

都竹市長の市政定期便



ほっとライブひだ

@スタジオ 飛驒市図書館2階にじのひろば

中継上映 河合振興事務所・宮川振興事務所・船津座

ライブ配信 飛驒市 YouTube・ケーブルテレビ

#3 飛驒市の『食』～豊かな恵み～



宮川で育つ奇跡の鮎!!

広葉樹が豊富な山々がミネラル豊富な水を供給し、キレイで栄養分の多い水が美味しい鮎を育てる。

こんな活きの良い

竿を曲げるほど暴れる
鮎は全国にここにしかない!

魚占 AYU



伝説の鮎釣り名人 室田正氏

飛騨清流みやがわの鮎を全国に!

奇跡の鮎の知名度向上!

飛騨清流みやがわ鮎をふるさと納税の返礼品に加え、更なる販路拡大や知名度向上を図るとともに、引き続き、鮎を飛騨市の自慢の一品としてグランプリ獲得に向けて支援。鮎の品質、風味、色を変えずに長期保存できる冷凍保冷庫等の購入を支援。

○日本一の鮎づくり事業

- 日本全国から自慢の鮎を持ち寄り、「姿、香り、わた、身、総合」の5項目により審査しグランプリを決める『清流めぐり利き鮎会（高知県にて開催）』に出品する鮎の選抜を行いました。グランプリ獲得に至りませんでした。
- 令和元年8月17日に市内から30名の参加者を募り、宮川下流の異なる3か所で釣った鮎の味くらべを行いました。



○清流みやがわ鮎PR事業

- 北日本放送開局記念KNB大バザール2019（富山市内:集客約2.5万人）において、友釣り釣ったみやがわ鮎300匹を販売するとともに、令和元年8月10日から「川の家」で鮎の塩焼きが始まるPRを行いました。



○鮎釣り客の拠点「川の家」整備事業

- 飛騨まんが王国「川の家」で鮮度の高い鮎を提供するため、急速冷凍庫、真空包装機、超低温フリーザーを整備しました。
鮎販売実績 H30 3,450匹
H31 3,446匹



広葉樹率 70%

谷川(支川)250本以上



全ての恵みは

水

で繋がっている!



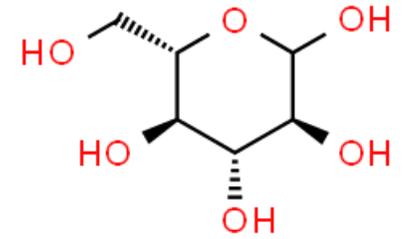
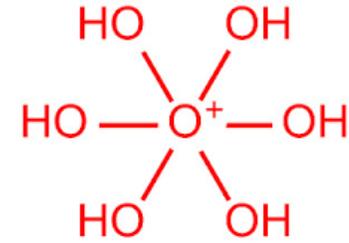
飛騨市の農地(田・畑)の約92%が谷川(支川)からの取水

飛騨の恵みは豊かな水と、実はもうひとつ関係している!?

「寒暖差」と「食」の関係

飛驒の恵みはココが違う!?

中山間農業研究所 鍵谷所長より



たとえば、飛驒トマトを例に・・・

もともとトマトは南米が原産なので、日照が長く夜が寒いところが適地

植物自体、日照時間が長いと糖が増えるが、夜間温度が下がると呼吸が停滞するため、糖が放出されず蓄積される。

つまり・・・

寒暖差が大きい = 糖が増えがち

☞これは他の食物にも言えるはず!!  だから甘い!!

飛騨地域特有の気候(10℃以上の温度差!!なんと半年間)

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
最高気温(℃)	3.0	4.2	9.1	16.9	22.3	25.7	29.0	30.7	25.6	19.2	12.7	6.2
平均気温(℃)	-1.4	-0.9	2.9	9.6	15.1	19.4	23.0	24.1	19.7	12.9	6.6	1.4
最低気温(℃)	-5.1	-5.2	-2.0	3.2	9.0	14.6	18.9	19.7	15.7	8.5	2.4	-2.1
降水量(mm)	97.2	99.4	122.9	118.9	136.9	172.1	230.9	165.1	235.5	133.5	99.3	87.8

差11.1℃

差13.7℃

差13.3℃

差11.1℃

差10.1℃

差11.0℃

驚異の朝霧率!! 年間平均88日も発生!

