

坂本蕎麥麵

數百年來，坂本町因作為通往延曆寺和日吉大社的門戶而繁榮興旺，這片地區也以眾多小寺和保存完好的古老小街區而聞名。商店街上古樸的傳統木造「町屋」（商人或工匠的住宅）鱗次櫛比，餐廳裡提供著當地特色料理，其中之一就是蕎麥麵。

這裡的蕎麥麵和寺廟一樣歷史悠久，自古以來就是延曆寺佛教僧侶食餐裡的主食，特別在斷食等苦修後能有這樣一餐尤為珍貴。在蕎麥麵製作技術成熟之前，人們只是簡單地在蕎麥粉中加入熱水攪拌食用。江戶時代（1603-1867），延曆寺的僧侶開始製作傳統蕎麥麵，坂本町也因此聞名。即使到了今天，人們在寺廟節慶場合也會吃坂本蕎麥麵。

坂本蕎麥麵的種類很多，無論冷麵或湯麵，餐廳都堅持選用當地食材，並按照傳統食譜製作，麵條既可搭配琵琶湖出產的湖鮮，也可像僧侶吃的「精進料理」（素食）一樣只配蔬菜。

「鶴喜蕎麥麵」是坂本第一家蕎麥麵店，由一名曾在延曆寺做飯的僧人於 1716 年創立。這裡不但接待當地僧侶，還首開先河地同時接待造訪延曆寺、日吉大社、西教寺等地的朝聖者和遊客，奠定了坂本蕎麥麵的良好聲譽。今天的鶴喜蕎麥麵仍然為延曆寺等坂本町各處的僧侶提供著服務，餐廳為傳統的二層木造建築，裝飾陽台的欄杆上點綴著許多鶴型木板雕刻。這座建築已經有 130 年歷史，從大津市中心遷來後便取代了以前的店面，由於外觀保存完好已成為國家登錄物質文化財產。