

ほんもろこシンポジウム 議事録

1. 日 時 令和4年11月28日(月)14時00分～16時00分

2. 場 所 滋賀県庁東館7階大会議室

3. 参 加 者 現地参加：70名、WEB参加：54名

4. プ ロ グ ラ ム

ページ

- (1) 開会挨拶 2
滋賀県知事 三日月 大造
滋賀県漁業協同組合連合会 代表理事会長 佐野 高典
- (2) 第1部 講演
- ① ホンモロコ資源の現状..... 4
水産試験場 専門員 根本 守仁
- ② 淡水魚をおいしく料理するコツ 5
ひさご寿し 店主 川西 豪志
- ③ 過去現在ホンモロコの流通..... 7
株式会社奥村佃煮 代表取締役社長 奥村 龍男
- ④ ホンモロコ漁業について..... 8
滋賀県漁連 代表理事会長 佐野 高典
- (3) 第2部 パネルディスカッション 「ホンモロコの持続的利用を考える」
パネラー 尾山 雄一 ((一社) 日本さかな検定協会 代表理事)
川西 豪志 (ひさご寿し 店主)
佐野 高典 (滋賀県漁連 代表理事会長)
奥村 龍男 ((株) 奥村佃煮 代表取締役社長)
宇野 良彦 (滋賀県農政水産部長)
根本 守仁 (水産試験場 専門員)
山田 源太 (滋賀県水産課長)
- ① テーマ1 : 「皆さんにもっと食べて戴くにはどうしたら良いか」 9
- ② テーマ2 : 「持続的な利用」 14
- (4) 閉会挨拶..... 19
滋賀県水産加工業協同組合 副組合長 山本 重樹

司会

みなさま、こんにちは。本日はお忙しいところ、「ほんもろこシンポジウム」にご参加いただきまして誠にありがとうございます。本日の司会を務めさせていただきます、滋賀県水産課の武田でございます。よろしくお願いいたします。

それではただ今より、「ほんもろこシンポジウム」を開会いたします。最後までどうぞよろしくお願いいたします。開会にあたりまして、主催者であります滋賀県知事三日月 大造より開会のご挨拶を申し上げます。三日月知事、よろしくお願いいたします。

三日月知事

滋賀県知事の三日月です。本日は、「ほんもろこシンポジウム」という事で開催させていただいたところ、本当に沢山の方にご参加いただいております。本当にありがとうございます。もうすぐアユの漁も解禁となります。また、おかげ様でホンモロコは以前より獲れるようになってきたのだけれども、せっかく獲れるようになったら今度は食べる人が少なくなったのではないかと、また料理してもコロナでなかなか来てももらえない、料理の仕方も知らない人が増えてきたのではないかと、こういったことがありましたので、水産課職員や皆様方と相談しながら、一回こういうシンポジウムをやってみようということで企画をさせていただきました。



今日は県漁連の佐野会長にご講演いただけるということでございますし、琵琶湖固有種の魚料理の第一人者であるひさご寿しの川西さんや、水産加工で多くのご好評をいただいております奥村佃煮の奥村さんや、さらには水産加工業協同組合の皆様にもお話をいただきます。そして、日本さかな検定協会の尾山代表理事が、今日は青森県の八戸から、わざわざこのシンポジウムのために駆け付けてくださいました。尾山さん、本当にありがとうございます。ぜひ、色んな取組等ご紹介を頂ければと思います。県からは、職員団体のリーダーもやっております、人にも魚にも優しい専門員の根本がですね、今日は皆様方に魚の資源について、まずお話をさせて頂きます。限られた時間なんですけど、このホンモロコの魅力ですとか、活用可能性を一人でも多くの方にもう一度知っていただき、広めていただけるような起点となるシンポジウムになるよう御祈念申し上げまして、一緒に頑張りますこととお誓い申しあげて、私からの冒頭の御挨拶とさせていただきます。皆さん、どうぞよろしくお願いいたします。

司会

三日月知事、ありがとうございました。続きまして、同じく主催者であります、滋賀県漁業協同組合連合会 代表理事会長 佐野 高典よりご挨拶を申し上げます。佐野会長、よろしくお願いいたします。

佐野会長

只今、御紹介いただきました主催者の一人の、滋賀県漁業協同組合連合会の会長をさせていただきます佐野でございます。今日は「ほんもろこシンポジウム」という事で、県内外から 115 名の皆様方が御参加をいただいているようでございまして、WEB参加という事でございますが遠くは関東の千葉、埼玉から、そして、この会場にも大変多くの皆様方が関心を持っていただきながらお集まりいただきました事を、まずもって厚く御礼を申し上げます。



昨今、こうして三日月知事はじめ水産関係の皆様方が、ホンモロコを見直そうという事で大変力を入れていただいております。報道でも、本日お越しの奥村佃煮さんのモロコの旬の佃煮という事が昨日放映されております。一週間ほど前には沖曳漁の様子をテレビで拝見しております。お陰様で色んな県の施策も成功しつつある中で、モロコが以前からやや増えてきた、そんな感じを持っている一人でもございます。

かつては琵琶湖の主要魚種でありますホンモロコは色々な漁で獲れたのですが、平成 7 年時分から獲れなくなりました。その時点からその食文化の変化と共に、そういった量がさばけなくなってしまうようになって、養殖のモロコを使わざるを得ないというような時期があったわけでありまして。かつては、3 月の中旬くらいから南湖の山田や穴村といった在所がありますけれど、産卵に寄ってきたモロコを釣るという風景が、春の一つの風物詩でした。今では、近江八幡の長命寺川であったり、大同川であったり、そういった所で釣り人が等間隔で並んで釣りをされています。そうやってモロコが戻ってきたという事を関係者の一人として大変うれしく思っております。

食文化の変化で美味しいホンモロコが中々食べてもらえないような時代ですので、今日は琵琶湖産ホンモロコの美味しさ、魅力の再発見という事をサブテーマにしております。関係の皆様方の講演やパネルディスカッション等を通して、琵琶湖のホンモロコの素晴らしさを再発見していただける機会になれば幸いです。限られた時間ではありますが、どうぞ最後まで御協力のほどをお願いいたしまして開会にあたりましての御挨拶とさせていただきます。本日はどうもありがとうございます。

