

特集

ビワマスを食べる

新撰 淡海木間撰 49

水底の株

INFORMATION STATION 催し案内 2012 年冬

MYBOOK 自費出版物の紹介

SUNRISE BOOK PRESS サンライズ出版の新刊案内

「淡海の宝石! ビワマスについてのお話」 松岡正富さん×川瀬利弥さん

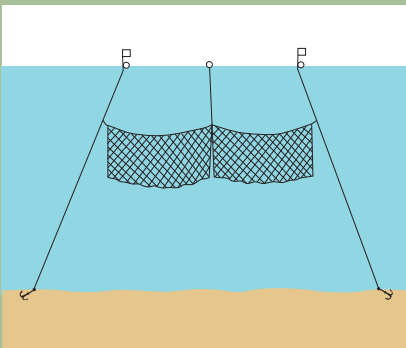
【司会進行】 川瀬智久さん（長浜市産業経済部商工振興課）

ビワマスの一生と琵琶湖での漁

司会 まず松岡さん、ビワマスの一生はどういったふうなものを教えてください。
松岡 ちょうど今の季節、秋に産卵します。ビワマスは、琵琶湖で一生を終えるのではなく、川に遡上します。姉川の場合、途中から支流の高時川へ入って木之本近くまで上がって、卵を産みます。

1カ月ちょっとで、目の玉が動くようになって孵化し、5月頃、5〜7cmぐらいになって川の水が増水すると、琵琶湖に下って来ます。琵琶湖に下った魚はアユを食べます。ちょうど5月の後半から、琵琶湖の竹生島付近にまで泳いで行きます。6〜9月頃までは鱗が銀色をしていて、この頃が一番おいしいです。

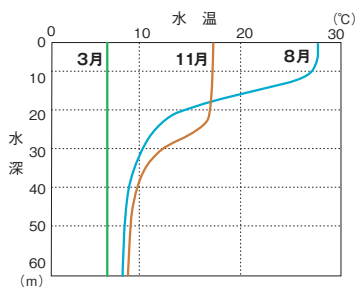
9〜11月、琵琶湖に流れ込んでいる川を



刺網の仕掛け方（中層に吊る場合）

（滋賀県立琵琶湖文化館発行『琵琶湖の魚と漁具・漁法』掲載の図をもとに作成）

※1 刺網 目的の魚が泳いでいる場所をさえるように網を張り、網目に頭をもぐり込ませた魚を捕る方法。琵琶湖の漁師は「小糸網」とも呼ぶ。



季節による琵琶湖の水深ごとの水温の変化

（水のめぐみ館「アユ琵琶」HP 掲載の図をもとに作成）

夏には水温による層ができるが、秋から冬にかけては均一になる。

見ていただけると、ビワマスが上がっている姿を見ることが出来ます。このように手に持った雄のビワマスを示しながら、大きく黒ずんでくると、もう産卵期に入っています。雄は、口が曲がりします。これで一生を終えます。おおむね3年ないし4年で産卵期を迎えて一生を終えます。1匹がだいたい3000粒から8000粒の卵を産みます。
司会 ビワマスは別名「アメノウオ（アメノイオ）」と呼ばれますが、なぜですか。
松岡 いくつか説があつて、雨が降ると川に遡上するからとか、黒くアメ色なつているときの姿をこう呼んだといわれます。
司会 ビワマスの漁は刺網で行われるそうですが、これはどんな感じなのでしょう。
松岡 網はカーテンをイメージしてください。捕るときは、水深が50〜90mのところを狙います。琵琶湖の水面から水深80mまでのところに魚が泳いでいるとします。そこに縦が8m、横が32mぐらいの網を下ろします。実際にはぴんとは伸びないので、

川瀬利弥さん
1956年長浜市南浜町生まれ。（株）びわ湖センター代表取締役、ビワサーモン連絡協議会会長。



27〜28m。縦が水深の80分の8ですから、はずす確率も高く、もちろん数cmでも上か下を泳いでいたら捕れません。向きも大事で、並行して泳いでいたらかからない。天気や地形から水の流れを読んだり、食べ物であるアユの動きを参考にしています。
司会 ビワマスは夏に捕るということですが、一年中は捕れないのでしょうか。
松岡 琵琶湖で魚を捕る場合、水温が一つのカギです。冬は琵琶湖の水温は水深に関係なくほぼ一定、7℃前後になります（左上グラフ参照）。つまり、陸地近くの地先で泳いでいてもおかしくないし、竹生島の深いところを泳いでいるかもしれない。これ

