

地元応援！食べてよし 贈ってよし

# 知るほどおいしい飛騨の味

飛騨はおいしいものの宝庫。豊かな大自然の恵みはもちろんですが  
作り手たちのたゆまぬ努力と研究の成果が結実しています  
知っているようで実は知らない、地元グルメのおいしいヒミツを紹介します  
コロナ禍で大変な今だからこそ、飛騨のおいしいものを食べて贈って  
みんなで幸せを分かち合ひましょう



メイドバイ  
飛騨高山認証  
努力の賜を



飛騨メロン研究会の皆さん

## 飛騨メロン

飛騨メロン研究会

旬は7月中旬頃から、「一番暑い時に一番おいしいメロンが採れるのは、昼夜の寒暖差が大きい飛騨だからこそ。見事なアールスメロンなので進物や土産にもどうぞ」と、飛騨メロン研究会の皆さん。栽培は50年近く前、高山市の林正彦さんが挑戦して仲間を広めたことに始まり、1984年には同研究会が発足。以来、会の皆さんは共に研究を重ねてきました。高冷地の飛騨で高品質なメロンが育つのは、温度と水を管理し、細やかに手をかける生産者の努力と創意工夫の賜。収穫期間が短く流通量も少ないため、全国的には幻の希少品です



※食べ頃は収穫後10日前後。配送品と同梱の食べ頃シールを目安にしてください。室内で追熟させ、食べる1~2時間前に冷蔵庫へ。冷やし過ぎに気を付けて。

注文 Tel.0120-161655 飛騨市古川町上野550-1  
問合せ Tel.0577-36-3880 JAひだ 営農部園芸課

が、きめ細かな肉質と上品な甘みと見た目の美しさには定評があり、知る人ぞ知るブランド果実です。  
林さんの妻である朱美さんは、夫の亡き後も栽培を続け、会員たちから「先生」と呼ばれ慕われています。「二玉一玉、ちゃんと世話をするとおいしくなって、それが何ともいえずうれしいですね。主人とふたりで始めた頃は手探りでしたが、今は皆さまのがんばりでいいメロンが育つようになりました。ありがたいことです」と優しく笑います。今年も育ちは上々。この夏は、地元ならではの味をぜひ！



メイド・バイ飛騨高山  
「飛騨高山の風土と飛騨人の暮らしが生み出す本物 それが飛騨高山ブランド」に合致する独自性と信頼性の高い地場産品を認証するものです。



林朱美さんと会員の道垣内清志さん



高山市の古い町並にある「大のや醸造」。宝暦年間より約250年、上三之町で商いを続けてきました。味噌も醤油も、うま味調味料などは一切使わず、毎日飽きずに食べられる「うま過ぎないうまいもの」を目指して、味の追求を続けています。なかでも赤味噌は製法も独特。一般的には米麹と大豆で仕込むなど、麹は単品で仕込まれますが、大のやでは豆麹、麦麹、米麹の3種類の麹を配合。熟成中は重石を載せずに、約3年間、定期的な攪拌しながらねかせます。ここまで手間をかける味噌は全国でもめずらしいとのこと。独特の強いうま味と風味が特長で

# 味噌・醤油

大のや醸造



毎日食べられる飽きない味を



店頭で3,000円以上の購入は送料無料

三之町本店 Tel.0577-32-0480 高山市上三之町13  
本町店 Tel.0577-32-1636 高山市本町2-74

す。同じく主製品である味噌は、米麹と蒸した大豆に塩、水を入れて混合し、重石を載せて1年間熟成させます。うま味が強く、甘みとほのかな酸味が特徴です。四年醤油、一年醤油は自慢の赤味噌から取り出し、四年物は深みがありやわらかく、一年物は若さが味を引き締め、色が薄めなので汁物に使っても気になりません。いずれも全国にも根強いファンがいます。店長の武田四郎さんは「三之町本店では味噌汁の試飲を毎日行っていますので、お気軽にお越しください」と呼びかけています。



# 飛驒牛

飛驒食肉事業協同組合



町の肉屋さんで楽しく賢く買い物を

「飛驒牛の肉質は日本一だと思います」。そう話すのは、飛驒食肉事業協同組合理事長の桐山勇夫さん。「JA飛驒ミートでのセリの平均単価は松阪牛や神戸牛などより高いのですが、実のところ、店頭での販売価格はそれより低いのです。生産者が手塩にかけた飛驒牛ですから、精肉店が高く売りたいのですが、通常の価格では地元でなかなか売れず値段を下げざるを得ない現状です。他地域の同業者から、それでやっていたのかと心配されるほどなんです」。