司会

佐野会長、ありがとうございました。三日月知事は他の公務のため、ここで退席させていただきます。

第 1 部 講演

司会

それでは、第 1 部に入ります。第 1 部では、琵琶湖のホンモロコに携わる研究者、料理人、加工流通業者、そして漁業者の皆様、それぞれのお立場からホンモロコ

の魅力やホンモロコへの思いを順番にお話しいただきます。

司会

最初は、滋賀県水産試験場の根本専門員より、「ホンモロコ資源の現状」と題してお話しいただきます。根本さんは、彦根市にある滋賀県水産試験場でニゴロブナやホンモロコの調査・研究を長年担当してきた大黒柱。「まだまだ若い職員には負けん！」と言いつつも、「小さな耳石を計測する仕事がちょっぴり大変になってきた」とこぼす可愛らしい一面もあります。それでは、根本さん、よろしく願いいたします。

(1) ホンモロコ資源の現状 (要旨)

水産試験場 専門員 根本守仁



- ・ ホンモロコは琵琶湖固有種のコイ科魚類であり、コイ科魚類で最もおいしいと言われる。1年で10 cm程度まで成長し、その後の成長は緩やか。大きいもので15 cm程になる。年齢構成についてはほとんどが満1年魚で、稀に2、3年生きる個体もいる。
- ・ 産卵期は3～7月であり、産卵場所は主に琵琶湖岸や内湖沿岸のヤナギの根やヨシ、特に沿岸部では水面ギリギリに産卵する。その後ふ化したモロコは水深5 mまでの浅水域に生息するが、寒くなると深場に移動し、冬季には水深60～80mの深場で越冬する。翌年の春になると産卵のため接岸するが、近年の研究でサケ等と同様に産卵回帰する可能性が示唆されている。
- ・ 漁獲量について1994年までは200～300トンで推移、1995年以降激減し2004年には5トンにまで減少した。近年は若干回復し2020年に33トンとなっている。ホンモロコの減少要因として、人為的な水位操作、湖岸の改変や開発に伴う産卵繁殖場の減少や悪化、外来生物による影響が考えられる。瀬田川洗堰の操作規則では洪水期に備えて6月16日に琵琶湖水位が-20 cmとなるよう、徐々に水位を低下させるため、水面ギリギリに産み付けられたホンモロコの卵は干出死亡してしまう。オオクチバスやブルーギルなどの外来魚による食害の影響も大きい。
- ・ ホンモロコ資源回復のための取組として、1点目は種苗放流を行っている。かつては池で育てた2 cm稚魚の放流や1億尾規模での大規模孵化仔魚放流などが試みられ、2012年からは水田を活用して1千万尾規模の2 cm稚魚が放流されている。
- ・ 2点目は外来魚の駆除。漁業者の努力により2007年の推定生息量2,132トンから2020年の推定生息量410トンまで外来魚を減少させることに成功している。
- ・ 3点目は水草刈り取りによる環境改善。底層に生息するモロコの生息環境を整える為に、この取組も必要。
- ・ 4点目は水位操作の改善。ホンモロコ産卵状況を琵琶湖河川事務所とリアルタイムで共有し、出来る限りホンモロコの産卵に影響の小さい水位操作を検討している。

- ・ 5点目は資源管理。漁業調整規則や委員会指示による採捕禁止措置の他、産卵期の漁業者の自主禁漁などが実施されている。
- ・ ホンモロコ資源回復に向け元来モロコの繁殖に良好な場であった守山市の赤野井湾で上記1～3点目のような取組を実施。赤野井湾で放流されたモロコが産卵回帰しており、放流によらない自然再生産によるモロコ資源増加の取組として期待している。
- ・ 上記などの様々な取り組みの結果、2000年から2014年までは概ね40トン以下であったホンモロコ推定資源量は、2015年以降は増加傾向にあり最新の2021年には190トンとなった。
- ・ 他にもホンモロコ増加の例として、琵琶湖一円の調査により産卵場所が近年拡大していることや、赤野井湾の産卵調査では産卵量の増加や産卵期間の拡大が確認されている。これは、ある地点や時期で何らかのトラブルがあっても全体の再生産に影響がないという意味であり、非常にいい傾向である。
- ・ 資源が大幅に増加している一方で、漁獲量はそれほど伸びていないことから、今のモロコの漁獲状況は、資源量に対しまだまだ余裕のある漁獲状況と捉えている。今後も水産試験場では、様々な取組を進め、資源水準を維持回復させ、持続的利用可能なホンモロコ資源の実現に努めてまいる。

司会 根本さん、ありがとうございます。

次に料理人のお立場から、ひさご寿し店主の川西様より、「淡水魚を美味しく料理するコツ」と題してお話しいただきます。川西様は、近江八幡市で寿し割烹「ひさご寿し」を営んでおられ、自らも料理長としてアイデアにあふれた様々な美味しい料理でもてなしていただきます。湖魚のみならず、滋賀の食材や食文化全般に精通されており、その活動は大変幅広く、龍谷大学の非常勤講師もお務めになっておられます。それでは、川西様、よろしく願いいたします。

(2) 淡水魚を美味しく料理するコツ (要旨)

ひさご寿し 店主 川西豪志

- ・ 料理人が日本料理の基礎技術を習うとき、大抵は海の魚のみ扱う。淡水魚の料理には独特の手法があることは皆さん何となく感じていると思うが、これまで科学的には解明されていなかった。
- ・ 淡水魚は泥臭くてイマイチとよく言われるが、本当は魚に問題があるのではなく、環境、魚の住んでいる状況、淡水魚が生物的に持っている性質の3つが影響している。
- ・ ピペリジン、ゲオスミン、2-メチルイソボルネオールという、海の魚にはなく淡水魚にだけ含まれる独特の香りの成分がある。海水魚と同じように料理するからこの香りが気になるが、淡水魚に合わせて料理すると逆に美味しくすることは可能。
- ・ ホンモロコの炭火焼きはこの香りを上手く使って、香りの成分を科学的に“美味しい”



