

家棟川ビオトープ 魚の観察会

～家棟川で船に乗ろう！魚と野草の天ぷらも食べられるよ！～

主催：NPO 法人家棟川流域観光船、滋賀自然環境研究会
野洲市環境課、南部土木事務所河川砂防課
滋賀県土木交通部流域政策局河川・港湾室
協力：独立行政法人水資源機構琵琶湖開発総合管理所

- 1) 日 時： 令和元年 8月24日（土） 9：00～12：00
- 2) 場 所： 家棟川ビオトープ（野洲市野田 家棟川河口右岸）
- 3) 受 付： 現地にて 8：50
- 4) 開会挨拶および観察についての説明と注意事項 9：00
- 5) 船に乗って、家棟川周辺の自然や魚の観察 9：15
- 6) 船着き場から移動 10：00
- 7) 魚類・貝類の観察
 - ① 魚類や貝類などをビオトープ内の水路や池で採取しよう 10：10
 - 【着替えとトイレ休憩】 10：50
 - ② 採取した魚類や貝類を観察し、説明を聞こう 11：15
- 8) 閉会挨拶及び記念写真撮影 11：35
- 9) 魚と野草の天ぷらの試食 11：40
- 10) 解散 12：00

連絡・注意事項

- 1 受付は現地（家棟川ビオトープ）で行います。午前8時50分までには現地へ直接お越しください。（仮設駐車場有り）
- 2 小雨決行としますが、気象警報がでていたり、荒天が予測される場合の中止等については、前日17時に判断し主催者より連絡いたします。
- 3 服装は、汚れてもよい長袖のシャツと長ズボン、帽子、軍手、運動靴を着用してください。（草木等でけがをしたりやぶ蚊に刺さされるのを防ぐため）
- 4 ビオトープとは生き物が生息・生育する空間のことです。そのため、家棟川ビオトープ内は多くの種類の生き物が生息・生育するように、できるだけ自然のままにしていますので、トゲのある植物やハチなどには注意してください。
- 5 船に乗りますので、船内では十分注意してください。特に小さなお子様をお連れの保護者の方は子どもたちが落ちないように注意してください。
- 6 当日の天候により、船の手配ができない場合、申し訳ありませんが観察会の内容を変更することがあります。
- 7 ビオトープ内の水路は泥が分厚く堆積しており、泥に足をとられてしまうことがあります。脱げにくい運動靴（長靴、ビーチサンダル、クロックス等は×）を持参して、魚類を採取するときはその運動靴にはき替えてください。
- 8 各自が持参するものは、魚採取用の網（持っている人のみ）、バケツ（持っている人のみ）、水筒（暑い時期ですので、多めに持ってきてください）、タオル、下着・シャツ・ズボン・靴下の着替え、野草を持って帰るためのビニール袋（レジ袋等）、（おにぎり等、天ぷらと一緒に食べる方は持ってきていただいても可）
- 9 暑い時期での開催となりますので、熱中症には充分お気を付けください。
- 10 参加費300円（3歳以上）です。（保険代、資料代等）
- 11 小学生以下は保護者同伴でお願いします。
- 12 参加者全員について主催者で保険をかけますが、自己の責任に帰する行為等については責任を負いかねますのでご了承願います。
- 13 いただいた個人情報については第三者への提供は行いませんが、今後、家棟川ビオトープで行う観察会の案内などに使用させていただくことがあります。
- 14 問合せ先

＊滋賀県 土木交通部 流域政策局 河川・港湾室 河川環境係

〒520-8577 大津市京町4丁目1番1号

TEL 077-528-4154 担当 近松

E-mail ha04@pref.shiga.lg.jp

＊野洲市役所 環境経済部 環境課

〒520-2395 野洲市小篠原2100番地の1

TEL 077-587-6003 担当 吉川

E-mail kankyou@city.yasu.lg.jp

(琵琶湖大橋方面から)

(近江八幡方面から)

