

# 「地元素材での建築から 琵琶湖の暮らしに思いを馳せ漁師の道へ」

2022年10月2日(日)

フィッシャーアーキテクト 代表  
志賀町漁業協同組合  
駒井健也 環境建築デザイン学科平成27年3月卒

# プロフィール



フィッシャーアーキテクト 代表  
志賀町漁業協同組合組合員

駒井 健也  
Tatsuya KOMAI

1992年滋賀県生まれ。滋賀県立大学の環境建築デザイン学科、大学院を卒業後、琵琶湖の漁師に弟子入りし、2020年10月独立。

「琵琶湖の中から淡水の暮らしを届けます」という理念のもと、琵琶湖伝統漁法エリ漁を軸にしたマルシェ出店、EC販売、漁体験、家具づくりワークショップ講師等を行い、琵琶湖暮らしの魅力を発信中。

# 合同説明会、就職活動はせず

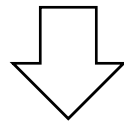
可能性のある仕事は現場のインターンにて。

1年生 安土建築工房

3回生 遠藤秀平建築設計事務所

研究室 芦澤竜一建築設計事務所

院1回生 ワークビジョンズ



琵琶湖の漁師に弟子入り

Q

なぜ環境や暮らしを学び、キャンパスは琵琶湖である  
大学なのに  
琵琶湖に毎日触れられる仕事がないのか。

A

既存の仕事がないなら自分でつukれないか。

就職活動



④和邇漁港



⑥北舟木漁港



⑧海津漁港



⑨菅浦船溜り



③堅田漁港



⑭彦根港



②雄琴港

①大津港

⑱矢橋船溜り

⑰木浜漁港



高取山業組合

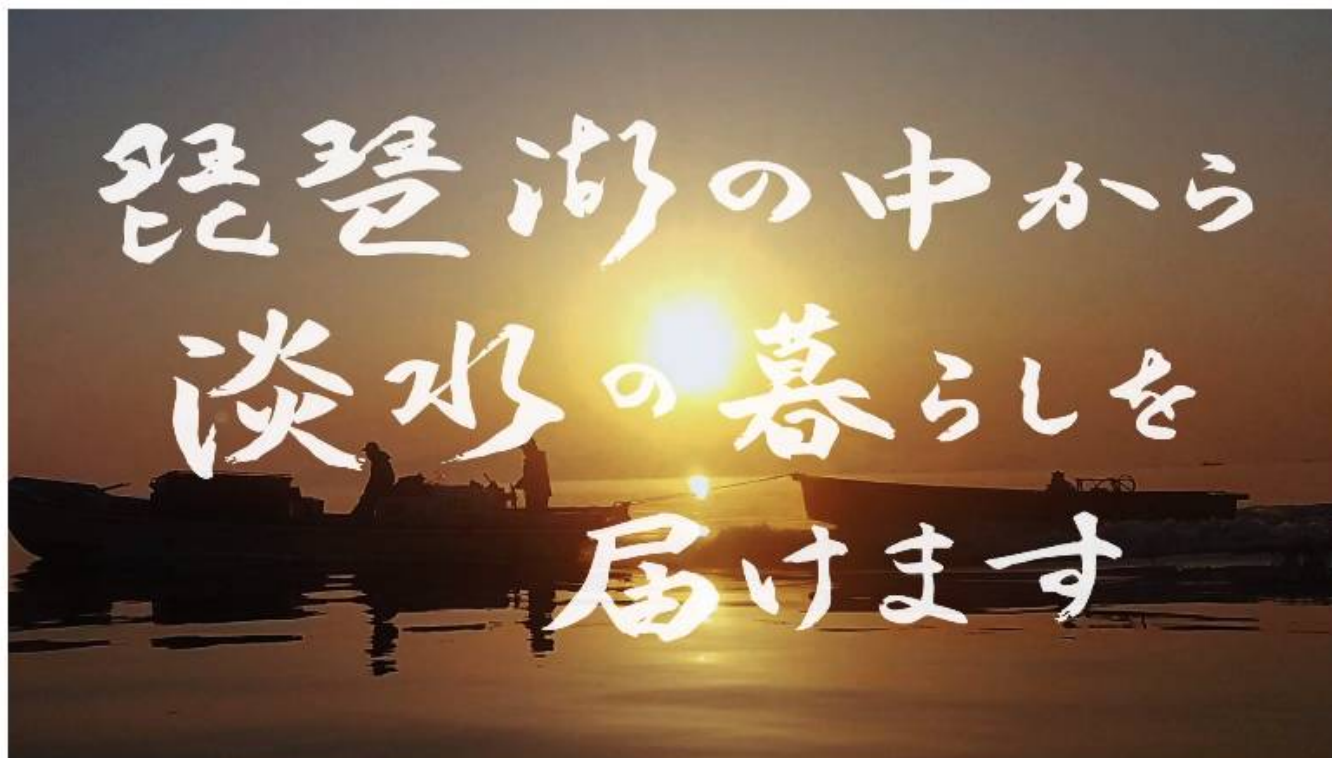
# 何処で生きるかは今の時代選べるからこそ 毎日好きな琵琶湖の現場で魅力を伝える仕事が漁師



