

＜今後の取組の方向性＞

「びわ活」などの取組を通じて、引き続き、琵琶湖に関わる活動などへいざない、琵琶湖に触れる機会の拡大を図ります。

(2) 湖魚をはじめとした地産地消

＜現状＞

平成 28 年度(2016 年度) に実施した、県産の農畜水産物の認知度に関する県政モニターアンケートの結果によると、近江牛やみずかがみ、メロンと並んで、コアユやビワマス、セタシジミが 80%以上の割合で認知されており、滋賀県民ならではの特徴を示しています。(図 62)

年代別に見ると、他の品目と比べ、湖魚料理では、10・20 代や 30 代の認知度の落ち込みが目立っています。

この結果からは若い世代が湖魚料理に慣れ親しまなくなってきたことが示唆され、食文化の継承が危ぶまれます。湖魚を食べなくなることによって、琵琶湖の恵みに対する認識が薄れるとともに、琵琶湖漁業の衰退にもつながるといった悪循環が懸念されます。

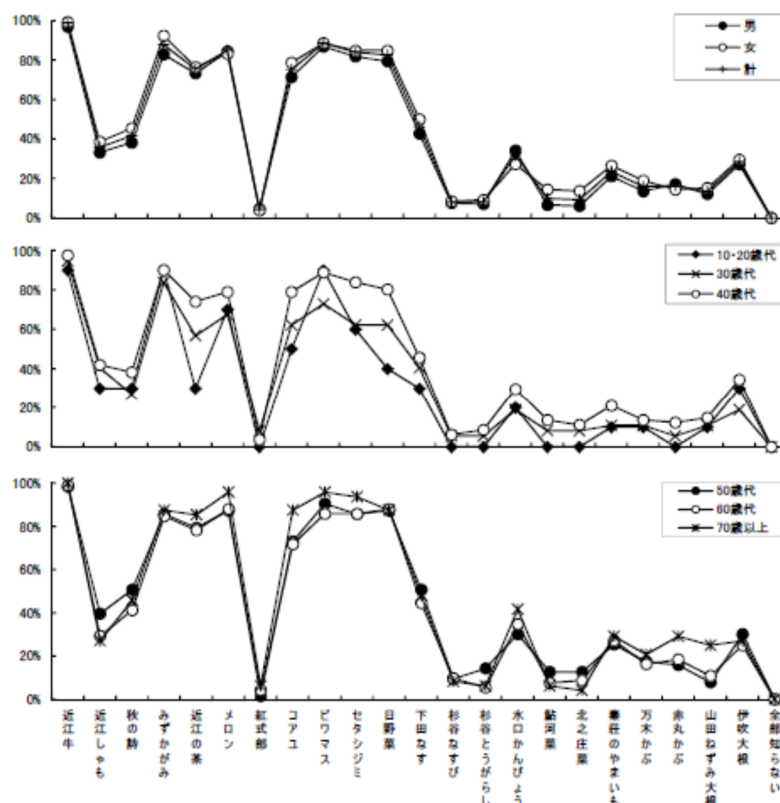


図 62 滋賀県産の農畜水産物に対するアンケート結果

令和元年度(2019 年度) に実施した県政モニターアンケートでは、琵琶湖で捕れた魚や貝を使った料理を月 1 回以上食べる人の割合は約 43%、ほとんど食べない人

が約 57%でした（図 63）。図 62 の調査とでは、時期や対象が異なるため一概にはいえませんが、県産の農畜水産物としての湖魚の認知度が 80%以上と高くても、実際に口にする人の割合は、それよりかなり低いことが分かります。

また、平成 24 年度（2012 年度）、平成 27 年度（2015 年度）の過去 2 回の調査と比べ、平成 28 年度（2016 年度）、令和元年度（2019 年度）は、月 1 回以上食べる人の割合が大幅に増加しました（図 64）。本調査結果が県政モニターアンケートを対象としたものであることに留意する必要がありますが、この結果は、県内では琵琶湖の恵みをいただく文化が今も根付いていることの一端を示していると言えそうです。

