



暮らしの中に
光がみえる。

湖岸の橋板で洗濯風景



高島市長
海東 英和

開催にあたって

高島市は、琵琶湖の北西部に位置する人口約54,000人、陸地面積は約511km²、琵琶湖の湖面の面積が約182km²の合計693km²と滋賀県最大を誇り、古代から高島宮としてつながって歴史を重ねてきた、高島郡5町1村が3年半前に合併して誕生した新しい町です。

本市は、奥山の緑から琵琶湖の水までが一望できる、まとまりの良い美しい地域であり、これは市民にとっての大切な環境であり、財産でもあります。

かつてはありふれていたその「日本の原風景」が失われていく中、ここには都市化の波をかろうじて逃れてきたおかげで、自然と共に暮らしてきた美しい里山文化が今も多く残り、人々の生業が生きています。これら一つ一つは、決して世界遺産や日本で唯一といったものではありませんが、地域にとっては先人から受け継がれ次世代へつないでいく大切な宝物であり、都会で暮らす人にとっても貴重で魅力のあるものです。

私たちは、山から生まれた「水」に生かされ、森や田畑、湖から恵みを受け暮らしています。水を大切にし、その恵みを受けることは、私たちのみならず、琵琶湖を通じて多くの暮らしを支えています。このことを再認識し、来ていただいた人に伝え、共感していただき、従来、魅力を伝えきれなかった冬に、実は豊かな魅力が凝縮していることを発信し、この時期の持続的な取り組みにつながる機会にしていきたいと考えております。

奥山の源流からびわ湖に注ぐ「水」と「人」が深いかわりを持ちながら生まれてきた文化と気候、風土と知恵が作り上げてきた当地固有の「食」にスポットを当て、森に生かされ、水に寄り添う「SAITO・YAMA」～びわ湖淡水文化園高島から日本を見る～のテーマのもと、全国エコツーリズム大会inびわ湖高島を市民の総力を結集して開催します。平成21年2月5日・6日・7日には、是非高島市へお越し下さい。心よりお待ちしております。

基調講演者紹介

1949年新潟生まれ

1973年東京農業大学農学科卒（2001年東京大学農学博士）

1991年未来政策研究所代表取締役就任

2001年より京都嵯峨芸術大学芸術学部観光デザイン学科教授

観光デザイン研究センター所長

1976年より政策科学研究所主任研究員、自然環境研究センター理事、チャールズダーウィン研究所客員研究員を歴任して、アジア太平洋協力委員会エコツーリズム委員会（PECCJapan）委員を経て現在JICA国内支援委員、国立民族学博物館共同研究員、ガラパゴス友の会副会長、また日本エコツーリズム協会設立に参加、現在同協会理事等をつとめる。1992年より西表島や南大東島、二戸市、フィージ、ガラパゴス諸島等のエコツーリズムの開発に関わる。最近の著書に「観光デザイン学の創造」世界思想社、「文化遺産マネジメントとツーリズムの持続的関係構築に関する研究」国立民族学博物館がある。



京都嵯峨芸術大学教授
(NPO法人日本エコツーリズム協会理事)
真板 昭夫



初冬の暁



A COURSE

マキノ地域

今昔発酵食の味覚 鮎すし・新酒・米粉/パン・いさざのじゅんじゅん等
“やまおやじ”と出会う冬のマキノ 歴史と風土が育んだ発酵食の今昔物語
里山と湖に囲まれたマキノ、“スノーシュー”で冬の里山の魅力探求と、生業の伝承人「やまおやじ」との出会いの旅。里山に深々と降り積もる雪は、春、雪解けとともに田畑を潤し、びわ湖に注ぐ。水、米、湖漁、この地に暮らす人々と巧みの技が守り続けてきた発酵食文化の“今昔物語”地酒の初しぼりの試飲と名産鮎すしの試食と地産の食材を生かした“米粉”パン作り体験。

料金 1泊4食 19,000円 宿泊場所 奥琵琶湖マキノプリンスホテル

定員:50名



地酒の初しぼり

B COURSE

今津地域

湖漁師の脍い料理 氷魚飯・しじみ汁・どんかね・もろこの煮付等
冬のびわ湖周航、湖漁師の脍い料理を味わう
冬の琵琶湖を船上から眺めながら、漁業のなりわいの解説も聞き、湖漁師たちが好んで食べる湖魚を味わいます。下船後、今津で誕生した「琵琶湖周航の歌」の資料館を訪れます。湖魚を売る「魚屋さん」を巡り、琵琶湖の恵みを感じていただきます。翌日は、参加者自身が打った「鮎鮎そば」をご賞味いただきます。

料金 1泊4食 15,000円 宿泊場所 三谷区 民宿

定員:50名



湖漁師の脍・料理

C COURSE

朽木地域

奥山に生きる「猟師の味」 シカ料理・鮎料理・こし巻き弁当(おもち)等
おじちゃん「こし巻き弁当」道中～琵琶湖水源の郷「朽木」に暮らす～
昭和22年生まれのおじちゃん、「こし巻き弁当」をつけ、かんじきをはいて「明護坂」を越えて登校していました。「こし巻き弁当」はおじちゃんの楽しみ!!お家ではおじちゃんに手仕事を教わり、夜はおばあちゃんお手製のシカや鮎の入ったおいしいご飯でおなかいっぱい。おじちゃんのごん幸せ朽木暮らしを体験してみませんか?