朝霧が発生するメカニズムは諸説あるが、気温の較差と風、湿度が密接に関係しているという発表も!!でも、この地域ならではの特色には違いない!

安峰山 2019.10摄影





米
Rice

飛驒の気候と米の生命力の結晶

米の総合的な美味しさを競う「米・分析
鑑定コンクール:国際大会」で、飛驒の米
は毎年金賞受賞!!

その確率は、東大に合格する確率の約
20倍も難しい!!!

その狭き門をクリアするため、お米を...

ギリギリまでいじめ抜く!



みつわ農園 永田政和氏

飛驒の米が食べられるお店をマップ化 取扱店認証制度

世界一美味しいお米が育つまち 岐阜県飛驒市～米・食味分析鑑定コンクール～国際大会連続金賞

平成31年度 制度化

「世界一美味しいお米が育つまち 岐阜県飛驒市」をキャッチフレーズに、飛驒のお米を取り扱っている店舗を市が認定し、国内でも特に質の良いお米であることを意識啓発。また、他の米との差別化を図り、飛驒の米の認知度向上や消費拡大に繋げることが目的です。



居酒屋 源 (A)

営業 17:30 ~ 24:00
休 水曜日

地元料理や海の幸をはじめ、各種料理が揃うアットホームなお店です。お食事の方、お子様連れにも人気です。

キンコン館 (B)

営業 8:30 ~ 20:30
休 月曜日

飛驒牛をたっぷり使用した手作りハンバーグはふっくらジューシーで中から肉汁が溢れ出ます。飛驒の米との相性もバツグンです。

お食事処 匠 (C)

営業 11:30 ~ 16:30
休 不定休

飛驒牛を100%使用し、時間をかけてじっくり煮込んだ昔懐かしいヤシライス、野菜の甘みと飛驒牛の旨味が絶妙の一品です。

香梅 (D)

営業 17:00 ~ 23:00
休 不定休

豊富なメニューで地元客で賑わう居酒屋です。大将自慢の「漬けステーキ」(漬物ステーキ)と白いご飯のコラボは何杯でもいけます。

八起寿司 (E)

営業 17:30 ~ 00:10
休 水曜日

大将こだわりの飛驒の米を使用し、厳選された新鮮なネタで握るお寿司は、シャリの歯ごたえとネタの旨味が絶妙で、何貫でもいけます。

料理旅館 初月 (F)

営業 17:00 ~ 23:00
休 不定休 要予約

飛驒の美しい四季折々の天然素材を使用した郷土料理が堪能できるお店です。からだに優しい素材な田舎料理は女性にも人気です。

飛驒のお米がMAP 食べられるお店

The Map where you can eat hida-Rice



浪花 (G)

営業 11:00 ~ 13:00
17:00 ~ 22:00
休 水曜日

ふんわりとした生地の中に、飛驒ねぎと飛驒牛のすじ肉が入った浪花一押しのお好み焼きは白いご飯にも抜群に合います。

珈琲 みんと (H)

営業 7:30 ~ 22:00
休 不定休

ポリウムがウリのモーニングセットや、日替りランチもお得です。お米はもちろん飛驒のお米を使用、甘味とツヤが他とは違っています。

飛驒ともえ (I)

営業 11:00 ~ 14:00
休 不定休 ランチのみ

お食事は昔懐かしい囲炉裏を囲んで、厳選された飛驒の旬の食材、伝統料理が楽しめます。

蕪水亭 OHAKO (J)

営業 9:00 ~ 14:30
休 不定休

香りよい飛驒産のそば粉を使用した本格手打ちそばと薬草料理が楽しめるカエサルのお店です。おススメは薬草ランチプレート!!