Tel.0577-32-2929 (組合代表:新ト一精肉店)

飛驒牛が高いのは、そもそも仕入れる仔牛の価格が高いということもあり、生産者や精肉業者も、苦しい状況にあります。「市や県も海外などにセールスを開けるなど、大変ありがたく思っています。また、海外にも販路ができるのは、飛驒ミートが世界基準の衛生管理をしているからなんです。安心で最上級の味を他ブランドより安価に味わえますので、ぜひ地元の方も楽しんでください。また若い方など、肉屋での買い方がわからないというお声を伺いますが、脂身の少ない所、焼肉用に何枚かなどと言っていただけでは、好きな物が必要な分だけ買えるので、実はお得なんです。店ではプロが最適な熟成を行っていますしね」と、桐山さんは話しています。



飛驒食肉事業協同組合理事長 桐山勇夫さん

# 地ビール

地ビール飛驒



飛驒の味覚で醸すビールを

小規模醸造所が造るビールは地ビールやクラフトビールと呼ばれます。1996年から飛驒でビールを造る説田三郎社長は「うちのビールは正確に言えばローカルクラフトビール。飛驒の食材を使っておいしく造るといのがこだわりで、ビールを飲んで飛驒を感じていただきたいんです。私自身、生まれも育ちも飛驒なので、まあ地元愛ですよ」と笑います。人気アニメにヒントを得、従業員の娘さん(高校生)の発案で誕生した新製品「宿儺麦酒」には宿儺かぼちゃ、ジャパン・グレートビア・アワーズ2021で金賞の「飛驒ホワイトビール」には地元の酒米ひだほま



宿儺麦酒 600円(330ml)

全8種類の地ビールを醸造

Tel.0577-36-3434 高山市西之一色町3-773-2

れ、銀賞の「飛驒ブラックビール」には高根コーン、昨年、一昨年連続金賞の「林檎ララ」には久々野産りんごが用いられています。過去には飛驒桃やブルーベリーなども使っていました。「飛驒には魅力的な味覚がいろいろあります。それらが醸す味や香りでビールを磨き上げ、飛驒の良さを表現できたうれしいですね。地元でもぜひ飲んでいただきたい。醸造の様子が見られる工房ショップもありますので、ご来店をお待ちしています」と社長。この夏はビールで地元の魅力を再発見!



地ビール飛驒 醸造責任者 牛丸貴之さん

# 味噌煎餅

井之廣製菓舗



伝統と新感覚の融合を

井之廣製菓舗の皆さん

飛驒古川の井之廣製菓舗は、明治41(1908)年創業の老舗。三年熟成の自家製味噌が香る味噌煎餅は、長年愛され続ける飛驒名物です。寒中に秋田県産大豆と飛驒産こしひかりと能登塩で仕込んだ味噌に合わせるのには、北海道産の小麦とてん菜糖、飛驒産のさくらたまごなど、全てが厳選国産原料。昔ながらの素材と製法にこだわって、一枚一枚手作りする煎餅は、さつくりソフトで優しい味。実は近年、そんな伝統の味に、飛驒ゆかりの食材をトッピングした新製品が続々と加わって大人気。6月末には河合町の香



ちよこつとバラの花びら入り味噌煎餅 670円



INOHIRO SWEETSポーチ(6袋入) 1,080円



7種詰合せ(松)24袋入 3,240円

Tel.0577-73-2302 飛驒市古川町式之町7-12

愛ロースガーデンのバラの花びらをあしらった「ちよこつとバラの花びら入り味噌煎餅」が発売され、話題を呼んでいます。「煎餅にチョコレートを塗ってツナギにしたところ、パリエーションが生まれたんです。商品を開発する時は従業員全員で自由に考え試作します。最近は若い人が増え、いろいろなアイデアが出てくるので新鮮です」と話すのは店長の井之丸勝美さん。伝統を受け継ぎつつも新しいことに挑戦し、地元の味を発信するスタッフに店長は頼もしさを感じているそう。伝統とおしゃれな感性が共存する飛驒の味噌煎餅を、ぜひご賞味あれ。



一枚一枚丁寧な手づくり

