

世界農業遺産「琵琶湖システム」についてのアンケート結果

本県では、滋賀の風土と歴史の中で生み出されてきた「琵琶湖と共生する農林水産業」を世界に誇る「琵琶湖システム」として発信しており、令和4年7月に「世界農業遺産」として認定されました。

このたび、こうした滋賀ならではの農林水産業の営みや環境配慮の取組についてアンケートを実施しました。

★調査時期：令和7年12月

★対象者：県政モニター300人

★回答数：239人(回収率 79.7%)

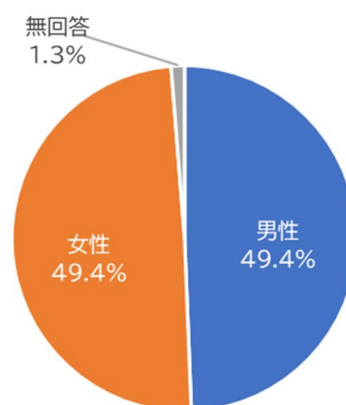
★担当課：農政水産部 農政課

※四捨五入により割合の合計が100.0%にならない場合があります。

【属性】

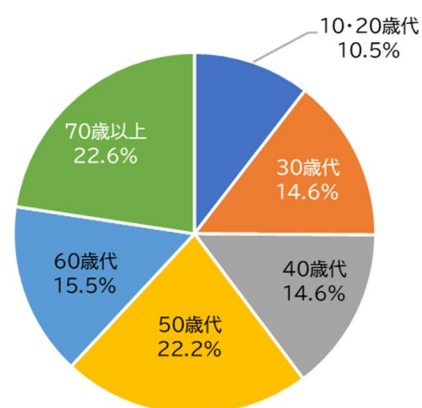
◆性別

項目	人数(人)	割合(%)
男性	118	49.4%
女性	118	49.4%
無回答	3	1.3%
合計	239	100%



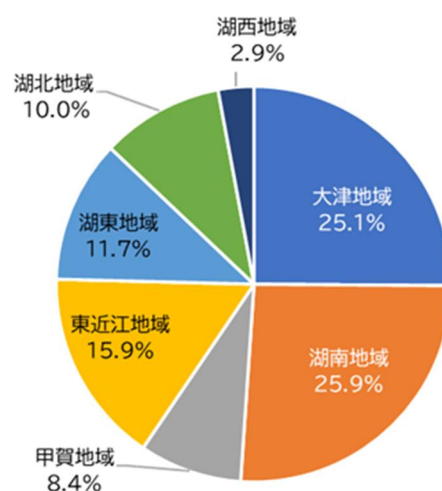
◆年代

項目	人数(人)	割合(%)
10・20歳代	25	10.5%
30歳代	35	14.6%
40歳代	35	14.6%
50歳代	53	22.2%
60歳代	37	15.5%
70歳以上	54	22.6%
合計	239	100%



◆地域

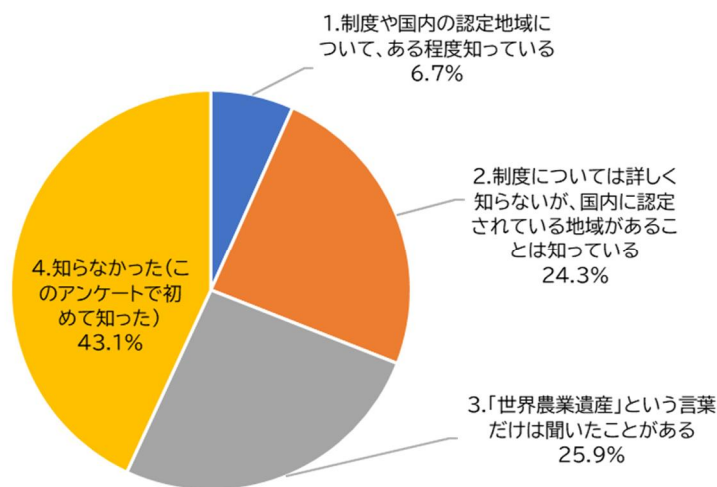
項目	人数(人)	割合(%)
大津地域	60	25.1%
湖南地域	62	25.9%
甲賀地域	20	8.4%
東近江地域	38	15.9%
湖東地域	28	11.7%
湖北地域	24	10.0%
湖西地域	7	2.9%
合計	239	100%



問1 「世界農業遺産」の制度や認定地域を知っていますか。

「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形作られてきた伝統的な農林水産業と、それに関わって育まれてきた文化・景観・生物多様性を一体的なシステムとして国連食糧農業機関が認定する制度です。(n=239)

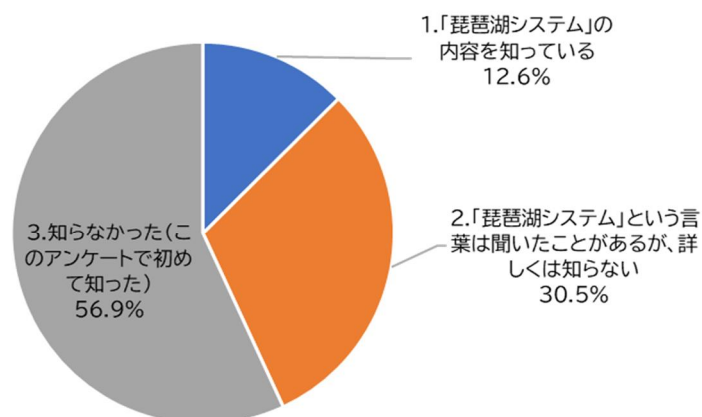
項目	人数 (人)	割合 (%)
1.制度や国内の認定地域について、ある程度知っている	16	6.7%
2.制度については詳しく知らないが、国内に認定されている地域があることは知っている	58	24.3%
3.「世界農業遺産」という言葉だけは聞いたことがある	62	25.9%
4.知らなかった(このアンケートで初めて知った)	103	43.1%
合計	239	100%



問2 「琵琶湖システム」を知っていますか。

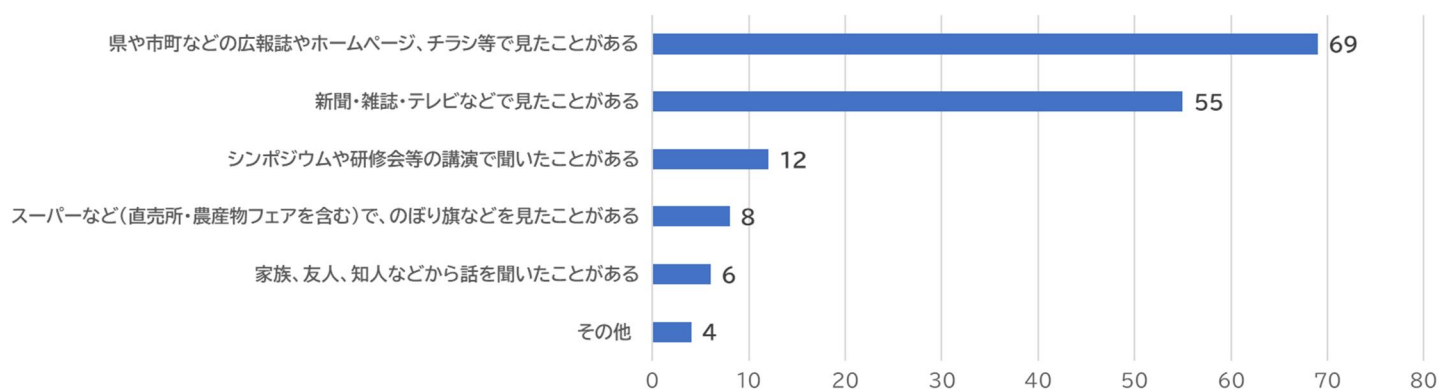
令和4年7月「琵琶湖システム」が、世界農業遺産に認定されました。エリ漁などの伝統的な琵琶湖漁業や「ふなずし」などの食文化、環境こだわり農業や魚のゆりかご水田、水源林の保全活動を含む環境にやさしい農林水産業を「琵琶湖システム」と呼んでいます。(n=239)

