

豊かな自然にはぐくまれた

飛騨・美濃

旬の味

米

主な品種は「ハツシモ」と「コシヒカリ」。岐阜県を代表する「ハツシモ」は、以前は初霜の降りる頃に収穫されていたことからその名がつけられました。大粒で冷めてもおいしく食べられるのが特徴で、お寿司・おにぎり・お弁当にも適する米として定評があります。

トマト

7月から11月に出荷される「夏秋トマト」は中京・京阪神市場で高いシェアを誇り主に飛騨・東濃・中濃地域で生産されています。また、10月から翌年6月に出荷される「冬春トマト」は西濃地域を中心に生産されています。

ほうれんそう

飛騨の高冷地から美濃の平坦地の産地リレーにより、一年中出荷され全国的にも特徴のある産地となっています。冬から春にかけてのほうれんそうは主に岐阜市が、夏のほうれんそうは主に高山市が産地となっています。

だいこん

産地リレーにより年中新鮮に食することができます。2月から6月に出荷される「春だいこん」は主に岐阜市、各務原市、安八町など、6月から10月の「夏だいこん」は主に郡上市（高鷲）、高山市（荏川）、10月から1月の「秋冬だいこん」は主に岐阜市、羽島市、各務原市などで生産されています。

さといも

関市、美濃市、美濃加茂市などの中濃地域をはじめ県内各地で栽培され、10月から3月にかけて県内、名古屋市場を中心に出荷されています。なかでも、関市で良質の種芋から選抜された「円空」は、味が良く、煮崩れがしにくいと評判です。

なす

県内の広い地域で栽培されています。7月から11月に収穫される「夏秋なす」が中心で、県内をはじめ名古屋など中京圏に出荷されています。夏季冷涼な気候のもとで栽培されるなすは、紺色が鮮やかで艶があり、好評を得ています。

きゅうり

一年を通して栽培、出荷しています。9月から6月頃に収穫する「冬春きゅうり」は、西濃、岐阜、中濃、可茂地域のビニールハウスや温室で栽培されています。7月から11月頃収穫する「夏秋きゅうり」は、県内各地で広く栽培されています。

えだまめ

主な産地は岐阜・西濃地域です。特に岐阜市の長良川流域の肥沃な土壌で栽培されたえだまめは大粒で甘みに富み、県内をはじめ京阪神市場で最高級ブランドと評価されています。

にんじん

各務原市を中心として栽培されています。5月から6月に収穫される「春夏にんじん」と、11月から12月に収穫される「冬にんじん」の年2作どりの全国でも珍しい産地です。 にんじんの栽培が盛んな各務原台地は、火山灰土で覆われた「黒ぼく土」と言われる土質で、にんじんの色をさらに鮮やかにします。

たまねぎ

主に岐阜・西濃地域で排水良好な土壌を生かして栽培され、肉質が硬く良質なたまねぎが生産されています。4月から6月に出荷される「新たまねぎ」は水分が多く、みずみずしさを楽しむことができます。

宿儺(すくな)かぼちゃ

「宿儺かぼちゃ」は高山市の丹生川地区で長年栽培されてきた粉質かぼちゃです。ヘチマのような細長い形で、表皮には縦縞があ

米



濃姫



いちご

メロン



トマト



ほうれんそう

たまねぎ



かき



にんじん



なし



だいこん

りんご



さといも



もも



きゅうり

くり



なす



茶



いちご

岐阜・西濃・中濃・東濃地域で栽培されています。岐阜県のオリジナル品種として、鮮やかな赤色で、食味の良い「濃姫」とケーキなどの業務用にも適する「美濃姫」、極大果でありながら果形の良い「華かがり」があります。

メロン

海津市を中心に温室で栽培される「木曾三川メロン」や、飛騨地域の昼夜の気温差を生かして生産される「飛騨メロン」は夏場を中心に出荷され、高貴な香りと上品な甘みを備えたアールスメロンとして人気があります。

