

フィールド レポーターだより!!



フナズシのお茶漬け

2023年度 第2回調査

「近江のナレズシ県民大調査」 結果報告

今回のフィールドレポーターによるナレズシ県民大調査では、フナズシについてとても興味深い結果が報告されました。滋賀県といえばフナズシといわれるように、滋賀県ではみんながフナズシを普通に食べているようにいわれています。しかし、実態は結構謎に包まれており、現在でも滋賀では本当に多くの方がフナズシを当たり前のように食べているのかはよくわかりません。そんな謎の実態の一面を今回の調査は明らかにしたといえるでしょう。何より、ナレズシのアンケート調査に2128人以上の方が協力してくださったことは、人々のナレズシに対する関心の高さを示しているのではないのでしょうか。以下では、今回の調査結果のなかから注目された点を三つ挙げたいと思います。

一つ目は、フナズシのイメージと消費の実態です。フナズシは相変わらず「臭くて高価な食」として、その名を馳せていることがわかりました。また、その消費は全体としては減少傾向にあるものの、大人になって食べるようになった若者や、新たに漬けるようになった壮年層の嗜好者も存在することが明らかになりました。

二つ目は、入手方法についてです。かつては貴重な食でしたが、近年は直売所やスーパーでもフナズシが入手できます。また、1匹全部ではなく少量の切身でも買えるようになりました。いつでも好きな時にフナズシが入手できる環境が整っていることがわかります。興味深いことは、回答者の13%が自家で漬けていることです。正確な比較はできませんが、30年前の調査では15%でしたので、現在でも自家でフナズシを漬ける人が依然としてかなり存在していることがわかります。

三つ目は、フナズシを食べる機会についてです。フナズシはやはりお正月やお祭り、来客時といった特別な日の食であると同時に、日常的な嗜好品としても食べられています。以前よりフナズシが入手しやすくなったことと関連するかもしれません。地域によって少し違いはありますが、フナズシは年間を通していろいろな機会に食べられる郷土食だとわかりました。

滋賀県のナレズシは、食の文化財調査や郷土食のレシピ集、地域の調査報告書などでも取り上げられています。しかし、フナズシに注目した調査は1993年の環境と食の研究会での意識調査しか見当たらず、また、消費に関する検討はほとんどありません。今回の調査からは、滋賀のフナズシがやはり伝統的な行事食であることと、多くの人に食べ続けられていることが確認できました。また他方で、食べることや漬けることに地域差がある可能性も浮き彫りにされました。これらはとても有意義な成果であり、今後滋賀のナレズシを検討する際の参照基準になることは間違いありません。

(琵琶湖博物館特別研究員 柏尾珠紀)

「近江のナレズシ県民大調査」の結果報告

フィールドレポーター スタッフ 前田雅子

今回の調査案内や調査票を見て、「ナレズシって何？」と思われた方も多かったのではないのでしょうか。調査対象が馴染みの薄いものでしたので、調査を通じてフナズシやナレズシを知り、身近に感じてもらえたなら嬉しいです。今回は、新聞やテレビで取り上げてもらったこともあり、フィールドレポーターだけでなく、県内外からたくさんの方にアンケートの回答をいただきました。皆様、本当にありがとうございました。



くさいことで有名なフナズシですが（といっても、最近はそれほどくさくありません）、“においはくさいけど、食べるとおいしい”ものであることが、調査結果から見えました。フナズシの食経験の有無、食べる機会や頻度、入手方法、10年前と比べた食の機会の増減では、回答者の年代や地域による差がみられました。10年前と比べた食の機会の増減においては、「変わらない」とする人が多かったものの、「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、フナズシが食膳から遠のいている状況を否定できませんでした。その中で、「大人になって美味しさに気がついた」という人が若い世代で多数あっただけでなく、お酒と一緒に食する良さを人々が感じていることが調査結果のあちこちに見られ、そこに光が見出せるように思います。

アンケートの有効回答は2893件ありましたが、ここでは滋賀県在住者の2128件のデータについて結果を示します。他府県在住の方の調査票にも興味深い内容がありますので、そちらは別の機会に紹介したいと考えています。

I 調査の目的と方法

ナレズシは、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。フナズシはナレズシの一種で、主にニゴロブナを使って作られますが、春に獲れたフナを一匹丸ごと塩漬けした後、夏の初めにご飯でつけなおして（飯漬け）、年末頃ようやく食べ始めることができます。保存食としての役割だけでなく、神社に奉納されたり、ハレの日のご馳走には欠かせない食べ物です¹⁾。

現在では高嶺の花の嗜好品になっているフナズシですが、滋賀県の伝統食として一般家庭でも作られてきました。しかし、ニゴロブナの漁獲量の激減や、作り手の高齢化、食生活の変化などによって、徐々にフナズシの製造が減るとともに、食べられなくなってきたようです^{2) 3)}。

2023年3月、「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。しかし、現在滋賀県内でどれくらいの方がフナズシ・ナレズシを作ったり、食べたりしているのかは、よくわかっていません。30年前に滋賀県庁職員の有志が行なった大規模なアンケート調査⁴⁾がありますが、その時の状況から変化しているのでしょうか。そこで、県民のフナズシ・ナレズシに対する思いや食べる機会・頻度などを尋ね、消費や生産の実態を把握することを目的として、アンケート調査を実施しました。また、前述の30年前の調査票に準拠した設問を作成し、結果を比較する

ことで、30年間の変化を捉えようとしてきました。

調査方法は、まず、アンケートの対象者は10歳以上の滋賀県民とし、フィールドレポーター以外にも呼びかけを行って、大勢の人が参加できるようにしました。そのため、回答方法を①紙の調査票に記入して博物館に郵送する ②博物館HPから調査票(ワードファイル)をダウンロードして書き入れたのちメールで送る ③Googleフォームを使ってスマホで回答する の3通り用意しました。また、博物館来館者に協力を呼びかけたり、龍谷大学の先生を通じて学生に協力してもらったりしました。県庁職員にもアンケートを依頼しました。

アンケートの内容は、フナズシについてと、フナズシ以外のナレスシ(以下、単にナレスシと称する)についてでした。フナズシについては、認知と食経験の有無、フナズシに対する感想、食べる機会と頻度、入手方法、10年前と比較した食の増減、一匹の中で好きな部分、おいしい食べ方の7項目で、食べたことのない人にはその理由を尋ねました。ナレスシについては、食経験の有無と食べたもの(魚種)、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。

調査期間は2023年11月18日~2024年1月31日としました。

Q&A フナズシはいつからあるのですか？

実は、はっきりしたことはわかりません。日本列島に水田稲作が導入されたのと同時に伝わってきたものと考えられていますが根拠はありません。記録上の最初の史料は、奈良時代の平城京から出土した荷札木簡(にふだもっかん)に、「鮒鮓」とあるものです。どこから都に献上されていました。

近江国のフナズシが最初に記録された史料は、平安時代の法典、『延喜式』(えんぎしき)です。いまの米原市にあった「筑摩」の「御厨」(みくりや)というお役所で、「醬鮒」(ひしおのふな)と「鮒鮓」と「味塩鮒」(あまじおのふな)が製造されています。「味塩鮒」はうすく塩漬けにした鮒と考えられています。いくつもあったフナの料理の中からフナズシが選択され、のちの献上品や贈答品になっていくのではないのでしょうか。興味深いことに鎌倉時代にはフナズシの記録が見つからず、次の記録は南北朝時代の延文5年(1360)、国宝・菅浦文書になります。

(橋本道範 学芸員)

調査対象者の年齢を10歳以上としましたので、9歳以下の子どもさんが書いた26件のアンケートは無効回答になりました。2人の子どもさんの意見をここに紹介します。

☆おとうさんやおかあさんやおじいさんが「おいしいおいしい」とたべています。たべたことはないけど「おいしいんだね」とおもいました。でもみためがぐちゃぐちゃでおいしいそうにみえないので、わたしはたべません。(9歳 草津市)

☆大人になるまで、いつか食べてみたいです。くさいとか、いろいろ聞いているけれど、ちょうせんして、おいしくたべてみたいです。(8歳 栗東市)

Ⅱ 調査の結果とまとめ

1. 集まったデータ

有効回答は 2893 件ありました。回答者グループとそれぞれの件数を表1に示します。滋賀県在住が分かったものは 2128 件でした。滋賀県の人口は約 140 万人ですから、その 0.15% の人からアンケートを得られたことになります。

表 1 回答者グループとデータ件数

回答者グループ	件数(小計)	滋賀県在住者	他府県在住者	居住地 無回答
郵送とメール添付	658 件	524 件	125 件	9 件
龍谷大学学生	792 件	397 件	328 件	67 件
グーグルフォーム	336 件	315 件	19 件	2 件
県庁職員	1107 件	892 件	55 件	160 件
合計	2893 件	2128 件	527 件	238 人

滋賀県在住の 2128 人の属性は次の通りです。

- A 男女別：男性 1152 人 女性 918 人 無回答 58 人
 B 年代別：10 代 253 人 20 代 347 人 30 代 280 人 40 代 331 人
 50 代 390 人 60 代 268 人 70 代 200 人 80 代以上 47 人 無回答 12 人
 C 地域別：県内の市町を 5 つの地域に区分しました。市町ごとの回答者数と共に図 1 に示します。

