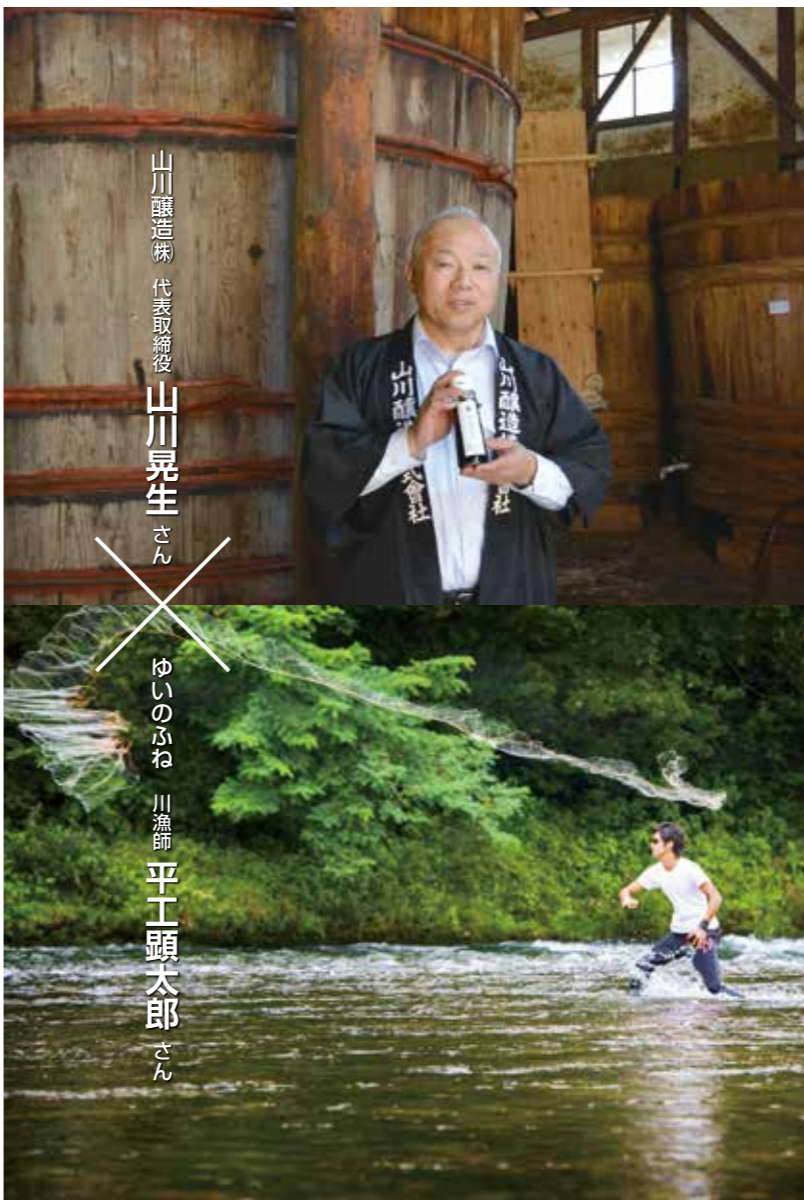


長年の思いを形に 清流長良川の魅力を一つの ビンに詰め込みました

長良川は延長166km、岐阜市や美濃市等を通る一級河川でありながら、流域の人々が暮らしの中で大切に扱われてきたことで清流が保たれてきました。長良川と鮎は岐阜の経済や歴史、食文化と深く結びついており、「清流長良川の鮎」が世界農業遺産に認定されて以降、世界中に広く情報が発信されるようになりました。

この春、この清流長良川の魅力をギュッと詰め込んだ商品「焼鮎醤油」が新たに誕生。開発に携わった、昔ながらの杉の木桶仕込みにこだわる山川醸造株式会社と長良川の若手川漁師平工頭太郎さんにお話を伺いました。



山川醸造株式会社 代表取締役 山川晃生さん

ゆいのふね 川漁師 平工頭太郎さん

長良川の恵みを伝える

岐阜県産大豆と長良川の伏流水を昔ながらの杉の木桶に仕込んで作るという、伝統の製造と岐阜の素材にこだわったたまり醤油。そこに長良川中流域で育った天然鮎を素焼き・乾燥させて一尾丸ごと漬け込み、かつおや昆布のだしを加えた「焼鮎醤油」。

たまり醤油は東海三県が主な産地で、一般的な醤油と比較して濃厚でコクがあり独特の香り高さが特徴です。しかし、たまり醤油はその濃厚さゆえに、香魚と呼ばれる上品な鮎の香りや風味といった素材を打ち消してしまう事が懸念されました。

「あっさりとしているため、たまり醤油なじみのない方でも使いやすくできています」と、山川さんは試行錯誤の末に最適な濃度を見つけ出し、たまり醤油の独特のコクと鮎の香りといった特徴がハーモニーのようにからみあう上品なだし醤油を完成させました。

