



令和 4 年

新型コロナウイルスの影響により「食の祭典ふながた若鮎まつり」として、規模を縮小して開催しました。



令和 6 年

第41回の若鮎まつり。7月の豪雨災害で会場が被災しましたが、会場へのシャトルバスを増やすなどにより開催へ。



令和 5 年

第40回の若鮎まつり。4年ぶりに通常開催され、2万人以上が訪れました。



令和 7 年

第42回の若鮎まつり。田川寿美さんや津吹みゆさんの歌謡ショーが行われ、2万人以上が訪れました。



平成23年

第31回の若鮎まつり。東日本大震災の被災者の方を招待するなど、「舟形町から元気を」を合言葉に開催されました。



平成27年

第35回の若鮎まつり。前日の豪雨災害により会場が被災しましたが、町建設業協会などの昼夜に渡る復旧作業により開催へ。



平成30年

第38回の若鮎まつり。開催1週間前の豪雨災害により会場が被災しましたが、町消防団などの懸命の復旧作業により開催へ。



平成25年

第33回の若鮎まつり。お笑いコンビ「テツandトモ」のライブなどが行われ、2万人以上が訪れました。



平成28年

第36回の若鮎まつり。朝倉さやさんや松原のぶえさんの歌謡ショーが開催され、2万人以上が訪れました。



令和 2 年

新型コロナウイルスの影響により若鮎まつりが中止となり、「焼き鮎ドライブスルー販売会」が開催されました。



若鮎まつりコラム ～おいし鮎の焼き方～

若鮎まつり会場となるアユパークで焼き鮎などを販売している小国川観光の生駒雄司さんに、おいしい鮎の焼き方について聞きました。

○鮎を炭火で焼くコツ

- ・炭火で焼く場合、遠赤外線ですっきりと火をとおす。背中側から20分ほど焼き、その後、側面を10分ずつ焼く。
- ・火が弱いと皮にしわができるため、火が長持ちする炭を使う。



○鮎を家庭で焼くコツ

- ・グリルを使う場合、弱火から中火ですっきり火をとおす。
- ・家庭によってやり方は変わるので試行錯誤してみてください。

○ほかにも…

- ・串は口ではなく身に差し込んで、泳ぐときの姿で焼く。
- ・身が太く、活きが良い鮎を焼きたてで食べるのが一番。

