

リレートーク

滋賀の魅力を作り出す農業女子たち

～しが農業女子100人プロジェクトの取組み～

食まちアグリゲーション代表 渡辺維子 氏

みなさま、こんにちは。

私自身は、2年前に起業しまして、それと同時に農業をはじめました。もともとは、ソーシャルビジネスや地域活性化に興味があり、農業を目指したわけではなかったのですが、農業の知識や農業の道具などが全く無い状態からスタートしました。

今年で3年目に入っていますが、自然の厳しい洗礼を受けながらもここまでやって来られたのは、仲間が存在や応援してくれる方々の存在、野菜を美味しいと言って食べてくれる消費者の方々の声で、これが今まで継続できている要因だと思っています。

農業をはじめたとき、滋賀で自立して農業をやっている歳が同じぐらいの女性メンバー達と出会い、「しが農業女子100人プロジェクト」というグループを作りました。このグループは、きちんとした組織ではなく、それぞれが現場を持って農業に携わっていますので、緩やかなネットワークという感じです。

グループの目的は大きく分けて2つあります。1つ目は、滋賀で農業を営む女性ネットワークの構築です。滋賀には、女性の農業経営者がたくさんいらっしゃいます。自分たちの農業が継続的かつ安定的に自立してやっていけることを目指



滋賀の魅力を作り出す農業女子たち
～しが農業女子100人プロジェクトの取組み～

食まちアグリゲーション 渡辺維子

しが農業女子100人プロジェクトの活動

1. 滋賀で農業を営む女性のネットワーク構築

★経営の安定化

それぞれの農業女子の継続的・安定的な経営を目指し、情報交換や助け合い等、相互扶助の関係を築く

★共同マーケティング

1つは小粒でも束になることで発信力、ビジネスの対応力、マーケティング力をアップ。共同でイベント等に出店

★コラボレーション

プロジェクトに参加する農業女子のコラボ商品を開発

2. 農業を志す女性の支援

★後輩の育成

就農希望者が直面する問題・課題を実験から得た知識やノウハウ、技術を提供することでサポート。セミナー、相談会への参画、ガイドブック等作成もおこなう。



して、情報交換を行い、助け合いながらお互いが成長していければと思っています。それから、共同マーケティングということで、私たち一人一人は、とても小さい規模で農業をやっていますので、束になって発信力をアップさせ、様々なところで注目していただくことによって、大きな力を発揮できると思っています。例えば、共同イベントの開催や今日のような場所で商品の販売などを行っています。そして、コラボレーションということで、それぞれが作った素材を味噌などの加工品として商品化や、ギフトにする工夫をしています。こういった形でネットワークを組んで相乗効果を上げていくのが目的の一つです。



2つ目は、農業を志す女性の支援です。私たちもまだ経験が浅いので、どこまでできるか分かりませんが、メンバーの多くは、これまで別の仕事をしてきて、他の世界から全く新規で参入した方がほとんどですので、直面する問題や課題、経験から出た知識・ノウハウなどを提供しサポートできると考えています。どこで農業をはじめようかと迷ったときに、滋賀で農業をやりたいなと思ってもらえるように、その受け皿としてこのプロジェクトが存在できればと考えています。相談会への参画や起業へのステップアップを促すガイドブックなどを作成しています。

皆さんへお伝えしたいメッセージですが、滋賀には、たくさんの魅力的な農産物があり、それを作る魅力的な生産者がたくさんおられます。私はそのことを一人でも多くの方に存在を知っていただきたいと思っています。

食べ物は、私たちに欠かせないもので、農業は命の源を作り出す産業です。大切な産業だからこそ、地域の人たちが一緒になって、何かの形で農業に関わっていただき、支えてくれるような地元ならではのローカルな仕組みが必要だと考えています。

私には夢があります。農業をやりながら食と農をつなぐこと、生産者と食べる人をつなぐことを充実させるため、頑張っていきたいと思います。滋賀の農業と「しが農業女子100人プロジェクト」への応援をよろしく願います。

皆さんへのメッセージ



ここ滋賀にはたくさんの**魅力的な農産物**があり、それを作る**魅力的な生産者**がたくさんいます。

農業は私たちに欠かせない**食べ物=命の源**を作り出す産業です。

“大切な産業”だからこそ、地域の人たちが一緒になり農業にかかわり、支えてくれるローカルな仕組みが必要だと考えます。

琵琶湖と漁業を伝える活動

滋賀県漁業協同組合連合会青年会理事 中村清作 氏

みなさん、こんにちは。よろしくお願ひします。琵琶湖の漁師をやっています。私で3代目になります。マキノ町海津より参りました。「世界農業遺産」では、琵琶湖と漁業のことをしっかりと取り上げてもらえるということで、琵琶湖の漁業について知っていただければと思います。



琵琶湖が“古代湖”というのは、みなさん御存知ですね。およそ400万年前に琵琶湖は、もともと三重県にあって、そこからだんだんと移動してきて、今の形になったのが約40万年前だと言われています。

琵琶湖と漁業を伝える活動

世界農業遺産 第3回シンポジウム 2017年9月24日



滋賀県漁業協同組合連合会青年会
会長 中村清作（海津漁業協同組合）

世界でも3番目に古いのではないかとされる琵琶湖の中で、独特の文化が生まれ、縄文時代、少なくとも5千年前から漁業が営まれていたと考えられています。琵琶湖は河川と言われることもありますが、漁業法上では、海と同じ扱いを受けています。僕たちは、いろんな所に話をしに行くと、琵琶湖に漁師がいることを知らない子どもたちもいますが、漁業者は、約700人で、今も沖に出て操業しています

