

## 「食文化の視点」

### 琵琶湖と共生する滋賀の発酵文化

滋賀大学名誉教授・京都華頂大学教授 堀越 昌子 氏

食文化の視点から、滋賀の「世界農業遺産」として、どのような特徴があるかについてお話をさせていただきます。

先程からの報告にもありますように、滋賀の食文化の大きな特徴として、発酵技術が非常に優れている点を強調しても良いかと思えます。

世界のいたる所に発酵食品はありますが、とりわけ日本を含むアジアモンスーン地帯は発酵食品の宝庫です。温暖湿潤な気候によって、世界屈指の稲作地帯が広がっています。その稲作地帯には、非常に豊かな水産資源があり、世界の淡水魚の半分がこの地帯にあると言われています。この米と魚は、アジアモンスーン地域の代名詞になるくらいで、魚中心の食生活が形成されていると言えます。

世界には、お米を使うナレズシもありますし、お米以外のものを使うものもたくさんあります。その中で、アジアモンスーン地域のナレズシは、お米と魚、特に淡水魚との組み合わせが非常に多く、琵琶湖周辺でも形成されています。

先程の話では、日本のふなずしが独自に発達しているというお話でしたが、私も中国の南部からタイ、ラオス、ベトナム、カンボジアなどを回りました。共通した文化ではありますが、米との結びつきで特に米をたくさん使うという意

世界農業遺産認定をめざす「レポート」

#### 4. 食文化の視点

#### 琵琶湖と共生する滋賀の発酵文化

堀越昌子

#### アジアの風土

アジアモンスーン地域

温暖湿潤な気候

世界屈指の稲作地帯

豊富な水産資源

主食＝コメ

副食＝魚

“コメと魚”中心の食生活

#### 淡水魚食文化とナレズシ文化

琵琶湖の湖魚をなれずしに  
米・魚の文化と発酵食品  
米と魚の組み合わせ  
滋賀のナレズシの多彩さ、ユニークさ

- 琵琶湖の淡水魚を豊富なお米を使ってナレズシにする。
- 琵琶湖漁業と湖畔の暮らしが伝統的保存法を生む。

味では、琵琶湖周辺のナレズシに特徴があるかなと思います。琵琶湖漁業の成果物と農村・農業の成果物であるお米が結びついているということ。クリーク地帯のお話もありましたが、魚が自然と田んぼにのぼってきて、その魚とお米を漬けてふなずしにするということで、そういった条件もあり、琵琶湖漁業と湖辺の暮らしが伝統的なナレズシ文化の形成に有効であり、発酵技術の向上につながっていると思います。

御覧の写真の「ふなずし漬け」は竜王町での様子ですが、ふなずしが好きなご家庭では、庶民の発酵技術としてふなずしが漬けられています。今でも琵琶湖周辺の稲作地帯では、このようにふなずし漬けの技術が広がっています。

「ウグイを漬ける」様子は南浜で撮らせていただいたものです。フナだけではなく、ウグイもハスもどんな魚でも漬けておられます。

タイ、カンボジア、ラオス、韓国にも魚の発酵食品があります。特に日本の場合は、ナレズシが中心になっていますが、熱帯・亜熱帯では魚醤や塩辛が多様です。魚の発酵食品の文化は、稲作地帯に広く広まっています。これを確認しておきたいと思います。

その中で滋賀のナレズシにどのような特徴があるのかですが、8点にまとめてみました。1点目は、基本として稲作文化圏に広まったアジアモンスーン圏の特徴を持っているということです。



ふなずし漬け



ウグイを漬ける

### タイ・カンボジア・ラオス・韓国の魚発酵食

<b>タイ</b>	ナンフラー：魚醤 パーソム：ナレズシ フラ・ラー：魚塩辛
<b>カンボジア</b>	タクトレイ：魚醤 フラホック：ナレズシ
<b>ラオス</b>	ナンフラー：魚醤 ソムバー：ナレズシ パチェーク：魚塩辛
<b>韓国</b>	魚介類の塩辛

### 滋賀のナレズシの特徴

- (1) アジアモンスーン圏の特徴
- (2) 多様な淡水魚ナレズシの存在
- (3) 稲作と結びついたナレズシの歴史（水田で産卵）
- (4) 行事と結びついたナレズシ（正月、オコナイ）
- (5) 神饌として、直会のご馳走として登場する
- (6) 人呼びのご馳走である（祭り、お盆、結婚式）
- (7) 土産、贈答品として使われる
- (8) 保存食、滋養食として愛されている

