

# びわ湖の漁業

びわ湖では昔からさまざまな漁業が行われています。びわ湖の漁業は環境にやさしい方法と言われ、世界農業遺産の一部となっています。どういう漁法で魚をとっているのか、どういうところが世界農業遺産にみとめられたのか調べてみよう。



守山市湖岸から見た「えり」

## びわ湖ではどんな漁業が行われているの？

びわ湖では昔から漁師さんたちが、とる魚によってとる場所やしかけをいろいろ工夫しています。どんな工夫がされているのでしょうか。

### えり漁

上の写真からもわかるように岸からびわ湖を見ると、湖面にたくさんの棒が突き出しています。これがえり漁です。千年以上前から行われていると言われていています。魚は何かしょう害虫にぶつかるとそれにそって泳ぐという性質があります。その習性を利用してどんどん「つぼ」と呼ばれる場所にゆうどうしてつかまえます。必要な量だけをつかまえる「待ち」の漁法なので、魚をとりつくさない、持続可能な漁法と考えられています。



つぼに入った魚をすくいます

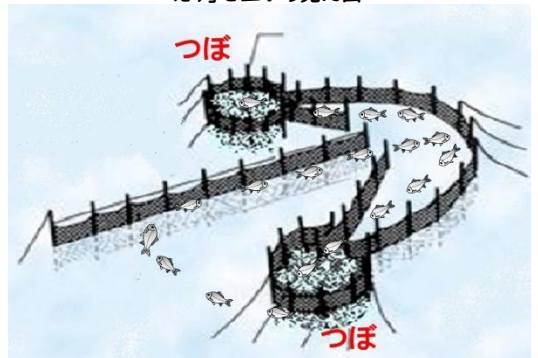


魚とごみを分けます



たくさんのコアユがとれました

「えり」を上から見た図



### たつべ漁

「たつべ」と呼ばれる道具を使って魚やエビをとる漁法です。「たつべ」は右の図のように魚が一度入ったら出られない仕組みになっています。ヨシの間にしかけ、たまごを産みに来る魚をねらいます。たまごを持ったニゴロブナやゲンゴロブナなどのフナは、ふなずしの材料として喜ばれます。エビをとる「たつべ」は、通常の「たつべ」より小さく、「えびたつべ」と呼んでいます。「えびたつべ」は沖島でさかんに行われています。エビはにおいにつられてよってくるので、「えびたつべ」の中にはえさを入れるそうです。「ひがいもじ」は、「ヒガイ」という魚をとるための「たつべ」です。昔は「たつべ」のことを「もじ」と呼んでいる地域もあったそうです。「ヒガイ」は、天皇陛下が味を気に入られたことから、魚辺に皇と書いて鯉（ヒガイ）という字があてられました。



舟でたつべを確認しに行きます

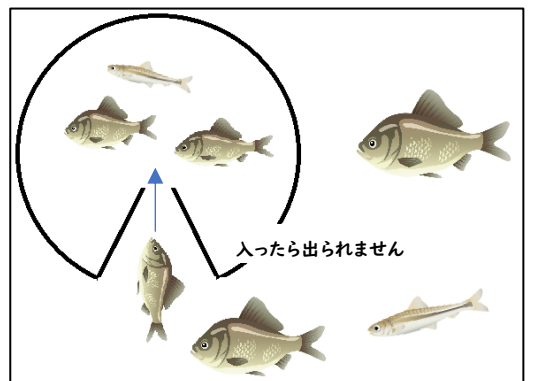


たつべを引き上げて中を確認します



ゲンゴロブナがとれました

「たつべ」を上から見た図



←たつべ



↑ひがいもじ



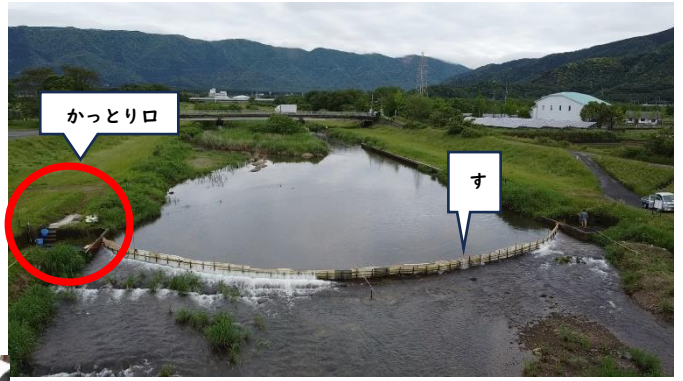
←えびたつべ



とる魚によって、漁師さんが工夫を重ねていろんな形のしかけが生まれたんだね。フローティングスクールのホームページに漁師さんが漁をされている動画があるので、くわしく知りたいときはそっちを見てね。

