

岐阜にしかない逸品がある
「令和5年度」
飛騨・美濃
すぐれもの





岐阜県が自信をもっておすすめしたい、
それが飛騨・美濃すぐれものです

〔令和5年度〕

飛騨・美濃すぐれもの

認定商品

※数字はページ数です。

〈飛騨・美濃すぐれもの〉とは

四季折々の豊かな自然やものづくりの伝統、あるいは最先端の技術を生かし、物語性、オリジナリティ、高品質、安全安心などの観点から厳正なる審査を経て認定された、岐阜県の優れた商品です。この冊子は、すぐれものごどのような経緯で誕生し、どのような想いで作られているのか—そんな、すぐれものにまつわる『ものがたり』をご紹介します。

04

特別栽培米 銀の舂

合同会社まん丸屋

05

ひのきが香る「ひのき枕」

飛騨フォレスト株式会社

06

野山のはちみつ 山桜蜂蜜

株式会社堀養蜂園

13

関虎徹 V金10号シリーズ

有限会社安田刃物

14

柿羊羹(純金箔入り/なし)

有限会社両香堂本舗

15

柿みつ

合同会社三藤

地域色豊かな岐阜らしい商品づくりに向き合いお客様へ届けて欲しい



株式会社三越伊勢丹
第1MDグループ
ギフトデザイン営業部
営業部長

大野 真人 氏

飛騨・美濃すぐれものは、国内外に誇りをもって持っていける商品だと感じています。地域には、生産者が製法や素材などへのこだわりを貫きながらも、なかなか日の目を見ない優れた商品が数多くあります。それらを価値あるものと認め、多くの人に知っていただける点が、飛騨・美濃すぐれものの魅力です。今後も地域の伝統文化や自然など、岐阜らしさを伝える商品が発掘されることを期待しています。

人は、おいしさや魅力の背景にあるストーリーに納得や感動を感じた時に、他の人にも伝えたいもの。つくり手が商品に込めた思いや「誰にこの商品を選んでほしいか」というメッセージを明確にすること、日々改良を重ねながら商品に備わっている特徴を磨き上げて極めることが、お客様の期待に応え、心惹かれる商品をつくるポイントになると思います。



07

野山のはちみつ 冬青蜂蜜
株式会社堀養蜂園

08

鮎アヒージョシリーズ
十六兆

09

鮎塩焼きほぐし
十六兆

10

奥美濃古地鶏ハム
中部食産株式会社

11

胞山完熟黒にんにく
有限会社東野

12

イロとカタチの選べる
ピアス・イヤリングシリーズ
七窯社（有限会社鈴研・陶業）

16

熟成糠床
飛騨高山よしま農園

17

丸ごと赤かぶ（赤かぶ丸漬）
飛騨高山よしま農園

18

伊吹百草蜜
みつばち村・春日養蜂場

19

岐阜県特産 山岡細寒天
水野寒天シリーズ
水野寒天

20

清酒ベースゆずリキュール
ゆず兵衛
有限会社船坂酒造店

21

光琳有機純米吟醸
千代菊株式会社

こだわりの地産品を選ぶ楽しさを提供し、優れた食の価値を全国へ

飛騨・美濃の豊かな自然風土を活かした特長ある素材や誇りをもって作り継がれてきた地産品の中から、審査員が直接生産者の思いを聞き、商品を手に取り、味わい、審査を行って選ばれたのが「飛騨・美濃すぐれもの」認定商品です。生産者はただ売れる商品をつくるのではなく、地域の素材や製法にこだわり、パッケージデザインや表示にも注意を払いながら、自信を持って全国で販売できる商品づくりのため真剣に努力を続けておられます。こうした取り組みが商品の魅力だけではなく、飛騨・美濃ブランドの価値を高めることにつながっていると感じます。

こうした商品を一人でも多くの方が知り、こだわりを持って作られた地産品を選ぶ楽しさ、味わう喜びを感じて頂けたらと願っています。



株式会社五味商店
常務取締役

寺谷 大作 氏



飛騨美濃すぐれものプレミアム認定商品

合同会社まん丸屋

特別栽培米 銀の胼

味わいも粒の大きさも「日本一」 特有の風土と熱き志が育む飛騨生まれの米

この米は、生まれも育ちも標高400m以上の中山間地である岐阜県下呂市。この土地で平成22(2010)年に発見された新品種「いのちの雫」は、コシヒカリの約1.5倍という食用米では日本一の大きさを誇る米粒であり、豊かな香りと粘り強さ、独特の甘味や旨味がぎゅつと凝縮され、冷めても味が落ちることがないと、食通の間で一躍注目を集めた。モチモチの食感と噛むごとに広がる濃厚な旨味は、食べ応えも抜群。食卓の主役にもなり得る一杯と言っても過言ではない。

「この味を生み出しているのは、飛騨の豊饒な土地、山々がもたらすミネラル豊富な水、そして何よりこの土地ならではの寒暖差」と語るのは、まん丸屋の代表社員を務める曾我康弘さん。標高の高いこの地域は、日中は暖かさを感ずる一方、夜になると20℃近く気温が下がる。その寒暖差が米を大粒に実らせ、甘味と旨味を蓄えさせているという。この土地だからこそ育まれる、おいしい米をつくりたい。その思いで、栽培地を飛騨地域と周辺の中山間地域に限定し、曾我さんを含む地元農家が平成25(2013)年から生産を始めたのが、ブランド米「銀の胼」だ。

その味が、今や米業界に旋風を巻き起こしている。銀の胼は、これまで数々のお米コンクールで賞を獲得し、平成27(2015)年には皇室へも献納された。令和5(2023)年度には、山形県で行われた「日本一おいしいお米コンテストプレミアム部門」にノミネートされた12名のうち、7名が銀の胼生産者から選出され、1名が最優秀金賞に輝いている。