湖南地域（1219 人）…大津市、草津市、栗東市、守山市、野洲市

甲賀地域（ 103 人）…湖南市、甲賀市

湖東地域（ 416 人）…近江八幡市、竜王町、日野町、東近江市、彦根市、愛荘町、
 甲良町、豊郷町、多賀町

湖北地域（ 271 人）…米原市、長浜市

湖西地域（ 37 人）…高島市

無回答（ 82 人）

D 居住年数別：

- 5 年未満 341 人
 10 年未満 87 人
 20 年未満 286 人
 30 年未満 325 人
 30 年以上 1036 人
 無回答 53 人

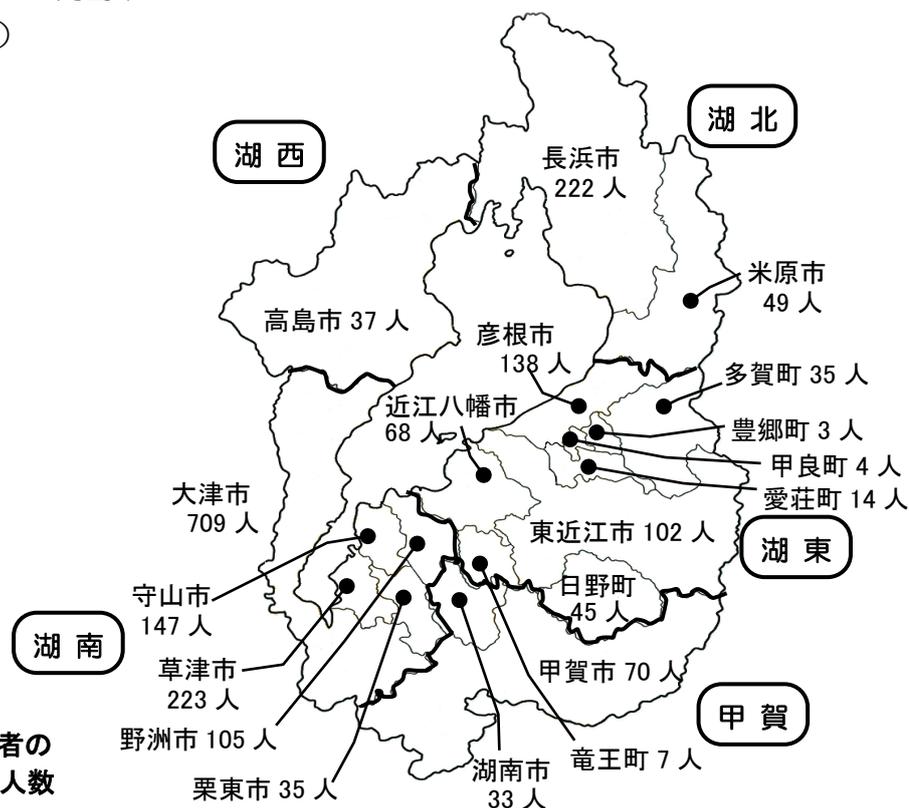


図 1 地域区分と回答者の居住市町および人数

2. フナズシの認識と食の有無 —全体では、四分の三の人が食べた経験あり—

滋賀県在住 2128 名の中で「フナズシを知っている」は 2091 名（98.3%）、「フナズシを知らない」は 37 名（1.7%）でした（表 2）。知らない人の大多数は滋賀県在住歴 5 年未満の龍谷大学生でしたが、滋賀県ではフナズシの名前はよく知られていると言えるでしょう。

表 2 フナズシの認識と食べた経験

フナズシを知っている	2091 人(98.3%)	食べたことがある 1590 人 食べたことがない 501 人
フナズシを知らない	37 人(1.7%)	

フナズシを知っている人 2091 人の中で、「食べてことがある」は 1590 人（76%）、「食べたことがない」は 501 人（24%）でした（表 2）。フナズシの存在は知っていても、一度も食べたことがない人が四分の一あることになります。

回答者の属性からフナズシ食の有無をみると、男女別では、食べたことがあるのは男性 79.5%、女性 71.1%で、男性の方がやや多く食べていました。年代別では、年齢が上がるにつれて食べた人の割合が増加する傾向があり、10 代では 26%、20 代で 49%、30 代で 80%となり、その後は緩やかに上昇して 70 代は 97%になりました（図 2-1）。地域別では、食べた人の割合は湖北（92%）と湖東（87%）が高く、湖南（70%）と甲賀（70%）で低かったです（図 2-2）。居住年数別では、全体として年数が長くなるほど食べた人の割合が高くなっており、5 年未満では 36%と極端に低いのですが、10 年未満になると急に増えて 67%になり、30 年以上では 93%と高くなりました（図 2-3）。

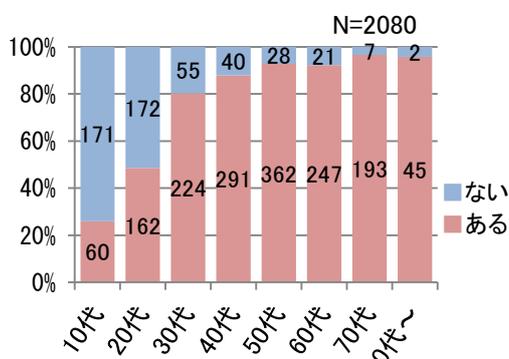


図 2-1 年代別

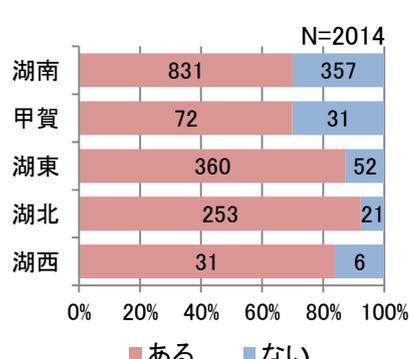


図 2-2 地域別

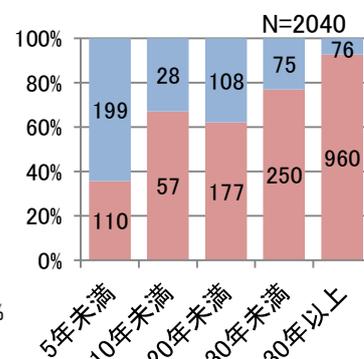


図 2-3 居住年数別

図 2 年代別、地域別、居住年数別の、フナズシ食の有無

これらのことから、滋賀県在住者の四分の三はフナズシを食べたことがあり、女性よりも男性において、また湖南・甲賀地域よりも湖東・湖北地域においてやや多く食べていました。さらに、年齢では 30 代以降、居住年数では 5 年以上で食の経験者が大きく増えていることがわかりました。この年代別と居住年数別の結果から考えると、滋賀県に移り住んで 5 年未満の 10 代もしくは 20 代の若者はフナズシを知らないか馴染みがないために、食べたことがないのだろうと推察されます。

前述の 1993 年の調査では、フナズシを食べたことがある人は 85.1%、食べたことがない人は 13.9%でした。それに比較すると、食の経験者は 9 ポイント低くなっており、食べたことのある人が少なくなったように見えます。しかし、食の経験者が龍谷大学生のグループでは 28%だったのに対し、それ以外では 86%と、大きな隔たりがありました。全体の値からはフナズシを食べる人が減少したと言わざるを得ませんが、大学生グループ以外でみると、あまり変わっていません。

3. フナズシについての感想 —くさいけれどおいしい、でも高い！—

フナズシは、独特な味と風味ゆえに、好き嫌いが分かれるといわれています。食べたことがあると回答した 1590 人が、味の感想などについて、複数回答で選択肢から選びました。

結果は、最も多かったのは「おいしい」で 933 人(59%)、続いて「価格が高い」736 人(46%)、「くさい」491 人(31%)、「風味がよい」259 人(16%)、「きらいだ」112 人(7%)、「からい」89 人(6%) でした(図 3)。「他」を選んだ人は 285 人(18%) あり、その内容は多岐にわたっていましたが、多かった意見を表 3 に示します。

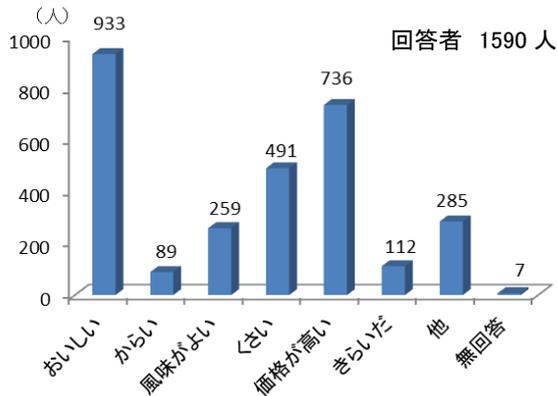


図 3 フナズシの感想

表 3 「その他」で多く見られた内容

- ・作り手やお店によって味の違いがある (50 人ほど)
- ・日本酒・お酒に合う (35 人)
- ・すっぱい (24 人)
- ・クセが強いので、好みが変わる (10 人ほど)
- ・好みの味(すっぱいのが好き、くさくないものがよいなど)について (10 人ほど)
- ・健康に良い、体調の悪い時に食べると治る (13 人)
- ・買ってまで食べない、積極的に食べようと思わない (7 人)

