.2℃	26.7℃	24.4℃	17.2℃	10.3℃	6.2℃
花	サゼンソウ	ツバキ	マンサクの花 ウメ	サクラ カタクリ	ヤマザクラ ノウルシ シバザクラ	タニウツギ カキツバタ	ツバキ (高島 禅智院) アジサイ	ササユリ	カリヤス	ソバの花	紅葉	サザンカ
山菜	ノゼリ	フキノトウ・ナハナ	ノビル	コゴミ	タケノコ・ハチク ヤマフキ	ウラシマソウ ドウドンツツジ	ハンカチの木	ムカゴ	トチの実	ツクネイモ		
野菜と料理	ダイコンとニシンの糖漬	燗漬 (8~3月)	万木カブラの糖漬 (12月上旬~2月)	ヨシ焼き	サクランボ	泰山寺ダイコン ブルーベリー アドベリー	ミョウガ	燗漬 (8~3月)	クリ	泰山寺ダイコン ダイズ・アズキ	泰山寺サツマイモ	なすびの塩漬けと大豆の煮物
果物						小川マクワ	トウガン	ズイキの群の物	カキ	万木カブラ	箱籠ソバ	万木カブラ
酒と味噌	味噌つくり	地酒つくり (11~3月)		牛祭り	大講祭り			丁稚ようかん		地酒つくり (11~3月)	酒初しほり	丁稚ようかん (11~3月)
餅・羊羹				よもぎ餅	かしわ餅・ちまき							
祭り・風習	1.15 頃 どんと焼き 1.20 たなかみさん (迎え)	2.15 団子まき (釈迦涅槃会) 2.6 花のとう (新旭町)	3.7 立志祭 (藤樹書院) 3.17-18 厄神さん例祭 (安曇川町)	4.18 川上祭り (さんやれ祭り) (白雲神社・津野神社) 4.29 海津力士祭り (海津神社) 4.29 牛祭り (三重生神社)	5.1~5 竹馬祭り (若宮八幡社・佐々木神社) 5.3・4 大講祭り (勝野 日吉神社) 5.3・4 七川祭り (大荒比古神社) 5.4 田中神社例祭 (安曇川町)	7.9 嶺山参り (長谷寺高野観音) 7.23-24 地藏盆 (勝野) 7.28 川橋祭り (マキノ町・新旭町)	8.23 子授かり地藏 (今津町北浜) 8.23 お初地蔵 (奥慶寺) 8.23・24 地藏盆	9.5 白鬚祭り (白鬚神社) 9.17 秋葉さん (奉納相撲) (安曇川町) 9.25 藤樹神社例祭 (安曇川町)	11.15 お火焚き祭り (今津町 住吉神社) 11.30 たなかみさん (送り)			ヨシメリ
魚と料理	小糸漁 (12~8月)	エリ漁 (1~8月)	底引き漁 (12~4月)	ヤナ漁・追いさで漁 (4~8月 10日頃)	スクイ漁 (6~8月)	アユ釣り解禁 (6~11月)	アユの佃煮	大アユの塩焼き	アユこく (大アユ)	子持ち大アユ	アユこく (大アユ)	小糸漁 (12~8月)
魚	アユ	氷魚 (ひうお)	氷魚の釜揚げ	アユの天ぷら	アユの佃煮	アユの佃煮	アユの佃煮	アユの佃煮	アユの佃煮	アユの佃煮	アユの佃煮	アユの佃煮
魚と料理	フナ	フナ (煮付け用) 雑魚	寒フナの子まぶし・煮つけ	モロコ (寒モロコ 1~3月)	イサザ・カワエビ	シジミ	モロコ南蛮・モロコの素焼き・佃煮	イサザのジュンジュン	えび豆・イサザ豆・シジミと大豆煮	サバとネギのめた	サバとネギのめた	サバとネギのめた
魚と料理	鯉・鮎料理 (煮付け・子まぶし・鯉こく)	なれずし	ニゴロブナの漁獲と塩漬け	ウグイの漁獲と塩漬け	飯漬	ニゴロブナの飯漬	ウグイの飯漬	ハスの漁獲と塩漬け	ハスの飯漬	かしわの味付け	かしわの味付け	鴨鍋
魚と料理												

