



# 「ふるさと食材の日」の献立



北地区・中地区は26日、南地区は27日に登場します。

「かきまわし」とは、岐阜県の郷土料理で、混ぜご飯のことです。具を煮たものとご飯をかき回して作ることから「かきまわし」という名前がついたと言われています。祭りや行事などで親戚が集まるときに食べられることが多い料理です。

今回は、具に揖斐川町で作られている飛騨・美濃伝統野菜の沢あざみを入れました。

米飯 牛乳

かきまわし

飛騨牛 コロッセ

岐阜県だくさん汁

## さわ 沢あざみ



## 山で炭焼きをして暮らしていた人に愛された山菜

沢あざみは、揖斐川町の春日地区で江戸時代から栽培されているキク科の植物で、秋にはきれいな花を咲かせます。伊吹山麓の溪流沿いに生えていたものを採ってきて、家の周りや茶畑などで育てるようになりました。

昔、山で炭焼きをして暮らしていた人々は、移り住むたびに、沢あざみの苗をもって行ったそうです。

収穫時期は、4月下旬から7月上旬までで、やわらかい茎の部分を食べます。

## ひだぎゅう 飛騨牛



## 全国有数のブランド和牛「飛騨牛」

飛騨牛とは、岐阜県内で14カ月以上肉質がよくなるように育てられた黒毛和種で、日本食肉格付協会の格付で肉質等級が3以上、歩留（肉としてとれる割合）等級がAまたはBの条件を満たすものです。

その肉は、きめ細やかでやわらかく、網目のような霜降りと豊潤な味わいが特長です。

## だいこん



## 1年中食べられるだいこん

岐阜県には、郡上市（高鷲）と岐阜市周辺の2つのだいこんの生産地があります。郡上市のだいこんは、5月頃に種をまき、6月の終わりごろから収穫します。9月頃まで収穫できるように順に種をまきます。9月には、岐阜市の島、則武、鷲山地区で種まきが始まり、12月には収穫できるようになり、5月まで続きます。これを「産地リレー」と呼び、新鮮なだいこんが途切れることがありません。