

## リレートーク

### 滋賀の魅力を作り出す農業女子たち

#### ～しが農業女子100人プロジェクトの取組み～

食まちアグリゲーション代表 渡辺維子 氏

みなさま、こんにちは。

私自身は、2年前に起業しまして、それと同時に農業をはじめました。もともとは、ソーシャルビジネスや地域活性化に興味があり、農業を目指したわけではなかったのですが、農業の知識や農業の道具などが全く無い状態からスタートしました。

今年で3年目に入っていますが、自然の厳しい洗礼を受けながらもここまでやって来られたのは、仲間が存在や応援してくれる方々の存在、野菜を美味しいと言って食べてくれる消費者の方々の声で、これが今まで継続できている要因だと思っています。

農業をはじめたとき、滋賀で自立して農業をやっている歳が同じぐらいの女性メンバー達と出会い、「しが農業女子100人プロジェクト」というグループを作りました。このグループは、きちんとした組織ではなく、それぞれが現場を持って農業に携わっていますので、緩やかなネットワークという感じです。

グループの目的は大きく分けて2つあります。1つ目は、滋賀で農業を営む女性ネットワークの構築です。滋賀には、女性の農業経営者がたくさんいらっしゃいます。自分たちの農業が継続的かつ安定的に自立してやっていけることを目指



滋賀の魅力を作り出す農業女子たち  
～しが農業女子100人プロジェクトの取組み～

食まちアグリゲーション 渡辺維子

#### しが農業女子100人プロジェクトの活動

##### 1. 滋賀で農業を営む女性のネットワーク構築

###### ★経営の安定化

それぞれの農業女子の継続的・安定的な経営を目指し、情報交換や助け合い等、相互扶助の関係を築く

###### ★共同マーケティング

1つは小粒でも束になることで発信力、ビジネスの対応力、マーケティング力をアップ。共同でイベント等に出店

###### ★コラボレーション

プロジェクトに参加する農業女子のコラボ商品を開発

##### 2. 農業を志す女性の支援

###### ★後輩の育成

就農希望者が直面する問題・課題を実験から得た知識やノウハウ、技術を提供することでサポート。セミナー、相談会への参画、ガイドブック等作成もおこなう。



して、情報交換を行い、助け合いながらお互いが成長していければと思っています。それから、共同マーケティングということで、私たち一人一人は、とても小さい規模で農業をやっていますので、束になって発信力をアップさせ、様々なところで注目していただくことによって、大きな力を発揮できると思っています。例えば、共同イベントの開催や今日のような場所で商品の販売などを行っています。そして、コラボレーションということで、それぞれが作った素材を味噌などの加工品として商品化や、ギフトにする工夫をしています。こういった形でネットワークを組んで相乗効果を上げていくのが目的の一つです。



2つ目は、農業を志す女性の支援です。私たちもまだ経験が浅いので、どこまでできるか分かりませんが、メンバーの多くは、これまで別の仕事をしてきて、他の世界から全く新規で参入した方がほとんどですので、直面する問題や課題、経験から出た知識・ノウハウなどを提供しサポートできると考えています。どこで農業をはじめようかと迷ったときに、滋賀で農業をやりたいなと思ってもらえるように、その受け皿としてこのプロジェクトが存在できればと考えています。相談会への参画や起業へのステップアップを促すガイドブックなどを作成しています。

皆さんへお伝えしたいメッセージですが、滋賀には、たくさんの魅力的な農産物があり、それを作る魅力的な生産者がたくさんおられます。私はそのことを一人でも多くの方に存在を知っていただきたいと思っています。

食べ物は、私たちに欠かせないもので、農業は命の源を作り出す産業です。大切な産業だからこそ、地域の人たちが一緒になって、何かの形で農業に関わっていただき、支えてくれるような地元ならではのローカルな仕組みが必要だと考えています。

私には夢があります。農業をやりながら食と農をつなぐこと、生産者と食べる人をつなぐことを充実させるため、頑張っていきたいと思っています。滋賀の農業と「しが農業女子100人プロジェクト」への応援をよろしく願います。

