日本最大の湖・琵琶湖の恵みと
日本酒、発酵文化を巡る旅

近年、発酵食品が注目を浴びています。発酵の歴史は、ワインやチーズに代表されるように、世界中で数千年前から続いています。なかでも日本は湿度が高く、発酵微生物が繁殖しやすい環境のため、多様な発酵文化が発展したと言われています。滋賀県は日本有数の発酵文化で盛んな地域の一つ。湖の魚を米と共に発酵させて保存食にする「鮒ずし」の発祥地であり、酒どころでもあります。琵琶湖の雄大な自然のなかで、地域ならではの発酵文化を辿る、ガストロノミーツーリズムにおすすめのコンテンツをご紹介します。

※掲載のコンテンツはすべて琵琶湖ホテル宿泊またはランチ・ディナー利用者限定です

MODEL COURSE

貸切クルーザーで琵琶湖のクルーズ。

高島エリアで下船し、琵琶湖畔の酒蔵でプライベート酒蔵見学

酒造りの原料となる水源や棚田を辿る

地域に根差した職人の訪問や、地域の人々との触れ合いを楽しむ

地元の食材や発酵食と日本酒の特別なペアリングディナー

全室レイクビューのリゾートホテル
琵琶湖ホテル

全客室レイクビューの琵琶湖湖畔のリゾートホテル。目の前に見える比叡山と琵琶湖の自然美を部屋でゆっくりと過ごしながら堪能いただけます。琵琶湖ビューの温泉も魅力の一つです。レストランとバーでは、地元・滋賀の食材を使用したお料理をご提供。京都駅からホテル最寄りの大津駅までは電車でたった10分の好立地です。

ACCESS TO BIWAKO

京都・大阪方面からの琵琶湖の玄関口である大津。京都駅から大津駅まで電車でたった10分。車でも約30分。非常にアクセスも良く、たった数十分で風光明媚な景色に出会うことができます。

【京都市内中心部から】
車：約30分
電車：JR京都駅⇒JR大津駅　約10分
三条京阪駅⇒びわ湖浜大津駅　約20分

【大阪市内中心部から】
車：約60分
電車：JR大阪駅⇒JR大津駅　約40分

湧き水文化を感じる
創業160年の老舗酒蔵見学と
ウイスキー蒸留所見学
～川島酒造～

琵琶湖湖西に位置する針江地区。この地域はきれいな湧き水が豊富で、この豊富な湧き水を家の中に引き込み、洗い物や飲み水などの生活用水としてに利用する水場、“かばた”という独自文化を持っています。この地域で160年前に創業し、風土を感じる酒造りを続ける老舗酒蔵、川島酒造。仕込み水には針江の湧き水を使用しています。2021年からは日本酒だけでなくウイスキーの製造も開始しました。蔵の代表である川島氏案内のもと、酒蔵と蒸留所を見学。見学後は日本酒・ウイスキーの試飲と共に、地産のおつまみとのマリアージュをお楽しみください。

高島エリア

６０－７５分　**１－１０名**

- 創業160年の老舗酒蔵で蔵の代表・川島氏によるプライベートな蔵案内
- 日本酒だけでなく、注目の日本産ウイスキーの試飲付き
- 「針江生水（しょうず）の郷委員会」によるかばた巡り（所要１時間）との組み合わせがおすすめ

国内外の日本酒コンクールで受賞実績をもつ創業270年の非公開・老舗酒蔵の見学 ～福井弥平商店～

国内だけでなく、世界的に権威のある日本酒品評会International Wine ChallengeやKura Masterで受賞実績を持つ福井弥平商店。「情景の見える酒を醸す」という信念を持ち、高島エリアの自然に育まれた豊かな風土、里山で収穫された上質な米、そして柔らかな水など、地元ならではの恵みを大切にし、酒づくりに活かしてきました。受け継がれた酒の味を守るだけでなく、多種多様な原料を組み込んだり、新たな醸造手法への挑戦等、革新的な酒造りを続けています。同酒蔵の福井社長案内のもと、通常非公開の酒蔵を見学した後は、バラエティ豊かな日本酒や果実酒を試飲できる貴重な体験です。

高島エリア

６０分　**１－５名**

- 国内外の日本酒コンクールで受賞している日本酒の試飲ができる
- 創業270年の非公開の老舗酒蔵での社長案内によるプライベートな見学
- 日本酒の原料となる米を育てる棚田の保全活動等にも積極的に取り組んでおり、畑（はた）の棚田の見学（次ページ）との組み合わせがおすすめ

日本の原風景を訪ねる
棚田見学とおにぎり試食体験

棚田とは山の斜面などの傾斜地に、階段状に造られている田んぼのこと。日本の原風景を残す里山の風景として多くの人に愛されてきました。しかし人口減少や集落の高齢化で、日本ではこの景観が失われつつあります。本体験では、日本の棚田100選に選ばれた畑（はた）集落で、地域住民の案内の下、棚田の中を歩いてめぐります。棚田で育つ米や酒米がどのように育つのか、棚田が地域の環境保全にいかに影響を与えているかを見学します。見学後は里山の風景を眺めながらおにぎりを試食。里山ならではのゆっくりとした時間をお過ごしください。５月初旬・９月初旬の時期限定で田植え・稲刈りの貴重な体験もできます。