複数の選択肢を選んだ人は 954 人ありました。その組み合わせのトップ 3 は、

1. おいしい+価格が高い … 245 人
2. くさい+価格が高い … 97 人
3. おいしい+風味がよい+価格が高い … 91 人

でした。つまり、価格が高いという感想は、おいしいまたは風味がよいと感じる人も、くさいと感じる人も持っているようです。

ところで、「くさい」とは不快なおいを示す語ですが、複数選択の中で、プラス評価の「おいしい」とマイナス評価の「くさい」を一緒に選んだ人(おいしい+くさいだけでなく、おいしい+くさい+高い、おいしい+くさい+他 などを含む)が 130 人ありました。これはどういうことでしょうか。“くさい”に注目して、回答の記述からさぐってみると、「臭いが強烈だが、口に含むと何ともおいしい」のように好意的評価の中で使われていました。反対に、「酸っぱいし、食べたくない」のように、「くさい」が否定的評価の「きらい」と一緒に使われているものが 84 件ありました。その中間として、「くさいが、なんとか食べられる」「余り好んで食べないが…」という記述のほか、「フナズシはこういうもの」という究極のコメントもありました。このことから、“フナズシはくさいけれどもおいしい”と感じている人の方が多いことがわかりました。

食べやすい鰯ズシ(匂いが
まろやか、切っただけ等)が
増えた。

美味しいから食べろと言われ
るが、美味しいと思っ
たことはありません。

4. フナズシを食べる機会 —一定番だけでなく、いろいろな機会に食べられている—

前述のように、フナズシは保存食であると同時に、神社の祭礼で奉納されたり、ハレの日の食卓に並びごちそうです¹⁾。どんな時にフナズシを食べるかについて、5つの選択肢（①正月・祭りなどの特別な日 ②お酒を飲む時 ③お客さんが来た時 ④お腹の具合や体調が悪い時 ⑤他）から複数回答で選んでもらいました。

その結果、「正月・祭りなどの特別な時」が633人（40%）で最も多く、次に「お酒を飲む時」533人（34%）、そして「お客さんが来た時」309人（19%）の順でした（図4）。「お腹の具合や体調が悪い時」は118人（7%）で多くはないですが、「疲れたときや風邪気味の時に食べる」「お腹をこわした時には他の薬を使用するよりも一番きく」のような、体験の記述がありました。

調査票にある①～④の選択肢はフナズシを食べる機会の定番ですが、「他」を選んだ人が562人と多くあり、多様な食の場面が書かれていましたので（複数件を記述した人があったので586件）、図4ではその中の主なものについて項目を立てて示しています。「他」で多かったのは「もらった時・手に入った時」で、147人ありました。「基本的に買うものではなく、頂くものです」の記述に表れるように、定期的な機会に食べるのではなく、もらった時が食べる時というスタイルです。この他、「食べたい時（64人）」「宴会・会食・飲食店で（54人）」「普段のおかずとして（42人）」も多くありました。「他」で586件あったことは、フナズシを食べる機会や場面が多岐に渡っていることを示しています。冠婚葬祭や行事、来客だけでなく、プライベートでフナズシを楽しむスタイルが広がってきているように思われます。

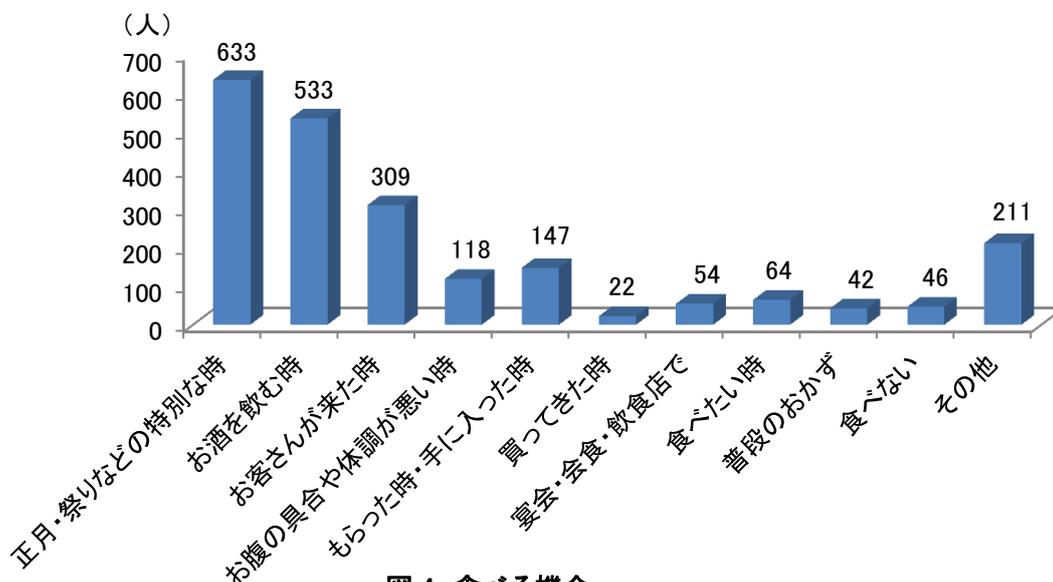


図4 食べる機会

回答者の属性との関係では、地域による違いがみられました。図5に、地域ごとの人数を分母として、各選択肢の選択者数を割合で示します。「お正月・祭りなどの特別な時」で食べた割合が高かったのは湖北（53%）、低かったのは湖南（33%）でした。「お酒を飲む時」で高かったのは湖南（37%）、低かったのは湖西（29%）と湖北（29%）でした。つまり、湖北では「お酒を飲む時」よりも「お正月・祭りなどの特別な時」に食べる人が断然多いですが、湖南ではこれが逆転して、「お酒を飲む時」が「お正月・祭りなどの特別な時」よりもやや多かったのです。「お客さんが来た時」も、湖北は他地域よりも食べる割合が高かったことから、湖北では行事や来客を大事にするものとしてフナズシが存在しているように思われます。一方、湖南では「お酒を飲む時」が多く、

「他」の内容でもお店での飲食、会席、宴会が多く見られたことから、行事や来客だけでなく飲食を楽しむものとしての位置づけが高いように思われます。

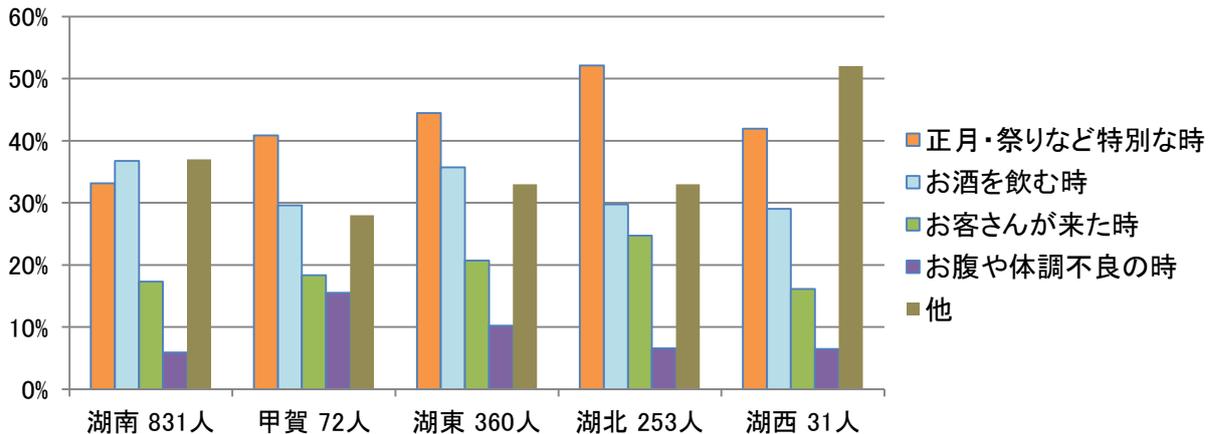


図5 地域ごとにみた食べる機会のちがい

5. フナズシを食べる頻度 ——これまでに5回以内しか食べていない人が4割——

フナズシを食べた人は、何回ぐらい食べたことがあるのでしょうか。または現在どれぐらいの頻度で食べているのでしょうか。5つの選択肢（①これまでに5回以内 ②年に4-5回程度 ③月に2-3回程度 ④ほぼ毎日 ⑤他）から一つ選んでもらいました。

結果は、「これまでに5回以内」が677人（43%）で最も多く、全体の半数くらいの人はずかな回数しか食べていませんでした。「年に4-5回程度」は420人（26%）、「月に2-3回程度」は99人（6%）、「ほぼ毎日」は8人（1%）でした。（図6）

この設問でも「他」を選んだ人が多く、363人（23%）ありました。それらの記述を大きく区分してみると、『これまでに5回～20回ほど』に含まれるものが19人、同様に、『1～数年に1回』が34人、『年に〇回ほど（4-5回を除く）』が191人（そのうちの80人は『年1回』）、『月に〇回ほど（2-3回を除く）』が23人、『食べない、または今は食べていない』が40人でした。