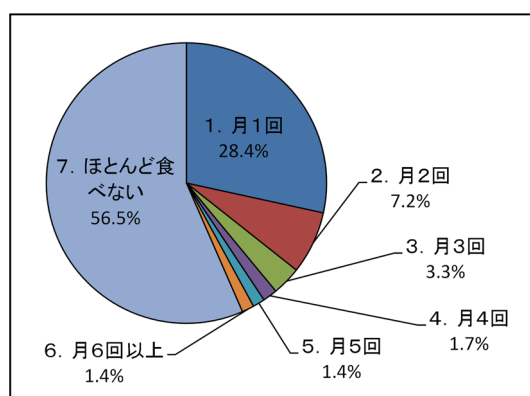


図 63 湖魚料理を食べる人の割合と頻度

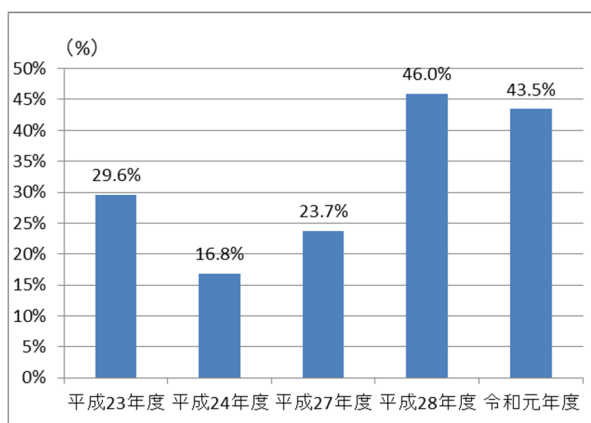


図 64 月 1 回以上湖魚料理を食べる人の割合の推移

<これまでの取組>

県では、「琵琶湖八珍ブランド化事業」、「びわ湖のめぐみ消費拡大PR事業」などの琵琶湖魚介類の販路開拓に関する取組や、「おいしがうれしが」キャンペーンなどの地産地消の推進に関する事業を進めてきました。

「琵琶湖八珍ブランド化事業」は、平成 25 年（2013 年）に安土城考古博物館が提案した「琵琶湖八珍」の観光資源としての価値の構築を目指し、飲食店、旅館など事業者による活用の促進と、観光客や消費者への利用訴求を展開するもので、「琵琶

湖八珍」を活用した商品やサービスをPRしていくためのマニュアル作成・配布のほか、「琵琶湖八珍弁当」を開発・提供することにより、事業者による更なる「琵琶湖八珍」の活用促進を図りました。



天然ビワマスの親子丼

※琵琶湖八珍：県立安土城考古博物館が中心となって、平成 25 年(2013 年)に選定された琵琶湖を代表する魚で、ニゴロブナ、ビワマス、コアユ、ハス、ホンモロコ、イサザ、ビワヨシノボリ、スジエビからなる。

「びわ湖のめぐみ消費拡大PR事業」では、「琵琶湖八珍」をはじめとする湖魚をより身近に魅力的に感じることでできる機会を創出し、事業者参画を促進することにより、湖魚の消費拡大・ブランド化を図ってきました。

湖魚に触れる機会を通じて、湖魚に対するに関心を深めていくことが食文化の継承に繋がることから、学校給食への湖魚食材の提供(約 11 万 6 千食)や琵琶湖漁業と湖魚料理を学べる体験学習会の開催などを通じて、子どもや子育て世代が湖魚に触れる機会を創出してきました。

「おいしが うれしが」キャンペーンは、消費者が県産農畜水産物やその加工品を知り、消費する機会を増やすことによって、滋賀の食材や食文化の豊かさを実感していただく「地産地消」を推進する運動です。これまで、同業種の組合等を通じた働きかけや、各種イベント等に参加した業者への取組紹介を活発に行うことにより、推進店の増加を促進してきました。「おいしが うれしが」キャンペーンに参加している店舗数は、令和元年度(2019 年度)3月末時点で 1,865 店舗となっています。

