

「岐阜の鮎料理」魅力発信ブック

GIFU AYU FAIR
岐阜
鮎料理
フェア

清流を、味わう。



岐阜「鮎を食べよう！」
キャンペーン
Instagram



岐阜「鮎料理」フェア
参加店舗
随時募集中



発行元

岐阜県・世界農業遺産「清流長良川の鮎」推進協議会

清流を、 味わう。



» Prologue

長良川の澄んだ水の中で育つ鮎。「食」のみならず、伝統文化、歴史、経済と相互に深く結びつきながら保全・活用・継承されています。鮎を通じた人の生活、水環境、漁業資源が連環する仕組みである「長良川システム」が世界に認められ、2015年、「清流長良川の鮎」として世界農業遺産に認定されました。

「鮎」を使った料理は、定番の塩焼きをはじめ、甘露煮、鮎雑炊、うるか、徳川將軍家に献上された鮎

鮎など、清流とともにある岐阜県の長い歴史の営みの中で培われ、本県の「食」に深く根付いた誇るべき文化の一つです。

岐阜県では、鮎料理を提供する飲食店等を登録し、一体となってPRすることで、鮎の食文化の一層の発展とその発信を図り、鮎の消費拡大とブランド力の向上を加速させる取り組みとして、岐阜「鮎料理」フェアを展開しています。ぜひ、鮎の本当の魅力を味わってください。



» Contents

巻頭特集

03 | 清流長良川の鮎

鮎の命を育む川

鮎が紡ぐ伝統

鮎と生きる人

鮎の一生・鮎の生態

奥深い鮎の食文化

コラム：鮎釣りの聖地「岐阜県」

飲食店情報

鮎料理の名店98選

13 | 岐阜エリア

31 | 西濃エリア

38 | 中濃エリア

56 | 東濃エリア

59 | 飛騨エリア

巻頭
特集

清流長良川の鮎



清流の苔を食べて育つ長良川の鮎。鮎が苔を食べることで、新しい藻類が育ち、水をきれいにする循環も生まれています

命を育む澄んだ水

岐阜県北部の郡上市を源流とし、最後に合流する伊勢湾まで総延長166kmに及ぶ長良川。源流域である大日ヶ岳にはたくさん雨が降り、雪が積もります。降った雨や雪は、やがて森の地下にしみ込み、川へ。中流域が名水百選に選ばれた長良川の伏流水と地下水を水道水源とする岐阜市は「水道水のおいしい都市」に選定されています。



日本三大清流にも数えられる長良川は清らかな水が流れ、多様な生物の棲み処になっています。鳥や昆虫のほか、特別天然記念物のオオサンショウウオも生息。イワナ、アマゴ、サツキマスなどの魚類も豊富です。中でも鮎は長良川のシンボルとして愛されてきました。「香魚」と呼ばれるように、鮎の魅力はなんといっても爽やかな香りです。鮎の好物である良質な藻類を育む長

良川の環境が鮎のおいしさを支えています。食文化にもつながる長良川。その流域には86万人の人々が暮らしています。古くから鮎をはじめとする漁業が盛んに行われ、友釣り、手投網など数多くの漁法が編み出されました。観光で知られる鵜飼もその一つ。美濃市を流れる板取川で漕かれる美濃和紙、関市の刃物など、水と深いつながりのある伝統産業も発展しました。

世界農業遺産に認定

このように長良川は、流域の人々の暮らしの中で清らかさを保ち、その清流で鮎を育ててきました。清流と鮎は、地域の経済や歴史文化と深く結びついているのです。この連環が評価され、2015年(平成27年)に清流長良川の鮎」として国連食糧農業機関(FAO)の世界農業遺産に認定されました。今も漁協が広葉樹の植林をしたり、市民団体が河原の清掃を行うなど、豊かな恵みを未来に伝えるための活動を続けています。



鵜飼の歴史は千年余

夏、長良川は鵜飼に彩られます。鵜飼は、魚を丸呑みする鵜の習性をいかした伝統の鮎漁。1300年前から続きます。篝火に照らされ、鵜匠と鵜が一体となって鮎を獲る様は美しく、観光としても人気です。鵜匠は、縄が絡まないよう10羽ほどいる鵜を巧みに操り、時折「ホウホウ」と声で励まします。それにこたえるように、水中に潜っては顔を出す鵜。驚くべきことに、鵜匠は鵜一羽一羽の性格を把握しているといえます。

鵜飼は現在、国内十数カ所で行われていますが、御料鵜飼を行っているのは長良川の鵜飼だけです。御料鵜飼とは、皇室に納める鮎を捕るために行われる鵜飼のこと。鵜が捕らえ、くちばしの痕がついた「菌形の鮎」が、皇室や明治神宮、伊勢神宮へ奉納されます。自然や伝統、人の営みを感じさせ、観る人を風流の世界へいざなう長良川鵜飼。織田信長公や徳川家康公、松尾芭蕉やチャップリンをも虜にしたと伝えられます。

長良川では他にも、さまざまな鮎漁が行われます。どれも先祖から受け継がれてきた知恵が満載。瀬張り網漁は、産卵のために川を下ってきた落ち鮎を捕らえる漁法。水中に仕掛けを設置し、足止めされた鮎が跳ねたところに、素早く網を投げます。ヤナ漁も同じく落ち鮎を捕獲する漁法ですが、こ



1.水の中に竹で「すのこ状」に足場を組み、下ってくる鮎を獲るヤナ場。つかみ取りを体験できる「観光やな」は家族連れなどに人気です 2.網を打って鮎を獲る投網漁は、長良川の風物詩。魚影を狙ってふわりと放たれた網が、川面に豪快な水しぶきを上げます 3.瀬張り網漁は夕暮れ時に始まります。鮎の群れが寄ってくるのをじっと待ち、狙いを定めて網を投げる漁師たちの手捌きは見事

1

2

3



ちらは上流域で行われ、漁獲量が多いのが特徴。鮎を誘導し、竹や木杭で組んだ仕掛け「ヤナ」に鮎がかかるのを待ちます。鮎の縄張り意識を利用した、オトリ鮎を使う友釣りも、古くから続く漁法です。

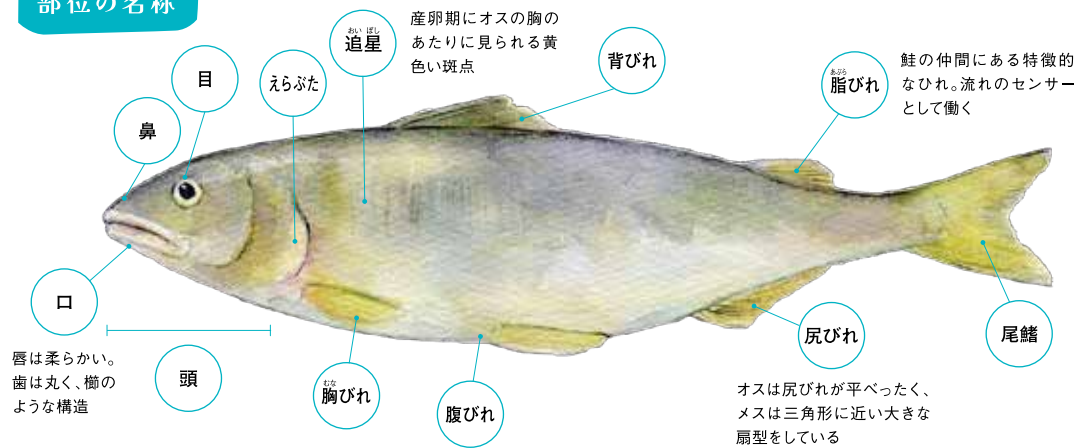
こうした伝統漁法が受け継がれる背景には、川漁師たちのたゆまぬ努力があります。毎年秋には、卵と精子を採取して受精卵を作ります。人工ふ化の種付けです。毎日交代で卵の管理をし、無事に孵るまで見守ること約10日。こうして生まれた稚魚が海で成長し、次の春、長良川を遡上する。鮎を獲る川漁師は、鮎の命をつなぎ、資源を守る人でもあるのです。





一年という短い寿命で 海と川を旅して生きる

部位の名称



唇は柔らかい。
歯は丸く、櫛の
ような構造

鮎の仲間にある特徴的
なひれ。流れのセンサー
として働く

オスは尻びれが平べったく、
メスは三角形に近い大きな
扇型をしている



産卵期の鮎



遡上の様子

秋、鮎の短い一生が始まります。川の中下流域で卵から孵ると、水の流れに乗って海に下り、海岸近くの浅い場所で冬を過ごします。春が来るまではプランクトンを食べて育ち、水がまたたかくなると、海から川への旅が始まります。群れになって上流を目指す鮎たち。このころには、川の流れに負けないくらい立派に育っています。上中流域まで上ると、縄張

りを作り、さらに大きく成長していきます。餌は、底の石に生えた「コケ」や「アカ」と呼ばれる藻類です。水が澄んでいて光がよく届き、上質な藻類が豊富な長良川。藻類は水中の二酸化炭素や窒素、リンなどを吸収し、水をきれいにします。その藻類を鮎が食べることで次々に新しい藻類が育ち、また水がきれいになる。この好循環により、保たれる自然の生態が、おいしい鮎の源なのです。秋が近づき水が冷たくなってくると、鮎たちは再び川を下り、中下流域で産卵します。そして、卵を産み終えると、わずか1年の一生を終えるのです。

鮎の一生



鮎の呼び名いろいろ

せりりめうのじょおう
清流の女王

鮎は澄んだ水を好む。濁った水中では生きられないため、水のバロメーターともいえる。

ねんきょ
年魚
秋に川でふ化し、次の秋に産卵をする鮎。1年で一生を終える。

こうぎょ
香魚
体からスイカのようなよい香りが漂う。香りは餌として食べる苔によって変わるといわれる。

けんかうお
喧嘩魚
川で縄張り争いをする鮎。その鮎をめぐって漁師は漁場争いをし、その後は魚屋が奪い合うことから、いつしか喧嘩魚と呼ばれるようになった。

さしをよぶさかな
笑顔と呼ぶ魚

神功皇后が朝鮮出兵の際、神に祈念しながら川に糸を垂れたところ鮎が釣れ、皇后は無事に航海できたなどの縁起のよい話が残っている。

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きます。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楽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



地域の宝ブランド鮎

鮎の中でも最上級品とされるのが、「ブランド鮎」。清冽な水が育んだその旨味と香りは、通常の鮎とは一線を画すものとして知られ、全国的にも評価の高い鮎の代名詞となっています。もちろん市販はされておらず、限られた流通でのみ入手できるのも、その特徴。贈答用の他、ひと握りの一級品は都内の高級料亭などで食すことができる、希少かつ高級な鮎となっています。

その代表的なものは、味だけでなく姿形も優れ、一キロ数万円で取引されることもあるという「郡上鮎」がよく知られたところ。大正時代から取り引きされ、皇室御用



抜き出た個性を放つブランド鮎を支えるのは、ひとえに川をめぐる地球環境。「清流」の呼び名に恥じない豊かな自然をバックボーンとして、おいしい鮎が育まれる

達でもある伝統的なブランド鮎です。また、釣り上げたのちも大暴れするほどの活きのよさから「あばれ鮎」と名付けられた飛騨市の鮎も名品のひとつ。藻類豊かな清流・宮川の優れた環境が、引き締まった身とほどよい香りの源とされています。

この他、料理人やソムリエなどが審査する、清流めぐり利き鮎会にてグランプリを4度受賞の快挙を成し遂げた「和良鮎」も、忘れてはならないブランド鮎のひとつ。ミネラル豊かな和良川の環境によつて育まれた濃厚な旨味は、業界人をもうならせます。さらに近年、これら代表格の均衡を破り、同グランプリを初受賞し日本一に輝いたのが、「馬瀬川上流鮎」。平成の名水百選である同河川が、甘やかな香りと芳醇な味わいをもつ鮎を育て、新たなブランドを台頭させているのです。

類まれなブランド鮎の背景にあるのは、河川という自然の恵みです。その要因となるのは、川に栄養素を供給し、水量を安定させるな

ど、多面的な働きをもつ森林。加えて、鮎の餌となるケイ藻やラン藻といった藻類の生育状態、さらにその更新スピードを左右する川の流速といった、複雑なバランスの賜物です。ブランド鮎を食べるということは、すなわち地域の自然そのものを味わっているともいえるかもしれません。

2ヵ月で入れ替わる！？鮎の体



鮎の体内成分は食べたものにより変化します。長良川での調査によると、放流された鮎は約2ヵ月で天然鮎に近い成分比率になることが確認されています。新陳代謝が活発で、放流後自然の餌を摂取することで、その体は天然鮎に近づいていくのです。

ブランド鮎である郡上鮎は、2019年東京の豊洲市場に初出荷。2007年には地域団体商標、2022年には国際水準の水産エコラベルである「マリン・エコラベル・ジャパン (MEL) 認証」を取得



2	1
3	
4	

1.鮎の刺身を薄造りにした「鮎てっさ」は、薄さからは想像できないもっちりとした食感がクセになる逸品。ふぐ同様にポン酢などをつける他、梅肉や酢味噌といった各店考案のオリジナルタレをつけて食べるのが通例 2.鮎の身でなく、そこから作り上げたオリジナルの醬をもちいたのが「鮎ビザマルゲリータ/ジェノベーゼ」。イタリアンという方向性に特化し、新たな鮎の魅力を発掘した 3.学生あゆ料理コンテストにてグランプリを受賞した「鮎ドッグ」。鮎カツを丸ごと一匹挟み、タルタルソースで食べるという豪快な新メニューは、若い男女の強い支持を受けているばかりか、野菜も豊富で栄養バランスも考慮されたひと品 4.鮎の甘露煮をベースとして考案された「鮎ひつまぶし」。甘辛く味付けされた鮎の身をほぐしながらご飯といただくだけでなく、ひつまぶし同様に、薬味とともに味わう他、茶漬けとしての楽しみ方も。老若男女を問わず人気広がっている

鮎創作料理と伝統&気鋭の特産品、続々登場

岐阜県のソウルフードといっても過言ではない、鮎をテーマとした鮎てっさなどの創作料理や伝統の鮎菓子、すでにメジャーな存在。一方で、新たな特産品をつくらうという潮流も、留まるところを知りません。

「天然鮎みやちか」が主催する天然鮎新商品開発サミット、「キッチンカワセミ」が挑む鮎創作フレンチを提供するキッチン

カー、岐阜県総合文化祭で学生が発表した新たな鮎菓子「だるま鮎」「信長鮎」、などは、数ある取り組みの一例。昨年9月には、岐阜市内の8店舗がユニークな鮎グルメを提供する「あゆマルシェ」が開かれ、大盛況でした。県が独自に認定する「清流長良川の恵みの逸品」も、続々と認定されています。ともに味わいつつ、新たな文化をとみに創ってみませんか？



形や製法が独自に進化した鮎菓子。さまざまな店の味を食べ比べたい



鮎に合う酒も誕生！



鮎料理専門店が開発したアヒージョやほぐし身は、ダイレクトにその魅力を味わえるのが特徴。また、県下蔵元からは鮎に合う専用酒もリリースされるなど鮎の話題が尽きない

鮎釣りの聖地「岐阜県」

伝統漁法・鮎の友釣り

鮎のメジャーな漁法としてその名を知られる、鮎の友釣り。いわゆる釣りのなかでも特異とされるこの釣りは、鮎の習性を活かす、世界的にも珍しい漁法として知られています。

すでに、江戸時代後期には行われていたという、この漁法。野生鮎のなわばりを探し出し、おとり鮎を侵入させるのが、第一歩です。野生鮎は一般的に、良質なコケに恵まれた餌場を守るため、なわばりをもっています。そこにおとり鮎を泳がせると、野生鮎はおとり鮎に対して体当たりを仕掛けてます。すると、おとり鮎の体に取りつけられた掛け針がかり、釣果が得られるといった仕組みです。



釣り人にとって必要とされるのは、おとり鮎の巧みな操作技術や、野生鮎のなわばりを見極めるといった観察眼と、膨大な経験値。加えて、鮎との頭脳戦や竿を通じて伝わってくる手応え、そして野生を剥き出しにして疾走する鮎の様子は、多くの釣り人を魅了してきました。かつて江戸時代には、ある村の住人たちが鮎の友釣りに没頭するあまり、農業が進まなくなったというエピソードすら、残されているのです。

一方、友釣りを行うには、おとり鮎に取り付けるハナカンや掛け針といった仕掛け、そして9mにもおよぶのべ竿など、さまざまな道具が必要なことも事実。さらに、鮎という生き物を熟知していなければならぬため、ビギナーにとっては、どうしても二の足を踏んでしまいます。こうした背景もあり、鮎の友釣りを行うのは一部の釣り愛好家に限られるようになり、高齢化も徐々に進行。鮎の友釣り人口が徐々に頭打ちになるという現実には、関係者は危機感を募らせています。

鮎のルアー釣り、解禁進む

近年、そんな鮎の友釣り人口の減少に歯止めをかける試みが、県内各地でスタートしています。その有効な打開策になりそうなのが、これまではあまり認められてこなかった、鮎のルアー釣り解禁です。ルアー釣りは鮎に限らず馴染み深い漁法として知られますが、友釣りがメインであった鮎の場合は、仕掛けが絡まるリスクや、仕掛けが異なる釣り人同士のトラブルなどを鑑みて、禁止されている河川が主流でした。

しかし、ルアーを野生鮎に追わせて釣り上げるルアー釣りは、友釣りを学ぶチャンスになりうるもの。さらに、おとり鮎が得られない現場でも、鮎釣りを楽しむことができる点、そして専門的な道具や技術、経験が少なくてもできるなどハードルが下がる点が評価され、積極的に解禁が検討されるようになりました。



県内でも、すでに長良川や飛騨川を舞台に、10カ所以上の河川でルアー釣りは解禁。釣り人の認知も、進みつつあります。今後、ルアー釣りが鮎釣り人口増加にひと役買うことは、間違いありません。

釣った鮎は、店舗や漁協へ



徐々にハードルが下がりとつある、鮎釣り。釣り人にとってさらなるメリットとなりうるのは、県内各地で鮎を買い取る拠点が存在

このシステムは、郡上や和良川、馬瀬川上流といった各漁協や、天然鮎料理店で、個人が釣り上げた鮎を買い取るというもの。持ち込まれた鮎は、サイズ別に規定価格が決められる現金買取のほか、競り値に応じた価格がつく伝票払い（後払い）といった仕組みが用意されています。買い取られた鮎は集荷され、都心の料亭や通信販売などを通じて、全国へ。岐阜県産天然鮎の素晴らしさ、そしてブランドを広める、立役者ともなっています。このオリジナリティあふれる取組みは、鮎の食文化を持つ岐阜県ならではのものです。

すでに鮎釣りのメッカとして認識されてきた、岐阜県。新規の釣り人を迎え、サポートする輪は、年々広がっています。将来的には鮎釣り人口が大きく回復し、名実ともに「鮎釣りの聖地」となることを願っています。



鮎料理の名店98選

飲食店情報

鮎料理が自慢のお店を一挙にご紹介。各店舗の独自の工夫が詰まったこだわりの鮎料理について、料理人が発信！岐阜県で、清流を味わいませんか？今後も紹介店舗はどんどん増えていきます。

岐阜エリア 13

岐阜市・羽島市・各務原市・山県市・瑞穂市・本巣市・岐南町・笠松町・北方町

- 一笑
- 魚茂
- うを義
- 円相カド
- 円相くらうど
- Eau et sel
- 割烹うおそう
- 岐阜グランドホテル 日本料理「吉祥」
- 岐阜城下町 月待ち茶屋
- ぎふ長良川温泉 ホテルパーク
- 旬菜屋 西むら
- 炭焼うなぎ ひゃくわ亭
- 清流ホルモン 信長 本店
- 千杓 一せんじゃくー
- 匠味 平野
- 長良川温泉 石金
- 日本料理 雅味 近どう
- 日本料理 ひら井
- バル・パロッサ
- 美殿町 くまのゐ
- 都ホテル 岐阜長良川 日本料理 かいらん亭
- 湯葉と豆腐の店 梅の花 岐阜店
- LA LUCANDA
- Ristorante il Presidente
- 料理旅館 翠々園 植東
- 和風料理 後藤家
- 割烹 堀部
- げんそう
- 四季を彩る和食処 琴川
- 天然鮎専門 結の舟（さくら町店）
- 日本料理 川島
- 美山観光やな
- つかみどりと直売の鮎の専門店 高田水産
- 鮎料理 やな川
- 仕出しお弁当 菊水
- 炭焼き あゆ料理 アオ山