に変えている料理法。

- 日本料理にはハーブやスパイス等の香りを使うことがあまりなく、技術として知識的にも積み上げられていない。滋賀県においても伝統的な料理にハーブやスパイスを使ったものはあまり無かったので、だからこそ一段階、二段階上の“美味しい”に行ける可能性がある。
- 様々なスパイスを用意して、淡水魚に合うスパイスはどれか探すスクリーミングという実験を行い、マーガオ・タラゴン・からし・バイマックルが非常に合うことを発見した。海の魚には逆効果となるものもある。
- からしの香りは決定的に淡水魚に相性が良い。淡水魚のお刺身を出す時、からし酢味噌はもちろん美味しいが、醤油をつけて食べる時はワサビを付けない方が良い。からしの方が合っている。
- ヤマトゴイを使ったお刺身、コイの洗いは泥臭いと言う人も多いが、香りのテクニックを使えば泥臭さがなくなる。香りの成分はアルコールや油に溶解し、化学反応を起こして別の香りに変化するので、油を使って料理をすることで“美味しい”に変わる。
- 淡水魚の料理は少し油を加えることで香りを変化させると、純粹に魚の美味しいところだけを味わえる。同じことを海の魚では出来ない。海には海洋性プランクトンが多く磯の香りも沢山するため、同じ調理法では香りが複雑になりすぎて淡水魚のように純粹に魚の淡い味は楽しめなくなる。淡水魚は香りを上手くコントロールできれば、魚の美味しさという意味では純粹にうまい。
- モロコは炭で焼かないと美味しくならないのか？というところ、鉄板で焼いても美味しくなる方法がある。モロコを網に立てて焼く理由は、モロコ自身の脂が頭に降りてきて、頭が熱せられて揚げ物みたいにカリッとなり、骨まで美味しくなるから。鉄板で焼くときは弱火でゆっくり焼くとモロコ自身の脂が広がり、炭火で焼いた時のようにカリカリに揚がる。家庭ではテフロンフライパンやホットプレートでもできる。
- 飲食店、料理屋として出すものとしてのおすすめは、モロコの握り。コハダの新子が市場で非常に高値で流通するようになったが、同じようにモロコを高値で取引してもらおうと思うなら、これだと思う。寿司屋の場合なら、玉子は寿司屋の顔になる。玉子にモロコのすり身を入れるとモロコのコリコリした小骨の感触を味わいつつ、モロコでない形でおいしく味わえる。モロコのすり身は奥村佃煮さんで購入できる。こういった調理法で、これまで知られている以外の美味しさをモロコはもっと広げることができるので、ぜひ飲食店の皆さんにはチャレンジしていただきたい。

司会

川西様、ありがとうございます。

続きまして、加工流通業者のお立場から、株式会社奥村佃煮の代表取締役社長の奥村様より、「過去現在ホンモロコの流通」と題してお話させていただきます。奥村様は、滋賀県水産加工業協同組合の代表監事であり、近江八幡市で株式会社奥村佃煮を営んでおられます。沖島の漁師のお家のご出身で、現在は琵琶湖で大変多くの湖魚を扱っている業者さんのお一人です。それでは、奥村様、よろしく願いいたします。

(3) 過去現在ホンモロコの流通 (要旨)

株式会社奥村佃煮 代表取締役社長 奥村龍男



- ・ 昭和40～50年代までは大地びき網漁でモロコを漁獲していた。9～10月頃、沖合2キロまで網をかけて、30名で網を引く大規模な漁業であった。1網で300～500kgが獲れ、30名分の採算が獲れるくらいの漁獲があった。
- ・ 11月になるとモロコが沖に移動する為、沖びき網での漁獲に切り替わる。このモロコはサイズ別に選別して利用する。大(～80尾/kg)、中大(80～100尾/kg)、中(100～120尾/kg)、中小(120～140尾/kg)、小(140～尾/kg)の5種類で、鮮度が落ちないように水揚げから2、3時間で選別し、1kgずつ急速冷凍して販売する。現在もこの選別作業を行い販売している。
- ・ 12月にはモロコ1匹ずつ串を打ち、素焼きにして販売していた。
- ・ この素焼きモロコはおせちの材料で、当時は非常に多くの注文があり焼くのに追われた。これらを薄い木箱に並べたものを50箱1ロットとし、主に関東方面に納めていた。写真は無いが、規格に入らない小さなモロコは、昆布で巻き、これも木箱に入れて築地へ出荷していた。大変な作業だったがこれも非常によく売れた。素焼きも、昆布巻きも、おせちの為のものなので、12月に需要が高まり年があけると需要が無くなる。
- ・ ホンモロコは1、2月は越冬のため深場に集まるが、3月になり暖かくなると水深20mくらいまで接岸、また沖びき網で捕られるようになる。このモロコは子持ちモロコであり、非常においしい時期。春モロコとも呼ばれる。適度に体に脂を含んでいる為、火にかけると鮮やかに黄色になりきれいに焼ける。非常においしく人気があった。
- ・ 産卵を終えたモロコは、夏に南湖から山田を経由して北湖へと向かう。この時に刺網で60～70尾/kgの大型のモロコが多く獲れていた。これが夏モロコ。夏モロコは素焼きにした後、100匹ずつで箱に詰め、甘酢につけて販売していた。夏モロコは県外には出回らず、地元で人気があり、主にオードブルなどで使用していた。オードブルに入っていると高級であると地元では認識されていた。
- ・ このように1年を通して、色々な形で漁獲の揚がる魚として認識していたが、平成前半モロコが減少し、注文を受けても納められない事態に。琵琶湖の魚を専門に扱う業者にとってモロコが大きなウエイトを占めていたことを実感した。
- ・ 長年の資源の低迷で業界から忘れ去られてしまう所まで追い込まれ、最近になりモロコが少しずつ増えてきた。嬉しいことだが、その間の食文化の変化などもあり、20年のブランクは浦島太郎のような状況。
- ・ 焼いても煮ても美味しいので、これからのニーズに合った加工販売を考えていきたい。

司会

奥村様、ありがとうございました。

最後に、漁業者のお立場から、滋賀県漁業協同組合連合会 佐野代表理事会長よ

り、「ホンモロコ漁業について」お話しいただきます。佐野会長は、平安時代から「湖族」と呼ばれる大津市は堅田の漁協組合長。高校卒業後、湖（うみ）に出て以来、刺網や貝を獲る底びき網等、色々な漁業を営んでおられます。同組合では元気な若手漁師も育っており、今後の琵琶湖漁業の将来を深く想っている漁師さんです。それでは、佐野会長、よろしくお願ひいたします。

(4) ホンモロコ漁業について (要旨)

