

## 琵琶湖の漁業と食文化についてのアンケート結果

県では、漁業を振興するための様々な取り組みを行っています。古来、びわ湖の漁業は、びわ湖の恵みである魚介類を消費者へ提供する役割を担ってきましたが、現在では水産資源の減少や流通の低迷など、複数の課題に直面しています。そこで、これからの漁業振興を検討する基礎資料とするため、アンケートを実施しました。

★調査時期：平成28年5月

★対象者：県政モニター396人

★回答数：359人（回収率90.7%）

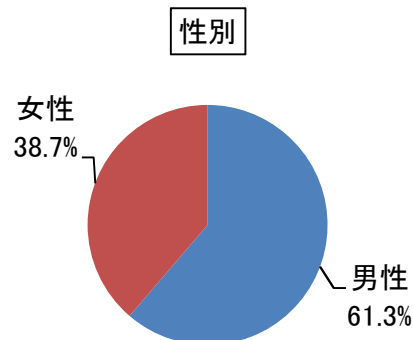
★担当課：水産課

（※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】

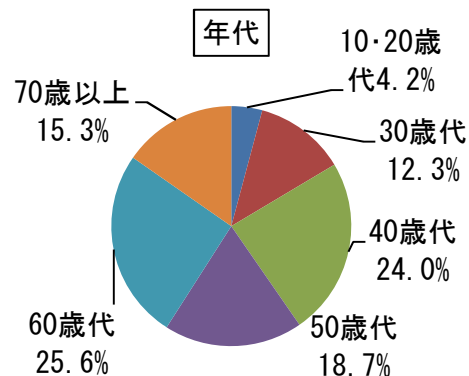
#### ◆性別

項目	人数（人）	割合（%）
男性	220	61.3
女性	139	38.7
合計	359	100



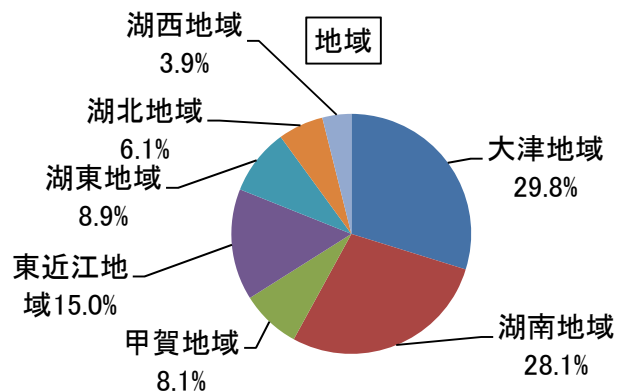
#### ◆年代

項目	人数（人）	割合（%）
10・20歳代	15	4.2
30歳代	44	12.3
40歳代	86	24.0
50歳代	67	18.7
60歳代	92	25.6
70歳以上	55	15.3
合計	359	100

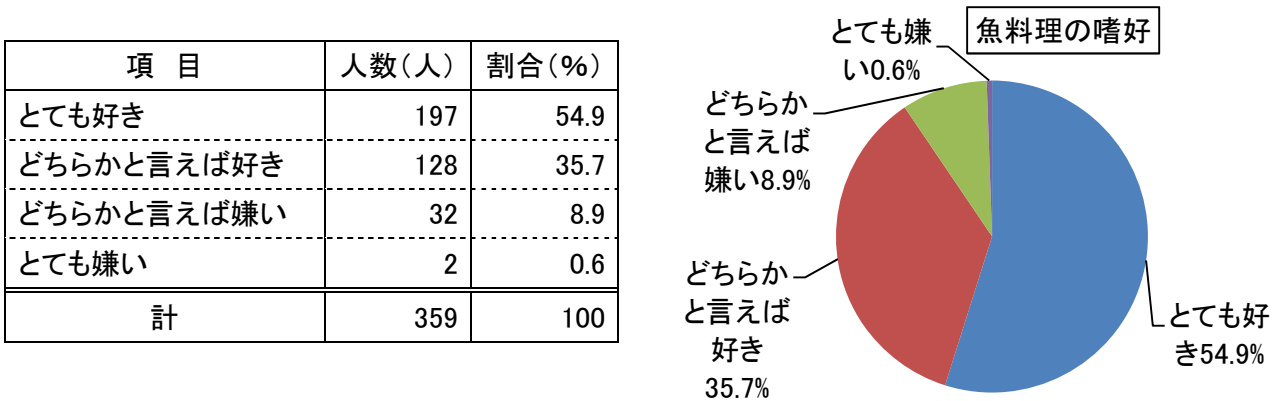


#### ◆地域

項目	人数（人）	割合（%）
大津地域	107	29.8
湖南地域	101	28.1
甲賀地域	29	8.1
東近江地域	54	15.0
湖東地域	32	8.9
湖北地域	22	6.1
湖西地域	14	3.9
合計	359	100

