



えなハヤシ
Ena Hayashi

ハヤシライスを生みの親・早矢仕有的(はやしゆうてき)氏ゆかりの地である恵那市のご当地グルメ。



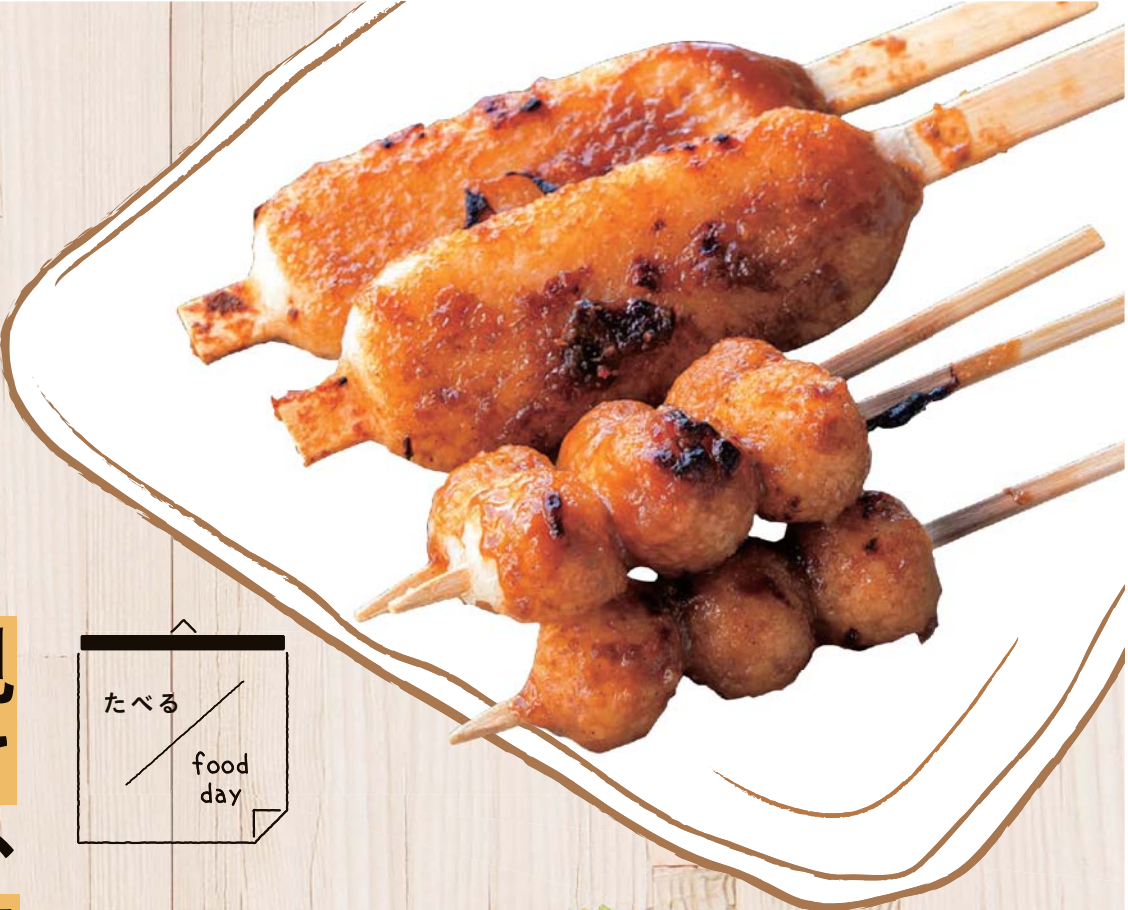
細寒天
Agar

寒暖差の大きい環境で作られ、食物繊維が豊富でノンカロリーの健康食品です。



五平餅
Gohai-mochi

つぶしたご飯を串に刺して焼き、タレを付けた郷土料理。わらじ型と団子型などがあります。



へぼ料理
Hebo dishes

恵那市では、昔からクロスズメバチ(へぼ)の幼虫を甘露煮や味ご飯などにして食べてきました。

栗きんとん
Kuri-kinton

布巾で絞った形が特徴の郷土菓子。蒸した栗をこし、砂糖を入れて炊き上げます。

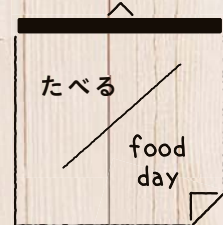


「ご当地食がいっぱい」
その土地の特徴を色濃く表す食。恵那市も例外ではなく、数多くのご当地食が地域の人々に愛され、現代に受け継がれています。近年では、メディアなどでも大きく紹介され、全国的にも注目されています。

See, touch, and eat.
The day to totally indulge in the food of Ena
A large number of the local dishes and delicacies of Ena City are loved by the locals. The tastes have been passed down for generations to the present. Recently, the media has introduced the dishes and delicacies in a big way. As such, they are receiving nationwide focus/attention.

