2025 年度　第 1 号(通巻 59 号)

フィールド
レポーターだより!!

２０２３年度　第２回調査

「近江のナレズシ県民大調査」 他府県在住者の結果を中心に

フィールドレポータースタッフ　前田雅子

2023 年 11 月～2024 年 1 月に実施した「近江のナレズシ県民大調査」は、滋賀県内で今、どれくらいの人がフナズシ・ナレズシを作ったり、食べたりしているのだろうかという素朴な疑問から始まったアンケート調査でした。県内外から多数の参加者があり、有効回答は 2893 件ありました。その中で、滋賀県在住と判断された 2128 人の集計結果は、既に 2024 年 10 月発行の「レポーターだより 通巻 58 号」で報告しています。

フナズシは滋賀県の郷土料理です。滋賀県在住の人では 98%がフナズシを知っており、75%が食べた経験をもっていましたが [1)]、他府県に住んでいる人ではどのような状況にあるのでしょうか。ここでは、他府県在住と判断された 527 人のデータから分かったことを中心に紹介します。

他府県在住者でも 88%の人がフナズシの存在を知っており、予想以上に知られていました。けれども、食べた経験のある人は 30%で、多くありませんでした。ただし、県庁職員では８割以上に食経験があり、府県別では京都府の人に食経験者が多いなど、一様ではありませんでした。食べる機会は「お酒を飲む時」が突出していたことから、祭りや行事でのご馳走というよりは、“飲食を楽しむための食べもの”の位置づけが高いようです。また、食べる頻度は大半の人が「これまでに５回以内」と少なく、滋賀県在住者に比べて「値段が高い」と感じる人が少ない特徴がありました。この他、フナズシを家で漬けている人が５人あったことに驚かされました。

なお、居住地の記載がなかった 238 人については、居住地不明のグループとして別に集計を行いました。入り混じった属性のグループであり、各設問で無回答が目立つこともあって検討が難しかったため、本稿では結果報告を省略いたします。

Ⅰ　調査の目的と方法

ナレズシとは、魚類に塩と米などのデンプンを加えて乳酸発酵させたものです。フナズシ、サバズシ、アユズシ、ハタハタズシ、サンマズシ、飯寿司（いずし）、かぶらずしなどなど、全国に数多くのナレズシがあります。フナズシはナレズシの一種で、滋賀県では保存食としての役割だけでなく、神社の神饌、またハレの日のご馳走に利用されてきました [2)]。一般家庭でもフナズシが作られてきましたが、1980 年代後半から材料のニゴロブナの漁獲量が激減したために、作る人や作る量が減った他、食生活の変化などもあって徐々に食べられなくなってきたようです [3)4)]。その一方で、

製造量の減少によって、フナズシは高級品になってしまいました[5)]。

「環境と食の研究会」が 1992 年に行なった「『鮒ずし』に関する市民意識調査」[6)] では、「10 年前に比べて食べる機会が減った」と答えた人が半数以上あったことと、フナズシを家で作る人が 1955 年頃には 6 割あったものが[5)] 1992 年には 15%に減少したことから、フナズシ文化が急速に遠退いていると結論づけています[7)]。ただ、それ以後に同様の調査がないために、現在の状況はよくわかりません。そこで、県民のフナズシ・ナレズシに対する想いや消費・生産の実態を把握することを目的とし、併せて、前述の約 30 年前の調査票に準拠した設問を作成して結果を比較することで、その後の変化を捉えようとしました。

調査方法は次の通りです。調査対象は 10 歳以上の滋賀県民とし、フィールドレポーター以外の人にも広く呼びかけて（博物館来館者に声をかけたり、龍谷大学農学部の学生と県庁職員に協力を依頼したりして）アンケート調査を行いました。

調査項目は、フナズシについては ①認知と食経験の有無　②フナズシに対する感想　③食べる機会と頻度　④入手方法　⑤10 年前と比較した食の機会の増減　⑥一匹の中で好きな部分　⑦おいしい食べ方　⑧食べたことがない理由でした。フナズシ以外のナレズシ（以下、単にナレズシと略す）については ①食経験の有無　②食べたもの（魚種）　③入手方法でした。この他に自由記述欄を設け、最後に回答者の属性を可能な範囲で記入してもらいました。

アンケートの回答方法として、1．紙の調査票に記入して郵送する　2．博物館 HP から調査票をダウンロードしてメールで送り返す　3. スマホ等からグーグルフォームで回答する　の３通りを用意しました。

調査期間は 2023 年 11 月 18 日～2024 年 1 月 31 日としました。

Ⅱ　調査の結果とまとめ

1．集まったデータ

今回の調査で集まった有効回答 2893 件の中で、他府県在住者の回答は 527 件でした。回答グループ別の件数を表 1 に、回答者の属性を表 2 に示します。

回答者の約 6 割は、龍谷大学の学生でした。性別は男性が女性よりもやや多くありました。在住する都道府県は、9 割弱の人が近畿圏でしたが、北海道から岡山県までの 20 都道府県にわたっていました。なお、グーグルフォームのフォーマットでは、回答者に滋賀県在住か否かを尋ねたのみで、在住する都道府県を書く欄がありませんでした。そのため、該当する 19 人の都道府県名は「無回答」として扱いました。

表 1 他府県在住者のデータ件数

回答グループ	件数
郵送とメール添付	125 件
龍谷大学学生	328 件
グーグルフォーム	19 件
県庁職員	55 件
合計	527 件

表 2 回答者の属性

A 性別	男性 294 人　女性 225 人　無回答 8 人
B 年代別	10 代 196 人　20 代 162 人　30 代 58 人　40 代 35 人　50 代 28 人 60 代 20 人　70 代 15 人　80 代以上 5 人　無回答 8 人
C 在住する都道府県	北海道 1 人　福島県 1 人　栃木県 1 人　茨城県 1 人　群馬県 1 人　東京都 8 人 埼玉県 1 人　神奈川県 5 人　富山県 1 人　石川県 2 人　福井県 1 人　静岡県 1 人 愛知県 9 人　岐阜県 3 人　三重県 6 人　京都府 199 人　奈良県 23 人 大阪府 205 人　兵庫県 32 人　岡山県 1 人　無回答 25 人

2. フナズシの認知と食経験の有無　　―知られているが食べた人は少ないー

他府県在住の人は、滋賀県の郷土料理であるフナズシを知っていたでしょうか。食べた人はどれくらいあったでしょうか。

「フナズシを知らない」と回答したのは 65 人（12%）でした。フナズシを知っていて「食べたことがある」という人は 159 人（30%）、「食べたことがない」という人は 303 人（58%）でした（図 1）。これを滋賀県在住者（以下、滋賀県）の結果と比べてみると、認知度は他府県在住者（以下、他府県）が 88%で、滋賀県の 98%よりも 10 ポイント低いものの、思った以上にフナズシは他府県においても知られていました（図 2）。けれども食べた経験となると、食べたことがある人は 30%で、滋賀県の 75%の半分以下でした。他府県でフナズシの名前は知られているが、食べたことのある人は少ないことがわかりました。なお、以下の図でパーセント表示をするものについては、小数点以下を四捨五入した整数で示しているため、その合計が 100%にならない場合があることをご承知おきください。

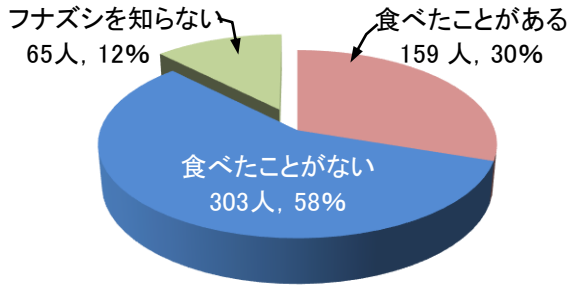


図 1　フナズシの認知と食経験

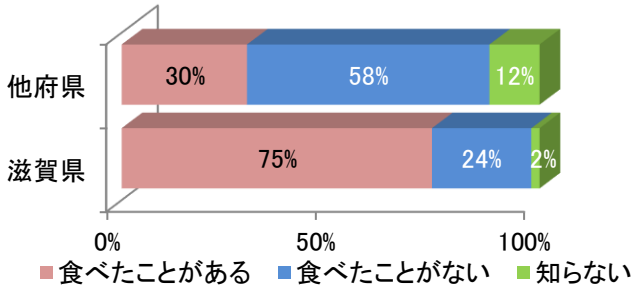


図 2 認知と食経験に関して、他府県と滋賀県の比較

他府県の結果を、回答者の属性からもう少し詳しく見てみましょう。まず男女別では、「食べたことがある」は男性 34%、女性 24%で、男性において食の経験者が多くありました（図 3-1）。

次に、回答グループ別では、「食べたことがある」の割合は、郵送とメール添付が 54%、龍谷大学生が 11%、グーグルフォームが 42%、県庁職員が 84%でした（図 3-2）。つまり、滋賀の習俗には馴染みが薄いと思われる他府県在住者の中で、学生グループは食べたことのない人が占め、一方で県庁職員グループは食べたことのある人が占めていました。これは、社会的な経験や環境によって、食経験に違いがあることを示しています。調査票の記述を見ると、県庁職員は他府県在住であってもフナズシに関心が高いようです。また、懇親会などで食べる機会も多いようで、それが食べた人の割合の高さにつながっていると推察されます。

食べたこともない身で言うことではありませんが、「滋賀の伝統食と言えば鮒ズシ」という印象を持っているので、是非遺して欲しい文化だと思っています。（県庁職員）

福井は隣の県ですが、フナズシではなくヘシコを食べます。

年代別では、「知らない」は 40 代以下の若い年代の人にあり、「食べたことがある」は 40 代・50 代に多くありました（図 3-3）。年代が上るにつれて「食べたことがある」の割合が増えるのは滋賀県と同様ですが、他府県では 60 代以上で食の経験者が減少する点で異なりました。