かき

みずみずしさや強い甘みから甘柿の王様と称される「富有柿」は、岐阜県(瑞穂市)が発祥の地であり、県内のかき栽培面積の7割を占めています。このほか、早生品種の「早秋柿」をはじめ、「大秋柿」や岐阜県オリジナル品種の「ねおスイート」など複数の品種が栽培されています。「富有柿」に袋をかぶせて栽培する「袋掛け富有柿」や一定の基準を満たす「果宝柿」(袋掛け富有柿)、「天下富舞」(ねおスイート)など特徴のあるブランド展開をしています。

なし

県内の主な産地は美濃加茂市、大垣市、本巣市、岐阜市、各務原市で、栽培品種は「幸水」が50%程度を占めます。人気の高い「幸水」は8月上旬頃から、「豊水」は9月上旬頃から収穫されます。

もも

県内の主な産地は、高山市、飛騨市、中津川市、恵那市で、栽培品種は「白鳳」が全体の40%を占めています。県の主要産地が集中する飛騨地域は昼夜の気温差が大きいので、甘くて色づきが良いのが特徴です。

りんご

県内のりんごの生産の9割を占める飛騨地域で盛んに栽培されています。高冷地の気候を生かして栽培される「飛騨りんご」は、糖度が高く好評です。主に宅配で出荷されているほか県内市場や中京市場を中心として9月から12月に出荷されています。

くり

岐阜・東濃地域を中心に生産される岐阜県のくりは全国でも上位の生産量を誇ります。また、大粒で味の良い「利平くり」は岐阜県(山県市)が発祥の地です。旬のくりを使って、茶きんで絞って作る「栗きんとん」は、ほのかな甘さとほっくりした舌ざわり、上品な味で人気があり、岐阜の銘菓となっています。また、近年、簡単に渋皮がむける「ぼろたん」や栗きんとんの加工に適する岐阜県のオリジナル品種「えな宝来」、「えな宝月」の導入が進められています。

茶

「美濃茶」は、昼夜の温度差が大きく、朝霧が立ちこめる環境と恵まれた土質で生産された、味と香りに優れたお茶です。「美濃茶」は白川町、東白川村を主産地とする「美濃白川茶」と、揖斐川町、池田町を主産地とする「美濃いび茶」の2大銘柄で構成されており、山間の豊かな環境のもとで育まれています。

り灰緑色をしています。見た目からは想像できないようなホクホクとした食感と上品な甘みがあることから、近年人気が高まっています。

畜産物 Stock Farm Products

宿儺かぼちゃ



えだまめ



きく「飛騨黄金」



セントポーリア

花

飛騨牛

飛騨牛銘柄推進協議会が認定した登録農家により岐阜県内で14ヶ月以上飼養された黒毛和種で、肉質等級5等級・4等級・3等級に格付けされた牛肉。肉質はきめ細かくやわらかで、とろけるような旨みがあり、牛肉の芸術品と呼ぶにふさわしい逸品です。

豚肉

県内養豚生産者では餌などの工夫を凝らし、「飛騨けんこん美濃けんこん」をはじめ多くのブランド豚肉を生産しています。また、肉質を改善したデュロック種の種豚「ポーノ・ブラウン」を利用し県内各地でブランド豚肉の生産が行われています。

奥美濃古地鶏

天然記念物に指定されている「岐阜地鶏」を基に、岐阜県が開発した鶏です。肉は赤みを帯び、歯ごたえが良く、コクのある旨味が特徴です。また卵は一般の鶏卵と比べて小振りですが、卵黄の比率が高く、濃厚でコクがあります。

美濃飛騨はちみつ

「近代養蜂発祥の地」と言われる岐阜県では、標高差のある自然条件を活かし、岐阜・西濃地域のれんげ蜜や中濃・東濃・飛騨地域のとち蜜、アカシア蜜、そよご蜜など様々な種類のはちみつが生産されています。岐阜県養蜂組合連合会では、平成18年度に岐阜県内で生産される天然はちみつを対象に「美濃飛騨はちみつ」として銘柄を統一しました。

