

# フィールドレポーター2023 近江のナレズシ県民大調査



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・ナレズシを作ったり、食っ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<sup>1)</sup>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。

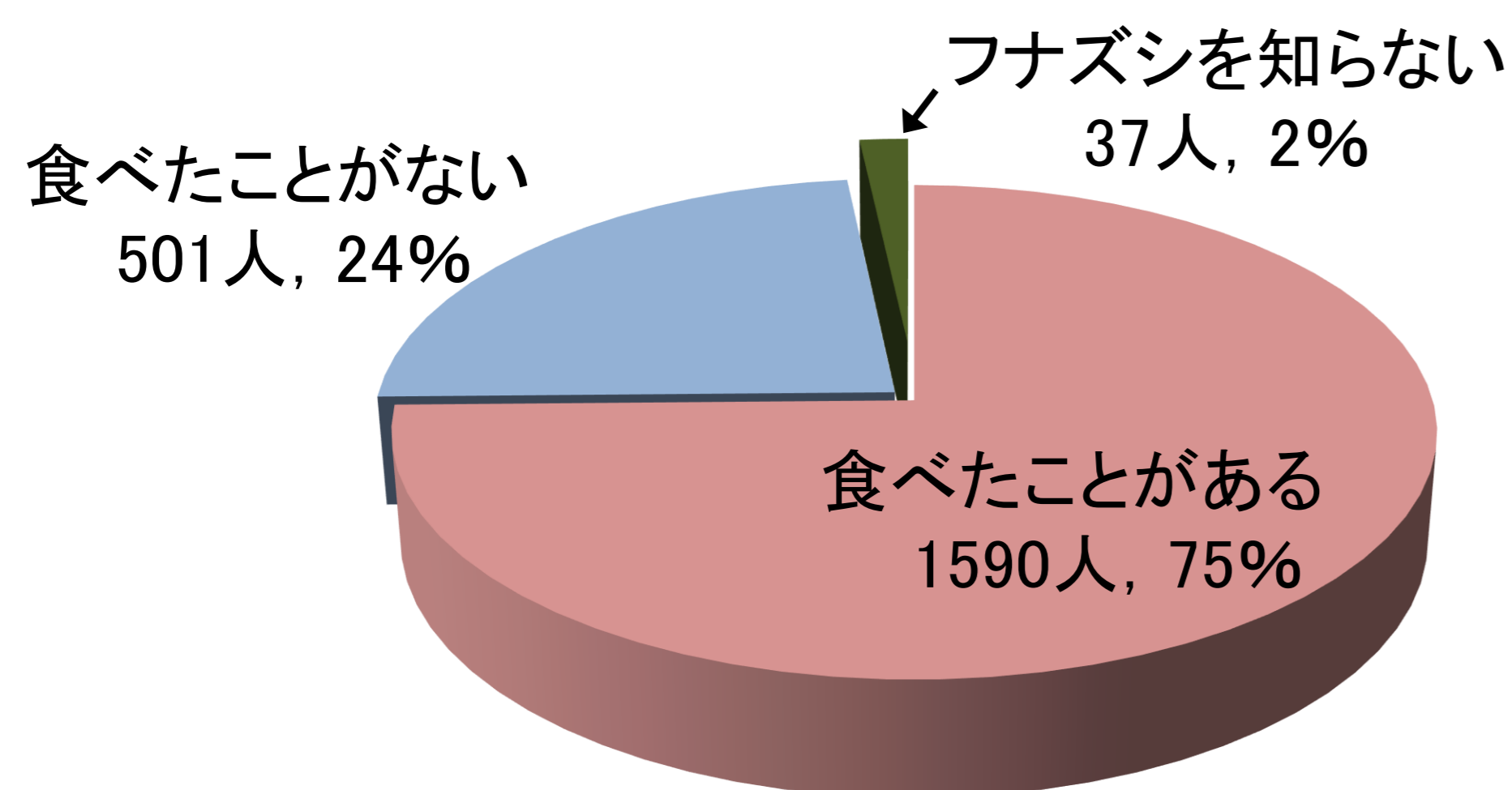


図1 フナズシの認知と食経験の有無

### 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したが、「これまでに5回以内」が43%で、全体の半数くらいの人はずかな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。

