

リレートーク

「漁師の視点」

滋賀の食文化「ふなずし」の魅力を語る！～漁師の視点～

守山漁業協同組合 戸田 直弘 氏

みなさん、こんにちは。守山で漁師をしております戸田と申します。

まず、西嶋副知事の御挨拶の中にありました“琵琶湖を活かして守る！”そして、全てを網羅した雲林院さんからの報告。もうこれでシンポジウムが終わっても良いかなと思ったぐらいです。

漁師の視点ということで、少しの間、おつきあいください。

まず、漁業をさせてもらっている中で、最近、環境問題で小学生や中学生に琵琶湖の話、魚の話をとってお声をかけていただいています。いたって好きなものですから船から下りるとムチ打ってお話をさせてもらってます。

皆さん、幸いにして大きな病気をすることなく、交通事故に遭うこともなく、人間、気を付けたら80年以上生きられるらしいですね。琵琶湖の魚は、小さい赤ちゃんの時にブラックバスやブルーギル、カワウに食べられずに、漁師の刺し網や仕掛けに引っかからず、命を全うして何年ぐらいだと思いますか。

一番長生きするとされるコイでも15年ぐらい。今回のテーマのフナ類は10年までらしいです。ホンモロコ、ビワマスは5年ぐらい。イサザ3年、スジエビ、アユは1年だけです。その1年、3年、5年、10年、15年の短い命を、わずかこの琵琶湖の中だけで永遠と、何百年、何千年、何万年と生きている。まさにすごい話じゃないですか。その水や魚たちを恵みとしていただいていた私達滋賀県人がここにいるんだと思います。

滋賀の食文化 「ふなずし」の魅力を語る！ ～漁師の視点～



守山漁業協同組合 戸田直弘

漁業体験(地びき網)



小学生にこの話をしたら、「え〜っ！おっさんホンマか？アユ1年だけなん？コイは100年ぐらい生きると思った。」こんな反応なんです。皆さんは御存知でしたか？少し反応が鈍いので・・・(笑)

こうして地引き網やエリ漁の体験を通して様々な話をして琵琶湖の大切さ、琵琶湖を活かして琵琶湖を守る！魚をいただいて琵琶湖を守る！といった話をしています。



滋賀県の無形民俗文化財に食べ物が選ばれるのは珍しいそうですが、丁稚羊羹、日野菜漬、そして残り3つが、琵琶湖の魚を使った佃煮、なれずし、ピワマスを使ったアメノイオ御飯です。

これを知った時に、滋賀県の人たちが、広く、そして浅くても、長いこと食べ続



け愛してくれたものが選ばれたんやと思った時に、琵琶湖と皆さんの食卓とのパイプ役でしかないように思っていた漁師が、すごくやりがいがあり、すごく喜びを得られた事を覚えています。

これは、野洲のJAさんで、綺麗に洗ったらなんぼでも美味しい「ふなずし」が作れるで〜という話をさせていただきました。



子どもたちへの出前授業では、先程のような話をしたり、魚の獲り方の話をしたりしています。小学生にも「ふなずし」を漬けてもらう機会が一昨年前にありました。中村先生という方がおられ、仕事が終わってから大学院に通われて、「ふなずし」を子どもたちに自分で作らせて、自分で食べる機会を与えるといた研究をされています。琵琶湖の漁師1,000人ぐらいいるのですが、一同に成り代わって、先生に感謝し、お礼を申し上げたいと思います。

小学校に、中村先生のお手伝いに行った時です。塩漬けになったものは、まだまだ臭いです。黒いヌメリを取ったら、エラの裏の汚れをタワシで真っ白になるまで擦ったら、「ふなずし」になった時にすごく旨いで〜と子どもたちに教えたら、お前らもう止めとけというぐらいまでタワシで擦り、皮がむけるぐらいまで真っ白にするんです。そして出来上がったら、みんなが口にするんです。自分たちで作った「ふなずし」は、口にするんです。こんな機会、皆さん、家で小さい子供たちに与える機会すら与えていないでしょ？小さい子どもさんにすれば、食べる機会すら得られない状況が進んでいると思います。本当にびっくりするような企画をしていただいた中村先生には感謝申し上げたいと思います。



私は、自家製の「ふなずし」を漬けています。皆さん、ニゴロブナと思ったら大間違いです。コイを三枚におろしたり、ギンブナ、ゲンゴロウブナ、ワタカ、ウグイ、ハス、オイカワ、こんなんを漬けています。色々な特徴があります。色々な食感を楽しんでいます。

子どもたちに自分たちの手を使ってもらおうと、かわいい女の子がいたり、好きな男の子がいたりする中で、その場面、その状況も手伝って、「ふなずし」を口にする。これを大事にしていきたいと思います。漁業者もこういう取り組み、どうぞ進めましょう。船から下りたらムチ打って足繁く通いたいと思います。よろしくお願いします。

「ふなずし」を通して将来に引き継ぎたい琵琶湖への想い、漁師目線での話ですが、守山出身で懇意にしていた高谷好一先生が御存命の時、「戸田君！下之郷遺跡って知ってるか？」と聞くんです。「あ～ありますねえ～」遺跡にはあまり関心が無かったのですが、「あそから、ゲンゴロウブナの骨の一部と当時の籾殻が出てきた」と。「戸田君！何や思う？食べもん。米と鮒や。」思わず「ふなずしですか？」と言ってしまいました。二千年前の守山市民が食べていたというのは、ちよっ



と難しい、少しハードルが高いと思ったのですが、先生の誘導尋問に引っかかってしまいました。しかし、そのゲンゴロウブナは、化石でも何でなく、まだ琵琶湖で泳いでいるんです。

この先生は、「湖国小宇宙」という本を出されているのですが、まさに「琵琶湖を活かして守る！」という事に通じるものがあります。自分自身、絵が趣味、カメラが趣味という訳では全くないのですが、びわ湖バレイに年に2〜3回上がるんです。標高1,100mから見下ろすと、琵琶湖を中心にして、はっきりと野洲川が見えるんです。野洲川の先を伝っていくと間違いなく鈴鹿の山から出てきている。鈴鹿の山から出てきた川が、里、田畑、最後は琵琶湖に注がれている。なんかすごいやん。先生の言うとおりの、湖国小宇宙とは、まさにこのことを言っていたんかと。

最上流にある山が、穏やかな水を流してくれる。琵琶湖の魚たちや貝類に恵みの水を流してくれる。最下流の琵琶湖で漁業をしている私は、そういったことで、2006年から漁民の森づくりの活動をしています。

どこまでも漁師の目線ですが、山、川、里、田畑、琵琶湖、この繋がりと、この恵みをいつまでも守りたい。漁師達も森づくりを大切な原点にして、琵琶湖の魚たちばかりを見るのではなく、魚たちが悠々と泳げるよう、中流、上流にも目を向けながら漁業を続けていきたいと思います。



漁師、戸田の発表を終わらせていただきます。
ありがとうございました。

戸田 直弘 氏 (守山市)

◇琵琶湖の漁師一筋35年。

この間、漁師の立場から琵琶湖の移り変わりを見つめ、ブラックバスなどの外来魚問題や琵琶湖の環境問題などを学術会議やマスコミ等で積極的に発言し、学校、地域の学習会にも奔走する。

それらの思いを綴った著書『わたし琵琶湖の漁師です』（光文社新書）を出版。

◇琵琶湖海区漁業調整委員会委員

「魚のゆりかご水田農家の視点」

魚のゆりかご水田プロジェクト

～生きものと人が共存できる農業を目指して～

せせらぎの郷 代表 堀 彰男 氏

ただ今、紹介いただきました、野洲市須原の堀彰男と申します。本日、皆様の前でお話する機会をいただきましたこと感謝申し上げます。それでは、我々の活動について報告させていただきます。

「魚のゆりかご水田プロジェクト」ですが、10年目を迎えさせていただきました。テーマとして、“生きものと人が共存できる農業をめざして”ということ掲げて日々活動を続けています。