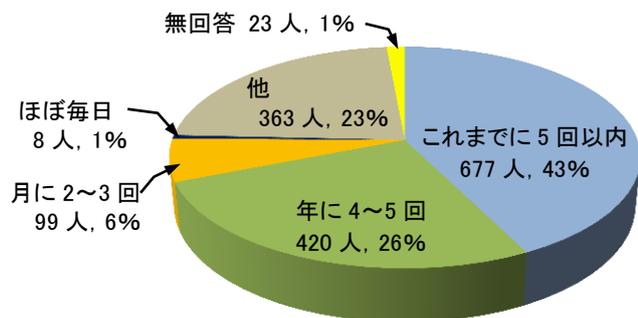


図6 食べる頻度

このことから、年に1回以上の定期的あるいは頻繁な食経験を持つ人は約半数で、残りの半数は、数えられるくらいの回数しか食べたことがないことになります。

属性との関連では、食の有無に関する結果とほぼ同様の傾向が見られました。すなわち、年代別では回答者の年代が上がるにつれて「これまでに5回以内」の割合が減り、「年に4-5回」や「月に2-3回」が増えました（図7-1）。地域別では、全体として食べる頻度が高いのは湖北、次いで湖東と湖西でした（図7-2）。食の経験者が多い年代や地域では、食の頻度もまた高いことが分かりました。

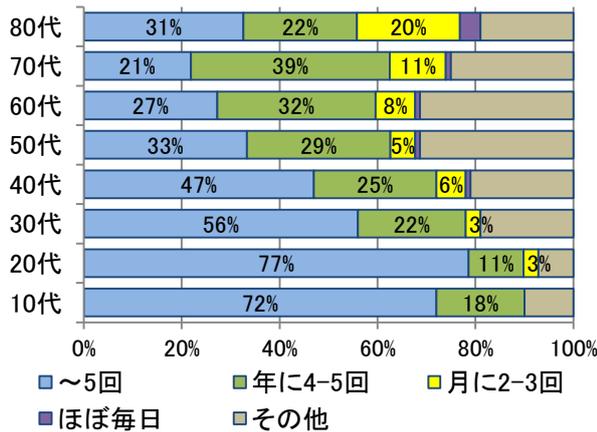


図 7-1 年代ごとの食べる頻度

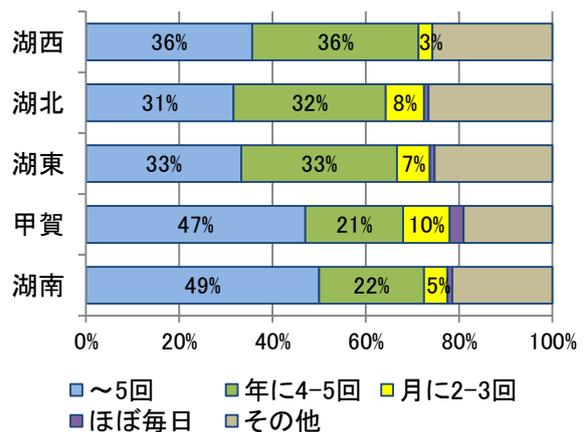


図 7-2 地域ごとの食べる頻度

図 7 属性でみた食べる頻度

1993年の調査は、食べる機会と頻度を一緒にした設問になっており、①月に時々 ②年に数回 ③正月・祭り等特別な時 ④その他 の選択肢から一つを選ぶようになっていました。その結果は、50.5%の人が「年に数回」と答え、「正月・祭り等特別な時」が25.3%、「月に時々」が5.9%、「その他」が14.5%でした。

今回の調査の「食べる機会」の設問では「正月・祭りなどの特別な時」が40%でトップだったことから、特別な時（ハレの日）のごちそうとしての位置づけは変わっていないようです。ただ、頻度において、前回の「年に数回」と今回の「年に4~5回」が51%から26%に大きく減っていること、また前回は選択肢になかった「これまでに5回以内」が今回43%と多かったことから、食べる回数あるいは食べた回数はかなり減っていると言えます。

6. フナズシの入手方法と、家で作る人のフナの入手 ——作る人、もらう人、買う人——

フナズシを作るのは、なかなか手間がかかります。アンケートでは、フナズシの入手方法を①家で作る ②買う ③作ってもら ④人からもらう ⑤他 の5つの選択肢から1つ選んでもらい、どれくらいの人が今も漬けているのか、そうでなければどのようにして入手しているのかを尋ねました。なお、主な入手方法として一つに○をするように依頼していましたが、複数選択の回答者が多数あったため、それらについては主体的な行為の方を優先して（①~④の中で番号の若い方を）、1つを採用しました。

結果は、「家で作る」は207人（13%）で、パーセンテージは高くありませんでしたが（図8）、豊郷町を除く滋賀県下の全ての市町で作る人がありました。湖岸域だけでなく、内陸部の市町でも作る人があるということです。市町別で人数が多かったのは長浜市43人、大津市42人、彦根市19人、東近江市15人、草津市12人、守山市11人でした。人口の多い市町で作る人数が多かったのは当然かもしれませんが、長浜市は人口を考慮しても、家で作る人が多いようです。

フナズシの入手方法で最も多かったのは「買う」692人（44%）、次いで「人からもらう」471人（30%）、「作ってもら」39人（2%）でした（図8）。つまり、現在では「買う」か「もらう」かして入手する人が大半でした。ただ、この質問でも「他」が158人（10%）と多くあり、フナズシの調達や食の場面がよく表れていましたので、「他」の記述内容を表4に紹介します。

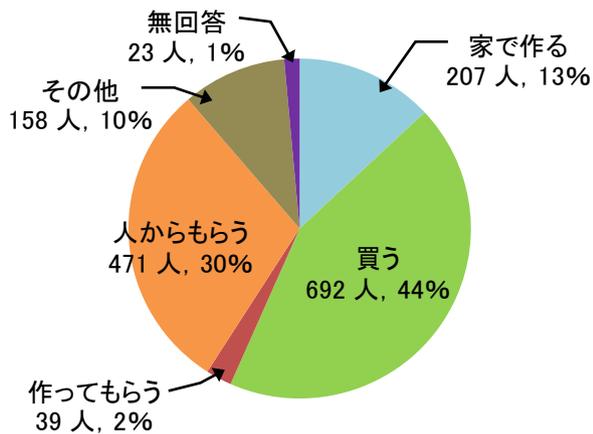


図8 フナズシの入手方法

表4 「他」の158件の内容

- ・サークルで作る、講習会で作る (16人)
- ・買う(6件)…樽に漬けたものを農協で買う など
- ・実家や親戚が漬けたのをもらう (17件)
- ・居酒屋、飲食店、料亭、宴会で食べる (69人)
- ・会合、会席、法事、呼び料理のお膳 (6人)
- ・訪問先や実家などで出される (7人)
- ・入手しない、高価で手が出ない など (18人)
- ・学校の授業で作る (4人)、給食 (1人)
- ・試食 (3人)、昔は家で作っていた (5人)
- ・その他 (6人)

入手方法においても、地域で特色がみられました。「家で作る」が多いのは湖北と湖西、少ないのは湖南と甲賀でした(図9)。興味深いのは、湖西では「人からもらう」が最も多く、湖北では「買う」と「人からもらう」が2トップ、湖南・甲賀・湖東では「買う」が最も多かったことです。

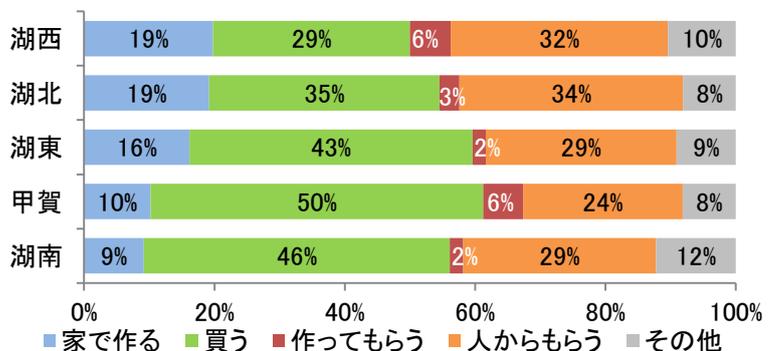


図9 地域別の入手方法

このことから、湖北や湖西は家で作る人が多い地域ゆえに、作る人からもらう機会も多くなり、そのため買うという行為が相対的に小さくなるのだろうと推察されます。それに対して湖南では、作る人が少ないためにももらう機会も少なく、買ったお店で食べたりする人が多くなるのではない

でしょうか。湖北の人が、「基本的に買うものではなく、実家で漬けているものを頂くものです」と記述していました。土地柄が表れているコメントだと思います。

作るのは大変だが、おいしいと言ってもらえると嬉しいから、来年もまた作ろうと思う。

「家で作る」を選択した207人のフナの入手先は、「漁師から購入」が最も多く82人(40%)、続いて「魚屋で購入」が60人(29%)、「漁港で購入」が26人(13%)、「自分で捕る」が15人(7%)、「人からもらう」が12人(6%)でした(図10)。「家で作りたくても、フナの入手ルートを持っていないと手に入らない」という記述がありました。魚屋でフナが手に入るというのはその地域で需要があるということだと思います。

