

琵琶湖の漁業

人間が生きていくためには、「食べ物」をどうやって手にいれるかは、とても重要な問題です。

弥生時代やよいじだいになると人々は琵琶湖のまわりに**水田**を作り始めます。フナやコイ、ナマズなどの魚たちは

梅雨つゆの頃になると**ヨシ原**を通り、水路を泳いで水田にまで産卵さんらんにやってくるようになりました。

この魚たちを待ち受けてうまく捕獲ほかくすることはできないか。その工夫から生まれたのが、琵琶湖を代表する漁法「エリ漁」のはじまりといわれています。



古墳時代(3~7世紀)のエリの跡(あと)。
産卵にきた魚をつかまえるために、ヨシ原の近くに作られていたといわれています



現代のエリは、規模も大きくなり、沖に向かって伸びています

(写真:滋賀県琵琶湖システムH.P.より)

琵琶湖の漁業

エリ漁の「エリ」は、漢字で書くと「魷」。

魚へんに「入る」の名前の通り、魚が障害物にあたると

それに平行して泳ぐ習性を利用し、湖岸から沖に向かって

竹の柵を打ち込んで「迷路」を作っておびきよせ、行き止まりの

「つぼ」に入って出られなくなったところをすくいあげます。

エリ漁は8月中旬から11月中旬をのぞいて、ほぼ1年中行われて

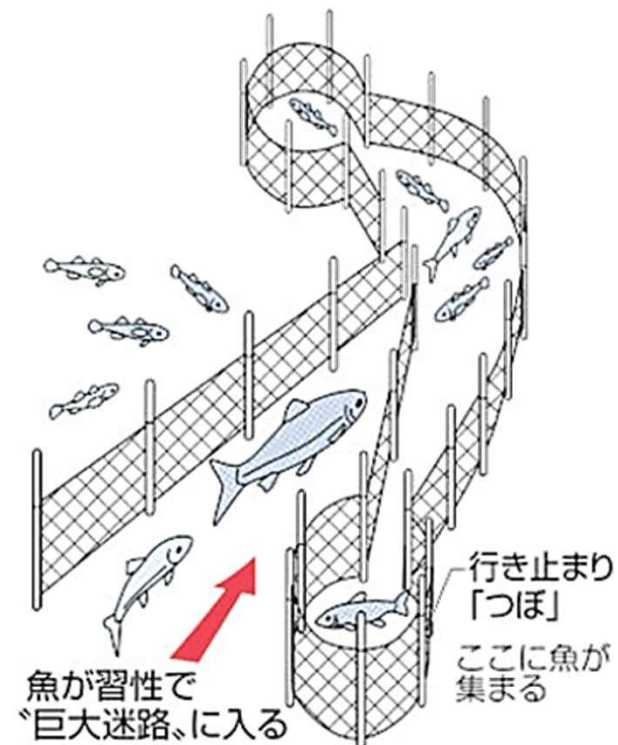
おり、固有種しょうがいぶつのニゴロブナやホンモロコをはじめ、さまざまな

魚をとることができます。必要な魚を必要な分だけとって逃がす

ことができるため、環境にも優しいといわれています。

右上:明治時代にかかれたエリ漁の様子。滋賀県H.P.

右下:「エリ」のしくみ。静岡新聞H.P.



琵琶湖の漁業

琵琶湖には「エリ漁」以外にも、伝統漁法を含むさまざまな漁がおこなわれています。どの漁法でも「魚をとりすぎない」「魚の繁殖をじゃましない」ための約束があり、とってよい魚の大きさや時期を定めたり、使ってはいけない道具や機械を決めたりと、いつまでも琵琶湖の魚をとることができるように工夫がされています。とった魚は「ふなずし」や「えび豆」などの郷土料理として親しまれ、地域色豊かな食文化としてひきつがられています。

琵琶湖で行われているさまざまな漁法



オイサデ漁

湖岸におれるアユをカラスの羽をつけた追い棒で追い込み、サデ網ですくう。

対象：アユ



刺網(さしあみ)漁

水中にカーテンのように網をはり、かかった魚をとる

対象：アユ、フナ、ビワマス、ホンモロコなど



沖すくい網漁

6月頃、湖面ちかくでおれを作るアユめがけて船をはしらせ、船の先についた網ですくい取る。

対象：アユ



沖曳き(ちゅうびき)網漁

琵琶湖の沖でおこなう底びき網。5月～7月をのぞき、ほぼ1年中行われる。対象はゴリ、モロコ、イサザ、エビなど

※写真は滋賀県漁連H.P.より

琵琶湖の漁業

琵琶湖でとれる主な魚など

※写真は滋賀県水産課H.P.より



アユ(コアユ)

