

琵琶湖固有の冬の味覚・湖魚を味わえるシーズンが到来！

ひうお
冬の風物詩 氷魚の今年の漁獲好調

高級料亭で珍重される「ホンモロコ」や鮒ずしの素材となる「ニゴロブナ」も旬を迎える



琵琶湖の冬の味覚として永く愛されている「氷魚（ヒウオ）」や「ホンモロコ」など、琵琶湖ならではの湖魚の漁が最盛期を迎えています。

例年12月1日に解禁されるアユ漁が今年も開始され、初日の漁獲量は平年比116%と順調に漁獲、12月の注文量の12.9トンを早々に達成しました。この時期のアユはヒウオと呼ばれ、養殖用や放流用として生きてまま全国へ出荷されます。また、12月7日からは期間限定で食用ヒウオの漁獲がスタートし、一週間で2トン余りが漁獲されるなど、今漁期は好調な滑り出しとなりました。アユ漁は、資源調整のため一旦休漁を挟み、1月中旬から再開されます。ヒウオとしてのアユ漁は、おおむね3月ごろまでで、それ以降は成長し、小鮎として8月中旬ごろまで漁獲されます。そのためヒウオは、今だけの旬の味覚です。

そのほか、四季を通じて楽しめる「ホンモロコ」の中でもこの時期にしか食べることができない、産卵前の子持ちの漁獲もピークを迎え、こちらは12月から3月頃まで出荷されます。

また、滋賀の郷土料理として知られる「鮒ずし」の材料になる琵琶湖の固有種の「ニゴロブナ」の漁獲もスタートしています。

琵琶湖で獲れた湖魚は、主に県内の鮮魚店やスーパーに出荷されますが、近年は首都圏や京阪神のレストランでも提供店舗が増えてきているほか、通信販売を行う店舗も増えてきています。現在、新型コロナウイルス感染症の影響で、滋賀県に訪れていただくことや会食等が難しい場合がありますが、ご家庭などで、ぜひ滋賀県産の湖魚をお楽しみください。

■琵琶湖の湖魚

<ヒウオ（氷魚）>



生の氷魚（ヒウオ）



ヒウオの釜揚げ

ヒウオとはアユの子どもで、まだ鱗が生え揃わず、まるで氷のように透き通って見えるため、氷魚と呼ばれます。滋賀県では、海に下らず琵琶湖という限られた水域に多くのアユが生息していることから、古くからこのヒウオの時期にもアユが漁獲されてきました。日本全国でアユは獲れますが、アユを『ヒウオ』として味わえるのは、琵琶湖ならではの味です。ヒウオは、体長4cmほどですが、食べるとほんのり爽やかなアユの香りと、心地よい苦みがあります。たっぷりのお湯でさっと湯がいた釜揚げは、ヒウオ料理の定番で、つるつるとした食感はまさに滋賀の冬の味覚です。また、しょう油と砂糖で炊いた佃煮や、ハーブを効かせたオリーブオイルでアヒージョにすると、お酒やワインに合う一品に仕上がります。

<ホンモロコ>



ホンモロコ



頭を網に突き刺して焼くホンモロコ

ホンモロコは、琵琶湖にしかない体長10センチ程のコイ科の魚です。鯉の仲間という、淡水魚独特のクセのある味をイメージすることが多いですが、ホンモロコは、臭みは一切なく、その味わいは湖魚の中で一、二を争うおいしさで、古くから京都の高級料亭でも珍重されています。琵琶湖の沖合で生活し、春の産卵期になると群れで湖岸にやってきます。春になると釣り人が湖岸に並んでホンモロコを待つようすは、琵琶湖の風物詩です。四季を通じて獲れるホンモロコですが一番人気は、やはり産卵前の子持ちで、12月から3月が漁の最盛期です。また、意外とおすすめなのが、秋のホンモロコ。子持ちのものに比べて、ややウロコや骨が固めですが、とにかく脂が乗っていて、食べ応え満点です。旬のホンモロコは素焼きで食べるのがおすすめで、網に頭から刺して炭火で焼くと、身からじわっと出てくる脂で頭がカリッと香ばしく焼きあがります。

<ニゴロブナ>



発酵食 鮎ずし



ニゴロブナの刺身

ニゴロブナは、鮎ずしの材料として知られる琵琶湖固有のフナで、冬から春にかけて、琵琶湖の沖合で、沖びき網（底引き網の一種）や刺し網で漁獲されます。実は、ニゴロブナは、鮎ずしだけではなく、地元では刺身で食べられます。「じょき」と呼ばれ、鮎ずしとしては価値の低いオスのニゴロブナが使われることが多いです。フナというと、淡水魚独特の臭みを想像してしまいがちですが、琵琶湖の沖合で生活しているため、臭みがなく、凝縮されたうまみが味わえます。

【湖魚の問い合わせ先】

琵琶湖の魚たちを取り扱う「八珍マイスター」のお店まで

<https://shigaquo.jp/hacchin/>

■ 「エリ漁」と「沖びき網漁」



琵琶湖のエリ



エリ漁

「エリ」とは、琵琶湖漁業特有の定置網のこと。湖岸から沖合に向かい矢印型に網を張り、「障害物があると沖合へ泳ぐ」という魚の習性をうまく利用し、湖岸に寄ってきた魚を「ツボ」と呼ぶ、矢印型の先端部分の網に誘導して漁獲する「待ち」の漁法です。エリ漁は、12月のヒウオ漁で始まり、翌年の8月ごろまで、アユを中心に、フナやホンモロコ、ピワマス等様々な魚を漁獲します。



沖びき網漁船



沖びき網漁の様子

「沖びき網」とは、漁船を使って行う底引き網漁の一種。かつては人力で網を巻き上げる重労働でしたが、今ではウインチを使って省力化されています。魚の移動に合わせて自由に漁場を変える漁法で、エリ漁などのように魚が網にかかるのを待つ、「待ち」の漁法が多い琵琶湖漁業ではめずらしく、魚を積極的に獲りに行く「攻め」の漁法といえます。

■近年のアユの漁獲量の状況について

近年のアユ漁獲量は鮮魚も含め約 400 トンで推移しています。平成 29 年には記録的な不漁となりましたが、その後、放流事業の強化等、資源の確保に努めたこともあり徐々に回復し、今年の平年を上回るヒウオの豊漁に、地元の漁師からもうれしい声があがっています。
