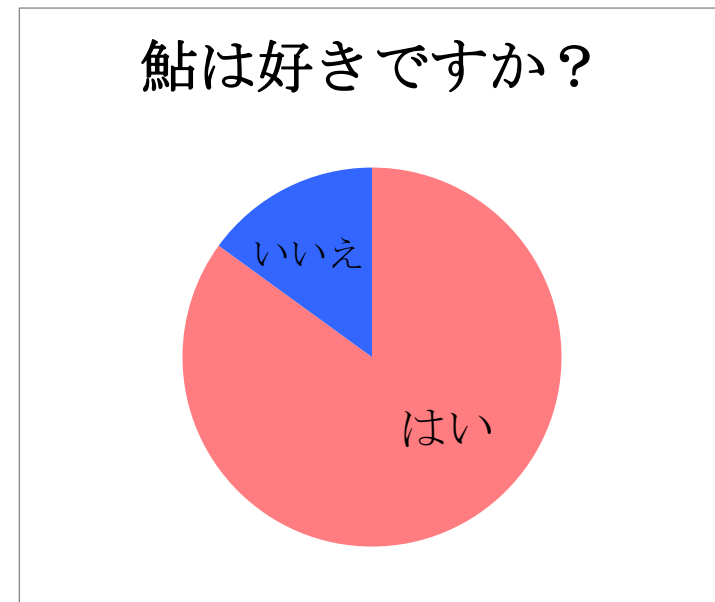


## 1. きっかけ

テーマ理由：鮎が好きだからです。そして、鮎は郡上の特産物であり、郡上が誇れるもののひとつでもあります。郡上鮎といえば、清流長良川の鮎として「世界農業遺産」に認定されています。それくらい郡上鮎というのは、郡上にとっても日本にとっても大切なものでもあります



「アンケート結果」

- ・鮎が好きだという人は、85%  
→その中で塩焼きを食べるといふひとが多数でした。
- ・鮎が嫌いだという人は、15%  
→鮎が嫌いということではなく魚が嫌いという人がほとんどでした。  
また、魚嫌いの理由の一つは骨が多いからでした。



## 2. 手作り鮭フレーク

★ サーモンと塩鮭の二種類の鮭を使って、試作しました。

サーモン

比較すると、サーモンでは油気が多く、フライパンで焼く時など調理しにくい部分があった。油気が多いため、数日経つと酸化し、においました。

塩鮭

塩鮭のほうでは、油気が少ないため味付けがしやすく調理もしやすかったです。塩鮭のほうは、数日たってもにおいませんでした。鮭の場合では、塩鮭のほうがいいと分かりました。

★ 結果

※ 火加減に気をつけたほうが良いということや、フライパンで調理する前にあまりほぐしすぎないほうがよいとわかった。



## 3. 鮎コロッケ

★ コロッケにした理由

→多くの人が好きで  
家庭料理の代表的なものであるからです。

メリット

- ・骨がない
- ・食べやすい

デメリット

- ・鮎の風味が少ない



## 4. 鮎パスタ

★ ペペロンチーノ風パスタ

→味付けがシンプルなので鮎の風味がしやすいと思ったからです。ここまで研究してきて、大事なものは鮎の風味だと思うのでオイル系にしました。オイル系の特徴である鮎との一体感がなくなるという部分では逆に一体感をなくし、鮎を強調することにしました。また、和風の感じを出すために少し醤油を加えることにしました。



## 5. レシピ作り

課題研究の目標が郡上の鮎をもっと広めることなので今回考えた料理をレシピとしてまとめ、郡上高校の生徒に配ることにしました。そして、いろいろな食べ方を知ってもらうことにしました。

## 6. まとめ

僕は、鮎のことや鮎は塩焼きだけではないこともっと知ってほしいと思いました。研究していく中でいろいろな鮎料理の考案でき、ほかにもたくさん鮎料理があると思いました。やっぱり郡上といえば鮎というところもあると思うのでこの貴重な食産物を大切に、より多くの人に知ってほしいと思いました。僕が、考案した料理以外にも郡上の町にはたくさん鮎料理があると知ったのでぜひ、いろいろなところでいろいろな食べ方で鮎を堪能してほしいと思いました。課題としては、地元のお店に提案し、レシピを配り、お店のメニューに加えてもらおうと思いましたが、時間の関係などでできませんでした。最後に、課題研究を通して郡上の食により深く触れることができたととてもよかったです。