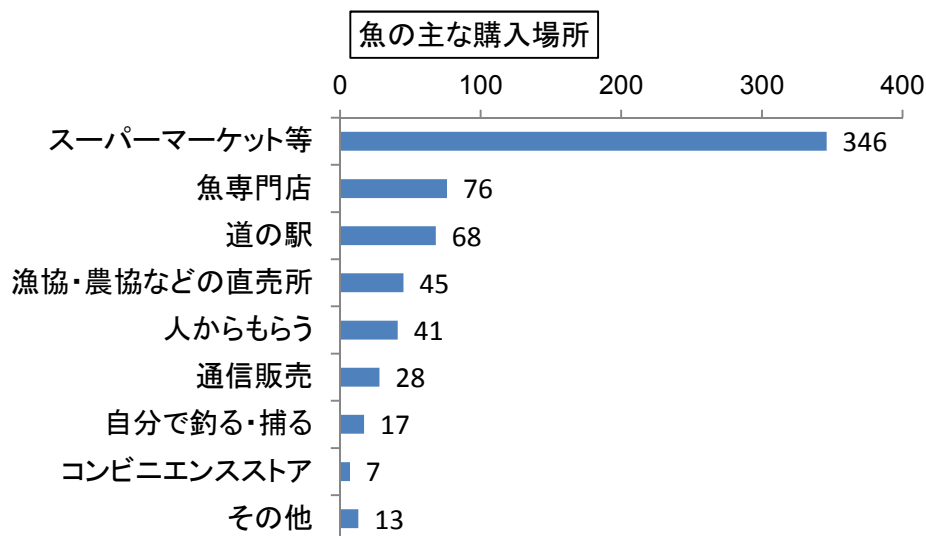


問1. 淡水魚・海産魚を問わず、魚料理を食べることについてお尋ねします。(回答は1つ) n=359



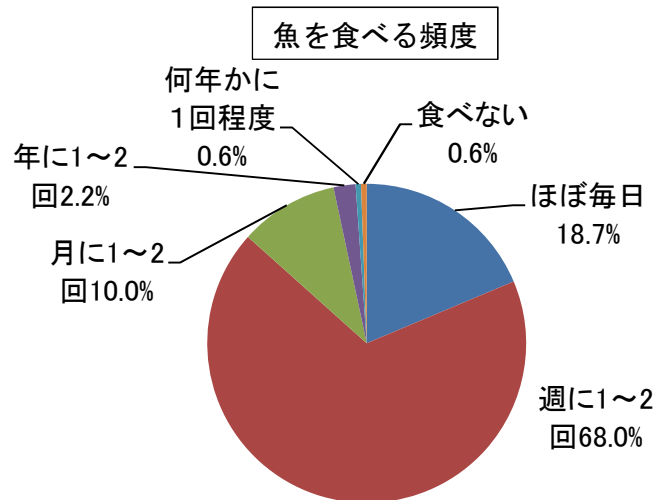
問2. 淡水魚・海産魚を問わず、魚や貝は主にどこで購入(入手)されますか。(複数回答) n=359

項目	人数(人)	割合(%)
スーパーマーケット等	346	96.4
魚専門店	76	21.2
道の駅	68	18.9
漁協・農協などの直売所	45	12.5
人からもらう	41	11.4
通信販売	28	7.8
自分で釣る・捕る	17	4.7
コンビニエンスストア	7	1.9
その他	13	3.6



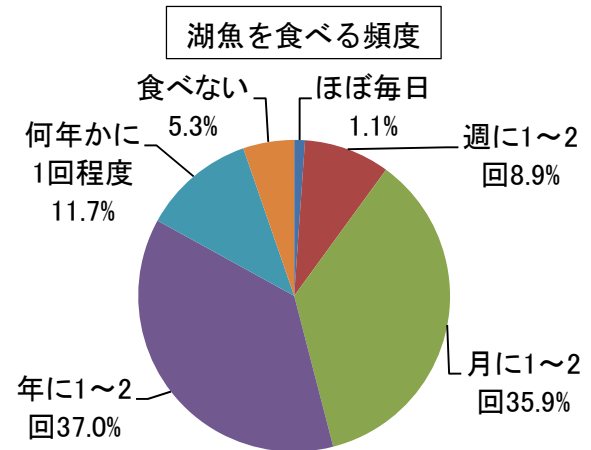
問3. 淡水魚・海産魚を問わず、魚や貝を食べる頻度についてお尋ねします。(回答は1つ) n=359

項目	人数(人)	割合(%)
ほぼ毎日	67	18.7
週に1~2回	244	68.0
月に1~2回	36	10.0
年に1~2回	8	2.2
何年かに1回程度	2	0.6
食べない	2	0.6
計	359	100



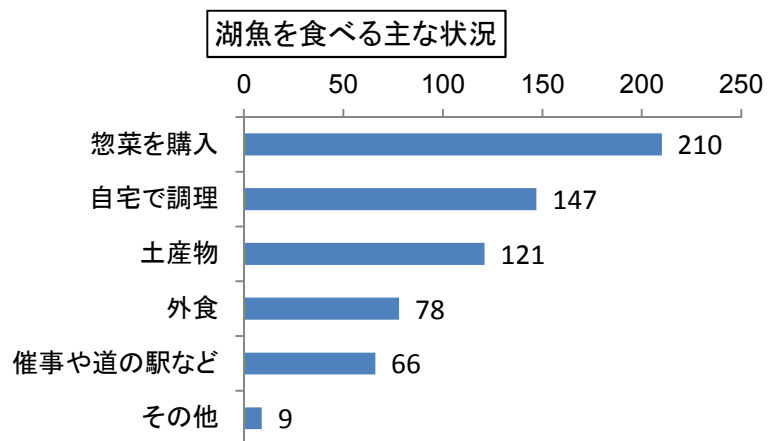
問4. 琵琶湖の魚や貝を食べる頻度についてお尋ねします。(回答は1つ) n=359

項目	人数(人)	割合(%)
ほぼ毎日	4	1.1
週に1~2回	32	8.9
月に1~2回	129	35.9
年に1~2回	133	37.0
何年かに1回程度	42	11.7
食べない	19	5.3
計	359	100