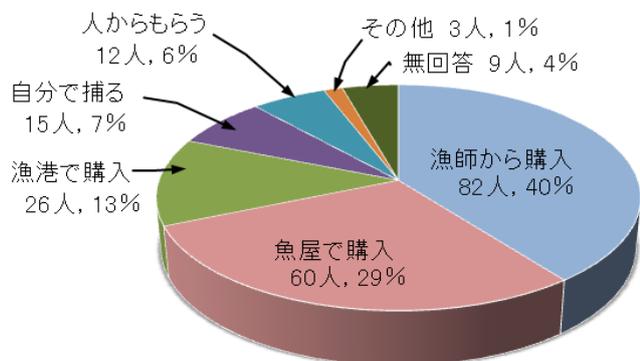


図10 家で作る人のフナの入手方法

1993年の調査では、フナズシを「家で作っている」は14.9%でした。また、「買っている」は43.2%、「作ってもらう」は17.5%で、大半は他から入手していました。今回の調査では「家で作る」が13%でしたので、30年間でそれほど大きく減ってはいませんでした。また、他からの入手が主流であることも、前回と同様でした。「作ってもらう」は17.5%から2%に大きく減りました。

7. 10年前と比べた食の機会の増減 —減ったワケは寂しいけど、増えたワケは歓迎—

10年前に比べて食べる機会が減ったのか、変わらないのか、増えたのか、最近食べ始めたのかを尋ねました。結果は、「減った」が548人(34%)、「変わらない」が650人(41%)、「増えた」が219人(14%)、「最近食べるようになった」が116人(7%)、無回答が57人(4%)でした(図11)。「変わらない」が多いですが、「増えた」と「最近食べるようになった」を合わせても、「減った」よりも人数が少ないことから、全体としては食べる機会は変わらないかあるいは減っていることとなります。

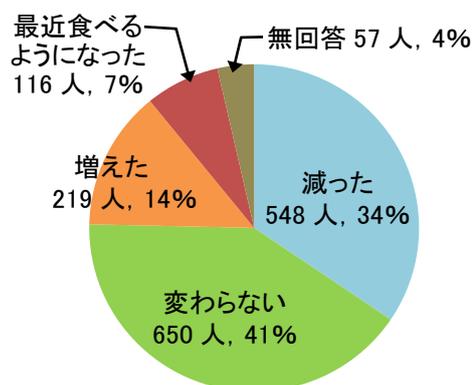


図11 10年前と比べた食の機会の増減

その中で、男性では「変わらない」(47%)が中心だった一方、女性では「減った」(38%)と「変わらない」(33%)が拮抗していました。年代別では、どの年代でも「変わらない」が4割前後だった一方、「減った」は年代が上がるにつれて上昇しました。「最近食べるようになった」は20代・30代で目立ちました(図12-1)。

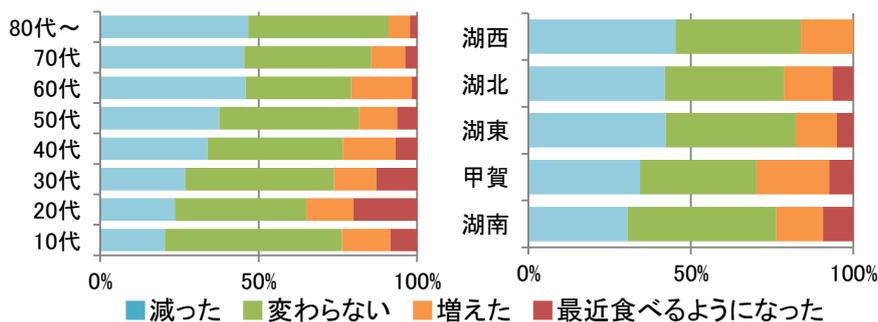


図12-1 年代別

図12-2 地域別

図12 年代別と地域別における、10年前と比べた食の機会の増減

地域別では、湖西、湖北、湖東では「減った」と感じる人が一番多かったですが、湖南は「変わらない」が一番多く、甲賀では「減った」と「変わらない」と「増えた+最近食べるようになった」が同じくらいでした(図12-2)。よく食べられている年代や地域で「減った」と感じる人が多く、あまり食べられていない年代や地域で「増えた」「最近食べるようになった」と感じる人が多いのは、面白いです。

《「減った」と回答した人のその理由》

では、10年前と比べて食べる機会が減った理由は何だったのでしょうか。「減った」と回答した548人が、①値段が高い ②入手が困難 ③作る人がいない ④他 の中から選びました。

複数回答した人がありましたが、結果は、「値段が高い」が最も多く203人、次いで「作る人がいない」が119人、そして「入手が困難」が96人、「他」が219人でした(図13)。買う人にとっては値段が高ければ買いにくいですし、家で漬けたりそれをもらったりする人にとっては作り手の存在が大きく関わり、これらは大きな要因と思われます。けれども、この他にも食の機会を

減らす要因が「他」の記述に書かれていました。行事や集会の減少、家庭内でフナズシを好む（食べる）人数の減少、作らなくなったり作る量が減ったりというの、現在の様相を反映している大きな要因です（表 5）。

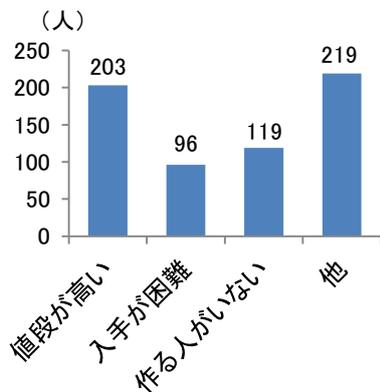


図 13 食べる機会が減った人の理由

表 5 食の機会が減った人の「他」に書かれていた記述

- ◇おいしくない・好みの味でない（56 人）
 - ・苦手
 - ・好きな味のフナズシを売っていない
 - ・進んで食べようとは思わない
- ◇行事や機会の減少（48 人）
 - ・法事や祭りなど、親せきや集落で集まる機会が減った
- ◇家族内で食べる人の減少、好きな人がいなくなった（35 人）
- ◇もらう機会が減った（34 人）
 - ・作っている人が止めた
 - ・親戚などからもらう回数が減った
- ◇家や実家で作らなくなった、作る量が減った（29 人）
- ◇その他（21 人）

《 「増えた」と回答した人の理由 》

10 年前と比べて食べる機会が増えたと回答した 219 人に、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販売場所が増えた ④他 から選択してもらいました。

「自分で作るようになった」は 72 人、「値段が安くなった」は 2 人、「販売場所が増えた」は 25 人でした（図 14）。新たに自分で作るようになった人が予想以上に多くあり、作り手の減少がある一方で、新たな誕生のあることがわかりました。この設問でも「他」の中に注目される記述がありましたので、分類して一覧にしたものを表 6 に示します。

増えた理由のキーワードは“作る”“おいしい”“機会”“健康”のようです。個人的には、そこに“お酒”を加えたいですが、この後の「おいしい食べ方」の項で、お酒との相性について取り上げます。

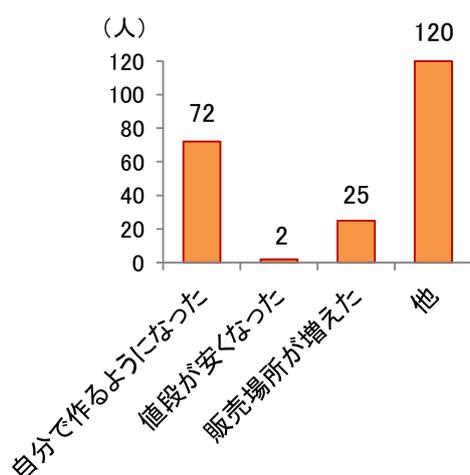


図 14 食べる機会が増えた人の理由

表 6 「他」の内容の一覧

- ◇作る人がいるから、もらうから（37 人）
 - ・もらう機会や回数が増えた
 - ・いただける親類ができた
- ◇おいしいから、好きになったから（22 人）
 - ・〇〇すると美味しいことを知った
 - ・食べられるようになった
- ◇年とともに、おいしいと思うようになった（18 人）
- ◇おいしいフナズシが増えた、おいしいお店を知った（12 人）
- ◇付き合いやもてなしの料理で食べる機会が増えた（11 人）
- ◇滋賀に引っ越して来たから、帰ってきたから（10 人）
- ◇体調がよくなるから、健康に良いから（5 人）
- ◇お酒を飲むようになって、おいしいと思うようになった（9 人）
- ◇その他

1993 年の調査では、10 年前に比べて食べる機会が減った人は 52.0%、変わらない人は 35.3%、増えた人は 6.7%でした。減ったと答えた人が半数以上あったわけですが、今回の調査で「減った」が 34%だったことは、30 年前にすでに食の機会が減っていて、その時の減った状

態が「変わらない」か、そこから更に「減った」ののかもしれません。けれども今回、「増えた」が14%あったことから、以前よりも食べられるようになったと考えることもできます。食べる機会が増えたとする人の中で、「新たに自分で作るようになったから」「おいしいと思うようになった」「おいしいお店を知った」という記述がありました。フナズシが見直されて、食べる機会や場所が身近になったということではないでしょうか。

8. 一番好きなフナズシの部分 ——やっぱり、卵のある腹部分——

フナズシと言えば、卵がびっしり詰まった腹部分をイメージしてしまいがちですが、皆さんはどの部分をお好みなのかを尋ねました。選択肢は、①頭 ②卵のある腹部分 ③卵のない部分 ④尻尾 ⑤全部 でした。