松岡正富さん
1952年長浜市湖北町尾上生まれ。朝日漁業協同組合に所属する漁師。



は漁師にとっては狙いが定まらないということ。それに比べて、夏の水温は高くなると、ある層が魚の泳ぐ層に変わります。その部分にしほり込めるのです。

司会 お月さまの出ている日はまったく捕れないとも聞きましたが。

松岡 本当のことはわかりませんが、月が半分以上出ると、水面から10m下ぐらいまで光が入り、網を認識しているようです。反対に月が半分以上欠けている日は非常にかかりがよくなります。また、古い網を使うとかからない。新しい網ほどかかるんです。泳ぎ回るアユをパクリとやるぐらいだから、ビワマスの目はすごくいいはずですが、だから網も何らかの形で認識しているのでしょう。

ようやく成功したビワマス養殖の状況

司会 続いて、料理について、川瀬さんにお尋ねします。「鮎茶屋かわせ」で料理も出しておられますが、ビワマスのおいしさ

というのはどう表現したらよろしいですか。川瀬 ビワマスの身は非常にすばらしい、つるつとした、きめ細かな肉質、食感を持っています。私は、生まれが旧びわ町、南浜

(長浜市南浜町)というところです。姉川の一番河口近くにある昔からの漁師町ですが、小さい頃から琵琶湖で捕れる魚の中で一番おいしい魚といえばビワマスということになっていました。焼いてよし、煮てよし、そして生で刺身。ただ、ウゴイやハスはよく食卓に上りましたが、ビワマスはたくさん捕れたときに漁師さんからおぼれをもらうぐらいで、めったに出るようなものはありませんでした。

ビワマスのうまさの要因は、アユというおいしい魚、動物性タンパクを食べて育っているという点が大きいのではないでしょ

司会 ビワマスは頭がよくて、敏感というか、本当に漁師さんの技術、腕がいる魚のようです。琵琶湖とその周辺の環境の変化や外来魚の影響はビワマスにもあるのでしょうか。

松岡 一番ビワマスにダメージを与えるのは、卵を産む川の状態の変化ですね。外来魚は、その育っていく時期と生育場所がビワマスとは異なる、つまり接点がないので影響は受けていないように思います。

いまは滋賀県漁連が資源維持のために、卵から稚魚を育てて、5cmぐらいに育ったものを琵琶湖に放しています。そのおかげで、近年は琵琶湖で年間20t強、30t近くまで、安定して捕れるようにはなってきました。

うか。日本全国、いろんな種類のマスがありますが、主食がアユというようなマスは、琵琶湖のビワマスだけです。

司会 人間が食べても非常においしいアユを鰯沢に食べているビワマスは、当然おいしいわけですね。ビワマスの身が赤いのはなぜでしょうか。

川瀬 ビワマスは、琵琶湖の底にすんでいるアナンドールヨコエビという琵琶湖固有種のヨコエビを食べています。身がきれいなピンクであるのはその色素であるアスタキサンチンのためとされています。このエビをあまり食べていないと、ちよつと黄色っぽい身になります。それに産卵時期に入ると、卵の方に栄養がいつてしまいい白いパサパサの身になってしまいます。

司会 ビワマスが一番おいしいのは、やはり産卵前の魚ということですね。

川瀬 そうですね。やっぱり8月までですね。

「ビワサーモン」(養殖ビワマス)の刺身



司会 次に養殖技術についてご説明いただけますか。

川瀬 私はアユ料理の店(鮎茶屋かわせ)もやっており、そのメニューとしてビワマスの刺身の盛り合わせも提供してきました。けれど、天然のビワマスは、松岡さんの説明にもあったように、月夜回りは捕れないとか、台風が近づいて漁師さんが全部網を上げてしまおうといった理由で、なかなか常時安定供給というわけにはいかず、数年前まではメニューにも「ない日もあります」とかつき書きする状態でした。

ビワマスの養殖は、滋賀県の水産試験場では長年の悲願といえるものでした。琵琶湖で捕れる一番おいしい魚を何とか養殖できないか。試験場で取り組み始めて15年目の昨年、養殖魚として本格的に生産を開始されました。うちの養魚場に初年度3000匹を試験的に池入れしました。最初、養殖ビワマスは人に慣れさせているとはいえず非常に警戒心が強く、エサとして与えている配合飼料を食べませんでした。人がちよつと近づいても過敏なほど逃げ回るので、竹で隠れる場所を設けたりしました。ある程度エサに慣れると、ニジマスのように寄って来るようになります。水産試験場で永年苦労なさった水産技師さんのおかげ