料金 1泊4食 16,500円 宿泊場所 くつきの森「やまね館」

定員:50名



魚肉たたき

D COURSE

安曇川地域

安曇川の恵み、郷土料理と竹釜飯 竹釜飯・えび豆・かぶらの漬物・鴨鍋等
新竹取物語冬の祭典～中江藤樹先生の教えと安曇川の恵み(匠の技とこだわり食)にふれる旅～
水鳥が遊ぶ浜辺で、琵琶湖の漁法を学び、竹釜飯、郷土料理「えび豆」など調理実習。夜は、雪だるま、灯籠、竹松明、竹トンドを囲って星座観察、藤樹先生ゆかりの“三尺の泉”近江扇子絵付け体験など。伏流水が流れる安曇川の水をキーワードに琵琶湖の環境について考える高島の冬ならではの魅力満載ツアーです。

料金 1泊4食 17,000円 宿泊場所 白浜荘

定員:50名



竹釜飯

E COURSE

新旭地域

かばたの家庭料理 寒鮎の刺身・しよ飯・山菜煮・もちじゃぶ・いさざのスキヤキ等
水と寄り添う暮らしと生業～冬の里山から生水「かばた文化」・春を待つ琵琶湖湖畔と水鳥物語～
水鳥センターで、春を待つ琵琶湖湖畔と水鳥を観察。里山体験交流施設「もりっこ」では、地域の文化。里山と水についてのお話と地元そばを使ったそば打ち体験。また、豊富な湧水を使った生業(酒蔵)見学。針江地区では、映像詩「里山 命運の水辺」の舞台となった「かばた文化」や水辺の暮らしをホームステイにて感じていただきます。

料金 1泊4食 18,000円 宿泊場所 ホームステイ (民泊)

定員:50名



かばたの暮らし

F COURSE

高島地域

寒の水がもたらす棚田料理 棚田米のごはん・棚田漬・鴨鍋等
「寒の水」がもたらす棚田の暮らしと城下町に伝わる発酵食品の味わい
日本の棚田百選にも選ばれた「畑」の棚田の「寒の水」を使った冬の暮らしを体験(味噌づくし・畑酒け)し、棚田米のごはんと棚田味噌の味噌汁、畑酒けの昼食を味わう。また、歴史ある大溝城下町の街並みとそこに伝わる醸造発酵文化(新酒・鮎寿司)を訪ねます。

料金 1泊4食 15,000円 宿泊場所 恵比寿荘

定員:30名



棚田味噌

全国エコツーリズム大会inびわ湖高島

参加・募集要項

参加費

- 一般：8,000円/人
- JES会員：6,000円/人
- 1日目の宿泊は、別紙宿泊プランよりお選びください。

エコツアー参加費

別途エコツアー参加費（1泊4食）
下記の中からお選びください。(税、サービス料込み)

コース	内容	料金
A	マキノコース	1泊4食付 19,000円
B	今津コース	1泊4食付 15,000円
C	朽木コース	1泊4食付 16,500円
D	安曇川コース	1泊4食付 17,000円
E	新旭コース	1泊4食付 18,000円
F	高島コース	1泊4食付 15,000円

※基本的に相部屋となります。またお申し込み状況によりご希望に添えない場合がありますのでご了承ください。

お申し込み方法

別紙の申込書にご記入のうえ、FAX若しくは郵送によりお申し込みください。

【旅行取扱・お申込先】

〒520-1622 滋賀県高島市今津町中沼2-2-5
(有)平松観光(滋賀県知事登録旅行業 第3-121号)
TEL 0740-22-4868 FAX 0740-22-1946
Email:hmtravel@mx.biwa.ne.jp

【旅行企画・実施】

滋賀県大津市京町3-4-22滋賀会館地下
(協)滋賀県旅行業協会(滋賀県知事登録旅行業 第2-68号)

お問い合わせ

全国エコツーリズム大会高島実行委員会事務局 滋賀県高島市役所商工観光課内
TEL 0740-25-8514 FAX 0740-25-8518
Email:shoko@city.takashima.shiga.jp

申込み期限

平成21年1月16日(金)

- お申し込み受付後、受付確認及び参加費の入金方法等についてご案内させていただきます。
- 会場までの交通手段は、各自でお願いします。尚、JR湖西線安曇川駅及び今津港からは、会場まで無料送迎バスを運行しますので、ご利用ください。