



びわ湖に万謝
135th
ANNIVERSARY

News release :

2022. 5. 9

『 鮎ずし作り体験クルーズ 2022 』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「鮎ずし」を作ってみませんか ～

鮎ずし作り体験クルーズ 2022

受付期間：5月9日（月）～5月31日（火）



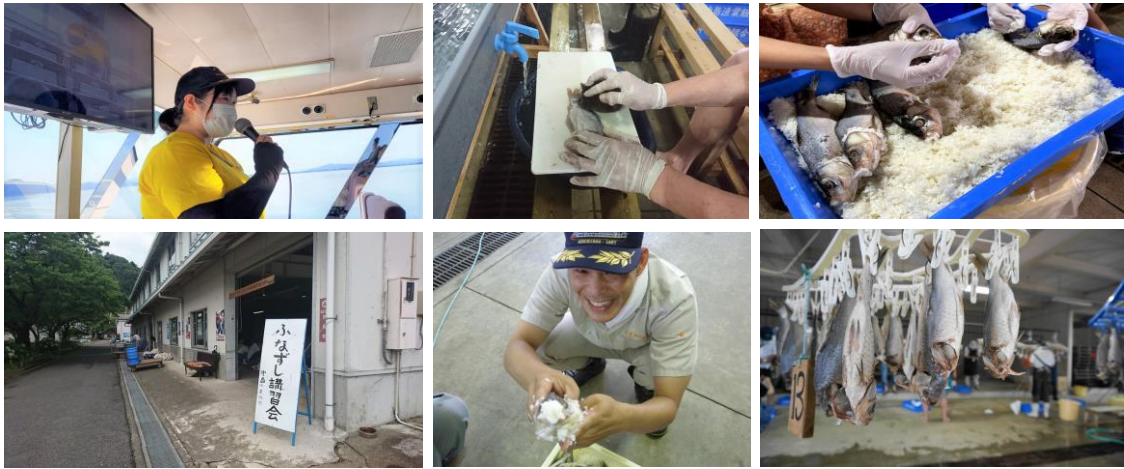
琵琶湖汽船株式会社(本社：滋賀県大津市浜大津、社長：川添 智史)は、湖で人が暮らす日本唯一の島「沖島」で、滋賀県の郷土料理「鮎ずし」の漬け込み体験を行う『鮎ずし作り体験クルーズ』を7月に運航いたします。

本クルーズは朝 9 時に大津港を出発し、船内にて鮎ずしの作り方を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掛けて行います。そして、出来上がった鮎ずしの樽は、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けます。

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。

1. 企画名 ^{ふな} 鮒ずし作り体験クルーズ 2022 【事前予約制】
2. 運航日 2022年7月7日(木)・9日(土)・11日(月)・13日(水)・15日(金)
19日(火)・21日(木) 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) 15:30 発～大津港 16:40 着



4. 参加料 往復乗船料 大人 3,500 円(中学生以上)、小人 1,750 円(小学生)
材料費 1 樽(材料代) 25,000 円 (ご飯、ニゴロブナ鮮魚換算 5 kg)
樽容器代 1 樽 1,000 円 ※初参加の方は必ずご購入が必要です。
※ニゴロブナは塩切すると 2 割程度軽くなります。
※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。
※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 1,300 円(希望者のみ)
※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。
- 樽保管料 5,500 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。
5. 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
6. 申込方法 「インターネット」または「往復ハガキ」で受付
7. 受付期間 2022 年 5 月 9 日(月)～5 月 31 日(火)
インターネットの場合…5/31(火) 17:00 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 2022」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…5/31(火) 必着

「往復はがき」でお申込の場合 【記入例】

<p>5200047</p> <p>往信</p> <p>琵琶湖汽船(株) 鮒ずし係</p> <p>滋賀県大津市浜大津 五一一一</p>	<p>白紙のまま</p> <p>※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。</p>	<p>返信</p> <p>〇〇〇〇</p> <p>〇〇</p> <p>〇〇</p> <p>〇〇様</p> <p>〇〇県〇〇市〇〇町 〇丁目〇〇番地</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 住所 2. 氏名 3. 電話番号 4. 顧客番号 5. 参加希望日(第 3 希望まで) 6. 参加人数(大人〇名・小学生〇名) 7. 希望材料数(1 申込みにつき 2 材料まで) 8. 持込樽(容器)の有無・数 9. 沖島での樽保管希望の有無・数 10. 昼食申込の有無・数 11. 「代理漬込」または「材料の販売」 <p>※どちらをご希望か必ずご記入ください</p>
---	--	---	---

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(金)以降、順次、応募者全員に通知いたします。

8. その他 参加申込まいだく際、コロナ下における社会情勢等を鑑みた結果、やむを得ずツアーを中止した場合の措置として、沖島漁業協同組合による「代理漬込」35,000円（送料着払い）またはご自宅で漬込作業を行っていただく「材料販売」20,000円（送料着払い）のどちらかをご選択いただいております。貴重な資源を無駄にしないため、ご理解の程宜しくお願いいたします。

9. 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拜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 300 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/>



◆ 鮎ずし ◆

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。



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う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-holdings.co.jp/business/biostyle/>

KEIHAN
BIOSTYLE
PROJECT

京阪グループのSDGs ビオスタイルプロジェクト

※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



Where to call



<input type="checkbox"/> 船舶運航部	TEL. 077-522-4115	<input type="checkbox"/> 管理部	TEL. 077-524-4118
<input type="checkbox"/> 船舶営業部	TEL. 077-522-4115	<input type="checkbox"/> 長浜支社	TEL. 0749-62-3390
<input type="checkbox"/> 琵琶湖営業部	TEL. 077-522-4118	<input type="checkbox"/> 今津営業所	TEL. 0740-22-1747