

大津のうなぎMAP

◆ 2024年4月時点 ◆



100年続く
食文化の証!



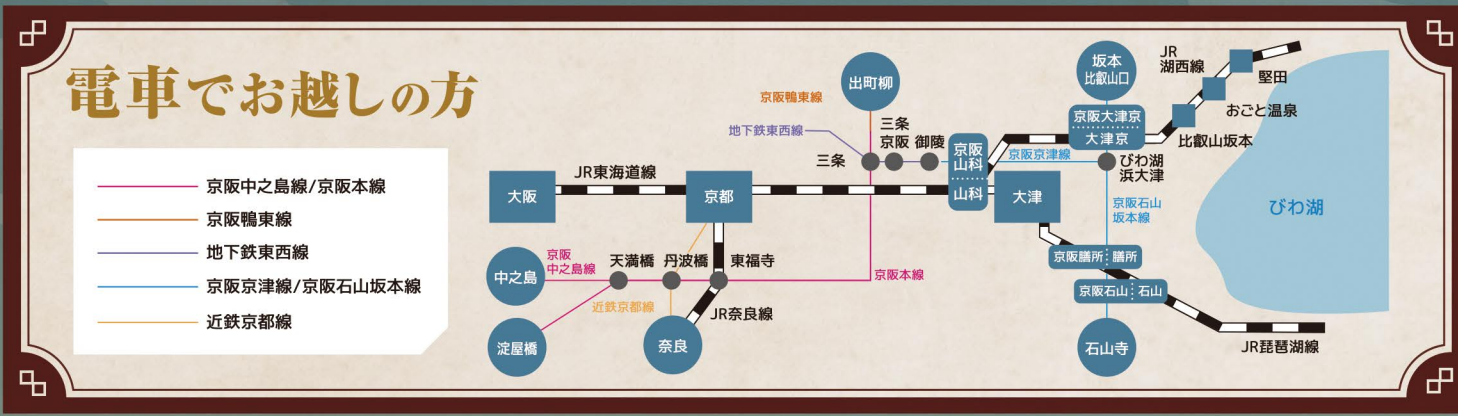
令和5年度
文化庁100年フード認定
伝統の100年フード部門
～江戸時代から続く郷土の料理～
「大津のうなぎの食文化」



大津のうなぎ



大津までのアクセス



食べてよし、買ってよし「大津のうなぎ」

古くから「うなぎの食文化」が息づく大津市。名立たる老舗は言うまでもなく、若い人やファミリー層も気軽に味わえる新機軸店、テイクアウト可能な料理屋、蒲焼きや白焼きの販売店まで、じつに多くの「うなぎ料理スポット」が点在しています。うなぎが食べなくなったら、どうぞ大津へいらしてください。





大津のうなぎ

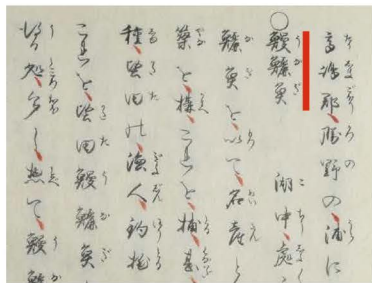
どうして「大津でうなぎ」なの？

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」があったのです。「近江輿地志略(おうみよちりやく)※1」には、黒津(瀬田川沿い)の築のうなぎ、堅田のうなぎが名産という記述が、「淡海録(たんかいりく)※2」の特産品のページには瀬田の特産物としてしじみ、鯉、うなぎ…という文言が残されています。そのため往時は東海道沿いから大津宿にかけて、琵琶湖や瀬田川で獲れたうなぎを扱うお店がありました。琵琶湖に流れる川の水や清らかな湧き水を使った泥抜き技術も、美味しいうなぎを提供できる秘訣だったのでしょう。今もその名残から、旧東海道沿いには数々のうなぎ屋が店を構えています。最近では「大津のうなぎの食文化」を盛り上げる新たなお店も市内各所に見られるようになりました。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、各店ともこだわりの厳選うなぎを使い、食べた人の笑顔を誘っています。

