

「世界農業遺産」認定をめざして

第2回 モニターツアー企画

琵琶湖と共生してきた

“滋賀の農山漁村”の魅力を知る！



～ 豊かな湖づくりへの想いを“聞き”

「魚のゆりかご水田」の恵みを“味わい”そして

樹を育てて琵琶湖を守る「漁民の森づくり」を“知る” ～

記録集

日時 : 2017年9月7日(木) 9:00～17:00



「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

開催概要

滋賀がめざす「世界農業遺産」のことをより深く知っていただき、魅力的な滋賀の農林水産業を発信していくため、第2回目の「モニターツアー」を開催しました。

今回は、琵琶湖から田んぼに遡上したニゴロブナなどの湖魚が、田んぼで産卵し、稚魚が再び琵琶湖へ戻っていく、そんな豊かな生きものを育む「魚のゆりかご水田」の取組の説明や、琵琶湖の漁師さんによる森づくりの活動などについてお聞きいただきました。また、農山村で活動されている企業さんの取組についても御紹介し、琵琶湖から水源の森まで滋賀の農山漁村における生物多様性保全の取組について、企業や団体の皆様にとってのヒントが得られた1日になったと思います。

プログラム

1. 日 時:9月7日 (木)

2. 行 程

9:00 大津駅集合 (9:10 出発) 9:50 野洲駅集合 (10:00 出発)

(車中)「世界農業遺産」認定に向けた取組について

10:30 野洲市須原 せせらぎの郷

①現地見学(魚のゆりかご水田)

②野洲川歴史公園田園空間センター (ジオラマ見学)

11:30 昼食 (魚のゆりかご水田米“新米”や湖魚を使った料理)

お食事を楽しみながらの皆さんと交流

12:30 琵琶湖の魚と田んぼの話

①魚のゆりかご水田の活動 (せせらぎの郷)

②企業の地域活動 (積水化学工業 (株))

③大学生の活動 (龍谷大学)

④琵琶湖漁業の話 (琵琶湖の漁師さん)

15:00 野洲市大篠原 漁民の森

見学とお話 (琵琶湖の水と環境を守る会・野洲市農林水産課)

16:15 野洲駅解散 17:00 大津駅解散

3. 参加者:27名

主催:滋賀県・「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

野洲市須原 現地見学

今回のツアーのスタートは、野洲市須原。琵琶湖に隣接する農村地域で、「魚のゆりかご水田プロジェクト」に取り組まれている“せせらぎの郷”代表の堀様に現地を御案内いただきました。



魚のゆりかご水田見学 せせらぎの郷代表 堀 彰男さん

現在は、一面に田園風景が広がるここ須原ですが、昔は水郷地帯でした。今、農道が走っているこの場所にも、昔は大きな堀や川があり、また、この地域には大きな内湖が2つもありました。当時、田んぼへは、田舟を使って2~3時間かけて通り、もちろんお弁当を持参しての1日かけての農作業でした。須原は、昔から琵琶湖の恵みをしっかり受けて、生きものと田んぼに育てられてきた地域なのです。

昭和47年から、ほ場整備事業が始まり、今のような効率の良い耕作ができるようになりました。農業用水も琵琶湖の水を利用してポンプで汲み上げるようになり、バルブを回すだけで水管理も非常に楽になりました。もともと、この地域の田んぼは、琵琶湖の水位とほぼ同じ高さで、非常に緩い湿田で耕作がしづらく、大型機械も入れない状態でしたが、田んぼを1m以上かさ上げしたことで、湿田から乾田に切り替わり、大型機械が入れるようになりました。農業の生産性を上げることができるようになり、農家にとって非常にありがたいことでした。



一方、このことで生態系が大きく崩れる結果となってしまいました。これまで、生きものに支えられ、農作業の中での魚つかみや魚釣りが、生活を支えてきましたが、琵琶湖のフナやコイが産卵・生育していた田んぼが、御覧のように段差ができてしまい、田んぼに全く入れなくなりました。

