

# 琵琶湖の恵み

# 「湖魚」に迫る

琵琶湖は美味しい食材の宝庫。

ビワマスやニゴロブナ、セタシジミなど琵琶湖にしかない魚介類を中心に、魅力的な湖魚がたくさん生息しています。

湖魚文化は、独自の漁獲方法や調理方法により発展してきました。佃煮、発酵食品、炊込みご飯、刺身をはじめとした伝統的な郷土料理はもちろん、洋風や中華風など湖魚の美味しい食べ方もさまざまです。

近年、漁師の高齢化や後継者不足、消費量低下といったさまざまな問題に直面する一方で、琵琶湖固有種「ビワマス」の美味しさが日本一に選ばれるなど、今注目されている琵琶湖の水産業。その現状や食を通じた魅力と可能性に迫ります。



## ビワマス

大きいものは60cmに達するサケ科の琵琶湖固有種。琵琶湖に注ぎ込む河川で冬にふ化した稚魚は初夏に琵琶湖へ下り、3～4年成長した後、故郷の河川へ再び遡上し、卵を産んで一生を終えます。

(写真：滋賀県提供)

## 高島市の漁業協同組合(湖)



高島市内には、12の漁業協同組合(湖の漁業協同組合が8団体、河川の漁業協同組合が4団体)があります。年間を通じて、琵琶湖および河川で伝統的な漁が行われています。「えり漁」、「やな漁」、「追いさで漁」など、漁獲方法もさまざまです。(下記参照)

## 漁業のこれから

県下の漁業就業者は、年々減少傾向にあり、平成25年度には700名を割り込むなど、20年前と比較すると、当時の半数以下まで落ち込み、次世代における担い手の育成が重要な課題となっています。また、漁獲量は800トン(外来魚を除く)となっており、20年前と比較すると、四分の一程度まで減少しています。原因としては、ブラックバスなどの外来魚やカワウによる食害、琵琶湖の水質変化などが大きな影響を与えていると考えられています。また、消費者の生活様式や食生活が変わり、湖魚を食べない家庭が増えてきたことも一因と考えられます。

【お問い合わせください】  
077-528-3873

市内の漁業協同組合で構成する高島市漁業振興連絡会では、学校向けの漁業学習や料理教室の実施により、湖魚の普及促進に努めています。次ページでは湖魚料理の魅力や料理教室をご紹介します。

