



これまでの「しが旅のススメ」は11から



古くから交通の要衝として栄えた栗東市。江戸時代には五街道の東海道と中山道が通っており、多くの旅人でにぎわっていました。市内には宿場こそなかったものの、旅人が足を休めた休憩所「立場」が3か所あり、そこで提供される地元の名産品は旅の大きな楽しみでした。

今回は、その一つ「目川立場」の名物、「目川田楽」をご紹介します。目川田楽は、硬めの豆腐を串に刺し、みそを塗って焼き上げる豆腐料理。地元の青菜を使った菜飯とセットで販売され、「安くて、おいしくて、腹持ちが良い」と旅

■ 目川田楽 (栗東市)

旅人気分で伝統味わって



目川田楽と菜飯が楽しめる「ほっこり庵セット」。地元野菜を使った小鉢やみそ汁付き＝田楽茶屋 ほっこり庵提供

人の間で親しまれてきました。その人気は高く、「東海道名所図会」や「伊勢参宮名所図会」で紹介されていたほか、歌川広重の「東海道五十三次」にも描かれていたほどです。

評判が広まるにつれ、目川田楽のセットは全国へ広がりが、やがてそのセット自体が「目川」と呼ばれるようになったとも伝えられてきました。このことから、目川は田楽発祥の地としても知られており、目川立場にあった田楽茶屋「元伊勢屋」の跡地には、今もその歴史を伝える石碑がたまたま残っています。

しかし、時代の流れとともに伝統は危機に直面します。目川立場にあった3軒



田楽茶屋「元伊勢屋」跡に設置されている「田楽発祥の地」を伝える石碑＝栗東市岡で

現在のほっこり庵は毎週群。

絶えかけた伝統の灯を再びともしたのが、地元のNPO法人「くらすむ滋賀」でした。元保存会のメンバーからレシビを継承し、24年に「ほっこり庵」を復活させました。伝統の味を守りつつ、現代風にアレンジされた目川田楽は、ヘルシーながらも食べ応えは抜群。

「田楽茶屋ほっこり庵」のホームページはこちら

の田楽茶屋は大正時代までに姿を消しましたが、その調理方法は地元の人々の手で大切に守られてきました。2008年には、地元有志による「めがわ田楽保存会」が当時の味を継承すべく「田楽茶屋 ほっこり庵」を開設しましたが、担い手不足により17年に惜しまれつつも閉鎖されました。

絶えかけた伝統の灯を再びともしたのが、地元のNPO法人「くらすむ滋賀」でした。元保存会のメンバーからレシビを継承し、24年に「ほっこり庵」を復活させました。伝統の味を守りつつ、現代風にアレンジされた目川田楽は、ヘルシーながらも食べ応えは抜群。

【アクセス情報】田楽茶屋 ほっこり庵 (栗東市岡) へはJR手原駅より徒歩15分の栗東市役所前から帝産バス栗東市役所循環線「岡」下車徒歩1分、JR草津駅東口から帝産バス栗東市役所循環線「岡」下車徒歩1分。

◇ (栗東市観光協会・北井友輔)