

報告事項

「世界農業遺産認定に向けた滋賀県の取組について」

滋賀県農政水産部長 高橋 滝治郎

滋賀県農政水産部長の高橋でございます。
本日は何かとお忙しいところ、このように
たくさんの方々にお集まりいただきまして、
本当にありがとうございます。

私からは報告事項としまして、「世界農業
遺産認定に向けた滋賀県の取組」について御
説明させていただきます。

どうぞよろしく願いいたします。



まず、「世界農業遺産」って何？というこ
とですが、正式名称は、“Globally Important
Agricultural Heritage Systems”で、頭文
字をとって、通称「GIAHS (ジアス)」と言
います。このことは、私の説明の最後にま
た出てきますので、頭の片隅に残しておい
て頂けるとありがたいです。

この「世界農業遺産」とは？については、
このあとに御講演いただきます国連大学の
永田先生から詳しく御説明をお願いいた
いと存じます。

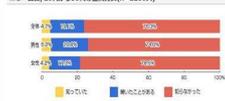
本日の知事挨拶にもありましたが「世界農業遺産」とは、どのようなものな
のか、なぜ滋賀県が取り組むのか、取組にどのような意義があるのかといった
点をまず知っていただきたいと思えます。

「世界農業遺産」の認知度は、全国の調査でもまだまだ低く、「5%」という
数字が出ております。これから皆様と一緒にPRして参りたいと思
っております。来年には県民の皆様へアンケート調査を行おうと考えてま
して、その際には「知っている」と言っていただけの方が、今よりぐん
と増えるように頑張っていきたいと思えます。

「世界農業遺産」ご存知ですか？

○正式な名称は“Globally Important Agricultural Heritage Systems” 通称「GIAHS(ジアス)」といます

■Q6. あなたは、世界農業遺産を知っていましたか？
※第一回/20代から50代の全国調査(n=1,200人)



○世界農業遺産は、社会や環境に適応しながら、何世代にもわたり形づくられてきた農業上の土地利用、伝統的な農業と、それに関わって育まれてきた文化、景観、生物多様性などが一体となった世界的に重要な農業システムを国連食糧農業機関(FAO)が認定する仕組み。

滋賀県では、今年PR活動を行い、来年度には県民の皆様へ調査を行いたいと思っています！

・国内では、ライフメディアのリサーチバンクによると、平成27年(2015年)4月に行った全国20代~50代の男女1200人から聞き取った調査で、世界農業遺産を知っていた人は5%程度。

詳しくは、このあとの永田様の御講演で〜2

会場にお越しの方の多くは、この「環境こだわり農産物」の認証マーク(図左下)を既に御承知の事だと思います。

滋賀県では、全国に先駆けて化学合成農薬や化学合肥料の使用量を通常5割以下に抑えるなど、琵琶湖を守る取組の一つとして「環境こだわり農業」に取り組んできました。

その経過ですが、平成16年度から、全国で初めて県独自の「環境農業直接支払制度」を立ちあげました。そして今では、その取組面積が、全国で第1位となっています。

「環境こだわり農産物」の栽培面積ですが、平成13年度から始まり、右肩上がりです。

もちろんこれは、農家の皆様方が農薬を使わない除草作業等々に御苦労いただくなど、環境にこだわって琵琶湖を守り、そして安全・安心なお米作りを汗を出していただいているおかげだと思っています。

