

鮎釣りのメッカ日置川の上流、大塔山系の清流で育った鮎は、良質な
苔をたくさん食べて脂がのった清流の女王

前の川の鮎

○特 徴：

鮎釣りのメッカである日置川の上流に位置する大塔山系「前の川」の鮎は、ダム上流の清流で良質な苔を食べて大きく育つ。夏までは友釣りで、落ち鮎は小鷹網こたかあみと呼ばれる網を使った方法で漁獲され、脂あぶらののった鮎ななでないと販売所「三川夢来人の館」みかわむらびとには出荷されない。



また、「前の川」の鮎を増やそうと、平成22年に地元有志により三川鮎研究会を発足させ、鮎の採卵や孵化、稚鮎の放流に取り組んでいる。

○食べ方：

なんといっても塩焼きが一番。

落ち鮎は燻製にし、大きいものは飴炊に、小さいものはそうめんつゆのだしとして最高。

○水揚げ時期：6月頃～11月頃

○産 地：日置川上流の「前の川」

○水揚げ量：1,500匹

(H26年度、三川夢来人の館出荷実績)

○問い合わせ先：三川夢来人の館（0739-23-0108）

土・日曜日 9:00～15:00、月・火・水曜日 9:00～12:30

(12～3月 9:30～)

○出荷期間：6月頃～11月頃

丸々と太った鮎でないと出荷しないため、生育状況により出荷期間が変わる。事前に問い合わせ先へ確認する必要有り

