

世界に通じる 飛騨市の食材の 魅力

～食卓の逸品が世界を振り向かせる～

our role
食

食のまちづくり推進課を新設

新たに新設された食のまちづくり推進課では、この地域に受け継がれてきた食文化とその背景である自然環境との親和性を飛騨市ならではの「食」の魅力として発掘・発信・発展に繋げていきます。

テーマは 発掘・発信・発展

豊かな自然環境と背景を知る

飛騨市は面積の約9.4パーセントが森であり、そのうちの約7割が広葉樹だと言われています。

また、朝霧の発生率が年間の4分の1となっており、昼夜の寒暖差があります。

水が生命線となっている

山々から注がれるミネラル豊富な水は、飛騨牛や飛騨地鶏だけでなく日本一の暴れ鮎やお米など、すべての恵みに繋がる生命線の役割を果たしています。

独特の食文化

これらの営みは時代とともに独特の食文化を生み、飛騨市ならではの食として受け継がれてきました。

基本的な方向性

- ① 「食」の魅力を活かした誘客促進
- ② 「食」の魅力に触れることのできる拠点の整備
- ③ 流通・販路拡大の推進
- ④ 子どもが食と農の魅力に触れる機会の創出(食育の推進)
- ⑤ 食文化の継承



令和3年度の主な事業

飛騨市まるごと食堂の期間拡大

生産者と市内飲食店・旅館等が連携し飛騨市産食材を活用したメニューを期間限定で提供する「飛騨市まるごと食堂」を期間を拡大して実施します。



上町農産物直売施設の建設

老朽化が著しい朝開農産物直売施設を道の駅アルプ飛騨古川の敷地内に建替えし、年間を通じた農産物や加工品の販売により、農産物の販路拡大を図ります。



ミニトマト名人による生育観察から収穫までの食育の実施

市内の園児を対象に、ミニトマトの苗を植えるところから収穫までの体験を通じて、自然の力に触れ、豊かな心を育む取り組みを行います。



飛騨市農産物総合カタログの作成

農業者の農産物と収穫量や時期等を網羅した「食」の総合カタログを Web で制作し、広く発信するとともに商談時にも活用し、農産物の販路拡大を図ります。



飛騨市の「食」の美味しさの秘密

皆さんが普段の食卓で食しているお米や野菜をはじめとするさまざまな食材を、皆さんはどのようにお感じですか？「美味しい」のは当たり前なのかもしれません。でも実は、これは当たり前でもなく、この飛騨市が持つ自然の豊かさや水、冷涼な気候、そして生産者のこだわりと技術の結晶が唯一無二の食材を生み出しています。

このような飛騨の食材を「飛騨の野菜は味が濃い」と絶賛し、他地域の野菜との違いを明らかにしてくれるのは、フランス、カナダ、中国で10年に渡り「味の外交官」公邸料理人として食の面から外交をサポートしてきた工藤英良氏です。現在は出張料理人として、各界の著名人に飛騨の食材をメインに提供しており、多くのファンを獲得しています。その工藤氏が、世界でも通用するポテンシャルが飛騨市の食材にはあると評価しています。



工藤英良 氏

世界各国の賓客に和食を提供し、公邸におけるおもてなしに尽力され、現在は出張料理人として世界から依頼を受けて料理を提供している。



飛騨市の「食」の魅力をどう伝える？

まずは、飛騨市の「食」を市民の皆さんが認知し、それらを誇りに感じ、積極的に活用してもらえる環境づくりが第一歩だと考えており、「飛騨市まるごと食堂」の開催などさまざまな取り組みを実施していきます。その上で、国内外への発信へと発展させていくことが大切だと考えています。

飛騨牛、飛米牛、飛騨地鶏、米、寒干し大根、鮎、ジビエ、飛騨トマト、ハウレンソウ、アスパラ、ネギ、椎茸、きくらげ、ジビエ、バラ…飛騨市の食の可能性は無限です。



飛騨牛ステーキ