

## 琵琶湖産ホンモロコの流通・食文化を取り戻そう！ 11月28日(月)「ほんもろこシンポジウム」を開催



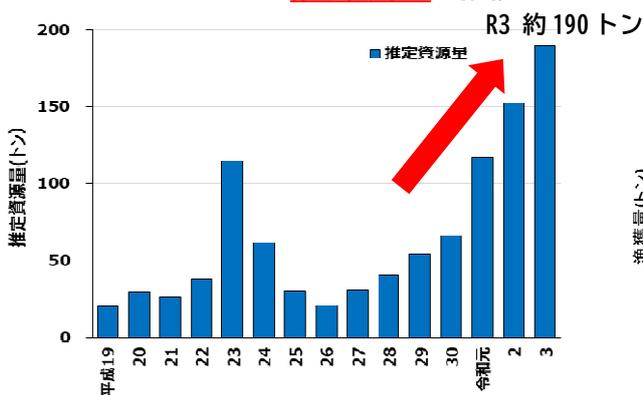
琵琶湖の固有種「ホンモロコ」のおいしさや魅力等を再発見していただき、食を通じてホンモロコの持続的利用について考えることを目的にシンポジウムを開催します。

### 背景・目的

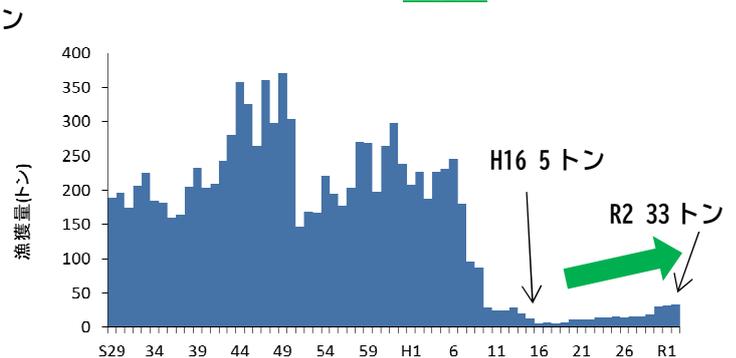
琵琶湖産ホンモロコは、稚魚の放流や産卵場の保護などの取組を続けてきた結果、近年資源の回復がみられるようになってきましたが、長年の資源低迷により取り扱う店舗が減少し、漁師の獲り控えにつながり、消費する文化が薄れ、需要が戻らないといった課題があります。

今回のシンポジウムでは、ホンモロコについて知り、需要を高め、流通を促すための取組について消費者、漁業者、加工業者、飲食店等が集い意見交換を行います。

ホンモロコの推定資源量の推移



ホンモロコの漁獲量推移



### シンポジウムの概要

- 日 時：令和4年11月28日(月)14:00~16:00(受付13:30~)
- 場 所：滋賀県庁東館7階大会議室(zoomによるWeb同時開催)
- 対 象：消費者、漁業者、加工業者、流通関係者、飲食店、小売店、教育関係者、観光業関係者、釣り人、行政・議会関係者等

- 内 容：第1部 講演 (敬省略)
  - ①「ホンモロコ資源の現状」水産試験場 専門員 根本 守仁
  - ②「淡水魚をおいしく料理するコツ」ひさご寿し 店主 川西 豪志
  - ③「過去現在モロコの流通」(株)奥村佃煮 代表取締役社長 奥村 龍男
  - ④「ホンモロコ漁業について」滋賀県漁連 代表理事会長 佐野 高典

第2部 パネルディスカッション「ホンモロコの持続的利用を考える」  
<パネラー> (敬省略)

- ①尾山 雅一 (一般社団法人日本さかな検定協会 代表理事)
  - ②川西 豪志 (ひさご寿し 店主)
  - ③佐野 高典 (滋賀県漁連 代表理事会長)
  - ④奥村 龍男 ( (株)奥村佃煮 代表取締役社長)
  - ⑤宇野 良彦 (滋賀県農政水産部長)
  - ⑥根本 守仁 (滋賀県水産試験場 専門員)
- 主 催：滋賀県・滋賀県漁業協同組合連合会・滋賀県水産加工業協同組合

## 参加申し込み等

- 募 集：事前申し込み制 先着 100 名 (会場)  
しがネット、メール、FAX で申し込み受付。
- 参加費：無料
- その他：会場ではホンモロコの加工品の試食や世界農業遺産 PR ブースを設置。  
後日、希望者へホンモロコ冷凍サンプルを提供(商業利用者は全員、その他は抽選)

## 参考『ホンモロコ』の特徴

### ホンモロコの生態

琵琶湖固有種であり、生まれて半年で全長 10cm ほどに成長し、翌春には湖岸のヤナギの根や、水草などに産卵します。ふ化した稚魚は、沿岸域で生活し、冬季には沖合の深層で群泳するようになります。

### ホンモロコを対象とした漁業

冬から早春には沖曳網(ちゅうびきあみ)、春から秋には刺網(さしあみ)で行われています。漁獲量は、平成 6 年ごろまで 200~400 トンでほぼ安定していましたが、外来魚の影響や産卵繁殖場の減少などに加え、琵琶湖の水位操作により卵が干上がることが要因となつて平成 7 年以降急激に減少しました。

滋賀県では関係者と連携しこれらの原因への対処とともに、稚魚を放流し、資源回復に努めており、平成 16 年には 5 トンまで落ち込んだ漁獲量は令和 2 年には 33 トンまで増加しています。また、ホンモロコの推定資源量は平成 26 年から増加し、令和 3 年には約 190 トンと推定されています。

### ホンモロコの味

淡泊な味をした白身の魚で、「コイ科の魚類では最もおいしい」と言われる魚です。肉質がよく骨も柔らかいため、素焼きのほか、つくだ煮、天ぷら、南蛮漬けなどさまざまな調理法で丸ごとおいしく食べられます。