高島エリア

75－90分　**1－6名**

- 日本の棚田100選に選ばれた棚田をプライベートで地域住民に案内してもらえる貴重な体験
- 期間限定で田植え・稲刈りの体験も可能
- 「福井弥平商店」のお酒の原料となるお米を生産しているため、同酒蔵見学（前ページ）との組み合わせに最適

伝統的な発酵食
へしこの仕込み＆試食体験

その昔、日本海で水揚げした海産物が人の背に担われ、峠を越え京の都へと運ばれていました。特に、たくさんの鯖が運ばれたことから、このルートは「鯖街道」と呼ばれています。滋賀の山深いエリアに位置する朽木（くつき）は、この鯖街道に位置しており、地域には鯖を使用した伝統的な郷土料理が受け継がれています。なかでも、「へしこ」と呼ばれる、鯖を塩漬けし、米糠（こめぬか）に漬け込んで1年以上にわたり熟成させた発酵食品は、山深いエリアでの保存食として地元の家庭で作られてきました。本体験では、11〜12月の鯖のへしこ仕込み時期に、地域住民と共に仕込み作業を行い、伝統食の作り方を体験できます。体験後は、へしこや鯖寿司の試食を行い、地域住民との交流を楽しみましょう。

高島エリア

120分　**1 − 5 名**

- 地域の伝統発酵食「へしこ」作りを地域住民と行う貴重な体験
- 鯖街道名産の鯖寿司とへしこの試食付き

東海道宿場町で300年続く非公開・老舗酒蔵での酒蔵見学 ～平井商店～

かつて大津は、琵琶湖水運の中心地として、そして東京から京都へ続く”東海道”最大の宿場町として栄えました。多くの旅人が行き来した通りは、現在はアーケード商店街へと姿を変えています。そのアーケードのなか、昔ながらの佇まいを残す酒蔵が平井商店です。創業1658年、 300年以上続く酒蔵を担うのは、全国的にも珍しい女性杜氏・平井弘子氏。17代目の父、夫とともに酒造りを行っており、家族経営の小さな蔵だからこそできる、丁寧な昔ながらの日本酒造りに定評があります。本体験では、一般公開をしていない蔵内を見学し、蔵の近くにある１００年以上続く老舗のおつまみと共に日本酒を試飲します。

大津エリア

45分　**１－１０名**

- 300年以上続く、非公開の老舗酒蔵でのプライベートな見学
- アーケード内の老舗店舗のおつまみと共に日本酒の試飲を楽しめる
- 琵琶湖ホテルから徒歩圏内

国内外で注目される木桶職人・中川周士氏の工房見学 ～中川木工芸～

世界的シャンパンメーカーのシャンパンクーラーとして認定された木桶konoha。この作品が生み出された琵琶湖のほとり、中川木工芸三代目・中川周士氏の工房を訪問します。木桶の製作技法は約700年前に日本に渡来してきたと言われています。同工房は、古来より受け継がれる伝統的な木桶の製作技法を用いながら、デザイン性に富んだ革新的な作品の製作に挑戦し、国内外から注目されています。木桶の制作過程を見学した後は、伝統を継承しながらも木桶の新たなスタイルを切り拓く、中川周士氏にお話しを伺います。オプションで同工房での箸作りも体験できます。

大津エリア

75-135分　**１－１０名**

- 国内外で注目される木工芸品の工房をプライベートで訪問
- 中川木工芸三代目・中川周士氏と直接会って話ができる貴重な機会
- 希望者は工房での箸作り体験も可能

訪日客向け正式参拝と御神酒のご利益 ～近江神宮～

天智天皇をお祭りする神社として、古都保存法によって古都として指定されている大津市を代表して、大津宮遷都から１３５０年の歴史を承継しています。
近江神宮では、訪れる外国人向けに神社での正式なお作法と正式参拝（ご祈祷）の流れをご案内し、参拝時には御神酒をいただき日本酒文化に触れていただく参拝体験をご案内します。参拝後に御神酒（小ボトル）のご利益（持ち帰り）を受けることができます。

大津エリア

４０－６０分　**２～２０名**

写真はイメージです

- 初めての神社参拝も安心！正式なお作法と正式参拝（ご祈祷）の流れを丁寧にご案内
- 滋賀県で造られた地元の御神酒をいただきます

日本一の湖の上で
優雅な時間を過ごす
プライベートクルーズ

日本一の大きさを誇る琵琶湖。県内だけでなく、京都、大阪等、近隣エリアの水がめの役割を担っているこの湖は別名Mother Lakeとも呼ばれ、この地域の象徴として愛されてきました。
本体験では、ベッドルームやリビングルームなどを装備したマスタングというクルーザーを貸し切り、琵琶湖を遊覧しながら優雅に朝食や軽食もお楽しみいただけます。
四方を山に囲まれた、湖上であなただけの穏やかな時間をお過ごしください。
高島へ向かう途中では、白髭神社の湖に浮かぶ鳥居の見学ができます。
湖上から見える景色は地上で見るよりもよりいっそう美しく感じます。
春は、滋賀随一の有名な桜スポット・海津大崎の桜を混雑を避けて湖上から遊覧するコースも人気です。