いこいの家 (P)

営業 9:00 ~ 15:00
休 土日祝日

自家製コンヒカリを使用したオムライスは、コクのあるアメリカソースとふわとろたまごが絶妙で、お腹も心も満たされます。

山勇牛 一貫 (Q)

営業 11:30 ~ 14:00
17:00 ~ 20:00
休 月曜日

自社牧場で生まれ育った飛驒牛の中から、肉質4・5等級の最も美味しいとされる雌牛のみにこだわり、熟成させてご提供しています。

ハツ三館 (R)

営業 11:30 ~ 14:30
15:30 ~ 22:00
休 不定休 要予約

160年を超える老舗の料理旅館がお届けする食事は、四季折々の食材とともに飛驒の情緒を感じられる逸品が自慢です。

蕪水亭 (S)

営業 11:30 ~ 14:30
休 不定休 要予約

四季折々の飛驒の山河がもたらす旬の恵みを素材として、郷土料理や身体にやさしい薬草料理をご用意しております。

のどや旅館 (T)

営業 INN15:00 ~
休 不定休 要予約

明治末期創業の老舗宿です。自家製コンヒカリの美味しいご飯と季節の野菜を使った素材な手料理が自慢です。

DE シャングリ (U)

営業 08:30 ~ 14:30
17:30 ~ 20:30
休 不定休

鹿肉を使ったジビエカレーは、少し歯ごたえがあり臭みがなく、大人からお子様まで食べやすいメニューとなっています。

味処 古川 (V)

営業 9:00 ~ 17:00
休 不定休

飛驒の玉ねぎと飛驒牛をたっぷり使って、長時間煮込んだ手作りカレーがおススメ。飛驒米の粘りがよくルーによくからんでとても美味しい!!

上記写真はイメージであり、季節に応じて多少のメニュー変更がある場合がございますので、予めご了承ください。

facebook

飛驒の

お米好きが集まるコミュニティ

フォロワー524人!!

現在やや増加中!!

おこめ部は、飛驒の米職人を中心として、学生、社会人などが賛同して作られた、お米をこよなく愛するグループです。

お米の美味しい食べ方や豆知識、新米情報、飛驒の稲作情報など、お米に関する情報を発信しています。



「いいね」してね!!!



Hida-Beef

飛騨牛

飛騨の水が育む宝石級の逸品

サシが細かく、柔らかくて芳醇な味わいを醸し出す飛騨牛は、毎日飛騨の「水」を一日に100kg飲みます。しかも飛騨市の畜産農家の約9割が谷川(支川)の水を直接引いて牛を育てている!!

新たなブランド牛を世界に!!

本来廃用となってしまう役目を終えた母牛(経産牛)の飼料を改良し、赤身が特徴の「ひめぎゅう」としてブランド化を図っていく取組み。

お米を餌として与え脂肪分が控えめな味わい深い霜降り肉です。

飛騨牛



Hida-Local Chicken

飛騨地鶏

激レア飛騨地鶏!!

飛騨地鶏は大型黒軍鶏と名古屋種との掛け合わせで、年間出荷数も少ない希少な地鶏です。赤みを帯び適度な弾力がある、しゃきしゃきとした歯切れのよい食感と独自の風味があります。

飛米牛を世界ブランドに!

まずは市内の皆さまに!!

2020.09.26駿河屋古川店のみ

販売開始!!

「経産牛」とは、子牛を産む役目を終えた母牛を再肥育し肉牛へと生まれ変わったもの。飛驒牛に比べてサシが少なく、手頃な価格で赤身の美味しさが味わえる雌和牛肉として、今後大きく成長する可能性を秘めている。既にドイツ、シンガポール等への海外輸出を始めており、並行してPRポスター・パンフ制作など認知度向上等の取り組みも行っている。



飛驒地鶏を地域資源に!!

市内消費拡大に向けた取り組み

まずは生産管理の見直し!

そして、生産工程の改善!!

皆さんに納得いただける地鶏を目指す!