西濃エリア 31

大垣市・海津市・養老町・垂井町・関ヶ原町・神戸町・輪之内町・安八町・揖斐川町・大野町・池田町

- 鮎料理専門店 十六兆
- 粋料亭 助六
- 気まぐれ料理店 きわみ
- 助六離れ みよし亭
- 安田水産 和食処はなみずき
- やまと新館
- やまと本店
- 鮎料理 森前
- 魚初
- 岡部やな
- 上長瀬やな 和亭
- 川口やな
- 坂内ヤナ 清流荘
- 川の駅 旬の味 おか多
- 白喜屋

中濃エリア 38

関市・美濃市・美濃加茂市・可児市・郡上市・坂祝町・富加町・川辺町・七宗町・八百津町・白川町・東白川村・御嵩町

- 味女
- 鮎かどれあ
- 鮎の里 ほらど
- 鮎料理専門店 鮎や
- 板取川洞戸観光ヤナ
- 田舎料理 しゃくなげ
- 鵜匠の家 岩佐
- 清流川魚料理 徳兵衛茶屋
- 関観光ホテル
- 手打ち蕎麦のあゆ樹
- やまなみ
- 花いかだ
- 瓢箪苑
- 美濃にわか茶屋
- うなぎ 一品料理 岩駒

- 御食事処 天野屋
- お食事処 やしろ
- 釜ヶ滝 滝茶屋
- 郷土料理 大八
- 郡上八幡やな
- 小屋処 かにほさくら
- 杉ヶ瀬ヤナ
- 清流長良川あゆパーク あじわい広場前 食体験コーナー
- だるまや
- 手打ちそばうなぎの店 彦河屋
- 天然鮎みやちか
- 和み舎せせらぎ
- Fish Market 海風
- 芳花園
- RAVI
- 流響の里
- レストラン里川
- こぶしの里 七宗店
- 日本料理いこい
- 料理旅館 吉村屋

東濃エリア 56

多治見市・中津川市・瑞浪市・恵那市・土岐市

- 美菜ガルテンふるかわ
- 山×星×川の温泉宿 岩寿荘
- 日本料理 きん魚
- 柳家
- 澄ヶ瀬やな
- 日本料理とうなぎ 蜻蛉
- 日本料理 鰻料理 あいみ

飛騨エリア 59

高山市・飛騨市・下呂市・白川村

- 飛騨季節料理 肴
- 料理旅館こまくさ
- 割烹 克己
- タスバ de シャングリラ
- 割烹美松

岐阜の鮎を 岐阜の地酒でいただく

岐阜市 円相カド



まだ骨の柔らかい稚鮎をカラッと揚げた「稚鮎の天婦羅」は頭からサクサクと食べられます。塩をパラッと一振りして召し上がってください。

素材の良さを生かす素揚げにこだわった天婦羅と地酒の店「円相カド」では、岐阜の地酒に良く合う県内産の鮎を使った料理が楽しめます。稚鮎の天婦羅は店の人気メニューで、さっぱりと塩でいただくのがおすすめ。子持ち小鮎の一夜干しは初夏から夏の終わりまでの期間限定メニューで、塩をあてて干しただけのシンプルな味付けで鮎の味を引き出します。鮎を丸ごと食べられるよう低温の油でじっくりと揚げて野菜と一緒にタレに漬け込んだ鮎の南蛮漬けは、甘酸っぱくてさっぱりとした夏の人気メニューです。



1. 鮎の南蛮漬けは頭から丸かじりが旨い。 2. 県内各地の酒蔵でつくられる地酒を地元食材の料理と一緒に楽しめます。 3. 子持ち小鮎の一夜干しは夏だけの期間限定メニューです。



小鮎なのに子持ちの珍しい一品です！



Data
◎ 岐阜市住田町2-13-5
☎ 058-213-2678
① ランチ11:00～14:30 (L.O.14:00)
ディナー17:00～23:00 (L.O.22:30)
◎ 奇数月 第3火
④ テーブル最大40席、カウンター最大16席

雄大な自然が育んだ郡上鮎を 割烹料理と鵜飼弁当で堪能あれ

岐阜市 うを義



天然鮎の塩焼きや飛騨牛のローストビーフなど岐阜の味が堪能できる「鵜飼御膳」(5,000円※税込)は品数も多くボリューム満点。鵜飼観覧のお供に。

昭和元年創業の「うを義」は度々メディアでも紹介されている老舗の割烹料理店で、夏は郡上の天然鮎を会席料理や弁当などで楽しめます。コース料理では塩焼き、魚田、天婦羅、フライといった焼き物や揚げ物から、甘露煮、背ごし、うるか、雑炊など、色々な味が堪能できます。また鵜飼観覧船での食事には塩焼きや魚田の入ったお弁当もあります。腰蓑(こしみの)をまとう鵜匠に見立てた「鮎の鵜匠揚げ」や鮎の炊き込みご飯を握った「鮎まんま」などの創作料理もおすすめです。



1. 鮎料理は天然鮎の入荷状況に左右されるので事前に電話でお問い合わせを。 2. 鵜飼観覧船乗り場前の広場でも、鮎の塩焼き、鮎まんま、鮎味噌などを販売しています。 3. 「鮎まんま」は冷めても「焼きお握り」や、お茶をかけて「鮎雑炊風」にしてもおすすめ。



お持ち帰りもできます！



Data
◎ 岐阜市春日町1-11
☎ 058-262-0382
① 17:00～24:00
◎ 日(祝日は基本お休みですがご希望があればご相談ください)
④ 30席

料理人が釣り上げた良質の天然鮎を 鮮度にこだわってお届けします

岐阜市 魚茂



塩焼きは遠火でじっくりと一時間近くかけて焼き上げるため、鮎自体の脂で骨が唐揚げのようになり、頭から丸かじり出来る自慢の逸品です。

旬の食材を活かした四季折々の料理が楽しめる会席と仕出しの魚茂では、夏のシーズンには店主自らが釣り上げた天然鮎を提供しています。良質の苔で育った香りの良い鮎が釣れる馬瀬川や板取川で竿を振り、釣り上げた鮎は水で絞めて冷凍することで鮮度を保ちます。鮎を3尾以上使う「釣り人直送天然鮎コース」では塩焼き・揚げ物・雑炊が楽しめるほか、塩焼きはお食事に単品で追加もでき、予約注文でテイクアウトも可能です。天然もののため天候等の影響で入荷が無い場合もあるので先ずはお問い合わせを。



1. 生鮎の発送も承っています。解凍すると香魚と呼ばれる由来のスイカのような香りがするほど、鮮度を保っています。 2. 慶事などの会食に利用されるお客様も多い地元で馴染んだお店です。 3. 店主本人や信頼する釣り師が釣り上げた天然鮎が自慢です。



釣り師である店主が厳選した鮎を召し上がれ！



Data
◎ 岐阜市鷺山新町6-5
☎ 058-231-3027
① 11:30～14:00、17:00～20:00
◎ 水
④ 座敷50席・テーブル50席

心とおなかを満たす アットホームな居酒屋

岐阜市 一笑



素材の良さを生かすため、塩をふるのは背びれと尾びれのみ。香ばしさを出すため、少し焦げ目をつけて焼き上げているのがポイントです。

住宅街の中に位置し、地域の人に長年親しまれる一笑。アットホームな雰囲気の中、店主が腕を振るった多様なメニューを味わえます。鮎料理は、岐阜県産の鮎を厳選使用。「鮎は生息する川によって味が違います」と話す店主の阿部さんは、郡上地域産の鮎を好んで仕入れています。おすすめは、柔らかな身を日本酒で味を整えた生姜醤油といただく稚鮎の素焼き。そのほか、鮎の塩焼きやフライ、刺身、赤煮などもあります。



1. 座敷はくつろぎやすい掘りごたつを採用。 2. カウンターの上には日替わりのお惣菜。気さくな主人が笑顔で出迎えてくれます。 3. 地域に根ざして26年。食を通して多くの人を笑顔にしています。



予算に合わせてコース料理も可能です。お気軽にご相談を



Data
◎ 岐阜市一松道1-6 河合ビル1F
☎ 058-240-2359
① 11:00～14:00、17:30～23:30
◎ 火
④ カウンター5席、座敷12席

美濃・飛騨の風味豊かな食材を 会席料理に取り入れて

岐阜市 岐阜グランドホテル 日本料理「吉祥」



「ぎふの極み 長良川会席」。鮎雑炊は鮎匠が現場で食べたという「漁師飯」の郷土料理。鮎の塩焼きは強火の遠火で焼き上げています。

金華山を望む長良川沿いのリゾートホテル「岐阜グランドホテル」。その地下1階にある「吉祥」では、自然豊かな岐阜をテーマにした料理を楽しむことができます。おすすめの「ぎふの極み 長良川会席」では、世界農業遺産に認定された清流長良川の伏流水で育った鮎を使用。「焼き時間は15～20分。強火の遠火で芯までしっかり火を入れます」と福田調理長が語る塩焼きや雑炊などを味わうことができます。



Data
◎ 岐阜市長良648
◎ 058-233-1125(直通)
② 11:30～14:30(L.O.13:30)、
17:00～21:00(L.O.19:30)
◎ 火
※前日17:00までの予約制
④ テーブル62席、座敷14席

1.パーティーで仕切られたくつろぎの空間。個室も備えています。 2.鵜のくちばしの痕がついた希少な長良川歯形鮎も一品料理で提供。 3.「あまり知られていない素晴らしい食材が岐阜にはたくさんあります。料理を通じてその魅力を発信したい」と語る福田和食調理長。

食を通して、
岐阜をもっと盛り上げたい！



季節の鮎に合わせた料理で 一番美味しくいただけます

岐阜市 割烹うおそう



鮎の刺身は6月下旬頃から9月末頃までの期間限定メニューです。昆布の優しい風味がこの時期の鮎をより奥深くさせます。

岐阜市内で戦前から魚屋と仕出し屋として店を構えていた「うおそう」は、割烹となった現在まで代々店主が市場のセリに参加して鮎を仕入れています。鮎は長良川中流域にこだわり、鵜飼シーズンに合わせて鮎料理を提供しています。一年魚である鮎は、春の稚鮎、夏の若鮎、秋の落ち鮎と、季節が進むごとに成長していき、それぞれ違った味が楽しめる魚です。鮎を知り尽くした店主が、季節ごとの鮎を一番生かした料理で、お客様にお出しします。



Data
◎ 岐阜市矢島町1-3
◎ 058-262-1875(要予約)
② 11:30～14:00、17:30～21:00
◎ 水
④ カウンター8席・テーブル4席・座敷25席

1.稚鮎から落ち鮎まで鮎の成長とともに味の違いを楽しめます。 2.35年前に当店で始まった「あゆめし」。天然鮎を土鍋で炊きこむ贅沢な一品です。2合から承ります。 3.一夜干しから雑炊まで全て天然鮎のフルコース。鮎の成長に合わせて料理内容が変わります。

焼いて煮て漬けて
鮎の旨味を引き出します！



鮎の新たな美味しさを 船上のディナーで楽しむ

岐阜市 Eau et sel



骨まで柔らかい鮎のコンフィ、鮎・クルマミ・山菜を炊き上げた鮎ピラフ、そのほか岐阜の食材を使ったおもてなし料理を詰め込んだ「フレンチ鮎二段弁当」(5,940円※税込)

フランス料理レストランのEau et sel(オー・エ・セル)では、鵜飼観覧の船上で楽しめる弁当を提供しています。鮮度を保ったまま取り寄せた長良川水系の鮎を、8～10時間かけて低温で火入れしたコンフィが入った「フレンチ鮎二段弁当」や「岐阜鵜飼でフレンチフルコース」では、フランス料理と岐阜の名産・鮎の融合が楽しめます。Eau et selの料理はお店のサイトから注文してお取り寄せも可能です。



Data
◎ 岐阜市宇佐3-18-15
◎ 058-275-6317
② 11:30～14:30、18:00～21:30
◎ 火・水

1.「岐阜鵜飼でフレンチフルコース」では、岐阜の食材を中心にしたフレンチを一皿ずつ盛り付けた、本格的なフルコースを楽しめます。 2.ぎふ長良川の鵜飼では高級観覧船で食事を楽しむコースも用意されています。 3.フレンチの調理法で和の食材を生かした新しい味を提案しています。

鮎料理の新しい世界を
堪能してみては！



岐阜の風土が育んだ食材を 個性あふれる地元酒蔵の酒で楽しむ

岐阜市 円相くらうど



塩焼き・甘露煮・お刺身・南蛮漬けに飛騨高山のお漬物が付いた鮎づくし膳は、ディナーまたは土日祝のランチでご注文いただけます。(2,400円※税込) 価格は変動する事があります。

JR岐阜駅直結の飲食店街で岐阜の食と地酒が味わえる円相くらうどでは、岐阜県産の鮎を使った料理をお楽しみいただけます。鮎料理の王道といえる「塩焼き」「甘露煮」から、鮮度が命の「お刺身」、丸ごとサクサク食べられる「稚鮎の天婦羅」、塩漬けした鮎の内臓を熟成させた珍味「鮎うるか」など、定番から通好みの鮎料理までご用意しています。また、地元の酒蔵がつくった地酒や地ビールも取り揃えていますので、鮎料理と一緒に楽しんでください。



Data
◎ 岐阜市橋本町1-10-1アクティブG 2F
◎ 058-265-3256
② ランチ11:00～15:00(L.O.14:30)
ディナー17:00～22:30(L.O.22:00)
◎ 奇数月の第3火
④ 40席

1.香魚とも呼ばれる鮎の香りが楽しめるお刺身は香ばしい骨の唐揚げ付き。(1,000円※税込) 2.素焼きの鮎をじっくりと煮込んだ骨まで柔らかい甘露煮。(560円※税込) 3.ふっくらと焼き上げた塩焼きは鮎料理の王道です。(1,000円※税込) 価格は変動する事があります。

さっぱりとした塩味
酢桶はお好みで！



炭焼きにこだわる鰻屋だからできる 絶妙な焼き加減の絶品塩焼き

岐阜市 炭焼うなぎ ひゃくわ亭



鮎の塩焼きは鰻とは別の焼き台で、炭の火力も鰻とは変えて焼くため、前日までに予約注文が必要です。

川魚問屋が運営する鰻の蒲焼で有名な「ひゃくわ亭」は、店頭で鮎の塩焼きの販売もしています。老舗の卸問屋として培った目利きにより、厳選した天然鮎と養殖鮎のどちらもご用意しています。鮎も鰻も備長炭で焼きますが火加減は鮎に合わせて調整し、焼き方も身の両面だけでなく腹も背も焼くことで鮎の全周に火が入り、まさに「皮はパリッと、身はふっくら」とした焼き上がりです。店では「鮎をもっと食べてもらいたい」と、進化した冷凍技術の導入で通年美味しい鮎を提供しています。



Data
 ② 岐阜市茜部新所1-229-1
 ③ 058-271-2893
 ④ 15:00～18:00
 ⑤ 11:00～13:00/15:00～18:00
 ⑥ 水・日・祝
 ※7・8月は営業日も営業時間も通常と異なりますのでHP等をご確認ください

1.塩焼きや蒲焼だけでなく子鮎を使った鮎味噌もあり、飲食店や旅館・ホテルで販売しています。2.天然も養殖も冷凍が進化した今では、昔とは比べ物にならないほど美味しい鮎が通年で楽しめるようになりました。3.鰻・川魚専門の卸問屋三代目、選んだ鮎には自信あり。

美味しい鮎なら
ひゃくわ亭にお任せ！



岐阜県産鮎の美味しさを もっと多くの人に知ってほしい

岐阜市 旬菜屋 西むら



爽やかな香りが匂い立つ長良川天然鮎塩焼は、豊かな味わい。下に敷いた笹が涼やかな表情を演出しています。

新鮮な魚介類をいかした旬の味覚が楽しめる食事処。鮎料理は「長良川の鮎のみを使用しています。ぜひたくさんの方に、美味しさを知ってほしいです」と主人。食を通じて岐阜県産鮎の魅力を広め続けています。「頭から食べてもらいたい」との思いから、鮎はやや小ぶりなものを好んで仕入れ。サッと10分ほど火入れした塩焼きはふっくらして身も柔らか。「すだちや塩でシンプルに食べてほしい」という天ぶらは、鮎の美味しさがダイレクトに伝わる一品です。



Data
 ② 岐阜市長良福光1-1
 ③ 058-260-8261
 ④ 11:30～14:30、17:30～21:30
 ⑤ 月
 ⑥ カウンター4席、テーブル16席

1.店内は2021年に改装。清潔感のある落ち着いた雰囲気です。2.塩焼きとは一味違い、サクサクした食感が楽しめる鮎の天ぷら。

創業130年の老舗ホテルで味わう ぎふ長良川の鮎料理

岐阜市 ぎふ長良川温泉 ホテルパーク



塩焼きや甘露煮、フライ、お造りなど、多彩な鮎料理が楽しめます。(12,100円～※税込)
 ※鮎フルコースは料理の提供は6月～10月までとなります。

清流長良川と織田信長の岐阜城を頂く金華山に囲まれた長良川温泉。創業130年を迎えたホテルパークでは、「天然温泉」と「鮎料理」がセットで愉しめるプランを用意しています。岐阜県産の鮎を中心とした料理の数々を個室でいただき、温泉街を一望する最上階の大浴場露天風呂での入浴も楽しめます。また、別料金で鵜飼観覧船にも乗船できます(要予約)。鮎料理だけでなく温泉も鵜飼もセットで岐阜を堪能してください。



Data
 ② 岐阜市湊町397-2
 ③ 058-265-5211
 ④ (昼)11:30～14:00 (夜)17:00～21:00
 ⑤ 年中無休(休館日あり)
 ⑥ 20席(人数はお問い合わせください)

1.鮎料理の定番「塩焼き」は“焼いて塩で食べる”だけのシンプルな料理ですが、鮎本来の味が一番楽しめる調理法です。2.長良川に面した金華山の麓に建つホテルは、どの部屋からも美しい眺望が楽しめます。3.新鮮な「お造り」はプリプリした食感と淡白な味わいが魅力です。

泳ぎだしそうなお
新鮮な鮎を召し上がれ！



大正ロマン漂う非日常的空間で 老舗料亭の味を愉しむ

岐阜市 岐阜城下町 月待ち茶屋



丁寧に焼き上げた鮎の塩焼きは香りを引き立てる蓼酢をつけてお召し上がりください。テイクアウトOK／岐阜県産養殖鮎(1,000円※税込)・郡上の天然鮎(2,500円※税込)

明治後期の味噌蔵を改装した月待ち茶屋は、骨董好きの店主が集めた器や建具、調度品が店内に溢れ、国の有形文化財にも登録された風情溢れる懐石料理店です。清流を泳ぐ姿をイメージして盛り付けられた塩焼きは、一時間近くかけて丁寧にじっくりと焼き上げ、頭から骨まで丸ごと食べられます。鮎のうかを使った味噌で焼いた五平餅や、鵜飼観覧の屋形船でいただく鵜飼弁当も、老舗料亭で腕を磨いた店主が最高の味に仕上げています。



Data
 ② 岐阜市東木町29-2
 ③ 058-337-2354
 ④ 11:30～14:00 17:00～21:30
 ⑤ 月
 ⑥ テーブル24席

1.八丁味噌をベースにした鮎うか味噌で焼いた五平餅は持ち帰りもできます。2.店主が20年かけてリノベーションした建物は、若い頃からコツコツ集めた部材や調度品で明治・大正が再現されています。3.店も料理も店主のこだわりが一杯に詰まっています。

