

富山の夏 あゆ



富山の魚が
食べなくなったら

うまさー富山のさかな
キャンペーンサイトへ!

サイト内には“おいしい”富山の魚が食べられるお店がいっぱい!
下の写真をはじめとしたさまざまなお料理のレシピも詳しく掲載されています。お気軽にご覧ください。

<http://www.toyama-sakana.jp/>



定番料理

アユの塩焼き



《材料》(4人分)

アユ・4尾 塩・適量 はじかみ生薑甘酢漬け・4本
A…たでの葉・6枚 酢・大さじ2 塩・小さじ1/4
ご飯・小さじ1 だし汁・大さじ2 みりん・少々

- ① アユは表面を塩で磨き、水洗いして水気を切る。
- ② ①のアユに串打ちして姿を整え、ヒレに塩を付け、全体にも塩を振り、グリルで焼く。
- ③ すり鉢に細かく刻んだたでの葉を入れてすり、ご飯を入れてすり混ぜ、他のAの調味料を混ぜ合わせてたで酢を作る。
- ④ 器に②を盛り、はじかみ生薑の甘酢漬けをそえたで酢とともに勧める。

新提案料理

アユのムニエルトマトソース



《材料》(4人分)

アユ・4尾 塩・コショウ・各少々 小麦粉・適量 サラダ油・適量 (ジャガイモのダイオ) ジャガイモ・200g
コンスターチ・大さじ2 牛乳・大さじ3~4 ガーリックパウダー・少々 塩・コショウ・各少々 (トマトソース)
トマト・1個 白ワイン・大さじ4 バター・40g ディール ガーリックパウダー・少々 塩・コショウ・各少々

- ① 三枚におろしたアユに塩、コショウを振り下味をつけておく。
- ② ジャガイモは皮をむいて角切りにして柔らかく茹で、ザルに上げて鍋に戻し牛乳、コンスターチを混ぜ合わせて火にかけて練り上げ、塩、コショウ、ガーリックパウダーで味付けします。
- ③ ①のアユに薄く小麦粉をまぶしてフライパンにサラダ油をひき両面焼いて火を通し、コショウ、ガーリックパウダーで味付けする。
- ④ ③のフライパンをペーパーなどでふき、白ワインを入れて煮立ったら、皮をむいて種を取りあらえ切りにしたトマトを加えて塩、コショウ、ガーリックパウダーを入れて、フライパンをまわしながらバターをつなぎ、細かく刻んだディールを入れる。
- ⑤ ②を型に入れて形を整えて皿に盛り、アユを乗せて④のソースをかけ、お好みでハーブなどをあしらう。

富山湾のさかなカレンダー

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12 (月)
ホタルイカ												
シロエビ												
バイガイ												
アユ												
紅ズワイガニ												
フクラギ												
ゲンゲ												
ブリ												
甘エビ												
ウマヅラハギ												

※主なさかなが盛んにとれる時期。この他にもおいしいさかながたくさんあります。

おいしさには、理由があります。富山のさかなー食事がいい! 水がいい! 住まいがいい! しつけがいい!

富山のさかながうまい理由

検索



室堂・みくりが池



黒部峡谷



生地の清水(全国名水百選)



富山県

富山県農林水産部水産漁港課

〒930-8501 富山市新総曲輪1番7号 TEL.076-444-3292

ア ユ 編

海と川の清流で育ち、
夏、秋の食卓を飾る。



「きしき」とは、富山縣の方言で「新鮮な」「いきいきした」という意味をあらわします。

伏流水と良質の餌で育つ。釣って良い、食べて旨い、とやまの「鮎」。

姿、格好、香りがいい、 絵になる魚

夏の盛り、太陽の強い光りが川面を照り返す。川は緩やかに蛇行し、心地良い音を奏でながら下流に向かって注いでいる。巨大な川幅に対して水量はやや少なめだが、川底が見えるほど透き通った清流が、石と石の間を縫うように流れていく。ここ庄川は、神通川や小矢部川と並ぶ鮎釣りのメッカである。

伏流水で育つ 良質の「鮎」

富山の鮎は、一般的に8月～9月の最盛期を迎えると20センチから大きいものは30センチ近くに成長する。釣り人が多い神通川や小矢部川では、25～26センチの鮎が釣れる。

れるのに対し、庄川の鮎は最盛期でも15～16センチだという。庄川を知り尽くした釣り人は「小ぶりでも臭みがなく、焼き、天ぷら、から揚げ、寿司などなんでも旨い」鮎を好むが、富山を訪れる釣り客の数は「引きの迫力を愉しむ、量を釣りたい」神通川のほうが圧倒的に多いようだ。ただ、いずれにも鮎の質を保つ清流の良さは、共通していると言える。

「毛バリ」を使い分け て鮎と駆け引き

鮎釣りには「友釣り」「毛バリ」「ころころ漁」などいろいろな釣り方があるが、一般的



庄川を訪れる釣客



平岡さんが常時持ち歩く「毛バリ」のストック

釣り具店を営むわたわら鮎釣りに挑む平岡さん

には友釣りや毛バリが多い。ちなみに庄川沿岸魚連がまとめた平成21年度統計でみると、庄川は友釣りが898人、毛バリが1719人と毛バリが主流だ。

「鮎釣りは魚との駆け引きです。わたしはもっぱら毛バリです。その日の水温、川の流れ、川底の石の様子、太陽の当たり具合など気象と川の状態によって使い分ける。ズバリはまると、次から次に釣れる。だと予想が外れ

ると全然ダメ。それが面白いんです。毛バリは常時300本は持ち歩きます。地元じゃ、毛バリを自分で造る人もたくさんいます」

毛バリ釣りの面白さにはまると辞められなくなるといふ。秋口にかけては落ち鮎のシーズン。落ち鮎の子持ちもまた食通にはたまらない。海の魚のみならず、川魚もまた富山人にとっては食卓にぎわす贅沢な日常食なのだ。

「清流の女王」 鮎は、その華麗に泳ぐ姿から清流の女王と称されています。また、一年で生涯を終えることから「年魚」、体表の粘膜にウリ科の食物のようにつく清々しい香りがあることから「香魚」、鱗が細かいことから「細鱗魚」と様々な呼び名があります。鮎が解禁となると、県内外からの多くの釣り人たちが賑わいます。特に富山湾から遡上する天然の鮎の味わいは、川の流れの速さで身が締まり絶品と言われています。