建築計画、設計、都市計画



漁師



# 和邇漁港







世界農業遺産の認定に係る申請書概要

森・里・湖に育まれる  
漁業と農業が織りなす「琵琶湖システム」

鹿卵のため水田に遡上するフナ(右上)と、朝もやの中で行われるエリ漁

エリ漁に関する裁定について記した13世紀の古文書

エリ漁の様子を描いた19世紀の古絵図

琵琶湖と共生する滋賀の農林水産業推進協議会

2019年10月



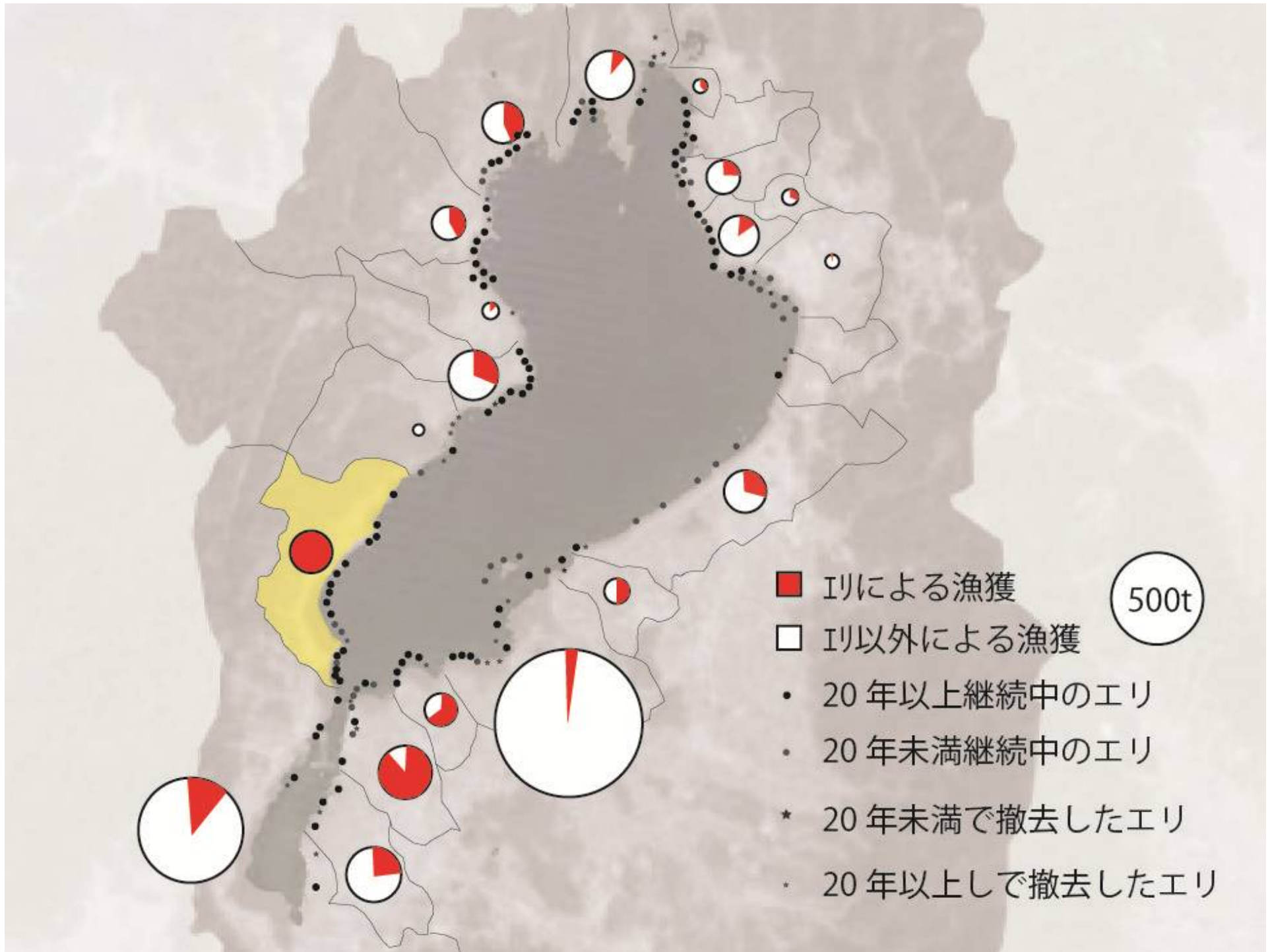
「#世界農業遺産」認定に認定

FAO(国連食糧農業機関)による現地調査

2022年6月6日

<https://www.pref.shiga.lg.jp/biwako-system/about/>

[https://www.maff.go.jp/j/nousin/kantai/attach/pdf/giahs\\_3\\_191-2.pdf](https://www.maff.go.jp/j/nousin/kantai/attach/pdf/giahs_3_191-2.pdf)



# 数年後に辞める、舄を2続引き継ぐ



# 魷漁は一番新規参入が難しい漁法

- 新たにするとなると2000万円程かかる。
- さらに船、車、道具類等多くの備品が必要。
- 杭だけあっても網が破れていれば直しようがない
- 2人以上で操業する漁法
- 扱う規模の大きさ

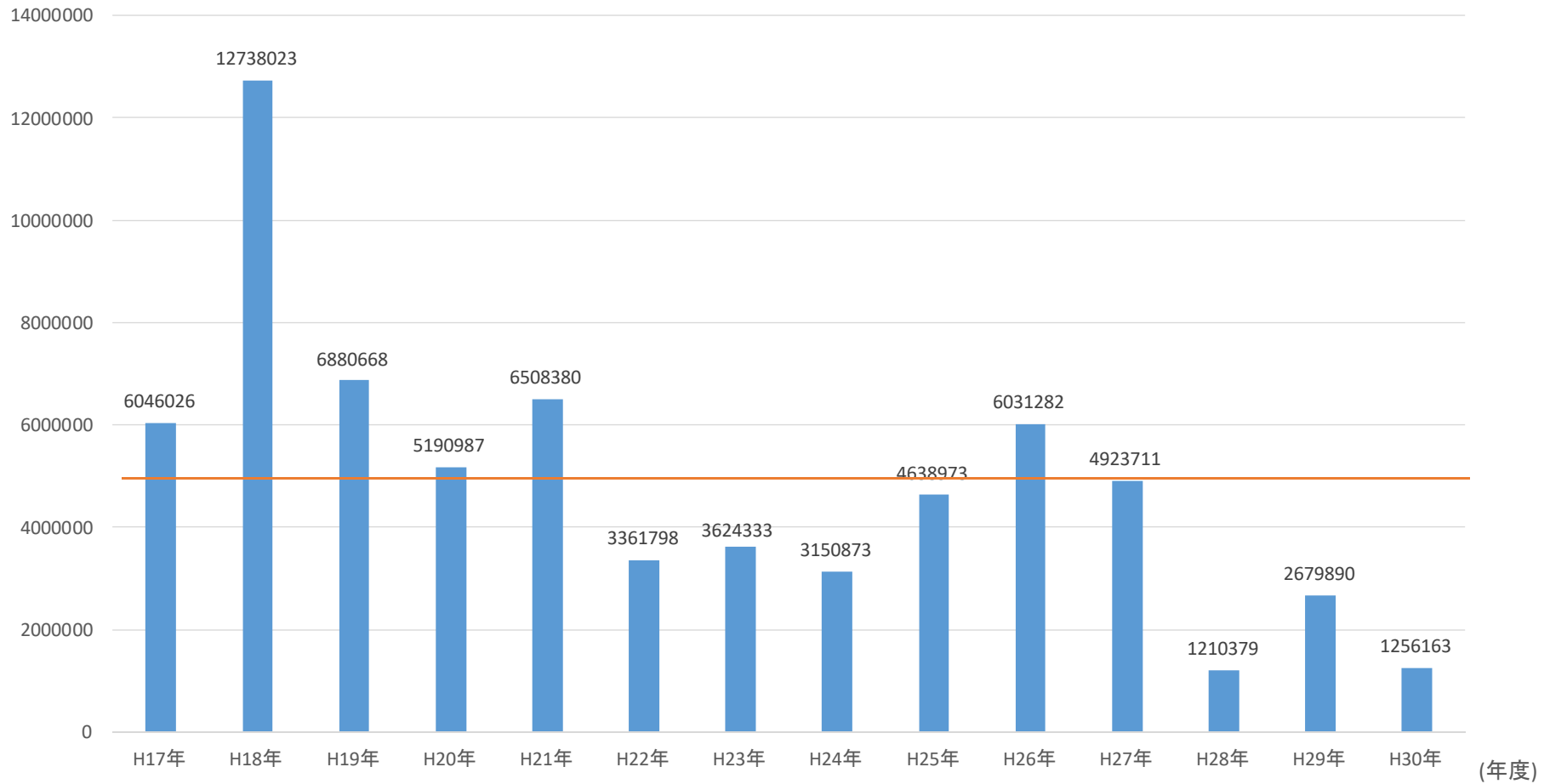
## 新規参入時に気をつけたこと

- 3年は正直長かった。
- その間に漁師には合わせる。イエスマンになる。
- 手伝う。否定しない。尊重する。
- フラストレーションはその他のアルバイト、副業、独立後の準備に力を注ぐ。
- 理屈や正論は必要ない。魚がとれるかどうか、
- 独立後も漁師として一人前になる事。誰よりもとる。そういった信頼関係を築けてから提案をすること。

