

スルメの 麴漬け

恵那の山里で受け継がれる保存食「スルメの麴漬け」

昔から麴は、恵那の人々の生活に深く結びついていました。そのひとつが「スルメの麴漬け」。海から遠い山あいの恵那では貴重だった海産物を、大切においしく味わうための知恵として受け継がれてきた保存食です。



恵那の「麴漬け文化」

山間に伝わる魚介や肉の「麴漬け文化」

現在のように物流網が発達し、冷蔵庫の普及が進む前までは、恵那のような中山間地では海産物はとても貴重なものでした。主なたんぱく源といえば大豆、魚介類や

肉はごちそうだったのです。そうした貴重な食材である魚やスルメ、猟で獲った野鳥などを米麴に漬けて1ヶ月ほどおいたものが、お正月のごちそうとして食べられていました。現在では飯地・中野方・笠置の笠置地域を中心に麴漬け文化が受け継がれています。これらの地域の商店では12月頃になると、麴漬け用にたくさん束ねたスルメを売る風景が見られます。

スルメの麴漬け

古くは、新鮮な魚介類を手に入れることが困難だったため、雪に閉ざされた期間でも美味しく食べることができるよう、生活の知恵から麴漬けの保存食が生まれました。その中でも、代表的なのがスルメの麴漬けです。米麴から甘酒のような漬けダレを作り、スルメを漬けて込んで作られる、各家庭の伝統の味です。



家ごとに違う味が魅力



スルメを何枚も重ねます

交差する街道文化



味噌

家庭で・地域で 作り継がれてきた恵那の「味噌」

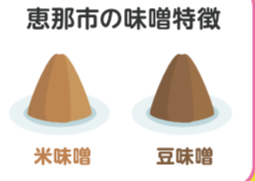
かつて、恵那では味噌は各家庭で当たり前に行われていたものでした。家庭で使う1年分の味噌を仕込むことが、冬の大切な仕事だったのです。現在では、恵那市内の各地域で伝統の味噌づくりが受け継がれています。

恵那の「味噌文化」

米味噌と豆味噌の交差点

愛知県と長野県の境目に位置している恵那市周辺は、信州の米味噌と愛知県の豆味噌の影響を受けているといわれています。山に囲まれる盆地ですが、古くから多くの街道から周囲の文化を取り入れる柔軟さや吸収意欲が高かったため、米味噌と豆味噌の両方が作られていたのではといわれています。

全国味噌分布



米味噌 豆味噌

恵那では米麴・麦麴両方を使った味噌も作られています

味噌と麴

味噌づくりに使われる麴の役割
米、豆、麦、それぞれの素材に麴菌をあわせて麴を作ります。麴菌を増殖させて、酵素を生産・蓄積させ甘みとうま味をを与えます。



米麴 香り豊か、旨味があります。
豆麴 香りを控え、マイルドな味わいがあります。
麦麴 香りが強く、濃厚な味わいがあります。

岐阜県 恵那市役所 農政課
〒509-7292 岐阜県恵那市長島町正家一丁目1番地1
TEL 0573-26-2111(内線373)



発酵で豊かな味わい作っています



水・粉・酵母のハーモニー 老若男女に愛されるパン

みんなに人気のパンは、最も身近な発酵食品のひとつ。天然酵母や国産・地元産材料を使用、石窯焼き、人気のカレーパン…などなど、恵那には個性豊かなパン屋さんがいっぱい。それぞれが日々こだわりのパンを作っています。



店舗リスト		市外局番 (0573)	
A ボネロ	☎ 25-5154	F 郷の新業パン Kitto!	☎ 32-1331
B 石窯パン工房 恵那峡	☎ 20-2415	G グラン・メール	☎ 54-3907
C ばんぐー		H まつちやっちや	☎ 080-4549-4915
D ばんべい		I 里のパン工房 nico	
E シャトーアキコ	☎ 43-3102	J ふくふくパン	

良質の米と米麴、清らかな水から生まれる「日本酒」

米と米麴、水を主な原料として作られる日本酒。恵那で唯一残る酒蔵は、水が豊富で冬の寒さが厳しく、夏でも酒蔵の温度は20℃以下。日本酒づくりと貯蔵には最適な環境の中で、毎年おいしい日本酒が作られています。

1 岩村醸造 ☎ 0573-43-2029

仕込みの様子

ブドウと酵母から生まれた世界最古のお酒「ワイン」

日本では明治時代から本格的なワイン作りが始まり、山梨、長野、山形、北海道が主要産地として知られています。恵那でも2020年にワイナリーが誕生。恵那産ワインの歴史がスタートしています。

1 恵那峡ワイナリー ☎ 0573-25-3237

恵那山を望む、ブドウ畑



甘いタレが食欲をそそる郷土食「五平餅」

恵那を含む東濃地方をはじめ、長野県の本谷、伊那地方や愛知県の奥三河一帯で作られているふるさとの味「五平餅」。串を通したごはのかたまりにタレをつけて焼き上げる…というシンプルな作り方なのに、地域・家庭・お店によって味も形も実にさまざま。それぞれの味わいが魅力の伝統食です。

タレの中にはお店ごとの隠し味が!

