



湖西に

暮らせば

— 移住者5組のものがたり —

Uターンあり、Iターンあり。
美しい自然との暮らし、
自分らしい生き方や子育てを求めて、
大津市北部にやってきた
移住者たちの日々をご紹介します。

びわ湖が「日常」になった、 浜辺の暮らし

#01

京都・湖岸沿い
中嶋えいじさん、あやこさん夫妻
古道具屋

平日に仕事をしながら古道具屋「MIZUTAMARI」(みずたまり)を運営する中嶋さん一家は、湖西に引っ越して4年目。夫妻はともに京都出身で、京都に住んでいた頃から家族で滋賀に遊びに行くことが多かったといいます。「毎週のように滋賀に遊びに来て、夏はびわ湖で泳いで、冬は奥伊吹や箱館山でスキーやスノーボード。帰りは温泉に寄るのが定番コースでした」(あやこさん)。

京都以外に住んだことがなかった夫妻が湖西への移住を決めたのは、週末に使うセカンドハウスを

探しはじめたことがきっかけ。「せっかくなら、びわ湖沿いがいい」と夢が広がっていき、念願叶って今と家と出会った夫妻は、セカンドハウスとしての使用ではなく引っ越しを決定しました。

何度も訪れていたエリアとはいえ、知り合いのいない土地への移住。お子さんの転校やご近所づきあいに不安もあったそうですが、「お隣さんが温かく迎えてくださるので、心配はすくなくなくなりました」とあやこさんはいます。

「子どもをきっかけに親子で友達が増えたのもありがたかったですね」

家から歩いてすぐ近くの湖畔にサンドイッチやコーヒー、お気に入りの道具を持って行き、家族でくつろぐのが中嶋家の日常。「朝起きて顔を洗うのと同じくらいの感覚で浜辺に行っています(笑)」と話づくらい、びわ湖で過ごす時間が暮らしに欠かせないものに、加えて最近では、夫妻で湖畔や近所を散歩しながら、地域の面白いものを探しているそうです。





1/エリは漢字で「臥」と書く。魚の習性を利用し、仕掛けを湖岸から沖に向かって矢印型に配置する(撮影:橋本知輝)。2/体験ツアーに来たお客さんと、夜明け前に出発し、網揚げをしているうちに白々と夜が明けていく(撮影:山形謙)。3/びわ湖の冬のごちそう「赤魚(ひうか)」。鮎の稚魚で、松尾芭蕉も愛し句を残しています。4/エリ漁以外の漁法にも挑戦している駒井さん。こちらも伝統漁法で、主にウナギを獲る「竹筒漁」。



海を持たない湖国の人々にとって、古来貴重な「食材の宝庫」として親しまれてきたびわ湖。比良山地の清流が注ぎ込む旧志賀町は、特に澄んだ水質を誇る漁場として知られています。湖と家や畑がぐんと近いこともあり、漁のある風景が暮らしにとけ込んでいるよう。びわ湖のさまざまな漁場に合わせ漁法が発展したなかで、千年以上の歴史があるとされるのが「エリ漁」。湖西の浜辺を散策していると、湖面から棒がたくさん突き出ているのを目にしますが、「それが仕掛けの一部なのです」と、旧志賀町の最年少漁師として活躍する駒井健也さん。「この漁では、障害物にぶつかると沖の方へ泳ぐ魚の習性を利用し、杭と網で迷路のような仕掛け(エリ)を作ります。そして「フボ」と呼ばれる網に誘い込むのです」。駒井さんが所属する志賀町漁業協働組合は眼下最多の12のエリを有し、春から夏にかけてのアユ漁が盛んなのだそう。「夜明け前に船を出し、フボに入った魚を獲るのが日課です。湖岸で生息したり、産卵する魚を獲るのがエリ漁ですが、季節によっては沖に棲む魚もやって来る。網を掲げる瞬間は宝箱を開けるときのようで、ワクワクするんです」。