神岡町伏方の生産拠点には、運営する社会福祉法人が障がい者就労支援施設を兼ねた養鶏・食肉加工施設を併設し、農福連携で地鶏の生産と加工販売に取り組んでいる。今年度は飲食店向けの試食会、PRのぼり制作など認知度向上と販路・流通拡大に取り組む。





飛驒トマト

Tomato

トマト嫌いなトマト農家でも 食べられる飛驒トマト!

作り方やこだわりはそれぞれ違う

■ 飛驒市で作られているトマトの主な品種

・麗月

少し硬めですが調理に向いている

・桃太郎

生鮮サラダ用に向いている

■ トマト産地化に向けた取組み

・トマト研修所による新規生産者サポート

現在研修生3名、これまで8名の新規就農者を育成。

■ 農家研修(あすなる農業塾)

・飛驒市の農家のもとで2年間研修を行う。

・これまで1名の新規就農者を育成。



飛驒

ほうれん草 Spinach

飛驒のほうれん草は 甘い!!

これも寒暖差が影響!?

飛驒市

年間生産量600トン

飛驒地域全体 約7,200トン

- 飛驒ほうれんそうのココが凄い!
 - ・関西のスーパーへ行くと、80%が飛驒ほうれんそうで埋め尽くされている(盛夏期)
 - ・肉厚で柔らかく、えぐみが少ない
- 飛驒ほうれんそう農家あるある
 - ・ほうれんそう農家のご自宅はとにかくデカイ!!



幻の黄色い桃

黒内果樹園にはたった3本しか植えていない桃の木があります。それがこの「幻の黄色い桃」です。

白鳳などこのあたりでは定番の品種もありますが、特に黄色い桃はクマの被害が多く、毎年獣害から守るのが一番大変だと言います。

だから

地元民も食べたことがない・・・

↓数少ない食べたことのある人の感想

あんまっ!!熟し方が
他とは違う!!

飛騨の果樹を獣害から守る!

飛騨市 × KDDI 実証実験中

「ICTを活用した飛騨市の地域活性化に関する協定」の一環として、KDDIの協力により、黒内果樹園(古川町黒内)にて獣害防止対策実証実験中。

- ・ 鳥獣撃退機の設置
- ・ 防護柵(電柵)の設置
- ・ 監視カメラの設置

効果を検証し、農産物の被害の軽減を図る。

鳥獣撃退機 vs 森の熊さん

撃退機の前を横切ろうとする熊にセンサーが反応。退散していく熊の様子が映し出されています。





Traditional Crops
伝承作物

独自の变化を遂げてきた種!

古くからこの地に根付き採種を繰り返す中で独自の变化を遂げてきた作物。これらの作物は私たちの生活文化や伝統文化と密接に関わってきました。

それらを後世に伝承し、残していく取組みを平成29年から行っています。

現在、伝承作物登録:10品種

※令和2年度 たかきび/小無雁ねぎ



あずきな



なつめ



白たまご



白坂かぶら



みょうが



えごま



種蔵紅かぶ



船津かぶら

まずは、作付け量を増やす!

しろたまごを例にその取組みをご紹介します!!



しろたまご

市内10カ所(標高400m~900m)で試験栽培を実施!

■結果

莢(サヤ)の大きさや、粒の数は山之村地区で栽培したものが一番大きい。

まさに「伝承されてきた」という歴史は理にかなったもの!!!

しかし、種本来の生命力でその地に馴染んで独自に変化するので引き続き試験栽培を実施。

そして、生産者を増やす!

■取組み

飛騨市伝承作物取扱店認証制度を創設。

(認定店) 三寺めぐり朝市/地場産市場ひだ/神岡朝市クラブ/夕顔の駅食堂

作ってみよう、色々な場所で 食べてみよう、色々な食べ方で

少なくとも80年以上も山之村地区で栽培され、冠婚葬祭には欠かせない食べ物として主に煮豆として食されていた。インゲン豆の一種です。



えごま

Perilla Frutescens



飛騨伝統のあぶらえで 心も体もすっきり!

