



もてなしの心で語る わが街

# えな自慢

えな自慢  
11

## 傘岩

### 自然の妙を感じる奇岩



日差しを浴びた傘岩は恵那峡のシンボル

#### ひとくちメモ

恵那峡のシンボルともいえる傘岩は、遠くからでもよく見えることから、古くから旅人の目印となっていた。

傘岩は、恵那峡公園内の林間の小道沿いにある。岩は黒雲母花崗岩からなり、高さ約4.5メートル、幅は最も広いところで約3.3メートル、狭いところでは数十センチと傘を開いたような形をしていることから傘岩といわれている。しかし、「傘」というよりはむしろ「きのこ」に似た形をした奇岩。長年の雨水の浸食や風化が特異な形で進行した例であり、柔らかい部分がかびれ、現在の姿になったと言われている。岩の風化現象を示す貴重な標本。1934（昭和9）年に国の天然記念物に指定された。

恵那峡の両岸には巨岩、奇岩が連なり、独特の景観を作っているが、この傘岩もここを訪れる観光客の目を楽しませている。周りにはモミジが植えられており、秋には紅葉も美しい。

えな自慢  
12

## へボ料理

### 山里の珍味



郷土料理として重宝されるへボ料理

#### ひとくちメモ

毎年へボの巣の重さを競う「全国へボの巣コンテスト」を開催。出品される巣は、へボ愛好家が夏に山中で採取した天然のへボの巣を特製の巣箱に移し、鶏肉や小魚を与えて大きく育ててきたもの。全国から1000人を超える観客が集まりにぎわう。

へボ（地蜂<sup>じばち</sup>）の幼虫を使った恵那地方の郷土食。へボとは、学名をクロスズメバチと言い、地中に巣を作り、体長は2センチほど。ハチの子を食べる文化は長野から岐阜、愛知県にかけての山間地域で盛んである。海がないために、昔から食材には苦労しており、そんな中でへボは肉や魚に代わる貴重なタンパク源としてはもちろん、健康増進に役立つ滋養源<sup>じょうげん</sup>として親しまれてきた。

おいしいお米とへボをしょうゆ味でふっくらと炊き上げるへボ飯のほか、香ばしい食感のへボの甘露煮など、数々のへボ料理は秘伝の郷土料理として代々受け継がれている。



コンテストには7キログラムを超える巣も登場

次号は11月15日号  
発行日は11月13日(金)です

広報えな No.116  
2009年(平成21年)  
11月1日発行

発行 恵那市役所 / 編集 企画課広報広聴係  
岐阜県恵那市長島町正家一丁目1番地1 ☎26-2111 / ☎25-6150  
<http://www.city.ena.lg.jp/> ✉[info@city.ena.lg.jp](mailto:info@city.ena.lg.jp)

『広報えな』11月1日号、1部当たりの印刷経費は約11.3円(税込み)です。



恵那市安心安全メール配信システム  
登録用QRコード  
問い合わせ 防災対策課(内線317)

『広報えな』は環境に優しい再生紙を使用しています。  
この印刷物は石油系インキではなく、地球に優しい大豆油を使用したインキで印刷されています。

