

天然鮎の醍醐味を引き出す 繊細な管理と火入れ

関市 鶏匠の家 岩佐



サクサクの頭と、角がなくまるやかならわたが特徴。柔らかな身の旨みと骨の食感、最後のヒレ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、小瀬瀬飼の鶏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、まる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。



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瀬飼の待機所である“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



Data
 ① 関市池尻74
 ② 0575-22-1862
 ③ 11:30~14:00、16:30~21:30
 ④ 不定休(予約制)
 ⑤ テーブル40席

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染み込んだ絶品鮎料理です。



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」にも近いよ



Data
 ① 関市板取1591-4
 ② 0581-57-2011
 ③ 11:00~14:00
 ④ 水
 ⑤ テーブル4席、座敷40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、醤油とみりんできんぴらで甘辛く仕上げた煮つけなど多彩な鮎料理が楽しめるコース。

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げられ。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
 ① 関市洞戸小坂1712
 ② 0581-58-2217
 ③ 10:00~17:00
 ④ 11月中旬まで無休
 ⑤ テーブル240席、座敷87席



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日かかるといわれる、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

Data
 ① 関市洞戸阿部1522-3
 ② 0581-58-2099
 ③ 10:30~13:15(売り切れ次第終了)
 ④ 無休
 ⑤ テーブル30席、座敷20席