# 弟子入りした親方の水揚げデータ(個人事業主)

(円)

引き継ぐ舳の水揚げ量の推移

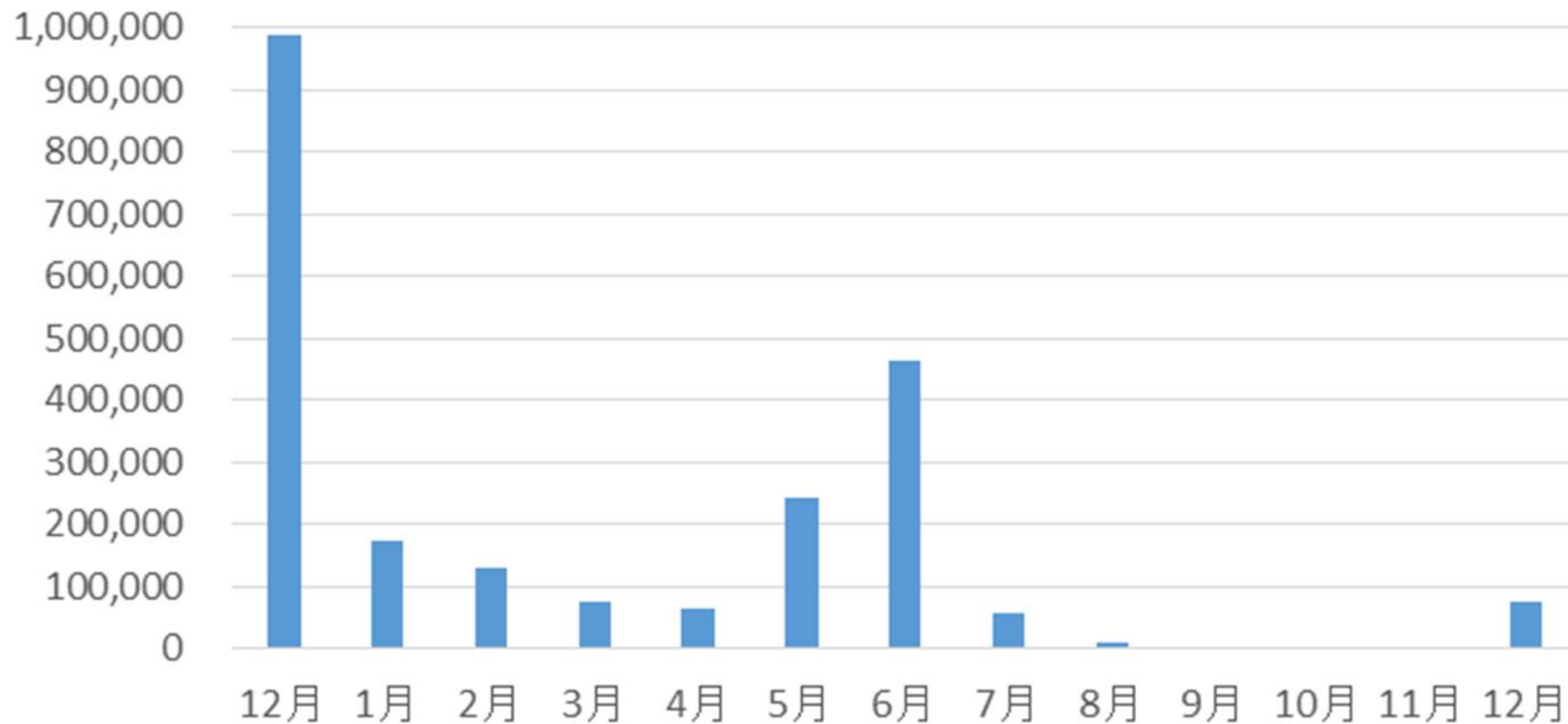


※H21年から舳を2統所有



(円)

