

岐阜の「食」資源発掘・活用事業実績報告書

揖斐農林事務所

<p>対象とする「食」資源</p>	<p>■郷土料理・伝統食（具体名：なもち、よもぎもち、とちもち） □飛騨・美濃伝統野菜（具体名：）</p>
<p>活動内容</p>	<p>○タイトル 揖斐の地域食材のPRと食の伝承活動</p> <p>【第1回】 ○テーマ 「伝統食の試作、意見交換」 ○実施時期 令和6年7月17日 ○実施場所 下ヶ流集会所（揖斐川町春日六合下ヶ流） ○参集範囲・参加者数 ふるさと春日地域づくり協議会春日伝統野菜クラブ、岐阜大学里山暮らし応援隊、揖斐川町他 15名</p> <p>○活動内容 ・岐阜大学里山暮らし応援隊が、春日伝統野菜クラブ員から指導を受け、春日地域に伝わる「なもち」づくりに挑戦した。 ・「なもち」は、ご飯に里芋、大根葉などを加え、ついで団子状に丸め焼き、味噌や生姜醤油で食べる、春日地域の郷土料理。 ・大学生からは、地域のイベントで、教えていただいた「なもち」を通じて、自らの活動や地域資源の魅力を伝える活動を行いたいとの意見があった。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p>【第2回】 ○テーマ 「地域イベントでの伝統食の伝承活動」 ○実施時期 令和6年10月19日、20日 ○実施場所 春日モリモリ村（揖斐川町春日六合） ○参集範囲・参加者数 ふるさと春日地域づくり協議会春日伝統野菜クラブ、岐阜大学里山暮らし応援隊、揖斐川町他 17名</p> <p>○活動内容 ・岐阜大学生が、かすがこいや祭りに出店し、「なもち」「よもぎ</p>

もち」「とちもち」を提供することで、春日地域の伝統食と春日地域に伝わる食資源のPR活動を行った。

・イベント参加者からは、「なもち」「よもぎもち」「とちもち」は、大変好評だった。



【第3回】

○テーマ 「活動を振り返る会」

○実施時期 令和6年12月14日

○実施場所 岐阜大学セミナーハウス（揖斐川町）

○参集範囲・参加者数

ふるさと春日地域づくり協議会春日伝統野菜クラブ、
岐阜大学里山暮らし応援隊、揖斐川町他 20名

○活動内容

・徳山なんばを使用した「いなりずし」や伝統野菜「沢あざみ」を使用した「サラダ」等を試食しながら、生産者と学生が活動を振り返り、意見交換を行った。

・学生と伝統野菜や薬草の生産者が共に活動することで、地域資源の伝承についての機運が高まった。



岐阜の「食」資源発掘・活用事業実績報告書

下呂農林事務所

対象とする 「食」資源	☑郷土料理・伝統食（具体名：エゴマ）
活動内容	<p>○タイトル 飛騨小坂のエゴマのPR活動支援及び生産販売支援</p> <p>○実施時期 令和6年6月16日、令和6年8月30日</p> <p>○実施場所 6月16日 えごまの郷（下呂市小坂町坂下713） エゴマ栽培ほ場（下呂市小坂町大洞地内） 愛知淑徳学園飛騨林間学舎（下呂市小坂町坂下18-8）</p> <p>8月30日 （株）クリエイティブファーマーズ（恵那市上矢作町4240）</p> <p>○参集範囲・参加者数 愛知淑徳大学の学生及び教職員 23名 飛騨小坂あぶらえ生産組合（講師）1名 下呂市小坂振興事務所 2名（6月16日）</p> <p>飛騨小坂あぶらえ生産組合 2名 （株）クリエイティブファーマーズ（講師） 1名（8月30日）</p> <p>○活動内容 大学生を対象としたエゴマの体験学習会（6月16日）</p> <ul style="list-style-type: none">・エゴマの焙煎と搾油機の見学 講師から、焙煎機や搾油機等の説明及び焙煎することによるメリット等について説明。また、焙煎機を実際に動かし、焙煎の様子や焙煎時の香り等を学生に体験してもらった。・エゴマの移植作業体験 講師から、移植作業のポイントについて説明。学生に移植作業を体験してもらった。・エゴマについての座学 小坂振興事務所から小坂地域の特徴やエゴマの歴史について、農業普及課からはエゴマの栽培や収穫後の作業の概要について説明。また、農業普及課から、エゴマのPRの一環として、エゴマを使ったお菓子（えごまげんこつ）を紹介し、学生及び教員に配布した。

岐阜の「食」資源発掘・活用事業実績報告書

下呂農林事務所

活動内容



エゴマの焙煎の様子の見学



エゴマの移植作業体験の様子



エゴマについての座学の様子

エゴマの生産・販売等に係る視察研修会（8月30日）

・ほ場視察

恵那市でエゴマの栽培及び販売を行っている（株）クリエイティブファーマーズを訪問し、栽培概要や単収、収穫物の選別方法等について説明を受けた。

・意見交換会

エゴマの油の販売や、油以外のエゴマ関連商品の商品開発や売れ行き等について意見交換を行った。また、都会の若者等もターゲットにした外観・内装の店舗を見学し、エゴマを使った五平餅等の新しい販売方法についてヒントを得た。



ほ場視察の様子



意見交換会の様子

岐阜の「食」資源発掘・活用事業実績報告書

飛騨農林事務所

<p>対象とする 「食」資源</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/>郷土料理・伝統食（具体名：あぶらえ） <input type="checkbox"/>飛騨・美濃伝統野菜（具体名：）</p>
<p>活動内容</p>	<p>【1回目】 ○テーマ 「あぶらえを使った ごへいもち と ピザ」 ○実施時期 令和7年1月19日（日） ○実施場所 飛騨農業協同組合 1階 調理室 ○参集範囲・参加者数 飛騨高山あぶらえ研究会会員、講師、関係機関（高山市役所・飛騨農林事務所農業普及課）・15名</p> <p>○活動内容</p> <ul style="list-style-type: none"> ・飛騨高山あぶらえ研究会の会員を対象に、あぶらえを使った「ごへいもち」と「ピザ」の料理教室を行った。 ・「ごへいもち」には、地元産のお米とあぶらえを使用した。 ・ピザは、あぶらえの粒を練り込んだ生地とプレーン生地の2種類を用意し、食べる前にあぶらえの油及びあぶらえのペーストを振りかけた。 ・2つの料理とも参加者に好評で、「あぶらえ油をぜいたくに使った料理で美味しかった」や「今回のレシピをもとに、家族や知人にSNSを使って紹介したい」などの感想があった。 <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="427 1227 735 1451">  </div> <div data-bbox="751 1227 1059 1451">  </div> <div data-bbox="1075 1227 1383 1451">  </div> </div> <p style="display: flex; justify-content: space-around;"> <講師による実演> <調理実習> </p> <p>【まとめ】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・料理教室に参加したことで、昔ながらの食べ方に加えて、洋風料理へのあぶらえの活用方法を学ぶことができ、あぶらえの魅力を再発見してもらった良い機会となった。 ・今回の調理実習の様子を、SNSを活用して拡散PRすることにより、幅広い年代への波及が期待できる。