項目	人数 (人)	割合 (%)
1.「琵琶湖システム」の内容を知っている	30	12.6%
2.「琵琶湖システム」という言葉は聞いたことがあるが、詳しくは知らない	73	30.5%
3. 知らなかった(このアンケートで初めて知った)	136	56.9%
合計	239	100%



問 3 問2で「1.「琵琶湖システム」の内容を知っている」「2.「琵琶湖システム」という言葉は聞いたことがあるが、詳しくは知らない」を選択された方におたずねします。「琵琶湖システム」を何で知りましたか。(回答チェックはいくつでも n=103)

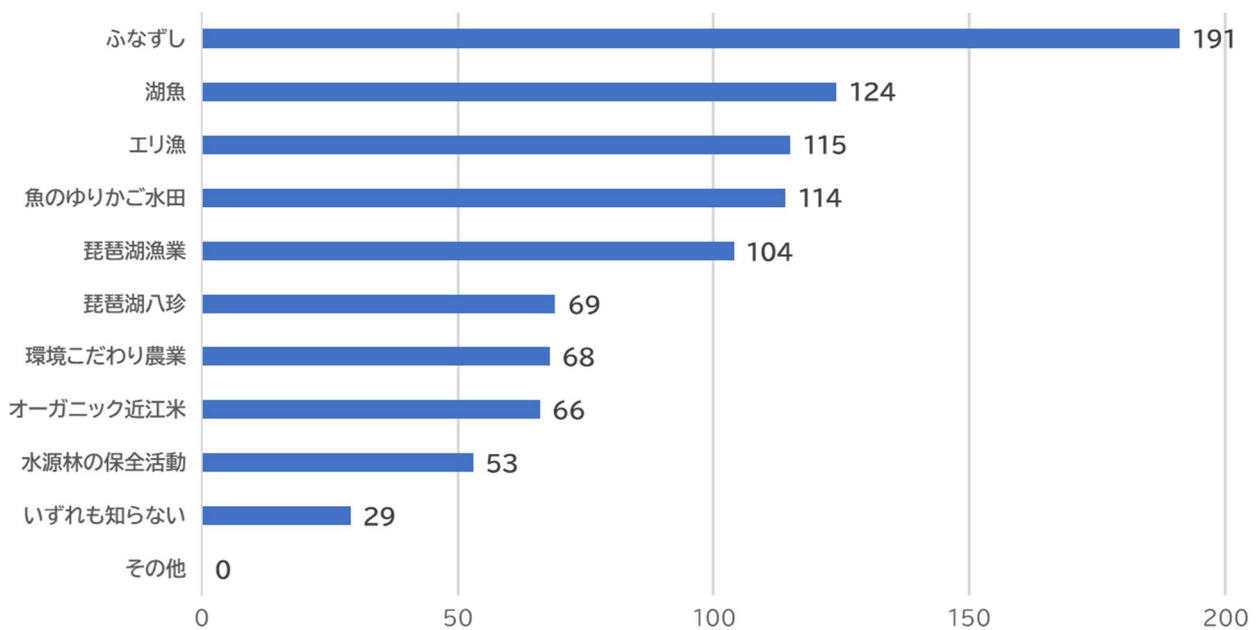
項目	人数(人)	割合(%)
県や市町などの広報誌やホームページ、チラシ等を見たことがある	69	67.0%
新聞・雑誌・テレビなどで見たことがある	55	53.4%
シンポジウムや研修会等の講演で聞いたことがある	12	11.7%
スーパーなど(直売所・農産物フェアを含む)で、のぼり旗などを見たことがある	8	7.8%
家族、友人、知人などから話を聞いたことがある	6	5.8%
その他	4	3.9%



問 4 「琵琶湖システム」の中で知っているものを選択してください。

(「いずれも知らない」を選択した場合を除き、回答チェックはいくつでも n=239)

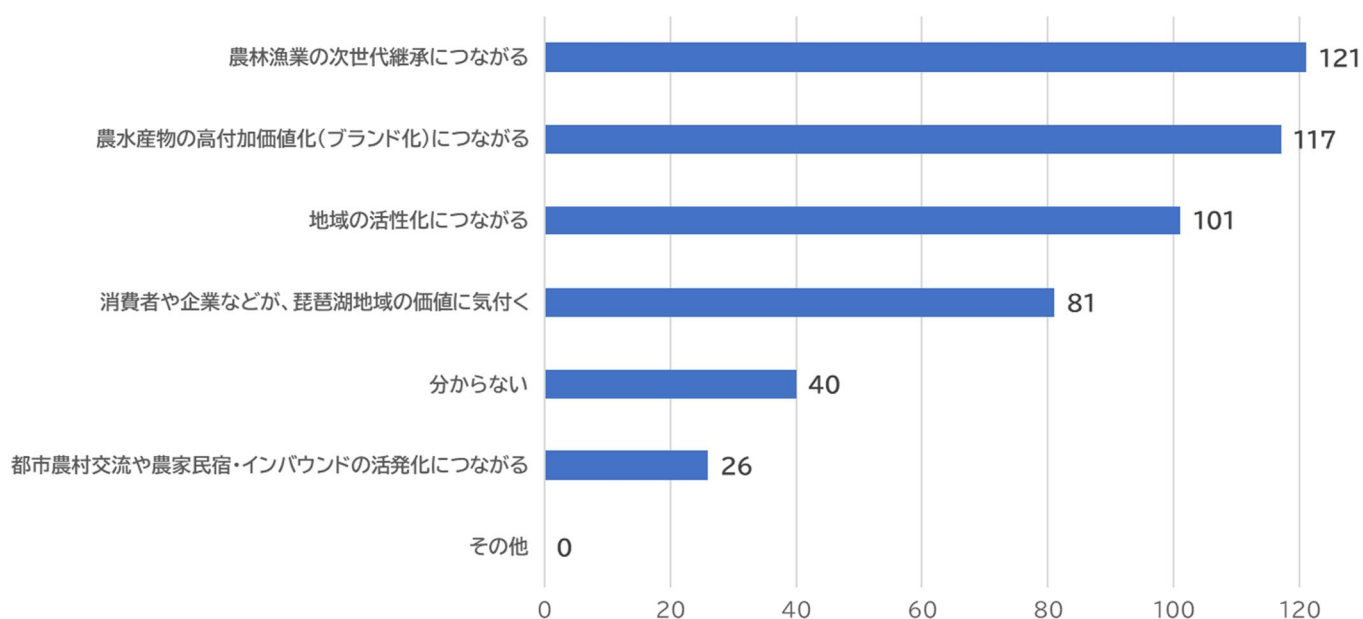
項目	人数(人)	割合(%)
ふなずし	191	79.9%
湖魚	124	51.9%
エリ漁	115	48.1%
魚のゆりかご水田	114	47.7%
琵琶湖漁業	104	43.5%
琵琶湖八珍	69	28.9%
環境こだわり農業	68	28.5%
オーガニック近江米	66	27.6%
水源林の保全活動	53	22.2%
いずれも知らない	29	12.1%
その他	0	0.0%