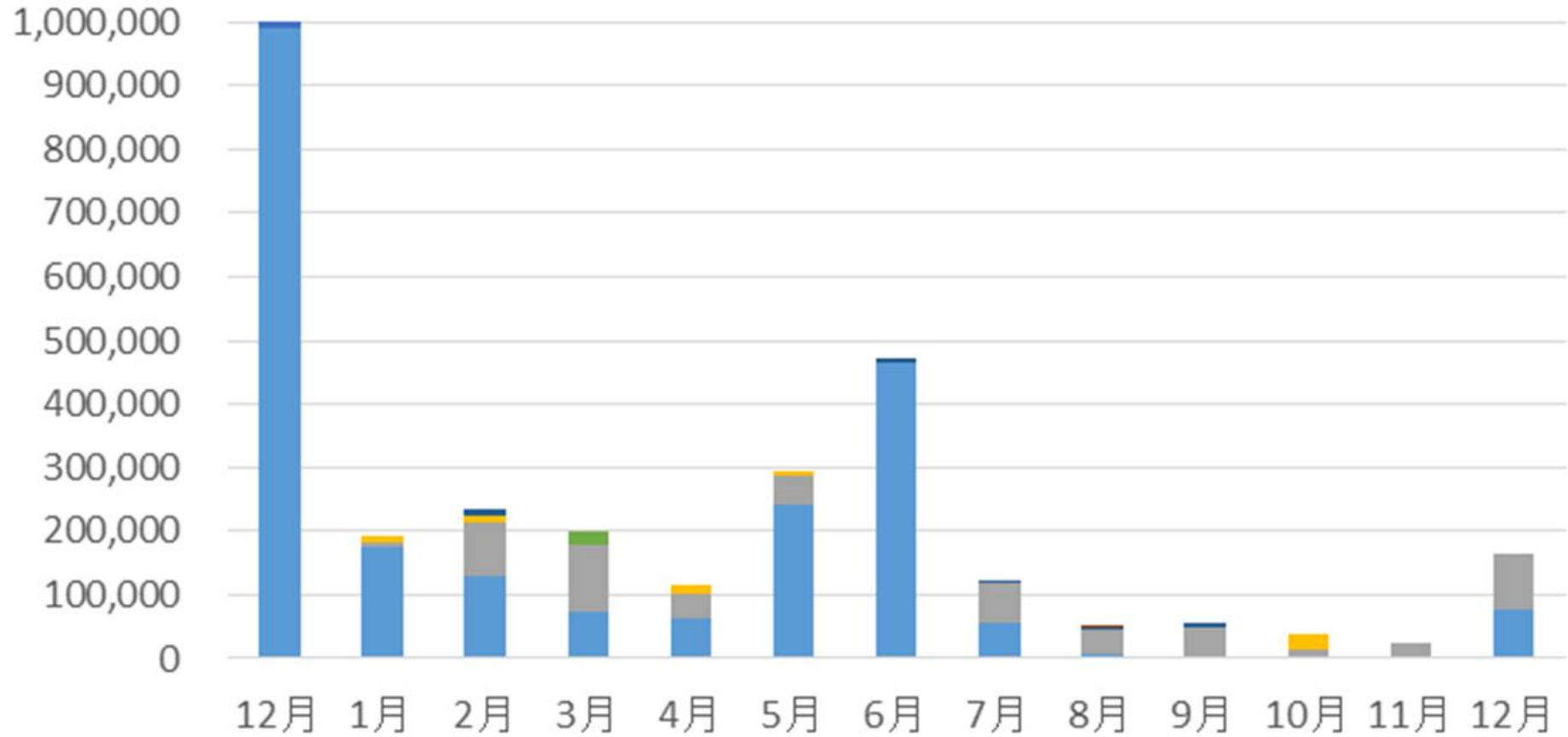
琵琶湖漁師新規参入後1年目のエリ漁による既存の流通における月別漁獲高



年商200万円

(円)

## 琵琶湖漁師新規参入後1年目月別事業所得の推移



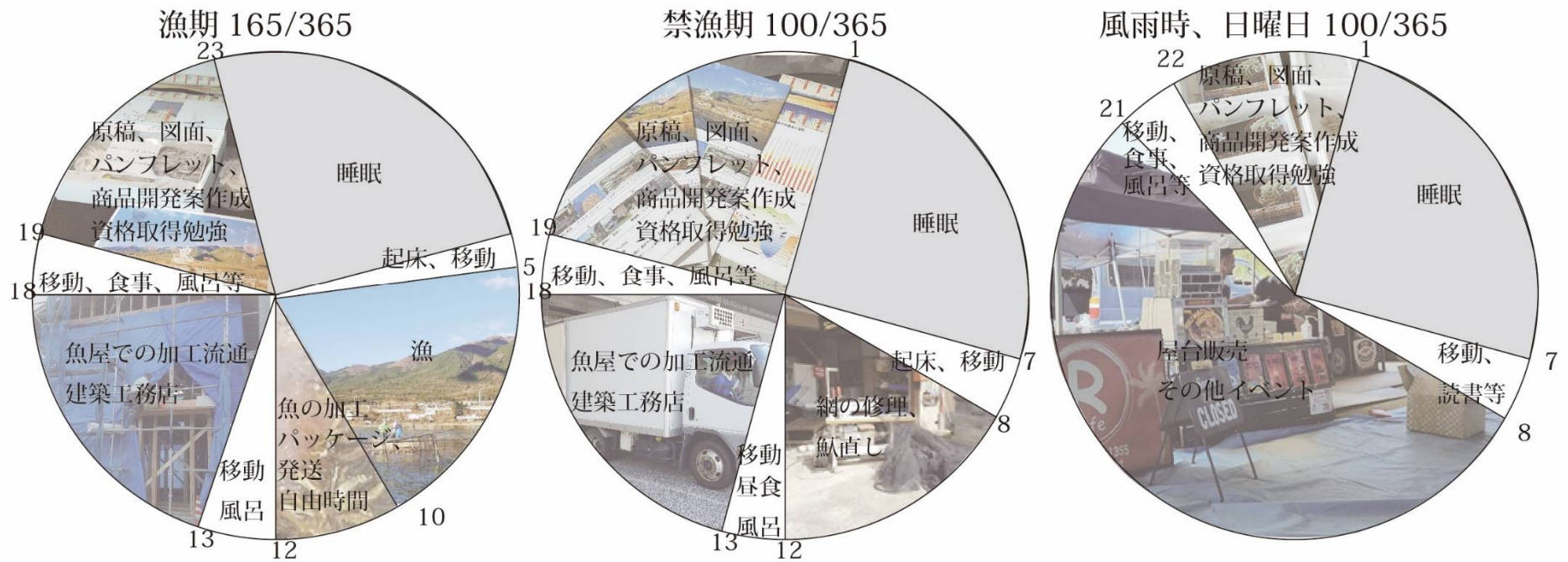
- 漁業生産
- 飲食店卸し
- 小売
- ビワカー(移動販売)
- 加工販売
- ポケットマルシェ(EC販売)
- 食べチョコ(EC販売)

