



森・里・湖に育まれる 漁業と農業が織りなす
琵琶湖システム
Biwa Lake to Land Integrated System

世界農業遺産

認定記念シンポジウム

～祝・世界農業遺産そして未来へ～

報告書

日程 令和4年11月7日(月)13時45分から15時50分

場所 ピアザ淡海大会議室(3階)

主催 琵琶湖と共生する滋賀の農林水産業推進協議会

開会挨拶（ビデオメッセージ）



琵琶湖と共生する滋賀の農林水産業推進協
議会長（滋賀県知事）

三日月 大造

皆さんこんにちは。琵琶湖と共生する滋賀の農林水産業推進協議会会長の三日月大造です。「世界農業遺産」認定記念シンポジウムの開催にあたり一言挨拶申し上げます。本当は参加させていただく予定だったのですが、急きょ官邸で全国知事会議が開催されることになったためビデオでメッセージをお届けさせていただきます。

今年の7月、「琵琶湖システム」が念願の「世界農業遺産」に認定されました。我々が、先人から受け継いできました「琵琶湖システム」が世界から評価されましたことは、誠に喜ばしいことであり、生産者をはじめとする関係者の方々や、応援していただきました県民の皆様へ、心から感謝申し上げます。

この「世界農業遺産」に認定された喜びを皆さんと一緒に分かち合うとともに、その価値と魅力をより多くの方々に知っていただき、農林水産物の高付加価値化と生産振興、ブランド化などを一緒に推進していくため、「世界農業遺産」認定記念シンポジウムをこのように開催することといたしました。是非、最後まで、また、これからも御一緒いただければ幸いです。

本日の基調講演には、東京大学大学院教授でいらっしゃる、国連食糧農業機関「世界農業遺産」科学助言グループ委員長をお務めでいらっしゃる八木信行先生を講師としてお招きし、「『世界農

業遺産』認定からつながる未来」をテーマに御講演をいただきます。

他にも、農林水産業や食文化、観光といった分野で活躍されておられます皆さんによるパネルディスカッションを予定しております。

「世界農業遺産」を活用した滋賀の農林水産業の振興や地域活性化、また、「琵琶湖システム」、これは世界に誇る大切なシステムです。この「琵琶湖システム」を次の世代に、またその次の世代に大切に継承するために必要な取組などを皆さんと一緒に議論していきたいと考えております。

また、本日は、「琵琶湖システム」の魅力に触れていただくため、関連製品の紹介やパネル展示等を行う特設ブースを設けております。是非、こちらもご覧いただきたいと思っております。

琵琶湖と共生する滋賀の農林水産業は、私たち県民の財産です。将来世代の財産・宝物でもあります。これを着実に未来へ引き継いでいくことができるよう関係の皆さんと協力することを御約束し、同時に消費者や観光で来られる方、より多くの方々に知ってもらうことによって更に磨きをかけて守り継いでいきたいと考えております。是非、皆さんと一緒に取り組んでまいりましょう。以上御礼と決意を申し上げます私の開会の挨拶といたします。一緒に頑張りましょう。よろしく願います。

基調講演

「世界農業遺産」認定からつながる未来



東京大学大学院農学生命科学研究科教授
FAO「世界農業遺産」科学助言グループ委員長
日本学術会議連携会員

八木 信行 氏

「世界農業遺産」(G I A H S)について

社会や環境に適応しながら何世代にもわたり形づくられてきた伝統的な農林水産業と、それに関わって育まれた文化、ランドスケープ、生物多様性などが一体となった世界的に重要な農林水産業のシステムを、国連食糧農業機関(F A O)が認定する仕組みが「世界農業遺産」(G I A H S)です。

ユネスコの世界遺産と似ていますが、違いとしては、昔ながらの農林水産業が少しずつ改善されながら継承されることが認められているといった点があります。

国連食糧農業機関(F A O)

国連食糧農業機関(F A O)の使命は、食糧の安全保障、飢餓・栄養失調の撲滅、農林水産業をより持続可能な形にすること、地方における貧困を縮小すること、小規模な農家によるフードシステムの継承、それらの生業への悪影響の軽減といったことが挙げられます。

「世界農業遺産」の認定の仕組み

F A Oの規定する五つの基準を満たしていることが「世界農業遺産」認定の条件になります。

世界の各地域を代表する9人の専門家からなるG I A H S科学助言グループが申請を審査し、認定する仕組みになっており、委員長は私が務めております。

「世界農業遺産」の認定までの流れとしては、書類審査の後にG I A H S科学助言グループの委員が現地調査を実施し、この訪問結果を科学助言グループで議論し、F A Oが認定する流れになります。

認定を受けるまでは、申請者も国も審査員もF A Oも多くの作業をこなす必要があります。なお、日本では、農林水産省の審査の後にF A Oに認定を申請する流れになっています。

「琵琶湖システム」が評価を受けたポイント

次に「琵琶湖システム」がF A Oで評価を受けたポイントについて述べます。

「世界的重要性」において評価された点としては、

- ・ 農業と漁業の双方が関連する総合的なシステムである
- ・ 漁業管理が中世以来続き、現在もその水産資源が継続して実施されている

・生物多様性や伝統的食文化が保存されている
といったことが挙げられます。

「食料および生計の保障」において評価された点としては

- ・エリ漁など小規模な漁業の家族経営がなされている
- ・多様な魚種を利用対象としている
- ・佃煮などの加工業が地元が存在し、女性の活躍の場にもなっている
- ・魚のゆりかご水田、環境こだわり農業などの環境配慮型の農業がなされている。

