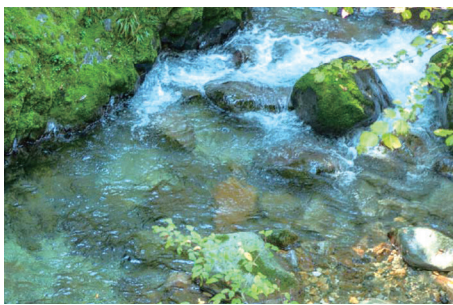


地域の宝ブランド鮎

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。



抜きん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

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

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



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は、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。今年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？



- 1
- 2
- 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



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