



おかず魚の街道



【岡崎市】

人・水・緑が輝くまちづくりを進めている岡崎市。その東部の山あい広がる額田地区は、22もの川や美しい渓谷、平成の名水百選に選ばれた湧水群もあるまさしく水と緑のふるさとです。

男川の鮎は「東海道中膝栗毛」にも岡崎の美味しい物として登場した鮎の煮びたしの他に、フライ、塩焼き、炊き込みご飯などの形で提供されます。街道内の店舗では、こだわりの鮎料理と、清らかな水と空気、美しい自然の中で育った「幻のお米」ミネアサヒが堪能できます。



おすすめ訪問時期

鮎料理	4月下旬～10月頃まで
ミネアサヒ	いつでもおいしいですが、10月頃から新米になります。



イベント情報

自然の中で遊べる「わん park」、「ほたる学校」でホタル観賞（6月頃）と自然観察「くらがり渓谷」で夏はマス釣り、キャンプ、BBQ、秋は紅葉をお楽しみください。

やなで鮎のつかみどり 5月中旬～11月下旬
そば打ち、ピザ作り体験 10月下旬～5月上旬

柚子こしょう作り体験 9月～10月
柚子シロップ作り体験 11月～12月



愛知県岡崎市公式観光サイト



詳しい情報はこちら

岡崎市ぬかた商工会 TEL 0564-82-3077
岡崎市ぬかたブランド協議会 TEL 0564-23-7418



岡崎おでかけナビ



TEL0564-82-3130



TEL0564-82-2089



TEL0564-83-2069



TEL0564-83-2711