湖岸道路で大津方面に直進し、日野川を渡り、野洲市という看板が現れたら、その直後、川の手前で堤防道路へ左折する。

家棟川ビオトープ





2019年度

Fishes of Shiga

Lake Biwa & Rivers

びわこ琵琶湖と
川の魚

かわ さかな

琵琶湖と
川の魚

© Lake Biwa Museum, 2019



●ハリヨ

Gasterosteus aculeatus subsp. 2



アブラハヤ

Phoxinus lagowskii steindachneri



●カワバタモロコ

Hemigrammocypris rasborella



ムギツク

Pungtungia herzi



■カダヤシ

Gambusia affinis



タカハヤ

Phoxinus oxycephalus jouyi



●イチモンジタナゴ

Acheilognathus cyanostigma



タモロコ

Gnathopogon elongatus elongatus



オウミヨシノボリ

Rhinogobius sp. OM



●デメロコ

Squalidus japonicus japonicus



●アブラボテ

Tanakia limbata



■タイリクバラタナゴ

Rhodeus ocellatus ocellatus



■ビワヨシノボリ

Rhinogobius biwaensis



ヌマムツ

Candidia sieboldii



●ハス

Opsarichthys uncirostris uncirostris



カウムツ

Candidia temminckii



■スゴモロコ

Squalidus chankaensis biwae



●シロヒレタビラ

Acheilognathus tabira tabira



●カジカ

Cottus pollux

カワヨシノボリ

Rhinogobius flumineus



●ウツセミカジカ

Cottus reinii



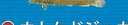
ウグイ

Tribolodon hakonensis



●オオガタスジシマドジョウ

Cobitis magnostriata



●ホトケドジョウ

Lefua echigonia



モツゴ

Pseudorasbora parva



●ヤリタナゴ

Tanakia lanceolata



●シロヒレタビラ

Acheilognathus tabira tabira



ドンコ

Odontobutis obscura



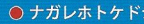
ウキゴリ

Gymnogobius urotaenia



●ビワコガタスジシマドジョウ

Cobitis minamorii oumiensis



●ナガレホトケドジョウ

Lefua torrentis



●ニシシマドジョウ

Cobitis sp. BIWAE type B



●アジメドジョウ

Nivaelta delicata



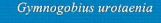
●アユ

Plecoglossus altivelis altivelis



◆ヌマチチブ

Tridentiger brevispinis



ウキゴリ

Gymnogobius urotaenia



●アブラヒガイ

Sarcocheilichthys biwaensis



■カラドジョウ

Misgurnus dabryanus



ドジョウ

Misgurnus anguillicaudatus



●ヨドゼラ

Biwia yodoensis



●ゼセラ

Biwia zezera



イワナ

Salvelinus leucomaenis



●サクラマス (ヤマメ)

Oncorhynchus masou masou



●サツキマス (アマゴ)

Oncorhynchus masou ishikawae



●フタカ

Ischikauia steenackeri



●アユモドキ

Parabotia curtus



●ツチフキ

Abbottina rivularis



●カマツカ

Pseudogobio esocinus esocinus



■ニジマス

Oncorhynchus mykiss



●ビワマス

Oncorhynchus sp.



ギンブナ

Carassius sp.



●ゲンゴロウブナ

Carassius cuvieri



●ニゴロブナ

Carassius buergeri grandoculis



■ジルティラピア

Tilapia zillii



■ナイルティラピア

Oreochromis niloticus



コイ

Cyprinus carpio



ニゴイ

Hemibarbus barbus



スナガニゴイ

Hemibarbus longirostris



●●オヤナミ

Coreoperca kawamebari



■コクチバス

Micropterus dolomieu dolomieu



■カムルチー

Channa argus



●アカザ

Liobagrus reinii



●ニホンウナギ

Anguilla japonica



■オオクチバス (ブラックバス)

Micropterus salmoides



ギギ

Tachysurus nudiceps



ナマス

Silurus asotus



●イトコナマス

Silurus lithophilus

■ビワコオオナマス

Silurus biwaensis

凡例

琵琶湖・淀川水系の固有種 (黒種) ☐ Endemic species or subspecies
絶滅危惧種 ☐ Endangered species
国内外来種 ☐ Non-indigenous species (domestic origin)
国外外来種 ☐ Non-indigenous species (foreign origin)

*絶滅危惧種の選定は、環境省レッドリスト2018を参考にしています

大地は自然の食卓だ

家棟川ビオトープの 食べられる野草

滋賀自然環境研究会

厳しい自然の中で育った山野草は、それぞれ特有の旨みをもっていますが、同時に苦味、渋み、辛味、えぐみなどもあわせもっています。

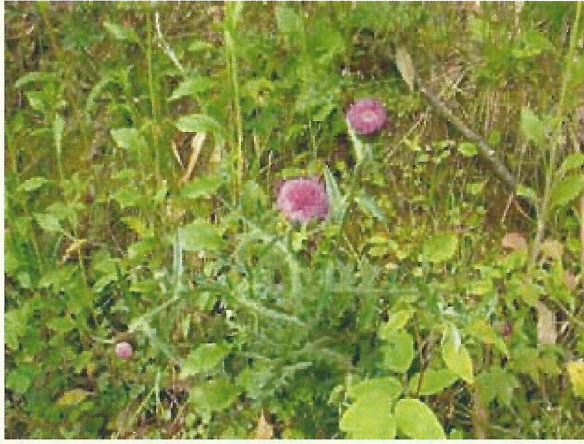
それらのアクを抜いて食べる方法は、昔から各地に伝わっており、時には「毒草や毒キノコ」でさえも秘伝のアク抜きによって食べている地方さえあります。