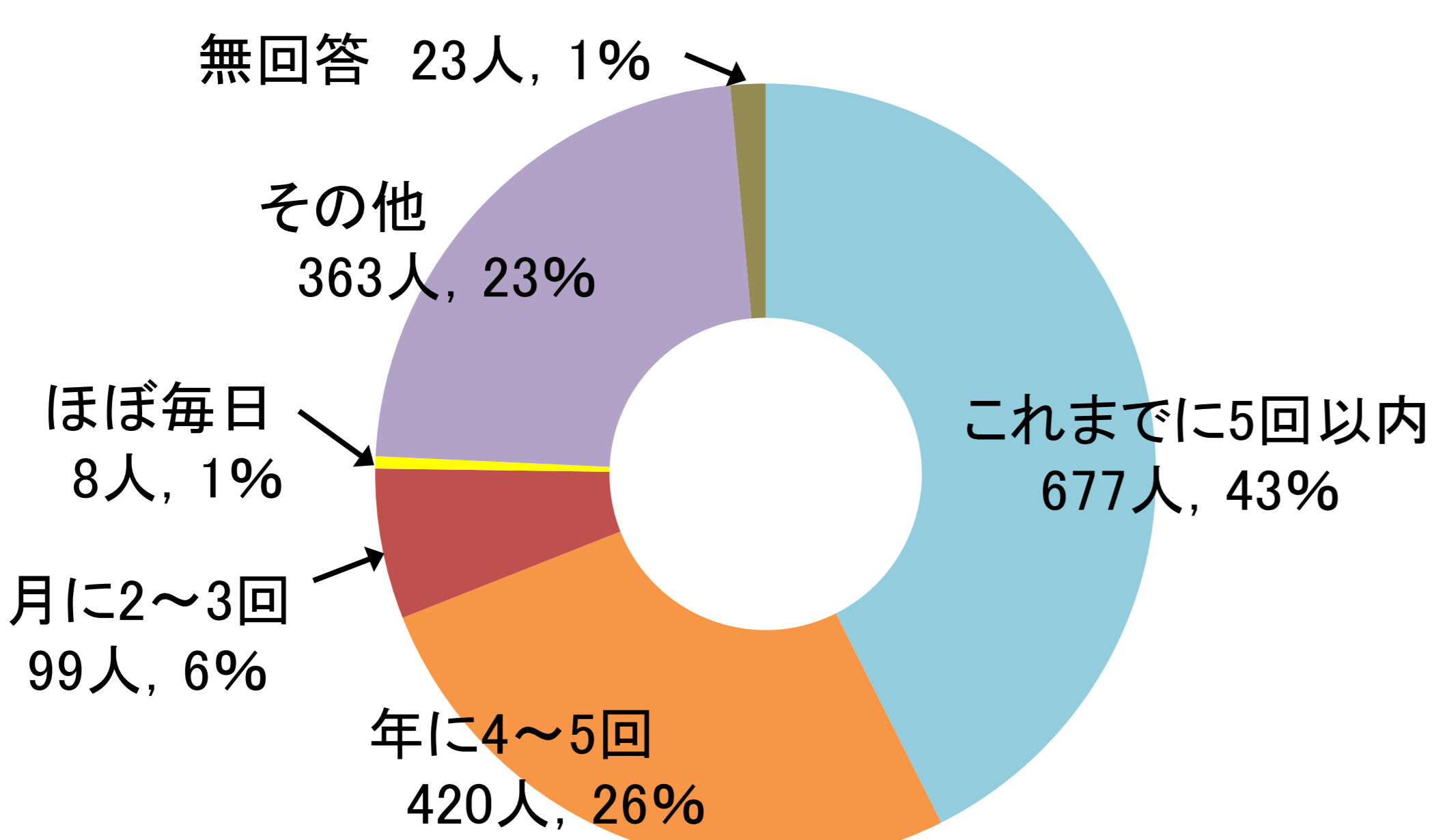
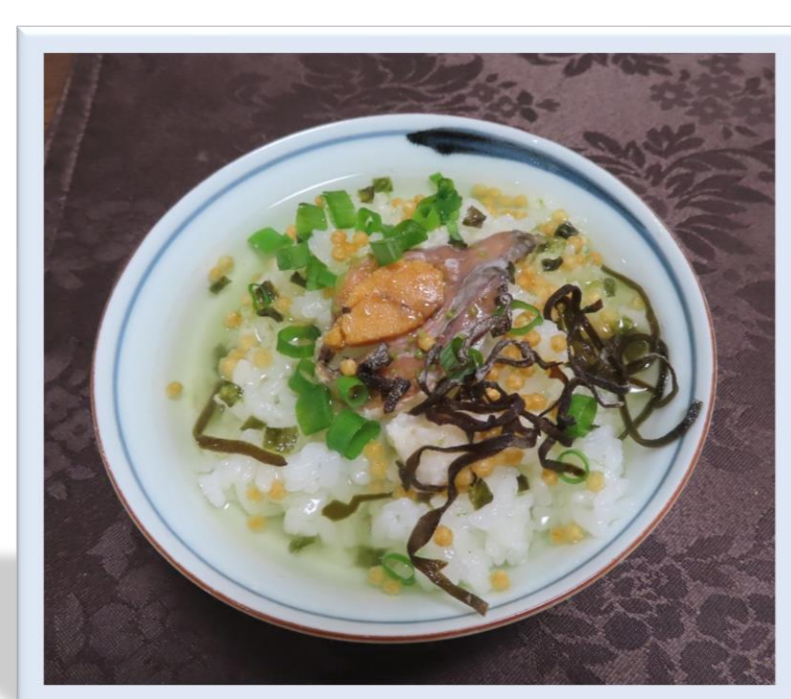