結果は予想通りで、「卵のある腹部分」を選んだ人が50%あり、圧倒的に人気がありました(図15)。次に多かったのは「卵のない部分」で17%でした。「卵よりも身の方がおいしい」というコメントがありました。「全部」を選んだ人は15%でした。「フナ全体どの部分と言われても丸ごと皆美味しいです」というコメントからは、フナズシが好きで食べ慣れている人が想像されました。少数でしたが、「頭」を2%、「尻尾」を3%の人が選んでいました。無回答が17%と多かったのは、「卵の部分をお勧められて1回食べただけなのでわからない」「好きな部分なし」などの記述から、答えにくかったのだと思われます。なお、複数回答した人があったため、回答者1590人に対する選択者数をパーセントで示しています。

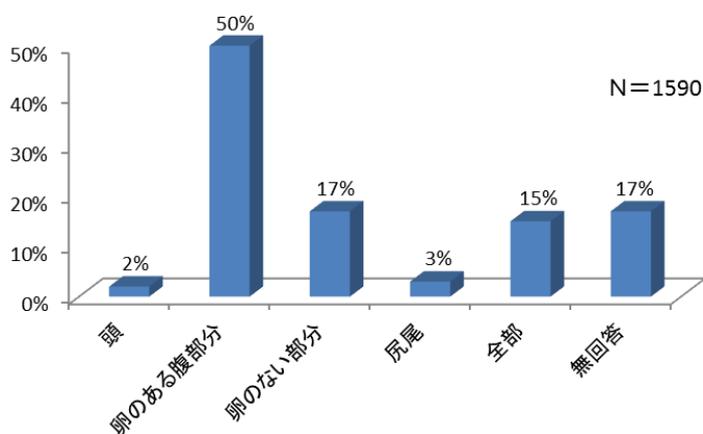


図15 フナズシの中で好きな部分

9. フナズシのおいしい食べ方 ——定番だけど“そのまま”が一番——

一般的に、薄い輪切りにした状態で食べることが多いですが、フナズシの味が家ごとに違うなら、その味を生かす食べ方が家ごとにあると思われる。「あなたが一番おいしいと思う食べ方」を回答者の皆さんに教えてもらいました。この設問の回答者は1035人で、非常に多くのレシピが書かれていたため、ここでは代表的な食べ方を中心に、筆者の個人的な好みで選んだものをいくつか紹介します。読者の皆さんの参考になれば幸いです。

《そのまま、お茶漬け》

一番多かったのは『そのまま食べる』食べ方で433人、次いで『お茶漬け・お湯漬けにする』が221人でした。それらの中には、『そのままかお茶漬け』のように、並列して挙げる人も多くありました。この二つは最もポピュラーな食べ方のようです。といっても、添える調味料や香味野菜、また作り方にも各人のこだわりがあり、しょう油、味の素、わさび、七味、レモン果汁、ショウガ、シソ、かつおぶし、刻みネギ、塩昆布、とろろ昆布などなどが登場しました。

(例)・冷凍にして薄く切って美しく皿に円形に並べる。薬味をいろいろ添えると(七味、わさび、ラ

ディッシュ、味の素、しょう油、塩 etc.) 一お客様が喜ぶ。

- 丼の底に鮎寿司と発酵ご飯をたっぷり入れ、炊き立ての熱いご飯を入れ、熱いお茶をたっぷりかけて頂きます。

《お酒とともに》

おいしく食べる方法として、100人が『お酒と一緒に』、112人が『酒の肴』を挙げました。

(例)・純米酒の肴としていただく。身は切り身にして、頭は包丁で細かくたたき、一緒に添える。

- 鮎ずしでワインを飲む！ 意外な組み合わせだけど、チーズ感覚でおいしい。

設問2の「食べた感想」では35人が『日本酒・お酒に合う』と答え、設問3の「食べる機会」では34%の人が「お酒を飲む時」と答えました。設問9の「食べる機会が増えた理由」でも、9人が『お酒を飲むようになって、おいしいと思うようになった』と記述していました。この設問で回答者の2割が“お酒”を挙げたのは予想外で、イレギュラーヒットが出た感じですが、お酒と一緒に食べると、よほど美味しいのでしょうか。お酒を介してフナズシのおいしさや良さを知り、愛好者が広がっていることがうかがえる調査結果でした。

《ご飯のおかず、ご飯にのっける》

『ご飯のおかず』としてのおいしい食べ方を50人、『ご飯にのっけて食べる』食べ方を12人が書いていました。フナズシを熱いごはんにのせて少し柔らかくして食べたり、味の素としょう油をかけたものをのせたり、少し炙ってのせたりなど、工夫したレシピが書かれていました。

(例)・我家では、炊き立てご飯に入れて蒸らしたり、吸い物にしたり、イ(飯)をおかずにご飯と食べたり。

- 大葉やネギなどの薬味と細かく切ったフナズシをなめろう風にする。

《お汁、お吸い物》

お汁やお吸い物を43人が挙げました。塩昆布やかつおぶしを入れる人もありましたが、だし汁ではなく、熱湯を使うのは、フナズシからうまみが出ることからでしょう。

(例)・鮎ずしの切り身と飯を入れた器に塩昆布、鰹節、しょうゆを少し加え、熱湯を注いで作る。

- 妻は鮎ずしは好きな方ではないが、切り身を汁椀にいれ、うま味調味料(味の素等)をふりかけ、熱いお湯を汁椀に注ぎ、少量の醤油をさして、すましとして食する。

《頭と尻尾の食べ方》

卵や身の部分は誰もが食べると思いますが、フナズシは頭から尻尾まで丸ごと食べられるのが特徴です。頭と尻尾の食べ方について58人が書いていました。

(例)・頭としっぽをどんぶりに入れて、そこへ熱いお湯を入れて、蓋をして置いておいて、冷めたら、やわらかく(所々ゼリー状)になったのを、おいしく頂きます。

- そのまま食べるのがおいしいと思いますが、残った頭などに湯をかけて、お茶漬けのようになるとトロトロになっておいしいと聞き、今年初めて試して、とてもおいしいと思いました。
- 一番おいしいという食べ方は存在しません。そのまま食べるのもよいし、頭、尾っぽ、骨などを湯漬けにしてトロトロになったのをすすするのもよいです。握り寿司という珍品も最近あります。

《飯の利用》 38人

「飯が好き」「飯がおいしい」と書いた人が38人ありました。

(例)・飯が一番好き。アレンジして食べる。

- ・フナのところをお酒のアテに。ごはん(飯)の部分をおこめにのせてお茶漬けにしてシメる。
- ・発酵飯部分をディップ代わりに野菜やクラッカーに付けて食べるのが好きです。

《同感です》

「大勢で食べる」と書いた人がありました。確かに“おいしい食べ方”の一つの要素ですね。

10. フナズシを食べたことがない人の理由 ——機会がないから?——

これまでにフナズシを食べた経験がない人（フナズシの存在を知らない37人と、知っているが食べたことのない501人の計538人）が、その理由を7つの選択肢（①くさいから ②美味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知らなかったから ⑦他）から選びました。

複数選択をした人がありましたので、結果を回答者538人に対する割合で図16に示します。食べたことがない理由のトップは「機会がないから」(64%)でした。「くさいから」は26%、「おいしいと思わないから」は13%で、この二つを選んだ人は、フナズシに対するマイナス評価を持っているために食べない人です。「価格が高いから」は8%と少なく、食べない人にとって価格はあまり問題にならないようです。「食べ方がわからないから」(5%)も大きな理由ではありませんでした。この結果から、フナズシを食べたことがないのは、くさいとかおいしくないとかの否定的な理由よりも、単に食べる機会に出会わないからとする人が多いことが分かります。

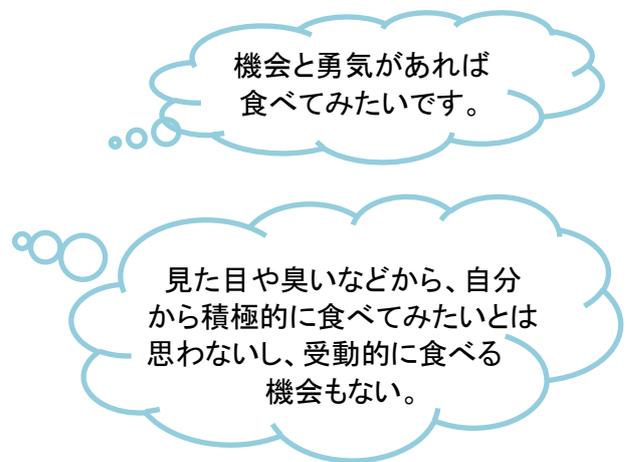
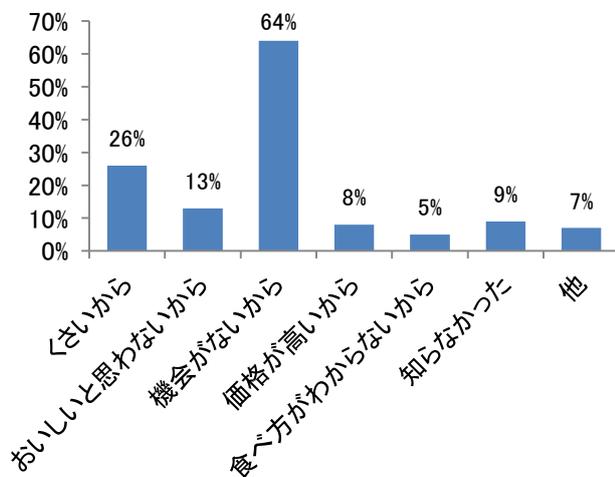