誰にでもできる簡単な調理法は、テンプラです。必ずアク抜きが必要とされるワラビやゼンマイでさえ、テンプラにすれば比較的抵抗なく味わうことができます。また、手に触れるだけでトゲが痛いアザミでさえテンプラにすれば柔らかくなり、すっきりと喉を通っていきます。

夏の野草は、早春の山野草のように種類が多いわけではなく、味わい深いものでもありません。また、もっとも特徴的なのは、芽出しの時期に比べ葉が硬く、苦味、渋み、辛味、えぐみなども強くなっていることです。したがって、材料選びにはよく気をつけるべきです。

コツは一つ、葉先の柔らかい成長点の部分を摘むことです。茶摘みの要領で、葉先の2・3枚のみを選びましょう。

ノアザミ (キク科)

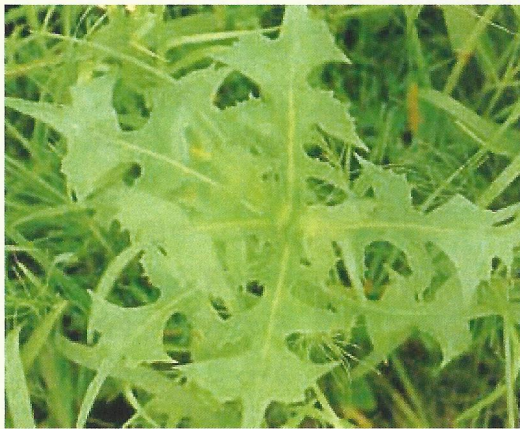


日当たりの良い野原に生え、日本中どこにでもあります。

葉の縁には鋭いトゲがありますが、テンプラにすれば気になりません。根を掘りあげてよく茹で、水にさらして、キンピラや煮物にします。

この仲間のモリアザミの根は、ヤマゴボウの味噌づけの原料になります。

アキノノゲシ (キク科)



日当たりの良い野原に生え、日本中どこにでもあります。調理法は、若い葉を摘んで、おひたし、和え物、テンプラにします。

よく似た姿をした変種のリュウゼツサイは、中国や台湾では野菜や動物の飼料として栽培されて

います。日本にはニワトリの餌として中国から導入されました。

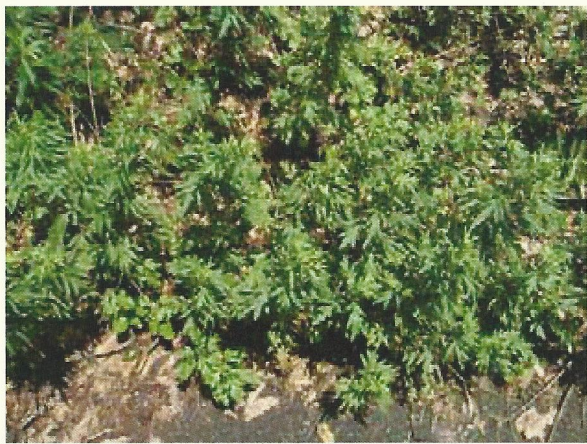
セイタカアワダチソウ (キク科)



厄介者にされる帰化植物の代表のような野草です。茎や葉がザラついていることや、ゼンソクの元凶と思われていたイメージの悪さから多くの人は敬遠しますが、テンプラにする

と旨いものです。葉先の柔らかい部分を、茶摘みの要領で2・3枚摘みます。北アメリカ原産の帰化植物です。どんどん食べてください。

ヨモギ (キク科)



山地から人里までどこにでも生えます。万葉の昔には、草餅の原料はオギョウ(ハハコグサ)でしたが、中国からヨモギが導入されてから、その香りと色の良さからこちらが主流になりました。若い葉

や葉先の柔らかい部分を摘んで、酢味噌あえ、ゴマあえ、テンプラにします。

タンポポ (キク科)



山地から人里までどこにでも生えます。若い葉はおひたし、和え物、バター炒め、テンプラに、花はテンプラか酢の物にします。根元の白い部分はサラダにもなります。戦中、戦後の物のない時代には、

乾燥させた根を炒ってコーヒーの代用にしました。

ノコンギク・ヨメナ (キク科)



万葉の時代からウハギと呼ばれ食べられている代表的な山野草で、山地から人里までどこにでも生えます。

若い葉をさっと茹で、おひたし、和え物、炒め物にします

が、生のままテンプラにしたり、汁の実やご飯に混ぜてヨメナ飯にすることもあります。

ハルジオン・ヒメジョオン (キク科)