問5 「世界農業遺産」認定にはどのような効果があると思いますか。

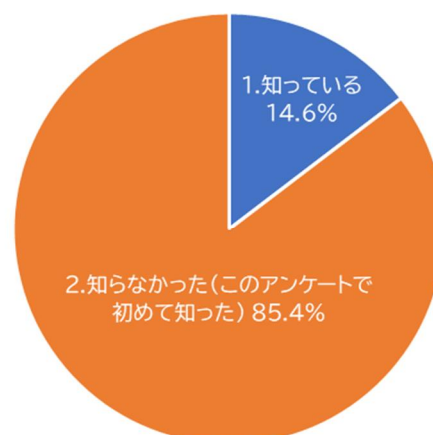
(「分からない」を選択した場合を除き、回答チェックは3つまで n=239)

項目	人数(人)	割合(%)
農林漁業の次世代継承につながる	121	50.6%
農水産物の高付加価値化(ブランド化)につながる	117	49.0%
地域の活性化につながる	101	42.3%
消費者や企業などが、琵琶湖地域の価値に気付く	81	33.9%
分からない	40	16.7%
都市農村交流や農家民宿・インバウンドの活発化につながる	26	10.9%
その他	0	0%



問6 「琵琶湖システム」のロゴマークを知っていますか。(n=239)

項目	人数(人)	割合(%)
1.知っている	35	14.6%
2.知らなかった(このアンケートで初めて知った)	204	85.4%
合計	239	100%

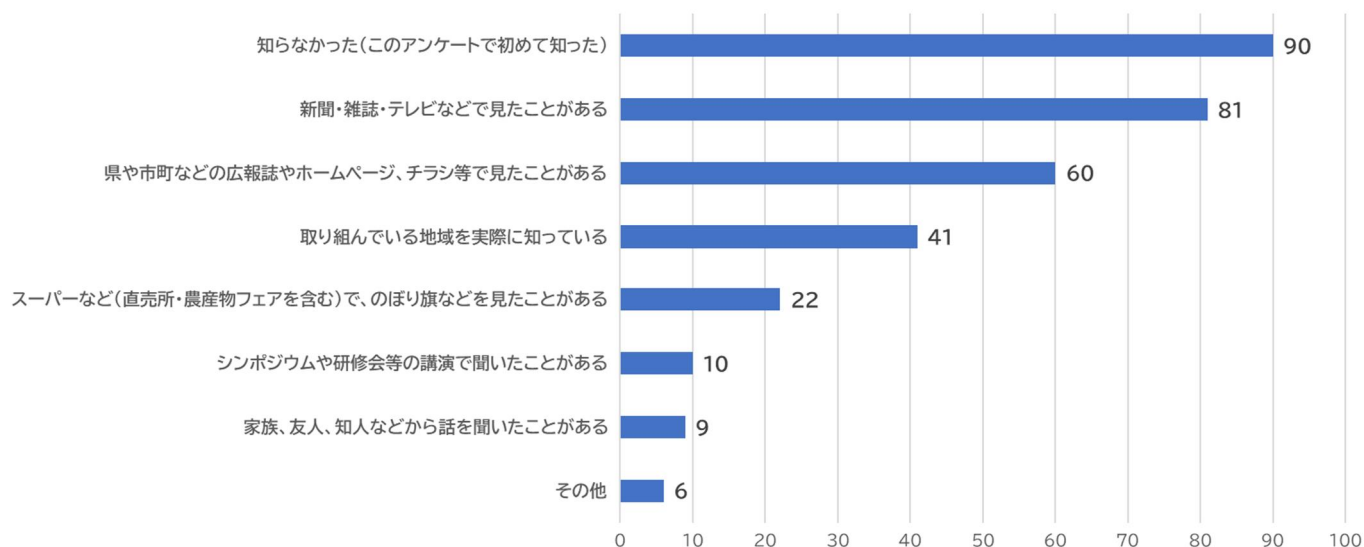


問 7 「魚のゆりかご水田」について知っていますか。

「魚のゆりかご水田」は、琵琶湖の魚が遡上・産卵・成育できる水田のことで、かつては琵琶湖周辺でごく普通に見られました。現在では、水路に魚道を設置して親魚の遡上を助け、水田で生まれた稚魚が琵琶湖に帰るまで大切に見守りながらお米を栽培されています。

(「知らなかった(このアンケートで初めて知った)」を選択した場合を除き、回答チェックはいくつでも n=239)

項目	人数(人)	割合(%)
知らなかった(このアンケートで初めて知った)	90	37.7%
新聞・雑誌・テレビなどで見たことがある	81	33.9%
県や市町などの広報誌やホームページ、チラシなどで見たことがある	60	25.1%
取り組んでいる地域を実際に知っている	41	17.2%
スーパーなど(直売所・農産物フェアを含む)で、のぼり旗などを見たことがある	22	9.2%
シンポジウムや研修会等の講演で聞いたことがある	10	4.2%
家族、友人、知人などから話を聞いたことがある	9	3.8%
その他	6	2.5%