滋賀県漁連 代表理事会長 佐野高典

- ・ 私自身は刺網漁を本業としている。ホンモロコは刺網で漁獲し、3～4月が最盛期。産卵期にあたる5～6月は、漁業者自らの資源管理の取組として漁連で操業を自主規制している。その後、8～11月にも刺網でホンモロコを漁獲している。他、刺網でのニゴロブナ漁や「えびたつべ」でのスジエビ漁に従事している。
- ・ ホンモロコの漁獲方法には底曳網の一種の沖びき網、水中にカーテンのような網を仕掛けて魚を獲る刺網、農業遺産にも認定された小型定置網（エリ）がある。ホンモロコは回遊性の魚。魚の動きを見抜くのが大切。
- ・ 沖びき網漁では、最初に錨とブイを打って、そこを起点に網を投入する。網を投入後、ブイまで戻り、網のロープを手繰っていく。今は自動のローラー（ラインホーラー）が主流だが、昔は手で手繰っていた。漁期は11～4月。水深40～80mのところ夜明けから11時くらいまで操業する。だいたい、6回くらい網を入れる。堅田漁協では北は高島から東は愛知川沖が漁場。ここ最近では燃油代の高騰で漁協近くの和邇川から小松崎、鶉川までの操業が多い。沖びき網ではいろんな魚が獲れる。堅田では「ネコ網（編集注：昔の堅田の漁師さんが網の形からネコを連想し、このように呼んでいた）」とよび、ワカサギやスジエビ、イサザ、ニゴロブナなどが獲れる。船に取り込んだのち、選別して堅田の場合はセリ市にかける。
- ・ 刺網漁では、水深10m前後に網を仕掛ける。網は東西方向に仕掛けるのが堅田流。いわゆる小糸網漁のことをいう。3～4月、8～11月が漁期。春は浅場や南湖に魚が寄ってくるので、その魚を狙う。秋は北湖、深場に帰っていくので水深10～15mを狙って網を仕掛ける。網の目合いは1.8～2.3cm。三枚網と一枚網がある。網の長さが仕掛け方によって異なる。刺網では大漁だと魚の網外しが大変。今シーズンでは堅田で150kg漁獲した人がいたが大変だったよう。今の時期は夜明け前に網を仕掛け、夜明けとともに網上げする。鮮度を保つのが大切。網を仕掛ける時間が長くないよう注意している。また、獲れたものはただちに氷水につけて鮮度管理している。
- ・ エリ漁では、網を岸から沖に向かって設置し、魚がそれに沿って沖の網に集まったところを獲る。
- ・ ホンモロコが増えてきたのは、滋賀県の放流事業の取組や漁業者によるブラックバス、ブルーギル駆除の取組が功を奏したのではないかと。
- ・ 琵琶湖には他にもスゴモロコやタモロコ、イシモロコ（モツゴ）といったモロコと名が

つく魚が多数いるが、漁業者は「ホンモロコ」だけを「モロコ」と呼んで特別視している。皆さんにも旬のモロコをぜひ味わってほしい。

第2部 パネルディスカッション「ホンモロコの持続的利用を考える」

テーマ1：「皆さんにもっと食べて戴くにはどうしたら良いか」

司会 お待たせいたしました。準備が整いましたので、第2部をはじめさせていただきます。第2部は「ホンモロコの持続的利用を考える」をテーマにパネルディスカッションを行います。まず、ご登壇いただきありがとうございますパネラーの皆様をご紹介します。



左から、県農政水産部の宇野部長、ひさご寿し店主の川西様、株式会社奥村佃煮代表取締役社長の奥村様、滋賀県漁業協同組合連合会の佐野会長、一般社団法人日本さかな検定協会の代表理事の尾山様、県水産試験場の根本専門員、そしてコーディネーターを務める県水産課長の山田でございます。

第2部からご登壇いただく方をご紹介します。まず、一般社団法人日本さかな検定協会の代表理事の尾山様でございますが、日本さかな検定協会は、日本初の一般向け魚介の知識を問う検定として2010年に誕生した「日本さかな検定」、通称「ととけん」を運営されており、その代表の尾山さんは、自ら全国を駆け回り、各地の魚の魅力を知り尽くされている、まさに魚のエキスパートです。

次に、県農政水産部の宇野部長は、幼少のころから琵琶湖や近くの川で魚や貝を獲って楽しんでこられた豊富な経験から、事務職ながら水産技術職員よりも現場の状況に詳しく、ホンモロコへの愛着も人一倍です。

それでは、ここからの進行はコーディネーターを務める山田課長にお願いします。

山田課長 ただいまご紹介にあずかりました、滋賀県水産課長の山田です。本日はコーディネーターを務めさせていただきます。私は、熱々のホンモロコの素焼きを生姜醤油にじゅっと、つけていただくのが大好きです。よろしくお願い申し上げます。

さて、第1部ではホンモロコに深く携わっておられる4名の方から、それぞれお話をいただきました。根本さんからは、一時は危機的状況に陥ったホンモロコ資源が様々な取組により回復してきていること、川西さんからは、淡水魚を美味しく食べるプロの技や家庭でも美味しく食べられる方法等について、奥村さんからは、ホンモロコが重宝されてきた歴史やおいしく届けるための努力や工夫、佐野さんからは、ホンモロコを獲る様々な漁法や漁師としての努力や想いをお聞かせいただきま

した。

これらを踏まえまして、第2部ではパネラーの皆様と「ホンモロコの持続的利用」について考えていきたいと思えます。まずは、第2部からご登壇いただいている尾山さんと宇野部長からそれぞれ一言、自己紹介を兼ねて、「ご自身の目線から見たホンモロコの魅力」などについてご発言をお願いしたいと思います。

尾山氏

「モロコ釣り 琵琶湖狭しと 並びたり」。ご存じでしょうか。私の句ではございませんで、高浜虚子というかの有名な俳人が作った俳句でございます。春に産卵のため群れを成して沿岸に回遊するホンモロコを狙った釣舟が琵琶湖中に並んでいる光景がかつてはありまして、春の琵琶湖の風物詩だった時代があったのです。その後の経過は今までお話されていたとおりですけれども。モロコという名前は、漢字で書くと「諸々の事情」の諸と書くのですね。沢山いる小魚というのがモロコという名前の本来の意味です。高浜虚子の歌にあったように、それほど沢山琵琶湖にいた魚でした。

私ども「日本さかな検定協会」は、魚食の魅力を再発見してもらい、いわゆる魚食普及をしたいというのが1つ。もう1つの柱が、先週から秋田・三陸・八戸と魚食文化を訪ねて取材していて、今日はこちらへ来たわけですが、日本全国で廃れつつある魚食文化をどうやって継承していくかと。魚ファン、食通ファンの皆様に継承者になってもらおうという取組をしております。

私以外の方は皆さん滋賀県の方でして、よそ者・若者・馬鹿者と言いますが、今日はよそ者と馬鹿者の立場から食文化という視点で少しお話をさせていただければと思っております。よろしくお願いいたします。

