

## 琵琶湖の水産物の漁獲量と利用の現状について

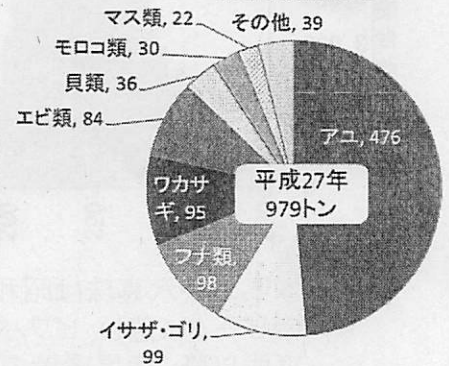
### 1. 琵琶湖の主な水産物

アユ(コアユ)  
ハス  
ワカサギ  
ウナギ  
スジエビ  
テナガエビ

#### 【固有種】

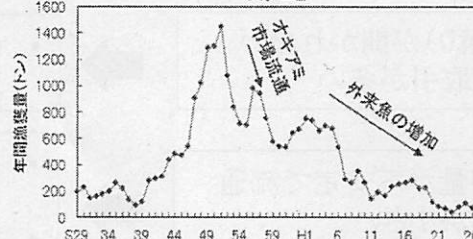
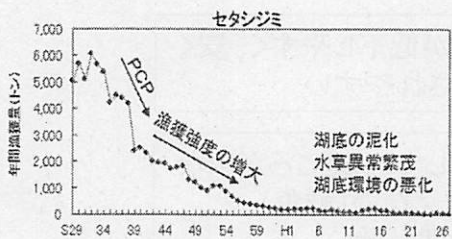
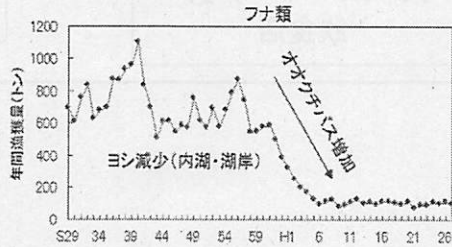
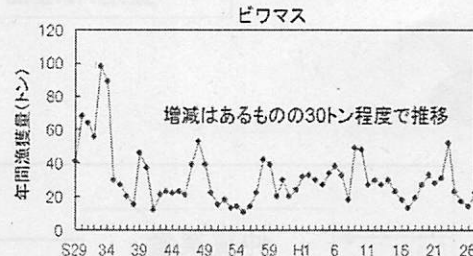
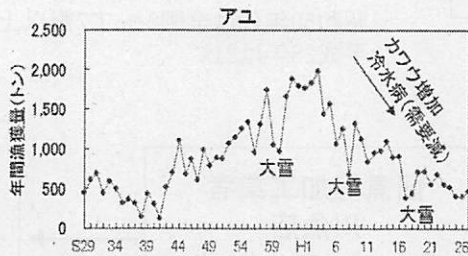
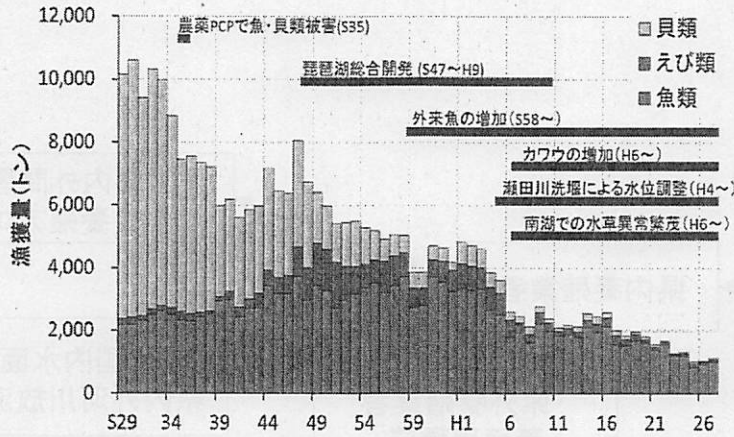
ニゴロブナ ホンモロコ  
ビワマス スゴモロコ  
イサザ  
ビワヨシノボリ(ゴリ、ウロリ)  
セタシジミ  
タテボシガイ  
イケチョウガイ(淡水真珠)

