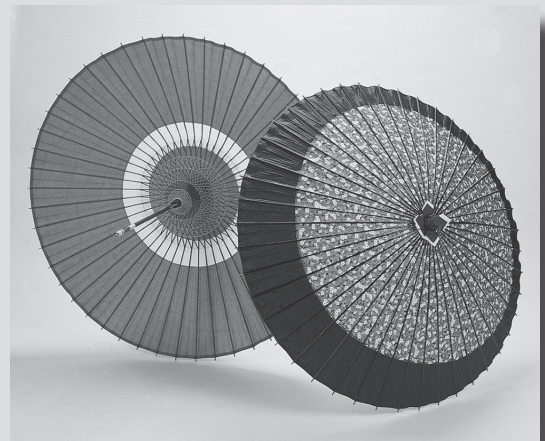
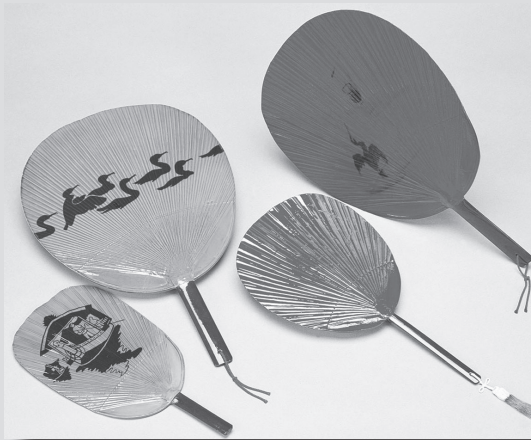




第8章

岐阜市の産業・特産品



1 ファッション産業

岐阜市は、東京、大阪と並ぶ、全国有数のアパレル産地。このファッション産業のさらなる振興のため、「世界のファッション工房GIFU」を目指し、「ア・ミューズ岐阜」などのイベントを開催し、官民一体となって各種事業を展開している。また、中国・杭州市、イタリア・フィレンツェ市など海外とも、アパレル産業を含めた産業全体の交流が進んでいる。



ファッションライブラリー

ア・ミューズ岐阜

JR岐阜駅前地区の卸問屋を中心とした岐阜アパレルメーカーが集まる春夏物商品の展示・商談会。レディスから、メンズ、子供服までが揃うアパレルメーカーの一大集積地として、幅広い年代層にまたがる、多彩なアイテム展開を誇っており、ファッションショーなども開催している。

せんい祭

JR岐阜駅前の岐阜繊維問屋街で一般向けに格安で衣料品を販売する「せんい祭」。年4回(春・夏・秋・冬)開催しており、婦人服、紳士服、礼服、こども服、洋品、呉服、寝具、傘、雑貨などが販売され、買い物を楽しむ女性客などで賑わう。



2 農業

岐阜市は温暖な気候や立地条件に恵まれているため、水稻や野菜を中心とした都市型農業が営まれている。現在、岐阜市の主な園芸の特産品には、えだまめをはじめとして、だいこん・いちごなどがあり、安心・安全な食材を提供するために、ぎふクリーン農業に取り組んでいる。



えだまめ

ぎふベジ

近郊の5市3町（岐阜市、羽島市、山県市、瑞穂市、本巣市、岐南町、笠松町、北方町）で採れた対象の全23品目の特産農作物は、「ぎふベジ」の愛称で親しまれている。

岐阜市は、いちご、えだまめ、柿、こまつな、米、だいこん、たまねぎ、とまと、梨、ねぎ、ぶどう、ブロッコリー、ほうれんそうが対象品目となっている。

旬の時期に食べられるおいしい地元の野菜という、身近なブランドを目指している。



®

いちご

いちごは、明治44（1911）年より柳津町佐波地区の農家で栽培していた。昭和30年代には各地で栽培されるようになり、昭和40年代後半は、栽培面積が過去最大の約50haになった。栽培品種は「濃姫」、「美濃娘」等を中心に栽培されている。近年では、良質な苗づくりのために、高設ポット育苗等^{いくびょう}といった隔離育苗の導入により、高収量・高品質化がはかられ、生産者1戸あたりの生産規模は拡大しつつある。おもな生産地区は、合渡地区を中心に長良、島、鷺山、常磐、木田、黒野、西郷、網代、三輪、日置江、柳津（佐波）など。



