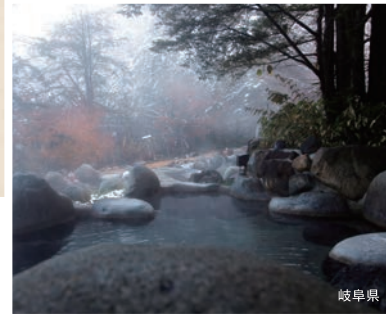




UNESCO World Heritage Site
Shirakawa-go
白川郷合掌造り集落



Magome-juku Historic Post Town
馬籠宿



Okuhida Hot Spring Villages
奥飛騨温泉郷

Famous landmarks and crafts of Gifu

岐阜県の名所 & 名品



Traditional Japanese Sword
Forging Demonstration
関の刃物



Mino Washi Paper
美濃和紙



Mino Pottery
美濃焼

Gifu Prefectural Department of Agricultural Policy,
Agricultural Products Distribution Division
Tel:+81-(0)58-272-8418(Direct) Fax:+81(0)58-278-2682
Web. <http://www.pref.gifu.lg.jp/foreign-languages/English/>

岐阜県農政部農産物流通課
Tel.058-272-8418(直通) Fax.058-278-2682
Web. <http://www.pref.gifu.lg.jp>

Gifu ayu

From the Clear Waters of Gifu

岐阜清流の
鮎



What is ayu? A distant relative of trout, ayu (also called sweet-fish) is Japan's most highly prized river fish. Ayu live for one year: born in autumn, swept out to sea in winter, swimming upstream in spring, bulking up in summer, and spawning and dying the next autumn. Ayu can only be found in the cleanest and purest rivers, where they can feed on fresh algae growing on rocks on the river bottom.

Gifu

From the Clear Waters of Gifu

ayu 鮎

岐阜清流の



鮎は、秋に川で生まれ、冬を海で過ごし、早春に川を遡上して川底の石に生える藻を食べ成長し、秋に産卵して一生を終える一年魚です。鮎はきれいな水環境を好むため、清流の多い岐阜では、県を代表する川魚となっています。

Among the steep, green mountains of central Japan lies Gifu, a land of blue skies and cold, clear mountain streams. Gifu's three great rivers, the Nagara, the Ibi, and the Kiso, are famed in Japanese poetry and song for their beauty and purity. The deeply cleft mountains of Gifu hide countless springs and brooks. It is here among the swift currents that the finest ayu are caught.

Ayu is a unique fish. The flesh has a subtle fragrance of melon, containing the same aroma compounds found in melon and cucumber. The entire fish is edible and delicious. When simply salted and grilled, you can eat the whole thing in a few crisp, juicy bites. Foreign visitors to Japan often list grilled ayu as a highlight of their trip, an example of the simple goodness of Japanese food.

岐阜県は清流の国。長良川・揖斐川・木曾川の本曾三川を中心として、数々の河川が清らかな水をたたえ、植物に力を与える葉脈のごとく、県内を縦横無尽に走ります。岐阜の川が美しいのは、ひとえに岐阜に暮らす人々の環境保全の意識の高さのおかげです。川に生える藻は良質で生き生きとしており、そのような藻を食べて育つ岐阜の鮎は特においしいと、日本国内で高い評価を得ています。

鮎は最大で30センチほどに成長する川魚です。資源保護のため、岐阜県では半年ほどの禁漁期間を設けており、鮎漁の解禁日は最も早い漁場でも5月の中旬となります。それゆえ、漁解禁直後のまだ小さな初夏の鮎は、たくさんの人々を虜にします。一方、真の食通は、成長し、脂ののった真夏から初秋の鮎のおいしさを熟知しています。火を通すと、その白身は、驚くほどふんわり、やわらかに。丸ごとシンプルに塩焼きにしたり、うま味を引き出すために煮こんだり、干物にしたりと、岐阜の鮎は、さまざまな料理で愛でられています。

美しい川の流れる岐阜の鮎

About Gifu ayu



Gifu, a land of blue skies and cold, clear mountain streams



The people of Gifu carefully guard the beauty and purity of her rivers, making Gifu a prime destination for nature tourists from Japan and around the world.

岐阜に暮らす人々の清流を守るための取り組みが功を奏し、水が織りなす清らかな景観を求め、毎年国内外から多くの観光客が訪れる。

A summer delicacy,
available just a few
short months
out of the year ~

An ayu fishing
pole is 10m (30 ft.)
long!



Yana fishing starts in late summer, when ayu are at their richest and meatiest. One yana can catch tens of thousands of ayu in a single day.

産卵期の鮎を竹で組んだすのこで捕らえる「やな漁」では、多いときには1日に数万匹が獲れることもある。

初夏から秋だけの美味、
天然の鮎



Wild-caught ayu

If you see something shiny in a river in Gifu, it is probably ayu. In mid-May at the start of the fishing season, "tomozuri" anglers set out to catch ayu with fishing poles up to 10 meters long. In early summer, grilled ayu are appreciated for the tenderness and fragrant cucumber-like scent that comes from eating fresh algae in the clear waters. In autumn, ayu swimming downstream to spawn are called "ochi-ayu" and can be harvested by the traditional technique using bamboo decks called "yana". Often equipped with dining area, it is one of the major tourist attraction in Gifu.

