

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～

日時：令和4年11月28日（月）

14時～16時

場所：滋賀県庁東館7階大会議室

【プログラム】

（以下敬称略）

14:00 開会挨拶

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

14:10 講演「ホンモロコ資源の現状」

講師：滋賀県水産試験場 専門員 根本 守仁

14:25 講演「淡水魚をおいしく料理するコツ」

講師：ひさご寿し 店主 川西 豪志

14:40 講演「過去現在ホンモロコの流通」

講師：(株)奥村佃煮 代表取締役社長 奥村 龍男

14:55 講演「ホンモロコ漁業について」

講師：滋賀県漁連 代表理事会長 佐野 高典

15:10 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：一般社団法人日本さかな検定協会

代表理事 尾山 雅一

ひさご寿し 店主 川西 豪志

滋賀県漁連 代表理事会長 佐野 高典

(株)奥村佃煮 代表取締役社長 奥村 龍男

滋賀県農政水産部長 宇野 良彦

滋賀県水産試験場 専門員 根本 守仁

滋賀県農政水産部水産課長 山田 源太（コーディネーター）

15:55 閉会挨拶

滋賀県水産加工業協同組合 副組合長 山本 重樹



ほんもろこ取扱店情報（滋賀県水産加工業協同組合）

料理店さんや小売店さんの仕入れなどのご相談にお応えできるお店をご紹介します！お気軽にお問い合わせください。

<http://shigasuisankakou.jp/honmoroko.html>



琵琶湖八珍ホームページ（滋賀県水産課）

ビワマス、コアユ、ハス、ホンモロコ、ニゴロブナ、スジエビ、ゴリ、イサザの計8種の琵琶湖を代表する湖魚「琵琶湖八珍」などをご紹介します。

「琵琶湖八珍マイスター」店舗（売っているお店（鮮魚・加工品別）や、味わえる飲食店・宿）を地図・一覧からチェック！

<https://shigaquo.jp/hacchin/>



滋賀県水産課公式 Facebook

湖魚の魅力やおいしい情報など、滋賀の水産業に関する様々な情報をタイムリーにお届けしています。

<https://ja-jp.facebook.com/pref.shiga.suisan/>



世界農業遺産「琵琶湖システム」（滋賀県農政課）

令和4年7月、国連食糧農業機関（FAO）により、琵琶湖と共生する滋賀の農林水産業「森・里・湖（うみ）」に育まれる漁業と農業が織りなす琵琶湖システム」が世界農業遺産に認定されました！

<https://www.pref.shiga.lg.jp/biwako-system/>



滋賀県漁連の「湖魚レシピ」

人気レシピサイト「クックパッド」にて、ホンモロコをはじめとする湖魚のおいしい料理のレシピをご紹介します。

<http://jfishiga.com/recipe.html>