皆様も御承知かと思いますが、水田は非常にプランクトンが豊富で魚の餌となること、4月5月の水は非常に冷たいですが、水田は浅瀬でもあり非常に暖かく魚が生育するにはもって来いの環境であること、そして外来魚が来ないこと。こういったことから、魚にとって水田は絶好の産卵場所であり、生育場所でもあります。魚のゆりかご水田と呼ばれています。

我々の地域は、御覧のように琵琶湖に隣接した細長い集落で、昔から琵琶湖の恩恵を受けてお米作りがされてきました。琵琶湖の周辺では、こうして田舟が交通手段でした。そして魚もたくさんいました。川でいつも魚つかみをして、毎日、魚を食べて暮らしを支えていた時代でした。琵琶湖と食文化、非常に繋がりがあった時代だったと思います。



ところが、昭和 47 年に琵琶湖総合開発で、ほ場整備事業が実施されました。農業の生産性向上を目指して、大型機械を導入し、湿田から乾田に切り替えられました。この地域では、水田を約 1.5m～2m 近く嵩上げました。その結果、魚は田んぼに上がれなくなってしまいました。この時から琵琶湖の魚は減少をたどるようになり、また、懐かしい集落内の水郷は、今は川が小さくなり乗用車が通れるようになっています。

昔ながらの魚が遡上する環境を取り戻すということで、水田魚道を設置しました。このようにして排水路を有効利用した、“ゆりかご水田活動”をはじめました。

こうした取組を、多くの皆さんに知っていただき、1 人でも多く参加していただきたいということで、オーナー制で一般の方を募集し、オーナーさんを中心とした田植え、稲刈り、観察会等のイベントを開催しています。

生きもの観察会では、ちょうど田んぼの中干し時期、だいたい 6 月 20 日前後ですが、今まで水田魚道として排水路に水を張っていたものを、一気に水を落として、そこに魚がどれだけ生育していたのか、どれだけ産卵し稚魚が産まれていたかを知っていただきます。肌で感じ触れていただき、特に子どもさんの自然環境学習の場として、豊かな感性を養っていただける取組を皆さんと一緒にやっています。また、琵琶湖博物館や大学の



先生にお願いしまして、命のゆりかご講座として御講演をいただいています。昨年も300名を超える申し込みがあり、年々御家族、お連れの方が多くなり参加者が増えています。非常にありがたいと思っています。

生きもの流下調査ですが、水田でどれだけ魚が生まれ、生育しているかを調査しています。写真のように、これだけたくさんの命が生まれています。10分ぐらいでこれだけです。だいたい田んぼの排水は、24時間ほどかかりますので、それからすれば本当にたくさんの稚魚が水田で育っていることがわかんと思います。水田が持つ多様性の価値をしっかりと認識していただければと思います。

そして皆さんと一緒に稲刈りです。機械化が進んでおり、今ではこのような風景は見られなくなりましたが、この取組のおかげだと思います。そして、本当に農業の素晴らしさ、えらさを学んでいただいています。

こうした活動のおかげでフナ寿司漬け体験もやっています。漁師さんと連携しながら7月の末、いわゆる土用の日に、こうした体験を実施し、昔されていたおばあちゃん、おじいちゃんに習うことで、地域みんなが繋がったことに喜んでいきます。

さらに伝統食の継承ということで、湖魚やフナ寿司を食べる会を開催しています。また、この地域の昔からの神事でもフナ寿司が使われています。



ゆりかご水田米は、お米としてだけでなく、皆さんにも幅広く知っていただこうと思い、6次産業を始めて、早4年になります。「月夜のゆりかご」純米吟醸酒です。コシヒカリで作っています。滋賀県でも3箇所しかないのですが、コシヒカリ1本でお願いして醸造いただいております。先日も試飲会をしましたが、非常にフルーティーで飲みやすいお酒として本年もできました。

こうしたストーリー性を高く評価いただきまして、一昨年ですが、“ディスカバー農山漁村の宝”ということで、総理官邸で安倍首相から賞をいただきました。魅力ある賞をいただき、今日もそうですが、“農村の宝”というバッジを付けさせてもらっています。

そして昨年の12月には、環境大臣賞優秀賞を受賞しました。これも同じくストーリー性が評価され、様々な皆さんとの交流、そして大学との連携、そうした生きものを核とした交流が評価されたものと信じています。

そして同じく昨年12月には、世界湖沼会議で、こうした我々の活動を分科会におきまして、生物多様性と保全というテーマで、我々の活動を報告しました。

最後に、将来へ引き継いでいきたい琵琶湖への思いですが、先程から色々申し上げましたように、魚が田んぼに上って来る価値、こうした魚道づくりの価値、いわゆる環境を整える価値、稚魚が

6次産業化に向けたお酒造りへの挑戦

魚のゆりかご水田米で日本酒造り（毎年4月発売開始）



目的

- 1.活動へ理解、美味しいお酒をいただく
- 2.地域の活性化
- 3.生きものいっぱい田んぼ



純米吟醸酒【月夜のゆりかご】
絶賛好評販売中

滋養果初

「ディスカバー農山漁村の宝」(第2回)選定



全国683地区の応募の中から優良事例として、27地区が選ばれ、そのなかから「せせらぎの郷」が選ばれました。



須原魚のゆりかご水田プロジェクト

平成28年度第4回グッドライフアワード

環境大臣賞優秀賞受賞




グッドライフアワードとは、環境と社会にやさしいエコでソーシャルな取り組みを全国から発掘して応援するアワードです。
今回は全国から140組の応募があり、「せせらぎの郷」魚のゆりかご水田が環境大臣賞優秀賞に選ばれました。(全国で17カ所)

比叡学院環境大臣賞授賞式から表彰状と記念の旗をいただきました



環境大臣賞1組の皆さん

平成28年1月6日
三日月知事へ受賞報告

第16回世界湖沼会議



第16回世界湖沼会議 (WLC16)

環境省 生物多様性センター
環境省 水環境部 水質管理課
2016年11月7日(水) - 13日(日)
水・イノベーションの国際会議

第2回臨場内容

会場：タイス・カトリック・プラザホテル
三日月知事講演

文科省において発表

生物多様性と保全

水を守り 湖を救う
Save Water, Save Lakes

生まれ育つ価値、そして本日もそうですが、これをきっかけとした人々の交流、生物の多様性、生きものと共生したお米づくりの価値、そういったことをしっかりと我々は後世に引き継いで、琵琶湖を守っていききたいという思いを持っています。持続可能な取組として後世に引き継いでいききたいと思っています。

ぜひ皆様も、魚のゆりかご水田米、生きものと共生したお米を食べていただき、生物多様性に参加をお願いしたいと思います。

御静聴ありがとうございました。

将来に引き継いでいきたい琵琶湖への思い

- 1.魚が田んぼに上がって来る価値
- 2.魚が遡上～産卵～成育できる魚道づくりの価値
- 3.水田生物多様性の価値
- 4.活動をきっかけに様々な人々の交流及び人々の多様性
- 5.生きものと共生したお米づくりの価値

魚のゆりかご水田の価値を多くの人知ってもらい、魚のゆりかご水田米を食べることで琵琶湖の環境を守り、持続可能な取組みとして後世に引き継いでいきたい。

魚のゆりかご水田米
生物多様性に参加を-----
琵琶湖協議会



堀 彰男 氏 (野洲市 せせらぎの郷 代表)

◇野洲市須原生まれ。須原魚のゆりかご水田協議会会長、せせらぎの郷代表。

◇かつて琵琶湖周辺で見られた田んぼでの生きもののにぎわいを取り戻そうと、須原の住民で「魚のゆりかご水田づくり」に取り組むことを決意。

◇人と生きものがにぎわい、地域の活性化が図られるようになり、今や「魚のゆりかご水田米」、純米吟醸酒「月夜のゆりかご」のブランド化が定着してきた。

- ・平成23年度 豊かなむらづくり全国表彰事業「農林水産大臣賞」受賞
- ・平成27年度 「ディスカバー農山漁村の宝」選定
- ・平成28年度 世界湖沼会議に出席「インドネシア・バリ島」で発表。
- ・ “ 「環境大臣賞優秀賞」を受賞

