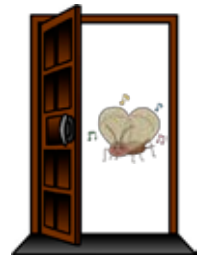




ようこそ！ 市長室へ

50



今年も、ぐるっと可児グルメ！

この時期、キュウリ、ナス、トマト、ピーマンなど色とりどりの野菜がお店に並びます。私の家は八百屋だったので、まだ店先に並べないうちから、採れたての野菜を手にしていく近所のお母さん、おばあちゃんのお顔を思い出します。夏野菜にはカロチン、ビタミンC、ビタミンEなどを多く含む野菜が多く、夏バテ防止などにも効果が高いそうです。トゲに触れると痛いような新鮮なキュウリなんて、都会の子ども達は知らないかもしれませんね。新鮮な野菜が食べられるのも、可児暮らしの魅力。瑞々しく美味しい野菜をいっぱい食べましょう。

市内では昔からさまざまな作物が作られてきました。かつてこ

の地域ではタダイモと呼ばれていた里芋は、昭和29年ごろから関西方面へ盛んに出荷された特産品でした。川合、土田、下恵土、今渡など、木曾川の運んだ黒土が多い土壌で育った里芋は、独特の粘り



可児の特産
里芋と菅刈ごんぼ



気があって、とても美味しいと評判でした。「今渡里芋」と書かれた赤い荷札がつけられた里芋は、「赤エフ」と呼ばれ、高品質の代名詞でした。現在でも、土垂とたれという品種は、生産量こそ少なくなりましたが、その粘り気と美味しさは一級品です。

「菅刈ごんぼ」と呼ばれるゴボウも、かつては現在の鳩吹台辺りで、盛んに生産されていました。香りが強く、折れにくいのが特徴です。住宅開発などで、今はあまり作られなくなりましたが、シルバー人材センターの皆さんが、地域の伝統を残そうと生産されています。

戦前から春里南部で多く生産され、「室原栗」と呼ばれた栗も、名古屋方面に出荷され大変好評でした。現在でも主に矢戸、室原、塩などで生産されており、厳しい栽培基準、出荷基準を守った高品質な一部の栗は、有名な和菓子屋さんへ直接出荷されています。

市内で生産される美味しい食材を、可児市の魅力づくりにつなげようと、昨年「第1回ぐるっと可児グルメコンテスト」を開催し

第2回

ぐるっと可児グルメ!

可児市のグルメをぐるっと回ろう!!

期間 9月15日～11月30日

第1回

可児の米粉を使ったシフォンケーキ
(素材香房 イルコロール)

第2位

ハトフキ山カレー
(ハトフキ山cafe)

可児市長 室原 隆

ました。おかげ様で好評をいただき、2000票を越える投票がありました。今年も、9月15日から11月30日までの期間で開催します。市内をぐるっとまわって、地産の作物を生かした、美味しいメニューを楽しんでください。

自然相手で、ご苦労は尽きないと思いますが、市内には熱意を持って農業に取り組まれている方がみえます。地元で作られた新鮮で健康的な作物をいっぱい食べ、暑い夏を乗り切りましょう！