岐阜の川の水面できらきらと輝くものを目にしたら、それは鮎かもしれません。5月中旬に鮎漁が解禁されると、10メートルもある竿を片手に友釣りをする他、漁師たちは様々な伝統的な漁を始めます。初夏の鮎を焼くと、やわらかな白身から青い香りが漂います。食通からスイカやきゅうりのようだと評されるクリーンでさわやかな香りは、清流で良質な藻を食べてきた鮎だけが持つあかしです。春に流れに逆らいながら遡上してきた鮎ですが、産卵期となる秋には再び川の下流域を目指します。川を降ることから「落ち鮎」と呼ばれるこの時期の鮎を竹を組んだわなで捕らえるのが、「やな」と呼ばれる伝統漁法。食事処を併設するやな場も多く、岐阜県の重要な観光名所となっています。



Ayu fishing uses live ayu as a lure—ayu will attack a perceived rival and get caught on the hook.

縄張内の敵を攻撃する鮎の性質を利用し、おとりの鮎を竿につけて泳がせる「友釣り」が行われている。

You can only survive in pure, fresh water. This is just as true for farm-raised ayu as it is for wild ayu. In Gifu, ayu farming uses natural spring water flowing from the same mountain streams that harbor wild ayu. Some producers manage the whole cycle from egg harvesting to raising adult fish. The cutting-edge technology of fish breeding is drawing attention.

清らかな水なくしては育たない鮎。それは、養殖鮎にとっても同じことです。岐阜県では、複数の生産者が、清らかな天然水を利用し、衛生・温度管理に細心の注意を払いながら鮎を育てています。採卵から成魚までの「完全養殖」を行う養殖業者もあり、最先端の養殖技術が集まる地としても注目を集めています。

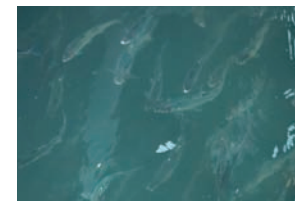
Safe and reliable,
farm-raised
in natural
spring water



2015年12月、
「清流長良川の鮎」が
世界農業遺産に
認定されました

きれいな天然水で育てた安心・安全な養殖鮎

Farm-raised ayu



Ayu farming is done in phases to ensure a stable supply throughout the year. The controlled environment ensures reliability and traceability for customers.

養殖鮎は、一年を通しての安定供給が魅力。生まれた日までさかのぼることができるため、トレーサビリティという観点からも信頼を得ている。

Ayu of the Nagara River System
is recognized by the Food and
Agriculture Organization of
the United Nations as GIAHS.

The Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) based in Rome has developed a program to recognize and record Globally Important Agricultural Heritage Systems (GIAHS). The GIAHS program certifies sustainable, significant agriculture and its systems, looking to safeguard indigenous knowledge and resilient ecosystems.

世界農業遺産とは、ローマに本部のある国連食糧農業機関(FAO)によって創設され、「ジアス(GIAHS: Globally Important Agricultural Heritage System)」として親しまれています。次世代に受け継がれるべき重要な農業、農法を認定し、伝統的な知識や美しい景観などを含めながら、その保全と持続的な活用を図るものです。



Shioyaki 鮎の塩焼き

Seasoned with salt and grilled over charcoal. Slowly grilling the ayu (up to 45 mins. for the largest ayu) makes the bones soft and unnoticeable.

塩をふり、炭火で炙った塩焼き。落ち鮎のような大きめサイズでも、45分ほどじっくり焼くことにより、骨が食べられるほどやわらかくなります。



Confit 鮎のコンフィ

Ayu confit is fried in low-temperature oil for a long time, making the entire fish crisp and edible. Grilling the confit briefly adds flavor and aroma.

じっくり低温の油で煮込んだ鮎のコンフィ。頭も骨も内臓も柔らかく丸ごと食べられる。仕上げに焼きつけて香ばしさもプラスすることが可能です。



Fried Ayu 鮎のフライ

Ayu fried at a high temperature to make it extra crispy. When fried, the flesh becomes tender and fluffy.

高温でサッと揚げたフライでは、表面のサクッとした食感と、鮎独特のふわふわの身を堪能することができます。



Ayu Rice 鮎ごはん

Rice cooked with grilled ayu to infuse the rice with flavor and fragrance. For many Japanese, ayu rice is the most satisfying way to enjoy ayu.

鮎を丸ごと炊き込んだ旨みたっぷりの炊き込みごはん。小骨も苦味のある内臓も気にならず食べられる日本人が大好きな一品。

The versatility of Gifu ayu ←



Rillettes 鮎のリエット

Ayu puréed French-style with its liver and other innards. Good with both sake and wine.

塩焼きした鮎をほぐし、うるか(内臓の塩辛)や鮎脂、玉ねぎと共にペーストにした新鮮なひと品。日本酒にもワインにも合います。



Nare-sushi 鮎のなれ寿司

Nare-sushi is a traditional form of sushi, preserved in fermented rice. Ayu nare-sushi is a perfect accompaniment to sake.

なれ鮎は米と魚を発酵させて乳酸菌が醸す味わいを楽しむもので、寿司の原型とも言われています。鮎のなれ鮎は、極上の酒肴に。



Escabeche 鮎のエスカベッシュ

Lightly grilling and marinating ayu in vinegar preserves and enhances its umami. Goes best with bubbly, such as Champagne or beer.

脂の乗った鮎は、軽く焼いて甘酸っぱいマリネ液に漬けてさっぱりと。ビールやスパークリングワインなど、泡とともにどうぞ。



Ayu Ramen 鮎ラーメン

Grilled dried ayu served over ramen. The ramen broth is usually made from chicken stock or dashi, but every restaurant has its own recipe.

一夜干しの鮎を豪快にのせたラーメンは観光客に大人気。スープには上湯、昆布とかつおの出汁、鮎脂を混ぜるなどの工夫が光ります。