最後に、居住地との関係では、関東地方の人で「食べたことがある」の割合が高かったことが注目されます（図 3-4）。その理由は不明ですが、県職員 4 人と滋賀県からの転出者 2 人があったことも関係するでしょう。近畿地方の 4 県では、食べた人の割合が高いのは京都府の 39%と奈良県の 35%、低いのは大阪府と兵庫県のそれぞれ 19%でした（図 3-4）。ただ、奈良県（23 人）と兵庫県（32 人）は回答者の母集団が小さいため、言明はできません。この両県を除いて京都府（199 人）と大阪府（205 人）を比べると、京都府は大阪府よりもフナズシを知らない人の割合が低いだけでなく、食べた人の割合も高いことから、フナズシは大阪府よりも京都府においてより身近であるといえるでしょう。しかし、京都府に住む県職員が多いために、見かけ上で京都府全体の経験者割合が高くなっている可能性がありました。そこで、京都府と大阪府について、県庁職員と龍谷大学生と郵送・メール回答者の各グループにおける経験者割合を見ると、京都府ではそれぞれ 83%と 12%と 73%、大阪府では 78%と 12%と 38%でした。このことから、県庁職員は居住地に関わらずよく食べているが、一般の人（郵送・メール回答者）では大阪府よりも京都府の人がよく食べていることがわかります。フナズシの食経験者が京都府で多いのは、“京滋”の語が示すように、京都府と滋賀県は経済・文化面において古くからの繋がりがある[8)]ことに関係するように思います。滋賀県の次にフナズシをよく食べているのは京都府かも知れません。

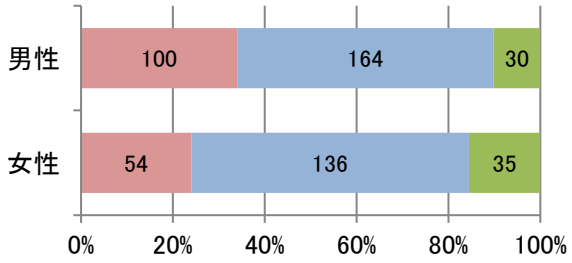


図 3-1　男女別

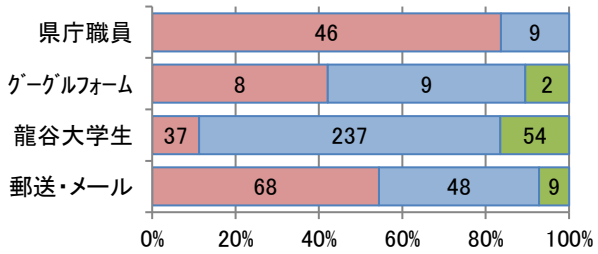


図 3-2　回答グループ別

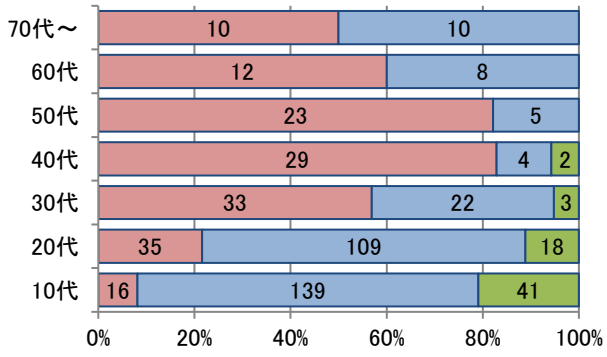


図 3-3　年代別

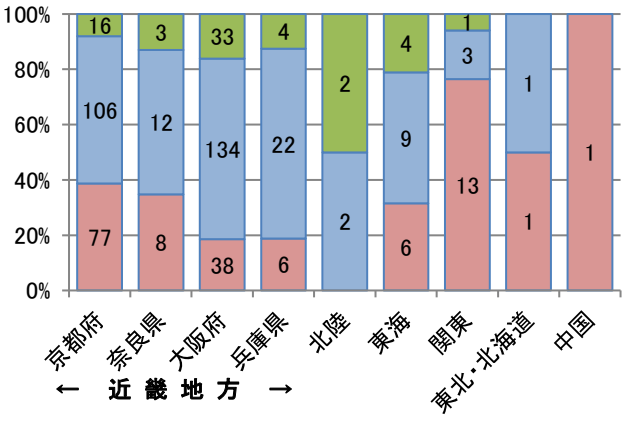
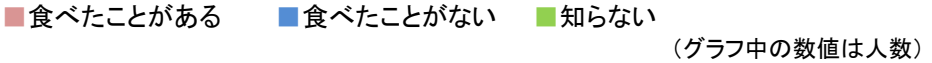


図 3-4 在住する府県・地方別



（グラフ中の数値は人数）

図 3　回答者の属性からみた、フナズシの認知と食経験

3. フナズシについての感想　　―おいしい、くさい、高いを覗いてみると―

フナズシを食べたことがあると回答した 159 人が、フナズシに対して持っている感想を「おいしい」「からい」「風味がよい」「くさい」「値段が高い」「きらい」「その他」の選択肢から、複数回答で選びました。各項目の選択者割合を、他府県と滋賀県について並列して図 4 に示します。

他府県で最も多かったのは「おいしい」で、50%の人が選びました。次いで「くさい」が 35%、「値段が高い」が 29%、「風味がよい」が 14%、「からい」が 11%でした。積極的な否定である「きらい」は 8%で、多くありませんでした。「その他」の内容で多かったのは、酸っぱい（6 人）、酒・日本酒に合う（5 人）、クセが強い・独特な味（5 人）、店によって味が違う（5 人）でした。

フナズシを食べた人の半数が「おいしい」と評価し、三分の一が「くさい」を選ぶなど、他府県と滋賀県の感想はよく似ていました。ただし、値段に関しては両者で異なっており、「高い」と感じているのは他府県が 29%、滋賀県が 46%で明らかな差がありました。滋賀県では手頃な価格で買えた時代を県民が知っており、調査票の記述にも高価格では食べたくても食べられないという嘆きが書かれていました [1)]。それに比べると、他府県では値段の高さはあまり意識されないようです。フナズシが身近な食品である滋賀県では値段に敏感になりますが、特別な時や特別な場面で食べる他府県では値段は二の次になるのかも知れません。

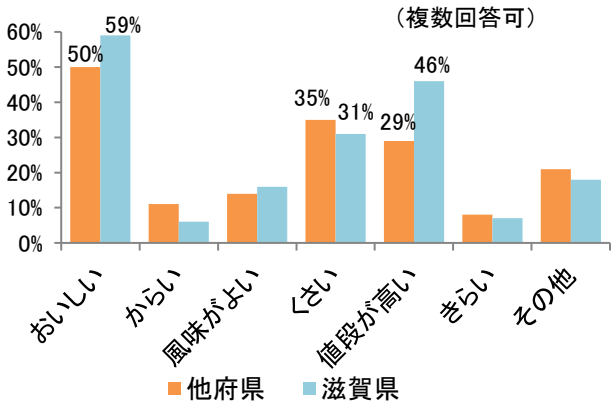
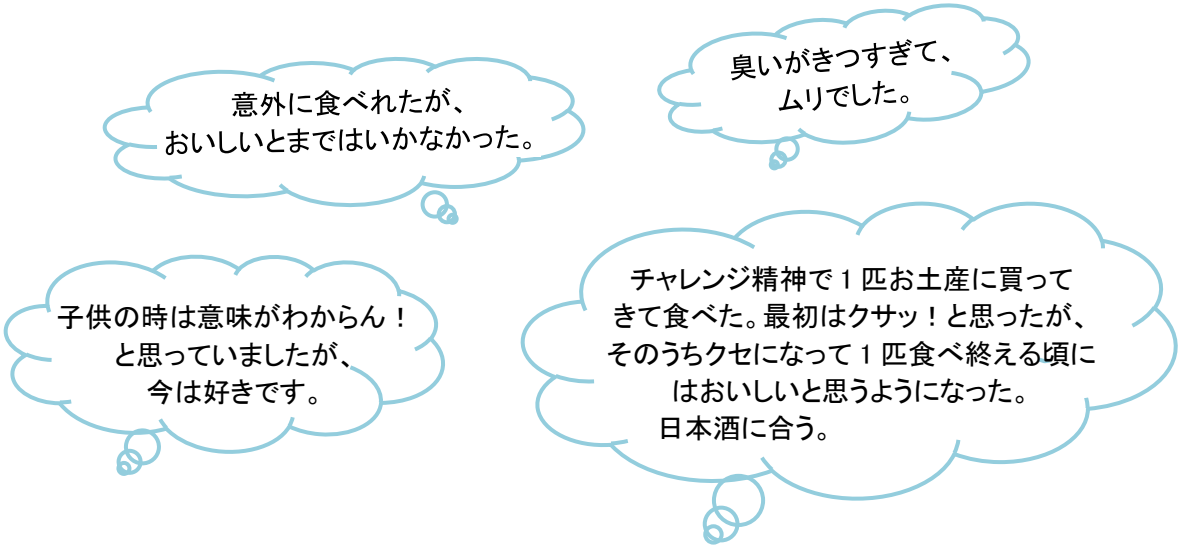


図 4　フナズシを食べた人の感想

複数回答をした人は 82 人ありました。多かった組み合わせとその人数は下記の通りです。

1．おいしい＋値段が高い … 17 人
2．くさい＋値段が高い … 9 人
3．おいしい＋風味がよい … 6 人
3．くさい＋きらい … 6 人
5．おいしい＋くさい … 4 人

このデータから、値段が高いと感じるのは、おいしいと思う人とくさいと思う人の両方にありますが、おいしいと思う人の方がより強く感じているようです。“おいしいから安くあってほしい”ということでしょうか。また、くさいので嫌い（くさい＋きらい）という人と、くさいけどおいしい（くさい＋おいしい）という人の両方があったのは、滋賀県の結果 [1)] と同様でした。



4．食べる機会と頻度　　―食べるのはお酒を飲む時、食べたのは５回以内―

《食べる機会》

どんな時にフナズシを食べるかを、①正月・祭りなど特別な時　②お酒を飲む時　③お客さんが来た時　④お腹や体調不良の時　⑤その他 の選択肢から、複数回答可で選んでもらいました。