琵琶湖の漁業

- ・縄文時代（少なくとも5千年前）から漁業が営まれている
- ・漁業法では琵琶湖は海区
- ・漁業就業者数：687人（H25）



琵琶湖の代表的な伝統的漁法として、エリ漁やヤナ漁があります。これは、日本遺産「琵琶湖とその水辺景観」の構成文化財にもなっています。琵琶湖はたいへん大きいことは分かっていただけだと思いますが、大きいのですがある意味小さいです。海と違って琵琶湖の資源は、限りあるものです。漁業者がメチャクチャにすれば、すぐに尽きてしまいます。だから僕たちは、琵琶湖の中

でも攻める漁法ではなく、“待ちの漁法”、網を仕掛けて魚がそこに来てくれるのを待つ漁法です。そのためには、知識や経験が必要で、エリ漁というのは、潮の流れを読んで、魚の動きを予測して網を仕掛ける定置網漁になります。また、ヤナ漁は、決められた期間だけ、川に上がって来る魚を待ち受けて効率よく獲るための漁法になります。



琵琶湖の代表的な伝統的漁法としてエリ漁とヤナ漁。これらは「日本遺産・琵琶湖とその水辺景観」の構成文化財にもなっています。

他にも近代的な漁法として、底引網漁があります。海でもよくありますが、琵琶湖では、図のようにいかりを打ちます。琵琶湖の中に網を垂らして何百馬力もある船で走り回ると、なんぼでも獲れてしまいますので、自分たちで制限をかけています。みんなで資源を分かちあうために、いかりを打って決められた範囲でしか網を引きません。そんな制限の中で琵琶湖の漁業をやっています。



底引網や刺網、貝曳網などの近代的な漁法も営まれています。私は普段、貝曳網と刺網を操業しています。

刺網漁は、海と違って糸がとても細くて、時期や魚に合わせた様々な種類の網を、漁師達は日々変えながらやっています。日本の漁業の中でも琵琶湖の刺網漁ほど繊細な漁は無いのではないと言われるぐらい、たくさんの網を使って工夫しています。

貝曳網は、セタシジミ漁になります。テレビでよく見られる船の上から竹の竿を使う漁は、近江大橋の南側だけで、資源を守ながら漁を行うために、自分たちで制限をかけています。近江大橋から北側は、船からワイヤーを垂らして行う貝曳網漁が行われています。

琵琶湖の代表的な魚介類ですが、なかなかスーパーの棚に並ばない、琵琶湖の魚と疎遠だなど思う日々が続きますが、今でも琵琶湖の中にはおよそ50種類の魚がおり、琵琶湖の漁師は色々と捕まえています。左上は鮭の仲間ビワマスです。右上はアユ。琵琶湖の中では大きくなりませんので、小アユと呼ばれています。

琵琶湖の代表的な魚介類



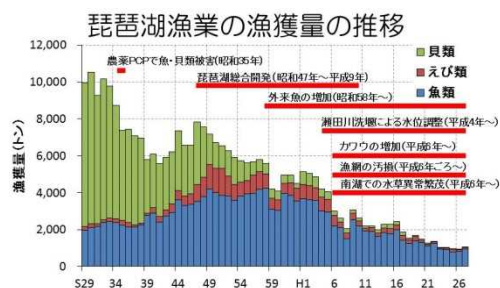
琵琶湖では様々な魚介類が水揚げされ、滋賀ならではの食文化を支えてきました。

僕たちからすれば、小アユの佃煮は当たり前ですが、よその人から見るとこのサイズは食べていいの？と言われるぐらい珍しいものです。よそに行かれるときは、琵琶湖のアユの佃煮をお土産に持って行ってもらうと、ここにしかないものなので非常に喜ばれるのではないかと思います。そうしていただけるとうれしいなと思います。左下はセタシジミです。黄色いシジミですが、漁師が捕る場所によってある程度調整できます。京都の市場では、黄色いシジミ（べっこうしじみ）が重宝されますが、名古屋の市場では黄色いシジミは気持ち悪がられ、黒い方が喜ばれます。右下はニゴロブナです。ゲンゴロウブナに似ていることからニゴロブナと呼ばれ、琵琶湖の固有種で「鮒ずし」になります。

琵琶湖の漁獲量の推移です。昔は1万トンあったものが、今は1千トン前後という話を聞くかも知れませんが、よく見ると、昔は貝類が多かったのです。琵琶湖漁業を支えていたのはセタシジミでした。だんだん数が減ってきました。貝類は琵琶湖の底にいますから、環境が悪くなると、どんどん弱ってきます。魚と違ってすぐには逃げられません。今では、貝類は1百トンも獲れません。昔は八千トンほど獲れていました。この八千トンのシジミがどこで獲れていたかというと、琵琶湖の南湖です。今、南湖は全然ダメだねとよく言われますが、南湖はとても大切な琵琶湖の漁場だったと思います。なので、滋賀県では南湖再生計画といって水草刈りなどを一生懸命やっています。僕は今でも大切な漁場だと強く感じています。

琵琶湖の漁師も生きていかなければならないので、シジミが獲れないと収入が減ります。そのためには、グラフで示されているよう、魚やエビの方へシフトしてきます。一生懸命頑張るのですが、また様々な原因で漁獲が減っていきます。農薬PCPによる被害、琵琶湖総合開発などの影響により環境が厳しくなってきたことがグラフにも出ています。

琵琶湖の漁業を伝える活動ですが、我々滋賀県漁業協同組合連合会青年会では、琵琶湖の漁業が本当に素晴らしいということをとくさんの方々知ってもらうために様々な活動を行っています。



