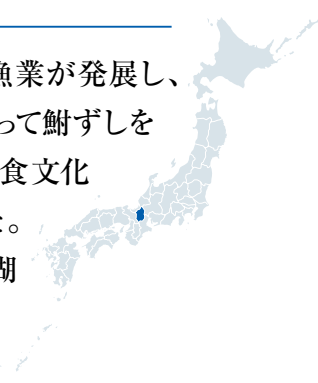


全国漁業信用基金協会滋賀支所

① 滋賀県の概要

滋賀県は、県の面積の1/6を占める琵琶湖を県土の中心に擁しており、周囲の1,000m級の山々から流れ出す大小460本の河川が、琵琶湖に注ぎ込んでいます。琵琶湖は日本最大の湖であるだけでなく、世界有数の古代湖でもあり、魚類や貝類、水草など50種以上の固有種を含む約1千種の生物が生息し、豊かな生態系を有しています。そのため、琵琶湖には有史以前から人々の暮らしが営まれ、「えり」や「やな」など琵琶湖の魚

介類を獲る独特の漁業が発展し、漁獲された湖魚を使って鮒ずしをはじめとする独自の食文化も築かれてきました。そして現在も琵琶湖漁業を中心に、河川漁業、魚類養殖業、真珠養殖業および水産加工業が脈々と営まれています。



② 滋賀県の水産業

ここ数十年の間で人々の暮らしぶりは様変わりし、琵琶湖周辺の環境も大きく変化してきました。内湖やヨシ帯の減少、魚介類に食害を及ぼす外来魚やカワウの異常繁殖、水草の異常繁茂等、琵琶湖では様々な問題が起こっています。また、漁業従事者の減少や高齢化、湖魚の消費の低迷など、本県水産業は大変厳しい状況におかれています。このような中、今回の新型コロナウイルス感染症のまん延は、観光や外食産業の低迷により、琵琶湖の魚介類の利用機会が減少するなど

本県の水産業にも深刻な影響を及ぼしています。こういった危機的な状況に対応するため、本県では、迅速な資源評価に基づく資源管理の推進、資源状況に応じた種苗放流、外来魚やカワウなどの積極的な駆除、ヨシ帯や砂地など産卵繁殖場の整備、水草の刈取り、ゲンゴロウブナなど環境保全型の魚種の放流といった事業を通して生



ふなずし
塩漬けにした鮒をご飯に漬け込んで発酵させた「なれずし」で、滋賀県の特産品です。材料には琵琶湖固有種のニゴロブナの子持ちが最も適しています。



琵琶湖のエリ漁業
湖岸から沖合に向かい矢印型にあみを張り、湖岸に寄ってきた魚の習性をうまく利用し、「つぼ」と呼ばれる部分に誘導し閉じこめて漁獲する方法です。



アユの沖すくい網漁業
湖面で大きな群れ（マキ）になっているアユを漁船の先に付けた網ですくい取る漁法です。

態系機能の回復に努めています。これらの取組の結果、ホンモロコなどの一部の魚種では漁獲量が回復傾向にあります。また、少数でも精鋭の儲かる漁業の実現を目指し、コロナ禍で改めて露呈した既存流通の脆弱性の改善を目的に、新たな販路の検討・実践を行う取り組みへの支援や、経営スキル・販売力の強化といった人材の育成および漁業の担い手を確保するための研修を行うなど、人育ても同時に進めています。

また、「琵琶湖八珍」やセタシジミなど、琵琶湖のめぐみの消費拡大に向け、食べる機会の創出や情報発信といった様々な事業に取り組んでいます。さらに、子供たちに学校給食で琵琶湖の魚を食べる機会を提供し、琵琶湖の食文化の継承を目指す取組も行っています。

滋賀県の魅力ある水産業を取り戻し、琵琶湖で獲れた魚介類が再び皆様の食卓に並ぶことを目指して、今後も様々な取り組みを続けてまいります。



ニゴロブナ
琵琶湖固有種で、古くから「ふなずし」の材料です。特にたくさんの卵を持ったメスが珍重され、お正月などめでたい席の料理として食べられています。



ビワマス
サケ科の琵琶湖固有種で、成熟すると大きいものは60cmを超えます。脂ののった魚体は刺身や塩焼きなど格別なおいしさです。

3 滋賀支所の概要

- 所在：大津市京町四丁目1番1号
(滋賀県庁水産課内)
- 電話：077-528-3871 FAX：077-528-4885
- 会員数：182会員（令和3年3月末現在）
- 出資総額：85,400千円（令和3年3月末現在）
- 保証残高：59,826千円（同）
- 担当理事：二宮 浩司
- 担当監事：澤田 宣雄

4 滋賀支所の今後の取り組み

当支所の前身である滋賀県漁業信用基金協会は、琵琶湖漁業の中心が漁獲漁業から養殖漁業への移行に伴い資金需要が見込まれたことから昭和45年に設立、以来合併後を含めて約半世紀、規模は小さいものの琵琶湖漁業を金融面で支えてきました。

近年、保証需要の低迷で極めて厳しい経営状態にあり組織の見直しが必至の状況ですが、か

つてアユの冷水病対策で存在感を発揮したように、県との連携や窓口等の存続は必要かつ重要であり、現在、支所のこれからについて本所と協議を進めているところです。

今後、本所や他の支所のご支援をいただきながら、県内中小漁業者等のための取り組みを推進してまいります。