



LAKE BIWA MUSEUM



びわはく

A Journal exploring new Lake Biwa studies

琵琶湖博物館開館 25周年

第5号

2021 October

CONTENTS

- P.1 《研究最前線》……………琵琶湖博物館の研究 これまでとこれから ～琵琶湖地域の魅力発見と世界への発信～
- P.3 《トピック》……………産・学・官 みんなでヨシ刈りのCO₂回収量を考える
- P.5 ……………コラム1：ヨシ原の花粉生産量
……………コラム2：ヨシでびわ湖を守るネットワーク
- P.6 《フィールドからの新発見》…伝統食を受け継ぐ -滋賀の食事文化研究会の活動から-
- P.7 ……………磁石がくつつく岩石 -磁鉄鉱の確認-
- P.8 《はしかけ探訪》……………近江はたおり探検隊
《とっておきの収蔵資料》…むかしの車輪は木でできていた
- P.9 《フィールドレポーター調査報告》…あなたの思い出の食材、料理を教えてください「近江の食調査」
- 裏表紙 《展示室から》……………変わり続ける琵琶湖のものがたり

Biwahaku

Vol. 5

これからも、地域のみなさんと共に…



琵琶湖博物館の研究 これまでとこれから

～琵琶湖地域の魅力発見と世界への発信～

琵琶湖博物館 上席総括学芸員/研究部長 **亀田佳代子**

2021年10月に、琵琶湖博物館は開館25周年を迎えました。当館では、研究を博物館活動の根幹と位置づけ、1996年の開館以来さまざまな研究を行ってきました。その成果をもとに常設展示を更新し、2020年10月、グランドオープンを迎えることができました（本誌11ページ）。

新たな常設展示は、まさに四半世紀近くの間蓄積してきた琵琶湖博物館の研究成果の集大成ともいえます。展示更新が一段落し、ほっとしたのもつかの間、次の常設展示更新や博物館活動の展開には、今から研究や資料収集を進めていかねばなりません。琵琶湖地域には、まだまだ多くの魅力や価値が詰まっています。それをどうやって発見し発信していくのか。私たちはすでに、そのことを考え始めています。

キーワードは、湖と人間、古代湖、博物館

琵琶湖博物館では、ここ数年、3つの柱で研究を行ってきました。(1)琵琶湖地域の「湖と人間」の関係性を探る総合的な研究、(2)「古代湖」としての琵琶湖の価値を探る比較研究、そして、(3)博物館そのものを研究対象とする研究です。

(1)は、「歴史的な生命文化複合体」である琵琶湖ならではの研究で、琵琶湖とその周りに住む人々との長く深い関わりについて、さまざまな分野の研究者と一緒に総合研究や共同研究を進めてきました。その成果の一部は、たとえばB展示室の森ゾーンなど、リニューアルした常設展示にも活かされています（写真1、本誌8ページ）。現在は、江戸時代末期から明治期への社会的転換期を出発点とした、過去150年間の琵琶湖とそこにすむ生き物、人々の暮らしや社会との相互作用を、総合的に明らかにする研究を進めています。



写真1. 森と人との関わりを研究したB展示室「森」ゾーンのミニジオラマ

(2)は、世界の中の琵琶湖を明らかにする研究です。世界各地の古代湖や東アジアの淡水域の研究を行い、琵琶湖と比較することで、琵琶湖の価値や特徴を明らかにしようとしています。近年は、協力関係を結んでいる韓国や中国、さらには台湾など、東アジアの研究機関や研究者と共同研究を行い、東アジア地域の淡水生物の起源と進化について研究を進めています（写真2）。特に遺伝子解析により、琵琶湖の固有種の進化や東アジア地域の近縁種との関係が明らかになりつつあります。また、世界一古い湖であるバイカル湖を対象としたバイカル博物館とは、展示生物の飼育研究や生体資料の手配などで協力関係が続いています。

(3)については、博物館は社会の中でどんな役割を果たせるのか、ということを中心に研究です。博物館の定義については、国内外でさまざまな議論が行われています。当館においても、琵琶湖博物館は、地域の中でどんな存在となり得るのか、実践とともに検討を進めていきたいと考えています。



写真2. 協力を結んでいる韓国国立洛東江生物資源館との合同セミナーの集合写真（2017年4月）とチラシ（2018年12月）

目標は、地域と世界をつなぐ

開館以来、琵琶湖博物館では、さまざまな方々とともに琵琶湖の価値や魅力を発見、発掘してきました。特に、フィールドレポーターやはしかけの方々とは、25年の間に地域のさまざまな情報や資料を調査・収集し、一緒に成果をあげてきました。今では、フィールドレポータースタッフやはしかけさんたちが、主体的に活動を行い、新たな発見や発信を行っています（本誌7ページ、8ページ、9ページ）。それ以外に、地域で活動する方々や団体とともに進めてきた研究もあります。近年では企業との連携も進んでおり、ヨシ刈りのCO2回収量を考える取り組みは、その代表的なものです（本誌3ページ）。そうした活動は、当館を介して広く発信されています（本誌6ページ）。

