

琵琶湖の恵み 湖魚料理

世界有数の古代湖である琵琶湖では、ふなずしなど特徴的な食文化が育まれてきました。

琵琶湖には16種類の固有種を含め、80種類あまりの魚介類が生息しています。これら湖魚を捕る漁法や食べる文化も独自に発展してきました。

今回は、滋賀県の無形民俗文化財に指定される、湖魚のなれずし、湖魚の佃煮について紹介します。



びわこくん

なれずし



ふなずし

塩漬けにした魚を、米飯と一緒に桶に漬け込み自然発酵させたもので、その独特な酸味や風味が特徴です。

湖魚のなれずしと言えばフナ、特に琵琶湖固有種のニゴロブナが有名ですが、その他のフナ類やハス、モロコ、ウグイ、コアユ、ビワマスなどからも作られます。

佃煮



えび豆



コアユの山椒煮



ゴリの佃煮



いさざ豆

コアユやモロコ類などの小魚やスジエビなどを使い、醤油と砂糖のほか、山椒、ショウガ、梅干しなどで味付けされます。



湖魚の加工品は、湖魚を専門に扱うお店の他に道の駅などでも買うことができます。今まで湖魚になじみがなかった方も一度味わってみてはいかがでしょうか。

～滋賀の食にまつわる選定あれこれ～

滋賀の食文化財

滋賀県が実施した伝統食文化調査に基づき、平成10年に無形民俗文化財として選定されました。

- ・湖魚のなれずし
- ・湖魚の佃煮
- ・あめのいお御飯
- ・日野菜漬
- ・でっちゃんかん

琵琶湖八珍

平成25年に滋賀県立安土城考古博物館において実施された調査で、2万件を超える投票の中から、琵琶湖の「湖性」をよく表す食材として選定されました。

- ・ビワマス
- ・コアユ
- ・ニゴロブナ
- ・ホンモロコ
- ・ハス
- ・イサザ
- ・ゴリ
- ・スジエビ



大雨・洪水シーズンへの備え

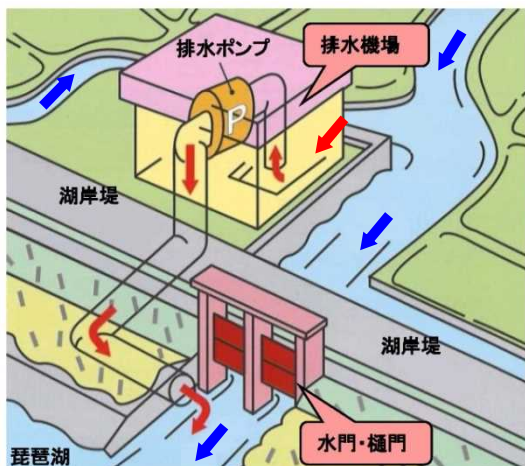
びわ湖創館
かんちょう

琵琶湖に流れ込む河川は大小460本ほどありますが、琵琶湖から流れ出る河川は瀬田川1本だけです。かつては大雨が降ると琵琶湖の水位が上昇し、琵琶湖周辺の土地の低いところが長時間にわたって水に浸かっていました。

現在では、琵琶湖沿岸の土地の低いところに造った湖岸堤(50.4km)、琵琶湖に流れ込む河川・水路に設置した水門・樋門(137か所)、内陸側の水を排水するために設置したポンプ場(14か所)などにより、琵琶湖沿岸での洪水による浸水被害の軽減を図っています。大雨が降って琵琶湖の水が内陸側へ逆流を始めるような場合には、「内水排除(ないすいはいじょ)」という操作を行います。

内水排除操作とは？

平常時には河川・水路の水は内陸側から琵琶湖へと流れますが、大雨によって琵琶湖の水位が上昇し河川・水路の水位に近づくと河川・水路の水の流れの勢いが弱まります。河川・水路の流れが琵琶湖から内陸側へ入り始めたことが確認できたら排水ポンプを動かし、水門・樋門を全閉して内陸側の水を強制的に排水します。こうすることで、内陸側の水位が下がり、低い土地の浸水時間が短縮され浸水被害を軽減することができます。この一連の操作を内水排除操作といいます。



排水ポンプのはたらき

← 平常時の水の流れ → 内水排除時の水の流れ



大同川排水機場



排水ポンプ

琵琶湖の湖岸治水 (湖岸堤・内水排除施設位置図)



排水機場のある場所



排水ポンプを動かしても

一時的に水に浸かることがあります

水田の浸水被害を軽減するため、浸水時間の短縮を目的としたポンプを設置しています。したがって、強い雨が降ることで、ポンプの能力以上に川の流量がある時は、内陸側において浸水することがありますので、ご理解ください。



水田が一時的に浸水



内水排除操作については
この冊子にて解説しています



水資源琵琶湖
ツイッター

関連情報紹介

「地先の安全度マップ」
滋賀県のホームページ



- 近年、日本各地で豪雨被害が頻発しています。
- 堤防や排水機場は、全ての洪水を防ぎきるものではありません。