しかし、わずか60年前に約1万トンあった漁獲量は現在では9割が減少し、約千トン程に落ち込んでいます。この要因となっているほとんどの原因は、残念ながら、人間活動によるものです。

琵琶湖の漁業を伝える活動

滋賀県漁業協同組合連合会青年会では、琵琶湖漁業の現状を知って、応援してくれる人々を増やしたい、そうした想いで琵琶湖漁業の魅力伝える活動に取り組んでいます。

主に子どもたちに琵琶湖漁業を知ってもらうために、漁業体験を行っています。船は危険ですし、一度にたくさん子どもたちが乗れないので、地引き網を50人、60人でやったりしています。そして、漁業体験で獲れた魚を子どもたちに触ってもらい、生きた魚の特徴などを観察します。スーパーに並んでいないような魚も実際に見て触ってもらっています。

琵琶湖の漁業を体験してもう活動

子どもたちに琵琶湖の漁業に関心を持ってもらうため、地曳網などの漁業を体験してもらっています。



琵琶湖の漁業を体験してもう活動

漁業体験で獲れた魚は、子供たちに触ってもらい、生きた魚が持つ特徴などを解説しています。



一般向けの見学会では、その時に獲れた魚を三枚おろしにする、さばき方講習なども組み合わせています。あらかじめレシピを用意せずに、漁業体験に行ったその日に獲れた魚を自分たちでどのように食べるかを考えて料理を行いました。

琵琶湖の漁業を体験してもう活動

一般向けの見学会では、その時に獲れた魚を三枚おろしにする捌き方講習なども組み合わせています。



また、琵琶湖の魚が美味しいということを実感してもらえるよう、湖魚の料理教室にも取り組んでいます。滋賀県の水産課で、料理教室であったり、漁業体験であったり色々とされていますので、一緒にやらせてもらっています。出来た料理を食べながらの意見交換会では、魅力を伝えるだけでなく、参加者の方々から新しい取組のヒントをもらえることもあります。同じ場で一緒に話をするすることで、新しい発見をすることもできます。

湖魚を使った料理教室

また、琵琶湖の魚が美味しいということを実感してもらえるよう、湖魚の料理教室にも取り組んでいます。



湖魚を使った料理教室

出来た料理を食べながらの意見交換会では、魅力を伝えるだけでなく、参加者の方々から新しい取組のヒントをもらえることもあります。



学校での出前授業では、実際の網を持って行っての紹介や、子どもたちと一緒にアユを炊いたりしています。佃煮にすると子どもたちはペロッと食べてしまいます。自分で炊いた魚は、美味しいと言って食べます。

また、滋賀短期大学では、栄養士さんを目指す方々と一緒に勉強をさせてもらっています。本日も会場にお越しになっている滋賀の食事文化研究会の方にも御協力をいただいています。

学校等での出前授業

ほかに、県内の小学校などで出前授業を実施しています。漁業や魚の解説だけでなく、小鮎の佃煮づくり講習などにも取り組んでいます。



学校等での出前授業

滋賀短期大学では、中平先生にご協力いただき、地域伝統食実習の授業において湖魚の調理実習を取り入れてもらい、青年会の仲間で講師として参加しています。



最後になりますが、農業と漁業は、滋賀県では表裏一体だと思っています。どちらかがおかしくなると、絶対にバランスを崩してしまいます。たくさんの方々が、今、琵琶湖でどんなことが起きているのか、どこかで考えてもらおうと、目が向くということで全く違います。

今日の朝、におの浜の琵琶湖を見に行きました。思ったより水が綺麗でした。

しかし、じっと見てもそんなに魚が見えないんです。水が綺麗でも、魚が棲みやすい環境ではないのかなと感じました。おかしいなあと思い周りを見ると、コンビニのゴミや色々なものが落ちています。滋賀県内のどこかで流れた水やゴミは、行き着く先は琵琶湖しかありません。そういった所のちょっとした変化を気付いてもらえるだけでも、琵琶湖の環境は、もっともっと良くなると思います。一人一人の取組が大事だと思いますので、「世界農業遺産」に向けて、琵琶湖のことも一緒に頑張ろうと言ってくださるなら、これがいいきっかけになるように強く願って最後にしたいと思います。

さいごに

様々な活動を通して、参加していただいた方だけでなく、我々漁業者も一緒に学びあう機会となっていますと感じます。

これからも多くの方々と一緒に、これまでに琵琶湖で起きたことや、琵琶湖の本当の魅力を伝えていけるよう、取り組みを続けていきます。

世界農業遺産の登録活動を通して、これからの琵琶湖が健全で豊かな状態に保たれる事を願っています。

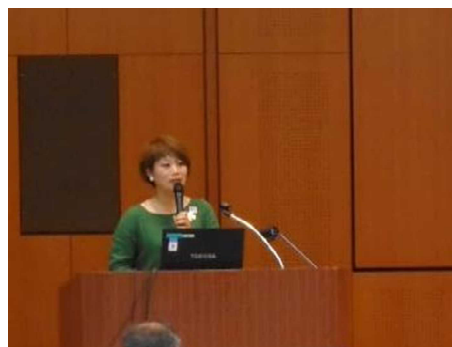


ご清聴ありがとうございました

「政所茶」の魅力について

政所茶縁の会 代表 山形蓮 氏

みなさん、こんにちは。よろしくお願ひします。私は、東近江市の愛知川の源流域にあります奥永源寺地域から参りました。永源寺ダムよりも奥に7つの集落がありまして、総称して奥永源寺地域と呼んでいます。その地域全体の特産品が政所茶で、近江三大茶として、土山茶、朝宮茶に並ばせていただいています。



