

## 「世界農業遺産」についてのアンケート結果

滋賀県では、琵琶湖の伝統漁業である「エリ漁」や、湖魚が琵琶湖からやってきて産卵・繁殖する「魚のゆりかご水田」、琵琶湖の環境や生きものを守る「環境こだわり農業」や水源林保全など、滋賀の風土と歴史の中で生み出されてきた「琵琶湖と共生する農林水産業」を、世界に誇るべき「琵琶湖システム」として発信しており、昨年の2月には「日本農業遺産」として認定され、現在は、国連食糧農業機関（FAO）で審査を受けています。

こうした「世界農業遺産」認定につながる滋賀ならではの営みや環境配慮の取組について、アンケート調査を実施しました。

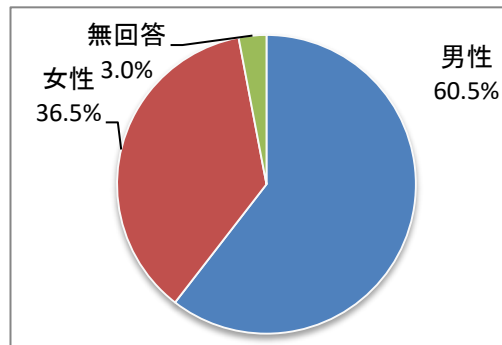
なお、「世界農業遺産」など「琵琶湖システム」の内容については、下記URLを御覧ください。  
<http://www.pref.shiga.lg.jp/biwako-system/index.html>

- ★調査時期：令和2年2月
  - ★対象者：県政モニター399人
  - ★回答数：334人（回答率 83.7%）
  - ★担当課：農政水産部農政課
- （※四捨五入により割合の合計が100.0%にならない場合があります。）

### 【属性】

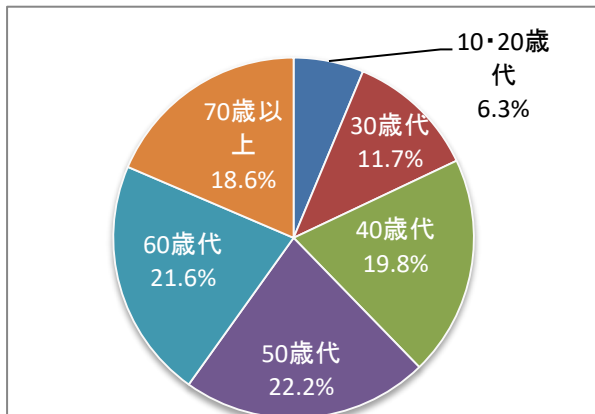
#### ◆性別

項目	人数(人)	割合
男性	202	60.5%
女性	122	36.5%
無回答	10	3.0%
合計	334	100%



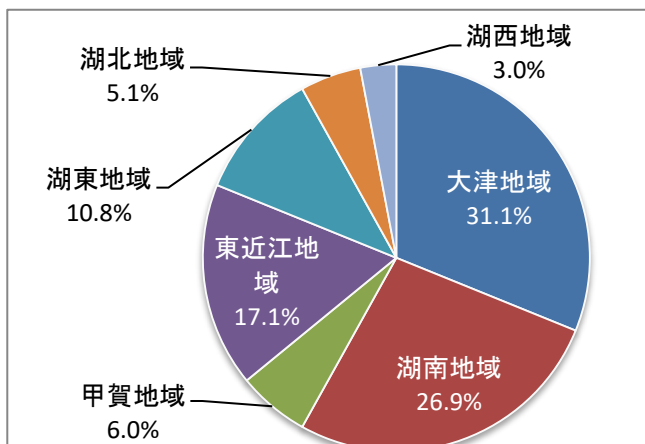
#### ◆年代

項目	人数(人)	割合
10・20歳代	21	6.3%
30歳代	39	11.7%
40歳代	66	19.8%
50歳代	74	22.2%
60歳代	72	21.6%
70歳以上	62	18.6%
合計	334	100%



#### ◆地域

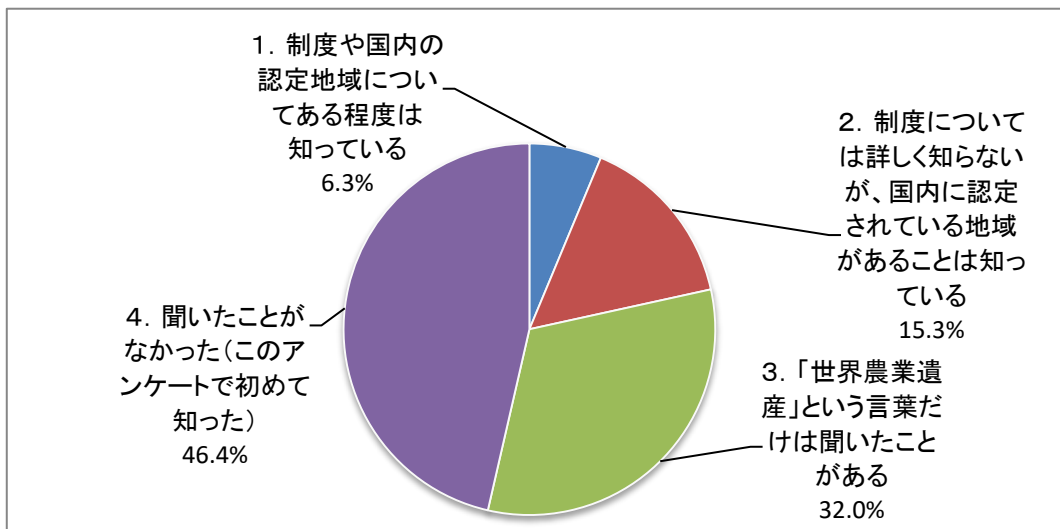
項目	人数(人)	割合
大津地域	104	31.1%
湖南地域	90	26.9%
甲賀地域	20	6.0%
東近江地域	57	17.1%
湖東地域	36	10.8%
湖北地域	17	5.1%
湖西地域	10	3.0%
合計	334	100%



問1 「世界農業遺産」は、社会や環境に適応しながら何世代にもわたり形作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てきた文化・景観・生物多様性などが一体となったシステムを、国連食糧農業機関が認定する制度です。

この「世界農業遺産」の制度や認定地域について知っていますか。(回答チェックは1つだけ n=334)