といったことが挙げられます。

ちなみに、エリの「つぼ」に入った魚のうち、逃げられずに捕まるのは全体の 2~3 割ではないかと、類似の事例からも推測することができます。全ての魚を取り尽くすのではなく、逃しながら採る資源保全に寄与する漁法です。

「農業生物多様性」において評価された点としては、

- ・農作物も野菜など伝統品種を含めて多様性がある
- ・水源地のかん養林、森と湖とのつながりがある

といった点があります。

森の落ち葉の中には、窒素やリン、鉄分といった養分が多く含まれ、これらは、琵琶湖の植物プランクトンにとって大変重要です。植物プランクトンを動物プランクトンが食べ、それをエビや魚が食べるサイクルができています。

「伝統的知識・文化・社会」において評価された点としては

- ・エリ漁と水田のつながりに関する知識
- ・漁業者が自主的に規制を設けることにより、エリ漁が資源枯渇を招かず長年継続している実績

・ナレズシなどの伝統食
・祭りなどを通じた社会の結束機能
などが挙げられます。

地域に祭りが残っているとその地域の食事が美味しくなるといっている大学の先生もいます。

「ランドスケープ・シースケープ」において評価された点としては

- ・人間と自然が織りなす独特の風景
 - ・エリ漁と水田
 - ・人間がヨシ帯を管理することで、ヨシによる湖水の水質保全機能が維持されている
- といったことが挙げられます。

琵琶湖が他の湖と違うのは湖岸にコンクリートや建物がほとんど存在しないことです。道路も湖岸から少し離れて建設され、湖岸の景観が守られています。

オストロム型の水産資源管理

日本の小規模な漁業は、女性初のノーベル経済学賞受賞者であるエリノア・オストロムさんが提唱したオストロム型管理の好例と言われています。

オストロム型の水産資源管理の特徴として

1. 管理区域の境界線が明確に設定されている
2. 利益配分のメカニズムがある
3. 参加型の意思決定がされている
4. モニタリングを実施している
5. 複数違反者にはより厳しい罰則規定がある
6. 紛争解決の機能がある
7. 排他的な権利の存在(フリーライダー防止)
8. 組織体制には、複数の階層がある

といったことが挙げられます。

「世界農業遺産」認定のメリット

- 「世界農業遺産」に認定されるメリットとして
- ・ 国際的には、日本の良さを発信することができる
 - ・ 農林水産物のブランド化と生産振興、農業遺産を活用した観光の推進を図ることができる
 - ・ 申請のプロセスで努力しているうちに、地元関係者の結束が向上する
 - ・ 今まで気がついていなかった地域の良さを、外部の人に指摘されて再発見することができる
- といったことが挙げられます。

国際的な連携の候補

琵琶湖地域との連携の候補になりうる他国の認定地域としてはスペインのバレンシア地域があります。

2019年にG I A H Sに認定されたバレンシアの野菜栽培地域の歴史的灌漑システムは、1250年代から存在する灌漑施設を中心とするシステムで、水田、湖、内水面漁業、伝統野菜、都市の中での農業など琵琶湖地域と共通点が多くあります。

降水量の少ないスペインの他の地域では水田はおろか野菜畑もあまり見ることはできませんが、バレンシアでは灌漑水路が古くから設置され継続して管理され、水を多く使う野菜栽培や、水田における稲作もあります。スライドのように水田にはフラミンゴが歩いており、魚のゆりかご水田と類似した生態系の保全効果も見られます。

また、スペインはパエリアの発祥の地でもあり米の消費量も多い地域です。「ボンバ」という品種も盛んに栽培されていますが、これは日本のコシヒカリのことです。

バレンシア地域では、漁業権による湖水漁業管

理も行われており、漁場の割当は毎年クジ引きで決められています。また、水利権の争いは800年の伝統がある「水裁判」で解決されています。

まとめ

国連等の提唱する「SDGs（持続可能な開発目標）」における経済の側面だけでなく、社会や環境とのバランスも重視しているのが「世界農業遺産」です。

人と自然のつながり、里山のような人間と自然の共生などは「世界農業遺産」にピッタリと当てはまるものであり、世界的にも注目されています。

日本の農林水産業は、伝統的に自然の生態系と共生してきました。これに対する国際的な評価は今後も高まっていくと思われます。ウェル・ビーイングの側面を強調したグリーン・ツーリズムの振興なども期待できそうです。世界のよく似た取組を行うG I A H S認定地域と連携を図り、国際的に盛り上がる活動を展開していくことについても期待しています。



パネルディスカッション

次世代へつなぐ世界農業遺産 『琵琶湖システム』 の価値と魅力



コーディネーター：八木 信行 氏

パネリスト：

奥村 繁 氏（沖島漁業協同組合長）

小松 明美 氏（巨木と水源の郷をまもる会代表）

高田 博之 氏（公益社団法人びわこビクターズビ
ューロー事務局 次長）

堀 彰男 氏（せせらぎの郷会長）

堀越 昌子 氏（滋賀大学名誉教授）

寺島 友子 氏（農林水産省農村振興局農村政策部
鳥獣対策・農村環境課農村環境対策室長）

宇野 良彦（滋賀県農政水産部長）

[八木教授]

