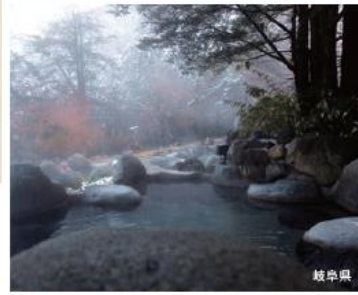




หมู่บ้านหลังคาทรงกัสโซ
ของชิราคาวาโกะ
白川郷合掌造り集落



เมืองมะโงะเมะจุกุ
馬籠宿



เมืองออนเซ็นโอะกุซิดะ
奥飛騨温泉郷

สถานที่ขึ้นชื่อ & ของขึ้นชื่อของจังหวัดกิฟุ

岐阜県の名所 & 名品



มีดเมืองเซะกิ
関の刃物



กระดาษญี่ปุ่นมิโนะ
美濃和紙



เครื่องเซรามิกมิโนะ
美濃焼

แผนกระจายผลผลิตทางการเกษตร ผ่านนโยบายการเกษตร จังหวัดกิฟุ
โทร. +81-(0)58-272-8418 (สายตรง) แฟกซ์ +81-(0)58-278-2682
เว็บ <http://www.pref.gifu.lg.jp>

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>

ปลาอะยุในธารน้ำใสของกิฟุ

岐阜清流の魚占



ปลาอะยุเป็นปลาที่เกิดในฤดูใบไม้ร่วง
ใช้ชีวิตในทะเลในฤดูหนาว
ว่ายทวนแม่น้ำในต้นฤดูใบไม้ผลิ
เติบโตขึ้นด้วยการกินสาหร่าย
ที่ขึ้นอยู่บนก้อนหินบริเวณแก่งแม่น้ำ
และวางไข่ในฤดูใบไม้ร่วงก่อนจบชีวิตลง
เนื่องจากเป็นปลาที่ชอบสภาพแวดล้อม
ที่เป็นน้ำใสสะอาด
อะยุจึงเป็นปลาแม่น้ำขึ้นชื่อ
ของจังหวัดกิฟุที่มีธารน้ำใสมากมาย

岐阜清流の鮎

ปลาอะยุในธารน้ำใสของกิฟุ

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。

จังหวัดกิฟุขึ้นชื่อในเรื่องธารน้ำใส
ในจังหวัดมีแม่น้ำที่มีน้ำใสไหลรินเป็นจำนวนมาก
โดยเฉพาะแม่น้ำสายหลักที่เรียกกันว่า "คิโสะสามสาย"
อันประกอบด้วยแม่น้ำางาระ แม่น้ำอิบิและแม่น้ำคิโสะ
แม่น้ำเหล่านี้พาดผ่านโยงโยพื้นที่ทั่วทั้งจังหวัด
ประหนึ่งเส้นใบที่พาดนำไปหล่อเลี้ยงให้พลังแก่พืชพรรณ
เหตุที่แม่น้ำในจังหวัดกิฟุดงตามก็เพราะ
ความสำคัญอันแรงกล้าในการอนุรักษ์
สภาพแวดล้อมของผู้คนที่อาศัยอยู่ในจังหวัด
สาหร่ายที่ขึ้นในแม่น้ำเป็นพันธุ์และสมบูรณ์แข็งแรง
อะยุที่โตในจังหวัดกิฟุด้วยการกินสาหร่ายเหล่านั้นเป็นอาหาร
จึงได้รับค่าชมอย่างสูงจากคนในประเทศญี่ปุ่นว่าอร่อยเป็นพิเศษ
อะยุเป็นปลาแม่น้ำที่เมื่อโตเต็มที่จะยาวประมาณ
30 เซนติเมตร เพื่อเป็นการอนุรักษ์ทรัพยากร
จังหวัดกิฟุจึงได้กำหนดช่วงเวลาห้ามจับปลาซึ่งเวลาประมาณครึ่งปี
วันเริ่มอนุญาตให้จับปลาอะยุได้นั้น
มักจะไม่เร็วไปกว่ากลางเดือนพฤษภาคม
ดังนั้นอะยุที่นำร้อนภายหลังช่วงเปิดฤดูจับปลา
ที่ยังมีขนาดตัวเล็กจึงเป็นที่หลงไหล
ของคนจำนวนมาก อย่างไรก็ตาม
นักกินตัวยังจะรู้สึกถึงความอร่อยของปลาอะยุที่โตเต็มที่มีน้ำมันชุ่มฉ่ำ
ซึ่งจะจับได้ในช่วงกลางฤดูร้อนไปจนถึงต้นฤดูใบไม้ร่วง
อะยุเหล่านั้นเมื่อนำไปปรุงด้วยการผ่านความร้อน
เนื้อของมันจะฟูและนุ่มจนน่าตกใจ ซึ่งวิธีทำอาหารอันเป็นที่ชื่นชอบ
ก็มีหลายแบบ ไม่ว่าจะนำไปย่างเกลือทั้งตัวแบบง่าย ๆ
หรือนำไปเคี่ยวเพื่อดึงรสชาติความอร่อย
หรือเอาไปตากแห้งก็ยังได้