## 伝統漁法

高島市で行っている伝統漁法をご紹介します。実際の漁の映像を二次元コードからご覧いただけます。

### 【えり漁】

湖岸から沖合に向かい矢印型に網を張り、湖岸によってきた魚の習性をうまく利用し、「つぼ」と呼ばれる部分に誘導し閉じこめて漁獲する方法。



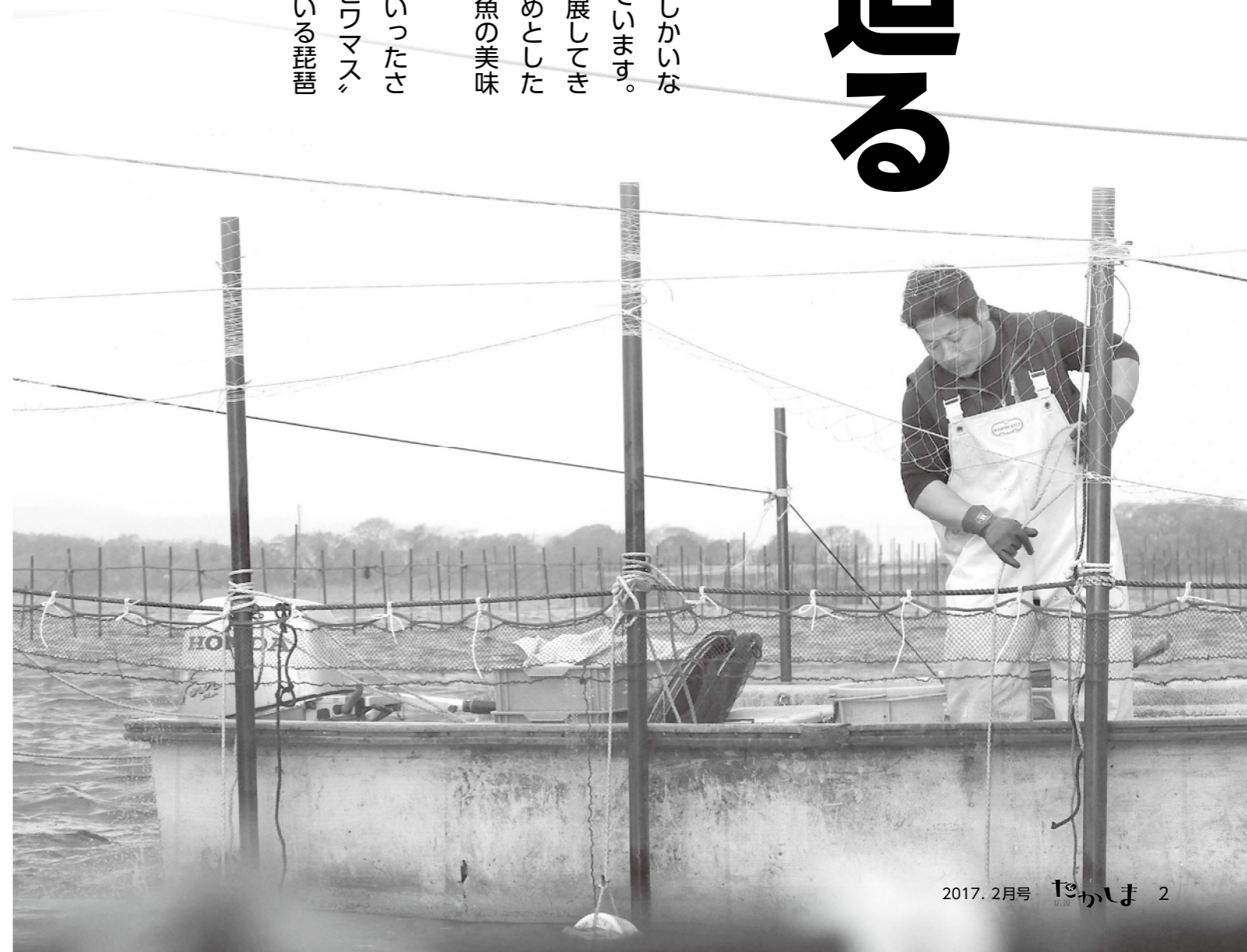
### 【やな漁】

川をさかのぼろうとする魚の習性を利用し、扇状に設置した簀(す)に沿って魚(アユやマスなど)を川岸に誘導して漁獲する方法。



### 【追いさで漁】

春になり岸辺付近で群をつくっているアユを、カラス等の羽を付けた棒で、さで網を持つ受け手の方へ追い込み漁獲する方法。



# 琵琶湖の魚と旬

長い歴史を持つ古代湖である琵琶湖には、現在魚類や底生生物等を含めて50種類以上の固有種が確認されています。代表的な固有種の旬とおすすめの料理をご紹介します。固有種以外にも、氷魚（鮎の稚魚）など、琵琶湖には美味しい魚がたくさんいます。

| 名前    | 旬   | おすすめの料理                |
|-------|-----|------------------------|
| ビワマス  | 夏   | ます飯、塩焼き、刺身、丼           |
| ニゴロブナ | 冬   | 鮎寿司                    |
| ホンモロコ | 秋・春 | 素焼き、南蛮漬け               |
| イサザ   | 冬・春 | 佃煮、じゅんじゅん（イサザを使ったすき焼き） |
| ゴリ    | 夏   | 山椒煮                    |
| セタシジミ | 冬・春 | 味噌汁                    |



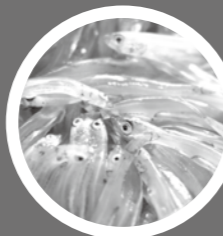
ニゴロブナ  
(写真：滋賀県提供)



ホンモロコ  
(写真：滋賀県提供)



セタシジミ



氷魚 (ヒウオ)