<今後の取組の方向性>

今後も引き続き、子どもや子育て世代に対して、湖魚の魅力や美味しさを継続してアプローチしていくことが効果的と考えられます。

また、地産地消の推進を図るため、「おいしが うれしが」推進店への登録の呼びかけや、情報発信等を行っていきます。

(3) ライフスタイルの見直し

<現状>

県民一人が一日に出すごみの量は、年々減少しています。本県の一日一人当たりごみ排出量（排出原単位）は全国平均値と比べて低く、環境意識が高いことがうかがえます。

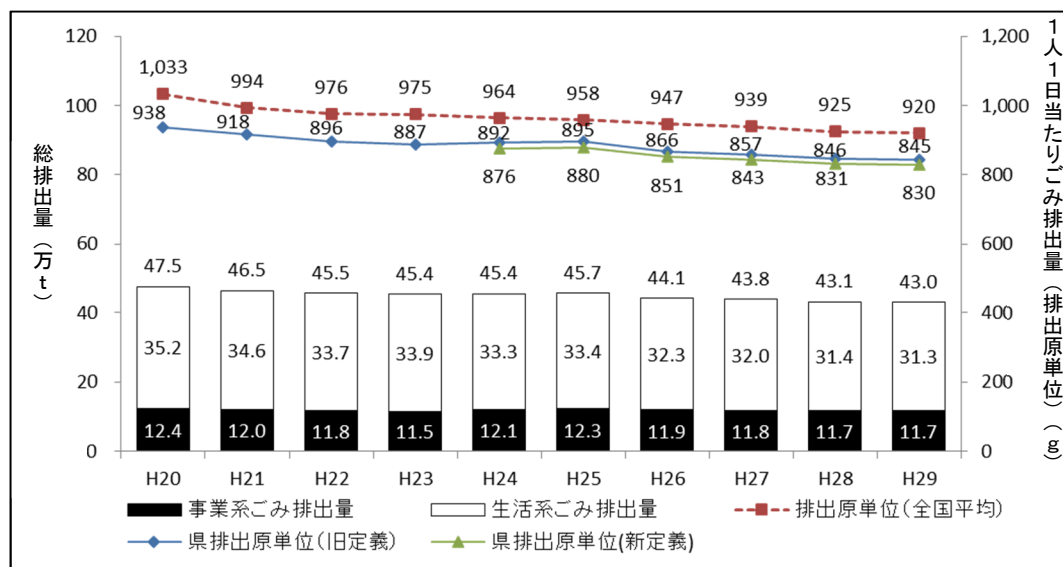


図 65 滋賀県のごみ総排出量と処理状況・排出原単位の推移

また、県政モニターアンケートにおける「家庭排水に気をつける人の割合」では、平成 24 年（2012 年）からは、約 6 割前後で推移しており、ほぼ横ばいの状況です。

