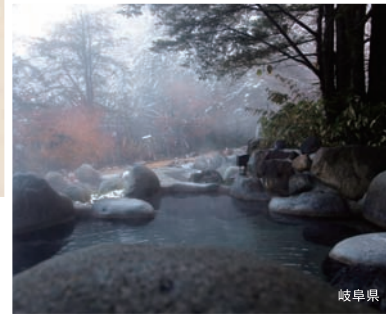




Làng cổ Shirakawa-go
với kiến trúc Gasho-zukiri
白川郷合掌造り集落



Thị trấn nhà trọ Magome-juku
馬籠宿



Khu suối nước nóng Okuhida
奥飛騨温泉郷

Danh lam thắng cảnh và tuyệt phẩm tại Gifu

岐阜県の名所 & 名品



Nghề rèn kiếm ở Seki
関の刃物



Giấy truyền thống Minowashi
美濃和紙



Đồ gốm sứ Minoyaki
美濃焼

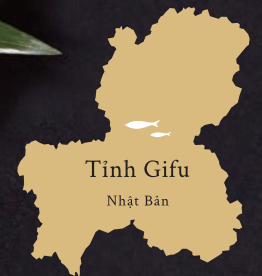
Bộ phận Phân phối sản phẩm Nông nghiệp, phòng Chính sách Nông nghiệp, Tỉnh Gifu

Tel.058-272-8418 (Trực tiếp) Fax.058-278-2682
Web. <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>

Cá Ayu trên những dòng nước tinh khiết ở Gifu 岐阜清流の魚占



Tỉnh Gifu
Nhật Bản

Cá Ayu là loài cá sinh ra vào mùa thu tại các con sông, trải qua mùa đông trên biển. Đến đầu xuân chúng bơi ngược dòng sông, ăn tảo bám trên các tảng đá ở đáy sông để sinh trưởng, đẻ trứng vào mùa thu và kết thúc vòng đời chỉ trong một năm. Vì cá Ayu thích môi trường nước sạch nên Ayu được coi là loài cá nước ngọt biểu tượng của tỉnh Gifu, nơi có nhiều dòng nước trong xanh.

Cá Ayu trên những dòng nước tinh khiết ở Gifu 岐阜清流の鮎

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。

Tỉnh Gifu được biết đến là vương quốc của những dòng nước trong xanh. Những dòng sông nơi đây, đặc biệt là ba dòng sông Nagara, Ibi, Kiso nổi tiếng khắp nơi bởi nguồn nước tinh khiết. Những dòng sông này chảy đi khắp tỉnh, chúng được ví như những đường gân lá dẫn truyền chất dinh dưỡng nuôi cây. Những dòng sông ở Gifu có vẻ đẹp như vậy là nhờ vào ý thức bảo vệ môi trường của những người dân sống ở đây. Ngoài ra, tảo ở các dòng sông này, thức ăn giúp cá Ayu sinh trưởng, có chất lượng tốt, tươi xanh mơn mớn. Vì vậy, thịt cá Ayu ở Gifu đặc biệt tươi ngon, luôn được đánh giá cao tại Nhật Bản.

Cá Ayu là loài cá nước ngọt, khi trưởng thành có chiều dài tối đa 30 cm. Để bảo vệ tài nguyên, tỉnh Gifu đã dành ra khoảng thời gian 6 tháng mỗi năm để cấm đánh bắt cá. Thời điểm được phép đánh bắt cá Ayu tại các ngư trường sớm nhất là vào giữa tháng 5. Vì vậy, vào thời điểm được đánh bắt cá trở lại này, dù là đầu mùa hè những con cá Ayu tuy còn nhỏ nhưng vẫn có sức hấp dẫn đối với nhiều người. Mặt khác những người sành ăn, họ cảm nhận rất rõ vị ngon của những con cá Ayu đã trưởng thành được đánh bắt trong khoảng thời gian từ giữa mùa hè đến đầu mùa thu với lớp mỡ béo ngậy. Khi nướng qua lửa, lớp thịt trắng của cá mềm, xốp đến kinh ngạc. Cá Ayu của Gifu được thưởng thức bằng rất nhiều cách chế biến khác nhau. Có thể nướng nguyên con với muối, có thể ninh nhừ để cảm nhận tất cả hương vị thơm ngon hoặc có thể sấy khô.