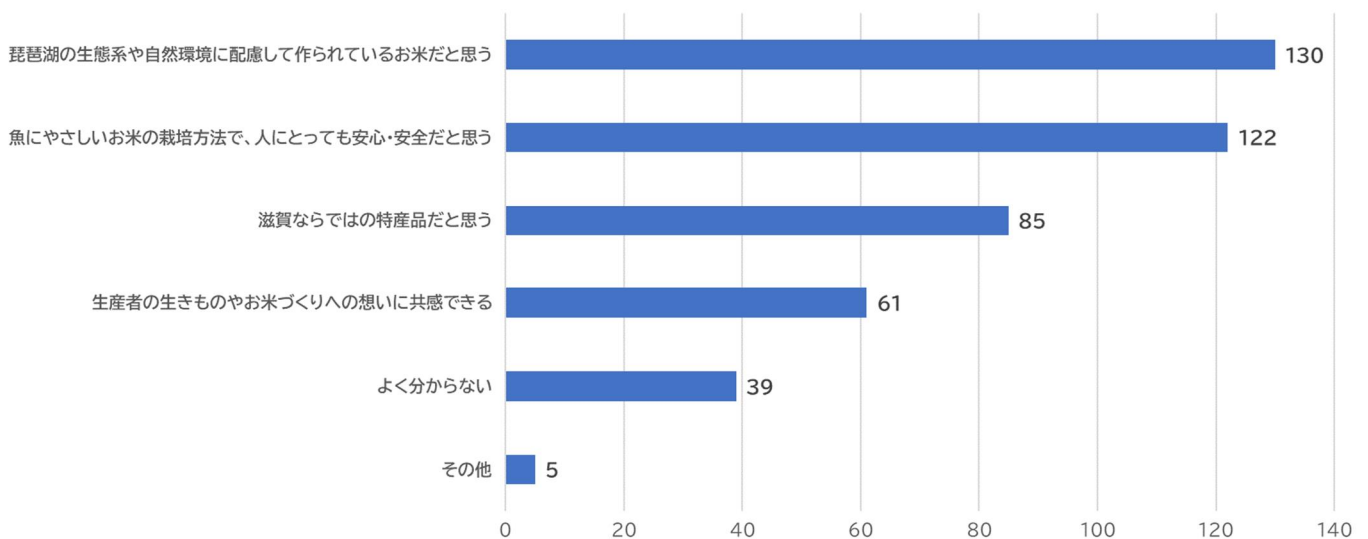


問 8 「魚のゆりかご水田米」のイメージはどのようなものですか。

「魚のゆりかご水田」で収穫されたお米「魚のゆりかご水田米」は、農薬や化学肥料を減らす等手間ひまかけて栽培された、環境や生きものにもやさしいお米です。

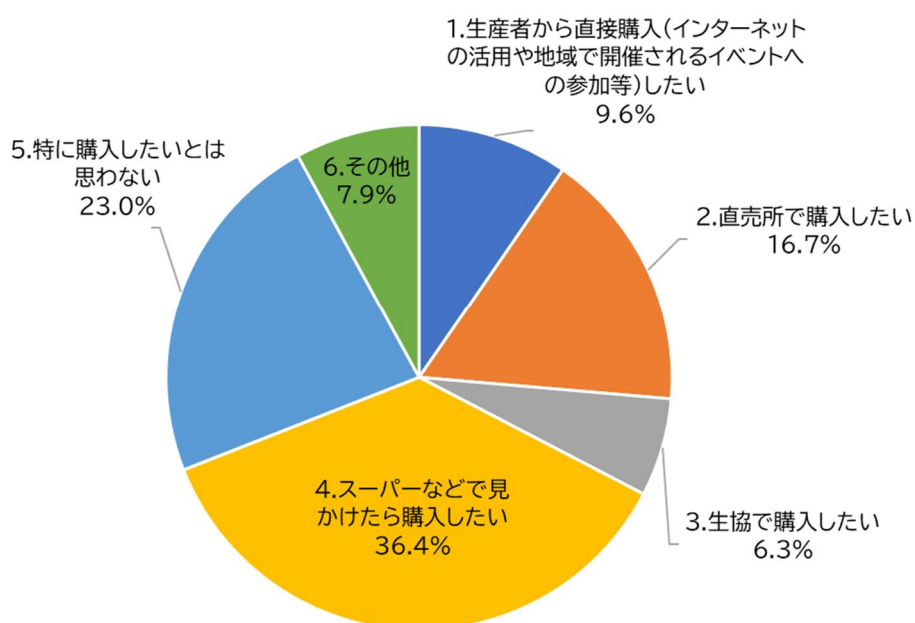
(「よく分からない」を選択した場合を除き、回答チェックは3つまで n=239)

項目	人数(人)	割合(%)
琵琶湖の生態系や自然環境に配慮して作られているお米だと思う	130	54.4%
魚にやさしいお米の栽培方法で、人にとっても安心・安全だと思う	122	51.0%
滋賀ならではの特産品だと思う	85	35.6%
生産者の生きものやお米づくりへの想いに共感できる	61	25.5%
よく分からない	39	16.3%
その他	5	2.1%



問 9 「魚のゆりかご水田米」の購入についてどう思いますか。(回答チェックは1つだけ n=239)

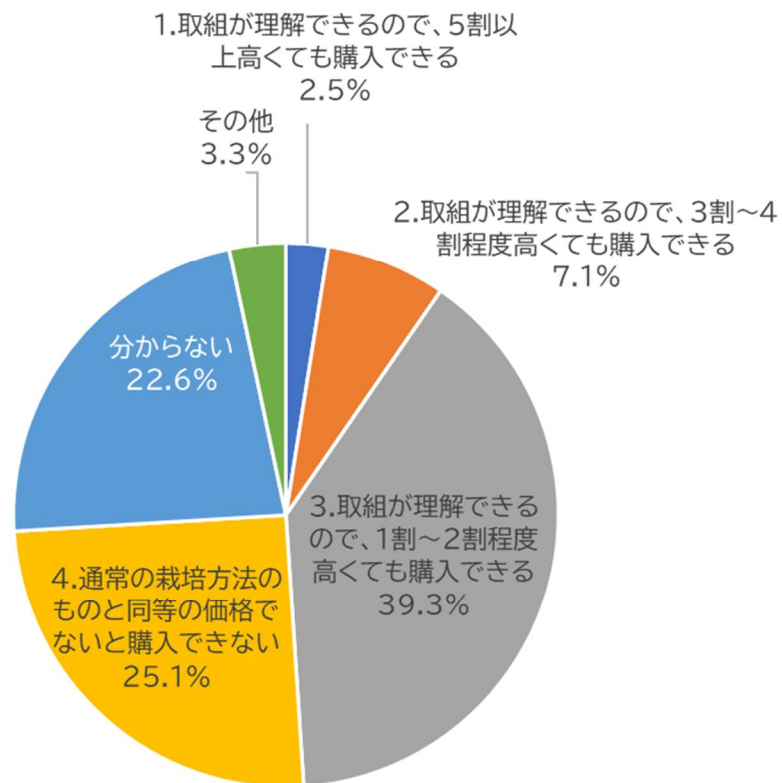
項目	人数(人)	割合(%)
1.生産者から直接購入(インターネットの活用や地域で開催されるイベントへの参加等)したい	23	9.6%
2.直売所で購入したい	40	16.7%
3.生協で購入したい	15	6.3%
4.スーパーなどで見かけたら購入したい	87	36.4%
5.特に購入したいとは思わない	55	23.0%
6.その他	19	7.9%
合計	239	100%



問10 「魚のゆりかご水田米」の価格についてどう思いますか。

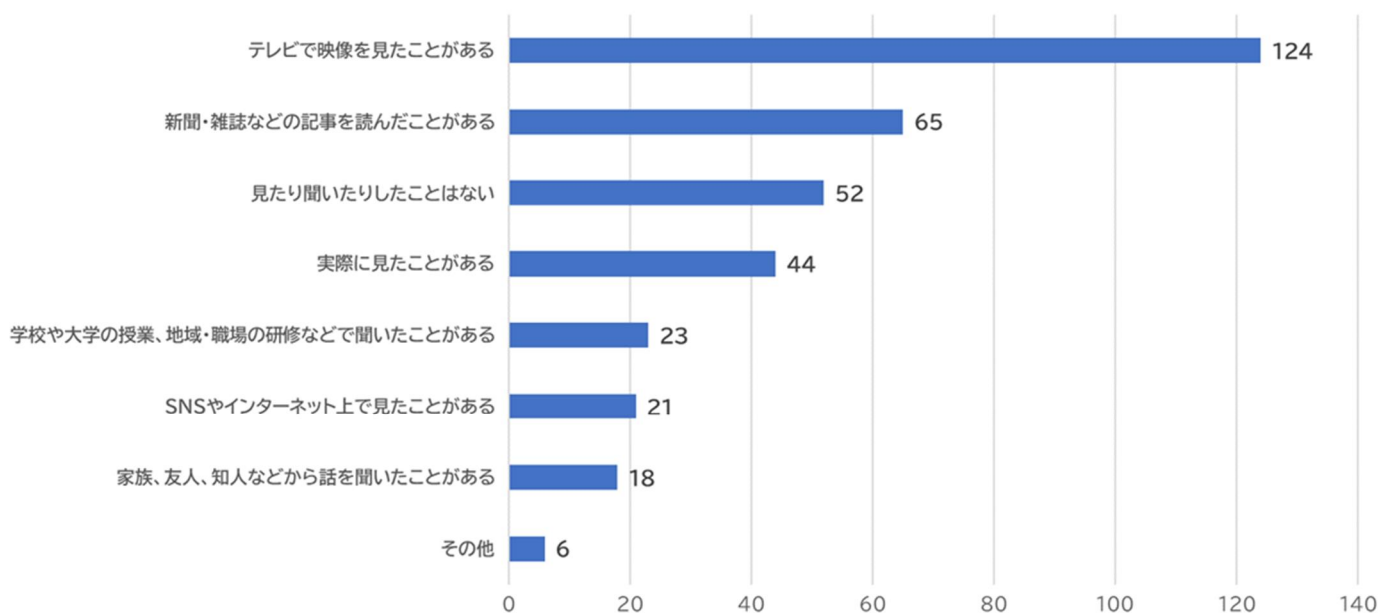
魚のゆりかご水田米は、SDGs の目標 15(陸の豊かさを守ろう)の取組にあてはまります。環境との調和を図り、農家がそのために手間をかけて生産されています。(n=239)