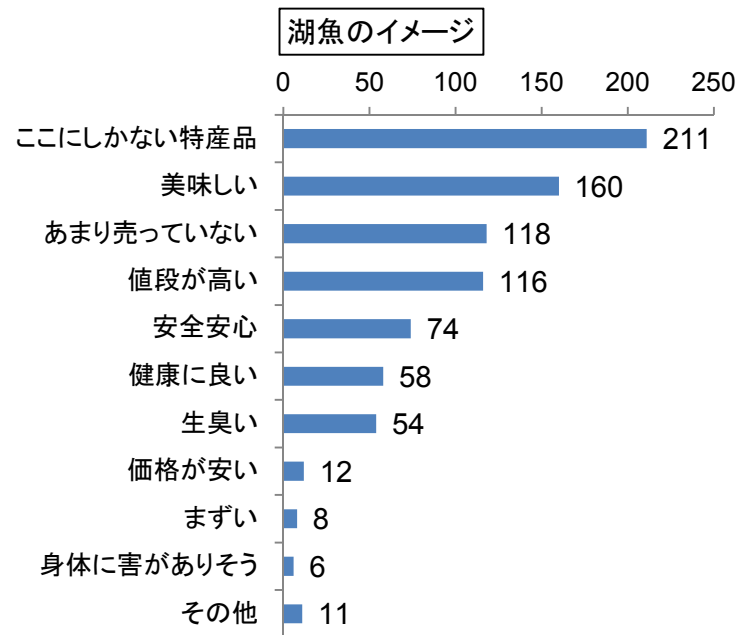
問5. 問4で「1. ほぼ毎日食べる」「2. 週に1~2回食べる」「3. 月に1~2回食べる」「4. 年に1~2回食べる」「5. 何年かに1回程度食べる」を選択された方にお尋ねします。琵琶湖の魚や貝を食べる、主な状況について教えてください。(回答は3つまで) n=340

項目	人数(人)	割合(%)
惣菜を購入	210	58.5
自宅で調理	147	40.9
土産物	121	33.7
外食	78	21.7
催事や道の駅など	66	18.4
その他	9	2.5



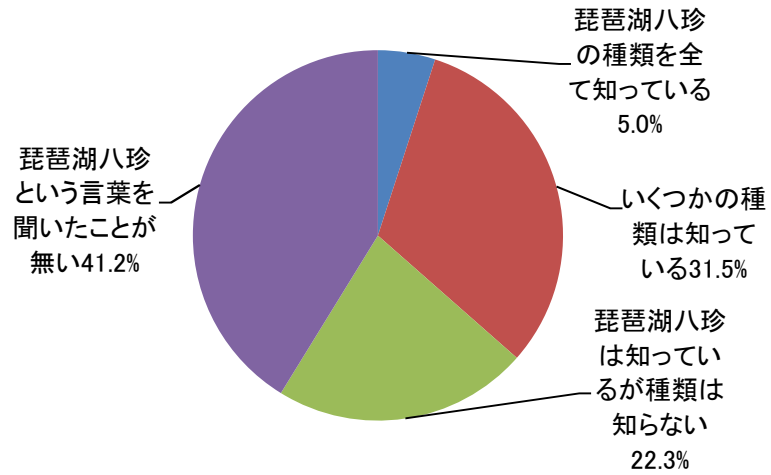
問6. 琵琶湖の魚や貝のイメージをお尋ねします。(回答は3つまで) n=359

項目	人数(人)	割合(%)
ここにしかない特産品	211	58.8
美味しい	160	44.6
あまり売っていない	118	32.9
値段が高い	116	32.3
安全安心	74	20.6
健康に良い	58	16.2
生臭い	54	15.0
価格が安い	12	3.3
まずい	8	2.2
身体に害がありそう	6	1.7
その他	11	3.1



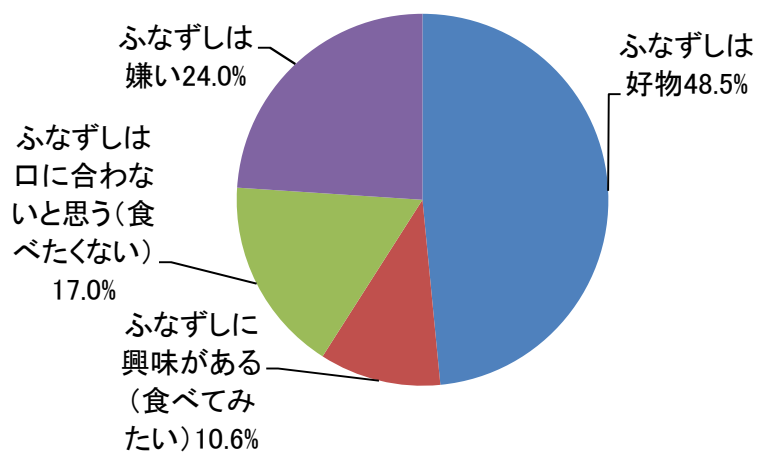
問7. 県では、琵琶湖の特徴的な魚介類8種類を「琵琶湖八珍」と呼び、県の内外を問わず知って親しんでもらうように取り組んでいます。この「琵琶湖八珍」についてお尋ねします。(回答は1つ) n=359

項目	人数(人)	割合(%)
琵琶湖八珍の種類を全て知っている	18	5.0
いくつかの種類は知っている	113	31.5
琵琶湖八珍は知っているが種類は知らない	80	22.3
琵琶湖八珍という言葉聞いたことが無い	148	41.2
計	359	100