魚の獲れる時期、料理の時期
記載した時期以外でも獲れる魚や、つくられる料理もありますが、カレンダーには、おいしい時期、よく食べられる時期を記入してあります。

15分



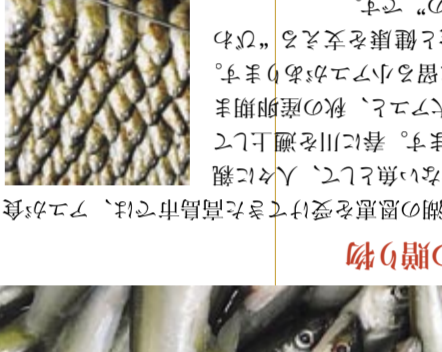
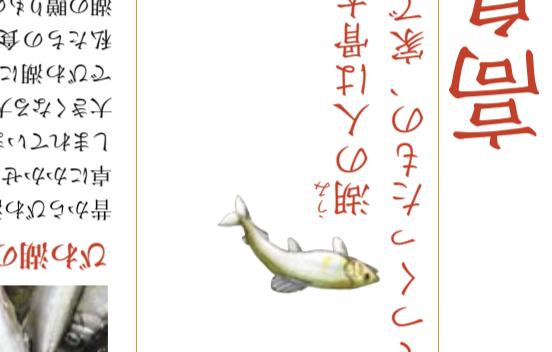
日本のお寿司の原点は、安曇川(海)の魚です。魚の新鮮さを保ち、お寿司の味を良くするために、お寿司の原産地である安曇川(海)の魚が、お寿司の原産地として知られています。

15分



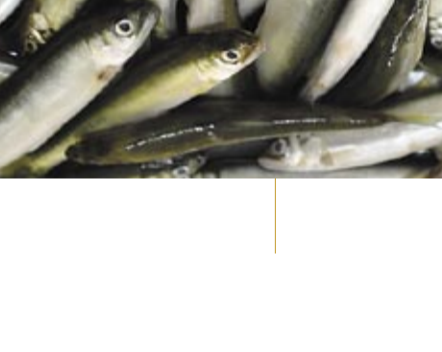
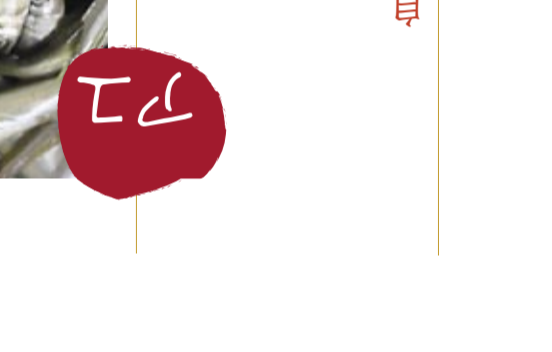
安曇川(海)の魚は、お寿司の原産地として知られています。魚の新鮮さを保ち、お寿司の味を良くするために、お寿司の原産地である安曇川(海)の魚が、お寿司の原産地として知られています。

15分



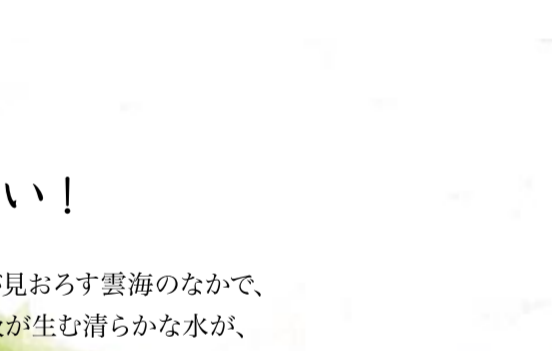
安曇川(海)の魚は、お寿司の原産地として知られています。魚の新鮮さを保ち、お寿司の味を良くするために、お寿司の原産地である安曇川(海)の魚が、お寿司の原産地として知られています。