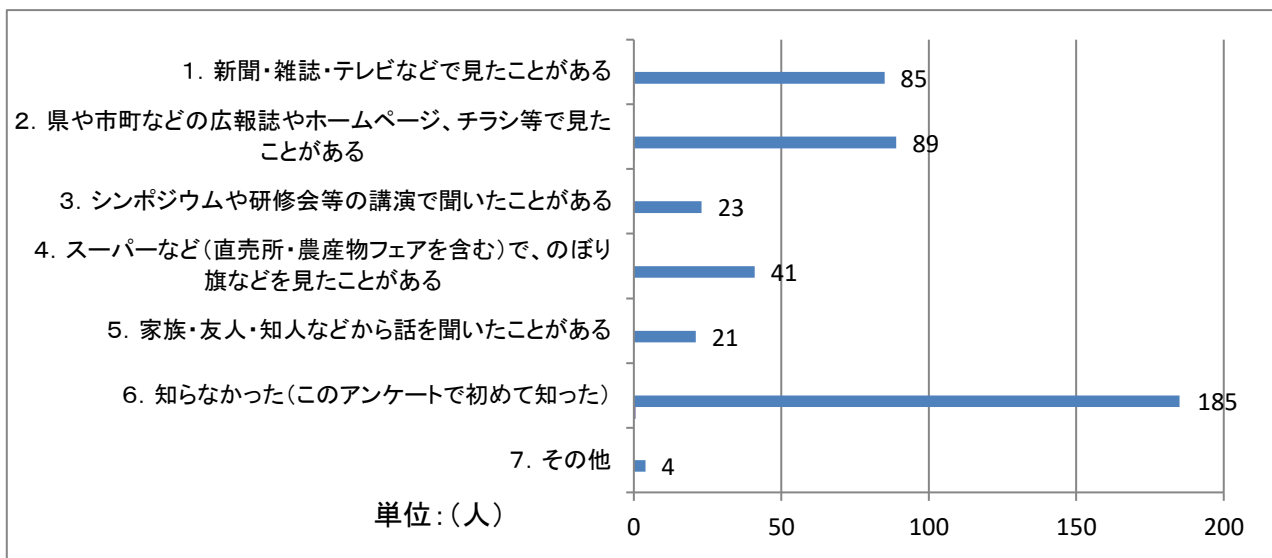
選択肢	人数(人)	割合
1. 制度や国内の認定地域についてある程度は知っている	21	6.3%
2. 制度については詳しく知らないが、国内に認定されている地域があることは知っている	51	15.3%
3. 「世界農業遺産」という言葉だけは聞いたことがある	107	32.0%
4. 聞いたことがなかった(このアンケートで初めて知った)	155	46.4%
合計	334	100%



問2 滋賀が目指している「世界農業遺産」では、「えり漁」などの伝統的な琵琶湖漁業や「魚のゆりかご水田」、「ふなずし」などの食文化、さらに「環境こだわり農業」や水源林の保全活動を含む環境にやさしい農林水産業を「琵琶湖システム」として、国内外に発信し、地域の活性化につなげたいと考えています。

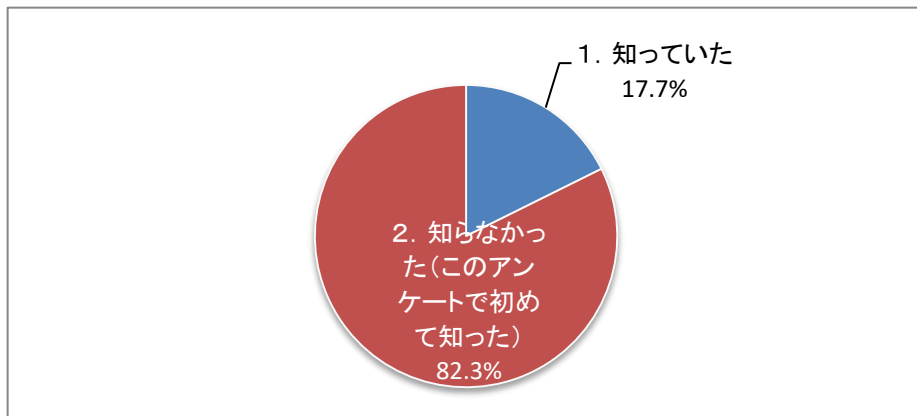
こうした「世界農業遺産」の認定につながる取組について知っていますか。(回答チェックはいくつでも n=334)

選択肢	人数(人)	割合
1. 新聞・雑誌・テレビなどで見たことがある	85	25.4%
2. 県や市町などの広報誌やホームページ、チラシなどで見たことがある	89	26.6%
3. シンポジウムや研修会等の講演で聞いたことがある	23	6.9%
4. スーパーなど(直売所・農産物フェアを含む)で、のぼり旗などを見たことがある	41	12.3%
5. 家族・友人・知人などから話を聞いたことがある	21	6.3%
6. 知らなかった(このアンケートで初めて知った)	185	55.4%
7. その他	4	1.2%



問3 「琵琶湖システム」が、昨年2月に「日本農業遺産」に認定されたことを知っていましたか。(回答チェックは1つだけ n=334)

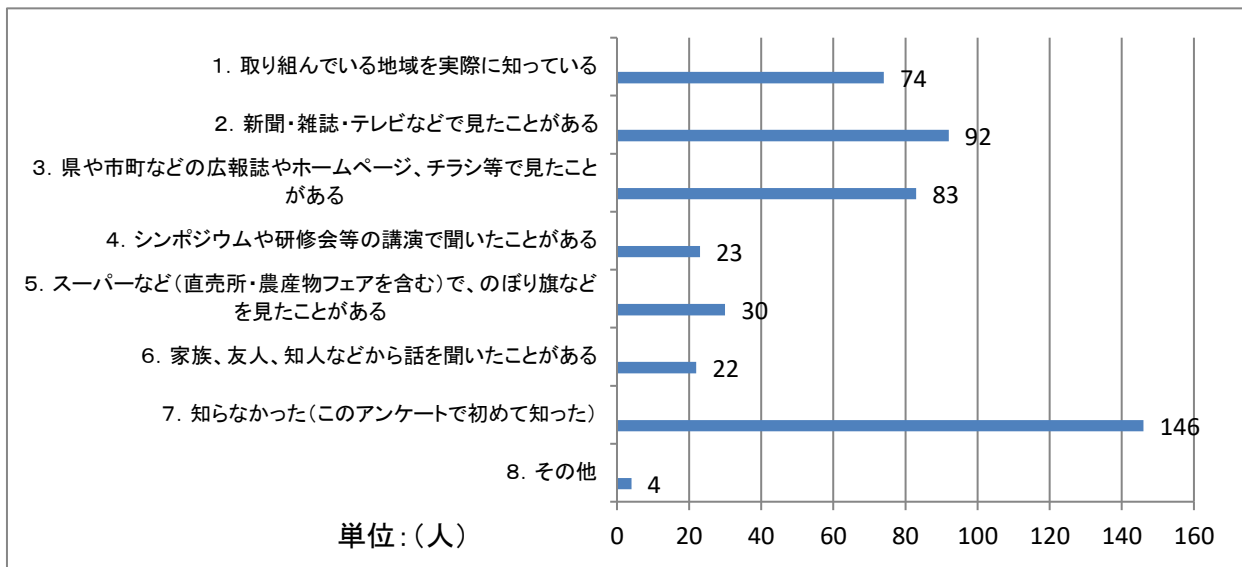
選択肢	人数(人)	割合
1. 知っていた	59	17.7%
2. 知らなかった(このアンケートで初めて知った)	275	82.3%
合計	334	100%