2点目は、滋賀県は特にふなずしが有名ですが、ウグイ、ハス、ドジョウ、コイまで漬けてしまうということ。もちろん、メコン川流域でも見られますが、多様な淡水魚ナレズシが存在するという事です。

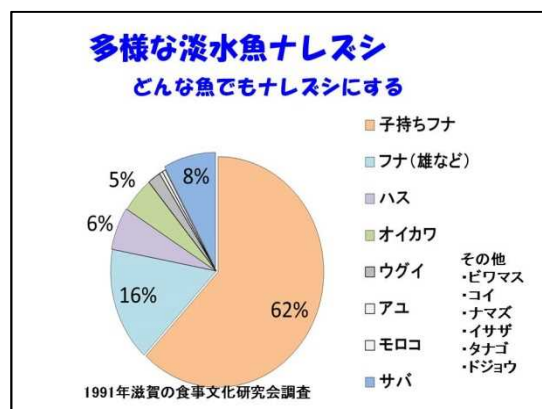
3点目、魚のゆりかご水田の話もありましたが、水田で産卵するという事で、稲作と密接に結びついています。魚が自分の生活のサイクルの中に水田を組み込んでいるということが本当に素晴らしい事だと思います。このように琵琶湖と水田が結びついた歴史が形成されているということです。

4点目と5点目ですが、特に滋賀県の場合、大切な行事の時には必ずナレズシが出てきます。お正月やおコナイさんには、ナレズシが絶対に無くてはならないものです。タイやラオスなど東南アジアにもそういった所もありますが、滋賀県ほど行事と深く結びついたナレズシではありません。とりわけお宮さんの行事の神饌としてナレズシが出てきますし、直会（なおらい）のご馳走としても出てくるのが滋賀県の大きな特徴です。

6点目と7点目ですが、人呼びのご馳走になっているということです。お祭り、お盆、結婚式、そういう時に登場する滋賀県における一番のおもてなしのご馳走になっています。また、お土産や贈答品としても、自分の所で漬けたふなずしを持っていくのも滋賀県の特徴です。

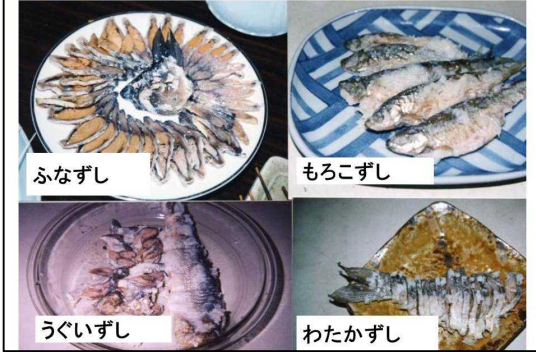
8点目は基本的なことですが、琵琶湖の幸を、すぐに腐ってしまう魚を発酵させて1年中持たせて、食べたいときに食べられるように保存しておく保存食として、また滋養食として愛されています。

このようなナレズシですが、どんな魚が漬けられているかを調べてみました。圧倒的に子持ちフナが多く、ハス、オイカワ、ウグイ、アユ、モロコなどがあります。湖北、朽木にはサバのナレズシも残っています。その他、大きなものも、小さなものも、骨の硬いもの、柔らかいもの何でも漬けることができます。

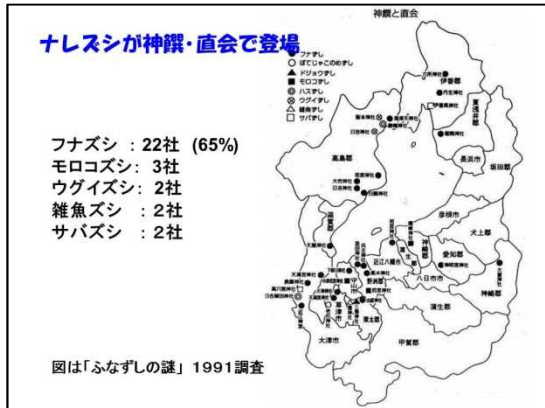


特にワタカは煮ても焼いてもそれほど美味しくないので、ナレズシに漬けると小骨が溶けて本当に美味しくなります。ウグイもそうですね。コイは骨を除いてから3枚におろして“こいずし”にする。また、高時川流域では、“あゆずし”が有名です。“おいかわずし(めずし)”は、野洲、近江八幡、安土あたりで、お盆に必ず食べるご馳走です。このように多様な文化があります。