「研究者の視点」

「ふなずし」の世界的価値

滋賀県立琵琶湖博物館

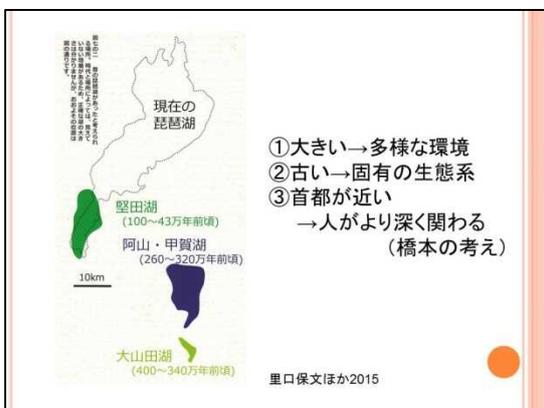
専門学芸員 橋本 道範 氏

滋賀県立琵琶湖博物館の橋本でございます。僭越ではございますが、研究者の視点と言うことで、今日は、「ふなずし」の世界的価値ということで、お話をさせていただきます。

まず、自己紹介ですが、私の専門は歴史学という分野で、だいたい鎌倉時代から室町時代頃まで、一般に中世と言われるのですが、自然と人間との関係のあり方がどうだったのか、どう変わったのか、こういう古文書の解読を通じてそういった問題を考えています。

琵琶湖は、日本で一番大きな湖で多様な環境を持っていることが特徴ですが、それ以上にもっと大きな特徴があります。それは古いということです。古いと言っても並大抵の古さではなく、約400万年の歴史を持っています。現在の琵琶湖の形になったのは、約43万年前ですが、古いということは重要な点で、世界中で琵琶湖にしかない生き物がいるのが特徴です。

そして、私の考えですが、隣に京都があること、隣に首都があったことで、人がより深く関わってきた湖であるという点が、3つ目の大きな特徴であると考えています。



古いということで、皆さんご存知と思いますが、在来種に限れば、62種の魚類が生息していますが、そのうち16種は世界中に琵琶湖にしかない魚です。ビワコオオナマズ、ホンモロコ、ビワマスなど、たいへん美味しい私達になじみが深い魚も含まれています。そして今日のテーマのニゴロブナです。

琵琶湖の魚たち

- 琵琶湖では、在来種に限れば**62種**の魚類が生息
- (前畑政善2011)
- そのうち**16種**が固有種
- (西野真知子2012)
- ・ビワコオオナマズ
- ・ホンモロコ
- ・ビワマス

ニゴロブナは、通常は沖合の深いところで生息をしています。しかも並大抵の深さではなく、水深が数十メートルという所です。それに対してゲンゴロウブナは、沖合の表層近くを遊泳しており、ギンブナは、湖岸近くで生息しているという特徴があります。

ゲンゴロウブナとギンブナ、ニゴロブナ

生態的特徴

琵琶湖博物館常設展示A

ところが、だいたい1月~3月に沖合の深い所で生息しているニゴロブナは、これはカレンダーになっていますが、3月頃から岸边に近づいてきます。そして4~6月に遡上して、産卵して、また深い沖合へ戻っていくという、そういった1年のサイクルを持っています。

ニゴロブナの一年

産卵期

ふなさんカレンダー 中島経夫ほか2007

繰り返しになりますが、琵琶湖のニゴロブナは、内湖を通過して田んぼまで遡上します。まさに、今日のゆりかご水田の話に関わっている話です。ゲンゴロウブナは田んぼまで遡上しないのですが、ニゴロブナは遡上し、また沖合の深い所へと戻っていきます。

図6-3-5 内湖-水路-水田ネットワーク

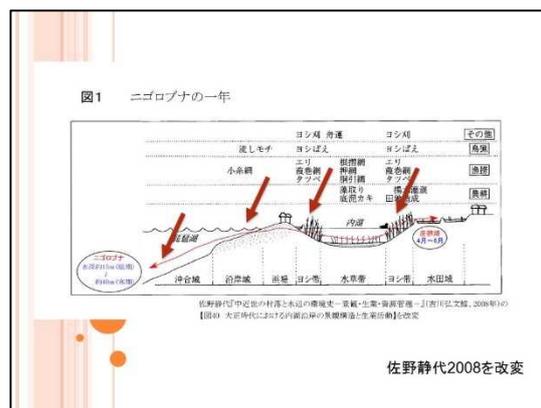
西野真知子2005

これは琵琶湖の断面図ですが、こういうニゴロブナを漁師さんはどうしたかです。小糸網を深い所に仕掛けて獲ったり、浅いところで、エリ漁やモンドリ・タツベでキャッチしたりします。

では、中世の人たちは、ニゴロブナをどのようにして食べていたのでしょうか。堅田のお寺に古い記録が残っています。堅田はかつて強い力を持っていて、比叡山延暦寺とも戦争をしたわけですが、戦争により傷ついた兵士に最大限のおもてなしをしたという記事が残っています。何の料理で、もてなしたかという、史料には「鮒の汁に鮒の鮓、鮒のなますの飯」でもてなしたと出てきます。中世の堅田の人にとって最高級のおもてなしとは、鮒料理だったわけです。汁となます、なますは刺身のようなものだと思っていただけで結構です。そして「ふなずし」ということです。

「ふなずし」は、魚と塩と米でできていますが、ナレズシ自体は、日本列島だけでなく、東南アジア各地にも伝えられています。中国大陸にもあったものだと思われています。

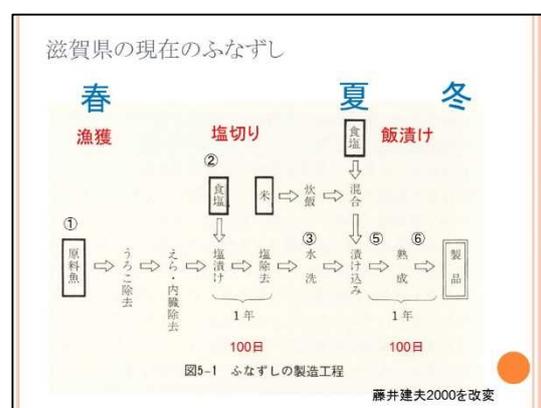
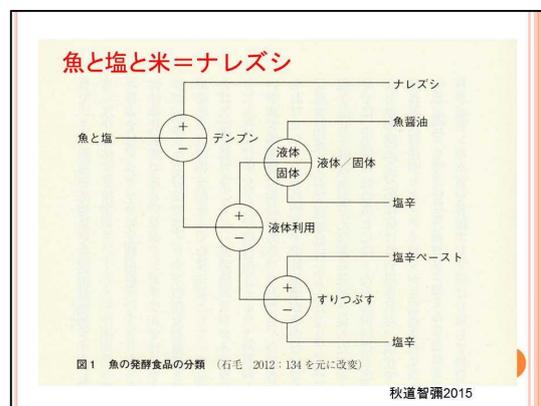
今日のポイントです。こういったナレズシの中で、滋賀県の「ふなずし」は特別なポジションにあるということです。春に獲れた鮒を塩切りして、だいたい100日ぐらい漬ける。そして、夏場の暑い時期にご飯に漬けて、だいたい100日漬ける。そして今日のように蓋を開けて皆さんで楽しむというのが滋賀県の現代のスタイルだと思います。



