

「世界農業遺産」についてのアンケート結果

滋賀県では、琵琶湖の伝統漁業である「エリ漁」や、湖魚が琵琶湖からやってきて産卵・繁殖する「魚のゆりかご水田」、琵琶湖の環境や生きものを守る「環境こだわり農業」や水源林保全など、滋賀の風土と歴史の中で生み出されてきた「琵琶湖と共生する農林水産業」を、世界に誇るべき「琵琶湖システム」として発信しており、2019年の2月には「日本農業遺産」として認定され、現在は、国連食糧農業機関（FAO）で審査を受けており、コロナ禍により遅れている海外の審査員による現地審査を待っているところです。

こうした「世界農業遺産」認定につながる滋賀ならではの営みや環境配慮の取組について、アンケート調査を実施しました。

なお、「世界農業遺産」など「琵琶湖システム」の内容については、下記URLを御覧ください。

<http://www.pref.shiga.lg.jp/biwako-system/index.html>

★調査時期：令和3年1月

★対象者：県政モニター399人

★回答数：347人（回答率 87.0%）

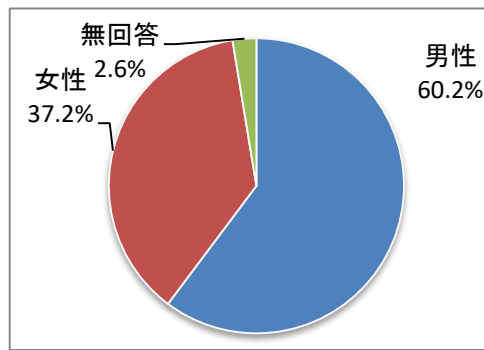
★担当課：農政水産部農政課

（※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】

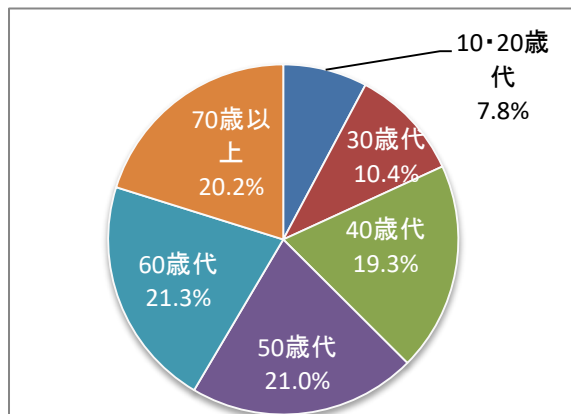
◆性別

項目	人数(人)	割合
男性	209	60.2%
女性	129	37.2%
無回答	9	2.6%
合計	347	100%



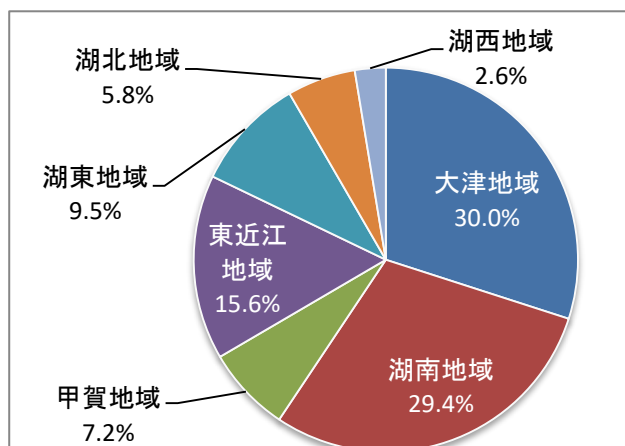
◆年代

項目	人数(人)	割合
10・20歳代	27	7.8%
30歳代	36	10.4%
40歳代	67	19.3%
50歳代	73	21.0%
60歳代	74	21.3%
70歳以上	70	20.2%
合計	347	100%



◆地域

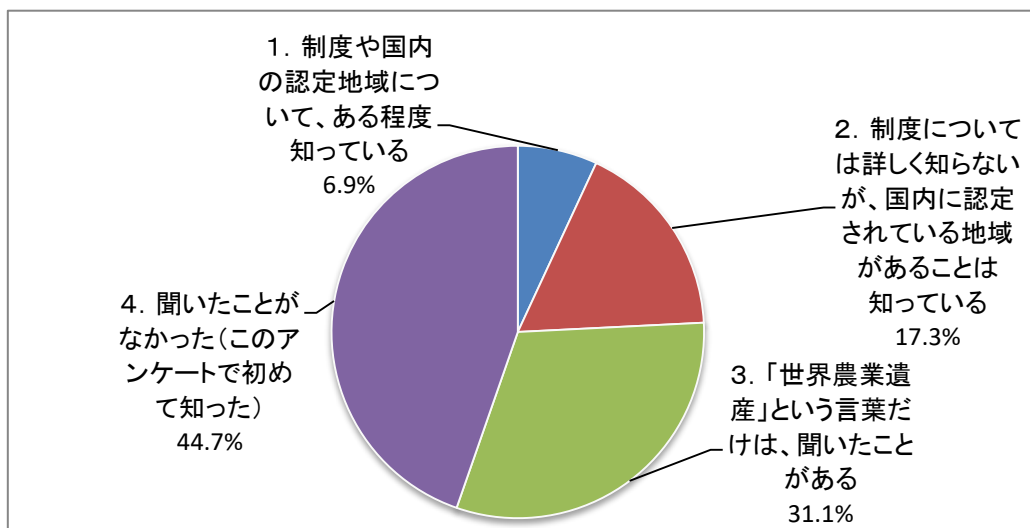
項目	人数(人)	割合
大津地域	104	30.0%
湖南地域	102	29.4%
甲賀地域	25	7.2%
東近江地域	54	15.6%
湖東地域	33	9.5%
湖北地域	20	5.8%
湖西地域	9	2.6%
合計	347	100%



問1 「世界農業遺産」は、社会や環境に適応しながら何世代にもわたり形作られてきた伝統的な農林水産業と、それに関わって育まれてきた文化・景観・生物多様性を一体的なシステムとして国連食糧農業機関が認定する制度です。

この「世界農業遺産」の制度や認定地域について知っていますか。(回答チェックは1つだけ n=347)