**多様な滋賀の淡水魚ナレスシ**



ナレズシが神饌・直会で登場しますが、圧倒的にふなずしが多いです。22社、約65%でふなずしが出てきますが、その他にも“どじょうずし”や“なまずずし”が出てくるところもあります。安土の“めずし”のように、この日に食べるという日を設定して前もってナレズシが漬けられることが多いです。南浜では、ビワマスの“こけらずし”というものが漬けられます。



**マキ/地内浜の唐崎神社**  
 七月のお祭りにハスズシを食べる



**ナマスズシ・ドジョウスシ**



特に人呼びのご馳走、土産、保存食という形で、どういう所でナレズシが漬けられているかですが、今は少し減ってきていますが、琵琶湖周辺、農村地帯を含めて山村近くでもナレズシを漬けてい

**すしきり神事**

豊作を祈る神事



守山市幸津川

草津市津田江



田にのぼってくる鮒を  
 田で穫れた米で漬ける

半農半漁の暮らしが  
 米と魚の融合を生む

**安土・お盆のめずし**

お墓参り、藪入りに家族が集まるので、1週間前に漬ける。メズシを食べないとお盆を迎えた気がしない。



**南浜・正月や結婚式に**

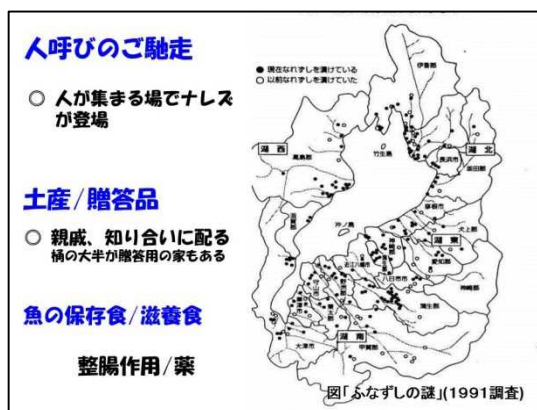


長浜市南浜では正月、結婚式、人呼びの日に合わせて漬ける。ビワマスを塩切りし、お米に生姜と麴をふって40日間漬ける

る実績です。これは本当にすごい事だ  
と思います。

特に高齢の方の体験率が高いですが、  
多様なナレズシを滋賀県民は愛してい  
るということがこのグラフからわかる  
と思います。

世界農業遺産として、どのようなと  
ころを強調できるかですが、琵琶湖周辺で、  
淡水魚を利用する文化が非常に高度に  
発達していることです。また、ナレズシ  
類は、アジアモンスーン圏のナレズシと  
して基本的な特徴は同じですが、滋賀独  
自の発展をしてきたということです。そ  
して、人々が発酵技術を持ち、継承され  
てきたということで、最近では商業ベ  
ースでの生産も多くなってきていますが、  
それぞれの発酵技術を持っており、非常  
に素晴らしいことだと思います。あと、  
文化的な面として保存食、滋養食だけ  
ではなく、儀礼食、贈答品としてナレズシ  
が多様な顔を持ち、地域の暮らしと密接  
に繋がっているということです。伝統行  
事の中でこれだけ大切にされ、人々の集  
まる所に必ず「なれずし」が登場する文  
化は、世界のなかでも本当に注目される  
ことではないかなと思います。御静聴ありがとうございました。



### 世界農業遺産としての価値は？

- 琵琶湖周辺で、淡水魚利用文化が高度に発達した。
- ナレズシ類は、アジアモンスーン圏ナレズシとして基本的特徴を持つが、滋賀独自の発展をしてきた。
- 人々が発酵技術を持ち、継承されてきた。
- 滋賀のナレズシは保存食、滋養食、儀礼食、贈答品として多様な顔を持ち、地域の暮らしと密接に繋がっている。
- 伝統行事の中で登場する「なれずし」がとりわけ多いことは、世界のなかでも注目される。