大津エリア

2－6時間　**1 － 5名**

- 琵琶湖エリアで希少な高級クルーザーを貸し切り、湖上で優雅な時間を過ごすことができる

滋賀の日本酒 x 日本料理会席を愉しむ 特別ペアリングコース

壮大な琵琶湖を見渡せる絶好のロケーションに佇む琵琶湖ホテル内にある日本料理「おおみ」。
滋賀県内の酒蔵が誇る日本酒と、県産の食材をふんだんに使用した日本料理のペアリングを楽しめる特別ディナーコースです。
お料理と日本酒の相性の説明を聞きながら、ソムリエが厳選した日本酒を季節折々のお料理とともに堪能していただけます。お料理は、地産地消の食材はもちろん、滋賀県で古くから発展した「発酵食」にもぜひトライしてみてください。
栄養価が高く保存に適しており、独特のうま味を持つ発酵食品は国内外でも注目されています。
雄大な琵琶湖を眺めながら、滋賀の味覚を満喫するひとときをお過ごしください。

大津エリア

1.5～2時間　**2名～**

- それぞれの地酒にぴったりのお料理を提供、発酵食品とお酒の相性が抜群！
- 地産のものを使ったお料理と滋賀の地元酒蔵の名産日本酒70ml×6銘柄を堪能

東海道の宿場町！
美冨久酒造で酒蔵見学と二本括り体験

江戸時代より交通の要所として栄えた、東海道の宿場町に蔵を構えた創業100年を超える酒蔵。歴史の趣ある美冨久酒造は実は東近江市にある藤居本家の酒蔵の分家として1917年に創業。
江戸時代には宿場町として栄えたエリアにあるので、いまでも情緒のある素敵な街並みを感じて頂けます。
滋賀県は良質な近江米や水が豊富にあり、気候や自然など酒造りに必要な条件がすべて揃った、理想的な地です。そんな恵まれた土地で作られる美冨久のお酒を楽しんでください。
お酒を楽しんだあとは“二本括り”を体験することができます。
日本では日本酒を2本まとめて紐で縛る“二本括り”で贈るのが縁起が良いとされています。これはお祝いの場で使うお酒の樽のシルエットに形が似ていることが由来しています。

甲賀エリア

1～2.5時間

1名～20名

- 日本酒の“二本括り”のレクチャーを受け体験！
- 学ぶ蔵！では酒蔵でのランチ＋日本酒にまつわるセミナーを開催

酒蔵イブニングツアー＆酒蔵ディナー
～蔵元　藤居本家～

1831年創業の老舗酒造・藤居本家は、宮中行事である「新嘗祭（にいなめさい）」のための特別な御神酒を全国の主だった神宮・神社に奉献し、毎年天皇陛下にも献上する栄誉を持っている全国で唯一の蔵元です。
今回は酒蔵見学では珍しい夕方見学のあと、酒蔵内の食事処にて夕食を召し上がっていただく特別なプランです。
酒蔵を改装した食事処ではいたるところに酒蔵だったころの面影が残っており、非常に風情のある雰囲気の中でのお食事が楽しめます。
酒蔵見学では実際にお酒に使用している「仕込み水」をお味見いただけます。

東近江エリア

3時間

2名～15名

- 試飲では普段はお出ししていない高級で希少なお酒を5種類試飲して頂きます。
- 酒蔵を改装した食事処では、酒桶を使ったテーブルや酒造りに利用する布をカーテンに利用しており、さりげなく酒蔵を感じて頂くことができるおしゃれ空間です。

高橋楽斎窯で信楽焼の酒器造り

信楽での焼き物文化はおおよそ800年前から始まったとされています。当時の信楽エリアには質の良い土が多く、焼き物に適していたそうです。そんな信楽焼が有名な滋賀県の信楽町にある高橋楽斎窯。高橋楽斎は長い歴史を持つ信楽焼の名工です。
多くの有名な作品を生みだしている高橋楽斎で、窯の見学や、普段は行っていない手びねり体験をして頂けます。
窯見学の後には、写真を見ながら信楽焼のお話もしてくださいます。５代目高橋楽斎先生と談笑しながら、アットホームな空間で過ごす時間はまさに日本のわびさびを感じられるひと時となることでしょう。お茶とともに先生の作品の器も堪能してください。

甲賀エリア

3時間

1名～5名

- 伝統を守り、窯は薪窯を使っているため、作品に味わい深さが出ます。お客様の作品も薪窯で焼くので、他では出せない繊細な日本らしい唯一無二の作品となるでしょう。
- 高橋楽斎作品の片口のお土産付き