

多くの人にとってほしいわが町の逸品を紹介する「この町この逸品」。その土地ならではのこだわりと魅力に溢れた「逸品」を余すところなく紹介します。

ぎふ長良川銘菓 鮎めぐり



生菓子、干菓子、大きさや表情の違いを楽しむことができる「ぎふ長良川銘菓 鮎めぐり」。今年5店舗の鮎菓子の詰め合せ

長良川の鮎を表した岐阜の銘菓・鮎菓子。市内の老舗和菓子店の鮎菓子を1箱に詰めたセット「鮎めぐり」は発売より3年経つ現在も高い人気を誇る。鶴飼開催の間だけ販売される期間限定の一品が鶴飼のシーズンを待っている。

国体開催を機に誕生 今年5店7品の鮎菓子

1300年の歴史を誇る清流長良川の鶴飼。川面で練り広げる古式にのっとった伝統漁法は、さながら時代絵巻のような光景で、今年も5月11日の鶴飼開きを心待ちにする人は多い。この鮎の季節になると和菓子店の店頭には並ぶのが鮎菓子である。長良川の鮎をモチーフに、薄く焼いたカステラ生地で作られた岐阜を代表する銘菓のひとつだ。

「鮎めぐり」の誕生は岐阜清流国体が開かれた2012年。岐阜自慢の銘菓を県外から訪れる人たちにアピールしようと、

岐阜商工会議所が中心となって、岐阜市内の老舗和菓子店6店が7種類の鮎菓子を詰め合わせた「ぎふ長良川銘菓 鮎めぐり」を発売した。当初



シンプルかつ、愛らしいデザインのパッケージは、陳列棚のなかでも一目を引く。自宅用はもちろん、お土産贈り物にも最適

清流には鮎菓子が存在する。岐阜の鮎菓子の発祥は明治41(1908)年、川原町の老舗「玉井屋本舗」の創業者・玉井経太郎氏が生みの親であった。「美味

発祥は明治41年 異なる表情がユニークな銘菓

鮎は夏の季語でもあり、和菓店にとっても鮎菓子は夏の定番といえる。岐阜の長良川と、鮎で知られる清流には鮎菓子が存在する。岐阜の鮎菓子の発祥は明治41(1908)年、川原町の老舗「玉井屋本舗」の創業者・玉井経太郎氏が生みの親であった。「美味

伝統の鶴飼を表現した こだわりのパッケージ

表情豊かな7つの鮎菓子を詰めるパッケージにも岐阜の誇りである鶴飼の風景が映し出されている。木目を見せる笹の葉のような縦長の部分は清流に浮かぶ鶴舟、水引のような朱色で扇状の線を描く12本の横のラインは鶴匠が手にする手縄、そして赤い丸は篝火を表す。

「岐阜を訪れるお客様に、鮎菓子を提供できることは地元への誇りでもあります」と玉井さん。

かつて、俳人・中村汀女が長良川の和菓子を詠んだ俳句「人遠くこの若鮎を愛でんとす」を彷彿とさせるひと品がここに完成した。5店舗の鮎菓子の詰め合わせをそのまま土産にするのももちろんのこと、その場で食べ比べをして、好みの味を見つけ、改めて店舗を訪ねるのも旅の楽しみになることだろう。



創業100周年を機に改装した老舗和菓子店・玉井屋本舗。坪庭を眺めながらお茶を頂くことができる

ぎふ長良川銘菓 鮎めぐり  
1箱1296円  
販売期間：鶴飼開催中の5月11日～10月15日  
販売店：岐阜高島屋、長良川うかいミュージアム、鶴飼観覧船待合所、JR岐阜羽島駅とJR岐阜駅のキヨスクの5店舗



玉井屋本舗の4代目店主・玉井博祐さん

- |  |  |   |
|--|--|---|
| <p>ぎふ長良川銘菓 鮎めぐり提供店</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●和菓子処 緑水庵 「御初尾」<br/>岐阜市村山1-61<br/>☎058-235-9033</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>●菓匠 香梅 「鮎太郎」<br/>岐阜市加納栄町通2-2<br/>☎058-271-6231</li> <li>●御菓子司 奈良屋本舗 「かがり焼鮎」<br/>岐阜市今小町18<br/>☎058-262-0067</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>●御菓子司 金蝶堂 「上り鮎」<br/>岐阜市神田町2-5<br/>☎058-262-0550</li> <li>●御菓子司 玉井屋本舗 「登り鮎」「登り鮎(抹茶)」 「やき鮎」<br/>岐阜市湊町42<br/>☎058-262-0276</li> </ul> |
|--|--|---|

今年の詰め合わせは「玉井屋本舗」と「金蝶堂」「香梅」「奈良屋本店」「緑水庵」の5店舗。職人の数だけ味や表情が違うのが鮎菓子のユニークなところだ。金蝶堂の「上り鮎」は卵をたっぷり使った柔らかな生地ともちもちとした食感の求肥が見事に調和した逸品。香梅は店頭で一つひとつ手焼きの実演販売をしている「鮎太郎」。奈良屋本店の「かがり焼鮎」は寒梅粉(餅の粉)と上用粉(うるち米の粉)と卵の黄身だけで練り上げた生地を用いた干菓子。緑水庵の「御初尾」は7



昔ながらの風情を残す川原町にある玉井屋本舗