### 堀越 昌子 氏 (滋賀大学名誉教授・京都華頂大学教授)

◇1946年 滋賀県生まれ

◇京都大学大学院農学研究科修士課程修了。農学博士。

◇滋賀大学名誉教授、2012年より京都華頂大学現代家政学部教授。

◇専門は食品学、食文化、滋賀の伝統食、アジアの伝統食の研究に携わる。

◇主な著書は共著で「ふなずしの謎」、「つくってみよう滋賀の味」、「食べ伝えよう滋賀の食材」(サンライズ出版)ほか。『食の文化フォーラム27・伝統食の未来』分担執筆(ドメス出版)など。

## 「行政の視点」

### 滋賀の食文化「ふなずし」の魅力を語る！～行政の視点～

滋賀県農政水産部水産課課長補佐 酒井 明久 氏

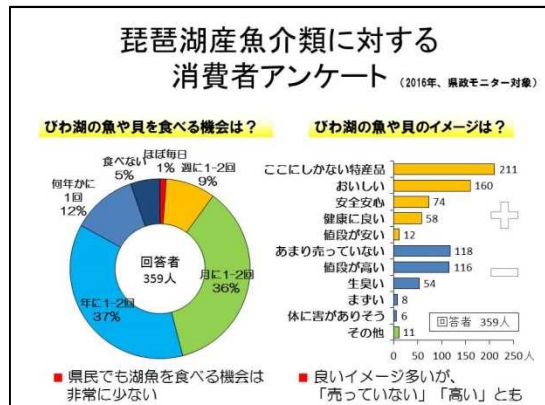
水産課の酒井と申します。よろしくお願いたします。本日のシンポジウムは、「ふなずし」の魅力を語るというテーマですが、私自身も「ふなずし」の魅力にとりつかれた1人でございまして、20年以上「ふなずし」を漬けておりますし、また生のフナが手に入りますと、写真にありますように炊いて食べたり、お刺身にして食べたりと、すごく楽しんでます。今日は、個人のお話ではなく、行政の視点から、フナに限らず琵琶湖の魚の魅力を皆様にお伝えするための行政の取組について御紹介させていただきます。



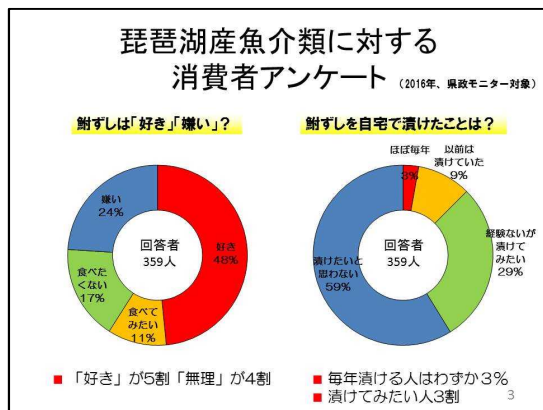
まず、皆さんの日常の食事の中で、どれぐらいびわ湖の魚が食べられているのかですが、今年度にアンケートを実施しましたので、御紹介します。

まず、「食べる機会がどれぐらいありますか？」ですが、ほぼ毎日、わずか1%でした。週に1～2回という方を併せても10%だけなんです。月に1～2回を併せても半分にも満たなく、年に1～2回、何年かに1回、中には全く食べないという方もおられました。この結果については少し残念だと思っています。

なぜ、湖魚があまり食卓に出てこないのか、その理由を考えてみたいと思います。「びわ湖の魚や貝のイメージはどうですか？」という質問ですが、プラスとマイナスのイメージに分けて集計してみました。決して、まずいとか嫌いとかいう理由で食べないということではなさそうです。むしろここにしか無い特産品とか美味しい、安全・安心、健康に良いなど、プラスのイメージを持っています。だけど、ふだんは食べない。おそらく、あまり売ってないとか、割高感があって、湖魚を使っていただけないのかなと感じています。

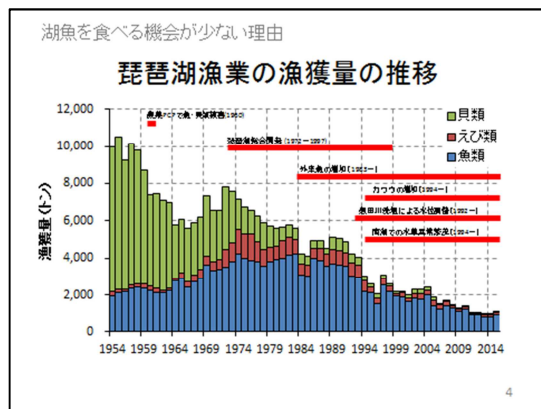


今日のテーマであります「ふなずし」についての質問も設けていました。好きですか？嫌いですか？ですが、嫌い、食べたくない、ふなずしは無理という方は4割おられました。こういう方に好きになってくださいというのは、難しいと思いますが、御家庭で漬けていますか？と尋ねましたら、毎年漬けている方はわずか3%でした。もう止めてしまったとか、漬けてみたいという方が、4割ほどおられました。なかなか漬けてたくても漬けれない方がたくさんいらっしゃるんだなと感じました。