私自身は、昨年度まで地域おこし協力隊でした。出身は今の大津市旧志賀町で、4年前に協力隊として農業やお茶とは縁が無いところから移住しました。



なぜ協力隊になってこの地域に入ったかですが、滋賀県立大学において地域の方からいろんな文化を学ぶことにたいへん魅力を感じまして、たまたまですがフィールドワークで政所茶を作られているこの奥永源寺地域と出会いました。この地域は、東近江地域の中ではいちばん過疎高齢化が進んでおり、集落の平均年齢は72歳です。



そのような中でお茶を守られている方が、本当に体を酷使してお茶を作っておられますが、“先祖から受け継いできたお茶が、もしかしたら自分たちの代で絶えてしまうかもしれない。自分の体が動かなくなってきているけど、なんとか守りたい”という強い思いをお聞かせいただいて、何とか素人ながらに力になれないかと思い、同じフィールドワークのメン



バーである県立大学の学生達と一緒に
 “政所茶レン茶” という任意団体を
 結成して、自分たちで畑を借りて、週末
 にお茶づくりに通いながら 地域のこ
 とを学ぶ活動をしていました。そうやって
 通うなかで、政所茶の魅力をどんどん感
 じまして、通うだけでは時間が足りない
 など思っていたところ、地域おこし協力
 隊で奥永源寺地域に移住者を募集するこ
 とを聞きまして、これは何かのご縁とい
 うことで応募させていただき3年間、政
 所茶の活動をさせていただきました。そ
 して、この3月に卒業したのですが、今
 も変わらず政所に定住しています。



政所茶について少し御紹介します。

室町時代から続く600年の歴史がある
 お茶で、最大の特徴が産地全体で無農薬
 栽培を続けていることです。そういった
 地域の決まりがあるわけではなく、一軒
 一軒の農家の意識として、「自分たちは源流
 域の人間なので、川下に薬が入った水を
 流すわけにはいかない」という思いから、
 自然と無農薬で化学肥料を使わないよう
 なお茶づくりが続けられてきました。

守られ続けた
 無農薬栽培

生産農家55件
 すべてが
 無農薬栽培



肥料は、ススキと落ち葉、また東近江は菜の花プロジェクトもありますので、
 なたね油のしぼりかすといった自然由来の肥料だけでお茶が作られています。
 また、収穫も手摘みの技術が残っています。

肥料は
 ススキと
 落ち葉と
 なたね油のかす



もともと中国から伝わり、日本に残った日本茶ですが、現在の日本茶は、99.7%近くが品種改良されたお茶で全国的に普及しています。この写真を見ていただいてもわかりますように、これがお茶の畑なのかと、皆さんがイメージされるお茶畑とは全く違い、1本1本の木がポコポコと、畝（うね）になっていない状態が残っています。実はこの木は、1本1本がこの土地で種から芽を吹いて何百年と育ち続けている在来品種で、今も残っています。



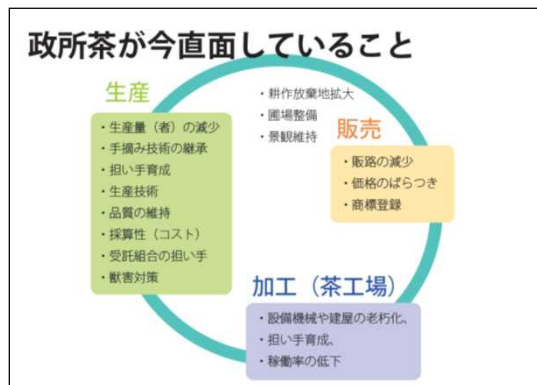
在来種が見直されている中で、このようにたくさんの在来種の茶畑が残っている地域は珍しく、しかも無農薬・無化学肥料で栽培しているので、全国的に見ても、日本茶の原風景を残している地域として、改めて注目をいただいています。

政所茶の現状は厳しくて、生産者の年齢は70代以上が中心です。近江茶の平均価格は1kgあたり2,000円代で、よく政所茶は高いといわれますが、生産コストは16,000円ほどかかっています。機械化が進んでいなかったり、無農薬でやっていますので、除草作業の手間だったり、肥料として落ち葉やススキを集めてくることから始まりますので、非常にコストがかかっているのにも関わらず、販売価格が下回っており、1軒もお茶で食べていけないのが現状で、お茶を作れば作るほど赤字になっています。そういう中でも、農家として地域の特産品だから何とか残したいというような状態です。

政所茶の現状

生産件数	: 約 50 件
一番茶生産量	: 850kg (荒茶量)
生産者の年齢	: 70 代以上が中心
販売価格	: 10000 円 /kg
生産コスト	: 16000 円 /kg

政所茶は、担い手の問題、茶工場の問題、販路の問題、何もかも課題づくめの状態です。こうした中、私自身がどのようなことをしているかですが、生産流通の検証や、お茶を私と同じ世代の方にも飲んでもらえるように何か工夫ができないかということで、見せ方や売り方を変えていることをやっています。



お茶を飲む時間を贈れないかということで、はがき型のパッケージにしてみたり、お茶をパウダー化して、飲むだけでなく加工品とコラボレーションができるように工夫して、実際に使っていただいたり、産地を知っていただくための茶摘み体験の企画などをさせてもらっています。