図2 フナズシ食の頻度



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。

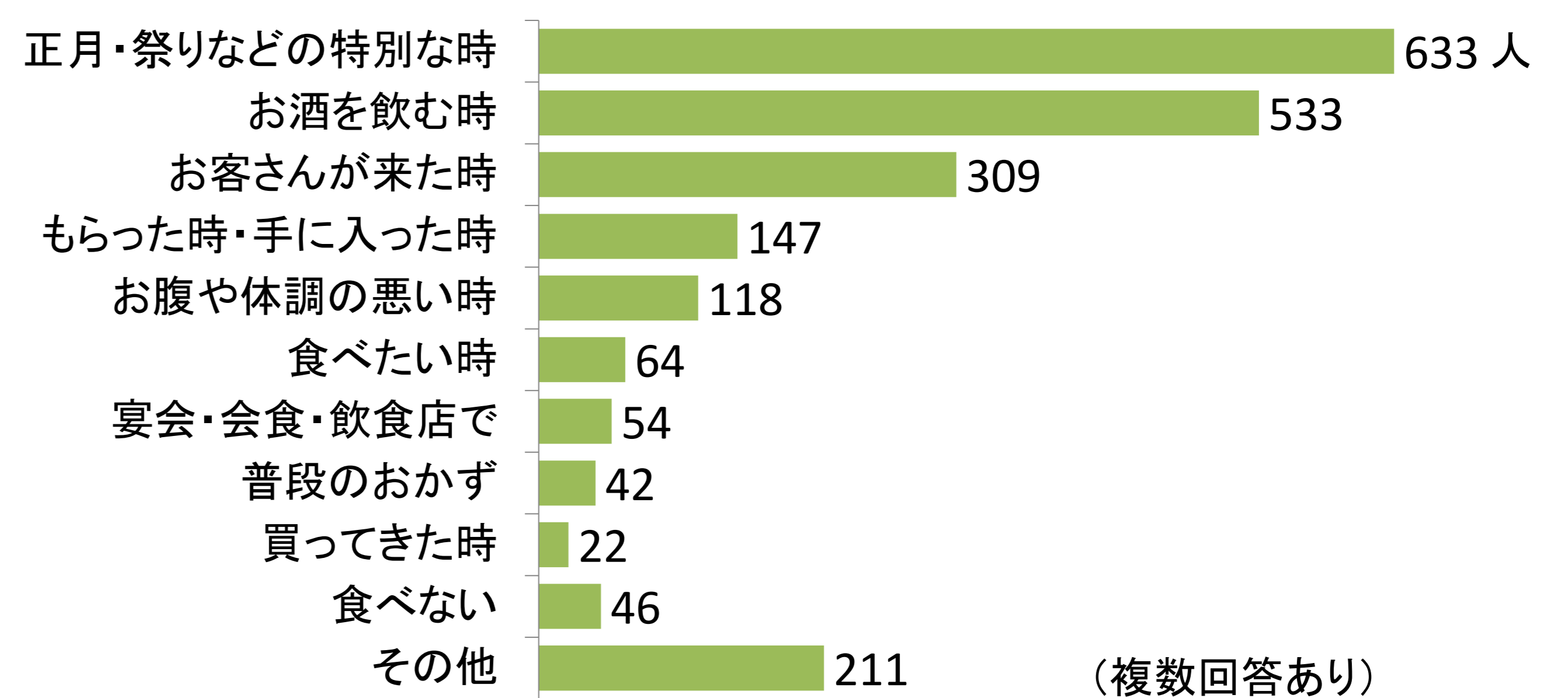


図3 フナズシを食べる機会

### 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、変わらないか減っている—

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、何ととっても高価格、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。