#### 魚種別漁獲量



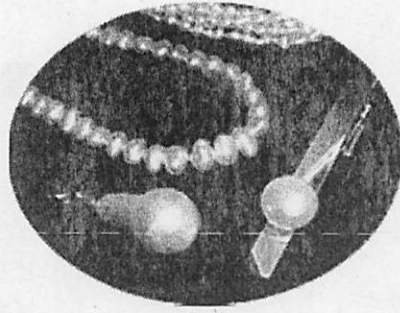
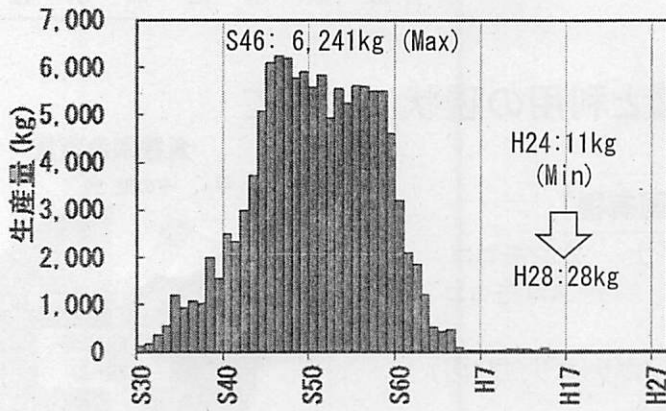
アユが全体の約5割を占める

### 2. 漁獲量の推移



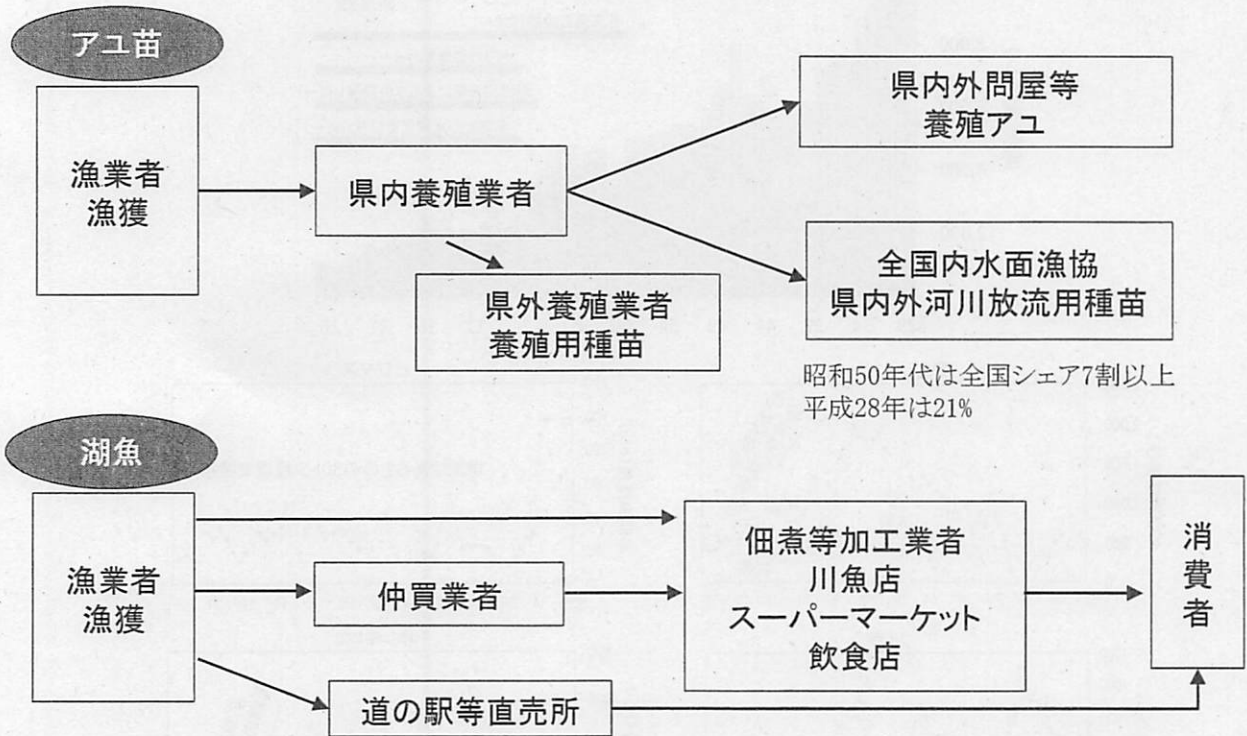
- 琵琶湖漁業の漁獲量は昭和30年頃の1万トンから平成27年には979トンに大きく減少
- 魚介類の種類ごとに主な減少要因が異なる。