風情溢れる空間で
旬の味覚をご堪能ください！



長良河畔の老舗旅館にて ハーブで育てた香魚を味わう

岐阜市 長良川温泉 石金



地元産の食材を中心に旬の味覚を盛り込んだ会席料理。長良川の名水で一品一品丹精込めて調理しています。鮎に味噌をつけて焼き上げた魚田も別注できます。

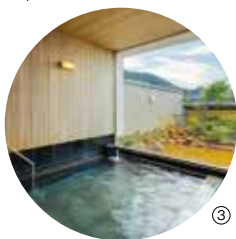
長良川の河畔に建つ趣のある木造建築で、日帰り入浴や食事にも楽しめる由緒ある温泉旅館「石金」。鵜飼のシーズン中は会席料理に鮎の塩焼きが加わり、時期やコースによっては揚げ物や甘露煮も楽しめます。ハーブを混ぜた餌で育てた鮎は香りが高く、塩焼きが一番のおすすめ。塩焼きと魚田は単品でも注文できます。金華山と長良川が織りなす情緒あふれる風情と、「日本の温泉100選」にも選ばれた自慢の温泉とともに、地元産を中心とした旬の食材を使った会席料理が楽しめます。



1. 香魚と呼ばれる鮎がハーブの効果でさらに香りが引き立ちます。2. 創業80余年の温泉旅館。木造建築が旅情を掻き立てます。3. 鮎料理と温泉が同時に楽しめるのも長良川温泉ならではです。



自慢の温泉と
鮎をご堪能ください！



Data
● 岐阜市長良112
☎ 058-231-8156
① 9:00～20:00(予約受付時間)
● 不定休
④ 100席以上

旬の食材を 旬な時期に楽しむ

岐阜市 匠味 平野



和良川の鮎と吉田川の鮎を同時に食べ比べて、利き酒ならぬ利き鮎を楽しめます。(コース料理「利き鮎」と言ってください)

「匠味 平野」では鮎漁シーズン中の5月中旬から10月中旬まで長良川・郡上の天然鮎を楽しむことができます。春の若鮎から秋の落ち鮎まで、成長に合わせて料理の方法を変えながら、それぞれの鮎の旨味を引き出します。また、脂がのってふっくらと焼き上がる和良川の鮎、香り豊かな吉田川の鮎というように、育った川で味わいが異なるのも鮎料理の楽しみの一つです。王道の塩焼き以外にも、お刺身、一夜干し、お雑炊や炊き込みご飯などの鮎料理をお楽しみください。



1. 鮎が大好きな腕の良い釣り人から仕入れた鮎を、遠くから強い炭火でじっくりと焼き上げます。2. 洗練された匠の技で一期一会のおもてなしを提供します。3. 季節ごとの最高の食材にこだわり、食べる人を幸せにする努力を惜しみません。



焼きたての鮎を
熱々でお出しします！



Data
● 岐阜市御浪町10(御浪ビル1F)
☎ 058-263-8644
① 17:30～22:00(L.O.)
● 日・第一月(※月曜日が祝日の場合も休み)
④ カウンター6席、座敷席・テーブル2席

プリプリのお造りに跳ねる踊り焼き 夏限定の鮎料理を召し上られ

岐阜市 千杓 一せんじゃくー



活あゆ会席はスタンダード(6,500円※税込)とプレミアム(7,300円※税込)の2コースを用意しています。

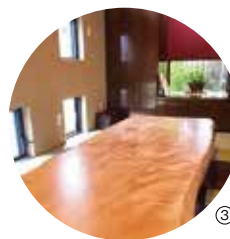
お客様それぞれの「素敵時間」を過ごせるよう、手作りにこだわった季節の料理でもてなす「千杓」では、夏の風物詩「鮎」でこれからの暑い季節を迎えます。活かしこみ、水、炭火の三本柱にこだわった「千杓」の鮎料理は、丁寧に育てられた鮎を調理する直前まで「清らかな水」を張った自店の池で活かしているの、お造りは甘く、塩焼きは骨まで美味しく食べられます。鮎料理は5月から9月末までの期間限定で、お造り、お寿司、お吸い物、塩焼き、唐揚げなどが楽しめます。



1. 大人気の活鮎刺身はより美味しく召し上がっていただくためにお盆より前のご来店がおすすめです。2. さばきたての鮎の握り寿司とみょうが寿司。夏ならではの最高の味わいです。3. 一枚板のテーブルの個室。とてもゆっくり出来ると好評です。



車いすでも
入店できます！



Data
● 岐阜市川部5-32-1
☎ 058-239-4700
① 12:00～14:00、18:00～21:30
● 不定休
④ カウンター5席 座敷2席(6～8人がけ)

戦国の城下町「岐阜」で味わう 信長公のおもてなし

岐阜市 清流ホルモン 信長 本店



鮎釜飯ランチ(1,925円※税込) 鮎釜飯に小鉢、お吸い物、お漬物が付いた自慢のランチメニューを是非一度ご賞味ください。

戦国武将の織田信長がおもてなし料理にも使った鮎を、清流ホルモン信長ではランチの鮎釜飯でお楽しみいただけます。岐阜市景観特別賞“ぎふ信長景観賞”を受賞したこの店は、外観や内装にもこだわり子どもから大人まで信長公のおもてなしを堪能できます。注文を受けてからじっくりと炊き上げる釜飯はこの店自慢の逸品で、釜を開けた瞬間に鮎の香ばしい香りが広がり、ふっくらもちもちに炊き上がった鮎釜飯に大葉の味わいがアクセントを加えます。信長公のおもてなしに思いを馳せながら非日常のひと時をお過ごしください。



1. 古くから美濃の特産品である鮎を、信長公のおもてなしを彷彿とさせる演出の中で楽しめます。2. 大宴会も可能な大広間は、カーテンレールで仕切って少人数にも対応しています。3. 「信長公のおもてなし」に思いを馳せながらお食事をお楽しみください。



信長公の岐阜城下で
おもてなしいたします！



Data
● 岐阜市松ヶ枝町4-5
☎ 058-263-6633
① 11:30～15:00(L.O.14:00)、17:00～22:00(L.O.21:00)
● 月(祝日の場合は営業)
④ 60席

大人の隠れ家で 季節感あふれる鮎料理を堪能

岐阜市 美殿町 くまのゐ



鮎シーズンの6月から10月は、焼八寸に鮎の一夜干しと甘露煮が入るなど、会席のコースに鮎料理が加わります。

盛り付けや器にもこだわった見た目の美しさも日本料理の魅力のひとつ。四季の美しさを五感で味わえるおもてなし料理の「くまのゐ」では、清流の女王「鮎」で岐阜の夏をお楽しみいただけます。馬瀬川や吉田川など上質な鮎で有名な県内の産地から厳選した鮎を取り寄せ、炭火でしっかりと丁寧に焼き上げた塩焼き、夏の果物と組み合わせた鮎の白和え、甘露煮や一夜干しなどをコース料理に取り入れています。店内は穏やかで温かく、まるで隠れ家のように。料理長との会話とお料理で、くつろぎのひと時をお過ごしください。



1. 紀州の備長炭でじっくりと焼き上げた塩焼きは頭から丸ごと食べられます。2. マスカットとスイカの入った鮎の白和えは爽やかな夏の味が魅力です。3. 暖簾をくぐると特別な日に特別な人と訪れるのにふさわしい極上の空間が広がります。



丁寧な接客と
心尽くしのお料理で
皆様のお越しをお待ちします



Data
● 岐阜市美殿町13 アークビル1F
☎ 058-263-9946
① 18:00～22:00
● 日・月
④ 15席

ヨーロッパの街角のような店内で 岐阜食材の本格欧風料理を味わう

岐阜市 バル・パロッサ



日本バエリア協会理事でもあるシェフが、鮎をまるごと煮出した出汁とたっぷりの鮎身で炊き上げた贅沢なバエリア。豪快に乗せられたまるごとの鮎も絶品。

伝統的な地方料理を大切にしているヨーロッパの食文化の影響を受けたシェフが岐阜の豊かな食材を使って本場の料理法と調味料で岐阜ならではのヨーロッパ料理を表現しています。「岐阜鮎のパエリア」は焼いた鮎を身と骨と内臓に分け、頭と骨と内臓で取った出汁から鮎身と岐阜椎茸でバエリア米を炊き、薬味として岐阜の茗荷と胡瓜を加えます。同店が長良河畔で経営しているLONGGOOD蒸留所で手造りされているジントニックとの相性も抜群です。



1. 鮎は淡白な魚のようでどんな調理法でも「鮎らしさ」を失わない貴重な素材だとシェフ。2. まるでヨーロッパを旅しているかのような雰囲気と、地元岐阜食材の魅力をたっぷり伝えてくれる料理が魅力の店。3. ヨーロッパで修業を積んだシェフが本場の味わいにこだわった料理を提供しています。

無添加の手作り料理を
お楽しみください



Data
● 岐阜市金宝町1-12 PORT-A B1
☎ 058-265-1099
① 17:00～22:30(L.O.23:00)
● 月(祝日の場合は翌日)
④ テーブル25席



創業150年の老舗が提供する 素材の魅力を引き出す鮎料理

岐阜市 日本料理 ひら井



天然鮎のお料理。塩焼きをはじめ、鮎一夜干し、鮎うるか焼き、鮎洗い、鮎酢浸しなど、趣向を凝らした鮎料理が並びます。

新たな挑戦に励みながらも伝統を守り続ける名店として知られる「ひら井」は昨年、創業150年を迎えた老舗日本料理店。天然鮎をみりん、岐阜県産の無添加醤油、岐阜県産の酒で味つけし、2～3日じっくり煮た「鮎赤煮」や焼いた鮎の骨をだしに用いた「鮎雑炊」など、素材の魅力を引き出した料理を味わうことができます。長良川、馬瀬川、和良川、飛騨川、白川など異なる川で獲れた鮎を取り寄せ、「はらわたの味に違いが出ます」と4代目が勧めるのは、4つの川で獲れた鮎の食べ比べです。

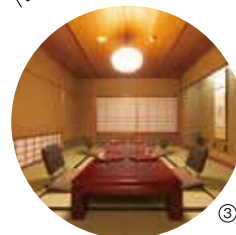


1. 「子どもの頃は河原の石で焼いた鮎を食べたものです」と4代目。鮎石焼は郷土の食文化をヒントに開発したメニュー。2. しっとりとした落ち着いた雰囲気のエントランス。3. 全室個室の気品あふれる和の空間。



豊富に揃えた
ワインや日本酒とご一緒に

Data
● 岐阜市米屋町25
☎ 058-265-3601
① 10:00～15:00、17:00～22:00
● 不定休
④ テーブル100席、床振34席



素材の味を素直に引き立て 日本料理として鮎を味わう

岐阜市 日本料理 雅味 近どう



春の若鮎から苔をしっかりと食べた夏の鮎、卵を持った秋の落ち鮎まで、季節とともに成長し変化していく味が楽しめます。(1尾880～2200円※税込)

日本料理の五法・五味・五色を大切に、季節に寄り添った旬の幸を味わえる「雅味 近どう」では、鮎漁の解禁から10月中旬まで鮎の塩焼きを味わえます。生きたまま仕入れた鮎をそのまま備長炭でじっくりと焼き上げた塩焼きは、ふっくらとした身からサクサクの頭と骨、カリッとしたヒレまで鮎を丸ごと楽しめるよう、塩を控えめに焼いています。四季折々のお庭を眺めながら、若鮎から落ち鮎まで季節とともに変わっていく味をお楽しみください。お持ち帰りのできる甘露煮も好評です。



1. 生きた鮎をそのまま焼くことで臭みがなく骨も柔らかくワタ(内臓)まで食べられる塩焼きができます。2. 各部屋からは季節ごとの植栽が美しいお庭を眺めながらお食事が楽しめます。3. 暖簾をくぐると静かで落ち着いた和の空間が広がります。



季節のしつらえで
お迎えいたします

Data
● 岐阜市東鶴3-106-1
☎ 058-272-5563
① (昼)11:00～14:00 (夜)17:30～22:00
● 日(月が祝日の場合は営業して月が休み)
④ 40席



本場を感じられるイタリアンレストランで 岐阜長良川の鮎を味わう

岐阜市 レストラン イル プレジデンテ
Ristorante il Presidente



低温の油でじっくりと煮た長良川の鮎を、香ばしくクリーミーなリゾットに乗せた「天然鮎のリゾット」は、見た目にも美しい季節を味わう一皿です。

イタリアのミシュランガイド掲載店で修行した店主が、料理の味だけでなく文化や雰囲気も含めたイタリアを味わってもらいたいと、出身地の岐阜にOPENした「レストラン イル プレジデンテ」。海に囲まれたイタリアでは魚介類も良く食べられます。そこで岐阜の天然鮎を使ったリゾットやアーリオオーリオ、コンフィ、そして稚鮎のカルピオーネなどを、自然栽培の野菜やその他の地元食材も取り入れて提供しています。



1.新鮮な食材の力強さを存分に味わっていただける調理法でーから手作りしています。2.カウンターとテーブル席の店内は人数に合わせてカスタマイズ可能。3.イタリアの雰囲気も料理と一緒に味わっていただきたい想いで、毎日丁寧に仕込みをしています。



真面目に
仕込みが楽しい



Data
◎岐阜市金町8-10
◎058-215-5626
◎(昼)11:00~15:00(L.O.14:00)
◎(夜)18:00~24:00(L.O.23:00)
◎火
◎35席

イタリアン×和の食材 驚きを与える新感覚の鮎料理

岐阜市 ラルカンダ
LA LUCANDA



清流長良川鮎スペシャルコース。長良川で獲れた天然鮎、モクスガニなど岐阜の食材をイタリアンで味わえます。

複合施設「&n」の2階にあるイタリアンレストラン。木材倉庫をリノベーションした落ち着いた雰囲気の店内では、金華山や長良川を眺めることができます。おすすめはイタリアンと和食を融合させた口取りや前菜、パスタなどが楽しめる「清流長良川鮎スペシャルコース」。内臓あり、内臓なし、子持ち鮎の3種類を用い、調理法や味付けなどの変化に富んだ新感覚の鮎料理は、農林水産省の「食かけるプライズ」でネクストブレイク賞にも輝いています。



1.国内外の有名店で修業したシェフの経験や感性が生きた料理の数々を堪能できます。2.顧客との話が弾むオープンキッチンでは、シェフからイタリア文化も学べます。3.ミラノ・ベルガモエリア出身で、国内外で腕を磨いたイタリア人シェフ、ルカさん。

国内外で学んだ料理を提供します。景色を眺めながらぜひくつろいでください



Data
◎岐阜市長良45-1 &n 2F
◎058-216-4601
◎11:30~21:00
◎月(不定休の場合あり)
◎カウンター6席、テーブル18席



湯葉と豆腐に「鮎」を加え 夏の味覚を堪能できる贅沢なコース

岐阜市 湯葉と豆腐の店 梅の花 岐阜店



梅の花懐石「鏡」(8,000円※税込)は、豆腐や湯葉のお料理に「鮎の塩焼き」を加えた夏の特別懐石です。メニューの内容を変えた「泉」(6,500円※税込)もあります。

湯葉と豆腐の店「梅の花」では、日本の伝統的な食材である湯葉と豆腐をベースに、四季折々の旬の素材を組み合わせた創作懐石料理を、一品一品丁寧に丹精込めて作っています。そんな「梅の花」では6月初めから8月末まで、期間限定で夏の特別懐石「泉」と「鏡」をメニューに加えます。夏野菜や鮎など旬の食材を湯葉や豆腐と組み合わせ、和食の新境地を切り開く創作懐石料理を提供します。夏の味覚を贅沢にご堪能ください。



1.鮎の塩焼き(単品880円※税込)はランチや懐石にプラス580円(※税込)で追加できます。2.全てのお部屋がお庭をご覧になりながら食事を楽しんでいただけます。3.川が多い岐阜らしく水辺を表現した季節感あふれるお庭が迎えます。



日本文化漂う空間で
おくつろぎください



Data
◎岐阜市須賀4-18-1
◎058-278-7007
◎平日11:00~15:30、17:00~21:30
◎土日祝11:00~16:00、17:00~22:00
◎12/31
◎テーブル100席

情緒豊かな空間で 四季折々の料理をゆったりと

岐阜市 都ホテル 岐阜長良川
日本料理 かいらん亭



岐阜県が全国に誇る逸品、飛騨牛と鮎が一度に味わえるスペシャルメニュー、期間限定「天然鮎と飛騨牛の会席」。

長良川国際会議場に隣接し、気品漂う優雅な空間と細やかな心遣いに定評がある「都ホテル 岐阜長良川」。ホテル1階にある「日本料理 かいらん亭」では、地元食材や旬の海山の幸を融合させた会席料理を提供しています。旬の味覚を大切にしたいと鮎料理は期間限定。おすすめの「天然鮎と飛騨牛の会席(10月15日まで)」は、塩焼き、南蛮漬け、甘露煮、雑炊など、天然鮎を多種多様に楽しむことができます。



1.和の情緒漂う店内で旬の味覚を味わえます。2.鮎の塩焼き、天麩羅、飛騨牛ローストビーフサラダなどが楽しめる季節会席「いなば」3.四季折々の彩り豊かな料理に腕をふるうのは鈴木料理長。



上質な空間で
岐阜の美食を
ご堪能ください



Data
◎岐阜市長良福光2695-2
◎058-201-0279
◎11:30~14:30、17:00~21:00
◎無休
◎テーブル48席、座敷18席(有料)

素材を生かす料理人の技が光る
彩りや盛り付けにも注目を

各務原市 げんそう



「伝統文化を守るため鮎料理を提供しています」と店主。鮎の塩焼きの他、じっくり煮込んだ子持ち鮎の甘露煮、抹茶塩で味わう稚鮎の天ぷらも美味。

最大100人を収容可能な料理店「げんそう」では、日本料理の繊細な技法を生かした、創作料理を提供しています。鮎はコース料理の一品として塩焼きを提供。「食欲をそそる見た目も重要です」と店主が語るように、泳いでいるかのように美しく盛り付けています。爽やかな蓼酢(たてず)でさっぱりとした口当たりが特徴です。他にも濃厚でもちもちした食感が楽しめる自家製胡麻豆腐は、ほとんどのコース料理につく名物として人気を集めています。



1.ビルの1、2階部分が店舗スペースになっています。 2.壁に腰板をあしらった和モダンな空間。テーブル席からは四季を感じる中庭も眺めることができます。 3.美しい彩りが目を楽しませてくれるコース料理。やさしい味つけながら、旨みを生かした創作料理が並びます。「ヘルシー」がテーマで、多くの女性ファンに支持されています。



月替わりのコースランチのイメージ



Data
◎ 各務原市那加市下町84-1
◎ 058-382-4058
◎ 11:00~14:30、17:00~21:00
◎ 月
◎ テーブル48席、座数53席

老舗割烹の味を
鵜飼弁当で味わう

各務原市 割烹 堀部



地元素材にこだわった三段弁当では、しっかりと水気を取りカラッと焼きあげた鮎の塩焼きや、稚鮎のフライが楽しめます。大人膳(3,000円※税込)・お子様膳(1,500円※税込)

木曽川鵜飼いの鵜飼弁当を手掛ける堀部は、各務原で三代続く老舗の割烹です。この店で主に扱う鮎は、近年、養殖技術が格段に進歩した岐阜県産。鮎の他にも、お米や野菜、牛肉などの食材も可能な範囲で県産を使用しています。この鵜飼弁当は、お店に直接注文すれば長良川鵜飼にも届けてもらえるほか、お店でテイクアウトもできるそうです。お店の会席コースでも、夏場は鮎の塩焼きや甘露煮、魚田、鮎そうめん等が楽しめます。ご希望であれば事前予約と追加料金が必要ですが天然鮎に変更も可能です。



1.落ち着いた店内は老舗割烹ながら肩ひじ張らずにくつろげる雰囲気を心掛けています。 2.薄味で炊いた鮎の切り身が乗った鮎そうめんはお昼のランチでも楽しめます。 3.長良川に近い老舗料亭で修業した店主は鮎料理の経験が豊富。



脂を落とし身の締まった鮎の塩焼きは絶品!