こうした評価を得るに至った根底には、常に手間を惜しまず、おいしさを追求し続けている生産農家の姿勢がある。銀の胼は、農薬の使用を一般的な栽培方法の半分以下に抑え、現在も軽減努力を継続。化学肥料は一切使用せず、独自で開発した有機肥料のみで育てることにこだわる。米は、実るまでに八十八もの手間がかかることから、その漢字が生まれたともいわれるが、銀の胼の生産者はそのにさらなる愛情と手間暇をかけ、徹底した品質管理を貫いている。それは、「いつ誰がつくったものを食べても、おいしいと言われる米を」という強い信念があるからこそのだ。

現在、銀の胼を育てる農家は52軒まで増えた。自身も生産農家である曾我さんのもとにも、令和4(2022)年から2人



「米は水加減が命。炊き方にもこだわって本来のおいしさを味わってほしい」と話す代表社員の曾我康弘さん。

の息子が、共に銀の胼をつくりたいと就農。若い世代の発想で、勤怠管理や米の在庫管理などのDX化や週休2日制の導入などを進めている。曾我さんは「銀の胼の取り組みには、地元のプロデューサーが安心して出荷ができ、元気になる環境をつくりたい」という思いがある。農業のイメージを一新し、これからの担い手が活躍できる場をつくるのが、この地域とこの米を守ることにつながる」と、この米づくりに活気ある地域農業の未来への希望ものせている。



農機具購入の補助金など農家を元気にする仕組みを創出し、現在は若手からベテランまで多くの農家が参加。



〈商品について〉

参考価格:1kg	1,310円(税込)
2kg	2,580円(税込)
3kg	3,800円(税込)
5kg	6,300円(税込)
10kg	12,000円(税込)

〈お問い合わせ〉

合同会社まん丸屋

下呂市野尻298-2

☎0576-26-2047

<http://www.ginnomikazuki.com/>

ひのきが香る「ひのき枕」

天然ひのきの 清々しい香りに包まれて 森の中で眠るような 至高のリラクスタイムを



県土の8割を森林が占める岐阜県は、木材の産地として知られ、飛驒地域ではその木を活用した「飛驒の匠」の技を受け継ぐ木工産業が根づいている。特にひのきは、この地域が生息の北限に近く、厳しい寒さの中でゆっくりと育つことで、細かく均一な年輪幅の美しい木目や、薄ピンクのツヤがある上品な色合いが生まれる。その品質は、「東濃ひのき」と呼ばれるブランド材として高い評価を受けている。

東濃ひのきを持つ魅力の一つが、豊かな香り。実は、ひのきは樹木の中でも、フイトンチッドという香り成分の含有量が高いといわれている。フイトンチッドは木から発散される成分で、緊張やストレスを和らげたり、消臭や調湿など快適性を高めたりする天然効果があるとされている。その中でもひのきは、古くから住宅や浴槽など身近な製品に使われてきたこともあり、私たちに馴染み深く、安らぎを感じさせる香りだ。

この香りを暮らしの中で感じてもらいたい。その思いでつくられたのが直径7mmのひのきチップを詰め込んだ「ひのき枕」だ。ひのきチップには、岐阜県産の東濃ひのきを100%使用。香りが長持ちするよう、熱で水分とともに香り成分が抜けてしまう人工

乾燥を行わず、飛驒の風でゆっくりと天然乾燥させたひのきを用いるため、頭を預けると、まるで森林浴をしているような香りに包まれる。また、チップは特殊な研磨加工で角を落とし、表面積を大きくすることで香りを長期間持続させ、寝転んだ時にも、やさしい感触とひのきが擦れる心地よい音を届けてくれる。

ひのきチップが約8L入った枕は、高さ7cmほど。高さの好みにも個人差がある枕だからこそ、1L分のチップも追加購入でき、自由に高さを調整できるようなっている。さらに、製材所でひのきを人工乾燥させる際に出る水蒸気から香り成分を抽出したひのきオイルがセットになっており、香りを感じにくくなった時には、チップに数滴落とすことで、何度もフレッシュな香りが楽しめるのもうれしい。

ひのき枕を販売する飛驒フォレストの歴史は、先代がひのきの間伐材を活用しようと、粉碎したチップを使って畳を開発・販売したことに始まる。前職で木工家具を製造販売してきた今井

康徳さんが後を継いでからは、その知識と経験をいかして、畳ベッドや後付け設置が



特殊研磨加工で丸みを付け、香りを放散しやすく、心地よい肌触りのチップを実現。

できる小上がりなどを開発し、好評を博した。さらに、木で快適な睡眠を提供するために思い至ったのが、ひのき枕だった。

「当社がある下呂市は90%を森林が占め、その森林を守るためには、木を植え、育て、使うという循環が必要です。木を使った製品を発信して地場産業にできれば、働く場を創出でき、地域も活性化します。今は、本物の木に触れる機会も少なくなっているので、こうした木の製品を通して肌触りや香りを知ってほしいですね」と話す今井さん。ひのき枕には、自然も、人も、地域も元気になる好循環への思いが詰められている。



チップにするひのきは、7mm厚の板に挽いた後、1ヶ月～1ヶ月半をかけて自然の風で天然乾燥。



つくり手が直接届ける安心感や手作業の温もり、地域の資源を伝えるものづくりを大切にしている飛驒フォレストの今井康徳さん。

〈商品について〉

参考価格:1個 10,780円(税込)

〈お問い合わせ〉

飛驒フォレスト株式会社

下呂市萩原町古関248-2

☎0576-52-4460

<https://hida-f.co.jp/>

株式会社堀養蜂園

野山のはちみつ 山桜蜂蜜

山野に自生する山桜から採れた 和心をくすぐる芳醇なはちみつ



山あいにはちみつと咲く山桜。



日本人にとって山桜は特別な思い入れのある植物のようだ。日本古来の野生種としてかつては花見の対象であり、和歌にも詠まれてきた。山桜というネーミングには一般的な

桜以上に日本人のDNAをくすぐる何かがあるのかもしれない。

「堀養蜂園」が本拠を置く東濃地方にも山桜は数多く自生するが、巣箱の置ける場所は限られており、また開花時期も3月下旬頃から4月中旬ぐらゐと短いことから、その蜜はまさに自然からの希少な贈り物だ。

