

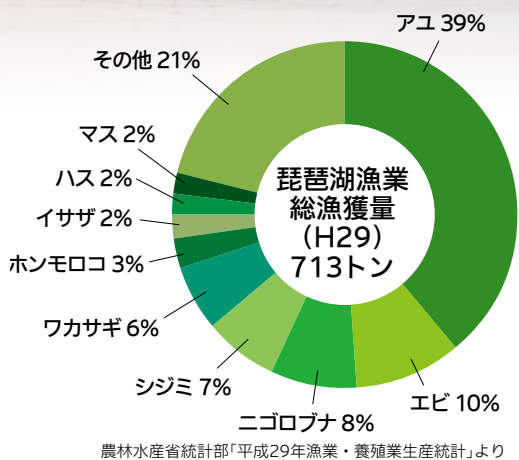
滋賀の食文化を支える、

琵琶湖の漁業

滋賀の水産業には、琵琶湖や河川での漁業、養殖業、水産加工業などがあります。今回は、滋賀県の6分の1を占める琵琶湖での漁業とその恵みをご紹介します。

琵琶湖の漁業

琵琶湖では、独特の漁法が古くから受け継がれています。それらを駆使して、アユやニゴロブナ、ホンモロコ、ビワマスなどの魚類、スジエビなどのエビ類、セタシジミなどの貝類が漁獲されています。アユが全体の約4割を占めており、次いでエビ、ニゴロブナ、シジミ、ワカサギと続き、これらで全体の7割を占めています。



琵琶湖漁業の今

漁獲量は、昭和30年頃には1万トン前後ありましたが、平成29年には713トンまで減少しています。

漁獲量の減少の要因に、産卵繁殖の場となるヨシ群落や内湖の減少、外来魚やカワウの食害、水草の異常繁殖による漁場の悪化などがあります。県では、ヨシ帯の造成や在来魚類の放流、外来魚・カワウの駆除、漁場環境の改善などに取り組んでいます。また、高齢化と従事者の減少が進む漁業の担い手確保にも取り組んでいます。



アユ漁(エリ)

漁獲量回復への取り組み



外来魚の駆除



稚魚の放流



水草除去



ヨシの植栽



ビワマス漁(刺網)

漁業の担い手を育成中!

漁業の担い手を確保するため、就業希望者と現役の漁業者のマッチングを行い、座学・短期体験・中期実地研修などを実施。現役の漁業者から漁業の技術を学ぶ機会を提供することで、漁業を仕事にしたい人をバックアップしています。



昨年12月に独立。家族のために、きばります!

谷口さんと駒井さんが一人前になるまで見守っていきます。

琵琶湖の四季を感じられる漁は楽しい!

このきれいな漁場を後世に残したい。



志賀町漁業協同組合の皆さん

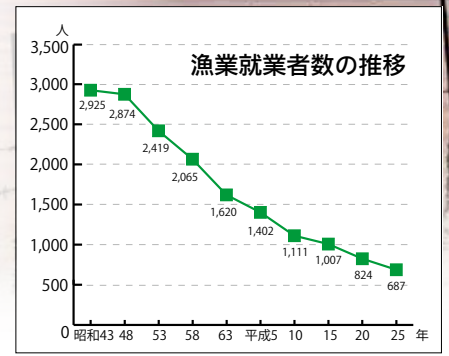
研修者 谷口 靖さん

事務 齊藤 伴治さん

研修者 駒井 建也さん

組合長 松井 弥惣治さん

- ### 研修者の声
- 50歳で消防士から転身した谷口靖さん
「体力的に大変でも、網の中で魚がキラキラと光っているのを見るとアドレナリンが出ます」
 - 大学を卒業して漁師になった駒井建也さん
ベテラン漁師の下で修行中。「地元に残って、漁業で地域を盛り立てていきたいです」



スジエビの素揚げ・かき揚げ



ホンモロコの素焼き



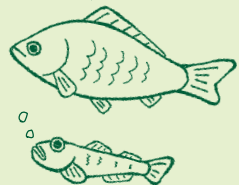
ピワサスの刺身



フナずし

琵琶湖で季節ごとに獲れる魚介類は、刺身や素焼き、佃煮、天ぷらなどおいしくいただけます。県では、子どもの頃から親しんでいたため、琵琶湖で獲れた食材を学校給食に取り入れています。県民の皆さんが湖魚をおいしく食べることも、滋賀の漁業を支えることにつながるのです。

食べて支える 琵琶湖の幸



湖島婦貴の会

沖島漁業協同組合の婦人部「湖島婦貴の会」は、湖魚の商品化にも力を入れています。琵琶湖の幸を活かしたお弁当や佃煮が、沖島を訪れる観光客に人気です。



湖島婦貴の会の皆さん

会長

中村 みち子さん

小川 幸子さん

塚本 千羽さん

最近、国内外から多くの方が沖島に来てくださいます。皆さんの味覚に合うように、プロの料理人の指導を受け、さらに自分たちで改良を重ねています。

外来魚のブラックバスを使った「沖島よそものコロツケ」は、大学の学園祭などでも好評なんですよ。

今後は、県外での商品販売や、佃煮のパッケージデザインを新しくするなど売り方も工夫していきたいです。私たちが獲った湖魚のおいしさと沖島の魅力を積極的に発信していきたいです。



ピワサスの煮付け(左上)をはじめ、旬の琵琶湖の幸を盛り込んだお弁当



売店には佃煮やフナずしのほか、「おきしまえびせんべい」など、オリジナル商品もいろいろ

