世界農業遺産

森・里・湖（もり・さと・うみ）に育（はぐく）まれる 漁業（ぎょぎょう）と農業（のうぎょう）が織（お）りなす

琵琶湖（びわこ）システム

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発達し、形づくられた伝統的な農林水産業とそれに関わって育まれた文化、景観、生物多様性などが一体となった世界的に重要な農林水産業システムを国連食料農業機関（FAO）が認定する仕組みです。

本県では、水田営農に支えられながら発展してきた伝統的漁業を核とした「琵琶湖と共生する農林水産業」を「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」と呼んでおり、令和4年7月18日にFAOから「世界農業遺産」に認定されました。

漁業　伝統的な琵琶湖漁業

千年以上の歴史を持つエリ漁は、魚の習性を利用し、「つぼ」と呼ばれる部分で漁獲します。必要なサイズ・量だけを漁獲できる持続可能な漁法として、現代に受け継がれています。

琵琶湖八珍

琵琶湖のエリ（定置網）と湖岸に広がる水田

林業　水源林の保全

水源林の保全には、漁業者や地域住民も参画しています。山に木を植えて育てることが洪水や渇水を防ぐことに役立っているほか、川に上って産卵する湖魚の繁殖環境の保全にもつながっています。

水源林保全活動

鮒ずし

すし切り神事

農業　環境に配慮した農業

魚のゆりかご水田米

琵琶湖の水質や生態系を守るため、排水を管理し農薬や化学肥料を減らす「環境こだわり農業」やオーガニック農業、琵琶湖から田んぼに遡上して産卵する湖魚を支える「魚のゆりかご水田」などが営まれています。

環境こだわり農産物
農薬・化学肥料 通常の5割以下
びわ湖にやさしい
滋賀県認証

食文化　伝統的な食文化とお祭り

「鮒ずし」に代表される湖魚をご飯に漬け込んで発酵させる保存食「なれずし」は、贈り物や祭礼のお供えにも使われてきました。こうした食文化や祭礼は、地域の絆の醸成にもつながっています。

琵琶湖と共生する滋賀の農林水産業は、国連の定めた持続可能な開発目標（SDGs）の17の目標の達成に寄与しており、特に「6　安全な水を世界に」、「14　水産資源の保全」、「15　陸域生態系の保全」、「17　パートナーシップで目標を到達しよう」などの達成にも貢献しています。また、琵琶湖版SDGsであるマザーレイクゴールズ（MLGs）にも、大いに貢献しています。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS
2030年に向けて世界が合意した「持続可能な開発目標」です

Mother Lake Goals