「山桜蜂蜜」のとりりとした黄金色の蜜を口に含んでみる。雑味や癖がなく、山桜に代表されるような春色の里山のエッセンスが余すところなく溶け込んだ、すっきりしてとても上品な味だ。ソーダ割りやかき氷の蜜として、あるいはヨーグルトやドレッシングなどプレーンな食材のアクセントにもなる。

「堀養蜂園」を経営する堀孝之さんは恵那市出身。母方の祖父が「伊藤養蜂園」、父はプロポリス販売の会社を経営。兄も蜂蜜専門店を経営する養蜂一家だ。幼い頃から野山で遊ぶのが大好きだった堀さんは、少年時代は釣りに親しみ、夏は釣りのエサにもなるヘボ（クロスズメバチなどの幼虫）追いをして過ごしたという。

ヘボ料理は東濃地方の郷土食だ。ところが農薬の使用が増え、自然環境が変化したことでヘボが捕れなく

なり、養蜂の仕事を手伝うようになった。高校卒業後はいったん他の企業に就職したものの、父の会社が経営難に陥ったことで実家に戻り、祖父が経営する「伊藤養蜂園」で本格的に養蜂を始めた。夜は居酒屋でバイト、昼間は養蜂に携わる苛酷なダブルワークの日々。しかし、堀さんには必ず養蜂で生計を立てるという強い信念があった。

29歳で新規就農し「堀養蜂園」を起業。今年で9年目を迎える。「うちは1種類の花を蜜源とする単花蜜にこだわっています。起業する前は樹木医さんの所で5年間、植物の勉強もしました。花芽のふくらみ具合や天候などから開花時期を予測してミツバチ群を管理し、最上のコンディションで採蜜できるようにしています」という堀さん。

現在は恵那・瑞浪市内で約250〜300群を飼育。将来的には500群に増やしたいという。養蜂の指導やポリネーション(花粉分配)による農業への貢献も視野に入れ、令和3(2021)年夏には瑞浪市内でソフトクリームとはちみつドリンクをメインにしたショップをオープンした。



今では2人の子どもの父親となり、若手養蜂家の育成などさらに活動の幅を広げる代表取締役の堀孝之さん。

〈商品について〉
参考価格:1瓶120g~1kg
1,404円~5,940円(税込)

〈お問い合わせ〉
株式会社堀養蜂園
瑞浪市穂並一丁目58番地(蜜や)
☎0572-56-2228
<https://horiyouhouen.jp/>

飛騨美濃すぐれもの認定商品

株式会社堀養蜂園

野山のはちみつ 冬青蜂蜜

コク深い甘味と、爽やかな香りに 東濃の野山に息づく生命力を感じる自然の恵み



冬青そよごは、モチノキ科の常緑樹。軽やかな葉が風に揺られ、そよそよと音を立てることがその名の由来といわれる。存在感のあるフォルムに加え、冬に赤い実をつけることから、庭木としても人気が高い。名前のとおり冬

でも葉が青々としているため、東濃地域では門松にも用いられてきた。恵那市で生まれ育ち、子どもの頃から父について山に入っていたという「堀養蜂園」の堀孝之さんにとっても、冬青は馴染み深い樹木だったという。

堀さんは、21歳から母親の実家が営む伊藤養蜂園で養蜂を学び、29歳で堀養蜂園を起業。独立前には、地域の樹木匠のもとで蜜源となる植物について学んだ。その修業中、知り合いの種苗屋から「冬青は本州に分布しているが、群生している場所は全国でも限られていて、東濃地域はその数少ない群生地の一つだ」という話を耳にする。

「その頃から、養蜂家として独立する際には、1種類の花を蜜源とする単花蜜にこだわりたいという思いを抱いていました。その中でも、地域性を伝えられる植物はないだろうかと考えていたところ、幼少期から親しみのある冬青がこの地域ならではの植物だと知り、独立したら絶対にうちの主軸商品にしよう」と決意しました」と、堀さんは商品化に至った冬青への思いを伝えてくれた。それまで冬



白くて小さな花弁が特徴的な冬青の花。東濃地域に多く自生し、5月末頃から開花する。

青から採れるはちみつは、いくつもの種類の花から集められる百花蜜としてしか売られていなかったが、堀さんは故郷を代表する植物の蜜として、冬青をフォーカスしたいと考えたのだ。堀さんは、冬青の花が咲き始める5月末〜6月中旬にかけて、瑞浪市と恵那市の山に蜂の群を分けて配置。新たな故郷の味として、この蜜を伝えている。

冬青蜂蜜を口に含んだ瞬間、まず強く感じるのはコクのある濃厚な甘味。しかし、その甘さは舌を満たした後、驚くほど深く消え、口の中には香

りだけが残る。インパクトがありながらも、スツキリとしてキレがいい甘味が特徴だ。さらに冬青蜂蜜には、そこにパンチのあるコクが加わる。その味は、ミルクやチーズなどの乳製品との相性がよく、ブルーチーズなどクセのある味もまろやかに包み込み、味わいを深めるという。

また、最後に広がる香りにも、他とは違った爽やかさがある。冬青の花が咲くのは5月末〜6月。冬青も周りの木々も生き生きと葉を茂らせるこの季節に採れるこの蜜からは、野山の息吹を感じるような深緑の香りが楽しめる。「幹に苔が生した山奥の冬青の樹。その樹に咲く花に誘われて、蜜蜂が蜜を採りにやって来る。最初に冬青蜂蜜を口にした時に思い浮かんだのは、子どもの頃、山を散歩していた時に見た風景でした。このはちみつがつくられた自然環境を感じながら、味わってもらえたらうれしいです」と堀さん。頬張ることに、東濃の山々に思いを馳せる。蜜蜂が集めた自然の恵みは、そんなひとあじ違った楽しみ方を教えてくれる。