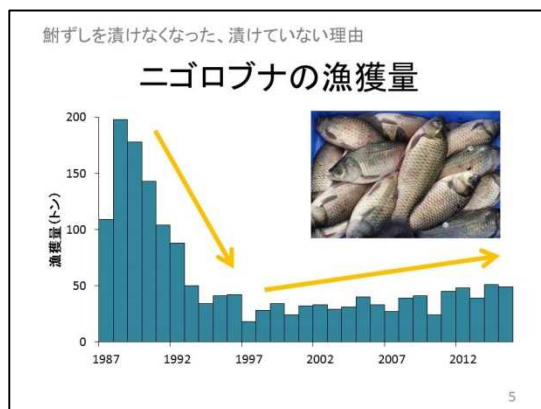


なぜ、食卓に上ってこないのか、売ってないね、ちょっと高いね、その理由のひとつとして、やはり漁獲量が減り続けているということがあります。

ここに60年間ほどの琵琶湖の漁獲量の推移をグラフに表していますが、見て明らかなように、ずっと減り続けています。堀様のお話にもありましたように、琵琶湖総合開発で、田んぼと琵琶湖を魚が行き来できなくなったこともありますし、フナやモロコにとって大切な産卵場所、稚魚の育つ場所になります琵琶湖岸にたくさんあったヨシ原が無くなったこと、外来魚が増えたりカワウが増えたり、特に南湖では最近、水草が異常に繁茂してしまって環境が悪くなっているなど、色々な原因が重なって、漁獲量の減少に繋がってきていると考えています。



この中で、ニゴロブナの漁獲量だけ抜き出してみました。1980年代の終わりから1990年代の始めにかけて、急激に漁獲量が落ち込みました。これと共にフナの値段も上がりましたし、なかなか手に入らないという状況になりました。おそらくこのことが、なかなか御家庭でも漬けれられないという理由になったと思われます。



湖魚の魅力ができるだけ多くの人に  
お伝えするために、県としては、この2  
つの施策を行っています。1つは、安定  
的に供給できるよう琵琶湖の魚を増や  
す、あるいは漁師さんを確保すること  
です。それから、湖魚を皆さんにもっと食  
べていただけるように、家庭でも飲食店  
でも利用していただけるようにPRをし  
ています。

**湖魚の魅力  
多くの人に伝えるために  
＜施策の方向＞**

<p><b>安定供給</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 水産資源を増やす</li> <li>▶ 漁業後継者の確保</li> </ul>	<p><b>需要拡大</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 家庭での消費拡大</li> <li>▶ 飲食店での利用拡大</li> </ul>
---	--

6

魚を増やすためには、田んぼにニゴロ  
ブナの稚魚を放流し、そこでミジンコを  
食べて大きくなった稚魚を琵琶湖に放  
してあげたり、池でもう少し大きくな  
ったものを琵琶湖の沖合に放流してあげ  
るといった作業を毎年やっています。併  
せて1,000万尾というたくさんの稚魚  
を琵琶湖に放流しています。また、漁師  
さん達は、フナを取り過ぎて減らさな  
いように、22cm以下のニゴロブナは獲ら  
ないようにしていますし、獲っても値段の  
安い時期には獲らないようにしていま  
す。