山田課長

尾山さんありがとうございました。では引き続き宇野部長お願いいたします。

宇野部長

改めましてこんにちは。私はいま県の部長をしておりますけれども、家は草津の方で稲作農家をしていました。子供のころは琵琶湖岸の田んぼへ行くと、琵琶湖から色んな魚が上がってきて、そこで卵を産んでまた琵琶湖へ帰って、それを人がエリや刺網で獲って食べるという昔ながらの営みが繰り返されてきました。そういう昔ながらの営みが琵琶湖システムとして7月に世界農業遺産に認定されました。子供の頃を振り返ると、北山田とか志那中の湖岸は京阪神から臨時バスが出て、竿を担いでモロコ釣りに来る人がいっぱいでした。私が小学校低学年の頃のことによく覚えています。モロコの餌の赤虫が高くて買えないので、家のミミズで試すと釣れなかったという悔しい記憶もあります。

県庁に入って40年近く前ですけれども、モロコがなかなか獲れなくなってきたということで、皆さん非常に苦しみを味わわれて、大変な努力で最近ようやく回復してきたということです。10年くらい前から年に数回モロコを定期的な食べに行くようになりました。10年前はなかなかモロコが手に入らんとぼやいていたのですけど

も、最近ようやくかなり満足できるところまで回復してきたのだなあと感じているところがございます。今日はどうぞよろしく願いいたします。

山田課長 宇野部長、ありがとうございました。それでは、これからディスカッションに入っていきたいと思います。本日は2つのテーマについて意見交換していきたいと思います。まず1つ目のテーマは「皆さんにもっと食べて戴くにはどうしたら良いか」です。増えてきたホンモロコを、再び皆様に重宝していただくためにどのような取組が必要か、考えていきたいと思います。

まずは川西さんにお聞きしたいと思います。料理人さんの中には、「ホンモロコを先代までは使っていたのだけど、代替わりしてからは…」という方もおられますし、「興味はあるがまだ使ったことがない」「使い方がよくわからない」もしくは「和食以外での使い道はないだろうか？」といった声をいただくこともあります。この辺りを含めて、アドバイスをいただければと思います。

川西氏 先ほど私のスライドの時にも出ましたけれども、「美味しく食べる」という意味では、家で簡単に食べることができれば、まずは食べたことのある人の分母が増えるので、「美味しいからまた食べたい」という繰り返しになります。そういう繰り返しで子供たちに食べさせることが出来れば、モロコはどこで買えるのかという次のステップに入って行って、欲しいほしいという声が増えれば漁師の人たちにとってもやりがいが出てくるという良い循環に変わっていくと思います。

鉄板の上で焼けば家でも簡単にできますという話を先ほどしました。そのままの形だと、上手に焼ければ頭ごとパリパリと食べられるのですが、琵琶湖の魚の料理を SNS にあげた時に、アユの佃煮を炊いていたのですが、ヨーロッパの人たちは目玉がいっぱい並んでいるのを見てギョッとするらしくてね。世代とか人種にもよるのですが、美味しく見えないというビジュアル的な問題がある時は、お寿司に変えるというのが1つの手です。しかし捌くのにめちゃくちゃ手間がかかります。もちろん鱗もあって、頭もあって、骨が固い、サイズも小さい、そうなるとうと料理人の出番です。料理人がここまでやれば美味しいですよ、でも家で食べるならこうですよというように色々な波状効果が作れると思います。

山田課長 ありがとうございます。やっぱり分母を広げていくということと、皆さんに食べてもらえるように、その先の手間について等のお話は料理人ならではの視点だと思いました。続いては佐野会長にお聞きします。今回のテーマ「皆さんにもっと食べて戴くにはどうしたら良いか」。漁師としての想いをお聞かせいただければと思います。

佐野会長 琵琶湖固有種でありますホンモロコは滋賀県のみならず他府県にも広がっています。焼きモロコを今上天皇に県漁連から献上したくらいの価値がある魚なんです。

昔は桜の花が咲く頃3月お彼岸まで、琵琶湖の子持ちモロコは主に京都へ出荷されて、料亭等でお客さんに振舞われていました。その後ホンモロコが獲れなくなってから食文化も変わり、京都の料亭の板前さん達はモロコの炭火焼きのような料理法を失ってしまった時期があったため、今もモロコの漁獲単価が上がらないというのが漁業者としてのジレンマを持っています。スーパーでも、平和堂さん（編集注：滋賀県のスーパー）でも1パック10匹くらい並べて生のモロコを販売しているようですが、その価格が高くて買えないという話を聞いています。

食文化が変わりましたので、炭をおこしてモロコを網で焼いて食べるというのは煙が上がるので家庭ではなかなか無理だと思います。やはり焼いた旬のモロコを家ではプレート等でもう一度温めて、生姜醤油や酢味噌で美味しく食べていただきたいです。琵琶湖のホンモロコの味を滋賀県民の方々の中で復活させていきたいですし、全国の皆さんにもお届けできれば、もっと消費が拡大できるのではないかと思います。

山田課長 佐野会長ありがとうございました。では続きまして奥村さんに、加工・流通のお立場で今後取り組んでいきたいことなどについてお願いしたいと思います。

奥村氏 過去は色んな加工販売ということでやっておりましたが、現在若い人にどうやって食べてもらうか、今の時代にあったものは何だろうかと考えて、会社の方ではオイルで炊いたモロコの缶詰を開発しました。結構評判も良く美味しいのですが、まだ流通に乗らないです。そしてモロコが知られていない。まずどこから手をつければ良いのかと悩んでいましたら、琵琶湖のホンモロコが親しまれてきたのは美味しいという理由だけではなく、健康志向といえますか、湖魚を食べると骨太になるとか、専門的には分かりませんが。

そういう観点で、どういう風にアピールしたらいいのかというのが今のところは分かっていませんが。まず、家族が核家族化したというところで、各家庭で食べやすいサイズはどのくらいなのか、今まで100gで売っていたところを50g、30gの小さいパックを作るとして、これが流通に乗って採算が合うのかは分かりません。小パックで営業すると、「モロコを知らない人は店頭にしたときに手に取らないので売れるものを置く」と。このスペースは美味しいと分かってもらうまで商品が動かなければモロコはどけるんだ、とか。味もまだ覚えて貰えない時から。そこで昔のモロコを説明したとしてもなかなかしんどいです。しかしこうやってアピールすることはインパクトが強いのではないかと。NHKで映してもらっただけでも問い合わせの電話が十数本あったそうです。やはりテレビで紹介してもらって、美味しいものを届けて、という努力の積み重ねなのかなと思います。また、今の時代にあった商品を開発していきたいと思います。