琵琶湖と共生する取組の一つとして、「魚のゆりかご水田プロジェクト」も同様です。

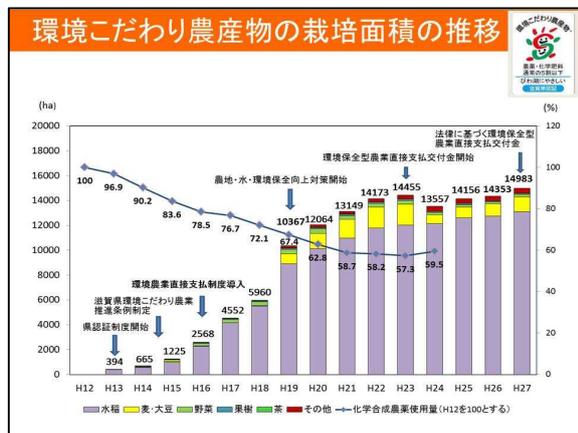
かつての琵琶湖では、たくさんの魚たちが春になると産卵のために湖岸へと押し寄せ、それが、まるで島のように見えたことから“うおじま”と呼ばれていました。そして、この魚たちが田んぼに遡上して産卵し、再び琵琶

「環境こだわり農産物」の認証

- 化学合成農薬と化学肥料の使用量を通常5割以下に削減し、琵琶湖と周辺環境への負荷を削減する技術で栽培された農産物を県が「環境こだわり農産物」として認証する制度。
- 認証された農産物には県の認証マークを貼付して出荷・販売できる。

「環境こだわり農産物」に対する滋賀県の取組

- 平成16～20年度**
環境農業直接支払い(県独自制度)
※H19～20は経過措置
県レベルでは全国初
- 平成19～23年度**
世代をつなぐ農村まるごと保全向上対策(国制度)
国1/2 県1/4 市町1/4の負担による支援
- 平成23～26年度**
環境保全型農業直接支払交付金(国制度)
H24年度は県独自措置を併用
- 平成27年度～**
(法律に基づく)環境保全型農業直接支払交付金
取組面積は全国第1位



魚のゆりかご水田プロジェクト

湖魚が産卵・成育できる水田環境を取り戻そう! (“うおじま”再生)

琵琶湖周辺の田んぼ環境 昭和40年代から現在にかけて 魚のゆりかご水田プロジェクト

○は早整備により、生産性の向上や農業経営の改善が図られました。
○一方で、乾田化のために水路を深し、ため、魚が田んぼに遡上しにくくなりました。

○「世代をつなぐ農村まるごと保全向上対策」などを活用し、魚のゆりかご水田プロジェクトに取り組み、農業生産性を維持しながら、魚が産卵・成育できる水田環境を取り戻します。

湖岸の田んぼと魚の関係

田んぼの整備により、魚の産卵・成育に有利な環境が実現しました。

○陸田湖・田んぼの間に自由な行き来が実現しました。
○排水路の整備に伴い、陸田湖・水田が分離されました。
○魚道の設置により、水位が調整された田んぼの高さまで上がり、湖魚が田んぼに産卵・成育することができました。

湖へ戻っていく風景が見られました。しかしながらその後、利便性を高めるための湖辺整備が行われ、農作業の効率化や合理化が図られた一方で、昔からの琵琶湖と田んぼのつながりがなくなってしまいました。

「魚のゆりかご水田プロジェクト」はそうしたつながりをもう一度復活させ、田んぼに生きものや人の賑わいをもたらすことにつながっています。今では琵琶湖湖畔の多くの地域でこの取り組みが広がってきています。

そしてこの取組が、持続可能な取組になるよう「魚のゆりかご水田」で生産されたお米を「魚のゆりかご水田米」として、名称やロゴマークの商標登録を行うなどブランド化を進めています。もちろん、そのお米は減肥料・減農薬で小さな魚にもやさしい環境こだわり栽培です。

魚のゆりかご水田米

田んぼへ上った魚たちが産卵し、ふ化した稚魚がそこで成長して、琵琶湖へ戻っていく。こうした魚にやさしい田んぼでつくられたお米です。





- ・「魚のゆりかご水田米」として商標登録（H18.7.7）
- ・ロゴマークを商標登録（H21.2.7）



環境こだわり農産物

“食べることで「琵琶湖を守る！」”

