鮎菓子の歴史

亀甲屋本舗さん

Q お店を始めた理由

A 元々は着物の洗い張り屋でした。戦後から和菓子屋を営んでいます。

Q なぜ鮎菓子を作り始めたのか。誰が考案したのか

A 考案したのは今の若旦那の祖父です。鵜飼と鮎は岐阜と密接につながっていたからお土産にしようとしました。

Q 鮎菓子の良さ

A 長良川鵜飼に関連しているなど岐阜らしさが詰まっているお菓子だと思います。

松川屋さん

Q 時代による鮎菓子の変化

A 最近は求肥の中に黒糖や抹茶などを入れた物を作っています。

Q お店を始めた理由

A 昭和 29 年に先代祖父が菓子職人として独立し、開店しました。

Q 鮎菓子の良さ

A 甘い求肥であんこ嫌いな子でも食べられる所です。

玉井屋本舗さん

Q なぜリトアニアの蜂蜜を使っているのか

A　岐阜県の交流都市である、リトアニアとの調印式に玉井屋本舗の玉井さんが立ち会ったことがきっかけで、リトアニアの蜂蜜を使った鮎菓子が作られました。リトアニアと岐阜は、森・水・自然豊かな所が似ています。

Q 鮎菓子の良さ

A　飽きがこなくてもう１つと手が出る所だと思います。

関市虎屋さん

Q お店を始めた理由

A 岐阜市の虎屋本店さんで修業させて頂き、のれん分けという形で関市本町通りで開業したのがきっかけです。

Q なぜこのような色・味にしたのか

A しっかり焼いて、ふんわり仕上げるために色は濃いめです。味は、生地の優しい甘さと求肥のもっちり感と餅米の風味のバランスを大切にしています。

Q 鮎菓子の良さ

A シンプルなゆえに素材、技術の良さが出る商品だとおもいます。

鮎菓子協会さん

Q 鮎菓子の良さ

A 昔から伝わる小麦粉・砂糖・卵とシンプルな材料でありながら作り手（店）の特徴として焼印（顔）が違っているというこだわりや、同じ材料でありながら配合は違い、その店の独自の味が出せる物だと思います。

Q 鮎菓子はどう始まったのか

A 長良川・鵜飼・鮎といった流れで、その土地（岐阜）の銘菓として作り始めたと思います。

金蝶堂さん

Q 鮎菓子の良さ

A 岐阜長良川にちなんで岐阜らしい所です。

Q なぜ鮎菓子を作り始めたのか

A 長良川に近い場所での商いをしている為、観光和菓子として作りはじめました。

緑水庵さん

Q なぜこのような色・形・顔・味にしたのか

A 当社の鮎菓子の顔の焼印は可愛らしく作ってあります。小さいお子様にも食べやすいので小型です。外国の方にも食べやすいよう玉子臭さがないように工夫しています。色々なフレーバーが増えました。（プレーン、いちご、柿、チョコ、粒あん入り、いび茶など）

Q 鮎菓子の良さ

A シンプルであり、何より可愛らしいです。