

淡海の宝石、ピワマス

「特産化に力を注ぐ人たちが」

およそ400万年もの歴史を持つ世界有数の古代湖「琵琶湖」。その琵琶湖に棲む古の住人「ピワマス」。他のサケ科魚類とは違い、海ではなく、琵琶湖と川とを行き来し、琵琶湖とともに進化をとげてきた、まさに琵琶湖の王者です。

さらにピワマスは、アユやエビなど琵琶湖の豊かな資源をたっぷり食べて育つため、その味はクセがなく「上品な旨みのある脂がたっぷりのった絶品」と賞味する人を唸らしめます。

このように希少性が高く貴重なピワマスを、いつしか人々は「淡海（琵琶湖）の宝石」と呼ぶようになりました。



ピワマスと長浜市は、昔から密接な関係にあります。ピワマスは、冷水を好むため、多くは水深の深い琵琶湖の北部に生息し、特に竹生島周辺がよい漁場です。このため、長浜では昔からピワマス漁が盛んで、漁港のある集落では人々の生活と強く結びつき、早ずし・コケラズシ、マス飯など多彩な料理が市独自の食文化として大切に受け継がれています。

こうした独自文化を受け、市ではピワマスの特産化を目指して、平成21年度からプロジェクトを開始しましたが、プロジェクトを大きく後押ししたのは、長年の研究の末、滋賀県水産試験場（醒井養鱒場）が養殖技術を開発したことでした。特産化のためにはある程度の安定供給が第一条件です。一日どれだけの漁獲があるか、漁師にさえも分からない希少な天然ピワマス。それを補完することになる養殖ピワマスの供給が、プロジェクト推進の大きな力

となりました。

この養殖技術をいち早く取り入れ、ピワマスの養殖にチャレンジしたのが、当プロジェクトに賛同した市内のアユ養殖事業者でした。そして2つめのカギが、捕った天然ピワマスや育てた養殖ピワマスを旅館飲食事業者や小売業者に届ける、いわゆる流通インフラの整備です。これに手をあげたのが、長浜地方卸売市場内の北びわこ水産。さらに、3つめのカギが養殖ピワマスの質を高めることです。長浜バイオ大学では、独自の研究により養殖ピワマスの飼料開発を進めています。

このように、違った立場でスキルを持った人たちが、熱い志を持ってピワマスの特産化に向けて力を注いでいます。

今回の特集では、ピワマスに携わる漁、養殖魚生産、流通、販売・普及、研究という立場の人たちのピワマス特産化に力をつける想いを紹介します。

ピワマスを漁る

西浅井漁業協同組合 代表理事組合長 磯崎 和仁さん

ピワマスの漁は、主に「刺し網漁」と「ひき縄釣り漁」があります。刺し網漁は、長いカーテン状の網を使います。暖かくなった6月頃、水深20m位のところに水温躍層という急激に温度の下がる層ができます。冷たい水の好きなピワマスは、水温躍層より上層を泳ぐアユを食べるため、この層を狙って網を下ろします。網を下ろす位置が少しずれただけでも捕れませんし、またピワマスが網と並行して泳いでいても捕れません。この網を下ろす位置を決めるのは、漁師の長年の経験と勘です。

ひき縄釣り漁は、いわゆるトロリーングと呼ばれ、船から竿を出し、これに釣り糸・疑似餌を付け、ひき廻して行きます。うちでは、お客さんの注文にすぐに応えられるよう、ひき縄釣りで釣ったピワマスを生けすに入れて保管しています。この漁は10・11月の禁漁以外年中やっています。

ピワマスは冷水を好むため、水深がある、主に琵琶湖の北の方が生息するのに適しており、よい漁場となっています。漁は、日の出とともに行い、釣果によっては夕方までずっとやっているときもあります。



刺し網漁の様子 西浅井漁業協同組合 漁師 松岡正蔵さん



市内南浜町だけに昔から伝わる伝統料理(上)「コケラズシ」(ピワマスの麩のなれずし)と(下)早ずし

ピワマスは、琵琶湖の透明度が低いときや天気・気圧の具合によってはエサを食べてくれません。また、満月よりも新月、月の出ている夜に豊漁が期待できます。敏感で目が良いため、月夜の日には、網が見えるのかあまり捕れないと言いますが、実はその時期は、ひき縄釣りでも捕れないことが多いのです。月の引力なんか関係しているのでしょうかね。

最近では、気象条件、琵琶湖の水環境の変化、ピワマスを対象とした遊漁者の増加などいろいろな問題により、ピワマスは捕れなくなっています。他にも糸状の藻が大発生して、網に絡み、漁に影響が出ています。そういったことが琵琶湖で起こっていることも皆さんには知ってほしいですね。

ピワマスは、琵琶湖の魚のなかでは、クセがなく万人向きます。特に上品で旨味のある脂ののりは、世界中の数ある