問4 「魚のゆりかご水田」は、琵琶湖の魚が産卵・育成のために、湖魚が自ら遡上する水田のことで、かつては琵琶湖周辺でごく普通に見られました。近年では、水路に魚道を設置することにより、魚の水田への遡上を助け、生まれた稚魚を大切に見守りながらお米を栽培する取組が行われています。

この「魚のゆりかご水田」について知っていますか。(回答チェックはいくつでも n=334)

選択肢	人数(人)	割合
1. 取り組んでいる地域を実際に知っている	74	22.2%
2. 新聞・雑誌・テレビなどで見たことがある	92	27.5%
3. 県や市町などの広報誌やホームページ、チラシ等で見たことがある	83	24.9%
4. シンポジウムや研修会等の講演で聞いたことがある	23	6.9%
5. スーパーなど(直売所・農産物フェアを含む)で、のぼり旗などを見たことがある	30	9.0%
6. 家族、友人、知人などから話を聞いたことがある	22	6.6%
7. 知らなかった(このアンケートで初めて知った)	146	43.7%
8. その他	4	1.2%

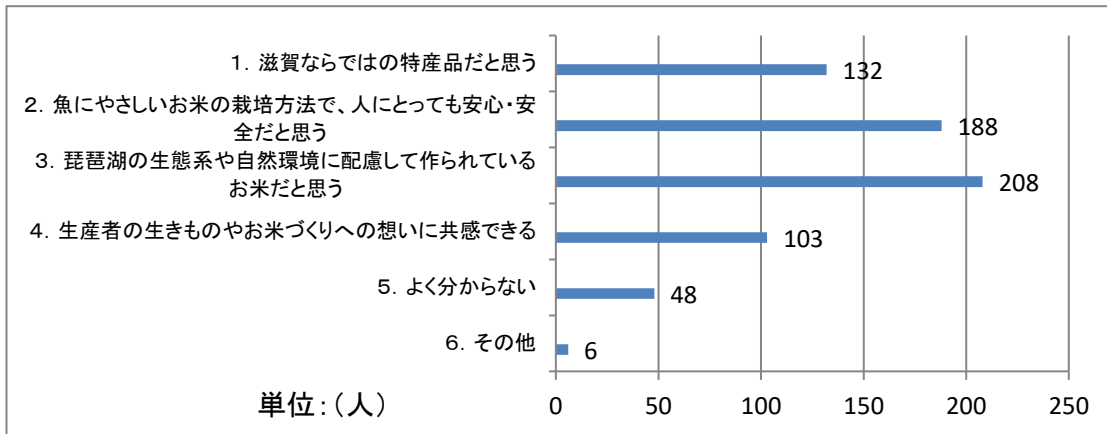


問5 「魚のゆりかご水田」で収穫されたお米「魚のゆりかご水田米」は、農薬・化学肥料を通常の半分以下に減らし、除草剤は生きものに配慮したものに限定して、手間ひまかけて栽培された環境や生きものにやさしいお米です。

この「魚のゆりかご水田米」について持たれたイメージと購入等についてお尋ねします。

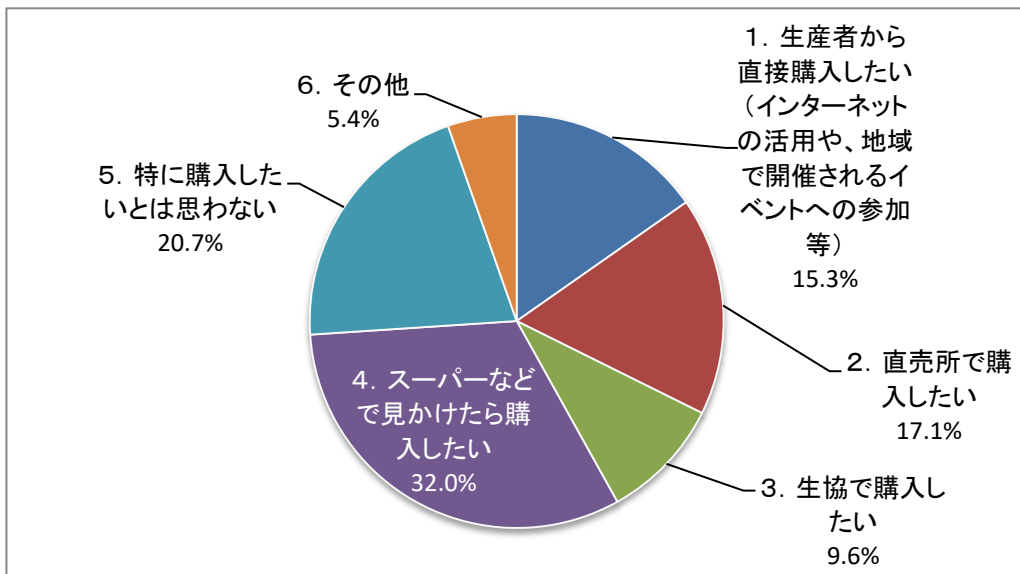
(1) イメージについて(回答チェックは3つまで n=334)

選択肢	人数(人)	割合
1. 滋賀ならではの特産品だと思う	132	39.5%
2. 魚にやさしいお米の栽培方法で、人にとっても安心・安全だと思う	188	56.3%
3. 琵琶湖の生態系や自然環境に配慮して作られているお米だと思う	208	62.3%
4. 生産者の生きものやお米づくりへの想いに共感できる	103	30.8%
5. よく分からない	48	14.4%
6. その他	6	1.8%



(2) 購入について (回答チェックは1つだけ n=334)