気をつけている内容としては、「油を流さない」や「食器を拭いてから洗う」、「流しにネットを付ける」など、多くの項目が挙げられています。

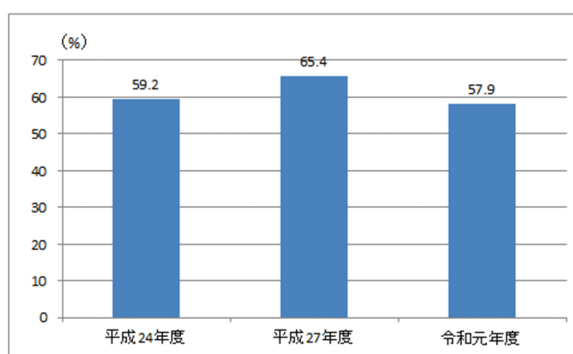


図 66 県政モニターアンケート（家庭排水に気をつける人の割合）

過去 1 年間に環境保全活動（ごみ拾い、ヨシ刈り、川の草刈り等）や環境学習（セミナー、学習会、観察会等）に参加した人の割合は、ほぼ横ばいで推移しています。

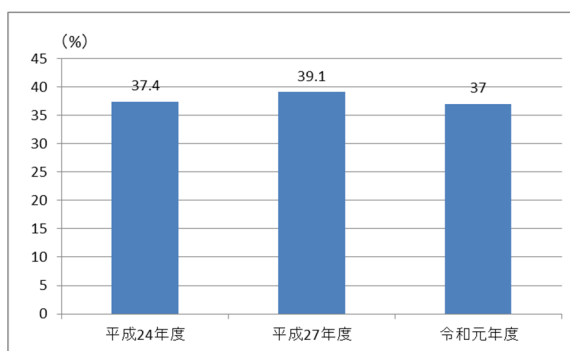


図 67 過去 1 年間に環境保全活動や環境学習に参加した人の割合

＜今後の取組の方向性＞

ライフスタイルの見直しでは、県民一人当たりが排出するごみの量は年々減少してきており、ライフスタイルの見直しに不断に取り組む県民の姿が浮かんできます。

家庭排水に気をつける人の割合も約 6 割と高く、こうした琵琶湖を守る意識は下水道の適切な利用にもつながっていると考えられます。下水処理場での微生物による汚水処理能力等には限界があり、油や薬品などを流さないといった下水道の適切な利用は、琵琶湖への負荷を抑制する上で大変重要な要素であることから、引き続き、地域住民等への周知啓発に努めていく必要があります。

環境配慮行動への取組は次第に広がってきましたが、社会全体で環境に配慮したライフスタイル・ビジネススタイルが定着することを目指し、更に行動を促していく必要があります。

近年、マイクロプラスチックを含むプラスチックごみの問題や、気候変動の影響と考えられる琵琶湖北湖の全層循環の未完了や南湖でのプランクトンの増殖など新たな課題も顕在化してきており、県民や事業者が様々な場面で環境配慮行動に取り組めるよう、きめ細やかな情報提供や普及啓発を進めます。

「食べて琵琶湖を守っていく」

滋賀大学名誉教授 堀越 昌子

「食べて琵琶湖を守っていく」スタンスで、琵琶湖の魚介類をいただきながら、食文化を継承し、守っていきたいと願っています。琵琶湖周辺部で築き上げられてきた食文化は、歴史的にも、文化的にも、栄養面でも独自性をもっています。ニゴロブナ、イサザ、ビワマス、ホンモロコなど琵琶湖固有種を使った料理は滋賀県にしかないものであり、世界的にも貴重なものといえます。滋賀の食事文化研究会では、これらを現地で調査し、学びながら、記録して、若い世代にバトンタッチしていくための活動を続けています。

食調査で漁村を回って聞き取りをしていますと、60年前頃の暮らしや琵琶湖の様子が浮かび上がってきます。「セタシジミやコアユは、湧いてくるように獲れた」、「シジミを獲るだけで生計が成り立った」、「小型船で夫婦だけの近距離漁業で暮らしていた」、「近くで魚が獲れたので、遠くの漁場まで行く必要はなかった」、「魚種は手を広げずに得意なものだけに絞っていた」、「以前は魚がどこにいるかが読めた。」など、琵琶湖がひと昔前まで、いかに豊穡の湖であったかがわかります。

周辺部の農村でも棒手振りさんが回ってきて、魚介を売りに来てくれました。湖北の実家でも、よく祖母や母が湖魚を煮つけてくれました。母方の祖父はフナズシが大好きで自分で漬けていました。そんな中で育って「ふなずし」と「いさぎ豆」が特に好きになり、今では自分で毎年つくっています。琵琶湖の魚介類は、行事と結びつき、正月、オコナイ、祭りのご馳走になっています。琵琶湖の魚介類を「生」の状態で求め、家で煮付けたり、また発酵させてナレズシにする食習俗は、琵琶湖ならではの特徴を持っています。滋賀県各地の神社では、祭りに鮒ずし、うぐいずし、はずずし、鯰ずし、泥鰌ずしなどが神饌として登場してきます（写真1）

