



しが旅のススメ

奥琵琶湖の澄んだ青と山々の深い緑のコントラストが堪能できる高島市で新しい農と食を体感しませんか。

今回紹介する施設は湧き水に恵まれた針江地区にあります。針江といえば湧き水を暮らしに生かす文化が残り、今も生活に密着しています。

かばたは、飲料水用や洗い物用、残飯を食べる魚を飼うなど複数の水槽を組み合わせて湧き水を使い分け、浄化した水を下流に流すサステナブルな仕組みです。



JR新旭駅から
おすすめコース
はこちら

■ BIWAKO AQUA PONICS (高島市)

観光農園 湧き水身边に



ミニトマトの摘み取り体験ができる「BIWAKO AQUA PONICS」。湧き水を循環させて、栽培と養殖をする新しい農法が取り入れられている



ショッピングで販売している
色とりどりのトマト=い
ずれも高島市新旭町で



これまでの「しが旅
のススメ」はこち
らから

みです。かばたの残る集落や針江大川、針江の湖岸沿いに残るヨシ群落と辺りに広がる水田地域一帯は、重要な文化的景観にも選定されています。

新たな注目スポットは体

に取り組んでいます。ここでは湧き水をかばたのよう

に無駄なく循環させて利

用。トマトの栽培とオニテナガエビの養殖をしていま

す。

アーバン農園「BIWAKO AQUA PONICS」。

水耕栽培と養殖を組み合わ

せた「アクアponics」

という近年注目される農法

は思えないような白を基調

とした写真映えする空間が

広がり、そこでミニトマト

の摘み取り体験ができます。

併設のカフェでは、ラ

ンチやスイーツを提供、ピ

ザ焼き体験もできます。直

売所には、お土産におすす

めの採れたてトマトや、厳

選素材を使用した香り抜群

のバジルソースなどが並ん

でいます。私もバジルソ

ースを愛用していて、パンや

パスタ、チキンソテーなど

にはもちろん、摘み立てト

マトと地元野菜のサラダに

からめるなど、手軽に食卓

に取り入れて楽しんでいま

す。

湧き水とともに紡がれて
きた針江の水を生かす文化
は、最新の農法と結びつい
て次世代に受け継がれよう

としています。
(びわ湖高島観光協会・遠
藤沙織)

【アクセス情報】びわ湖
高島観光協会は、JR新旭
駅前。窓口で自転車も借り
られる。「BIWAKO
AQUA PONICS」
までは、駅から徒歩約20
分、自転車で約10分。(圓
光協会)=0740(33)
7101