エゴマは、飛騨地方では「あぶらえ」と呼ばれ、おはぎ、和え物、五平餅など伝統的な食材として親しまれています。エゴマには血液をさらさらにする効果があると言われている α -リノレン酸が多く含まれており、さらに飛騨地方で栽培されたエゴマには、ルテオリンという体の中のさびを取ると言われる成分が、他の産地より多く含まれていることが判明しています。



どこにでもエゴマがある雰囲気のまちづくり

飛騨えごまの里プロジェクト

飛騨地域産えごまの消費拡大と市民の健康増進に繋げる農商工連携の取組み



飛騨えごまの里
Hida Egoma's Village

2016年度より新品種「飛系アルプス1号」の生産拡大に注力し、2018年度に「飛騨えごまの里推進協議会」を立上げ、良質なえごまを販売するための選別機を導入。

2019年は、選別機によって新たに活用が見込める残差について、商店の新商品開発や飲食店及び宿泊施設での常設メニュー化、食育事業に取り組んできた。

11月2日(月)～えごまスタンプラリー2020開催

スタンプを集めて豪華商品をゲットしよう!!!!



えごまを使用した加工品や料理を提供している市内の指定飲食店を回り、指定数のスタンプを集めると、抽選で豪華なえごま商品が当たるという企画。市内消費者を対象としており、えごまの市内消費拡大やえごまを身近に感じていただく機会を創出。

山菜

Wild Plants



飛騨市は山菜の宝庫!

飛騨市の面積の約93%が森林です。特に林道沿いや河川の土手など、市内の至る場所で春になると山菜が芽を出します。

(4~6月)

飛騨の山々は広葉樹が豊富な分、たくさん栄養を蓄えているため、毎年多くの山菜が採れます。

■ 飛騨市でよく見かける山菜

- ・わらび
- ・ぜんまい
- ・ふきのとう
- ・こんてつ(こしあぶら)
- ・たらの芽
- ・ひめ竹
- ・あずきな(なんてんはぎ)
- ・もち草(よもぎ)



山菜はこんなところでご購入できます!

予約も随時承っています!



飛騨市古川町朝開町1315

0577-57-8998

営業時間 8:00~16:00 / 不定休



飛騨市古川町巻之町10-1

0577-73-5501

営業時間 7:30~15:00 / 火曜定休



飛騨市神岡町夕陽ヶ丘6

0578-82-5700

営業時間 7:00~15:30 / 冬季休業



薬草

Medical Herb Hida

飛騨の野山は薬箱

森林豊かな飛騨市には、245種類以上もの薬草が自生し、山里に住む人々の薬箱のような役割を担ってきました。

市民の皆さんが薬草の価値を正しく理解し、生活に取り入れるための薬草活用を推進する「薬草ビレッジ構想推進プロジェクト」に取り組んでいます。



Medical Herb Hida



○朝霧の森薬草園整備事業

古川町黒内地区生活環境保全林「朝霧の森」を薬草園として利用できるように整備を行いました。環境デザイナーによりデザイン計画を策定し、計画に基づいた整備・活用を図ることとしており、薬草を植えるための薬草壇を設置する際には、そだ編柵など近自然工法による施工を行うことで、環境と風景に配慮して整備を行っています。薬草イベント等でのフィールドワークの場として活用をしています。

(主に観察できる薬草:ヨモギ、ドクダミ、ウド、ゲンノショウコ、クズ、クロモジ、ユキノシタ等)



○薬草活用の周知啓発事業等

市民への薬草活用を促すため、NPO法人薬草で飛騨を元気にする会やアルプス薬品工業(株)等と連携し、飛騨市薬草フェスティバルを年1回開催しています。薬草料理交流会や薬草を活用した体験プログラムなどを実施し、これを機会に家庭でも薬草を取り入れるようになったという声もあり、少しずつ広がりを見せています。さらに令和元年度は、全国薬草シンポジウム2019inひだを開催し全国へ薬草活用の取り組みをアピールしました。

- 全国薬草シンポジウム2019開催
- 飛騨市薬草フェスティバルの開催
- 薬草活用市民講座



○薬草拠点施設「ひだ森のめぐみ」の整備

薬草活用を市民に普及するための情報拠点と観光客の滞在時間延長という課題に対応するため、古川町式之町の空き家を活用し、薬草の紹介や薬草を活用したワークショップの常時体験、薬草関連商品の販売ができる薬草拠点施設「ひだ森のめぐみ」を、令和元年10月13日にオープンしました。



Medical Herb Hida



飛 驒 市

まるごと 食堂

飲食店×農家^{コラボ}

2020.10月から実施!!