岐阜県の水産

木曾川、長良川、揖斐川の木曾三川を中心に清冽な水が流れる河川に恵まれており、アユ・アマゴ・イワナなどの漁業・養殖業が営まれています。

鮎

アユは、岐阜県を代表する魚です。香魚ともいわれ夏を代表する魚で、県の魚にも指定されています。また、釣りの対象魚として本県の重要な位置を占め、夏の河川はアユ釣りの人々で賑わっています。

イワナ

県内には豊かな森に育まれた数多くの清流が流れています。山深い清流の源に棲む溪流魚イワナは、昔から貴重なタンパク源として、刺身、塩焼き、甘露煮などで食されています。

水産物 Aquatic Products



イワナ



鮎



奥美濃古地鶏



豚肉



飛騨牛



シイタケ



ナメコ



ブナシメジ

農産物 Farm Products

林産物 Forest Products

岐阜県のキノコ

シイタケ、ナメコ、ブナシメジ、マイタケ、ヒラタケをはじめたくさんのキノコを生産しています。キノコは、タンパク質、食物繊維、ミネラル、ビタミン類などの栄養素が多く含まれる低カロリー食品で、野菜類には含まれていないビタミンDを含んでいることが大きな特徴です。

シイタケ

広葉樹(コナラ等)の原木に菌を打ち込んで発生させる「原木栽培」と、おが粉に栄養源(米ヌカ等)、水などを加えて固めた培地を利用する「菌床栽培」があります。飛騨地域で栽培される「飛騨やまっこ」や美濃地域で栽培される「美濃やまっこ」は肉厚でボリューム満点の菌床椎茸です。

ナメコ

県内の主な産地は、高山市で、主に菌床栽培により生産されています。特有のぬめりを持ち、歯ざわりが良いことから、古くから食用として親しまれているキノコです。

ブナシメジ

県内の主な産地は下呂市、郡上市で、菌床栽培により生産されています。味・香りともなくせがなく、淡白で歯触りがよいため、鍋物、煮物、炒め物、汁物などどんな料理にも適したキノコです。

ぎふ清流GAP評価制度

岐阜県では、農林業者が食品安全、環境保全、労働安全などの観点から、農場で起こりうるリスクを低減するための農場管理の改善状況を第三者機関が評価する「ぎふ清流GAP評価制度」を創設しています。ぎふ清流GAPの取組みの拡大・定着により、人と環境にやさしい持続可能な農林業を目指します。



<https://www.pref.gifu.lg.jp/site/gap/list238.html>

岐阜の極み

県内には、朴葉寿司、あゆ雑炊、五平餅などの伝統食材や郷土料理、また飛騨・美濃伝統野菜など特徴的な「食」資源があります。県内各地の郷土料理と伝統野菜を、「岐阜の極み」としてまとめ、お店と共にご紹介しています。



朴葉寿司



<http://gifu-kiwami.jp/>

岐阜県農業フェスティバル

岐阜県農業フェスティバルは、本県農業の紹介や県産農畜産物、特産品を販売する「食と農の一大イベント」で、毎年、20万人近い来場者を迎えて10月下旬に開催しています。新鮮な野菜やくだもの、地域の特産品などが多数販売され、秋の味覚、岐阜県の食の多様性を体感できます。



<https://www.pref.gifu.lg.jp/page/9190.html>

岐阜県の朝市・直売所

県内には、各地にたくさんの朝市・直売所があります。ここでは、地元で採れた旬の野菜や、地元農畜産物を使用した加工品など様々なものをご購入することができます。一度足を運んでみてください。様々なものや人とのふれあいを楽しむことができます。



<https://www.pref.gifu.lg.jp/page/11756.html>