

希少な琵琶湖の固有種 “ビワマス” が旬を迎えます
～夏に美味しく食べれるビワマス料理を県内各地の飲食店で提供～

滋賀県を代表する湖魚ブランド「琵琶湖八珍」の一つであるビワマスが、この夏に旬を迎えます。県内各地の飲食店では、脂の乗ったビワマスが様々な料理で味わえます。

ビワマスの体長は 30 cm から 60 cm、体重は大きいもので 2 kg になるサケ科の琵琶湖固有種です。琵琶湖に注ぎ込む河川で冬にふ化した稚魚は初夏に琵琶湖へ下り、冷水層でコアユ・イサザ・エビなどを食べて 3～4 年成長した後、故郷の河川へ再び遡上し、卵を産んで一生を終えます。

近年、ビワマスの漁獲量は 20 トンから 50 トンを推移し、地元でもあまり多く流通せず貴重な魚となっているので“琵琶湖の宝石”と呼ばれています。また、秋の大雨による川の増水に乗じて、川を遡上し産卵する習性があることからアメノイオとも呼ばれます。

脂の乗ったビワマスは、刺身をはじめ、焼き物、煮物など、一般家庭でもできる調理方法で味わうことができます。また県内にはビワマスを使った伝統料理として、「アメノイオ御飯（ビワマスの炊き込みご飯）」や、ビワマスの切り身をご飯で漬ける「なれずし（こけらずし）」があります。ぜひこの夏はビワマスを堪能してください。

■ この夏食べたい！ビワマス料理

● ビワマスの造り

上品な脂を味わえるビワマスの造りは地元では一般的な食べ方として食べられている。

● 天然ビワマスの親子丼

2016 年に国産水産物流通促進センターが主催する

「第 4 回 Fish-1 グランプリ」の「プライドフィッシュ料理コンテスト」においてグランプリを受賞した親子丼。

● その他、ビワマス料理の提供店等の情報は以下の HP をご覧ください。

琵琶湖八珍 HP : <https://shigaquo.jp/hacchin/shop/>

森のビワマス HP : <http://mori-no-biwamasu.com/>



■ 実は多い!?琵琶湖漁の漁法

琵琶湖での漁は縄文時代から始まったと言われており、弥生時代には水路や水田に遡上してくる魚を獲っていました。琵琶湖は深いところで水深 100m ほどの場所もあり、様々な水深に棲息している魚を獲るために数多くの漁法が用いられています。琵琶湖漁特有の「エリ」をはじめ、魚がやってくるのを待つ、『待ち』の漁法が多いのが特徴です。

ビワマスは冷水を好む生態であることから、旬を迎える夏場は、琵琶湖でも水温が低い地域（主に長浜市や米原市などの湖北地域）の深い場所に棲息しています。ビワマス漁では、水中にカーテンのように張った網で漁獲する「刺網漁業」やトローリングを行う「ひき縄釣漁業」をとっています。

琵琶湖の漁法：<http://www.pref.shiga.lg.jp/g/suisan/gyohou/gyohou-text.html>

■ 琵琶湖の湖魚ブランド「琵琶湖八珍」とは

琵琶湖の特徴的な魚介類であるビワマス・コアユ・ハス・ホンモロコ・ニゴロブナ・スジエビ・ゴリ・イサザの８種で構成する「琵琶湖八珍」。平成 25 年末、県立安土城考古博物館が来場者へのアンケートを基に、供給量などを考慮して選定しました。

県内には、琵琶湖八珍を食べられたり、購入できる店舗（琵琶湖八珍マイスター店）が、約 190 店舗あります。詳しくは、琵琶湖八珍 HP（URL：<https://shigaquo.jp/hacchin/>）をご覧ください。

本件に関するお問い合わせ先

総合政策部広報課

電話番号：077-528-3040 E-mail：koho@pref.shiga.lg.jp

農政水産部水産課

電話番号：077-528-3873 E-mail：gf00@pref.shiga.lg.jp