縄文期に人が琵琶湖の周りに暮らし始めて、2万年余の間、琵琶湖は人の命を支える命の糧でした。滋賀県埋蔵文化財センターでは、今から4500年前の縄文期粟津湖底貝塚遺跡から当時の人々がどのような食料を取っていたのかを摂取エネルギー比率で推定しています。それによると湖辺の人々は、熱量の4割ほどを琵琶湖の魚介類から得ていたと報告されています。この比率は稲作が始まると変動していきませんが、人々の命が琵琶湖の魚介類にずっと支えられてきたことは確かです。

ところが最近はどうでしょうか。漁師の方に聞くと「魚の動きが読めなくなった」、「従来の魚の動きから大きく外れることが多い」、「魚がいるはずのところが空っぽ状態」などという声を聴きます。ひと昔前の豊穡の琵琶湖は一体どこへ行ってしまったのでしょうか。この半世紀ほどで大きく琵琶湖が変わってきてしまいました。漁獲高は、昭和30年頃の10分の1レベルに、魚種によっては100分の1以下のレベルにまで落ち込んでしまっています。

かつての豊穡の琵琶湖をとり戻そうと、稚魚放流や葎帯の回復、ゆりかご水田など画期的な取り組みがされています。しかし半世紀にわたってわれわれが痛めつけてきたつけはすぐには返せそうにありません。

漁獲量が減ったとはいえ、今でも、アユ、フナ、モロコ、ウグイ、ハス、ビワマス、ホンモロコを購入し、いただくことはできています。平成 17（2005）年に食育基本法ができてから、滋賀県でも自治体、地域、学校などで、食育が推進されており、郷土の農産物、琵琶湖の魚介類を食卓に取り入れ、地産地消していく取り組みがされています。給食に携わる栄養士、管理栄養士グループでは、地域の伝統料理を研修し、学校給食のメニューに入れていく努力もされています。子どもたちは、学校の家庭科、総合学習、特別活動の中で郷土の伝統料理のことを学んでいます。滋賀県の場合は、うみのこ、やまのこという素晴らしい取り組みがあり、琵琶湖やその周囲の自然を学び、郷土料理を食べる機会が設けられています。

琵琶湖周辺にしかない貴重な食文化と食習俗を廃れさせたくないものです。そのためには若い世代にその味と技術を伝えていく努力が必要ですし、何としてもおいしさの宝庫である琵琶湖を失ってはならないと願っています。



写真. お祭りに登場する湖魚なれずし神饌
栗東市三輪神社「鯰ずしと泥鰌ずし」

4.4.2 生業

目標 琵琶湖流域保全と調和した生業の活性化と、企業による地域の環境や文化の保全・再生活動の活発化

農林水産業をはじめとする様々な生業が、琵琶湖流域の保全と調和する形で活性化するとともに、企業による地域の環境や文化を保全・再生する活動が活発になっている。

(1) 一次産業

<現状>

農業就業人口は、担い手への農地集積が進み、年々減少しています。農業産出額は、産出額に占める米の割合が高いことから、米価低迷の影響を受け、減少が続いていましたが、平成17年(2005年)以降、横ばい傾向にあります。また、近年、野菜等の園芸品目の生産が拡大しつつあります。

林業従事者数は、年々減少しているものの、琵琶湖森林づくり条例の基本理念に基づき、水源林保全を県民の主体的な参画により支えていく形態が増加しています。林業産出額は、主力となる素材生産量は増加傾向にあるものの、木材価格の下落等により減少傾向にあります。