図16 フナズシを食べたことがない人の理由

「機会がないから」の正体を知りたいと思い、「くさいから」と「おいしいと思わないから」との3者の関係で考えてみました。男女別では、男女ともに「機会がないから」を選ぶ人が最も多かったですが（男性65%、女性63%）、「くさいから」は女性で多くありました（男性21%、女性31%）。年代別では、若い年代ほど「機会がないから」の割合が高く、高齢の年代ほど「くさいから」の割合が増えました（図17）。40代を境界として、「機会がないから」と「くさいから」の優位が入れ替わっていました。居住年数では、年数が30年よりも短い場合には「機会がないから」が多く、30年よりも長い場合にはこれが逆転して、「くさいから」「おいしくないから」が多くなりました。

「くさいし、おいしくない!という声を聞きすぎて、食べる勇気がでない」というようなコメン

トは多くの人でありましたが、この年代別の結果からは、10代・20代では食べる機会がほとんどない一方で、くさいと聞いたりすることも少ないために、マイナス評価を持つ人は少ないと推測されます。30代になる頃には社会生活の中でフナズシを食べる機会が出てくるのですが、マイナス評価を見聞きしているために躊躇し、食べないのかもしれませんが。そして、50代以上では食べたことがない人は少なくなりますが、フナズシに対するマイナス評価のスタンスが身につくにつれて、機会があったとしても食べないのでしょうか。

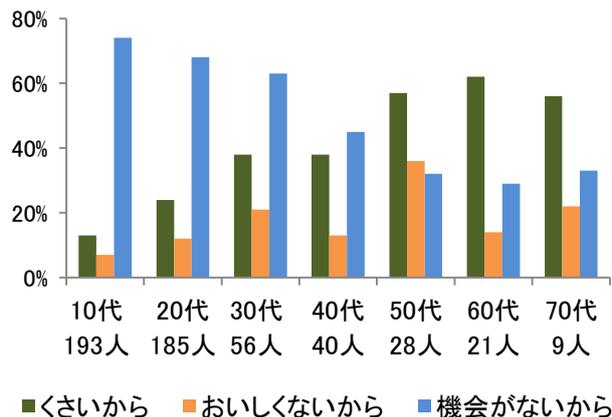


図 17 フナズシを食べたことがない理由(年代別)

1993年の調査では、「くさい」を72.2%、「腐っているみたい」を20.1%の人が選び、「価格が高い」は4.3%、「食べ方を知らない」は5.2%でした。そこに「機会がないから」という選択肢がないためでもあります。においに対するマイナス評価が色濃く表れていました。食べたことがない理由としてにおいがネックになっていること、価格や食べ方があまり影響していないことは、前回の調査も今回の調査も同様でした。

11. フナズシ以外のナレスシ

ナレスシは、魚に塩とデンプンを加えて乳酸発酵させた食品です。滋賀県には、なんと23種類のナレスシがあるそうです⁵⁾。どの種類のナレスシをどれくらいの人が食べたことがあるかを調べました。

この設問は回答者全員(2128人)が答えました。結果は、ナレスシを「食べたことがない」は1105人(52%)、「食べたことがある」は813人(38%)でした(図18)。フナズシに比べると、食べた人は少なかったです。

年代別では、食べた人の割合は10代・20代が10%台、30代が29%、40代が42%、50代が57%、60代が70%、70代が66%、80代以上が80%と、年代に比例するかのように上昇しました。地域別では、湖北(66%)・湖西(56%)・湖東(50%)で食べた割合が高く、湖南(35%)と甲賀(32%)は低かったです。

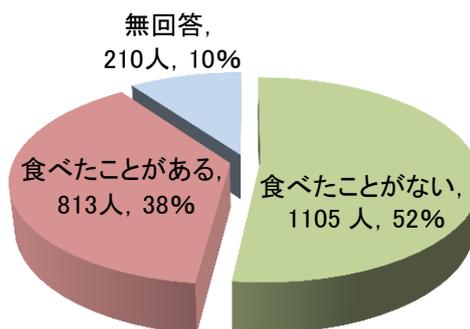


図 18 ナレスシの食経験の有無

フナズシ食とナレスシ食の経験の有無についてその関連性を見てみると、フナズシの食経験ありのグループではナレスシを食べた人と食べない人が48%と41%で半々に分かれていましたが、フナズシの食経験なしのグループではそれぞれ10%と84%で大きな違いがありました(図19)。フナズシはナレスシの一種ですから、食文化(食材や調理法)として繋がりがあり、フナズシを食べる人はナレスシも身近にあるのでしょうか。

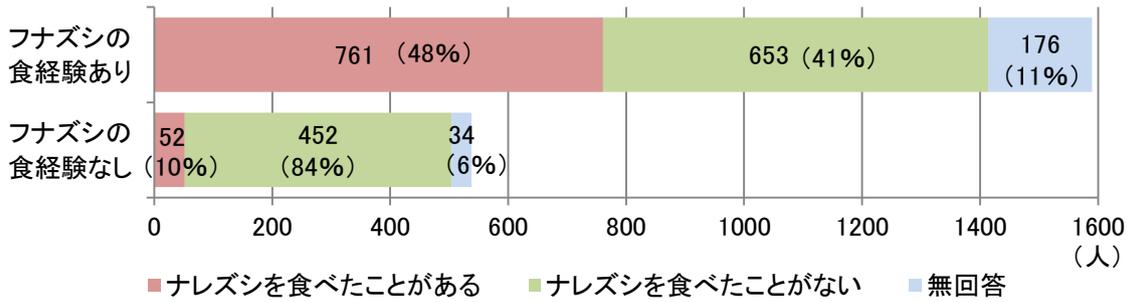


図 19 フナズシとナレズシの食経験の関係

《食べたことがあるナレズシ》

どの魚を使ったナレズシを食べたのか、魚種を尋ねました。設問の選択肢として 11 種を示していましたが、回答では 40 種類以上が挙がりました。調理名として柿の葉寿司、へしこ、鱒ずし、飯寿司などの他、肉類もありました。なお、ナレズシの範囲をどうするかが難しいところですが(例えば、福井県のへしこは青魚を塩づけした後に米ぬかに漬けて発酵させます。柿の葉寿司は、かつては生ナレズシでしたが、今は押し寿司の作り方をしているのがほとんどです)、ここでは皆さんの記述通りを取り上げます。

最も多く食べられていたのはサバズシでした(図 20)。438 人(813 人中の 54%)が挙げました。「湖北では鮒より鯖の方が一般的です」と記した人がありましたが、湖北地方と朽木のサバのナレズシは現在も有名です。次に多かったのはハスズシの 366 人(同 45%)、そしてアユズシの 237 人(同 29%)でした。ナレズシについては専門家の柏尾珠紀さんに考察をお任せしたいと思いますが、海産魚が予想以上に多くあったこと(サバ、ブリ、サンマ、アジ、ハタハタ、サケ、ホッケ、イワシ)、外来魚のブルーギルやオオクチバスがナレズシにされていることを、興味深く思いました。