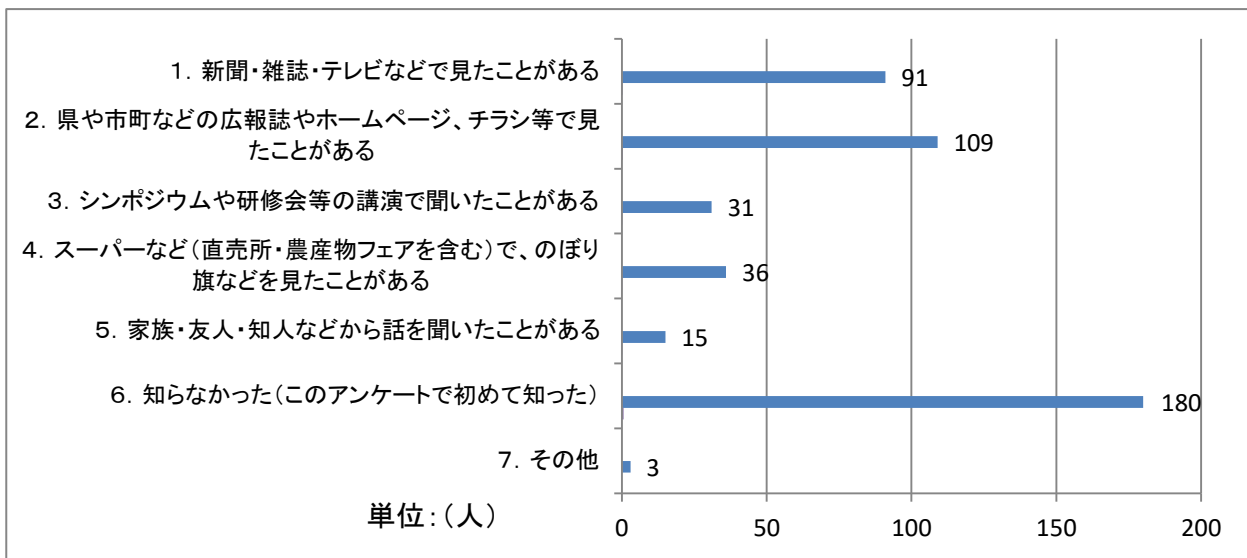
選択肢	人数(人)	割合
1. 制度や国内の認定地域について、ある程度知っている	24	6.9%
2. 制度については詳しく知らないが、国内に認定されている地域があることは知っている	60	17.3%
3. 「世界農業遺産」という言葉だけは、聞いたことがある	108	31.1%
4. 聞いたことがなかった(このアンケートで初めて知った)	155	44.7%
合計	347	100%



問2 滋賀が目指している「世界農業遺産」では、「えり漁」などの伝統的な琵琶湖漁業や「魚のゆりかご水田」、「ふなずし」などの食文化、さらに「環境こだわり農業」や水源林の保全活動を含む環境にやさしい農林水産業を「琵琶湖システム」として、国内外に発信し、地域の活性化につなげたいと考えています。

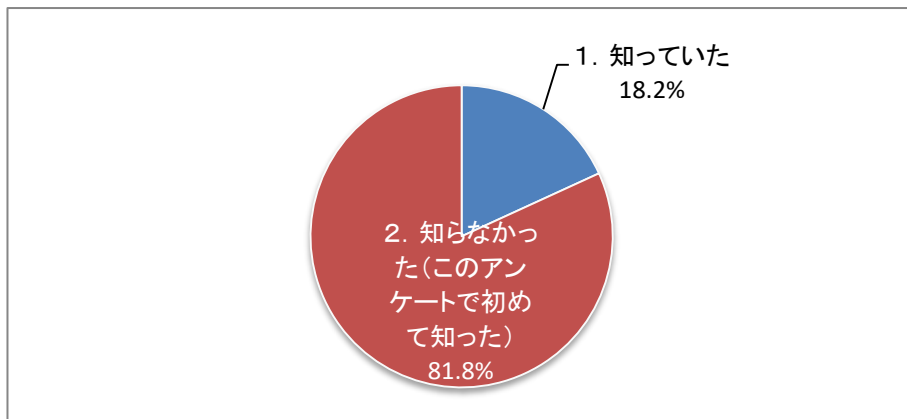
こうした「世界農業遺産」の認定につながる営みについて知っていますか。(回答チェックはいくつでも n=347)

選択肢	人数(人)	割合
1. 新聞・雑誌・テレビなどで見たことがある	91	26.2%
2. 県や市町などの広報誌やホームページ、チラシなどで見たことがある	109	31.4%
3. シンポジウムや研修会等の講演で聞いたことがある	31	8.9%
4. スーパーなど(直売所・農産物フェアを含む)で、のぼり旗などを見たことがある	36	10.4%
5. 家族・友人・知人などから話を聞いたことがある	15	4.3%
6. 知らなかった(このアンケートで初めて知った)	180	51.9%
7. その他	3	0.9%



問3 「琵琶湖システム」が、「日本農業遺産」に認定されたことを知っていましたか。(回答チェックは1つだけ n=347)

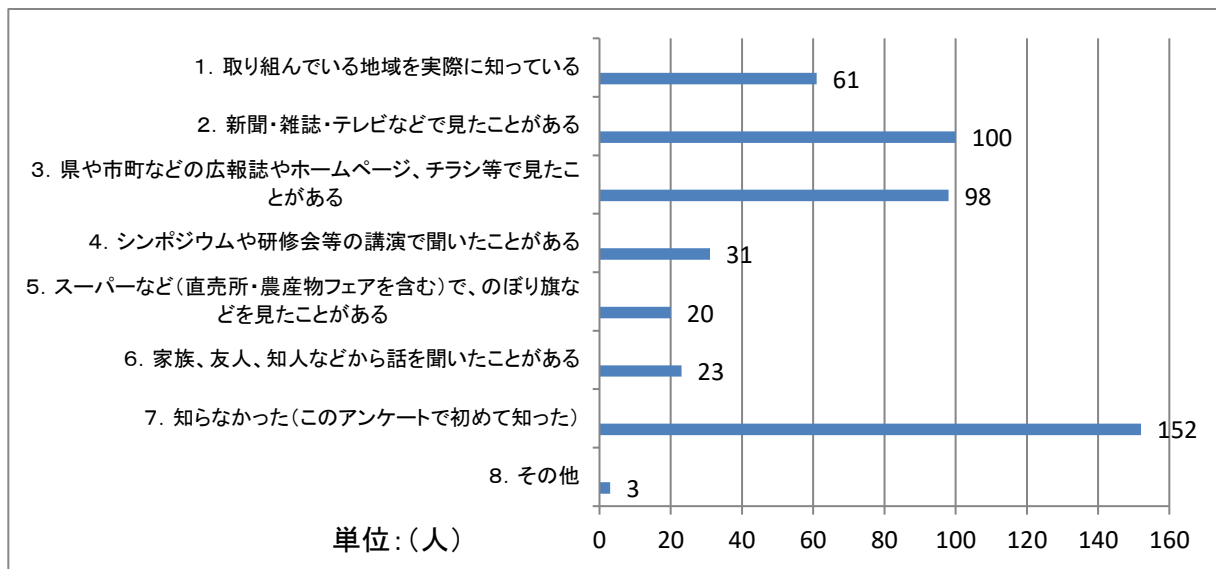
選択肢	人数(人)	割合
1. 知っていた	63	18.2%
2. 知らなかった(このアンケートで初めて知った)	284	81.8%
合計	347	100%



問4 「魚のゆりかご水田」は、琵琶湖の魚が産卵・成育のために、湖魚が自ら遡上する水田のことで、かつては琵琶湖周辺でごく普通に見られました。近年では、水路に魚道を設置することにより、魚の水田への遡上を助け、生まれた稚魚を大切に見守りながらお米を栽培する取組が行われています。

