

# 滋賀県の郷土料理



## ●かしのじゅんじゅん

『じゅんじゅん』とは、琵琶湖で穫れた魚や牛肉、鶏肉などをすきやき風に味付けした鍋料理のことです。名前の由来は、具材を煮る時の音が“じゅんじゅん”と聞こえたことからついたとされています。かしわは関西地方での食用の鶏肉のことです。



## ●かぼちゃのいところ煮

『いところ煮』とは、かぼちゃや里芋を小豆と煮た料理のことです。湖東地域では「かぼちゃ」を湖北地域では「里芋」を使いたいところ煮が食べられています。名前の由来は多々あり、煮える時間がかかる材料から「おいおい(順番に)」煮えることから、「甥と甥」でいところ煮と言われるようになった説や、兄弟、姉妹やいところ達が集まった時に食べることからなどの説があります。



## ●しよいめし

しよいめしは、しょうゆを使って炊いた炊き込みご飯です。名前の由来はお祭りの行事食として食べられていた歴史から、“わっしょい”の“しよい”をかけて名付けられた説や、しょうゆを使うことから名付けられた説があります。