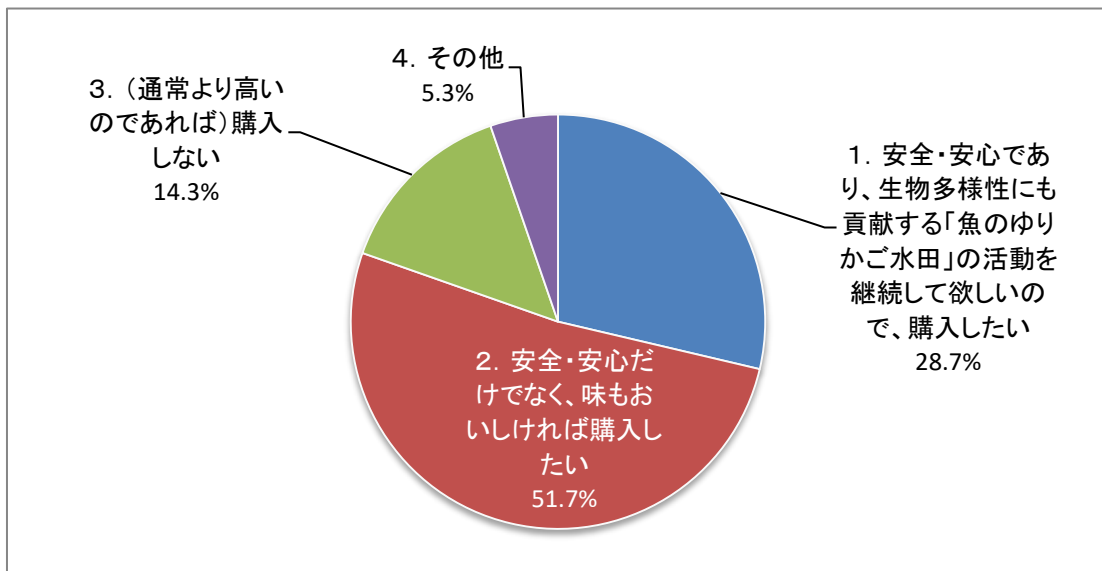
選択肢	人数(人)	割合
1. 生産者から直接購入したい(インターネットの活用や、地域で開催されるイベントへの参加等)	51	15.3%
2. 直売所で購入したい	57	17.1%
3. 生協で購入したい	32	9.6%
4. スーパーなどで見かけたら購入したい	107	32.0%
5. 特に購入したいとは思わない	69	20.7%
6. その他	18	5.4%
合計	334	100%



(3)「魚のゆりかご水田米」の価格について(上記(2)で「5. 特に購入したいとは思わない」以外を選択された方にお尋ねします。)

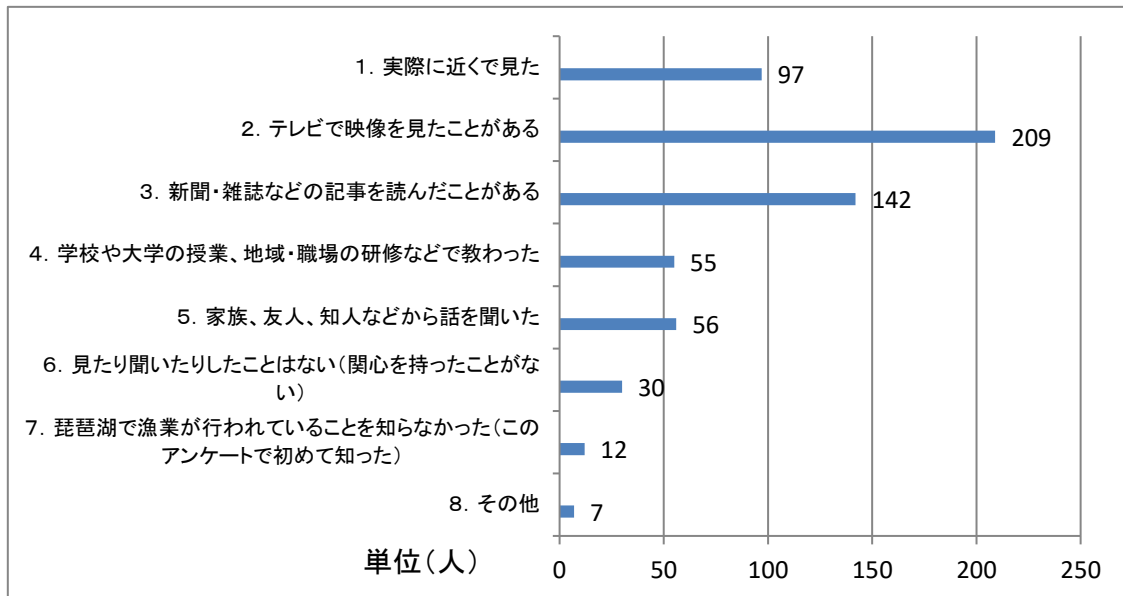
魚のゆりかご水田米は、農家の手間がかかるため、通常より少し高い価格で販売されていますが、そのことについてどう思われますか。(回答チェックは1つだけ n=265)

選択肢	人数(人)	割合
1. 安全・安心であり、生物多様性にも貢献する「魚のゆりかご水田」の活動を継続して欲しいので、購入したい	76	28.7%
2. 安全・安心だけでなく、味もおいしければ購入したい	137	51.7%
3. (通常より高いのであれば)購入しない	38	14.3%
4. その他	14	5.3%
合計	265	100%



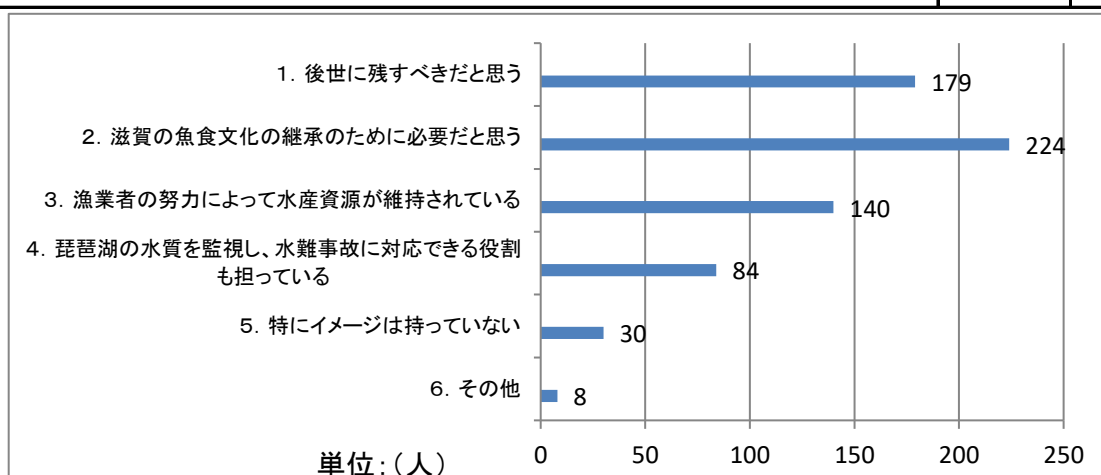
問6 琵琶湖で行われている漁業について、見たり聞いたりしたことがありますか。(回答チェックはいくつでも n=334)

選択肢	人数(人)	割合
1. 実際に近くで見た	97	29.0%
2. テレビで映像を見たことがある	209	62.6%
3. 新聞・雑誌などの記事を読んだことがある	142	42.5%
4. 学校や大学の授業、地域・職場の研修などで教わった	55	16.5%
5. 家族、友人、知人などから話を聞いた	56	16.8%
6. 見たり聞いたりしたことはない(関心を持ったことがない)	30	9.0%
7. 琵琶湖で漁業が行われていることを知らなかった(このアンケートで初めて知った)	12	3.6%
8. その他	7	2.1%



