

岐阜エリア

西濃エリア

中濃エリア

東濃エリア

飛騨エリア

「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。唐揚げはバリッと香ばしく、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、名物鮎ごはん、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。揚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。



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

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 かにさくら



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バリバ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めです。



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。



Data
◎ 郡上市大和町剣164
◎ 0575-88-2525
◎ 10:00~17:00(時期により異なる)
◎ 火(祝日の場合翌平日)
◎ 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1万匹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。



Data
◎ 郡上市八幡町福成コテン3-6
◎ 0575-65-3495
◎ 11:00~15:00
◎ 火
◎ 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めです。



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ふるいます。



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

岐阜エリア

西濃エリア

中濃エリア

東濃エリア

飛騨エリア