15分



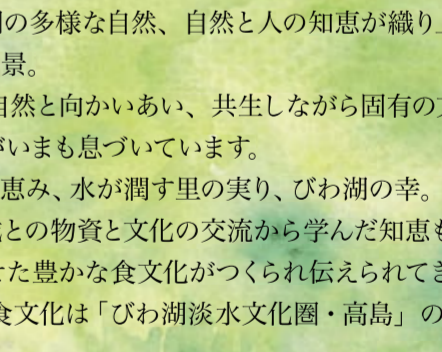
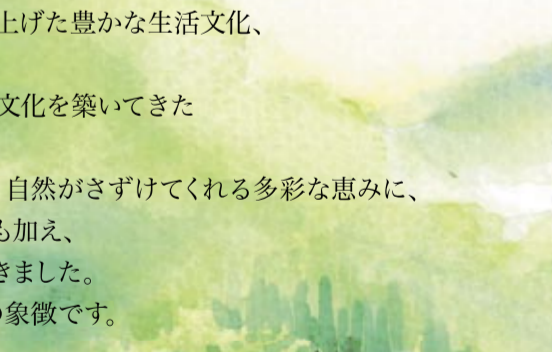
安曇川(海)の魚は、お寿司の原産地として知られています。魚の新鮮さを保ち、お寿司の味を良くするために、お寿司の原産地である安曇川(海)の魚が、お寿司の原産地として知られています。

15分



安曇川(海)の魚は、お寿司の原産地として知られています。魚の新鮮さを保ち、お寿司の味を良くするために、お寿司の原産地である安曇川(海)の魚が、お寿司の原産地として知られています。

15分



安曇川(海)の魚は、お寿司の原産地として知られています。魚の新鮮さを保ち、お寿司の味を良くするために、お寿司の原産地である安曇川(海)の魚が、お寿司の原産地として知られています。

15分



安曇川(海)の魚は、お寿司の原産地として知られています。魚の新鮮さを保ち、お寿司の味を良くするために、お寿司の原産地である安曇川(海)の魚が、お寿司の原産地として知られています。

15分



安曇川(海)の魚は、お寿司の原産地として知られています。魚の新鮮さを保ち、お寿司の味を良くするために、お寿司の原産地である安曇川(海)の魚が、お寿司の原産地として知られています。

15分



安曇川(海)の魚は、お寿司の原産地として知られています。魚の新鮮さを保ち、お寿司の味を良くするために、お寿司の原産地である安曇川(海)の魚が、お寿司の原産地として知られています。

「お寿司」は、お寿司の原産地として知られています。魚の新鮮さを保ち、お寿司の味を良くするために、お寿司の原産地である安曇川(海)の魚が、お寿司の原産地として知られています。

「お寿司」は、お寿司の原産地として知られています。魚の新鮮さを保ち、お寿司の味を良くするために、お寿司の原産地である安曇川(海)の魚が、お寿司の原産地として知られています。

「お寿司」は、お寿司の原産地として知られています。魚の新鮮さを保ち、お寿司の味を良くするために、お寿司の原産地である安曇川(海)の魚が、お寿司の原産地として知られています。

「お寿司」は、お寿司の原産地として知られています。魚の新鮮さを保ち、お寿司の味を良くするために、お寿司の原産地である安曇川(海)の魚が、お寿司の原産地として知られています。

「お寿司」は、お寿司の原産地として知られています。魚の新鮮さを保ち、お寿司の味を良くするために、お寿司の原産地である安曇川(海)の魚が、お寿司の原産地として知られています。



鉢もんサミット

母から子へ……受けつがれる味と想い

1. スピタ
湖と里の出合い
びわ湖の川エビと、大豆をいっしょに炊き、互いに里の出合いを味わう。お寿司の原産地である安曇川(海)の魚が、お寿司の原産地として知られています。

2. 鮎とねぎのめし
鮎を細かく切り、ねぎをいっしょに炊き、互いに里の出合いを味わう。お寿司の原産地である安曇川(海)の魚が、お寿司の原産地として知られています。

3. 鮎の山椒煮
鮎を山椒といっしょに炊き、互いに里の出合いを味わう。お寿司の原産地である安曇川(海)の魚が、お寿司の原産地として知られています。

4. 鮎の甘煮
鮎を甘煮でいっしょに炊き、互いに里の出合いを味わう。お寿司の原産地である安曇川(海)の魚が、お寿司の原産地として知られています。

5. 鮎と豆腐
鮎と豆腐をいっしょに炊き、互いに里の出合いを味わう。お寿司の原産地である安曇川(海)の魚が、お寿司の原産地として知られています。

6. モロコシ
モロコシと鮎をいっしょに炊き、互いに里の出合いを味わう。お寿司の原産地である安曇川(海)の魚が、お寿司の原産地として知られています。

7. さつま芋と小豆のいとし煮
さつま芋と小豆をいっしょに炊き、互いに里の出合いを味わう。お寿司の原産地である安曇川(海)の魚が、お寿司の原産地として知られています。