項目	人数(人)	割合(%)
1. 取組が理解できるので、5割以上高くても購入できる	6	2.5%
2. 取組が理解できるので、3割～4割程度高くても購入できる	17	7.1%
3. 取組が理解できるので、1割～2割程度高くても購入できる	94	39.3%
4. 通常の栽培方法のものと同等の価格でないと購入できない	60	25.1%
5. 分からない	54	22.6%
6. その他	8	3.3%
合計	239	100%



問 11 琵琶湖漁業を見聞きしたことがありますか。(「見たり聞いたりしたことはない」を選択した場合を除き、回答チェックはいくつでも n=239)

項目	人数(人)	割合(%)
テレビで映像を見たことがある	124	51.9%
新聞・雑誌などの記事を読んだことがある	65	27.2%
見たり聞いたりしたことはない	52	21.8%
実際に見たことがある	44	18.4%
学校や大学の授業、地域・職場の研修などで聞いたことがある	23	9.6%
SNS やインターネット上で見たことがある	21	8.8%
家族、友人、知人などから話を聞いたことがある	18	7.5%
その他	6	2.5%

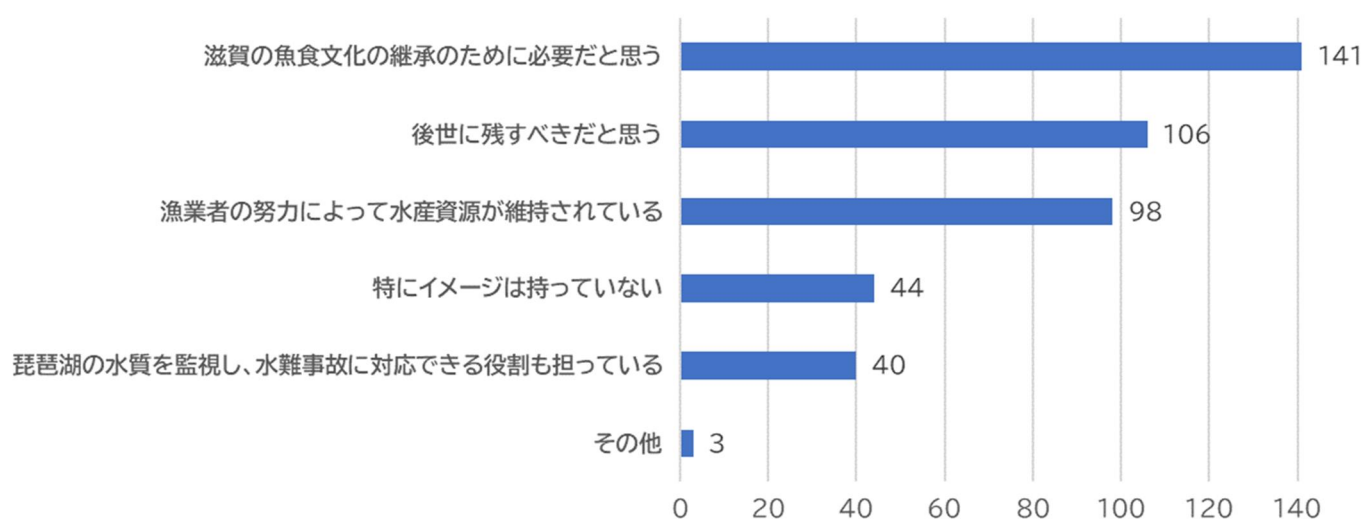


問 12 琵琶湖漁業のイメージはどのようなものですか。

琵琶湖漁業は、豊かな生態系の中で縄文時代から受け継がれてきています。

(「特にイメージは持っていない」を選択した場合を除き、回答チェックは3つまで n=239)

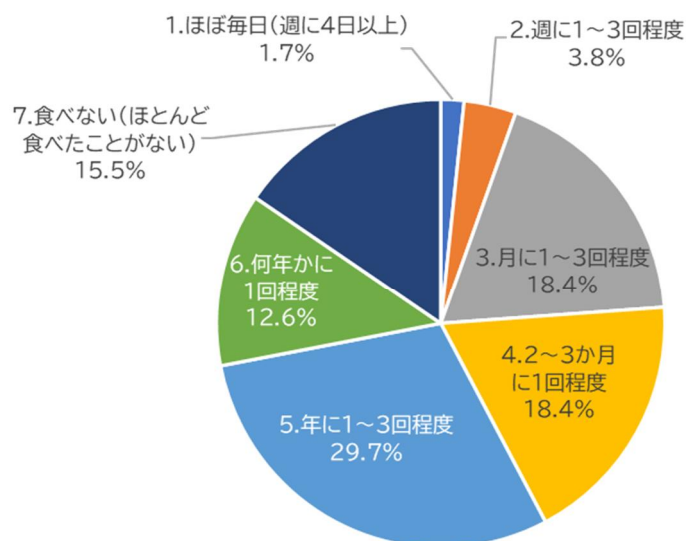
項目	人数(人)	割合(%)
滋賀の魚食文化の継承のために必要だと思う	141	59.0%
後世に残すべきだと思う	106	44.2%
漁業者の努力によって水産資源が維持されている	98	41.0%
特にイメージは持っていない	44	18.4%
琵琶湖の水質を監視し、水難事故に対応できる役割も担っている	40	16.7%
その他	3	1.3%



問 13 どれくらいの頻度で琵琶湖の水産物を食べますか。

「琵琶湖の水産物」は魚や貝、エビのことを指します。(n=239)