「生産者とつながることのできる場所を」と2021年にオープンした店舗では、買い物や食事をしながら生産の様子も見られ、蜂蜜の正しい知識や味わい方を知ることができる。

恵那市・瑞浪市を拠点とし、その土地ならではの植物から採蜜することにこだわる堀養蜂園の堀孝之さん。

〈商品について〉

参考価格:1瓶120g~1kg
1,188円~5,724円(税込)

〈お問い合わせ〉

株式会社 堀養蜂園
瑞浪市穂並一丁目58番地(蜜や)
☎0572-56-2228
<https://horiyouhouen.jp/>

飛騨・美濃すぐれもの認定商品

十六兆 鮎アヒージョシリーズ

香り高い長良川産鮎の フィレだけを使ったアヒージョ アウトドアにも新たな食材として好評



アヒージョとは本来、オリーブオイルとニンニクで食材を煮込むスペインの郷土食。近年カフェや居酒屋でもメニューの二つに数えられ、手軽にできる欧風家庭料理としても人気がある。

鮎料理の名店として知られる大垣市の「十六兆」では、大垣の地下水を汲み上げた池で育てた長良川産鮎のフィレだけを使ったアヒージョを商品化。香り高い鮎の風味と素材感が生きたオシャレな逸品はワインやチーズにもよく合い、パスタに絡めたり、ピッツアにトッピングすることで味のアクセントにもなる。小骨が取り除かれてるので、魚が苦手な人でも食べやすいと好評だ。

同店ではスモークした鮎のアヒージョも製造・販売しており、通常の鮎アヒージョとはまた違った味わいを楽しむことができる。開発のきっかけは「うちで作るピッツアの上にアンチョビの代わりに鮎を乗せたい」という得意先の飲食店主の言葉だった。

鮎の内臓をきれいに取り除いて3枚におろし、小骨をすべて取り去って

塩水に漬け込む。水を切ってから天日に干すこと5〜6時間。その後、ニンニクや唐辛子、ローリエ、ローズマリーなどを漬け込んだオリーブオイルで煮込む。沸騰するとアクが出るため、丁寧にアクをとり続ける。アクがなくなり、オイルが澄んできたら完成だ。

「十六兆」は店主の小堀勝由樹さんと息子の陽平さんによる二人三脚。かつては友人と木工クラフトの店を経営し、営業とブランドディングを担当していた陽平さんだが、30歳を機に店を辞め、父が経営している「十六兆」を手伝うようになった。

「昭和44（1969）年から祖父が大垣市十六町で長良川産鮎の養殖を始まりました。ここは昔から『弘法の井戸』と呼ばれる名水が湧き出るなど、豊かな水に恵まれた土地柄。父は若い頃から料理が好きで、大阪で調理の勉強をして大垣に戻り、平成5（1993）年から祖父が育てた鮎を使って『十六兆』を始めました。そんな家族の中で育った私にとって、鮎は

高級魚というより身近な存在でしたね」と陽平さん。

仕事をしながら生まれた商品アイデアを陽平さんが勝由樹さんにプレゼンし、見込みのあるものについては勝由樹さんが商品化する。売れる仕組みを作るのは陽平さんの役割だ。知り合いが経営する大垣市内のアウトドアショップに「鮎アヒージョ」を並べてもらったところ、「（キャンプやスキー場に）一箱持って行くと料理に使えるから」と売れ行きも好調だという。父から子へ、受け継がれゆく「十六兆」ならではの味を伝えたいと、新たな販路を模索する。



丁寧に下処理の後、ニンニクやハーブとともにオリーブオイルで煮込んで完成。



自慢の商品も父・勝由樹さん(右)の味があればこそ話す陽平さん(左)。



〈商品について〉

参考価格:スモーク鮎アヒージョ 1瓶99g 1,166円(税込)
鮎アヒージョ 1瓶99g 1,101円(税込)

〈お問い合わせ〉

十六兆
大垣市十六町624
☎0584-91-1980
<https://jyurokucho.com/>

十六兆 鮎塩焼きほぐし

ご飯と食べた時に最もおいしい鮎の塩焼きを 旨味・香り・食感をそのまま詰めた生ふりかけ



鮎といえば、まず塩焼きを思い浮かべる人が多いのではないだろうか。長良川産の鮎を自ら養殖する鮎料理の名店「十六兆」でも、炭火で焼き上げた鮎の塩焼きは、その魅力を余すところなく味わえる人気の一品だ。

これまで店主の小堀勝由樹さんが、鮎のおいしさを伝える多彩な加工食品を考案してきた十六兆。その中で「塩焼きを商品化してほしい」という声は、多く上がっていたという。しかし、父と店を運営しながら加工食品の開発・販売を手がける息子の陽平さんは、「鮎の淡泊な味、スイカのようにと表される爽やかな香り、そして薄い身と香ばしく焼かれた皮のサクサクとした食感は、真空パックにするとすべて損なわれてしまう。また、焼き加減が味を左右するため、購入後に再加熱してもらうことにも抵抗があり、塩焼きだけは商品化に大きな壁があった」と振り返る。

その打開策は、意外なところから見つかった。それは、勝由樹さんが陽平さんに出してくれた「一杯のご飯」。そこには、焼いた鮎をほぐした生ふりかけがかけていた。「食べたかったか

ら作ってみた」という父の言葉とその味わいに、陽平さんは「料理人自ら食べたいものこそ、真に伝えたい味。ご飯と食べるのに最もふさわしい塩焼きを、うちの塩焼きとして打ち出そう」と心を決めたという。