岐阜県は清流の国。長良川・揖斐川・木曾川の木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、その自身は、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

Cá Ayu trên những dòng nước tinh khiết ở Gifu



Những dòng sông nước trong tinh khiết, nơi sinh trưởng của cá Ayu, tỉnh Gifu



Nỗ lực giữ cho những dòng nước luôn trong xanh của người dân ở Gifu đã được đền đáp, hàng năm có rất nhiều du khách trong và ngoài nước đến đây để ngắm nhìn làn nước trong xanh tuyệt đẹp của tỉnh.

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。

Vị ngon chỉ có thể cảm nhận được từ đầu mùa hè đến mùa thu
Cá Ayu thiên nhiên



Với phương pháp “Yana”, sử dụng lưới đan bằng tre để bắt những con cá Ayu trong quá trình sinh sản này, thời điểm nhiều nhất có thể bắt được vài chục nghìn con trong một ngày.
Sản phẩm của Ayu trong giai đoạn này được gọi là “Yana”. Thời điểm bắt Ayu trong quá trình sinh sản này, thời điểm nhiều nhất có thể bắt được vài chục nghìn con trong một ngày.



Cần để câu cá Ayu dài 10m (khoảng 30ft)

初夏から秋だけの美味、天然の鮎



Cá Ayu trên những dòng nước trong khiết ở Gifu

Khi bạn nhìn thấy ánh sáng lấp lánh dưới làn nước sông Gifu thì đấy có lẽ là cá Ayu. Khi thời điểm được phép đánh bắt cá Ayu bắt đầu vào giữa tháng 5, ngoài cách đánh cá theo hình thức Tomozuri, sử dụng cá Ayu làm mồi nhử móc vào đầu cần câu dài tới 10 m, các ngư dân còn tiến hành rất nhiều hình thức bắt cá truyền thống khác. Cá Ayu bắt được vào đầu mùa hè này khi đem nướng sẽ có hương thơm thanh mát tỏa ra từ lớp thịt trắng mềm mịn. Mùi thơm nhẹ nhàng, thanh mát, được những người sành ăn đánh giá giống như mùi vị của dưa hấu và dưa chuột này, chỉ có thể có được ở những con cá Ayu ăn loại tảo biển có chất lượng tốt tại những dòng nước sạch. Vào mùa xuân, cá Ayu bơi ngược dòng sông nhưng đến mùa thu tức là vào thời kì sinh sản thì chúng lại bơi xuống vùng hạ lưu sông. Cá Ayu bơi xuống hạ lưu sông để sinh sản này còn được gọi là “Ochi-Ayu”. Để đánh bắt cá Ayu đang trong thời kì sinh sản này người ta sử dụng lưới đan bằng tre. Phương pháp đánh bắt truyền thống này được gọi là “Yana”. Nhiều địa điểm đánh bắt cá Ayu theo phương pháp truyền thống “Yana” này cũng bố trí luôn nơi chế biến cá. Đây đã trở thành điểm đến du lịch của tỉnh 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。



Ngoài ra, lợi dụng đặc tính của cá Ayu luôn tấn công kẻ địch xâm phạm lãnh thổ của chúng, người ta cũng đang áp dụng phương pháp dùng chính cá Ayu làm mồi nhử gắn vào cần câu để câu cá Ayu (còn gọi là phương pháp Tomozuri).

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。

Nếu không phải môi trường nước sạch, cá Ayu thiên nhiên không thể sinh trưởng được. Đối với cá Ayu nuôi cũng vậy. Nhiều người nuôi cá Ayu tại Gifu đã sử dụng môi trường nước sạch thiên nhiên, chú ý đến khâu vệ sinh nước, điều chỉnh nhiệt độ để nuôi cá Ayu. Cũng có những người nuôi cá Ayu theo “chu trình hoàn chỉnh” từ giai đoạn trứng đến khi cá trưởng thành. Gifu là nơi đang thu hút sự quan tâm, chú ý với những kĩ thuật nuôi cá Ayu tiên tiến nhất.

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。

Cá Ayu được nuôi an toàn trong môi trường nước thiên nhiên sạch.



Tháng 12 năm 2015, hệ thống “Nuôi cá Ayu trên dòng sông xanh Nagara” đã được công nhận là Di sản Nông nghiệp Thế giới.

