

しじみ飯

しじみ飯は天津の名物料理です。昭和（1926～1989年）初期から親しまれてきた料理で、小ぶりのシジミを飯、生姜、醤油で炊き上げたものです。

「釜」と呼ばれる伝統的な小さな鉄製の鍋で、すべての食材を調理して提供されます。昔は、薪ストーブでご飯を炊くための鍋として大きな釜を使っていました。釜ですべてを一緒に炊くことには、さまざまなメリットがあります。ご飯がアサリの塩気とうま味を吸収し、醤油のおかげで鍋の底にくっついてお焦げがきれいに焼けるのです。ご飯のお焦げが多少カリッとした食感を与え、小さく柔らかいシジミの風味が口の中に広がり、アクセントとなる生姜は鍋の中で熱を保ちます。

食事の際には、木のしゃもじを使い、鍋のご飯を器に盛って食べます。しじみ飯は、豆腐や漬物、その他の魚介類と一緒に定食の一品として提供されることが多いです。

しじみ飯は、天津市中心部の石山寺周辺で特に人気があります。この料理で伝統的に使用されているシジミは、琵琶湖や瀬田川上流域に生息するセタシジミと呼ばれる品種です。しじみ飯は郷土料理の主食とされており、肝臓に良いと考えられていることから、二日酔い対策に活用する人もいます。