次に、琵琶湖漁業に目を向けてみますと、その歴史はかなり古く、琵琶湖では、水田稲作が行われる前の縄文時代から漁業が行われてきました。その後、弥生時代になって水田稲作が発達し、フナやコイなどにとって餌となるプランクトンが豊富で快適な環境の水田が魚たちにとって恰好の産卵場所になりました。「魚のゆりかご水田」の誕生はこの時代からと考えられています。

“獲りつくさない” 持続可能な”琵琶湖の伝統漁業” 待ちの漁業(半農半漁)

小型定置網(えり)漁業




主な漁獲物 アユ、フナ、ホンモロコ
主な漁期 8月下旬から11月中旬を除く
ほほ周年

ヤナ



タツベ



湖辺域の農民は、水田や水路に遡上してきた魚を「もんどり」などで獲る仕掛けを始めました。そして、この「おかずとり」と呼ばれる漁をしながら農業を行う、半農半漁の生活が行われてきました。“エリ”や“タツベ”など琵琶湖で行われている伝統的な漁法の多くは、このように人が魚を追いか

“獲りつくさない” 持続可能な”琵琶湖の伝統漁業”

追いさで網漁業




主な漁獲物 アユ
主な漁期 3月から6月頃

あゆ沖すくい網漁業




主な漁獲物 アユ
主な漁期 6月1日から7月31日
(滋賀県漁業調整規則)

けて捕まえるのではなく、魚がやってくるのをじっと待つという「待ちの漁法」で、資源を獲り尽くさない持続可能な琵琶湖漁業が発達してきました。

その他にも、琵琶湖では古くから水域や季節に応じて、様々な漁法によって漁業が営まれてきました。中でも「追いさで漁」や「あゆの沖すくい網漁」などのように、琵琶湖独特の漁法もあります。

こうした伝統的な漁業を行うなかで、琵琶湖の固有種を活かした様々な湖魚料理が食されてきました。このようにたくさんの料理があるのも琵琶湖ならではののではないのでしょうか。

最近では「琵琶湖八珍」として、湖魚料理をPRしています。持続可能な捕り尽くさない琵琶湖の伝統漁業と食のコラボレーション。どちらも、世界に誇れるものだと考えています。こうした「水と食文化」は“祈りと暮らしの水遺産”として日本遺産にも認定されているところです。



それでは、なぜ滋賀県が「世界農業遺産」を目指しているかです。これまでの説明のように、琵琶湖と共生する環境に配慮した本県独自の農林水産業システムは、国内はもちろん世界に誇れるものであると考えています。しかし、国内でも十分に知られていない現状です。そして、農山漁村においては、高齢化が進み、農業では土地持ち非農家が増加し、滋賀の地域資源や生物多様性などの維持が懸念されている状況にあります。

こうした状況を打開するための方策の一つがこの「世界農業遺産」です。この認定に向けた取組を通じて、県産農林水産物の安全・安心のPRやブランド力の向上を図るとともに、生産者

◆なぜ、滋賀県は「世界農業遺産」を目指しているのでしょうか？

- 滋賀県では、これまで全国に先駆けて環境こだわり農業や生きものを育む水田の取り組み（魚のゆりかご水田）など、琵琶湖と共生する環境との調和に配慮した本県独自の農業を行ってきました。
- しかし、これらの農業システムがまだまだ十分に評価されていない現状にあります。
- また、高齢化や土地持ち非農家の増加により、これからの農業技術や地域資源、生物多様性の維持が懸念されています。

◆なぜ、滋賀県は「世界農業遺産」を目指しているのでしょうか？

- 認定に向けた取組を通じて、県産農林水産物の安全・安心のPRや、ブランド力の向上を図るとともに、生産者をはじめ全ての県民の方々が本県の農林水産業の価値に気づき、自信と誇りを持つきっかけとしたい。