#### 皆さんへのメッセージ



ここ滋賀にはたくさんの**魅力的な農産物**があり、それを作る**魅力的な生産者**がたくさんいます。

農業は私たちに欠かせない**食べ物=命の源**を作り出す産業です。

“大切な産業”だからこそ、地域の人たちが一緒になり農業にかかわり、支えてくれるローカルな仕組みが必要だと考えます。

## 琵琶湖と漁業を伝える活動

滋賀県漁業協同組合連合会青年会理事 中村清作 氏

みなさん、こんにちは。よろしくお願ひします。琵琶湖の漁師をやっています。私で3代目になります。マキノ町海津より参りました。「世界農業遺産」では、琵琶湖と漁業のことをしっかりと取り上げてもらえるということで、琵琶湖の漁業について知っていただければと思います。



琵琶湖が“古代湖”というのは、みなさん御存知ですね。およそ400万年前に琵琶湖は、もともと三重県にあって、そこからだんだんと移動してきて、今の形になったのが約40万年前だと言われています。

### 琵琶湖と漁業を伝える活動

世界農業遺産 第3回シンポジウム 2017年9月24日



滋賀県漁業協同組合連合会青年会  
会長 中村清作 (海津漁業協同組合)

世界でも3番目に古いのではないかとされる琵琶湖の中で、独特の文化が生まれ、縄文時代、少なくとも5千年前から漁業が営まれていたと考えられています。琵琶湖は河川と言われることもありますが、漁業法上では、海と同じ扱いを受けています。僕たちは、いろんな所に話をしに行くと、琵琶湖に漁師がいることを知らない子どもたちもいますが、漁業者は、約700人で、今も沖に出て操業しています

### 琵琶湖の漁業

- ・縄文時代(少なくとも5千年前)から漁業が営まれている
- ・漁業法では琵琶湖は海区
- ・漁業就業者数: 687人 (H25)



琵琶湖の代表的な伝統的漁法として、エリ漁やヤナ漁があります。これは、日本遺産「琵琶湖とその水辺景観」の構成文化財にもなっています。琵琶湖はたいへん大きいことは分かっていただけだと思いますが、大きいのですがある意味小さいです。海と違って琵琶湖の資源は、限りあるものです。漁業者がメチャクチャにすれば、すぐに尽きてしまいます。だから僕たちは、琵琶湖の中



でも攻める漁法ではなく、“待ちの漁法”、網を仕掛けて魚がそこに来てくれるのを待つ漁法です。そのためには、知識や経験が必要で、エリ漁というのは、潮の流れを読んで、魚の動きを予測して網を仕掛ける定置網漁になります。また、ヤナ漁は、決められた期間だけ、川に上がって来る魚を待ち受けて効率よく獲るための漁法になります。



琵琶湖の代表的な伝統的漁法としてエリ漁とヤナ漁。これらは「日本遺産・琵琶湖とその水辺景観」の構成文化財にもなっています。

他にも近代的な漁法として、底引網漁があります。海でもよくありますが、琵琶湖では、図のようにいかりを打ちます。琵琶湖の中に網を垂らして何百馬力もある船で走り回ると、なんぼでも獲れてしまいますので、自分たちで制限をかけています。みんなで資源を分かちあうために、いかりを打って決められた範囲でしか網を引きません。そんな制限の中で琵琶湖の漁業をやっています。



底引網や刺網、貝曳網などの近代的な漁法も営まれています。私は普段、貝曳網と刺網を操業しています。

刺網漁は、海と違って糸がとても細くて、時期や魚に合わせた様々な種類の網を、漁師達は日々変えながらやっています。日本の漁業の中でも琵琶湖の刺網漁ほど繊細な漁は無いのではないと言われるぐらい、たくさんの網を使って工夫しています。

貝曳網は、セタシジミ漁になります。テレビでよく見られる船の上から竹の竿を使う漁は、近江大橋の南側だけで、資源を守ながら漁を行うために、自分たちで制限をかけています。近江大橋から北側は、船からワイヤーを垂らして行う貝曳網漁が行われています。