よろしくお願いします。それでは、パネリストの皆さんから自己紹介と御自身の活動紹介をお願いします。私から近い席の方からお願いします。

[奥村組合長]

日本で唯一の淡水湖に浮かぶ有人島「沖島」で漁業を営んでおります奥村です。



奥村組合長

私は、「世界農業遺産」認定のポスターやチラシの写真にも使われている、待ちの漁法といわれる「エリ漁」を中心に刺し網などの漁法により、多様な種を漁獲しています。

漁は夫婦での作業が中心です。生態系保全のため、ブラックバスやブルーギルといった外来魚の捕獲も行っています。

また、島の活性化につなげるため、寿司店と連携して外来魚を原料とした「よそのコロッケ」を商品化・販売するなど、6次産業化についても工夫をしています。

沖島には、沖島漁協の婦人部によって運営されている湖島婦貴の会という組織があり、漁協会館前に屋台を出して、水揚げされたばかりの新鮮な湖魚を炊き上げ、お弁当やお土産、沖島の物産として販売しています。

[小松代表]

巨木と水源の郷をまもる会代表の小松明美です。

巨木と水源の郷をまもる会の設立は、2010年10月。会の設立の経緯としては、2008年頃からトチノキの需要が高まり、朽木で巨木の伐採が進行したことに始まります。このまま優良な母樹の伐採が進行すれば、森林生態系への悪影響、溪流の荒廃、山地崩壊、土砂災害の恐れ、地域の森林文化の崩壊の危険があると感じ、会を立ち上げ、巨木の保全に努めてきました。



小松代表

私たちの活動に理解を示してくれた滋賀県も協力的で、以後、自然保全活動を継続してきました。

滋賀県は、保全団体が実施する保全活動、巨木を伐採せず保全する仕組みに対して、森林税の活用による補助を行っています。巨木の調査、看板の設置、歩道の整備等については、巨木の所有者と保全協定を締結し、保全協力費を支払うことで保全活動を行っています。

巨木に触れ合う機会を設けることで、巨木の価値、源流の価値を知っていただくとう県民の皆さんに訴えてきました。その結果、今では、高島市朽木のトチノキの伐採も止まり、長浜市余呉のトチノキも護られ、木之本金居原のトチノキも伐採の危機を乗り越え、自然環境保全地域になるまでに至っています。

「琵琶湖は山からだ」と知事がおっしゃっていることを励みに、我々は活動をしています。

具体的な活動の内容として、急峻なV字谷にある巨木の観察や伐採、巨木林の観察会などを行っています。

また、我々の悲願である伐採跡地にもう一度巨木をよみがえらせるための植林を毎年実施しています。何百年後にもう一度巨木が育つことを夢見て、時には、なめこを取って楽しみながら、日々活動しています。

この写真の木は、県内最大級のトチノキで長浜市の山奥にあります。幹周りが9メートルを超えている木です。私たちはトチノキ祭りというものを通じて、関係の人たちと交流をしながら活動しています。水源の森と文化を大切にこれからも活動を続けていきたいと思っております。是非巨木観察会にお越しください。険しい所もありますが、御案内させていただきます。よろしくお願いいたします。



〔高田次長〕

皆さんこんにちは。公益社団法人びわこビジターズビューローの事務局次長をしております高田と申します。私は、旅行会社からの出向者として、ビューローでお世話になって6年目、旅行業界に携わって33年目になります。

まず、私が所属しておりますびわこビジターズビューローと私の仕事について簡単に説明させていただきます。

びわこビジターズビューローは、会員が680程いる団体で、滋賀県全域の観光誘客に携わっており、主に国内誘客、海外誘客、物産振興の三本柱でやっております。滋賀県の観光業者と連携しながら、会員の皆様や県内市町の観光協会とともに日々観光誘客に取り組んでいるところです。



高田次長

私は、国内誘客の部長も兼ねており、2年ぐら
い前に滋賀県が大河ドラマの舞台になったとき
には、「戦国ワンダーランド」というキャンペーンを
させていただきました。このような県域をあげた
プロモーションや教育旅行、コンベンション、日
本遺産、ロケーション・ツーリズムに取り組むほ
か、最近では県民割や全国旅行支援などに携わっ
ております。

その中でも中心となっておりますのが観光プロ
モーションです。

コロナの前は、なるべくたくさんのお客さんに
来県していただけるような様々なキャンペーンを
展開しておりました。2019年には、観光入込客数
が約 5400 万人と過去最大規模の来県がありまし
たが、コロナ禍でたくさんの人を集めることが難
しくなってきましたし、お客さんの動きも変わっ
てきました。こうした中で本物の滋賀を知ってい
ただけるような観光のブランド化を、シガリズム
という名前をつけて進めていこうとしております。

シガリズムは、簡単に言いますと、琵琶湖を中
心に自然が豊富な滋賀県に来ていただき、心と体
を癒しませんか、というような取組です。

シガリズムは、ビューローの観光事業すべてに
またがるコンセプトです。ホームページ、パンフ
レットなどにより、できる限りのPRをさせてい
ただきたいと思っていますところ。