## やな漁

「やな漁」は記録をたどると、今から1200年以上前の平安時代にはすでに存在していたようです。「やな漁」は2種類あり、川を下ってくる魚をねらう「やな」を「下りやな」、上ってくる魚をねらう「やな」を「上りやな」と言います。アユには一生をびわ湖で過ごす大きくならない「コアユ」と、びわ湖から川を上って大きくなるアユがいます。「上りやな」はびわ湖上ってくるアユをねらいます。「下りやな」は大きくなって川の下流で産卵するために下ってくるアユをねらいます。「上りやな」は、川の流れの中に「す」と呼ばれる障害物をつくることで、アユが上れる場所をしぼり、「かっとり口（ぐち）」に集まったアユをとります。



川をさかのぼりたくても、「す」がじゃまで上れないんだ。上れる場所を探していると、「かっとり口」に入ってしまうんだ。



川をさかのぼるアユ



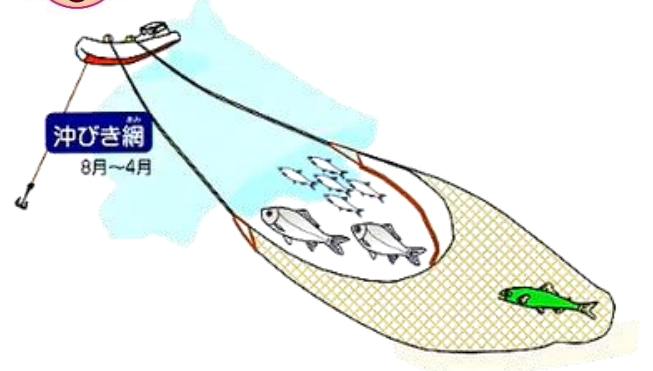
かっとり口に集まったアユをすくう漁師さんたち

アユの習性をうまく利用しているんだね。



## 沖（ちゅう）びきあみ漁

びわ湖の沖に船で出てあみを引いて魚をとることから「沖（ちゅう）びきあみ漁」と呼ばれています。5月～7月を除き、ほぼ1年じゅう行われています。深さ数十メートルの湖底にあみを入れるため、ロープの長さは600m、あみは30～40mにもなるそうです。漁師さんは、びわ湖深くにせずんでいるあみの状態が今どうなっているのか、イメージしながら作業をしているのだそうです。アユ、ゴリ（ヨシノボリ）、ワカサギ、イサザといった魚がとれるそうです。びわ湖の引きあみ漁は、海の引きあみ漁とはちがいで、あみをしかけたらすぐに引き上げます。船で長い時間引き回したり、魚を集めるための集魚灯を使ったりしません。魚をとりすぎない漁法と言えます。



あみをびわ湖に入れます



あみをウインチで引きます



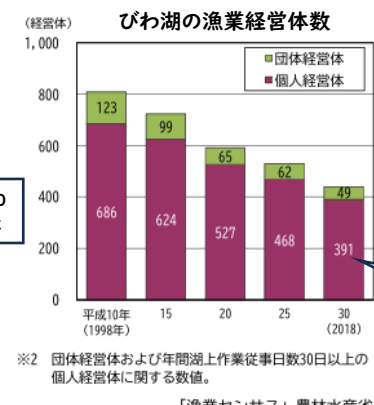
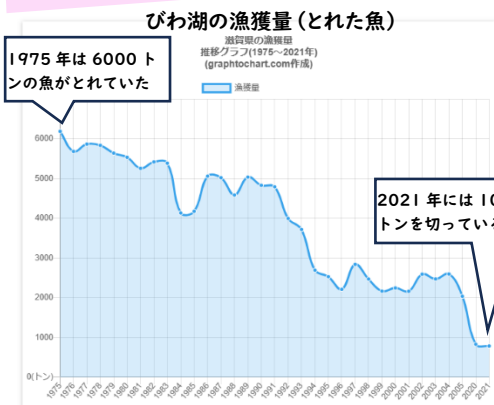
とれた魚は船の水そうに移します



ホンモロコイサザがとれました



## びわ湖でとれる魚の量は減っているの？

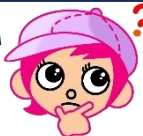


左のグラフを見ると、1975年に比べて、2021年は魚のとれた量が約6分の1にまで減っているね。でも、ホンモロコは増えているって聞いたことがあるよ。右のグラフは漁業を営んでいるところの数だよ。とれる魚の量が減ったことと関係あるのかなあ。

平成10年に比べて半分くらいになっているね



新聞に「アユがとれない」って書いてあったよ。平成29年ほどじゃないけど、アユがとれる量が少しずつ減っているね。外来魚だけが原因じゃないみたいだよ。



ピンクがコアユ。平成27年は600トン、令和4年は500トン、100トンの差があるね。