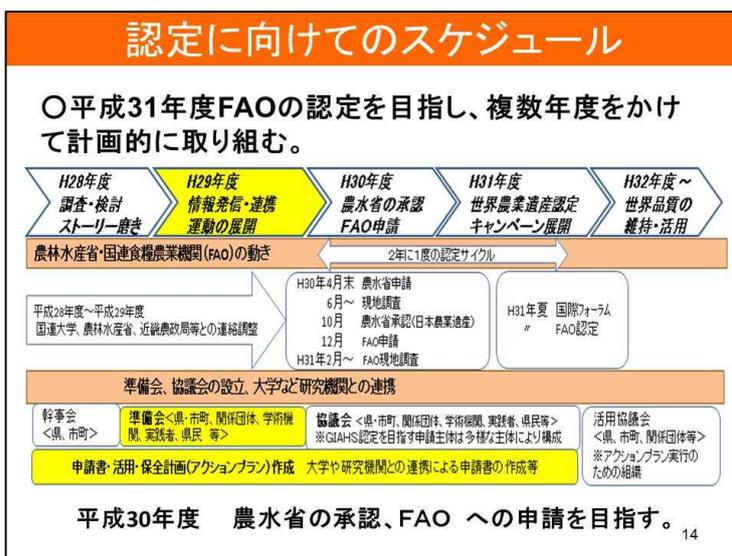
「世界農業遺産」認定をきっかけとして、本県の農山漁村の活性化を図り、農林水産業を健全な姿で次世代に引き継ぐことを目指したい!

をはじめ、全ての県民の皆様が本県の農林水産業の価値に気付いていただき、自信と誇りをもっていただく、そのようなきっかけにしたいと思っています。そして地域の活性化につなげ、湖国の農林水産業を健全な形で次の世代にしっかりと引き継いでいきたいと考えています。

認定に向けたスケジュールですが、平成31年度の国連食糧農業機関（FAO）の認定を目指します。もちろん認定がゴールではありません。その後もこの認定をどのように活かしていくのか、どのように地域活性化につなげていくのか、皆様と一緒に知恵を出して考えていきたいと思ひます。既に国内で認定された地域では、認定をきっかけに地域の活性化につなげている事例の報告も多くあります。

今年度は、申請にあたってのストーリーづくりが重要であることから、大学と連携したプロジェクト推進会議を設置し、申請内容の検討を進めているところです。

さらに去る9月15日には、国連食糧農業機関（FAO）への申請主体となる協議会の設置に向けた準備会を立ち上げ、本日も多数参加いただいている県内19市町の皆さんや県内の農林漁業関係団体等々の方々と一丸となって認定に向かっていくことを確認したところです。



認定申請にあたっては、県民の皆様の大きな機運の盛り上がりが必要な要素となります。滋賀の農林水産業をもっと活気づかせていくためには、消費者の皆様や企業の皆様、次世代を担う高校生や大学生など多くの方々とも共に取り組んでいきたいと考えています。

今日お配りした資料の中に「会員大募集」のチラシを同封させていただいております。ぜひ、活動の輪、ネットワークを広げ、みんなで力を合わせて、この滋賀の地から「世界農業遺産」を目指しましょう。

