

「あしもと」の行動から世界の環境を守る ～環境学習都市宣言のまち～

Act Locally

☎・環境政策課 ☎(584)4691 FAX(584)4818
・環境センター ☎(599)6206 FAX(599)6207

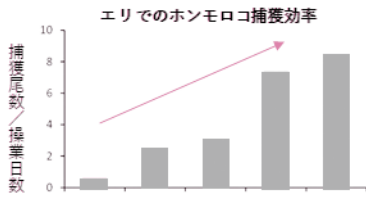
資源循環の取り組みは、
すべての環境の取り組みにつ
ながることを、改めて実感し
ました。

K.Thuda

私たちが身近にできる資源循環は「ごみを減らす」取
り組みだけではありません。地域を潤す「自然の恵み」
や文化をつないでいくことも大切な取り組みです。

漁業者をはじめ大勢の市民の皆さまが知恵と汗を
絞って、長年かけて蘇よみがえってきた赤野井湾の魚介類。姿
が見られなくなっていた琵琶湖固有種のホンモロコ
は、平成29年ごろから市内の湖岸で産卵が確認され
るようになりました。

4月のある日、早朝から森もりなか中市長と市職員が漁師さんの漁船に同乗して、赤野井湾に戻ってきた
ホンモロコ漁に出かけました。



データによるホンモロコの
捕獲量は大きく増えていま
すが、玉津小津協同組合の漁師
さんは、資源が回復するまで獲
ることを控えていました。



赤野井湾の水質や湖底環境
は、人が手をかけることで少
ずつ再生してきました。

湖魚料理が並ぶ食卓は湖国
の文化です。蘇よみがえった琵琶湖で獲
れる恵みをおいしく食べて、琵
琶湖や川など自然を愛し意識
することは、大切な資源循環の
取り組みになります。



獲れたてを炭火で焼いて
おいしくいただきました。

この日は、ホンモロコを狙った細かい網目
の漁具に、産卵のために湖岸に寄ってきた
ホンモロコがたくさんかかりました。

船からあがって網をつつて
広げ、1匹ずつ丁寧にホンモ
ロコを網から外します。

フライパンで弱火でじっくり焼いた
だけでも、とってもおいしいです。味
付けはしょうゆ、酢みそ、バター、塩
コショウなどお好みで。琵琶湖の恵み
を、ぜひ市内の皆さまに食べてほし
いです。
(県水産課 田口 貴史たぐち たかしさんのコメント)