例えば、福全寺蕎麦とトマト農家がコラボすると
こんなお蕎麦が誕生!

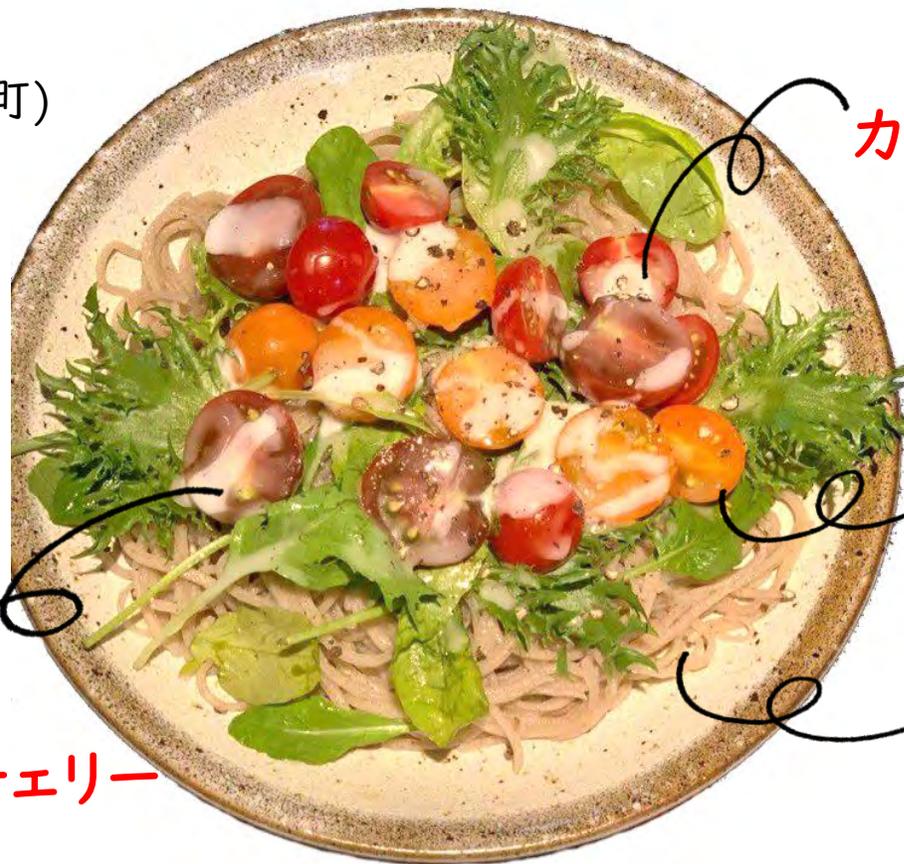
福全寺蕎麦(古川町)
川端さん

長尾農園(河合町)
長尾さん



皆さま、ぜひお待ち
してまいります

市内20店舗で展開!!



カナリア

あまっこ

お蕎麦

ブラックチェリー

長尾農園の三色トマト蕎麦

飛騨市まるごと食堂 20飲食店×15農家

詳しくはBLESS(10月号)に掲載!!



