

研究報告会

2025

3月15日(土)

13:30~17:00

滋賀県立琵琶湖博物館
セミナー室(対面のみ)

江戸時代の フナズシに、

挑戦する

申込
不要

参加
無料



滋賀県立
琵琶湖博物館

LAKE BIWA MUSEUM

びわこの
ちからの
博物館。

2025 年 3 月 15 日（土） 13：30～17：00

滋賀県立琵琶湖博物館セミナー室

13：00～ 入場開始

13：30～14：10 「ナレズシ研究の新展開」

橋本道範（琵琶湖博物館）

14：10～14：50 「江戸時代から現代へ フナズシ変遷の秘密を解き明かす」

吉山洋子（龍谷大学農学部）

（休憩：懇談）

15：10～15：50 「フナズシにおける優占微生物種の検討」

田邊公一（龍谷大学農学部）

15：50～16：30 「フナズシのいま—県民大調査を踏まえて」

柏尾珠紀（琵琶湖博物館）

16：30～16：50 「総評」

堀越昌子（滋賀大学）

16：50～17：00 挨拶

ナレズシとは、魚を塩とデンプンとで乳酸発酵させてできる食品です。1993 年に日比野光敏さんが江戸時代の料理書『合類日用料理抄』の分析を行って以降、その歴史をめぐる議論が活発になり、それらは橋本道範編『再考ふなずしの歴史』（サンライズ出版、2016 年）としてまとめられています。

しかし、『合類日用料理抄』に記載された製法は、冬季の一番寒い時期に漬けるというもので、ほんとうにそのような漬け方が可能かどうかについて、市民の皆さんからは強い疑問が寄せられてきました。

そこで、博物館では共同研究を組織し、また、サントリー文化財団さまよりも助成金をいただいて、再現実験を行いました。さらに、市販のフナズシの菌叢分析、ナレズシデータベースの作成も行い、琵琶湖博物館フィールドレポーターによる「近江のナレズシ県民大調査」の結果も踏まえて、世界史の中に江戸時代のフナズシを位置付けようとしています。

研究報告会では、こうした一連の研究の成果を紹介し、未来への展望についても考えてみたいと思います。

■開館時間 9:30 ～ 17:00（入館は 16:00 まで）

■常設展示観覧料金

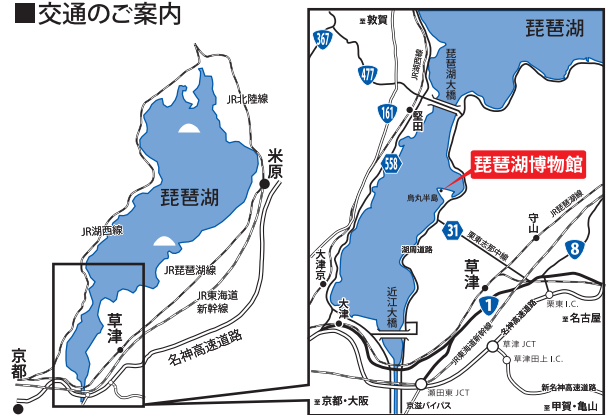
	個人	団体	年間観覧券
小・中学生	無 料	無 料	—
高・大学生	450円	360円	900円
大 人	800円	640円	1,600円

※年間観覧券は購入後 1 年間、常設展示、企画展示を何回でもご覧いただけます（申込が必要です）

※下記の方は観覧料が免除されます

- ・障害者の方（障害者手帳の提示が必要）
- ・県内に居住する 65 歳以上の方（証明となるものの提示が必要）

■交通のご案内



●バスでは、JR 草津駅西口から近江鉄道バス

「琵琶湖博物館行き」約 25 分。

●タクシーでは、JR 草津駅、守山駅から約 20 分。

●お車では、名神高速道路「栗東 I.C.」から国道 1 号線～栗東志那中線～湖周道路～烏丸半島へ（「栗東 I.C.」から約 25 分「吹田 I.C.」から約 70 分「京都南 I.C.」から約 50 分）。

【周辺施設】
道の駅草津「グリーンプラザからすま」
草津市立水生植物公園みずの森

お問合せ 滋賀県立琵琶湖博物館



〒525-0001 滋賀県草津市下物町 1091

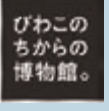
【TEL】 077-568-4811（代表）

【FAX】 077-568-4850

<https://www.biwahaku.jp/>



滋賀県立
琵琶湖博物館



LAKE BIWA MUSEUM

© Lake Biwa Museum, November 2024



『合類日用料理抄』元禄 2 年（1689） 個人蔵