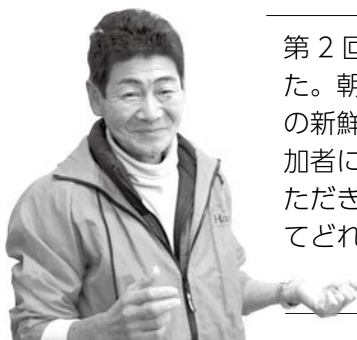
# 湖魚



第2回の料理

### 参加者の声

・漁師さんから直接魚のことを学べ、大変有意義でした。  
・食材として湖魚を取り入れたいです。



三和漁業協同組合  
代表理事組合長 梅村 恒明さん

第2回で講師を務めました。朝に捕ってきたばかりの新鮮な氷魚を使って、参加者に釜飯などを作っていたいただきました。手軽にできてどれもとってもおいしいですよ!!



湖魚料理のレシピはこちらからご覧いただけます！  
ぜひ、ご家庭で味わってください。

高島市漁業振興連絡会では、湖魚の消費拡大を目的として「湖魚の料理教室」を実施しています。第3回目は、琵琶湖の新鮮な魚介類を使った、親子による料理作りを行います。講師に食育インストラクターの古沢みどりさんと海津漁業協同組合の中村清作さんを招き、小中学生と保護者の親子8組を対象に開催します。詳しくは、事務局（高島市森林水産課）までお問い合わせください。

関森林水産課 ☎(25) 85112

### 第3回 湖魚料理教室 「親子でつくる湖魚料理」

- 日時 2月18日(土) 10時~14時
  - 場所 マキノ土に学ぶ里研修センター
  - 参加費 1組1,000円 (1組2名まで)
- ※応募多数の場合は、抽選により参加者を決定します。(8組限定)

お申し込みは森林水産課まで。  
締切は、2月10日(金)17時までです。



## 漁師飯を味わう

## 湖魚料理教室

# を食す

もともとは、漁師、鮮魚店、郷土料理屋、行政職員の4人が行った飲み会の場のノリで、湖魚の美味しさをPRするため、「Fish-h-1グランプリ」に初めて参加することに決めました。しかし、やるからには本真剣。何度も集まって、何時に解凍し、さばいて盛り付けたら、最高の状態で湖魚ビワマスを食べてもらえるか試行錯誤しました。その結果、前日早朝にさばいて、冷蔵庫に入れ、温度管理にこだわってトラックで東京まで持っていき、当日スライスすることにしました。

味は、しょうゆ漬けにした卵を乗せるだけ、魚の味で勝負！お米、水とも

滋賀県産にこだわりました。予選を勝ち抜いた6組のうち、5組は海の魚。知名度も上。そんな中、「天然ビワマスの親子丼は、来場者の方にも審査員にも「美味しい」と評価され、見事グランプリを受賞することができました。最高にうれしかったです。受賞コメントで私は、「今日尽くせるベストは尽くしましたが、おいしさのベストではありません。最高の状態のビワマスは、滋賀県まで食べにきてください！」と訴えました。これをきっかけに、滋賀県に訪れる方が増えれば、と思っています。

食材には食べるのに適した旬があります。海水魚、湖魚それぞれ旬や食べ頃が違います。湖魚は鮮度

が命で、旬の時期に食べ頃の状態で食べることができれば、とっても美味しい魚なんです。皆さんは、捕ったばかりの湖魚をよい状態で食べることができる最高のところに住んでいます。

市内にはまだまだたくさんの方の魚屋さんがいますので、足を運び「旬の魚は？」「おいしい調理法は？」「こんな魚があつてへんの？」など、話しかけてください。消費者と魚屋さんのそういったつながりで、湖魚を食べる文化が広まりますし、若い漁師が増えるなど市内の漁業の振興につながっていくと思います。

滋賀県漁業協同組合連合青年会  
会長 中村 清作さん  
(海津漁業協同組合 理事)



昨年11月に東京で開催されたFish-h-1グランプリ。全国の漁師が競う湖魚の料理コンテンツ「プライドフィッシュ」部門で、「天然ビワマスの親子丼」がグランプリを受賞しました。



(写真：滋賀県提供)

### 【天然ビワマスの親子丼】

# 琵琶湖の魚は、実は とっても美味しいんです！

フィッシュワン  
Fish-h-1グランプリで、グランプリを受賞した滋賀県漁業協同組合連合青年会の会長 中村清作さんにお話を伺いました。