こうした琵琶湖地域の活動は、世界からも注目されています。フィールドレポーターやはしかけの活動が台湾の博物館から注目され、2018年にはシンポジウムに招待され、講演やワークショップを行いました（写真3）。また、2019年9月、京都で開催された第25回国際博物館会議（ICOM）京都大会時のエクスカージョンでは、当館の見学のほか、針江の生水の郷や竹生島を訪問し、海外の博物館関係者に琵琶湖地域の自然と暮らしのつながりや、地域での活動を紹介しました。参加者の方々が、大きな関心を寄せて下さったのが印象に残っています（写真4）。

琵琶湖地域で行われている地域を知る、調べる活動は、世界に発信するに値するものです。また、世界から注目されることで、自分たちがその価値をあらためて認識することにもつながります。これからも琵琶湖博物館は、地域の皆さんの活動を、国内だけでなく世界にも発信していきたいと考えています。



写真3. 『『新生態博物館』に関する台日フォーラム』でのフィールドレポーター調査を元にしたワークショップ（2018年11月）



写真4. 国際博物館会議の「自然史の博物館・コレクション国際委員会」のエクスカージョンで、高島市針江地区を見学する参加者（2019年9月）

発信は、より広く遠くへ

2020年は、世界中が新型コロナウイルス感染拡大に翻弄された年でした。臨時休館や行事中止が相次ぐ中、国内外の多くの博物館では、インターネットを活用して、来館できない方々に発信を行いました。この方法は、コロナ禍だけのものではなく、博物館の発信や利用の重要な手段として認識され始めています。

インターネットの最大のメリットは、距離に関係なくアクセスできるということです。つまり、博物館の近所に住む人も地球の裏側に住む人も、同じように博物館を利用することができるということです。博物館に来ることができなくても、博物館の活動や研究成果を知ることができ、利用することができる、当館でも、そういう仕組みや取り組みを、今後より一層進めていく必要があると考えています。

これからも、皆さんとともに

琵琶湖博物館は、これからも皆さんとともに、琵琶湖地域の魅力を発見し、それを世界に発信し、広く遠い世界と身近な地域をさらに強くつないでいく役割を、果たしていきたいと考えています。

産・学・官

みんなでヨシ刈りのCO₂回収量を考える

琵琶湖博物館 主任学芸員 **林 竜馬**

ヨシ刈りによるCO₂回収効果

琵琶湖や内湖周辺の水辺に広がるヨシ群落（以下、ヨシ原）は、湖国らしい豊かな郷土の原風景であり、その保全は風土や文化を守る大きな意義を持っています。ヨシは、屋根材や葎簾などの材料として、琵琶湖地域で古くから利用されており、その植生を維持するための刈り取りや火入れが、伝統的に行われてきました。

近年では、ヨシ原という文化的景観の保全を目的として、企業などを中心としたボランティアによるヨシ刈り活動も実施されています。ヨシ原の保全活動による効果としては、生態系保全や水質浄化、環境学習などが挙げられてきましたが、この活動を客観的に評価できる指標がなく、効果の「見える化」が望まれていました。そのため、保全に取り組む企業や琵琶湖保全再生課、琵琶湖博物館が連携して、ヨシ刈りによるCO₂回収に着目した新たな効果指標の開発のための調査研究を進めてきました。

ヨシ原では、光合成によって大気中からCO₂が吸収され、ヨシの地上部の葉や茎、地下部の根茎が生産されています。ただし、ヨシの地上部は1年で枯れるため、泥炭として地中に堆積する分を除いて、生産された葉や茎は数年で分解され、吸収したCO₂も大気中に戻っていきます。つまり、毎年生産されるヨシの地上部を刈り取って長期的に利用することは、自然状態では分解されてしまうヨシの生物量（バイオマス）を持ち出し、大気に戻ってしまうCO₂を回収することにつながるのです。



ヨシ刈り後の西の湖の風景

冬のヨシ原のバイオマスをはかる

ヨシ刈りによって、どれだけの量のCO₂が回収できるのでしょうか。その値を推定するためには、ヨシ刈りで収穫することができるヨシ材の量、すなわち、冬のヨシ原における地上部バイオマスを測定することが必要です。

私たちは、2016～2018年の冬に、西の湖のヨシ原の地上部バイオマスを測定するフィールド調査を行ないました。琵琶湖博物館では、花粉化石に基づく過去の植生復元のための基礎データとして、2015年から西の湖のヨシ原で花粉生産量の調査を進めていました（コラム1参照）。ヨシ原のバイオマス推定は、花粉生産量の調査に協力してもらっていた、「葎留」のヨシ屋根葺き職人である竹田勝博さんの長年の悲願でもありました。

バイオマス調査では、ヨシ原に3m四方のプロットを複数設置して、プロット内の全てのヨシを刈り取り、高さ・直径・本数・重量を計測しました。これは、単純で基礎的な調査ですが、フィールド調査のために多くの人手が必要でした。