こだわり野菜と飛騨牛朴葉味噌焼き
1,280円

山勇牛一貫 飛騨市古川町南成町1-27 / tel.0577-73-3929 /
11:30~14:00・17:00~20:00 / 水曜定休 / hida-yamayouushi.com/

飛騨市
プレミアム
商品券



HP



寒干し大根オニオングラタンスープ
1,000円

茶屋-maru- 飛騨市神岡町船津1002-1 / tel.0578-86-9110 /
9:00~19:30 / 水曜定休 / Facebookあり

飛騨市
プレミアム
商品券



Facebook



生命のトマト丸ごとドリア
950円

タスバ de シャングリラ 飛騨市古川町吾之町14-5 / tel.0577-73-6669 /
11:00~14:30・17:30~21:00 / 火曜定休

飛騨市
プレミアム
商品券



要予約
(1週間前)

A5飛騨牛の飛騨トマトすき焼き
会席料理のメインメニュー 4,400円/宴会 5,500円

ホテル季古里 飛騨市古川町黒内1400-1 / tel.0577-75-3311 /
www.hotelkikori.com/

飛騨市
プレミアム
商品券



HP



要予約

飛騨の秋のオードブル
3,000円~

ゆうき房 飛騨市神岡町殿867-1 / tel.0578-82-0750 /
9:00~19:00(ランチ11:30~14:00) / 火曜定休 / ホームページあり

飛騨市
プレミアム
商品券



HP



木曜日
限定

まるみの畑ランチ

600円(T.O. 650円) メニューは毎週替わります

一(にのまえ)食堂 飛騨市古川町貳之町3-1 / tel.090-5636-2046 /
11:30~13:30 / 水曜・日曜定休 / Facebookあり

飛騨市
プレミアム
商品券



Facebook



Cold Dried Radish

寒干し大根

大根
寒干し
山之村
奥飛驒

奥飛騨山之村

ここにしかない 寒干し大根

2020.10月~

消費拡大キャンペーン



地理的表示保護制度

地域で長年育まれてきた特別な生産方法によって、高い品質や評価を獲得している生産物の名称を品質の基準とともに国に登録し、知的財産として保護する制度。

■ 学校給食での活用(10/29)

ふるさと学校給食の一環として、飛騨市内の小中学校を対象に給食の汁物の具として使用。

■ 福祉施設での活用

福祉施設で提供される食事に活用
・市内3事業所で消費

■ 市内のスーパーで!

市内のスーパーで販売開始!!わかりやすい調理方法を掲示するなど、どなたでも気軽にご購入できるようになっています。

■ 市内飲食店での消費拡大

市内の飲食店や宿泊施設などで、メニューに取り入れて頂く。
市内 8事業所(飲食店・旅館等)



寒干し大根が出来るまでの作業工程や、生産者の皆さんの思いが詰まったPVを制作。

寒干し.com

検索

白真弓



有限会社 蒲酒造場

蓬菜



有限会社 渡辺酒造店

飛驒娘



有限会社 大坪酒造店

飛驒納豆



有限会社 橋本商店

寒干し大根



すずしろグループ

実さんしょう



株式会社 飛驒ゆい
飛驒かわい やまさち工房

味噌煎餅



有限会社 井之廣製菓舗

 飛驒市 推奨特産品

笹巻羊羹



金木戸屋

23品のうち主な加工品より紹介。

手焼きもなかアイス



有限会社 牧成舎

えごま純油



株式会社 飛騨企画販売

飛騨えごま油ソフトカプセル



古川町商工会

飛騨中華そば



有限会社 麺の清水屋

朴葉みそ



船津醤油 株式会社

飛騨牛しぐれ煮



有限会社 さわ

いwanaぼっか煮



有限会社 さわ

飛騨地鶏けいちゃん



ひだ小僧

地域の「食」を ブラッシュアップ!!



モノづくり事業者育成、新商品開発支援

参加事業者への毎月訪問を行い、それぞれの強みを活かした新商品につなげる助言を行いながら、首都圏でも販売できる商品を選抜。都市部で富裕層及び訪日外国人などから商品に対する生の声を聴ける機会を作る。また、引き続き新商品開発補助(2分の1以内。薬草やえごま等に呼応する新商品は3年間に限り3分の2以内。最大20万円。)、商品販売サイト構築などの補助(2分の1以内。最大50万円)を実施。



地域特産のブランド化!!

