

# 近江の

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 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

2024年

11月18日(土)～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



オイカワのナレズシ

## 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/](https://www.biwahaku.jp/about/hashi_fr/fieldreporter/)

30年ぶりの大調査!

## 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](https://www.biwahaku.jp/about/hashi_fr/fieldreporter/registration.html)