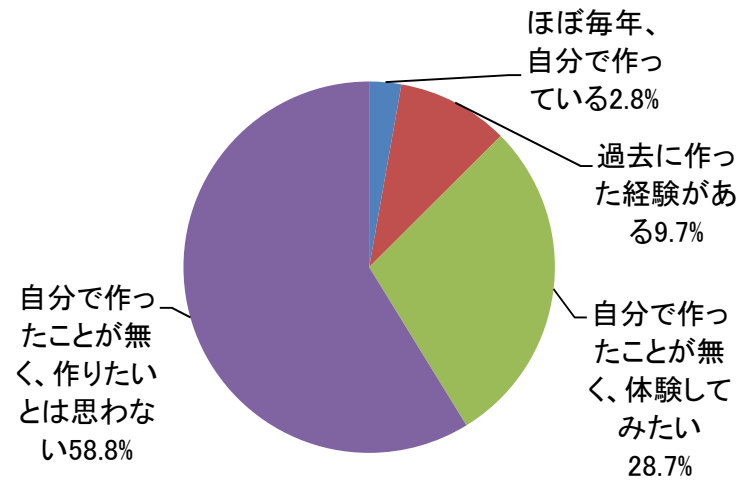
問8. ふなずしの好き嫌いについてお聞きします。(回答は1つ) n=359

項目	人数(人)	割合(%)
ふなずしは好物	174	48.5
ふなずしに興味がある(食べてみたい)	38	10.6
ふなずしは口に合わないと思う(食べたくない)	61	17.0
ふなずしは嫌い	86	24.0
計	359	100



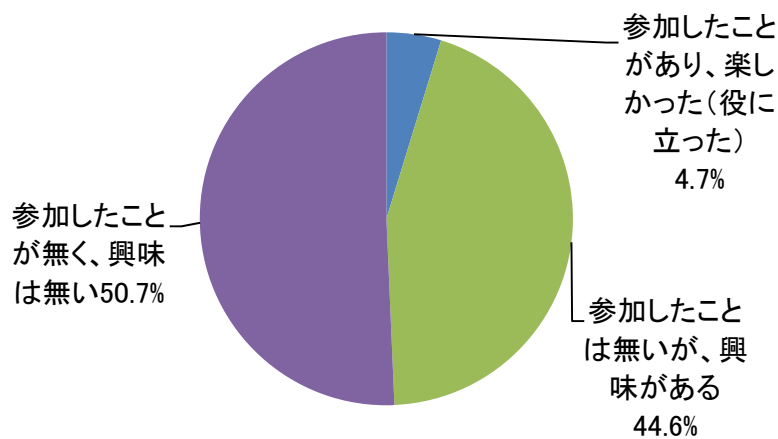
問9. ふなずしを自宅で作った（漬けた）ことがあるか、お尋ねします。（回答は1つ） n=359

項目	人数(人)	割合(%)
ほぼ毎年、自分で作っている	10	2.8
過去に作った経験がある(今は作っていない)	35	9.7
自分で作ったことが無く、体験してみたい	103	28.7
自分で作ったことが無く、作りたいとは思わない	211	58.8
計	359	100



問10. 近年、県内各地で開催されている、自分でふなずしを作る（漬ける）ための漬け方講習会についてお聞きします。（回答は1つ） n=359

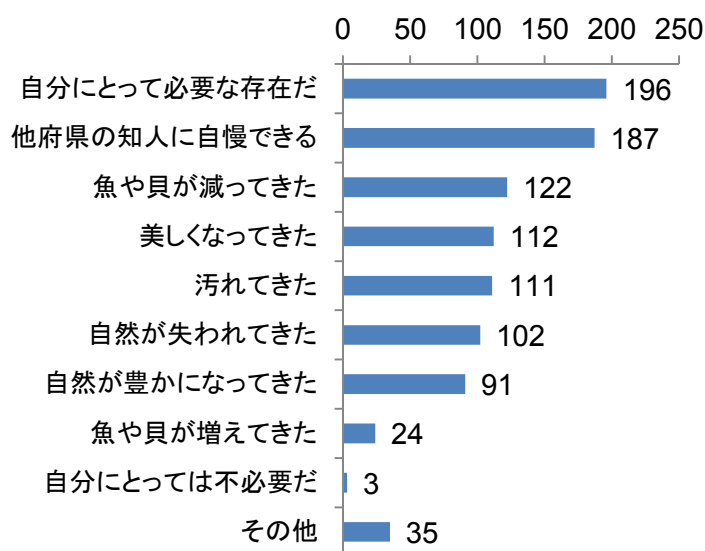
項目	人数(人)	割合(%)
参加したことがあり、楽しかった(役に立った)	17	4.7
参加したことがあり、楽しくなかった(役に立たなかった)	0	0.0
参加したことは無いが、興味がある	160	44.6
参加したことが無く、興味は無い	182	50.7
計	359	100



問 1 1. ご自身の経験から見た、琵琶湖に対するイメージを教えてください。(複数回答) n=359

項目	人数(人)	割合(%)
自分にとって必要な存在だ	196	54.6
他府県の知人に自慢できる	187	52.1
魚や貝が減ってきた	122	34.0
美しくなってきた	112	31.2
汚れてきた	111	30.9
自然が失われてきた	102	28.4
自然が豊かになってきた	91	25.3
魚や貝が増えてきた	24	6.7
自分にとっては不必要だ	3	0.8
その他	35	9.7