特に、子どもさんに茶摘み体験をさせたい、無農薬のお茶に触れさせたい、ということで、毎年たくさんの方が来てくださっています。飲むだけでなく、摘んだお茶を手でもんで、紅茶にして、自分たちで飲むなど、1日ばかりで体験していただくと、家に帰ってからもふだん麦茶しか飲まない方が急須でお茶を入れたりとお茶の味わいを楽しんでもらっています。子どもさんの五感がまだまだ敏感な時に、本物に触れていただくことがすごく大事だと思っています。また、地元の方々にお茶の美味しい入れ方でふるまうこともやっています。



クラブハリエとのコラボ実現



茶縁の会は、私以外は、ふだんOLなどをやっていますが、週末農業ということで、この地域に通っています。住んでいるものだけでなく、茶摘み体験であったり、ボランティアであったり、いろんな形でこの産地に関わってくれる人が増えていまして、今年で6年目になる県立大学生による活動も続いています。また、地元の八日市南高校という農業高校が、2年がかりで玉露を復活させてくれまして、それが大変好評で、地域にもパワーを与えてくれています。



仲間、ファンを増やす

いちばん大きかったことですが、実はこの産地にずっと共同組合がなかったのです。70軒近くがお茶を作っているにも関わらず、1軒1



軒がバラバラに作って、バラバラに販売していました。それはそれで素晴らしいことなのですが、お茶が売れないとか、作業の人手が足りないといった困ったことが起こった場合に、1軒1軒が問題を抱えてしまって、なかなか問題を共有できないという課題がありました。

個人で競い合う部分は出しつつも、支え合えるプラットフォームがあればということで、生産者の中でも平均年齢57歳ぐらいの“若手クラブ”というものが始まったのですが、どういった組織を作ったら良いのか半年間議論して、今年4月に「政所茶生産振興会」を立ちあげました。目的としては、政所茶を取り巻く様々な課題を解決し、政所茶が将来にわたって存続・発展することを目指して、今活動を始めたところです。

最初に申しましたように、様々な課題がありますが、一人ではどうしてもなかった課題を地域のみんが協力することで、今は針の穴のような小さな光ですが、これがラストチャンス、ここで踏ん張れへんかったら次の世代に見せられへんと思って、今、最後の踏ん張りどころとして産地全体で取り組んでいます。今日は、ちょうど東京の方でもメンバーがお茶を出展してくれていたり、今まであきらめていた可能性を一つ一つ実現させていってます。

今まで、本当に地元でも、政所茶を地域の特産品として大切に思っていたけれども、もう5年後は無いのではないかと、みんなが暗い気持ちになってきていましたが、これだけいろんな世代が一緒になって地域の特産品として政所茶を盛り上げて、そして地域を盛り上げているところです。

まだまだ課題ばかりで、先が明るいかと言えば、そうではないのですが、また皆様に政所茶の名前が聞こえるように、頑張っていきたいと思っておりますので、今後とも御縁のほどよろしくお願ひします。ありがとうございました。



奥永源寺地域において生産される政所茶をとりまく
様々な課題の解決を目指し、
政所茶が将来に渡って存続発展することを目指します。

生産者による、生産者のための組織です。
政所茶生産に関わる課題を個々の生産者で抱えるのではなく
互いに情報を交換し、支えあい助け合えることを目指します。



滋賀ココイチが何故、獣肉を！？

鹿肉利活用の輪 ～想いをカタチに～

株式会社アドバンス 総務部長 川森慶子 氏

本日は、当社の鹿肉カレーをお召し上がりくださいまして、誠にありがとうございました。

滋賀県のカレーハウス CoCo 壺番屋（以下、壺番屋）が、なぜ鹿肉を使ったカレーを販売しているのか。についてお話をさせていただきます。よろしくお願いいたします。



鹿の害と書いて鹿害（ろくがい）と言います。平成 26 年度の調べで、全国で年間 65 億円の被害があり、滋賀県では、年間 5,800 万円の農作物被害があるとされています。当社が鹿肉カレーを販売した当時は、滋賀県で 1 億 7 千万円の農作物被害をもたらしていました。森林や田畑に様々な被害をもたらすこの鹿害ですが、当時は、農業者の皆さんの生活が少しでも良くなれば良いなという想いから、鹿肉をおいしく生まれ変わらせて、食べることの提案・普及ができないかということで試行錯誤を重ね、平成 22 年 5 月 17 日に鹿肉カレーが誕生しました。

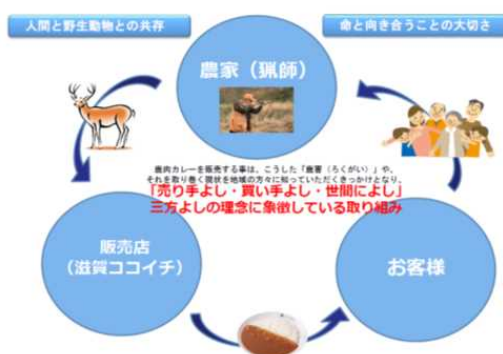
全国の壺番屋において、平成 21 年からの取組として、ご当地カレーの販売が可能となり、滋賀県でも近江牛や湖魚を使ったカレーを販売してまいりました。通常は、だいたい 2~3 ヶ月の期間限定で販売します。これは、通年で販売しますと、やはり慣れ感も出てきますし、旬といったものもありますので、期間を限定するのですが、鹿肉カレーの場合は、オリジナルカレーの中でもたいへん珍しい通年販売ということで、壺番屋本部より許可をもらい、鹿肉の利活用の場をスタートさせました。外食チェーン店では、日本初の取組となります。