優良な地場産品を「飛驒市推奨特産品」としてブランド認定し、他商品との差別化を図り、認知度とイメージの向上、さらに消費者に対する信頼性の向上を図る。平成28年度から現在までに23商品を認定。



ふるさと学校給食

市内小中学校児童生徒を対象に地元生産者の苦労やこだわりを学び、飛騨市独自の食材を誇りに思える機会として、「ふるさと学校給食」を実施していて、今年で4回目となる。

今年度は10月29日に決定!!
メインは飛騨地鶏!!



自然の力を子どもたちに 体感してもらおう!!

畑でクッキング(親子収穫体験)

農薬や化学肥料を一切使用しない農法でズッキーニやピーマンなど60品種を栽培しているソヤ畦畑農園(森本悠己さん)の農園で、親子を対象とした収穫体験を開催。今年で2回目。採れたての野菜をその場で素揚げにしパンと飛騨牛コロッセを挟んで食べ、自然の力と野菜の生命力を感じてもらおう食育体験。



ありがとう給食の日

飛騨の「食」をふんだんに!!

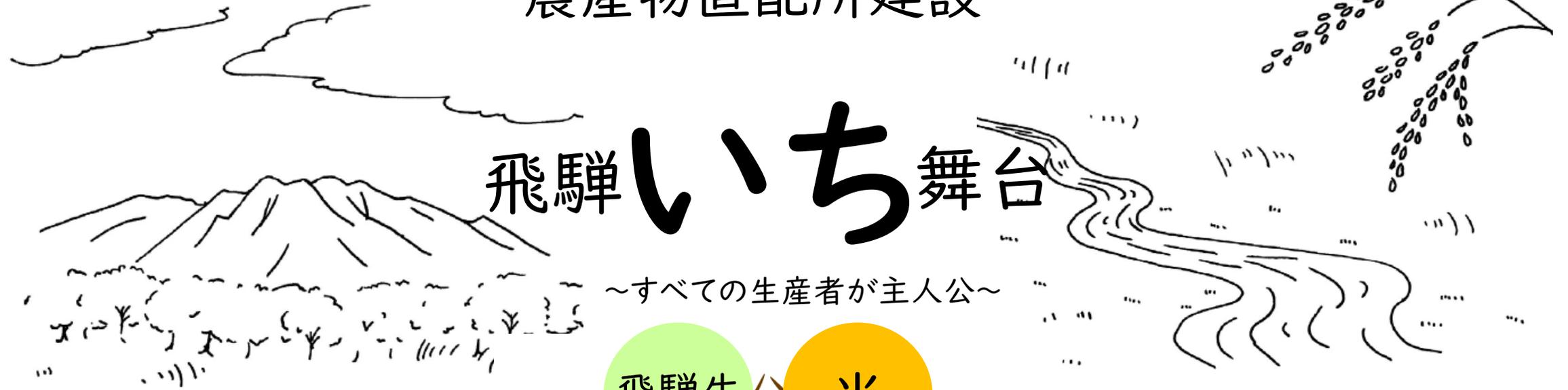
学校給食のメニューに、普段なかなか提供できない地元特産品や季節の地産農産物をデザート等として提供する「ありがとう給食の日」を年10回以上する予定。子供たちの感謝の気持ちを育むとともに、美味しい地産品を提供することで地元の誇りを養いながら、楽しい学校生活につなげる。



農産物直配所建設

飛騨いち舞台

～すべての生産者が主人公～



■すべての生産者が活躍できる舞台
この直売所は市内の生産者が丹精込めて育てた自信作を披露する場(舞台)であり、生産者と消費者を繋ぐ場(市場)として重要な拠点となります。

■おもてなしでナンバーワン!!
直売所へ行けば大抵のものが揃っており、リーズナブルな価格でのご提供はもちろん、心地よい接客、お買い物がしやすい雰囲気を創出し、お客様がまた行きたいと思える直売所を目指します。



■オンリーワンでナンバーワン!
豊かな水と冷涼な気候で育つ飛騨市の生産物は、他にはないオンリーワンであり、味・品質ともに自慢できるものです。また、ナンバーワンになり得る新たな特産品に取り組む場(舞台)に位置付け、お客様にとって魅力ある直売所を目指します。