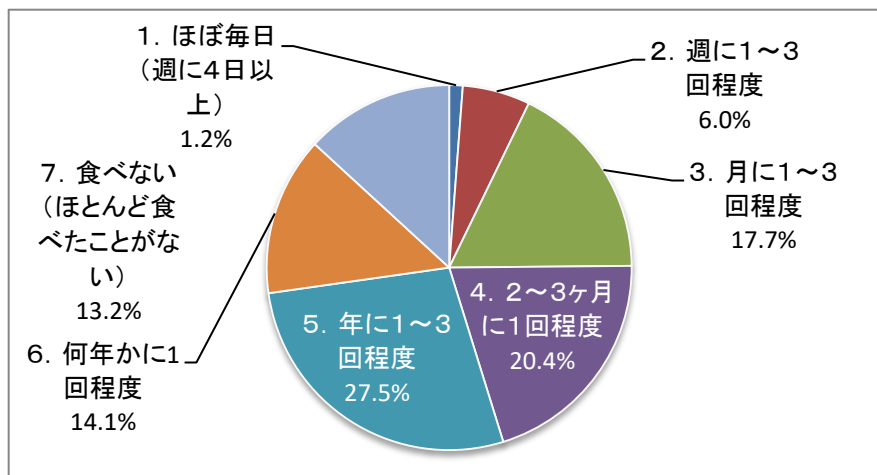
問7 琵琶湖の漁業は、豊かな生態系の中で縄文時代から受け継がれてきています。この琵琶湖で行われている漁業について、あなたのイメージを次の中から選択してください。(回答チェックは3つまで n=334)

選択肢	人数(人)	割合
1. 後世に残すべきだと思う	179	53.6%
2. 滋賀の魚食文化の継承のために必要だと思う	224	67.1%
3. 漁業者の努力によって水産資源が維持されている	140	41.9%
4. 琵琶湖の水質を監視し、水難事故に対応できる役割も担っている	84	25.1%
5. 特にイメージは持っていない	30	9.0%
6. その他	8	2.4%



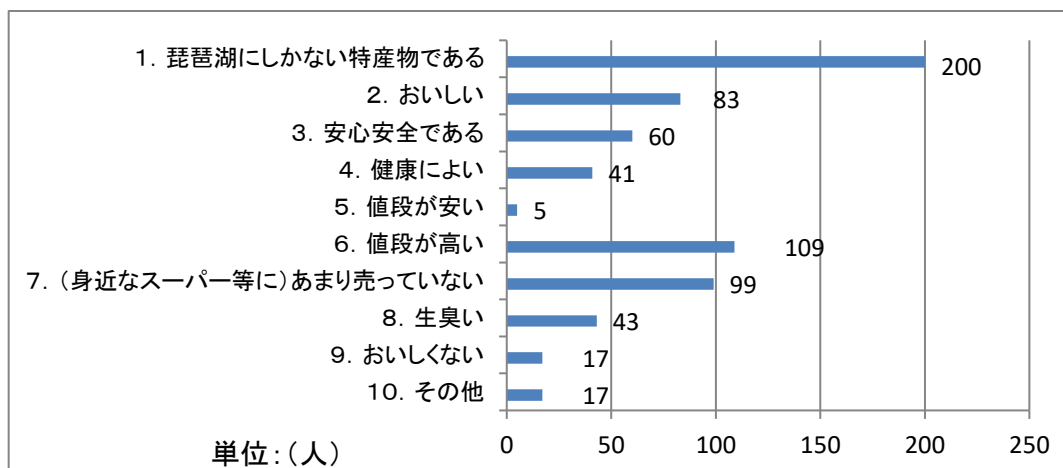
問8 琵琶湖の水産物(魚や貝)を食べる頻度について最もあてはまるものを次の中から選択してください。(回答チェックは1つだけ n=334)

選択肢	人数(人)	割合
1. ほぼ毎日(週に4日以上)	4	1.2%
2. 週に1~3回程度	20	6.0%
3. 月に1~3回程度	59	17.7%
4. 2~3ヶ月に1回程度	68	20.4%
5. 年に1~3回程度	92	27.5%
6. 何年かに1回程度	47	14.1%
7. 食べない(ほとんど食べたことがない)	44	13.2%
合計	334	100.0%



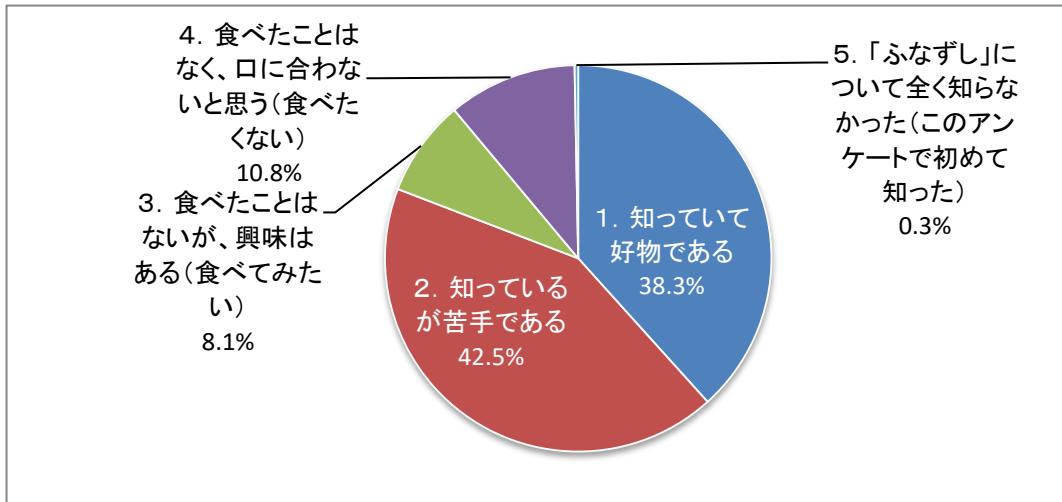
問9 「琵琶湖の水産物(魚や貝)」のイメージについて次の中から選択してください。(回答チェックは3つまで n=334)

選択肢	人数(人)	割合
1. 琵琶湖にしかない特産物である	200	59.9%
2. おいしい	83	24.9%
3. 安心安全である	60	18.0%
4. 健康によい	41	12.3%
5. 値段が安い	5	1.5%
6. 値段が高い	109	32.6%
7. (身近なスーパー等に)あまり売っていない	99	29.6%
8. 生臭い	43	12.9%
9. おいしくない	17	5.1%
10. その他	17	5.1%