山田課長 奥村さんありがとうございました。では続いて宇野部長からコメントをお願いし

ます。

宇野部長 私、趣味が家庭菜園とガーデニング、料理、バーベキューなんですけれども、最近うちの家内もそうなのですが、火で魚を焼くということをほとんどしなくなりました。その中でも川魚は食べなくなりましたし、IH ヒーターになったので余計そういうことになりました。いま若い子の間でバーベキューが流行っていますので、バーベキューの食材としてモロコを焼いて食べたらどうかと思います。同じ網で焼くと生臭さを気にする人もいるのでアルミホイルを敷いたりだとか、スキレット鍋でオリーブオイルにモロコを入れてアヒージョにしてはどうかと今思いついたのですが、今度家でバーベキューをする時にやってみようと思います。

山田課長 ありがとうございます。最後に尾山さんに、ここまでお聞きになったご感想やアドバイスをお願いしたいと思います。

尾山氏 ホンモロコというのは琵琶湖の固有種にして絶滅危惧種です。埼玉、千葉、鳥取、岡山のあたりでは養殖が進んでおまして、愛知県の海部郡というところではホンモロコの郷土料理があると聞いております。滋賀県のホンモロコは日本でただ1つの天然淡水魚というポジションであり、小さい魚ながら骨も固くなく、身は淡泊すぎないというか、丸かじりをするとうまみをぎゅっと味わえるというのがホンモロコの魅力だと思います。そのホンモロコの魅力を味わっていない方が圧倒的に多いのも事実です。一般の方と名うての料理人の間で一番知名度に差がある魚の1つです。一般の方はホンモロコの存在そのものをほとんど知らないです。東北でも九州でもどこでもそうなのですが、ちゃんと勉強されている名うての料理人の方はご存じです。しかし、彼らに聞くと一様に（編集注：価格が）高すぎたと言われます。

残念ながら淡水魚の食文化というのは、アユの産地を除くと、乱暴な言い方ですが滋賀と京都だけだと私は思います。コイでいうと福島県の郡山地方や長野県の佐久等にまだ残っているのですが、物凄くしぼんでいる状況です。ナマズなら福岡の大川と岐阜の高山の上の古川、埼玉県吉川あたりにはナマズ文化が点在しているのですがメジャーではなくなっています。こういった状況の中で、琵琶湖を抱えている滋賀県としてホンモロコの食文化の正当性というか、歴史を踏まえて大切にしてもらいたいと思いますが、間違っはいけないのは、ホンモロコは万人受けする味ではないということを前提にするべきだと思います。魚通とか食通の方は大人の味覚という位置づけをきちっと守っていくべきではないかなと思っています。

ホンモロコの魅力はもう1つあります。季節による食味の変化です。いわゆる冬モロコ、寒モロコともいうのでしょうか、脂ののった寒モロコはこのくらいの季節から1月2月くらいまでを言います。それから素焼きにすると一番うまいのは3月の子持ちモロコです。丁度桃の節句の頃なので、地元では雛モロコという名前と呼

ばれたりもしています。年越ししたモロコというのもありまして、初夏の頃です。5月・6月くらいの禁漁期（編集注：保護水面では4月～7月が採捕禁止、禁止区域では4月～5月が採捕禁止）を除くと一年中獲れるのですが、季節によって食味が変わる、それによって素焼きが一番いい食べ方の時と、そうではない時があります。川西さんをご提案されたような多彩な食べ方というのをどんどんやってほしいなと思います。

京都の料亭等では代替わりで分からなくなったというところで、愛知県蒲郡の㈱プロ・スパ、京都の㈱食一という会社では、未利用魚、低利用魚を捨てずにどうやって食材として活かすかという仕事をされています。ホンモロコが低利用魚だというわけではないのですが、料理人の間ではそういった位置づけになりつつある中、プロ・スパの方は低利用魚のレシピの提案をされているということ、食一の方は未利用魚のメニュー提案をされています。簡単に言うと、京都の料亭の味をお宅のメニューに出しませんかというような提案です。こういったところでホンモロコを使っていけないかな、と今までのお話を聞いて感じました。

山田課長 貴重なお話をありがとうございます。皆さんに知っていただく取組が非常に大事ななと思います。いま水産課の方では、滋賀の子供たちに学校給食を通じて色んな湖魚を食べてもらう取組を行っています。ホンモロコもその中の1つとしてやっておりますし、会場の後方には世界農業遺産に認定いただいた琵琶湖システムを紹介するブースも用意しております。こういった取組を追い風に皆さんに湖魚の魅力を知っていただいて、ホンモロコも食べていただくように頑張っていきたいと思えます。

テーマ2：「持続的な利用」

山田課長 では2つ目のテーマに移ります。テーマは「持続的な利用」です。一時は資源水準が極めて低い状態となってしまっていて、流通が細くなってしまった経緯があるホンモロコにとって、この先も安定して利用できるようにしていくことは大変重要と思うところです。まずは水産試験場の根本さんにズバリ伺います。今後のホンモロコ資源の展望をお聞かせいただきたいと思えます。

根本専門員 20年ほど前のホンモロコ資源については、本当にどうすればいいのかなと悩んでいたが、最近の資源の状況を見ると明るい材料は多い状況であり、これから資源量も増えてくるだろうと考えられます。しかし平成7年のように何が起きるかわからないという例もあるので、水産試験場としても資源の動向に注意しつつ、対処していきたいと考えています。

今の資源の状況から現在の資源量は約190トンであると推定しています。一般的に資源量の3割程度が適正な漁獲量とされていることから、約50トン漁獲しても資

源に影響はないかと考えており、さらに資源が増えてくれば、漁獲量も増やせると考えられます。

山田課長 ありがとうございます。続いて宇野部長から、「持続的な利用」に向けた県の取組についてお願いします。

宇野部長 ホンモロコの資源自体は良い傾向です。この傾向を維持するには、獲る側の漁業者の取組も重要です。琵琶湖全体でどのくらいホンモロコがいて、どのくらい獲って食べて活用するのが良いのか、引き続き県としても評価をしながら適正な資源の水準を維持していきたいと思います。そうした中で、使えるものはしっかりと漁獲して活用していただき、守るべきは守って、ホンモロコだけでなく他の琵琶湖の主要魚種も資源の安定化に県として取り組んでいきたいと考えています。