こうして生まれた鮎塩焼きほぐしは、店で提供する時と同様に、炭火で焼いた塩焼きが用いられている。焼き上げた鮎は、手作業でいねいにはぐされ、鍋で炒って水分を飛ばす。そこに食感の楽しさを加える荳胡麻、鮎の香りを引き立てるあおさを混ぜ、最後に塩を足してご飯に合う味に調える。口に運ぶと、炭火の香ばしさの中に鮎とあおさの香りがふわりと広がり、噛み締めるごとに鮎の身とプチプチとした荳胡麻の素材感が楽しめる。一杯のご飯が、塩焼きに負けず劣らずの贅沢な逸品へと変わる瞬間だ。

塩焼きというシンプルな調理法は、鮎そのもののおいしさをダイレクトに伝えてくれる。十六兆で使われる鮎は、すべて伊吹山系の「大垣の地下水」を汲み上げて、自社で育てたもの。養殖場には、二年魚である鮎が日照時間から季節の移り変わりを感ずるよ



店舗で出される塩焼きと同様に炭火で焼くことで、程よく脂が落ち、表面についた塩が炭火の香ばしい香りを継ぐ。

うに屋根がなく、水流が激むことのない八角形や円形のいけすが並ぶ。日光を受けて色艶を増しながら、力強く泳ぐ十六兆の鮎はその美しさにも定評がある。また、エサの量をあえて減らし、天然鮎と同じくいけすに生じた苔を食べるよう促すなど、自然に極めて近い環境が整えられている。

ここで育つ鮎には、一般的に養殖で用いられる抗生剤は一切投与されていない。その代わり、毎日鮎の様子をじっくりと観察し、体調に合わせて管理が必要となる。手間暇を惜しまない姿勢の背景にあるのは、「天然に負けない鮎を育てたい」という熱い思い。その思いが「これぞ鮎」と食べ人を唸らせる味を生み出している。素材と徹底的に向き合って至った極上の塩焼きを、ぜひ食卓で味わってほしい。



「暮らしの中で楽しんでもらえる商品をつくりたい」と話す小堀陽平さん。



〈商品について〉

参考価格:1瓶45g 1,058円(税込)

〈お問い合わせ〉

十六兆

大垣市十六町624

☎0584-91-1980

<https://jyurokucho.com/>

中部食産株式会社

奥美濃古地鶏ハム

地鶏の旨味を引き出す加工技術 国産豆乳を加えてさらに旨味がアップ



ハムやソーセージといえばポーク（豚肉）が主流で、鶏肉の加工品は少ない。東濃地方の目玉商品とするべく、中部食産が取り組んだのが奥美濃古地鶏を使用したハムである。

奥美濃古地鶏とは、平成4（1992）年に誕生した岐阜のブランド地鶏。飼育方法と環境に厳しい制約があり、平飼いの飼育で飼育密度は1㎡あたり10羽以下と定められている。肉の特徴はプリプリとした歯ごたえの良さとかくのある旨味だ。

中部食産はもともとプロイラーの加工販売を行っており、昭和50（1975）年以降はハムやソーセージの加工も手掛けている。ハムづくりのノウハウなら自信があった。

ハムに用いる部位は奥美濃古地鶏のむね肉100%。地鶏の旨味を引き出すために手間ひまを惜しまず、できるだけ機械に頼らない方法で製造している。臭みの原因になる部位や脂肪は手作業ですべて取り除く。肉の表面に塩や香辛料を揉み込み、低温で一週間ほど熟成させる。通常のハムよりも熟成期間を長くとり、地鶏の

旨味を引き出した。

ハムは塊肉とミンチ状の肉を合体させて作られる。奥美濃古地鶏ハムの場合、つなぎに使用するミンチは1割で、残り9割がぶつ切り状の肉だ。それをスタッフアー（肉詰機）に詰めていく。

平成23（2011）年には「飛騨・美濃すぐれもの」に認定されるが、その後も現状に満足することなく、品質の向上に力を注いだ。ある時、近所の豆腐店で豆乳を飲む機会があった。別の店舗で飲んだ豆乳と比べると旨味もコクもまったく違うことに驚いた。豆腐店に何が違うのか尋ねたところ、その豆乳は国産大豆を使用したものだった。鶏肉と大豆はともに良質なたんぱく源であるという点で共通している。

実はかねてから懸念していたことがあった。むね肉特有のパスツキ感が気になっていたのだ。それは製造のプロでなければ分からないわずかなものだったが、できれば改善したい点だった。豆乳を加えればパスツキが抑えられるかもしれない。鶏肉との相性もい



「おいしい卵と鶏肉づくり」をテーマに、「岐阜地鶏の味の再現」に取り組み、研究・開発された岐阜の特産地鶏「奥美濃古地鶏」。

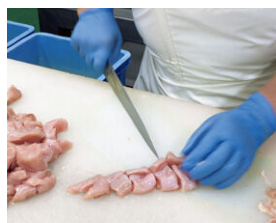
はずだろうと確信もあった。表のパッケージは何も変わっていないが、平成25（2013）年からの奥美濃古地鶏ハムの原材料名を見ると豆乳が加わっている。もちろん、豆乳は国産である。

現在、15種類に増えた「奥美濃古地鶏」シリーズとともに、県内外のイベントで試食販売を行い、奥美濃古地鶏の魅力を広めている。

スライスするならできるだけ薄く、がおすすすめだ。目安はおよそ1ミリ。ハム自体に旨味があるため、物足りなく感じることはない。1本360gに使用される奥美濃古地鶏のむね肉は約1羽強。つまり、ほぼ奥美濃古地鶏そのものを食べているようなものなのだ。