8. アミノイコ飯
アミノイコ飯をいっしょに炊き、互いに里の出合いを味わう。お寿司の原産地である安曇川(海)の魚が、お寿司の原産地として知られています。

「お寿司」は、お寿司の原産地として知られています。魚の新鮮さを保ち、お寿司の味を良くするために、お寿司の原産地である安曇川(海)の魚が、お寿司の原産地として知られています。

「お寿司」は、お寿司の原産地として知られています。魚の新鮮さを保ち、お寿司の味を良くするために、お寿司の原産地である安曇川(海)の魚が、お寿司の原産地として知られています。

「お寿司」は、お寿司の原産地として知られています。魚の新鮮さを保ち、お寿司の味を良くするために、お寿司の原産地である安曇川(海)の魚が、お寿司の原産地として知られています。

「お寿司」は、お寿司の原産地として知られています。魚の新鮮さを保ち、お寿司の味を良くするために、お寿司の原産地である安曇川(海)の魚が、お寿司の原産地として知られています。

「お寿司」は、お寿司の原産地として知られています。魚の新鮮さを保ち、お寿司の味を良くするために、お寿司の原産地である安曇川(海)の魚が、お寿司の原産地として知られています。



食の贈り物 暦

高島の風土が育んだ食文化

豊かな森から、びわ湖にそそぐ水の恵み

「食の贈り物」について
高島市農工女性部では地域の特色を、自然・歴史・文化などの宝を生かした食文化を「食の贈り物」として、高島市内外に発信し、住む人の健康から高島を、魅力を内外に発信し、地域づくりや地域振興に生かしていくことに取り組んでいます。「食の贈り物」はアンケート調査、情報収集、現地調査など2年にわたる活動成果をまとめた「食文化をテーマとする高島の魅力」の発信を目的に作成したものです。作成にあたっては、新しい試みとして、京都府立総合女子大学観光デザイン学科の学生たちとのコラボレーションを取り入れました。

母なる琵琶湖のきらめき 力強さを目標に パワー全開!

高島の風土が育んだ食文化

手から手へ 母たちが伝える「おいしいもん」

私たちの住む高島市は、びわ湖をはじめとした豊かな自然に恵まれているところです。よく肥えた土で出来た農作物や、きれいな水で育った魚たちの恩恵を受けて暮らしてきました。これらが知恵や経験と合わさり、鉢もんを始めとする「おいしいもん」が生まれます。それは親から子へ、姑から嫁へ受け継がれ今日まで続いています。

また、餅街道を通じて、高島ならではの食文化が広がり、人と人とのつながり、自然との関わり合いを大事にしてきた私たちは、人に対する思いやりや自然を敬う気持ちを大切にしてきました。資源を無駄づかいしないように知恵をしばり、自然と仲良く共生しています。

高島市は、ふるさとに帰ったようなあったかい気持ちになることができますよ。ぜひ、いらしてくださいね。

高島市のプロフィール
位置：琵琶湖の北西に「湖西」に位置する。東は琵琶湖に、南西部は比良山地を境に大津市や京都府と隣し、北西部は日本海と分水嶺となる山々を境に福井県と接する。
総面積：約930km²
(陸地約813.36km² 琵琶湖湖底116.64km²)
標高：最高1098.0m(比良山地の標高)
最低84.371m(琵琶湖水面)
気候：冬期に雪が多い日本海側の気候。
人口：約5万5000人
2005年1月1日にマキノ町、今津町、朽木村、安曇川町、高島町、新旭町の6町村が合併して高島市となった。

高島市の観光地
マキノ追分時 TEL 0740-28-8081
くつき新本陣 TEL 0740-38-2398
しんあさひ風車村 TEL 740-25-6464
藤嶋の里あどがわ TEL 0740-32-8460