そうした中で、滋賀県では全国に先駆け、漁業者一人ひとりが日々の漁獲量を直接自身のスマホから報告ができるアプリ「湖レコ」の運用を今年度から開始しました。このアプリを活用することで、タイムリーな資源評価と琵琶湖の生産力を最大に活用するような資源管理を進めていきたいと思っています。

それと併せてレジャーで釣りをする方、かつてのモロコ釣りの状況についてご説明がありましたけれども、今あれをやると車で大渋滞になると思います。漁業者の方も自ら禁漁区を守っておられますように、漁業資源を守るために禁止された期間やエリアを除いて、皆さんに適正な形でレジャーとしてモロコ釣りを楽しんでいただいて、なおかつ釣った分は美味しく食べていただくと、こういうレジャーとか食文化が根付いていけばと考えております。詳しくは水産課のホームページで、「遊漁の手帖」というのがありますので禁漁の期間とかエリアを調べていただければと思います。

山田課長 宇野部長ありがとうございます。続いて佐野会長に漁師さんとして取り組んでいくことについてお願いしたいと思います。

佐野会長 昔は“諸子”の名前のおり大変数多くいたのが、平成7年から獲れなくなってきたので、その頃はホンモロコの市場の単価がかなり高く、漁師も目の色を変えてモロコを追う時代がありました。今は残念ながら流通面で単価が暴落している状況であり、自ずと漁業者が獲りにいかなくなりました。そういうことで、ホンモロコの漁獲量は上がっていませんが、琵琶湖にはホンモロコが復活しているのは日々、漁をしていても感じています。値段さえ良くなれば、漁師も獲る気になれば本気で獲ってしまうという状況ですので、そこは資源管理を行政との協議をしながら、獲る方も考えていかなければいけないと思っています。

県漁連では5～6月はホンモロコの産卵時期ですので、漁獲を自主規制する取組をしています。モロコは回遊魚ですから、春には南湖へ産卵に行きます。産卵に行

くのですが、今までは水草が多すぎて、南湖で卵を産むことができないという時代がありました。そして夏から秋にかけて北湖へ上っていくというのが回遊魚の習性です。自然環境を保全し、資源管理を意識する努力が漁業者に必要だと考えています。

山田課長 ありがとうございました。ここまで、資源管理をしっかりやって持続的に使っていこうという話を聞いてまいりました。川西さん、料理人さんの観点から、コメントをいただけたらと思います。

川西氏 資源管理をしていただいて、琵琶湖のホンモロコは安定して、安心して使ってもいいんですよという状況が生まれたところで、料理人がそれを使いたい、食べてもらいたいというところに引き上げていく時に、漁業者のモチベーションも含めてなんですけれども、高級食材として使うべき食材になっていく必要があります。

先ほどお寿司にした映像をお見せしましたが、同じようなコハダの新子はものすごく小さいですが高級食材です。それに比べてモロコは味はどうか。美味しいですよ。香りとか含めて、新子と並べても遜色がない食べるべき価値のある食材だと思います。そういうところをしっかりとすれば、守っていこうという認識も生まれますし、滋賀県の天然のホンモロコに関わることで格好良く思えてくる。後ろにパネルが色々並んでいますが、モロコに関わるだけであれだけの教育情報がたくさん存在しているので、どの観点から見ても、琵琶湖の天然ホンモロコに携わることが私たち滋賀県民にとって美味しく格好よくて儲かるというイメージになっていけば最高かなと思います。

山田課長 ありがとうございます、本当にそういう姿を目指していきたいと思います。尾山さんに、ご感想やアドバイスをお願いしたいと思います。

尾山氏 資源管理の話がありましたが、ホンモロコ資源が減少した中でも、資源管理を推進し、それでも食べつづけていく、それから資源が復活していく、私はそれを食材ストーリーにするべきだと思います。フランスに「テロワール」という言葉があるのですが、ワインの品種における生産地の地域風土、土壌、気候などの地域特性の違いによる特徴のことです。分かりやすい例だと、ボルドーのワインとブルゴーニュのワインというのはテロワールです。つまり、土壌と気候、風土。ホンモロコに置き換えると、ホンモロコが住んでいる水質と環境、それと湖魚を愛する滋賀県民たちとの親和性、そういうことがテロワールだと言えます。どれぐらい長い時間をかけて、県と漁業者の人たちが努力されたかというのは、環境問題への意識が高まっている現代において国民の心に届く話だと思います。どれぐらい努力して今の復活を遂げたのか、これからどうしていくのか、そういったことを共有すべきだと思います。

本来の琵琶湖のホンモロコの食文化等の話も全部ひっくるめたホンモロコの食材物語を紡いでいただいて、若手の料理人さんや板前さんに伝えていただきたい。そして料理を提供する相手に対して「ホンモロコって実はこんな魚なんですよ」と食べながら説明できれば、食べる側にとって一流の料理人が作った料理であるということ以上にワクワクする、記憶に残ると思います。そういうことで、ぜひ資源復活を含めたストーリーを紡いでいただきたいなと思います。

山田課長 貴重なご意見ありがとうございます。それでは、あと少しお時間がありますので会場からもご意見を聞いてみたいと思います。今日は京都錦市場の老舗川魚屋「のとよ」の三田社長にお越しいただいていますので、京都でホンモロコを扱っておられる視点から、一言いただけますでしょうか。

三田氏 こんにちは。突然の御指名びっくりしていますが、わたくし京都の錦市場で商売しています川魚の専門店です。錦市場は130軒ありますが、私のところを含めて川魚の専門店は4軒あります。明治からやっており、モロコはしょっちゅう入ってきます。今の時期は割と値段が安いです。それがおせち料理になってきますと12月から値がガーンと上がりますが、主に料理屋さんが使っておられます。

錦通りでは若い人がたくさん歩いており、「これなに？」と聞かれることが多いです。なので、我々もポツポツと説明しています。今も佐野さんが言っておられたように昔は、思い切り獲れました。トロ箱で獲れて、それを白焼きにして、料理屋さんに納めて、瓶詰の佃煮にしてたくさん売っておられた時もあります。我々は錦市場ですが、ポツポツと説明しながら売っていきたいです。以上です。

山田課長 ありがとうございます。続きまして観光業の分野から、びわこビジターズビューローからもご出席いただいていますので、一言いただけますでしょうか。

川戸氏 皆さんご苦労様です。びわこビジターズビューローの川戸と申します。私どもは観光と物産の振興をしており、お世話になっている事業者なのですが、琵琶湖八珍の認定や、琵琶湖システムが世界農業遺産に認定された中で、皆さんに食文化を楽しんでいただくことはこれからも取り組んでいかないといけないなという思いから、今日はお話を聞きに来ました。

