

もぐもぐだより

宮津市学校給食委員会
献立作成部会
令和4年11月10日
No.10

しがけんさん びわ湖産ビワマスの無償提供

関西広域連合より、関西地域の特産品の普及を目的に、滋賀県の特産品であるビワマスを無償で提供していただけることになりました。給食では「ビワマスの紅葉焼き」を手作りします。各地域の特産品を知ること、改めて宮津のよさにも目を向けてみましょう。

ビワマスってどんな魚なの？

ビワマスは、びわ湖だけに棲むサケの仲間です。秋（10～11月）になると滋賀県の川を上り、オスとメスがペアとなり卵を産みます。そして、卵から生まれた子どもは川で大きくなり、5～6月頃にびわ湖へ下ります。びわ湖で2～6年間ほど生活して、再び川を上って、卵を産み一生を終えます。

ビワマスは産卵期に大雨が降ると川を上ることから、別名「アメノイオ」と呼ばれ、ご飯と炊き込んだ「アメノイオご飯」は滋賀県の郷土料理になります。とても脂がのっていて、お刺身でも食べられる、びわ湖を代表する魚です。



どうやって獲られているの？

漁師さんたちはびわ湖にカーテン状の網を仕掛けて、魚を獲る「刺し網漁業」や船をゆっくり進めながら、竿で釣りあげる「トロリング」という方法でビワマスを獲っています。びわ湖では1年で約760トンの魚介類が獲られています。そのうちビワマスは26トンです。（令和2年データより）

