

69

恵那の特産品の代表

くり 栗きんとん

東美濃地域の特産恵那栗^{えなぐり}をふんだんに使った上品な秋の味覚。クリと砂糖とで炊き上げて、茶巾^{ちやきん}しぼりでクリの形に整えて作る。クリの収穫が始まる9月ころから冬にかけて手作りで製造される。その歴史をひもとくと、岐阜県加茂郡八百津町^{みどりやしにせ}の緑屋老舗（明治5年創業）が製造したのが最初といわれる。その後、木曾路への玄関口である中山道の中津川宿・大井宿方面に伝わり、製造販売されるようになって、広く世に知られるようになった。市内では15軒を超えるお菓子屋さんが、使うクリの産地や品種にこだわり、伝統の製法によって店ごとの個性を出している。



栗きんとん

ひとくちメモ

- 大正時代になってこの地方でもクリの栽培が始まり、栗菓子の生産量はどんどん上がっていった。それに
- つれて和菓子屋も増え、菓子屋同士が味や匠^{たくま}を競い、鍛錬した結果、地域ぐるみで菓子文化が発展し、「栗菓子・和菓子の里」として有名になった。

関連
項目

・恵那栗（P31）

70

甘辛のタレが香ばしい

ご へい もち 五平餅

東濃地方をはじめ、長野県の木曾・伊那地方や愛知県の奥三河にかけての一带で愛される「郷土の味覚」。名前の由来は「昔、ある村の五平さんが作ったから五平餅^{ごへいもち}だ」と、「山の神さまに供えたのが御幣^{ごへい}に似ていたから御幣餅だ」という二つの説に分かれるが、いつごろどこで作られ始めたかもはっきりしていない。また、形は中津川市と恵那市を含む恵北地域はだんご型が主流であり、恵南地域はわらじ型が中心。しかし、その形や大きさについてもおよそ10種類ほどあるといわれている。五平餅の主材料はちょっと固めに炊いたウルチ米。串を通したご飯の塊を遠火で下焼きし、タレを付けてこんがり焼き上げる。



五平餅

ひとくちメモ

- 味の決め手はタレ。味噌あり、しょうゆあり、ミックスあり。中には、へボ（地蜂の子）をすりつぶしてタレにしたへボ五平もある。地域、家庭によって「秘伝のタレ自慢」を聞くのもこの地方ならではの。

関連
項目

・へボ料理（P40）

71

全国シェア8割

ほそ かん てん 細寒天

鉄分や食物繊維を、たっぷり含んだノンカロリーの健康食品。山岡町は、寒天作りに適した場所といわれ、細寒天の生産量は日本一で、全国シェアは8割を誇る。山の中なのに冬になると不思議と海の香りがする。天草を煮詰めて出来るところてんを細長く切り、ロジと呼ばれる露天の棚に突き出して並べて干す。突き出してから20日間ほどで出来上がる。山岡町の冬は、夜は零下5度、昼は10度を繰り返し、適度な日照も得られる気候。これは寒天が夜は凍り、昼は溶け始め徐々に水分が抜けていくのに最適なのだという。地元では細寒天の良さを引き立たせた寒天料理の数々を味わうことができ、特にお薦めが寒天ラーメン。あっさりとしたのど越しが病みつきになる。



寒天干しの風景

ひとくちメモ

- 昔は稲作農家の冬の仕事として作られていた。稲を収穫した後の冬の田んぼでは、雪が降っていないのに、寒天で真っ白になるほど生産されていたという。

関連
項目

- おばあちゃん市・山岡 (P25)
- 明知鉄道 (P30)

72

優れた郷土料理の代表

ほお ば 朴葉すし

飛騨地方南部から東濃・中濃地方、長野県木曾地方に伝わるちらし寿司を朴葉でくるんだ郷土料理。朴葉には殺菌作用や防カビなどの効果があるため、食材を包むのに適している。また、箸がなくても葉でまともながら食べることができ、皿代わりにもなることから、昔から田植えなどの農作業や山仕事に携帯できる食事として重宝されてきた。作り方は、朴葉に酢飯を乗せ、切り身のサケ、川魚の甘露煮、マイタケ、ワラビ、きょうろぶき、紅ショウガなどいろいろな具を乗せていく。家庭により乗せる具も変わってくるため、味わいも見た目もバラエティに富んでいる。



