いでゆ朝市

3月から11月まで、毎朝地元の商人がいでゆ朝市を開催し、農作物、お土産、及びその他多くの商品を販売します。この朝市で売られる商品は、下呂もしくは岐阜県の近隣の町で作られたもので、その他の場所で買うより大抵は低価格で売られています。地元の特産品には、新鮮な檜材から作られた製品や朴葉味噌などがあります。朴葉味噌は、ホオノキ（Magnolia obovata）の葉で食材を包んだ名物料理です。味噌を乾燥させたホオノキの葉に乗せて加熱すると、木の実のような味が生まれます。また朝市では、瓶詰めの地酒やトマトジュースも販売されます。売り手はフレンドリーで、喜んで来客に製品に関するあらゆる情報を教えてくれますし、また試食もさせてくれます。朝市の屋台のほとんどは午前8時から正午まで開いています。