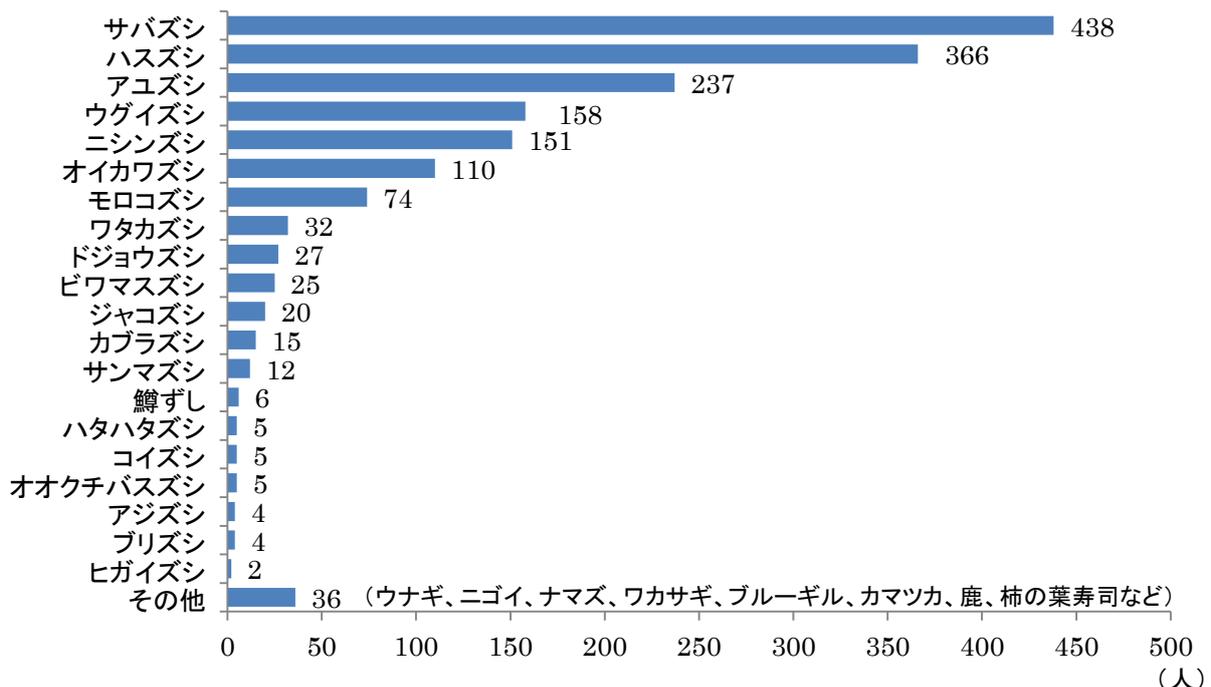


図 20 食べたことのあるナレズシの種類

《ナレズシの入手方法》

そのナレズシをどのようにして入手したのかを、5つの選択肢（①家で作る ②買う ③作ってもらう ④人からもらう ⑤他）から選んでもらいました。

「家で作る」は62人（8%）、「作ってもらう」は20人（2%）で共に少なく、「買う」404人（50%）と「人からもらう」342人（42%）でほとんどを占めました（図21）。「他」では、飲食店など（16人）、旅行先（5人）、祭りや寄り合い（4人）、訪問先で（5人）、昔は家や実家で作っていた（6人）が主なものでした。

「人からもらう」と回答した人は多いですが、「家で作る」と「作ってもらう」の件数が少ないことから、買ったものをもらう場合が多いかもしれません。

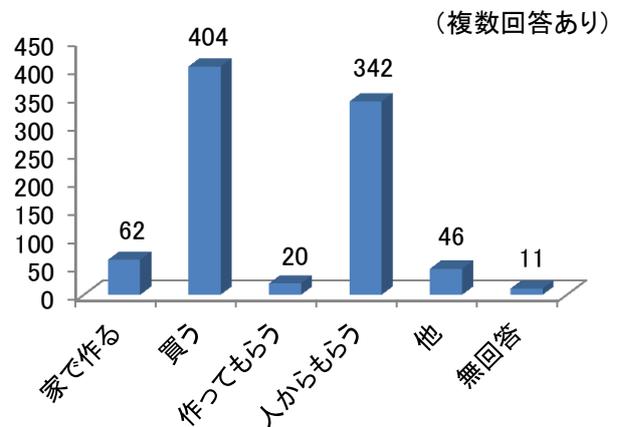


図21 ナレズシの入手方法

12. 自由記述より

自由記述欄にはさまざまな貴重な意見が書かれていました。県の施策の参考にしてもらいたいものも多数ありました。全ての記述を紹介することはできませんので、最後に、かつての様子が記されたものと、伝統食の継承についての意見を、いくつか紹介して終わりたいと思います。

◇ふなずしは昔から亡くなった父が5月か6月ごろ大雨がふるときに夜の中に裏の小川にどんべえ？を仕掛けて翌朝あげにいくと、びわ湖からのぼってきたフナが捕れました。それを毎年つけていました。父がなくなり弟がつけている。しかし、湖岸道路が通り、たんぼや小川がなくなり、地域が開発され昔と様相がかわったので、フナは買ってつけている。こどものころからずっとたべているのであの独特の臭いも含めて大好きです。実家や我が家にとっては特別なご馳走です。

◇シーズンになると、早朝から父と兄2人が日野から自転車で野洲（現、守山市）の木の浜に買いに行っていました。自転車には当時一台20貫目（約75kg）と聞いたことがあります。戦後間もなくだったと思う。万屋を営んでおり、村の少なくとも5~8の字の何軒かには塩漬けた鮒を持って漬けに行った覚えがあり、私が各家の炊きたてのごはんをウチワで冷ます役で何時も連れて行かれました。（部分）

◇神仏の行事では鮒ずしが必須だった記憶がある。お葬式、法事や座（神社の境内で行われる氏子が集まるつどい）の在り方も変化し、お客様に鮒ずしを提供する機会が減った。

◇おいしいと思うし、残したいと思う。湖北の実家近辺の年配女性の漬ける能力のレベルがすごく高い。われわれ年代にはあまり受け継がれていない。

◇私にとって頻繁に食べる食材ではなく、まれに（自分でセティングしない飲食の機会に）出会う食材であることから、それがいいのかもしれない。高級 → めったに食べられない → 食べる機会にはしっかり味わって堪能しよう。

◇食文化であるためには、生活の文化が必要。グルメだけでいいのか。

おわりに

「フィールドレポーター調査でふなずしを調べてみましょう」と、私が橋本道範さんに言ったのは、2023年の夏でした。その時はこんなに大々的な調査になるとは夢にも思いませんでしたが、大々的になってたくさんのデータが集まったことで、ぼんやりとしていた、県民のフナズシに対する考え方や食の実情が見えてきました。

湖北地域では伝統食としてのフナズシの位置づけがまだ残っている一方、湖南地域では（高級な）特産品としてのフナズシを楽しむ様子がうかがえました。家庭内でも食べる人・食べない人に分かれるくらい嗜好性の強い食品ですので、食べることを無理強いすることはできません。けれども、「くさい」「おいしくない」が独り歩きし、それを聞きすぎて食べるのを躊躇する人があるのは、おかしな話です。この調査の中で、フナズシの美味しさに気がついて食べるようになった人が思った以上に多くあったことは、まだまだこの伝統食を盛り立てていける状況にあると思われま

す。製造技術を含めた伝統の継承をどのように進めるのがよいかについては、人それぞれの考え方があると思います。昔ながらのスタイルを残すのがよいのか、それとも社会の変化に合わせて、形を変えながら継承するのがよいのか、難しいところです。ただ、時代とともに変化していくのが世の常ですから、みんなで新しいフナズシ食のあり方を考えてみるのはどうでしょうか。「最近人からいただいて初めて食べた。これまではあまり目に入らなかったが、食べてからは売られているのがよく目に入るようになりました。」というコメントがありました。この第一歩が大事です。

調査にあたっては、たくさんの方々にお力添えをいただきました。滋賀の食事文化研究会、水田生物研究会、多賀町の龍見茂登子さんには、会員の方へのアンケートの協力依頼と回収においてご助力いただきました。龍谷大学農学部

参考文献

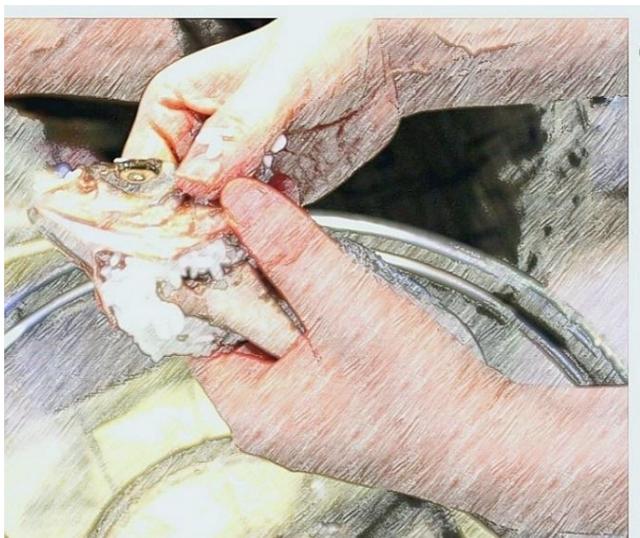
- 1) 滋賀の食事文化研究会 編 (1995) 暮らしの中のふなずし、『ふなずしの謎』, サンライズ出版.
- 2) 藤岡康弘 (2016) 現代に伝わる「ふなずし」の多様性, 『再考 ふなずしの歴史』, サンライズ出版.
- 3) 滋賀総合研究所 (1990) 琵琶湖の資源「湖魚」を生かした食文化の創造に向けて, 滋賀総合研究所編集, 滋賀総合研究所, S-5900-97.
- 4) 環境と食の研究会 (1993) 「鮒ずし」に関する市民意識調査, 環境と食の研究会編集 (滋賀県職員研究グループ).
- 5) 柏尾珠紀 (2023) データベースからみたナレズシの特徴と多様性, 琵琶湖博物館研究調査報告, 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『魚醬とナレズシの研究—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. ナレズシを食べたことがありますか。
①ある ②ない ③耐ずしを知らない(②③と回答された方は質問12に進んでください)。
2. ナレ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. ナレ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. ナレズシを食べる頻度をおうかがいます。
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. ナレ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. ナレズシを家で作る方にお聞きします。耐ずシ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. ナレ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
⑤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。
8. 食べる機会が高い 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ナレ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る方をお教えてください。

12. ナレ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. ナレズシ以外のナレズシ(醗酵させたズシ)を食べたことがありますか。

- ①食べたことはない
②ハズズシ 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. ナレ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. ナレ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す。

* 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下さい。

近江の

ナレズシ

琵琶湖博物館フィールドレポーター 2023年度 第2回調査

県民大調査
のお願い

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、いまだ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)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/hashir_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



オйкаワのナレズシ

30年ぶりの大調査！



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/hashir_fr/fieldreporter/registration.html