水産資源を増やすために(1)  
**ニゴロブナ資源の増殖と管理**


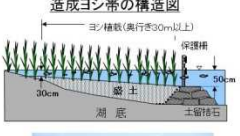



稚魚の放流による増殖

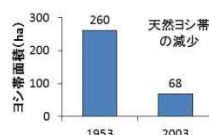

7

琵琶湖総合開発で琵琶湖の沿岸にあ  
ったヨシ帯も大きく減りました。それを  
増やす取組も一生懸命やっています。

水産資源を増やすために(2)  
**産卵繁殖場(ヨシ帯)の整備**

ヨシ帯は、フナなどの在来魚が産  
卵し、仔魚が育つ大切な場所


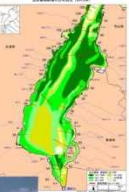



これまでに30ha造成

8



南湖では、ほぼ全面を水草が繁茂する  
状況になってきています。中には水面ま  
でビッシリと水草が生えてしまい、そう  
いう場所では、水の流れが滞り環境も悪  
くなります。そういった環境を改善する  
ために、漁業者の皆様にも協力をいただ  
いて、水草を刈り取るという作業もして  
います。

水産資源を増やすために(3)  
**水草刈取りによる漁場環境の改善**

水草の異常繁茂により、  
◆ 流れの停滞  
◆ 泥の堆積  
◆ 湖底の低酸素化

南湖のほぼ全面に  
水草が繁茂  
(水資源機構HPから引用)

9

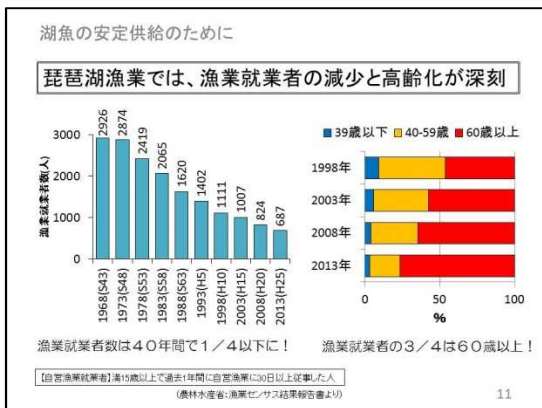
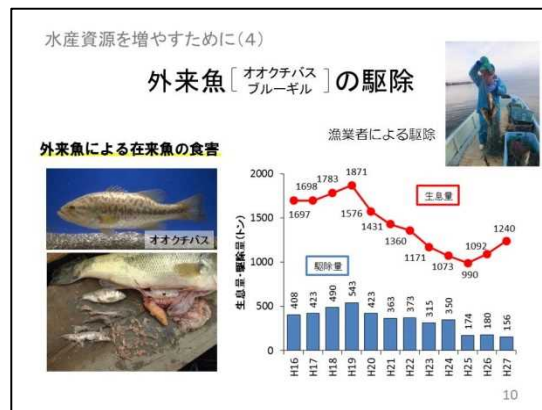


湖魚の外敵になるオオクチバスやブルーギルなどの外来魚を減らす取組についても、漁師の皆さんが頑張っておられますが、何とか外来魚を減らして、フナやモロコが復活する琵琶湖を取り戻したいという取組を進めています。

一方、減っているのは魚だけではなく、漁師さんも年々減っています。さらに、漁師さんの高齢化も深刻になってきました。2013年には60歳以上の漁師さんが4分の3以上を占めるようになりました。何とか若い漁師さんを確保していかなければならないということで、今年度から県では、漁業者になりたいという方に漁師さんのもとで研修を受けていただく取組を始めています。

また、若い漁師さんには、そして本日御発表いただいている漁師の戸田さんにも御協力をいただいておりますが、直接消費者の皆さんに琵琶湖の魚の事を伝えていただく取組、こうやって獲れた魚ですよ、こうやって食べたら美味しいですよといったことを消費者の皆さんに伝える取組もやっています。

次に、湖魚を食べていただく取組として、親子を対象に漁師さんの船に乗せていただく漁業体験と、獲れた魚を漁師さんと一緒に料理して食べるという学習会をやっています。また、学校給食に湖魚を提供して、琵琶湖の魚の美味しさを子どもたちに理解してもらったり、漁師さんが直接出向いてお話ししていただく取組もやっています。



湖魚の安定供給のために

### 漁業の担い手の確保と育成

**【担い手の確保】**

- 就業希望者に対する相談窓口
- 漁業の実地研修の実施

**【担い手の育成】**

- 青年漁業者による消費者ニーズの把握
- 消費者との対話によるPRの実践

12

湖魚の需要を拡大するために

### 家庭での湖魚の消費拡大に向けた取組

**【漁業と調理の体験学習】**  
漁業と日常生活のつながりを伝える。

**【学校給食への湖魚の提供と出前授業】**  
漁業や湖魚の生態、魅力を伝える。

**【生産者による湖魚のPR】**  
消費者に湖魚の旬や食べ方を伝える。

13

そして県では、この“琵琶湖八珍”を広めようということで、取組を進めています。

最後のまとめになりますが、琵琶湖の魚の魅力を皆様にご存知いただくためには、様々な取組を平行して進めて行かなければなりません。今日お越しいただきました皆様には、ぜひ御家庭で琵琶湖の魚を一生懸命食べていただいて、水産業の振興、またお米も含めて滋賀の農業・水産業を消費の面から応援していただければ有り難いと思います。