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
するのです。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 れが育む 岐阜の鮎

ปลาอะยุในธารน้ำใสของกิฟุ



เรื่องของปลาอะยุในกิฟุ ที่เติบโตมาในสายน้ำอันงดงาม



ผู้อยู่อาศัยในกิฟุประสบความสำเร็จ
ในการช่วยกันปกป้องธารน้ำใส
ทำให้มีนักท่องเที่ยวจากทั้งใน
และต่างประเทศมาเที่ยวชมทัศนียภาพ
อันบริสุทธิ์ของท้องน้ำเป็นจำนวนมาก

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。

ถ้าคุณเห็นสิ่งสะท้อนแสงเป็นประกายบนผิวน้ำของแม่น้ำในจังหวัดกิฟุ นั่นอาจเป็นอะยุก็ได้ ในช่วงกลางเดือนพฤษภาคม เมื่อมีการอนุญาตให้จับปลาอะยุได้ บรรดาชาวประมงจะเริ่มวิธีจับปลาตามประเพณีในแบบต่าง ๆ เช่น การจับปลาแบบใช้ปลาอะยุด้วยกันเป็นเหยื่อล่อ โดยถือเบ็ดยาวถึง 10 เมตรไว้ด้วยมือข้างเดียว ถ้านำปลาอะยุที่จับได้ในช่วงต้นหน้าร้อนไปย่าง จะมีกลิ่นหอมอ่อน ๆ ของพืชโขยมาจากเนื้อนุ่มสีขาว กูรูด้านการกินยกย่องว่ากลิ่นนั้นหอมราวพรรณไม้และสดชื่นประหนึ่งกลิ่นของแดงโมหรือแดงกวานั่นคือกลิ่นเฉพาะตัวของอะยุที่เติบโตมาด้วยการกินสาหร่ายคุณภาพดีในน้ำใสสะอาด พอถึงฤดูใบไม้ร่วงที่เป็นฤดูวางไข่ อะยุจะมุ่งหน้ากลับไปยังปลายแม่น้ำอีกครั้ง ซึ่งปลาอะยุที่ว่ายตามแม่น้ำในช่วงนี้ที่เรียกว่า "โอะชิอะยุ" (ปลาอะยุขาล่อง) จะถูกจับด้วยวิธีจับปลาตามประเพณีที่เรียกว่า "ยะนะ" หรือกับดักที่ทำด้วยแผงไม้ไผ่สาน มีแหล่งวาง "ยะนะ" หลายแห่งที่เปิดเป็นร้านอาหารในตัว และกลายเป็นสถานที่ท่องเที่ยวสำคัญของจังหวัดกิฟุ

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言わ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舟で捕らえるのが、「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。



มีการตกปลาดูด้วยวิธีที่เรียกว่า "โทโมซุริ" หรือการเอาปลาอะยุที่เป็นตัวล่อไปติดไว้ที่ปลายเบ็ดแล้วให้ว่ายน้ำเพื่อหลอกให้อะยุในธรรมชาติมาติดกับ ซึ่งเป็นการอาศัยนิสัยการโจมตีศัตรูที่เข้ามาในถิ่นของตัวเองของปลาอะยุ

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。

初夏から秋だけの美味、天然の鮎



ปลาอะยุในธารน้ำใสของกิฟุ



ในการจับปลาดูด้วย "ยะนะ" หรือการจับปลาอะยุในช่วงฤดูวางไข่ด้วยแผงไม้ไผ่สานนั้น บางครั้งถ้าจับได้มากอาจได้ถึงหลายหมื่นตัวใน 1 วัน

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。

รสชาติโอชาเฉพาะในช่วงต้นฤดูร้อนถึงฤดูใบไม้ผลิของอะยุธรรมชาติ

ไม่สำหรับจับปลาอะยุยาวถึง 10m. (30ฟุต)!



อะยุไม่สามารถเติบโตได้หากปราศจากน้ำสะอาด ปลาอะยุเลี้ยงก็เช่นกัน ในจังหวัดกิฟุมีผู้ผลิตหลายเจ้าที่เลี้ยงปลาอะยุโดยใช้น้ำธรรมชาติที่สะอาด พร้อมทั้งระวังเรื่องสุขอนามัย และการควบคุมอุณหภูมิอย่างพิถีพิถันเป็นพิเศษ นอกจากนี้ยังมีผู้เลี้ยงบางเจ้าที่ "เลี้ยงอย่างครบวงจร" ตั้งแต่เก็บไข่จนถึงโตเต็มที่ กิฟุจึงได้รับความสนใจ ในฐานะเป็นสถานที่รวบรวมเทคนิคการเลี้ยงปลาที่ทันสมัยที่สุด

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。

ปลาอะยุเลี้ยง ที่วางใจได้และปลอดภัย เพราะเลี้ยงในน้ำธรรมชาติที่สะอาด



ในเดือนธันวาคม ค.ศ.2015 "ปลาอะยุของธารน้ำใสแม่น้ำนางาระ" ได้รับการขึ้นทะเบียนให้เป็นมรดกทางการเกษตรของโลก