琵琶湖全体の漁獲量の約半分を占める。



ニゴロブナ

琵琶湖固有種。
ふなずしの材料になる。



ホンモロコ

琵琶湖固有種。
コイ科でもっとも美味しい魚といわれる。



ビワマス

琵琶湖固有種。別名「アメノイオ」。
炊き込みご飯や刺身、塩焼きなどで食べるととてもおいしい。



セタジミ

琵琶湖固有種。
かつては琵琶湖全体の漁獲量の半分以上を占めていた。



イサザ

琵琶湖固有種。
水深の深い北湖に生息する。

琵琶湖の漁業

今、琵琶湖でとれる魚は昔よりとても少なくなってしまいました。湖岸の開発や水質の変化、外来種の

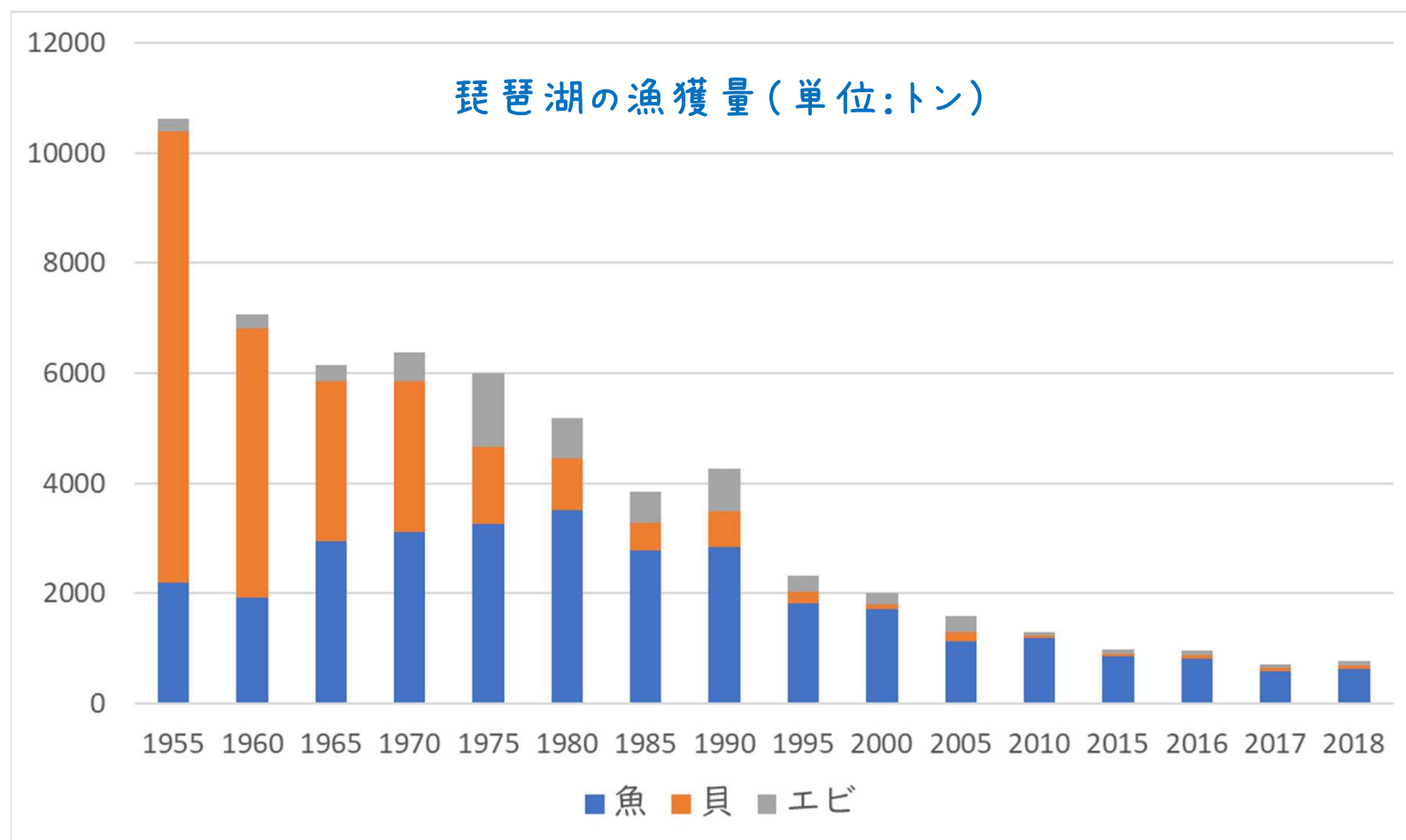
えいきょう影響などさまざまな原因があるといわれています。一方、私たちの生活も変化し、琵琶湖の魚がなく

ても食べ物に困ることはなくなり、湖への関心がうすれていきました。人と湖の距離は遠くなり、

漁業を営む漁師の

数も年々少なくな

ってきています。



琵琶湖の漁業

琵琶湖は400万年の歴史を有する世界でも有数の**古代湖**であり、ニゴロブナやビワマス、セタシジミなどの**固有種**を含むたくさんのいのちを育んできました。そのめぐみとともに発展してきた琵琶湖の漁業は、琵琶湖の環境の変化をいちばん近くで見つめ、影響を受けてきた産業のひとつです。

琵琶湖の漁業の状況は、人と琵琶湖の関係の「鏡」なのだといえるかもしれません。琵琶湖の漁業がこれからも続いていくためには、魚たちがいつまでも暮らしていけるように、琵琶湖の環境問題を解決し、再生していくこと。同時に、私たちが琵琶湖に関心を持ち、日常の中でそのめぐみを食べ続けていくことがとても大切なのです。

