

芋の部分加工した、錠剤やパウダー、葉の部分をお茶にした商品などを地域の販売所で販売しています。



いび茶

旧幕府時代、揖斐川地域では大量のお茶を生産したと伝えられています。現在は、町内全体の荒茶生産量（252t・平成18年）で県内第1位を誇っています。

いび茶は、伝統的な地域資源として町内各地で守り育てられ、茶葉や飲料に加工し、販売されています。

どこの飲料メーカーでもペットボトル入りのお茶を販売しているように、お茶が人気を博している中、揖斐郡内でも「美濃茶」としてペットボトル入りのお茶を販売していましたが、知名

小菊

大輪菊を生産していたグループが、平成6年より生け花の脇役や仏花に使われる小菊栽培を始めました。翌年から本格的に栽培に取り組み、生産技術の確立を図りながら、共選による品質の向上も進め、平成18年には66万本もの出荷を果たしました。

これまでの功績が評価され全国表彰「農山漁村いきいきシニア活動表彰」で優良賞、「岐阜県農林水産オリベ賞」で部門賞を受賞するなど、「久瀬花き生産組合小菊部会」として生産と市場出荷に励み、県下でも第1位の出荷量を誇っています。



度アップをめざし、「美濃いび茶」とラベルが変更され、全国農業協同組合より販売が始まりました。

また、春日のお茶は歴史が古く、長年の栽培の末に長くのびた根をもつ在来種、改良種共に、無農薬・無添加で栽培されています。



にんく

にんくは鳥獣被害に遭いにくく、労力が軽減できるなどの利点があり、中国産ニンニクの農薬規制が強まる中で、国内需要の拡大を狙い、農協の指導で栽培に取り組んでいます。



市場出荷はもとより、今後は地産地消を目的として、学校給食での利用や、加工品を開発して商品化をめざします。



講習会の様子(かたくり工房に於いて)▶



1



2



3



4

1. オーストリッチカレー (揖斐川町)
2. シモン茶 (春日シモンふれあい倶楽部)
3. 美濃いび茶ペットボトル (いび茶の里)
4. 小菊 (花き生産組合)

特産品に関するお問い合わせ：揖斐川町役場農林振興課内 特産品開発室 TEL22-2111

自然とまごころが育む

我がまち自慢の特産品

四季折々の美しさを見せる私たちのまち揖斐川町には豊かな自然の中で育まれた様々な特産品があります。今、町では生産者と協力して地域素材を活かした特産品の開発に取り組んでいます。今月はそんな自慢の特産品を紹介します。



ヤーコン

久瀬地域では平成17年よりヤーコンの生産に取り組んでいます。ヤーコンはアクが強く、梨のような甘さと食感



ヤーコン一家（お惣菜）
かたくり工房

をもちます。農業婦人団体では、ヤーコン茶や漬物、佃煮、ジャムなど、あらゆる調理法を試みています。

町内ではヤーコンを作付けされる方が増え、徐々に浸透してきました。ヤーコンを知っているために調理法が話題にあがるなど、人と人のふれあいに一躍かっています。

ダチョウ

ダチョウ肉が低脂肪、低カロリー、高タンパク質でヘルシーであることに着目し、坂内地域では平成13年度よりダチョウの飼育を始めました。全国的にも珍しい処理場が整備され、育成から精肉まで一貫して行うことができます。それらの精肉されたダチョウ肉は道の駅夜叉ヶ池の里さかうちの食堂で食材として使用されるほか、精肉、ハムなどに加工したダチョウ肉として販売されています。



実バラ ローズヒップ

坂内地域では平成17年より実バラの栽培が始まりました。南天を大きくしたような赤い実を楽しむ観賞用のバラで寒暖の差が激しい所ほど実の色がきれいになるという特徴をもちます。そ

のため気候の適している坂内では遊休農地を利用して栽培するようになりました。全国的にも珍しい実バラの需要は増加傾向にあり生産拡大に向けて組織の設立など体制づくりにも力を入れています。



シモンイモ

「シモンイモ」は南米ブラジル原産の白いさつまいもです。薬草生産の盛んな春日地域では診療所の医師の提案により地域での栽培が始まりました。

平成17年には会員40名が集い、栽培を通じて住民同士のふれあいによる生きがいづくりを目的とした「春日シモンふれあい倶楽部」が発足しました。そのねらいどおり、倶楽部による新商品の開発、イベントでのPRなど、活動の輪が広がっています。