結果は、「お酒を飲む時」が 61 人（38%）で最も多く、次は「お正月・祭りなどの特別な時」でその半数程度の 28 人（18%）になり、そして「お客さんが来た時」が 15 人（9%）、「お腹や体調不良の時」が５人（3%）と続きました。「その他」は 67 人（42%）と多く、その中には同内容の記述がいくつかみられましたので、主なものについて新たに項目を追加し、食経験者 159 人における各項目の選択者割合を、滋賀県のデータと併せて図５に示します。

他府県では、フナズシを「お酒を飲む時」に食べる人が際立って多い特徴がありました。社交的な行事・会合の機会である「正月・祭りなどの特別な時」と「お客さんが来た時」は、二番目、三番目の順位でしたが、主要な機会というほどではありませんでした。「観光・旅行で滋賀に来た時」は他府県ならではの機会ですが、「買ってきた時」「食べたい時」を含め、これらはプライベートな食の機会です。

滋賀県の結果と比べると、「正月・祭りなどの特別な時」「お客さんが来た時」と答えた人が、他府県は滋賀県の半数以下で少ないことがわかります（図５）。滋賀県では祭礼や行事そして呼び料理（他人を招いてふるまう際の料理）のご馳走としての位置づけが特に湖北地域において高かったですが[1)]、他府県ではどちらかというと、飲食を楽しむための食べものであるようです。

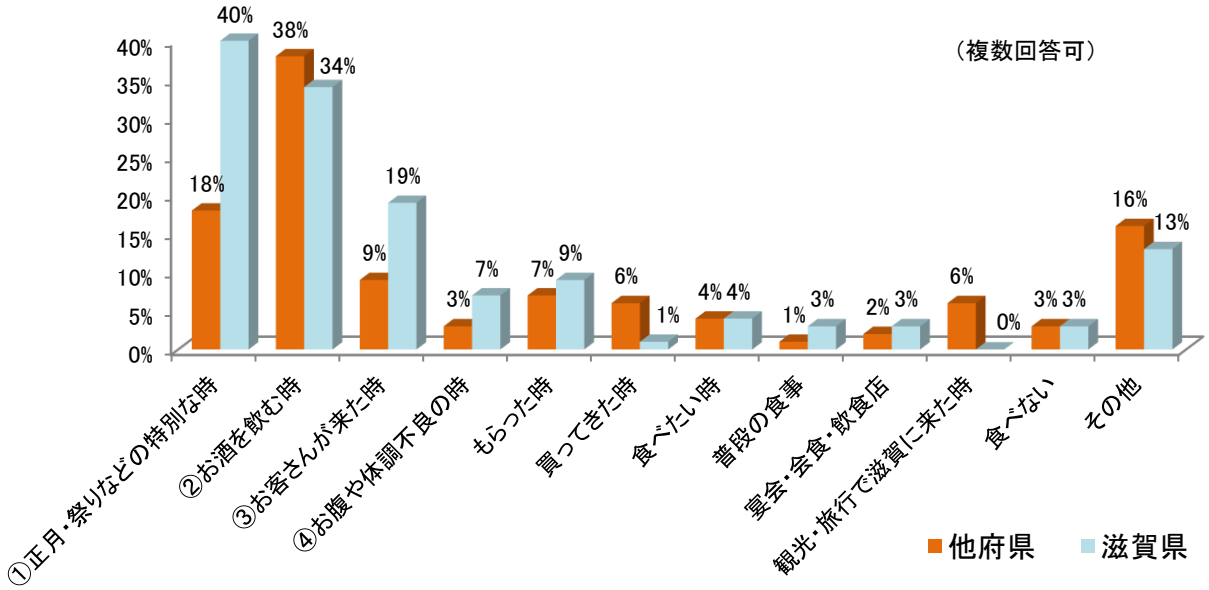


図５　他府県と滋賀県における食べる機会の比較

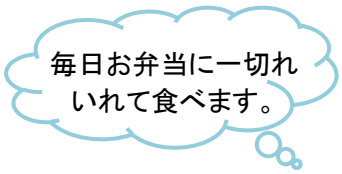
調査票の記述より

・食べるのはお正月にみんなが集まる時　　―京都府―
・滋賀を離れているので、無性に食べたくなるとき　　―京都府―
・鮒ズシはお土産で買って帰り食べるので、特別という印象を持っている。小さいころから食べる機会があり、家族で好んで食べている。　　―大阪府―
・他県の人を滋賀県でおもてなす時　　―県庁職員―

《食べる頻度》

これまでにどれくらい食べたことがあるか、または年にどれくらい食べるかについて、「これまでに５回以内」「年に 4-5 回」「月に 2-3 回」「ほぼ毎日」「その他」から、回答者が一つを選択しました。

結果は「これまでに５回以内」が 108 人（68%）、次いで「年に 4-5 回」が 22 人（14%）、「月に 2-3 回」が７人（4%）、「ほぼ毎日食べる」が１人（1%）でした（図 6-1）。「その他」は 20 人（13%）で、そのうちの 12 人は年に 1～2 回食べていました。食べたことがあるといっても、約７割の人は「これまでに５回以内」のわずかな回数を食べただけでした。もっとも、「ほぼ毎日食べる」という人もありましたので、他府県を一括りに考えることはできません。



ここでは詳しい資料を示しませんが、「年に 4-5 回」や「月に 2-3 回」のように頻繁に食べているのは、県庁職員で多い一方、学生や一般では少なかったです。また、年代別では 40 代と 50 代がよく食べており、40・50 代の半数以上の人は年１回以上食べていました。府県別では、食べる頻度が最も高いのは京都府で、大阪府さらに兵庫県へと滋賀県から遠くなるにつれて、頻度が低くなりました。県庁職員、40 代・50 代、そして京都府で頻度が高い傾向は、食経験の有無でみられた結果と同じです。食の経験者が多いグループ・年代・地域では、食の頻度もまた高いことが分かりました。これは、滋賀県でも同様の傾向が見られています。

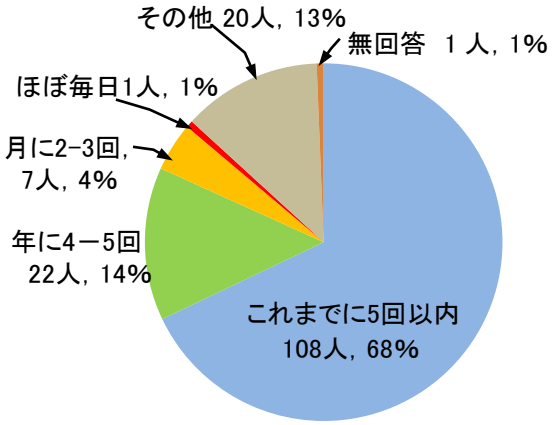


図 6-1 他府県

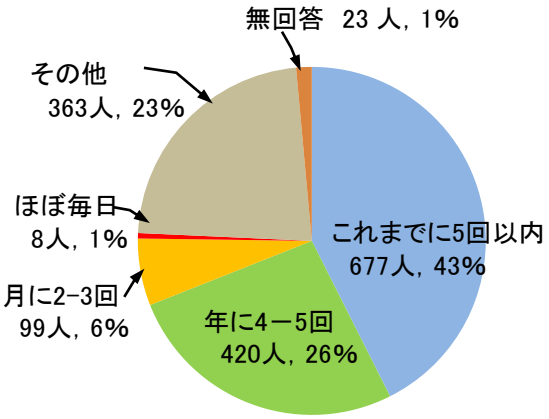


図 6-2 滋賀県

図 6 食べる頻度

他府県の結果を滋賀県と比較すると、「これまでに５回以下」の人が最も多いのは両者とも同じですが、その割合は他府県が 68%、滋賀県が 43%で、他府県の方がやはり、食の頻度は低いことが分かります（図 6-1、6-2）。しかし、その中で他府県在住の県庁職員では、「これまでに５回以内」が 43%、「年に 4-5 回」が 24%、「月に 2-3 回」が 7%、「ほぼ毎日食べる」が 0%、「その他」が 22%で、滋賀県在住者の頻度とほぼ同じであったことが特筆されます。

5．フナズシ、フナの入手方法　　―買う、もらう、作る、外で食べる―

他府県でフナズシを入手するのは難しいと思われますが、皆さん、どのようにして入手しているのでしょうか。①家で作る　②買う　③作ってもらう　④人からもらう　⑤その他　の中から、主な入手方法を１つ選んでもらいました。

結果は、「買う」98 人（62%）、「人からもらう」35 人（22%）、「家で作る」５人（3%）、「作ってもらう」２人（1%）、「その他」17 人（11%）でした（図７）。「その他」の中の 13 人は料理屋、居酒屋、宴会、食事会で食べたり入手したりしていました。

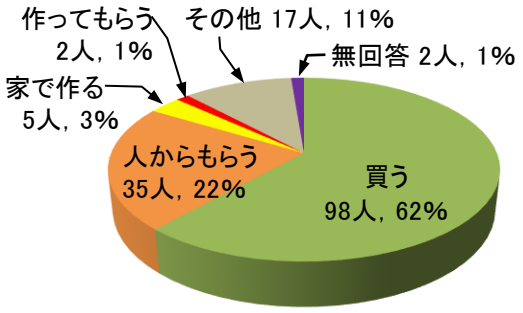


図７ フナズシの入手方法

滋賀県の結果は、「買う」44%、「人からもらう」30%、「家で作る」13%、「作ってもらう」2%、「その他」10%でしたので [1]、それに比べると他府県では「買う」が 1.5 倍多く、フナズシは買って食べるもののようです。ここで注目されるのは、「家で作る」は他府県において少ないのが自明な中で、５人が作っていたことです。４人が京都府、１人が大阪府で、３０代～５０代、そして３人は県庁職員でした。講習会に参加して作った人もありましたが、ビニール袋で密封して作る“臭くない作り方”の開発で、新しい製造者が増えているのかもしれません。

家で作る人がどこからフナを入手しているのかは、「漁師から購入」が４人、「漁港で購入」が１人でした。京都府や大阪府ではフナを捕る漁師やフナを扱う漁港はないと思われますので（フナの漁獲量は京都府では０ｔ、大阪府は不詳 [9]）、滋賀県内で入手していると推察されます。