漁業就業者数は、昭和50年代以降、大きく減少しています。琵琶湖漁業の生産額は、漁獲量の減少等により、平成5年(1993年)頃から大きく減少しています。

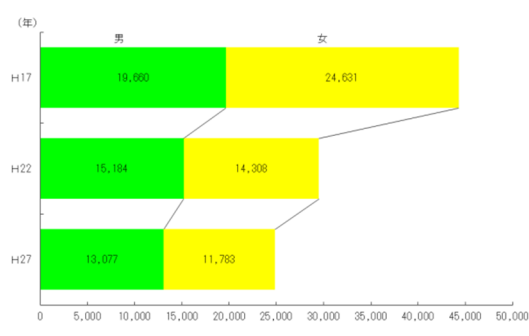


図 68 農業就業人口 (販売農家)

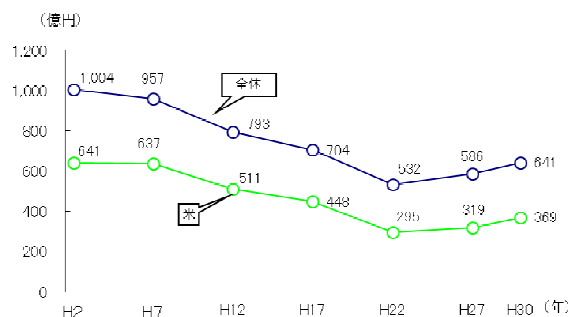


図 69 農業産出額

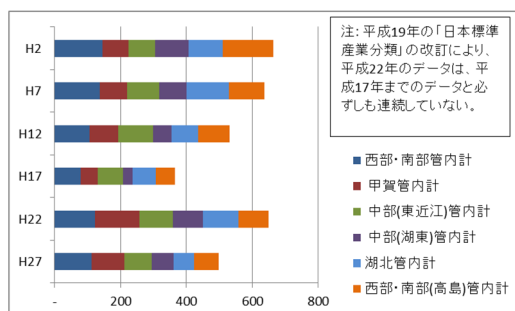


図 70 林業就業者数

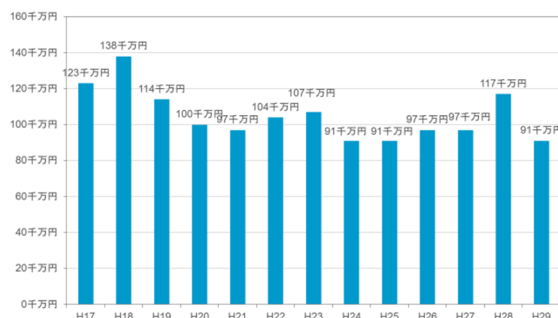


図 71 林業産出額

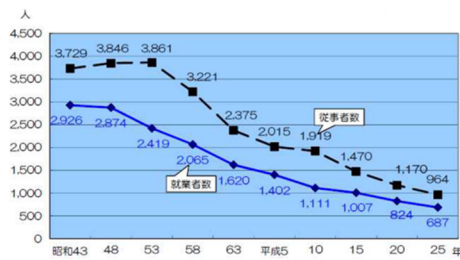


図 72 漁業就業者数・従事者数

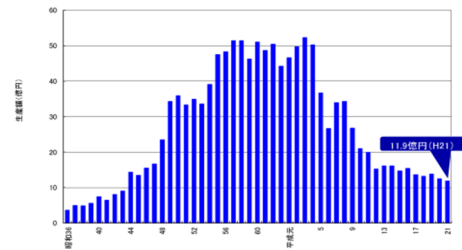


図 73 琵琶湖漁業の生産額

<これまでの取組>

農業では、就農希望者の相談に応え、就農前相談から就農定着に至るまでを一貫して支援する「青年農業者等育成確保推進事業」などに取り組み、新規就農者の確保・育成を図っています。

林業では、「既就業者」「新規就業者」「市町職員」を対象とした新たな森林・林業人材の育成機関として「滋賀もりづくりアカデミー」を令和元年（2019年）6月に開設、開講しました。