この「魚のゆりかご水田」について知っていますか。(回答チェックはいくつでも n=347)

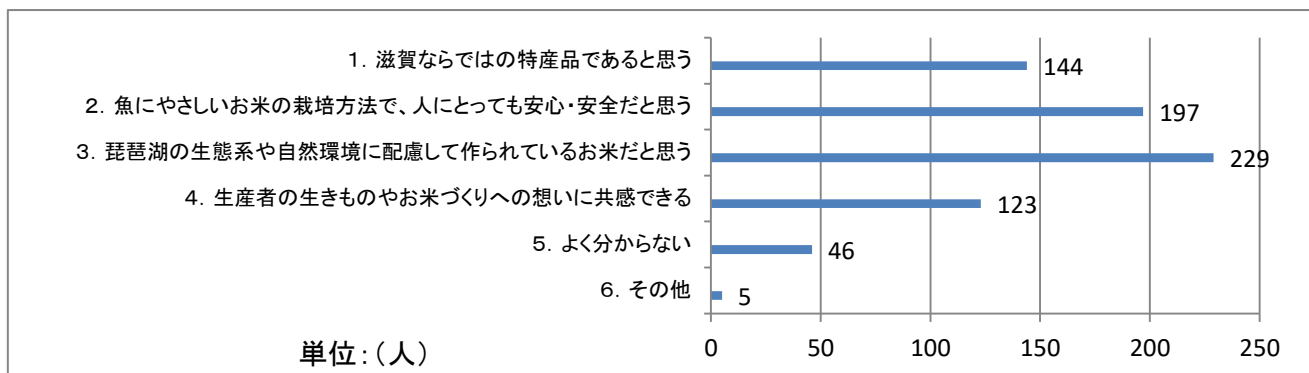
選択肢	人数(人)	割合
1. 取り組んでいる地域を実際に知っている	61	17.6%
2. 新聞・雑誌・テレビなどで見たことがある	100	28.8%
3. 県や市町などの広報誌やホームページ、チラシ等を見たことがある	98	28.2%
4. シンポジウムや研修会等の講演で聞いたことがある	31	8.9%
5. スーパーなど(直売所・農産物フェアを含む)で、のぼり旗などを見たことがある	20	5.8%
6. 家族、友人、知人などから話を聞いたことがある	23	6.6%
7. 知らなかった(このアンケートで初めて知った)	152	43.8%
8. その他	3	0.9%



問5 「魚のゆりかご水田」で収穫されたお米「魚のゆりかご水田米」は、農薬や化学肥料を減らし、手間ひまかけて栽培された環境や生きものにやさしいお米です。
この「魚のゆりかご水田米」について持たれたイメージと購入等についてお尋ねします。

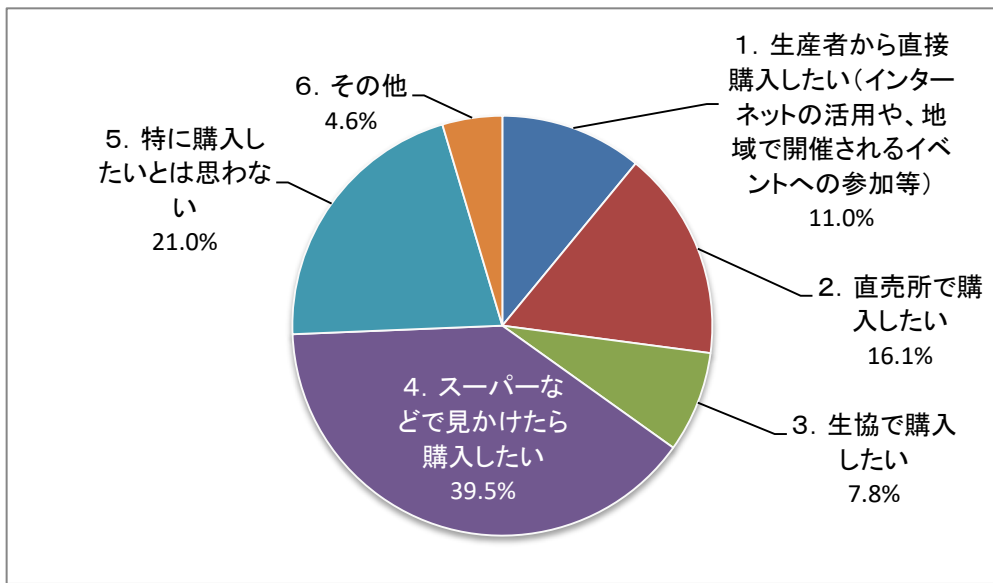
(1) イメージについて(回答チェックは3つまで n=347)

選択肢	人数(人)	割合
1. 滋賀ならではの特産品であると思う	144	41.5%
2. 魚にやさしいお米の栽培方法で、人にとっても安心・安全だと思う	197	56.8%
3. 琵琶湖の生態系や自然環境に配慮して作られているお米だと思う	229	66.0%
4. 生産者の生きものやお米づくりへの想いに共感できる	123	35.4%
5. よく分からない	46	13.3%
6. その他	5	1.4%



(2) 購入について (回答チェックは1つだけ n=347)

選択肢	人数(人)	割合
1. 生産者から直接購入したい(インターネットの活用や、地域で開催されるイベントへの参加等)	38	11.0%
2. 直売所で購入したい	56	16.1%
3. 生協で購入したい	27	7.8%
4. スーパーなどで見かけたら購入したい	137	39.5%
5. 特に購入したいとは思わない	73	21.0%
6. その他	16	4.6%
合計	347	100%