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

มรดกทางการเกษตรของโลกรู้จักกันในชื่อ "จีแอส" (GIAHS : Globally Important Agricultural Heritage System) ตั้งขึ้นโดยองค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) เพื่อขึ้นทะเบียนการเกษตร วิธีการเกษตรที่สำคัญอันควรค่าแก่การสืบสานต่อไปยังคนรุ่นต่อไป โดยมีวัตถุประสงค์เพื่ออนุรักษ์และใช้ประโยชน์สิ่งเหล่านั้นอย่างยั่งยืน อันรวมถึงภูมิปัญญาตามประเพณีและทัศนียภาพอันงดงามที่เกี่ยวข้องด้วย

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、“ジァス(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。



เสน่ห์ของปลาอะยุเลี้ยงอยู่ที่สามารถผลิตส่งตลาดได้อย่างสม่ำเสมอตลอดทั้งปี อีกทั้งยังสามารถตรวจสอบกลับไปได้จนถึงวันที่เกิดมา จึงได้รับความไว้วางใจในแง่ของ Traceability ด้วย

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。

ปลาอะยุในธารน้ำใสของกิฟุ

きれいな天然水で育てた安心・安全な養殖鮎



ปลาอะยูย่างเกลือ 鮎の塩焼き

ย่างเกลือโดยโรยเกลือลงบนปลาแล้วนำไปย่างถ่าน ก็จะเป็
"โอะชิอะยู" หรือปลาอะยูชาล่อง ที่มีขนาดค่อนข้างใหญ่ แต่ถ้ำอย่างอย่างพิถีพิถัน
ประมาณ 45 นาทีก็จะสุกนุ่มจนกินได้แม้กระทั่งก้าง

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。



กงพี (confit) อะยู 鮎のコンフィ

คือกงพีปลาอะยูที่ทำโดยการเคี่ยวอะยูด้วยน้ำมันอุณหภูมิต่ำเป็นเวลานาน
จนนุ่มตั้งแต่ส่วนหัว ก้างและเครื่องใน สามารถกินได้ทั้งหมดทั้งตัว
ในตอนสุดท้ายจะนำไปย่างเพื่อเพิ่มความหอมด้วยก็ได้

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。



อะยูทอด 鮎のフライ

ถ้ำนำอะยูไปทอดด้วยอุณหภูมิสูงในเวลาอันสั้น
จะสามารถลิ้มรสอร่อยของหนังกรอบกรอบ
แต่เนื้อข้างในนุ่มเบาอันเป็นเอกลักษณ์ของปลาอะยูได้

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。



ข้าวอะยู 鮎ごはん

คือข้าวที่หุงโดยใส่ปลาอะยูลงไปทั้งตัวจึงได้รสชาติความอร่อยเต็มๆ
เป็นอาหารจานโปรดของชาวญี่ปุ่นอีกอย่างหนึ่งที่สามารถกินได้
โดยไม่ต้องสนใจก้างละเอียดและเครื่องในรสขม

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。

อาหารที่ทำจากอะยูหลากหลายประเภท

岐阜鮎を使った多彩な料理



Rillettes ปลาอะยู 鮎のリエット

เป็นอาหารแปรรูปจากปลาอะยูย่างเกลือ
ไปแกะเนื้อแล้วบดรวมกับ "อูรูกะ" (เครื่องในหมักเกลือ) น้ำมันปลาอะยู
และหอมหัวใหญ่จนเหนียว เหมาะกับทั้งสาเกญี่ปุ่นและไวน์

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。



อะยูนะระซูชิ 鮎のなれ寿司

"นะระซูชิ" เป็นอาหารที่ผู้กินจะได้เพลิดเพลินกับรสชาติ
อันเกิดจากเชื้อแลคโตบาซิลลัสที่ได้มาจากการหมักข้าวกับปลา และกล่าวกันว่า
เป็นต้นแบบของซูชิ อะยูนะระซูชิยังเก็บกับแอลกอฮอล์ชั้นเลิศด้วย

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 อะยู 鮎のエスカベッシュ

ทำจากการนำปลาอะยูที่กำล้งมีน้ำมันไปย่างพอสุกแล้วดองด้วยน้ำมันริะ
รสหวานอมเปรี้ยวทำให้ไม่รู้สึกถึงความมัน ขอเชิญชิมร่วมกับเครื่องดื่มประเภทฟอง
เช่น เบียร์ ไวน์ซ่า

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。



อะยูราเม็ง 鮎ラーメン

คือราเม็งที่นักท่องเที่ยวยอดนิยม เพราะนำอะยูตากแห้งหนึ่งคืนมาวางบนหน้าอย่างใจถึง
น้ำซุปเคียวโดยใช้หัวน้ำซุปล shàngtāng และสาหร่ายคมบกกับปลาโบนิโดหรือปลาโอลาย
อีกทั้งยังโดดเด่นด้วยการประยุกต์ เช่น การผสมน้ำมันปลาอะยูลงไปด้วย

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。