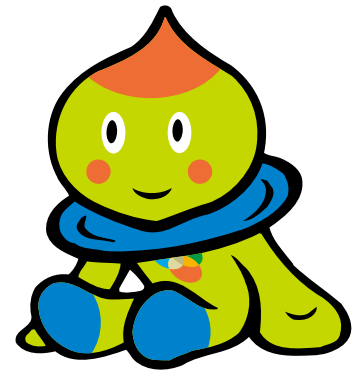




これは何？ 水のレール？



琵琶湖や川があるから、水には困らなかったの？



とんでもない。近江盆地は、昔から水不足が起こりやすい場所なんです。田んぼの水は、主に川から引かれていたけれど、この地域は、地形の関係で干上がりやすいんです。

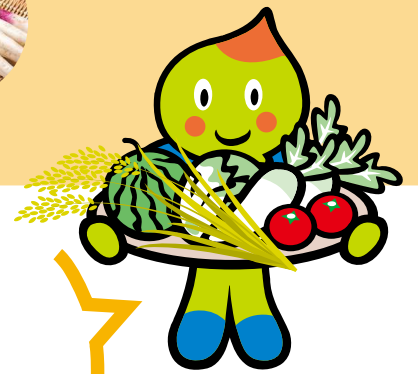
かつては村どうしの水争いも多かったんです。公平に水を分ける仕組み（分土工等）を作ったり、井戸をほったり、ため池をつくるなどして、水の確保に血のにじむような努力をしてきた歴史があるんです。



▲サイホンの原理を利用した円形分水（米原市）



目の前に水がある湖辺の田んぼでも、琵琶湖の水は田んぼより低いところにあるので、水車を踏んでたいへんな思いをしながら、田んぼに水をくみ上げていたんですよ。



お米の他にも、長く受け継がれている農産物があるの？



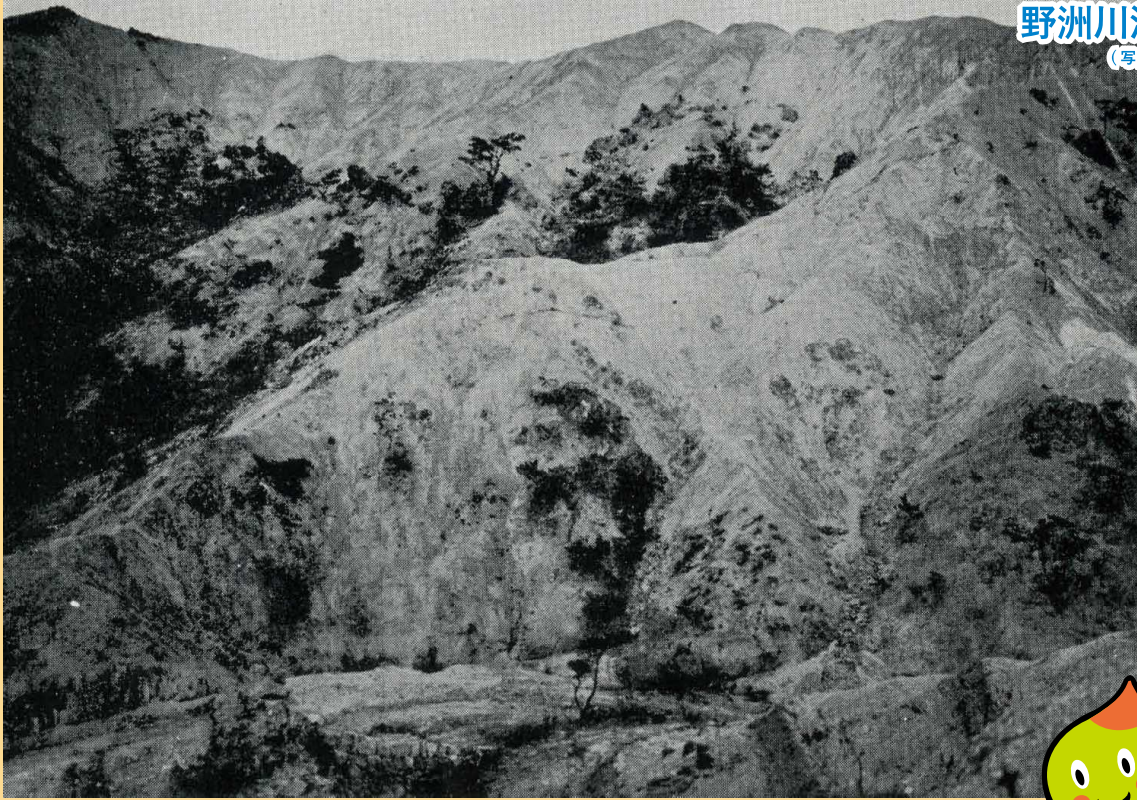
農家が毎年自分で種を採るなどして、代々受け継がれてきた野菜があります。その土地や気候に合った、個性豊かな味わいがあるんですよ。

明治時代以前から滋賀で受け継がれてきたものを、「近江の伝統野菜」として認定しています。



どれも地域で大切に守り継がれてきたものなんですよ。

8品種ものカブが「近江の伝統野菜」に認定されています。長いかぶ、丸いかぶ。赤・白・紫。形も色もそれぞれ違います。どんな味でしょう？ぜひ食べてみてくださいね。



山に木がないよ?



