

財 政 事 情

『滋賀県基本構想 ～夢や希望に満ちた豊かさ実感・滋賀～』の実現に向けて



平成27年(2015年)11月

滋 賀 県

滋賀県の姿

(内の順位は、全都道府県中数値の大きい方からの順位です。)

総面積 4,017.38 k㎡ **38位**

(うち琵琶湖の面積 669.23 k㎡)

市町数 13市6町 (H22.3.21~)

*H26.10.1国土地理院「平成26年全国都道府県市区町村別面積調」



人口 1,410,777人 (H22.10.1現在)

28位

増加率 2.20% (対H17.10.1現在)

5位

世帯数 517,748世帯 (H22.10.1現在)

30位

増加率 8.04% (対H17.10.1現在)

3位

1世帯当たり人員 2.72人 (H22.10.1現在)

(2.88人 (H17.10.1現在))

*人口、世帯数は総務省統計局「平成22年国勢調査」

平成27年10月1日現在 (滋賀県統計課)

人口: 1,415,373人、世帯数: 558,145世帯

県民所得 311.6万円 (県民1人当たり)

5位

*内閣府「平成24年度県民経済計算年報」

実質経済成長率 Δ 1.1% (県内総生産 (生産側) 実質:連鎖方式)

36位

*内閣府「平成24年度県民経済計算年報」

県内総生産における第2次産業の占める割合 40.9%

1位

*内閣府「平成24年度県民経済計算年報」

表紙の写真

ふなずし <ふなずしをはじめとした琵琶湖の食文化はストーリー「琵琶湖とその水辺景観一祈りと暮らしの水遺産」を構成する文化財として、日本遺産に認定されています。>

ふなずしは、琵琶湖固有種のニゴロブナ等を塩蔵した後、米飯とともに漬け込んで発酵させた自然食品です。その起源は、奈良時代以前と言われ、現在のお寿司の原型という説もあります。

熟成の過程で乳酸菌による発酵が進み、酸性が維持されることで腐敗を防ぐため、長期間の保存が可能で、冷蔵庫など食品を保存する手段の無かった時代に、自然の力を巧みに利用した太古の人々の知恵の結晶と言えます。