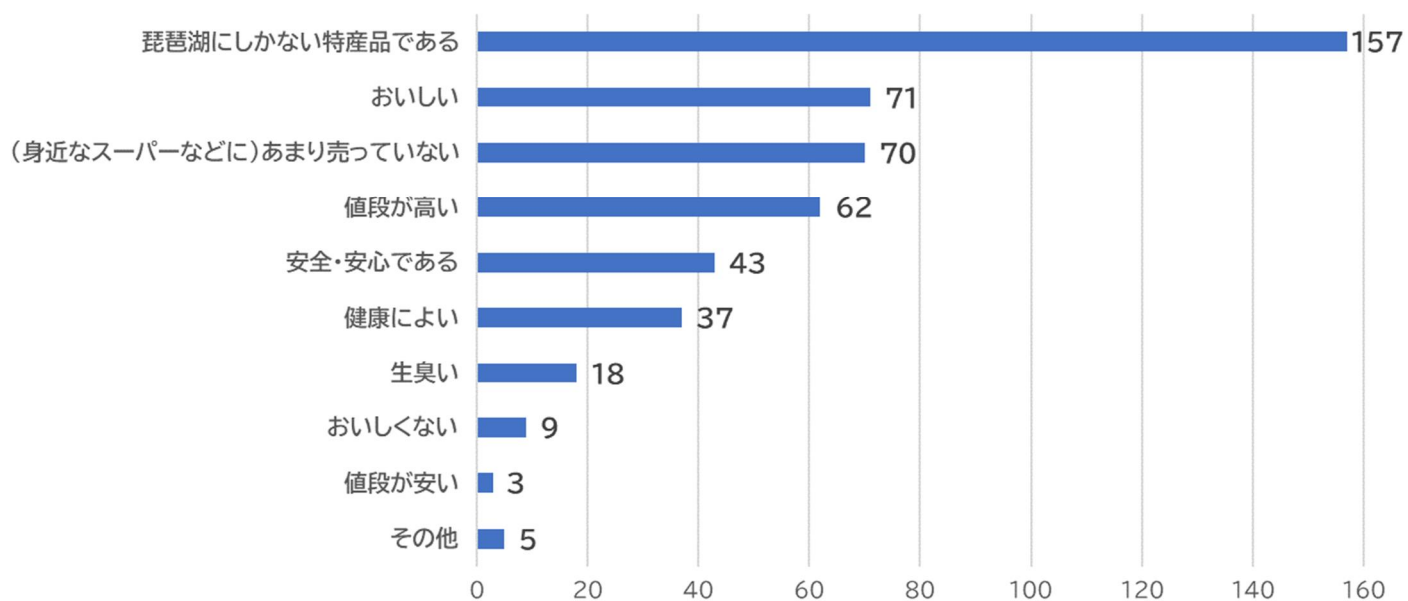
項目	人数(人)	割合(%)
1.ほぼ毎日(週に4日以上)	4	1.7%
2.週に1~3回程度	9	3.8%
3.月に1~3回程度	44	18.4%
4.2~3か月に1回程度	44	18.4%
5.年に1~3回程度	71	29.7%
6.何年かに1回程度	30	12.6%
7.食べない(ほとんど食べたことがない)	37	15.5%
合計	239	100.0%



問 14 「琵琶湖の水産物」のイメージはどのようなものですか。

「琵琶湖の水産物」は魚や貝、エビのことを指します。(回答チェックは3つまで n=239)

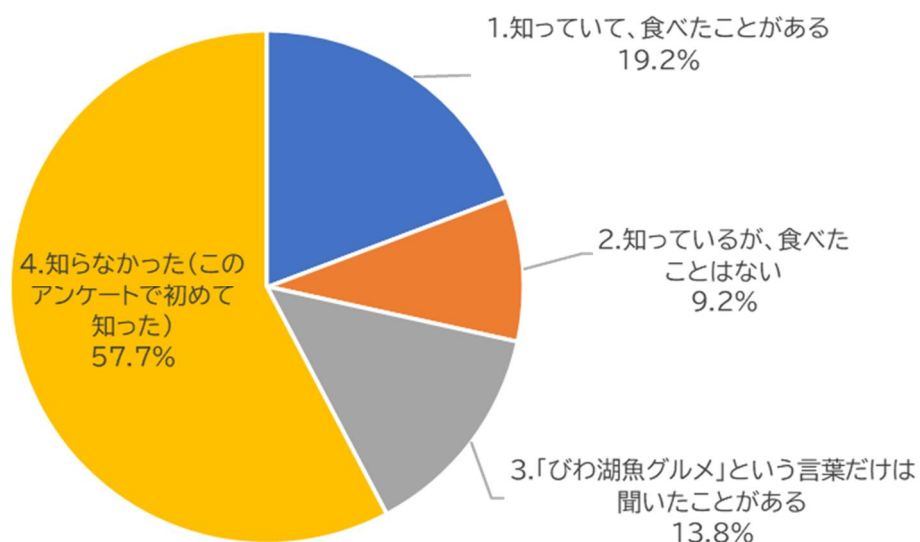
項目	人数(人)	割合(%)
琵琶湖にしかない特産品である	157	65.7%
おいしい	71	29.7%
(身近なスーパーなどに)あまり売っていない	70	29.3%
値段が高い	62	25.9%
安全・安心である	43	18.0%
健康によい	37	15.5%
生臭い	18	7.5%
おいしくない	9	3.8%
値段が安い	3	1.3%
その他	5	2.1%



問 15 「びわ湖魚グルメ」を知っていますか。

「びわ湖魚グルメ」とは、世界農業遺産認定をきっかけに始まった取組であり、湖魚と滋賀県産農産物を掛け合わせたご当地グルメです。(n=239)

項目	人数(人)	割合(%)
1.知っていて、食べたことがある	46	19.2%
2.知っているが、食べたことはない	22	9.2%
3.「びわ湖魚グルメ」という言葉だけは聞いたことがある	33	13.8%
4.知らなかった(このアンケートで初めて知った)	138	57.7%
合計	239	100%

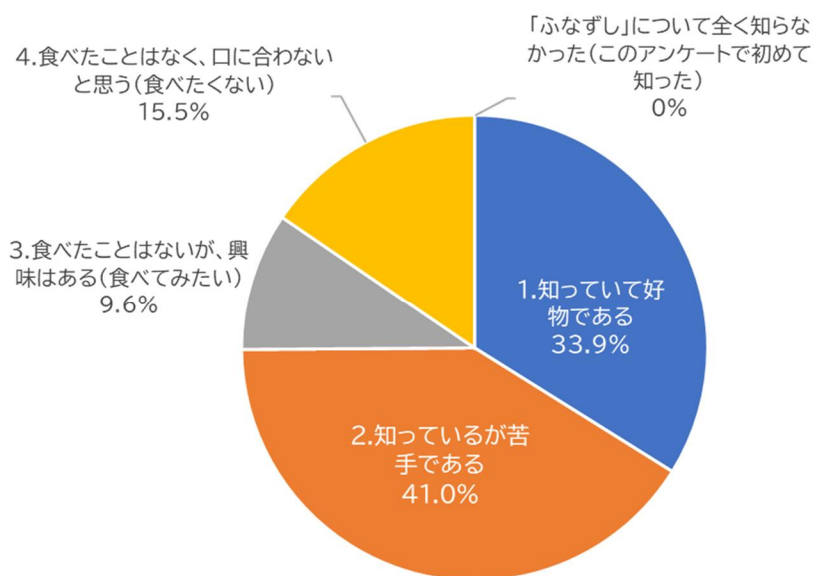


問 16 滋賀県の伝統食「ふなずし」を知っていますか。

「ふなずし」は、千年以上の歴史を持ち、保存食として、また贈答品や神社への供え物として用いられています。

(n=239)