そこで、2017年と2018年の調査は、「ヨシでびわ湖を守るネットワーク」（コラム2参照）と連携し、企業や大学生等からなる市民参加型調査として実施することにしました。通常のヨシ刈りボランティア活動の後に、バイオマス調査の必要性を理解していただいた有志の方々に集まってもらったのです。

3年間続けた調査の結果、西の湖におけるヨシ原の冬の地上部バイオマスは、平均して1m²あたり約900gという値となりました。冬のヨシ原の地上部バイオマスは、森林の1年間のバイオマス増加量と比較しても遜色のない値でした。このことは、毎年ヨシ刈りを行い、ヨシ材を様々な形で利用し続けていくことにより、大気中のCO₂の回収にも貢献できることを示しています。

「ヨシのカーボン認証」を考える

ボランティア活動で刈り取ったヨシ材の量を、活動のたびに把握していくためには、今回のような手間と時間のかかる調査は現実的ではありません。ボランティア参加者でも簡単に測定ができる、バイオマス推定のための手法が必要でした。

そこで、森林バイオマスの簡易推定に用いられている群落高法を、ヨシ原にも応用することに挑戦しました。森林では、群落が高くなるに従って、そのバイオマスも増加することが知られています。群落高法では、その相関関係に基づいて、群落の高さの計測値からバイオマスを推定します²⁾。

琵琶湖周辺のヨシ原でも、この原理を応用し、同じように群落の高さと冬の地上部バイオマスとの相関関係を明らかにすることができました。この群落高法によって、ヨシ原の平均の高さを計測するだけで、刈り取ったヨシ材のバイオマスを推定することができるようになりました。例えば、高さが3mのヨシ原の場合には、1m²あたり約660gのヨシ材を刈り取れることが推定できます。このバイオマスをCO₂量に換算すると、1haあたり約13tのCO₂が回収できることになります。



西の湖ヨシ原でのバイオマス調査の様子

ヨシ原の群落高法によるバイオマス推定法が確立できたことで、ヨシ刈りによるCO₂回収量を簡易に算定することが可能になりました。滋賀県ではこの成果が、ヨシ刈り活動によるCO₂回収量を認証する「ヨシのカーボン認証」制度に活用されています。2019年度から、本研究で開発したバイオマス推定手法に基づいた、「ヨシ刈り活動によるCO₂回収量の算定ツール」がウェブサイトで公開されています。このような取り組みによって、ヨシ刈りによる効果が「見える化」され、伝統的なヨシ利用やヨシ刈りボランティアを行なっている人々のモチベーション向上につながることを期待されています。



※大気中からのCO₂回収は、刈取ったヨシ材を長期的に利用することが前提です。
滋賀県ウェブサイトで公開しているヨシ刈りによるCO₂回収量の算定ツール
<https://www.pref.shiga.lg.jp/ippan/kankyoshizen/biwako/308987.html>



「ヨシでびわ湖を守るネットワーク」と協力した参加型調査

【引用文献】
1) 滋賀県（1992）『滋賀県琵琶湖のヨシ群落の保全に関する条例』。
2) 平田泰雅・鷹尾元・佐藤保・鳥山淳平 編（2012）『REDD-plus Cookbook』。

コラム1 「ヨシ原の花粉生産量」

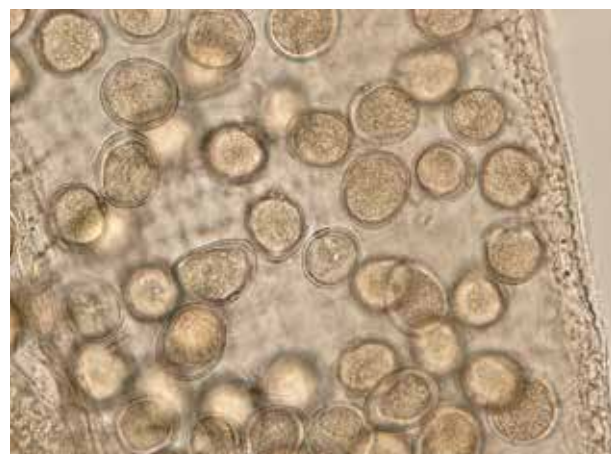
琵琶湖博物館 主任学芸員：林竜馬

スギやヒノキの花粉だけでなく、ブタクサやヨモギ、イネ科をはじめとした草本植物の花粉も、私たちが悩ます花粉症の原因となります。琵琶湖のまわりのヨシ原では、毎年どの位の花粉が生産されているのでしょうか。

スギ林やヒノキ林をはじめとした、日本の森林が生産する花粉量については、京都府立大学の齋藤秀樹先生を中心とした長年の基礎研究の成果が蓄積されています³⁾。しかし、草本植物がつくる花粉の生産量については、世界的に見ても基礎研究が不足していました。そこで、花粉生産量を継続的に進めてきた京都府立大学と共同で、西の湖のヨシ原においてフィールド調査を行ないました⁴⁾。

