

鮎料理

鮎は、川や小川に生息する小型の淡水魚だ。清流でなければ生きられないため、主に吉野川（紀ノ川としても知られている）のような、山からの清らかな湧き水が流れ込む川に生息している。このような比較的珍しい環境で育つため、鮎は大変珍重されている。川上村では、鮎料理はさまざまな形態で提供されており、地元の道の駅でテイクアウトできる焼き立ての鮎から、エレガントな調理法で提供するコース料理にまで、多岐にわたる。

鮎の調理法として典型的なのは塩焼きだ。粗塩をヒレと尾にかけ焦げないようにし、魚を竹串に刺して丸ごと焼き上げる。一見シンプルな調理法だが、魚の体を波打つような曲線(泳いでいる姿を連想させる)を描くように串に刺すには技術が必要である。塩焼きにした鮎を食べる際には、味付けされたヒレも含めて魚を丸ごと食べるのが一般的である。

他の料理はもっと複雑だ。鮎の刺身は、身のほとんどを切り取り、薄くスライスして頭と尾の間にきれいに盛り付ける。鮎は天ぷらにしたり、丸ごと揚げたり、繊細な切り身にしたり、生姜、甘い醤油、山椒の実と一緒に煮込んだりして食べられる。また、ピラフ、パエリア、ビリヤニに似た料理である釜めしにも登場する。釜めしは、米を野菜の角切りと一緒に、醤油、味噌、その他の調味料で味付けして炊く小ぶりの鉄鍋料理だ。この料理では、鮎を丸ごと 1 匹ご飯に埋め

込み、他の材料と一緒に炊く。ときには卵を一番上に割り入れて炊き上げることもある。吉野

川に生息する鮎の数と同じくらい、鮎の調理法もたくさんあるのだ!

川上には鮎料理を提供しているホテルや旅館がいくつかあり、コース料理では数種類の鮎料

理を味わうことができる。