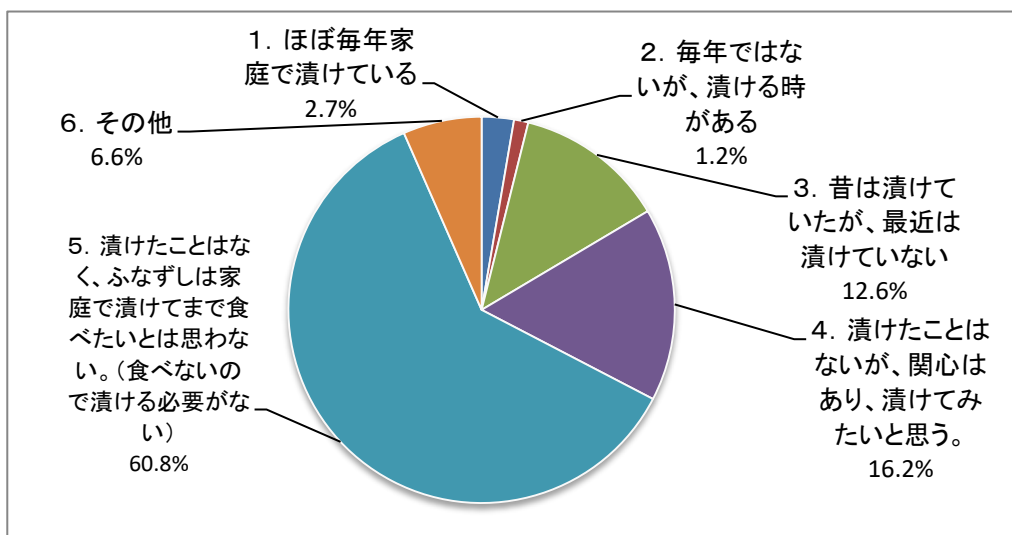
問10 「ふなずし」は、千年以上の歴史を持ち、保存食として、また贈答品や神社への供え物として用いられています。この滋賀県の伝統食「ふなずし」を知っていますか。最もあてはまるものを選択してください。  
(回答チェックは1つだけ n=334)

選択肢	人数(人)	割合
1. 知っていて好物である	128	38.3%
2. 知っているが苦手である	142	42.5%
3. 食べたことはないが、興味はある(食べてみたい)	27	8.1%
4. 食べたことはなく、口に合わないと思う(食べたくない)	36	10.8%
5. 「ふなずし」について全く知らなかった(このアンケートで初めて知った)	1	0.3%
合計	334	100%



問11 かつて県内では、多くの家庭でこの「ふなずし」が漬けられていました。近年は、独特の香りを抑制する簡易な漬け込み手法が普及してきています。「ふなずし」を御家庭で漬け込む状況等について最もあてはまるものを次の中から選択してください。  
(回答チェックは1つだけ n=334)

選択肢	人数(人)	割合
1. ほぼ毎年家庭で漬けている	9	2.7%
2. 毎年ではないが、漬ける時がある	4	1.2%
3. 昔は漬けていたが、最近は漬けていない	42	12.6%
4. 漬けたことはないが、関心はあり、漬けてみたいと思う。	54	16.2%
5. 漬けたことはなく、家庭で漬けてまで食べたいとは思わない。 (食べたくないの、漬ける必要がない)	203	60.8%
6. その他	22	6.6%
合計	334	100%

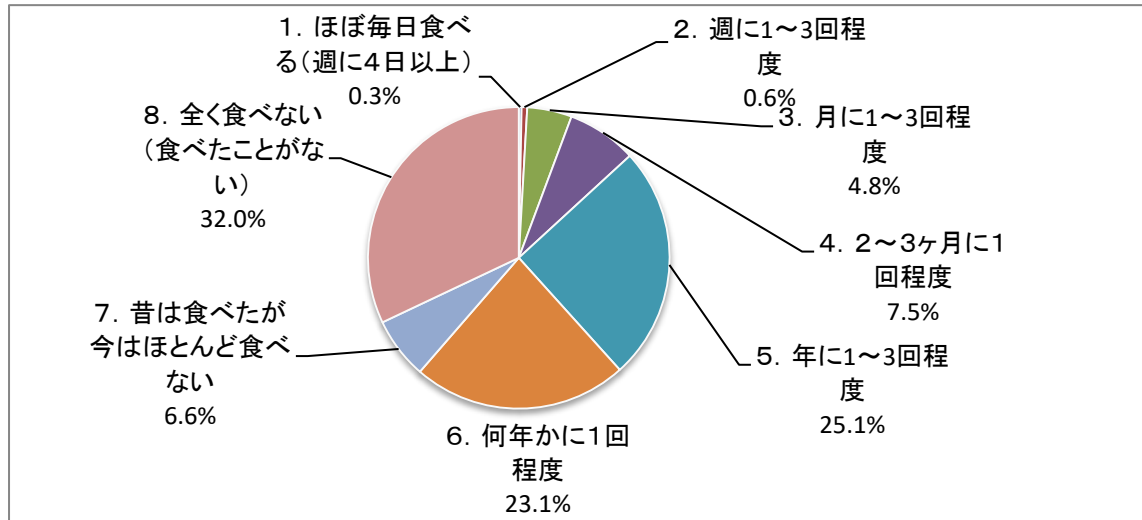




問12 「ふなずし」などのナレズシ※を食べる頻度について最もあてはまるものを次の中から選択してください。(回答チェックは1つだけ n=334)

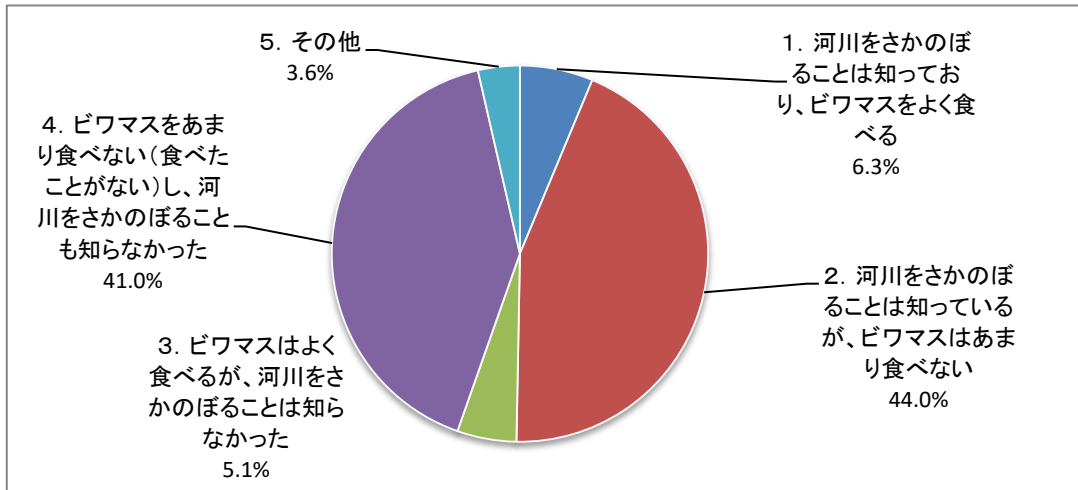
※ナレズシ・・・魚を塩と米飯で乳酸発酵させた寿司

選択肢	人数(人)	割合
1. ほぼ毎日食べる(週に4日以上)	1	0.3%
2. 週に1~3回程度	2	0.6%
3. 月に1~3回程度	16	4.8%
4. 2~3ヶ月に1回程度	25	7.5%
5. 年に1~3回程度	84	25.1%
6. 何年かに1回程度	77	23.1%
7. 昔は食べたが今はほとんど食べない	22	6.6%
8. 全く食べない(食べたことがない)	107	32.0%
合計	334	100%



