綾町

宮崎県のほぼ中央に位置し、総面積 9,519ha のうち約 80% が森林で占められて います。人口は約7,000人前後。西部・北部・南西部ともに険しい九州中央山地 に連なり、東部が開けて宮崎平野に続いています。綾北川・綾南川に囲まれた 地域は、日本有数の照葉樹林帯が広がる地域であり、鳥獣や魚類の棲息・植物 の生育地となっています。

slowlyslowly



ばれていく。店の方にもいけすがあっ 民宿と川魚料理店「あゆの山水」に運 その日注文が入る分だけ綾北川沿いの 最初に下準備をした の幅よりも大きい食 けられるサイズの鮎はぬけだし、格子 すくい、檻のような格子のあるカゴに すると格子の隙間から抜 べごろの鮎たちは んの鮎をたも網で 蓄養池に移され、 、ごろの鮎だけが

!今年の鮎だぞ 小ぶりだな~

と言いつつも初水揚げはやっぱりうれ

民宿と川魚料理店 あゆの山水

今年で創業50周年。家族で営む養殖、 民宿、川魚料理のお店はアットホー ムな雰囲気で鮎を食べるならここと 昔からのファンも多い。

営業時間11:00~21:00(L.O19:00) 水曜定休 ※17時半以降は完全予約制となっています。 〒880-1302 宮崎県東諸県郡綾町北俣1768-1 TEL 0985-77-1626 https://ayunosansui.net/index.html

市場に出荷していない「あゆの山水」の鮎。 食べられるのはお店・イベント・通販・ふるさと納税!





note

Q ayacoto - アヤコト -



「地元の鹿児島も見て回ったみたいだけ 綾がよかったみたい」

綾へと移り住んだのだ。 と川魚料理のお店。 先代はこの環境に惚れ込み

今日は今年初の

水揚げした鮎をお店に運ぶまで保管

くよういけ) に網

良質の水が豊富に流れるふたつの川。 たのが50年前。照葉樹林の森が育んだ 鹿児島県出身で当時滋賀県の養殖場で 「あゆの山水」は綾北川沿いにある民宿 いな土地を探し、綾町にたどり着い いていた先代が独立しようと水の 扇状にひろがる平地に広が

風が常に吹き抜け

に決まってる。だってさっきまで池で

いう流れだから、そりゃぁ活きが

()

ぴょんぴょん飛び跳ねていた鮎だ。

いうのに、宮崎に

AYU NO SANSUI

ってなるものか~

ぎやかになった。

藻類は水中の二酸化炭素や窒 リンなどを吸収し水をきれい

おすすめの商品をご紹介

綾の名水と伝統の屋外カメ仕込みの古式醸造法

綾の果実黒酢



有機玄米と黒麹を原料に屋外の巨大カメ壺で時間をか けて造った大山食品の黒酢と、フルーツ、ハチミツを 使用した健康飲料。フルーツは梅・やまもも・きんか んの3種類。ロック、ホット、ソーダ割り、牛乳割り、焼 酎割り。お酢で健康!夏も元気に乗り切りましょう!



伝統の屋外カメ仕込みの古式醸造法で 醸造される大山食品のお酢。

り引き継ぐ種酢を入れ仕込む創業当時

グルテンフリー・ヴィーガン・nonGMO 綾野菜 たっぷり ベジス パイスカリー

VEGE SPICE CURRY



綾町にあるオーガニックカフェ「やわらや」のマス ター"むーちゃん"が作る至高のベジスパイスカリー。 綾の野菜をたっぷり使い長時間煮込んだまろやか な甘みと10数種類のスパイスの深みが自慢の一品。 暑すぎてお料理をする元気も出ない時、湯煎にかけ ればすぐに食べれるスパイスカリーがあると便利。

スパイス使いが絶妙な「やわらや」むーちゃんが 綾のお野菜をたっぷり使って作るカレー ま、間違いない!!



今年の土用の丑の日は7月28日(水)

すみじ庵のうなぎ蒲焼



すみじ庵のうなぎは炭火でパリッと香ばしく焼いた 関西風。国産うなぎの蒲焼・蒲焼のタレ・粉山椒・肝・ うなぎ骨せんべいのうなぎ堪能セットです。土用の 丑の日は、綾町すみじ庵のうなぎで!