15世紀(室町時代)の堅田のおもてなし

- 『本福寺跡書』
- 「鮒ノ汁ニ鮒鮓、鮒ナマスノ飯」
- ふなのしる、ふなのなます、そして

○「ふなずし」



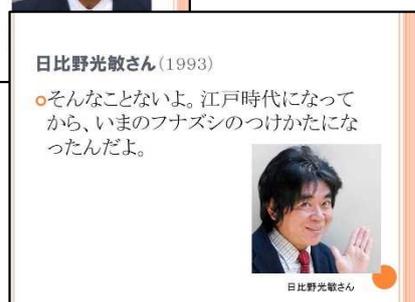
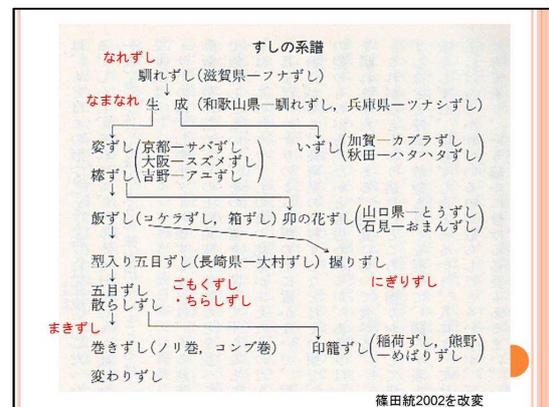
ところが、今日の話ですが、「ふなずし」の歴史というのが、これまでに語られた歴史と違う歴史が明らかになったというのが私の研究者としての主張です。

「ふなずし」の記録自体は、これは木簡といいます。平城宮から“鮒鮓”と書かれた木の札が出てきています。これが文献上、最も古い「ふなずし」の記録となります。

この「ふなずし」について、篠田統先生は、滋賀県のナレズシが、他の全てのすし類のいわば出発点だったと評価されてこられました。

篠田先生は、全国のすしを調査されて、どのように発達していったかという図を描かれましたが、その頂点にある、一番の元祖にあるのが、滋賀県のフナズシだというふうにされました。

食文化の大家であります石毛直道先生は、“古代のナレズシの作り方が現代にまで伝承されている例としては、琵琶湖のフナズシをあげるのが常道となっている”ということで、これまで、滋賀県の「ふなずし」こそが、古い形態を伝えてきたものだとして評価されてきました。ところが、1993年に日比野光敏さんが、“そんなことないよ。江戸時代になってから、いまのフナズシのつけかたになったんだよ”という新しい説を出されました。



日比野先生の根拠はいくつかあるのですが、江戸時代の料理書『合類日用料理抄』（当時のレピシ本のようなもの）の中に、“江州鮒の鮓、ひとつ、寒の内（うち）に漬け申し候”と出てくるのが重要です。今の滋賀県の「ふなずし」は、発酵を促進するため、夏場の暑い時期に漬けます。ところが、この料理書では寒い内に漬けていたと出てきます。これが根拠の全てではないのですが、子持ちのフナを夏場に漬ける滋賀県の現在の「ふなずし」は、日本のフナズシの原型ではない。という説を1993年に発表されました。

日比野光敏説(1993)

- 元禄2年(1689)の料理書『合類日用料理抄』にみえる近江のフナズシの製法
- 「江州鮒の鮓、一、寒の内ニ漬申候」
- ★寒い時に漬けてた！
- 子持ちのフナを夏場に漬ける滋賀県の現在のフナズシは、日本のフナズシの原型ではない
- ほんとうか？ みんなで議論しよう

これは本当なのかと言うことで、皆さんびっくりされて、研究者の間で様々な議論が起こります。そこで、みんな集まって議論しようということで、文化庁の資金をいただき、琵琶湖汽船さんのビアンカを借り切って、船上で“みんなで語る「ふなずし」の歴史”というイベントを行いました。

このような個性の強い人たちが集まって喧喧諤諤（けんけんがくがく）議論しました。



その結果、昨年の6月に『再考ふなずしの歴史』という本が出たのですが、そこでは、これまでのスシの最も古い形態と語られていた滋賀県の「ふなずし」の歴史を覆して、琵琶湖地域独自に発達した文化であったことを論証しました。石毛直道先生に、現時点における日本のナレズシ研究の決定版だというお墨付きもいただきました。



2016年6月20日

人類学・民俗学・歴史学から
栄養科学まで、様々な分野
の専門家12人が執筆

これまでスシの最も古い形態と語られていた滋賀県の「ふなずし」の歴史を覆し、琵琶湖地域独自に発達した文化であったことを論証

滋賀県の「ふなずし」の多様性を指摘

「現時点における日本のナレズシ研究の決定版」(石毛直道)

一冊2700円+税

明らかになったことは他にもありまして、実は「ふなずし」はすごく多様なのだということです。それは、かつても多様だったし、今も多様だということです。

例えば、篠原徹さんは、同じ「ふなずし」といっても、漁師の作るもの、農家が作るもの、商売で作る「ふなずし」は違うと指摘をされました。

藤岡康弘さんは、同じ漁師さんの作る「ふなずし」であっても、一升の米に対する塩の量は、マチマチであると。10グラムの人がいれば、50グラムの人もある。

歴史的に見ても、いつ捕れたフナを使うのか、いつの季節に漬けるのかが様々です。例えば、紅葉鮎というブランド品が江戸時代にありましたが、秋から初冬に捕れたフナがスシにして献上されてきました。それから、漬け込んだ期間も様々でした。ある貴族の日記には、半月程度漬け込んでいたという記録があるに対して、司馬江漢という文化人が、三年物のスシを食べていたということも明らかになりました。

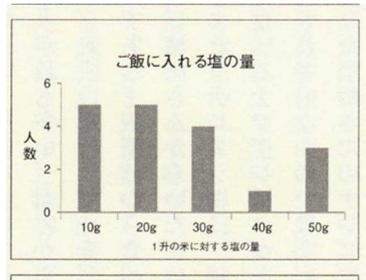
また、「ふなずし」の俳句の季語は夏です。今は、いつでも食べられる感覚ですが、「ふなずし」といえば、夏の食べ物だったということも明らかになりました。蕪村の句に“鮎鮓の便りも遠き夏野かな”とあります。

「ふなずし」の多様性—地域性と階層性

- 漁師の「ふなずし」
- 農家の「ふなずし」
- 商売の「ふなずし」
- 献上用の「ふなずし」



篠原徹



藤岡康弘2015

歴史的に多様な「ふなずし」!

- ①漁期の多様性(いつ捕れたフナを使うか)
- ②製造時期の多様性(いつ漬けるか)
 - 紅葉鮎
 - 秋から初冬のフナもスシとされた!
- ③漬け込み期間の多様性(どれだけ漬けるか)
 - 半月程度の漬け込み(『時慶記』)
 - 司馬江漢が日野で三年物のスシを食べる

- ④消費時期の多様性の一方で、旬がある
- 季語は夏
 - 近世(江戸時代)では夏の食べ物
 - 蕪村「鮎鮓の便りも遠き夏野かな」

最後に、私が提起したのですが、木の桶“結桶”が庶民にまで普及するのは室町時代です。とすると、それより以前の「ふなずし」と、それ以後の「ふなずし」では、同じ「ふなずし」であっても違うのではないかと考えるようになってきました。ちなみに先程の料理書“合類日用料理抄”では、桶ではなく折敷で漬けています。

私の結論としては、私たちが滋賀県の「ふなずし」と考えている「ふなずし」は、恐らく江戸時代に、近江の人たちが結桶を利用して、発酵に工夫を重ねて独自に発達させたブランド品であり、過去も多様であったし、今も多様なあり方が工夫され続けている。すなわちこれは琵琶湖地域独自の文化だというのが、私の研究者としての主張です。

琵琶湖は、固有の生態系を持っています。

それに応じて固有の文化が育まれてきました。

これこそが、琵琶湖の世界的価値ではないかと思えます。

最後に、もっと良い「ふなずし」を食べたいという工夫がとても大切だと思っています。なぜなら、これこそが独自の文化を生み出し、「ふなずし」を伝えていくために、たいへん重要なことではないかと考えているからです。

⑤技術的变化

- 結桶が庶民にまで普及するのは室町時代・15世紀
- それ以前の「ふなずし」とそれ以後の「ふなずし」を同じとしてよいのか？
- 『合類日用料理抄』では「折敷」で漬けている。