※1-2…いずれも江戸時代に編纂された地誌。



魚柴板 近江八景 瀬田夕照 / 大津市歴史博物館 蔵



近江輿地志略(部分) / 滋賀県立琵琶湖文化館 蔵

うなぎ大好き、今も残る食文化。

さア！今日も新鮮なうなぎで最高の一品を振る舞うよ！



蒲焼きだけじゃない！ 多彩な食べ方

「蒲焼き」はもちろん、「大津のうなぎ」は食べ方のバリエーションが豊富なことが最大の特徴。大津市内でぜひ多彩なうなぎ料理に出会ってみませんか。白焼き、ひつまぶし、う巻といった、蒲焼きに続く人気の料理。すき焼きやしゃぶしゃぶなどのメイン具材に。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としても楽しめます。また、大津には湖魚店・川魚店でうなぎを購入する文化が根付いています。名店に出向いて豪華なひとときを過ごしたり、家族で1枚を混ぜご飯風にして食べたり、「ハレとケ」それぞれにうなぎを楽しんでいるようです。



各店のこだわりご賞味あれ！

うなぎの豆知識

【大津のうなぎ消費金額は全国トップクラス】
総務省家計調査「鰻の蒲焼き」年間消費金額※で、大津市は全国でもトップクラスで令和元年には全国1位となりました。大津はうなぎ好きの町なのです。

【隠元禅師が広めたもどき料理にも大津の地名が？】
「もどき料理」の一つで、山芋などを使った蒲焼き「鰻もどき」は別名「せたやき芋」と言われ、有名な産地であった瀬田川で捕れた鰻の蒲焼きが「せたやき」と呼ばれていたからだそう。瀬田の唐橋近くには、近江牛を使った「ひつまぶし重」をもどき料理?として提供しているお店もあります。

【関西風と関東風の蒲焼きは何が違う？】
関西は商人文化の「腹を割って話す」気質から腹開きにして、じっくり直火焼き。関東は江戸時代の武家文化から、切腹を連想させる腹開きではなく背開きに。白焼きにしてから蒸し、さらにタレで焼き上げます。

※総務省家計調査 都道府県庁所在地市別「うなぎの蒲焼き」/世帯当たり年間支出金額(二人以上の世帯)



ひつまぶし重 提供:松喜屋



100年フードとは？

文化庁が認定する、地域で世代を超えて受け継がれてきた食文化。日本各地の多様な食文化を継承・振興することを目的としており、100年続く「100年フード」と名付けられています。「大津のうなぎの食文化」は、「伝統〜江戸時代から続く郷土の料理」という項目で、令和5年度に100年フードの認定を受けました。



うなぎ販売店



松田魚伊高店
創業は江戸の文化・文政時代。国産うなぎを厳選し、備長炭と秘伝の串刺しタレを使ってふっくら丁寧に焼き上げる「炭焼うなぎ」は、やわらかさと香ばしさが絶品。手軽に一人分の混ぜご飯が作れる「きざみうなぎ」も人気です。
TEL 077-522-2352
時間 9:00~18:00



元祖 阪本屋
一口サイズの鰻を白焼き後、辛口の佃煮にしています。白いご飯の上に乗せ、熱い緑茶を掛けると身がほぐれ、鰻の旨みと油が溶け、一層美味しく召し上がっていただけます。
TEL 077-524-2406
時間 9:00~18:00



タニムメ水産
毎朝捌き、焼き上げる炭焼鰻が当店自慢の逸品！琵琶湖の旬の湖魚や自家製の佃煮も販売しています。
TEL 077-522-3778
時間 10:00~18:00



オカモト水産
当店で、鰻の蒲焼のほか、八幡巻きも人気の一品です。細切りのごぼうに鰻を巻き付け、じっくり焼き上げました。琵琶湖や川で獲れた湖魚や川魚も店頭販売しています。
TEL 077-524-3301
時間 10:00~18:00



馬杉湖魚店
ふっくらとした身と香ばしい味が絶妙な鰻の蒲焼きをはじめ、湖魚の佃煮などをご用意しています。
TEL 077-522-7294
時間 月~土 9:00~20:00



