

# 琵琶湖のめぐみ湖魚料理

琵琶湖は世界を代表する古代湖のひとつであり、50種を超える固有種をふくむさまざまな<sup>どうしょくぶつ</sup>動植物をはぐくんできました。中でも魚は16種類の固有種<sup>こゆうしゅ</sup>が知られています。「湖魚」は日常的に食べられ、独自の食文化が生み出されました。



うろりの佃煮



えび豆



ビワマスの刺身



ホンモロコの網焼き



コアユのてんぷら



うなぎのじゅんじゅん

# 琵琶湖のめぐみ湖魚料理

琵琶湖を代表する湖魚料理のひとつが「ふなずし」です。

滋賀県では、琵琶湖でとれた魚を塩漬けし、お米と合わせて漬け込んで発酵させる「なれずし」が様々な魚で作られてきました。固有種のニゴロブナを使って作られてきた「ふなずし」は特に味がよく、子持ちのメスブナのふなずしはきれいに盛り付けられ、ハレの日のごちそうにもなりました。また、周りのお米の部分は「飯（いい）」と呼ばれ、おなかの調子や体調が悪いときには薬の代わりとしても食べられてきました。

ふなずしは昔は各家庭で作られていましたが、産卵場所がなくなったり、外来魚による影響などでニゴロブナが減少し、とても高価で貴重な食べ物になってしまっています。

滋賀県では産卵場所となるヨシ原を再生したり、稚魚を放流するなど、もう一度ニゴロブナを増やすための取り組みが進められています。



# 琵琶湖のめぐみ湖魚料理

ふなずしができるまで



- ① 冬から春先にかけてとれたフナを、塩漬けにする
- ② 夏の土用(7月末～8月初旬)のころ、塩漬けのフナを青光りするまできれいにタワシでみがく。みがいたら水を切る。
- ③ みがいたフナのえらぶたからお腹にご飯をつめ、たるの中にご飯→フナ→ご飯→フナ→ご飯・・・の順にしきつめていく。  
一番上にご飯をかぶせ、重しをのせる
- ④ お正月頃から食べられるようになる。3月～4月頃がいちばんおいしくなるとされる。

# 琵琶湖のめぐみ湖魚料理

写真:琵琶湖八珍H.P.より

あづちじょうこうこがくはくぶつかん らいじょうしゃ  
平成25年に安土城考古学博物館が来場者に行ったアンケートの結果をもとに、琵琶湖でとれる

魚の中でも、特に人気のある8種類の魚が「琵琶湖八珍（びわこはっちゃん）」として選ばれました。



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



イサザ

**ビワコハホンニスゴイ=琵琶湖はほんに(本当に)すごい!**

ぜひみなさんも、琵琶湖の魚を食べてみてください。そして、そのめぐみを未来にひきつぐために  
できることをいっしょに考えていきましょう。