

魚のゆりかご水田／「鮒ずし」を守る琵琶湖の農家

谷口吉光（秋田県立大学）

先日大潟村の農家や役場の人たちと一緒に滋賀県琵琶湖に視察旅行に行ってきた。滋賀県が取り組んでいる「環境こだわり農業」の実態を見てこようというのが目的だ。「環境こだわり農業」とは、農家が琵琶湖の水質改善や環境保全に努力し、県がそれに対して独自の認証マークを用意したり、環境直接支払いという補助金を出したりする政策で、これからの国の農業環境政策を先導する先進事例として全国的に注目されている。

大潟村がこの政策に関心を持つのはいうまでもなく八郎湖の水質を何とかしたいと考えているからだ。今回の視察でも滋賀県庁、農協、生産者、普及センター、県立大学の方々の話を聞き、琵琶湖の水質改善と農業の振興を両立させようと懸命に取り組んでおられる関係者の努力と創意工夫に教えられることばかりだった。

そのなかでも「魚のゆりかご水田」という取り組みが特におもしろいと思ったので紹介したい。琵琶湖の名産の「鮒ずし」をご存じだろうか。琵琶湖固有種のニゴロブナを原料にし、秋田のハタハタずしと同じように、塩とご飯にまぜて自然発酵させたなれずし的一种だ。ハタハタずしと違って強烈な匂いがあるが、これを肴にするといくらでも酒が飲める（このことは今回も大潟村の人たちと証明した）。

ところが、琵琶湖ではブラックバスなどの影響で、このニゴロブナの数が激減している。もともとコイ、フナ、ナマズなどの琵琶湖の魚は、春から夏に雨が降ったときに湖から田んぼに上がってきて産卵していたが、農地と農業用排水路の整備によって魚が田んぼに上がることは難しくなっていた（この事情は八郎湖でも同じだ）。

そこで、滋賀県は 2001 年から農村工学研究所と一緒に、田んぼを魚の産卵場所としてもう一度利用するために「魚のゆりかご水田プロジェクト」を開始した。研究の結果、排水路と水田の落差をつなぐ魚道を実験的に設置し、魚が田んぼに上がることを確認した。それを踏まえて、今年からは湖辺の田んぼを対象に、魚のゆりかご水田に協力してくれる農家や住民団体に環境直接支払いを実施するまでになっている。

魚のゆりかご水田に協力している専業農家 A さんに会った。A さんは今年 5 月自分の田んぼに消費者を招き、生まれたばかりのニゴロブナの稚魚約 36 万匹を放してもらった。1 ヶ月後約 2 センチに育った稚魚を子どもたちにつかまえさせ、バケツで運んでみんなで琵琶湖に放流したという。

「この取り組みは本当におもしろいです」とニコニコ顔で話す A さんの顔を見ているうちに、私たちも温かい気持ちになった。ニゴロブナの稚魚を育てたのは A さんの田んぼの生き物たちだ。A さんの仕事は生き物がたくさんいる田んぼにすること。その田んぼで育ったフナたちが琵琶湖に帰り、何匹かが成長して鮒ずしになり、いつか私たちの食卓を飾ってくれる…。そんな「いのちの輪」づくりに参加できたら誰だってニコニコしてしまうだろう。八郎湖でも早くこういう動きを作っていきたい。

（朝日新聞「あきた時評」 2006 年 7 月 8 日掲載分を加筆・修正した）