6．10 年前と比べた食の機会の増減　　―他府県だから、他府県といえども―

10 年前に比べて食べる機会が増えたか減ったかを、①減った　②変わらない　③増えた　④最近食べるようになった　⑤その他 から、選んでもらいました。この設問は、滋賀県では伝統的にフナズシが食べられていることを前提としており、他府県の食経験者の三分の二が「これまでに５回以内」しか食べていないという状況では、検討が難しいことを念頭に置いてご覧ください。

結果は、「変わらない」が 62 人（39%）、「減った」が 43 人（27%）、「最近食べるようになった」が 22 人（14%）、「増えた」が 20 人（13%）、無回答が 12 人（8%）でした（図８）。

「減った」と回答した 43 人に、その理由を ①値段が高い ②入手困難 ③作る人がいない ④その他 の中から選んでもらうと、「値段が高い（13 人）」と「入手困難（12 人）」が多かったです。「その他（15 人）」では、『滋賀県から離れて入手しにくい（4 人）』や『おいしくない・好きでない（4 人）』『酒席や人と交わる機会が減った（2 人）』などがありました（図８）。

「増えた」と回答した 20 人にも、その理由を ①自分で作るようになった ②値段が安くなった ③売っている場所が増えた ④その他 の中から選んでもらいました。結果は「販売場所が増えた（6 人）」が多く、「自分で作るようになった（2 人）」もありましたが、「値段が安くなったから」はありませんでした（図８）。「その他（13 人）」では大まかに２つの要因があり、一つには、“自分や家族が好んで食べるようになった”“おいしいお店をみつけた”のような食の嗜好の関係、もう一つには、引っ越しや勤務地の変更などでフナズシが身近になったことが、挙がっていました。

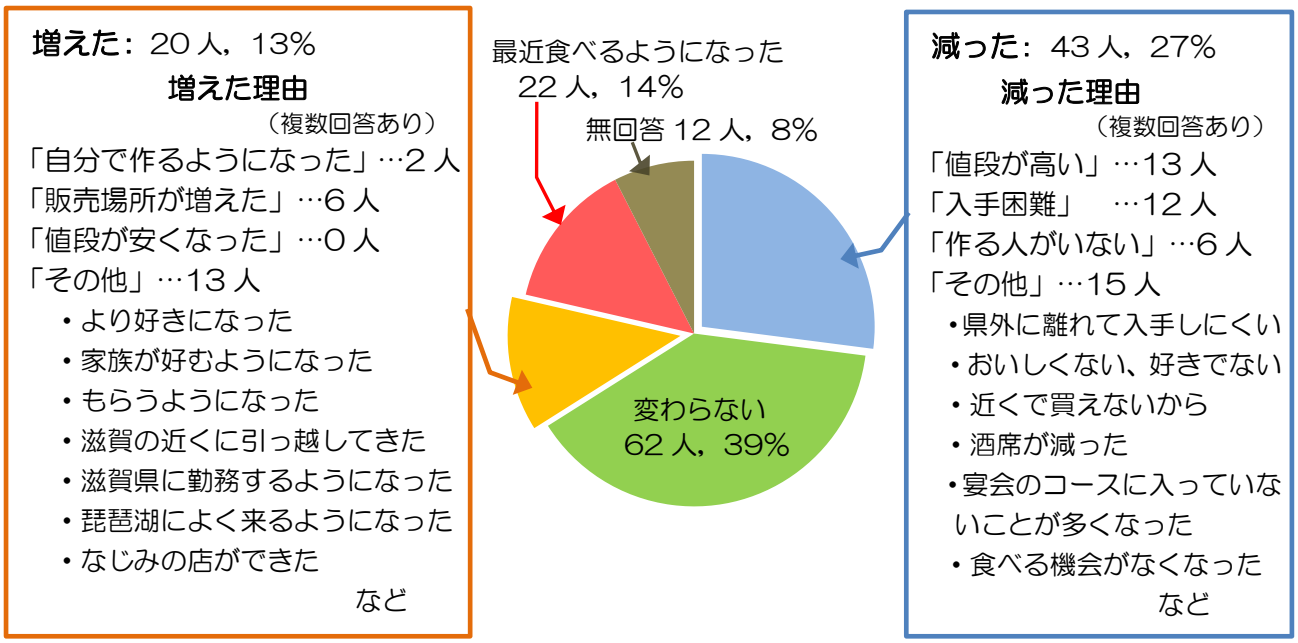


図 8.　10 年前と比べた食の機会の増減

年代ごとの選択者割合を見ると、年代が上がるにつれて「変わらない」が減り、反対に「減った」が増えていました（図 9）。滋賀県と同様に、他府県でも「減った」と感じるのは年配者に多いようです。これは、かつてよく食べていた人が、諸事情（高価格や入手困難など）で食べる機会を減らしていると考えられます。一方、「最近食べ始めた」は 10 代から 30 代で多く、「増えた」は 20 代から 60 代において年代が上がるにつれて増える傾向がありました。前述の「フナズシの認知と食経験の有無」の結果で、40 代・50 代は食べたことがある人の割合が最も高かった年代です。社会活動が広がる時期（年代）にフナズシが食べられ始め、年を経るにつれて食の機会が増える側面もあるようです。現在は買い求めたり外で食べたりするのが以前よりも容易になりましたし、活動が広がる中で食べる機会が出てきたり、“より好きになった人”では自ら求めて食べることもあると思われます。年配者においては、以前よりも食べる機会が減った人がある一方で、機会が増えた人もあることが表れていました。

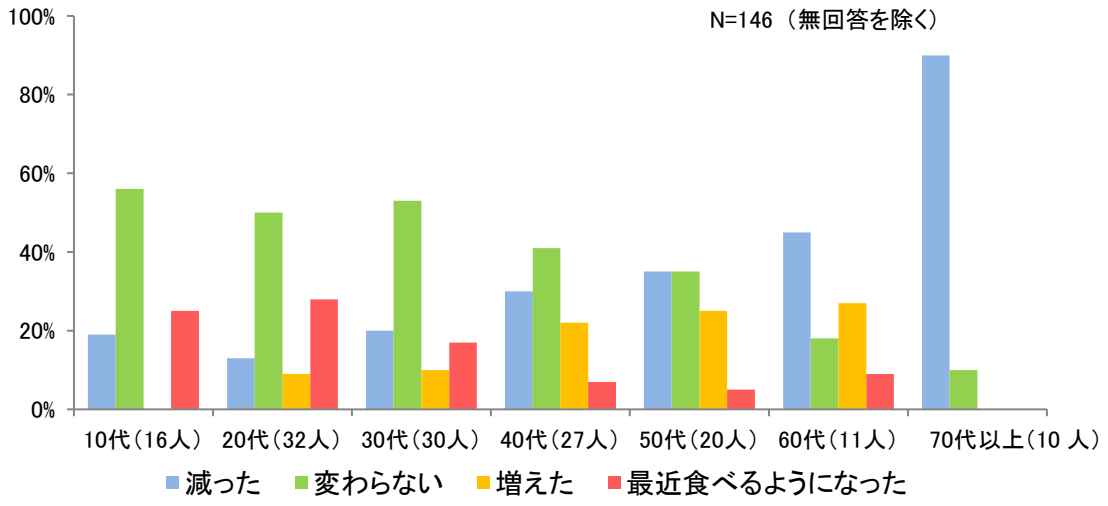


図 9　年代ごとの食の機会の増減

7．フナズシの中で好きな部分　　―他府県の人も、トップは卵のある腹部分―

フナズシは一般的に、卵がびっしり詰まった腹部分を美しく見せて盛りつけられています。メスの子持ち鮒が好まれるそうですが、骨を含めて、頭から尻尾まで食べられるのがフナズシの特徴です。どの部分を食べるのが好きかを ①頭 ②子のある腹部分 ③子のない部分 ④尻尾 ⑤全部 の中から選んでもらいました。複数の部分を選択している人がありましたので、フナズシの食経験者 159 人に対する割合で図 10 に示します。

最も好まれたのは「子のある腹部分」で、41%の人が選びました。滋賀県でも 50%がこれを選択しており、地域を問わず、卵の部分は人気が高いようです。その次は「子のない部分」と「その他・無回答」が同率で 21%でした。「その他・無回答」では、『飯*が好き』が 1 人ありましたが、『好きな部分なし』あるいは『好きでない』が 12 人の他、無回答が 21 人あり、フナズシの苦手な人が少なからずあることが表れていました。「頭」と「尻尾」を選んだ人は少ないですが、それぞれ 4%と 2%ありました。「全部」は 13%の人が選び、滋賀県の 15%に近い値でした。1 匹丸ごとおいしく食べる人だと思います。1 匹をどのように利用しているのかを、次の「フナズシのおいしい食べ方」で見てみましょう。

＊フナズシの周りについている発酵したご飯。“いい”または“い”という

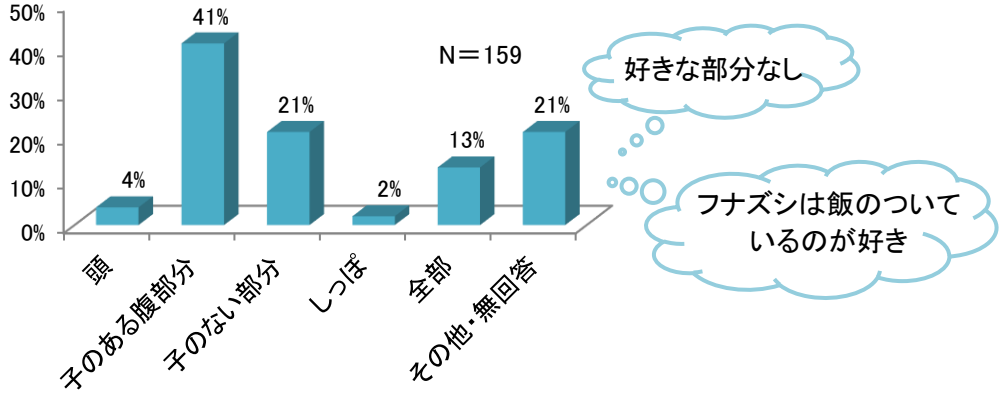


図 10　フナズシの中で好きな部分

8．フナズシのおいしい食べ方　　―バリエーションは少なめ―

『あなたが一番おいしいと思うフナズシの食べ方を教えて下さい』というこの設問は、伝統の中で受け継がれている一般的な食べ方だけでなく、各家で工夫されたこだわりの食べ方や、アレンジした創作料理などを教えてもらいたいという意図で設定しました。調査票にはおいしい食べ方を知らないというコメントも多数ありましたが、それらの方々を含め、皆さんの参考になれば幸いです。