漁業では、平成28年度（2016年度）に「しがの漁業技術研修センター」を開設し、就業希望者が現役漁業者から漁労技術を学ぶことのできる機会を提供するため、短期体験研修および中期実地研修を実施し、就業希望者がスムーズに着業できるよう支援してきました。また、体験漁業や調理実習、レシピ本の配布などを通じて青年漁業者の情報発信力や販売技術の向上を図る「漁師と一緒に琵琶湖の恵みを食べようプロジェクト事業」や、新規就業者が、就業当初から熟練漁業者の技術を再現し漁獲を確保できることを目指し、漁労行為をデータ化するなどの取組を進めてきました。

<今後の取組の方向性>

農業では、引き続き新規就農者の確保・育成のための支援を実施するとともに、農業法人等への就職就農者の定着に向けた支援を行います。

林業では、林業労働力確保支援センターが行う雇用のマッチングなどにより、若年層の就業意欲の喚起、新規就業者の確保を図るとともに、「滋賀もりづくりアカデミー」において、安全かつ専門性の高い現場技術を有する人材の育成に取り組むなど、森林・林業に関わる総合的な人材を育成します。

漁業では、漁業新規就業に向けた研修を通じて、令和2年（2020年）までに6名が着業しました。また、漁業就業支援フェア等における琵琶湖漁業への就業相談では、相当数（令和元年度（2019年度）45件）の相談が寄せられていることから、引き続き就業希望者がスムーズに琵琶湖漁業に着業するための支援とあわせて、着業後の支援を行っていく必要があります。

(2) しが水環境ビジネス推進フォーラム

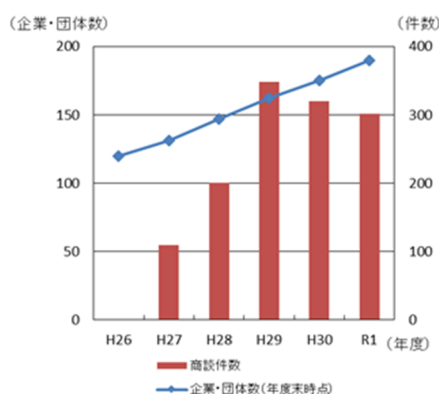
「しが水環境ビジネス推進フォーラム」は、水環境関連の産業・研究機関の集積や、これまでの琵琶湖保全の取組を活かした水環境ビジネスの展開を図るため、平成25年(2013年)3月に県が設立したネットワーク組織です。

このフォーラムは、水環境ビジネスの最新動向をはじめ、先進的な企業の取組や各種支援施策などの情報提供を行うほか、具体的なビジネス案件の形成や共同開発に向けたマッチングの場となっています。

「しが水環境ビジネス推進フォーラム」の構成企業・団体数は、令和元年度(2019年度)末時点で190企業・団体となっており、また、水環境ビジネス関連の商談件数も増加傾向にあるなど、水環境ビジネスの取組の輪が広がっています。

特に、ベトナム、台湾、中国、香港の政府関係機関などとは、環境・経済分野での交流を促進するための覚書を締結しており、こうしたネットワークを活かして企業の海外展開を支援しています。

また、平成29年(2017年)1月には、フォーラムに新たに「研究・技術分科会」を設置し、大学や国・県の研究機関などの研究成果をビジネスにつなげる取組を始めています。



「しが水環境ビジネス推進フォーラム研究・技術分科会」の様子

図 74 「しが水環境ビジネス推進フォーラム」の構成企業・団体数とフォーラムでの活動を通じた商談件数

■しが水環境ビジネス推進フォーラムメンバーにて実施の主なプロジェクト

プロジェクト名	対象国
水産加工工場における排水処理の水質と施設運営の改善事業	ベトナム
観光島カッタバの水環境改善に向けた協働体制づくりの協力支援	ベトナム
地域資源「琵琶湖モデル」に関わる水ビジネスの海外販路開拓	インド
ベトナムにおける流域水環境管理能力向上のための簡易水質測定キットと自動データ収集技術の導入案件調査	ベトナム
無錫市(中国江蘇省)の河川浄化普及改善及び太湖周辺水環境ビジネス拡大事業	中国