野生動物との共存、命と向き合いながら、この問題解決することが大切と考え、壺番屋にご来店いただくお客様に、まず知ってもらうことから始めました。販売メニューには、カレーの写真と値段を記載するだけで、お客様には十分訴求できるのですが、鹿肉カレーの場合は、なぜ滋賀の壺番屋が、鹿肉カレーを販売しているかの説明書きや、猟師さんの紹介を盛り込んで、お客様に知ってもらうことを始めました。



チェーン店だからこそ、様々な問題や厳しさもありましたが、逆に大手外食チェーン店だからこそ、安心・安全な食材を扱っているということで、お客様より信頼を得ることができまして、猟師さんが加工された鹿肉の販路が広がっていきましました。これはとても喜ばしいことだと思っています。滋賀県では、「売り手よし、買い手よし、世間によし」という“三方よしの理念”がありますが、この鹿肉カレーの取組も、三方よしの精神に象徴していると思い、8年間続けて参りました。



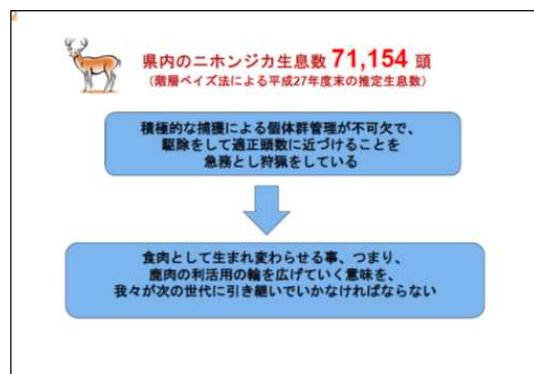
鹿害は、害と言われていますが、私は鹿には罪が無いと思っています。森林に人の手が加わっていないと、山の環境が変わってしまいます。鹿はたくさんの下草を食べると言われており、そのことで地盤が弱くなり、泥が河川をわたり琵琶湖へ流れ、琵琶湖の漁師さんへも影響が出ていると思います。



私たちが住んでいる滋賀県は、山と琵琶湖の関係が密接でしっかりとつながっていると思います。

県内のニホンジカの生息数は、71,154頭と言われており、ここ数年の捕獲目標は、年間16,000頭とされています。メスは、毎年出産しますので、9,600頭

捕獲して下さいというのが、滋賀県が目標にしている数字です。例えば、平成27年は、13,950頭を猟師さんが捕獲してくださっております。県としては、捕獲目標を達成し、森林を守ることができればそれで良いですし、猟師さんにとっても任務が遂行されている訳になります。ただ、捕獲するだけでもたいへんな重労働ですが、食肉の利活用の輪を普及させて、輪を広げて、命に感謝し、ありがたく食べていくことを、次の世代へ引き継いでいかなければならないと考えています。琵琶湖で獲れた魚や畑でとれたお野菜を、美味しく調理して生まれ変わらせて、食べていくことと全く同じことで、県民一人一人の力で、滋賀県の環境が良くなっていくのではないのでしょうか。



安心・安全な食べ方の提案を、壺番屋を通じて広げていこうということで、今は、近江日野産の天然鹿カレーを当社全店で販売しています。あと、長浜店限定ですが、長浜・余呉産の鹿肉を使って、カツカレーを冬季限定で販売しています。他にも、シチュー、竜田揚げ、焼き肉、すね肉を使った筋煮込みなどを販売してまいりました。なぜこのように色々なものを展開していったのかというと、こうした食べ方の提案が出来れば。例えば、今後猟師さんからみなさんに、「鹿肉を獲ってきたから食べるか？」と渡されたときに、「どう調理していいかわからない」ではなく、壺番屋でのメニューを頭の隅に置いておいていただき、それを参考にいただければ嬉しく思います。

ジビエ料理として、滋賀県では、ぼたん鍋でイノシシ料理が有名だと思いますが、鹿肉についても興味・関心が深ま

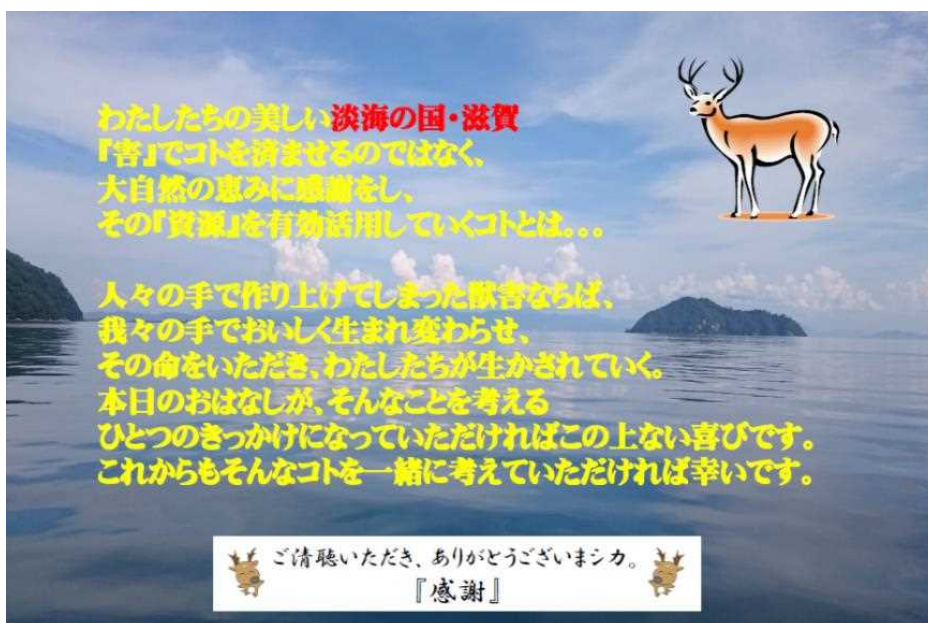


ってきたのではないかと思います。日野町では、販売当時、麓に鹿が下りてこなくなったと、町民の方からうれしいお声を聞いており、取り組んで良かったと喜び合ったことを思い出します。

