



News release :

2024. 5. 10

『 鮒ずし作り体験クルーズ 2024 』受付開始

琵琶湖汽船株式会社

〒520-0047 滋賀県大津市浜大津 5-1-1
TEL. 077-522-4115 / FAX. 077-524-7896
[http:// www.biwakokisen.co.jp/](http://www.biwakokisen.co.jp/)

船舶営業部 船舶企画課

～ 沖島で滋賀県の郷土料理「鮒ずし」を作ってみませんか ～

鮒ずし作り体験クルーズ 2024

申込受付期間：5月10日（金）～5月31日（金）



琵琶湖汽船株式会社（本社：滋賀県大津市浜大津、社長：川添 智史）は、湖で人が暮らす日本唯一の島「沖島」で、滋賀県の郷土料理「鮒ずし」の漬け込み体験を行う『鮒ずし作り体験クルーズ』を7月に運航いたします。

本クルーズは朝 9 時に大津港を出発し、船内にて鮒ずしの作り方をDVDにて学んだ後、沖島へ上陸します。島内では、沖島漁業協同組合の漁師指導のもと、塩漬けされたびわ湖産「ニゴロブナ」のみがき・洗い・干し・樽詰めまでの作業を半日かけて行います。そして、出来上がった鮒ずしの樽は、当日中に各自お持ち帰りいただき、食べ頃となる晩秋までご自宅で保管いただきます。この機会にぜひ、滋賀県を代表する郷土料理「鮒ずし」を、沖島の漁師さん達と一緒に作ってみませんか。

当社が属する京阪グループでは、京阪版 SDGs である「BIOSTYLE」を展開しており、その実現のために BIOSTYLE PROJECT に取り組んでいます。2009 年より始まった本クルーズには、これまでに延べ 3,000 人以上の方にご参加いただきました。当社では、びわ湖の自然や食文化を体感できるクルーズの運航を通じて、持続可能な社会の実現に貢献してまいります。

本クルーズの詳細は、次頁の通りです。

1. 企画名 ^{ふな} 鮒ずし作り体験クルーズ 2024 【予約抽選制】
2. 運航日 2024年7月3日(水)、7月6日(土)、7月9日(火)、7月12日(金)
7月15日(月・祝)、7月18日(木)、7月21日(日)、7月24日(水) 計 8日間
3. 航路 大津港 9:00 発
↓
沖島 10:20 着
(鮒ずし作り体験)
沖島 15:30 発
↓
大津港 16:40 頃着

初心者の方も安心！漬け方講習 DVD を船内でご覧いただけます。
沖島の漁師さんや、スタッフが丁寧にレクチャーします！
帰りの船内ではお楽しみ抽選会も予定しています！



4. 参加料 往復乗船料 大人 3,500 円(中学生以上)、小人 1,750 円(小学生)
材料費 1 樽(材料代) 25,500 円(ご飯、ニゴロブナ鮮魚換算 5 kg)
樽容器代 1 樽 1,500 円 ※初参加の方は必ずご購入が必要です。
※ニゴロブナは塩切すると 2 割程度軽くなります。
※過去にご参加いただいた方で樽容器を持参される場合は、樽容器の購入は不要です。
※グループで 1 つの樽を漬け込んでいただく事も可能です(1 樽で最大 3 名様まで)。
- 昼食 島弁当 1,500 円(希望者のみ)

沖島で取れた湖魚や野菜を使用した、沖島漁業協同組合婦人部「湖島婦貴の会」による手作り弁当をご用意します。ぜひ沖島の味をお楽しみください！

- 樽保管料 6,000 円(希望者のみ)
※沖島で保管後、11 月下旬～12 月初旬頃にご自宅へ着払いでお届けします。

5. 申込方法 「WEB」または「往復ハガキ」で受付
6. 受付期間 2024 年 5 月 10 日(金)～5 月 31 日(金)