橋本の結論

- 私たちが滋賀県の「ふなずし」と考えている「ふなずし」は、恐らく江戸時代に、近江の人たちが結桶を利用して、発酵に工夫を重ねて独自に発達させたブランド品であり、過去も多様であったし、今も多様なあり方が工夫され続けている
- ➡琵琶湖地域独自の文化だ！

固有の生態系と固有の文化

= 琵琶湖の世界的価値

滋賀県の「ふなずし」の歴史が変わった！

- 日本のスシの原型
➡独自の文化
- そして、多様性(工夫)こそが独自の文化を創り出し、今後も伝える原動力

琵琶湖博物館があります烏丸半島にカフェがあるのですが、これは、カフェで提供している「ふなずし」のサンドイッチです。前日までに予約をしておくで出してくれるのですが、これがとっても美味しいのです。どんどん新しい食べ方を作っていこうというチャレンジこそが、固有の「ふなずし」の文化を伝えていく原動力となると考えています。



ちょうど時間となりました。
これで終わらせていただきます。
ありがとうございました。



橋本 道範 氏 (琵琶湖博物館 専門学芸員)

◇京都大学文学部卒業

◇京都大学大学院文学研究科博士後期課程中退

◇1993年10月～ 滋賀県教育委員会事務局（仮称）琵琶湖博物館開設準備室勤務

◇1996年4月～ 滋賀県立琵琶湖博物館勤務 博士（文学）

◇著書に、橋本道範『日本中世の環境と村落』（思文閣出版、2015年）、橋本道範編『再考ふなずしの歴史』（サンライズ出版、2016年）など。

「食文化の視点」

琵琶湖と共生する滋賀の発酵文化

滋賀大学名誉教授・京都華頂大学教授 堀越 昌子 氏

食文化の視点から、滋賀の「世界農業遺産」として、どのような特徴があるかについてお話をさせていただきます。

先程からの報告にもありますように、滋賀の食文化の大きな特徴として、発酵技術が非常に優れている点を強調しても良いかと思えます。

世界のいたる所に発酵食品はありますが、とりわけ日本を含むアジアモンスーン地帯は発酵食品の宝庫です。温暖湿潤な気候によって、世界屈指の稲作地帯が広がっています。その稲作地帯には、非常に豊かな水産資源があり、世界の淡水魚の半分がこの地帯にあると言われています。この米と魚は、アジアモンスーン地域の代名詞になるくらいで、魚中心の食生活が形成されていると言えます。

世界には、お米を使うナレズシもありますし、お米以外のものを使うものもたくさんあります。その中で、アジアモンスーン地域のナレズシは、お米と魚、特に淡水魚との組み合わせが非常に多く、琵琶湖周辺でも形成されています。

先程の話では、日本のふなずしが独自に発達しているというお話でしたが、私も中国の南部からタイ、ラオス、ベトナム、カンボジアなどを回りました。共通した文化ではありますが、米との結びつきで特に米をたくさん使うという意

世界農業遺産認定をめざす「レポート」

4. 食文化の視点

琵琶湖と共生する滋賀の発酵文化

堀越昌子

アジアの風土

アジアモンスーン地域

温暖湿潤な気候

世界屈指の稲作地帯

豊富な水産資源

主食＝コメ

副食＝魚

“コメと魚”中心の食生活

淡水魚食文化とナレズシ文化

琵琶湖の湖魚をなれずしに
米・魚の文化と発酵食品
米と魚の組み合わせ
滋賀のナレズシの多彩さ、ユニークさ

- 琵琶湖の淡水魚を豊富なお米を使ってナレズシにする。
- 琵琶湖漁業と湖畔の暮らしが伝統的保存法を生む。

味では、琵琶湖周辺のナレズシに特徴があるかなと思います。琵琶湖漁業の成果物と農村・農業の成果物であるお米が結びついているということ。クリーク地帯のお話もありましたが、魚が自然と田んぼにのぼってきて、その魚とお米を漬けてふなずしにするということで、そういった条件もあり、琵琶湖漁業と湖辺の暮らしが伝統的なナレズシ文化の形成に有効であり、発酵技術の向上につながっていると思います。

御覧の写真の「ふなずし漬け」は竜王町での様子ですが、ふなずしが好きなご家庭では、庶民の発酵技術としてふなずしが漬けられています。今でも琵琶湖周辺の稲作地帯では、このようにふなずし漬けの技術が広がっています。

「ウグイを漬ける」様子は南浜で撮らせていただいたものです。フナだけではなく、ウグイもハスもどんな魚でも漬けておられます。

タイ、カンボジア、ラオス、韓国にも魚の発酵食品があります。特に日本の場合は、ナレズシが中心になっていますが、熱帯・亜熱帯では魚醤や塩辛が多様です。魚の発酵食品の文化は、稲作地帯に広く広まっています。これを確認しておきたいと思います。

その中で滋賀のナレズシにどのような特徴があるのかですが、8点にまとめてみました。1点目は、基本として稲作文化圏に広まったアジアモンスーン圏の特徴を持っているということです。



タイ・カンボジア・ラオス・韓国の魚発酵食

タイ	ナンフラー：魚醤 パーソム：ナレズシ フラ・ラー：魚塩辛
カンボジア	タクトレイ：魚醤 フラホック：ナレズシ
ラオス	ナンフラー：魚醤 ソムパー：ナレズシ パチェーク：魚塩辛
韓国	魚介類の塩辛

滋賀のナレズシの特徴

- (1) アジアモンスーン圏の特徴
- (2) 多様な淡水魚ナレズシの存在
- (3) 稲作と結びついたナレズシの歴史（水田で産卵）
- (4) 行事と結びついたナレズシ（正月、オコナイ）
- (5) 神饌として、直会のご馳走として登場する
- (6) 人呼びのご馳走である（祭り、お盆、結婚式）
- (7) 土産、贈答品として使われる
- (8) 保存食、滋養食として愛されている

2点目は、滋賀県は特にふなずしが有名ですが、ウグイ、ハス、ドジョウ、コイまで漬けてしまうということ。もちろん、メコン川流域でも見られますが、多様な淡水魚ナレズシが存在するという事です。

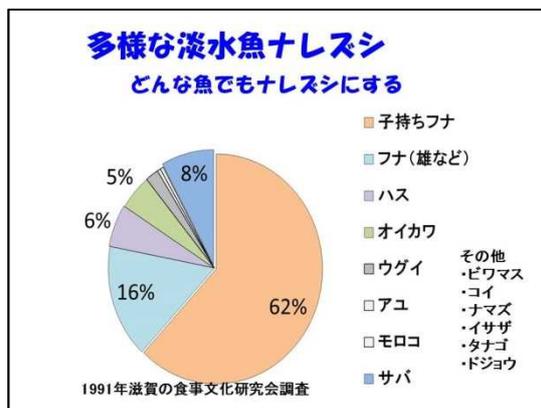
3点目、魚のゆりかご水田の話もありましたが、水田で産卵するという事で、稲作と密接に結びついています。魚が自分の生活のサイクルの中に水田を組み込んでいるということが本当に素晴らしい事だと思います。このように琵琶湖と水田が結びついた歴史が形成されているということです。

4点目と5点目ですが、特に滋賀県の場合、大切な行事の時には必ずナレズシが出てきます。お正月やおコナイさんには、ナレズシが絶対に無くてはならないものです。タイやラオスなど東南アジアにもそういった所もありますが、滋賀県ほど行事と深く結びついたナレズシではありません。とりわけお宮さんの行事の神饌としてナレズシが出てきますし、直会（なおらい）のご馳走としても出てくるのが滋賀県の大きな特徴です。

6点目と7点目ですが、人呼びのご馳走になっているということです。お祭り、お盆、結婚式、そういう時に登場する滋賀県における一番のおもてなしのご馳走になっています。また、お土産や贈答品としても、自分の所で漬けたふなずしを持っていくのも滋賀県の特徴です。