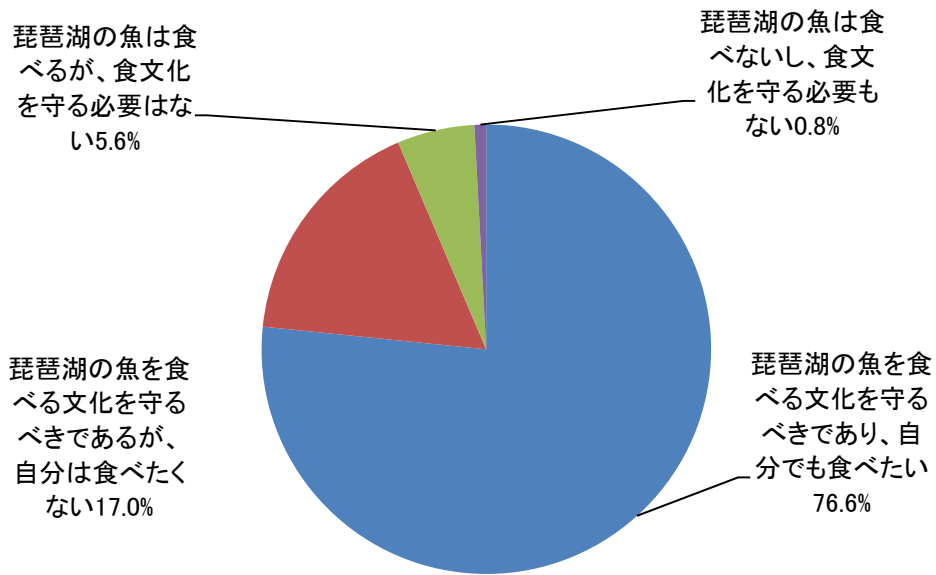
琵琶湖に対するイメージ



問 1 2. 琵琶湖の魚を食べる食文化を次の世代に受け継ぐことについて、ご意見をお聞きます。(回答は1つ) n=359

項目	人数(人)	割合(%)
琵琶湖の魚を食べる文化を守るべきであり、自分でも食べたい	275	76.6
琵琶湖の魚を食べる文化を守るべきであるが、自分は食べたくない	61	17.0
琵琶湖の魚は食べるが、食文化を守る必要はない	20	5.6
琵琶湖の魚は食べないし、食文化を守る必要もない	3	0.8
計	359	100

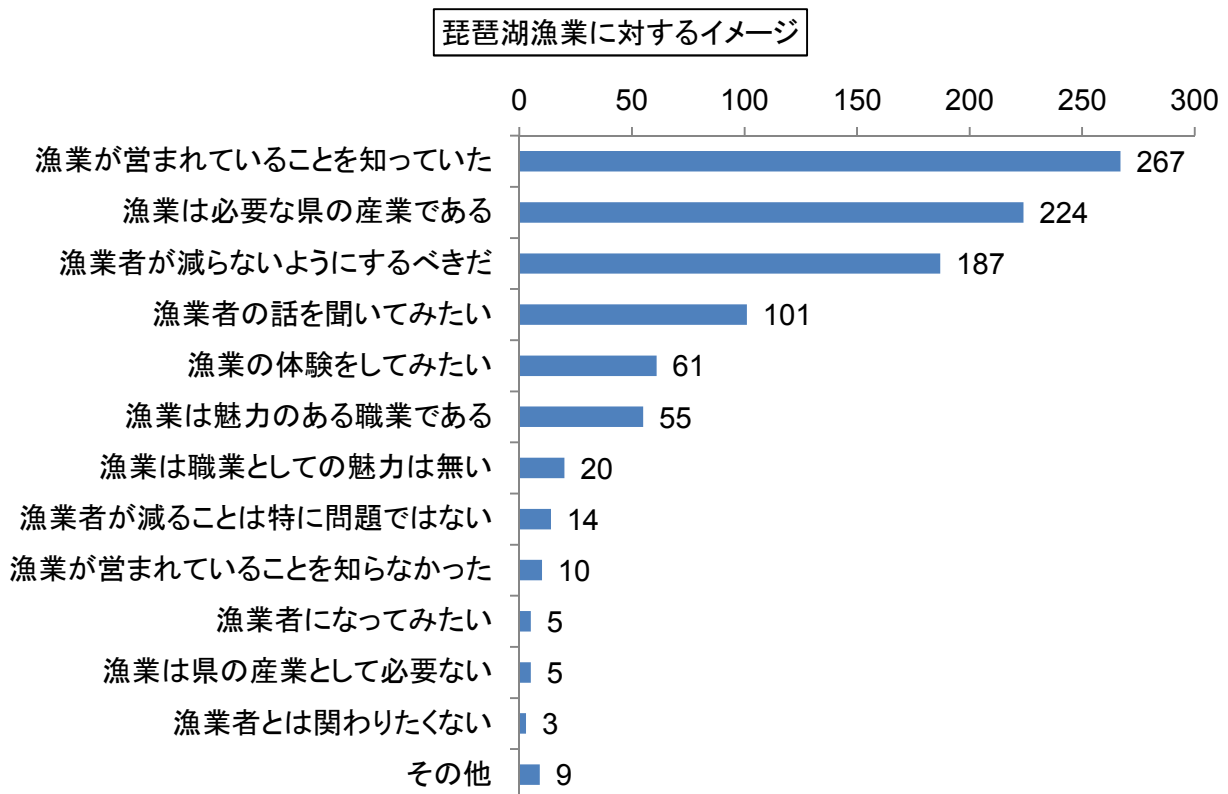
湖魚を食べる文化に対する意見





問13. 琵琶湖の漁業に対するイメージを教えてください。(複数回答) n=359

項目	人数(人)	割合(%)
漁業が営まれていることを知っていた	267	74.4
漁業は必要な県の産業である	224	62.4
漁業者が減らないようにするべきだ	187	52.1
漁業者の話を聞いてみたい	101	28.1
漁業の体験をしてみたい	61	17.0
漁業は魅力のある職業である	55	15.3
漁業は職業としての魅力は無い	20	5.6
漁業者が減ることは特に問題ではない	14	3.9
漁業が営まれていることを知らなかった	10	2.8
漁業者になってみたい	5	1.4
漁業は県の産業として必要ない	5	1.4
漁業者とは関わりたくない	3	0.8
その他	9	2.5