「一度に多くは作れないが、じっくり手間と時間をかけることで素材の味が生かされた製品を作っている」と語る代表取締役の長谷川譲さん。



職人の手で丁寧なむね肉を解体していく。



一つずつ手作業で充填する加工技術で、加水処理を最小限にし菌ごたえを維持している。

〈商品について〉

参考価格：1本360g 1,360円（税込）

〈お問い合わせ〉

中部食産 株式会社

恵那市長島町中野1204-78

☎0573-25-5344

<https://www.chubushokusan.com/>

農業生産法人有限会社東野

胞山完熟黒にんにく

えなさん

農地を再生し、地域も元気に 栽培から販売まで手掛けた黒にんにく

社名の「ひがしの東野」は伊藤仁午社長の故郷、

旧東野村（現在の恵那市東野）から取ったものである。平成12（2000）年の東海豪雨では恵那山麓に点在する荒廃農地や耕作放棄地、休耕田に土石流が流れ込み、これが大災害の原因になったともいわれている。危機感を抱いた伊藤さんは覚悟を決めた。農業経験はないが、農地を再生することが地域の活性化につながるはずと、その年に農業への参入を決意した。草木を伐採し、独自で研究開発した有機バイオ肥料を入れ、土から変えていくことに奮闘した。

平成20（2008）年12月には農業法人を立ち上げる。ようやく土壌が元気を取り戻し、化学肥料を使わなくても、病害虫の発生しにくい強い農地に生まれ変わったのである。次の課題は何を栽培するか。数多くの栽培作物のなか、伊藤社長が選んだのは一年一季作のにんにくだった。にんにくは大半が中国産で、国産ものはわずか。畑の作物を食い荒らすイノシシやシカも見向きもしない。当時、世間では無臭のにんにくがブームだったが、あえて一番匂いの強いものを選んだ。

地元で栽培されていた暖地系にんにくを植えた最初の年、大きな壁にぶち当たった。



土づくりからこだわったにんにく畑で自社栽培。



た。生のにんにくは腐りやすく保存が効かない。消費量も少なく、10万個ものにんにくが余ってしまったのだ。

少し前に黒にんにく用のブームがあった。自社生産のにんにくを使った黒にんにく作りを試す価値は十分にあった。その後は、乾燥・熟成・保存の試験の連続。収穫したばかりのにんにくは水分量が多く、30〜40%の水分を飛ばさなくてはならない。他社では熱ボイラーを利用した温風乾燥がほとんどだったが、極力自然に近い状態で乾燥させる技術を独自に開発し、栄養成分の損失を防いだ。熟成も第一次と第二次に分け、湿度と温度を細かく管理しながら計62日間の日数をかけた。そして1カ月10万個という量産も実現する。会社を立ち上げて2年目の平成22（2010）年、「胞山完熟黒にんにく」が誕生した。

胞山完熟黒にんにくは甘酸っぱく、まるでフルーツのよう。最大の特徴は舌で押しつぶせば食べられるほどの柔らかさ。お茶や水を飲めば溶けてしまうので、黒にんにく特有の匂いが口に残るといふ心配は無用だ。食べられるのは身だけではない。皮もお茶に入れて煮出して飲んだり、粉にしてフ리카ケにして食べることもできる。

現在、総面積27万㎡の畑には120〜150万個のにんにくが栽培されている。一年に収穫できる数は全体の7、8割で、そこから種を採取して来期のにんにくを栽培する。驚くことに、東野の農地では連作も可能で、にんにくを作るたびに農地も元気にさせている。



人の目と手で一つひとつ出来上がった黒にんにくを丁寧に検査・選別していく。

ふるさとを想う気持ちから誕生した黒にんにくを熱く語る代表取締役伊藤仁午さん。



〈商品について〉

参考価格:Lサイズ1球 550円(税込)
1袋バラ50g 500円(税込)

〈お問い合わせ〉

農業生産法人 有限会社 東野
恵那市長島町久須見1306-30
☎0573・26-0774
<http://www.e-higashino.com/>

七窯社(有限会社鈴研・陶業)

イロとカタチの選べるピアス・イヤリングシリーズ

美濃焼タイルの伝統文化と装飾技術を生かした ジャパネスクで可憐なやきもののアクセサリー



1個ずつ手作業で釉薬を塗って
いく細かい作業。(写真はメンズ
用カフス)

目社長が「有限会社鈴研・陶業」を設立し、「役物」と呼ばれる建物の外壁の角部分に使用する特殊なタイルの製造を行うようになった。(その後、「七窯社」を吸収合併)

しかし、不況のあおりを受けタイル業界も低迷。新規事業で突破口を開こうと役物タイルの製造技術を応用したバスルを考案するが売り上げが伸びず、当時会社に来ていたインターンと共に考えた100の商品アイデアの中にタイルアクセサリーがあった。

そこで平成24(2012)年、3代目の鈴木耕二社長は「七窯社」をブランド名とし、ピアスやイヤリング、マスクチャーム、ブローチ、カフスなどのタイルアクセサリーを製造・販売するようになった。

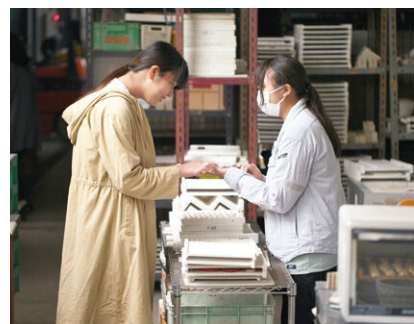
「イロとカタチの選べるピアス・イヤリングシリーズ」は正方形、七角形、丸型の3種類のカタチと、26種類のイロを組み合わせて好みのピアスやイヤリングを作ることができる。タイルを手にとるとその薄さ、軽さに驚く。紅や萌黄、瑠璃といったイロの名は四季の営みから生まれた和名で、美濃焼

タイル特有のあたたかみのある光沢を放つ。耳元を飾る小さなカタチは可憐で控えめ。さりげなく着けることで毎日の暮らしに彩りと安らぎが生まれる。

令和元(2019)年11月には本社工場の隣に体験工房店がオープン。全国に販路があり、オンラインでの販売も好調で、売り上げも会社全体の約40%を占めるまでになった。