こちらの絵は、滋賀県の地図の上に、水源の森から琵琶湖へとつながる様々な活動の写真を紹介しています。

会員大募集！

年会費
入会費
無料

琵琶湖と共生する活動のネットワークを広げよう

滋賀の農林水産業を次世代へ継承しよう

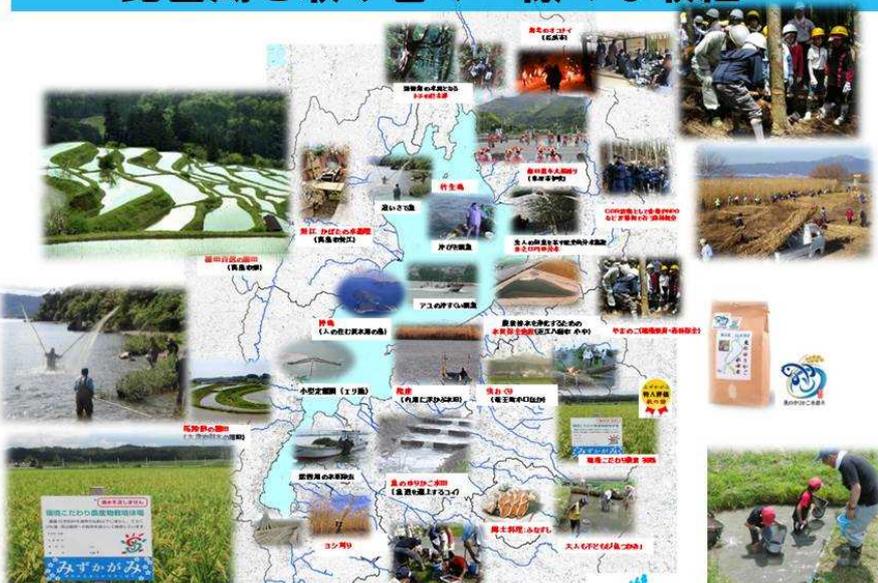
みんなで滋賀から世界農業遺産を創ろう

お問い合わせはコチラ
「琵琶湖と共生する滋賀の農林水産業推進協議会」
 設立準備会 事務局

滋賀県 農政水産部 農政課 世界農業遺産推進係
 住所：滋賀県大津市京町四丁目1-1
 TEL：077-528-3825
 FAX：077-528-4880
 E-mail：shiga_giahs@pref.shiga.lg.jp
http://www.pref.shiga.lg.jp/g/nose/shiga_giahs.html



水源の森から琵琶湖へ ～琵琶湖を取り巻く“様々な取組”～



“琵琶湖”と共生する「滋賀の農林水産業」
「世界農業遺産」認定を目指した取組

琵琶湖を取り巻く山々では、森を守る活動が行われています。山々からは大小約 460 本の河川が琵琶湖に注ぎ込み、その周りで環境こだわり農業が行われ、湖辺では魚のゆりかご水田など生物多様性に配慮した水田づくりが行われています。また琵琶湖では先程紹介した持続可能な漁業が行われています。周囲を取り巻く山々が琵琶湖の水源となり、ひとつの小宇宙を形成しています。おそらくこのような特徴を持つ地域は、滋賀県の他には無いのではないのでしょうか。

次の絵は、「琵琶湖と共生する滋賀の農林水産業」について、現段階でのイメージをまとめたものですが、まだまだ途中段階ですので、今後も皆様方からの御意見をいただきながらストーリーを作っていきたいと考えています。

琵琶湖と共生する滋賀の農林水産業のイメージ（案）



滋賀県は御覧のとおり、中央に琵琶湖があり、その周りに田んぼが広がり、さらにその外側を森林が取り囲む形ですが、まず森林は、水源涵養、洪水防止、河川環境保全、木材供給など、人々の生業や暮らしを成り立たせる上で、重要な役割を担っています。かつては、山が荒廃して各地で洪水が頻発した歴史もありますが、現在は多くの方々が山を保全する活動に参加していただくなどして緑が回復され、洪水も抑制され、森林の持つ機能が維持されていると思います。そして、この水源涵養や森林の保水力が、農業にも大きな役割を持っていますし、琵琶湖の魚でアユやピワマスは、河川で産卵しますので、森林から流れ出る河川の水質の環境の保全が、琵琶湖の漁業資源の維持にもつながっています。

次に農業ですが、古来より琵琶湖などへの環境負荷の低い農業生産を続けながら、近江はもちろんのこと京の都の食材をも支えてきました。しかし、河川の流量が乏しく、恒常的な水不足に悩まされてきたこともあり、左下の写真にもあるように、長年にわたる人々の英知の結集により水利システムを構築し、水の有効利用に努めてきた歴史があります。また、戦後の高度経済成長によって琵琶湖の汚染を招いた歴史もありますが、現在では、その反省を踏まえ環境

