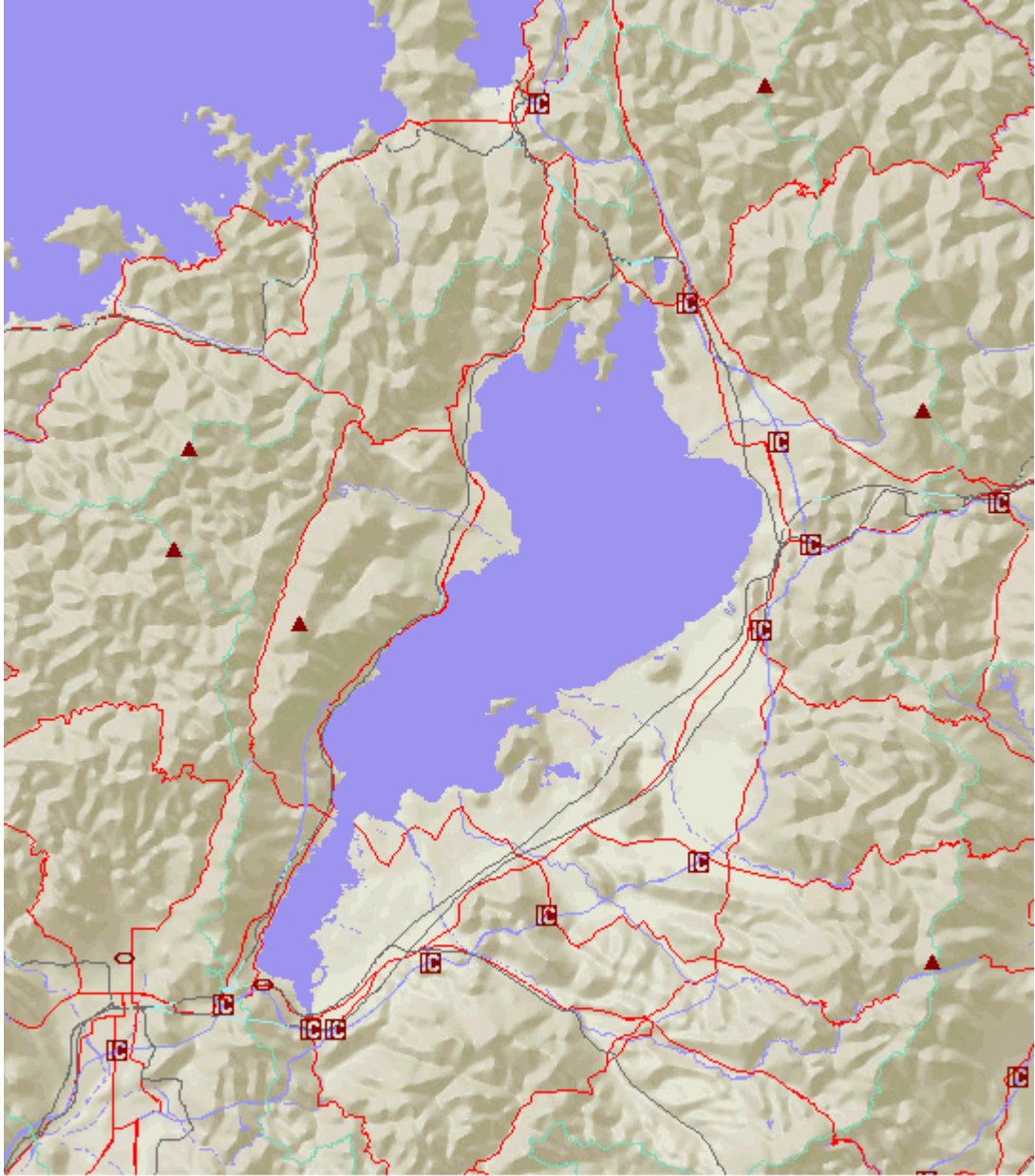


現状説明資料（松岡委員からの提供資料）

私から言える琵琶湖の姿



縮尺 1 : 400,000

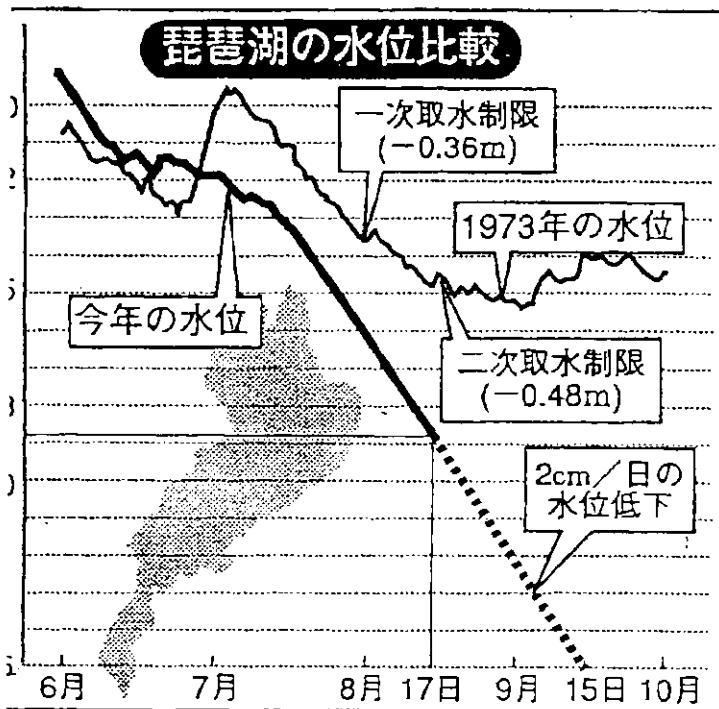
出典 : 「Map Fan V」

◎冬の味覚、イサザが絶滅の危機 最盛期の5000分の1に――琵琶湖

琵琶湖特産の小魚で、初冬の味覚として親しまれた「イサザ」＝写真（滋賀県立琵琶湖文化館編「湖国びわ湖の魚たち」より）＝が絶滅の危機に類している。漁獲量は最盛期の五千分の1にまで落ち込み、滋賀県水産試験場（彦根市）が取り組んでいた人工増殖も失敗。琵琶湖固有種がまた一つ姿を消そうとしている。

