

「岐阜の鵜匠家に伝わる鮎鮓」概要（応募内容から一部抜粋）

1300年以上の歴史と伝統を誇る、ぎふ長良川の鵜飼。岐阜市長良の鵜匠家では、毎年冬になると年末年始の贈答品として“鮎鮓（あゆずし）”をつくる。鮎鮓は飯と塩で鮎を発酵させた食品で、酢を使用しない「なれずし」の一種。

岐阜の鮎鮓の歴史は古く、延長5年（927）の『延喜式』にもその名がみられる。伝承では、元和元年（1615）、大坂夏の陣で勝利した**徳川家康・秀忠父子**が岐阜に招かれ鵜飼でもてなされたといわれており、同年から鮎鮓を將軍家に**献上**する制度が始まった。岐阜の鮎鮓は**將軍家の御膳御用**となる。献上鮎鮓は、**鵜飼で捕れた鮎**を用いて岐阜町の**御鮎所**でつくられ、江戸城へ届けられた。「家康公ご賞玩の味」として継承されてきた將軍家への献上鮎鮓の制度は文久2年（1862）に廃止されたが、現在鵜匠家に伝わる鮎鮓は献上鮎鮓と製法が似ており、**その伝統を引き継ぐ**ものである。平成22年（2010）には「鵜匠家に伝承する鮎鮓製造技術」が**岐阜市重要無形民俗文化財**に指定された。

鮎鮓の**製法**には鵜匠家ごとに独自性がみられるが概ね4段階に分かれる。

- ① **塩漬け**：鮎の腹を裂いてはらわたを取り出し、きれいに洗ってから大量の塩を詰め、桶に漬けておく
- ② **塩抜き**：鮎のウロコ等を取り、流水に浸して塩加減を調節する
- ③ **鮎漬け**：粗熱を取った飯を鮎の腹に詰め、桶に一段ずつ並べていき、竹皮を敷いて落し蓋の上に重石を乗せ、水を張って漬け込む
- ④ **口開け**：桶を逆さにして水を切り、桶を戻して蓋を開けて完成

また、岐阜市内の**旅館**では鵜匠家に伝わる鮎鮓を参考に**独自に開発**した鮎鮓を提供している。さらに、普及啓発として、**長良川うかいミュージアム**では鮎鮓がテーマの**特別展示**や鮎鮓のお土産付きの**市民講座**等を開催している。今後も鮎鮓を岐阜の誇りとして、**オール岐阜で100年を超えて継承していく**。



岐阜の鵜匠家に伝わる鮎鮓



鮎漬け（飯を鮎の腹に詰める）



鮎漬け（水を張って漬け込む）

写真提供：日比野光敏氏（愛知淑徳大学教職・司書・学芸員教育センター教授）