

(補足資料)

1 近江つけものとは

(引用：滋賀県漬物協同組合 HP 参照 <http://www.tsukemono-japan.org/shiga/kumiai/oumi.html>)

近江の伝統野菜を、自然の恵みをそのままに、素材・味にこだわり、丹念に漬け込んだ彩り美しい風味豊かな近江のおつけもの。近江の豊かな自然が育んだ素材。比良、比叡、鈴鹿等々の山々に囲まれ、琵琶湖に流れ込む清流と豊かな自然、豊穡な大地にはぐくまれた野菜を原材料とする近江のお漬物は万葉の時代から多くの人々の舌を魅了して参りました。

丹精込めた伝統の味わい。古来、京の都へ続く天下の要所であった近江は琵琶湖とともに歴史文化が多く残る地です。この地には古き時代より多くの固有種が存在し、今もなお伝統野菜として受け継がれています。そんな近江固有の伝統野菜を使い「漬ける」を学んできたのが近江つけものです。この地に先人から伝えられた漬物の伝統製法を守りつつ、さらに現代人の嗜好に合うよう、新しい技法を取り入れ、今も尚、近江のつけものは進化し続けています。

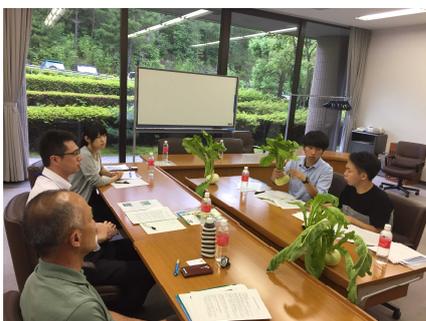
2 決勝進出者紹介 (簡単なプロフィール)

「かぶらの万能味噌ジュレ」

氏名： 高田 壮真 (たかた そうま)
学部学科： 農学部食料農業システム学科 3 回生
所属団体： 郷土野菜サークル農友

<郷土野菜サークル農友とは>

郷土野菜サークル農友は、大津市の伝統野菜で希少価値のある野菜を栽培し、栽培した野菜を調理・加工を行い、最終的には商品化を目指して活動を行っています。龍谷大学瀬田キャンパス付近の大津市田上堂町にある農家の手伝いをしながら、自分たちが作りたい伝統野菜を育てています。



「赤丸かぶの甘酢漬け～アドベリー風味～」

氏名： 中田 惇彦 (なかた あつひこ)
学部学科： 農学部食料食品栄養学科 3 回生
所属団体： 近江つけもの研究所

<近江つけもの研究所とは>

龍谷大学と「産学地域連携基本協定書」を締結 (2014 年) した滋賀県中小企業団体中央会の会員組合である滋賀県漬物協同組合と本学農学部食品栄養学科との産学連携による取り組みとして、「近江つけもの」のブランド化を目指すというテーマのもと、「近江つけもの」や関わりの深い近江の野菜等について学び、その後、組合と本学教員・学生が連携し、新しい「近江つけもの」のレシピ開発を進めています。

