

坂本蕎麦

数百年前より、坂本の町は延暦寺や日吉大社の玄関口として栄えてきました。また、小さなお寺が多く、保存状態の良い古い町並みが残ることでも知られています。商店街には、昔ながらの木造の町家が立ち並び、蕎麦などの特産品を売る店があります。

この地域の蕎麦との関わりは、お寺と同じくらいの歴史があります。延暦寺では僧侶が精進料理を食べており、蕎麦は古くから主食とされてきました。特に、断食などの修行の後の食事として重宝されていました。蕎麦打ちの技術が発達する以前は、蕎麦粉とお湯を単に混ぜて食べていました。江戸時代（1603～1867 年）には、延暦寺の僧侶が伝統的なそば打ちを始め、坂本の名物になりました。現在でも、お寺の祝いの中では坂本蕎麦が食べられています。

坂本蕎麦には複数の種類がありますが、ざる蕎麦であれ、もり蕎麦であれ、料理店は伝統的なレシピと地元の食材にこだわっています。琵琶湖の魚介類を使った蕎麦や、僧侶の昔の食べ方に合わせた精進料理もあります。

「鶴喜そば」は、延暦寺で料理を担当していた僧侶が 1716 年に始めた、坂本で最初の蕎麦屋です。地元の僧侶だけでなく、延暦寺や日吉大社、西教寺などへの巡礼者や参拝客にも蕎麦を振る舞うようになり、坂本の蕎麦の評判が確立しました。現在も延暦寺をはじめ、坂本の僧侶たちには鶴喜そばが提供されています。木造 2 階建ての伝統的な蕎麦屋の建物のバルコニーには、鶴の形をした切り絵が飾られています。築 130 年のこの建物は、大津の中心部から移築され、古い建物に取って代わりました。外観の保存状態が良いことから、国の登録有形文化財に指定されています。