世界農業遺産認定

Globally Important Agricultural Heritage Systems

森・里・湖に育まれる漁業と農業が織りなす

琵琶湖システム

相互に深く関わりあい
豊かなめぐみをもたらしてきた
「琵琶湖と共生する農林水産業」
(琵琶湖システム)を未来へ!

漁業

伝統的な「待ちの漁法」

千年以上の歴史を持つエリ漁は、ツボと呼ばれる部分に魚が入ってくるのを待って獲ります。必要な量だけを捕獲できる漁法です。

湖魚がやってくる「魚のゆりかご水田」

湖魚が産卵にやってくる

魚のゆりかご水田米

林業

水源林の保全

山に木を植えて育てることが洪水や渇水を防ぐことに役立っているほか、川に上って産卵する湖魚たちを守ることにもつながっています。

湖辺のヨシ帯保全

伝統的に様々な生活資材に用いられてきた湖辺のヨシ帯保全も、水質や生態系の維持に大きな役割を果たしています。

農業

環境こだわり農業

琵琶湖の水質や生態系を守るため、排水を管理し農薬や化学肥料を減らして作られた「環境こだわり農産物」。安全・安心な農産物として販売されています。

文化

伝統的な食文化とお祭り

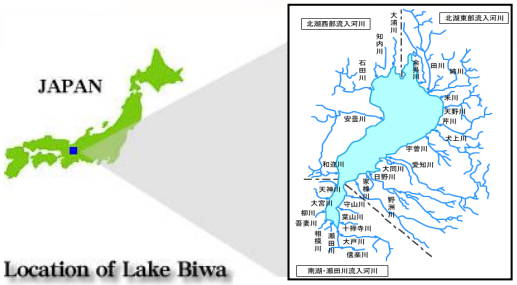
湖魚をご飯に漬け込んで発酵させる保存食「なれずし」は、贈り物や神社のお供えにも使われてきました。

琵琶湖周辺には、ニゴロブナなどの湖魚が、産卵のために琵琶湖から遡上する水田があります。こうした水田は「魚のゆりかご水田」と呼ばれ、卵から孵化した稚魚に安全で安心な成育環境を提供してきています。

こうした湖辺の水田やヨシ帯に向かう湖魚の生態、琵琶湖の水流などを巧みに利用しながら発展し、人々に湖の幸をもたらしてきているのが「エリ漁」です。「エリ漁」は、伝統的な「待ちの漁法」の代表格で、水産資源の保全に配慮する社会的な仕組みとともに、現代に受け継がれてきています。

また、多様な主体による水源林の保全や、琵琶湖の環境に配慮した農業など、水質や生態系を守る人々の取組、森・里(水田)・湖のつながりは、世界的に貴重なものです。

伝統的な知識を受け継ぐ、こうした「**琵琶湖と共生する農林水産業**」は、千年以上の歴史を有するもので、「森・里・湖に育まれる漁業と農業が織りなす『琵琶湖システム』」として、2019年2月に「日本農業遺産」に認定され、2022年7月に国連食糧農業機関(FAO)から「**世界農業遺産**」に認定されました。



琵琶湖の位置(水色の部分)

日本農業遺産認定による効果

琵琶湖システムによるSDGs達成への貢献

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

2 飢餓をゼロに
6 安全な水とトイレを世界中に
14 海の豊かさを守ろう
15 陸の豊かさも守ろう
17 パートナーシップで目標を達成しよう

湖 魚が産卵にやってくる水田（魚のゆりかご水田）

- ニゴロブナは、琵琶湖の固有種で、その産卵・成育には、湖辺の水田が大きな役割を担っています。この湖魚は、繁殖期を迎える5月頃、湖辺のヨシ帯や水路を通って水田までやってきて産卵します。
- この時期の水田は、水が温かく、プランクトンなどの餌が豊富で、外敵が少ないことから、稚魚の成育に適しています。
- 水路との間で水位差が生じた水田では、水路への堰（魚道）の設置により、水田に魚が遡上する昔ながらの「魚のゆりかご水田」の営みを継続しています。
- こうした水田は、水産資源を守り、豊かな生きものを育むなど、生物多様性の保全にも寄与しています。

生きもの観察会

伝 統的な「待ちの漁法」と資源保全

- 琵琶湖漁業を代表するエリ漁は、平安時代の和歌に詠まれるなど、千年以上の歴史を有する伝統漁法です。
- エリ漁は、琵琶湖を回遊する湖魚の生態を巧みに利用し、ツボと呼ばれる部分に魚を誘導して捕獲する待ち受け型の漁法です。この漁法は、必要な量だけ漁獲できるもので、漁業者は、限りある水産資源に配慮した漁を続けています。
- エリの設置制限や禁漁区の設置など、江戸時代から続く資源保全に通じる考え方も、現在に受け継がれています。

琵 琶湖の環境に配慮した農業

オーガニック栽培（機械除草作業）

- 琵琶湖の水質や生態系保全のために、多くの農業者が「環境こだわり農業」や「世代をつなぐ農村まるごと保全向上対策」などに取り組んでいます。その結果、農地は多様な生きものを育む場にもなっています。
- 「環境こだわり農産物」は、農薬や化学肥料の使用量を通常の半分以下にして生産されたもので、栽培面積は年々拡大しています。また、化学合成農薬の使用量は、取組開始以降、約4割減少しています。

環境こだわり農産物 農薬・化学肥料 通常の5割以下 びわ湖にやさしい 滋賀県認証

水 源林の保全

- 琵琶湖を取り巻く山々では、明治時代以降、森林緑化が進められました。これにより、洪水防止や河川の渇水防止が図られ、河川を遡って産卵する湖魚の繁殖環境の保全にもつながっています。
- 琵琶湖の漁業者や林業者、県民が協働で植林を行う「漁民の森」や企業の森づくりなどにより、水源林の保全が図られてきています。

フ ナズシなど伝統的食文化と祭礼

- 食文化の中心は、湖魚を米に漬けこんで発酵させる保存食で、近年、健康面での価値も見直されているナレズシです。
- 中でも、フナズシは、贈答品や祭礼の供え物としても用いられ、人々の絆の醸成にも寄与してきました。
- 現代では、この絆の輪が広がり、多様な主体の参画による「琵琶湖システム」の継承につながっています。

「すし切り祭」下新川神社（守山市）

水質と生態系の保全

琵琶湖から水田にやってくる湖魚を狙う鳥たち

次世代への継承

小学校での「琵琶湖システム」学習

地域住民の参画

消費者も参画する申請協議会（「世界農業遺産」認定記念報告会）

関連産品のブランド価値向上

ロゴマークによる関連産品のPR

世界との連携

「琵琶湖システム」について海外の研究者、行政官等と意見・情報交換

消費者の理解向上

「日本農業遺産」認定を活用したPR

新規就農者数　(H29～R3累計)513名

新規漁業就業者数　(H29～R3累計)16名

魚のゆりかご水田など「豊かな生きものを育む水田」の取組組織数　(H29)39組織→(R3)47組織

オーガニック農業取組面積(水稲:有機JASほ場)(H29)131ha→(R2)269ha

琵琶湖森林づくりパートナー協定(企業の森)締結数(H29)23組織→(R3)27組織

公式ホームページ

琵琶湖システム 世界農業遺産