

市内

組合加盟 /

甘露煮店紹介

Introducing the kanroni shop

各店舗、味付けや調理法はさまざまです。ぜひ、お気に入りの味を見つけてください

★ 1 木村屋甘露煮店



鮎本来の味を大切にしているのので、甘さは控えめです

住所 中央町1-8-10
電話 22-0679
営業時間 8時～18時
定休日 月曜日



★ 2 野村甘露煮店



住所 本町4-3-14
電話 32-0882
営業時間 8時30分～19時
定休日 月曜日



みりんを使わない秘伝のタレが特徴です。さっぱりした甘さを楽しめます



道の駅まぐらがの里こが(新4号国道沿い)でも販売しています



★ 3 ぬた屋

ざらめと地元企業のしょうゆを使い、昔ながらの製法で甘めに仕上げています



★ 4 田村屋本店

住所 古河762-7
電話 32-5050
営業時間 8時30分～18時
定休日 年中無休



長時間煮込むため、歯のない人でも食べられる程の軟らかさが特徴です



—先人が守ってきた伝統の味を

後世に受け継いでいく—

古河鮎甘露煮組合長に話を伺いました

以前は市内に10店舗以上の鮎甘露煮店がありましたが、後継者不足などが理由で徐々に減少していきました。現在、鮎甘露煮組合には4店舗が加盟しています。私は幼い頃から後を継ぐつもりだったので、中学生から本格的に店を手伝うようになりました。鮎の甘露煮は、尾頭付きの縁起が良い食べ物としてお歳暮やお節料理に用いられることが多いので、12月は繁忙期。どこにも遊びに行かずに甘露煮を作っていたのは、いい思い出ですね。

同じ鮎の甘露煮といっても、味や食感は店舗ごとに特徴があり、さまざまです。お客さまの多くは先代から続く味を求めているので、どの店舗も昔ながらの製法で変わらない味を守り続けています。ただ、近年は

「古河鮎甘露煮組合長」
野村則之さん



ライフスタイルの変化により贈答の習慣がなくなったり、若い世代が食べなくなったりするなど需要は減少傾向にあります。その見た目や、川魚という先入観からどうしても敬遠されがちです。

そうした中、少しでも多くの人に古河の伝統の味を知ってもらうため、組合では市内中学校へ鮎の甘露煮の提供を始めました。初めて鮎を食べたという生徒から「おいしかった」という声を聞くとうれしくなりますね。また、鮎の甘露煮の伝統製法を生かして鮎の甘露煮や豚の甘露煮など、手に取りやすい商品の開発を行ったり、日持ちするように真空パックで販売したりと、各店舗が工夫を凝らした商品作りを行っています。私の店では全国にその魅力を伝えることができると、ふるさと納



学校給食に提供!

鮎を初めて食べるという生徒も多いですが、生徒からは「甘いタレがご飯によく合う」「骨まで軟らかくておいしい」などの声が聞かれ、毎年好評です。

鮎の甘露煮はその味だけではなく、カルシウムやタンパク質が多く含まれるため栄養満点で給食にぴったり。今年も2月6・7日に市内全中学校に提供される予定です。



▲昨年の総和中学校の様子(茨城新聞社提供)

税の返礼品提供も始めました。先代から続く製法や味といった根本は変えませんが、今後は時代に合わせた取り組みが必要とされているのかもしれない。

鮎の甘露煮は先人たちが残してくれた古河の大切な財産。しっかりと後世に受け継いでいきます。