えだまめ

岐阜市のえだまめは、市町村単位の粗生産額が全国上位で、園芸作物の中でも最大生産額の品目である。平成7（1995）年頃までは、収穫から出荷まですべて手作業で行われていたが、現在はえだまめのさやを取る機械や選別機、予冷庫などが導入され、集出荷場における自動計量袋詰め機などの機械化、鮮度保持フィルムのパッケージ利用等により高品質な生産の拡大が進められている。

また、販売体制の確立により、主に関西市場に向けて4月から11月中旬までの長期販売が行われている。ブランド名は「岐阜えだまめ」。主な生産地区は、島、合渡、^{ごうど}則武、^{のりたけ}鷺山。

だいこん

だいこんは、長良川右岸流域に広がる砂質土壌地帯の則武、島、鷺山地区で、古くから漬物用として生産されていた。現在では主に、青果食材として売れ行きのよい「青首だいこん」が春と秋冬に栽培されている他、お正月用の「祝いだいこん^{*}」など諸作物の普及に努めており、中京市場を中心に「岐阜だいこん」として販売されている。

守口漬で有名な守口だいこんの大半は、全国でも岐阜市（岐阜市農家が笠松町と各務原市川島町で出作）と愛知県丹羽郡扶桑町^{にわぐんふそうちょう}で栽培されている。



（※一般より固くて小振りな大根。関西では雑煮^{ぞうじ}に入れられることから、祝いだいこんという名が付いている。）

ほうれんそう

ほうれんそうはえだまめの後作として、露地栽培を主体に島・合渡・北長森地区で栽培されている。農薬や化学肥料の使用を最小限に抑えたぎふクリーン農業にも取り組み、消費者の求める「安全・安心・健康」の野菜づくりを推進し、高付加価値な商品づくりに努めている。出荷時期は9月下旬から翌年5月上旬まで。販売先は、北陸及び岐阜の市場で、近年では市場ニーズに応え、鮮度保持フィルムの袋での出荷が急増している。

かき（富有柿）

主な産地は網代、西郷、七郷、黒野、常磐で、昭和40年代なかばから水田の転作作物として栽培されるようになり、現在では県内有数の富有柿の産地となっている。平成10（1998）年から、「日本一かき王国」を目指す中、「めざせ!! 大玉うまい柿」運動を展開し、摘果や間伐、土作りなどに取り組み、かきづくりの基本の徹底や栽培技術の向上を図ってきた。また、高品質で、規格の揃ったものを安定出荷するため、平成10年度からは全国でもトップレベルの光センサーによる選果選別機が導入され、大きさ・形・色の統一も図られ、高品質化が達成されている。



長良ぶどう

夏から初秋にかけて^{なか が わら}中川原、^{し だ み}志段見、^{ふる つ}古津の沿道にはぶどうの直売所が並び、雄総では^{お ぶ さ}観光ぶどう園が開園し、ぶどう狩りが楽しめる。長良川沿いの、この地区は、砂地で水はけがよく、糖度の高いぶどうが収穫できる。品種はデラウェア、巨峰など。



花き

近年の花きは従来から需要のあった贈り物や花壇造り用に加えてガーデニングやインテリアとしての需要も着実に定着しつつあり、公園・街路等の公共の場での利用も相当の割合を占めている。

切花においてはバラ、洋ラン、ガーベラ等多岐にわたって栽培されている。

鉢物はエラチオールベゴニア、カーネーション、県育成のフランネルフラワー等が栽培され、贈り物や寄せ植え用として出荷される。

観葉植物ではスパティフィラム、シュガーバイン、ペペロミア等があり、いずれも消費動向に合わせた栽培品目と作型の組み合わせにより、多くの品目が栽培されている。

販売は岐阜花き流通センターを拠点に、東京、大阪、西日本を中心に全国各地の市場に出荷されている。

花壇用草花はユリオプスデージー、ユウゼンギク、ブルーデージー（ブラキカム）等が栽培され、ガーデニングや公園、公共施設等で利用されている。



岐阜市中央卸売市場

岐阜市には、かつて長住町や元町を中心とする一帯に総合卸売市場街が形成されていた。しかし、自動車輸送の増大や消費人口の増加などによって、流通機構に大きな変化がもたらされたのと同時に、狭くて混雑の絶えない民間市場を全面移転し、中央卸売市場の建設を望む声が高まった。そして昭和46（1971）年、岐阜市茜部に岐阜市中央卸売市場が開設された。

