

日時: 令和2年10月31日(土) 8:00~17:45

場所: 高島市マキノ町

参加者: びわっこ大使 8名

指導者: 中村先生、中平先生、原先生

顧問: 川嶋先生

淡海環境保全財団 井関 総括専門員

川端 主査

菊池 環境企画員

琵琶湖博物館 中井 専門学芸員

滋賀県農政課 青田 課長

滋賀県自然環境保全課 保井



～タイムスケジュール～

- 08:00 JR堅田駅に集合、出発
- 09:20 JRマキノ駅に到着、現地集合組と合流
- 09:30 高島市百瀬漁協に到着
エリ漁の見学、ビワマスの採卵体験
- 11:30 滋賀県漁連高島事業所で授精作業見学
- 13:00 マキノ公民館に移動し、
アメリオご飯、ビワマスの煮つけ、あら汁調理実習
- 15:00 琵琶湖とビワマスについてのお話
- 16:00 マキノ公民館を出発、現地解散組は解散
- 17:45 JR堅田駅に到着、解散

ビワマスの保護増殖事業の見学

百瀬漁協・平山組合長にごあいさつ エリ漁見学に出発!



間近で見学し大興奮です!



ビワマスもたくさん獲れました



滋賀県漁連の澤田専務理事からビワマスのお話を聞いた後、
いよいよ採卵体験!!



高島事業所で授精作業を見学。真剣に職員の方のお話を聞きます！



～調理実習～

百瀬漁協の中川さんを講師にお招きしました

ビワマスの骨を丁寧に取ります。ビワマスを輪切りにしています。



骨が硬くて大変ですが、さすがの包丁さばきです！



ビワマスの煮つけ



ビワマスのお刺身



ニゴイのお刺身



アメノイオご飯は現在よく食べられている「かやくご飯」タイプと湖西の伝統的なものとを食べ比べ！

主流



元祖



アメノイオご飯とは…

アメノイオは卵をかかえた「ビワマス」のことで、秋に産卵のために河川に上ってきた脂の落ちたビワマスを美味しく食べるために工夫して炊き込みご飯にしたものです。

いただきます！



ビワマスと琵琶湖について学習

