

甘露煮の歴史

History of kanroni

古河市は渡良瀬川と利根川が合流している土地柄から周辺には沼が散在しており、昔から良質な鮎の名産地でした。江戸時代になると日光街道の宿場や船着場が整備され、旅人へのおもてなしとして鮎の煮付けが提供されるようになったことが、鮎の甘露煮の始め

といわれています。

現在は市内で鮎が取れなくなったため、素焼きにしたものを仕入れていますが、作り方は昔ながらの製法を受け継ぎ一匹一匹丁寧に仕上げています。

平成23年6月に「古河ブランド」に認証され、古河ゆかりの優れた産品として土産品や贈答用に喜ばれています。



古河ブランドファミリー
カンロくん

住んでいる所：渡良瀬遊水地
誕生日：2月7日(フナの日)
趣味：泳ぎが得意で市内の川を巡回することが日課

甘露煮の作り方

How to make kanroni

1 並べる



炭火で素焼きにした鮎を1匹ずつ丁寧に大鍋へ並べていきます

2 煮込む



砂糖と水を加えてから長時間煮た後、しょうゆや水あめなどを加えてさらに煮込みます

3 詰める



1匹ずつ手作業で取り出し冷ました後に、形を崩さぬよう箱に詰めていきます

4 完成



手間暇かけて作られた甘露煮は、丁寧に包装され出荷を待ちます

2月7日はフナの日

「鮎の甘露煮」

受け継ぎ、次世代につなげたい味



全 国にはその地域の特産物を使い、その風土に合った食べ物として受け継がれてきた郷土料理があります。古河市にも次世代に伝えたい大切な味がたくさんあり、鮎の甘露煮もその一つです。独自の製法で作られ、伝統の味として昔から地域の人たちに愛されてきました。しかし、生活様式の変化や食のグローバル化に伴い、近年では郷土料理に触れる機会が減少しています。

2月7日は古河鮎甘露煮組合が制定した「フナの日」です。大切な食文化を後世につないでいくためにも、この機会に鮎の甘露煮の魅力を確認してみませんか。