年商300万円～



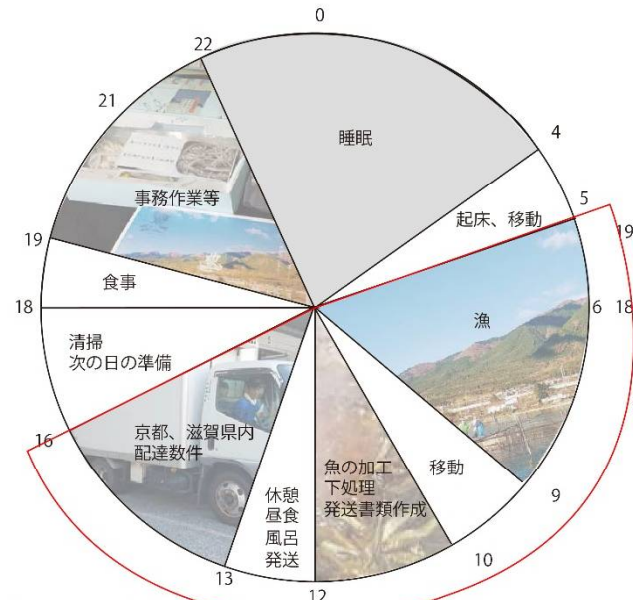
独立前

# 半漁半Xの可能性

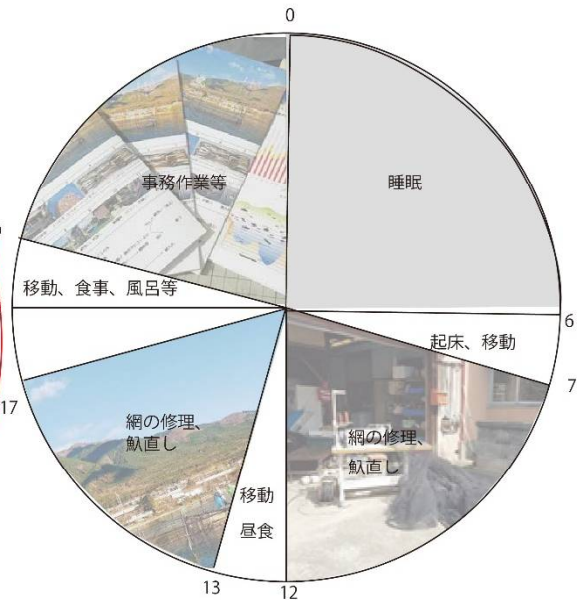


# 独立後

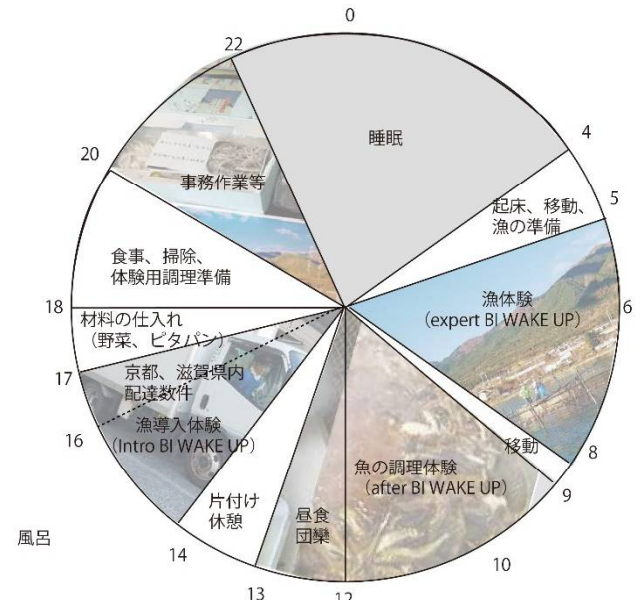
エリ漁期 1月～9月 200/365



禁漁期 10～12月、1月 65/365



漁体験時 (BI-WAKE UP)、100/365



☺ 曜日のマルシェ時はマルシェ

従業員:勤務時間

## 12月の独立最初の氷魚漁



数ヶ月の無収入期間と、数日で終わるかもしれない漁琵琶湖中のベテラン漁師が一斉に上限に達するまで取り続ける。







# 琵琶湖での展開可能性:6次産業化による付加価値



IT  
活用

農林漁業者による  
6産業化事業

契約  
取引



KO GYO EAT





# KOGYO EAT

## 直販



滋賀  
**志賀町漁業協同組合 鮮魚直売**  
所在地: 大津市和邇中浜官有地 和邇漁港 [地図](#)  
Webサイト: [志賀町漁業協同組合について](#)  
その日に水揚げされた小鮎、ワカサギ、イサザ等を直売しています。時間:  
9:00~10:00 (月曜日~土曜日) 電話: 077-594-1345



滋賀  
**第一日曜日 HOURAIMARCHE 第二、第四日曜日くさつファーマーズマーケット**  
所在地: [地図](#)  
Webサイト: [くさつファーマーズマーケット HOURAI Marche](#)  
フィッシャーアーキテクトでは移動販売も行っています。販売場所や日時については[instagram](#)にてお知らせします。

## 湖魚料理取り扱い店舗



滋賀  
**からっ風 居酒屋**  
所在地: 滋賀県大津市打出浜6-5 [地図](#)  
Webサイト:

東京  
**荒木町ろっかん 居酒屋**  
所在地: 東京都新宿区荒木町1-1寿2 2F [地図](#)  
Webサイト: [Facebook](#) [instagram](#)  
津本式熟成魚を淡水魚で味わっていただけます。

滋賀  
**Pizza Parlor Taupo JPN ピッツァ**  
所在地: 滋賀県大津市におの浜2-2-5 大津スカイハイツ1F [地図](#)  
Webサイト: [インスタグラム](#)

滋賀  
**清元**  
所在地: 滋賀県大津市雄琴6丁目1-35 [地図](#)  
Webサイト: [清元](#)

京都  
**ラオス料理 YuLaLa**  
所在地: 京都市下京区万里小路町163エトワール四條1階 [地図](#)  
Webサイト: [インスタグラム](#)

京都  
**のくる おばんざい料理店**  
所在地: 京都府京都市中京区高宮町575 [地図](#)  
Webサイト: [インスタグラム](#)

大阪  
**味酒(うまぎけ) かむなび**  
所在地: 大阪府中央区内久宝寺町2-7-12 [地図](#)  
Webサイト: [インスタグラム](#)

滋賀  
**魚富商店**  
所在地: 滋賀県大津市本堅田 1丁目16-14 [地図](#)  
Webサイト: [魚富商店](#)  
湖魚の加工品を取り扱っております。

湖国の暮らしを作っていく当事者である漁業者として、琵琶湖の淡水魚である湖魚を食べるために、生産、卸、加工、販売といった形でお届けできる場所を紹介いたします。

# びわ湖の漁業 × 農家



# びわ湖の漁業 × デザイナー



ニゴイ



0円

駒井健也 @komatatsurock · 1月20日  
美味しいのは分かっていますが、浜では全部売り物にならなかったニゴイさん。  
加工業者や飲食店の方々のお陰で届けることができ、全部締め、血抜き処理をして海の魚に負けない価格帯になってきました。  
相場がないんですとモジモジしていたら、お前が値段を決めると一蹴されたことが心の支えです。



16 298 2141



ニゴイの甘酢餡掛け



ニゴイの油霜

# びわ湖の漁業 × 料理人

(例) ニゴイ 浜0円



① 船上活け締め後  
究極の血抜き 小売 1500円/kg～



② 究極の血抜き 飲食店卸 ～1500円/kg



③ 活け締めv-bottom 700円/kg



④ 野締め パテ加工品 200円/kg



# びわ湖の漁業 × デザイナー

## ①産直ECサイト 琵琶湖の旬を届ける淡水魚セット



### コアユ KOAYU




琵琶湖のアユは成長しても10cm程の大きさにしかならないため「コアユ」と呼ばれる。琵琶湖漁業にとって漁獲量の半分近くを占める重要魚種。

写真はコアユを使った料理の作り方

コアユのフリッター



コアユの漁師の浜煮



【コアユ料理】

佃煮 / 天ぷら / 炊き込みご飯 / 南蛮漬けなど



【材料】(2人分) コアユ 20匹  
 塩 少々 コショウ 少々  
 小麦粉 適量 揚げ粉 適量  
 レモン汁 0.5個 卵白 1個  
 牛乳 大きじ3 小麦粉 大きじ5  
 マネリみじん切り 少々

