

鮎は高津川の初夏から夏、

そして秋を代表する食材です。

清流にしか棲まない天然の鮎は貴重で

値段も高く入手が困難な為、

どうしても養殖のものが

多く出回っております。

「アユ科」

唯一の魚

鮎

一般的に水質が良い河川の

鮎はスイカの香りがすると

言われています。

日本では古くから知られる

淡水魚で呼び名も多く、

一年しか生きないことに

由来する「年魚」

体表の粘膜に

香りがあること

から「香魚」

などと呼ばれて

います。

又、俳句の季語として

「鮎」は夏を

「若鮎」は春を

「落ち鮎」は秋を

あらわしています。

目にも美しく、

淡白で香り高い味わいの鮎。

水の美しい所にしか生息しない鮎は、

自然からのかけがえの

ない恵みです。

鮎の色々

美味しい食べ方

清流で育まれた天然の鮎は、地元では

日本一と讃えられています。定番の「塩焼き」

「味噌焼き」「背ごし」

「鮎飯」「鮎寿し」

「鮎そうめん」等の他、

近年新しい鮎料理として

商品化された「鮎ごはん」

「鮎のだし茶漬げ」等

地元の想いのこもった料理が

たくさんあります。

どうぞ、本物の味をご賞味ください。



この「ほら」が
目印です。