

## 涼やかな麗しい姿は夏の風物詩アユ

### ▶ おさかなレシピ



アユの塩焼き



鮎飯

### ▶ 基本情報



#### 旬

夏

#### 漁法

釣り、やな、さし網、養殖

#### 主な産地

木曽川、矢作川、豊川、養殖（一宮市、豊田市、豊橋市、新城市、豊川市）

### ● 愛知の地名の由来と言われる「年魚（あゆ）」独特の香りは「香魚」とも

黄色みがかった青緑色の美しい体を持つアユ。漢字では「鮎」のほか、一年で一生を終える「年魚（あゆ）」とも書きます。かつて名古屋市・熱田区、南区一帯は「桜田へ鶴鳴き渡る年魚地潟 潮干にけらし鶴鳴き渡る」と万葉集に詠まれた「年魚地潟（あゆちがた）」という入り江でした。「あゆち」が後に「あいち」となり愛智郡が生まれ、廃藩置県で愛知県になった、とされています。愛知県は養殖アユの生産量が全国有数です。また、きゅうりのような香りがあるため「香魚」と書くこともあります。独特な風味が好まれる内臓はビタミン B 群が豊富なので、ぜひ内臓ごと味わって。