営業の坂本沙世さんは、学校ではプロダクトデザインを勉強してきたが、ジュエリーで使用されるタンザナイトやアメトリン、サファイアなどの鉱物が好きで、アクセサリー繋がりで入社した。

各地で開催されるイベントは、設営から接客まで一人でこなして頼もしい存在だ。また、工場見学やワークショップ(いずれも要予約)も担い、日々、タイルややきもののアクセサリーの魅力をお客様に伝えている。「私はお客様と会話をするのが元気をもらえます。」と澄んだ明るい声で話してくれた。



お客様に商品の魅力を伝える営業の坂本沙世さん(右)



本社工場隣の体験工房店。
タイルがふんだんに使われた
かわいらしい店構えだ。

約1300年の歴史を誇る美濃焼

の産地として名高い多治見市では、陶磁器の伝統技術を受け継いだ美濃焼タイルの生産も盛んだ。美濃焼タイルは水分や熱に強く、耐久性に優れ、変色しないのが特徴。デザイン性も高く

魅力的な素材である。

「鈴研・陶業」は昭和24(1949)年「七洋社」の名で創業。タイル商社として商売を始め、2年後には「七窯社」鈴木タイル店に改名する。そして約40年後の昭和63(1988)年、2代

〈商品について〉

参考価格:1点1,430円~2,970円(税込)

〈お問い合わせ〉

七窯社(有限会社鈴研・陶業)
多治見市高田町8-106
☎0572-22-0388
<http://nanayosha.com/>

飛騨・美濃すぐれもの認定商品

有限会社安田刃物

せきこつ

ぶいきんじゆりん

関虎徹 V金10号シリーズ

日本刀のような刃文と 鍛え上げられた鋼が美しい包丁

鎌倉時代から続く刀鍛冶の伝統を受け継ぎ、世界三大刃物産地の一つに



気持ちの良い切れ味が長持ちする。

ブデン・V(バナジウム)・C(コバルト)を加えて焼入硬度処理をしたもの」という刃物の切れ味が長持ちする鋼材を使い、焼入れの後、たがねで軟鉄を縦に割って真中に鋼を差し込む割込み鍛造という工法で造られ、鋼が硬く、長時間使用しても刃先が摩耗しにくいという特徴がある。

材料や切り方を選ばず多目的に使用できる三徳型・牛刀型・菜切型・ペティナイフの4種類があり、どれも切れ味サクサクで、抜群のコストパフォーマンスを誇る。家庭の主婦から料理のプロまで幅広く愛用される包丁として人気が高く、表面の刃先には刀を思わせる刃文が浮き出ており、とても美しい。

1本の包丁が完成するまでに約2週間。鋼材の特徴を生かした熱処理から歪み取り、研磨、ハンドル仕上げ、本刃付けなど細かい作業を入れ、50工程以上あり、その多くが熟練工の手作業によるものだ。「包丁は道具ですから、未永く愛用していただけるものを造りたいと思っています。それには職人の長年の勤が不可欠。手で触って感触を確かめながら仕上げていくので、機械的に数値で表すことはできません」と、昇さんは話す。

現在、ネットショップのほか、関市の



1本1本手で触って確かめながら仕上げていく。

〈商品について〉

参考価格: 10,450円(税込)(三徳型、菜切型)

10,780円(税込)(牛刀型)

8,800円(税込)(ペティナイフ)

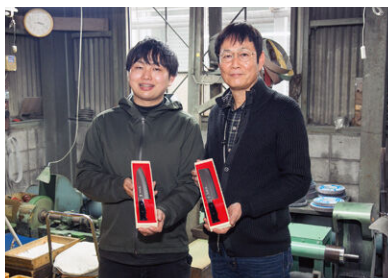
〈お問い合わせ〉

有限会社安田刃物

関市東新町5-901-7

☎0575-22-4372

<https://yasudahamono.com/>



自らも職人として加工にあたる代表取締役の安田昇さん(右)と、息子で専務取締役の有佑さん。

有限会社両香堂本舗

柿羊羹（純金箔入り／なし）

明治16（1883）年創業の老舗である。初代は大垣出身の羽根田豊三郎さん。京都の和菓子屋で修業した後、宮内省（現宮内庁）大膳部（宮中の食事や行事の際の料理を作る部署）の御菓子司に勤め、各地の和菓子屋に出かけて製法指導を行った。

郷土の和菓子・柿羊羹を改良したのも豊三郎さんだ。当時の柿羊羹は渋みがあり、色も黒ずんで光沢がなかったという。豊三郎さんは原料となる柿の品種改良に着手。苦心の末に堂上蜂屋柿由来の「稲佐柿」という新品種の作出に成功した。さらに熱を加えても柿の自然の色が出るように製法を工夫。半割の竹に羊羹を流し込んで固めることを考案し、一流の銘菓「柿羊羹」を作り上げた。

26歳で大垣の本町に店を構える。「両香堂」の名は豊三郎さんが愛した美濃菊と和蘭の花の香りにちなんだものだ。明治33（1900）年のパリ

初代から受け継ぐ伝統の銘菓 新たな未来に向けてより多くの 人々に愛される和菓子をめざす

万博に出品し、銀牌を受賞。明治44（1911）年のトリノ万博では金牌を受賞するなどその名声は高まり、店も繁盛していたが、第二次世界大戦が始まり空襲が激しくなったため岐阜市に疎開。昭和27（1952）年に3代目十四治さんが店を再開した。

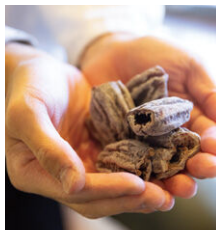
現在は4代目の徳子さんが店を守り、甥の将成さんも初代が考案したレシピを忠実に守りながら柿羊羹を作る。