問14. 日本では、「魚食離れ」（日常的に魚を食べなくなっている状況）が進んでいると言われて  
います。こうした状況の中で、県の内外を問わず、多くの人々に琵琶湖の魚を食べてもらうため  
には、どのような取り組みが有効だと思いますか。ご意見がありましたらご自由にお書きください。  
（400字以内）

- 例えば、さけ、さんま、ぶり、まぐろなど国民がよく食べる魚と比べて、琵琶湖の魚を食べることにどういうメリットがあるのか判然としない、もし単に県の漁業振興のためならば、目的と結果を取り違えていると言わざるを得ない。汎用性の高い魚介類の養殖とか、浜名湖の鰻のように、価値が高く、多くの国民が美味しいとして渴望するものを考えてみるべきではないか。ふなずしも個人的には食べたいと思わない。多くの人が食べたいと思っているものだとは思わないし、食べた多くの人が美味しくて常食したいと思ったとは考えにくい。恐らく好きな人が少ないだろうと思われるのに、漬け方講習会などナンセンス。料理研究家と連携して、多くの人が美味しいと思うであろう調理法をPRしては。魚を使ったB級グルメを考案してコンテストに出してみてもは。JRの京都駅で販売する弁当に琵琶湖の魚介類を入れてPRして貰っては。
- 首都圏などでアピールして、メディアへの露出を増やしたり等のアピールが必要。また例えばみずかがみのANA機内食への採用のように一般に広くアピール出来る事業者への採用を働き掛けることも重要。ふるさと納税の返礼品として湖魚を採用することも効果があると思う。
- 世の中は需要と供給でその品物の価値なり値段が成り立っていると思います。琵琶湖の魚の魅力なりその良さを宣伝し多くの人々に食べていただく様な努力を県民がみんなでする必要があります。アンテナショップの活用や、土産物の工夫等、あらゆる方面からの手助けで、消費が増えれば漁業者の魅力も高まることと思います。
- 滋賀に嫁ぎ、初めてふなずしの洗礼を受けました。元々チーズ好きで発酵食品が口に合ったのか子どもも好んで食べています。鮎巻きや小魚甘煮など知ってはいましたが、なんだか泥臭くて苦手でしたが、滋賀の本場モノを食べて、全く臭みが無くとても身体に良いことを実感しています。出産した時は鯉こくを義母が作ってくれました。飲んだ途端、嘔みたいにお乳が張ってくるのがわかりました。主人は発酵食品にハマリ、毎年ふなずしを作っています。手間ではあるけど、地元の食材でみんなが喜んでくれて身体に良いモノを作れることは彼にとって最高の喜びのようです。ふなずしは独特の匂い、甘煮などは泥臭いイメージで敬遠されますが、ホンマもんをぜひ日本全国、世界の皆さんにアピールして、滋賀の食品文化を味わって頂きたいです！
- 価格の問題があると思います。わたしは、湖魚は大好きでふなずしは大好物ですし、他の魚料理も同様ですがやはり割高な品物です。高級なもの意識があると思われれます。それを逆手に取り高級ブランドで売りにするのも一案だと思いますが、まずは、情報宣伝を広く行うことが必要と思います。
- 県内在住でも、鮎鮓は、臭いが気になるという方が多いです。食べてみると案外美味しかった！と言う食わず嫌いの方もいらっしゃるのでもっと県内在住の方に鮎鮓は美味しいと知ってもらえるイベントを企画すると良いと思います。また、若い層にも知ってもらえるように、若い層の行く居酒屋さんなどに『琵琶湖フェア』などを行いメニューで置いてもらうなどを行うと良いと思います。
- 淡水魚は喰わず嫌いが多く、特に多いのは海の魚に比べ臭いが嫌われている。調理の仕方によ

り、臭いは消え、おいしくいただけるのが淡水魚であると確信しています。地産地消の言葉が一人歩きしているように思えますが、古代から食されている琵琶湖の魚を、私たちが積極的に消費し、また、おいしく調理する方法を若者に伝え、郷土料理として広めることが大切と考えます。