ですが、アユに比べると非常に育てやすい
養殖魚になったと感謝しています。

ただ1年目、ビワマスの雄は成熟して全部死んでしまいました。2年間は大丈夫かなと思っていましたが、雄は1年目、99%がケンカし合って死んでしまったのです。そこで2年目は、夜もずっと照明をつけて成熟させない、キクなどと同じ電照飼育方法をとったところ、雄が死なずに大きくなりました。今日食べていただく養殖のビワマスは、^{さいめいしょうじんじやう}醒井養鱈場から買い受け、今年5月に池入れた稚魚を育てたものです。司会 どういった場所で養殖されているんですか。

川瀬 私の養殖場は、姉川と草野川の中洲のところの伏流水を使っています。マスの養殖場の多くは山の中にあつて谷水や湧水を利用されているので、ポンプ代（電気代）がかかりません。うちは地下水を使っているので電気代が経費としてかかります。それでも採算が合うようにするには、生産量を年間20tぐらいの規模にする必要があります。今の時点で人手の面でも厳しい状態です。打開策は、もっと安くて、肉質を天然物

会場参加者の質疑応答

司会 それでは会場の皆さん、何か質問はありませんか。

会場参加者 ビワマスの雌は、あのように卵を産むとこの世を去っていきますけど、雄はどうなるんですか。

松岡 自然界では、雌も色が違うように見えますが、卵を出したら10分足らずで真っ黒に変わります。わずか10分です。雄も同じように、雄の方はまだちよつと現状を保ちながら、徐々にカビが生えていったりして、川の流に逆らわずに流れて行きますね。その後、両方とも死にます。ただ、体

に近づるためのエサです。現時点でビワマス専用のエサというものはありませんので、マス類やアマゴ類用のエサをやつて育てていますが、やはりアユを食べさせなくては、天然のビワマスにいま一歩近づけてないのではないかというふうに思っています。

司会 エサについて、川瀬さんのところは、アユも養殖されているので、その未利用のアユを今後使えるようになれば、味も増しエサ代もかからないようになるのではないのでしょうか。

川瀬 これまではロスとなつていた死んだアユですね。それを冷凍しておき、魚粉にする。養殖魚のエサは、ミールと呼ぶイワシや小サバの魚粉と植物タンパクなどを混ぜて飼料メーカーがつくるわけですが、アユの魚粉を入れたエサが開発されれば、ビワマス養殖も軌道に乗せやすくなると思います。

司会 エサについては長浜バイオ大学などの先生も、なるべく天然に近く、脂の乗ったビワマスができるように研究を進めてもらえる状況です。

会場参加者の質疑応答

が銀色のままだとまだ成熟していないので川へは遡上せず、同じ年に生まれた魚であつても1年間寿命が延びます。

会場参加者 ビワマスが川に上つていくときの川の状態というのは、どういう状態が一番いいのでしょうか。

松岡 サケ科ですから、ビワマスも生まれた川に帰る習性があります。卵を産みつけた砂地の状態と、濁水（どろみづ）が流れても水量が安定していて、速すぎず遅すぎずの流れがあればよいと思います。

会場参加者 ビワマスは地域の食べ物とし

て、過去はどんな状態だったのですか。アユやフナずしは全国的に有名なのに対し、ビワマスは隠れていたわけですか。

川瀬 以前は地元と近在の料理屋さんではほとんど消費されてしまい、県内でも一般家庭の食卓に上ることはありませんでした。沿岸部の漁師町では郷土料理として、マスのコケラズシ（2ページ写真参照）や、ビワマス入りの炊き込みご飯である「アメノイオご飯」も生まれていました。

天然ものは限られた期間しか漁が行われず、流通量が少ないということもありますので、私は養殖でも年中ビワマスを口に入れていただける機会を増やしていただければと取り組んでいるわけです。天然ものと養殖ものは区別してもらつてけっこうです。養殖ビワマスは「ビワサーモン」という名称で、滋賀県の湖北、長浜市に來れば食べることができるといふふうにしたいと考えています。

会場参加者 現在の天然ものの漁獲量など、どういう状況か教えてください。

松岡 刺身で淡水魚を食べるとするのは、最高の贅沢なんです。淡水魚は細胞膜がとて薄いので、捕れた翌日にはもうダメになります。これまでは本場に食べたかったら、琵琶湖周辺の港町に行つてそのチャンスに恵まれなにかぎり口にできなかった。それがいま、流通システム、それに冷凍や保冷の技術も非常に改善されました。

ビワマスについては、好き嫌いがほとんどないと考えていいと思います。「淡水魚は苦手」と言われる方がかなりあるのですが、ビワマスとアユについては、まずそういうことはないと思つております。