花粉生産量の調査は、フィールドでヨシ原の花序数を数え、ヨシ花序の花数、ヨシ花の雄しべ数、雄しべ中の花粉数を実験室の顕微鏡で計測します。このような地道な調査の結果、1haのヨシ原で1年間に 9.34×10^{12} 粒(約9兆粒)の花粉が生産されていることが示されました。これは、日本ではじめてのヨシの花粉生産量の測定データになりました。

興味深いことに、森林の花粉生産量と比べても、ヨシ原の花粉生産量は同等あるいはやや高い値でした。ヨシ原では、森林と遜色のない量の花粉が毎年生産されているのです。



葯の中に含まれるヨシ花粉の顕微鏡写真

【引用文献】

- 3) 齋藤秀樹 (2016) 『森と花粉のはなし』。
 4) 林竜馬・和田周・佐々木尚子・竹田勝博 (2019) 滋賀県西の湖におけるヨシ群落の花粉生産量。『日本花粉学会誌』 65: 11-20.

コラム2 「ヨシでびわ湖を守るネットワーク」

コクヨ工業滋賀：太田俊浩

冬の琵琶湖周辺では、ヨシ原の保全のため、様々な企業・団体がヨシ刈りボランティア活動を行っているのをご存じでしょうか。

コクヨ工業滋賀では、2007年より琵琶湖の環境問題に貢献するため、衰退するヨシ原の保全活動とヨシの活用を目的とした「リエデン (ReEDEN) プロジェクト」を進めてきました。「リエデン」とは、英語のReed (ヨシ)、EDEN (楽園)、Re (還る・帰る) を組み合わせ、「ヨシで琵琶湖を楽園に戻そう」という思いが込められています。

ヨシの新たな活用を進めるエコ文具「リエデンシリーズ」は、使われなくなったヨシの持続可能な活用を進めており、「刈る」「作る」「使う」というヨシの活用サイクルを創り出し、環境と経済を両立させた新しいヨシ産業の先駆けとなっています。

2009年には、ボランティア活動組織「ヨシでびわ湖を守るネットワーク」を設立し、地域社会と連携したヨシ刈り活動を10年以上続けています。近年では、多数の事業者とその家族に加え、行政、琵琶湖博物館、学校も参加する規模となり、子どもからシニア層まで1開催200名を超える県内最大級のヨシ刈り活動に成長しています。

さらに、2017年から琵琶湖博物館さんと協働した冬のヨシ原のバイオマス調査は、「ヨシ刈り活動によるCO2回収量の算出ツール」の手法の開発につながりました。これにより、マンネリ化しがちな環境活動の大きなモチベーションアップと活性化につながることでしょう。



ヨシ刈りボランティアに参加した方々の集合写真

伝統食を受け継ぐー滋賀の食事文化研究会の活動からー

 琵琶湖博物館 主任学芸員 **大久保実香**
企画展示「湖国の食事」での成果発信

2021年度の第29回企画展示「湖国の食事(くいじ)」は、滋賀の食事文化研究会との共同開催です。滋賀の食事文化研究会の30年間にわたる活動の成果が、この展示の土台となっています。

滋賀の食事文化研究会が活動を開始したのは1991年。大正から昭和の初め頃の県内6か所の食事を再現して収録した一冊の本『聞き書 滋賀の食事』(日本の食生活全集滋賀 編集委員会編、1991、農山漁村文化協会)の製作がきっかけでした。本の完成後も滋賀の食事文化を調べる活動を続けたいとの思いを持った執筆者たちが「滋賀の食事文化研究会」を発足し、活動が始まります。地域に足を運んでの研究会を2か月に1回行い、学んだことは会報・年報として記録に残すといった基本的な活動方針は、この時から現在まで続いています。生産の現場や独特な食事文化をもつ地域を訪問しての定例研究会、地元の方に講師を依頼したり会員同士が教えあったりしての料理講習、会員が伝統食などを手作りしての持ち寄り忘年会など、活動は多岐にわたります。本他に、レシピ集、朗読劇やカルタなど、成果も多様です。

その他に、それぞれの家で取りまわっている、隠された、とても大事な活動があります。例えば、ふなずしを漬けて食べる。日野菜の糠漬けを漬けて食べる。干し柿を作って食べる。かきもちを作って食べる。小鮎の山椒煮を作って食べる。毎年毎年、季節ごとに支度をして、試行錯誤しながら、伝統食や地産食を作って食べて、繋いでいる。毎日の台所と



会員同士が教えあう料理講習会

食卓もまた、活動の現場なのです。

その原動力はと尋ねると、「食べたいから」という答えが返ってきました。「どうしてもあの味が食べたい。これは売ってない。自分で作るしかない。」「ふなずしを食べると、ほっとする。」といった答えです。伝統食や地産食を作りつなぐためには、材料とそれがとれる環境を引き継がなくてはなりませんし、そのとり方や栽培方法、調理方法を会得する必要があります。でも実は、「その味が大好きだ!」「なくなったら困る!」と思えるその味覚や嗜好こそ、次の世代に引き継ぐとても大切なことであると気づかされます。「甘くて柔らかいものばかりが美味いになってしまう。美味しいって、それだけじゃない。」ある会員の言葉です。

