

# 清流の国ぎふNews Letter 2024年11月号



「清流の国ぎふ」マスコットキャラクター  
ミノモ

## —芸術・行楽・食欲の秋！岐阜県の秋の魅力を大特集！—

- ★岐阜の芸術！1300年の伝統を誇る「美濃和紙」と灯りで、伝統的な町を彩るイベント
- ★揖斐川の絶景紅葉スポット/寒い時期にぴったりの郷土料理をご紹介します

日本の中央に位置し、天下分け目の戦いの舞台にもなった岐阜県。豊かな山々や、それを源流とした川を有する「清流の国ぎふ」では、東西交流や自然の恵みがもたらした歴史や文化を今日に至るまで受け継ぎ、訪れる人に癒しと安らぎを与えます。飛騨高山の古い町並みや白川郷といった主要観光地だけにとどまらない、まだ知られていない「岐阜の旬の魅力」を毎月お届けします。

## ぎふニュース / 伝統工芸「美濃和紙」で楽しむ芸術の秋！



### 1300年以上の歴史と伝統「美濃和紙」

美濃市を中心に作られている「美濃和紙」は、古くは「美濃紙」と呼ばれ、大宝2(702)年「御野国戸籍」が奈良正倉院に残され、1300年の歴史があります。中でも、国産の原料と伝統的な製法による「本美濃紙」は、高く評価され、日本の手漉和紙技術としてユネスコ無形文化遺産に登録されています。

#### 【美濃市と美濃和紙】

岐阜県の中心部に位置する美濃市は、清流長良川の支流と板取川の清流に恵まれ、良質な美濃和紙が作られたことから和紙のまちとして栄えました。現在も市内に和紙工房が点在し、各所で美濃和紙の美しさに触れられます。

#### 【美濃和紙の里会館】

1300年以上の歴史と伝統を誇る美濃和紙を見て、触れて、体験できる施設です。美濃和紙の歴史や技術、現代における和紙の展開と未来の可能性を紹介する常設展示室、紙をテーマとしたユニークな企画展などを開催しています。紙すきの実演見学や体験のほか、複数日にわたる手すき和紙の体験講座も用意されています。

【住所】岐阜県美濃市蕨生1851-3

【詳細】<https://www.city.mino.gifu.jp/minogami/>

#### 【美濃和紙の新たなカタチ】

古くから障子紙のほか、提灯や和傘などにも用いられてきた美濃和紙。薄くてムラがなく、強靱で耐久性のある美濃和紙の特徴を活かし、今日では、インテリア照明や雑貨品のほか、吸湿性や速乾性を活かしてタオルや靴下などにも活用されています。



写真提供：石川紙業  
和紙かぶと飾り  
HP：<https://www.ishikawa-shigyo.com/>



写真提供：松久永助紙店  
美濃和紙ハンドタオル  
HP：<https://www.kumojyo.co.jp/>



## 歴史ある町並みを明かりが彩る「美濃和紙あかりアート展」開催中！



美濃市では、重要伝統的建造物群保存地区に選定されているうだつの上がる町並みを「美濃和紙」で作られたアートで彩る「美濃和紙あかりアート展」が開催されています。歴史ある町並みの情緒とともに、美濃和紙の持つ柔らかさや美しさ、美濃和紙の新たな可能性をも感じることもできるイベントです。

【開催期間】2024年10月26日（土）～12月1日（日）（第2部）

【詳細】<https://www.akariart.jp/>



## ぎふニュース / 美食の秋



## 寒くなるこれからの季節に！岐阜の郷土料理

## \ 飛騨地域の気候が生んだ「漬物ステーキ」 /

岐阜県の北部に位置し、県の総面積の約4割を占める飛騨地域は四季の変化が大きく、特に冬には気温が氷点下、積雪量も多く雪深い、気象条件が厳しい地域です。

そんな飛騨地域では、野菜が不足する冬の間の非常食として漬物が食べられていました。

寒さで凍ってしまった漬物をなんとかして食べようと生まれたのが「漬物ステーキ」です。凍った漬物を解凍するために温めて食べたことが漬物ステーキの始まりといわれており、炒めた漬物に卵を混ぜ、醤油や味噌で味付けをして食べていた料理が、現在の漬物ステーキとなりました。今では観光客にも人気の飛騨地域の名物メニューとなっています。

【詳細】 [https://www.kankou-gifu.jp/gourmet/detail\\_6367.html](https://www.kankou-gifu.jp/gourmet/detail_6367.html)



## \ 冬の風物詩「山岡の細寒天」 /

自然豊かな里山が広がる恵那市山岡町は、細寒天の生産量日本一を誇り、全国シェアの8割を占めています。

晴れが多く乾燥し、朝晩の冷え込みが激しい冬場の気候を活かし、露天に寒天を並べて干す風景はこの地域の冬の風物詩として親しまれています。

地元の飲食店では寒天を使ったデザートのほか、細寒天を麺に見立てた「寒天ラーメン」なども食べることができます。

【詳細】 [https://www.kankou-gifu.jp/gourmet/detail\\_6335.html](https://www.kankou-gifu.jp/gourmet/detail_6335.html)

