

1. 琵琶湖八珍とは

琵琶湖には、16種類の固有種を含む80種余りの魚介類が棲息しています。これらは、自然史的に貴重であるばかりでなく、琵琶湖独特の文化をも育んできた貴重な生物群です。

これらの琵琶湖の魚を通し、琵琶湖の価値と魅力を高め、これを内外に発信するためのブランドとして、2013年に選んだのが琵琶湖八珍です。

琵琶湖八珍には、現在、比較的漁獲量の多い琵琶湖の固有種、そしてエビ豆に代表される琵琶湖独特の料理の食材として欠かせない、次の8種類の魚介類を選びました。ピワマス・コアユ・ニゴロブナ・ホンモロコ・ハス・イサザ・ゴリ・スジエビです。

琵琶湖八珍の魚介は「琵琶湖はほんに凄い→(びわ[ピワマス]こ[コアユ]は[ハス]ほん[ホンモロコ]に[ニゴロブナ]、す[スジエビ]ご[ゴリ]い[イサザ])」と、覚えてください。

滋賀県では、琵琶湖八珍を中心とした、食材としての湖魚の魅力を発信するための取り組みに、積極的に取り組んでいます。

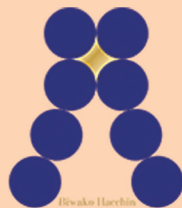


写真T-1 琵琶湖八珍の魚たち

2. 琵琶湖八珍の担うもの

琵琶湖八珍の中に琵琶湖でなじみ深い、コイ・ウナギ・シジミが入っていません。これらは今でも普通に食べられている魚介ですが、コイ・ウナギは殆どが県外産の養殖魚であるため選ばせませんでした。シジミは琵琶湖固有のセタシジミが食べられてきましたが、選んだ当時激減し、店頭に並ぶシジミの多くが県外・国外産であったため選ばせませんでした。琵琶湖を代表した魚介として発信したのに、実際に口にするのは琵琶湖産ではなかった、という事態を避けたかったためです。コイ、ウナギの状況は今もほとんど変わりませんが、セタシジミの漁獲量は徐々にですが回復してきました。やがて、セタシジミを琵琶湖八珍の一員に迎える日が来るかもしれません。

琵琶湖八珍の8は、限定された8種類の魚を示す数字の8ではありません。琵琶湖を象徴する魚を当時の琵琶湖の状況を鑑みて、琵琶湖を象徴する食材として選んだ魚介であり、その組み合わせが変わることもあり得ると考えています。8には∞の広がりや可能性が込められているのです。



琵琶湖八珍

図T-1 琵琶湖八珍ロゴマーク

3. 琵琶湖と琵琶湖八珍の未来

琵琶湖は、人間の営みの変化によって生じた様々な事象を呑み込み続け、琵琶湖自体も変化してきました。その結果、現在の琵琶湖は、人にも、琵琶湖で暮らす生き物たちにとっても、決して良い状態とは言えないように思われます。この状態を少しでも改善するためには、県民、いや、世界中の人達が琵琶湖に対する当事者になる必要があります。そして、琵琶湖に対する当事者になる一番簡単な方法が琵琶湖の魚を食べる事であり、これが文化として定着する事であり、そのためのツールが琵琶湖八珍です。

琵琶湖八珍には、琵琶湖の魚を食べることにより「琵琶湖の魚を食べる。美味しいと思う。美味しければもっと食べたいと思う。子供達にも食べさせたいと思う。そのためには琵琶湖に魚がたくさんいなければ！今の琵琶湖はどうなのだろう？あまり良くない。魚も減ってきている。では、美味しい魚がたくさん泳ぐ琵琶湖にしなければ！そのために、今、私たちは琵琶湖に対して何かできるのでは・・・」という、琵琶湖

をよくするための、正の上昇スパイラルの起点となってほしい、という思いが込められています。

琵琶湖と琵琶湖八珍の未来を考える時「琵琶湖の魚を美味しく食べる」ということが大切なポイントとなります。かつては人の命を支える食材としての琵琶湖の魚介でしたが、現在、湖魚料理の多くが嗜好品となっています。嗜好はその時々に応じて変化します。当然、琵琶湖八珍の料理も変化するはずですが、それが美味しいと感じられなければ、伝える意味はありません。伝統的料理を踏まえつつも、現代人の嗜好にあった料理法の開発と普及も、琵琶湖を護り伝えるためには大切です。近年のビワマスの生食に対する人気の高まりも、現代人の嗜好とマッチした事の現れでしょう。

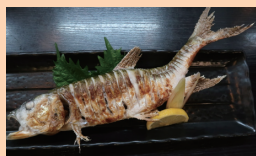
食は嗜好であると同時に文化です。そして文化は、常に変わり続けます。琵琶湖八珍も琵琶湖の姿と私達の暮らしを映し、変わり続ける大切な琵琶湖の文化です。琵琶湖と共に大切にしていきたいと思います。



写真T-2 エビ豆



写真T-4 ビワマス御飯



写真T-6 ハスの塩焼き



写真T-3 エビナッツ



写真T-5 ビワマスの活造り



写真T-7 ハスの天津あなかけ

NPO法人歴史資源開発機構(主任研究員) 大沼 芳幸