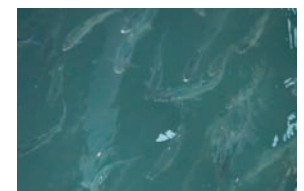
2015年12月、「清流長良川の鮎」が世界農業遺産に認定されました

Di sản Nông nghiệp Thế giới do Tổ chức Lương thực và Nông nghiệp Liên Hiệp Quốc (FAO) sáng lập, còn được biết đến với cái tên quen thuộc là “Hệ thống Di sản Nông nghiệp quan trọng Toàn cầu (GIAHS). Mục đích của GIAHS là công nhận những hình thức sản xuất nông nghiệp, phương pháp canh tác quan trọng cần phải truyền lại cho thế hệ sau, bảo vệ và quản lý bền vững những tri thức canh tác truyền thống, cảnh quan nông nghiệp đẹp.

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。

きれいな天然水で育てた安心・安全な養殖鮎

Cá Ayu trên những dòng nước trong khiết ở Gifu



Sức hấp dẫn từ việc nuôi cá Ayu đó là có thể cung cấp lượng cá Ayu ổn định quanh năm. Ngoài ra, do có thể tìm hiểu được nguồn gốc của cá từ thời điểm cá được sinh ra nên xét trên quan điểm “truy xuất nguồn gốc thực phẩm” phương pháp nuôi cá Ayu này cũng nhận được sự tin tưởng.

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。



Cá Ayu nướng muối 鮎の塩焼き

Rắc muối lên cá sau đó nướng trên lửa than. Dù là những con cá Ayu đang trong mùa sinh sản với kích thước khá lớn nhưng chỉ cần nướng kĩ khoảng 45 phút, cá sẽ mềm đến mức có thể ăn cả xương.

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 cá Ayu 鮎のコンフィ

Confit cá Ayu được chế biến bằng cách làm chín cá trong dầu ở nhiệt độ thấp. Bằng cách chế biến này có thể ăn nguyên cả con với phần đầu, xương, nội tạng đã được nấu nhừ. Sau khi cá chín có thể nướng qua, cá sẽ có hương vị thơm ngon hơn.

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。



Cá Ayu chiên 鮎のフライ

Cá Ayu được chiên nhanh trong dầu ở nhiệt độ cao. Đây là món ăn hương vị nhẹ nhàng cùng với thịt cá xốp mềm đặc trưng của cá Ayu.

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。



Cơm cá Ayu 鮎ごはん

Cơm nấu cùng với cá Ayu nguyên con đậm đà hương vị. Đây là món ăn người Nhật rất thích. Họ có thể ăn mà không cần phải lo bị hóc xương dăm hay vị đắng của nội tạng cá.

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。

Những món ăn đa dạng từ cá Ayu của Gifu ←

岐阜鮎を使った多彩な料理



Pa-tê cá Ayu 鮎のリエット

Đây là món ăn có hương vị mới lạ, làm từ thịt cá Ayu nướng với muối được gỡ nhỏ rồi ninh nhuyền cùng với Uruka (nội tạng cá ayu đã được muối lên) cùng mỡ cá, hành tây. Món ăn này rất hợp với rượu Nhật hay rượu vang.

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。



Narezushi cá Ayu 鮎のなれ寿司

Narezushi là món ăn mà chúng ta có thể thưởng thức hương vị axit lactic được lên men từ gạo và cá. Món ăn này được coi là hình thức ban đầu của Sushi. Nên vừa nhâm nhi những giọt rượu ngon thượng hạng vừa thưởng thức món Narezushi cá Ayu.

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。



Cá Ayu sốt chua ngọt 鮎のエスカベッシュ

Cá Ayu với lớp mỡ béo ngậy sẽ được chiên qua, sau đó rưới nước sốt với vị chua ngọt lên mình cá. Có thể thưởng thức món ăn này với những loại đồ uống sủi bọt như bia, vang trắng...

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

Đây là món mì (ramen) có phủ lớp cá Ayu đã được làm khô qua một đêm, là món ăn được khách du lịch rất ưa chuộng. Món ăn này được chế biến kì công với nước dùng Dashi được hòa trộn từ tảo bẹ (Konbu) và khô cá bào (Katsuo) kết hợp với vị ngọt béo của cá Ayu.

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。