司会 そろそろ時間です。松岡さんと川瀬さんにもう一度大きな拍手をお願いします。



↑ビワマスの受精卵

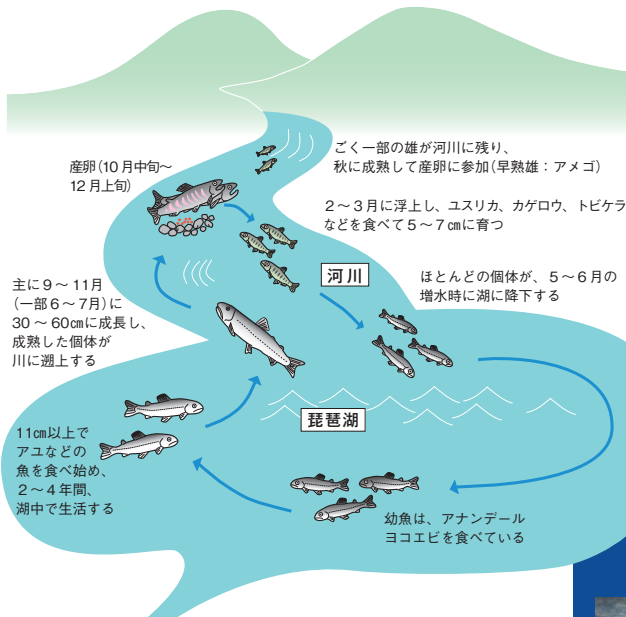
←産卵のため河川をさかのぼる成熟魚（雄）

↑ビワマスの仔魚（腹部に卵黄をもつ）

→ビワマスの稚魚

ビワマスの中の一部（5%以下）の雄は、琵琶湖へ下らずに生まれた川に残り、秋には成熟して、遡上してきた雌の産卵に参加する。これは、サクラマスのヤマメ、サツキマスのアマゴに相当するもので、「アメゴ」と呼ばれる。

ビワマスの生活史

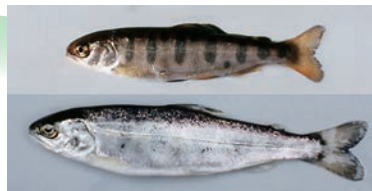


↑時にジャンプしながら姉川（長浜市）をさかのぼる成熟魚〔撮影：廣田光前氏〕

↓ビワマスの刺網漁、おもに夏に行われ30～50cmの成魚を捕る



和名〔降海(降湖)型〕	河川型
サクラマス	ヤマメ
5～7月に川を上って産卵する。日本では日本海側と神奈川県以北の太平洋岸に回遊している。富山名産「ますのすし」に用いられる。	
サツキマス	アマゴ
サツキの咲く頃（5月）に川の上って産卵することから命名された。天然分布は神奈川県西部以西の太平洋岸、四国、九州の一部。	
ビワマス	アメゴ



↑ビワマスの体色の変化

（上：5月河川、下：6月琵琶湖）
川を下ったビワマスは、体が銀白色となる。これをスモルト化（銀化）という。

書店にて発売中

びわ湖の森の生き物3 川と湖の回遊魚 ビワマスの謎を探る



藤岡康弘 著
サンライズ出版
定価1890円

醒井養鱒場、琵琶湖博物館、滋賀県水産試験場（現、場長）に勤務し、ビワマスを研究してきた著者が、湖で進化してきたその独自性に迫る。

アナンデルヨコエビ



ヨコエビ目ヨコエビ科

体長：15mm 分布：琵琶湖 琵琶湖固有種
ヨコエビ目は、人間が食べるエビ（エビ目）とは異なり、多くが数mm程度の小さな甲殻類である。低温環境を好み、琵琶湖北湖の深底部に生息している。殻の色素が、ビワマスの身がピンク色である由来とされる。

ビワマス

サケ目サケ科

琵琶湖固有亜種

学名：*Oncorhynchus masou* subsp.

地方名：アメノウオ、アメノイオ、
湖北の漁師は単に「マス」とも呼ぶ

全長：30～60cm

分布：琵琶湖とその流入河川

形態 サクラマスやサツキマスによく似ているが、稚魚の時に体の側面に散在する朱点が、成魚になると消失する点で異なっている。

生態 稚魚は体長7cmぐらいまで川で生活し、6月頃、雨による増水に乗って、そのほとんどが琵琶湖へ下る（一部の雄は川に残り小さなまま成熟してアメゴとなる）。琵琶湖で2～4年間、アナナデルヨコエビやアユなどを食べて生活し、10～12月、成熟したものが川をさかのぼって産卵する。

人の利用 食用になる。サクラマスはサナダムシが寄生していることがあるので生食用に向かないが、ビワマスは刺身でも賞味される。1匹を丸ごと炊き込みご飯に入れた「アメノイオ御飯」は、1998年に滋賀の食文化財の一つに選ばれた。長浜市南浜町では、麴を混ぜたご飯で漬けた「コケラズシ」が祝い事などの際につくられる。