Data
◎ 各務原市那加元町20
◎ 058-382-0072
◎ 11:30~14:00、17:00~22:00
◎ 水
◎ 35席

四季折々の地元食材を
老舗ならではの料理で味わう

岐阜市 和風料理 後藤家



清流御膳(3,800円※税込)は5/11から10/15までの鵜飼シーズンに合わせて提供されます。(写真は鮎の朴葉味噌焼き)

旬の食材をふんだんに使った季節感あふれる会席料理が楽しめる後藤家では、鵜飼シーズンに合わせて鮎料理を取り入れた季節限定メニューを用意しています。「清流御膳」は、メイン料理を「鮎の塩焼き」か「鮎の朴葉味噌焼き」から選べます。その他の会席コースは焼き物が鵜飼シーズン中は鮎の塩焼きとなります。他にはオリジナルの朴葉味噌をお土産用に販売したり、鵜飼観覧用として鮎の塩焼きが入った鵜飼弁当のご相談に応じしています。



1.落ち着いた個室も大人数の貸し切りも選べ、バス送迎(15名以上)も受け付けます。 2.じっくり焼いた鮎の塩焼きは単品注文もできます。 3.「鮎の朴葉味噌焼き」は、朴葉の上で薬味入りの味噌を焼く飛騨地方の郷土料理と鮎を組み合わせました。



香り高い朴葉味噌と鮎のハーモニー!

Data
◎ 岐阜市美園町2-11
◎ 058-265-5108
◎ 月~金/ランチ11:30~14:30(L.O.14:00)、
ディナー17:00~22:00(L.O.21:30)
土・日・祝/ランチ・ディナー11:30~21:30(L.O.21:00)
◎ 毎週水・年末年始 ◎185席

創業100年の老舗
名物・田楽や鮎料理に舌鼓

岐阜市 料理旅館 翠々園 植東



木の葉や笹の葉などをあしらい、見た目にも美しい鮎料理コース。前菜に始まり、デザートまでがセットになった満足度の高いメニュー構成です。鮎料理コースは要予約です。

梅の名所・梅林公園を見下ろす高台に位置する老舗の日本料理店。田楽の店として創業し、近年は宿泊可能な料理店として営業し、創業102年目を迎えました。鮎料理は、塩焼き、刺身、天ぷらなどが味わえる鮎料理コースがおすすめ。甘露煮と刺身は「脂がのって、身も柔らかいです」と板前の村瀬さんが語る養殖鮎。塩焼きや天ぷらなどは天然鮎。適材適所で使い分けています。「大雨の後は砂を食べているので買い付けはしません」と語り、仕入れのタイミングも厳しく見極めています。



1.養殖鮎を使った「鮎ご膳」はお値打ち価格で提供。一般席での利用になります。 2.岐阜市の中心部ほど近くにありながら、静寂に包まれた雰囲気。日々の喧騒を忘れさせてくれます。 3.天然鮎の塩焼きは長良川上流産のみを使用しています。



天然ならではのおいしさを味わってみて!

Data
◎ 岐阜市梅林4
◎ 058-245-8311
◎ 11:00~21:00(平日17:00~20:00要予約)
◎ 火・第3水
◎ テーブル50席、和室座敷50席



やな場を備えた絶好のロケーションで 新鮮な鮎料理を楽しむ

山県市 美山観光やな



新鮮な鮎の刺身は、鮎ならではのコリコリした歯応えがたまりません。刺身たまりを付けてどうぞ。口取りからデザートまで楽しめる松コースも人気です。

山県市の豊かな自然と水源に恵まれた武儀川沿いに位置している美山観光やなでは今では少なくなった本格的なやな場を備えています。絶好のロケーションで食べるじっくりと焼き上げた大ぶりの塩焼きや骨まで柔らかい甘露煮、そして新鮮なお刺身など存分に鮎を楽しむことができます。自慢はやな場での鮎のつかみ取り体験。つかまえた鮎は塩焼きや唐揚げにして堪能できます。



1.8月からはやなでとれた天然鮎も食べることができます。全国利き鮎大会準グランプリを獲得したこともあります。2.清流とやな場を目の前に鮎料理が食べられます。営業は7月から10月中旬まで。3.本格やな場でのつかみ取り体験ができます。つかまえた鮎は塩焼きや唐揚げにして味わうことができます。

自分てつかまえた
鮎の味はサイコー！



Data
◎ 山県市青波966
◎ 0581-78-5896
① 11:00~16:00
◎ 5月中旬~11月中旬のみ営業
④ 座敷数130席、テーブル席30席

老舗日本料理店の懐石で 純日本料理のおもてなし文化に触れる

山県市 日本料理 川島



色鮮やかな鮎の焼八寸。旬の食材を使い季節を表現する懐石料理で、料亭という伝統文化を守り続けています。

1972年創業の老舗日本料理店「川島」は、純日本料理のもてなしや文化に触れられる名店で、地元の食材をふんだんに盛り込んだ懐石料理が楽しめます。8,800円(※税込)から16,500円(※税込)まで四季折々の様々なコースが用意された中から、夏の鮎シーズンには「鮎料理懐石」が選べます。予算に応じて長良川の天然鮎をリクエストすることもできるので、特別な日の特別な料理として人気のコースです。また、厳選した地元食材を使った「仕出し弁当」も、手頃な価格で気軽に本格的な日本料理が楽しめる評判です。



1.鮎をはじめとした、岐阜の食材をふんだんに使った仕出し弁当は行楽にもってこい。5個以上なら事前予約でテイクアウトも相談に応じます。(4,320円※税込)
2.お土産に鮎の甘露煮はいかがでしょうか。3.世界農業遺産にも選ばれた清流長良川の鮎を是非お召し上がりください。

ちょっと贅沢して
天然鮎はいかが？



Data
◎ 山県市藤倉576-29
◎ 0581-36-3102
① (昼)11:30~13:30、(夜)17:00~21:00
◎ 不定休
④ 70席(椅子席)

長良川伝統発酵食鮎料理 郷土の宝をご堪能あれ

各務原市 天然鮎専門 結の舟
(さくら町店)



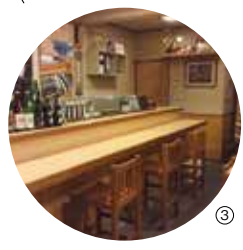
「長良川漁師の天然鮎コース」(18,700円※税込)は、赤煮、うるか、熟鮎など郷土伝承の味ほか、写真のベッカフィコや、内臓熟成ソースをフレンチ風に絡めた天然鮎ロティなど楽しみが満載です。

“天然モノ”しか扱わない「結の舟」の鮎料理は、鮎の個性に合わせて調理法が変化します。その理由を「天然鮎への敬意」と語る主人は、長良川の皇室献上鮎専用区域「御料場」近郊に4艘の漁船を所有する現役最年少川漁師です。“天然モノ”は季節や場所、さらに漁法によっても個々の特徴が異なります。そんな天然鮎の個性が見極められたお料理を、自然農法で栽培された米や無添加の手づくり醤油、無農薬栽培の香草と一緒に楽しみたい。1日1組限定で提供しています。



Data
◎ 各務原市那加桜町2-297
◎ 080-8256-4295
① 12:00~16:00、17:00~23:00
※完全予約制/1日1組/3~6名様
◎ 不定休
④ 6席

名鉄各務原線
「各務原役所前」駅前！



鮎会席に鮎御膳 目利きの選んだ岐阜の鮎に舌鼓

各務原市 四季を彩る和食処 琴川



鮎御膳(3,800円※税込)は手頃な料金で塩焼き、フライ、赤煮、南蛮漬け、雑炊と5種類の鮎料理が食べられるお値打ちな満足御膳です。

四季折々の新鮮な岐阜の食材にこだわる老舗日本料理店の「琴川」では、4月下旬から10月中旬まで岐阜の鮎を使った会席や御膳をお楽しみいただけます。先々代の時代から「鮎の琴川」といわれてきた目利きを選んだ岐阜の鮎を、一番美味しくいただける調理法で提供しています。鮎以外にも飛騨牛や米、野菜といった食材も、地元の農園を中心に新鮮で本当に良いものだけを厳選して取り寄せ、一切の手抜き、妥協ない和食の味を楽しんでいただけます。



Data
◎ 各務原市川島松倉町2468
◎ 0586-89-4121
① 平日11:30~13:30
土日祝11:00~14:00、17:00~21:00(L.O.)
◎ 水・その他臨時休業あり
④ 52席

日本庭園を眺めながら
お食事をお楽しみください



熟練技が光る炭火焼きの鮎 香ばしい皮とふんわりした身が美味

本巣市 炭焼き あゆ料理 アオ山



火入れは約30分。炭の温度や鮎の大きさによって焼き時間を調整。焼き加減に目を光らせる様子から職人のこだわりが垣間見えます。

昭和46年創業の老舗の鮎料理専門店「アオ山」のこだわりは活鮎と炭火焼き。炭火焼きは、生きたままの鮎を手際よくさばき、魚が泳ぐ姿に見立てて串を刺す踊り串を打つのが特徴です。「パリパリと音が聞こえたらひっくり返す合図」と主人。焼き上げた鮎は、皮はカリッと、身はふんわりと仕上がリ、炭焼きで程よく水分を抜くため旨みが凝縮しています。熟練の技が光る自慢の塩焼きに、刺身、魚田、煮魚などがセットになった活鮎コースがおすすすめです。



1.一品料理の背ごし。コチュジャンと酢味噌を混ぜたピリ辛だれで召し上がれ。 2. 冷房を完備した快適な空間。敷地内では鮎のつかみどりや塩焼き体験もできます。 3.活鮎のにぎりは鮮度がいいから味わえるメニュー。注文を受けてから生簀にいる鮎をさばきます。



さっぱりとした味わいの
人気メニュー

Data
◎ 本巣市山口870-1
☎ 0581-34-2718
① 11:00～14:00
◎ 7月～10月第3日曜まで無休
※悪天候によりお休みを頂く場合がございます。
④ 座敷80席

長良川の鵜飼とともに 岐阜の味覚を存分に楽しむ

本巣市 仕出しお弁当 菊水



鮎や飛騨牛はもちろん飛騨赤かぶ漬けや銘菓鮎菓子まで岐阜の味覚を三段重に詰め込んだ豪華な鵜飼弁当「金華」(6,480円※税込)で、鵜飼観覧をお楽しみください。

会席料理をお弁当で手軽に楽しめるお店「仕出しお弁当 菊水」では、鵜飼観覧のお食事に2,160円(※税込)から6,480円(※税込)まで各種の鵜飼弁当を用意しています。岐阜県産の鮎を使った塩焼き、天婦羅、雑炊から、飛騨牛、岐阜銘菓鮎菓子など、岐阜の味覚を存分に楽しめる内容となっています。電話やオンラインで予約したお弁当は数量に関わらず乗船場まで無料で届けられます。



1.「長良」(5,400円※税込)は二段重に飛騨牛や岐阜鮎を盛り込んだ一番人気のお弁当です。 2.「鏡島」(4,320円※税込)は大判一段重に鮎菓子と鮎雑炊が付いています。 3.「河渡」(3,240円※税込)は定番の鮎料理と飛騨牛が入った岐阜を堪能できるお弁当です。



長良川の鵜飼とともに
お楽しみください！



Data
◎ 本巣市宗慶556-1
☎ 058-260-8777
① 8:00～18:00
◎ 年中無休

両岸に緑の山々が迫る根尾川の 澄んだ流れを眺めながら鮎料理をいただく

本巣市 鮎料理 やな川



鮎フルコース料理では、塩焼き2尾、魚田1尾、フライ2尾、お刺身1尾、甘露煮2尾(子持ち鮎の場合は1尾)、雑炊と計9尾の鮎を堪能できます。

目の前を流れる根尾川を眺めながら鮎料理が食べられる「鮎料理やな川」。営業は6月末から10月末までで、ヤナ漁解禁後の8月にはヤナ場も設置します。鮎フルコース料理(4,300円※税込)は塩焼き、魚田、フライ、お刺身、甘露煮、雑炊の鮎づくし。各料理は別料金で追加注文も可能です。コース料理の他にも、若鮎のマリネ、鮎の一夜干し、うるか、鮎の骨酒も楽しめます。秋の落ち鮎は産卵時期に入るため、メスは卵を、オスは白子を持ち始め、若鮎とは違った味を楽しめます。



1.「やな川」の甘露煮は県内のJA直売所や道の駅などでも販売している人気商品です。 2.川の流れてに似せた環境で育てた鮎は、養殖でも身が締まり天然に負けない味を誇ります。 3.8月中旬にはヤナ場を設置します。漁の解禁後はヤナに落ちた天然鮎を食べられるかも。



子どもたちの歓声が
川面に響きます

Data
◎ 本巣市神海986-1
☎ 0581-32-5260
① 11:00～15:00(L.O.14:00) 16:30～19:30(L.O.18:30)
◎ 水
④ 150席



愛情込めて育てた鮎を 料理と体験でお楽しみください

瑞穂市 つかみどりと直売の鮎の専門店 高田水産



「鮎づくしセット」は塩焼き2尾、魚田1尾、お刺身1尾、鮎のおつまみ盛合せ(甘露煮、甘辛揚げ、南蛮漬)、鮎雑炊にお茶も付いて3,800円(※税込/入場料込み)です。

鮎専門の養魚場「高田水産」は、自社で卵から育てた鮎を提供する「つかみ取り体験と鮎料理の店」を、学校の春休みから敬老の日まで営業しています。鮎がまだ小さい春は小鮎の唐揚げや鮎雑炊、成長した6月からは塩焼きや魚田、お刺身、甘露煮など、いろいろな鮎料理が楽しめます。お子さまには鮎のつかみ取りや小鮎釣りで楽しんでいただけるほか、流しそうめんも用意しています。キラキラ光る水しぶきの中で追いかけた鮎とその味を、夏の思い出に持ち帰ってください。



1.鮎雑炊は1人前600円(※税込)、春季限定の土鍋鮎雑炊は1人前800円(※税込)。 2.体験メニューの小鮎釣りは15分で60尾まで釣ることができ持ち帰り可。別途揚げ代で唐揚げにもできます。 3.つかみ取りは1人3尾まで、焼き代込みで1,540円(※税込)。生でも持ち帰れます。



私が捕まえた鮎
お家で飼えるかな？

Data
◎ 瑞穂市宮田1
☎ 058-328-3750
① 10:00～17:00(L.O.16:30)時間制限あり(2時間)
◎ 水・木
④ 50席



古民家を改装した落ち着いたあるお店で 囲炉裏で「焼く」を中心に料理を愉しめます

大垣市 助六離れ みよし亭



長良川の天然鮎を炭火で焼き上げるランチメニューは、野菜の炊き合わせ、ゴマ豆腐、酢の物、揚げ物、ご飯に赤だし、デザートも付いて2,800円(※税込)です。

大垣の老舗料亭「助六」の料理長が、手を抜かない仕事のま
まお値打ちに料理を提供する、和食・日本料理のお店です。料亭
の味をお昼のランチで手軽に楽しんで頂く献立が用意され、飛
騨牛や鰻のほかに夏季は長良川の天然鮎も用意されています。
炭火で焼くことにこだわり、カウンターでは囲炉裏を前に料理人
と素材、調理の手さばきを楽しみながら、炭火焼きの味と旨味を
愉しめます。店内はバリアフリーになっているので、車椅子やベ
ビーカーでの入店も可能です。



1.長良川の天然鮎など新鮮な旬の食材を楽しんでいただけます。2.カウンターや椅子は飛騨のタモの木を使用。ゆったりと座って食事や会話をお楽しみいただけます。3.料理長が毎朝一番にする仕事は昆布と鰹節で鍋いっぱいに出汁を取ることです。



Data
◎ 大垣市高砂町1丁目1
☎ 0584-81-1293
① 11:30~14:00
◎ 日・月
④ カウンター7席・テーブル12席

川漁師の知識と経験をいかした 1日1組限定の鮎料理

大垣市 気まぐれ料理店 きわみ



素材の味を最大限にいかした調理法を追求。味の違いを知ってもらいたいとの思いから天然と養殖の食べ比べも提供しています。

大学で魚類の環境生態を学び、現在は川漁師として30年以上
の経歴を誇る大熊さんが店主を務める「気まぐれ料理店 きわみ」。
鮎の下処理には、粗塩を揉みこむ等これまで培ってきた知識や経験
を料理にいかしています。おすすめは、数十分漬け込んで鮎の旨味
や脂を引き出した「鮎おにぎり」やじっくり焼いた肝が美味しさを
増す「塩焼き」など。現役漁師だからこそ知る魚類や自然の話、こ
ぼれ話も興味深いと好評です。完全予約制、1日1組限定です。(2
~6名様)



1.鮎雑炊と香ばしさを加えた鮎茶漬。2.鮎のだしと脂を引き出し、塩昆布、かつおだしをきかせた鮎おにぎり。3.漁師仕事のかたわら長良川の水位や生態を10年以上記録。「もはやライフワークです」と語る大熊さん。



Data
◎ 大垣市墨俣町1123-3
☎ 0584-84-9116
① 11:00~20:00(予約制)
◎ 不定休
④ カウンター2席、テーブル6席

料理長が腕を振るう日本料理で 清流の恵み「鮎」を存分に楽しむ

大垣市 粋料亭 助六



鮎づくし会席(8,000円※税・サービス料別)は一夜干し、玉子とじ、なれ寿司、姿造り、塩焼き、田楽焼き、姿寿司、天婦羅、骨せんべい、雑炊と鮎の味覚を一度に全て味わえます。

助六は「大垣市の応接間」として愛されてきた昭和25年創業の
老舗料亭で、厳選した旬の地元食材が料理長の確かな腕によっ
て、四季の多彩な美味しさに仕上げられます。その四季の中で
岐阜の夏の風物詩といえ“鮎”があります。多くの山々がそびえ
清流が各地を流れる岐阜県は全国有数の鮎どころです。助六で
は夏は特に鮎に力を入れており、夏季限定で岐阜の天然鮎を使
った多彩な料理を提供しています。月毎に味が変化する一年魚
の鮎を、それぞれに合わせた鮎料理でお楽しみください。



1.塩焼きはとてもシンプルな調理法ですが、それが鮎の美味しさをダイレクトに伝えてくれます。2.四季を感じられるお部屋でゆっくりとつろぎながら料理を楽しめます。3.料理長の確かな腕と伝統あるおもてなしで四季折々の美味しさをご堪能ください。



Data
◎ 大垣市高砂町1-20
☎ 0584-81-1290
① 11:30~14:00、17:00~22:00
◎ 日・月
④ 座敷7部屋



工夫を凝らして育てた鮎を 皮から骨まで味わい尽くす

大垣市 鮎料理専門店 十六兆



旬の鮎をあますことなく味わえる贅沢なコース。特に鮎の握り寿司は他では味わえない逸品です。十六兆会席(6,600円※税別)、塩焼2尾の場合は7,150円(※税別)

川床を模したつくりの店内では、大垣・水都の地下水を張った
生簀で、稚魚から育てた鮎を提供しています。水の流れに逆らっ
て泳ぐ習性の鮎。自然に近い環境を再現するため、円形や八角形
の形状をした生簀では、水車で水の流れをつくり出しています。
生簀に生える藻などを食べ常に泳ぐ環境で育った鮎は、脂身が
少なく身が引き締まっています。鮮度と作りたてにこだわり、注文
を受けてから生簀の鮎を調理。塩焼きから刺身、握り寿司、骨の
唐揚げまで、鮎の全てを味わえます。



1.生簀を兼ねた池を眺められる店内。やなの川床席にいるような雰囲気演出します。2.生きた鮎をその場で調理するからこそ味わえる握り寿司。他では、なかなか食べられません。3.脂の少ない身の締まった鮎を炭火で焼き上げます。



Data
◎ 大垣市十六町624
☎ 0584-91-1980
① 11:30~14:00、17:00~21:00
◎ 火
④ 最大44席



川と共に暮らし続け 受け継がれてきた伝統の味

揖斐川町 鮎料理 森前



コースは特上・特・A・B・Cがあります。写真はAコース(小鉢・甘露煮・刺身・塩焼き(2尾)・魚田(1尾)・揚げ物・雑炊、4,620円※税込)です。

川漁師や鮎を扱う料理人など代々鮎と携わってきた林一家。県内や愛知県はもちろん、関西からも足を運ぶ人がいるなど、代々の味と調理法がファンを魅了しています。出汁を取るための鮎から刺身、揚げ物まで、提供する鮎は全て活魚を使用。炭火の遠火でじっくりと焼いた塩焼きや、自家製の味噌を使った魚田などがおすすめで、コースでも単品でも注文可能。一部はテイクアウトもOKです。



