

「近江のナレズシ県民大調査」の成果が公表されました

2023年度の第2回フィールドレポーター調査で実施した調査により、30年前に実施された同様の調査と比べ、ナレズシの作られ方、食べられ方、知名度などがどのように変化したか、その調査結果が公表されました。

概要（箇条書き）

- ・ナレズシに関して、県民にアンケート調査を実施した
- ・有効回答のうち、滋賀県在住である2,128件について、ナレズシの知名度、食習慣、好き嫌い、入手方法などをまとめた
- ・1993年に実施された調査との比較を実施した
- ・結果をまとめたポスターをびわ博フェスで展示する

詳細について

2023年に国の登録無形民俗文化財に登録された「近江のなれずし製造技術」について、県内外で、どのくらいの方々がナレズシを食べたり、作ったりしているのかに関する調査結果の一部が公表されました。

魚を塩と米などのデンプンで乳酸発酵させた食品をナレズシといいます。その代表としてフナズシがありますが、このナレズシに関しては、およそ30年前の滋賀県職員有志による「環境と食の研究会」の調査（1992年）以降、製造実態、消費実態の調査は行われてきませんでした。

そこで、琵琶湖博物館のフィールドレポーターがアンケート調査を行い、滋賀県職員や龍谷大学農学部学生のご協力も得て、2,893件の回答を得ることができました。そのうち、滋賀県在住者による2,128件の回答の分析結果がまとまり、『フィールドレポーターだより』58号として公表されました。『フィールドレポーターだより』は、琵琶湖博物館のwebサイトからダウンロードできます。なお、県外在住者の分析結果は次号で紹介する予定です。

<調査結果の要点>

- ・滋賀県在住者の約75%がフナズシを食べた経験がありました。
 - *1992年の調査では約85%でした。
 - *なお、龍谷大学農学部の学生の喫食率は約28%でした。それを除くと、喫食率は約86%となり、1992年の調査と変化はありませんでした。
- ・フナズシを家で漬ける方は、フナズシを食べたことのある方の約13%でした。
 - *1992年の調査では約15%でしたので、それほど差がありませんでした。

・10年前と比べて食べる機会が減った方が約34%もいましたが、増えた・最近食べるようになった方も約21%いました。

＊1992年の調査では減った方が約52%、増えた方が約7%でした。

＊最近自分で作るようになった方が72人もいました。

・フナズシ以外のナレズシが40種類以上も検出されました。

＊主には、サバズシ、ハスズシ、アユズシ、ウグイズシ、ニシンズシ、オイカワズシなどですが、ブルーギルやブラックバスのナレズシもみられました。

本成果をまとめたポスターをびわ博フェス（11月16日、17日）で展示します。

<https://www.biwahaku.jp/festival/2024.html>

参考

<フィールドレポーターだより 58号掲載場所>

<https://www.biwahaku.jp/2024/10/58.html>

フィールドレポート-2023 近江のナレスシ県民大調査



フナズシ

何を調べたの？

2023年に、「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。滋賀県内で今、どれくらいの人がフナズシ・ナレスシを作ったり、食べたりしているのでしょうか。消費や生産の実態を把握することを目的として、県民のみなさんを対象にアンケート調査を行いました。また、30年前の調査結果¹⁾と比較することで、人々の意識や食生活の変化を探りました。調査期間は2023年11月～2024年1月末でした。

どんなことがわかったの？

県内外の2893人から回答が寄せられました。ここでは滋賀県在住の2128人についてまとめたものを示します。

1. フナズシはよく知られ、75%に食経験あり —よく食べているのは30代以上と湖北・湖東地域—

滋賀県の伝統食だけあって、98%の人がフナズシを知っていました(図1)。また、75%の人は食べたことがありました。食経験者の割合は、年代が上がるにつれて増加し(10代は26%、20代は49%、30代以上では80%~97%)、地域別では湖北と湖東で高い特徴がありました。

30年前の調査では、知っている人は99%、そのうちの85%に食経験がありました。それに比べると、今回は食経験者が減ったように見えますが、大学生グループを除くと86%で、前回とあまり変わっていません。

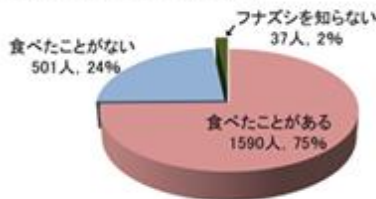


図1 フナズシの認知と食経験の有無

2. フナズシを食べる頻度は、低い人が多い —「これまでに5回以内」が4割—

フナズシを食べたことがある人に、食べる頻度を5つの選択肢から選んでもらいました。「ほぼ毎日(1%)」「月に2~3回(6%)」のように頻繁な人もありますが、「これまでに5回以内」が43%で、全体の半数くらいの人はずいぶん回数しか食べていませんでした。

また、食経験者の多い年代や地域において、食べる頻度もまた高い傾向がありました。

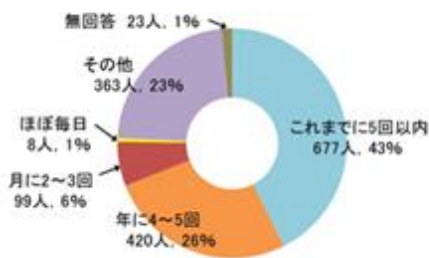


図2 フナズシの頻度



フナズシのお茶漬



フナズシの甘露漬(酒かす漬)

3. フナズシを食べる機会や場面は多様 —冠婚葬祭や行事、来客だけでなく、プライベートでも—

どんな時に食べるのかで最も多かったのは「正月・祭りなどの特別な時」、次に「お酒を飲む時」でした(図3)。さらに「もらった時」「宴会・飲食店」など、さまざまな食の機会や場面が書かれていました。

地域別では、湖北では「行事や来客をもてなすもの」、湖南では「飲食を楽しむもの」としての位置づけが高いことが、うかがえました。



図3 フナズシを食べる機会

4. フナズシを食べた人の入手方法

—「家でつくる」は13%で、30年前とほぼ同じ—

フナズシの入手は「買う(44%)」と「人からもらう(30%)」が多く、かつてよく行われていた「作ってもらう(2%)」は少なかったです。「家で作る」は13%でした。30年前は14.9%でしたので、それほど大きく減っていませんでした。

5. 10年前と比べた食の機会の増減

—全体としては、変わらないが減っている—

フナズシを食べる機会が10年前と比べて「変わらない」とする人は、41%ありました(図4)。「減った」は34%で、何とんでも高価格、そして作り手の不在、入手困難などがその理由でした。一方、「増えた(14%)」や「最近食べるようになった(7%)」もあり、新たに作り始めた人が72人いました。

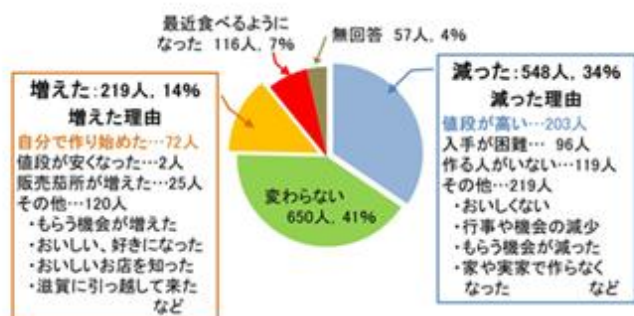


図4 10年前と比べた食の機会の増減とその理由

参考文献 1) 環境と食の研究会(1993)「なれずし」に関する市民意識調査。環境と食の研究会編集(滋賀県職員研究グループ)。