2024 年１１月発行　会報 No.７３号より

○○ ねっとわ～く ○○

from　白鷹町

白鷹町には春はサクラ、夏はベニバナ、秋はアユ、冬は隠れ蕎麦屋の里と四季折々の楽しみ方があります。

今回紹介するのは秋のアユについてです。

鮎は、１年で命が尽きることから「年魚（ねんぎょ）」と呼ばれています。また、柳のようなスリムな形をしており、その身からスイカに似た香りがするため「香魚（こうぎょ）」と呼ばれることもあります。

道の駅「白鷹ヤナ公園」で毎年開催される「白鷹鮎まつり」では、鮎の塩焼きを楽しむことができます。

この時期にしか食べられない「落ち鮎（秋の産卵期に川を下ってきた鮎）」は、たっぷりの卵が入っていて、プチプチとした食感が口に広がりとてもおいしいです。

「うまいもの市」では、鮎のほかに団子やパンも販売されています。また、体験コーナーでは、バルーンアートやロクロの体験も楽しむことができますので、秋の時期にはぜひ一度いらしてみてください☆彡