

琵琶湖には、16種類の固有種を含め、80種あまりの魚介類が棲息しています。そして、これらの魚を対象とした、驚くほど多様な食文化も継承されています。

滋賀県では、現在、琵琶湖に棲息する魚介類を対象に琵琶湖八珍を活用し、多くの方に湖魚を知って食べてもらえる機会を増やす取組が進められています。

1. 琵琶湖八珍とは

琵琶湖八珍とは、食材となる琵琶湖の魚の内、特に琵琶湖の湖性を良く表す魚を8種類選び、県内外に、琵琶湖の価値を発信するために選んだ、湖魚のブランドです。琵琶湖八珍には、琵琶湖の固有種を中心に、琵琶湖独特の料理に使われる食材魚を含め、次の8種類が選ばれました。(ビワマス・コアユ・ニゴロブナ・ホンモロコ・ハス・イサザ・ゴリ・スズエビ)

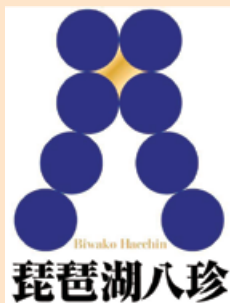


写真T-1 琵琶湖八珍の魚

2. 琵琶湖八珍選定の経緯

琵琶湖を特徴付けるものに湖魚を食べる文化があります。そして、湖魚を食べることの前提として魚を捕る文化があります。この二つの有機的に関係する文化を紹介するため、2013年、滋賀県立安土城考古博物館において、特別展「華麗なる漁と美味なる食」を開催しました。この展示の中で湖魚料理の多様性を発信するために、湖魚料理のパネル185種類を展示し、参観者に、「あなたが選ぶ琵琶湖の美味しい」として、これまで食べて美味しかった料理、あるいは食べてみたい料理、を投票して頂きました。2万件を超える投票結果を基に、県内の博物館及び文化的活動を行う民間団体により結成された「滋賀県ミュージアム活性化推進委員会」で検討を重ね、前記8種類の湖魚を琵琶湖八珍として提案しました。

これを受け、県では、琵琶湖八珍にセタシジミなど重要水産魚種を含めた多くの湖産魚介類を知って食べてもらえる機会を増やす取組が進められています。



図T-1 琵琶湖八珍ロゴマーク

3. 琵琶湖八珍の担うもの

現在の琵琶湖は、様々な問題を抱え、決して良い状態ではありません。この状態を少しでも解決するためには、県民、いや世界中の人達が琵琶湖に対する当事者となる必要があります。その琵琶湖に対する当事者となる一番簡単な方法が、琵琶湖の魚を食べることであり、これが文化として定着することです。琵琶湖八珍には「琵琶湖の魚を食べる。旨い。もっと食べたい。子供にも食べさせたい。日本中の人達に食べて貰いたい。いや、世界中の人達に食べて貰いたい。そのためには、美味しい魚が溢れる琵琶湖でなければ。そのためには魚を捕る漁師さんが元気な

ければ。そんな琵琶湖にし、伝えるためには、少なくとも琵琶湖を汚すことはできない。」という、琵琶湖を良くするために上昇する、正のスパイラルが生まれることへの願いが込められています。ですから、琵琶湖八珍は、あくまでも琵琶湖の魚の代表として登場して頂いた魚達です。琵琶湖八珍の価値は、琵琶湖に棲息する全ての魚も共通して担っています。

琵琶湖八珍は、伝統的料理の食材だけではありません。魚を食べることを通して、琵琶湖に対する当事者になることを目的としていますから、伝統にとらわれず、湖魚を新しい調理技術で、楽しく、美味しく食べることも大切です。



写真T-2 琵琶湖の魚料理勢揃い



写真T-3 子持ちブナの Pasta



写真T-4 フナズシの冷製Pasta



写真T-5 ヒウオの土佐酢ジュレ