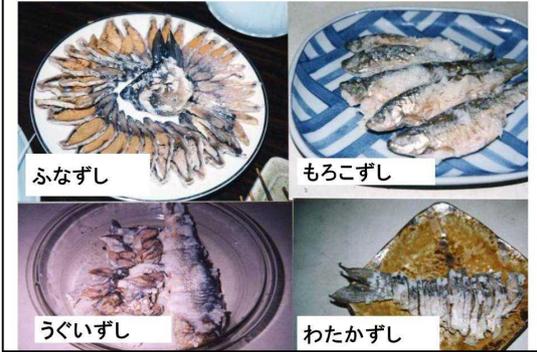
8点目は基本的なことですが、琵琶湖の幸を、すぐに腐ってしまう魚を発酵させて1年中持たせて、食べたいときに食べられるように保存しておく保存食として、また滋養食として愛されています。

このようなナレズシですが、どんな魚が漬けられているかを調べてみました。圧倒的に子持ちフナが多く、ハス、オイカワ、ウグイ、アユ、モロコなどがあります。湖北、朽木にはサバのナレズシも残っています。その他、大きなものも、小さなものも、骨の硬いもの、柔らかいもの何でも漬けることができます。

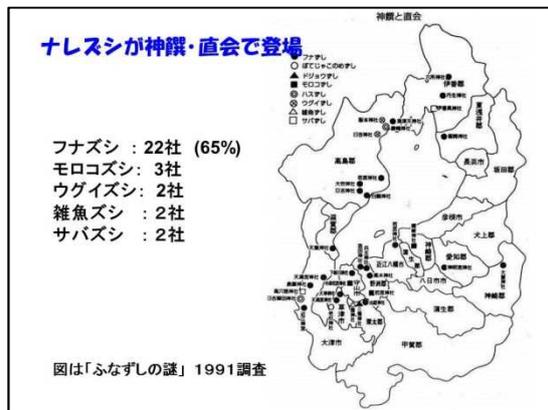


特にワタカは煮ても焼いてもそれほど美味しくないので、ナレズシに漬けると小骨が溶けて本当に美味しくなります。ウグイもそうですね。コイは骨を除いてから3枚におろして“こいずし”にする。また、高時川流域では、“あゆずし”が有名です。“おいかわずし(めずし)”は、野洲、近江八幡、安土あたりで、お盆に必ず食べるご馳走です。このように多様な文化があります。

多様な滋賀の淡水魚ナレスシ



ナレズシが神饌・直会で登場しますが、圧倒的にふなずしが多いです。22社、約65%でふなずしが出てきますが、その他にも“どじょうずし”や“なまずずし”が出てくるところもあります。安土の“めずし”のように、この日に食べるという日を設定して前もってナレズシが漬けられることが多いです。南浜では、ピワマスの“こけらずし”というものが漬けられます。



マキ/地内浜の唐崎神社

七月のお祭りにハスズシを食べる



ナマスズシ・ドジョウズシ



特に人呼びのご馳走、土産、保存食という形で、どういう所でナレズシが漬けられているかですが、今は少し減ってきていますが、琵琶湖周辺、農村地帯を含めて山村近くでもナレズシを漬けてい

すしきり神事

豊作を祈る神事



守山市幸津川

草津市津田江



田にのぼってくる鮒を
田で穫れた米で漬ける

半農半漁の暮らしが
米と魚の融合を生む

安土・お盆のめずし

お墓参り、藪入りに家族が集まるので、1週間前に漬ける。メズシを食べないとお盆を迎えた気がしない。



南浜・正月や結婚式に

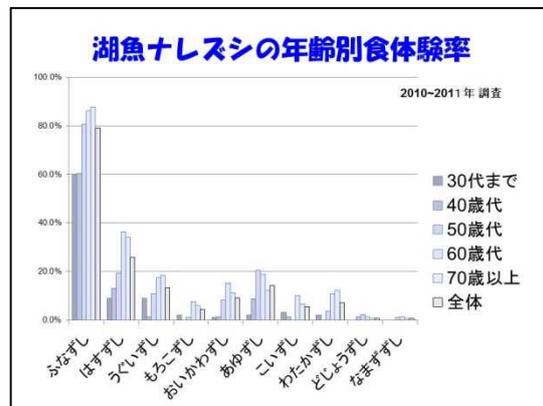
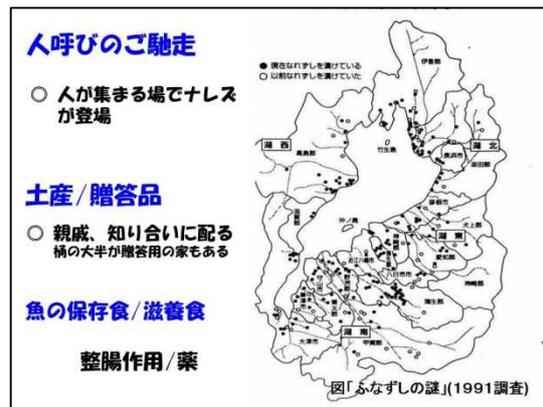


長浜市南浜では正月、結婚式、人呼びの日に合わせて漬ける。ピワマスを塩切りし、お米に生姜と麴をふって40日間漬ける

る実績です。これは本当にすごい事だ
と思います。

特に高齢の方の体験率が高いですが、
多様なナレズシを滋賀県民は愛してい
るということがこのグラフからわかる
と思います。

世界農業遺産として、どのようなと
ころを強調できるかですが、琵琶湖周辺で、
淡水魚を利用する文化が非常に高度に
発達していることです。また、ナレズシ
類は、アジアモンスーン圏のナレズシと
して基本的な特徴は同じですが、滋賀独
自の発展をしてきたということです。そ
して、人々が発酵技術を持ち、継承され
てきたということで、最近では商業ベ
ースでの生産も多くなってきています
が、それぞれの発酵技術を持っており、
非常にすばらしいことだと思います。あ
と、文化的な面として保存食、滋養食
だけでなく、儀礼食、贈答品としてナ
レズシが多様な顔を持ち、地域の暮ら
しと密接に繋がっているということです。
伝統行事の中でこれだけ大切にされ、
人々の集まる所に必ず「なれずし」が
登場する文化は、世界のなかでも本
当に注目されることではないかなと思
います。御静聴ありがとうございました。



世界農業遺産としての価値は？

- 琵琶湖周辺で、淡水魚利用文化が高度に発達した。
- ナレズシ類は、アジアモンスーン圏ナレズシとして基本的特徴を持つが、滋賀独自の発展をしてきた。
- 人々が発酵技術を持ち、継承されてきた。
- 滋賀のナレズシは保存食、滋養食、儀礼食、贈答品として多様な顔を持ち、地域の暮らしと密接に繋がっている。
- 伝統行事の中で登場する「なれずし」がとりわけ多いことは、世界のなかでも注目される。

堀越 昌子 氏 (滋賀大学名誉教授・京都華頂大学教授)

◇1946年 滋賀県生まれ

◇京都大学大学院農学研究科修士課程修了。農学博士。

◇滋賀大学名誉教授、2012年より京都華頂大学現代家政学部教授。

◇専門は食品学、食文化、滋賀の伝統食、アジアの伝統食の研究に携わる。

◇主な著書は共著で「ふなずしの謎」、「つくってみよう滋賀の味」、「食べ伝えよう滋賀の食材」(サンライズ出版)ほか。『食の文化フォーラム27・伝統食の未来』分担執筆(ドメス出版)など。

