

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

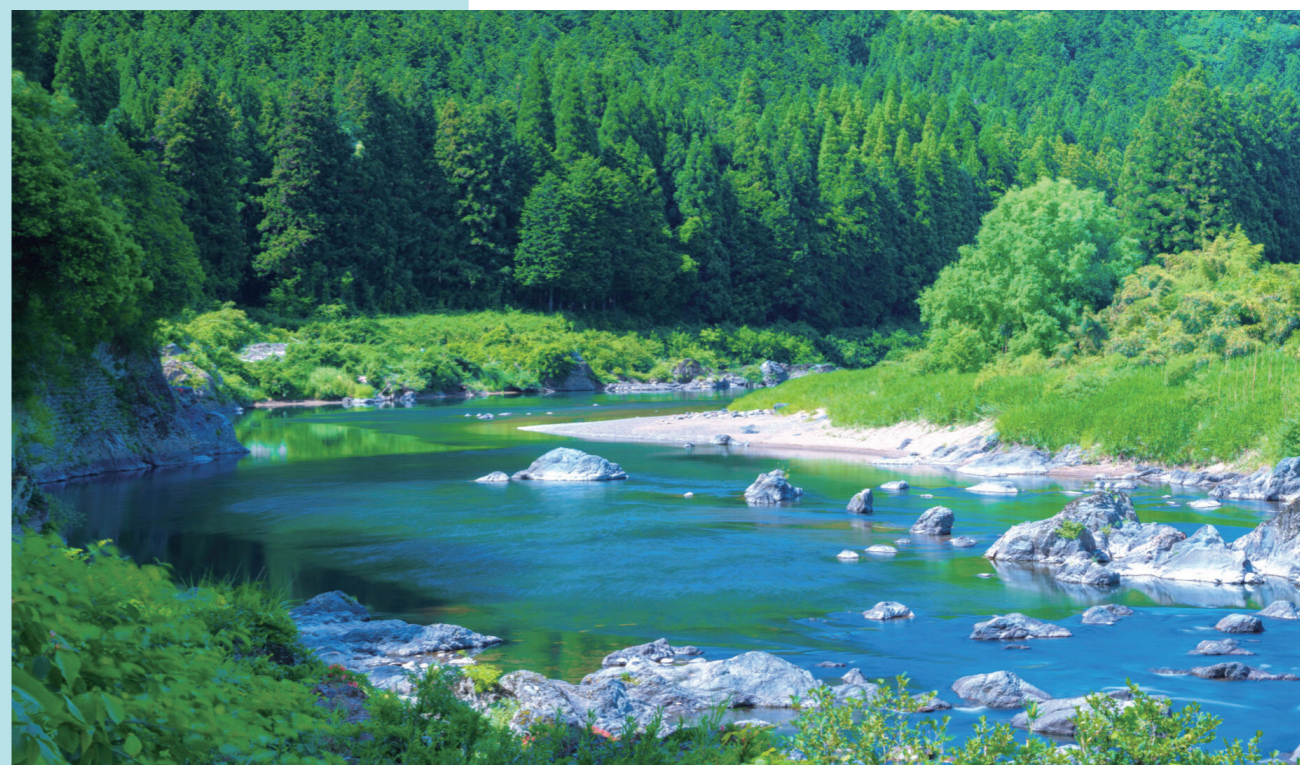
「長良川システム」が世界に認められ、2015年、「清流長良川の鮎」として世界農業遺産に認定されました。

「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、徳川将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1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、「清流の国ぎふ」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

飲食店情報

鮎料理の名店62選

12 | 岐阜エリア

19 | 西濃エリア

25 | 中濃エリア

39 | 東濃エリア

41 | 飛騨エリア