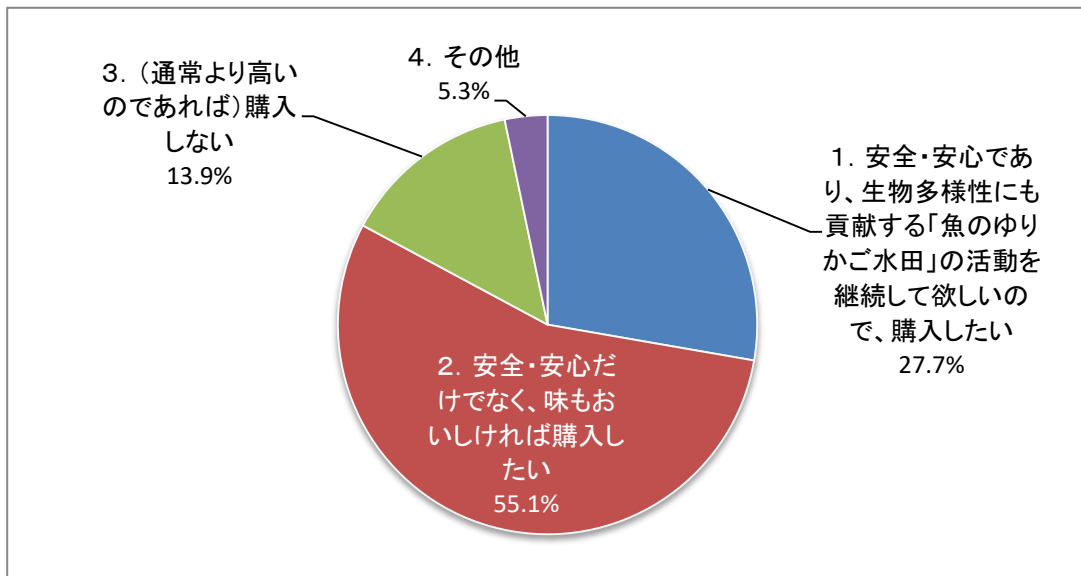


(3)「魚のゆりかご水田米」の価格について

上記(2)で「5. 特に購入したいとは思わない」以外を選択された方にお尋ねします。

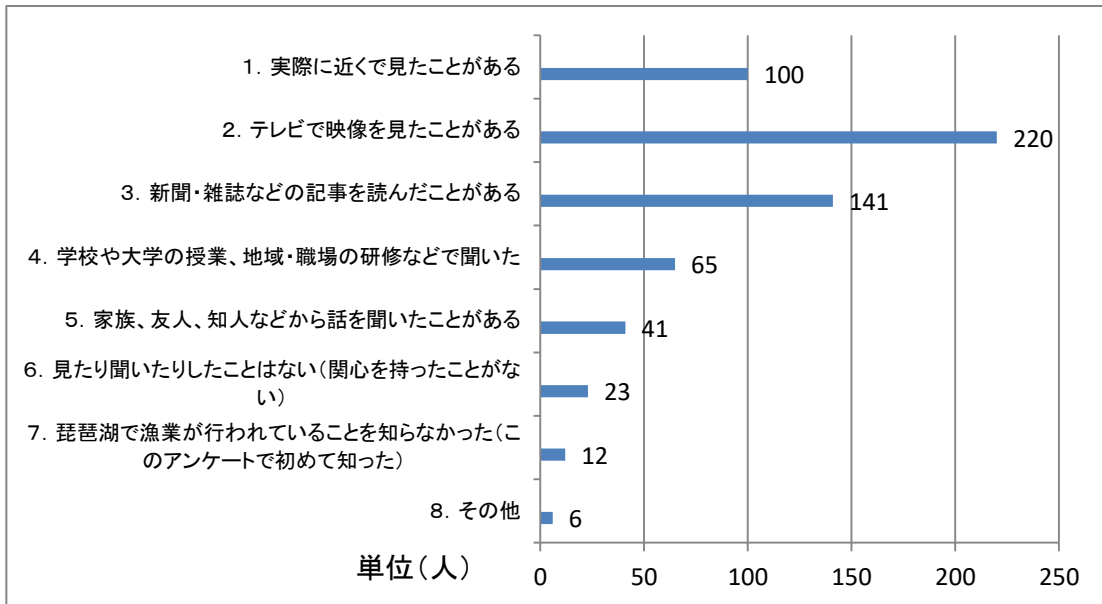
魚のゆりかご水田米は、農家の手間がかかるため、通常より少し高い価格で販売されていますが、そのことについてどう思われますか。(回答チェックは1つだけ n=274)

選択肢	人数(人)	割合
1. 安全・安心であり、生物多様性にも貢献する「魚のゆりかご水田」の活動を継続して欲しいので、購入したい	76	27.7%
2. 安全・安心だけでなく、味もおいしければ購入したい	151	55.1%
3. (通常より高いのであれば)購入しない	38	13.9%
4. その他	9	3.3%
合計	274	100%



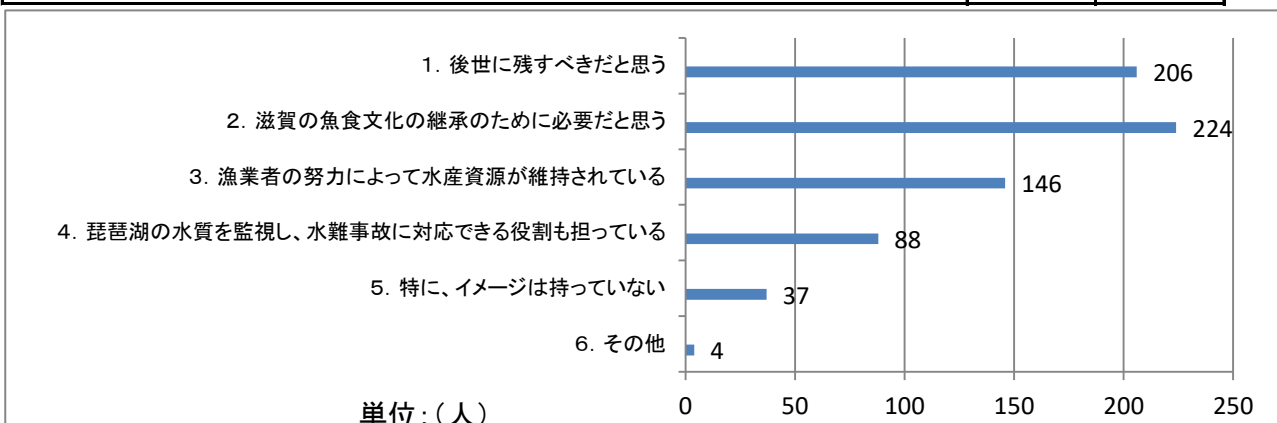
問6 琵琶湖で行われている漁業について、見たり聞いたりしたことがありますか。(回答チェックはいくつでも n=347)

選択肢	人数(人)	割合
1. 実際に近くで見たことがある	100	28.8%
2. テレビで映像を見たことがある	220	63.4%
3. 新聞・雑誌などの記事を読んだことがある	141	40.6%
4. 学校や大学の授業、地域・職場の研修などで聞いた	65	18.7%
5. 家族、友人、知人などから話を聞いたことがある	41	11.8%
6. 見たり聞いたりしたことはない(関心を持ったことがない)	23	6.6%
7. 琵琶湖で漁業が行われていることを知らなかった(このアンケートで初めて知った)	12	3.5%
8. その他	6	1.7%