## ■本県淡水真珠生産量の推移

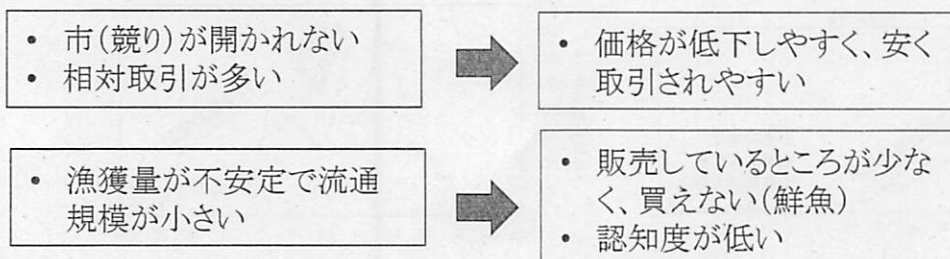


- ・本県の淡水真珠は昭和40年代、50年代に生産量、生産額(最高昭和55年 41億円)がピークに達し、ビワパールとして輸出もされていた。
- ・平成以降、漁場環境の悪化などにより成長不良等で急激に衰退。
- ・近年、生産量に回復の兆しがみられる。

## 3. 流通の現状



## 4. 流通の課題

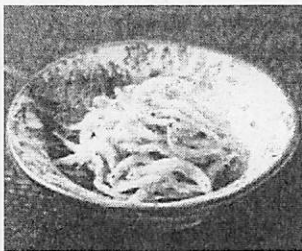


## 5. 消費の現状

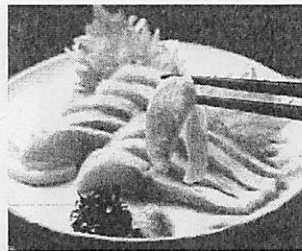
### ■消費形態

アユ(佃煮、てんぷら、氷魚釜揚げ)  
 ニゴロブナ(ふなずし)  
 ホンモロコ(佃煮、素焼き、酢漬け)  
 スゴモロコ(佃煮)  
 ビワマス(刺身、塩焼き、煮つけ)  
 イサザ(佃煮、フライ、じゅんじゅん)

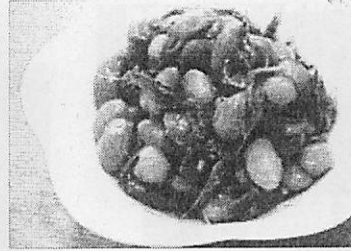
ワカサギ(佃煮、てんぷら)  
 ヨシノボリ(ごり、うろり佃煮)  
 ハス(塩焼き、魚田)  
 ウナギ(蒲焼き)  
 スジエビ(えび豆佃煮、かき揚げ)  
 セタシジミ(味噌汁)  
 タテボシガイ(佃煮)



