

2026 全国茅生会連合会 東海北陸ブロック会議 パネルディスカッション記録

テーマ

川魚料理の登録無形文化財 登録に向けて



司会「岐阜県の川魚料理を『登録無形文化財』にできないか、皆さんと一緒に考えて参りたいと思います。」
「ではパネラーの皆さんをご紹介します。高山の横道さん、東濃の村手さん、西濃の津谷さん、岐阜市の平井さんです。」

1 地域の川と文化を語る

● 飛騨・高山…横道さん

司会「まずは横道さん、飛騨の川の特徴を教えてください。」

横道「高山はね、とにかく山に囲まれます。川も『溪流』ばかり。宮川は富山湾へ、真下川は木曽川へ流れるんですよ。」
司会「日本海と太平洋、両方の魚が入るってことですか？」

横道「そうそう。鮎もイワナもアマゴも、ありがたいことに色々入ってくるんです。」

● 東濃・多治見…村手さん

司会「続いて村手さん。東濃はどうですか？」

村手「多治見は陶磁器の町ですから、昔は土岐川が『白く濁る』ほど焼き物の排水が出てました。今はきれいになりました。」



パネリスト

平井 良樹 氏

ひら井（岐阜市）



パネリスト

村手 洋之 氏

魚関（東濃）

たけど。鮎文化は弱いんです。中津川の方は清流で鮎もいますが、多治見周辺は『うなぎ圏』ですね。」

● 西濃・大垣…津谷さん

司会「津谷さん、西濃は『三川地帯』ですよ。」

津谷「はい。長良川・木曽川・揖斐川。水害も多いですが、地下水が豊富で『大垣は水の都』。子どもの頃から川で遊んでいました。」

司会「水まんじゅうも有名ですよ。」

津谷「そうです。水とは切っても切れない土地です。」

● 岐阜市…平井さん

司会「平井さん、岐阜市は長良川文化の中心ですよ。」

平井「長良川は世界農業遺産ですし、鵜飼は1300年の歴史。ただ、鵜匠の高齢化や鵜の確保が難しく…伝統が危機的です。」

司会「観光客も減っているとか。」

平井「はい。なので、椅子席の新造船を作って、観光の形を変えようとしています。」

2 川魚料理を語る

●飛驒…横道さん

司会「飛驒の川魚料理といえど？」

横道「鮎が中心ですね。それからアジメ、ドジョウ、カジカ（地元では“チチカブ”“トチカブ”）。あと“鮎京”という保存食があります。」

司会「子持ち鮎を塩漬け→乾燥→酒粕漬けるやつですね。」

横道「そう。正月に食べます。“子孫繁栄”の縁起物です。」

●東濃…村手さん

司会「東濃はいかがですか？」

村手「東濃は、川は流れているのですが清流ではないので、鮎文化というよりはうなぎを売っているという動きが大変強いです。」

●西濃…津谷さん

司会「津谷さん、根尾川の鮎は大きいと聞きました。」

津谷「流れが速いので身が締まって大きいんです。40cm級が取れることもありますよ。」

司会「40cm!？」



パネリスト

津谷 俊一郎 氏

四鳥（西濃）



パネリスト

横道 由彦 氏

脇陣（飛驒）

津谷「ただ6月は

香りが弱いので、きゅ

うりを添えて香りを補います。」

司会「料理人の工夫ですね。」

●岐阜市…平井さん

司会「平井さんのところは“川ごとの鮎の食べ比べ”が人気とか。」

平井「木曽川は香りが強い、長良川は弱い。流れの速さで身の締まりも違うんです。盛り付けも地域で違いますよ。」

司会「サツキマスは？」

平井「サーモンより脂が強いです。塩焼きが一番ですね。」

3 料理紹介（司会）

司会「スライドに出ているのは、鮎京、アジメ、ドジョウの唐揚げ、鮎田楽、大葉寿司、なれ寿司、せごし、骨酒などです。」

横道「大葉寿司はアジメを炊いたものを大葉で巻くんですよ。」

平井「なれ寿司は、腹に米麴と炊いた米を詰めて重ねて寝かせる。宮内庁にも献上されています。」

4 経営課題…人材不足・後継者問題

●横道（飛驒）

横道「インバウンドは増えたけど、働き手がいらない状況です。若者は外へ出ていってしまいますし、限界集落化が進んでいます。」

●村手（東濃）

村手「多治見は年々人口が減少しています。100年続く店が市内に3軒あるけど、最初に倒れないように“必死。息子との世代交代は“我慢の連続”です（笑）」

●津谷（西濃）

津谷「昨年代替わりしました。父と厨房で衝突もありますが、それも今しかできない経験だと思っています。」

●平井（岐阜市）

平井「2003年に代替わり。9人いたスタッフが今は4人。スタッフが足りず予約を断ることもあります。若い人が続かないです。」



ファシリテーター・司会

水藤 孝義 氏

かくこ



5 クロージング

平井「岐阜は食文化と伝統産業が一体化している珍しい県。川魚料理を“登録無形文化財”に登録することでその価値を高めていきたい。」

司会「岐阜の川魚文化は地域差が大きく、鮎・保存食・味噌文化が複雑に絡み合っています。一方で、後継者不足は全地域共通の課題。それでも皆さんは“地域文化の担い手”として誇りを持って取り組んでいらっしやいます。今日はありがとうございました。」