

霞ヶ浦の魚食文化紹介

かすみがうら シンポジウム 小中生ら事例発表

2018
世界湖沼会議
10月 茨城

10月に本県で開かれる世界湖沼会議を前に、霞ヶ浦の帆引き船と魚食文化をテーマにしたシンポジウムが16日、かすみがうら市坂の市農村環境改善センターで開かれた。漁業者や市内の小中学生らが豊かな漁業や



霞ヶ浦の魚食文化について話し合ったパネル討論＝かすみがうら市坂

観光の資源について話し合い、伝統文化や環境を守る大切さを訴えた。
まず筑波学院大の古家晴美教授が「霞ヶ浦の恵みと魚食文化」と題して講演。霞ヶ浦では縄文期から製塩や漁業で地域が潤った歴史をひもといた。江戸時代にはワカサギが幕府への献上品になり、明治以降に多種類の魚を食べる文化が文献

にも残されたことを紹介。「コイやつくだ煮はハレの場の食、ワカサギやシラウオは日常の食として伝承された。豊かな魚食文化が人々の生活を支えてきた」と語った。

事例発表やパネル討論では、水産加工業者や料理研究家が、霞ヶ浦のコイやワカサギの現代風の食べ方や栄養価の高さを説明。琵琶湖の郷土食文化の保護や、岐阜県・長良川の鵜飼いの伝統を守る取り組みも参考に報告された。漁業関係者からは「まず霞ヶ浦の魚を知って食べてもらえれば」と期待を込めた。

市内の霞ヶ浦北小や南小、下稻吉中の児童生徒は、ワカサギのふ化事業など地域学習で学んだ内容を発表。会場では、ワカサギやコイの料理も振る舞われ、参加者が舌鼓を打った。

（綿引正雄）