

Goal 9

生業・産業に地域の 資源を活かそう

京都府立大学大学院
生命環境科学研究科
准教授 中村 貴子



Goal 9

生業・産業に地域の資源を活かそう

京都府立大学大学院
生命環境科学研究科
准教授 中村 貴子



2022年7月

祝☆世界農業遺産

FAO (国際連合食糧農業機関認定)

琵琶湖と共に地域資源を活かした産業へ

- **豊富な水資源**→豊かな水田農業と水田を支える地域や人々の存在（世界農業遺産へ）→環境こだわり米（減農薬、減化学肥料）の面積率が高く維持されている、有機JAS認証の面積を向上する努力がみられる、日本酒、伝統野菜の漬物、乳製品（ミルク、チーズ、ジェラートなど）など伝統から近代まで豊かな発酵食品産業の展開
- 琵琶湖固有種など→豊富な淡水魚と伝統漁法のエリ漁、淡水パール、瀬田しじみなどを保全する産業の継続（世界農業遺産へ）と鮎寿司や小鮎の佃煮など伝統的食文化を活かす産業
- 保水力のある豊かな森林の維持→林業や木工品、滋賀県材使用の木工建築、薪ストーブ文化、木地師発祥の地などの仕事と文化の維持による多面的機能の維持（保水、水の浄化、土砂崩れ防止、酸素の供給など）

琵琶湖と共に地域資源を活かした産業へ

- 豊富な水資源→豊かな水田農業と水田を支える地域や人々の存在（世界農業遺産へ）→環境こだわり米（減農薬、減化学肥料）の面積率が高く維持されている、有機JAS認証の面積を向上する努力がみられる、日本酒、伝統野菜の漬物、乳製品（ミルク、チーズ、ジェラートなど）など伝統から近代まで豊かな発酵食品産業の展開
- 琵琶湖固有種など→豊富な淡水魚と伝統漁法のエリ漁、淡水パール、瀬田しじみなどを保全する産業の継続（世界農業遺産へ）と鮎寿司や小鮎の佃煮など伝統的食文化を活かす産業
- 保水力のある豊かな森林の維持→林業や木工品、滋賀県材使用の木工建築、薪ストーブ文化、木地師発祥の地などの仕事と文化の維持による多面的機能の維持（保水、水の浄化、土砂崩れ防止、酸素の供給など）

琵琶湖と共に地域資源を活かした産業へ

- **豊富な水資源**→豊かな水田農業と水田を支える地域や人々の存在（世界農業遺産へ）→環境こだわり米（減農薬、減化学肥料）の面積率が高く維持されている、有機JAS認証の面積を向上する努力がみられる、**日本酒、伝統野菜の漬物、乳製品（ミルク、チーズ、ジェラートなど）**など伝統から近代まで豊かな発酵食品産業の展開
- 琵琶湖固有種など→豊富な淡水魚と伝統漁法のエリ漁、淡水パール、瀬田しじみなどを保全する産業の継続（世界農業遺産へ）と鮎寿司や小鮎の佃煮など伝統的食文化を活かす産業
- 保水力のある豊かな森林の維持→林業や木工品、滋賀県材使用の木工建築、薪ストーブ文化、木地師発祥の地などの仕事と文化の維持による多面的機能の維持（保水、水の浄化、土砂崩れ防止、酸素の供給など）

琵琶湖と共に地域資源を活かした産業へ

- 豊富な水資源→豊かな水田農業と水田を支える地域や人々の存在（世界農業遺産へ）→環境こだわり米（減農薬、減化学肥料）の面積率が高く維持されている、有機JAS認証の面積を向上する努力がみられる、日本酒、伝統野菜の漬物、乳製品（ミルク、チーズ、ジェラートなど）など伝統から近代まで豊かな発酵食品産業の展開
- 琵琶湖固有種など→豊富な淡水魚と伝統漁法のエリ漁、淡水パール、瀬田しじみなどを保全する産業の継続（世界農業遺産へ）と鮎寿司や小鮎の佃煮など伝統的食文化を活かす産業
- 保水力のある豊かな森林の維持→林業や木工品、滋賀県材使用の木工建築、薪ストーブ文化、木地師発祥の地などの仕事と文化の維持による多面的機能の維持（保水、水の浄化、土砂崩れ防止、酸素の供給など）