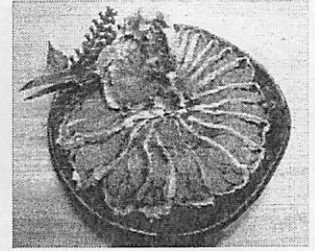
氷魚の釜揚げ



びわます刺身



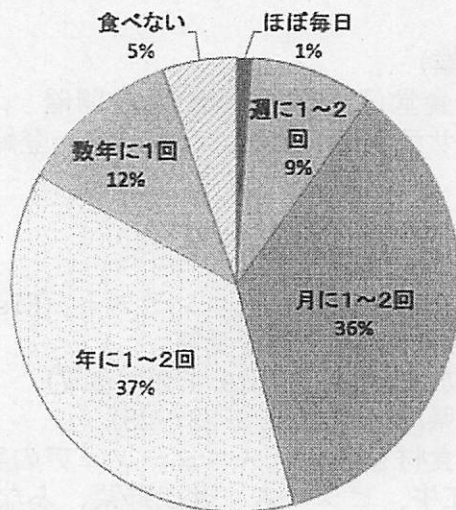
えび豆



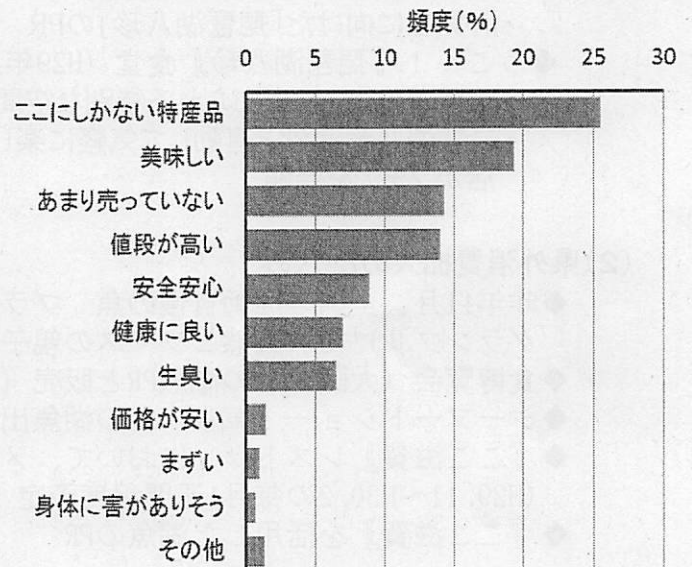
ふなずし

琵琶湖産魚介類に対する消費者アンケート調査<平成28年 県政モニター対象 回答者359人>

琵琶湖の魚や貝を食べる機会は？



琵琶湖の魚や貝のイメージは？(複数回答)



- ・ 県民でも湖魚を食べる機会は少ない。
- ・ ここにしかない特産品で、美味しいイメージが多いが、一方、あまり売っていない、価格が高いという声もある。

消費者が気軽に楽しめる食材ではなくなってきている。

## 6. 湖魚流通と消費の課題解決のために必要な事項

- ・ 琵琶湖の水産資源の回復
- ・ 消費拡大対策
- ・ 高度な冷凍技術による通年流通体制の整備 (県漁連、沖島では導入)
- ・ 湖魚取扱い店の増加と情報発信

## 7. 消費拡大対策

### (1) 県内消費拡大のとりのくみ

#### ① びわ湖の食文化継承

- ◆ 学校給食への旬の湖魚食材の提供  
・平成28年度：合計121,869食分 小学校 218校中200校(92%)
- ◆ 公民館・学校等での調理実習等の出前講座開催  
・平成28年度：述べ68か所、参加者約3,400人
- ◆ 漁業者自らの「ふなずし講習会」の開催  
・平成29年度：県漁連、5漁業協同組合で計24回開催
- ◆ 生産者による湖魚の販売 ・毎月第3土曜、日曜日に湖魚直売会を開催



湖魚販売



出前講座

#### ② 琵琶湖八珍の活用

- ◆ 「琵琶湖八珍」ブランド化事業（平成27年度～）  
・湖魚販売店、飲食店、加工業者等の琵琶湖八珍マイスターの登録促進（平成29年9月末現在101店舗）  
・消費者に向けた「琵琶湖八珍」のPR
- ◆ うごく！『琵琶湖八珍』食堂（H29年度事業）  
・琵琶湖の恵みを感じられる特別な空間での食堂（琵琶湖八珍食堂）を開催  
・琵琶湖八珍食堂と連動して気軽に楽しめるサテライト食堂としてマイスター登録店がフェアを展開

### (2) 県外消費拡大のとりのくみ

- ◆ 昨年11月、全国の漁師自慢の魚 プライドフィッシュ料理コンテスト（Fish-1グランプリ）で「天然ビワマスの親子丼」がグランプリを受賞
- ◆ 食博覧会（大阪）での湖魚PRと販売（水産加工組合）（H29.4.28～5.7）
- ◆ シーフードショー（東京）での湖魚出品（県漁連）（H29.8.23～25）
- ◆ 『ここ滋賀』レストランにおいて、メイン食材を変えたメニューフェアの実施（H29.11～H30.2の毎月1週間程度予定：近江牛、ビワマス、近江野菜、ふなずし）
- ◆ 『ここ滋賀』を活用した湖魚のPR

#### 【琵琶湖八珍】

平成25年開催の滋賀県立安土城考古博物館の企画展示「華麗なる漁と美味なる食」に関連して、びわ湖の恵みを特徴的に表している魚介類8種類が選定されたもの。

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（ウロリ、ヨシノボリ）、イサザ  
⇒

“ビワコハホンニスゴイ（琵琶湖はほんに凄い）”

