

至高の香気と野性味を求めて

古来からの主要な水産物

爽やかな風味や微かな苦みという、多彩な香気で私たちを惹きつける鮎。その食材としての歴史は奈良時代まで遡り、古事記や万葉集にも鮎釣りにかかる記述が見られるほど、古来から日本人に愛されてきました。ことに内陸部である岐阜県では、主要な水産物でありつつ貴重なタンパク源として、大切に利用されてきました。



鮎は貴重なタンパク源でもあったゆえに、長良川ではさまざまな鮎の形が成立してきた

歴史上、鮎を愛したのは、庶民だけではなくありません。江戸時代には、徳川家康公がとりわけ長良川の鮎を好んだため、鮎鮓は早くから岐阜を代表する第一級の献上品に。毎年旧暦5〜8月の間、多いときは20回にもわたって岐阜から江戸に運ばれたという史実は、驚きです。

そんな鮎を愛する人々もまた、季節の鮎に寄り添う調理方法を模索してきました。脂が少ないため、爽やかな風味が楽しめる春の若鮎は、天ぷらに。小ぶりで柔らかな身を、丸ごと堪能できる贅沢な食べ方です。そして、20cmほどに成長し脂がのった鮎の最盛期・夏は、塩焼き。串を打った鮎にかぶりつけば、香ばしさが口いっぱいに広がります。そして晩夏から秋は、産卵のために川を下る鮎、いわゆる落ち鮎が卵をもつ季節。白身の旨さとプチプチとした味わい、そのハーモニーが絶妙な田楽や

その人気の秘訣は、頭から尾びれまで丸ごと食べられる点。そして、なんといっても季節や産地によって、味わいに変化する点です。特に後者が意味するのは、ひと口に鮎といっても、オス、メスといった性別の違いや体格、脂ののり、わた(内臓)の風味、そして卵の有無といった要素のバランスによって、味や香り、食感が異なるという事実。それゆえに、多彩な表情を醸すのです。

発展を続ける鮎料理

甘露煮は、鮎通もうなるおいしさです。そんな鮎の中でも、主にオスを利用するなれずし、そして内臓の塩辛・うるかといった保存食は、郷土が誇る冬の味覚となっています。

県下で今なお、発展を続ける鮎料理。衣をつけて揚げた鮎フライ、白焼きした鮎に甘辛い味噌をつけて炙る魚田、鮎の一夜干しが香る鮎ラーメン、そして関市を代表するご当地グルメ・「関あゆてっさ」などは、その一例です。食

べておいしいだけでなく、ミネラルといた栄養分に富む、鮎。決して大きくないその体には、マイワシの約3倍ものカルシウムを含むこともわかっています。こうした科学的なデータを知ると、自然の豊かさをまとった鮎を、これからも大切に食べたいという気持ち

未来へ向けた食文化

太古の昔から交錯してきた、人々と鮎。漁師や料理人、そして賞味した人々の笑顔、さらに都市部へ行き交ううちに深まってきた歴史。それらを知れば知るほど感じられるのは、鮎という川魚の奥深さ、つまり食文化です。そんな背景を語り継ぐべく、岐阜県では現代のライフスタイルに合わせた、新しい食文化を提案しています。県が誇るBBQ文化とのコラボレーションも、そのひとつ。夏

を彩る特別なワンシーンで、若者やファミリーが手軽においしく鮎を食べられるよう、「鮎の塩焼き等体験講座」を通じて、調理方法の普及に努めているのです。まずはぜひ、鮎の芳醇な味と香りを堪能してみてください。日本人を魅了してきた歴史が、きつと垣間見えるはず



獲れたばかりの新鮮な鮎。かつて江戸まで運ばれたという歴史を知ると興味が深まる

旬の調理例

Spring
春

鮎釣り解禁後に獲れる若鮎は、まだ骨も柔らかくふっくらとした身が特徴。脂が乗りきるまえのさわやかな食感と風味を、サクサクの衣をつけた天ぷらで頭から骨までまるごと味わうのがおすすめ

Summer
夏

川の栄養をたっぷり蓄えた鮎の、脂と香味の最盛期。塩焼きがもっとも美味しい季節となる。日中はおとり鮎を用いた友釣りを目的に沢山の釣り人が訪れ、夜間の端鍋は多くの観光客でにぎわうシーズンだ

Autumn
秋

産卵のため海を目指す落ち鮎は甘露煮や田楽とすれば、プチプチとした卵の食感が最高のおつまみに。竹で組んだ仕掛けて、川を下る鮎をとらえる「ヤナ漁」や、音で驚かせて止まったところを投網で獲る「瀬張り網漁」が盛んとなる

Winter
冬

秋～冬は、保存食の内臓の塩辛「鮎うか」や「鮎なれずし」づくりが盛んとなる。特に落ち鮎のオスをメイン素材に乳酸菌の力を引き出すなれずしは、かつては尾張藩から江戸幕府への献上品。岐阜市の職匠家に伝わる「鮎鮓」は、文化庁の「100年フード」にも認定された

