

# まちの特産品

揖斐川町には古くから、地域の気候や環境に合った自慢の特産品が数多くあります。また、新たな特産品を生み出そうと、開発への取り組みが続けられています。

## いび茶

～県内一の生産量～

年間約170トン、県内市町村では最も多くのお茶(荒茶)生産量を誇る揖斐川町。八十八夜を迎えると産地では茶摘みの作業で大忙しです。

揖斐川地域では美濃いび茶、春日地域では在来種のお茶生産でよく知られ、「揖斐川町のお茶」は近年急速に知名度を増しています。

その陰には、精力的に生産や販売を手がける地元の人々の熱意があります。



■揖斐川地域の茶畑



■春日地域の茶畑

### 揖斐川地域のお茶

桂茶生産組合では、せん茶の加工施設とてん茶(抹茶の原料)の加工施設を併設しており、幅広い茶種の生産を行っています。平成21年、農林水産省が導入を推奨するJGAP日本緑茶認証を岐阜県で初めて取得、環境条件や肥料、農薬の管理、製茶加工工程や出荷まで、安全や品質に徹底してこだわっています。

平成27年には、第68回関西茶品評会「普通煎茶の部」で、組合員が農林水産大臣賞を受賞、平成28年には、第55回農林水産祭天皇杯等の選賞において、日本農林漁業振興会会長賞を受賞しました。揖斐川町として「産地賞」も受賞しました。



■いび茶を味わう

平成27年、いび茶の販売とカフェを兼ねた施設がオープンしました。おいしい煎茶や季節に合わせたいび茶のデザートなど、多彩なメニューが楽しめます。

### 春日地域のお茶

春日地域では、古来から茶の栽培がおこなわれており、現在でも一部在来種が栽培されています。また、農薬を使用しない取り組みが展開されています。この地域は海拔300メートルを超える高地であるため害虫が付きにくく、山間で寒暖の差が大きいため霧も多く、お茶にとって恵まれた環境です。



## ジビエ



～ジビエは森のごちそう!～

野生の鳥獣が多く生息する揖斐川町では、昔からイノシシやシカの肉が人々に親しまれてきました。

野生鳥獣の食肉「ジビエ」を、新たな岐阜のブランドとして知ってもらおうと、「ぎふジビエ」に登録された事業者が衛生的に適切に処理提供するイタリアンレストランが、平成28年に町内にオープンしました。

品質にこだわった身近な高級食材としてのPRや、リーズナブルに味わえるメニューの開発が進み、おいしいジビエが広まりつつあります。捕獲から消費までのサイクルの安定化や加工品の製造ノウハウの蓄積も進んでいます。

ジビエの利用により、獣害を減少させ安心して農業ができる環境も守られます。



## 薬草

～薬草文化の息づく地域～

薬草の宝庫、伊吹山。江戸文禄年間、信長が伊吹山に薬草園を開かせたといわれています。

伊吹山東側の山あい位置する春日地域では、古くから薬草を採取し乾燥・加工して食用や飲用としたり、金銭に換え生計を立ててくらししてきました。昭和初期には村をあげて製造や販路拡大を目指し、薬草を背負い峠を越えて売り歩きました。



### 薬草クラフトコーラ

都市部や海外での生活経験がある県内出身の若手によって、300年間守り受け継がれてきた伊吹山の薬草を原料とした「ぎふコーラ」が開発されました。

原料であるヨモギ、ドクダミ、カキドオシ、ヤブニッケイは、地元農家から直接仕入れています。



### ヨモギ



■伊吹百草いびがわ蓬菜餅

伊吹百草の一つであるよもぎをブランド化しようと、平成20年から取り組みが始まりました。春日地区を活動拠点とするグループが、耕作放棄地と地元の高齢者の活力を活用して栽培しています。

揖斐川のヨモギは、緑色が濃く香り豊かです。ヨモギを使った和菓子加工の研修をおこなったり、地元の菓子店が菓子の原料として使用するなど、多様な商品が開発されています。栽培技術の向上と安定供給、販路開拓にも取り組んでいます。

### 沢あざみ



■沢あざみの収穫

「沢あざみ」が「味の箱舟」に認定

春日地区で生産されている「沢あざみ」が、平成26年にスローフードインターナショナル(本部:イタリア)による「味の箱舟」に認定されました。「味の箱舟」は「食の世界遺産」とも呼ばれており、絶滅の危機に瀕した伝統的な農作物や食品を審査・認定し、食の多様性を守ろうとする制度です。岐阜県では2品目の認定です。

春日地域ならではの「沢あざみ」。地上部は利尿や解毒作用が、根はリウマチや神経痛に効果があると言われる薬草の一つです。地元では平成7年から沢あざみの特産品化に力を入れています。

5月～7月に農家が収穫し、葉の部分を取り除き茎を揃え束にした沢あざみが、加工所へ運ばれていきます。学校給食用に、ゆがいて塩抜きしてから出荷されます。生を出荷されることもあります。

町内外の小中学校では、沢あざみをゼヒ子どもたちに味わってもらおうと、学校給食では年に数回、混ぜご飯や煮物、おやきなどのメニューとして登場します。



■沢あざみクッキー



■生の沢あざみ(左)  
■水煮された商品(右)

## 小菊



平成6年から久瀬地域のグループが小菊の栽培に取り組み、生産技術の確立を図り、品質の向上を進め、現在では県内有数の出荷量を誇ります。仏花として需要が高く出荷のピークはお盆の時期です。厳しく選別して良いもののみを出荷するため、高品質で買い手に信頼を得ています。毎年町内で小菊等の品評会が開催され、色や形、つや、商品性を相互に競い、技術を高めています。

