

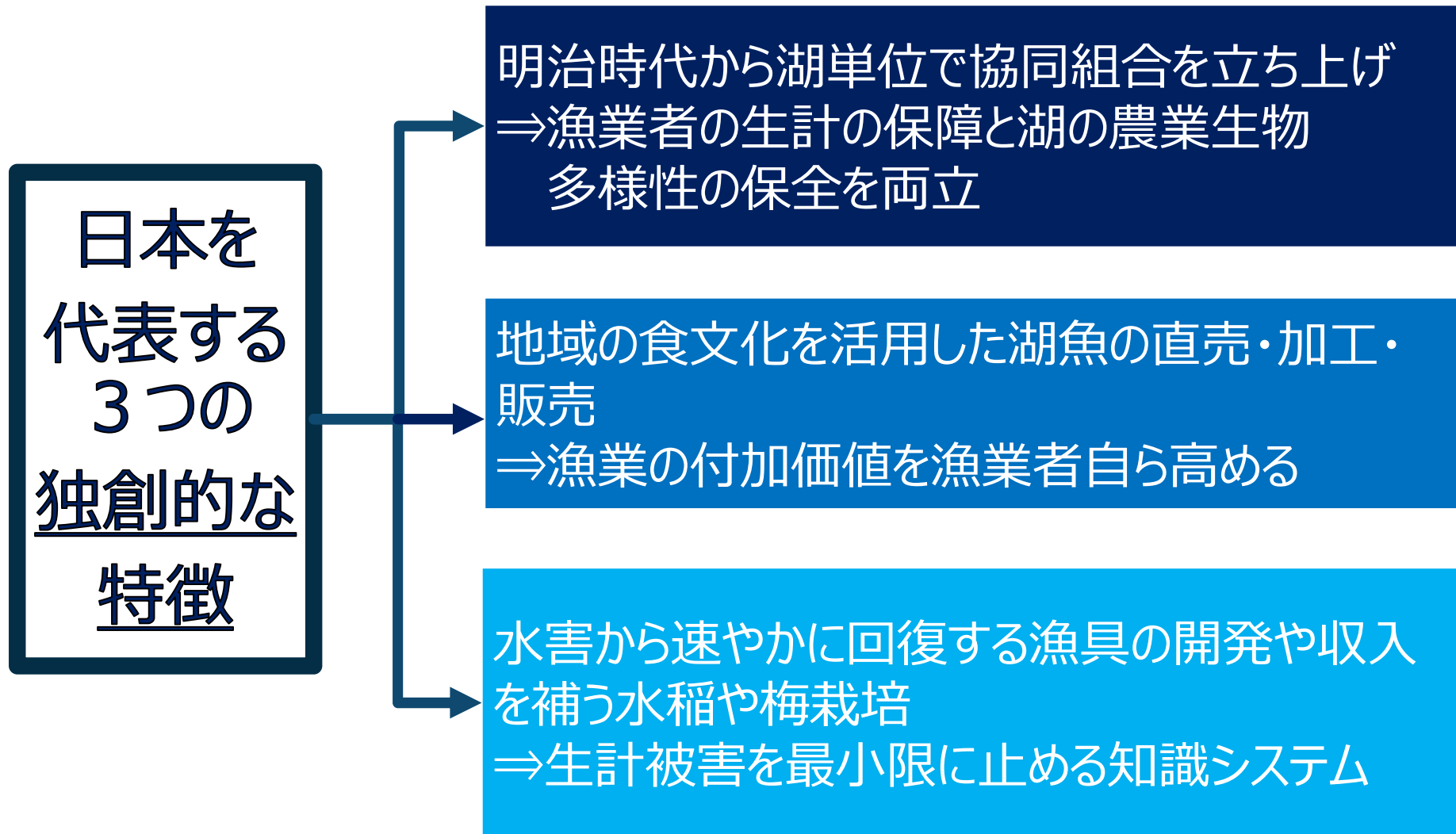


日本農業遺産（平成30年度認定）
三方五湖の汽水湖沼群漁業システム

令和5年3月18日（土）

三方五湖世界農業遺産推進協議会

三方五湖の汽水湖沼群漁業システム **資料 3**



漁業者の生計の保障と湖の農業生物多様性の保全の両立



たたき網漁動画

- ▶ 水産業協同組合法が施行（1948年）される以前の明治時代から、いち早く湖単位に協同組合を設置
 - ⇒ 漁法ルール化（魚類の回遊を大きく妨げる漁法や捕獲効率の高い漁法を排除）
 - ⇒ 組合間の相互監視による漁業資源の保全（獲りすぎない漁法）