アメノイオ御飯

湖南・湖西地方の名称で、湖北では「マスめし」と呼ばれる

[写真提供：長浜市産業経済部商工振興課]



ビワマスの河川型

川に残って成熟してしまう早熟な雄で、「アメゴ」と呼ばれる。10～12月の産卵には参加する。

ビワマスの成魚 8月頃、刺網漁で捕れたもの



銀色の鱗が、角度によって赤みや青みをおびて光ることが、「琵琶湖の宝石」とも称される由縁。



ビワマスの成熟魚

11月に捕れたもの



産卵期になると、雌雄ともに体が暗色になり、側面にピンク色の雲状紋が現れる。

雄のあごは「鼻曲がり」と呼ばれるサケ科特有の形になる。



■奥びわ湖水の駅
(道の駅 塩津海道あちかまの里)
長浜市西浅井町塩津浜 1765
TEL0749-88-0848

昨年8月、その日捕れたビワマスが店頭で販売されていた。購入して、三枚に下ろし、刺身にしたので以下の写真。



↑小骨は2、3本抜いただけでほとんど気にならず、フナなどよりずっと簡単に刺身が楽しめる。



ビワマスを買う店・食べられる店

天然ビワマスの漁期は
6月から9月頃までです。

番号	店舗名	所在地	連絡先	提供期間 日によってはない場合もあります。 必ず事前にお問い合わせください。
1	民宿 舟倉	長浜市湖北町尾上313-7	TEL 0749-79-1008	周年
2	川魚割烹旅館 佐吉	長浜市西浅井町菅浦234	TEL 0749-89-1165	周年
3	鮎茶屋かわせ	長浜市南浜町53	TEL 0749-72-4110	周年
4	京極寿司	長浜市元浜町6-11	TEL 0749-62-3265	周年
5	あゆの店きむら 長浜黒壁店	長浜市元浜町11-33	TEL 0749-68-3118	周年
6	今濱屋	長浜市元浜町8-12	TEL 0749-62-9933	周年
7	割烹 能登	長浜市朝日町2-2	TEL 0749-63-1096	周年 (10～11月禁漁期除く)
8	金沢でかねた寿司 長浜店	長浜市八幡東町222	TEL 0749-68-1860	6～9月
9	成駒家	長浜市南呉服町5-25	TEL 0749-62-3031	周年
10	住茂登	長浜市大宮町10-1	TEL 0749-65-2588	6～10月
11	創作日本料理 塩梅	長浜市高田町5-40	TEL 0749-63-8577	周年
12	魚三	長浜市元浜町12-7	TEL 0749-62-4134	6～9月
13	マルマン	長浜市八幡中山町1141-1	TEL 0749-62-0496	6～9月
14	己高庵	長浜市木之本町古橋1094	TEL 0749-82-6020	7～10月
15	道の駅 湖北みずどりステーション	長浜市湖北町今西1731-1	TEL 0749-79-8060	7～9月
16	安兵衛すし	長浜市堂町423-2	TEL 0749-65-0022	周年
17	須賀谷温泉	長浜市須賀谷町36	TEL 0749-74-2235	周年
18	お持ち帰り寿司 山月 長浜東店	長浜市小堀町442	TEL 0749-68-2777	9～11月中旬 (ネタがなくなり次第販売終了)

※上記店舗は、「ビワマスを愉しむ with 長浜」ホームページに登録申請されている店舗 (2011年12月現在) のみを掲載しています。それ以外にも長浜市内に食べられる店舗はあります。

●長浜市のビワマスブランド化について詳細は—— 「ビワマスを愉しむ with 長浜」

<http://www.biobiz.jp/n-biwasalmon/>

ビワマスを提供する店舗の情報 (料理名・価格) やさまざまなビワマス料理のレシピ、姉川をさかのぼるビワマスの動画 (廣田光前氏撮影) などを紹介しています。

長浜市では、今年初夏、
ビワマスをテーマとしたシンポジウムを開催予定。



水底の株

滋賀県立大学名誉教授
林 博通

これは一見どこにでも見かける何の変哲もない小さな木の株です。「いったい、これに何の意味があるというのだ」と思われる方も多いでしょう。ところが、この株には過去の人たちの生活に重大な影響を与えた歴史が秘められているのです。

この株は長浜港のすぐ南にある、下坂浜町しもさかひまの沖合118m、水深2m（標高82・37m）の湖底で見つかったスギの株で、今でも湖底にしっかりと根を張ったまま立っています。