「行政の視点」

滋賀の食文化「ふなずし」の魅力語る！～行政の視点～

滋賀県農政水産部水産課課長補佐 酒井 明久 氏

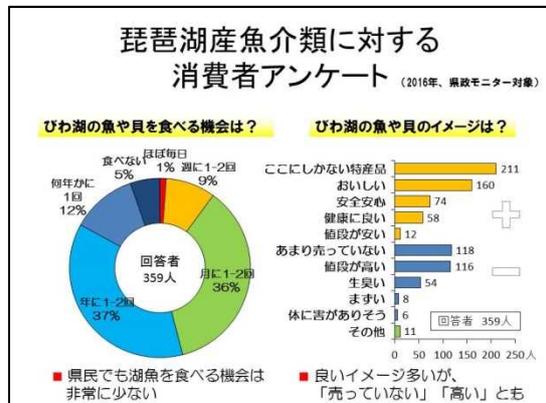
水産課の酒井と申します。よろしくお願いたします。本日のシンポジウムは、「ふなずし」の魅力を語るというテーマですが、私自身も「ふなずし」の魅力にとりつかれた1人でございまして、20年以上「ふなずし」を漬けておりますし、また生のフナが手に入りますと、写真にありますように炊いて食べたり、お刺身にして食べたりと、すごく楽しんでます。今日は、個人のお話ではなく、行政の視点から、フナに限らず琵琶湖の魚の魅力の皆様にお伝えするための行政の取組について御紹介させていただきます。



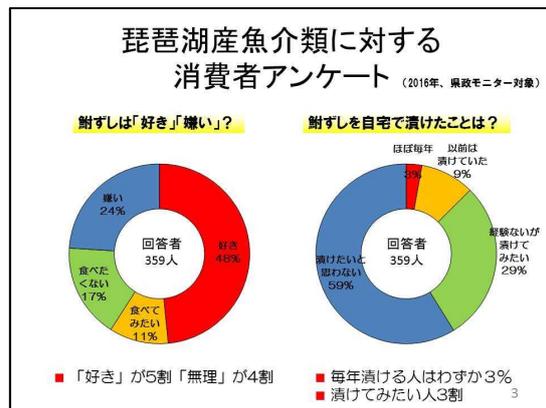
まず、皆さんの日常の食事の中で、どれぐらいびわ湖の魚が食べられているのかですが、今年度にアンケートを実施しましたので、御紹介します。

まず、「食べる機会がどれぐらいありますか？」ですが、ほぼ毎日、わずか1%でした。週に1～2回という方を併せても10%だけなんです。月に1～2回を併せても半分にも満たなく、年に1～2回、何年かに1回、中には全く食べないという方もおられました。この結果については少し残念だと思っています。

なぜ、湖魚があまり食卓に出てこないのか、その理由を考えてみたいと思います。「びわ湖の魚や貝のイメージはどうですか？」という質問ですが、プラスとマイナスのイメージに分けて集計してみました。決して、まずいとか嫌いとかいう理由で食べないということではなさそうです。むしろここにしか無い特産品とか美味しい、安全・安心、健康に良いなど、プラスのイメージを持っています。けれど、ふだんは食べない。おそらく、あまり売っていないとか、割高感があって、湖魚を使っていただけないのかなと感じています。

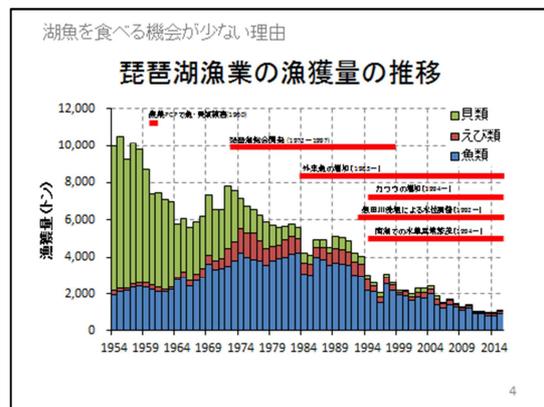


今日のテーマであります「ふなずし」についての質問も設けていました。好きですか？嫌いですか？ですが、嫌い、食べたくない、ふなずしは無理という方は4割おられました。こういう方に好きになってくださいというのは、難しいと思いますが、御家庭で漬けていますか？と尋ねましたら、毎年漬けている方はわずか3%でした。もう止めてしまったとか、漬けてみたいという方が、4割ほどおられました。なかなか漬けてたくても漬けられない方がたくさんいらっしゃるんだなと感じました。

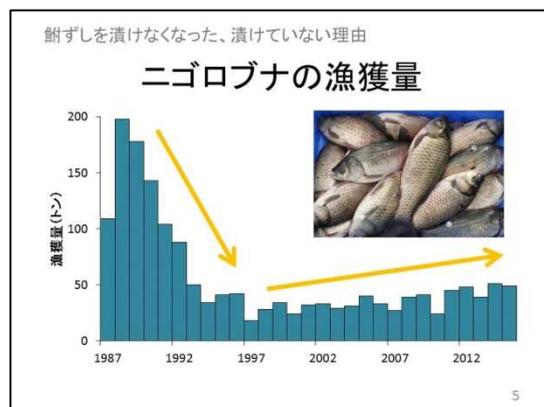


なぜ、食卓に上ってこないのか、売ってないね、ちょっと高いね、その理由のひとつとして、やはり漁獲量が減り続けているということがあります。

ここに60年間ほどの琵琶湖の漁獲量の推移をグラフに表していますが、見て明らかなように、ずっと減り続けています。堀様のお話にもありましたように、琵琶湖総合開発で、田んぼと琵琶湖を魚が行き来できなくなったこともありますし、フナやモロコにとって大切な産卵場所、稚魚の育つ場所になります琵琶湖岸にたくさんあったヨシ原が無くなったこと、外来魚が増えたりカワウが増えたり、特に南湖では最近、水草が異常に繁茂してしまっていて環境が悪くなっているなど、色々な原因が重なって、漁獲量の減少に繋がってきていると考えています。



この中で、ニゴロブナの漁獲量だけ抜き出してみました。1980年代の終わりから1990年代の始めにかけて、急激に漁獲量が落ち込みました。これと共にフナの値段も上がりましたし、なかなか手に入らないという状況になりました。おそらくこのことが、なかなか御家庭でも漬けられないという理由になったと思われます。



湖魚の魅力ができるだけ多くの人に
お伝えするために、県としては、この2
つの施策を行っています。1つは、安定
的に供給できるよう琵琶湖の魚を増や
す、あるいは漁師さんを確保すること
です。それから、湖魚を皆さんにもっと食
べていただけるように、家庭でも飲食店
でも利用していただけるようにPRをし
ています。

**湖魚の魅力
多くの人に伝えるために
＜施策の方向＞**

<p>安定供給</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 水産資源を増やす ▶ 漁業後継者の確保 	<p>需要拡大</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 家庭での消費拡大 ▶ 飲食店での利用拡大
---	--

6

魚を増やすためには、田んぼにニゴロ
ブナの稚魚を放流し、そこでミジンコを
食べて大きくなった稚魚を琵琶湖に放
してあげたり、池でもう少し大きくな
ったものを琵琶湖の沖合に放流してあげ
るといった作業を毎年やっています。併
せて1,000万尾というたくさんの稚魚
を琵琶湖に放流しています。また、漁師
さん達は、フナを取り過ぎて減らさな
いように、22cm以下のニゴロブナは獲ら
ないようにしていますし、獲っても値段の
安い時期には獲らないようにしていま
す。

水産資源を増やすために(1)
ニゴロブナ資源の増殖と管理

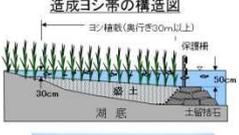



稚魚の放流による増殖

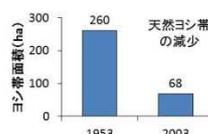
7

琵琶湖総合開発で琵琶湖の沿岸にあ
ったヨシ帯も大きく減りました。それを
増やす取組も一生懸命やっています。

水産資源を増やすために(2)
産卵繁殖場(ヨシ帯)の整備

ヨシ帯は、フナなどの在来魚が産
卵し、仔魚が育つ大切な場所




これまでに30ha造成

8

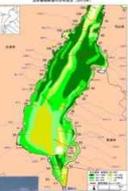
南湖では、ほぼ全面を水草が繁茂する
状況になってきています。中には水面ま
でビッシリと水草が生えてしまい、そう
いう場所では、水の流れが滞り環境も悪
くなります。そういった環境を改善する
ために、漁業者の皆様に協力をいただ
いて、水草を刈り取るという作業もして
います。

