

蚬子饭

这道从昭和时代(1926-1989)早期就开始流行的美食是大津本地特色，用小个的蚬子、米饭、生姜和酱油烹调而成。

所有食材都放在一个被称为“釜”(Kama)的传统小铁锅里煮熟后一起食用。过去，人们把大釜作为饭锅，在烧柴的炉灶上煮饭。将所有食材都放到一起烹饪的好处颇多：米饭可以充分吸收蚬子的咸鲜味；加酱油后锅底就会有一层焦黄的锅巴，能带来微脆的口感；细小柔软的蚬子让味道更加鲜美；姜丝可增香提味；铁锅则能保温。

蚬子饭通常和豆腐、腌菜和其他湖鲜搭配为“定食”（套餐）供应。就餐时，用木勺将蚬子饭从饭锅里盛入碗中食用。

蚬子饭在大津市中心的石山寺一带特别受欢迎，传统上会使用原产于琵琶湖和濑田川上游的濑田蚬子来制作。蚬子饭通常是当地料理的主食，有时也被用于应对宿醉，因为人们认为蚬子对肝脏有益。