

昔から親しまれる郷土お菓子

## 岐阜のおやつ

高く美しい山々を源とする清流は、深い森や里山をうるおし、やがて豊かに広がる平野へ。多彩な自然と独自の食文化に培われた岐阜の郷土料理の中から魅力と個性が光る逸品をいくつかの「おやつ」をご紹介します。

## 五平餅

東濃地域東部を中心に岐阜県内で広く親しまれている郷土料理です。江戸時代中期、山仕事をしていた人たちが仕事の合間に飯を板切れに握りつけて焼き味増をつけて食べたのが始まりとされ、収穫祝いや祭りの場で揚げられるようになりました。たれは味噌、醤油など、形はわらじ型、丸型など地域により違いがあります。



たまる子ちゃん

かりくん

## みたらし団子

岐阜県内で広く親しまれている郷土料理です。団子の数は5個が多く、醤油と砂糖の絶妙なバランスの日だれで広く知られていますが、飛騨地域では昔から醤油味が親しまれ「みだらし団子」と呼ばれています。醤油の焦げた香ばしい香りが食欲を誘い訪れる観光客に人気を博しています。

## みそぎ団子

昭和の初め頃から親しまれてきた羽島の郷土料理です。米粉の生地で餡を包んだ団子を串に刺し、赤味噌と砂糖のたれをつけて焼いたもので、餡の甘味と味噌の辛味が絶妙な味わいです。毎年6月の「みそぎ神事」でこの団子を食べると残り半年は元気が過こせるといわれています。



## ゆべし

関市や恵那市などゆずの産地で古くから親しまれている郷土料理です。ゆずの中身をくり抜き、その中に味噌やくるみ、ごまなどを入れて蒸した後乾燥させて作ったものです。薄く切って、お茶づけや湯割りを料理の薬味などとして使われたりおやつとして食べられています。



## からすみ

東濃地域で餅の旬のお供えや日常のお菓子として親しまれてきた郷土料理です。米粉に砂糖や黒糖、よもぎ、くるみ、ごまなどを練り込んで、蒸し上げてつくります。子室の象徴とされる高級珍味の「からすみ」は海から遠いこの地域では貴重であったためそれに形が似たお菓子で代替したことからこの名前がついたといわれています。



## いもち

中濃地域や東濃地域の里芋がとれる地域で食べられてきた郷土料理です。里芋とお米を一緒に炊き上げたものを一つ一つに混ぜ合わせ、一つ一つ丁寧に丸めて両面をこんがりとし焼き上げたもので、生醤油などで食べます。もち米が貴重だった頃に作りつけるために里芋を使ったのが始まりといわれています。



## 1 January

| SUN | MON | TUE | WED | THU | FRI | SAT |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
|     | 1   | 2   | 3   | 4   | 5   | 6   |
| 7   | 8   | 9   | 10  | 11  | 12  | 13  |
| 14  | 15  | 16  | 17  | 18  | 19  | 20  |
| 21  | 22  | 23  | 24  | 25  | 26  | 27  |
| 28  | 29  | 30  | 31  |     |     |     |

## 2 February

| SUN | MON | TUE | WED | THU | FRI | SAT |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
|     |     |     |     | 1   | 2   | 3   |
| 4   | 5   | 6   | 7   | 8   | 9   | 10  |
| 11  | 12  | 13  | 14  | 15  | 16  | 17  |
| 18  | 19  | 20  | 21  | 22  | 23  | 24  |
| 25  | 26  | 27  | 28  | 29  |     |     |

## 3 March

| SUN | MON | TUE | WED | THU | FRI | SAT |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 3   | 4   | 5   | 6   | 7   | 8   | 9   |
| 10  | 11  | 12  | 13  | 14  | 15  | 16  |
| 17  | 18  | 19  | 20  | 21  | 22  | 23  |
| 24  | 25  | 26  | 27  | 28  | 29  | 30  |

## 4 April

| SUN | MON | TUE | WED | THU | FRI | SAT |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
|     | 1   | 2   | 3   | 4   | 5   | 6   |
| 7   | 8   | 9   | 10  | 11  | 12  | 13  |
| 14  | 15  | 16  | 17  | 18  | 19  | 20  |
| 21  | 22  | 23  | 24  | 25  | 26  | 27  |
| 28  | 29  | 30  |     |     |     |     |

## 5 May

| SUN | MON | TUE | WED | THU | FRI | SAT |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
|     |     |     | 1   | 2   | 3   | 4   |
| 5   | 6   | 7   | 8   | 9   | 10  | 11  |
| 12  | 13  | 14  | 15  | 16  | 17  | 18  |
| 19  | 20  | 21  | 22  | 23  | 24  | 25  |
| 26  | 27  | 28  | 29  | 30  | 31  |     |