元は陸上に生えていたはずの木が、なぜ現在湖底にあるのでしょうか。スギは水につかるとすぐに枯死します。放射性炭素年代測定でこの木の枯死した年代を割り出すと、西暦1470年頃から1660年頃の間であることが判明しました。琵琶湖の水位は坂本城など湖岸に築かれた「水城」の石垣などの調査や膳所藩の水位記録などから、15世紀以降今日まで標高84m代、85m前半代だったことがわかり、現在とほぼ同じ高さでした。とすると、この木の生えていた土地は湖底に陥没したことを意味するのです。

では、なぜ118mもの沖合の土地が沈んだのでしょうか。その原因は大地震によるものと考えられます。枯死した年代ごろ近江国で起きた大地震を調べると三つほどありますが、長浜に甚大な被害を及ぼした大地震は天正13年（1586）長浜城下を襲った地震で、震源地

は岐阜県中北部、マグニチュード

は7・8と推定されるものです。

記録によると、長浜城下の家

屋はことごとく潰れ、城主

山内一豊の娘も圧死したと

伝えられます。口伝では湖岸に



●林博通・釜井俊孝・原口強著「地震で沈んだ湖底の村―琵琶湖湖底遺跡を科学する―」（サンライズ出版）が2012年2月発行予定。



▲下坂浜町沖で発見された株（上端は資料採取のため切断している）

あった集落も沈んで、人々は北北東にある地福寺町じふくじに逃れ、その人たちは「水あがり組」と呼ばれて、現在もその子孫たちは地福寺町に住んでいます。

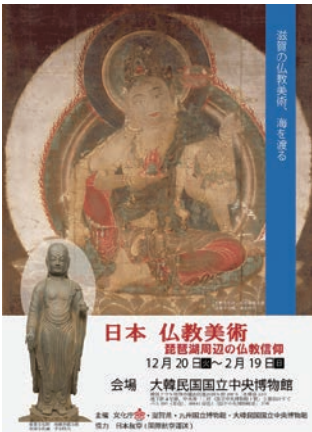
一帯の湖底に地震で陥没した痕跡はあるのでしょうか。滋賀県立大学・京都大学防災研究所・大阪市立大学が共同で調査したところ、湖岸や湖底の地盤には大地震の液化化にともなう地すべり（側方流動）の痕跡が広範に存在することが判明しました。

この何の変哲もない水底の株は、天正13年の大地震の悲劇を、いま私たちに語りかける貴重な「証人」なのです。

日本 仏教美術

— 琵琶湖周辺の仏教信仰 —

平成23年12月20日(火)～平成24年2月19日(日)



日本 仏教美術
琵琶湖周辺の仏教信仰
12月20日～2月19日
会場 大韓民国国立中央博物館

大韓民国国立中央博物館で、滋賀県の優れた仏教美術の中から、国宝4件、重要文化財31件を含む59件(予定)が公開されます。出品作品の多くは、滋賀県立琵琶湖文化館に所蔵・寄託されているもので、滋賀県所在の文化財がまとまって海外で紹介されるのは初めてのことです。

【会場】大韓民国 国立中央博物館

ソウル特別市龍山区龍山洞6街1686(西米庫路137)

【主催】文化庁・滋賀県・九州国立博物館・

大韓民国国立中央博物館

【主な出品作品】

国宝	崇福寺塔心礎納置品	近江神宮
国宝	絹本着色六道絵	聖衆來迎寺
国宝	金銀鍍透彫華籠	神照寺
国宝	金銅経箱 叡山横川如法堂埋納	延暦寺
重要文化財	如意輪観音半跏像	石山寺
重要文化財	内納入品	成菩提院
重要文化財	絹本着色不動明王二童子像	園城寺
重要文化財	金銅孔雀文磐	延暦寺
重要文化財	紺紙金銀交書法華経	

【お問い合わせ先】滋賀県立琵琶湖文化館

TEL 077(522)8179 (担当：井上)

写真展 平家物語と祇王伝説

1月5日(木)～4月22日(日)

野洲は、『平家物語』巻一に登場する白拍子(平安時代に流行した歌舞の舞い手)「祇王」の故郷です。祇王が平清盛に願い出て開かれたと伝わる灌漑用水路「祇王井川」や、祇王・祇女姉妹らを弔うために建てられた妓王寺など、ゆかりの地を写真で紹介します。

【会場】銅鐸博物館1階ホール

【休館日】月曜・火曜・祝日の翌日

【入館料】大人200円、学生150円、小中学生100円(野洲市民は無料)

【お問い合わせ先】銅鐸博物館(野洲市歴史民俗博物館)

TEL 077(587)4410

観察会 山本山でオオワシを

観察してみよう！

1月15日(日) 午前9時30分～12時



毎年恒例のオオワシ観察会です。センター内で説明をお聞きいただいた後、山本山でオオワシを観察します。

【集合場所】湖北野鳥センター

【参加費】入館料として大人200円・子ども100円(長浜市内小中学生は無料)。事前申込不要。小雨決行、荒天中止。小学3年生以下は保護者同伴。

【持ち物】筆記用具、水筒、雨具、観察用具(双眼鏡などあれば)、防寒具、帽子など。

【お問い合わせ先】湖北野鳥センター

TEL 0749(79)1289

特別企画 清盛の時代と近江

1月5日(木)～3月31日(土)

新年から開始する大河ドラマの主人公・平清盛。源氏・平氏が活躍した時代の近江に残る文化財を紹介します。

【休館日】月曜日

連続博物館講座「清盛の時代と近江」

【会場】安土城考古博物館2階セミナールーム
各回 午後1時30分

- ①1月7日(土)「佐々木一族の躍進と源平合戦」
- ②1月14日(土)「近江における藤末鎌初の造形」
- ③1月21日(土)「清盛も湖水の魚に舌鼓？」
- ④1月28日(土)「平家滅亡の年、琵琶湖を津波が襲った」
- ⑤2月4日(土)「平経正、『竹生島』で秘曲を奏す」
- ⑥2月11日(土)「安土・景清・源平盛衰に因む草木」

【定員】140名(当日先着順)

【参加費】300円(資料代等)

企画展「人・自然・共生の原点を探る

縄文人が語るもの」

2月11日(祝)～4月1日(日)

自然の恵みのもとで育まれた縄文時代の近江の文化を通して、「自然と人間の共生」の姿を見つめなおします。

企画展関連連続講座「近江の縄文時代」

【会場】安土城考古博物館2階セミナールーム

各回 午後1時30分

- ①2月12日(日)「石山貝塚からみる縄文時代」
- ②2月26日(日)「喰うべし！ー野生動物利用の文化史ー」
- ③3月10日(土)「漕ぐ、獲る、運ぶ」
ー革新を起した縄文舟の考古学ー
- ④3月11日(日) 現地探訪「琵琶湖の貝塚」を訪ねて
(要予約・保険料等)
- ⑤3月24日(土)「相谷熊原土偶の源流を探る」

【定員】140名(当日先着順)

【参加費】300円(資料代等)

【お問い合わせ先】滋賀県立安土城考古博物館

TEL 0748(46)2424



惣村・菅浦の歴史

—小さな寒村で懸命に生きた人々—

浅野宏海 著

B 5判並製本 総58頁 非売品

お問い合わせ先 近江八幡市安土町桑実寺63-34(著者)

中世の自治組織「惣村」として知られる菅浦。南の比叡山、北の永平寺の影響を受け存在した24もの寺院・坊、浅井氏の台頭による惣の結束の終焉など、その歴史を紹介。(2011.8.31刊)



句歌日記 なお歩く

小菅照美 著

A 5判上製本 総204頁 非売品

お問い合わせ先 犬上郡多賀町1328(著者)

12月27日(月)晴れ——正月の花は五はい頭痛する千両の実取ろうと転ぶ。両膝を人工関節に置換した著者が、数え80歳を過ぎても続いている毎朝の散歩の休憩時間につくってきた短歌と俳句から選んだ句歌集。(2011.9.11刊)



還暦で一歳になりました

古野洋子 著

B 6判並製本 総50頁 頒価1000円

お問い合わせ先 長浜市常喜町300-29(著者)

「人生はリハビリですよ」——平成13年4月、自宅の玄関を上がったところで脳内出血により失神、手術は成功したが左半身に障害が残ることとなった著者が10年間にわたるリハビリの日々を振り返る。(2011.10.1刊)



彦根ことばとその周辺

安井二美子 著

四六判並製本 総152頁 定価1575円

書店にて発売中

「たい、たい、うちにもたい」で、「ちょうだい、ちょうだい、あたしにもちょうだい」という意味。こうした彦根特有の武家言葉のほか、関西特有の表現、言語に普遍的にみられる特性までを、わかりやすい例をもとに解説。(2011.12.20刊)

『大坂城を極める』『熊本城を極める』『静岡の城』出版記念

中井均×加藤理文 トークセッション

中井均著『大坂城を極める』、加藤理文著『熊本城を極める』『静岡の城』の出版を記念し、大阪と静岡の書店2会場でお二人によるトークセッションを行います。

谷島屋書店浜松本店 1月8日(日) 午後6時30分～

会場 谷島屋書店浜松本店(メイワン7F 催事場)
静岡県浜松市中区砂山町6-1

参加方法 自由参加。当日優先席をご希望の方は浜松本店・エキマチ店にて整理券を配布しています。

定員 先着40名(当日立ち見等も可)

