

■ 産品自慢 —— Vol.13 岐阜県 恵那市

寒天料理列車 (ヘルシートレイン)



ヘルシートレイン

岐阜県東美濃の高原地帯をゆっくりと走る明知鉄道。昭和9年に全線開通した国鉄明知線を昭和60年に第三セクターとして引き継ぎ、岐阜県恵那市を南北に結ぶ総延長25km余のローカル線ながら、他ではちょっと味わえない魅力的な列車が運行されています。

名付けて「グルメ列車」。つまり、走行中の列車内で地元食材を中心としたコース料理が味わえるという訳です。列車を単に移動手段としてではなく、食事空間としても楽しめるのがミソ。春の「山菜料理列車」に始まり、秋の「きのこ料理列車」、冬の「じねんじょ(山芋)列車」などがあります。そして、何といても一年を通じて運行している「寒天料理列車」は明知鉄道「グルメ列車」の草分け的な存在です。

沿線の恵那市山岡町は、細寒天の生産量日本一を誇っており、全国の約80%を生産しています。海藻の天草^{てんくさ}だけを使用し、煮熟・ろ過・凝固の工程を経て、羊かん状の心太^{ところてん}にします。それを冬季の水田圃場を活用した干場のよしずの上へ天筒^{てんづつ}で突き出し細長い形状にし、山間地特有の厳しい寒さの中で昼間の乾燥・夜間の凍結を何度か重ねたものが細寒天になります。

「寒天料理列車」ができた背景には、第三セクターとして発足した明知鉄道がこうした地場の特産品を素材にして何とか地域おこし・鉄道おこしが出来ないものかという発想のもとに生まれました。昭和61年から走り始めた「寒



「寒天料理列車」の会席風コース料理

天料理列車」通称「ヘルシートレイン」は明知鉄道の看板列車となっています。

「寒天料理列車」は、明知鉄道恵那駅を12時45分に出発し、終点明知駅へ13時39分の到着で、毎週水曜・木曜に7名以上の予約で運行しています。「えっ！これが寒天なの？」と思わせる料理は、ローカロリーながら鉄分やカルシウム、食物繊維が豊富です。健康・美容食品としても注目されている寒天料理を味わいながら、至福の時間を満喫できること受合いです。料金はお一人様5,500円(運賃込み)。また、姉妹列車として、毎週金曜・土曜運行の寒天づくし列車(お一人様5,000円・運賃込み)もあります。

お問い合わせ・予約先

明知鉄道株式会社 TEL. 0573-54-4101