鹿肉資源の有効活用の利点ですが、鹿害が少なくなると、営農意欲が湧いてきますので、どんどん美味しい地元食材を農家さんに作っていただきたいと思えます。また、安全に駆除して安心な食肉へ生まれ変わらせ、消費者からの美味しいという声があがることで、山の猟師さんたちも誇りを持って、頑張って狩猟をしていただけたと思います。そして、ここ数年の願いになります、どんどん食肉の解体加工処理施設が増えると良いなと思っています。

「世界農業遺産」認定に向けてということで、滋賀県は、琵琶湖と里山が素晴らしい地域ですので、観光客誘致や地域活性を行うヒントがたくさん埋まっている宝の宝庫だと思っています。そして、このようなことが、命の感謝し美味しくいただく食育につながっていくのではないのでしょうか。

最後になりますが、私たちの美しい琵琶湖、そして淡海の国・滋賀ですが、「害」でコト済ませるのではなく、私たち県民一人一人が大自然の恵みに感謝して、その資源を有効活用していくことを考えていけるとうれしいと思います。



S I G Aから世界へ！～湖郷の人々の日々の暮らしを味わう～

外国人向け観光ツアー事業

Tour du Lac 代表 川口洋美 氏

湖西の方より参りました。本日はどうぞよろしくお願いたします。

私どもは、外国人向けの観光ツアー事業をやっております。どのような事業かと申しますと、サイクリングをして、里山や琵琶湖の湖畔を巡ったり、その後に農家さんのお宅を訪ね、農家のおばあちゃんと一緒に郷土料理を作ったり、餅つきを楽しんだり、また日常は非公開の職人さんの工房を訪ね、匠の技を拝見していただくようなコースをご用意しています。今年で4年目で、始まったばかりのプロジェクトですが、ここ2年は少しずつお問い合わせなどが増えてきており、28ヶ国 560名の個人の観光客の皆様ですね、団体様はまだ受け入れる力がありませんので、個人のお客様にお越しいただいております。

私どもの活動について、滋賀県の広報課で素敵な映像を作ってくださいましたので、御紹介させていただきます。



しがのイチオシ！

「滋賀の豊かさを世界へ伝えるツアー」

(2017年8月4日放送)

外国人を対象に、農家の農作業体験や職人の工房を訪ねたり、訪問家庭で郷土料理を食べたりするツアーを通じて、滋賀の日常の豊かな生活や文化を海外の人に体験してもらう取組を紹介します。



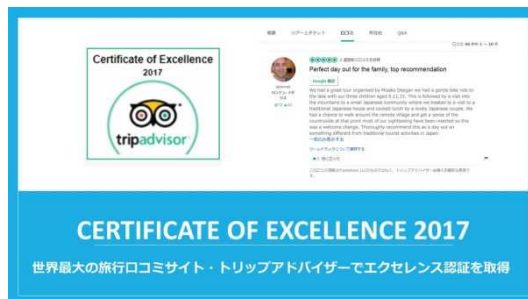
【YouTube で公開中】 https://www.youtube.com/watch?v=xZ1Nh53-U_M

たまたま、この映像の撮影時のお客様に、「BBC で放送します」と言うと、すごく驚かれまして、「イギリスの BBC ですか」と。「いえいえ、びわ湖放送です」というと、大笑いされましたが、それでも訪日の思い出として、たいへん喜んでいただきました。

私たちが巡っている地域は、観光地でもない自分たちが生活しているエリアですが、「本当に美しくて綺麗でとてもすばらしい」と賞賛の声をいただいています。そして、私たちと一緒にやって下さっているホストファミリーのおじいちゃん、おばあちゃん、いつも外国の方が来られると「可愛い、愛らしい」と賞賛するととてもチャームな方たちです。そして、プロ意識が高く、毎回ツアーが終わる毎に必ず反省会をして、もっと喜んでもらうために次はどうしたら良いのか、お金をもらう期待以上のものを提供しなければならないという、そういう気持ちでこのツアーを盛り上げていただいています。



私どもにとってはスーパースターの おじいちゃん、おばあちゃんですが、彼らと共にやっているこのツアーに、今年の夏、世界最大の旅行口コミサイトで、優良な評価を得たものだけが認証を受けられる制度があり、4年目にして受けることができました、たいへん喜んでいきます。このサイトは、全て英語ですが、いただいている声を紹介しますと、「日本に来た中でいちばん楽しい経験だった。」「日本のツアーの中ではハイライトだった。」「今まで食べた日本の食事の中で一番美味しかった。」というものが多くありました。5つ星評価をたくさんいただいております、これからも一つ一つ増やしていくために、一生懸命ブラッシュアップしていきたいと思っています。



どんなお客様が来られるかですが、最初に想定していたのは40代オーバーの、少し子育てが落ち着いて、金銭的に余裕があって、日本に長く滞在する中でちょっと変わった体験をしたいと思ってい



る方を考えていたのですが、基本的にはそうなのですが、それよりも少し若い層の方が最近が多く、中でもファミリーの層がお見えになることもあります。子どもたちにも受け入れられることを一生懸命考えていることもあり、こうしたことで高い評価を得られたのではないかと思います。