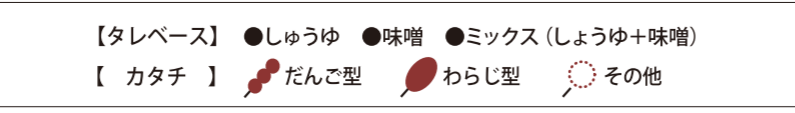
五平餅の「味の決め手」はタレ

五平餅の「味の決め手」はタレ。醤油や味噌をベースに、その他の調味料や隠し味に落花生などを加え、すり鉢に注ぎ込んで仕上げます。どのお店や家庭にも「秘伝のタレ自慢」があり、醤油や味噌だけでなくこの地方独特の「たまり」を使うこともあります。同じ醤油ベースのタレでも加える材料(隠し味)によって味も色も変化します。



味噌づくりから生まれる「たまり」

味噌を仕込んで寝かせている間に、味噌から分離してできる液体を「たまり」といいます。醤油の一種である「たまり醤油」と区別するために「味噌たまり」と呼ぶことも。100kgの味噌からわずかにリットルほどしか採れない、味噌のうま味成分がギュッと詰まった貴重なエキスです。どの家でもたくさんの味噌を仕込んでいた昔は、この「たまり」を五平餅のたれに使ったりしていました。



店舗リスト		市外局番 (0573)	
1 あまから	☎ 25-3029 [しょうゆ]	21 かんのみ屋	☎ 43-3556 [しょうゆ]
2 (恵那物産館) 榮屋	☎ 26-4388 [しょうゆ]	22 茅の宿とみだ	☎ 43-4021 [しょうゆ]
3 さざなみ	☎ 25-3310 [しょうゆ]	23 食事処ふる里	☎ 43-4418 [しょうゆ]
4 中央自動車道恵那峡SA(下り)五平餅	☎ 26-3151 [しょうゆ]	24 大黒屋	☎ 43-2502 [ミックス]
5 中央自動車道恵那峡SA(上り)峡谷堂	☎ 20-5760 [しょうゆ]	25 みはら	☎ 43-2731 [しょうゆ、味噌]
6 ふじあいす	☎ 25-8112 [しょうゆ]	26 おばあちゃんの手づくりの店	☎ 56-3304 [ミックス]
7 五平餅おぎの	☎ 26-3335 [しょうゆ]	27 南かんのん茶屋	☎ 56-3366 [しょうゆ]
8 東濃まきば館	☎ 080-1577-4307 [ミックス]	28 待見草	☎ 56-3224 [ミックス]
9 米乃家恵那店	☎ 20-1258 [ミックス]	29 道の駅おばあちゃん市・山岡	☎ 59-0051 [ミックス]
10 五平餅の太田三郷店	☎ 28-3577 [しょうゆ]	30 アイコウフーズ	☎ 54-4884 [しょうゆ]
11 道の駅そばの郷たっせいみさと	☎ 28-3310 [しょうゆ]	31 庵	☎ 54-2276 [しょうゆ]
12 ぼん太の五平もち武並店	☎ 28-1200 [ミックス]	32 もすけ	☎ 54-2007 [しょうゆ、味噌]
13 ハンズ武並	☎ 090-7676-7696 [ミックス]	33 ドライブインさんらく	☎ 52-2347 [ミックス]
14 太田屋	☎ 23-2467 [ミックス]	34 たこ焼きたこちゃん	☎ 090-5111-1747 [しょうゆ]
15 中野方不動滝直売所	☎ 23-2166 [ミックス]	35 ふくちゃん工房	☎ 080-2663-0184 [しょうゆ]
16 まちづくり特産品部会	☎ 090-1273-5429(平井) [ミックス]	36 ふじ吉	☎ 47-2620 [しょうゆ]
17 若福	☎ 22-3005 [味噌]	37 道の駅上矢作ラ・フォーレ福寿の里	☎ 48-3366 [しょうゆ]
18 あまから岩村店	☎ 43-2035 [しょうゆ]	38 澄ヶ瀬ヤナ	☎ 48-3287 [しょうゆ]
19 岩村町地域特産物直売所	☎ 43-2740 [しょうゆ]		
20 およねさんの店	☎ 43-3421 [しょうゆ]		

※このリストは掲載の許可を得た店舗のみで構成されています。詳細については、各店舗に問合せください。