【材料】(2人分)  
 コアユ 500g 土ショウガ 1片  
 しょうゆ 1カップ みりん 1カップ  
 酒 1カップ 砂糖 大きじ8

作り方  
 ①コアユはボウルの中でそっと洗い(腹が割れやすいので)、ザルにあげる。  
 ②洗った魚にしょうゆなどを合わせてコアユを入れ、強火にかけて十分に煮立てる。  
 ③再び煮立ったら強めの中央にし、せみ切りにした土ショウガを加え、アルミホイルで落とし蓋をして数分煮ます。  
 ④ボウルの上にザルを置き、③を一気に煮汁ごとあけて汁をきる。  
 ⑤コアユを手早く広げ、うちわか扇風機の風を出して完全に涼め、レモンを添えます。  
 監修：長岡クッキングスクール代表古沢みどり先生

写真：レシビサイト

- 【Sサイズ】小魚3種類～ /1～2人向け 1850円
- 【Mサイズ】大型魚1種類～ 小魚3種類～ /3～5人向け 2750円
- 【Lサイズ】大型魚2種類～ 小魚4種類～ /4～6人向け 3700円



# BASE



加工品のオンライン販売

<https://biwakeup.thebase.in/>



# v - BOTTOM



## v - BOTTOM

「つくるをつなぐ。」

食は作り手から繋がります

“作り手が夢を描ける仕組み”

それが未来のかたちをつくります

v - Bottom は生産者と消費者が共に歩める  
流通環境を整え、未来につなぎます。

「v-Bottom-Otsu(ニュー・ボトム・大津)」とは  
有機農家や琵琶湖の漁師、料理人などが集まり、既存の流通形態に  
捉われる事無く、生産者が「つくるを大切に」でき  
生産者ベースだからこそ生み出せる価値を創出し未来に向けて消費  
者にその価値を提供するための有機的なプロジェクトです。

HAPPY MEDIA 大津 地域みっちゃん生活情報誌

南部版

# びわこと

# 9

2022.SEP vol.118

2版 総発行部数

118,760部

[南部版] 総発行部数

64,860部

発行部数 63,785部

発行部数 1,075部

農家

## 生産者を主体とした

全国特集

生産者収益化プロジェクト  
「v-Bottom-Otsu」



v-Bottom

料理人

## 新たな流通の環境を

サブタイトルサブタイトル

企画コンテンツ ●●●●●

サブタイトルサブタイトル

企画コンテンツ ●●●●●

漁師

割引クーポンを  
いつでもスマホで

フリーモ



今すぐ配達。スマホで選べる  
絶品ご当地牛肉特集

### 肉達 にくたつ



スマホで取寄せできる全国ご当地ブランド牛は右のQRから!  
ご自宅用・800Q用など幅広い用途に対応した、とっていき牛肉ショップをご案内

フリーモ



# びわ湖の漁業 × 加工

④野締め パテ加工品

200円/kg



# BI-WAKE UP



「琵琶湖の開拓者」 （琵琶湖の目覚め）

# BI-WAKE UP

漁体験受け入れ窓口



PRODUCED BY  RECRUIT



感動のそばに、いつも。

Y O H A K U

# Tour du Lac Biwa

あなたの理想のライフスタイルに合わせた  
琵琶湖での3つの目覚め方サービス



### Intro BI-WAKE UP

琵琶湖の漁導人紹介

琵琶湖へ出て漁業を知ってみたい方

[詳細はこちら](#)



### Expert BI-WAKE UP

琵琶湖の暮らし本格体験

琵琶湖の中から漁師の暮らしを  
ガッツリ一緒に体験してみたい方

[詳細はこちら](#)



### After BI-WAKE UP

琵琶湖の外暮らし体験  
BBQ体験/料理体験/佃煮製造体験

琵琶湖の漁を終えた後の暮らしを  
一緒に体験してみたい方

3つのメニューから選べます。

[詳細はこちら](#)



# びわ湖の漁業 × 観光業



# びわ湖の漁業 × 観光業





## Expert BI-WAKE UP 琵琶湖のお試し漁師体験



## All BI-WAKE UP 琵琶湖の暮らし満喫体験



外來魚・未利用魚の問題  
を扱います。



水揚げした湖魚をそれぞれ適した調理法で調理しま  
す。



当日とれた魚をメインとした昼食 | 魚と流通の問題  
についてのお話も。



琵琶湖の漁を始める前から

終えた後の暮らしをトータルで一緒に体験してみたい方へ

# びわ湖の漁業 × 地域

Y O H A K U

[TOP](#) | [ABOUT](#) | [WORKSHOP](#) | [WORKATION](#) | [NEWS&TOPICS](#) | [CONTACT](#)

[LOGIN](#)

[会員登録](#)



## Intro BI-WAKE UP

琵琶湖の漁導入紹介～午後～

[学ぶ](#) [食べる](#)



## ハーブローションづくり

ハーブのある暮らしを始めよう

[学ぶ](#) [作る](#)