問13 琵琶湖で漁獲されるビワマスは、産卵のために河川を数十キロもさかのぼります(遡上)。近年、このビワマスの川をさかのぼる環境を整えるための活動が、各地で行われています。このビワマスの遡上について、次の中から選択してください。(回答チェックは1つだけ n=334)

選択肢	人数(人)	割合
1. 河川をさかのぼることは知っており、ビワマスをよく食べる	21	6.3%
2. 河川をさかのぼることは知っているが、ビワマスはあまり食べない(食べたことがない)	147	44.0%
3. ビワマスはよく食べるが、河川をさかのぼることは知らなかった	17	5.1%
4. ビワマスをあまり食べない(食べたことがない)し、河川をさかのぼることも知らなかった	137	41.0%
5. その他	12	3.6%
合計	334	100%

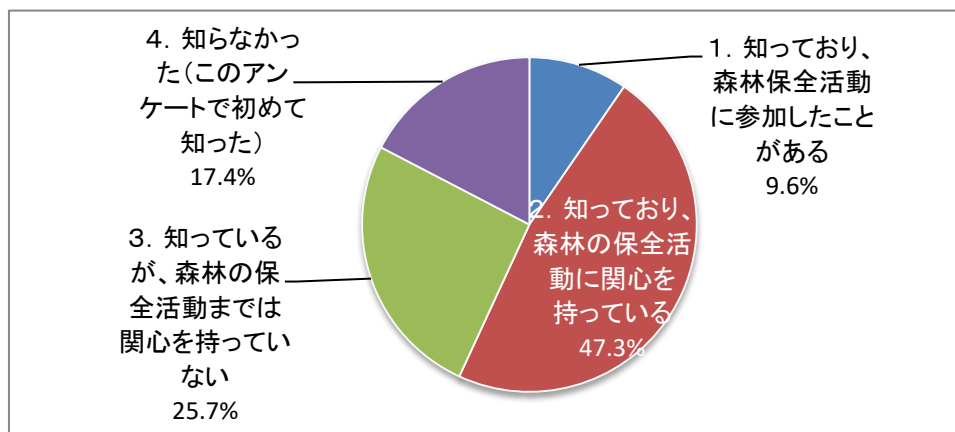


問14 森林には、雨水を吸収して一時的に蓄え、徐々に河川に送り出すことによって洪水を緩和する水源涵養(すいげんかんよう)の機能があります。

このことは、問13に記載しているようなビワマスなどの生態系保全にもつながっており、こうした機能を発揮するうえで、植林や間伐などの森林を保全する営みが重要な役割を果たしています。

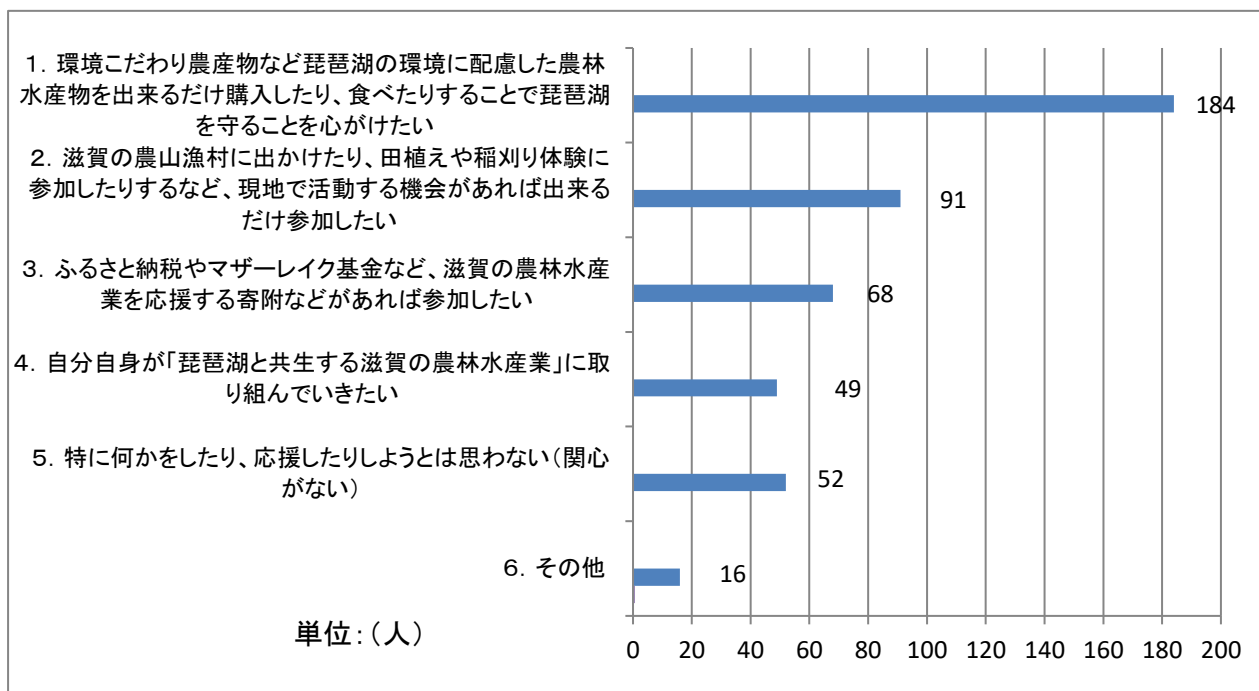
森林が持つこのような多面的な機能や森林保全活動について知っていますか。(回答チェックは1つだけ n=334)

選択肢	人数(人)	割合
1. 知っており、森林保全活動に参加したことがある	32	9.6%
2. 知っており、森林の保全活動に関心を持っている	158	47.3%
3. 知っているが、森林の保全活動までは関心を持っていない	86	25.7%
4. 知らなかった(このアンケートで初めて知った)	58	17.4%
合計	334	100%



問15 こうした世界農業遺産の認定を目指す「琵琶湖と共生する滋賀の農林水産業」に関して、御自身で何か出来ることをしてみたい、出来れば応援したいと思いませんか。(回答チェックはいくつでも n=334)