お問い合わせ先 TEL 053 (457) 4165



ジュンク堂大阪本店 2月12日(日) 午後2時～

会場 ジュンク堂書店大阪本店
大阪府大阪市北区堂島1丁目6-20

参加方法 書籍購入者。詳しくは下記へお問い合わせください。

定員 先着40名

お問い合わせ先 ジュンク堂書店大阪本店
TEL 06 (4799) 1090
サンライズ出版
TEL 0749 (22) 0627



琵琶湖夢街道 第24回 大近江展

～近江のまつりと物産～

県内51店の食品・工芸のお店が自慢の商品をもって上京する年に一度の物産展。近江の祭りと伝統の味、伝統の技をお届けします。

会場 日本橋高島屋8階催会場

東京都中央区日本橋2-4-1 TEL03 (3246) 4615

開催期間 2月24日(金)～3月1日(木)

※最終日は午後6時閉会

主催：(株)びわこビジターズビューロー 後援：滋賀県

■サンライズ出版も新刊書など多数出展します。



神の木

一日・韓・台の巨木・老樹信仰—
李春子 著

B 5 判変形並製本 総212頁 定価4200円

書店にて発売中

日本(滋賀・沖縄)、韓国(ソウル・慶州)、台湾(台中・新竹など)に今も受け継がれる樹木に対する信仰を調査、歴史的背景や都市化による変容、現状の課題などを考察。



おうみ

淡海文庫46

浅井長政と姉川合戦

—その繁栄と滅亡への軌跡—

太田浩司 著

B 6 判並製本 総240頁 定価1260円

書店にて発売中

「長政軍は姉川の合戦で大敗していない」「浅井・朝倉同盟は存在しなかった」——大河ドラマ「江～姫たちの戦国～」では描かれることなかった浅井長政の真実に迫る。



戦国時代の静岡の山城

—考古学から見た山城の変遷—

城郭遺産による街づくり協議会 編著

A 5 判並製本 総242頁 定価2520円

書店にて発売中

最新の発掘調査成果による8城の事例紹介と論考を収録。曲輪の性格や遺構の重複関係などから、16世紀後半に静岡県下の山城の大きな改修が行われていたことが明らかに。



熊本城を極める

加藤理文 著

小 B 6 判並製本 総64頁 定価840円

書店にて発売中

日本で最も復元が進められている近世城郭、熊本城。加藤清正が築いた難攻不落の城の見どころを多数の写真と地図でくまなく紹介。古城跡へも足を伸ばせば、これ一冊で熊本城を極められる散策ガイド。



大坂城を極める

中井 均 著

小 B 6 判並製本 総64頁 定価840円

書店にて発売中

大坂城とえば豊臣秀吉を思い浮かべるが、じつは大坂夏の陣で灰燼に帰した城を徳川幕府が再築したのが今ある遺構である。巨石の数々、刻印など、西国大名を総動員して築かれた城のポイントを解説。



静岡の城

—研究成果が解き明かす城の県史—

加藤理文 著

四六判並製本 総232頁 定価1680円

書店にて発売中

北条・今川・徳川らの城取り合戦の時代、徳川幕府のもとでの近世城郭などさまざまな城跡が残る静岡県。鎌倉・南北朝から廃藩置県後まで城の姿によってたどる画期的通史。



表紙写真

天然ビワマスの刺身

提供：長浜市産業経済部商工振興課



Duetの定期購読をご希望の方は、下記までお申し込みください。

お申し込み先

〒522-0004

滋賀県彦根市鳥居本町655-1

サンライズ出版株式会社

Duet編集部

TEL (0749) 22-0627

FAX (0749) 23-7720

(振替) 01080-9-61946

インターネットでDuetがお楽しみいただけます。

<http://www.sunrise-pub.co.jp/>

ビワマスは、一昨年の年末、尾上生まれの友人の実家で刺身(冬の雌)を食べましたが、卵の醤油漬けの方が記憶に残りました(遠慮して数粒つまむだけにしましたことを後悔)。昨年8月、娘を連れて行ったブルーが休みだったため、ドライブがてら湖岸道路を北に向かい立ち寄った奥びわ湖水の駅でたまたま見つけたのが、捕れ立てのビワマス(8ページ参照)。「おいしかった」ので、今回の特集となりました。記事中でもくり返していますが、ビワマスは「夏が旬」です。半年後の盛り上がりを見越した先取り情報とお考えください。ハマチなどは養殖でもエサの改良でとてもおいしくなっているので、ビワマス養殖にも期待します。㊦

編集後記