## 有機農業体験ワークショップ

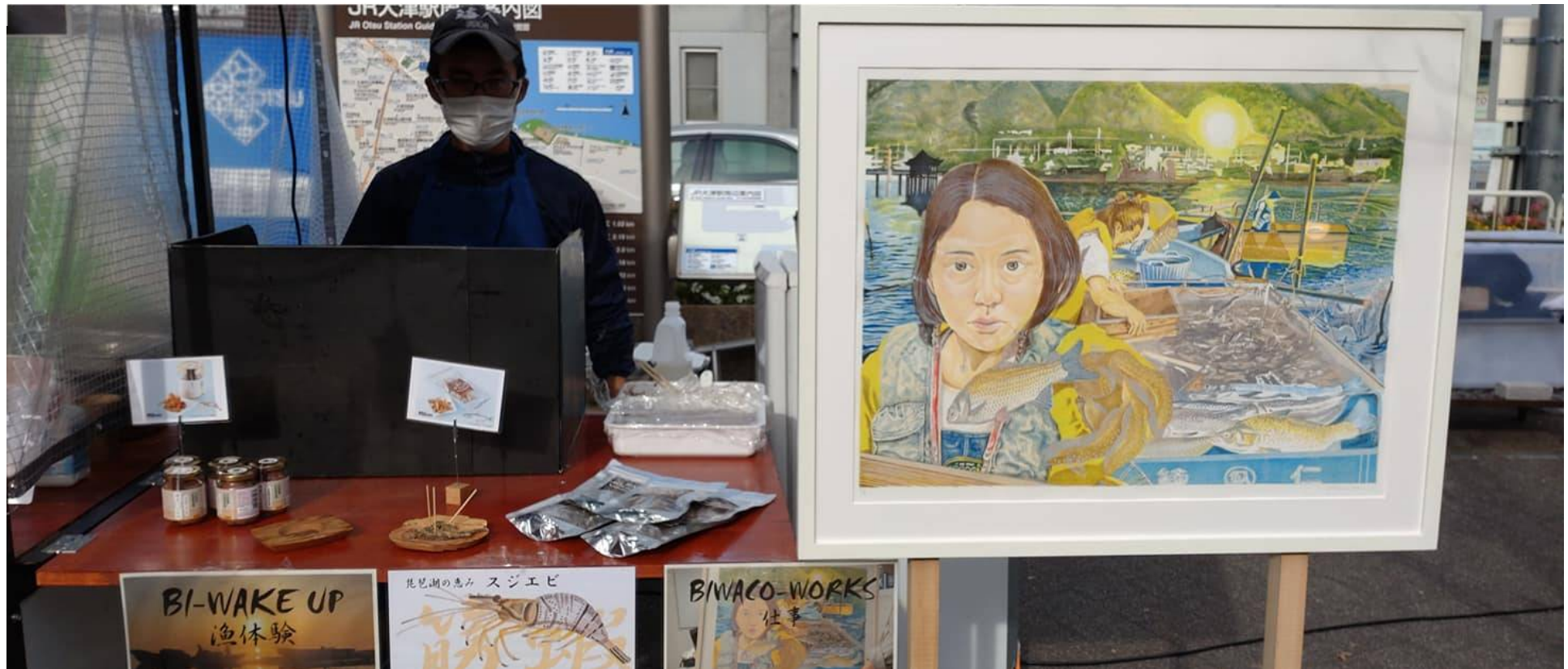
畑の旅 ー有機野菜の「生きる」に触れるー

[食べる](#) [作る](#)



<https://yohaku.life/>

# BIWACO-WORKS



観光、農業、林業といった自然産業と建築・土木をはじめとする様々な琵琶湖を取り巻く分野の方々との交流とそこで得られる発見を大切に、そこで生まれる琵琶湖とともにある働き方を通じて漁師による景観づくり

<https://biwako-fisher-architect.com/biwaco-works/>



## びわ湖の漁業×観光



MLGsワークショップ

「お試し漁師体験—琵琶湖のダイヤモンド・

水魚（ひうお）を捕る！—」を開催しました

—MLGs WEB(2022)

[https://youtu.be/8Sgp\\_gNQ1IM](https://youtu.be/8Sgp_gNQ1IM)

## びわ湖の漁業×アート



MLGsワークショップ

MLGsワークショップ

「一日限りのBIWAKOアーティスト・イン・レジデンス」

—MLGs WEB (2022)

<https://youtu.be/2i0Bag9y8CU>

# びわ湖の漁業 × 観光

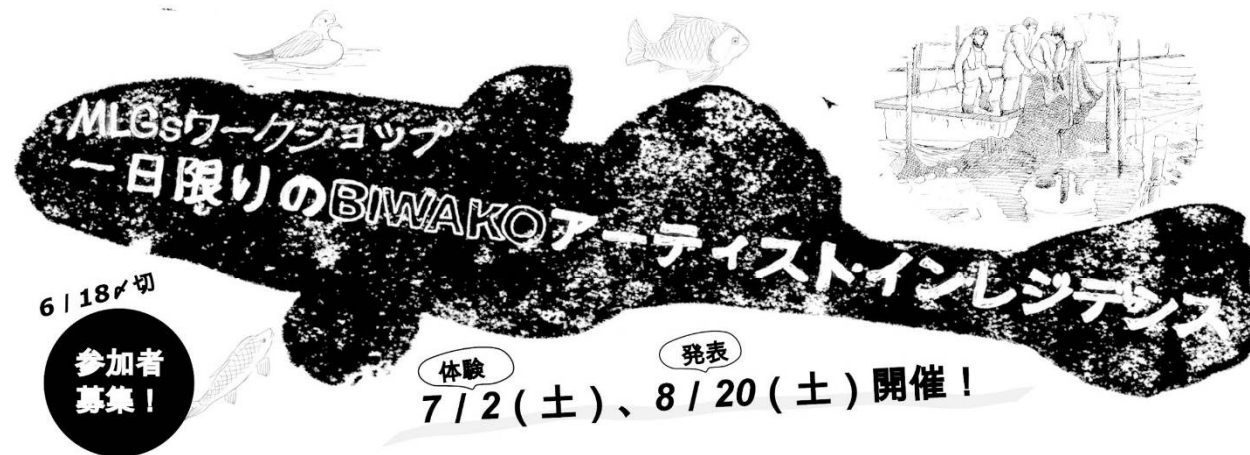


# びわ湖の漁業×アート









6/18(土) 切

参加者募集!

体験 発表  
7/2(土)、8/20(土)開催!

琵琶湖は古代湖であり、その歴史から多様な伝統漁法が誕生しました。

琵琶湖漁業は、小型定置網漁業「魎(えり)」をはじめ、個性的な漁法が特徴といえます。漁師が琵琶湖と共に生きるために培ってきた知識や技術が、その地域の景色、日常となって息づいてきました。

志賀町漁協は南北約19kmと琵琶湖一の湖岸線を持ち、沖合には県最多となる13統の工り定置網を有しています。そこで活動する若手漁師の船に同船し、湖上の漁体験から創作に繋がる経験を一緒に体験しませんか?



漁師体験のようす



昼食の湖魚料理



漁師体験から作品へ

### ①漁師体験

日時：7月2日(土) 10:00-16:00  
 ※予備日7月9日(土)、7月16日(土)  
 場所：和邇漁港一琵琶湖上、蓬莱の家  
 集合場所：和邇漁港事務所前

#### 【当日の流れ】

1. 和邇漁港集合・解説
2. 駒井さんの案内で漁体験
3. 松元さんの作品鑑賞と制作過程のお話
4. 昼食(蓬莱の家屋外スペース)
5. 各自制作のためのフィールドワーク
6. 絵コンテ発表

### ②オンライン作品発表会

日時：8月20日(土) 19:00~21:00  
 作品画像・動画を提出し簡単に紹介していただきます。

## 応募期間 | 6月18日(土) 17:00まで

対象 | 美術・芸術活動をしている高校生、大学生および美術教育関係者

参加料 | 大学生以下1500円 大人2000円(食事代、保険料を含みます)

応募方法 | お申し込みの際、下記のデータをお送りください。

- ・ 応募動機(300字まで)
- ・ 【任意】作品等の画像

※映像の場合はyoutubeに限定公開でアップロードしURLをお送りください。

本体サイト(お申込先) | <https://mlgs.shiga.jp/archives/1807>



※経験やスキルだけでなく、本取り組みを活用した表現方法、ご関心等を総合的に勘案して選考します※

連絡先 | fish123art@gmail.com (担当：桐畑、松元、駒井)

NPO碧いびわ湖 0748-46-4551 (担当 村上)

みなさんの制作をサポートします



駒井健也 | KOMAI Tatsuya  
 志賀町漁業協同組合フィッシャー-アーキテクト代表。  
 滋賀生まれ。3年の研修を経て独立後、伝統漁法の魎漁という小型定置網の漁法を軸にてコアコを中心とした淡水魚約30種類を生産、販売する。



松元悠 | MATSUMOTO Haruka  
 版画家、美術家。近年の個展に、「活蟹に蓋」(三養一 号館美術館、東京、2019)、グループ展に「群馬青年ビエンナーレ2021」(群馬県立現代美術館)など。  
 現在、京都市立芸術大学美術学部版画専攻 非常勤講師。