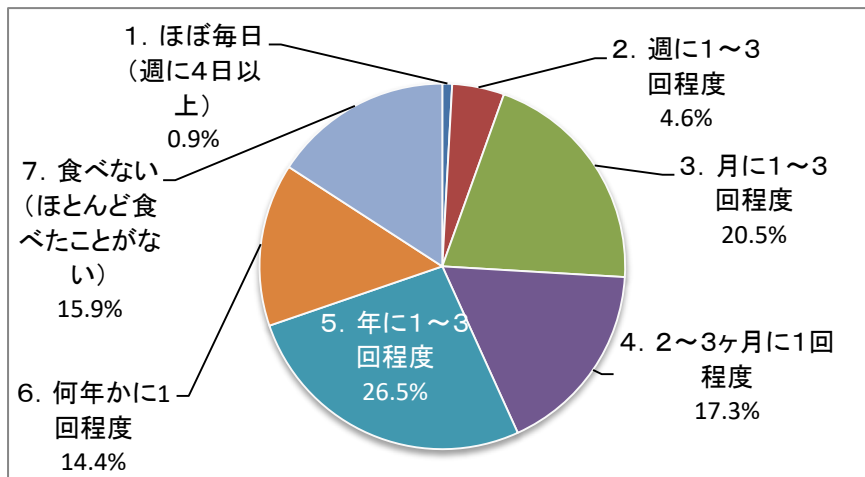
問7 琵琶湖の漁業は、豊かな生態系の中で縄文時代から受け継がれてきています。この琵琶湖で行われている漁業について、あなたのイメージを次の中から選択してください。(回答チェックは3つまで n=347)

選択肢	人数(人)	割合
1. 後世に残すべきだと思う	206	59.4%
2. 滋賀の魚食文化の継承のために必要だと思う	224	64.6%
3. 漁業者の努力によって水産資源が維持されている	146	42.1%
4. 琵琶湖の水質を監視し、水難事故に対応できる役割も担っている	88	25.4%
5. 特に、イメージは持っていない	37	10.7%
6. その他	4	1.2%



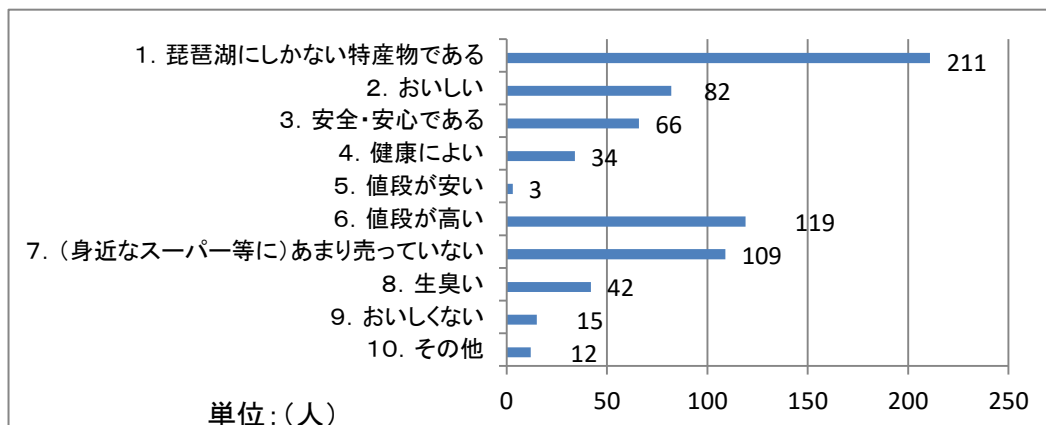
問8 琵琶湖の水産物(魚や貝)を食べる頻度について、最もあてはまるものを次の中から選択してください。(回答チェックは1つだけ n=347)

選択肢	人数(人)	割合
1. ほぼ毎日(週に4日以上)	3	0.9%
2. 週に1~3回程度	16	4.6%
3. 月に1~3回程度	71	20.5%
4. 2~3ヶ月に1回程度	60	17.3%
5. 年に1~3回程度	92	26.5%
6. 何年かに1回程度	50	14.4%
7. 食べない(ほとんど食べたことがない)	55	15.9%
合計	347	100.0%



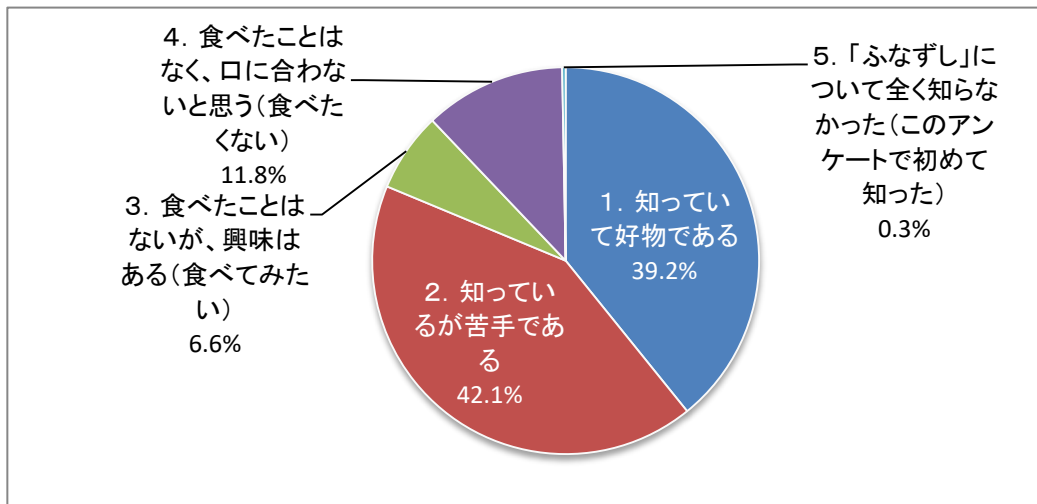
問9 「琵琶湖の水産物(魚や貝)」のイメージについて次の中から選択してください。(回答チェックは3つまで n=347)

選択肢	人数(人)	割合
1. 琵琶湖にしかない特産物である	211	60.8%
2. おいしい	82	23.6%
3. 安全・安心である	66	19.0%
4. 健康によい	34	9.8%
5. 値段が安い	3	0.9%
6. 値段が高い	119	34.3%
7. (身近なスーパー等に)あまり売っていない	109	31.4%
8. 生臭い	42	12.1%
9. おいしくない	15	4.3%
10. その他	12	3.5%



問10 「ふなずし」は、千年以上の歴史を持ち、保存食として、また贈答品や神社への供え物として用いられています。この滋賀県の伝統食「ふなずし」を知っていますか。最もあてはまるものを選択してください。(回答チェックは1つだけ n=347)

選択肢	人数(人)	割合
1. 知っていて好物である	136	39.2%
2. 知っているが苦手である	146	42.1%
3. 食べたことはないが、興味はある(食べてみたい)	23	6.6%
4. 食べたことはなく、口に合わないと思う(食べたくない)	41	11.8%
5. 「ふなずし」について全く知らなかった(このアンケートで初めて知った)	1	0.3%
合計	347	100%