琵琶湖博物館は、開館前の準備室時代から、地域の人々が各々のフィールドで自ら調べる活動を応援してきました。学ぼうという意志のある人たちが集い、学びあい、学んだことを自分事として考えたり取り組んだりする活動です。食事文化の価値を見出し記録するとともに、それを受け継ごうと様々な実践してきた滋賀の食事文化研究会の活動は、当事者性や実践性を見事に備えています。その成果発信の場である今回の企画展示が、来館される皆様にとって、食を通して地域を見つめなおし、自分の台所や食卓をみつめなおす機会となればと思います。残念ながら、「味」は展示室でご賞味いただけません。伝統食や地産の味をご自身で味わう機会を持って頂ければ嬉しいです。

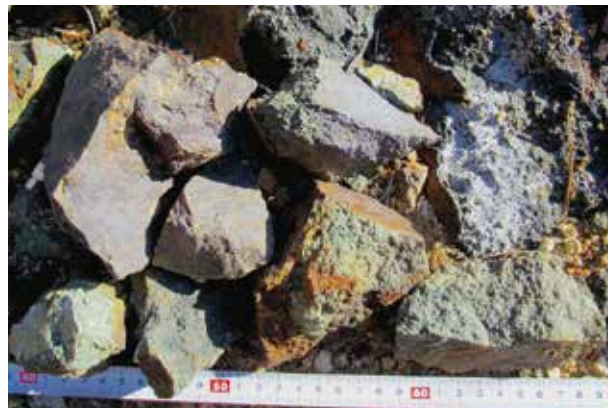


軒下で干される日野菜

磁石がくっつく岩石 - 磁鉄鉱の確認 -

はしかけグループ「大津の岩石調査隊」 **安井加奈恵**

青い石・黒い石



熱水変質岩

野洲市には、白亜紀後期の約7千万年前にできた野洲花崗岩体が分布しています。それがさらに熱水で変質した岩石もあり、その岩石から磁鉄鉱を確認しました。この熱水変質岩露頭ではこれまで未確認だったものです。

西村・中野(2002)の論文を読む機会があり、熱水変質岩のことを知りました。もとの花崗岩が、地下の熱水により変質して、石英をほとんど含まない閃長岩ができる、と述べられており、どんな岩石か見てみたいと思いました。

初めて訪れた熱水変質岩露頭は、緩やかな山の斜面で、青、緑、灰、黒色の岩石が散在していて、思わず駆け寄ったのを覚えています。いつも見慣れている、花崗岩を構成する石英、長石、黒雲母の色とは随分違っていました。

岩石を採取して持ち帰り、並べてルーペで鉱物を覗いてみました。何気なく側にあった磁石を灰色の岩石に近づけたところ、反応は無い。緑色はどうだろう、と試すと、紐に吊した磁石が動いて、岩石の一点にくっきました。胸がドキドキしました。採取した岩石を調べると、緑と黒色の岩石には磁石が付くことが分かりました。私自身は磁石がくっつく岩石を得た喜びだけで、この発見が重要なことなどは認識していませんでした。

磁石がくっついた



磁石がくっつく閃長岩

この磁性がある鉱物は何だろう?との疑問に、担当学芸員の里口さん、特別研究員の中野聡志さんに助けて頂きながら、磁性鉱物の同定作業に入りました。分析のための粉末試料や研磨片を作製し、分析は信州大学の牧野州明さんをお願いしました。分析の結果、この鉱物は磁鉄鉱との結論に至りました。

熱水変質前の元の花崗岩区分では、野洲花崗岩体は磁鉄鉱を含まないとされています。今回の磁鉄鉱の発見は、低温熱水変質でできた閃長岩としては、少なくとも日本で初めての確認でした。2020年2月、第35回地学研究発表会でこの事を発表させて頂きました。

どんな石ころも、悠久の地史を持つと思うと、興味は尽きないものです。

最後に、この調査におきまして地元森林組合の方々にお世話になりました。お礼申し上げます。



調査地の様子

【参考文献】

西村貞浩・中野聡志(2002) 滋賀県野洲花こう岩体中の熱水変質岩. 滋賀大学教育学部紀要Ⅲ:自然科学 第52号, 21-35.