このような観光関連でいろいろとコメントさせ
ていただければと思っておりますので、よろしく
お願いいたします。

[堀代表]

せせらぎの郷代表の堀 彰男です。生きものとな
りが共存できる農業を目指して魚のゆりかご水田プ
ロジェクトに取り組んでいます。



堀代表

魚が琵琶湖から田んぼに遡上し、産卵・成育す
る環境づくり。豊かな田園の生きものを育む活動
を行っています。

魚が琵琶湖から遡上して田んぼで産卵・成育し、
また、琵琶湖に帰っていくストーリーは、まさに
命の循環です。昔は当たり前のように魚が田んぼ
に産卵していたのを復活させた価値は大きいと思
います。

せせらぎの郷では、生物多様性に配慮した様々
なイベントを実施しています。魚道の設置、田植
え体験、生きもの観察会、稲刈り体験などにはた
くさんの人が集まります。

魚のゆりかご水田のオーナーさんを中心にイベ
ントを行ってきましたが、イベントへの参加ニー
ズは高くなっています。

また、平成 27 年度からは無農薬・無化学肥料栽
培を行っています。本年度は、大学生約 100 人
による除草の応援をいただき、「琵琶湖システム」を
体験していただくなど次世代への継承の取組も進
めています。

2019 年 2 月の「日本農業遺産」そして本年度の
「世界農業遺産」、いずれの現地調査ともせせらぎ
の郷を訪問されています。

消費者の皆さんには、豊かな農地で栽培された
「魚のゆりかご水田米」を食べていただき、生産

者を応援していただきたいと思っています。

生物多様性に配慮した農産物を選んでいただくことで、滋賀の豊かな生態系を支えていただきたい。そうした活動が次世代に繋がるのが、生産者だけでなく、滋賀県民としての「誇り」につながると考えています。御清聴ありがとうございました。

[堀越名誉教授]

堀越です。私は、長浜に生まれまして、その後、滋賀大学の教育学部で約 40 年間勤務してきました。その間に滋賀の食事の研究会を仲間たちと立ち上げまして、31 年間活動をしてきました。



堀越名誉教授

滋賀県内での食文化の調査を中心に、タイやラオスでも食文化調査を行い、長浜市の「食まなび館」では、地元の人たちと郷土料理をつくり、湖北地域の調査等を実施してきました。研究の成果は本にして記録してきました。

滋賀県は何と言いましても琵琶湖がごぞいます。その周りに平野が広がっており、稲作を中心とする農業が行なわれています。自然が豊かで近畿圏内でも食の自給率が一番高い地域です。豊かな水、温暖な気候、肥沃な土地、こういった豊かな自然の産物が近江米であり、湖の魚介類であり、豆・野菜・芋などです。

滋賀県の郷土料理には美味しいものがたくさんごぞいます。こちらは、平成 10 年に滋賀県の教育委員会で「滋賀の食文化財」として選定されたものです。フナズシだけではなく、ことごとく魚を

ナレズシにし、あるいは、佃煮にする文化、あめのお御飯、日野菜漬け、丁稚羊羹、これらが「食文化財」として選択されております。

滋賀の郷土食には発酵食品が多いというのも特徴で実にたくさんのナレズシがあるということがスライドからお分かりいただけるかと思ひます。



まとめになります。滋賀の郷土料理の特徴は地元で自給できる食材を基本に生産されていることです。また、それらの食材を使って生きていくための知恵が郷土料理には凝集されています。特に保存食の知恵としての乾燥、漬物、発酵は素晴らしいものです。

また、豊かな「祭り食」がありまして、子どもたちが指折り数えて待つような美味しい料理が数多く祭りに登場します。特に神社の神饌としてナレズシが奉納されるという行事が古くから行われています。

加えて、郷土料理は日本人の体質に合っていて健康によく、滋賀県の男性は日本一の長寿（男性 81.78 歳は日本一）に恵まれています。

今後は、やはり地産地消が大事であるという視点に立ち返って食生活を見直さないといけないと思っております。そういったところを大事にしていきたいと思っております。

[八木教授]

ありがとうございました。

パネリストの皆様の活動は、「琵琶湖システム」の、森・里・湖（うみ）に育まれる漁業と農業が織りなすという言葉のとおり、お互いに思いやりを

持ちながら、次世代にいかにか持続可能な形で継承していくかというものであったように感じました。

では、次に皆様との意見交換になりますが、テーマは3つあるかと思います。

1つ目は「世界農業遺産」を活用した滋賀の農林水産業の振興、2つ目は「世界農業遺産」を活用した観光振興の取組、3つ目は「琵琶湖システム」を次世代に継承するために必要な取組。

この三つのテーマについて皆様と意見交換していきたいと思っています。まず、奥村組合長からよろしくをお願いします。

[奥村組合長]

私なりにいろいろどうしたらいいかということを考えておりましたが妙案はありません。しかし、「世界農業遺産」に認めていただいたということは、これまで行ってきたことがそのまま認めていただけたということですので、これをいかにか持続していくかということだと思います。それぞれの活動を今までどおり、いや、それ以上にやっていけたらいいかなと思います。