朴葉すし

ひとくちメモ

- その昔、木曾義仲が戦いに出陣するときに、携帯食として米や味噌を朴の葉で包んで持って行ったという伝説も残されている。

関連
項目

73

山里の珍味

へボ料理

へボちぼち（地蜂）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いい、地中に巣を作り、体長は1.5センチほど。へボ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、その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、健康増進に役立つじようげん滋養源として親しまれてきた。へボと米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かんろに甘露煮など、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。



へボの甘露煮

ひとくちメモ

- 串原では、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、へボ愛好家が初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、鶏肉や川魚を与えて大きく育てたもの。全国から千人を超える観客が集まりにぎわう。

関連
項目

・五平餅（P38）

74

シャキシャキの食感

菊牛蒡

シャキシャキの食感と甘辛い味付けが癖になるこの地方の特産品。キク科アザミ属に分類される植物で、山野に自生していた「モリアザミ」を栽培したもの。一般的にヤマゴボウと呼んでいるが、切り口が菊の花に似ていることから、この地域では通称きくごぼう菊牛蒡と呼ぶ。恵那市、中津川市が主な産地。1862（文久2）年、美濃くにえなぐんほんごうむら国恵那郡本郷村（岩村町）の三森山みつもりさんで見つかった根の太いモリアザミが原種となっているが、本格的な栽培は明治以降。独特の風味と香りがあり、柔らかく歯ごたえが良いのが特徴。地元では、すき焼き、鍋物などの具としても使用するが、味噌漬けやしょうゆ漬けもこの地方の特産品として販売されている。



菊牛蒡の味噌漬け

ひとくちメモ

- 栄養的には、タンパク質、糖分、炭水化物、繊維質が多く含まれ、滋養強壯の効果があることから、その昔、年貢として納められたこともある。江戸時代の末期（慶応）のころには、すでに「菊牛蒡」の名称で味噌漬けが行われていたといわれている。

関連
項目

カステーラ

小麦粉、卵、砂糖など昔ながらの材料だけを使って仕上げた素朴な伝統菓子。今でも昔ながらの製法が伝えられている。その特徴は、銅板造りの小釜で風味をそのままに、1本1本を炭火と同じ300度で上下から高温で焼くところにある。見た目が卵焼きのようなこのカステーラは、卵をかき混ぜるときに石臼でゆっくり時間をかけるため、気泡が小さくなり身が詰まるのだという。わが国に初めてカステーラの製法が伝わったのは、室町時代末期。ポルトガルの宣教師によって長崎に伝えられたとされるが、カステーラの原型をそのまま現代に伝えるのは、日本国内でも岩村のみであるという。



岩村のカステーラ

ひとくちメモ

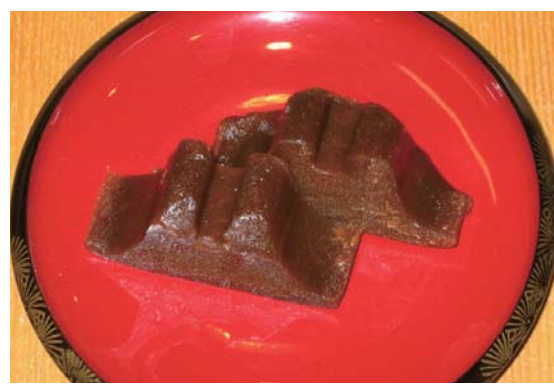
- 1798（寛政10）年、オランダ大学医学生の神谷雲沢が、長崎に留学中にオランダ人から製法を習い教えられたものを持ち帰り、岩村藩御用達菓子司に伝えたのが始まりといわれている。

関連
項目

・岩村本通り（P48）

からすみ

富士山の形が特徴で昔からひな菓子として親しまれている米粉で作った^{さおももの}竿物の蒸菓子。白砂糖で甘みを付けた白いもののほか、黒糖を使った黒いもの、落花生、砕いたクルミの果肉、ベニイモ、ヨモギの葉などを練り込んだものがある。この地方の各家庭では、桃の節句にからすみを作りお祝いをするという風習がある。名前の由来と発祥は、子宝の象徴としての縁起物であるカラスミの形に似せて作ったという説と、中国で作られた富士山の形をした墨、すなわち^{からすみ}唐墨に形が似ているためという説があるが、明らかにはなっていない。一説には、恵那山の形を模したともいわれている。



からすみ

ひとくちメモ

- 戦前は、この地方の裕福な家庭の菓子として作られていた。味や作り方にはそれぞれの家庭の個性があり、がんどうち（おひな様を近所の子どもが見に来る行事）などで、近所や親戚でお互いに分け合う習慣が今でも残る。

関連
項目