

6

びわこめぐ
琵琶湖の恵みをいただく

琵琶湖で行われる伝統的な漁法の多くは、「待ち」の漁法。魚を獲りつくさない、琵琶湖と長くつきあう漁法です。また獲れた湖魚はそれぞれの特徴を活かした料理で親しまれています。

□ 伝統的な漁法 (3-6 漁業の歴史、4-8 漁具・漁法)

・琵琶湖に矢印? - エリ -

琵琶湖に突き出た矢印型のエリは、琵琶湖の風物詩です。魚を迷路の奥へと誘う定置漁法は、中国大陆から伝わったと言われ、琵琶湖では、遅くとも約1500年前から行われています。



小型定置網(エリ)



明治期に描かれたエリの図
[滋賀県管下近江国六郡物産図説-滋賀郡・栗太郎]
(琵琶湖博物館所蔵)

・河川で魚を待つ - やな -

河川において扇形などに笥を設置し、琵琶湖からのぼってきた魚を川岸にあるカットリグチまたはアンドンと呼ばれる部分に誘導して漁獲します。主な漁獲物はアユです。



やな

・沖島の漁師 (2-9 島)

近江八幡の沖にある「沖島」は日本でただひとつの、淡水の湖に人が暮らす島。人口約300人、島には小学校もあります。大半の島民が漁業関連の仕事に従事しており、その暮らしぶりは琵琶湖と密接に関連しています。



沖島の町並み

琵琶湖博物館では遡上する魚の様子や漁具、川魚屋を再現した展示が見られます

□湖魚を食べる (2-2 食材)

琵琶湖で獲れる魚介類は、煮つけ、酢のもの、焼きもの、みそ汁、刺身、なれずし、佃煮、燻製等で食べられています。ビワマス、アユ、ニゴロブナ、ホンモロコ、セタシジミなどが有名です。



ビワマスと刺身



セタシジミ



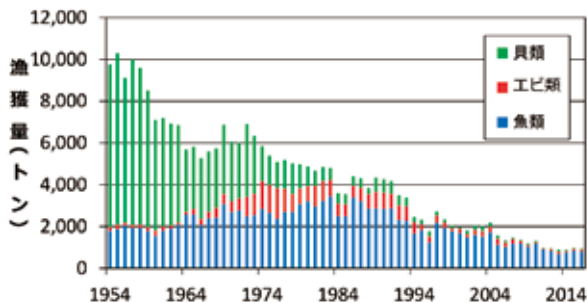
シジミのみそ汁 シジミ飯



アユと佃煮

□漁獲量を増やすための取組 (4-7 漁業)

琵琶湖の漁獲量は1955年をピークに減り続けています。今後、漁獲量が増えるように、魚の産卵繁殖場の確保、外来魚やカワウによる食害対策、過剰に繁茂する水草の刈り取りなどを実施しています。



琵琶湖漁業の漁獲量 (農林水産省 漁業・養殖業生産統計) (年)



ニゴロブナとふなずし



ホンモロコと素焼き

memo