琵琶湖の代表的な魚介類ですが、なかなかスーパーの棚に並ばない、琵琶湖の魚と疎遠だなど思う日々が続きますが、今でも琵琶湖の中にはおよそ50種類の魚がおり、琵琶湖の漁師は色々と捕まえています。左上は鮭の仲間ピワマスです。右上はアユ。琵琶湖の中では大きくなりませんので、小アユと呼ばれています。

### 琵琶湖の代表的な魚介類



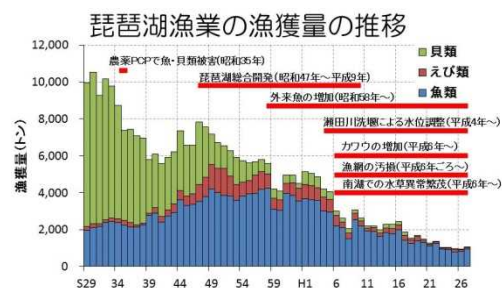
琵琶湖では様々な魚介類が水揚げされ、滋賀ならではの食文化を支えてきました。

僕たちからすれば、小アユの佃煮は当たり前ですが、よその人から見るとこのサイズは食べていいの？と言われるぐらい珍しいものです。よそに行かれるときは、琵琶湖のアユの佃煮をお土産に持って行ってもらうと、ここにしかないものなので非常に喜ばれるのではないかと思います。そうしていただけるとうれしいなと思います。左下はセタシジミです。黄色いシジミですが、漁師が捕る場所によってある程度調整できます。京都の市場では、黄色いシジミ（べっこうしじみ）が重宝されますが、名古屋の市場では黄色いシジミは気持ち悪がられ、黒い方が喜ばれます。右下はニゴロブナです。ゲンゴロウブナに似ていることからニゴロブナと呼ばれ、琵琶湖の固有種で「鮒ずし」になります。

琵琶湖の漁獲量の推移です。昔は1万トンあったものが、今は1千トン前後という話を聞くかも知れませんが、よく見ると、昔は貝類が多かったのです。琵琶湖漁業を支えていたのはセタシジミでした。だんだん数が減ってきました。貝類は琵琶湖の底にいますから、環境が悪くなると、どんどん弱ってきます。魚と違ってすぐには逃げられません。今では、貝類は1百トンも獲れません。昔は八千トンほど獲れていました。この八千トンのシジミがどこで獲れていたかというと、琵琶湖の南湖です。今、南湖は全然ダメだねとよく言われますが、南湖はとても大切な琵琶湖の漁場だったと思います。なので、滋賀県では南湖再生計画といって水草刈りなどを一生懸命やっています。僕は今でも大切な漁場だと強く感じています。

琵琶湖の漁師も生きていかなければならないので、シジミが獲れないと収入が減ります。そのためには、グラフで示されているよう、魚やエビの方へシフトしてきます。一生懸命頑張るのですが、また様々な原因で漁獲が減っていきます。農薬PCPによる被害、琵琶湖総合開発などの影響により環境が厳しくなってきたことがグラフにも出ています。

琵琶湖の漁業を伝える活動ですが、我々滋賀県漁業協同組合連合会青年会では、琵琶湖の漁業が本当に素晴らしいということをとくさんの方々知ってもらうために様々な活動を行っています。



しかし、わずか60年前に約1万トンあった漁獲量は現在では9割が減少し、約千トン程に落ち込んでいます。この要因となっているほとんどの原因は、残念ながら、人間活動によるものです。

#### 琵琶湖の漁業を伝える活動

滋賀県漁業協同組合連合会青年会では、琵琶湖漁業の現状を知って、応援してくれる人々を増やしたい、そうした想いで琵琶湖漁業の魅力伝える活動に取り組んでいます。

主に子どもたちに琵琶湖漁業を知ってもらうために、漁業体験を行っています。船は危険ですし、一度にたくさん子どもたちが乗れないので、地引き網を50人、60人でやったりしています。そして、漁業体験で獲れた魚を子どもたちに触ってもらい、生きた魚の特徴などを観察します。スーパーに並んでいないような魚も実際に見て触ってもらっています。