夏休みには、親子市場見学も開催している。

3 名物料理

岐阜を代表する料理には、鮎料理や薬膳料理など素材を活かした名物料理がある。岐阜を訪れた人に是非すすめたい。

鮎料理

岐阜へ来たら絶対味わいたいのが、鮎の料理。塩焼きをはじめとして、鮎の田楽「魚でん」、酢のもの、刺身、天ぷら、フライ、赤煮、鮎ずし、そして鮎の雑炊など多彩な調理法で川魚の王様・鮎の味覚が楽しめる。小鮎から子持ち鮎まで、それぞれの旬を生かした味は岐阜ならではのもの。長良川温泉や市内の料亭で、味わうことができる。



イメージ

薬膳料理

岐阜市周辺の山野は昔から薬草が豊富なところとして知られている。長良川温泉では、これらの薬草にこだわり、旬の素材を厳選した料理を賞味できる。



イメージ

あゆずし なれずし 鮎鮓 (鮎の熟鮓)

握り寿司と異なり、飯と塩で鮎を発酵させた食品で、酢を使用しない「なれずし」の一種。岐阜市長良の鵜匠家では、毎年冬になると年末年始の贈答品として鮎鮓をつくる。

岐阜の鮎鮓の歴史は古く、元和元（1615）年、大坂夏の陣で勝利した徳川家康・秀忠父子が岐阜に招かれ鵜飼でもてなされたといわれており、同年から鮎鮓を将軍家に献上する制度が始まった。現在、ぎふ長良川の鵜飼の鵜匠家に伝わる鮎鮓は献上鮎鮓と製法が似ており、その伝統を引き継ぐものである。

令和3（2021）年には、文化庁により「岐阜の鵜匠家に伝わる鮎鮓」が「伝統の100年フード部門～江戸時代から続く郷土の料理～」に認定された。※

岐阜市内の旅館等では鵜匠家に伝わる鮎鮓を参考に独自に開発した鮎鮓を提供しており、味わうことができる。

※100年フードとは文化庁が令和3年度に新設した制度で、地域で受け継がれ愛されている食文化が認定される。



■鮎菓子

ふっくらと平鍋で焼き上げたカステラ生地で、餅粉や砂糖などを原料にしたもちもちの求肥^{きゅうひ}を包んだ、長良川の鮎を模した伝統的な岐阜銘菓である。ほどよい甘さと食感がある。

岐阜で最初に創作されたとされるのは、明治41（1908）年。以来、長良川河畔の旅館街をはじめ、駅などの売店で多くの人気を集めている。また作る店によって、鮎菓子のネーミングや形、味が異なる。



イメージ

■岐阜市ゆかりのB級グルメ

お店で食べられる、冷やしたぬき蕎麦、天ぷら中華そば、ベトコンラーメン、三つ折りお好み焼き、またスーパーで販売される、美濃の名産のからし豆腐（夏季シーズン）や、ニッキ寒天がある。

どれもこの地の人々に愛され、今日まである。

■モーニングサービス

モーニングサービスとは、喫茶店で朝の時間帯にコーヒー等の飲み物を1杯注文すると、無料でトーストやゆで卵等が提供されるサービスである。岐阜市には、モーニングサービスを行っている喫茶店が多くあり、サービスするメニュー内容やそのボリュームなどでそれぞれ競い合っている。

総務省統計局が行っている家計調査※によると、岐阜市の一世帯あたりの喫茶代の平均は14,400円で全国1位。これは、全国平均の7,621円の約2倍の額であり、岐阜市でモーニング文化が発展した結果とも考えられる。