若い葉をさっと茹で、おひたし、和え物にしますが、葉や花を生のままテンプラにしてもクセがありません。乾燥して煎じたものは、糖尿病予防に効果があります。

北アメリカ原産の帰化植物で、日当たりの良い野原に生え、日本中どこにでもあります。どんどん食べてください。

ギシギシ (タデ科)



山地から人里までどこにでも生えます。葉先の鞘に包まれている若芽を摘みますが、ぬめりがあるのでナイフで切り取ってください。さっと茹で、おひたし、和え物にしますが、テンプラにしてもクセ

がなく絶品です。ぬめりがあることから、オカジュンサイとも呼ばれています。

スイバ (タデ科)



山地から人里までどこにでも生えます。若葉や新芽を摘んでさっと茹で、おひたし、和え物、煮物にしますが、テン普拉にしてもクセがなく絶品です。すっぱさがあることから、スカンボと呼ばれています。この酸っぱさを利用して、ジャムを作ることもあります。

ハコベ (ナデシコ科)



山地から人里までどこにでも生えます。若葉や新芽を摘んでさっと茹で、おひたし、和え物にしますが、みずみずしい生の葉はサラダにもなります。もちろんテン普拉にしてもクセがありません。昔から、新鮮な葉は小鳥やニワトリの餌としても利用されています。

ツユクサ (ツユクサ科)



カブレに効果があります。

山地から人里までどこにでも生えます。若葉や新芽を摘んでさっと茹で、おひたし、和え物、煮物、鍋物の青菜にしますが、ハムなどと炒めてもおいしいものです。乾燥させ煎じたものは、利尿、リュウマチ、アセモ、

タネツケバナ (アブラナ科)



ツチはとてもおいしいものです。クレソンの仲間なので、肉料理のつまに利用します。

小川の縁や水田の畦など湿った場所に生えます。若葉や新芽を摘んでさっと茹で、おひたし、和え物、汁の実にして辛味を楽しみます。肉との相性が良く、ハムといっしょにパンにはさんだサンドイ

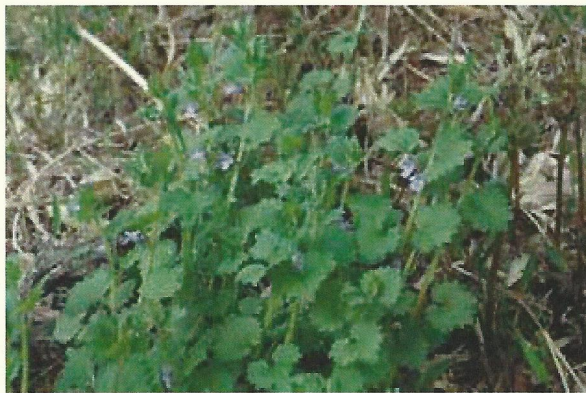
オオバコ (オオバコ科)



山地から人里まで
どこにでも生えます。
若葉を摘んでさっと
茹で、おひたし、和
え物にします。生の
ままテンプラにして
もクセがありません。
変わった食べ方とし
て、米と混ぜて炊き
込むこともあります。

葉は健胃、利尿剤、種子は煎じて咳止めや吐しゃ剤になります。

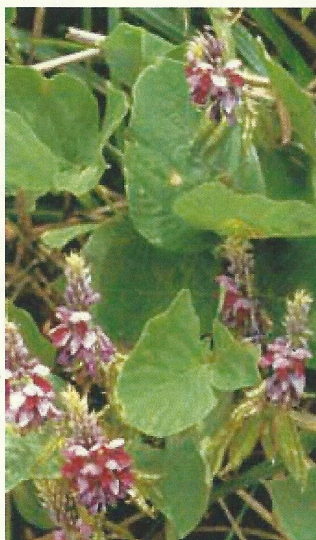
カキドオシ (シソ科)



山地から人里まで
どこにでも生えます。
若葉を摘んで塩でさ
っと茹で、ゴマやか
らし醤油との和え物
にします。生の状態
で、茎と花をつけた
ままテンプラにして
もおいしいものです。

乾燥したものを煎じて、糖尿病や子供の癰を取り除く民間薬に使
われます。

クズ (マメ科)



山地から人里までどこにでも生えます。次々と伸びてくるツルの先端を束にして揚げたテン普拉や、花を集めて茹で三杯酢にしたものは絶品です。若葉を摘み、和え物、炒め物、煮物にもします。根は有名な漢方薬葛根湯の原料になりますが、食用にしたクズ粉、黒蜜をかけて食べる冷えたクズ切りは夏の風物詩です。

その他食べられる植物

アカツメクサ、シロツメクサ、オニノゲシ
ウシハコベ、スギナ、イタドリ

引用文献

那須浩編. 食べられる山野草. 1994. 主婦と生活社
清水矩宏他. 帰化植物写真図鑑. 2001. 全国農村教育協会