- 私は県外出身で、滋賀に住むまで琵琶湖の魚が食べられている文化は知りませんでした。エビ豆やビワマスなどもこちらに来て初めて口にしたものばかりです。私と同じような方は多いと思います。東京に滋賀のアンテナショップがあるそうですが、そういったところでどんどんPRすべきです。また県内の子供達に給食の機会を利用し、食育の機会をふやしてはいかがでしょうか？私も子供の親として琵琶湖でとれる魚について、子供には小さいうちから学んでほしいと思っています。
- 「琵琶湖は外来魚」のイメージが強くなり過ぎ、元からいる魚のイメージがあまり伝わっていないように思います。私自身、外来魚の繁殖を抑え、元からいる魚の保護が必要なイメージをもっていました。そのため、食べるという発想にはなかなか行きつかないと思うので、琵琶湖の魚のアピールをする事から始めてみると良いかと思えます。
- びわ湖特産の魚介類を今までの食べ方以外に開発して滋賀県の特産を開発してはどうか？例えば鮒ずしは高価で珍味ではありますが、パンや、パスタとの組み合わせ料理を考えるなど。また小鮎の料理も佃煮だけでなくもっと料理の仕方食べ方を考えるととても美味しい食材だと思います。ビワマスなども美味しい食材ですね。
- 琵琶湖は、ブラックバスを釣るためのレジャーの場としての認知度が知れ渡り、食に繋がる情報発信は乏しい、ないしは全く知られていないのでは、とまで感じられる。勿論観光も大事なことはあるが、ゴミを落としていくだけの現状は絶対に改善しなければならない。その為にも外来種の駆除を急ぎ、琵琶湖は昔からの食に繋がる漁場である事の認知度を上げる必要がある。さらに、ふな寿司に拘ることなく、淡水魚の良さをアピールし、琵琶湖は美味しい魚介類が食べられる所としての観光に力を入れて欲しい。
- まず外来の水草の増加に伴い琵琶湖が近年汚れてきていると思います、そのような、汚れている琵琶湖の魚貝類を食べたいと思う県民が増えるのでしょうか？休日ともなると多くの釣り人を見ますが、釣り上げた魚を家に持ち帰り食べているのでしょうか？魚を食べてもらう前に琵琶湖の環境改善が先ではないでしょうか？多くの漁民は水草を採取して廃棄するのが日常の仕事になっていると聞きます。そのような仕事に追われている現状で新たに漁民になろうと志す若者が増えるのでしょうか？否定的な意見ですが、琵琶湖の魚を食べようと県民にアピールする必要があるのならば、まずは県庁の食堂、琵琶湖周辺の各市町村役場での食堂、各道の駅にある食堂で魚料理を提供、その反応を見てみる必要があるのでは？魚を食べるのが目的で無く琵琶湖をきれいにする、多くの動物、植物を大事にする、その事を率先できる県民が一人でも増えれば良いのではと考えます。
- 福井県に住んでいた頃は海の魚を主に食べていたので、越してきた当初は大変珍しく思い琵琶湖の魚を色々と食しました。中でも、しじみとわかさぎの天ぷらが大好きで、逆にどうしても苦手なのがふなずしです。ふなずしを誰でも好き嫌いなく食べられるように、アレンジした商品の開発はどうでしょうか。学校教育での家庭科の授業で、琵琶湖の魚を使った調理実習を行ったり、校外学習で琵琶湖の漁業の方と触れ合うなどはどうでしょうか。子どもの頃から魚食に親しむ事が必要かなと思いました。県外の方には、家族で夏休み等の長期休暇を利用しての

漁業体験や調理試食等を盛り込んだ滋賀県ならではの宿泊体験も楽しいかなと思います。

- 知り合いにも何人か漁師がいます。その中には以前同僚でサラリーマンを辞めてから漁師になった人もいます。ただ、安全で安心なのはわかりませんが、川魚は好きでよく買うほうだと思います。アイデアです。すでに実施されているのかどうか分かりませんが、県民の応援ファンドはいかがでしょう。ふるさと納税ではないですが、いろいろな方法が考えられますね。一口いくらの出資に対してもので返す方法や、収益で返す方法などなど。つまり琵琶湖漁業の応援隊です。中にはイベントや体験もあるかもしれません。いろいろなコースがあれば選択できる楽しさも増します。京都府でもやっている事業者への補助制度などに対して、大変疑問も感じています。いろいろ御考えだと思いますが・・・。
- 既に実施している事ではあるかと思うが、小学校の給食のメニューに出すことや、若者の好みにも合った調理方法、メニューにして、早いうちから琵琶湖の魚に触れる機会を設け、興味を持ってもらうと良いと思う。
- 琵琶湖の魚をたくさん使った居酒屋さん、和食屋さんなどを県がバックアップしていく。琵琶湖の魚を使ったイタリアン、ピザやパスタなどを展開していく。お弁当屋さんなどで、琵琶湖の魚を使用したメニューを考えてもらう。
- 甘露煮や佃煮などの料理しかないが、もっとレパートリーを増やして、洋食などとコラボしてもっと新鮮な料理を提供するとよいと思う。
- 琵琶湖の魚の収穫量が少ないために値段が高い。安くならなければ市場には出回らないと思える。いっそ県外には出荷せず琵琶湖の魚介食べたい時は滋賀県に来ないと食べられないというクローズ文化を育てて、珍味もしくは希少味料理で特徴をつけられたら高くてもやっていけるのでは。
- 琵琶湖の魚の資源量を増やす施策を継続して頂き、更に市中への流通量を増やし普段から安値で買えるというお手頃感が需要ではないでしょうか。
- スーパーの店頭でも琵琶湖の魚を余り見かけません。流通網が発達し、依然と比べ新鮮な魚が手に入りやすくなり私自身も近年琵琶湖産の魚を食べる量が減っている様に思えます。スーパーなどで、琵琶湖産の魚を使ったお惣菜を作って試食・販売などをしたらいかがでしょうか？ イベントなどで、特に県外（インバウンド含む）の方に試食・サンプル・商品の購入先の情報などを提供してはいかがでしょうか？
- 琵琶湖の魚がスーパーで売られている印象が全くない。気軽に手に入る状態にならないと、琵琶湖の魚を積極的に食べようとは思わないので、まずは、スーパーなどで販売される数を増やすことが必須であると思う。あと、調理法、レシピなどがわからないので、販売と同時にレシピ配布、試食などをすればよいのではないかと思う。

問15. その他、びわ湖の漁業や水産物について、ご意見がありましたらご自由にお書きください。  
(400字以内)

