

祭文化と匠の技が息づく城下町 飛驒古川

高山の奥座敷と称され、飛驒に残る古い町並みとして知られる飛驒古川は、江戸時代に天領（江戸幕府の直轄領）として発展しました。連なる白壁土蔵と、その袂に流れる瀬戸川は、基盤のような町割りや古い町家が今も残り、約五百メートル続く白壁土蔵街は、四季折々に見せるその情景がとても美しく、そのしっとりとした風情と、情緒豊かな景観で城下町飛驒古川の顔となっています。



瀬戸川沿いの白壁土蔵

名水が生む 飛驒の地酒

北アルプスと豊かな大地に育まれた名水がいたるところから湧き出る飛驒市。北アルプスの雪解けの水が清らかな川の流れを成し、飛驒の大地に豊かな恵みを与えてくれ、地下を流れる伏流水が豊富な土地柄から、純度の高い水を取水することにも適しています。酒の味を最も左右するという水—この水に恵まれた飛驒で造られる地酒が美味しい理由はそこにあります。また、豊潤な土壌とミネラル豊富な雪融け水で育った、甘みと酸味のバランスが良い酒になる。岐阜県が誇る酒造好適米「ひだほまれ」も一役を担っています。

飛驒の地酒は、美しく美味しい水はもちろん、地元で育てた酒米、寒さ厳しい飛驒の気候風土、そして酒造りに携わる人々の情熱によって生み出される、唯一無二の存在なのです。



蒲酒造場 酒蔵の目印「杉玉」は、新酒の時期に新しくし、緑の色の変化が、お酒の飲み頃も伝えています。



渡辺酒造店

壱之町には、飛驒を代表する2つの蔵元の造り酒屋があります。瀬戸川沿いの白壁土蔵街の一角として立つ建物は国の登録有形文化財に指定されており、飛驒古川を象徴する景観の一翼を担っており、造り酒屋の趣きが酒どころの風格を表現しています。事前に予約をすれば、酒造りをしている蔵の中の見学や試飲も可能。歴史ある建物と、そこで生み出される飛驒の味を楽しむことができます。



上品な吟醸香とすっきりした味わいが特徴の蒲酒造の「白真弓」、キレとまろやかさを併せ持つ渡辺酒造の「蓬莱」は、飛驒の人々に愛されている地酒。こうした銘酒に加えて、地域色豊かなお酒や、伝統的な手法を受け継ぎ、新しいスタイルのお酒も生まれています。左から 精米18%を施し精緻な酒造り 蓬莱 超DS 720ML 10,000円（渡辺酒造店）/ フルーティで爽やかなスパークリングのお酒 Janpan 360ml 1,000円/720ml 2,300円（蒲酒造場）/ 白真弓を詰めた樽酒は海外のお土産にも人気 白真弓 ミニ樽 300ml 1,690円（蒲酒造場）/ アニメ「君の名は」から生まれた 蓬莱 聖地の酒 420ML 3,000円（渡辺酒造店）

味噌煎餅 井之廣製菓舗

飛驒古川の式之町通り。古くから宿や商店が軒を連ねる現在でもその名残りを味わうことのできるこの通りに「味噌煎餅本舗井之廣」があります。井之廣の「味噌煎餅」は、創業明治41年以來手法はそのままだに、一枚一枚丹念につくられています。原料には熟成3年の自家製味噌が使われ、飛驒の「焼き味噌」に代表される食文化が息づいています。



珈琲入り 生姜入り 野草グラノーラ入り えごま入り

昔ながらの味を大切に、チョコレートなど使用した新感覚テイストの味噌煎餅



飛驒古川名物 味噌煎餅 500円



荒城川沿いに位置する真宗寺。毎年1月15日に行われる「三寺まいり」で巡拝するお寺の一つ