定番のトーストやゆで卵だけでなく、様々な種類のパンやサラダ、果物、和食やスイーツなど各々^{おのおの}のサービスの違いを楽しめる。

※家計調査（二人以上の世帯） 品目別都道府県庁所在市及び政令指定都市ランキング（2021年（令和3年）～2023年（令和5年）平均）

4 伝統産業

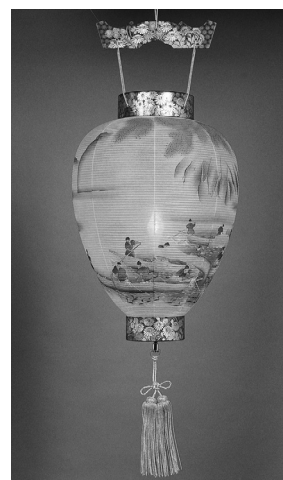
岐阜を代表する伝統工芸品といえば、岐阜提灯、岐阜和傘、のぼり鯉、岐阜渋うちわ、美濃筒引き本染めなどがある。岐阜でこれらが育まれた理由には、近くに美濃和紙の産地があり、薄くて丈夫な和紙や良質の竹材に恵まれてきたことがある。そして、何より匠の技が現代まで脈々と受け継がれてきたため、現在でも人々に愛される特産品となっている。



岐阜和傘

岐阜提灯

昔から美濃地方は、優れた和紙の産地であり、この薄くて丈夫な和紙や良質の竹材を用いて提灯が作られてきた。岐阜提灯のおこりは諸説あるものの、宝暦年間(1751～1764年)に岐阜の提灯屋十蔵が提灯を製作し、これを尾張藩に上納してからといわれている。文化・文政年間(1804～1830年)になると、草花を描いた提灯が普及し、天保年間(1830～1844年)には薄紙張り絵提灯が岐阜提灯といわれるようになった。岐阜提灯の特色は細いヒゴ(骨)を巻き、薄い和紙に秋の七草、花鳥、風景模様などの絵を描いたもの。現在では、卵型の御所提灯の他に大内行灯・回転行灯・変形提灯・装飾用提灯なども含め、岐阜で生産されるものを総称して岐阜提灯と呼び、日本有数の産地を誇っている。



なお、平成7(1995)年4月には、岐阜提灯(御所提灯、大内行灯)として通商産業大臣(現在の経済産業大臣)により伝統的工芸品に指定された。

■提灯のできるまで

- | | |
|-------------|---------------------------------|
| (1) 絵紙の摺り込み | 和紙に型紙を用いて絵を摺り込む。 |
| (2) 提灯の型組み | 提灯の張り型を組み立て、提灯の原型を作る。 |
| (3) ヒゴ巻き | 張り型に刻んである溝に沿って、らせん状にヒゴを巻く。 |
| (4) 絵紙のはりつけ | 骨に糊をつけ、一間置きに張る。 |
| (5) 継ぎ目切り | 張った紙のいらぬ部分をカミソリで切り落とす。 |
| (6) 提灯の型抜き | (2)の型を抜き取る。 |
| (7) 仕上げ | 上下の輪を組み込んだ後、ひも・房などの付属品をつけて仕上げる。 |

※提灯の絵付けには、上記の工程「絵紙の摺りこみ」と「職人による手描き」がある。手描きの工程は、(2)提灯の型組みからはじまり、(6)提灯の型抜きのあとに手描きを行い、(7)仕上げとなる。

岐阜和傘

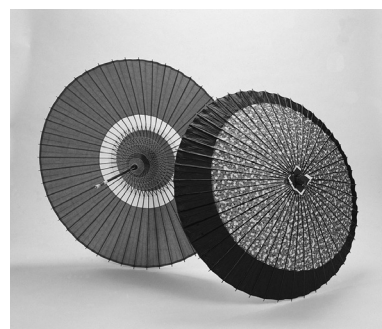
岐阜市加納は和傘の町。和傘作りは寛永16（1639）年、^{まつだいらたんばのかみみつしげ}松平丹波守光重が加納藩主になった折、明石（兵庫県）から傘職人を連れて来たことに始まるといわれている。地場産業として和傘の基礎を確立したのは、宝暦6（1756）年、加納藩主となった永井伊賀守直陳が、^{なが い い が の か み な お の ふ}下級武士の生活を救うため、内職として和傘作りを奨励したことによるといわれている。伝統の技術は、製造工程において細かく分業化され、身近に入手できる美濃和紙と真竹の出会いの妙が、こまやかな手作業によるいくつもの工程を経て、見る人使う人を和ませる繊細で暮らしに生きる手工芸品を作り出している。現在では、生活様式の変化により生産本数は減少したものの、日本一の産地としてそこに伝わる伝統の技は、大切に受け継がれている。