以上で終わります。

湖魚の安定供給のために  
飲食店での湖魚の利用拡大に向けた取組



「琵琶湖八珍」のブランド展開

- ◎事業者による利用促進  
メニューや新商品開発  
観光資源としての活用
- ◎消費者の認知度向上

14

まとめ

湖魚（鮒ずし）の魅力は次世代に伝えるには、総合的な対策が必要。

- ◎水産資源の増殖と管理
- ◎産卵繁殖場の整備、漁場環境の改善
- ◎外来魚の駆除
- ◎漁業の担い手の確保・育成
- ◎湖魚の需要の拡大（家庭・飲食店）

15

**酒井 明久 氏（滋賀県農政水産部水産課 課長補佐）**

◇1992年 滋賀県入庁。農政水産部水産課勤務。

1994年～ 水産試験場勤務。イサザやアユ資源の調査に従事。

2002年～ 水産課勤務。漁業の許認可事務に従事。

2005年～ 水産試験場勤務。アユ資源の調査に従事。

2011年～ 水産課勤務。漁業の許認可、水産物の流通促進や外来魚駆除等の事務に従事。

◇鮒ずしづくりは20年以上続けているが、未だに我が家の漬け方を見つけられず試行錯誤を続けている。最近では、ハスやニゴイなどフナ以外の魚でも熟れずしづくりを愉しんでいる。

## 御挨拶「近江の地酒について」

滋賀県酒造組合会長 藤居 鐵也 氏

「ふなずし」の食べ比べを前に、少し御挨拶の機会をいただきました。ありがとうございます。



今日、私も皆様のお話を拝聴させていただきましたが、繋がっているのはお水だと思って聞いておりました。田んぼのお米も水があってできる、豊かな琵琶湖もやっぱり水があつてのことですし、魚もそうですし、そして、この後にこの水が近畿 1400 万人の命の水であるということも、とても大事なことだと思います。我々が琵琶湖の水環境と琵琶湖の食文化を、実践して、食べていくことによって、頂くことによって、ずっと昔からの伝統と知恵を受け継ぎながら、次代に繋げていくことがとても大切なことだとなつくづく感じながら拝聴しておりました。

そういう中のひとつで、私どもの滋賀県の酒蔵が作らせていただいておりますお酒も、やっぱり農家の方の御丹精のお米と自然から頂戴するととても美味しいお水で作られ、それを召し上がっていただく皆様の暮らしと文化の中で育ってきたというのが、「近江の地酒」でございます。

今日もこの後、「ふなずし」と一緒に、「近江の地酒」と一緒に、食べ比べ、飲み比べしながら、相乗効果を楽しんで頂ければたいへんありがたいと思います。湖魚を食べることによって琵琶湖を守り、暮らしと文化を守るのと一緒に、また「滋賀の地酒」を召し上がっていただくことで、滋賀の農業を守ることに繋がると思いますので、どうぞよろしくお願ひ申し上げます。



## ふなずし品評会の様子

第1部の講演が盛大に行われている頃、会場横の別室では、「ふなずし」との熱い闘いが行われていました。県水産課のメンバーを中心に、この日シンポジウムに御参加いただいた160名を超える方々に御試食いただく「ふなずし」の切り分け作業です。

この日の「ふなずし」は、県職員を中心に学生さんなどの御協力で自家製の「ふなずし」を40品、およそ80匹を持ち寄っていただきました。



第2部のふなずし品評会が始まると、切り分けたふなずしが一斉に並べられ、会場一杯にかぐわしい香りが溢れました。滋賀県酒造組合会の藤居会長様より御挨拶をいただき、「ふなずし」にピッタリな「近江の地酒」12種類の試飲とともに、滋賀の豊かな水と米と、琵琶湖がもたらしてくれる独自の食文化を堪能していただきました。