漁師の立場からすれば、「世界農業遺産」の認定をうまく活用して魚の値段が上がっていくとよいのですが、そのためにどうしたらいいのかということこれから考えていきたいと思っています。

[小松代表]

先ほど、少し言い足りなかったことがあります。今まで、私たちの森林保全活動と「農業遺産」は、あまり直接結びつくというふうには考えてこなかったように思います。

それでも何年前に、「上流は下流を思い、下流は上流に感謝する。」ということ、もう一度再認識したい。もっと県民の皆さんに知っていただきたいということで、下流域から上流域までみんなで歩くイベントを開催したことがあります。なかなか最近はそのイベントもできていないので、今日のシンポジウムをきっかけに、もう一度、下流

と上流とのつながりを再認識するようなエコツアーができれば、それは観光振興にもつながっていくと思います。

また、食文化の継承ということでは、私たちはトチノキからもらえる恵みを生かしてトチモチを作っています。そのトチモチを通じてもっと下流域と上流域がつながるかもしれない。また、美味しいもち米がトチモチをもっと美味しくするかもしれない。そんなことも考えながら、いかに観光振興につなげていくかということと一緒に考えていきたいと思っています。

[高田次長]

観光に絞って話をさせていただきますが、先ほど申し上げたとおり、地域や地域資源を体験していただくことに少しずつ移行していくことを考えております。「琵琶湖システム」や魚のゆりかご水田については、まさしく地域らしさが出ていますし、完全な滋賀県オリジナルとっておりますので、観光のコンテンツとしてはまだまだ加工をしていかないといけないところがたくさんありますが、「世界農業遺産」の冠が付いた今は、絶好のPRのチャンスではないかということで、少しプレミアム感をつけて観光素材として組み立てていきたいと思っています。

現在、地域で様々な体験をしていただくシガリズム体験コースを多く作っておりますが、関連するものには「世界農業遺産」の冠をしっかりとつけていきたいと思っています。

また、教育旅行関連については特にSDGsを組み込んで発信しておりますが、「持続可能」という観点から考えると「世界農業遺産」は非常に生きてくると思いますので、しっかり教育旅行もPRし、学生さんに体験してもらえようコンテンツを作って売り込めば、修学旅行でたくさんのお子さんに来てもらえると思います。それは啓蒙活動にもなりますし、大人になってからも思い出していただけるということで、一石二鳥というふ

うに思っております。

また、関係事業者の方々に積極的にこの取組に参画していただけるよう助成金をつけての商品開発、例えば、関連食材を使ったオリジナルのメニューの開発に助成金を出すといった取組も、観光振興の上では必要と考えます。

[堀代表]

農林水産業の振興ということですが、我々の地域は琵琶湖に隣接しており、昔は水郷地帯で田舟が行き来しておりました。生態系は非常に豊富でした。それが圃場整備等で一変しましたが、もう一度生態系を復活させようと言うことで、魚のゆりかご水田に取り組んできました。このことは非常に遺産的価値が高いと思います。また、この取組を継承していくことが農林水産業の振興につながると思っております。

観光振興については、びわこビジターズビューローさんなどと連携して旅行者のニーズに合った観光資源を創出するということが必要と考えております。来年度からはJTBさんとも連携しながら体験活動を実施して行く予定です。

次世代への継承ということにつきましては、更なる魅力、価値の発信が大切です。農業をしっかりと次世代に体験していただいて、それを皆さんに継承して次世代に繋げていきたいと思っております。

[堀越名誉教授]

今回の「世界農業遺産」の認定をどのように農林水産業の振興に活かしていくかということについては、昔から滋賀県で営まれていた生業と暮らしをもう一度取り戻していきたいと考えております。

滋賀県は、昔から基本的に小農家で成り立っている地域でした。昭和35年頃までは、それで充分食糧が自給できておりました。そういう自然を活かした生計や暮らしの中で充分人が生き延びてき

た実績を、今一度見直していくことができたらと思っております。

次に琵琶湖と共生する滋賀の農林水産業が、伝統的な食文化の振興にどのように寄与できるかという点ですが、滋賀県には発酵食品が豊かに残っています。

発酵食品が豊かというのは、アジアモンスーン圏の特徴ですが、滋賀もその特徴が顕著で、米や野菜、そして魚の発酵食品が多く残っており、花開いているという感があります。そういうものをもっと見直して、注目していただいて湖魚をもっと暮らしに取り入れていけたらと思っております。

取り戻すという点では、昔は値段が安い湖魚がたくさん手に入り、それらが普段の食として食べられていましたが、最近は、ビワマスなどの値段の高い魚はあるのですが、安い魚がお店に並んでいない。ハスとかウグイも以前よりも減っています。これは何としても取り戻していきたいと思っております。

観光につきましては、たくさんある観光の見所と併せて湖魚の美味しさをぜひ伝えていけたらと願っております。

次世代の継承については、先程、滋賀の食文化財について申し上げましたが、その折、平成10年度と11年度に家庭科の先生を対象とした研修が県の主催で開催されました。多数の家庭科の先生が参加され、また体育や理科の先生も参加されて、滋賀の伝統食の継承に取り組みました。たった2年で終わってしまったのですが、教師がまず郷土料理を学ぶ教育研修の機会を増やしていただいて、学校現場で実践を通じて子どもたちを育てていく、そういった機会を滋賀県として、もっとつくっていただけたらと願っています。

