

## 2023年1月「近江のなれずし製造技術」が国の登録無形民俗文化財に新登録

【2月24日(金)OPEN】発酵バル・老舗料亭・人気イタリアン・醸造所・カフェ・酒蔵・茶店とコラボ  
滋賀県・長浜の伝統的発酵食『長浜ふなずし』プロジェクトWEBサイト<https://nagahama-funazushi.jp>

2023年2月24日（金）に、滋賀県・長浜『長浜ふなずし』プロジェクトのWEBサイトがオープンしました。

2023年1月に滋賀県の「近江のなれずし製造技術」が国の登録無形民俗文化財に新登録されました。琵琶湖及びその周辺の河川で獲れる様々な淡水魚を使い乳酸発酵させた保存食の製造技術のことで、ニゴロブナなどで作る「ふなずし」がよく知られています。

2022年に長浜市を愛する地元人が力をあわせ、町を盛り上げようと『長浜ふなずし』プロジェクトを立ち上げました。本プロジェクトでは長浜の老舗料亭「住茂登(すみもと)」や予約の取れないイタリアンレストラン「Biwa collage(ピワコラージュ)」、靴・発酵屋として活動をしている「ハッピー太郎醸造所」、ふなずしの“飯(いい=米の部分)”を使用したドーナツなどのスイーツを提供する「翼果楼(よかろう)/yoro.」、お酒・お茶とのペアリング試食体験ができる発酵バル「コナレル」などがプロジェクトメンバーとして『長浜ふなずし』新メニューの開発や情報発信をおこなっています。

「ふなずし」って…、生臭いんじゃないの？ 年配の人やお酒が好きな人が食べるものじゃないの？ と思っているかた！ 『長浜ふなずし』を一度食したら、今までの概念が「おいしい！」に変わるかもしれません！ 本プロジェクトでは『長浜ふなずし』の美味しさを多くの人に知ってもらうため、さまざまな楽しみ方を提供していきます。



## 『長浜ふなずし』プロジェクトについて

## ■ 独特の旨みと豊富な栄養素、湖国滋賀が誇る発酵食

ふなずしとは、塩漬けにした魚と米を漬け込み発酵させた滋賀の郷土食「なれずし」の一種で、日本の寿司の起源ともいわれている発酵食品です。五穀豊穡を祈る神社の祭礼に、神饌として奉納されてきた歴史ある食べ物でもあり、滋賀県全域で昔から各家庭で作られてきました。湖北に位置する長浜でも、春先に琵琶湖で獲れた子持ちのニゴロブナを使ったふなずしが伝承されており、昔からこの地域の人々にハレの日のごちそうとして愛されてきました。

独特な臭いや酸味があるため、あまり好印象を持っていない方や食わず嫌いの方も多いようですが、素材にこだわって丁寧に作った『長浜ふなずし』はクセが少なく、「食べてみたら美味しかった！」という声も多くいただいています。

## ■ ペアリング、アレンジ料理…進化し続ける伝統の味

本プロジェクトではより多くの方に『長浜ふなずし』を体験していただくため、和食・イタリアン・スイーツなどの新メニュー開発や、お酒・お茶とのペアリング提案、試食体験ができる施設「コナレル」の運営なども行っています。

2023年1月には、ふなずしを含む「近江のなれずし製造技術」が国の無形民俗文化財に登録されました。これもきっかけの一つとして、進化し続ける伝統の味『長浜ふなずし』を広く知っていただきたいと考えています。

## 【『長浜ふなずし』プロジェクトリーダー】



発酵バル「コナレル」/  
和乃リトリートひといき代表  
米田真平

## 発酵バル「コナレル」

『長浜ふなずし』の試食体験ができる施設。  
地酒やお茶とのペアリングを楽しめる。  
滋賀県長浜市元浜町17-19  
Tel:0749-56-1174  
(和乃リトリートひといき)  
[https://cafe-inn-hitoiki.com/?page\\_id=120](https://cafe-inn-hitoiki.com/?page_id=120)

## 和乃リトリートひといき

名刹「大通寺」の門前に佇む、江戸末期から続く町家をリノベーションした古民家宿。  
滋賀県長浜市元浜町17-2  
Tel:0749-56-1174  
<https://cafe-inn-hitoiki.com/>



