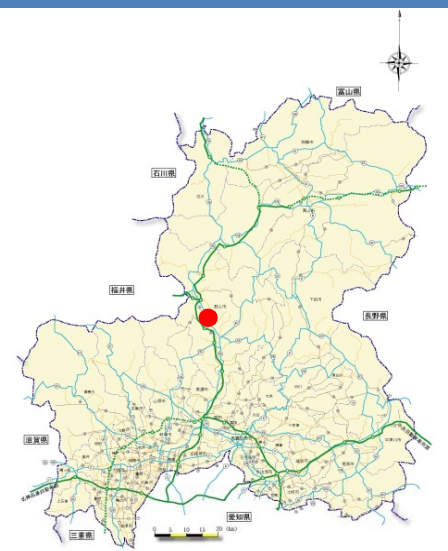


# 〔長良川の鮎釣り〕



## 【水辺の楽しみ情報(川の自慢、見どころ 等)】

郡上の夏の食を代表する郡上鮎。白山に由来する自然豊かな長良川水系で育った天然鮎は身が締り、味、香りともに一級品。平成19年には「郡上鮎」として地域団体商標を取得しました。平成20年には「第11回清流めぐり利き鮎会」グランプリを獲得。そんな郡上鮎を求め、6月の鮎釣り解禁から10月頃まで太公望たちが郡上の川に集います。



清流・長良川上流域のブランドアユ

**郡上鮎**

岐阜県のほぼ真ん中に位置する郡上市は、北部に標高2,000m近い山地が広がり、24本の一流河川が流れる清流の里。中でも、大日ヶ岳に源を充し伊勢湾に流れ込む長良川は、本質の良さと豊かな生態系で知られる日本屈指の清流。その上流部に生息する「郡上鮎」は、美しい姿形と味で多くの釣り人や食通を魅了する日本一のブランドアユなのです。

**郡上鮎とは...**

長良川上流の清冽な流れに育まれ、漁獲されたアユ。郡上地区の山間部から、清流に注ぎ込まれる。川を遡るにつれて、水質が清冽になり、アユの成長も遅くなる。そのため、身が締り、味も濃厚で、食味も格別。また、美しい姿形も特徴の一つ。

**郡上鮎の歴史**

皇室献上鮎から日本一のブランド鮎へ。郡上地区は、古くからアユの産地として知られており、皇室へ献上された歴史も長い。平成19年には「郡上鮎」として地域団体商標を取得し、日本一のブランド鮎として認知度を高めています。

**郡上鮎を食す**

アユは、焼く、煮る、蒸す、揚げると様々な調理法がありますが、郡上鮎は、焼くのが最も美味しく、身が締り、味も濃厚で、食味も格別。また、美しい姿形も特徴の一つ。



- 水辺のイベント情報
- 水辺のお店情報
- 水辺の遊び場情報
- 水辺の観光情報
- 水辺の癒しスポット情報
- そのほかの水辺情報

## 【応募理由】

清流 長良川は釣りのメッカ。特に鮎は「郡上鮎」の名称で有名です。ぜひお越し下さい。

## 【写真の情報(撮影場所、時期、時間 等)】

郡上市撮影  
岐阜県郡上市大和町 (長良川堤防)

## 【応募者】

非公表欄  
【連絡先】