

ふるさとの愛・元気がいっぱい詰まっています
香ばしくてサクサク

むくりぶな

やまがたの食

川西町
玉庭

置賜地方には「むくりぶな」という鮎(フナ)を使った郷土料理がある。鮎を背開き、焼いたものを素揚げして、甘いタレで味付けする。

その歴史は長く、冬場の貴重なタンパク源として、かの米沢藩主九代目上杉鷹山が奨励したと伝えられる。かつては、家庭でもよく作られていたが、作り手が少なくなり、近年では冬に出回る希少品になっている。

その「むくりぶな」を特産品にして、地元を元気にしようとしたのが川西町玉庭地区にある。玉庭水田養魚研究会代表鈴木孝幸さん、玉庭農産物加工センター加工部代表鈴木さくさんを中心に、鮎の養殖から加工販売まで取り組んでいる。

玉庭のむくりぶなの特徴は、清らかな水と豊かな自然の中で育った体長十センチ程の鮎を使用する。また、二度揚げするため骨までサクサクと食べられ、川魚独特のにおいもない。

ふる里への愛情と元気がたくさん詰まった至高の一品を、ぜひ味わっていただきたい。



むくりぶなの作り方

甘じょっぱい！！
サクサクッ！！
お酒の肴にも Good！！

1

鮎の背中に包丁を入れる

2

内臓を取り除き、洗う

3

網にのせて焼く

4

焼き上げた鮎を冷凍して
ねかせる

5

高温（一七〇度）の油で
二度揚げする

6

甘辛いタレに鮎をからめ
できあがり



開運を呼び込む郷土料理

むくりとは、「めくる」が置賜弁で「むくる」となまったのが語源とされている。鮎の背を開くことから「開運」、縁起が良いとされ、お祝いの席や正月のおせち料理の一品として食べられている。

こどもから大人まで食べられる昔懐かしい味。ぜひ一度堪能してみたいかがだろうか。幸運が舞い訪れるかも！！



玉庭のむくりぶなをたくさんの方に食べてもらいたい！と「玉庭農産物加工センター」の加工部メンバー4名によって、毎年11月中旬から2月上旬まで加工販売が行われている。

【販売先】

- 『玉庭農産物加工センター』
- 『玉庭地区交流センター四方山館』
- 『浴浴センターまどか』（川西町）
- 『米織観光センター』（高島町）

販売価格については、各販売先にお問い合わせください。

玉庭農産物加工センターへのお問い合わせは、玉庭地区交流センター四方山館 0238-48-2130 まで