はしかけ探訪



近江はたおり探検隊

はしかけグループ「近江はたおり探検隊」: 辻川智代

はしかけグループ「近江はたおり探検隊」は、滋賀県に昔から伝わる機織りの技術を地元の方に教えていただきながら再現することを目的として、2004年に結成しました。

【主な活動】

①実験工房での綿の栽培

毎年実験工房の畑で、綿を栽培しています。収穫した綿は、綿繰り・綿打ちなどの工程を経て、スピンドルや糸車で糸を紡ぎ、藍や草木染で染めて機織りに使います。

②月2回の織姫の会

月に2回(水、土)、実験工房で糸を紡ぎ、地機で機織りをしています。今回は、「トイト」という茶綿と藍染の糸の2本を撚り合わせ、双糸を作る技術に挑戦してみました。実際に織ってみると、茶綿の部分が紺のようにみえます。一方で、他の糸の2倍の太さとなったために、箆にひっかかって切れてしまい、織るのに苦労しています。

③機織りに関する見学会

昨年度は高島市朽木で、スカリの作り方を学びました。スカリとは、山に行くときにお弁当などを入れた袋のこと。麻縄で作るため、糸づくりから始めました。結び方が難しく、帰ってから復習して何とか作れるようになりました。

このように、地元で昔から行われてきた機織りの技術や自然素材の繊維の採集・加工方法などについて、いろいろな方に教えていただきながら活動しています。



2019年国の登録有形民俗文化財になった大津市田上の野良着を参考に機織り中の布



習ったスカリを製作中

とっておきの収蔵資料



むかしの車輪は木でできていた

2020年会計年度任用職員(民俗分野): 三柘友梨香

車輪と聞くと、自動車のゴムタイヤを想像するかもしれませんが、ここで紹介するのは、ゴムタイヤができる前の車輪です。(写真)通称「木のタマ」と呼ばれるこの木製の車輪と出会ったのは、北比良(大津市)の集落。かつて多くの石屋が、鳥居や家の基礎などにする巨大な石材を比良山から切り出していました。

教えてくれたのは、子どもの頃から家業の石屋しごとを手伝っていたという比良岡七郎さん(大正15年生まれ)。「戦後の昭和30~40年頃にゴム関係(の車輪)ができた。それまではなんでもタマは木のタマや。」と語られるように、石や割り木などあらゆるものを木のタマのクルマで運んでいました。

材質は松で、20数キロの重さがあります。使っているうちに、形が崩れるため、数年しかもたない消耗品でした。よく見ると、金具や釘が打ち込まれています。カスガイのような金具は、これ以上ひび割れないようにするためのもので、皮目の釘は、年輪の層に沿ってめくれないようにするためのものです。自然の材の特徴を理解し、できるだけ長く使うための知恵と工夫が詰まっています。

使われなくなった木のタマですが、朽ちてもなおズシッとくる重みからは、先人の生活に欠かせなかったという、かつての活躍ぶりが伝わってくるようです。当館のB展示室では、比良岡さんの語りをもとに、山の利用をテーマにしたジオラマを展示しています。むかしの道具や暮らしに思いを馳せてみませんか。



「木のタマ」の搬出作業



皮目に打ち込まれた釘



側面に打ち込まれた金具



あなたの思い出の食材、料理を教えてください

「近江の食調査」

フィールドレポーター：山崎 千晶

みなさんは、「近江の食」と聞いてどんな料理、どんな食材を思い浮かべますか？

フィールドレポーターでは、2019年12月から2020年5月にかけて「近江の食調査」という調査を行いました。この調査の目的は、食が地域や世代によって著しく変化し、多様化している中、これまで一般的に近江の食とされてきた食べ物が、今、どれくらい食べられているのか、また、地域や年代や生まれ育った場所の風習は、幼少より慣れ親しんだ郷土料理の伝承に影響を与えているのだろうか？という疑問に答えることです。そしてもう一つの目的は、この調査をきっかけとして、近江の食材や料理についてみなさんに興味をもってもらおうことです。

調査用紙には9つの問いを設けました。記入者の年齢、滋賀に在住していた期間とともに、近江牛や赤こんにやく、日野菜など23の食材と、ふなずしや鯖そうめんなどの21の料理について、過去5年間で①知っている、②食べた、③買った、④もらった、⑤その他(栽培した、釣った、調理した)について回答してもらいました。さらに、5年後にも残したいと思う食材、料理を選んでもらったほか、自由記述で食の思い出やおすすめの食について回答してもらいました。調査には6歳から89歳まで、計165名の方が回答してくださいました。

多くの人を知っていた近江牛、近江米

よく知られていた食材は、近江牛、近江米、赤こんにやく、アユ・氷魚でした。知っているだけではなく、食べたことがあるという回答も非常に多かったです。近江という名前がついていることや、ブランドとしての価値がよく知られていた理由でしょうか。

一方で、笠原生姜、打豆、坂本菊についてはあまり知られていませんでした。これらは限られた地域でのみ栽培や販売が行われているためと考えられます。また、特に滋賀産のコイ、滋賀産のフナ、ピワマス、モロコなどの魚について、知っているという人は多かったのですが、食べたことがあると回答した人は他の食材に比べると少ない傾向がありました。これは同じ魚のナマズやボテで特に顕著となり、知っている人に対して食べたことのある人は半分以下でした。名前はよく知られていても、なかなか買う機会や食卓に上がる機会が少ないことが、その原因と考えられました(図1)。