104 人が 116 件のおいしい食べ方を調査票に記していました。全部を紹介できませんので、大別して、それぞれにいくつか例を挙げて示します。

《そのまま（スライス）》　36 人

『薄くスライスしてそのまま食べる』と書いた人が多かったですが、『普通に食べる』というのも、おそらくこの食べ方でしょう。滋賀県では添える香味野菜や調味料に各人、各家のこだわりがみられましたが [1)]、他府県ではシンプルな食べ方に特徴がありました。

（例）・胴はスライスされたまま、頭と尾は熱いお茶づけで　　・ふなずしのごはんと一緒に
・そのままでしか食べたことがない　　・しその葉と白ごまとおしょうゆで

《お酒と一緒に》　25 人

酒類としてひとまとめにしましたが、酒 13 人、日本酒 10 人、滋賀の地酒 1 人、ビール 1 人で、お酒と一緒に食するのが一番おいしいという見解です。お酒がメインで、フナズシは肴になっているだけではないかとも思いますが、設問 3 の「フナズシを食べる機会」の結果で「お酒を飲む時」が突出していたことから、両者は相性抜群なのでしょう。

（例）・酒の肴　　・日本酒でつまむ　　・ちょっとずつかじりながらビールを飲む

《お茶漬け》　18 人

これも定番の食べ方でしょう。お茶漬けが 16 人、だし茶漬けが 2 人ありました。

（例）・腹部分を薄くスライスし、お茶わん 1 杯に 2～3 枚。だし汁をかけてうすロしょう油を数テキたらす。だし汁はかつお、こんぶが適していた。

《ご飯に載せる・ご飯のお供》　5 人

熱々のご飯に載せると皮が少し柔らかくなるので、食べやすいようです。

（例）・ごはんの上にのせて食べる　　・腹部分はごはんのお供に、頭はお茶漬にして
・ご飯にのせてお湯をかけ、しょうゆをたらす　（＊これはお湯づけかも知れません）

《頭・しっぽ・骨》　4 人

頭は一番おいしい部分とも言われますが、やはり少し硬いので一工夫が必要なようです。

（例）・頭はお茶漬に　　・頭ガイ骨は分解してかま肉と脳をすすり、骨は骨湯に使う
・風邪をひきそうなとき、冷蔵庫に保存しておいた頭を、御飯に載せ湯をかけて茶漬けにすると、体から汗が出てよく寝られる。

《お茶と一緒に》　2 人

食事ではなく、お茶うけとして食べるのでしょうか。20 代と 40 代の女性でした。

（例）・緑茶とともに食べる　　・そのままでお茶と一緒に食べる

《飯》　4 人

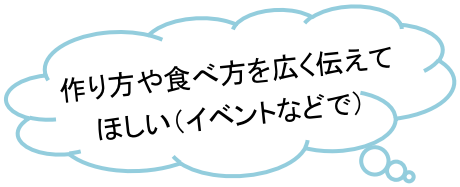
フナズシは基本的に魚のみを食べて、漬け床の飯は食べないのですが、飯がおいしいという人がその食べ方を記していました。

（例）・飯を少し食べて魚の部分を少し食べて…という食べ方　　・飯をちょびちょびツマむ
・周りのごはん（いい）の部分がおいしいです。それだけで十分お酒が飲めます

《その他》　11 人

（例）・少し身を炙る　　・ふなずしときゅうりのまきずし　　・家族みんなで食べる
・塩気があるのでチーズ代わりにクラッカーにして食べる　　・よくかむ
・樽から取りだしたてをいただくのが一番おいしいと思います

この他、『おいしい食べ方なし』『分らない』と書いた人が 11 人ありました。また、おつゆや汁物の食べ方を書いた人はありませんでした。《そのまま》の項で触れたように、他府県では食材や味付けがシンプルで、調理の種類も滋賀県に比べると少なかったです。



9. フナズシを食べたことがない人の理由　　―機会がないし、よく知らないし―

フナズシを食べたことがない人は、何か理由があって食べるのを避けているのでしょうか。それとも、特別な理由はなくて、ただ出会うことがないだけなのでしょうか。フナズシ食の未経験者368 人（フナズシを知らない 65 人と、知っているが食べたことのない 303 人）に、その理由を７つの選択肢（①くさいから　②おいしいと思わないから　③食べる機会がないから　④価格が高いから　⑤食べ方がわからないから　⑥フナズシを知らなかったから　⑦その他）から選んでもらいました。複数選択をした人がありましたので、回答者 368 人に対する選択者割合を、他府県と滋賀県の結果を併せて図 11 に示します。

他府県で食べたことがない理由のトップは「機会がない」で、246 人（67%）が選びました。次に多かったのは「フナズシを知らなかった」で、76 人（21%）ありました。ただ、調査票の設問１で「フナズシを知らない」と回答したのは 65 人でしたので、この 76 人の中にはフナズシを知らない人の他に、“よく知らないから”という理由の人も含まれていることになります。いずれにしても、この２つが１、２位になったのは、フナズシを食べる環境（風習）がない他府県では当然かと思われます。理由の３、４位はマイナス評価で、「くさい」が 11%、「おいしいと思わない」が 6%でした。この他、「価格が高い」は 2%と少なく、「食べ方がわからない」は 1%でした。調査票の記述には、食べる機会になかなか恵まれないと嘆く人がある一方で、くさそうだから食べたくないと意識的に避けている人もあり、その人の嗜好と興味の志向性が表れていました。

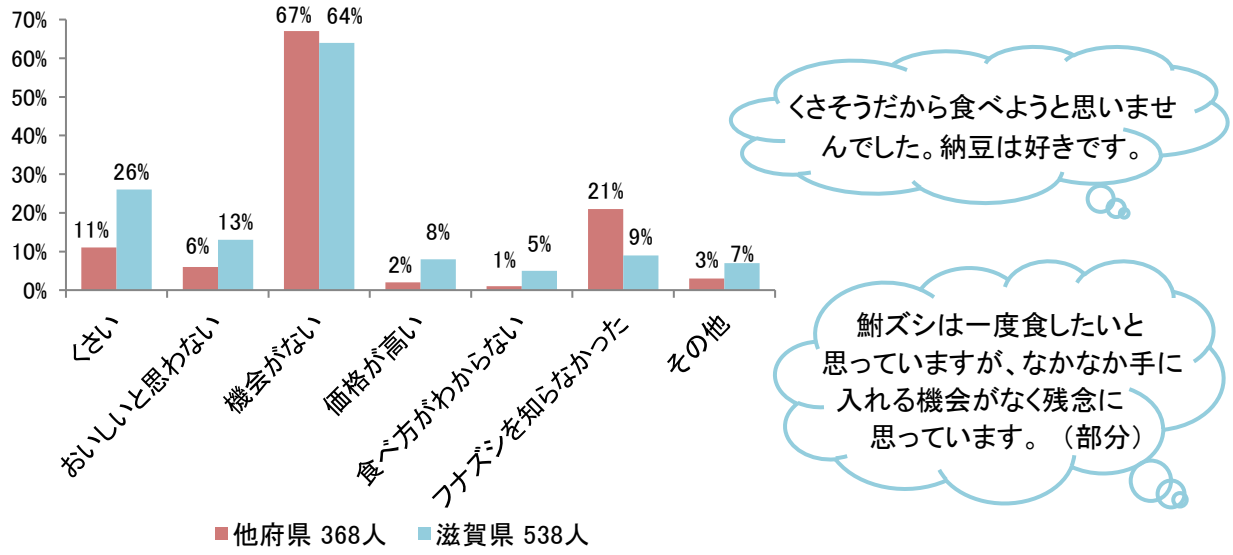


図 11　フナズシを食べたことがない理由

他府県と滋賀県を比較すると、「機会がない」は両者ともに 65%前後で多かったですが、「くさい」「おいしいと思わない」では両者で異なりました（図 11）。「くさい」の割合は他府県と滋賀県でそれぞれ 11%と 26%、「おいしくない」は同じく 6%と 13%で、他府県は滋賀県の半分程度でした。マイナス評価が理由でフナズシを食べない人は、他府県は滋賀県ほどに多くないということです。これは、フナズシが身近でない人にとっては、マイナス評価を認識していたとしても、食べるのを否定するほど強くないことが考えられます。それよりも、機会がなかったり、フナズシのことをよく知らなかったりという理由が、先行するのではないでしょうか。

10. フナズシ以外のナレズシ　　―食べた人は少ないが、各地のものが挙がる―

滋賀県にはフナズシ以外のナレズシが 22 種類ありますが [10]、他府県ではどれくらいの人がどの種類のナレズシを食べた経験を持つのでしょうか。この設問は、回答者全員（527 人）が答えました。

《ナレズシを食べた経験の有無》

ナレズシを食べたことのある人は 89 人（17%）、食べたことのない人は 411 人（78%）で、このほかに無回答が 27 人（5%）ありました（図 12）。フナズシは 30%の人が食べていたのに比べると、ナレズシを食べた人はその半分ほどで、少なかったです。柏尾珠紀さんが作成したデータベースによると、日本では 27 道府県にナレズシがあり [10]、飯寿司（いずし）、かぶらずし、ハタハタずし、アユズシ、サバズシをはじめとして、ナレズシの種類は数多くあります。にも関わらず、他府県でナレズシを食べた人は 2 割以下しかありませんでした。