1.素焼きの鮎に田舎風味の自家製味噌を載せた魚田。鮎の香りが香ばしい一品です。 2.空調完備の店内はテーブルと座敷の他に車いすで出入り可能な席もあります。 3.立てた鮎を腹・背・両側面の四方から、じっくりと時間をかけて火を入れます。



創業以来、
守り続けたこだわりです



Data
◎ 揖斐郡揖斐川町北方1247-2
◎ 0585-22-1770
◎ 11:00~15:00(L.O.14:00)、17:00~20:00(L.O.18:30)
◎ 水(不定休)
◎ 100席

伝統の味を守り続けて100年超。 参拝客に愛され続ける川魚の名店

海津市 やまと本店



「鮎塩焼御膳」は、ふっくらと焼き上げた鮎や鯉の刺身、鯉の身でだしを取った鯉汁、ほろ苦さがアクセントになったもろこ煮など、川の味覚が満載。

“おちょぼさん”の愛称で親しまれる千代保稲荷神社の参道中ほどにある川魚料理の名店。創業は1916年。大正時代から100年以上続く老舗で、現在は4代目店主が伝統の味を守り続けています。季節料理として5~10月に提供される鮎は、注文後に水槽からあげてさばく新鮮な刺身をはじめ、鮎の一品料理など。鮎の塩焼きをメインにさまざまな川魚料理が味わえる「鮎塩焼御膳」も人気メニューです。



1.参道内でもひときわインバクトを放つ黄金のなまずが目印。 2.清潔感のある店内。座敷でゆったりくつろげます。 3.使用するのは岐阜県産鮎。大きさによりますが、10~15分ぐらいでサッと焼き上げます。



皮は香ばしく、
中はしっとりふわふわ

Data
◎ 海津市平田町三郷1966
◎ 0584-66-2112
◎ 11:00~15:00
◎ 不定休
◎ 座敷70席



季節限定で鮎を提供 爽やかな香りを堪能して

海津市 やまと新館



活きのよさが自慢の「活鮎お造り」。引き締まった身はしっとりした味わいととも、程よい食感を楽しむことができます。

千代保稲荷神社東口の大鳥居前に建つ川魚料理店。老舗「やまと本店」の姉妹店。2015年には秋篠宮殿下もお立ち寄りになっています。メニューは「水郷地帯である海津市は、鮎をはじめ、なまずや鯉、鯉などが古くから食べられてきました」と主人が語る通り、川魚料理がメイン。おすすめの「活鮎お造り」は、爽やかな香りと豊かな味を同時に楽しむことができ、鮎の魅力がストレートに伝わります。塩焼きがセットになった「活鮎定食」のほか、天ぷら、フライ、魚田、背ごし、雑炊など活鮎の一品料理も豊富に揃っています。



1.千代保稲荷神社参道入口に建つ店舗。白の外観が目を引きま。 2.畳敷きの上にテーブル席を配置。中庭の景色に心が癒されます。 3.内臓やひれを丁寧に取り、骨ごと輪切りにした背ごし。



コリコリした食感が
クセになります

Data
◎ 海津市平田町三郷2202-1
◎ 0584-66-3503
◎ 11:00~15:00
◎ 不定休
◎ テーブル100席



魚の旨さを知り尽くした店主が 岐阜の県魚「鮎」を料理します

海津市 安田水産 和食処はなみずき



鮎の塩焼き、甘露煮、魚田、フライ、刺身、雑炊の6品が楽しめるAセットが人気(4品のBセットもあり)。全ての料理は単品で注文もできます。

魚介をメインとしたスーパーを営んでいた主人が、もっと多くの人に魚の美味しさを知ってほしいと始めた店で、定食や御膳などの豊富なメニューに夏季は岐阜県産の鮎を使った料理が加わります。直前まで生簀で泳いでいた活き鮎を調理する新鮮さへのこだわりと、甘露煮を5時間以上かけてじっくりと煮込む丁寧さが、県外からも多くの客が訪れるこの店の人気の理由です。甘露煮はお土産としても人気で、贈答として遠方への発送も受け付けています。



1.じっくりと煮込んだ甘露煮は頭から骨まで柔らかく、店の大人気商品です。 2.広い店内はテーブル、座敷、掘りごたつの席があり、年代を問わずくつろげます。 3.駐車場はバスも停められる広さがあるので大人数の団体でも大丈夫です。



大人数の場合は
予約がおすすめです！

Data
◎ 海津市平田町者結川並655-5
◎ 0584-66-2821
◎ ランチ11:00~14:30(L.O.14:00)
ディナー17:00~20:00(L.O.19:30)
◎ 最終金
◎ 100席以上



無形民俗文化財の「やな」と 代々の味を守り続ける

揖斐川町 川口やな



特コース／塩焼き2尾・魚田2尾・刺身・酢の物・フライ・鮎雑炊・ご飯(5,300円※税込) 価格は変動することがあります。他に、塩焼き2尾・魚田1尾や塩焼き・魚田が各1尾のコースもあります。

昭和初期から4代続く老舗の「川口やな」では、揖斐川で唯一残る築(やな)掛けと溪流美を眺めながら、鮎づくしのコース料理を味わえます。鮮度と作りたてにこだわって、混雑時でも注文を受けてから生簀で泳いでいる鮎を調理。時間をかけて炭火で焼き上げた塩焼きのほか、味噌が香る魚田、新鮮な刺身、どれも大ぶりで食べ応えがあります。曾祖母からの秘伝のレシピで炊き上げた鮎雑炊は、誰もがおいしくなるほど絶品。雑炊以外のコースの料理はどれもテイクアウトできます。



1.皮はパリッと身はホクホク、大人気の塩焼きは1尾850円～。テイクアウトも可能です。 2.どの席からも川面が眺められる座敷席。川の水を屋根に撒いており、涼も感じられます。 3.設営から維持管理まで人手も手間もかかる築掛けは他では見られません。



鮎のつかみ取り体験は、子どもたちに大人気！



Data
◎ 揖斐郡揖斐川町北方川口橋下
◎ 0585-22-0579
◎ 11:30～16:00(L.O.) ※土日祝および8月中は11:00～
◎ 無休(台風の際は休業) ※営業は7/19～10/13まで
◎ 180席

鮮魚一筋30年、魚のプロが 目利きした鮎をじっくりと

揖斐川町 上長瀬やな 和亭



しっとりとした身が香ばしい塩焼き2尾、刺身、甘露煮、魚田、雑炊、香の物がセットになった和コースはボリューム満点です。

鮮魚一筋に向き合って30年、魚のことを知り尽くすプロが始めたやな場。「新鮮な鮎を味わってもらいたい」という思いから、刺身、塩焼き、フライは注文を受けた後に調理。刺身は活きがよく、塩焼きやフライはアツアツ揚げたてです。甘露煮は、骨まで柔らかく頭から丸ごと食べることができます。甘みと魚の旨みが出るように煮上げた絶品料理です。鮎つかみ体験も開催しており、自然豊かな根尾川でアウトドアな遊びを楽しめます。鮎つかみ体験は日曜のみの開催なので電話にて問い合わせください。



1.広い座敷席があり、団体客の受け入れも可能です。 2.体の不自由な方やお年寄りにもやさしいテーブル席。エアコンも完備しています。 3.根尾川のほとりに位置し、川のせせらぎをBGMに鮎三昧。



おしゃれな暖簾が目印!!



Data
◎ 揖斐郡揖斐川町谷汲長瀬721
◎ 0585-55-2630
◎ 11:00～
◎ 無休
◎ テーブル17席、座敷10席

活きた鮎を注文ごとに調理 新鮮な鮎を味わって

揖斐川町 岡部やな



刺身、塩焼き、田楽、フライ、煮付け、雑炊、全部で9尾もの鮎が堪能できる鮎づくしのフルコース(4,000円※税込)。各お料理は単品で追加注文もできます。

根尾川にかかる谷汲大橋のたもと、開けた河川敷に建つ「岡部やな」。川面を吹き抜ける涼風を楽しみながら5月初旬から11月まで鮎料理が楽しめます。こだわりは、活きた鮎を使用すること。美味しい鮎を味わってもらいたいと、刺身はもちろん、塩焼きやフライは水槽から取り出した新鮮な鮎を調理しています。コース縮めの鮎雑炊は出汁が効いた逸品。鮎の一夜干しなどのテイクアウト商品もごさいます。



1.根尾川を眺めながら冷暖房も整ったお座敷で鮎三昧を楽しめます。 2.鮎料理の一番人気「塩焼き」。 3.身が透き通るようなお刺身は新鮮なもの。



さっきまで泳いでいた鮎を、刺身でいただけます！



Data
◎ 揖斐郡揖斐川町谷汲長瀬1724-4
◎ 0585-55-2253
◎ 平日11:00～18:30 土日祝10:30～18:30
◎ 5-6月は木、7/1より無休
◎ 78席
※テイクアウトは一部商品に限る

細心の注意を払って鮎を管理 料理人こだわりの逸品を

揖斐川町 魚初



鮎会席では甘露煮、酢の物、フライ、刺身、塩焼き、魚田、鮎雑炊の7品が楽しめます。(料金によって品数が変わります。写真は5,300円※税込のコース)

川漁師と渡し船の船頭をしていた初代が、釣り人に頼まれて釣った鮎を焼いていたのが「魚初」の始まり。先代が板前の修業を経て鮎料理専門店として店を構え、現在は幼少期から店を手伝ってきた西田さんが切り盛りしています。水質のわずかな変化にも敏感な鮎を管理するため、生簀の水には誰も触れさせないほど注意を払っています。鮮度にもこだわり、刺身はもちろんフライも塩焼きも、直前まで泳いでいた鮎を調理しています。



1.酢の物は形が崩れないように酢で煮込むのがプロの技。様子を見ながら2回、3回と煮込む手間暇かけた甘露煮。どちらも料理人の腕が光る逸品です。 2.目の前を根尾川が流れる座敷席は、鮎料理を楽しむのに絶好のロケーション。本店側には冷房の効いた席もあります。 3.塩焼きは個体差によって焼き時間も変わってきます。



火力の強い炭で、カリッと焼き上げます！



Data
◎ 揖斐郡揖斐川町谷汲長瀬2028-1
◎ 0585-55-2747
◎ 5～6月10:30～16:00 ※7～9月は18:00 ※10月は17:00 ※L.O.は閉店1時間前
◎ シーズン中無休
◎ 100席

鮎の旨味と優しい口当たりが 滋味深く、思わずほっこり

関市 味女



ほぐしながら食べると、口中に鮎の豊かな風味が広がる「あゆ雑炊定食」。香ばしく焼き上げた鮎の塩焼きもついています。

あじさい街道沿いに位置する食事処。手前にはモネの池、奥へ進むと温泉施設があり、観光客や温泉利用客の立ち寄りスポットになっています。鮎料理は、鮎を丸ごと使った「あゆ雑炊定食」が自慢の一品。鮎のだしのご飯に染み込み、噛むごとに鮎の香りが広がります。ふんわりと仕上げた卵の口当たりはやさしく、さっぱりとした味わいが好評を得ています。看板メニューであるうなぎ丼も人気です。



1. 店内は落ち着いた和の空間。イス席でゆったりと。
2. 創業約50年。道路の向かい側に広い駐車場も完備しています。
3. 「天然鮎を釣り人から直接買いつけることもあります」と語る長屋さん。



秋になったら
子持ち鮎の甘露煮も
味わってみて



Data
◎ 関市板取1710-2
☎ 0581-57-2663
① 11:00~14:00、17:00~20:00
◎ 月
④ カウンター5席、テーブル8席、座敷16席

多様な調理法で 鮎の奥深さを伝える

池田町 白喜屋



鮎のゼラチンよせや刺身がセットになった清流あゆコース。鮮やかな彩りが食欲をそそります。

地域に根ざした店として創業50年以上。家庭的な雰囲気の中で味わう懐石料理や、コスパの良さが顧客から支持を得ています。ランチメニューはバラエティ豊かで、ボリュームもたっぷり。おすすめの「清流あゆコース」では内臓の苦みをいかした塩焼きのほか、1日かけてじっくり炊き上げた、骨まで柔らかい甘露煮や酢漬けが味わえます。さまざまな楽しみ方ができ、鮎の魅力を堪能できます。



1. 畳敷きのテーブル席は年配者に喜ばれています。
2. 地域のつながりを大切にしたいと積極的に地元食材を使用。
3. キッチンカー用メニューとして開発した清流あゆ天丼。



揚げたての鮎と
岐阜県産野菜をどうぞ



Data
◎ 揖斐郡池田町青柳80-23
☎ 0585-45-2171
① 11:00~14:00、17:00~22:00
◎ 水
④ テーブル8席、座敷50席

外はパリッと、中はふんわり 「やな」の味を受け継ぐ炭火焼の鮎

大野町 川の駅 旬の味 おか多



鮎コースは6品~8品が選べる3コースを用意。醤油、砂糖、酒、みりんだけで煮た赤煮、田楽味噌を塗った魚田などがセットになっています。

注文を受けたら、生簀から出して、串を打ち、炭火で焼く。店の前身である“活きた鮎を炭火焼する”「やな」の味をそのまま受け継ぎ、提供しています。5~6月は若鮎、7~8月は盛り鮎、9~10月は子持ち鮎と、3つの旬に合わせて調理法やメニューを変えるので、異なる味わいが楽しめます。1尾目はそのまま。2尾目は香草入りのご飯と混ぜて。3尾目はだしをかけてサラッといただく。味の変化が楽しめる「あゆまぶし」もおすすめです。



1. ブレンドした2種類の塩をふって炭火で焼き上げます。
2. 座敷、いす席、和洋各種の部屋を用意。窓の外には根尾川沿いの風景を望めます。
3. 秘伝のたれをかけ、わさびを絡めて食べるオリジナルメニュー「鮎の素焼き」。



1尾ずつ丁寧に焼くから
皮は香ばしく、身はふっくら



Data
◎ 揖斐郡大野町相羽1066-2
☎ 0585-32-0566
① 11:00~20:00入店まで
◎ 不定休
④ テーブル60席、座敷60席

夏は子ども連れで川遊びを兼ねて 秋はゆったりと鮎尽くしを楽しむ

揖斐川町 坂内ヤナ 清流荘



注文を受けてから生きた鮎をさばく刺身は新鮮そのもの。口をバクバクさせる様に驚きの声があがることも。1尾(715円※税込)で単品注文もできます。

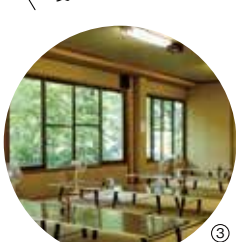
揖斐川支流の坂内川で昭和50年代初めから営業している清流荘は、揖斐川流域の最上流部に位置するやなの一つで、鮎漁解禁日から10月末まで無休で営業しています。刺身、甘露煮、魚田、フライ、塩焼き(2尾)、雑炊の鮎コース(4,180円※税込)では7尾の鮎が堪能できます。米は坂内のコシヒカリを使い、炭は町内から取り寄せるなど、地元産にこだわった素材を提供しています。各料理は単品での注文もOK、塩焼き1尾から持ち帰りもできます。



1. 炭火でじっくりと焼いた塩焼きは、やはり鮎料理の代表格。
2. 山々が迫る澄み切った流れに作られたやなには、アマゴなど溪流の魚が落ちることも。
3. 広い座敷席で、大人数のグループでもゆったりと鮎料理を楽しめます。



坂内川の清流と
緑深い山々を眺めながら
食べる鮎は格別!



Data
◎ 揖斐郡揖斐川町坂内広瀬206
☎ 0585-53-2506
① 11:00~18:00
◎ シーズン中は無休 ※来店前に電話確認が確実
④ 100席

板取川の活鮎を味わい 川遊びで大自然とふれあう

関市 板取川洞戸観光ヤナ



素焼きした鮎にオリジナルブレンドした味噌を塗った魚田、醤油とみりんできつく仕上げた煮つけなど多彩な鮎料理が楽しめるCコース。

長良川の支流である清流・板取川河畔に立地。窓の外に視線を移すと、豊かな自然が広がり開放的な気分で食事を楽しむことができます。活鮎をさばいて出す刺身は鮮度抜群です。雑炊はダシを控えめにしたやさしい味つけ。焼き鮎の香りが生きています。川べりならではの立地を生かした川遊びができるほか、コース料理を注文すると、小学生以下のお子様は魚のつかみどりも体験できるなどアクティビティも充実。家族の思い出作りにぴったりです。



1. 窓の外に川を望み、木のやすらぎが感じられる店内。
2. 塩焼きは好みに合わせて焼き加減を自ら調節。焼きたてアツアツを召し上がれ。
3. 「絶品鮎をたくさん食べていってください」。女性スタッフがやさしい笑顔で出迎えてくれます。



板取川唯一のやな場が、
心も体も癒してくれます。

Data
◎ 関市洞戸小坂1712
☎ 0581-58-2217
① 10:00～17:00
◎ 11月中旬まで無休
④ テーブル240席、座敷87席



③

板取川を見下ろす川床席で 旬味あふれる活鮎を堪能

関市 鮎料理専門店 鮎や



時間をかけて焼いてから煮るという手間を加えた甘露煮をはじめ、塩焼き、カラッと揚げた、唐揚げなどを楽しめる一番人気のCコース。写真はフライですが唐揚げで出されます。(要予約)

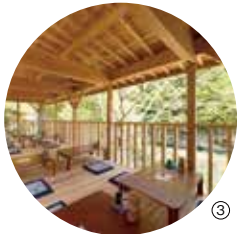
川床席(要予約)から板取川を眺めつつ、鮎料理を楽しめる専門店。新鮮さを追い求め続け、井戸を掘削すること3回。ようやく掘り当てた鮎に適した井戸水を水槽に使用し、活鮎にこだわっています。鮎から出汁を取って作る雑炊、2日かかりで仕込み、頭の骨まで柔らかく煮た甘露煮、味噌ダレで繊細に味を調えた魚田など、手間を惜しむことなく素材と向き合った料理は鮎の魅力を存分に引き出しています。専門店ならではの味わいが数多くのリピーターに支持されています。



1. 川のせせらぎや風を感じ、涼を楽しむことができます。
2. 直前まで井戸水の中を泳ぎまわっていた活きのいい鮎。
3. 木の香り漂う川床席では、雨天時も濡れずに食事ができます。



雨の日は
一味違った趣に。



③

Data
◎ 関市洞戸阿部1522-3
☎ 0581-58-2099
① 10:30～13:15(売り切れ次第終了)
◎ 無休
④ テーブル30席、座敷20席

出来たてにこだわり作り置きなし 各自で調理する塩焼きが美味

関市 鮎の里 ほらど



1人で2本、3本と食べるお客様がいるほどの人気を誇る唐揚げ。生きた鮎をさばいて揚げると身が反り返るので、真っ直ぐな唐揚げは1本もありません。

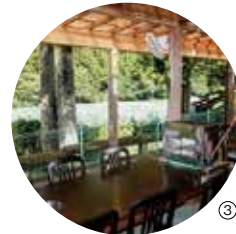
名水が湧き出るとして知られる高賀神水庵が近くにある「鮎の里ほらど」では、自前の井戸で地下水を汲み上げて生簀に用いています。注文を受けてから、活きた鮎を調理。出来たてを食べてほしいと、作り置きは一切していません。テーブルのコンロで鮎を焼きながら、次の料理を待つひとときも楽しみになるほどの美味しさです。人気メニューは鮎の唐揚げ。一人で複数本頼む人もいます。



1. 塩焼き、唐揚げ、煮付け、刺身、鮎雑炊または鮎御飯は、コースでも単品でも注文可能。コースには鮎のマリネがサービスされます。
2. 塩焼きは、各テーブルのコンロで。一度やってみようと思える人が大半です。
3. 天井を見上げると太い木の梁がむき出しで山小屋のような店内。冷房完備で座敷とテーブル席が選べます。