**➡ 高い生物多様性を保持
（生息魚種 63種）**

漁業の付加価値を漁業者自ら高める



- ▶ 漁業者が捕獲した魚介類を近隣農村へ直販、加工・販売
⇒ **6次産業化の取組み**
- ▶ 漁業に加え、飲食店や民宿を経営
鮮度や味などの工夫
⇒ **特にウナギは最高級ブランド**
全国各地から多くの人を訪れる
⇒ **全国的にも珍しいフナ・コイの刺身を提供**

生計被害を最小限に止める知識システム



- ▶ 歴史的にこれまでたびたび洪水被害が発生してきた地域
 - (1) 度重なる水害から速やかに回復できる漁具を開発
- ⇒破損してもすぐに漁業が再開
できるよう漁具を小型化



生計被害を最小限に止める知識システム



- ▶ 歴史的にこれまでたびたび洪水被害が発生してきた地域
(2) 複合経営による生計リスクの分散

⇒ 漁業収入が途絶えた時に備えて、
水稲や梅との複合経営により
生計被害を最小限にとどめる



なぜ農業遺産なのか



農業遺産の目的・意義

- ▶ 三方五湖の汽水湖沼群漁業システムは、400年以上にわたって保ち続けられている
=時代が変わっても当該地域で生活していくことを可能にしているシステムである
⇒「持続可能性」が問われる今の時代にこそ価値を見直されるべき存在
⇒農業遺産を通し、その重要性を地域内外の人々に再認識してもらうとともに漁業者が主体となって地域の農業や観光業等とも連携し、持続的な伝統漁法とこの地域の財産（自然、景観、人々の営み）を未来につなぐためのもの

農業遺産保全計画（アクション項目）

I	食料及び生計の保障	<ul style="list-style-type: none">▶ 伝統食のPR強化▶ 誘客メニューの磨き上げ▶ 釣り客やファミリーレジャーの拡大
II	農業生物多様性	<ul style="list-style-type: none">▶ 外来種対策▶ 水田養魚の取り組み▶ コンクリート護岸から自然再生護岸へ
III	地域の伝統的な知識システム	<ul style="list-style-type: none">▶ 伝統漁法の技術継承▶ 人材の育成▶ 環境教育活動の充実
IV	文化、価値観及び社会組織	<ul style="list-style-type: none">▶ 伝統漁法体験▶ 食文化の継承▶ 神社の祭礼などの保存
V	ランドスケープ及びシースケープの特徴	<ul style="list-style-type: none">▶ 食材の提供▶ 企画展の開催▶ 「湖」の食文化のPR
VI	変化に対するレジリエンス	<ul style="list-style-type: none">▶ 減災・防災計画▶ 浅場造成・整地▶ 湖のモニタリング
VII	多様な主体の参画	<ul style="list-style-type: none">▶ 三方五湖一斉清掃▶ 若狭町大規模イベント「若フェス」での伝統漁法体験▶ あらゆる世代や業種によるワークショップの実施
VIII	6次産業化の推進	<ul style="list-style-type: none">▶ 寒ぶなの煮付けの缶詰の開発▶ シジミの新メニューの開発▶ 「湖」の食文化を伝えるパンフレットの作成・PR



取組みの紹介

- (1) 水田養魚の取組み**
- (2) 食文化の継承・6次産業化の推進**
- (3) 環境教育の充実**

(1) 水田養魚



▶脅威と課題

圃場整備が進み、水田と水路の高低差が大きくなり、産卵のために魚が遡上することができなくなった

⇒ 湖と田んぼのつながりの消失

▶対応策

水田養魚の取り組みの推進

⇒シュロによって採卵したフナ・コイをふ化させ、稚魚を水田で育苗

→田んぼの中干しとともに放流

→湖へ帰す

⇒他の地域からの移植放流のみに依存しない漁業の再生と地域固有系統の魚の持続的な利用を進める

(1) 水田養魚



▶実績

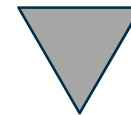
⇒ 育成田数(ヶ所) : 6(H25)→30(R2) 24増

⇒ 育苗稚魚数(尾) : 70,000(H25)