恵那栗
Ena chestnuts

恵那市は栗の名産地。土壌などを管理し、より高品質な栗の生産を目指しています。



見て、触って、食べて 恵那の食を まるごと堪能する日



農作物
Crops

肥沃な大地で、四季折々さまざまな農作物が丹精込めて作られています。

地酒
Local Sake

地元の水と米にこだわり、伝統の技によって香り高いお酒が造られています。

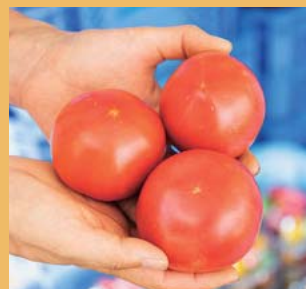


たべとるマルシェ
地元食材を生産者が直接販売するマルシェ(市場)を月1回開催しています。

農をつくる人



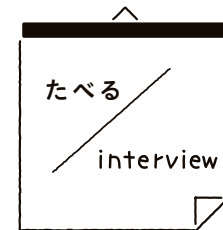
【いしかわ農園】
石川 右木子さん



女性的な目線を活かして大玉トマトだけでなくプチトマトも栽培。5年前から始めたトマト狩りは、マニアックで面白いと評判で、幅広い世代の方々が多く来てくださっています。

食から農を連想して

元々トマトが好きで、トマト農家になろうと思った時も「思う存分食べられるから幸せ」という気持ちが大きかったです。しかし農業というのは奥深く、うまくやっていけるかという緊張感もあり、とても面白いです。都会など生産地から離れた場所にいると、「食」は一つのモノとして認識しがちですが、「食」の背景には「農」があり、生産者のさまざまな思いが詰まっていることを、トマト狩りなどのイベントを通じて感じてもらいたいです。



切っても切れない 恵那の食と農の 強いつながりを学ぶ日

【日本料理 おか田】
岡田 修さん



子どもの味覚は10歳頃に完成するといわれています。子どもへの料理教室を通して、食材本来の味、おいしさ、そして命をいただくという大切さを教えていきたいです。

食をつくる人



恵那を食のまちに

私の店では、ナスやトマトなどの野菜は恵那産を中心に使っています。仕入れの際や食農プロジェクトで生産者の方々とお話しさせていただきませんが、野菜に込められた愛情を直に感じるようになり、その思いをお客さまに伝えるようにしています。生産者から料理人へ、そしてお客さまへとストーリー性をもって恵那の魅力を伝えられることは、とてもうれしいことです。今後、料理人と生産者両方に光が当たり、輝くことができ食のまちにしていきます。

食と農を学ぶ人



地域の方々と一緒に

農業に必要なミツバチの蜜源を増やすため、耕作放棄地を再生し、養蜂に取り組みながらエゴマとレンゲの二毛作を行う「農」と収穫物を使った商品開発や給食作りを行う、「食」に取り組んでいます。活動を行う中で地域の方が新たに二毛作栽培を始められたり、メニュー作りで協力してくださったり、私たちの食農活動が起点となって地域へと広がっていくことを実感しています。今後、エゴマとレンゲの普及活動や商品開発に力を入れていきたいです。

【岐阜県立恵那農業高校 食品科学科】
西尾真翔さん・安藤美咲さん



私たちの活動は農業体験や給食作りなど、地域の方と触れ合う機会が多いです。収穫物や地元食材を使って考案した給食を子どもたちが「おいしい」と言ってくれるなど、直接反応がもらえてうれしいです。

The day to learn the strong, inseparable connection between food and agriculture in Ena

Ena City aims to develop the local economy further by working in close liaison with food and agriculture. A learning environment for food and agriculture has been completed for children, who will play a central role in the future. We are trying to create food and agriculture awareness across the city.