川面が見渡せる屋外テラスは、
暑い夏でも大人気！



③

Data
◎ 関市洞戸尾倉1-1
☎ 0581-58-2444
① 10:00～15:30
※閉店時間は混雑状況で変動する場合あり
◎ 無休
② 110席

塩焼き1本から定食まで 地域住民に親しまれる食事処

関市 鮎かとれあ



一番人気のかとれあ定食。素焼きした鮎を混ぜ込んだ鮎飯は生姜がアクセント。「お吸い物をかけて、ひつまぶし風にしてもおいしいですよ」と田内さん。

テイクアウト利用も可能な、和紙の里街道沿いに建つ食事処。「塩焼き1本からでも気軽に食べられる店として10年前にスタートしました。お客様の要望を聞いているうちに、メニューが増えていきました」と店主の田内さん。鮎料理は「かとれあ定食」が一番人気。板取川で育った鮎を使った塩焼きや、3時間かけてじっくり煮込んだ甘露煮などが楽しめます。生簀から持ってきてから串に刺し、15分ほどかけて1尾ずつ丁寧に焼き上げた塩焼き、甘露煮、鮎飯は持ち帰りができます。



1. 川からの風が心地いいテラス席で。「秋の子持ち鮎もおすすめですよ」と田内さん。
2. 鮎のだしがふわっと香る、あっさり味の鮎雑炊。
3. 地域の人が集える場所になればとの思いでオープンして10年。「最近では観光のお客さんも多くて、板取川の鮎が喜ばれているんですよ」と語る田内さん。



鮎とともに
田舎の雰囲気
を楽しんでください



③

Data
◎ 関市洞戸黒谷104-1
☎ 090-9891-9423
① 9:00～16:00(火9:00～13:00)
◎ 金
④ カウンター2席、テーブル4席、テラス8席

篝火が川面にゆらめく情景を 極上の鮎料理と共に堪能する

関市 関観光ホテル



有名料亭で修業を重ねた料理長が腕を振るうホテルの鮎料理は逸品。

長良川鵜飼とは一味違う素朴な情緒が魅力の小瀬鵜飼と鮎料理を楽しめるプランがあります。「鮎会席」「鮎づくし会席」「鮎と飛騨牛の特別会席」では、観覧船に乗って鵜飼を目の前で楽しむとともに、鮎の塩焼き、甘露煮、鮎雑炊など鮎を主体とした会席料理が堪能できます。特に甘露煮は2日かけて煮込むホテル自慢の一品。鮎づくし会席以上のコースには8月より鮎のお刺身が付きます。



1.2か所の食事処はどちらも風光明媚な緑の山と長良川の清流を望めながら鮎料理を堪能できます。2.小瀬鵜飼を含む「長良川の鵜飼漁の技術」は2015年に国の重要無形民俗文化財に指定。3.ホテルの下流にある鮎之瀬橋からホテル前で行われる小瀬鵜飼。

ホテルの目の前は
清流長良川



Data
 ◎ 関市池尻弥勒寺91-2
 ◎ 0120-884-109
 ① フロント受付9:00～18:00
 11:30～13:00、17:00～19:00(事前予約制)
 ◎ 不定休
 ④ 最大20名、別途最大84名まで受け入れ可能な宴会場有

眼下に広がる美しい渓流を眺めつつ 板取産天然鮎の多彩な料理に舌鼓

関市 清流川魚料理 徳兵衛茶屋



「あゆ徳兵衛定食」は、塩焼き2尾、朴葉焼き1尾、唐揚げ1尾と、鮮度抜群の天然鮎を味わい尽くす逸品。清流・板取川が醸す、滋味深さに触れることができます。

オーダーが入ってから生簀の天然鮎に素早く串を打ち、炭火の上へ。熱伝導に優れる平串にじんわりと熱が伝わり、中はフワフワ、皮はパリパリ。鮮度抜群の天然鮎のみを使用するのは、創業当初から変わらぬ、お店のポリシーです。「身が引き締まり、ワタの味わいがクリアで、鮎本来の味がある」と鮎通を唸らせる、板取川の天然鮎。ピークを迎えるのは、7月上旬です。その稀有な味わいを、塩焼き、そして同店オリジナルの朴葉焼きなどで、ぜひ堪能してください。



Data
 ◎ 関市板取5822-1
 ◎ 0581-57-2440
 ① 11:00～16:00
 ◎ 火・水
 ④ テーブル25席

1.「鮎の朴葉焼き」は、地味噌の豊かな風味と、鮎の旨味が絶妙にマッチしたひと品。鮎の唐揚げに頭からかぶりつけば、パリパリとした食感が口の中に広がります。2.美しい板取川を見下ろしながら鮎料理が楽しめます。3.中はフワフワ、皮はパリパリの塩焼きは新鮮な天然鮎を手軽に食することができる定番メニューです。

味わい深い
板取の鮎、必食!!



天然鮎の醍醐味を引き出す 繊細な管理と火入れ

関市 鵜匠の家 岩佐



サクサクの頭と、角がなくまるやかなはらわたが特徴。柔らかな身の旨みと骨の食感、最後のヒシまで香ばしく堪能できるのが天然鮎の醍醐味です。

代々伝わる、小瀬鵜飼の鵜匠家が営む天然鮎料理店。鮎について長年の知識と経験を調理に生かしています。鮎は長良川上流の「釣り鮎」のみを使用。こだわりは条件の揃った鮎をある程度ねかせることで「鮎自身が持つ酵素によって、まろやかさと深みがでる」と店主は話します。鮎料理は天然鮎づくしとしてコース料理で提供。アーモンド、ごま、大葉の千切りでアクセントを加えた魚田、骨からだしを取り、生米から30分炊き上げる鮎雑炊など、趣向を凝らした鮎づくしを堪能することができます。



Data
 ◎ 関市池尻74
 ◎ 0575-22-1862
 ① 11:30～14:00、16:30～21:30
 ◎ 不定休(予約制)
 ④ テーブル40席

1.落ち着いたたたずまいを見せる外観。2.眼下には長良川。川沿いの部屋からは鵜飼の待機所である“まわし場”となる河原を望むことができます。3.焼き鮎は丸ごと食べることを最良と考える店主。温度と距離に注意しながら40分ほど遠火でじっくりと火入れます。

鮎は育った環境によって
風味に違いが出ます



一粒一粒のお米に 鮎の旨味が染み込んだ絶品「鮎飯」

関市 田舎料理 しゃくなげ



「鮎飯」は2人前から注文が可能。仕上げに効かせたかつおだしがほんのりとやさしい味わいです。

清流・板取川沿いに立地する川魚料理店。一品料理の刺身、塩焼き、唐揚げ、朴葉焼きなど素材に合わせた様々なメニューを用意。鮎、いわな、あまごなど板取川で獲れた川魚を使った料理を食べることができます。鮎の豊かな味と香りが存分に楽しめる料理として、最もおすすめしたいのが鮎飯。土鍋に生米と鮎をまるごと入れて炊き上げること30分以上。蓋を開けた瞬間、鮎独特の爽やかな香りがふわっと立ち込めます。お米一粒一粒の中に鮎の旨味がしっかりと染み込んだ絶品鮎料理です。



Data
 ◎ 関市板取1591-4
 ◎ 0581-57-2011
 ① 11:00～14:00
 ◎ 水
 ④ テーブル4席、座敷40席

1.鮎をメインに手作りの煮物などもついた鮎塩焼き定食。食べごたえ十分です。2.大きな窓が開放感いっぱい。清流を眺めながらの鮎料理は、格別です。3.あじさい街道沿い。大きな看板が目立ちます。

人気観光スポット
「モネの池」にも近い!



新鮮な鮎の旨味をいかした 色とりどりの料理に心躍る

美濃市 ひょうろくえん 瓢箪苑



塩焼き、お造り、揚げ物、重箱に入った一品料理などが楽しめる「鮎会席」。鮎釜飯のべは天日干した鮎のだしをきかせた鮎茶漬け。鮎会席ご注文の方は大広間までご利用になります。

創業55年、眼下に清流・板取川を望む日本料理店。店内は個室も備え、ゆったりした気分できつろぎのひとつきを過ごすことができます。新鮮な鮎のみを厳選して使用しています。大広間限定で、お値打ち価格で提供しているのが鮎会席。蓋を開ける瞬間のワクワク感がたまらない玉手箱は、南蛮漬け、鮎みそなど、味わい豊かで彩鮮やか。たまり醤油を使ってじっくり炊き上げた甘露煮は受け継いできた製法を守り続ける伝統の味です。



1. つややかに輝く鮎のお造り。彩り野菜が添えられ、見た目も豊か。 2. 敷地内にはサウナがオープン。鮎料理が満喫できる食事とのセットプランがおすすめです。 3. 先代社長の名がついた名物「伊作さんの鮎の甘露煮」。



Data
◎ 美濃市片知329-5
◎ 0575-34-0647
◎ 11:00～14:00(予約優先)
◎ 月・火
◎ テーブル30席

春は山菜、夏は鮎、冬は鍋料理 旬の味わいを楽しんで

美濃市 花いかだ



長良川や板取川で友釣りした天然鮎を使用する「天然あゆコース」。じっくり焼いた鮎は天然ならではの芳醇な香りが立ち込めます。

うだつの上がる町並みで知られる美濃市中心部から車で5分ほどの場所に位置するそばと郷土料理のお店。おすすめは夏の目玉である「天然あゆコース」です。5時間ほどかけてじっくり煮込んだ甘露煮は、山椒がアクセントになった一品。カリカリした食感が楽しいのは鮎せんべい。一夜干した鮎を油で揚げたてあり、頭から丸ごと食べることができます。さっぱりとした味わいの鮎ずし、衣でふんわりと包んだ天ぷらなどもセットになって、鮎料理の醍醐味を堪能することができます。



1. 大きな窓から光が差し込む掘りごたつ席。 2. 店内にはギャラリースペースを併設。陶器や絵画などアートも楽しむことができます。 3. 長良川河畔に位置し、小倉山を望むロケーション。春は桜、秋は紅葉を眺めながら優雅なひとときを過ごせます。



長良川を挟んだ山頂には3階建ての展望台



Data
◎ 美濃市前野883-1
◎ 0575-35-0151
◎ 11:00～14:00
◎ 火(祝日の場合営業)
◎ 水・第3木ランチ
◎ テーブル12席、座敷40席

見て楽しい、食べて美味しい 個性あふれる創作料理に舌鼓

関市 やまなみ



ふぐのてっさをヒントにした鮎鉄刺。注文が入ってから鮎をさばき、薄造りにして、美しく盛りつけています。

昼はランチメニュー、夜は創作料理や日本酒・焼酎などの豊富な酒類が味わえる和食処。鮎料理は4月から11月まで提供。岐阜県で開催された全国豊かな海づくり大会を機に誕生した「鮎鉄刺」をはじめとした工夫を凝らした料理が楽しめます。「鮎ソースかつ井」は、タワーのように盛りつけられた見た目がインパクト大。鮎のフライによく合うキャベツがたっぷり盛り付けられ、染み込んだソースとの相性も抜群。ベースの赤味噌にくるみを加えて香ばしさをプラスした“くるみ味噌”を塗った魚田もおすすめです。



1. 魚が苦手な人にも食べてほしいと主人が開発。カリッと揚がった鮎はバリバリとした食感が骨が気にならない。やや甘めの味付けに箸が進みます。 2. 2013年に関市東福野から同市の西本郷通に移転リニューアルオープン。店内は座敷がメインで、くつろぎやすい掘りごたつ式になっています。



Data
◎ 関市西本郷通4-6-16
◎ 0575-22-2140
◎ 11:00～14:00、17:00～21:00
◎ 水・第3木ランチ
◎ カウンター7席、座敷55席

こだわりぬいた手作りそばと 天然の鮎に舌鼓を打つ

関市 手打ち蕎麦のあゆ樹



塩焼きの鮎は店主が板取川で釣り上げた天然もの。炭火でじっくりと焼き上げた鮎が店先の囲炉裏に並びます。(大1,100円・中1,000円・小900円/各1尾※税込)

川沿いの木立に囲まれた手打ち蕎麦あゆ樹の目の前を流れるのは、鮎釣りで知られる板取川。鮎漁が解禁されると、店主が釣り上げた天然鮎の塩焼きがメニューに加わります。「自然が相手ですから釣れる数や大きさは日によってまちまち。あらかじめ電話予約をおすすめします」と店主。また、飛騨国府で獲れたそばの実を使い、手挽き・手打ちと手作りにこだわった一九そばを提供しています。川に面したウッドデッキのカウンターテーブルで、鮎とそばを楽しんでください。



1. ウッドデッキに出れば板取川の流れが目前に広がり、臨場感アップ。 2. 木々の緑に囲まれ、川のせせらぎが聞こえる心安らぐ店舗です。 3. ざるそばはもちろん、鴨つけそばなども楽しめます。



板取川を眺めながら絶品料理を



Data
◎ 関市洞戸小坂1756-1
◎ 090-7699-3594
◎ 11:30～14:00(L.O.)
◎ 月火水木金(※土日のみ営業)
◎ 24席

外観や雰囲気からは想像できない 鮎料理の数々を味わえるお店です

郡上市 お食事処 やしろ



一番人気の天然鮎料理5品セット(塩焼き・雑炊・一夜干し・甘露煮・お刺身)※時期によって料理内容が異なる場合があります。

日本料理で腕を磨いた店主は、仲間と鮎漁もしています。獲った鮎は店のメニューにもなっていますが、納得できる味の鮎が獲れるまでは提供しないため、鮎漁が解禁になった後でも来店前には確認が必要。手軽に天然鮎を味わえる塩焼きと雑炊のセット、天然鮎料理5品セット、落ち鮎のオス・メス食べ比べといったメニューが、壁一面に貼られたお品書きに混ざって並んでいます。鮎は生簀で泳がせておくと痩せてしまうため直ぐに冷凍するので、ストックがある限りオフシーズンでも鮎料理が食べられます。



- 1.天然鮎の塩焼きと鮎雑炊のセットは、初めて来店したお客様に手頃なメニューとして人気です。(鮎大2,000円・鮎中1,500円※税込)
- 2.4人掛けのテーブル席が3卓のこじんまりとしたお店です。
- 3.長良川沿いの県道52号線に建つ店先では友釣り用のおとり鮎も販売しています。



天然鮎を安価で提供してくれます



Data
◎ 郡上市白鳥町中津屋497-1
◎ 090-4403-3344
◎ 8:00~14:00
◎ 木
◎ テーブル12席

郡上八幡の中心で 郡上の酒と郡上の鮎を味わう

郡上市 御食事処 天野屋



ふっくら柔らかい身と甘い香りが楽しめる郡上の鮎。入荷状況によってはご希望に添えない場合もありますので先ずは電話で確認を。

昼間は自家製豆腐や地元食材を使った料理を出す食堂、夜は郡上や全国の地酒が楽しめる居酒屋として営業する「御食事処 天野屋」では、漁の解禁中は郡上の天然鮎を塩焼きやフライで提供しています。天然ものなので大きさや入荷量が一定しないため、値段は変動する場合がありますが、全国トップブランドの郡上鮎・和良鮎なので味と香りは間違いありません。店は郡上踊りの会場にも近い郡上八幡の中心部にあるので、八幡を訪れた際はぜひ郡上のブランド鮎を味わってください。



- 1.郡上の川で育った鮎を肴に、郡上の酒蔵が仕込んだ酒を味わえます。
- 2.大正時代の建物を改装した店内は、吹き抜けと梁が古民家の雰囲気を出しています。
- 3.観光スポットにもアクセスしやすい好立地です。



郡上八幡のシンボル
宗祇水の近くです



Data
◎ 郡上市八幡町本町841
◎ 0575-65-3000
◎ 11:00~14:00、18:00~23:00(L.O.22:30)
◎ 月(祝日の場合、翌平日)
◎ カウンター4席、テーブル16席、座敷16席

長良川最上流部で育った天然鮎を シンプルな塩焼きで味わう

郡上市 うなぎ 一品料理 岩駒



天然鮎の塩焼きは大きさによって1尾(1,000~1,500円※税込)。焼き上げに時間がかかるため事前予約がおすすめです。

東京の割烹料理店で修業した先代と二代目が手がける「岩駒」では、長良川の最上流部の澄んだ水流で育った鮎の塩焼きを鮎漁シーズン限定で味わえます。使用するのは専属の釣り師が友釣り釣りで釣り上げた天然鮎。遠赤外線ですっきりと焼いた天然鮎は、皮はパリパリで身はふっくらとしています。天然のみを扱っているため、どうしても鮎の大きさにバラツキが出てしまうので、値段は大きさに合わせて変えていますが、それも天然ならではの。



- 1.塩焼きは30分ほどかけてじっくりと焼き上げます。
- 2.特に水の澄んだ最上流部で育った天然鮎だけを仕入れています。
- 3.旧道沿いの静かなお店にはカウンター席、テーブル席、座敷席があります。



鮎以外にも山や海の旬の食材が揃っています!



Data
◎ 郡上市高鷺町鮎立3710-1
◎ 0575-72-5704
◎ (昼/4月下旬~9/30) 11:30~13:30※L.O.
(夜) 17:00~23:00
◎ (昼)木・金 (夜)木
◎ 29席

老舗料理店がプロデュースする 道の駅内のレストラン

美濃市 美濃にわか茶屋



日替わりデザート、おばんざい付きの「鮎天おろしそば」。パリパリした食感が楽しい鮎の骨せんべいはカルシウムたっぷり。

創業55年の老舗日本料理店「瓢箪苑」が手がける、道の駅「美濃にわか茶屋」内にあるレストラン。鮎料理の一番人気は、「川魚が苦手な若い方に食べてほしい」との思いで開発した「鮎天おろしそば」。3枚おろしにした鮎の天ぷらは、サクサクした衣とふんわりとした身の食感が楽しめます。温泉卵や大根おろしが添えられ、さっぱりとした味わいが好評です。塩水に漬け込んで乾かし、旨味と脂、コクを引き出した一夜干しがついた、「鮎にんめん」もおすすめ。付け合わせのおばんざいなども本格的な味わいです。



- 1.そのまま、薬味をかけて、だしをかけての3通りの味が楽しめる「鮎のひつまぶしセット」。
- 2.鮎カツ丼セット。ソースだれが鮎カツによく合います。
- 3.朝11時まではモーニングセットも提供。地元の利用も多く訪れます。



鮎メニューは多彩。鮎の釜飯も人気です



Data
◎ 美濃市曾代2007
◎ 0575-33-5022
◎ 8:30~16:30(土日祝8:30~17:00)
◎ 1/1
◎ テーブル90席

多い時には1日600本 遠火でじっくり炭火焼きした鮎

郡上市 小昼処 かねはさくら



鮎の串刺しが炭火を囲む姿は壮観。インスタ映えを狙って撮影する人の姿も。

レストラン、土産物販売、農産物販売所などがある道の駅「古今伝授の里やまと」。天然温泉を併設し、県内でも有数の観光客が訪れる道の駅内にある飲食店。多い時には600本以上焼き上げる日もあるという鮎の塩焼きは抜群の人気を誇るメニュー。焼き方は炭火を使用し、遠火でじっくり。焼き上がりは香ばしく、頭から骨まで丸ごと食べることができます。一度焼いた鮎をカラッと揚げた素揚げはパリパリ食感が楽しい一品。5時間ほどかけてじっくり煮込んだ、甘辛風味の甘露煮もおすすです。



1.木製テーブルセットが配され、ナチュラルな雰囲気店内。 2.普段は養殖鮎を使用していますが、長良川の釣り人から仕入れた天然鮎を販売することも。時期によっては子持ち鮎も登場します。



1本1本ていねいに串刺ししています



Data
◎ 郡上市大和町剣164
☎ 0575-88-2525
① 10:00~17:00(時期により異なる)
② 火(祝日の場合翌平日)
③ テーブル9席

熟成鮎、新鮮鮎、食べ比べ 天然郡上鮎の味わいを存分に

郡上市 郡上八幡やな



遠火でじっくりと焼き上げた「天然郡上鮎の塩焼き」。天然鮎が放つ爽やかな香りが立ち込めます。

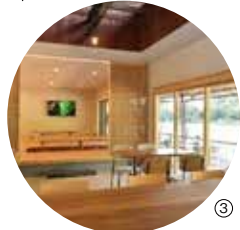
郡上市の長良川沿いに立地するやな場。快適な空間の店内には心地よい木の香りが漂います。やな場は、江戸時代に郡上八幡城主青山公直属のやな場だった場所とほぼ同位置に設置。店内では写真や記録資料も見ることができます。料理に使用する鮎は天然郡上鮎のみ。コース料理は3種類で、落ち鮎を真空パックと超低温で1年間保存し、熟成させた「えびす様コース」、獲れたてを使い、旬の香りが楽しめる「殿様コース」、熟成鮎と新鮮鮎が味わえる「食べ比べコース」があります。