キーとなるのはやはり若い世代です。私たちは食育をしっかりとしていくことが大切と思っております。

[寺島室長]

まずは、「世界農業遺産」の認知度向上がまずもって土台として一番重要なことだと思っています。

そのために何が必要なのかということですが、「世界農業遺産」の各認定地域でもイベントを開催したりPRをしていただいております。

農林水産省では、今年の9月、FOOD STYLE JAPANという食品関連事業者によるイベントに農業遺産の出展を行い、PRを行いました。農業遺産関連の産品も併せて出展したところ来場者の感触がよく、今後の商談につながる話も寄せられるなど、一定の成果はあったと思っています。

今週末も池袋で「実りのフェスティバル」というものに農業遺産として初めて出展することを予定しております。このように地道ではありますが、認知度の向上に向けたイベントを行い、一般の方々に知って頂くというような取組を進めていきたいと思っております。



寺島室長

地域の取組として事例としては、例えば九州、高千穂郷地域、阿蘇地域、国東半島宇佐地域の三地域の農業遺産認定地域が、毎年共同で「九州世界農業遺産」フェアをショッピングセンターで開催しており好評であると聞いております。こういったことを続けていくことが必要と思っております。

最近、企業の方でも企業イメージの向上やCSRの一環でSDGsの取組の素材を探していることがあり、そうしたとき「世界農業遺産」がよくマッチするのではないかと思います。「世界農業遺産」はSDGsの目標のすべてに合致するというふう

に言われております。SDGsのゴールに向けた取組を考えるときに、「世界農業遺産」というのはぴったりです。

それから観光についてのお話なんですが、地域の活性化に直接結びつける取組の一つとして重要だと思っており、令和3年度にはヘリテージツーリズムという取組を行いました。ここでは、かんがい遺産という別の遺産施設と、農業遺産とを一緒に併せて「遺産を巡る旅」をしてみませんかという提案をしています。

他にも宮城県大崎地域では、フィールドミュージアムマップというのを作ってPRをしたりしておりますし、宮崎県高千穂郷椎葉山地域ではフットパスコースというのを用意しPRをしています。

「世界農業遺産」地域に一般の方々が観光で来るときは個人で周遊される方が多くみられる傾向があると思うんですが、そうしたときに、どこを回ればいいのか困らないよう、おすすめのルートや立入り禁止の場所などを表示したフットパスを地域の方々と作っていくことも一つの方法だと思います。

鉄道遺産をめぐる旅や秘境を巡る旅などコアのものを求める層にもターゲットを絞ってファンづくりしていくのも有効ではないかと思います。そういったことを協議会とも相談していただけて取り組んでいただきたいと思います。

次世代への継承についてですが、これは農業遺産の継承ということに関して非常に重要です。各認定地域では、小中高生を対象に教材の提供や聞き書き事業を行っています。都市と地方の交流等に対応するためには、農業遺産認定地域ではない全国の人たちにも農業遺産の価値を知っていただくことが重要だと考えています。

本年度は、農林水産省では、小学校高学年の生徒を対象とした農業遺産などの農村地域の資源を学習する教材として漫画や動画資料等を作っており、そういったものも使って啓発理解を進めたいと思っています。また、教材を作って終

わりではなく、学校で教育活動に取り込んでいただけのように働きかけていきたいと思ひます。

[宇野部長]

今ほど、八木先生をはじめパネリストの皆さんから様々な御意見をいただきました。それぞれの御立場から貴重な御意見をいただきありがとうございますございました。



宇野部長

県としましては、「世界農業遺産」の認定を契機として、「琵琶湖システム」を施策の中心に据え、「琵琶湖システム」を次世代に繋ぐための「守る」施策と、「琵琶湖システム」を活用した「活かす」施策を進めていきたいと考えています。

スライドの左側は、「琵琶湖システム」を次世代に繋ぐための「守る」施策となります。

農業では、オーガニック・環境こだわり農業等の推進や「魚のゆりかご水田」の魅力発信の強化、漁業では、多様なニーズに応える流通改革や、担い手の確保や儲かる漁業へのチャレンジ等の支援を進め、農業・水産業の担い手の確保・育成に努めてまいります。

スライド右側は、「琵琶湖システム」を「活かす」施策となります。

まず、「食す」として、県産食材の消費拡大に向けた情報発信や消費を喚起するイベントの実施、「訪れる」として消費者や飲食事業者等を対象とした「琵琶湖システム」を体感できるツアー造成、農山漁村におけるワーケーションの推進を進め、県産農水産物のファン拡大に努めてまいりたいと思ひます。

また、スライド下方になりますが、「学ぶ」の施策としては、小学生を対象にした「世界農業遺産」を学ぶための動画・学習教材の制作、本日も会場にお越しいただいております「フローティングスクール」との連携等を進め、子どもの頃から「琵琶



湖システム」を知っていただける場面を増やしていきたいと考えます。

これらの施策のいずれについても、市町や農業者・漁業者の方々をはじめとした多様な主体の皆様と連携、協力を図ることが重要ですので、今後一層、皆様の御協力をいただきますようお願いいたします。

[八木教授]