やはり1件1件、丁寧にこなすためには、少人数しか受け入れられなく、収益性を確保しなければならないので、ツアーの値段は通常より少し高めです。それでもこうやって来てくださるのは、自然環境や人の温かさであり、「ちょっと違うおもてなしを」という気持ちがあるからだと思います。

今まで来て下さった方は、素敵な方が多く、ちょっと紹介しますと、アメリカの料理研究家で自分のテレビ番組を持っていてその取材を兼ねて来られた方や、びっくりするぐらい身長の高いアメフトの選手、また若い台湾の女性はこの夏で3回同じ所に来て下さっており、この環境とホストファミリーの温かさを気に入っていただいております、今も友達のようにやりとりをしています。



それからアメリカの会社の経営者の方や、最高齢91歳の方でツアーをすごく気に入っていただき、お越しいただいた翌々日にも別のツアーに参加をいただきました。それから若い方の新婚旅行など、皆さん素敵な方ばかりで田舎の良さを分かってくださっており、ホストのおじいちゃんおばあちゃんも安心して迎え入れる事ができる状態になっています。

私どもは、全員滋賀県外出身の6名の女性たちだけでやっています。この県外出身ということが肝だったかと思いますが、私自身も湖西に移り住んで約10年になります、毎朝、琵琶湖を見ても比良山を見ても本当にリゾートに来たような感覚をいまだに抱いています。地元の方の所に行くと、どこでもそうだと思うのですが、「ここは何も無いからね」と必ずおっしゃいます。何も無いところが、こんなに豊かで美しい環境が揃っていますので、私たちから見た良さを海外の方に伝えていこうということで、この仕事を始めました。

県外出身・湖西在住のバイリンガル女性チーム



今ガイドをしている3名の女性達ですが、たまたまですがご主人が欧米出身

の方で、これが私たちの強みでもあります。英語でこの良さをどのように海外へ発信していけば伝わるのか、海外の方が喜ぶのはどこなのかといったことが調査できるので、とても助かっています。

私たちが世界にSHIGAの魅力を伝えます!



今、この活動でやっているのは、インバウンドがブームということは確かにあるのですが、決してお金儲けをしようということではなかったのです。というより、むしろこんなに素晴らしい環境が整っているのに、地元の方々が中々そこに目を向けようとしない、次の世代へ伝えていくための一つの方法として、海外の方に来ていただいて素晴らしいねという評価を得ることで、改めてこの地域の良さを認識してくれたら良いのではないかと思ったことが一つです。

地元の方×移住者×外国人...新しい地域の未来を共に創る



それから、私も含めみんなお母さんなので、子どもたちにも海外の人たちがこのように賞賛してるよとか、英語を使ってコミュニケーションを取る楽しさを伝えたいと思ったのがまた一つの理由です。そして、出産した後に就職することが難しい女性達のために、仕事を作っていければ良いと思ったのも理由の一つです。

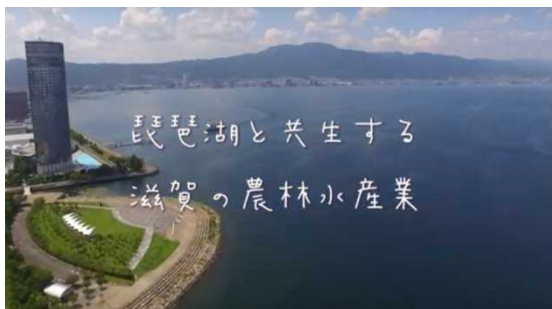
滋賀の農山漁村の魅力を、琵琶湖の豊かさを世界に向けて発信していくということですが、まさに私たちもそういうことをやっているところで、皆様にお役に立てることがあればと思い、今日この場に立たせていただきました。ありがとうございました。



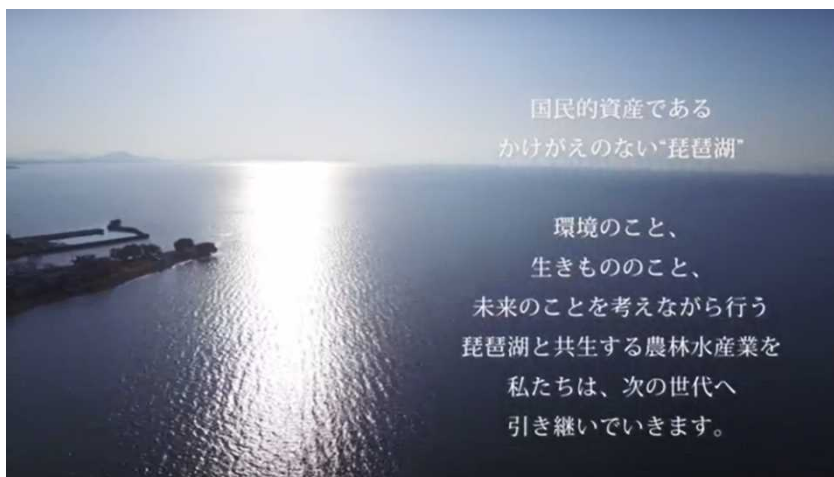
御講演いただきました皆様、ありがとうございました。

会場で上映した動画の紹介

琵琶湖と共生する滋賀の農林水産業



雄大な琵琶湖や農山漁村の風景、生物多様性、滋賀の地で繰り広げられる農林水産業とその魅力を美しい映像と音楽でお伝えします。近江米、近江牛、湖魚、近江の野菜、近江の茶、近江の地酒など、滋賀が誇る特産品を、次々と紹介します。



【YouTube で公開中】 <https://www.youtube.com/watch?v=k4sMIQ0sNeA>