こだわり農業や濁水の流出防止、畜産の分野では、家畜ふん堆肥の循環利用等により、農業・畜産業と水質保全・生物多様性を両立するスタイルに回帰しつつあります。

さらに、田んぼという二次的な自然は、多くの生きものを育む場でもあります。湖辺地域では、古来の「魚のゆりかご水田」を再生させる取組も行われ、これが漁業資源の維持にも寄与しているところです。

また、伝統野菜の生産や漬物等への加工についても、システムの一環として挙げられるのではないかと考えています。

そして水産業です。農業の傍ら人々は湖辺に近づく湖魚を狙い、「おかずとり」と呼ばれる漁法を展開してきました。魚の習性を踏まえまして、エリ、ヤナ、刺し網など、伝統的な「待ちの漁業」を行い、琵琶湖の資源を獲り尽くさない持続可能な漁法として発展、継承させてきました。

これらの生業で得た湖魚と米の融合によりまして、フナズシなどナレズシを中心とした食文化が発達してきました。湖魚を、保存食として各家庭で漬け込むスタイルは、湖辺地域のみならず行商により中・上流域へももたらされ、湖辺部だけでなく、県全域に広まっていきました。

こういった食文化をベースにして、滋賀県では、地域の営みや人々の絆が発展してきました。図右上の循環のサイクルにあるとおり、恒常的な水不足から水を大切にする意識が生まれ、水に感謝する祭礼など伝統文化が継承され、「ゆい」の精神など助け合いや地域の結束力の強化につながりました。そして頻繁に起こる水不足においても地域内の連携が図られ、水利施設の共同管理や川普請などの継承につながり、さらに水を大切にする意識が広がるというサイクルで、人々が連携し、地域を守り発展させてきたということが言えるのではないのでしょうか。この部分は、非常に滋賀らしく、滋賀県の寄り合いの数は、全国第一位との統計もあるところです。そして、この地域の結束力が、下流への配慮や、力強い農林水産業の営みにつながり、先駆的な、集落営農や環境こだわり農業という形で、「琵琶湖と共生する農林水産業」の維持・継続に大きく貢献してきたと考えています。

このように琵琶湖を取り巻く農林水産業および農山漁村は、多様な生物と近畿の1,450万人の生命の源である琵琶湖と共生しながら、地域の発展の基となる食の生産を担ってきました。このことは、既に世界のモデルになっており、例えば、世界湖沼会議の開催や中国の湖南省にある湖、洞庭湖の湖辺農業への技術支援などとして結実しているところです。

以上、現段階での案ではこのような形ですが、先ほど申し上げた通り、今後も皆様から御意見をいただきながら、ストーリーを作っていくのでよろしくをお願いします。

「世界農業遺産」の認定をめざして様々な県内の活動やストーリーの素材となるものを“Facebook”で配信しています。

お手元にお配りしましたパンフレットにQRコードを添付しておりますので、ぜひ、皆様も御覧いただき、「いいね！」をお願いします。



繰り返しになりますが、琵琶湖と共に育まれてきた滋賀県独自の農林水産業と文化、景観、生物多様性などを全国に発信し、多くの皆様とともに、「世界農業遺産」の認定と、次世代につながる滋賀の農林水産業を目指していきましょう。



最後にですが、冒頭申し上げました「世界農業遺産」はジアスです。

「G・I・A・H・S」

そして私達の滋賀は、

「S・H・I・G・A」

文字を並べ替えますと、滋賀がジアスになります。(会場から拍手)

これは、きっと「滋賀」と「世界農業遺産」が強く結ばれている証ではないかと思うのは考えすぎでしょうか。

(笑)



それはともかく、滋賀の農林水産業と農山漁村の活性化のために、一生懸命取り組みますので、皆様方もぜひ、御協力、御支援を申し上げまして私からの報告とさせていただきます。御静聴ありがとうございました。