

飛驒の

伝統食材

飛驒の伝統食材である「エゴマ」。郷土料理の材料として古くから受け継がれてきました。遊休農地の活用、エゴマのブランド化、自家消費による住民の健康維持を目的とした小坂地域での取り組みをご紹介します。

【小坂地域振興課】

エゴマとは

一年草のシソ科の植物で、青シソ（大葉）とよく似た葉を持つ植物です。

東北地方では食べると10年長生きできるといわれるから「じゅうねん」、飛驒地方では「あぶらえ」と呼ばれ、五平餅のたれに使われるなど、伝統食材として利用されています。

エゴマの油にはオメガ3系の必須脂肪酸である「 α -リノレン酸」が豊富に含まれ、摂取すると体内で青魚などに多く含まれているEPA、DHAに変化します。また、子実には抗酸化物質である「ルテオリン」も豊富に含まれており、これらの機能性成分が体に良いとされています。

エゴマの油にはオメガ3系の必須脂肪酸である「 α -リノレン酸」が豊富に含まれ、摂取すると体内で青魚などに多く含まれているEPA、DHAに変化します。また、子実には抗酸化物質である「ルテオリン」も豊富に含まれており、これらの機能性成分が体に良いとされています。



小坂地域での取り組み

近年、エゴマの需要が大幅に増えたため、平成26年4月から市が主体となり県の協力を得てエゴマの機能性を市民の皆さんへPRするとともに、栽培講習会の開催や生産振興を図ってきました。

小坂地域では、農家の皆さんが過疎化や少子高齢化、獣害などにより増加している遊休農地の活用と高品質なエゴマのブランド化による新たな産業の創出や自家消費による住民の健康維持を目的に取り組みを始めました。

効率よく

栽培から収穫まで

平成28年2月には「飛驒小坂あぶらえ生産組合」が設立され、現在、31人の生産者が組合に加入しています。栽培から収穫までを学ぶ講習会の開催や地域に合った省力栽培の技術指導など、「より多く」、「より簡単」な栽培・収穫方法を学んでいます。

今後の取り組みについて

市と県が協力して、各家



▲移植機による移植



▲コンバインによる収穫

庭で受け継がれてきた種子（在来種）の中から最も機能性成分が高い品種を選抜し、将来この種子を使うことで、より高品質なエゴマを安定的に生産できるよう取り組んでいます。

エゴマ栽培などに興味のある人は、お気軽にお問い合わせください。

小坂地域振興課

☎ 62・3111

川を安全に楽しむために

川遊びが楽しいこれからのシーズン。川には急な増水など、とても危険な一面もあります。次のことに注意して、安全に川を楽しんでください。

こんな時は川に入らず、また、入ってればすぐに出ましょう。

- ◆大雨や洪水の注意報・警報が発表されているとき
- ◆雨が降ってきたとき
- ◆川の上流の空に雨雲や入道雲が見えるとき
- ◆雷が鳴りだしたとき
- ◆水かさが増えてきたとき

岸から見ると穏やかな場所も、実際は、「急な流れの変化」や「川底へ強く引き込まれる流れ」により、危険な場合があります。川へ入るときは、ライフジャケットをきちんと着けましょう。



●岐阜県川の防災情報

岐阜県内の「雨量」や「水位」をリアルタイムでチェック！
<http://www.kasen.pref.gifu.lg.jp/>



●ぎふ川と道のアラームメール

地域別の大雨や洪水、通行止めなどの情報があなたの携帯電話やスマートフォンへ自動送信！
<http://service.sugumail.com/gifu/member/>



【問合先】 岐阜県下呂土木事務所 52-3111（内線 308） 下呂市危機管理課 24-2222（内線 271）

救助工作車が更新されました！

消防本部中消防署の救助工作車を更新し、4月から運用を開始しました。

本車両は、火災をはじめとするあらゆる災害に対して迅速に活動を行うため、最新の救助資機材および救助活動に必要な装置（クレーン・ウインチ・照明）を収納しています。

【消防本部中消防署】



全国行政相談委員連合協議会 会長表彰を受賞

行政相談委員の今井孝幸さん（御厩野）が、公益社団法人全国行政相談委員連合協議会会長表彰を受賞されました。

今井さんは行政相談委員を平成21年から務められ、行政への要望や苦情の解決に尽力されてきました。

【総務課】



▲受賞された今井孝幸さん

おめでとう（敬称略）

自治体消防70周年
記念式典における
優良女性防火クラブ表彰受賞

【3月7日 東京都】

▽下呂市女性防火クラブ

