

100年フードデータベース

都道府県名		岐阜県	
100年フード名		岐阜の鵜匠家に伝わる鮎鮓	
認定部門		<input checked="" type="checkbox"/> 伝統部門 <input type="checkbox"/> 近代部門 <input type="checkbox"/> 未来部門	
発祥時期		<input checked="" type="checkbox"/> 記録あり <u>1615年・江戸時代</u>	
主な伝承地域		岐阜県岐阜市長良	
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)		<p>元和元年（1615）、鮎鮓を将軍家に献上する制度が始まり、岐阜の鮎鮓は将軍家の御膳御用となりました。献上鮎鮓は、鵜飼で捕れた鮎を用いて岐阜町の御鮎所で作られ、江戸城へ届けられました。献上鮎鮓の制度は文久2年（1862）に廃止されましたが、現在鵜匠家に伝わる鮎鮓は献上鮎鮓と製法が似ており、その伝統を引き継ぐものです。</p> <p>岐阜市長良の鵜匠家では、毎年冬になると年末年始の贈答品として鮎鮓をつくります。</p>	
特徴	食材	鵜鮎（鵜飼で捕れた鮎）、飯、塩、水等	
	製造方法・調理法	①塩漬け ②塩抜き ③鮎漬け ④口開け	
	道具・食器	鮎漬けの桶（粗熱を取った飯を鮎の腹に詰め、桶に一段ずつ並べていき、竹皮を敷いて落し蓋の上に重石を乗せ、水を張って漬け込む）	
	種類・主な食べ方	<input checked="" type="checkbox"/> 米・餅・寿司 <input type="checkbox"/> 麺類 <input type="checkbox"/> 粉もん <input type="checkbox"/> 酒 <input type="checkbox"/> 茶 <input type="checkbox"/> 菓子 <input type="checkbox"/> 調味料 <input type="checkbox"/> 野菜 <input checked="" type="checkbox"/> 魚介類 <input type="checkbox"/> 肉類 <input type="checkbox"/> 海藻 <input type="checkbox"/> 山菜 <input type="checkbox"/> 日常食 <input type="checkbox"/> 保存食 <input checked="" type="checkbox"/> 発酵食品 <input type="checkbox"/> 行事食 <input checked="" type="checkbox"/> 贈答品	
保護・継承の取組		岐阜市内の旅館では鵜匠家に伝わる鮎鮓を参考に独自に開発した鮎鮓を提供。長良川うかいミュージアムでは鮎鮓がテーマの特別展示や鮎鮓のお土産付きの市民講座等を開催。	
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に		<p>【食】 岐阜の鵜匠家に伝わる鮎鮓を食べられる場所をご紹介します</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鵜匠の家 すぎ山 (https://www.gifu-sugiyama.com/cuisine/) ・ホテルパーク (https://hotelpark.jp/quisine/) ・その他（岐阜県HP） (http://gifu-kiwami.jp/products/459/) <p>【知】 参考情報はこちらから</p> <ul style="list-style-type: none"> ・長良川うかいミュージアム (https://www.ukaimuseum.jp) ・岐阜市教育委員会「長良川鵜飼習俗調査報告書Ⅱ」（平成23年3月発行） ・岐阜市・岐阜市教育委員会「長良川鵜飼再発見」（平成26年3月発行） ・重要無形民俗文化財「長良川の鵜飼漁の技術」保存活用計画 (https://www.city.gifu.lg.jp/kankoubunka/bunkazai/1013873/1013875.html) 	