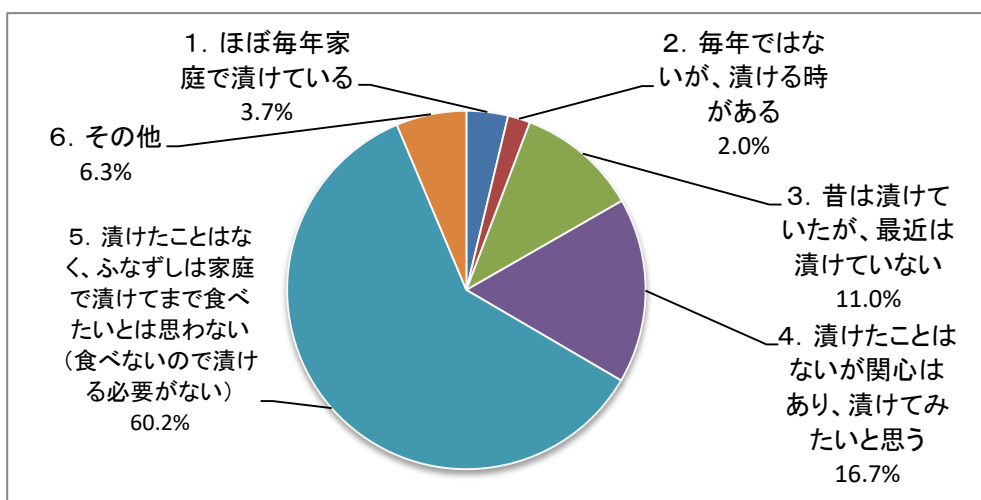


問11 かつて県内では、多くの家庭でこの「ふなずし」が漬けられていました。近年は、独特の香りを抑制する簡易な漬け込み手法が普及してきています。

「ふなずし」を御家庭で漬け込む状況等について最もあてはまるものを次の中から選択してください。

(回答チェックは1つだけ n=347)

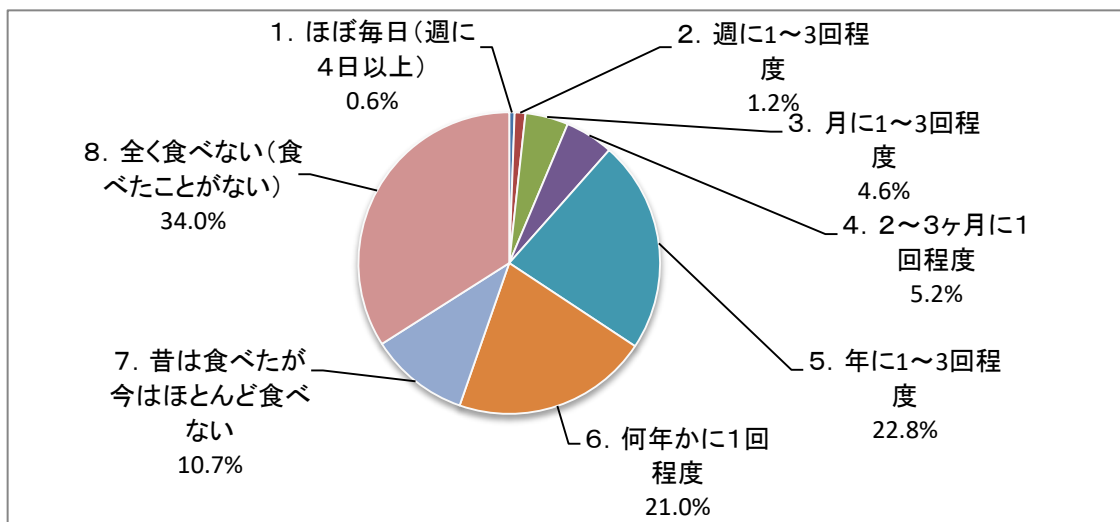
選択肢	人数(人)	割合
1. ほぼ毎年家庭で漬けている	13	3.7%
2. 毎年ではないが、漬ける時がある	7	2.0%
3. 昔は漬けていたが、最近は漬けていない	38	11.0%
4. 漬けたことはないが関心はあり、漬けてみたいと思う	58	16.7%
5. 漬けたことはなく、家庭で漬けてまで食べたいとは思わない(食べたくないなので漬ける必要がない)	209	60.2%
6. その他	22	6.3%
合計	347	100%



問12 「ふなずし」などのナレズシ※を食べる頻度について、最もあてはまるものを次の中から選択してください。(回答チェックは1つだけ n=347)

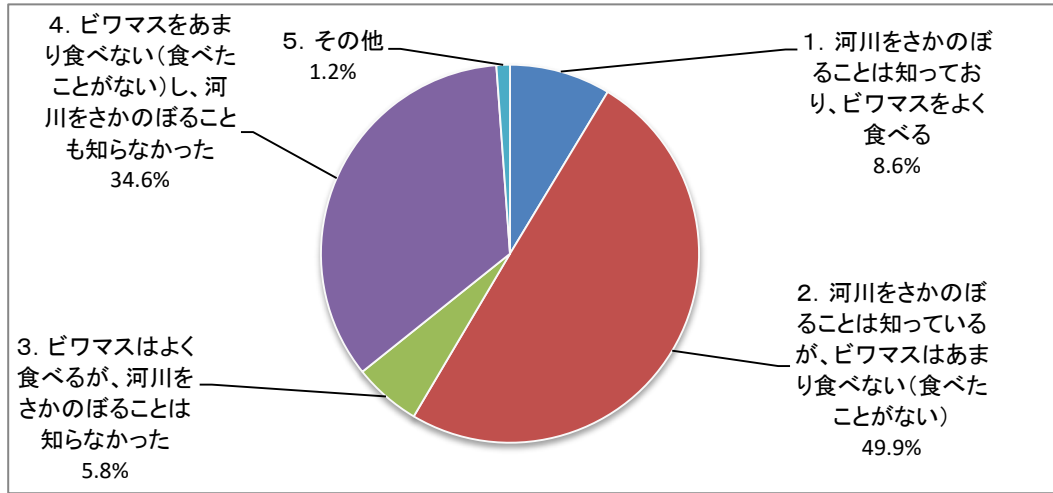
※ナレズシ…魚を塩と米飯で乳酸発酵させた寿司

選択肢	人数(人)	割合
1. ほぼ毎日(週に4日以上)	2	0.6%
2. 週に1~3回程度	4	1.2%
3. 月に1~3回程度	16	4.6%
4. 2~3ヶ月に1回程度	18	5.2%
5. 年に1~3回程度	79	22.8%
6. 何年かに1回程度	73	21.0%
7. 昔は食べたが今はほとんど食べない	37	10.7%
8. 全く食べない(食べたことがない)	118	34.0%
合計	347	100%



問13 琵琶湖で漁獲されるビワマスは、産卵のために河川を数十キロもさかのぼります(遡上)。近年、このビワマスがさかのぼる河川環境を整えるための活動が、各地で行われています。このビワマスの遡上について、次の中から選択してください。(回答チェックは1つだけ n=347)

選択肢	人数(人)	割合
1. 河川をさかのぼることは知っており、ビワマスをよく食べる	30	8.6%
2. 河川をさかのぼることは知っているが、ビワマスはあまり食べない(食べたことがない)	173	49.9%
3. ビワマスはよく食べるが、河川をさかのぼることは知らなかった	20	5.8%
4. ビワマスをあまり食べない(食べたことがない)し、河川をさかのぼることも知らなかった	120	34.6%
5. その他	4	1.2%
合計	347	100%