## 『長浜ふなずし』小冊子

『長浜ふなずし』に関する情報をまとめた小冊子（12ページ）を協力店、長浜市内の道の駅・観光案内などで配布予定。



Traditional 受け継がれてきた 伝統的な製法

使用する材料は至ってシンプル “フナ・米・塩”の3種のみ

日常茶飯の中で親から子へとその技術が受け継がれてきた滋賀県のふなずし。その味は各家郷や製法・販路している形態で異なり、その違いを見比べると楽しいところ。もちろん、家庭でも作れます。第一歩「のふなずし」作りは製法してみても、また一試です。

1. 下処理  
ふなずし用の選りすぐれた、内臓が無く（又は内臓を取り除いた）の新鮮なフナを準備します。塩で下処理を行います。
2. 蒸す  
準備したフナを蒸籠に入れ、お湯を沸かして蒸します。蒸籠の蓋はフナが蒸気を受けやすいように、隙間をあけておきます。
3. 焼く  
蒸したフナを、油揚げで巻いて焼きます。油揚げは、フナが乾燥しないように、蒸籠の蓋に敷いておきます。
4. 米酒汁  
お湯を沸かして、米酒汁を作ります。米酒汁は、フナが乾燥しないように、蒸籠の蓋に敷いておきます。
5. 発酵  
蒸したフナを、米酒汁で煮込みます。煮込み時間は、フナが柔らかくなるまで、約30分程度です。
6. 惣菜上のり  
煮込んだフナを、惣菜上のりで巻きます。惣菜上のりは、フナが乾燥しないように、蒸籠の蓋に敷いておきます。

## 『長浜ふなずし』プロジェクトメンバー



### 住茂登

ふなずしや鴨鍋など琵琶湖の食材を使用した長浜の郷土料理が食べられる老舗料亭。滋賀県長浜市大宮町10-1  
Tel:0749-65-2588  
<http://sumimoto-kamo.com/>



### Biwa collage

名店アル・ケッチャーノのスピリットを受け継ぐ、市山シェフが仕上げるイタリアン。滋賀県長浜市元浜町13-16  
Tel:0749-53-2831  
<https://biwacollage.com/>



### 翼果楼 / yoro.

「焼き鯖そうめん」が名物。水・木・金夜限定営業のカフェでふなずしスイーツを提供。滋賀県長浜市元浜町7-8  
Tel:0749-63-3663  
[https://www.instagram.com/okaro\\_sabasaba/](https://www.instagram.com/okaro_sabasaba/)



### ハッピー太郎醸造所

「玄米鮒鮓」などのクラフトふなずし、どぶろく、花、味噌といった発酵食品を製造販売。滋賀県長浜市元浜町13-29（湖のスコレ内）  
<https://happytaro.jp/>



### 富田酒造

460余年の歴史を刻む酒蔵。銘酒「七本槍」など、地元の米と水にこだわる。滋賀県長浜市木之本町木之本1107  
Tel:0749-82-2013  
<https://www.7yari.co.jp/>



### 茶しん銘茶部

明治期に創業。茶葉の小売販売やギフトなどのお遣い物、茶道具の販売等を行う。滋賀県長浜市元浜町4-10  
Tel:0749-62-0584  
<http://chashin.co.jp/11-2.html>



### 湖（うみ）のスコレ

センスの良い雑貨ストアに醸造所、ギャラリー、喫茶などを併設した商業文化施設。滋賀県長浜市元浜町13-29  
Tel:0749-53-3401  
<https://www.umi-no-schole.jp/>



### 舟倉（ふなそう）

自家製ふなずしをはじめ、琵琶湖で獲れた天然湖魚の美味さを堪能できる漁師旅館。滋賀県長浜市湖北町尾上313-7  
Tel:0749-79-1008  
<https://www.instagram.com/yuki.matsuda.9066/>

## 報道・取材に関するお問合せ

「長浜ふなずし」PR報事務局<ネネラコ内>

〒531-0072 大阪市北区豊崎3-15-5 TKビル 担当/和田

Tel/ 06-6225-7885 Fax/ 06-7635-7587 Mail/ [m.wada@nenelaco.com](mailto:m.wada@nenelaco.com)