なお、令和4（2022）年3月には、岐阜和傘として、経済産業大臣により伝統的工芸品に指定された。

■和傘のできるまで

- | | |
|------------|--|
| (1) 骨作り | 竹を切り、割って、穴を開け、整形して骨を作る。 |
| (2) ロクロ作り | エゴの木を削りだし、頭ロクロと手元ロクロを作る。 |
| (3) 繰り込み | 柄にハジキとロクロを取り付ける。 |
| (4) つなぎ | 繰り込みした柄のロクロに骨を糸でつなぐ。 |
| (5) 張り | 軒紙・中置紙・平紙・天井紙・手元紙を張る。 |
| (6) 白張り仕上げ | 乾かして畳み、天井仕上げをする。 |
| (7) 仕上げ | 油引き、天日乾燥、漆かけ等の工程後、かがり糸・
籐・石突・カップを付けて仕上げる。 |

※蛇の目傘の工程の場合



^{ごい}のぼり鯉・^{あぶらがみ}油紙（^{はながっ ぽ}花合羽）

のぼり鯉は、徳川吉宗が行った享保の改革で、布が贅沢であるとのお触れが出されたため、地の利を活かした和紙の鯉のぼりが作られるようになった。美濃特産の手漉き和紙を使用し、絵は手描き。子どもの健やかな成長、出世を願って、中国の故事にならい、のぼり鯉と名付けられた。

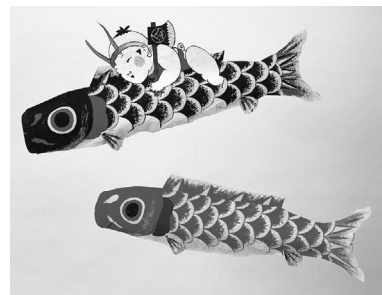
油紙は、慶長(1596～1615年)の頃より、美濃特産の手漉き和紙を原料として、植物油などで仕上げた物で、雨具として重宝されてきた。花合羽は、そのうちの一品で、通気性がよいので、生花用の油紙として愛用されてきた。

■のぼり鯉のできるまで

- | | |
|------------|-----------------------------------|
| (1) 強度をつける | 美濃特産の手漉き和紙を全体に手でもみ、丈夫にする。 |
| (2) 形を切る | 鯉や人形の形を切り取る。 |
| (3) 張り付け | 鯉形の端と端を合わせ、 ^{のり} 糊付けをする。 |
| (4) 絵つけ | 絵の具で手描きし、彩色をほどこす。 |
| (5) 仕上げ | 鯉の形に整え、口がねを付けて仕上げる。 |

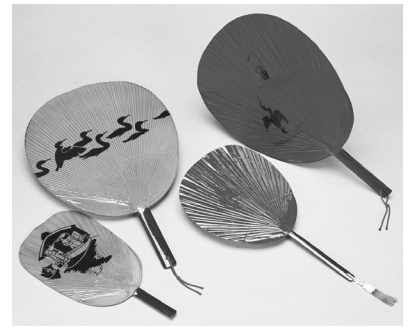
■油紙(花合羽)のできるまで

- | | |
|----------|---|
| (1) 絵を描く | 手漉き和紙に絵の具で、花などの植物を手描きする。 |
| (2) 縁取り | 和紙の四方を細く折り曲げ、綿糸を折り込み、糊張りをする。 |
| (3) 皺つけ | 全体に手でもみ、皺をつける。 |
| (4) 油引き | 混合した油(^わ 荏・ ^{あまに} 亜麻仁・ ^{きり} 桐)を、ハケで塗る。 |
| (5) 仕上げ | 天日で表裏を交互に干し、乾燥させて仕上げる。 |