水産資源を増やすために(3)
水草刈取りによる漁場環境の改善



水草の異常繁茂により、

- ◆ 流れの停滞
- ◆ 泥の堆積
- ◆ 湖底の低酸素化






南湖のほぼ全面に
水草が繁茂
(水資源機構HPから引用)

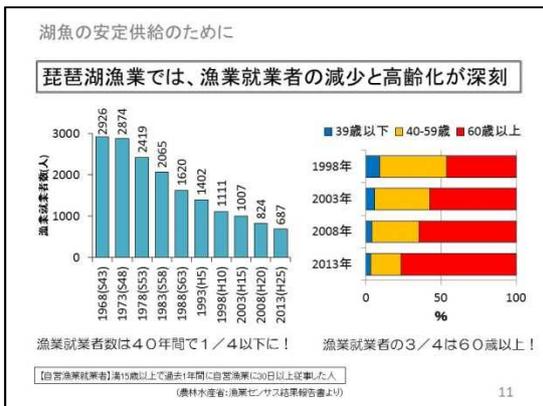
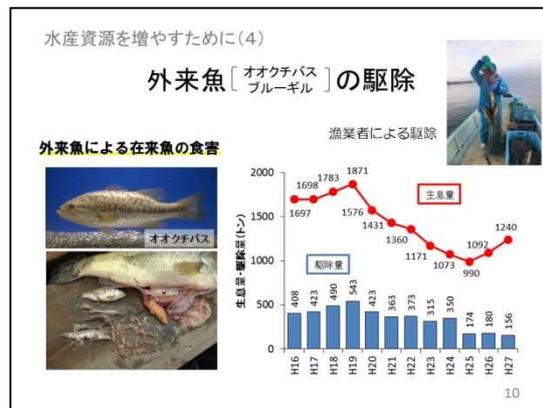
9

湖魚の外敵になるオオクチバスやブルーギルなどの外来魚を減らす取組についても、漁師の皆さんが頑張っておられますが、何とか外来魚を減らして、フナやモロコが復活する琵琶湖を取り戻したいという取組を進めています。

一方、減っているのは魚だけではなく、漁師さんも年々減っています。さらに、漁師さんの高齢化も深刻になってきました。2013年には60歳以上の漁師さんが4分の3以上を占めるようになりました。何とか若い漁師さんを確保していかなければならないということで、今年度から県では、漁業者になりたいという方に漁師さんのもとで研修を受けていただく取組を始めています。

また、若い漁師さんには、そして本日御発表いただいている漁師の戸田さんにも御協力をいただいておりますが、直接消費者の皆さんに琵琶湖の魚の事を伝えていただく取組、こうやって獲れた魚ですよ、こうやって食べたら美味しいですよといったことを消費者の皆さんに伝える取組もやっています。

次に、湖魚を食べていただく取組として、親子を対象に漁師さんの船に乗せていただく漁業体験と、獲れた魚を漁師さんと一緒に料理して食べるという学習会をやっています。また、学校給食に湖魚を提供して、琵琶湖の魚の美味しさを子どもたちに理解してもらったり、漁師さんが直接出向いてお話ししていただく取組もやっています。



湖魚の安定供給のために

漁業の担い手の確保と育成

【担い手の確保】

- 就業希望者に対する相談窓口
- 漁業の実地研修の実施

【担い手の育成】

- 青年漁業者による消費者ニーズの把握
- 消費者との対話によるPRの実践

12

湖魚の需要を拡大するために

家庭での湖魚の消費拡大に向けた取組

【漁業と調理の体験学習】
漁業と日常生活のつながりを伝える。

【学校給食への湖魚の提供と出前授業】
漁業や湖魚の生態、魅力を伝える。

【生産者による湖魚のPR】
消費者に湖魚の旬や食べ方を伝える。

13

そして県では、この“琵琶湖八珍”を広めようということで、取組を進めています。

最後のまとめになりますが、琵琶湖の魚の魅力を皆様にご存知いただくためには、様々な取組を平行して進めて行かなければなりません。今日お越しいただきました皆様には、ぜひ御家庭で琵琶湖の魚を一生懸命食べていただいて、水産業の振興、またお米も含めて滋賀の農業・水産業を消費の面から応援していただければ有り難いと思います。

以上で終わります。

湖魚の安定供給のために
飲食店での湖魚の利用拡大に向けた取組

「琵琶湖八珍」のブランド展開

- ◎事業者による利用促進
メニューや新商品開発
観光資源としての活用
- ◎消費者の認知度向上

14

まとめ

湖魚（鮒ずし）の魅力は次世代に伝えるには、総合的な対策が必要。

- ◎水産資源の増殖と管理
- ◎産卵繁殖場の整備、漁場環境の改善
- ◎外来魚の駆除
- ◎漁業の担い手の確保・育成
- ◎湖魚の需要の拡大（家庭・飲食店）

15

酒井 明久 氏（滋賀県農政水産部水産課 課長補佐）

◇1992年 滋賀県入庁。農政水産部水産課勤務。

1994年～ 水産試験場勤務。イサザやアユ資源の調査に従事。

2002年～ 水産課勤務。漁業の許認可事務に従事。

2005年～ 水産試験場勤務。アユ資源の調査に従事。

2011年～ 水産課勤務。漁業の許認可、水産物の流通促進や外来魚駆除等の事務に従事。

◇鮒ずしづくりは20年以上続けているが、未だに我が家の漬け方を見つけられず試行錯誤を続けている。最近では、ハスやニゴイなどフナ以外の魚でも熟れずしづくりを愉しんでいる。

御挨拶「近江の地酒について」

滋賀県酒造組合会長 藤居 鐵也 氏

「ふなずし」の食べ比べを前に、少し御挨拶の機会をいただきました。ありがとうございます。



今日、私も皆様のお話を拝聴させていただきましたが、繋がっているのはお水だと思って聞いておりました。田んぼのお米も水があってできる、豊かな琵琶湖もやっぱり水があつてのことですし、魚もそうですし、そして、この後にこの水が近畿 1400 万人の命の水であるということも、とても大切なことだと思います。我々が琵琶湖の水環境と琵琶湖の食文化を、実践して、食べていくことによって、頂くことによって、ずっと昔からの伝統と知恵を受け継ぎながら、次代に繋げていくことがとても大切なことだとなつくづく感じながら拝聴しておりました。

そういう中のひとつで、私どもの滋賀県の酒蔵が作らせていただいておりますお酒も、やっぱり農家の方の御丹精のお米と自然から頂戴するととても美味しいお水で作られ、それを召し上がっていただく皆様の暮らしと文化の中で育ってきたというのが、「近江の地酒」でございます。

今日もこの後、「ふなずし」と一緒に、「近江の地酒」と一緒に、食べ比べ、飲み比べしながら、相乗効果を楽しんで頂ければたいへんありがたいと思います。湖魚を食べることによって琵琶湖を守り、暮らしと文化を守るのと一緒に、また「滋賀の地酒」を召し上がっていただくことで、滋賀の農業を守ることに繋がると思いますので、どうぞよろしくお願ひ申し上げます。



ふなずし品評会の様子

第1部の講演が盛大に行われている頃、会場横の別室では、「ふなずし」との熱い闘いが行われていました。県水産課のメンバーを中心に、この日シンポジウムに御参加いただいた160名を越える方々に御試食いただく「ふなずし」の切り分け作業です。

この日の「ふなずし」は、県職員を中心に学生さんなどの御協力で自家製の「ふなずし」を40品、およそ80匹を持ち寄っていただきました。



第2部のふなずし品評会が始まると、切り分けたふなずしが一斉に並べられ、会場一杯にかぐわしい香りが溢れました。滋賀県酒造組合会の藤居会長様より御挨拶をいただき、「ふなずし」にピッタリな「近江の地酒」12種類の試飲とともに、滋賀の豊かな水と米と、琵琶湖がもたらしてくれる独自の食文化を堪能していただきました。