つばた
琵琶湖の湖魚やうなぎを販売するお店。うなぎの蒲焼きには明治時代から100年注ぎ足してきた秘伝のタレを使用。昔ながらの銅鉄串に刺し、煙炭でじっくり焼き上げます。
TEL 077-537-3574
時間 10:00~18:00

うなぎお食事処



逢坂山 かねよ
人気メニュー「きんしん丼」は、店が厳選しお客様に急がせられ細く切った玉子を大きな幅で切って提供したところ、大好評となって生まれたかねよの名物商品です。たまごを3個使用したきんしん玉子はボリュームたっぷりですので、ご堪能ください。
TEL 077-524-2222(本店)
時間 11:00~20:00



湖舟
皮はパリッと、香ばしさが広がる湖舟のうなぎ。仕入れるうなぎはその時々で良質な品を厳選し、炭火でじっくり焼き上げます。うなぎと近江牛の至高のコラボメニューは湖舟でしか食べることが出来ない一品。口にすれば、濃厚で上品な味わいが広がります。
TEL 077-537-0127
時間 11:00~15:00



うなぎ料亭 山重
山重の鰻は料理長の東田が全国から探し求めた厳選鰻。琵琶湖産の天然鰻や未成熟・天水鰻等のブランド鰻をご堪能いただけます。400年以上の研鑽を受け継いだ炭の地焼・自家ブレンド近江米・タレ・厳選佃煮をご賞味ください。
TEL 0120-13-8103
時間 11:00~14:00、17:00~20:00



うなぎ串焼 たけ
丸々と太った国産うなぎを熟練の職人がさばき、伝統のタレをかけては焼きを繰り返す。外は香ばしく、中はふっくらと焼き上げました。
TEL 077-522-8855
時間 11:00~14:00、17:00~21:00



ろ川 割烹りょう理
鰻、琵琶湖の幸、海の幸、山の幸。滋賀の野菜やお肉等々。気軽に創作和食を楽しめる割烹です。
TEL 070-8335-3752
時間 12:00~15:00、18:00~22:00



くし屋敷
国産の青うなぎを薄切りにした「しゃぶしゃぶ」など、食材の真髓を引き出す包丁人の繊細な技をご堪能ください。
TEL 077-527-1001
時間 月~水 11:30~13:30、17:00~22:00
金・土 17:00~24:00
祝日 17:00~21:00



近江懐石 清元
柔らかく上質な「青口うなぎ」を、自家製注ぎ足しタレに漬けながら、備長炭でじっくり焼き上げた絶品うなぎをお楽しみください。
TEL 0120-674-389
時間 11:30~15:00、17:30~21:30



ちか定
炭火でじっくり焼き上げたうなぎは、ふっくらとして香りも豊か。当店秘伝のタレが、味わい深さをより一層引き立てます。
TEL 077-545-5224
時間 11:30~14:00、17:00~19:30



本格炭火焼きうなぎ えん 大津店
毎日届く三河のうなぎ問屋厳選の活なうなぎを、熟練の技を持った「焼き師」が備長炭で焼き上げます。
TEL 077-548-6528
時間 平日 11:30~20:30(L.O. 19:30)
土日祝 11:00~21:00(L.O. 20:00)



昼だけ問借り 石山うなぎ
石山駅近くで星のお営業。家賃などが最小限なので、本格鰻をお手頃価格でご提供できます。時期ごとに一番美味しい「二ホンウナギ」を開業中でご堪能ください。
TEL 050-8884-4996
時間 11:30~14:00



うなぎ 大谷茶屋
秘伝のタレ、製法で提供するひつまぶしが一番人気です。毎日産地から直送されるうなぎは売り切れ次第終了。来店の際は予約をお勧めします。
TEL 077-522-1740
時間 11:00~15:00、17:00~20:00



びわ湖 松水
活きた鮎を焼きながら食べられるお店「びわ湖松水」では、白焼き鰻をお客様ご自身で照り焼きにし、熱々のうなぎとのお召し上がりいただけます。鮎と焼き鰻のコース、上焼きうなぎ重、ひつまぶしなどのメニューを取り揃えています。
TEL 077-596-0251
時間 11:30~17:00

※各お店の定休日はお電話や公式HPでご確認ください。