主催 | マザーレイクゴールズ推進委員会  
 共催 | フィッシャーアーキテクト  
 協力 | 志賀町漁業協同組合  
 運営 | 特定非営利活動法人 碧いびわ湖





# びわ湖の漁業 × 大学



# びわ湖の漁業 × びわ湖成蹊スポーツ大学



# びわ湖の漁業×びわ湖成蹊スポーツ大学 ひらんちゅ夏キャンプ 2022年度 8月9日



# びわ湖の漁業 × 立命館大学



# びわ湖の漁業 × 立命館大学





# びわ湖の漁業 × 京都工芸繊維大学



<https://www.team-place.com/space/518>



<https://www.team-place.com/space/518>

# びわ湖の漁業 × 京都工芸繊維大学



さや@滋賀県湖西琵琶湖近く/昭和の家リノベびわくら  
@38kurashi

返信先: @38kurashiさん

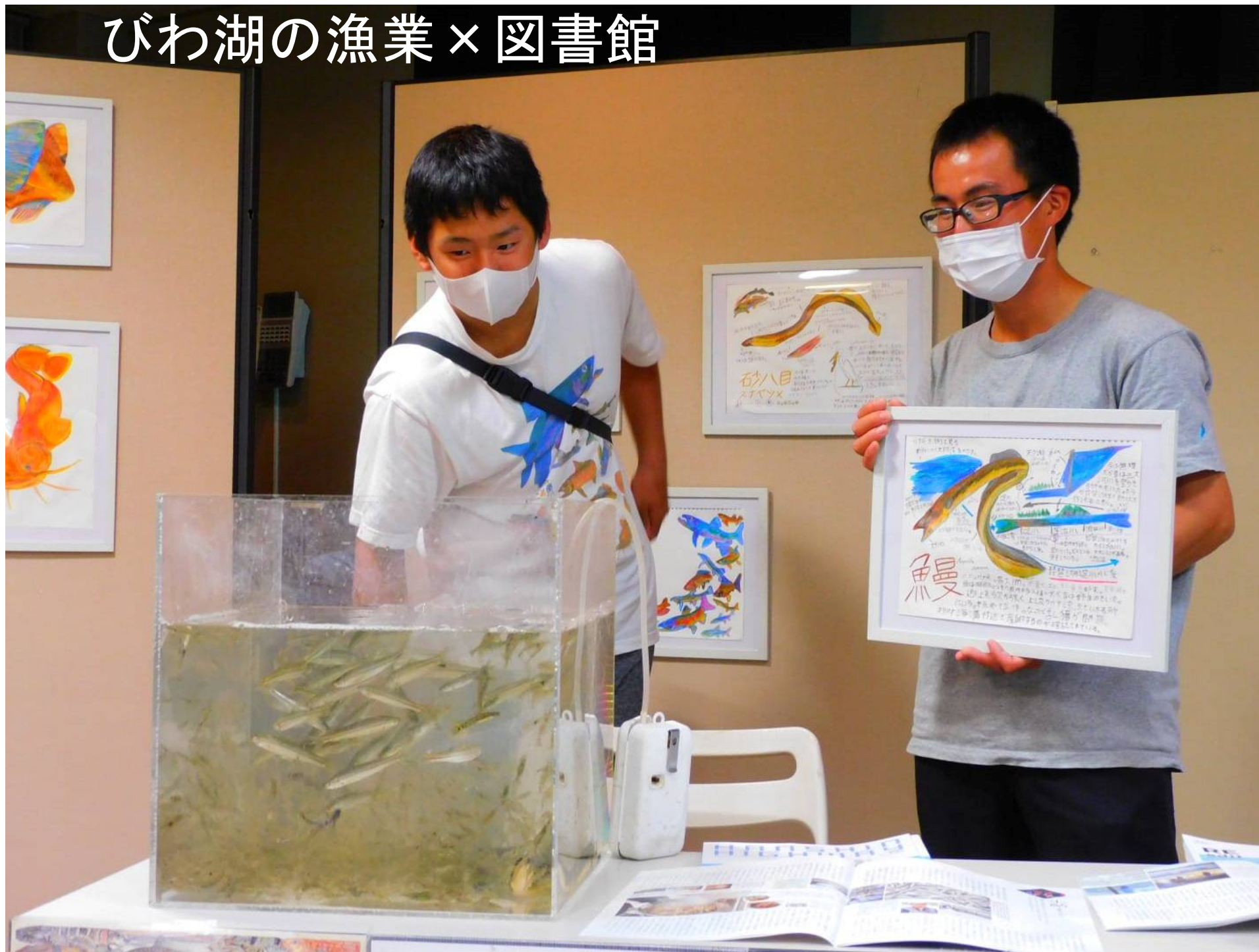
息子が浜で拾った魚。ワークショップにいらっしやっ  
た駒井さん(@komatatsurock)に伺ったらあゆとのこ  
と。(その節はありがとうございました！)  
ピカピカ光って綺麗でした。子どもたちはえらや口の  
中をじっくり観察したそうです。



# びわ湖の漁業 × 滋賀県立大学、麻布大学

内蔵つきウグイは、腸間膜におそらくカワウを終宿主とする線虫 (たぶんアニサキス科の *Contracaecum* 属、人体感染可能) がかなりの数で寄生していると思われます。

# びわ湖の漁業 × 図書館



# びわ湖の漁業 × メディア

## 雑誌メディア

---



食べもの通信

琵琶湖のすばらしさを残したい熱い思いで漁業に飛び込んで 2022年7月号No617



RE edit north otsu住むが見える旅

びわ湖伝統の「エリ漁」のこと。2022年 spring vol1



季刊誌 阪神ハイウェイ

ちょっと行ってみたい関西うまいもん  
小鮎・滋賀県大津市2022年summer VOL.226

# びわ湖の漁業 × 生産者



琵琶湖の漁業に関わる若手とのおしゃべり会(60分～90分程度)



大西遼馬さん(堅田漁業協同組合)



塚本千翔さん(沖島漁業協同組合)



田村志帆さん(東京海洋大学学生)



私(志賀町漁業協同組合)

<https://mlgs.shiga.jp/archives/1392>

# 自身ももがきながらも次の教える立場へ





# びわ湖の漁業 × 他地域の生産者



# 琵琶湖の中から 淡水の暮らしを 届けます

仕事を選ぶ上で就職という選択を無くしてみたらどうか。  
毎日楽しく、やりたいことだけできている生活ですが、  
独立直後は楽ではないので同じ道はお勧めはしません。

それでも今の就職のあり方に疑問を感じている方、  
一歩自分で踏み出したい方の背中には全力で押します。

私も最初は一人だったので

TEL: 080-3862-1380  
MAIL:biwako.fisher.architect@gmail.com

フィッシャーアーキテクト  
志賀町漁業協同組合  
駒井健也