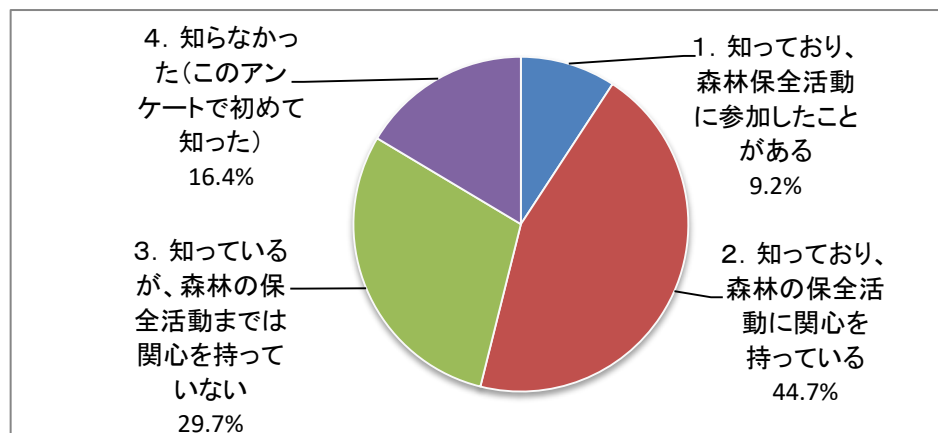


問14 森林には、雨水を吸収して一時的に蓄え、徐々に河川に送り出すことによって洪水を緩和する水源涵養(すいげんかんよう)の機能があります。

このことは、問13に記載しているようなビワマスなどの生態系保全にもつながっており、こうした機能を発揮するうえで、植林や間伐などの森林を保全する営みが重要な役割を果たしています。

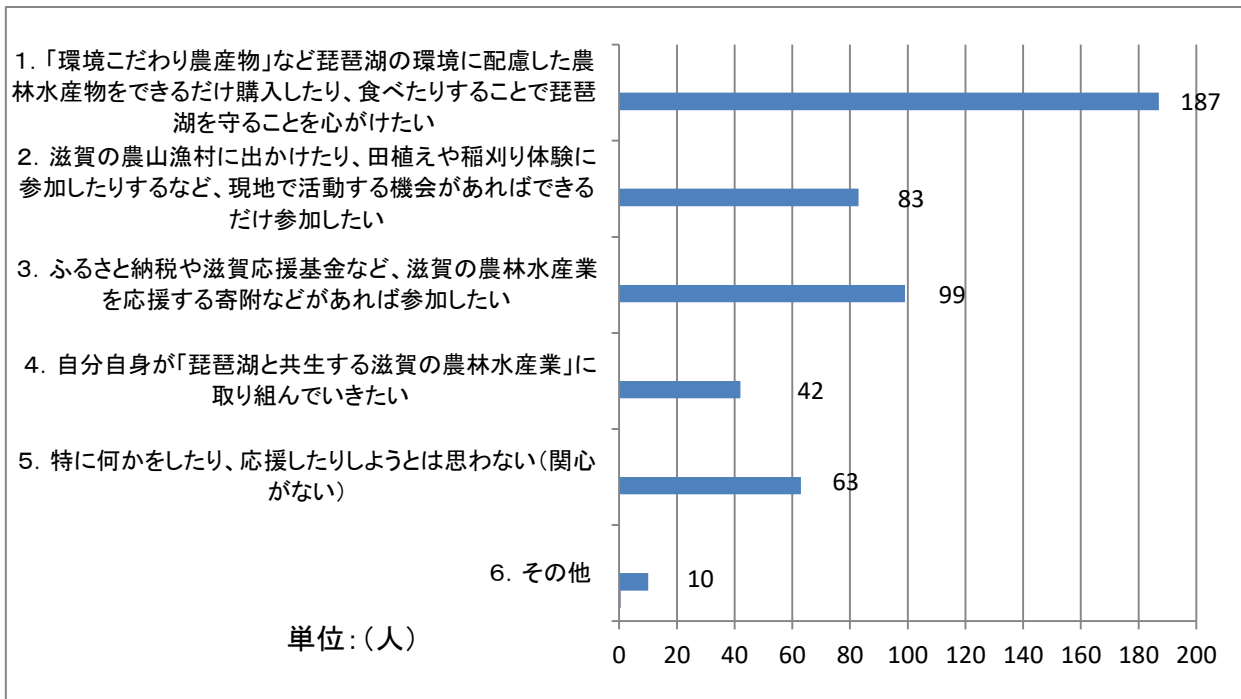
森林が持つこのような多面的な機能や森林保全活動について知っていますか。(回答チェックは1つだけ n=347)

選択肢	人数(人)	割合
1. 知っており、森林保全活動に参加したことがある	32	9.2%
2. 知っており、森林の保全活動に関心を持っている	155	44.7%
3. 知っているが、森林の保全活動までは関心を持っていない	103	29.7%
4. 知らなかった(このアンケートで初めて知った)	57	16.4%
合計	347	100%



問15 世界農業遺産の認定につながる「琵琶湖と共生する滋賀の農林水産業」に関して、御自身で何か出来ることをしてみたい、出来れば応援したいと思いますか。(回答チェックはいくつでも n=347)

選択肢	人数(人)	割合
1. 「環境こだわり農産物」など琵琶湖の環境に配慮した農林水産物をできるだけ購入したり、食べたりすることで琵琶湖を守ることを心がけたい	187	53.9%
2. 滋賀の農山漁村に出かけたり、田植えや稲刈り体験に参加したりするなど、現地で活動する機会があればできるだけ参加したい	83	23.9%
3. ふるさと納税や滋賀応援基金など、滋賀の農林水産業を応援する寄附などがあれば参加したい	99	28.5%
4. 自分自身が「琵琶湖と共生する滋賀の農林水産業」に取り組んでいきたい	42	12.1%
5. 特に何かをしたり、応援したりしようとは思わない(関心がない)	63	18.2%
6. その他	10	2.9%



問16 その他、世界農業遺産の認定につながる「琵琶湖と共生する滋賀の農林水産業」について御意見や応援メッセージがありましたらお聞かせください。(任意)(一部抜粋)

