

志那町の魩の雑魚

農林中金総合研究所

主任研究員 古江 晋也

滋賀県ウェブサイトに掲載されている『琵琶湖ハンドブック三訂版』によると、琵琶湖には約 45 種類の在来魚が生息し、16 種類が琵琶湖・淀川水系の固有種(亜種を含む)だそうです。滋賀県の人々はこれらの湖魚を多様な漁具・漁法で漁獲し、刺身、煮付け、焼き物、じゅんじゅん(すき焼き)などで食べる食文化を育んできました。ここでは滋賀県草津市志那町で行われている、「魩」と呼ばれる漁法で漁獲されたさまざまな小魚(雑魚)を取りあげます。

さまざまな湖魚が漁獲できる魩漁

琵琶湖に面した志那町は水田の広がる地域であり、地域の人々は農業の合間に漁業を行ってきました。漁法は、水中に網を入れる小糸網漁(刺し網)や小型定置網である魩漁が中心であり、魩漁ではコイ、フナ、アユ、モロコなどさまざまな湖魚を漁獲します。魩漁を行う志那漁業協同組合(以下、志那漁協)の漁業者は、早朝 4 時頃に港を出港し、2 時間後の 6 時頃に帰港します。

魩漁を行っている副組合長の松浦敏夫氏によると、船が網を設置した場所に着くと、まず大きいフナやコイをタモで掬うそうです。その後、アユは網の上部、モロコは下部、エビは網につかまるといように、魚種によって潜んでいる場所が異なることから、これらが混ざり合わないよう注意しながらタモで掬います。

魚種ごとに選別が行われた湖魚は、計量された後、近隣の加工業者に引き取られます。加工業者は、佃煮、馴れずし、南蛮漬けなどに加工し、道の駅や JA レーク滋賀の直売所などで販売します。ただサイズが1~2cmほどの魚は、選別することが難しいため雑魚として引き取られます。



魩の雑魚の佃煮



左から副組合長の松浦敏夫氏、組合長の中嶋信夫氏、
組合員の北脇芳和氏



コアユ



水揚げされた魚を計量する様子

産卵場所の消失や外来魚の増加などを受け、減少する在来種

高度経済成長期以前の湖魚は、琵琶湖と水田を往来していました。具体的には 5 月になると、コイ、フナ、ナマズなどが水田内で産卵し、6 月半ばに成長した稚魚が、水田の中干し時に排水と一緒に琵琶湖に戻りました。しかし、1972 年に琵琶湖総合開発事業特別措置法が成立、施行され、湖岸堤や管理用道路などが設置されると、湖魚は琵琶湖と水田の往来ができなくなりました。また水田以外の産卵場所であるヨシ群落が消失するようになったのもこの頃からでした。

産卵場所が消失するようになると漁獲量が徐々に減少し、漁業者数も減り続けました。また漁獲量の減少は、地域の伝統的な食文化が衰退する大きな要因にもなりました。例えば、地元の志那神社で開催される 5 月の例大祭には、焼いたホンモロコを、山椒の葉が入った酢味噌で食べる習わしがありました。しかし、ホンモロコの漁獲量が減少したことでその習わしは次第に廃れるようになったそうです。

このような状況を少しでも改善するため、公益財団法人滋賀県水産振興協会では水田を活用したニゴロブナの放流事業を行ったり、農業協同組合や地域の農業者などが魚道を設置することで湖魚が琵琶湖から水田に遡上し、産卵、繁殖できるようにする「魚のゆりかご水田プロジェクト」を行ったりするなど、水産資源の回復に向けた努力が重ねられています。松浦氏は魩漁に加え、農業



オオクチバスの稚魚



ニゴロブナの稚魚を放流する作業



大釜で炊き上げられる魩の雑魚



ギンプナの馴れずし

も行っていることから、自身の水田でニゴロブナの放流事業に協力しています。ニゴロブナの放流は、中干し時に行われますが、1回の排水作業ではすべての魚が流れないため、3回ほど水田に水を入れては排水を行うという作業を繰り返すそうです。