山川醸造の取引先である東京・銀座のミシュランガイド東京2018にて三つ星受賞の「鮎 よしたけ」にサンプルを提供したところ、「鮎の風味が効いていてユニークでもとても美味しい」と、販売前にもかかわらず年間分の注文をいただきました。

ビンのラベル面には、さながらビンテージワインのようにナンバリングを記し年間製造本数を管理します。お勧めの使用方法は、そのままかけ醤油として鮎の旨味を存分に味わっていただく、お湯やお水で伸ばし麵つゆとして鮎の香りを堪能いただくことです。

また、使い切ったあとに残った鮎は、鮎雑炊や鮎茶漬けの具としてお楽しみいただけます。

あきらめない姿勢が最高の出会いに

10年ほど前のこと、山川さんは岐阜ならではの醤油

を開発したいとの思いから鮎を素材に考えないか考えるようになりました。しかし魚醤といえは、ベトナムのニョクナムやタイのナンプラーが有名で、その多くがカタクチイワシなど海の小魚を使用していることが大半なため、「川の魚は醤油のだしにむいていないのでは」と、自身の考えに半信半疑のまま挑戦が始まりました。

まず、素焼きした鮎を濃度や色の異なる醤油に期間を変えて漬け込みました。「醤油の色が濃すぎるとせっかくの鮎が全く見え、反対に色が薄すぎるとさながら理科室のホルマリン漬けの標本のようにグロテスクになってしまう」、山川さんの挑戦の日々は続きま

す。特に長期間漬け込んだものは、ふやけて身も崩れ落ち、とても土産品売り場に陳列される姿が想像できませんでした。

原料となる鮎については、遠くは大分から近くは岐阜市内の業者に数年にわたってアプローチをしてきました。実際加工場を視察するなど数社と話が進みましたが、提供される鮎が望んでいた状態と異なったり縁がなかったりと月日だけが流れました。

しかし昨年、当所の職員から「山川さんの商品には、



養殖鮎より長良川の天然鮎の方が絶対いい。若手川漁師の平工さんという人の創業支援に関わりましたが、一度会ってみませんか」と提案されました。

落ち鮎のシーズン真っ盛りの秋、平工さんの加工場で冷凍保存してある天然鮎の状態を見て平工さんの魚に対するこだわりは伝わってきました。まだ落ち鮎を獲るのにギリギリ間に合うため、素焼きでも陰干しでも燻製でも、どの状態でも要望に応じ加工してもらえるとのこと。

「平工さんと会ったその日に、トントン拍子に進みました」止まっていた時間が動き出したようでした。

長良川の鮎に魅了された人生

岐阜出身の平工さんは川が大好きで、大学時代は水産学を専攻し鮎を研究テーマにするなど、とりわけ鮎に一番の魅力を感じていました。その鮎好きが高じて、大学を出て間もなく長良川の鵜匠に仕える専属の船頭をすることとなりました。「篝火を遠くから眺めるのも風流ですが、炎にうたれ汗を流しながら船を操舵するのは最高に楽しい。毎晩のように火傷もしましたが、少しでも長良川の鮎漁にかかわりたかった」、平工さんは鵜舟の船頭よりもさらにどっぶりりと長良川と鮎に浸かる選択をします。川漁師と長良川エコツーリズムの二足のわらじを履く事業者として開業したのは必然でした。

「長良川中流域は皇室献上の鮎の御料場です。そこで獲れた鮎は、ひと味違う。鮎を獲る方法は鵜飼を含めたくさんありますが、鮮度の良い状態で天然鮎を水揚げできる漁法に私はこだわります。時期によって漁獲直後の鮮度保持の方法は異なり、成熟した天然鮎は内

臓を出しません。その天然鮎を山川さんの要求に応じてサイズをそろえ、焼いたのちに干します。山川さんから発注が入ると届けるといシステムです」漁から仕込み配達まで全て平工さん一人で行います。

「歴史ある山川醸造さんと連携して商品開発に取り組める事は、大変名誉なこと」

そう言う平工さんは今日も長良川に足を運びます。

今年の焼鮎醤油は、発売前にもかかわらず予約注文が入っているため、一般販売できるのはわずか1000本前後になる見通し。

世界農業遺産「清流長良川の鮎」の効果で岐阜県へ訪れる観光客は年々増加しており、平成28年の観光入込客数は7,212万人。

これからは岐阜土産として一人でも多くの観光客に知っていただけるよう生産体制を整備していきます。長良川の魅力を世界中に発信する二人の事業主。

老舗の醤油屋と若手の川漁師のタッグは、まだ始まったばかりです。



山川醸造株式会社
岐阜市長良葵町1-9
Tel.058-231-0951

ゆいのふね
各務原市那加桜町2-297
Tel. 080-8256-4295

焼鮎醤油