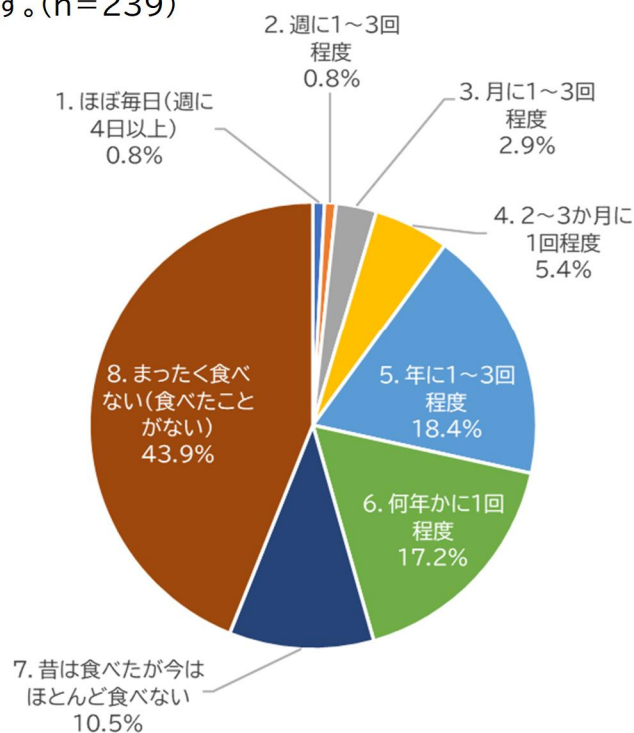
項目	人数(人)	割合(%)
1.知っていて好物である	81	33.9%
2.知っているが苦手である	98	41.0%
3.食べたことはないが、興味はある(食べてみたい)	23	9.6%
4.食べたことはないが、口に合わないと思う(食べたくない)	37	15.5%
5.「ふなずし」について全く知らなかった(このアンケートで初めて知った)	0	0.0%
合計	239	100%



問 17 どのくらいの頻度で「なれずし」を食べますか。

「なれずし」とは、魚を塩と米飯で乳酸発酵させた寿司のことです。(n=239)

項目	人数(人)	割合(%)
1.ほぼ毎日(週に4日以上)	2	0.8%
2.週に1~3回程度	2	0.8%
3.月に1~3回程度	7	2.9%
4.2~3か月に1回程度	13	5.4%
5.年に1~3回程度	44	18.4%
6.何年かに1回程度	41	17.2%
7.昔は食べたが今はほとんど食べない	25	10.5%
8.まったく食べない(食べたことがない)	105	43.9%
合計	239	100%

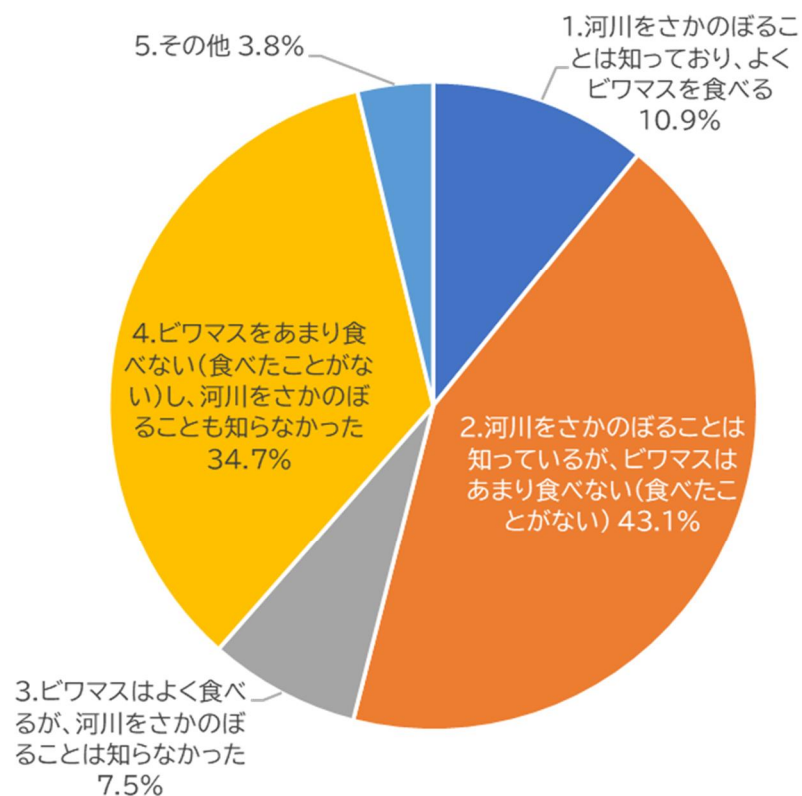


問 18 ビワマスの遡上について知っていますか。

琵琶湖で漁獲されるビワマスは、産卵のために河川を数十kmもさかのぼります(遡上)。近年、このビワマスがさかのぼる河川環境を整える活動が、各地で行われています。

(n=239)

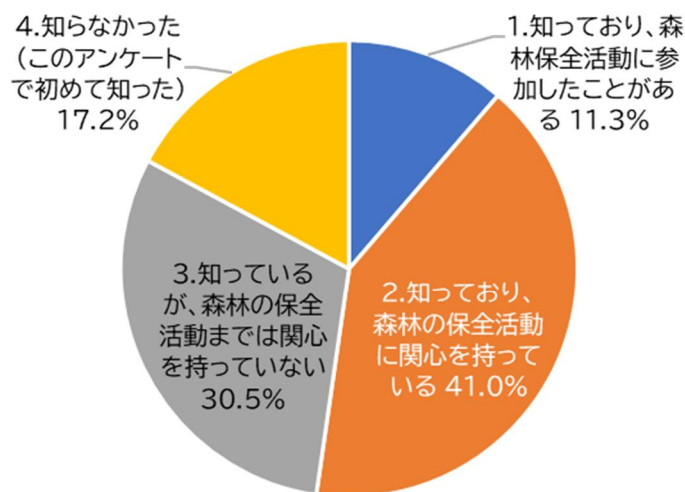
項目	人数(人)	割合(%)
1.河川をさかのぼることは知っており、よくビワマスを食べる	26	10.9%
2.河川をさかのぼることは知っているが、ビワマスはあまり食べない(食べたことがない)	103	43.1%
3.ビワマスはよく食べるが、河川をさかのぼることは知らなかった	18	7.5%
4.ビワマスをあまり食べない(食べたことがない)し、河川をさかのぼることも知らなかった	83	34.7%
5.その他	9	3.8%
合計	239	100%