コアユ



笠原生姜



ハスの魚田



泥亀汁

よく知られていた料理、あまり知られていなかった料理

料理については、ふなずし、でっち羊羹、えび豆がよく知られていました。これらは、食べたことのある人も多く、他の料理に比べて、自分で買ったり、もらった経験があると回答した人も多かったです。特にえび豆は、年中いつでも食べると回答した人も多く、滋賀県でポピュラーな料理であることがわかります。

あまり知られていなかった料理は、魚田、こけらずし、泥亀汁でした。魚田は主に琵琶湖や川で獲れたハスを用いたものが有名で、焼いたハスに味噌をつけてさらに焼く料理です。こけらずしは主にピワマスをご飯、麴、土しょうがで漬けたなれずしで、長浜市の伝統料理です。泥亀汁は、切れ目を入れた茄子や胡麻が入った味噌汁で、主に近江八幡市や東近江市あたりで知られている料理です。

いずれも作られる地域が限られていたことから、知らない人が多かったのではないのでしょうか(図2)。

残したい食材、料理

5年後に残したい食材としては、近江牛と近江米が多くの人から挙がりました。これはやはり滋賀としてのブランド、滋賀の誇る人気食材という理由が多く、さらにそれらを食べて育ったから、というコメントも少なくありませんでした。

また、残したい料理としてはふなずしが圧倒的に多く、滋賀県の伝統料理、郷土料理であることがその理由として挙げられていました。



近江牛



ふなずし

調査を終えて

このほかの調査結果からも、常日頃から近江の食に親しんでいるのは、滋賀県で生まれ、育った方が多い傾向が認められました。滋賀県に在住した期間

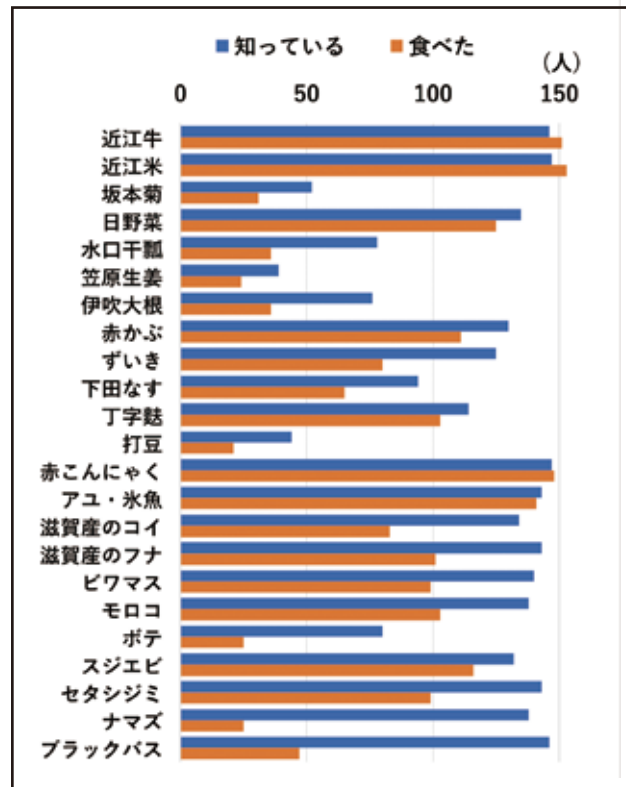


図1. 近江の食材の認知度と食べた経験

の長さ短さよりも、味覚が形成される幼少期の環境や習慣が大きく影響していたのではないのでしょうか。幼少の頃より食べ慣れた食材や料理は強く個人の記憶に留まり、成人してもその好みは変わらないように、これが郷土食の根幹を形成するようです。一方で、滋賀県でも琵琶湖から離れた山間部になると、琵琶湖の魚や貝にはあまりなじみがない、と回答された方もいました。

滋賀県外から移住された方は、近江の食を食べ慣れていない、知らないと言われる方が多いようですが、来てから好きになったという方も少なくありません。また、今では、お店だけではなく、インターネットなどで気軽に全国の食材、料理が入手できる世の中になりました。その反面、今回調査を行った滋賀県に残る食材、料理を買ったり食べたりするという経験も減っており、地域に根差した食材や料理が少しずつ私達の記憶から薄れつつあるのかもしれない。今回の調査をきっかけとして、近江の食の存在とその意義についてみなさんにも知っていただき、考えてもらえるきっかけになればと思っています。