- か詫び -

57-01 綾ポーク切り落とし3.2 kg



「57-01 綾ポーク切り落とし3.2kg」は 大好評につき現在ご注文の4ヶ月後の 発送となっております。ご迷惑をお かけして大変申し訳ございません。

つ役割もしていると言えます。 を汚す原因にも。 にしますが増えすぎると腐って川 成長が早く苔を

この黄色い星が入っている鮎が

天然鮎の特徴と言われているけれど 山水の鮎にも入っているものがあるし、

など星が出るのかは諸説あります。

味が変わるわけてはないのく、

未だナゾ多き鮎です。

が川底の石まで届くくらいの透明度 があることが条件。水が濁っている と苔は生えず鮎は生きられません。

埋由はエサの苔にもあります。鮎が食 が生えるには太陽光線

流の女王で知られる鮎。きれ いな水を好むことはもちろん

の一生を終えます。一年で一生を終えるこ

なると川を下り中流域で産卵後、

雄も雌もそ

性プランクトンから苔を食べるようになり、 なると群れで川を遡上し中流から上流へ。

プランクトンを食べて成長しています。

エサも動物

は川魚の代表格ですが実は稚魚のうちは海で

お気に入りの岩場で縄張りをつくります。

とから「年魚」とも呼ばれています。

/鮎ほぼ実寸大!\



【期間限定】15-13 香魚「生鮎」1 kg

綾川の伏流水を使用し自然に近い状態で育つ「あゆ の山水」の生鮎は6月から11月までの限定販売。金串 を刺しおうちで BBQ やキャンプ飯にいかがですか?



15-12 あゆの詰め合わせ

鮎を加工するのは若旦那の母上。焼あゆは古くから あゆの産地で作られてきた保存食。そのまま炙って お酒のアテに、水で戻せばあゆの出汁がとれます。

から11月までとなっています。 ント出店時、通販、 のみ。 生鮎の販売は期間限定の6月

市場に出荷していない「あゆの山水」 そしてふるさと納

B

れいな水を好み自らも水をきれ

S

縄張

つくる

大食漢。

一年で一生を終える魚。



タシ

ロラ

あゆ

の山水自慢の鮎を召し上がれ



綾南川「元町橋」のたもとには鮎のモチーフ



名水百選にも選ばれている湧水が豊富に流れる綾の川

されていたそうです も献上されるほど珍 即」と呼ばれ島津藩に 樹林の森が育む美し だったそうです。照葉 類を食べ、大きく黄 竹で水面を叩け そこで育まれた苔・ まえられるほど



を食べる幼虫の数を減 虫の交配を防ぎ、野 すことに効果があ 捕獲する仕掛 け 菜

ラップ。オスの蛾 フェロモンの匂い 口 モン で、

そこで綾町で取り組む病害虫対策の一つがフェ 農薬を使わない綾町の自然生態系農業は病気や せっかく芽が出たと思ったら、 次 害虫と 0) 日には

綾町が約30年前から推進してきた自然生態系農業のための取組みを紹介していきます。

生態系農業のする 【フェロモント

河野 円樹さん

綾の動植物のことなら この人!専門は植物の生 き様を調べること。き れいな花には目がない。 根は真面目だが…とに かくビールが好き。

腐生植物です。美しい花栄養をもらって生える 節には足下にヤマビルも を咲かせますが、 成を行わず 現れるランの仲間。 め、見とれ 元気に忍び す。ご注意を。 寄ってくるた 月頃、 落ち葉から 花の季



綾町は東京 2020 オリンピックでアフ リカのセーシェル共和国のホストタウ ンとなっていましたが、コロナウィル ス感染症の影響で、セーシェルのみな さんと綾町民の交流が残念ながら出来 なくなってしまいました。松田聖子の 「セーシェルの夕陽」を聞きながら、 選手達を応援しています。 綾町長 籾田 学

難易度★★★★★



答えが分かったら綾町ふるさと納税SNSの綾言葉投稿のコメント欄に書き込んでください。何かいいもの当たるかも。

綾町総合政策課 ふるさと納税係

∖検索♀ 綾町ふるさと納税係 //





強面だがハートは熱く 頼りになる係長。アレル ギー体質。姿勢良すぎ。



綾町の若きエース。一見 クール。だけど中身は熱 い。彼女、実はいてた。