なんとか、もう一度、田んぼに魚を呼び戻そうと取組を始めたのが、平成 20 年度で、今年でちょうど 10 年目になります。昔ながらの産卵・繁殖の場を作ることが、この「魚のゆりかご水田プロジェクト」なのです。

昔からいたタニシも、農薬を減らしたお米作りをやっていますので、ずいぶん増えてきました。稚魚が田んぼで泳いでいますので、白鷺も多いですね。

魚のゆりかご水田では、農薬は 1 回しか散布しません。減農薬・減肥料の環境にやさしい滋賀県のこだわり栽培です。また、無農薬栽培している田んぼもあります。今は雑草が目立たないですが、実は全て人力で取り除いています。大学生や都市住民の皆様の応援をいただいて、取り組んでいます。

4 月 20 日前後から産卵が始まりますので、それまでに魚道を設置します。産卵時期になると、魚は浅瀬へと遡上してきます。田んぼから流れ出る微生物を食べに必ず魚が寄ってきます。

田んぼに湖魚が上がりやすいよう、大きさが異なる堰を順番に取りつけ、田んぼの高さの水位まで、堰を上げています。親魚がジャンプする高さが約 10cm と言われており、10cm 単位の水位で堰上げていきます。さらに堰板には、水の流れが速くなるよう V 字の切り込みを入れ、より魚が登りやすくなるよう工夫しています。魚道は、4 月から 6 月の田んぼの中干しの時期まで、御覧いただけます。



黄色い人形は、ヴォワイアンと言います。フランス語で“見つめる人”。成安造形大学の先生が、どうしても魚のゆりかご水田に置いて欲しいということで、数年前から「須原のゆりかご水田」を見えています。田んぼを見つめているので、「田んヴォワイアン」と呼んでいます。青とか赤とか全部で六十数体あり、今はほとんどが九州にあるようですが、滋賀県にはここともう 1 箇所 2 体だけあります。



野洲川歴史公園田園空間センター

次に訪れたのは、「野洲川歴史公園田園空間センター」です。当日予定していた昔ながらの手刈りによる稲の収穫体験が、小雨の影響で中止になったため、当施設に常設展示されている魚のゆりかご水田のジオラマを見学しました。



滋賀県では、湖魚が琵琶湖と田んぼを行き来できるように水路に魚道を設置し、湖魚が産卵、成育できる水田環境を取り戻す取組である「魚のゆりかご水田」を、平成18年度から推進しています。このジオラマは、これまで、PRイベント等の開催時のみ活用していましたが、もっと多くの方々にこの取組を知っていただくため、取組をわかりやすく紹介するジオラマを今年度から常設展示しています。

野洲川歴史公園田園空間センター 総合案内展示室

住所：滋賀県野洲市堤 2726 番地

利用時間：午前10時～午後3時

休業：毎週火曜日と祝日等の翌日および年末年始（12月29日～1月3日）

入館：無料

野洲市須原 憩の家にて

次に、野洲市須原の集落にある“憩の家”へ移動しました。

ここでは、須原せせらぎの郷の皆様による手作りの昼食を頂きながら、ツアー参加の皆さんとの交流、そして午後からのプログラム“琵琶湖の魚と田んぼの話”についてご説明いただきました。



ご用意していただいた本日の昼食は、今年穫れたての“魚のゆりかご水田米”の新米（コシヒカリ）、湖魚料理は、琵琶湖の宝石ビワマスの佃煮、琵琶湖で一番小さい魚ウロリの佃煮、シジミ汁、そして堀様手作りのお漬け物です。また、鮎ずしもご用意いただきました。



また、お食事の準備をしていただいた“せせらぎの郷”の皆様の紹介をはじめ、ツアー参加者の自己紹介、琵琶湖や世界農業遺産認定を目指した取組への想いなどについて発表し、交流を深めました。