岐阜のうちわ

古くからうちわは、納涼や日よけに使用されるとともに、装飾用として、また儀礼的なもの(軍扇^{ぐんせん}など)として用いられてきた。江戸時代に入ると、紙の製造技術が発展し、紙と竹を材料としたうちわが一般にも使われるようになった。岐阜においても美濃地方の手漉き和紙や良質の竹を用いて江戸時代からうちわ作りが行われた。岐阜うちわと呼ばれるうちわは、全工程が昔ながらの手作業で作られており、仕上げて漆を塗った「塗りうちわ」、柿渋を塗った「渋うちわ」、雁皮紙^{がんびし}にニス^{ニス}を塗った「水うちわ」がある。



■岐阜うちわのできるまで

- | | |
|-----------|--|
| (1) 骨づくり | 竹を細く割き、糸で編む。 |
| (2) 柄塗り | 柄の部分に刷毛で着色する。 |
| (3) 紙張り | 絵を描いた紙をはる。 |
| (4) 型打ち抜き | うちわの型をしたタガネで打ち抜く。これにより骨の先端が切り捨てられ完成品の形になる。 |
| (5) 縁取り | うちわの縁に細い紙をはる。 |
| (6) 山張り | 補強と飾りのために、柄の根元に紙をはる。 |
| (7) ドウサ引き | 染料が染み込むのを防ぐため、ニカワとミョウバンの水溶液を表面に塗る。 |
| (8) 下地塗り | 染料を2回塗る。 |
| (9) 仕上げ | 漆を塗って仕上げる。 |

※塗りうちわの工程の場合

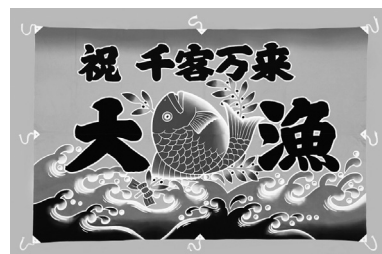
美濃筒引き本染め・手刷り^{なっせん}捺染

美濃筒引き本染め・手刷り捺染とは染色の技法であり、相撲^{すもう}のぼり、歌舞伎^{かぶき}・寄席^{よせ}のぼり、武者絵^{むしゃえ}のぼりなどののぼり旗、寺社装飾品、獅子舞^{しし舞}、半纏^{はんてん}などの祭用品、大漁旗、のれん・日除け幕などが、この技法で染付けられる。

日本の染物の歴史は古く、染色の技術が大陸から伝来したことから始まり、室町時代中期(1400年代後半)には、のぼりが現在の形になったと伝えられている。その後、江戸時代初頭(1600年代前半)には染物業が現在のような形で各地に成立したといわれる。美濃地方に染物業者が集まったのは、享保の改革(1720年頃)下での儉約令後も尾張徳川家が伝統文化を保護したためと伝えられている。この頃から美濃地方の染物業は長良川の豊富で清らかな水を背景に栄えた。

■美濃筒引き本染めの工程(相撲のぼりなど)

- | | |
|--------------|------------------|
| (1) 下絵描き | 文字・図柄を直接生地に書き込む。 |
| (2) 筒引き(糊置き) | 下絵に沿って糊を置く。 |
| (3) 染色 | はけで文字や図柄に色差しする。 |
| (4) 色止め | はけで色止め剤を引く。 |
| (5) 水洗 | 筒引きした糊を落とす。 |
| (6) 縫製 | 乾燥した生地を縫製する。 |



■手刷り捺染の工程(大漁旗など)

- | | |
|--------------|-----------------------------|
| (1) 下絵描き | 紙に実物大の版下を書き込む。 |
| (2) 型彫り | ニス紙または柿渋紙を下絵に沿って彫る。 |
| (3) 型張り | 型彫りしたものを絹紗の型枠に貼り付け刷型を作る。 |
| (4) 手刷り | へらで刷型に沿って染料・顔料・糊材を生地に手刷りする。 |
| (5) 熱処理又は色止め | 手刷りしたものを熱処理又は色止め処理する。 |
| (6) 縫製 | 乾燥した生地を縫製する。 |



作品一例