1.醤油ベースで甘めに仕上げた甘露煮。4~5時間煮込むから骨まで柔らか。 2.多いときには1日1万尾以上獲れることもある、やな場。 3.掘りごたつ式の座敷がある店内。川風に涼を感じるテラス席も人気です。



昨年7月にリニューアルして空調も完備



Data
◎ 郡上市八幡町福成ゴテン3-6
☎ 0575-65-3495
① 11:00~15:00
② 火
③ テーブル38席、座敷16席、テラス38席

吉田川の天然鮎、地みそ煮込み 郡上八幡を大いに味わう

郡上市 郷土料理 大八



鮎の塩焼きが2~3尾と、小鉢、ご飯、みそ汁、漬物がセットになった天然郡上鮎塩焼き定食。

富山県南砺市の五箇山合掌集落から移築した古民家を活用した「郷土料理 大八」。大きな梁や格子、和家具など、風情あるたたずまいを見せています。鮎料理は、吉田川や長良川で釣った天然郡上鮎のみを使うこだわりで鮮度は抜群。「郡上鮎は身が締まって、香りが強いのが特徴です」と主人が語るように、さっぱりしていても、食べごたえがあります。塩焼きの火入れは約20分。天然ならではの甘い香りと旨みを楽しむことができます。「香ばしさとコクが増して、おいしいです」と語る干物もおすすです。



1.太い柱や梁が印象的な店内。古民家の構造美を伝えています。 2.清流の恵みがぎゅっと詰まった天然鮎。 3.釣りをたしなむ知識豊富な主人が料理の腕を振るいます。



新鮮ぶりぶり鮎の刺身



Data
◎ 郡上市八幡町肴町883-1
☎ 0575-65-3709
① 11:00~14:00、17:00~21:00
② 不定休
③ テーブル1席(最大8名)、座敷4席(最大20名)別途2Fにも席有

滝巡り、マス釣り、川遊び 家族で1日遊べる食事処

郡上市 釜ヶ滝 滝茶屋



天然郡上鮎塩焼き。涼感漂う雰囲気の中、葉生姜とレモンを添えてさっぱりと。郡上味噌とくみみきたれに使った五平餅も人気。

谷川のせせらぎに囲まれた郡上市美並町にあり、四つの滝から成る釜ヶ滝近くにある食事処。鮎は天然郡上鮎のみを使用しています。「以前は仕入れが安定するので、養殖でした。でもお客様から『これは天然ですか?』と聞かれて、ハツとしました」と小森さん。郡上市は「郡上鮎」のふるさと。地元で獲れた鮎だけを取り扱うようになりました。「天然ですから、川の状況によっては仕入れができない場合もありますが、入荷していたらぜひ味わってください」。塩焼きは爽やかな香りと、ふっくらした身の旨みや皮のパリッとした食感を楽しむことができます。



1.川沿いに配置されたテーブル席。窓の向こうには大きな自然石も見ることができます。 2.雄大な自然が間近に感じられます。 3.「ぜひご家族連れで遊びに来てください」と語る小森さん。



たくさんの方に愛され60周年を迎えました



Data
◎ 郡上市美並町上田1099-4
☎ 0575-79-2917
① 10:00~17:00(L.O.16:00)
② 週1回不定休
③ テーブル100席、座敷30席(持ち込みBBQ 当日可)

地元の食材を丁寧に仕上げた料理が自慢 もちろん地元ブランドの郡上鮎も

郡上市 手打ちそばうなぎの店 彦河屋



期間限定の鮎セットは、塩焼き2尾、魚田1尾、フライ2尾、鮎飯にお吸い物とお漬物も付いて1,980円(※税込)の大変お得なセットです。

店主が打つ蕎麦と鰻の蒲焼が人気の「彦河屋」では、郡上の天然鮎を楽しむこともできます。鮎は釣り師から仕入れるだけでなく店主自身が釣り上げたものも使い、井戸水をくみ上げた生簀で泳がせておく他、冷凍にしてシーズン後もお客様の要望にお応えしています。塩焼きなどの鮎料理が楽しめる鮎セットは、小ぶりの鮎を使うことで価格を抑えたお得なメニューとなっています。鮎料理の王道「塩焼き」を楽しみたいなら、中(880円※税込)・大(1,200円※税込)・特大(1,500円※税込)と大きさも選べる単品も注文できます。



1.甘露煮は鮎が見えなくなるほど葱を入れて煮込むことで魚の臭みを取ると同時に葱の甘みが加わり美味しく炊きあがります。2.元は3代続く老舗料理旅館なので落ち着いた個室も用意できます。3.関西の料亭で修業を積んだ店主が腕を振ります。



カラッと揚げた鮎も是非お試しください



Data
◎ 郡上市大和町剣278
◎ 0575-88-2018
① 水～土11:30～14:00、
金～土18:00～21:30
◎ 日・月・火(予約の場合は営業)
④ カウンター5席・テーブル16席・座敷30席

豊洲市場へ直送する出荷所も併設 新鮮な天然郡上鮎でおもてなし

郡上市 だるまや



塩焼き、酢の物のほかに、天ぷらなど6品が味わえる「鮎三昧定食」。骨まで柔らかい煮付、鮎のだしがきいた鮎田菜もついた鮎三昧のメニュー構成です。

鮎をはじめ、ちちこやあじめどじょうなどの川魚を提供する郷土料理店。敷地内には漁協指定の出荷所を併設し、井戸水で泳ぐ新鮮な鮎は東京・豊洲市場へも出荷されています。鮎の魅力を思う存分楽しみたいなら、だるまや鮎三昧定食がおすすめ。20分ほど火入れた塩焼きは香ばしく、背ごしを使った酢の物は、さっぱりとした口あたりが楽しめます。一品料理の鮎みそや、鮎の塩焼きを笹の葉に包んで壺の中で蒸し焼きにする笹焼きも名物です。



1.岐阜県調理師連合会の師範の資格を持つ店主による絶品料理をゆったりした空間で楽しめます。2.買い取った鮎は生簀で飼育。1日かけて泳がせることで排泄物の排出を促し、臭みを取り除いています。3.名物・鮎みそ。鮎のすり身、だし汁を醤油、みりん、味付けしています。

石焼きした
香ばしいみそが
ご飯によく合います



Data
◎ 郡上市白鳥町白鳥1110-2
◎ 0575-82-5723
① 11:00～14:00、17:00～21:00
◎ 木
④ カウンター9席、テーブル24席、座敷8席

「清流長良川の鮎」をテーマに ふれて、遊んで、楽しめる

郡上市 清流長良川あゆパーク
あじわい広場前 食体験コーナー



鮎と一緒に炊き込むことで旨味が米に染み込んだ鮎ごはん。唐揚げはパリッと香ばしく、塩焼きはふっくらと焼き上げています。

魚のつかみ取りや釣りなどが楽しめ、体験・食・学習の3つの機能を併せ持つ施設。イベントを随時開催し、小中高生に向けた体験プログラムも充実しています。食体験コーナーでは、名物鮎ご飯、スナック感覚で食べられる唐揚げ、せんべいなどを提供。塩焼きは異なる3種類の調理法を用意。焦げ目をしっかりつける囲炉裏。BBQコンロは1時間ほどかけてじっくり焼き上げます。実用新案を出願中のオリジナルAYU缶は、程よく水分が残り、とてもジューシーです。



1.炭火の輻射熱で旨みをしっかり閉じ込めるAYU缶。焼き方は頭が下。身の脂を頭まで行き渡らせることで、臭みがなく丸かじりできます。2.鮎を開いてプレスした鮎せんべい。内臓抜きなので苦味はありません。3.「水分の飛ばし方、火加減でおいしさは変わります。たくさんの人に塩焼きを体験してほしい」と語る菱島さん。

ご家族連れて、ぜひお試しください

Data
◎ 郡上市白鳥町長滝420-10
◎ 0575-85-2115
① 10:00～15:00
◎ 平日(月～金)
① 約100名程度



清流「長良川」が育てた天然鮎を 心ゆくまで味わい尽くす

郡上市 杉ヶ瀬ヤナ



遠火でじっくりと焼き上げる天然鮎の塩焼きは中まで火が通りふっくらとした食感が味わえます。秋の落ち鮎は卵を持っていることも。(900～2,500円/小～特大※税込)

郡上市を流れる長良川の杉ヶ瀬ヤナでは、仕掛けたヤナにかかる天然鮎のみを提供しています。そのため鮎がかかれば営業しないほどのこだわりで、事前の確認が必須です。長良川の良質な水苔で育った鮎は脂がのって香りも良く、古くから高級鮎として賞賛されてきました。そんな天然鮎を塩焼きからフライ、マリネなど様々な料理で楽しめます。ヤナにかかれば食べられない天然の郡上鮎をご堪能あれ。



1.昨年新たにメニューに加わり大ヒットメニューの素揚げ。こだわりのオリジナル自家製うるかソース付き。カリカリで鮎を丸ごと楽しめる満足の一品です。2.天然鮎料理A(4,800円※税込)塩焼き・魚田・フライ・煮付け・鮎飯(または鮎雑炊)と鮎づくしのコースです。3.初夏に獲れる若鮎から初秋の落ち鮎までシーズンを通して天然鮎が楽しめます。ペット同伴OKなのでワンちゃん連れの方にもおすすめです。

ペットと一緒に夏を感じるテラス席!



Data
◎ 郡上市大和町島5338
◎ 0575-88-3375
① (平日)11:00～17:00、(休日)11:00～18:00
◎ 季節営業 8/1～10月末まで
営業期間中、鮎がいる間は無休
④ テーブル50席 座敷16席 ワンちゃん同伴テラス4席

新鮮な“天然釣り魚”の刺身 清流の香魚の味に満たされる

郡上市 芳花園



「第11回清流めぐり利き鮎会」においてグランプリを獲得した吉田川の天然鮎(郡上鮎)。吉田川で釣れた天然鮎のみ使用した旬の味をお楽しみください。天然鮎刺身活造り (2,420円※税込〜)

白×茶を基調とした昭和レトロ感漂う店内で郡上八幡の郷土料理を味わうことができます。鮎料理に使う素材は、長良川へと合流する清流・吉田川で獲れた郡上鮎。釣り人から直接買い付けた天然の鮎のみを使用しています。おすすめは、生うかるとパリパリの食感が楽しい鮎せんべいがセットになった天然鮎刺身活造り。良質な水苔を食べて育った郡上鮎の味と香りを存分に堪能することができます。



Data
 ◎ 郡上市八幡町小野5-15-4
 ◎ 0575-67-0591
 ◎ 11:00~20:00(17:00から予約制)
 ◎ 水
 ◎ テーブル24席、座敷20席

1. 郡上の郷土料理店として昭和27年に開店。伝統の味を受け継ぎ、食通も満足するお店です。 2. 吉田川の急流で育った鮎は身が引き締まっています。鮎の味を堪能するならまずは塩焼き。(1,250円※税込〜) 3. 2代目店主の地元の食材にこだわり抜いて作る郡上の懐かしくて親しみのある逸品をご賞味ください。



魚を知り尽くした店主が腕を振るう 清流「吉田川」の郡上鮎料理

郡上市 Fish Market 海風



長良川の上流域で獲れる全国的にも有名なブランド鮎を炭火でじっくりと焼き上げます。鮎はシンプルに焼いて、塩で食べるのが最高の味わい方です。

豊洲市場から直送される鮮魚を郡上八幡で販売する「Fish Market 海風」では、鮎漁のシーズンに合わせて郡上鮎の塩焼きを販売しています。釣り名人が1尾ずつ丁寧に釣り上げた天然の郡上鮎を、東京の飲食店で経験を積んだ店主が炭火で丹念に焼き上げます。養殖と違い入荷する鮎の量や大きさが一定にはならないため、事前の電話確認が安心です。また、塩焼き以外の鮎料理にも対応できる場合があり、塩焼きも生鮎もチルド便で全国発送できるので、鮎については先ずはお電話を。



Data
 ◎ 郡上市八幡町島谷1492-1
 ◎ 0575-75-1880
 ◎ 10:00~19:00
 ◎ 月・木
 ◎ カウンター4席、テーブル8席

1. 急峻な流れと良好な水質で育った郡上鮎は、形の良さと身の締まり、味と香りが一級品です。 2. 天然鮎はやっぱり釣り物が一番、網やヤナで獲った鮎とは一味違います。 3. 知人の釣り師から鮎を仕入れますが、時には店主が自ら竿を振ります。



ひと手間かけた逸品ぞろいで 鮎の旨味が口中に広がる

郡上市 和み合せせらぎ



塩焼き、甘露煮などのほか、焼いた鮎の身と夏野菜を薬酢とごま油で仕上げたドレッシングでいただくサラダもセットになった天然鮎フルコース。

清流・長良川に面して、古民家調コテージやグランピングエリアを備えたアウトドアリゾート施設。BBQレストランで、長良川最上流のやな場で獲れた天然郡上鮎を味わうことができます。1尾1尾丁寧に串打ちし時間をかけてじっくり焼き上げた塩焼き、素焼きした鮎を1日寝かせ、地元郡上産の薄口醤油で仕上げた甘露煮、鮎の骨と身から丁寧に汁をとったスープを使用した雑炊など、提供される鮎料理は、いずれもひと手間かけた逸品ばかり。鮎のおいしさが口の中いっぱいに広がります。



Data
 ◎ 郡上市白鳥町大島字中井694-2
 ◎ 0575-82-2121
 ◎ 11:00~18:00(L.O.17:00)
 ◎ 水(9月・10月)
 ◎ テーブル60席、座敷32席



鮮度抜群の天然郡上鮎 食べ比べて知る奥深さ

郡上市 天然鮎みやちか



鮎寿司、鮎フライ、南蛮漬けなど品数も多い「鮎づくし膳」。メのデザートまでセットになった満足感いっぱいのフルコースです。

長良川のやな場で獲れた天然郡上鮎を味わえる「天然鮎みやちか」。フィッシュポンプを使って運ばれた鮎は、体内の砂や石を排出するため生簀で約72時間飼育されるなど、鮮度とおいしさを保つための工夫がされています。新鮮な鮎の醍醐味を満喫するなら「鮎づくし膳」。塩焼きや甘露煮などのほか、活鮎ならではの活き造りも味わうことができます。鮎の奥深さをもっと感じたいなら「長良川塩焼き盛り」がおすすめ。食べた藻によって味が異なるといわれる鮎を楽しめます。



Data
 ◎ 郡上市美並町上田2525
 ◎ 0575-79-2160
 ◎ 11:00~15:00(L.O.14:00)
 ※月日で異なり延長あり
 8・9月土日盆は10:00~
 ◎ 10月末まで無休、11月予約営業、
 ◎ 12~3月団体のみ
 テーブル58席、外席テラス 90席、座敷個室4部屋

1.旧宮内省御猟場跡地にあるやな場。食事利用の方は川遊びもできます。 2. 空調が完備した快適な店内。前面ガラス張りの窓から大自然のパノラマも眺望できます。 3. 長良川塩焼き盛り。木の葉をあしらった野趣あふれる雰囲気演出。

同じ川で獲れた鮎なのに、味の違いに驚き!



手造りの郷土料理と鮎を ドライブがてら楽しむ

七宗町 こぶしの里 七宗店



塩焼きは焼き上がりまで時間がかかるので、予約してからの来店がおすすめです。単品でも他の料理とのセットメニューでも食べられます。

中濃の山間部を走る県道58号/関金山線(通称:平成こぶし街道)は、緑の中を走り抜ける気持ちの良いドライブコースで、その中間に建つ「こぶしの里」は食事休憩やお土産の買い物に便利なドライブインです。メニューは各種定食から郷土料理のほかに鮎料理があり、定番の塩焼きや人気の甘露煮を定食でも単品でも楽しめます。また、鮎をもらったけれど自分では調理できないという人たちに冷凍した鮎を持ち込んでもらい、塩焼きや甘露煮に加工する代行サービスも行っています。



1.甘露煮はお土産に買い求める人が多く訪れる人気商品です。 2.駐車場も併設しているのでドライブの途中で立ち寄るのに最適です。 3.地元出身の店主は毎年数万尾の鮎を焼く達人です。



こぶしの里牧野店も
よろしく願います！



Data
◎ 加茂郡七宗町神測10564-1
☎ 0574-46-1749
① 9:00~15:00(L.O.13:30)
◎ 火・水
④ 36席

創作料理を意欲的に開発し 鮎の魅力を広める

郡上市 レストラン里川



カラッと揚げた小鮎をたっぷり盛り付けた小鮎唐揚げ丼。やや甘めの醤油味をベースにした食べやすい一品です。

「清流長良川の鮎」の情報発信源としてオープンした、清流長良川あゆパークにあるレストラン。「鮎の魅力をより多くの人に」とのコンセプトのもと、オリジナルメニューを毎年開発しています。小鮎唐揚げ丼は、岐阜県が主催する学生あゆ料理コンテストの受賞作品をアレンジ。唐揚げした鮎の上に、酢漬けショウガや刻み葱を盛り付け、色鮮やかな一品です。同じくコンテスト商品をアレンジした、鮎まき棒はファンの多い人気商品。様々なメニューを通じて、鮎の新しい魅力を発信しています。



1.昨年考案した「里川鮎おにぎり定食」。鮎を使った2種類のみそが決め手です。 2.天井が高く開放的な店内。光もたっぷり差し込み、明るい雰囲気です。 3.鮎まき棒は醤油ベースの甘辛仕上げ。ゴマと青じそがアクセントに。



一口サイズで食べやすいから
おやつ感覚でバクバク



Data
◎ 郡上市白鳥町長滝420-10
☎ 0575-85-2022
① 9:00~17:00
◎ 火・12/31・1/1
④ テーブル48席

郡上八幡の「食」と「文化」を 堪能できる複合施設

郡上市 流響の里



水分と脂を程よく落とし、パリッと焼き上げた鮎の塩焼き。きめ細かな皮は香ばしく、身は柔らか。ほどよいコクも楽しめます。

1Fはお土産売り場、2Fに最大200名まで入れるレストランを備えた複合施設。郡上八幡最大級のレストランでは、約50種類のメニューを提供。鮎料理のおすすめは「鮎の塩焼き」。甘い豊かな香りと、あっさりした川魚の味わいを同時に楽しむことができます。鶏ちゃん、飛騨牛、古地鶏、美濃豚など地元の食材を活かした郷土料理をいただくことができます。



1.越屋根のある民芸調の外観。2階部分が鮎の塩焼きを味わえるレストランになっています。 2.最大200名が入れる広々とした店内。グループでもゆったり食事ができます。



Data
◎ 郡上市八幡町殿町166
☎ 0575-66-2200
① 10:00~17:00(レストラン11:00~14:30)
◎ 12/31・1/1
④ テーブル200席

オープンキッチンのレストランで 鮎の本格フレンチを味わう

郡上市 RAVI



裏ごしを繰り返して滑らかに仕上げた鮎のムースで作ったテリーヌ。透明なトマトゼリーで木の芽を挟んで郡上味噌のパウダーを振りかけた見た目も美しい一品です。

東京や名古屋で修業を積んだ地元出身のシェフが腕を振るう本格フレンチレストランRAVI(ラビ)では、ジビエなどの地元食材を使ったコース料理に加え、郡上の天然鮎を使った新しい味も楽しめます。テリーヌやコンフィといった伝統的なフランス料理から、トマトベースの鮎の肝を使ったソースとクリームチーズでいただくフライなど、他ではなかなか味わえない鮎料理が堪能できます。県外からのリピート客も多い本格レストランで、ぜひ一度フランス料理にアレンジされた郡上鮎をお召し上がりください。



1.野草のサラダをのせたフライは彩りも美しく目でも楽しめる一品です。 2.オープン当初から地元の代表的な食材「鮎」をフレンチに取り入れてきました。 3.鮎はシンプルな塩焼きが美味しいというシェフですが、いつも新しい味に挑戦を続けています。



鮎料理の新しい世界を
味わってください！



Data
◎ 郡上市八幡町中坪3-4-1
☎ 0575-65-5558(要予約)
① 11:30~14:00(L.O.12:30)
18:00~21:00(L.O.21:00)
◎ 水・木ランチ
④ 26席(個室1室)