産卵場所の減少に加え、外来魚の増加も在来魚が減少する要因となっています。特にオオクチバス(ブラックバス)やブルーギルなどの外来魚の生息区域は、ニゴロブナ、ホンモロコ、スジエビの産卵場所と重なっていることから、さまざまな稚魚が食害を受けるといわれています^(注1)。

筆者は6月中旬、志那漁協を訪問しましたが、その時は大量のオオクチバスの稚魚が水揚げされていました。組合長の中嶋信夫氏によると、数年前にはオオクチバスの稚魚が一日に400kgほど水揚げされた時もあったそうです。このような外来魚の増加は、在来種の減少に拍車をかける原因にもなります(水揚げされた外来魚は冷凍された後、滋賀県漁業協同組合連合会が引き取り、肥料に加工します)。

(注1) 滋賀県ウェブサイトを参照。

「志那の漁師に育ててもらった。お礼の気持ちでいっぱいである」

志那漁協から徒歩1分ほどの距離にある藤亀商店は、漁協で水揚げさればかりの湖魚を佃煮、



丁寧にさばかれるギンプナ



藤亀商店店主の藤田拓士氏と昭恵氏

馴れずし、南蛮漬けなど、さまざまな総菜に加工し、販売しています。店主の藤田拓士氏によると、1980年代までは、魩漁で漁獲されたハヤ、ゴリ、ワカサギ、モロコ、エビなどを一緒に炊いた「魩の雑魚の佃煮」がよく売れたそうです。しかし、販売方法が行商から道の駅などの店舗販売へと移り変わるようになると、「コアユの佃煮」「ワカサギの佃煮」というように、種類別の佃煮が好まれるようになりました。ただ、雑魚の佃煮の魅力はなんといっても多くの魚を一緒に炊き上げることで生じる深い味わいです。そのため「雑魚の佃煮の味わいが忘れられない」「志那の魩雑魚の味を絶やさないでほしい」という声があり、県内だけでなく、京都からも注文を受けるそうです。

藤亀商店では、志那漁協で水揚げされた湖魚は、必要な魚種だけを購入するのではなく、外来魚を除くほとんどの魚種を引き取り、工夫を凝らしながら一匹一匹丁寧に調理することをモットーにしています。その理由について藤田氏は「私は志那の漁師に育ててもらった。お礼の気持ちでいっぱいである。だから湖魚は一匹もムダにしたくない」「漁師が魚を獲り続けてよかったと感じてほしい」と話します。

また、藤田氏によると、1960年代初頭の志那町では、琵琶湖に生息する魚種の8割が魩漁で漁獲できたそうです。その後、1964年に琵琶湖大橋が開通する以前はゼゼラ、アユ、開通後はブルーギル、オオクチバスといった特定の魚種が大繁殖しましたが、魚種全体が大繁殖することはなかったそうです。このような状況を踏まえ、将来的には庶民の味として親しまれてきた魩の雑魚の佃煮が失われるのではという危機感があるといえます。

以上、滋賀県の湖魚料理の食材の一つである魩の雑魚の現状についてまとめてみました。

組合長の中嶋氏によると、琵琶湖総合開発事業によって志那町周辺の自治体には企業が進出するようになり、雇用も生まれるようになったといえます。しかし、グローバル化の波が押し寄せるようになると、結局は、多くの人々が志那町を後にするようになりました。

一方、琵琶湖総合開発事業によって多くの湖魚の産卵場が失われたことや、外来魚による被害を受け、在来種が減少するようになりました。特にニゴロブナは産卵のため生まれ育った水田や内湖などに回帰する特性があるため、産卵場所の喪失は個体数の減少に大きな影響を与えます。そして在来種の減少は、伝統的な食文化を衰退させる主要因となります。このような悪循環を食い止めるため、多くの組織や人々が努力を重ねていますが、厳しい状況が続いています。琵琶湖の水産資源が減少している要因は、これら以外に水温の上昇などさまざまな理由もあると考えられますが、まずは次世代の人々が伝統的な食材を食べ続けることができるように、「なぜ琵琶湖の水産資源が減少してきたのか」ということに関心を持ってもらいたいと思います。

2022年8月15日

(ふるえ しんや)