県内の大学・大学院で建築を学んだ駒井さんは、滋養の自然や風土に根ざした建築、まちづくりを考えるなかで、漁師の仕事に強く心惹かれたといいます。

「初めて食べた湖魚の刺身や塩焼きのおいしさに、感動してしまっただけで漁獲量の減少、後継者不足にあえぐ漁師さんの現状を知り、やみくもに建物を造る前にやるべきことがあると思いました。美しい自然、漁の担い手、湖魚ファンが根っこにいる環境があつてこそ、まちが生まれるのだと」。海産物に比べ、淡水魚は臭みが強い印象もありますが、「新鮮な湖魚には臭みはありません。淡白ながらも深い味わいは、一度食べればきつと虜になるはず」と駒井さん。魚だけで15種類以上の固有種があるのもびわ湖ならではの、ここでしか出会えない味への期待も高まります。

志賀町漁協が運営する「和瀬漁港」では、漁に出る日はいつも鮮魚を販売しています。駒井さん自身も湖魚や加工品の通販、漁師体験ツアーを通して魅力を発信中。びわ湖好きならなおのこと、その恵みを食することで、母なる湖の真の豊かさを体感してみませんか？

ふしぎ 匠の人

漁師 駒井健也さん

1992年、栗東市生まれ。びわ湖と共にある持続可能な暮らしを志し、漁師の道へ。湖魚の加工品開発、旬の湖魚の通販のほか、未利用魚を活用した生態系の保護、フードロス削減にも取り組む。

biwako-fisher-architect.com

びわ湖 伝統の
エリ漁のこと。

MEMO

その他の魚について……高級湖魚として有名な「ホンモロコ」「ビワマス」、刺ずしの材料となる「ニゴロブナ」は沖合に主に生息するため、エリ漁の漁獲量は少なめ。時期やタイミングによっては入手可能なので、興味がある人は和選漁港に電話で事前相談を。



「ハス」

コイ科
時期：春～夏～秋

群猛なハンターだけど、身は淡白で美味

コイ科の中では珍しい肉食性で、体長20～30cmほど。獲物を通じて俊敏に泳ぎ回るため身がしまり、淡泊ながら味のよい魚。塩焼きやみそ回鍋が一般的ですが、小骨が多いため骨切りがマスト。鱧の骨切りのように、2～3ミリ間隔でザクザク包丁を入れて、面倒なら、飲食店で味わうべし。

購入できる場所

和選漁港(志賀町漁業協同組合)

住所：滋賀県大津市和選中浜官有地

TEL:077-594-1345

営業：直接購入は月～土 8:30～9:00、

電話での取置きは月～金 8:30～17:00、土 8:30～12:00

※8月下旬～11月下旬はエリの解禁期間のため、魚はありません
(7月下旬～10月上旬はウナギ(コシノボリ)の種苗(販売あり))



「イサザ」

コイ科
時期：春～夏

愛嬌のある顔で、旨み強し。いいお出汁がとれます

びわ湖の固有種で体長3～8cmほど。ハゼの仲間、大きな顔と口が特徴。濃い味付けに負けない旨みがあり、郷土料理「じゃんじゃん」(すき焼き風の味付けの鍋料理)の具材としても人気。塩揚げにすると、あっさりした白身と香ばしい皮目の妙が楽しめます。



「ニゴイ」

コイ科
時期：夏

市場には出ませんがポテンシャルの高い魚です

漢字で「似鯉」と書くように、コイに似た姿が特徴。漁獲しやすく、自身のコリコリとした食感、あっさりした甘みが持ち味ながら、「身の傷みが早い」「骨が太くて多い」などの理由で、地元のみで食されます。新鮮なものを血抜きして処理すれば、流通も可能。駒井さんのオンライン通販には時々登場。和選漁港で予約購入もできます。

こちらも骨切りがマスト。地元では「洗いの酢みそ和え(洗酢)」がおなじみ



「スジエビ」

テナガエビ科
時期：春～夏

小さくてもエビ! じゅわっと旨みがあふれます

日本各地に棲む淡水エビで、体長は2～4cmと小ぶり。貴重なカルシウム源として古くから親しまれてきました。郷土料理「えび豆」が有名ですが、旨みと香ばしさが味わえる「かき揚げ」、釜揚げのバスタもおすすめ。熱を加えると透過した胎色が、赤色に変わります。