森林保全という言葉を知りたけれど、
山はずっと緑でおおわれていたわけではないの?



森林は、古くから用材や燃料・肥料などに利用されてきて、一部の山が荒れてしまっていたんです。土砂災害や洪水がよく起こったので、それを防ぐため、100年ほど前に山に木を植えて、緑化や砂防の取組が進められたんです。

洪水の被害は湖辺まで及んでいたため、山際の地域から湖岸の地域までが連携して、植林などに取り組んでいる事例もあるんですよ。



▲明治 29 年琵琶湖洪水 (近江八幡市)



山林がよく育って土壌が発達すると、大雨のときに雨水が急に川に流れだすのを食い止めてくれるし、雨が降らない時期にはたくわえた水を少しずつ川に流してくれるので、洪水も濁水も抑えてくれるんです。

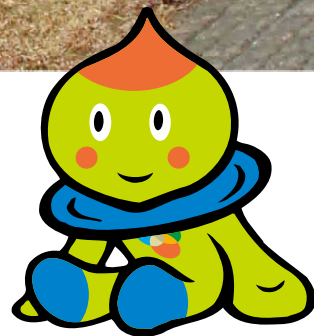
小学校の「やまのこ」学習では、琵琶湖の大切な水源の森を未来に受け継ぐことの大切さについて学ばせてあげよう。



▲小学生の森林環境学習「やまのこ」



これはヨシ刈りだね？



ヨシはたくさんの役割を持っています。例えば、人にとって、生き物にとって、そして水をきれいに保つ面で、下の表のような役割があるんですよ。

人に便利な 道具を提供

刈り取ったヨシは、さまざまなことに使われてきています。

- ・「ヨシズ」…今でもよく使われています。
- ・ヨシで屋根をふく「ヨシ葺き」…ススキを用いた「茅葺き」よりも長持ちするので重宝されました。最近では、紙の材料にも使われています。

生きもの すみかを提供

魚や鳥、ネズミの仲間など、小さな動物が巣作りをして、敵から身を守る場所を提供しています。

水質の保全

・ヨシ帯を水が通るときに土壌などの粒子を沈めてくれます。

- ・ヨシの茎の上などについている微生物が汚れをこしとったり、窒素やリンなどを吸収して除いてくれます。

ヨシそのものに水を浄化する機能はありませんが、ヨシが水を浄化する「場」をつくってくれています。



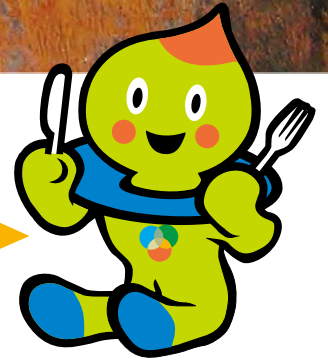
ヨシ刈りなど、人が手を入れることは丈夫なヨシが育つために大事なことなんですよ。

▶企業の人々による西の湖でのヨシ保全活動
(写真提供 ヨシで琵琶湖を守るネットワーク)





琵琶湖の魚、どんな料理があるんだらう？



有名なのは、フナズシ、コアユの佃煮、ピワマスのお刺身、セタシジミの味噌汁、ホンモロコの素焼きなどかな。ニゴロブナ、ピワマス、ホンモロコ、セタシジミは、どれも琵琶湖にしかない固有種です。まさに琵琶湖ならではの味わいですね。

フナズシは健康によい発酵食品として研究が進められています。発酵のおかげで、柔らかくなって骨まで食べられるし、乳酸菌も豊富に含まれています。冷蔵庫がなくても保存できるスゴイ食品でもあるんですよ。



▲ホンモロコの素焼き



道の駅や川魚屋の他に、スーパーマーケットの鮮魚コーナーでも季節の湖魚を売っていることがあります。



▲「琵琶湖八珍」のHPには情報がたくさんあります。



▲フナズシ漬け込み体験



湖魚を使う『お祭り』があるって本当？



琵琶湖の恵みである湖魚を、神様に捧げる祭礼が今も受け継がれています。

ふなずし切りの神事が有名です。守山市幸津川にある下新川神社では、独特のしぐさでフナを切り分ける行事が毎年行われています。



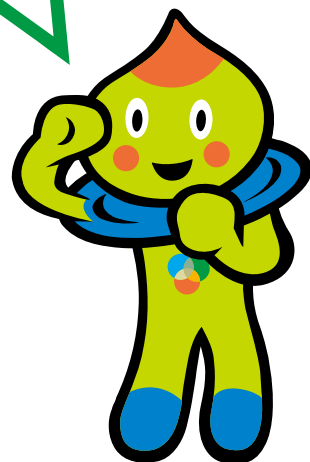
他にもウグイ・ドジョウなどのナレズシを供え物として捧げたり、神様と食をともにする直会膳なおらいぜんで湖魚料理を食べます。