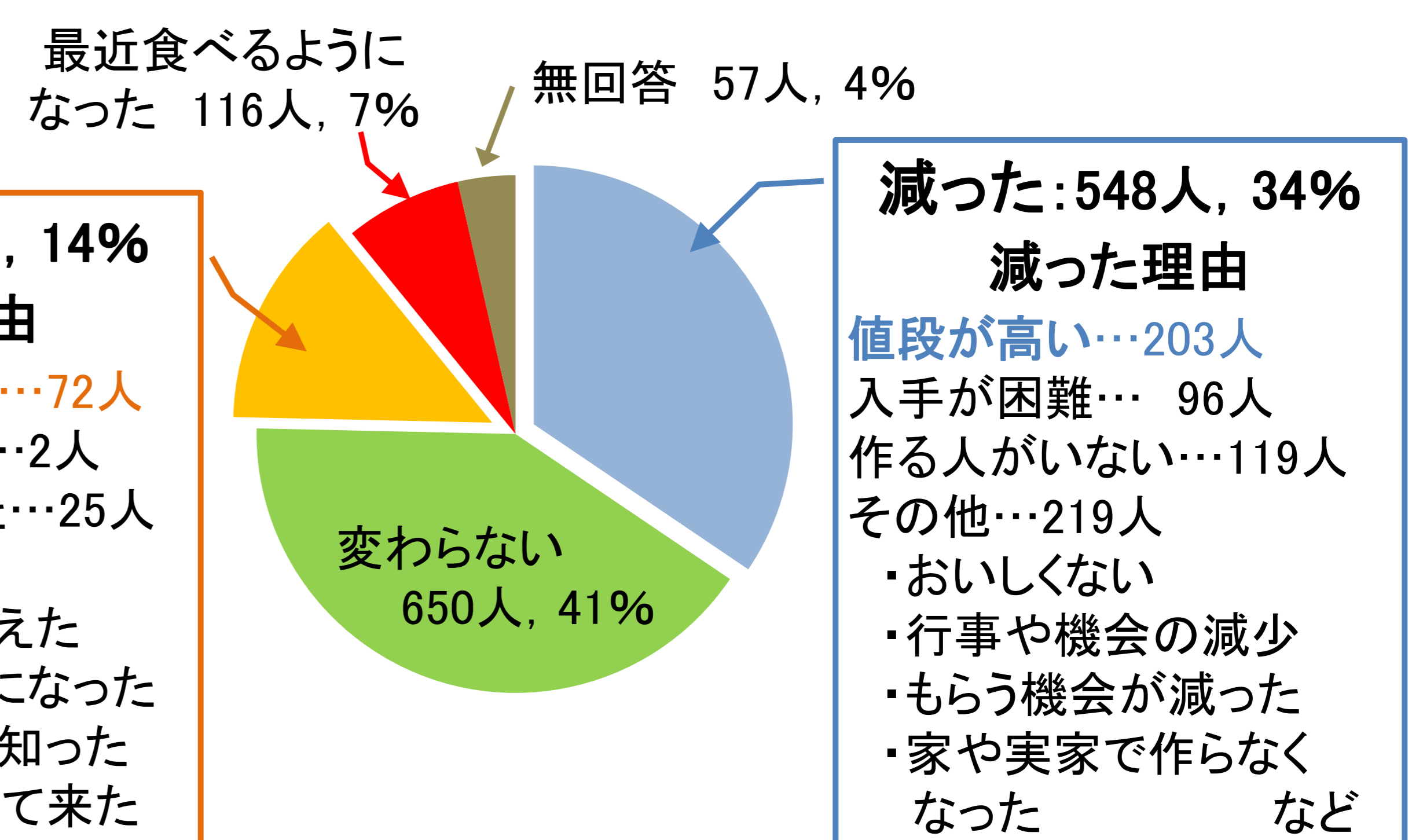


図4 10年前と比べた食の機会の増減とその理由

参考文献 1)環境と食の研究会(1993)「鮒ずし」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).