イサザはつくだ煮や大豆との煮込み「イサザマメ」に使われる名物の一つ。動物性プランクトンを主なえさにし、四―六月の産卵期以外は水深三十メートル以上の湖底付近に生息している。

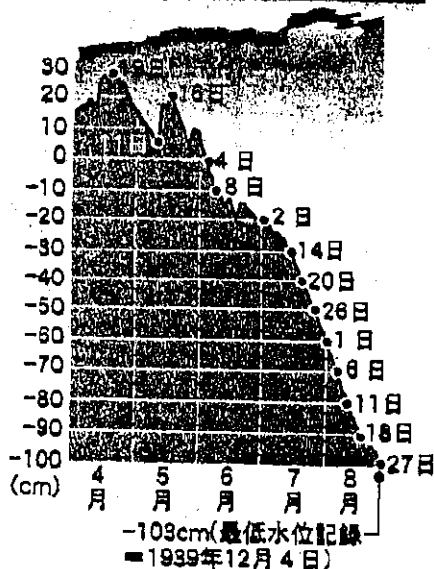
十年ほど前までは、年間三百―百トンの漁獲高があり、ピークの一九八六年には五百七十トン記録。以後急減し、農水省滋賀統計情報事務所の調査では九二年四トン、九三年一トン。昨年は百十二キロ。富栄養化で植物性プランクトンが増え生息域の湖底の酸素が減ったことを指摘する専門家もいる。



6、7月 周辺で143ミリ

-103cm

4月からの琵琶湖の水位



1971.8.20