

未来につながる「琵琶湖システム」

循環型の生業(漁業・農業)システム



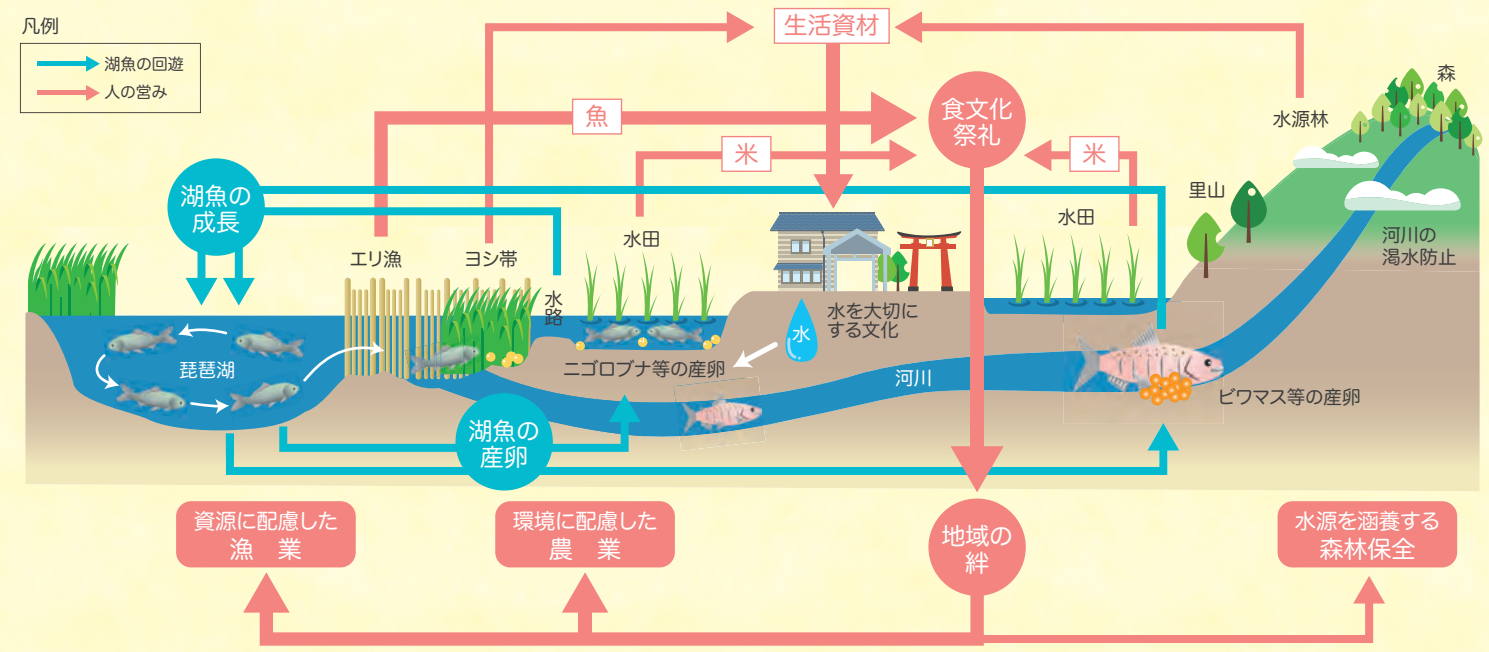
- 古代から続く、琵琶湖で回遊する湖魚(ニゴロブナやコイなど)が水田に遡上し、産卵・繁殖
- 男性と女性が協力して行う「エリ漁」等の伝統的な琵琶湖漁業
- 伝統食ナレズシ(フナズシ等)の漬け込みと神様へのお供え
- 水田や琵琶湖における生きもの多様性と人の賑わい
- 水質や生態系に配慮した農業と、水源を涵養し、河川で産卵する湖魚(ビワマスやアユなど)の繁殖環境を守る水源林保全



琵琶湖のシステム

水・里・湖に育まれる 漁業と農業が織りなす

琵琶湖周辺の水田は、琵琶湖の固有種であるニゴロブナなどの湖魚に絶好の繁殖環境を提供してきました。こうした水田やヨシ帯などに向かってくる湖魚の生態を巧みに利用してきた「エリ漁」は、資源にやさしい伝統的な「待ちの漁法」の代表格です。また、河川に遡上する湖魚の産卵環境の保全に寄与する多様な主体による森林保全の営みや琵琶湖の環境に配慮した農業など、森、川、水田、湖のつながりは、世界的に貴重なものです。このような琵琶湖と共生する農林水産業(琵琶湖システム)は、千年以上に渡って受け継がれてきたもので、**2019年2月に「日本農業遺産」に認定され、2022年7月にFAO(国連食糧農業機関)の「世界農業遺産」に認定されました。**



湖 魚が産卵にやってくる水田 (魚のゆりかご水田)

- ニゴロブナは、琵琶湖の固有種で、その産卵・育成には、湖辺の水田が大きな役割を担っています。この湖魚は、繁殖期を迎える5月頃、湖辺のヨシ帯や水路を遡って水田までやってきて産卵します。
- この時期の水田は、水が温かく、プランクトンなどの餌が豊富で、外敵が少ないことから、稚魚の育成に適しています。
- 水路との間で水位差が生じた水田では、水路への堰(魚道)の設置により、水田に魚が遡上する昔ながらの「魚のゆりかご水田」の営みを継続しています。
- こうした水田は、水産資源を守り、豊かな生きものを育むなど、生物多様性の保全にも寄与しています。



伝 統的な「待ちの漁法」と資源保全

- 琵琶湖漁業を代表するエリ漁は、平安時代の和歌に詠まれるなど、千年以上の歴史を有する伝統漁法です。
- エリ漁は、琵琶湖を回遊する湖魚の生態を巧みに利用し、ツボと呼ばれる部分に魚を誘導して捕獲する待ち受け型の漁法です。この漁法は、必要な量だけ漁獲できるもので、漁業者は、限りある水産資源に配慮した漁を続けています。
- エリの設置制限や禁漁区の設定など、江戸時代以前から続く資源保全に通じる考え方も、現在に受け継がれています。



琵琶湖の環境に配慮した農業

- 琵琶湖の水質や生態系保全のために、多くの農業者が「環境こだわり農業」や「世代をつなぐ農村まるごと保全向上対策」などに取り組んでいます。その結果、農地は多様な生きものを育む場にもなっています。
- 「環境こだわり農産物」は、農薬や化学肥料の使用量を通常の半分以上にして生産されたもので、栽培面積は年々拡大しています。また、化学合成農薬の使用量は、取組開始以降、約4割減少しています。



水 源林の保全

- 琵琶湖を取り巻く山々では、明治時代以降、森林緑化が進められました。これにより、洪水防止や河川の濁水防止が図られ、河川を遡って産卵する湖魚の繁殖環境の保全にもつながっています。
- 琵琶湖の漁業者や林業者、県民が協働で植林を行う「漁民の森」や企業の森づくりなどにより、水源林の保全が図られてきています。



フナズシなど伝統的食文化と祭礼

- 食文化の中心は、湖魚をご飯に漬けて発酵させる保存食で、近年、健康面での価値も見直されているナレズシです。
- 中でも、フナズシは、贈答品や祭礼の供え物としても用いられ、人々の絆の醸成にも寄与してきました。
- 現代では、この絆の輪が広がり、多様な主体の参画による「琵琶湖システム」の継承につながっています。