- ・琵琶湖の農林水産業の取り組みについて、今までも頑張ってもらっていると思うが、さらにもっと積極的に県民に関わってもらい、琵琶湖についての理解を深めて、これからもずっと共生していくために必要なことは何か県民一人一人が意識していくくらいの強い姿勢でやってほしいと思います。
- ・滋賀県が琵琶湖と共生する農林水産業を全国、世界にむけて発信し続けることは非常に重要な役割だと考えます。琵琶湖を滋賀をより多くの方に認知、重要視されるような活動を期待します。
- ・琵琶湖がもたらす農林水産の応援を引き続き行いたい。
- ・給食で出す、スーパーで展開を増やす、などもっとPRできるのでは？認定されるのも大事だが、県内で消費を増やすことも大事だと思う。
- ・琵琶湖の漁業に携わる漁師さんは、人知れずご苦労いただいている。外来魚リリース、網にかかるプラスチックゴミ、湖岸に散らばる不法投棄ゴミ、えりの近くで釣り糸を垂れる釣り人、年々浅くなる湖岸、水草の繁茂。目撃者でありながら淡々と漁に励む。その姿勢を見習うとともに、改善を多方面にアプローチし実行に移すべき。
- ・日本農業遺産の中に当県の「琵琶湖システム」があることを更に広く周知徹底させて頂きたい。その活動拠点を琵琶湖博物館に置き、来館者のみならず県民はじめ全国・世界に向けて「琵琶湖システム」の動向を効果的なチャネル・メディアを通じて情報発信し続けては如何か。
- ・森を正しく管理する事が、洪水を防いだりすると聞きました。あまり力のない私ですが、そんな私でも森を護るための作業に参加できるのならば、してみたいです。
- ・滋賀県は琵琶湖の環境保全について熱心なので、それに沿った農林水産業の取り組みはとても素晴らしい事だと思う。
- ・大切なびわ湖、地元の農林水産を守るためにも、県民は常識として知っておきたいものです。小中学校で、そんな学習の機会はつくれないものでしょうか？イベントでの発信などもコロナ後に増えることを期待します。
- ・鮎寿司を漁師さん指導のもと毎年つけている。その時に漁師さんから琵琶湖や魚の話を聞いているので関心が高い。また、生協で湖魚料理教室に参加している。食文化として定着すれば県民の関心も高まってよいと思う。
- ・琵琶湖でシーカヤックもしているので、琵琶湖の汚れはかなり気になる。釣り糸やルアー、ゴミが目につく。レジャー船の油がカヤックに着くのも嫌な気持ちになる。
- ・新しい時代に合わせたレシピ開発、商品開発、環境学習絵本付き宅配料理キット、体験&観光等々、美味しさや手軽さと交流を盛り上げる様々なイベントアイデアで、多くの人達が関わりを広げ、健康と知恵が永遠に伝わっていく事、期待しています。
- ・商業利用することで、収益の増加が見込め、県として税収も上がり、環境保全にもつながる、というのであれば県の仕事として進めてください。
- ・このようなすごいことをしているのに、みんなに情報が伝わっていないのではないかと思います。
- ・琵琶湖を守るために森林を守ることは、とても大切だとおもう。実際に活動されている方が既にいることに感謝。
- ・琵琶湖で何が行われているのか詳しく知りたいと思いました。地元の農業は応援したいので琵琶湖産のものを見かけたら購入してみたいです。
- ・後世に残すためにも県がもっと積極的に活動すべきである。
- ・琵琶湖は、400万年前より存在し、歴史上も日本の中心に位置しており、近江の国から滋賀県へと歴史が変わったとしても琵琶湖との関係は、普遍的であり、これからも琵琶湖周辺を環境を整えながら琵琶湖の生き物と共存することが重要で、積極的に取り組むべきである。
- ・今回のアンケートで初めて知り、「琵琶湖システム」のホームページを拝見しました。素敵なサイトですし、すでに日本農業遺産には認定されているのだから、もっと盛り上がりそうな気がしました。「おいしがうれしが」と合わせて、アピールしては？
- ・具体的に活動に参加することは難しいが、自身の生活に必要な時にできる範囲内でびわ湖(滋賀)の農林水産物の購入をしたい。
- ・食文化はしっかりと後世に残したいと思う。地産地消につながる活動は大事だと思う。
- ・琵琶湖固有の魚類等後世に残るよう環境問題に気をつけたいと思います。
- ・琵琶湖は、滋賀県、日本の宝で有り、「自然と共生」という視点で世界にアピールすることは良いと思います。
- ・魚のゆりかご水田が日常の風景になっている。特別な農法ではなく、滋賀県のお米が魚のゆりかご水田米であればいい。魚のゆりかご水田米が滋賀のスタンダードであることを農家の皆さんと県民に周知し認識してほしい。

- ・食料の自給、地産地消の農業の維持が出来れば、結果的に認定されると思います。変に背伸びした活動は、本来の姿と乖離していく可能性を感じます。遺産登録が目的にならないことを祈ります。
- ・びわ湖の漁業については、博物館で見た程度の知識しかありませんでしたが、興味があってもどこで手に入るかわかっておりませんでした。もう少し、農産物のようにびわ湖ブランドを出してもいいのではと思います。鮎ずしは、味にもおいも苦手ですが、その辺を改良していけばもしかしたら後世にも残る究極の保存食になるかもしれませんね。(味を少し食べやすくして、缶づめにするとか)
- ・高齢化で滋賀の農林水産業が衰退しないよう、県が後継者を支援して欲しいです。
- ・農業高校の生徒たちが【滋賀の食材で作る】や首都の各所で【滋賀の食材フェア】高速道路のSA/PRを始め、随所で季節感あふれる滋賀の食材県産物を、PRと販売をされていることは素晴らしい滋賀の誇りだと思います。
- ・滋賀県の伝統的な食文化というと誰もかれもふなずしというが、においと言い、こんなの食べて大丈夫というぬるぬるした感じ、それでいて値段が高い。アピールする方もそれを見たり、食したり、においで反応を見て面白いだけで、興味を引くだけで需要とか拡大にならない。エビ豆とかシジミとかびわますとか他のものをもっとアピールしていく必要があるのではないかな？意識、方向を変えるべきだ。
- ・SDGsへの取り組みに直結するので応援したい！
- ・沢山の食材がある中で、琵琶湖産のもの、アユのアメダキや、鮎ずし、もろこのてんぷら、鮎の子付きなど、もっと宣伝して全国区で周知してほしいです。
- ・琵琶湖の水質を守り、農水産業を維持することには大賛成です。しかし私が住む南湖から瀬田川にかけての水質はとても良いとは思えません。
- ・琵琶湖の漁業・農業を維持することは琵琶湖をまもることにもなるので、次代へ環境を良好にしておいたためにも県民としていろんな面で支援していくことが必要ではないでしょうか。
- ・県下の関係者の努力もあり、世の中に認知されつつある活動なので自分自身も滋賀県民の一人としてできる活動参加や購入による活動支援等を行っていききたい。
- ・食べることで産業を支える活動を広げていきます。
- ・県内での農薬禁止、除草剤禁止、化学肥料禁止をしてほしい。でなければ、琵琶湖と共生することはできない。
- ・生産者と消費者が共に活動できる機会があればよいと思いますが。
- ・環境はすべてつながっているので、ある地域だけ減農薬や生態系に配慮した耕作を行っても、本当の意味で持続可能な農林水産業にならないと思う。本格的に環境問題に取り組んでいる県として、県全域でネオニコチノイド系の農薬の散布を禁止するなどの試みをしてほしい。
- ・学童たちへの遺産継承の教育が大切。