ありがとうございます。

ただいまの議論をまとめるとキーワードは三つあったように思います。

一つは「つながり」、二つ目が「プレミアム感」、そして、三つ目が「多様性」です。

「つながり」については、例えば、下流から上流にかけて遡ってツーリズムをしましょうというお話がありましたが、下流から上流にかけて地域がつながる「地理的なつながり」、また、現代から未来につながる「時間的なつながり」があるかと思えます。そういったものを重視して何かの新しい価値を生み出せると思えます。

もう一つ、高田さんがおっしゃっていた「プレミアム感」ですが、どうやってプレミアム感を出すのかという話もあると思います。私の発表の中でも言いましたが、家畜の餌の作り方と、人間の食べ物の作り方は違います。

大きな機械を使って一気にトウモロコシ等を生産するのはいわば家畜の餌の生産です。一方で、人間の食べるものは、伝統的なソーセージやイベリコ豚のようにとても丁寧に手作業で作っている。

それはコストもかかるし代金も高い、そういったプレミアムな商品がどういう時に売れるのかということを、加工業者の方に聞きましたら、これは大切な人や家族が集まるような、日本でいうと正月に家族が久々に集まるような、そういう時に供されるとのことでした。そういったときにありきたりの普通のハムとかを出したら場が白けてしまう。だから、こういうスーパー・プレミアムなも

のを出すんですと聞きました。

人間が食べるものには二種類あって、ひとつは毎日のご飯で作業の合間に食べて栄養を取るもの、もうひとつは、大切な人たちと食卓を囲むなど人間のつながりを深めるために食べる特別な食事、そういったものは普段の食事とは違います。そういう特別な時に出すものをしっかり作ることがプレミアム感につながります。

ツーリズムの話もありましたけれども、大切な家族とか子どもとか孫とか友人が来た時には朽木の源流を案内しましょうとか、そういうプレミアム感が重要だと思います。

三つ目のキーワードは「多様性」です。プレミアム感だけに集中していると不都合もあって、先ほど堀越先生からお話がありましたように、アユとかビワマスのような高級なものは売れるが、ウグイやハスのような中級のもの売れなくなってしまうことがあります。なぜかという、自然は多様だからです。多様な自然があるにもかかわらず、プレミアム感のありそうなものばかりに集中してしまうと不都合が起きてしまう。選択と集中ということばかりに重点が置かれると、工業やサービス業はできるかもしれませんが、自然のものを活用している漁業や農業、林業では、多様なものをバランスよく利用しないと資源の無駄遣いになるわけです。

その多様なもの、ウグイとかハスとか、そういったものまでどうやってうまく利用するのか。先ほどお話がありましたが、発酵食品とか昔ながらの資源でそういったものをうまく利用する知恵がありました。先ほどハスのなれずしの写真が堀越先生のスライドにあったのですが、やっぱり多様な物を活用する先人の昔からの知恵なのだと思ったんですね。

ですから、プレミアム感を出すということも大事ですが、あわせて、多様な資源を上手に利用するのが重要だと思いました。

「世界農業遺産」ではアクションプラン（保全

計画) というものをFAOに提出します。各国共通の悩みは、若い後継者がいないということです。

先週のFAOの会議でモロッコのオアシスで栽培するナツメヤシの写真を見ましたが、モロッコにも耕作放棄地があるとのこと。先進国だけの話ではないそうです。途上国でもより儲けのある産業に人が出ていってしまうので、オアシスの伝統農業は下火になりつつあるとのことでした。

では、どうしたら若い世代をそこにとどめるかという決定打はないんですね。世界的にそういうことなので、一つ一つ知恵を絞って考えていけないといけないのです。

ですから、この琵琶湖の場合は、三つのキーワード、「つながり」と「プレミアム感」と「多様性」を大切にしながらも、うまく地域を盛り上げていくことが大切だなとお話を伺っていて感じたわけです。

さて、あと残り10分弱ぐらいなんですけれども会場の方々に質問がありましたらお伺いしたいと思います。

[会場の参加者]

素晴らしい御講演をありがとうございます。

普段わたくしは、精神科医療の現場で働いております。そこで、農作物を作って精神を病まれた方の回復を図ることを滋賀県も力を入れてやっているんですけれども、医療とか栄養学とかにおいても、心と体、食の安全といった農業の持つ可能性について視点に入れていただけるといいのかなと思います。

[八木教授]

ありがとうございます。素晴らしいポイントです。SDGsでもそういった分野が重視されますし、三重県でも漁業者と医療関係者がタイアップして患者さんを船に乗せる取組が行われています。

宇野部長、県庁の取組で何かございましたらお

願います。

[宇野部長]

御質問ありがとうございます。農福連携ということで、障害のある方の働く場や農業の担い手の確保は、連携が必要な分野でもと思います。

農業や漁業における作ったり取ったりという一次産業の原体験は、人間にとって根源的な癒しの効果があると思います。私も家が農業をやっておりますが、そういった体験をすることで、人間の回復につながるという御指摘は非常に重要だと思いますので、参考にさせていただきたいと思えます。

[八木教授]

ありがとうございます。最後にパネリストの皆さん、御意見がある人だけで結構ですので御発言をお願いします。

[小松代表]