釜揚げは、湯が冷えると生臭くなるので、たっぷりのお湯で少しづつ茹でるのがコツ



「氷魚(ひょうりお)」

アユ科
時期：12月～3月

酒呑み必食。湖国の冬のごちそう

体長3～6cmのコアユの稚魚のこと。体がまるで氷のように透き通っていることからこの名がつけました。鮎を食べる文化は全国にあれど、稚魚を味わえるのはびわ湖のみ。身はモチモチとしていて、ほんのり爽やかな鮎の香りと風味が美味。釜揚げを生妻ばん肝や三杯酢で、ハーブを効かせたアヒージョも酒のアテにぴったり。

和選漁港で手に入る湖魚たち

魚と貝を含めると40以上の固有種が生息するびわ湖。漁師の駒井さんに、初めてでも食べやすく、調理しやすい湖魚を教えてくださいました。地元の家で注文するときの参考にも!

※時期：和選漁港で手に入るやすい季節



「コアユ」

アユ科
時期：春～夏

子鮎ならぬ「小鮎」です。頭からがぶりといけるのが醍醐味

体長10cm前後の鮎で、びわ湖最大の漁獲量を誇ります。小ぶりな理由は、春に成長の良い鮎が河川へ遡上する以外は、びわ湖で成長し、小型のまま成魚となるため。海産に比べて骨がやわらかく、下処理なしで丸ごと食べられます。塩焼きや天ぷら、但馬が定番ですが、フリッターや炊き込みご飯もおいしい!

イラスト 田村志帆

his new lifestyle

Monday Beach Cleanup

岡田さんが引っ越してくる決め手となった、白砂青松が美しい「松の浦」。「この美しい景色を維持していきたい」と思った岡田さんは、5年ほど前から、月曜日の朝に浜のゴミ拾いをする「Monday Beach Cleanup」という活動をはじめました。4～10月の毎週、集まれる人で集まって、浜をきれいにした後にはコーヒーや軽ごはんを楽しんでいます。「この活動をきっかけに新しい出会いが増えてきて、一人でゴミ拾いしていたときよりも楽しいですね。楽しくないと、続かないですから、誰でも気軽に参加してほしいなと思っています」(岡田さん)。

活動場所: 大津市木戸 松の浦大谷川河口付近
www.facebook.com/mondaybeachcleanup



his new lifestyle

百姓ART LAB radio

関西での出会いを経て、持続可能な暮らしや表現の実験をしていきたいと考えている岡田さん。実験の一環として、2020年秋から友人の音楽家・パン職人の平川さんと二人で音声メディア「百姓ART LAB radio」を立ち上げました。関西で自分らしく暮らす人々、彼らの多彩な活動を紹介するPodcastで、定期的に配信を続けています。「キャンパスからはみ出した表現のひとつの形として、いろいろな方と楽しく関わりながら育てていければと思っています」。

www.facebook.com/百姓-ART-LAB-104131818339510



畑はさまざまな命が循環している。小さなひとつの生態系でもあります。ちびっこが土に直接ふれることで、生きること、地球環境についての発見ができる機会にもつながっているようです。

農業やDIYをしている先輩がたくさんいる関西エリアは、岡田さんにとつて暮らしの実験にぴったりの場所。「都会ではなく、自然に近い地域だからこそ育まれている価値観を発信していきたい」と話します。岡田さんは移住後、友人の加藤大輔さん(P40)に教えてもらいながら、自分の田んぼと畑で有機農業をはじめました。2021年には大豆のシェアファームも始動。地域の大人も子どもも一緒に泥んこになっただけで、収穫後の醤油・味噌づくりも楽しんでいるそうです。

田畑からはじめる、毎日の土台づくり



びわ湖が一望できる岡田さんの田んぼにて、左奥に見えるのが、美しいビーチとして知られる「松の浦」。最高の眺望が望める場所だ。家族や仲間と一緒に、農業を楽しんでいます。

夕暮れの湖畔 5:00 pm

このまちでは、空と海がゆっくりとひとつにとけあって日が暮れていく、とりわけ美しいのは日没後、夜の闇がやってくる直前の「あかい」の時間。世界がまるで魔法にかけられたようなブルーに染まり、うれしさとか感動とか切なさとか、いろんな感情がとめどなく押し寄せ、胸がいっぱいになる。こんな風に「一日が終わる瞬間」をきちんと感じられることが、どれだけ暮くて、素敵なことか。ここに住む人たちはみんな知っている。