## 6 June

| SUN | MON | TUE | WED | THU | FRI | SAT |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
|     |     |     |     |     |     | 1   |
| 2   | 3   | 4   | 5   | 6   | 7   | 8   |
| 9   | 10  | 11  | 12  | 13  | 14  | 15  |
| 16  | 17  | 18  | 19  | 20  | 21  | 22  |
| 23  | 24  | 25  | 26  | 27  | 28  | 29  |

## 7 July

| SUN | MON | TUE | WED | THU | FRI | SAT |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
|     | 1   | 2   | 3   | 4   | 5   | 6   |
| 7   | 8   | 9   | 10  | 11  | 12  | 13  |
| 14  | 15  | 16  | 17  | 18  | 19  | 20  |
| 21  | 22  | 23  | 24  | 25  | 26  | 27  |
| 28  | 29  | 30  | 31  |     |     |     |

## 8 August

| SUN | MON | TUE | WED | THU | FRI | SAT |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
|     |     |     |     | 1   | 2   | 3   |
| 4   | 5   | 6   | 7   | 8   | 9   | 10  |
| 11  | 12  | 13  | 14  | 15  | 16  | 17  |
| 18  | 19  | 20  | 21  | 22  | 23  | 24  |
| 25  | 26  | 27  | 28  | 29  | 30  | 31  |



## みょうがぼち

美濃地域で初夏の風物詩として知られる郷土料理です。そらまめの殻を小麦粉で作った生地で包み、みょうがの葉で巻いて蒸した、みょうがの葉の香りがする素朴な味のお菓子です。みょうがの葉が繁りだす初夏に作られ、農作業の合間におやつとして食べられたと伝えられています。ぼちは「餅」の意味です。

## 水まんじゅう

明治時代後期に大垣の名水によって生まれた郷土料理です。餅をくず粉とらび粉を混ぜた生地で包み、水で冷やした生菓子で独特のつるりとした舌触りがあります。毎年4月から9月頃みられる水の中に並べられるその涼しげな姿は古くから豊かな地下水に恵まれ「水の都」といわれた大垣の夏の風物詩となっています。



## 栗きんとん

東濃地域は「栗きんとん」と呼ばれるその代表格の郷土料理です。一度蒸した栗の皮を、砂糖と炊き上げて茶巾で栗のかたどったシンプルな和菓子で栗そのものの風味を存分に味わえます。お店などに甘さや舌触り、形などのこだわりがありさまざまなものを楽しめます。



## かいもちおはぎ

里芋をつかった中濃地域の郷土料理です。放いたご飯と里芋を蒸して作ったおはぎで、餡やきな粉をつけて食べます。里芋がとれる秋の彼岸の頃、米の豊作と家族円満に感謝し神仏に供えられていました。もち米が貴重だったので粘り気を出すために里芋を使ったといわれています。

## 9 September

| SUN | MON | TUE | WED | THU | FRI | SAT |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 1   | 2   | 3   | 4   | 5   | 6   | 7   |
| 8   | 9   | 10  | 11  | 12  | 13  | 14  |
| 15  | 16  | 17  | 18  | 19  | 20  | 21  |
| 22  | 23  | 24  | 25  | 26  | 27  | 28  |
| 29  | 30  |     |     |     |     |     |

## 10 October

| SUN | MON | TUE | WED | THU | FRI | SAT |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
|     |     | 1   | 2   | 3   | 4   | 5   |
| 6   | 7   | 8   | 9   | 10  | 11  | 12  |
| 13  | 14  | 15  | 16  | 17  | 18  | 19  |
| 20  | 21  | 22  | 23  | 24  | 25  | 26  |
| 27  | 28  | 29  | 30  | 31  |     |     |

## 11 November

| SUN | MON | TUE | WED | THU | FRI | SAT |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
|     |     |     |     |     | 1   | 2   |
| 3   | 4   | 5   | 6   | 7   | 8   | 9   |
| 10  | 11  | 12  | 13  | 14  | 15  | 16  |
| 17  | 18  | 19  | 20  | 21  | 22  | 23  |
| 24  | 25  | 26  | 27  | 28  | 29  | 30  |

## 12 December

| SUN | MON | TUE | WED | THU | FRI | SAT |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 1   | 2   | 3   | 4   | 5   | 6   | 7   |
| 8   | 9   | 10  | 11  | 12  | 13  | 14  |
| 15  | 16  | 17  | 18  | 19  | 20  | 21  |
| 22  | 23  | 24  | 25  | 26  | 27  | 28  |
| 29  | 30  | 31  |     |     |     |     |

## 2023 12 December

| FRI | SAT | SUN | MON | TUE | WED | THU | FRI | SAT | SUN | MON | TUE | WED | THU | FRI | SAT | SUN | MON | TUE | WED | THU | FRI | SAT | SUN |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 1   | 2   | 3   | 4   | 5   | 6   | 7   | 8   | 9   | 10  | 11  | 12  | 13  | 14  | 15  | 16  | 17  | 18  | 19  | 20  | 21  | 22  | 23  | 24  |
| 25  | 26  | 27  | 28  | 29  | 30  | 31  |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |