



岐阜県ご当地グルメメニュー

☆けいちゃん

ご当地B級グルメ。
鶏肉とキャベツやもやし、季節の野菜に特製のたれを絡め、
鉄板やジンギスカン鍋などで焼きながら食べるそうです。
味噌味、醤油味、塩味など、地域や家庭、
店によって味付けや作り方には違いがあり、
それぞれのこだわりの味を楽しめるのも「鶏ちゃん」の魅力です。

☆赤かぶの漬物

冬の生鮮野菜が収穫できない土地柄だからこそ、
冬の保存食として漬けられるのが赤かぶ漬け。
収穫時の寒さは、赤かぶのもつ紅色色素をより一層濃く美しくさせます。
あわせて寒暖の差が、ギュッと凝縮した甘味をもたせることになります。
夏の野菜とは違い、寒さのなかで生きた赤かぶは、
組織がち密でしっとり滑らかさがあるのが特徴です。



岐阜県観光PR
キャラ「ちゃちゃまる」

☆すったて汁

ハシの場で親しまれている郷土料理。
「すったて汁」は、茹でた大豆をすり鉢や石臼などで
すいつぶした「すったて」に、味噌や醤油などを加えた汁物です。
大豆が貴重なタンパク源として盛んに栽培されていた。その大豆を使い、
味噌や豆腐がつくられ、豆腐を作る過程で「すったて汁」が誕生した
とされています。夏場はすぐに悪くなるので、秋から冬、
春先までの時期に食されることが多いようです。

☆栗きんとん

栗きんとん発祥の地として知られているのは岐阜県東濃地方。
お正月に食べるおせちの1品を思い浮かべる方も多いと思います。
きんとんは「金団」と書き、「金色の団子」もしくは「金色の布団」
という意味があります。黄金色の見た目を金塊や小判などに見立てていることから、転じて金運上昇を願う料理になりました。