琵琶湖と共に地域資源を活かした産業へ

- 豊富な水資源→豊かな水田農業と水田を支える地域や人々の存在（世界農業遺産へ）→環境こだわり米（減農薬、減化学肥料）の面積率が高く維持されている、有機JAS認証の面積を向上する努力がみられる、日本酒、伝統野菜の漬物、乳製品（ミルク、チーズ、ジェラートなど）など伝統から近代まで豊かな発酵食品産業の展開
- **琵琶湖固有種など**→豊富な淡水魚と伝統漁法のエリ漁、淡水パール、瀬田しじみなどを保全する産業の継続（世界農業遺産へ）と**鮎寿司**や小鮎の佃煮など伝統的食文化を活かす産業
- 保水力のある豊かな森林の維持→林業や木工品、滋賀県材使用の木工建築、薪ストーブ文化、木地師発祥の地などの仕事と文化の維持による多面的機能の維持（保水、水の浄化、土砂崩れ防止、酸素の供給など）

琵琶湖と共に地域資源を活かした産業へ

- 豊富な水資源→豊かな水田農業と水田を支える地域や人々の存在（世界農業遺産へ）→環境こだわり米（減農薬、減化学肥料）の面積を向上する努力が、乳製品（ミルク、チーズ、）まで豊かな発酵食品産業の展開



種な
など
煮な

伝統漁法のエリ漁、淡水パール、
続（世界農業遺産へ）と鮎寿司
かす産業

鮎ずし作り体験

による多面的機能の維持（保水、水の浄化、土砂崩れ防止、酸素の供給など）

滋賀県材使用の木
のの仕事と文化の維持

琵琶湖と共に地域資源を活かした産業へ

- 豊富な水資源→豊かな水田農業と水田を支える地域や人々の存在（世界農業遺産へ）→環境こだわり米（減農薬、減化学肥料）の面積率が高く維持されている、有機JAS認証の面積を向上する努力がみられる、日本酒、伝統野菜の漬物、乳製品（ミルク、チーズ、ジェラートなど）など伝統から近代まで豊かな発酵食品産業の展開
- 琵琶湖固有種など→豊富な淡水魚と伝統漁法のエリ漁、淡水パール、瀬田しじみなどを保全する産業の継続（世界農業遺産へ）と鮎寿司や小鮎の佃煮など伝統的食文化を活かす産業
- 保水力のある豊かな森林の維持→林業や木工品、滋賀県材使用の木工建築、薪ストーブ文化、木地師発祥の地などの仕事と文化の維持による多面的機能の維持（保水、水の浄化、土砂崩れ防止、酸素の供給など）

琵琶湖と共に地域資源を活かした産業へ

- 豊富な水資源→豊かな水田農業と水田を支える地域や人々の存在（世界農業遺産へ）→環境こだわり米（減農薬、減化学肥料）の面積率が高く維持されている、有機JAS認証の面積を向上する努力がみられる、日本酒、伝統野菜の漬物、乳製品（ミルク、チーズ、ジェラートなど）など伝統から近代まで豊かな発酵食品産業の展開
- 琵琶湖固有種など→豊富な淡水魚と伝統漁法のエリ漁、淡水パール、瀬田しじみなどを保全する産業の継続（世界農業遺産へ）と鮎寿司や小鮎の佃煮など伝統的食文化を活かす産業
- 保水力のある豊かな森林の維持→林業や木工品、滋賀県材使用の木工建築、薪ストーブ文化、木地師発祥の地などの仕事と文化の維持による多面的機能の維持（保水、水の浄化、土砂崩れ防止、酸素の供給など）

SHIGA BRAND !

- 滋賀県の強みを活かし、これからは**世界に発信する地域ブランド化**と共に、第3次産業分野でも発展することを期待します。世界農業遺産の認定やGI認定などがその契機となることを期待します！



日本酒の認定マーク