



News release :

2025. 4. 30

『 鮒ずし作り体験クルーズ 2025 』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

<https://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 2025」 申込受付を開始します

申込受付期間：5月8日（木）～5月31日（土）



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、船内で鮒ずしの作り方DVDを見ながら作業工程を学んでいただきます。その後、沖島へ上陸し、沖島漁業協同組合の漁師さんの指導のもと、塩漬けされた沖島産「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体験していただきます。

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、食べ頃に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いております。当社では、びわ湖の豊かな自然や地域に根ざした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 2025 【予約抽選制】
2. 運航日 2025 年 7 月 3 日 (木)、7 月 6 日 (日)、7 月 9 日 (水)、7 月 12 日 (土)
7 月 15 日 (火)、7 月 18 日 (金)、7 月 21 日 (月・祝) 計 7 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、おひとり参加の方もご安心ください！
漬け方講習の DVD を船内でご覧いただき、体験前に作業の流れを確認。さらに沖島の漁師さんや、スタッフがサポートしながら、丁寧にレクチャーします！



4. 参加料 往復乗船料 大人 3,600 円 (中学生以上)、小人 1,800 円 (小学生)
- 材料費 1 樽 (材料代) 27,500 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。
- ※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。
※ニゴロブナは塩切すると 2 割程度軽くなります。
※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 1,600 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 6,500 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 2025 年 5 月 8 日 (木) ～5 月 31 日 (土)

WEB の場合…5 月 8 日 (木) 10:00 受付開始～5 月 31 日 (土) 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 2025」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 (土) 必着

「往復ハガキ」でお申込の場合

【往信ハガキ宛名】

520 0047

琵琶湖汽船(株) 鮒ずし係

滋賀県大津市浜大津 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
- 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 申込みにつき 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（火）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、滋賀県農政水産部水産課

◆ 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 3 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。

KEIHAN
BIOSTYLE
PROJECT

京阪グループのSDGs ビオスタイルプロジェクト

- ▶ 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.co.jp/corporate/sustainability/biostyle/>

※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