- 県の伝統としてのみならず、経営が成り立つ、食べられる職業としての漁業を確立することが、将来のためにも重要だと思う。
- 漁業体験なども行っていますが、いつ何処で行っているかわからないので、もっと広域にアピールする、小学生のうみのこや中学生の職業体験などでも行えるように出来れば良いです！
- 最近、県内でも若い漁師が活躍する報道がされており、大変素晴らしいことと思っています。後継者不足に悩む業種の1つであり、漁業の魅力「捕る魚業から育てる漁業」の発信により、若者定住の足がかりになればと期待しています。
- 滋賀県の漁業は県民の中でもあまり認知度が高くなく、むしろ外来魚等の面で悪いイメージが広まっているように感じられる。まずはそのイメージを払拭して、他の産地に引けを取らないような、びわ湖ブランドの確立を図っていくことが大切だと思う。
- 琵琶湖には固有種がたくさんいるという話を聞いたことがあります。その固有種を滋賀の名産にしてほしいと思います。また、琵琶湖の漁業も大切な産業であるので守ってほしいと思います。しかし、日常生活において琵琶湖の魚は身近には感じられないなと思います。まずは、目にする機会を増やしてほしいと思います。また、モロコや小アユなどはたまに目にしますが、佃煮ばかりで、若い人たちにはあまり魅力的でないのかなと思います。他の色々なものへの応用を検討する必要があるのではないかなと思います。
- 琵琶湖の漁業についても、もっと県や市で、たくさんの人に知ってもらうように、活動してほしいと思う。漁業を知るツアー等、一般の人が身近に、気軽に接する点を、増やしてほしい。
- 琵琶湖の漁業に関して、今後も続いて欲しいと思うが、自分ではなかなか買って食べる機会がない。前問でも書いたように、価格が高いと思う。もっと広めるためには、日々の生活で県民が食べることよりも、滋賀のお土産としてアピールするのが良いのではないかなと思う。なかなか家庭では買って食べないが、学校給食で出てくるので助かっている。子どもたちはおいしいと喜んで食べているので、今後も学校給食のメニューには取り入れて欲しい。
- 45年ほど前は、普通に魚釣りをすれば、たまに「びわこおなまず」がつかれたりしました。今は、びわ湖で釣りと言えば、ルアーでブラックバスと言う印象が強く、魚釣りもしなくなりました。しかし、こういうアンケートをすると、今のびわ湖の生態系の実態を調べてみようという気になりました。
- 問題の外来魚減少対策を進めていかないと、琵琶湖での漁業衰退が時代と共に進むと思います。県として専門家や大学の研究機関など共同で取り組んで行くべきです。
- このようなアンケートをみて、あらためて考えてみると、びわ湖の漁業や水産物については、知らないことがあまりにも多いことに気づかされました。日常興味を持っていない人に、関心を持ってもらうための方策は困難を極めると思います。絶え間ない活動が必要なのでしょうか。
- ここ2、3年は鮎寿司講習会に参加している。講師の漁師さんの話や、参加者の方々との会話も勉強になる。今後も講習会を続けていただき、続けて参加したいと思います。
- 地元でしか食べられないというブランド構築と付加価値作りでお金を出しても手に入れたいと思わせる特産品を作ってアピールするべき。鮎寿司は誤解されていると思うので本物を提供してファンを作ってほしいです。

- 農業科があるように、高校や専門学校に漁業科ができるのも将来的に良いと思います。
- 琵琶湖の漁業については、滋賀の子供たちでさえあまり目にする機会がないと思います。例えば小学校で漁師さんの話を聞く会とか、職業見学とかを開催してほしいです。そうやって子供たちにも興味を持たせ、親も興味を持って、そこから琵琶湖の魚を食べたい、料理したいということもあると思います。もっと漁業と一般県民の距離を縮めるような施策が必要かと思いません。
- 琵琶湖の魚にまつわる歴史を知りたい。
- 子どもたちが川に親しむ機会が少ないように思う。川での魚とりの経験をさせることが必要。このようなことを子どものときからすることにより琵琶湖の魚に興味を持つと思う。
- 県で琵琶湖がドンドン良くなるような維持管理をするためにも、びわ湖の漁業や水産物の状況を良く把握して、水草の除去などやハード・ソフト面で必要十分に予算を充てていくのは良いことだと思う。
- 子供の頃は、魚介類は琵琶湖産の淡水魚しか食べていなかった。近頃、海の漁獲高が色々な要因で減少していると聞いている。この機会こそ琵琶湖の魚をアピールするチャンスではと思っています。
- 現在の漁業従事者の努力だけでは、むしろ衰退現象になるのではないのでしょうか。もっと漁業者を増やすためにも、思い切った消費の増加策が必要ではないのでしょうか。近くのスーパーで毎日湖魚が販売されていることを目指して欲しい。
- 琵琶湖に生息する魚類や水産物は県の貴重な財産である。従ってそれらを行政、漁業従事者、及び関係者が一体となってその環境の整備を含む全てのことに真摯に取り組んでいかなければならないと思います。各級議員においても、当たり前のことかも知れないが、漁業従事者を有権者に持つ議員とそうでない議員では、その取り組む姿勢に大きな温度差を感じる。そうではなく、マザーレイク琵琶湖は県民の貴重な資源というか財産である。皆で守り抜く意識が必要であるので、そのことを先ず、各級議員の皆様から自覚をより強く共有して活動してもらいたいものであるし、行政もそのことをもっとアピールして、ドンドン広報して貰いたい。
- 私が、子供のころには湖魚は毎日の食卓の、おかずの一品に必ずありました。現在と比べると漁獲量は過去と比べると雲泥の差があると思います。琵琶湖の環境も決してよいとは言えませんが、琵琶湖の漁業や水産物を繁栄させるには過去の琵琶湖（50年前）の環境に近づけることが必要じゃないのでしょうか、そうすればおのずと産物も増え、供給も盛んになると考えますが、まず、行政がどれだけ先見性をもって改革するかで変化すると思います。今じゃなくて未来を見据える県政を施行していただきたい。