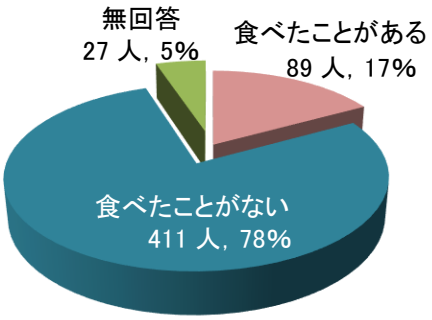


図 12　ナレズシの食経験の有無

《食べたナレズシの種類》

どの魚を使ったナレズシを食べたかを尋ねました。調査票には魚の種類だけでなく、調理名での記入がありましたので、その種類を記述通りで図 13 に示します。

食べたことのあるナレズシとして、19 種類が挙がりました。その中で海産魚は 10 種類、淡水魚は 9 種類で、海産魚の方が多くありました。最も多かったのは「サバズシ」の 53 人、続いて「アユズシ」24 人、「ハスズシ」18 人、「ニシンズシ」14 人でした。これら 4 種類は、滋賀県の結果においてもトップ 5 に入っていましたが、ハスズシは滋賀県だけで作られるスシ、他の 3 つは

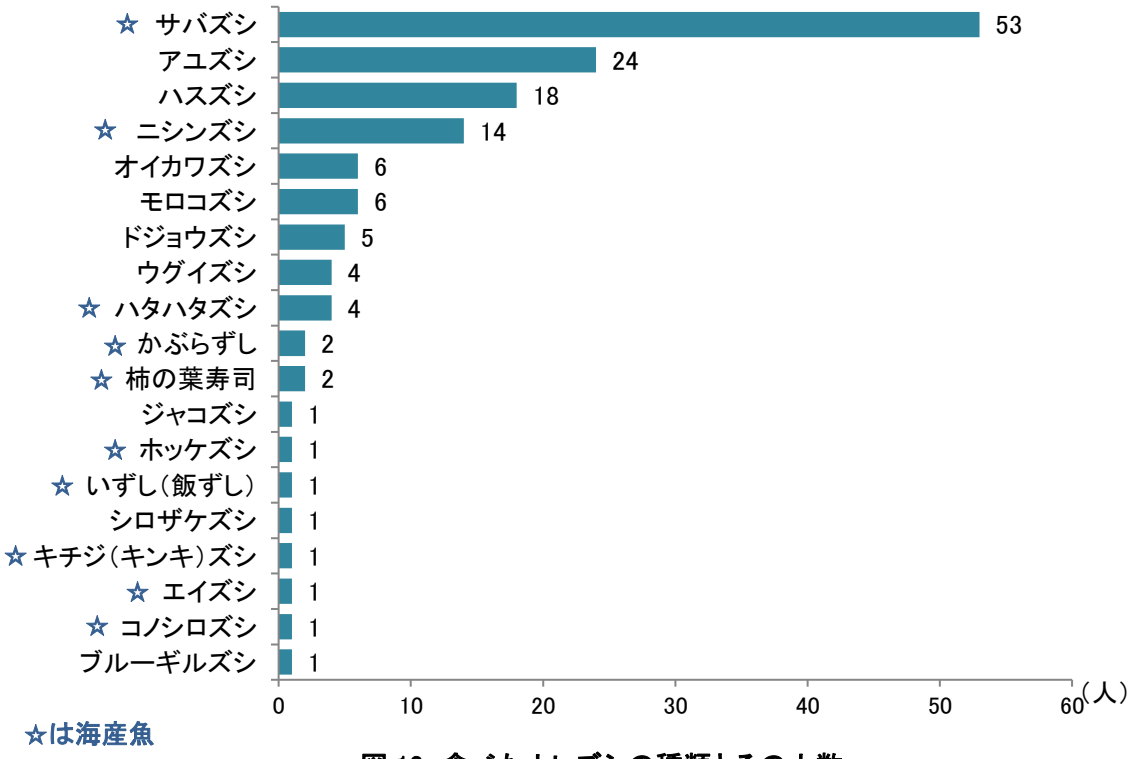


図 13　食べたナレズシの種類とその人数

全国的に分布地域が広いスシです[10]。

ここで特筆されるのは、外来魚のブルーギルを使ったナレズシがあったこと、韓国でエイズシを食べた人があったことの他、日本各地のナレズシが多種類みられたことです。調査票には、いずしは北海道、ハタハタズシは秋田県で食べた、または買ったと記述されていました。

調査票の記述より

・アユナレは大好きです。岐阜県の名産。　—京都府—

・コノシロズシは、祭りで神社に奉納します。　—三重県—

・サバのナレズシはおいしくてたまに食べたくなります。　—京都府—

・サバのナレズシは節分の日に食べたが、酸味が非常に強かった。　—大阪府—

・北海道の出身で、子供の頃から、生なれずしを食べていた（ホッケ、ハタハタ、シロザケ等）。冬の食べものとして、親しみ、お正月には欠かせない料理であった。その延長線上として、大津在住時、ふなずしをたまに食べていた。　—埼玉県—

フナズシ食とナレズシ食の関係をみると、フナズシを食べたことのある人ではその 31%がナレズシを食べていたのに対し、フナズシを食べたことのない人では 11%、フナズシを知らない人では 9%がナレズシを食べていました（図 14）。このことから、フナズシを食べたことのある人は、食べたことのない人や知らない人よりも、ナレズシをよく食べていることがわかります。また、フナズシを食べたことのない人とフナズシを知らない人の、ナレズシ食の経験の有無は、似た傾向がありました。

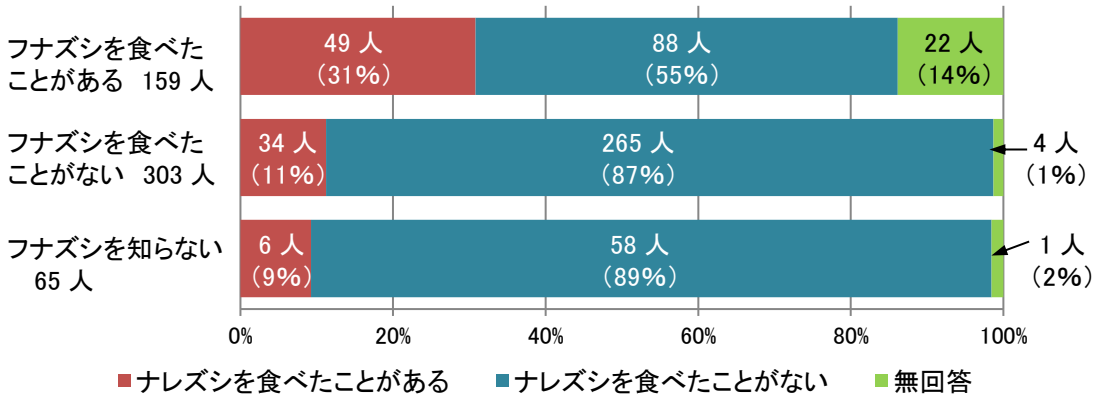


図 14　フナズシ食とナレズシ食の関係

さらに、食べたナレズシの種類は、フナズシを食べたことのある人では 49 人が 16 種類延べ 95 件を挙げましたが、食べたことのない人では 34 人が 9 種類延べ 45 件、知らない人では 6 人が 2 種類延べ 7 件でした。フナズシを知らない人よりも知っている人において、またフナズシを食べたことがない人よりも食べたことのある人において、ナレズシの食の拡がりがありました。

《ナレズシの入手方法》

ナレズシを食べたことのある 89 人に、どのようにして入手したかを ①家で作る ②買う ③作ってもらう ④人からもらう ⑤その他 から選んでもらいました。

結果は、複数選択者がありましたが「買う」が一番多く、三分の二にあたる 60 人が購入して食べていました（図 15）。「人からもらう」は 25 人、「作ってもらう」は 7 人でした。「家で作る」は 3 人あり、ともに京都府在住でオイカワズシ（2 人）、サバズシ（1 人）、ニシンズシ（2 人）を作っていました。「その他」は 2 人で、『宴会で出る』『韓国で』と補足説明が書かれていました。「作ってもらう」については、調査票に詳しい記述がなかったために、それがどのような形態・方法であるのかはわかりませんでした。ただ、「作ってもらう」に近い例として、かつて和歌山県に住んでいた人（現在は滋賀県在住）の経験が書かれていましたので、右下の囲み罫内に示します。

ナレズシの入手方法は、買ったり人からもらったりする人がほとんどでした。食べたのは近年かかなり前なのかはわかりませんが、お店で買ったり食べたりするのであれば、現時点でも入手できるものは多いと思われます（ただし、それぞれに製造時期があるでしょう）。

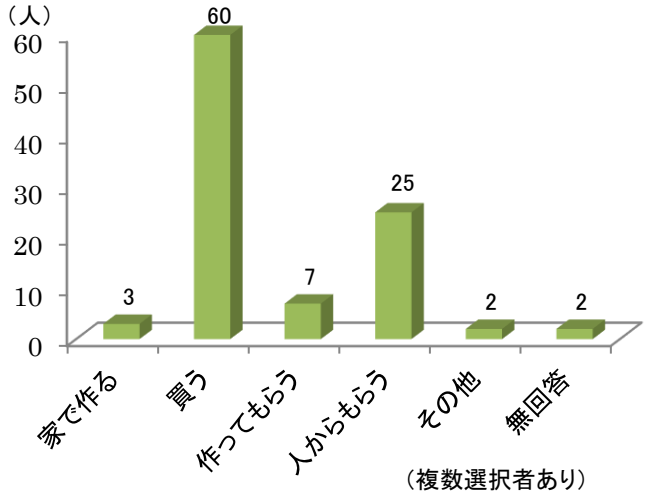


図 15　フナズシの入手方法

鮒ズシ以外の県内産ナレズシの入手が難しい。手軽に買える場所が欲しい。（部分）

現在は滋賀県在住の人の調査票より

10 年程和歌山県に住み、その時は、
・サンマズシ…祭りがある時、人が集まる時に作って食べる。10 人程集まり、その時期の柑橘を入れて魚と一緒に漬ける。
・サバズシ…親戚で集まり作って、各家庭に持ち帰る。
作らない時はどれもスーパーで売っているので、おにぎり、巻ずしの感覚で買う。
（部分）