皆さんのお話を聞いていると、ホンモロコは四季によって味が違うため季節感とか、料理の仕方によって色々な楽しみ方ができるということで、値崩れしないように、物語を作っていただいて、SNS等でPRの仕方にもっと工夫ができると感じました。昼に湖魚を食べる場所がない、湖魚だと佃煮でしか土産物として扱えないという部分を「食文化」にしていくために、手軽に食べることが難しくても、それなりに機会と時間とお金をかけてでも食べたいと思わせるような物語を作っていくことができれば、多くの人に食文化を楽しんで味わっていただけるのかなと思います。

す。引き続き漁業者と、加工者と、料理人と、消費者とが協力してホンモロコの物語を食文化として作っていくことができたならありがたいなと思いました。ありがとうございました。

山田課長 ありがとうございました。ここまで、2つのテーマを通じて、色々なお話を伺ってまいりました。最後に、尾山さんに全体を通してのご感想やアドバイスをお願いします。

尾山氏 ほんもろこシンポジウムの話をして10月頃伺った時に、ホンモロコ食文化復活のベンチマークとすべき魚種は何か考えました。つまり地方限定の小魚で、都会で出世した魚はなにかと考えたとき、思いついたのはメヒカリという魚です。福島県の小名浜、愛知県の蒲郡、宮崎県の日南のあたりで獲れるアオメエソという深海魚で、目が光っており、脂が多いので昔は下魚（げざかな）でしたが、現在は脂嗜好が強くなり唐揚げやてんぷらなどに用いられるようになりました。ビールのあてにぴったりで、昔は東京では飲食店のメニューにありませんでしたが、今はメニューに載っています。

もうひとつは鹿児島の子びなごです。「きび」は線の入っている帯、「なご」は小さい魚という意味です。イワシのように手開きできる魚で、菊花造りという菊の花のように皿に並べた刺身料理は、鹿児島県になくはない郷土料理です。きびなごを食べに鹿児島へいくという人がいるような食材で、最近は東京のすし屋や料理屋などで「きびなごはないの？」とお客さんにいわれるくらい、昔は全くなかったのですがあつという間に鹿児島、長崎、高知あたりで獲れるきびなごが人気になりました。鹿児島県甕島（こしきじま）の子びなごは百種類くらいの料理がある魚で、ある意味ホンモロコのベンチマークとすべき魚です。いわゆる高級魚として、決して安い一般大衆の魚ではないという所で、きびなごから学ぶべきところがあるのではと思います。

さらに、なぜ魚を売るときにもっと日本酒とパッケージにしないのかなと私は常に思っています。魚単品ではなく日本酒と出会うことによってモノがコトになり、そうすれば単価が上がります。例えばフランスでは、今からシーズンを迎える生牡蠣は子供も食べますが大人の食べ物であり、生牡蠣だけを食べている人はいません。ミュスカデというロワール産のワインと牡蠣でひとつのコトになっています。そういうアプローチで、ホンモロコという魚の特性を生かすには、私は淡麗系の酒が良いと思っていますが、滋賀県産でも県外産でもいいので、「ホンモロコの素焼きにはこの酒です」という風に、魚単品でなくコトとする方法がもう少しあるのではないかと思います。

山田課長 尾山さん、ありがとうございました。日本酒というテーマであちらのテーブルからもっとお話を伺いたいところではあるのですが、終わりの時間も近づいてまいり

ましたので、このあたりで終了させていただきたいと思います。

本日いただいた御意見を参考にさせていただき、皆さんに美味しいホンモロコを末永くたのしんでいただけるよう頑張ってまいりたいと思います。そして料理店や小売店、そして消費者の皆様あつての流通です。本シンポジウムがホンモロコの利用のに繋がる一つのキッカケとなればありがたいと思います。本日は誠にありがとうございました。

それでは司会にマイクをお返しします。

司会 それでは閉会にあたりまして主催者を代表し、滋賀県水産加工業協同組合 副組合長の山本より閉会のご挨拶を申し上げます。

山本副組合長 ご紹介にあずかりました滋賀県水産加工協同組合の副組合長をさせていただいております山本です。閉会にあたり一言ご挨拶申し上げます。お忙しいところ「ほんもろこシンポジウム」を開催させていただきましたところ、またこのようなコロナの状況の折、たくさんの方に参加いただきありがとうございました。第1部の講演、第2部のパネルディスカッションと、各方面のご意見を頂戴いたしました。今後新商品の開発、そして



営業活動の参考にさせていただきたいと思っております。

ホンモロコの水揚げが少ない時期が20年以上続いています。この間飲食店の料理が他の魚に置き換わり、食べる習慣もなくなってしまうました。また、コロナ禍も関わり、水揚げが増加傾向にあるにかかわらず、まったく売れていない状況が続いています。また食文化も魚食文化から肉食文化に変わっていったことも原因ではと考えております。この「ほんもろこシンポジウム」がなにかのきっかけになればと思っております。

最後になりましたが、山田課長をはじめ、大変お世話になりました。今後ともよろしく願いいたします。これにて閉会とさせていただきます。本日はありがとうございました。

司会 以上を持ちまして「ほんもろこシンポジウム」を終了させていただきます。皆様最後までご参加いただきありがとうございました。最後にご案内申し上げます。お配りしております次第の裏面にはホンモロコの販売を扱っている滋賀県水産加工協同組合のお店の情報や、ホンモロコをはじめとする琵琶湖の美味しい魚、琵琶湖八珍など皆様にご覧いただきたい情報のホームページのご案内を掲載しております。ぜひご覧ください。また、会場ロビーではホンモロコの試食コーナーを設けておりますのでぜひお立ち寄りください。そして本日ご参加の皆様にはホンモロコの冷凍

サンプルをご提供いたします。商業利用の方はご希望の方全員、一般の方は抽選で10名の方にお配りいたします。アンケートが申込書を兼ねておりますので、必要事項を記入の上アンケート回収箱に投入ください。それではこれにて終了とさせていただきます。本日は誠にありがとうございました。



ほんもろこ・シンポジウム

～琵琶湖産ホンモロコのおいしさ・魅力の再発見～

令和4年11月28日(月) 14:00～16:00

会場：滋賀県庁東館7階大会議室 オンライン同時開催