→139,000(R2) 99%増

▶フナ : 地域固有系統の遺伝情報を持った
フナを増殖

▶コイ : コイヘルペスによって地域外で育てた
コイを放流できない中、水田養魚に
よって増殖が可能となっている



**水田と湖のつながりの再生
漁業者が自ら農業者と連携して
地域資源の確保を推進**

(2) 食文化の継承・6次産業化の推進



▶ 脅威と課題

若年層が湖の産物を食べる文化から
離れつつある

▶ 対応策

⇒湖の産物の調理研修会の開催

⇒時代に合わせた新しい湖の産物の
食べ方（フナバーガー、シジミ
コロッケ等の提案）

⇒湖の産物の食文化を伝える
パンフレットの作成



(2) 食文化の継承・6次産業化の推進

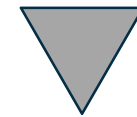


▶実績

新メニュー・新商品開発数 7個

湖の産物取り扱い店舗数

9軒 (H30) → 11軒 (R4)



若年層にも湖の産物を身近な存在として感じてもらい、従来からの食文化への回帰に向けた間口の拡大

(3) 環境教育の充実



▶ 脅威と課題

圃場整備や護岸整備が進む

⇒湖や川が「住生活」から離れていく

⇒地域住民の湖への興味関心の薄れ

▶ 対応策

- ・さまざまな団体、学校が率先して環境教育に取り組む
- ・地元小中学生による野外活動クラブ「子どもラムサールクラブ」が発足
- ・「水田養魚」や「6次産業化」を地域の子どもたちにも取り組んでもらう



(3) 環境教育の充実

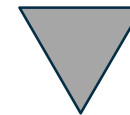


▶実績

三方五湖地域における環境教育活動

⇒年間288回、延べ6,289人参加 (R4)

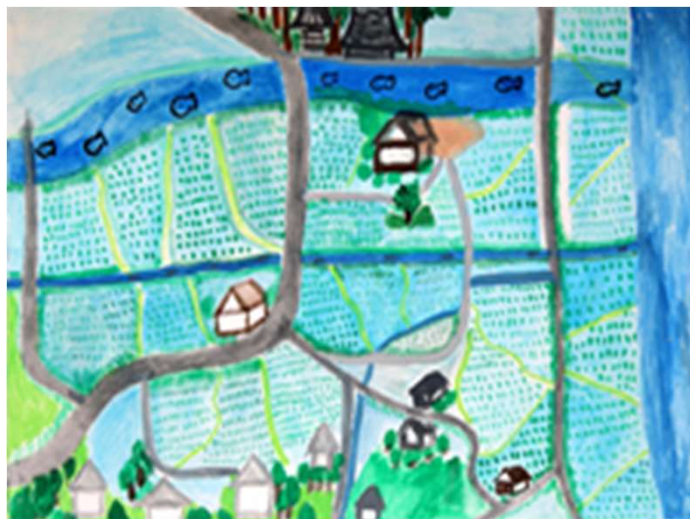
⇒若狭高校生らによる寒ぶなの煮付け
の缶詰開発



**地域全体で環境教育活動に取り組み
脈々と受け継がれてきたシステムを
次世代へ守り繋いでいく体制を構築**



(3) 環境教育の充実



- ▶ 「昔の水辺の風景」 絵画展
- ⇒ 子どもたちがお年寄りなどに「聞き取り」した昔の水辺の風景を絵画にする
- ⇒ 15年間分の応募作品を絵本化
- ⇒ 地域の図書館、学校、カフェ等に広く配布することで幅広い世代へ五湖のめぐみを伝える

今後の展開～次期計画に向けて～

「世界でも稀有なサイクル」を通して

(1) 伝統漁法と湖の産物の食文化を次世代へ継承

⇒R4年度から漁具製作工程の動画撮影をスタート

⇒湖の産物の新しい食べ方を発信することで、食文化に触れる機会を拡大し、従来からの食文化に再びスポットを当て原点回帰を図っていく



(2) 住民参加による次期保全計画の策定

注目されつつある三方五湖地域の農業遺産



- ▶ 日本テレビ系列「ぐるナイ」
2019年2月14日（木）放送



- ▶ 日本テレビ系列「所さんの目がテン」
2022年 2月13日（日）放送
2022年 11月27日（日）放送

ご清聴ありがとうございました

