

にほんの原風景

岐阜県飛騨市神岡町は、かつて「神岡鉱山」の企業城下町でした。当時、東洋一の規模の垂鉛の採掘量を誇りました。鉱山開発によって生まれた鉄道は、鉱山廃止に伴って姿を消しましたが、その廃線跡は、楽しいアトラクションに。また、鉱山の巨大な地下空間には、世界最大の地下ニュートリノ観測装置「スーパーカミオカンデ」が作られ、小柴昌俊・梶田隆章がノーベル物理学賞の受賞に至った研究拠点です。



棚田が広がる 河合町ののどかな田園風景



にほんの里100選 神岡町山之村の雪景色



神岡を流れる清流高原川



左から なんばん 463円 / えのき茶漬 370円 / ふき 370円 / ふきのとう 463円



岐阜県飛騨河合の山の幸を食卓に

飛騨かわい やまさち工房

岐阜県下でも最も山菜の豊富な地域と言われている飛騨市。山間に自生した山菜を使い、いつでも飛騨の味を家庭で楽しめるよう加工した商品を作っています。素朴な山里の味をご賞味いただき、地域の豊かさを実感して下さい。



飛騨で自生する日本古来の和製スパイス「山椒」。「山椒はちみつ」は、洋菓子や料理に気軽に山椒を使ってほしい、という思いから生まれました。左から マグカップ 12,000円 (飛騨職人生活) / 山椒はちみつ 1,389円 / 実さんしょう 509円



左から
酒蔵女将のお夜食ラーメン 250円
飛騨獅子中華そば(醤油味) 400円

飛騨っ子のソウルフード「中華そば」

老田屋

飛騨市は冷涼な気候で良質な蕎麦を育むことでも知られていますが、地元で「そば」といえばラーメンのことを指す、というぐらい、飛騨っ子はラーメンが大好き。飛騨に根付いた庶民の味です。製麺業をはじめて百余年、老田屋のある神岡は水源全体が「大洞湧水群」と呼ばれる湧き水であり、この良質の水と地酒を練り込むことによって余分な防腐剤や保存料などを一切加えない「小麦の香り立つ麺」を作り上げています。



飛騨牛 サーロイン
醤油干し 3,000円

やわらかで芳醇「飛騨牛」ブランド

飛騨農業協同組合

広大な大地、清らかな水、澄み渡った空気、そして季節の寒暖差と昼夜の気温差などの自然の恵みを存分に受け「飛騨牛」はつくられます。「和牛のオリンピック」ともいわれる「全国和牛能力共進会」で日本一になったことで、ブランド和牛としての地位を築きました。その肉は、きめ細やかでやわらかく、網目のような霜降りと豊富な味わいが特長です。贅沢に飛騨牛のサーロインをスライスし、飛騨牛の旨みを損なわないよう、そのまま形で醤油干しにしました。口の中でとろける脂と肉の旨みをご堪能ください。