



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)
- 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。

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！

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】	【往信ハガキ文面】	【返信ハガキ宛名】	【返信ハガキ文面】
往信 520 0047 琵琶湖汽船株式会社 鮒ずし係 滋賀県大津市浜大津 五・一・一	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 〇〇県 〇〇市 〇〇町 〇〇番地	1. 住所 2. 氏名 3. 電話番号 4. 参加希望日(第3希望まで) 5. 参加人数 (大人〇名、小学生〇名、幼児〇名) 6. 希望材料数 (1申込みにつき2材料まで) 7. 持込樽(密器)の有無・数 8. 沖島での樽保管希望の有無・数 9. 昼食申込の有無・数 10. 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。



- ▶ 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。

《 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