平成21年2月5日発行
編集・発行 高島市商工会/高島市商工会高島ブランド研究会
〒520-1217 高島市安曇川町中89 TEL.0740-32-1580 FAX.0740-32-3340
高島市商工会ホームページ: http://www.takahima-syo.jp/
高島市商工会女性部ホームページ: http://www.takahima-syo.jp/okamisan/
デザイン制作協力 (株)アートポスト 贈字: 青柳 衛山
(株)末東政策研究所/京都織織芸芸大学観光デザイン学科・観光デザイン研究センター

高島の風土が育んだ食文化

手から手へ 母たちが伝える「おいしいもん」

私たちの住む高島市は、びわ湖をはじめとした豊かな自然に恵まれているところです。よく肥えた土で出来た農作物や、きれいな水で育った魚たちの恩恵を受けて暮らしてきました。これらが知恵や経験と合わさり、鉢もんを始めとする「おいしいもん」が生まれます。それは親から子へ、姑から嫁へ受け継がれ今日まで続いています。

また、餅街道を通じて、高島ならではの食文化が広がり、人と人とのつながり、自然との関わり合いを大事にしてきた私たちは、人に対する思いやりや自然を敬う気持ちを大切にしてきました。資源を無駄づかいしないように知恵をしばり、自然と仲良く共生しています。

高島市は、ふるさとに帰ったようなあったかい気持ちになることができますよ。ぜひ、いらしてくださいね。

高島市の観光地
マキノ追分時 TEL 0740-28-8081
くつき新本陣 TEL 0740-38-2398
しんあさひ風車村 TEL 740-25-6464
藤嶋の里あどがわ TEL 0740-32-8460

平成21年2月5日発行
編集・発行 高島市商工会/高島市商工会高島ブランド研究会
〒520-1217 高島市安曇川町中89 TEL.0740-32-1580 FAX.0740-32-3340
高島市商工会ホームページ: http://www.takahima-syo.jp/
高島市商工会女性部ホームページ: http://www.takahima-syo.jp/okamisan/
デザイン制作協力 (株)アートポスト 贈字: 青柳 衛山
(株)末東政策研究所/京都織織芸芸大学観光デザイン学科・観光デザイン研究センター

高島の酒文化

高島の酒で琵琶湖の魚料理を味わおう!

「お寿司」は、お寿司の原産地として知られています。魚の新鮮さを保ち、お寿司の味を良くするために、お寿司の原産地である安曇川(海)の魚が、お寿司の原産地として知られています。

「お寿司」は、お寿司の原産地として知られています。魚の新鮮さを保ち、お寿司の味を良くするために、お寿司の原産地である安曇川(海)の魚が、お寿司の原産地として知られています。

「お寿司」は、お寿司の原産地として知られています。魚の新鮮さを保ち、お寿司の味を良くするために、お寿司の原産地である安曇川(海)の魚が、お寿司の原産地として知られています。

「お寿司」は、お寿司の原産地として知られています。魚の新鮮さを保ち、お寿司の味を良くするために、お寿司の原産地である安曇川(海)の魚が、お寿司の原産地として知られています。

「お寿司」は、お寿司の原産地として知られています。魚の新鮮さを保ち、お寿司の味を良くするために、お寿司の原産地である安曇川(海)の魚が、お寿司の原産地として知られています。

高島の酒文化

高島の酒で琵琶湖の魚料理を味わおう!

「お寿司」は、お寿司の原産地として知られています。魚の新鮮さを保ち、お寿司の味を良くするために、お寿司の原産地である安曇川(海)の魚が、お寿司の原産地として知られています。

「お寿司」は、お寿司の原産地として知られています。魚の新鮮さを保ち、お寿司の味を良くするために、お寿司の原産地である安曇川(海)の魚が、お寿司の原産地として知られています。

「お寿司」は、お寿司の原産地として知られています。魚の新鮮さを保ち、お寿司の味を良くするために、お寿司の原産地である安曇川(海)の魚が、お寿司の原産地として知られています。

「お寿司」は、お寿司の原産地として知られています。魚の新鮮さを保ち、お寿司の味を良くするために、お寿司の原産地である安曇川(海)の魚が、お寿司の原産地として知られています。

「お寿司」は、お寿司の原産地として知られています。魚の新鮮さを保ち、お寿司の味を良くするために、お寿司の原産地である安曇川(海)の魚が、お寿司の原産地として知られています。