都会では味わえない新鮮な鮎を 温泉旅館の会席で楽しむ

中津川市 山×星×川の温泉宿 岩寿荘



鮎の姿造り(1,000円※税込)では調理する直前まで水槽に活かしておいた新鮮な鮎をお召し上がりいただけます。

自然豊かな中津川の恵み「鮎」は、日本の川魚の代表格でもあり、岐阜県の県魚でもあります。夏になると県内各地で鮎釣りや鮎漁が盛んに行われ、清流でしか獲れない鮎は都会ではなかなか味わえない自然の恵みです。岩寿荘では契約漁師から付知川の天然鮎を厳選して仕入れています、川の状況等によっては入荷が無い場合もあります。鮎や飛騨牛の本格会席料理を楽しみラジウム温泉で疲れを癒す、お値打ち価格の日帰りプランで鮎と温泉をお楽しみください。もちろん宿泊プランもあります。



1.美しい自然の中に溶け込むような安らぎの空間で至福のひとときをお過ごしください。 2.岐阜県の県魚でもある鮎の塩焼きは1尾(860円※税込)で提供しています。 3.料理の味や香りを通して季節を感じてもらえたらと努力を重ねています。

岩寿荘自慢の料理を
五感で楽しんでください



Data
◎ 中津川市蛭川4467-4
☎ 0573-45-2188
① 8:00~20:00
◎ 年中無休
④ 100席

翡翠色の流れで育った天然鮎を 旬の食材とともに会席で堪能する

中津川市 美葉ガルテンふるかわ



岐阜県の天然鮎会席「香魚づくし」(要予約/8,250円※税込)は、前菜・天然鮎の塩焼き・鮎の姿揚げ・お造り・お食事・デザート付き。清流の恵みがいっぱいのご馳走です。

中津川I.C.から北へ約30分の里山に建つ、一度に2組(1組4名まで)限定の小さな日本料理店です。夏の絶品おすすめは何と言っても天然鮎。近くを流れる付知川の天然鮎を、氷水で一気に絞めることで、釣り上げたときの鮮度を保ちます。定番の「塩焼き」から、低温の油でじっくりと火を通した「姿揚げ」、辛子酢味噌でいただく「親鮎の洗い」、天然鮎の干物を具材に入れた「釜めし」まで、香り高い付知の鮎を存分に楽しめます。天然物のため入荷状況が異なりますので必ずお電話でご予約ください。



1.塩焼きと姿揚げはまるで水の中を泳いでいるよう。味はもちろん目でも楽しめる盛り付けです。 2.天然鮎の干物をあぶってから具材に入れ、お客様の目の前で炊き上げる若鮎釜めしも絶品です。 3.店で使う鮎のほとんどが清流付知川で釣り上げた天然ものです。

翡翠色の清流付知川は、
青川とも呼ばれます



Data
◎ 中津川市福岡1786-215
☎ 0573-72-3911
① 12:00~14:30, 18:00~21:30
◎ 不定休
④ 座数(テーブル)8席 ※2組まで

“一客万来”の思いを込めて 心に残るおもてなし

東白川村 料理旅館 吉村屋



「鮎塩焼き付き会席」の甘露煮は八百津産醤油と川辺産みりんを使った甘辛い味付けが特徴。半日かけてじっくり煮込んでいます。

東白川村役場前にある、創業160年を迎える料理旅館。築60年の離れを含む4部屋の個室を備え、1日4組限定で食事を提供しています。モットーは4代目から受け継ぐ“一客万来”の思い。できる限りできたてを出すなど、心を込めた料理でもてなしています。鮎料理は白川で育った天然の白川鮎を使用。「急流を泳ぐから身が引き締まり、臭みありません」と6代目は魅力を話します。若鮎はサツと、子持ち鮎はじっくりと。時期に合わせて焼き加減を調整しています。



1.食事は個室でゆったりと。豊かなひとときを過ごすことができます。 2.御嶽参りの宿場として栄えた東白川村。明治元年に初代が始めた旅館が始まりです。 3.鮎の唐揚げはサクッとした歯ごたえの季節の野菜揚げを添えて。

もみじおろしで
さっぱりいただきます



Data
◎ 加茂郡東白川村神土570
☎ 0574-78-2003
① 11:30~14:00, 17:00~20:00
◎ 不定休
④ 座数4席

四季を感じる個室で 鮎づくしを味わう

八百津町 日本料理いこい



厳選食材を熟練の技で丁寧に仕上げます。多彩な知識と繊細な技術で調理された鮎料理をご賞味ください。鮎会席(6,800円※税込)

渓谷美で有名な蘇水峡に程近い食事処。四季折々に表情を変化させる中庭を眺めながら、個室でゆったりとした時間を過ごすことができます。京都の料亭で10年の修業を重ねた店主は、目を楽しませ、舌をうならせます。おすすめは「鮎会席」。活きのよい鮎にこだわり、「香りと旨味が凝縮されたもっとも美味しい食べ方です」と語る王道の塩焼きをはじめ、鮎料理の醍醐味を存分に満喫することができます。



1.スタッフ一同、あたたかなおもてなしでお客様をお待ちしております。 2.個室から宴会場まで幅広いタイプのお部屋でお食事できます。 3.王道の塩焼きは香りと旨味が凝縮されるもっとも美味しい食べ方。

香ばしく焼き上がった
鮎を大きな一口でどうぞ!



Data
◎ 加茂郡八百津町錦織808-1
☎ 0574-43-0170
① 11:30~14:00, 17:00~21:30
◎ 火・水
④ 座数30席

口福・眼福を堪能 旬の味覚を繊細な盛り付けで

恵那市 日本料理とうなぎ 蜻蛉



1時間焼いた鮎はパリパリ食感。頭を下にして焼くことで身の脂が頭に浸透。頭からかぶりつけば深いコクが口いっぱいに広がります。

コンクリート造の洗練されたデザイナーズ建築が目を引く「日本料理とうなぎ 蜻蛉」。腕を振るうのは「第1回ぎふの味・伝承名人」に認証された岡田さん。ヒレをピンと立たせるために活鮎を使用。竹籠の中に炭を入れ、煙が立ち込める演出はまさに芸術作品を見ているかのよう。香ばしさをさらに加える燻煙効果もプラスしています。華やかな盛り付けは五感を心地よく刺激し、おいしさはもちろん、見た目の美しさも際立っています。鮎料理は5,000円以上の旬彩会席で塩焼きを提供しています。



1. 鮎がイキイキと泳ぎ、沢蟹が戯れる清流をイメージ。料理人の優れた感性が、食べる楽しさを高めています。
2. 現代的なデザインを加えた和室は、落ち着ける空間。
3. 個室は全6室。「皆さん2時間ほどかけてゆっくり食事を楽しんでいかれます」と岡田さん。



店内にはギャラリーを備え、
個展も開催



Data
◎ 恵那市長島町正家1067-134
☎ 0573-25-8822
① 11:30~14:30、15:30~22:00
◎ 不定休
④ テーブル40席

川のせせらぎがBGM 大自然の中で味わう鮎料理

恵那市 澄ヶ瀬やな



薪で40分程かけてじっくり焼き上げます。香ばしく焼いた鮎は頭から尻尾まで丸かじりできます。

のどかな風景が広がる岐阜県東南端、恵那市上矢作町にある、やな場。一番人気の塩焼きは頭を下にして、立てて焼きます。「おなかを焼いてから、脇を焼き、最後に頭までじっくり火を通します」と松岡さん。カリッとした食感で、「頭からしっぽまで鮎の旨みを感じてもらえるはずです」と語る自慢の一品です。酒、砂糖、醤油で30分ほど甘辛く煮込んだ甘露煮もおすすめ。本格的に煮込む前に、焼いた鮎をサッと水煮。余分な脂を落とす手間をかけているので、さっぱりと食べることができます。



1. 国道257号沿いを流れる上村川河畔に立地。清流での川遊びもできます。 2. 山と川に囲まれた景色を眺めながら鮎料理を味わうことができます。 3. 衣をつけてカリッと揚げた小鮎のてんぶら。



お好みで
塩をつけてどうぞ



Data
◎ 恵那市上矢作町下774-1
☎ 0573-48-3287
① 11:00~15:00 (8/1~9/29)
② 月(お盆期間及び祝日は営業)
④ テーブル35席、座敷80席、川沿いテーブル30席
詳しくはHPをご確認ください <https://www.sumigaseyana.com/>

里山の古民家で天然鮎と 四季の味を楽しむ

瑞浪市 柳家



塩焼きの鮎は串で刺して、炭火で縦焼き。表4、裏6の割合で火入れをするため、鮎の内臓から余分な水分が抜け、表面はパリッと香ばしく、中はふっくら。

江戸時代の古民家を移築した風情ある建物。里山の自然に囲まれ囲炉裏が出迎える非日常の空間。ゆったりと流れる時間の中で、四季折々の恵みを味わえる「柳家」では、天然鮎を使ったコース料理が楽しめます。奥美濃や飛騨の清流で獲った鮎を取り寄せ、定番の塩焼きから魚田、天婦羅、干物、締め雑炊まで、たっぷりと鮎を堪能できます。焼き物は火力の強い樫炭を使いお客様の目の前で火入れをするなど、素材から調理まで徹底的にこだわった鮎料理をご堪能いただけます。



1. 料理人さんが塩を打って目の前で焼いてくれるからこそ工程から美味しさが伝わります。お客様にお出する絶妙なタイミングを見極めます。 2. 塩焼き、ご飯、天ぷら、干物など囲炉裏を囲んでいただく鮎料理はどれも絶品。 3. 岐阜県内で獲れた天然の鮎は、姿、味、香りの三拍子が揃っています。

朝獲れの
天然鮎のみを使用



Data
◎ 瑞浪市陶町猿爪573-27
☎ 0572-65-2102
① 12:00~15:00、17:00~22:00 ※日のみ21:00
◎ 不定休
④ 60席 ※完全予約制(4名様以上)

表現力が秀逸な鮎の塩焼き 美しさとおいしさに心躍る

瑞浪市 日本料理 きん魚



「鮎の塩焼き」は6,000円・8,000円・12,000円(※税抜)のコースにプラス1,000円(※税抜)でコースの焼き物を鮎の塩焼きに変更が可能、もしくは単品で1,500円(※税抜)で提供可能です。

母屋3室、離れ2室で構成され、すべての部屋から庭を眺めることができる日本料理店。築100年の日本家屋で旬の味覚を存分に味わえます。6,000円以上のコース料理で提供される「鮎の塩焼き」は、「鮎の塩焼きを食べるならきん魚」と語るファンが多い人気メニュー。波塩の上で躍動する鮎の美しさにおもわず感嘆の声が上がります。サクサクとした歯ごたえとともに深いコクが感じられ、卓越した表現力と美味しさに心が躍ります。



1. 手入れの行き届いた中庭を眺めながら、贅沢なひとときを。 2. 調理する前に生きた鮎をお客様の前で披露。鮮度のよさを感じてもらいます。 3. 美しい料理で目と舌を楽ませしてくれるオーナーの永井さん。ぎふの味・伝承名人にも認定されています。

心を込めた料理で
おもてなしします



Data
◎ 瑞浪市陶町猿爪140-5
☎ 0572-65-2540
① 11:30~14:30、18:00~21:30
◎ 水・第2・4火
④ テーブル20席



③

自然が育てた素材本来の味を 料理人の腕が引き出します

飛騨市 割烹 克己



たっぷり太陽を浴びた野菜の味は格別です。そんな夏野菜と旬の鮎を組み合わせた「鮎と夏野菜のおまかせ」は、素材の旨味を最大限に引き出した逸品です。前日までに要予約。

克己には決まったメニューが無く、店主がお客様との会話から好みや要望を聞き出し、その日の食材を活かした創作料理を提供しています。野菜や米はもちろん山菜や茸から、味噌、醤油、油といった調味料まで地元の食材にこだわり、鮎は店主が宮川で釣り上げた天然ものを使います。塩焼きや雑炊といった定番からフレンチ風にアレンジしたオリジナルまで、様々に調理された鮎料理を堪能できます。太陽をいっぱい浴びた野菜の美味しさと、鮮度と焼き方にこだわった宮川の天然鮎を、この夏ぜひ堪能ください。



1. 鮎は一日で瘦せてしまうので、味と鮮度を保つため釣るとすぐに絞めておきます。2. たっぷり太陽を浴びた野菜、澄んだ流れで育った鮎、食材本来の自然な味を知ってもらいたいと、創意工夫を重ねた料理を作り続けています。3. お座敷もある落ち着いた店内。



店主との会話も
楽しんでください！



Data
● 飛騨市古川町金森町5-19
☎ 0577-73-7888(要予約)
① 11:00~13:30、17:00~21:00
● 不定休
④ 25席

③

店主が釣った地鮎ほか 旬の地元食材を提供

高山市 料理旅館こまくさ



姿・香り・わた・身・総合の5つを食べ比べて評価する利き鮎会で、エントリーした全国54河川からグランプリに選ばれた岐阜県馬瀬川の鮎。その夕焼きは正に至極の一品です。

飛騨高山の食材にこだわった四季折々の郷土料理が楽しめる料理宿「こまくさ」。目玉は、「清流めぐり利き鮎会」で2023年にグランプリを獲得した馬瀬川の鮎。友釣り好きな店主が自ら釣った鮎を提供しています。会食メニューは1名様7,700円(※税込)〜。店頭では鮎の甘露煮や粕漬けなど店主が自ら作っています。鮎の粕漬けは昔から飛騨に伝わる郷土料理で、子持ち鮎のまろやかな味わいと、香魚と言われる鮎の香りを楽しめます。



1. 鮎の友釣り好きな店主が自ら釣った馬瀬川の鮎を料理に使用。2. 飛騨高山の郷土料理「子持ち鮎の鰻鰯(あいきょう)」は、土産品としても人気です。3. 純和風の畳部屋で、ゆったりと食事が楽しめます。



静かで安らかな空間で
飛騨の味をお楽しみ下さい



Data
● 高山市岡本町4-172-1
☎ 0577-34-4731
① 電話にて問い合わせください
● 不定休
④ 2名〜20名まで

③

飛騨高山の自然が生み出す 四季折々の恵みをいただく

高山市 飛騨季節料理 肴



7月に入り鮎の友釣りが解禁になると、店主が自ら釣り上げた天然鮎の料理がメニューに加わります。鮎本来の旨味を楽しめる塩焼きは1尾1,500円〜2,000円。

飛騨の美しい自然の中で育った店主が旬の食材を求めて自ら山や川に出かけるなど、調達調理にこだわった料理を提供しているこの店では、鮎の友釣りが解禁になる7月から夏の川魚堪能コース(7月上旬〜9月下旬/20,000円〜24,000円)で天然鮎が楽しめます。鮎は一年で一生を終えるため季節によって味わいが異なり、夏の成魚は程よく脂がのり、旨味も増しています。そんな鮎を新鮮な状態で調理し、塩焼きや天ぷら、雑炊など多彩な料理でお出しします。新鮮な食材とともに是非お楽しみください。



1. 釣り好きな店主が鮎を追って川に入り、可能な限り自ら調達してお出します。2. 木々の溢れる箱庭や囲炉裏のある離れが、贅沢なゆとりある空間を演出します。3. モダンな「和」の店内は居心地よく、ゆったりとした時間の中で食事が楽しめます。



混み合うことのない
完全予約制です



Data
● 高山市越後町1126-1
☎ 0577-36-1288
① 12:00~15:00、17:30~21:30
● 不定休
④ カウンター8席、テーブル5席、和風個室8席

③

店主が自ら釣り上げた郡上の天然鮎を 炭火でじっくりと焼き上げた絶品塩焼き

土岐市 日本料理 鰻料理 あいみ



天然鮎の塩焼き定食(2尾/2,530円※税込・1尾/1,650円※税込)は焼き上げに時間がかかるため事前予約がおすすめです。

土岐市に店を構える日本料理と鰻料理の店「あいみ」では、鮎漁のシーズン中は天然鮎の塩焼きを提供しています。塩焼きは定食と単品注文で食べられるほか、お客様から要望があれば会席料理に組み込むこともできます。店で扱う鮎は店主が自ら釣り上げた天然もので、毎週、仕入れのために郡上の川まで通っているとのこと。鮎だけでなく他の食材も旬の国産と地場産にこだわり、味付けは素材の味を生かすよう心掛けた、飾りすぎない上質な料理を楽しめるお店です。お料理を予約してからの訪問をお願いします。



1. 郡上の澄んだ川で育った天然鮎は香りも最高。2. 釣る鮎は郡上をメインに馬瀬川、和良川と利き鮎グランプリの鮎など美味い鮎をじっくりと炭焼きします。現在、基本予約制です。3. 静かに食事を楽しめる個室もあります。



こだわりの天然鮎を
ご堪能ください！



Data
● 土岐市妻木町1939-5
☎ 0572-57-6015
① 11:30~14:00、17:30~21:30(※日は20:00)
● 月・火 ※臨時休業も有
④ 110席

③

川ごとに異なる鮎の味や個性を生かして

下呂市 割烹美松



鮎を巧みに取り入れた割烹料理の品々。伝統的な味から工夫を凝らした新しい味まで、様々な鮎料理が楽しめます。

下呂市の市街地にある老舗割烹「美松」では、漁の解禁日から鮎が獲れなくなる秋まで鮎料理が楽しめます。扱うのは、契約している釣り師が馬瀬川、小坂川、和良川などで獲った天然鮎。生息した場所によって異なる個体サイズや味を見極め、調理人が腕を振ります。頭から丸かじりできる塩焼きは1時間程かけてじっくり焼き上げた逸品。他にも飛騨牛を使った朴葉味噌の牛焼き、魚田添えや小ぶりの鮎を油で揚げてタレを絡めた揚げ煮など、バラエティ豊かな鮎料理を堪能できます。



1.下呂の温泉街にあるフードスタンド「柚庵おきや」は美松の姉妹店。割烹美松で焼いた塩焼きや飛騨牛を提供しています。 2.落ち着いた和の造りが温泉街の雰囲気に溶け込んでいます。 3.滴り落ちる脂がエラに溜まるように焼くことで、頭の硬い骨もカリッと食べられる絶品の鮎が焼き上がります。



焼き上がるのを
じっと待つだけの価値は充分！

Data

◎ 下呂市森872-15
☎ 0576-25-2516
① 10:00～14:00、16:00～21:30
② 水
③ 20席



ハーブやレモンで香り豊かな鮎を楽しむ

飛騨市 タスパ de シャングリラ



1尾目はそのまま、2尾目はバジルのソースをつけてどうぞ。レーズンと松の実がアクセントになった前菜のパテドカンパーニュも絶品です。

飛騨古川まつり会館の敷地内にある創作料理店。鮎のメニューは4,400円(※税込)のコース内で提供する香草風味のオープン焼き。「鮎の持ち味をいかすために焼き加減が重要になります。水分を抜きすぎないように温度は180度～200度。大きさによりますが25分ぐらいかけてじっくり焼き上げます」と店主の玉腰さん。ハーブとレモンで一味違った鮎の旨味を楽しむことができます。急流で育ち、身が引き締まった宮川のあばれ鮎を採用しています。



1.店内は天井が高く、広々とした雰囲気。開放的な気分で食事を楽しむことができます。 2.「鮎をはじめ、岐阜県産の食材をメインに使用しています」と玉腰さん。 3.一流ホテルで経験を積んだ玉腰さんは、「ぎふの味・伝承名人」の一人。岐阜県の「卓越した技能者県知事表彰」も受賞しています。



Data

◎ 飛騨市古川町老之町14-5
☎ 0577-73-6669
① 11:30～14:30、17:30～21:00
② 火
③ テーブル26席



本格料理を
楽しんでください

「岐阜の鮎料理」魅力発信ブック 岐阜「鮎料理」フェア

発行日 令和7年5月

発行元 岐阜県・世界農業遺産「清流長良川の鮎」推進協議会
〒500-8570 岐阜市藪田南2-1-1 岐阜県庁13階
農政部 里川・水産振興課
TEL 058-272-8455
制作 株式会社中広

※店舗データや商品の価格等は令和7年5月現在の情報です。詳細は各店舗にお問い合わせください