

ぜんこく きょうど りょうり
全国郷土料理デー

滋賀県(しがけん)

○や さば 焼き鯖そうめん

あまから に や さば にじる
甘辛く煮た焼き鯖を、その煮汁
でそうめんの上にのせた料理。
むかし のうさぎょう いそが じき てがる
昔、農作業で忙しい時期に手軽
に食べられる食事として作られる
ようになったそうです。

ながはましゅうへん
長浜市周辺
つた きょうど
に伝わる郷土
りょうり
料理です。



○えび豆

びわこ
琵琶湖でとれる
すじえびと大豆を
あま に りょうり
甘めに煮た料理です。



○お講汁

てら こう で しる
お寺のお講で出されるみそ汁のこと。
ぐ きせつ やさい つか
具には季節の野菜を使います。
だいこん つか おお
(大根を使うことが多いそうです。)