お世話になった野洲市須原せせらぎの郷の皆様

魚のゆりかご水田プロジェクトについて

せせらぎの郷代表 堀 彰男さん

ようこそ須原へお越しいただきました。“せせらぎの郷”というのは、環境保全の取組団体の名前で、実際の地名は野洲市の須原です。この取組も早10年になります。

この地域の昔と今の違いですが、もともとは水郷地帯で農業も田舟を使って行っていました。今は、フナ、ナマズ、コイぐらいしか見かけませんが、当時は、様々な生きものが見られ、魚つかみをして、それをおかずにしてと、今では懐かしい思い出です。

集落内でも綺麗な水が流れ、生活用水にも利用していましたが、今は、道路になっています。

琵琶湖の生きものによって支えられてきた生活が、琵琶湖総合開発により安全で便利な世の中になりました。一方、川や琵琶湖との関わりが薄くなり、身近な生きものの価値や環境に気付くことが難しくなりました。そこで、もう一度自然に触れ、自然の持つ価値を後世につなげたい、琵琶湖との関係を取り戻したいということで、この活動を始めたところです。

魚道の仕組みですが、堰上方式と呼び、琵琶湖の水位から約10cmずつ高さを上げて、水位を田んぼの高さに合わせています。雨が降ると、湖魚たちは喜んで遡上してきます。何十、何百の湖魚が、どんどん飛び上がってきます。4月、5月の雨が降った翌日の朝に現地に来ると、見るができます。



また毎年、生きものに配慮した田植え体験を実施しています。魚のゆりかご水田オーナー制度も導入し、今年度も遠くは東京からなど8組の方に新たに御入会いただきました。

さらに、6月になると生きもの観察会や環境学習会を開催し、子どもたちなど多くの方に参加いただいています。

6月の中干しの時期、田んぼでどれだけの稚魚が育ったのかを調べるため、生きもの流下調査も実施しています。こうしたことで、水田生物の多様性の価値・命の循環について、皆様と共有できればと思っています。また、9月には稲刈り体験会も実施しました。自分たちの食べる食材について子どもたちにも教えていただく機会となるよう、毎年実施しています。

魚のゆりかご水田では、滋賀県の条例の環境こだわり栽培に準じて、生きものが生育に問題のない農薬、肥料を散布しています。慣行栽培の半分以下の使用量です。さらに環境のことを考えた取組として、今年で3年目になりますが大学生に除草作業の応援をいただきながらの「無農薬無化学肥料栽培」も実施しています。

魚のゆりかご水田のPR活動としては、東京での情報発信や、学校教育との連携として小学校への出前講座や大学生のインターンシップ受入などを行っています。さらに、伝統食の継承として、鮎ずし漬けの会も開催しています。



6次産業化として、日本酒造りにも取り組んでいます。普通は酒米で造るのですが、コシヒカリのみで純米吟醸酒を造っています。この“月夜のゆりかご”は原酒ですので、アルコール度数は高めの18%ですが、非常に飲みやすく仕上がっています。2014年のココクールマザーレイク・セレクションにも選定いただきました。



おかげさまで、おとしになります、この地域が“ディスカバー農山漁村（むら）の宝”に選定いただきました。表彰式には、安倍首相ともお話をさせていただきました。本当に、地域の皆様、御支援いただいている皆様のおかげだと思っています。本当に感謝申し上げます。



また昨年度には、環境大臣優秀賞を受賞させていただきました。この取組のストーリー性を高く評価いただいたの受賞です。そして海外には、生物多様性条約第12回契約国会議（COP12）や、第16回世界湖沼会議にも参画させていただきました。各国の皆様の前でゆりかご水田を披露できたことに感謝しています。



最後になりますが、魚が田んぼに上がってくる価値や生育・産卵できる価値をしっかりと将来に引き継いでいきたいと思っています。そして、魚のゆりかご水田を多くの人に知っていただき、ここで獲れたお米を食べていただくことで、琵琶湖の環境を守る持続可能な取組になると思います。地域の皆様にとっても、本当に取り組んで良かったと思っただけのようになれば幸いです。

