



# ビワマス通信

天野川ビワマス遡上プロジェクト会議事務局  
 経済環境部 環境保全課  
 (伊吹庁舎)  
 ☎58-2230  
 ☎58-1630

## 魚道設置の現地調査 & 研修会を開催 9月28日・29日



授を講師にお招きし、魚道設置に関する研修会を開催しました。

まず初日は、実際に天野川を湖岸の河口から上流に向けて移動しながら、ビワマスの遡上の妨げになりそうな場所を確認。

ビワマスがジャンプして乗り越えられる高さかどうか、また、水の流れから判断してどこに魚道を設けるのが適切かなどについて、水の中に入りたりしながら丹生川との合流点までの計6か所を調査しました。

工法の提案が出され、水産や水環境、漁業関係者などとの意見交換会が行われました。

この中では、費用をできるだけ少なく抑えながらも、生きものや川の特性を把握して、効率的な魚道を設置するためにはどうすればよいか熱心な議論が交わされ、「魚道設置後の管理体制を考えたしつけづくりも必要だ」との意見などが出されました。

プロジェクト会議では、今後、孵化実験や稚魚の放流体験なども計画しており、市民のみならずともビワマスについて学んでいきたいと考えています。

生物多様性の保全を進めるためのモデル事業として、天野川に琵琶湖固有種のビワマスが遡上できる環境をつくってまわづくりを進めようと、市では県や関係機関とともに「天野川ビワマス遡上プロジェクト会議」を設置しています。

今回はその具体的な取り組みの一環として、水産生物の専門家である徳島大学の浜野龍夫教授

浜野先生からは、「スロープをつけるなど、さまざまな工法があるが、水量の変化にも対応できる手法を検討することが必要」、また「川幅など河川そのものの環境に影響がでないような配慮も必要」といったアドバイがありました。

そして翌日には、前日の調査を受けて浜野先生から具体的な



9月29日の意見交換会には様々な専門家が集まり、議論を交わしました。(近江庁舎)

地域資源の  
 ビワマスを  
 活かそう!

商工会が  
 「びわマス  
 グルメ  
 グランプリ」  
 を開催



(撮影/写真サポーター松居直和)

ビワマスを活かして地域の活性化を図っていくと、10月9日に米原市商工会元気市のイベントの一環として「びわマスグルメグランプリ」が開催されました。

予選を勝ち抜いた5人の参加者が自慢のビワマス料理に腕をふるい、みごとグランプリに輝いたのは、武尾直哉さん(近江八幡市)の「びわますバーガーON梅花藻」。このバーガーは、ビワマスをハンバーガーにただけなく、梅花藻が練り込んであるなど、ネーミングや市場開拓の実現性が高く評価されました。

優勝した料理のレシピは、商工会会員の料理店のメニューと採用される予定です。