問 19 森林が持つ機能や森林保全活動について知っていますか。

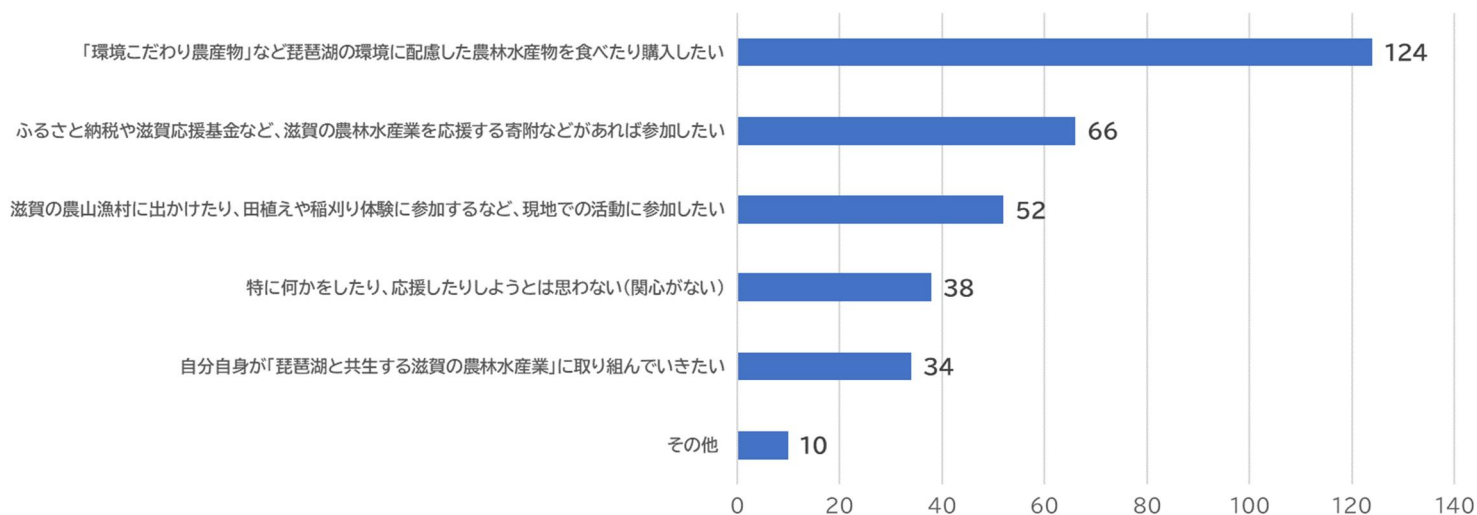
森林には、雨水を吸収して一時的に蓄え、徐々に河川に送り出すことによって洪水を緩和する水源涵養の機能があります。問 18 のバイオマスなどの生態系保全にもつながっており、こうした機能を発揮するうえで、植林や間伐などの森林を保全する営みが重要な役割を果たしています。(n=239)

項目	人数(人)	割合(%)
1.知っており、森林保全活動に参加したことがある	27	11.3%
2.知っており、森林の保全活動に関心を持っている	98	41.0%
3.知っているが、森林の保全活動までは関心を持っていない	73	30.5%
4.知らなかった(このアンケートで初めて知った)	41	17.2%
合計	239	100%



問 20 どのように「琵琶湖システム」に関わりたいと思いますか。（「特に何かをしたり、応援したりしようとは思わない(関心がない)」を選択した場合を除き、回答チェックはいくつでも n=239）

項目	人数(人)	割合(%)
「環境こだわり農産物」など琵琶湖の環境に配慮した農林水産物を食べたり購入したい	124	51.9%
ふるさと納税や滋賀応援基金など、滋賀の農林水産業を応援する寄附などがあれば参加したい	66	27.6%
滋賀の農山漁村に出かけたり、田植えや稲刈り体験に参加するなど、現地での活動に参加したい	52	21.8%
特に何かをしたり、応援したりしようとは思わない(関心がない)	38	15.9%
自分自身が「琵琶湖と共生する滋賀の農林水産業」に取り組んでいきたい	34	14.2%
その他	10	4.2%



問 21 その他、「琵琶湖システム」についてご意見や応援のメッセージがありましたらお聞かせください。(任意)(一部抜粋)

- よい文化と思いますが日常には結びつかないのでイベントなどで実際に触れあったり体験したり、周知したらよいと思います。
- びわ湖魚グルメのことを初めて知りました。機会があれば食べてみたいと思います。
- 琵琶湖の水産資源や環境を守ることは大事なことだと思うが、将来的に人口も減っていく中で、何もかもを残す取組は難しいかもしれないと思う。広く県民や県外の人々に、私たちが何を大事にして、将来に残せば良いのか、考えるきっかけづくりにも取り組んでいただければと思いました。
- この素晴らしい財産、琵琶湖を守っていく取組は本当に大切な取組だと思います。県外からの方が増えたことも一因か、一時期に比べて、その意識が下がってきているのではないかと思います。広く県民の皆さんに知らせて皆で共感し、取り組んでいけたらと思います。私は年齢的になかなか体が動かなくなってきましたが、そんな私達でもできることがあれば協力していきたいと思います。
- 琵琶湖の大切さを取り上げる番組やニュースを多く目にするようになったと感じているので、環境問題への関心が高まっている今、身近に気軽に参加できる場が出来ればよいと思います。気軽にお手伝いできるような機会があれば参加したいです。
- 年齢がいくと何かに参加するという体力的な事は参加できませんが、多少であれば寄付やふるさと納税利用とかの買い物参加なら出来るとおもうのでそちらの参加はしたいです。
- 湖魚料理を扱うお店が増えると良いなと思います。湖魚料理を扱うお店の一覧やパンフレット、SNSでの発信などがあればわかりやすく、行ってみたいという気持ちになります
- 琵琶湖システムのお話は、私たちの毎日の暮らしが琵琶湖につながっているんだなと優しく気づかせてくれます。小さなことでも続ければ湖の力になれると思うと、少し前向きな気持ちになります。これからも分かりやすい情報を楽しみにしていますし、みんなで琵琶湖を大切にしていけたらいいなと思っています。
- 初めて聞いた言葉です。琵琶湖に関して沢山の取組があることを、ほぼ知らないのは何故か不思議に思います。難しいコトバでなく、わかりやすいコトバや写真で発信していただきたいです。会社への出前出張など大人も知る機会を与えて欲しい。
- 鮎ずしなどは、フレンチなどと融合させてみたらブランド化できて良いかもしれません。
- 琵琶湖の環境を守っていくことが漁業のみならず環境を守り住みやすい地域にするための基本だと思います。琵琶湖システムの取組は素晴らしいと思いますので活動内容の情報発信をお願いします。
- 琵琶湖は滋賀県民だけのものではなく、日本を代表する水源だと思う。琵琶湖自体を生きていると感じます。本来あるべき状態に近づけ、本来あるべき自然が戻ると嬉しいです。地球温暖化など環境が変化し、難しいことだらけだろうけど、一般人が取り組める事を教えて頂けると嬉しいです。
- 琵琶湖の漁師さんが、頻繁に軽トラで行商に来られるので、ほぼ毎週モロコ、フナ、ウロリコ、小鮎、氷魚など季節の湖魚を購入し、自分で料理して楽しんでいる。淡水魚を美味しく食べるには、海の魚をはまた違った料理法やコツがあるので、料理の仕方を普及させることも重要だと思う。
- 滋賀の農山漁村に実際に行って体験などをしたいのですが、あまり機会がないように思います。もっと多くの機会を作っていただいて、たくさんの方が参加できるようになればいいと思います。私自身も機会があれば積極的に参加してみたいと思っています。
- 企業とコラボなどするといいと思います。
- 琵琶湖システムという活動をこのアンケートを通じて初めて知り、HP を初めて見た。活動や食など、こんなにさまざまな取組を行っていたと初めて知って驚いた。ロゴ等も各種用意されていたが、初めて見たものが多く、県内在住の人たちの認知度はどれぐらいなのだろうか、そしてイベントや食について、スーパーや公共施設などを使ってアピールしていく必要があるのではないかと感じた。