



News release :

2023. 5. 8

『 鮒ずし作り体験クルーズ 2023 』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/

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 2023

受付期間：5月8日（月）～5月31日（水）



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。

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。

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5日（月）以降、順次、申込み者全員に通知いたします。

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 270 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、本年 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。

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-holdings.co.jp/business/biostyle/>

※画像は全てイメージです。

《 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
【 高橋、森 】

sa.takahashi@biwakokisen.co.jp

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