本日、パネリストとして登壇の機会を与えてくださった農政課の方に感謝申し上げます。

なかなか上流、特に高島の最源流といったところを御存じない方もいらっしゃるの、ここで知っていただいただけでも感謝です。これからも上流と下流のつながりを、もっと、もっとPRしていけたらいいなと思っています。ありがとうございます。

[高田次長]

今日はありがとうございました。いろいろな意見を聞けて、とても参考になりました。

私の方で取り組んでいる事業で日本遺産という事業があります。5、6年前に滋賀県も日本遺産に登録されて、キャンペーンをして進めていたのですが、最終的には認知度が低くなってしまっていて、取組も縮小しているというような状況です。今回の農業遺産に関しましても、まずはやはり「世

界農業遺産」というものを広く知ってもらったうえでしっかりPRしていくことを進めていかなければいけないと思っています。

自治体の方々の協力も必要ですし、儲けにつなげていくことが大切です。儲からないと先細りになってしまうので、しっかり儲かるシステムを作っていないといけません。

先ほど八木先生から「プレミアム感」という話がありましたが、私としましては、「世界農業遺産」のタイトルが付いた今が時間的なプレミアム感があるかなというふうに思います。日本人はブランド好きですが、このプレミアム感がある時間は短いので、「鉄は熱いうちに打て」という言葉のとおり、盛り上がっている今この時にしっかりPRしていきたいというふうに思います。

[堀越名誉教授]

今回の「世界農業遺産」の認定を受けたということはチャンスだと思っております。滋賀県の関連政策を一層推進していく機会であると思えます。

だいぶ前の話になりますが、昭和50年代に富栄養化防止条例ができて、何とか琵琶湖を綺麗に守りたいという潮流ができて、環境こだわり農産物認定制度につながっていったのですが、これは全国に先駆けて作られた制度でして本当に素晴らしいと思います。

人が山野を痛めつけてきた手痛い失敗の結果、セタジミなどもあれほど豊かだったのに、今は百分の一ぐらいになってしまっている。残念な結果が残っているわけです。何とかその辺のところを今回の農業遺産の認定をチャンスにして環境こだわり県滋賀らしい健康な食を提供する滋賀県として、県民全体で取り組んでいけたらと願っております。

[堀代表]

「世界農業遺産」の価値と魅力を多くの皆さん

に発信していただきたいというふうに思っております。

先程、医療機関の方からも御質問がございました。我々は命の循環を担う立場でいろいろな皆さんに注目をいただいております。魚が水路をジャンプする瞬間を是非一度皆さんに見ていただいて感動を分かち合いたいと思っております。是非お越しく下さい。

[八木教授]

ありがとうございます。

興味も尽きないところではございますが、ちょうど時間になりましたのでこれでパネルディスカッションを終わらせていただきます。

御清聴ありがとうございました。



閉会挨拶



琵琶湖と共生する滋賀の農林水産業推進協議会
副会長（滋賀県漁業協同組合連合会長）

佐野 高典 氏

ただいま御紹介にあずかりました、滋賀県漁業協同組合連合会の佐野でございます。閉会にあたりまして、一言御挨拶を申し上げます。

本日は、「世界農業遺産」認定記念シンポジウムということでお声掛けをさせていただきましたところこのように大変多くの皆さん方に御参加をいただきまして大変ありがたく感謝申し上げます次第でございます。

また、基調講演の講師としておいいただきました八木先生には「世界農業遺産」認定までの御苦労を中心にスペインなどの他地域の御紹介や連携についてお話をいただきました。また、パネリストの皆様方には、団体の活動紹介や貴重な御意見を賜り厚く御礼を申し上げます次第でございます。また、御参加をいただきました皆様方にも大変御多忙の中、このように御臨席をいただきましたこと、心から厚く御礼を申し上げます次第でございます。

滋賀県琵琶湖地域の取組は、本年7月によく「世界農業遺産」として認定されたところでございます。これまでの取組に対しまして、皆さん方の御協力に心から御礼を申し上げます次第でございます。今後はさらに多くの方々が「琵琶湖システム」の持つ価値と魅力に共感することにより、

その保全と活用、またその継承が、更に大きく前進することと思っております。

八木先生からも生物多様性についてお話がありましたけれども、たまたま今日の読売新聞の朝刊に、国の研修制度で3年間の研修を受けた若手漁業者がフィッシャーアーキテクトという組織を作り、多様な分野の人々と交流を深めているといった記事が載っておりました。このほか、商工会議所からも、商業、工業だけではなく、第一次産業、いわゆる滋賀の農業、また水産業にも力をいれていきたいというような力強いメッセージをいただいているところです。

我々の琵琶湖漁業、そして滋賀の農業、水産業等々が今回の認定を機会に大いに羽ばたくことを願っております。それには、やはり裾野の広がりが大変重要でございます。皆さん方のお力で、これからも裾野をより一層広げていただければ誠に幸いに思うところでございますし、このシンポジウムの意義もそこにあるのではないかと思っております。

また、11月28日には、「ほんもろこシンポジウム」というイベントを予定しており、是非その周知もさせていただきたいと思っております。関

係の方におかれましては是非御家族で御参加いただければ幸いに思うところでございます。

今日は多くの皆さんに御参加をいただきまして、本当にありがとうございました。心から御礼を申し上げまして、閉会の御挨拶とさせていただきます。どうもありがとうございました。