選択肢	人数(人)	割合
1. 環境こだわり農産物など琵琶湖の環境に配慮した農林水産物を出来るだけ購入したり、食べたりすることで琵琶湖を守ることを心がけたい	184	55.1%
2. 滋賀の農山漁村に出かけたり、田植えや稲刈り体験に参加したりするなど、現地で活動する機会があれば出来るだけ参加したい	91	27.2%
3. ふるさと納税やマザーレイク基金など、滋賀の農林水産業を応援する寄附などがあれば参加したい	68	20.4%
4. 自分自身が「琵琶湖と共生する滋賀の農林水産業」に取り組んでいきたい	49	14.7%
5. 特に何かをしたり、応援したりしようとは思わない(関心がない)	52	15.6%
6. その他	16	4.8%



問16 その他、世界農業遺産の認定を目指す「琵琶湖と共生する滋賀の農林水産業」について御意見がありましたらお聞かせください。(任意)(一部抜粋)

・滋賀の農産物は琵琶湖の恩恵を受けて美味しいものが多いと感じます。ずっと残していけるように滋賀県民一人一人が意識しないといけないですね。

・琵琶湖はとても好きな場所で、季節問わずよく行きますが、琵琶湖やその周りの環境を守るために様々な取組をされていることはあまり知りませんでした。これからは意識して目を向けてみようと思います。学校行事などでもそういった関わりのある活動をしてもらえると、子どもを通して家族も学ぶ機会が増えるのではないかと思います。

・子供の頃、増水すると大きなフナが川や田んぼに現れて、沢山捕まえたものでした。また、アユも川でよく引っ掛け、焼いて食べました。そのような光景がまた見られると思うと、ワクワクしてきます。まずは自らが環境を意識する行動から始めたいと思います。

・県内でも街中に住んでいるので、日頃は感じることはありませんが、田園地帯が広がっている地域を車で通ると、豊かさを感じ、琵琶湖と農業がつながっていることも感じます。また、近江米イベントなどに参加すると意識が高まり、地産地消へと心が傾きます。「アミンチュプロジェクト」の動画でも、滋賀の農林水産業に触れた動画が多く見られ、県民が琵琶湖と共生していることを学べます。私は主に購入消費することでしか協力できませんが、滋賀県や琵琶湖のことを考えて行動していきます。

・水資源確保という視線からも重要なテーマだと思いますので今後も引き続き取り組んで頂きたいと思います。

・こういったことは大切だけど、今の時代の状況では継続していくのが大変なんだろうなと漠然と感じます。食べなれていないものは、なんとなく得意じゃないので、家族が地元ではない転勤者ということもあり、滋賀の水産物には縁がありません。私たちのようなものに訴求することができたら違うんだろなと感じます。

・琵琶湖が大好きです。毎日湖岸を通過して出勤していますが、毎日変わる景色が本当に美しいと思います。保全に関わられている方々、本当にありがとうございます。

・琵琶湖の食文化について、鮒ずしは食べられませんが、ピワマス、瀬田シジミはなかなか美味しく、ホンモロコは是非一度食べてみたいという感覚を持っています。琵琶湖の環境を守ることにつながる農林水産活動は、滋賀県民としてすごく大切なことと思っています。私も自分自身が参加することは、なかなか難しいかと思っていますが、頑張る皆さんのことを応援し続けるつもりです。

・農業、漁業とも従事者にとっては大変だと思うが、頑張っていたきたい。それ以外の人も、食品を購入したり、体験したり、従事者と交流して支えていければ良い。自身と子ども(小学生)も毎年、鮒ずしを漁師さんに教わりながらつけている。その際、琵琶湖の様子などを聞いて身近に感じられ、勉強にもなる良い機会になっている。

・農家に生まれ育ったので、滋賀の農林水産にも興味があります。何かの機会があれば関係したいと思っています。

・生まれてからずっと滋賀に住んでいて、琵琶湖が滋賀にあることを、非常に誇りに思っています。ただ、近年、水質汚染や、不法投棄など、様々な問題があることが残念です。琵琶湖と共にこれからも生きていきたいです！！私にもできることがあれば、微力ですがお手伝いをさせて頂きたいです。イベント等、開催を希望します。

・琵琶湖の水質汚染防止にもなるので頑張ってもらいたいです。

・子どものためにも安心安全な食料の供給を地元の滋賀から提供できるように更なる支援を期待しています。

・農業にしても林業にしても後継者がいない。また、森林の整備は時間と労力が必要ですが、その作業に対する対価が安いので誰もやらない。琵琶湖の水産資源と周りを取り囲む山々に対する保護の気持ち。自然災害を未然に防ぐためにも、整備が必要です。

- ・湖国に長らく伝承されてきた伝統文化でもある農林水産業を是非後世に伝えていくことが大切。
- ・琵琶湖博物館で琵琶湖の漁業生活についての展示を見て、勉強になった。このような展示場所を増やしてあげたらと思います。
- ・身近な場所で購入したり、おいしく食べる方法など教えてもらえたりできれば利用が増えると思う。以前購入したが、地元出身ではないので、食べ方がよく分からず、おいしいと思えなかった。県外から引っ越してきて私のように地元の特産品を食べてみたい、馴染みたいと思っているが方法がよく分からない人が他にもいると思う。
- ・「魚のゆりかご水田」をさらに拡大させ、世界農業遺産登録を目指して頂きたい。一方、水田や畑地の荒廃化が進んでいるのは残念極まりない。後継者がいないだけで済まされない。食料を生産する貴重な農地を再生する仕組み、システムを是非とも滋賀で構築し、国内にモデル発信して頂きたい。自慢の故郷「滋賀」に荒廃する農地は似合わない。頑張ろう滋賀！県民一体ワンチームで！
- ・鮎ずしが昔から好きで家で毎年漬けていたのですが 鮎そのものが高くなり、あまり食べられなくなった。今はお祭りや目出たいとき、法事などの時にしか我が家では食べられない。臭いので食べられない人は周りに沢山おり、以前お土産に鮎ずしを奮発して差し上げたが、腐っていたので捨てたと言われたことがある。中々高価な物とは思われないことが残念です。
- ・農薬や除草剤の使用を禁止してほしい。有機農業や自然農法をする人をもっと増やす施策をしてほしい。
- ・この活動趣旨には、大賛成です。ただし、日常的にはこの活動に接する機会は極めて少ない。言われてみれば分かる！と言ったところです。行政を通じてでも何度でもPRして頂きたい。
- ・琵琶湖の魚は美味しい。是非とも後世の方々にも食べて欲しいと思う。
- ・琵琶湖と共生する滋賀の農林水産業と合わせて琵琶湖の自然環境、水質環境等、非常に大切だと思います。県民が理解し、自治会や地域での防災も含めて協調した琵琶湖環境をテーマとして年間活動計画を整備して頂きたいです。各地域で県民一人一人が活躍できます事を願います。
- ・大事なことだとは思いますが、実際の生産者である農業従事者の意見をもっと聞いていただきたい。