WEB の場合…5 月 31 日(金) 23:59 締切

琵琶湖汽船公式ホームページ内「鮒ずし作り体験クルーズ 2024」の WEB 予約申込フォームよりお申込みください。 https://www.biwakokisen.co.jp/season_event/2426/

往復ハガキの場合…5 月 31 日(金) 必着

「往復ハガキ」でお申込の場合

【往信ハガキ宛名】

5 2 0 0 0 4 7
滋賀県大津市浜大津
琵琶湖汽船(株) 鮒ずし係
五 一 一

【往信ハガキ文面】

白紙のまま
※抽選結果を印刷しますので
記入しないでください。
紙・シール等の貼付、
修正液・修正テープの
ご使用はご遠慮ください。

【返信ハガキ宛名】

〇〇県
〇〇市
〇〇町
〇〇番地
〇〇様

【返信ハガキ文面】

- 住所
- 氏名
- 電話番号
- 顧客番号
※DM をお持ちの方のみ記載ください
- 参加希望日(第 3 希望まで)
- 参加人数
(大人〇名、小学生〇名、幼児〇名)
- 希望材料数
(1 申込につき 2 材料まで)
- 持込樽(容器)の有無・数
- 沖島での樽保管希望の有無・数
- 昼食申込の有無・数
- 領収書の有無・宛名
※宛名の記載がない場合は、お申込名
でご用意します

数量限定につき、申込多数の場合は抽選となります。
申込結果については、6月3日（月）以降、順次、申込者全員にお知らせいたします。

7. 持ち物 作業用薄手袋またはビニール袋、エプロン、濡れても良い服装
8. 企画協力 沖島漁業協同組合、滋賀県水産課

◆ 沖 島 ◆

近江八幡市から琵琶湖の沖合約 1.5 km に浮かぶ沖島は、びわ湖最大の島（周囲約 6.8 km、面積約 1.53 km²）で湖で人が暮らす日本唯一の島です。沖島の歴史は古く、昔は神の島として崇拝される無人島でした。その後、保元・平治の乱に敗れた源氏の落武者が島を開拓し、定住したのが島の始まりと伝えられています。現在、約 230 人が暮らしており、そのうち約 7 割の方が漁業に従事しています。沖島漁業協同組合ホームページ <http://www.biwako-okishima.com/>



◆ 鮒 ず し ◆

弥生時代から伝わる、滋賀県の郷土料理。主にびわ湖の固有種であるニゴロブナを使用し、塩漬けにしたニゴロブナをご飯に漬け込んで発酵させた『なれずし』です。湖国を代表する食文化として 1998 年(平成 10 年)に滋賀県の無形民俗文化財に指定されています。また、2023 年 1 月には「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。



SDGs を実現するライフスタイルを提案する

京阪グループの「BIOSTYLE PROJECT」について

健康的で美しく、クオリティの高い生活を実現しながら、SDGsの達成にも貢献していく。京阪グループでは、そんな循環型社会に寄与するライフスタイルを「BIOSTYLE(ビオスタイル)」として展開し、お客さまにご提案しています。

規制や我慢だけから生まれる活動ではなく、“人にも地球にもいいものごとを、毎日の生活の中に、楽しく、無理なく、取り入れていくことができる明るい循環型社会の実現”に貢献するため、京阪グループにできる様々な活動を推進していきます。

- ▶ 本取り組みは、BIOSTYLE の概念を事業化する取り組みとして BIOSTYLE 事業認証を受けています。
- ▶ 「BIOSTYLE PROJECT」について詳しくはこちら <https://www.keihan-holdings.co.jp/business/biostyle/>

KEIHAN
BIOSTYLE
PROJECT

京阪グループのSDGs ビオスタイルプロジェクト

※画像は全てイメージです。

<資料配布先>

○大津市政記者クラブ

《 本件についてのお問合せ先 》
琵琶湖汽船株式会社 船舶営業部 船舶企画課

滋賀県大津市浜大津 5-1-1
<https://www.biwakokisen.co.jp/>
TEL 077-522-4115 FAX 077-524-7896