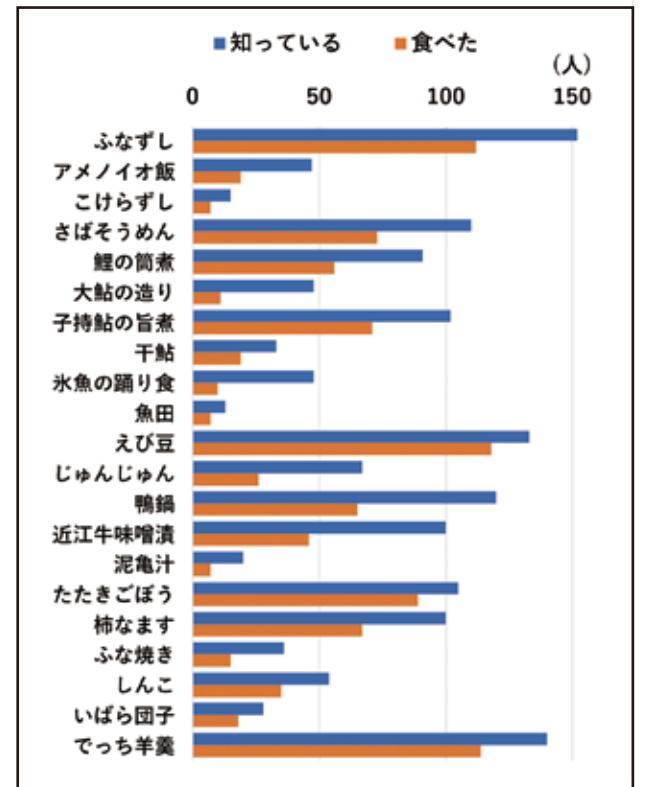


図2. 近江の料理の認知度と食べた経験

変わり続ける琵琶湖のものがたり

琵琶湖博物館 総括学芸員 **里口 保文**

新しくなったA展示室では、琵琶湖の400万年の生い立ちを自然環境の変化という観点から、大地と湖、生き物、気候と森の3つのコーナーに分けて紹介しています。



ツダンスキーゾウ（奥）とアケボノゾウ（手前）の骨格標本。ツダンスキーゾウは、生体を復元した部分が見えています。

これらの展示には、博物館が開館した1996年以降に理解が進んだ、400万年におよぶ琵琶湖やその周辺の自然、またそれに関連する地球環境の変化についての研究成果が盛り込まれています。例えば、気候と森のコーナーでは、植物化石の展示による400万年間の森の変化の紹介や、琵琶湖の底にたまる泥の中の花粉化石によって明らかになった40万年間の気候変化を解説しています。ここで紹介している琵琶湖地域の気候の変化は同じ時期の地球規模の気候変動と関係しているものです。また、生き物の変化については、これまでも展示されていた実物の動物化石標本や模型の他に、現在の琵琶湖にいる魚や貝のDNAによる研究から、その進化を紹介しています。このように、最新の研究による情報の更新だけでなく、今回の展示には新たな要素として加わったものもあります。

展示室には、以前の展示物を再構成したものもあります。その代表例は、ツダンスキーゾウの骨格標本です。高さが4m程ある大型のゾウの骨化石を組み立てた骨格（複製）は、開館当初からありましたが、その骨格の左半身に生きていた当時の姿を復元しました。つまり、生きていた状態とその骨格右半身の両方をみることができ

ようになったのです。ツダンスキーゾウは、ユーラシア大陸にいて、日本にはいなかった種類のゾウですが、はじめの湖があった頃にいたミエゾウは、ツダンスキーゾウから進化したと考えられています。ミエゾウはツダンスキーゾウにとっても近い種類で、大きさなどがほとんど同じだったと考えられています。この展示によって、当時のゾウの姿を化石から推定することや、過去にいた生き物の様子が理解しやすくなったのではないのでしょうか？はじめの湖にいた生き物では、ワニも実物サイズで復元されています。

琵琶湖の400万年の生い立ちの展示では、湖をつくる場所が移動してきたことを紹介しています。このような過去の湖やその当時の環境の情報は、かつての湖やその周辺環境によって作られた地層に残されています。そういった実物の地層を、美術館風に絵画を鑑賞するような雰囲気、野外からはぎ取った標本として展示しています。地層好きな方にはたまらない展示でしょうね。

以前の展示を知っている人も知らない人も、変わってきた琵琶湖地域の自然という視点から、展示を楽しんでいただけたら幸いです。

編集後記

- 地域の様々な方と共に、活動を続けてきた琵琶湖博物館の25年。本誌を通してその一端でも感じていただき、また、一緒に活動したいと思っていただけたら嬉しいです。情報誌「びわく」は、これからも琵琶湖地域の新たな価値を発信していきます。(Y.M.)
- 25年前の開館当時に来館された子供さん達も大人になり、現在はお自身のお子さんを連れて楽しんでおられるという方もいらっしゃるかも知れません。お孫さんを連れて来られる頃には、どんな琵琶湖博物館に進化しているのでしょうか？(T.D.)

◆ びわく 第5号 Biwahaku 2021 Vol.5
 【発行日】令和3年（2021年）10月15日
 【発行】滋賀県立琵琶湖博物館
 滋賀県草津市下物町1091
 TEL 077-568-4811・FAX 077-568-4850
<https://www.biwahaku.jp/>
 【編集】松岡由子【デザイン】出口武洋