

地場産物を使用した料理および献立事例

県内各地で採れる産物を使って、古くから伝えられている料理



滋賀の郷土料理 1 - No.

ごりの佃煮



材料 1人分

| | |
|--------|-------|
| ごり | 20 g |
| しょうが | 2 g |
| 濃口しょうゆ | 4 g |
| 三温糖 | 4 g |
| 酒 | 1.2 g |
| 本みりん | 0.3 g |

作り方

しょうがはみじん切りにする。

鍋に濃口しょうゆ、三温糖、酒を入れて沸騰させ、ごりをほぐしながら入れる。

再び沸騰したら弱火にして煮る。

仕上げにみりんを入れる。

栄養価

| | |
|-------|--------|
| エネルギー | 35kcal |
| 蛋白質 | 2.7 g |
| 脂質 | 0.4 g |

「よしのぼり」の稚魚で、「うろり」ともいいます。成長するにつれて岸边に寄ったり、川をのぼったりします。夏に、琵琶湖や川でとることができますが、鮮度が落ちやすいため、とれたらすぐに佃煮などに加工されます。