▲琵琶湖の恵み(多彩な湖魚)

琵琶湖システム、

どんなところがスゴイの？



◀ 琵琶湖システムのロゴ



ここまでの展示を見てみて、みんなはどんなところがスゴイと思ったかな？

例えば・・・

- ・エリ漁の古い歴史？
- ・琵琶湖にだけ住んでいる魚がいて、産卵のために、田んぼや川の上流まで泳いでいくこと？
- ・田んぼにたくさんの生きものがあること？
- ・魚や水を大切にす農林水産業の営み？
- ・フナズシなどの食文化？



どれも、この地域の大切な宝物ですね。これらの宝物が、互いに深くつながっていることに気がつくましたか？こうしたつながり（琵琶湖システム）が、長い間、受け継がれてきていることはスゴイことなんですよ。

私たちにできる

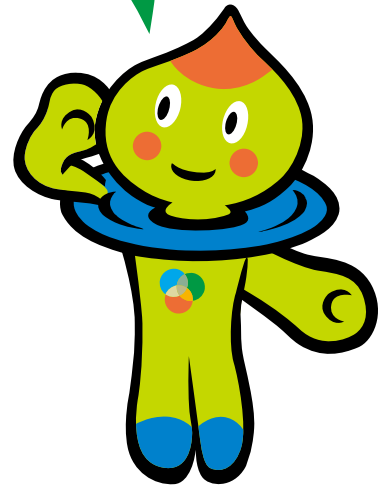
琵琶湖システムのおうえん の応援は？



学ぶ！伝える！そして選んで食べて応援しよう！

今日、ここで知ったことを、おうちの人や友達に伝えてみましょう。例えば、水について、生きものについて、それがあって初めて生産できる私たちの食べ物について。

次のようなマークを見たことがあるかな。これは、水や生き物を大切にしながら生産された食品を表すマークなんです。こうしたマークがついている食べ物を選んで食べることは、「琵琶湖システム」の応援になり、琵琶湖の環境を守ることにつながります。

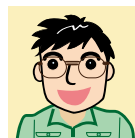
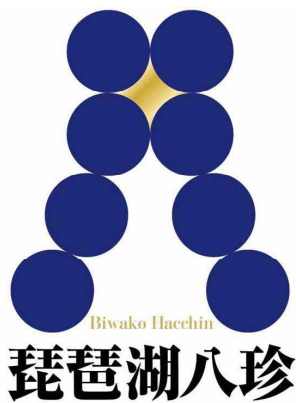


琵琶湖八珍 (水産物)

魚のゆりかご水田米

環境こだわり農産物

オーガニック米



こうした食べ物を選ぶことは、私たちの健康だけでなく、コロナに負けない地域づくり、そして、私たちの未来を創ることにもつながります！

琵琶湖を守る取組、ほかには どんな取組があるの？

「びわ湖の日」ってどんな日？



ここまでの展示で、私たちの暮らしが森、川、里、湖からもたらされる自然の恵みに支えられていることが分かりますね。

恵み豊かな琵琶湖を未来へつないでいくため、様々な活動が行われているんですよ。



滋賀の環境を守るみんなの思いを共有するのが、7月1日「びわ湖の日」です。今年「びわ湖の日」が定められてから40周年になるんですよ。



さらに、今年は、地域みんなが一緒に取り組む新しい仕組みとして「マザーレイクゴールズ (MLGs)」ができますよ。これは、「みんなで作った琵琶湖版のSDGs」なんです。



Mother Lake

7月1日
びわ湖の日
40周年



Mother Lake Goals

変えよう、あなたと私から

「琵琶湖システム」

ホームページ ▶

▼ QR コード



琵琶湖と共に生きるための取組に、みんなも参加してみよう！



ラムサールびわっこ大使の皆さん

「琵琶湖システム」ロゴマーク応募作品のご紹介

（「琵琶湖システム」ロゴマークデザインについて、公募を行いましたところ、全国から480もの作品をご応募いただきました。その一部をご紹介します。）

最優秀作品



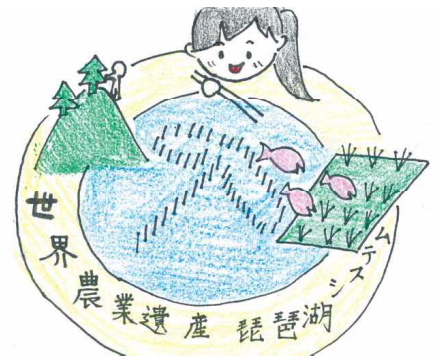
琵琶湖との共生を応援する目印となります！

優秀作品



琵琶湖システム
The Lake Biwa System

優秀作品



－「世界農業遺産」の認定については、現在審査中です。皆様の応援、よろしくお願いいたします！－