### 琵琶湖の漁業を体験してもう活動

子どもたちに琵琶湖の漁業に関心を持ってもらうため、地曳網などの漁業を体験してもらっています。



### 琵琶湖の漁業を体験してもう活動

漁業体験で獲れた魚は、子供たちに触ってもらい、生きた魚が持つ特徴などを解説しています。



一般向けの見学会では、その時に獲れた魚を三枚おろしにする、さばき方講習なども組み合わせています。あらかじめレシピを用意せずに、漁業体験に行ったその日に獲れた魚を自分たちでどのように食べるかを考えて料理を行いました。

### 琵琶湖の漁業を体験してもう活動

一般向けの見学会では、その時に獲れた魚を三枚おろしにする捌き方講習なども組み合わせています。



また、琵琶湖の魚が美味しいということを実感してもらえよう、湖魚の料理教室にも取り組んでいます。滋賀県の水産課で、料理教室であったり、漁業体験であったり色々とされており、一緒にやらせてもらっています。出来た料理を食べながらの意見交換会では、魅力を伝えるだけでなく、参加者の方々から新しい取組のヒントをもらえることもあります。同じ場で一緒に話をするすることで、新しい発見をすることもあります。

### 湖魚を使った料理教室

また、琵琶湖の魚が美味しいということを実感してもらえよう、湖魚の料理教室にも取り組んでいます。



### 湖魚を使った料理教室

出来た料理を食べながらの意見交換では、魅力を伝えるだけでなく、参加者の方々から新しい取組のヒントをもらえることもあります。





学校での出前授業では、実際の網を持って行っての紹介や、子どもたちと一緒にアユを炊いたりしています。佃煮にすると子どもたちはペロッと食べてしまいます。自分で炊いた魚は、美味しいと言って食べます。

また、滋賀短期大学では、栄養士さんを目指す方々と一緒に勉強をさせてもらっています。本日も会場にお越しになっている滋賀の食事文化研究会の方にも御協力をいただいています。

### 学校等での出前授業

ほかに、県内の小学校などで出前授業を実施しています。漁業や魚の解説だけでなく、小鮎の佃煮づくり講習などにも取り組んでいます。



### 学校等での出前授業

滋賀短期大学では、中平先生にご協力いただき、地域伝統食実習の授業において湖魚の調理実習を取り入れてもらい、青年会の仲間で講師として参加しています。



最後になりますが、農業と漁業は、滋賀県では表裏一体だと思っています。どちらかがおかしくなると、絶対にバランスを崩してしまいます。たくさんの方々が、今、琵琶湖でどんなことが起きているのか、どこかで考えてもらおうと、目が向くということで全く違います。

今日の朝、におの浜の琵琶湖を見に行きました。思ったより水が綺麗でした。

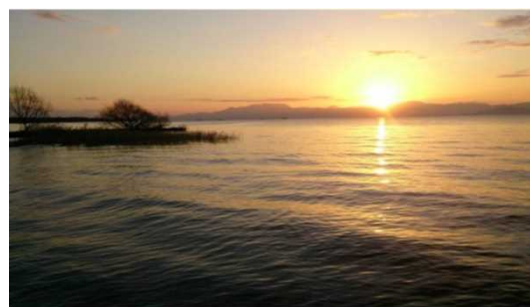
しかし、じっと見てもそんなに魚が見えないんです。水が綺麗でも、魚が棲みやすい環境ではないのかなと感じました。おかしいなあと思い周りを見ると、コンビニのゴミや色々なものが落ちています。滋賀県内のどこかで流れた水やゴミは、行き着く先は琵琶湖しかありません。そういった所のちょっとした変化を気付いてもらえるだけでも、琵琶湖の環境は、もっともっと良くなると思います。一人一人の取組が大事だと思いますので、「世界農業遺産」に向けて、琵琶湖のことも一緒に頑張ろうと言ってくださるなら、これがいいきっかけになるように強く願って最後にしたいと思います。

### さいごに

様々な活動を通して、参加していただいた方だけでなく、我々漁業者も一緒に学びあう機会となっていますと感じます。

これからも多くの方々と一緒に、これまでに琵琶湖で起きたことや、琵琶湖の本当の魅力を伝えていけるよう、取り組みを続けていきます。

世界農業遺産の登録活動を通して、これからの琵琶湖が健全で豊かな状態に保たれる事を願っています。



ご清聴ありがとうございました