11．自由記述より

自由記述欄には、フナズシやナレズシを食べた感想、エピソード、情報、提案、その人の想いなどがさまざま書かれていました。例えば、友達 3 人でフナズシにチャレンジした時の感想、ボランティアで出会った漁師さんにもらったフナズシの衝撃的な味、店によって全然味が違うので味チャート（からい・まろやか・すっぱいなど）があれば…という提案です。

多かったのは、食べたことがないので一度食べてみたいという意見でした。「どんな味か気になるので食べてみたい」のような記述が、10～30 代の若い年代を中心に 70 名ほどありました。

食べた感想では、「くせがあるけど何だか食べたくなる」「独特な風味だが、うま味が強く好きです」「味の幅が大きいが、匂うものは本当にきつい」など、味の評価は様々でした。また、滋賀県であった「昔ながらの酸っぱいのがいい」という人はなく、他府県の人はマイルド志向（酸味や臭さのないもの）が強いように感じました。

新しい食べ方や見せ方についての記述もありました。「映えを意識したかわいい盛り付け」「新境地を開く料理を開発して攻めの展開」「気軽に食べられるものにアレンジ」「ナレズシ単体ではなく、マリアージュ（組み合わせ）を含めた提案が必要」などでした。

伝統について書かれたものも散見されました。ナレズシは滋賀県の伝統食であるのでその食文化を残すことは大事であるし、継承していくための環境作りが必要などの内容でした。その際、皆さんの記述に共通する修飾節は、「万人受けするとは限らないが」「好き嫌いが分かれるが」のような、嗜好の相反性でした。前述の新しい食べ方や見せ方で改善・解決できると良いのですが。

Ⅲ　この調査全体のまとめ

まず、フナズシの食経験の有無については、滋賀県では回答者の 75%が食べたことがある一方、他府県では 30%であり、フナズシが滋賀の郷土料理として滋賀県民によく食べられていることが表れていました。また、滋賀県では、食経験者の割合で年代差（年代が上がるにつれて高くなる）や地域差（湖北や湖東で高い）がありました。他府県でもフナズシは思った以上に知られていましたが、食べた人はそれほど多くありませんでした。興味深いのは、県職員は他府県在住者も滋賀県在住者と同じくらいよく食べていたことでした。

フナズシを食べたことがある人で、「おいしい」「風味がよい」などのプラス評価が最も高いのは滋賀県でしたが、他府県においてもよく似た評価がされていました。すなわち、どちらも約 3 割の人が「くさい」と評し、5〜6 割の人が「おいしい」と評しました。両者が異なるのは値段に関してで、他府県の方が値段に関して鷹揚でした。

食の機会については、「正月や祭りなどの特別な時」「お酒を飲む時」「来客の時」「体調不良の時」といった一般的な機会だけでなく、「もらった時」「買った時」「食べたい時」「宴会・飲食店で」など、いろいろな機会に食べられていることが分かりました。滋賀県では「正月や祭りなどの特別な時」、他府県では「お酒を飲む時」に最も多く食べられていました。

食べる頻度で最も多かったのは「これまでに 5 回以内」で、滋賀県で約 4 割、他府県で 7 割弱の人が選びました。頻度はあまり高くないといえます。しかしながら、滋賀県では「年に 4−5 回」食べる人が 26%、さらにそれ以上の高頻度の人が 7%あり、食文化が継承されている様子が垣間見えました。また、食経験者の多い年代や地域で、頻度が高い傾向がありました。

フナズシの入手方法ついては、「買う」が最も多く、次が「人にもらう」でした。ただし、滋賀県では約 4 割の人が買っているのに対して、他府県では約 6 割であるなど、多少の違いがありました。「家で作る」と回答したのは滋賀県で 13%ありました。1992 年の調査では家で作る人が 14.9%でしたので [6)]、それから約 30 年を経た現時点で大幅な減少はありませんでした。この調査で「家で作る」が多かった地域は、食経験者の割合や食べる頻度が高かった地域であることから、“家で作る”と“食経験者の割合”と“食べる頻度”には関連があるようです。家で作る人からフナズシをもらって食べることもあるでしょうし、地域としての食文化の拡がりがあるのだと思います。なお、他府県で「家で作る」が 3%あったことは、特筆されます。

10 年前と比べた食の機会の増減では、滋賀県、他府県ともに「変わらない」が約 4 割で最も多かったですが、滋賀県では「増えた」と「最近食べるようになった」を合わせた人数よりも「減った」の人数の方が多く、一方、他府県ではこの 2 者が同じくらいの人数でした。年代別では、「減った」と回答した人の割合は年代の上昇と共に増加し、「最近食べるようになった」は 20〜30 代くらいの若い年代で多くありました。

食べる機会が減った理由のトップは「値段が高い」でした。「入手困難」は他府県において、また「作り手の不在」は滋賀県において多く、これはもっともなことと理解できます。「その他」では、『おいしくないから』『行事や機会の減少で』『もらわなくなったため』という理由が多く挙がりました。

一方、食べる機会が増えた理由では、滋賀県で「自分で作るようになった」「もらうから」を、他府県で「販売場所が増えた」「食べる機会の増加」を挙げた人が多かったです。この他、全体に共通するものとして、『好きになった』『年と共においしいと思うようになった』『お酒を飲むようになって』がありました。「増えた」と答えた人の２割前後が『好きになった』あるいは『年と共に～』を挙げており、成人してお酒を飲み始めることも相まって、フナズシのおいしさに出会うのではないかと思われます。

１匹の中で好きな部分は、「子のある腹部分」を滋賀県で５割、他府県で４割の人が選び、圧倒的な人気がありました。「頭」や「尻尾」を選んだ人は非常に少なく、それらを好きな人は「全部」を選んだのではないかと思います。また、「子のない身の部分」を好きな人は、他府県でやや多くありました

ここで、新たに分かったことを示します。滋賀県について年代別でみると、すべての年代で「子のある腹部分」が最も好まれていました（図 16）。また、10 代では好みの部分が分散していましたが、概して若い年代で「子のない身の部分」が多くあり、一方で年代の上昇と共に「全部」が増加していました。年を経て食べ慣れ、おいしい食べ方を知ることで、一匹丸ごと全部を好きになるのでしょうか。この他、「無回答」が若い年代で多く、年代が上がるにつれて減少していることは興味深いです。食べた感想の集計結果で若い年代ほどマイナス評価が高かったことから推察すると、「無回答」には“好きな部分なし”の意味合いが隠れているように思われます。

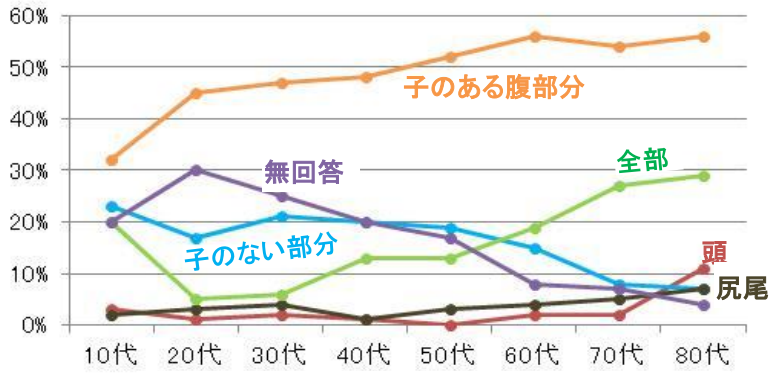


図 16　滋賀県居住者の好きな部分（年代別）

フナズシの一番美味しい食べ方としては、「そのまま」が最も多かったですが、スライスの厚さや添える調味料・香味野菜などのこだわりが、さまざまに書かれていました。その次に、「お茶漬」「お酒と一緒に」が多く挙がりました。このトップ３が人気のある食べ方ということになりますが、滋賀県では食べ方の幅が広いこと、他府県ではお酒と一緒に楽しむ人が多いことが特徴でした。

フナズシを食べた経験がない人にその理由を尋ねると、「機会がないから」が 65%前後で突出していました。次いで、滋賀県では「くさいから」「おいしいと思わないから」のマイナス評価、他府県では「知らなかったから」という認知が大きな理由になっていました。年代別でみると、滋賀県では 40 代を境にして若い年代で「機会がない」が多く、高齢年代でマイナス評価の理由が多い傾向がありました。他府県では年代による違いが見られませんでした。

最後のナレズシに関する設問は、回答者全員が答えました。滋賀県ではナレズシを食べたことのある人は約４割で、フナズシに比べて経験者が半分程度と少なかったです。他府県では約２割で、

更に少ない状況でした。また、フナズシの未経験者でナレズシを食べたことがあるのは 1 割ほどでしたが、フナズシの経験者では滋賀県で約 5 割、他府県で約 3 割がナレズシを食べていました。フナズシを食べるからナレズシを身近に感じて食べるのか、ナレズシを食べたことがあるからフナズシを食べてみようと思うのか、興味深いところです。

食べたナレズシとして挙がったのは、45 種類 1933 件でした。サバのナレズシが最も多く、次にハス、アユ、ウグイ、ニシンなどが続きました。

ナレズシの入手は、「買う」と「人からもらう」で 9 割ほどを占め、「家で作る」は滋賀県で 8%、他府県で 3%でした。複数種のナレズシを食べた人については、どの種類をどの方法で入手したという詳細までは尋ねていないため、どの種類が家でよく作られているのかは分りませんでした。

《おわりに》

「ナレズシ」と銘打ちながらも、フナズシに関する質問がメインのアンケート調査でした。県内外の 2900 人近くの方から回答を寄せていただき、現在の状況を知ることができました。

この調査で浮き彫りになったこととして、フナズシ食の地域差と年代差があります。まず、湖東・湖北地域で、思った以上にフナズシが親しまれ、食文化として残っていること。そして、高齢年代では食べる機会が減ったと感じる人が多い一方で、若い年代で美味しさを知り、年とともに好きになったという意見が多くあったことです。

他府県ではお酒を飲む時にフナズシを食べる人が多かったですが、滋賀県の湖南地域で同様の傾向が見られたのは、湖南地域には県外からの転入者が多いことと関係するように思います。ただ、食文化として考えると、ハレの日に振る舞われるごちそうとしての位置づけも、お酒と一緒に楽しむプライベートな会食も、ベクトルの一つの要素であり、両方とも昔からあったものでしょう。30 年前に比べて飲食店で食べる人が増えているように思いますが、それは時代の変化であって、いろいろな機会や場面でおいしく食べられていることが、伝統食の継承に重要であると私は思います。

最後になりましたが、本調査の計画段階から報告書作成までを通してご助言、ご指導をいただいた琵琶湖博物館特別研究員の柏尾珠紀さん、ならびに琵琶湖博物館学芸員の橋本道範さんに深く御礼を申し上げます。ありがとうございました。

参考文献

1)前田雅子(2024) 「近江のナレズシ県民大調査」調査報告, フィールドレポーターだより通巻 58 号, 22pp, 滋賀県立琵琶湖博物館.
2)滋賀の食事文化研究会編(1995) 暮らしの中のふなずし,『ふなずしの謎』, サンライズ出版.
3)藤岡康弘(2016) 現代に伝わる「ふなずし」の多様性,『再考 ふなずしの歴史』, サンライズ出版.
4)滋賀総合研究所(1990) 琵琶湖の資源「湖魚」を生かした食文化の創造に向けて, 滋賀総合研究所編集, 滋賀総合研究所, S-5900-97.
5)堀越昌子・滋賀の食事文化研究会(1992) なれずしマップ,『滋賀の食事文化』, サンライズ出版.
6)環境と食の研究会(1993) 「鮒ずし」に関する市民意識調査, 環境と食の研究会編集.
7)環境と食の研究会(1993) 琵琶湖の水環境保全へのアプローチ(Ⅰ) —「鮒ずし」に関するアンケート調査—, 水資源・環境研究 VOL.6, 51-60
8)京滋-Wikipedia https://ja.m.wikipedia.org/wiki/京滋, 2024 年 12 月 3 日閲覧.
9)鮒の漁獲量の都道府県ランキング(令和 3 年) http://region-case.com/rank-r3-product-crucian/, 2024 年 12 月 8 日閲覧.
10)柏尾珠紀(2023) データベースからみたナレズシの特徴と多様性, 琵琶湖博物館研究調査報告, 36:5-81.

Appendix 1

琵琶湖博物館フィールドレポーター2023 年度第 2 回調査

「近江のナレズシ県民大調査」のご案内

2023 年 11 月 11 日

ナレズシとは、魚を塩とコメなどのデンプンで乳酸発酵させた発酵食品です。ナレズシは、日本列島を含む、東アジア、東南アジア各地に分布していますが（石毛直道ほか 1990）、最新の研究によって、琵琶湖地域にはフナズシをはじめとして、23 種類ものナレズシが存在していることが明らかになりました（柏尾珠紀 2023）。このように多種類のナレズシを伝える地域は、日本列島ではほかにはありません。

そうしたことから、2023 年 3 月、「近江のなれずし製造技術」は、国の登録無形民俗文化財に登録されました。私たちには国民共有の財産として、ナレズシを将来に伝えていく責務があるのです。

しかし、県内で、どのくらいの方々がナレズシを食べたり、作ったりしているのかについては、30 年前の調査があるだけです（環境と食の研究会 1993、滋賀の食事文化研究会 1995）。現状を知らなければ、次の方向性を見出すことができません。

そこで、琵琶湖博物館では現在のナレズシの消費や生産の実態を把握するために「近江のナレズシ県民大調査」を実施することにいたしました。ご家族や、ご近所、知人の方、職場の方にも調査票を渡し、書いていただくようにお願いしていただければありがたいです。どうぞよろしくお願い申し上げます。

＜調査期間＞

2023 年 11 月 18 日（土）～2024 年 1 月 31 日（水）

＊詳しくはチラシをご覧ください。

＜引用文献＞

石毛直道ほか『魚醤とナレズシの研究―モンスーン・アジアの食事文化―』（岩波書店、1990 年）

柏尾珠紀「データベースからみたナレズシの特徴と多様性」（『琵琶湖博物館研究調査報告 36 号　日本列島を中心とした魚介類消費の研究』滋賀県立琵琶湖博物館、2023 年）

環境と食の研究会『「鮒ずし」に関する市民意識調査』（環境と食の研究会、1993 年）

滋賀の食事文化研究会『ふなずしの謎』（サンライズ出版、1995 年）

近江のナレズシ県民大調査

「近江のなれずし製造技術」は、国の登録無形民俗文化財に登録されました。しかし、県内外で、どのくらいの方々がナレズシを食べたり、作ったりしているのかについては、30年前の調査があるだけです。そこで、琵琶湖博物館では現在のナレズシの消費や生産の実態を把握するために「近江のナレズシ県民大調査」を実施することにいたしました。

お忙しいなかお手数をおかけいたしますが、調査の趣旨をご理解いただき、是非とも以下のアンケート調査にご協力を賜りますようお願いいたします。

1. 鮒ズシを食べたことがありますか。
   ①ある　②ない　③鮒ずしを知らない（**②③と回答された方は質問12**に進んでください）。
2. 鮒ズシについてどのような感想をおもちですか（複数回答可）。
   ①おいしい　②からい　③風味がよい　④くさい　⑤価格が高い　⑥きらいだ
   ⑦他（　　）
3. 鮒ズシはどんな時に食べますか。（複数回答可）
   ①正月・祭りなどの特別なとき　②お酒を飲むとき　③お客さんが来たとき
   ④お腹の具合や体調が悪いとき　⑤他（　　）
4. 鮒ズシを食べる頻度をおうかがいします。
   ①これまでに1-2回　②月に2-3回程度　③年に4-5回程度　④毎日　⑤他（　　）
5. 鮒ズシはどのようにして入手しますか。
   ①家で作る　②買う　③作ってもらう　④人からもらう　⑤他（　　）
6. 鮒ズシを家で作る方にお聞きします。鮒はどこで手に入れますか。
   ①漁師さんから　②漁港で購入　③魚屋から　④自分で捕る　⑤人からもらう
7. 鮒ズシを食べる機会は10年前に比べて変わりましたか。
   ①減った　②変わらない　③増えた　④最近食べるようになった
8. 食べる機会が「減った」と回答された方はその理由をお答えください。
   ①値段が高い　②入手が困難　③作る人がいない　④他（　　）
9. 食べる機会が「増えた」と回答された方はその理由をお答えください。
   ①自分で作るようになった　②値段が安くなった　③売っている場所が増えた
   ⑤他（　　）
10. あなたが一番好きな鮒ズシの部分はどこですか。
    ①頭　②子のある腹部分　③子のない部分　④尻尾　⑤全部
11. あなたの一番おいしいと思う食べ方をおしえてください。

    ＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

    ＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿
12. 鮒ズシを食べたことがない理由は何ですか。
    ①くさいから　②おいしいと思わないから　③機会がないから　④価格が高いから
    ⑤食べ方がわからないから　⑥他（　　）
13. 鮒ズシ以外のナレズシ（醗酵させたスシ）を食べたことがありますか。
    ①食べたことはない
    ②ハスズシ　③アユズシ　④オイカワズシ　⑤モロコズシ　⑥ウグイズシ　⑦ジャコズシ　⑧ドジョウズシ　⑨ヒガイズシ　⑩ワタカズシ　⑪サバのナレズシ　⑫ニシンズシ
    その他（　　）
14. 鮒ズシ以外のナレズシはどうやって入手しますか。
    ①家で作る　②買う　③作ってもらう　④人からもらう　⑤他（　　）
15. 鮒ズシやその他のナレズシについて感想や意見をご自由にお書きください。

    ＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

    ＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿
16. 次の事項について可能な範囲でお答えください。
    年齢：＿＿＿＿歳代／　性別：　①男　②女
    お住まいの地域：　　市　　町／（滋賀県以外の方の場合：　　県）
    家族：単身世帯・夫婦のみの世帯・2世代世帯・3世代以上の世帯・その他（　　）
    滋賀県内に何年お住まい（お勤め）ですか。　①はい　②いいえ
    お住まいの年数：　5年未満・10年未満・20年未満・30年未満・30年以上
    お勤めの年数　：　5年未満・10年未満・15年未満・20年未満・20年以上

※ご協力まことにありがとうございました。

＊　ご回答くださったアンケート用紙は、配布者の方にお返しください。

Appendix 3

近江のナレズシ県民大調査のお願い

琵琶湖博物館フィールドレポーター 2023年度 第2回調査

ナレズシって知っていますか？魚を塩とコメなどのデンプンとで乳酸発酵させた食品で、にぎりずしが江戸時代に登場する前は、スシといえばナレズシのことでした。この度、フナズシを含む「近江のなれずし製造技術」が国の登録無形民俗文化財に登録されましたが、いまどれくらいの方々がナレズシを作っているのかについては、県庁職員有志などによる30年前の調査があるだけです。

そこで、琵琶湖博物館のフィールドレポーターは、現在のナレズシの消費や生産の実態を把握するために「近江のナレズシ県民大調査」を実施することにいたしました。

是非ともアンケート調査にご協力を賜りますようお願い申し上げます。

調査期間 2023年11月18日(土)～2024年1月31日(水)

オイカワのナレズシ

回答方法

1 郵送で回答

裏面の調査票にご記入の上、下記まで郵送して下さい。

【送付先】〒525-0001 滋賀県草津市下物町1091
滋賀県立琵琶湖博物館フィールドレポーター係

2 メールで回答

◀琵琶湖博物館のウェブサイトから調査票（Word,PDF）をダウンロードの上、下記のメールアドレスまでお送り下さい。

【送付先】freporter@biwahaku.jp

https://www.biwahaku.jp/about/hashi_fr/fieldreporter/

3 スマホで回答

◀こちらからご回答下さい。
（Google フォーム）
※アンケートは全部で16問です

琵琶湖博物館フィールドレポータースタッフ

お問い合わせ先

琵琶湖博物館フィールドレポーター担当学芸員 橋本道範

【TEL】077-568-4811（代表）

【Mail】hashimoto-michinori@biwahaku.jp

スタッフ募集中

琵琶湖博物館では、フィールドレポータースタッフを募集しています。（ボランティアスタッフとなります）
詳しくはこちらのウェブサイトをご覧ください。

https://www.biwahaku.jp/about/hashi_fr/fieldreporter/registration.html