佐賀県の契約農家が栽培した稲佐柿を筥の上で天日に干し、時々転がしては表面に傷をつける。すると果糖が白く吹き出し、より甘くなるという。さらに土蔵で3年間寝かせ、石のようにカチンカチンになった干し柿を1日湯につけて戻し、細かく刻んでジャム状にすりつぶす。大きな銅鍋に白双糖と寒天を入れ、焦げないようにかき混ぜながら煮込み、すりつぶした柿を加えてさらに混ぜる。

これを半割の竹容器に流し込んで固める。竹が余分な蜜を吸うので甘すぎず、天然の柿の風味がストレートに味わえる。プルプルした羊羹の歯ごたえも小気味よい。シンプルな和菓子だが、それだけに一つひとつの工程をきちんと仕上げるのが求められる。創業100周年を記念して、華やかな金箔入りも作るようになった。

くくなくなってきたこと。新たな未来を見据え、より多くの人々に愛される和菓子をめざして「両香堂」は新たな歴史を刻んでいく。

大きな銅鍋で焦げないようにかき混ぜながら煮込む。



3年寝かせてまるで石のように硬くなった干柿。これも怠ることのできない大切な製法の一部だ。



代表取締役の羽根田徳子さん（左から2人目）と甥・将成さん（同3人目）。家族4人で店を支える。

〈商品について〉

参考価格・1本110g/260g 1,150円~2,200円(税込)

〈お問い合わせ〉

有限会社両香堂本舗

岐阜市久屋町20-3

☎058-262-8565

<https://www.ryokodo.com/>

飛騨美濃すぐれもの認定商品

合同会社三藤 柿みつ

原料は富有柿の果汁のみ 一滴一滴を丁寧に集めて作った 純度100%の柿シロップ



岐阜県特産の柿で「はちみつやメイプルシロップに並ぶ存在に」と期待する関口結香さん。



ネットや道の駅「パレットピアおの」、JR岐阜駅の「ザ・ギフトショップ」などで販売している。透明な琥珀色の柿みつは、黒蜜のように濃厚な甘み特徴。夏場はソーダ割かオンザロックで飲むと疲労回復効果も期待できそう。かき氷にかけてもおいしいし、フレッシュなフルーツジュースを作る際に甘みとして加えることができる。アイスクリームやヨーグルト、グラノーラなどとも相性がいい。

「合同会社三藤」は関口さんと母、妹の女性3人で起こした会社。「三藤」という名称は関口さんの旧姓。藤井に由来する。フードコーディネーターでもある関口さんは「池田町やその近辺で採

る身体に優しく安全な食材を商品化したいと思っていました。柿は身近な果物として幼い頃から親しみがありましたね。九州に甘い柿酢があることを知って地元産の富有柿で柿酢を作ろうと思い、『岐阜県産業技術センター』に相談に行き、職員さんからいろいろ教えてもらって開発に取り組んでいました。ところがその過程でたまたま柿みつができ、職員さんのアドバイスもあつて柿酢から柿みつの生産に切り替えたのです」。

見た目の悪さから規格外になつた富有柿を分けてもらい、町内の福祉サービス事業所に頼んで果肉をくり抜いてもらおう。集めた果肉を丁寧に濾して絞ったものに時間をかけて火を通していくと、甘い香り漂う柿みつができ上がる。柿みつが濁らないように透明感を保つのがとても難しいという。

何度も試行錯誤を繰り返し、「柿みつ」にたどり着いた。

「富有柿の純度100%の柿みつは、小さいお子さんが食べられないのはちみつの代わりにもなりません。お客さんからは『珍しいので使い方を教えてください』という声もあり、今後は柿みつレシピをいろいろ考えていきたいです」と、関口さんは希望に胸をふくらませる。



果肉をくり抜くなど柿の加工を協力してくれる池田町障害福祉サービス事業所「ふれ愛の家」の皆さん。

富有柿は岐阜県瑞穂市を産地とする甘柿。糖度も高く、国内生産量も最多を誇ることから、柿の王様とも呼ばれている。みずみずしく、歯ごたえも良いため、秋を代表する果物として多くの人々に愛されてきた。柿にはビタミンCやビタミンA、抗酸化作用のあるβ-カロテン、食物繊維などが豊富に含まれている。

「合同会社三藤」の関口結香さんは、近隣地域で採れた富有柿を原料にした純度100%の柿シロップ「柿みつ」を開発。平成30(2018)年7月からインター



＜商品について＞
参考価格:1瓶180ml 2,160円(税込)
1瓶100ml 1,296円(税込)
＜お問い合わせ＞
合同会社三藤
揖斐郡池田町下東野553-12
☎090-7676-1553
<https://www.mifujillc.com/>

野菜と漬物のエキスパートが おいしい糠漬けづくりに一役

飛騨美濃すぐれもの認定商品

飛騨高山よしま農園

熟成糠床



あたたかいご飯のお供といえは、真っ先に挙がるのがお漬物。中でも糠漬けは漬物の代表選手といえる存在だ。糠漬けは、それに含まれる乳酸菌が腸を活性化し免疫力を上げるともいわれている優良食品。昔は多くの家庭に糠床があり、毎日糠床をかきまぜてはおいしく漬かるのを待ちわびたものである。手間がかかるので最近では家で糠漬けを作ることも少なくなつたが、飛騨高山よしま農園の「熟成糠床」を使えば、誰でもおいしい糠漬けが簡単に短期間でできる。

作り方は、バツクに入った糠床をタッパなどの容器に入れ、きゅうり、なす、にんじんなどの野菜をスティック状に切つて糠床の中に埋め込み、冷蔵庫で保管するだけ。漬け込んでから半日もすれば、程よい塩味と酸味のきいた糠漬けの完成だ。糠漬けは通常、まず米糠に水・塩・昆布などを混ぜ、そこに捨て漬け用の野菜を2週間ほど出し入れして旨味の凝縮した糠床を作ることから始めなければならず、しかもいい糠床にするには長年の経験がないとなかなか難しい。しかしこの「熟成糠床」は、木桶の中で4カ月間も発酵熟成させたうえ、そこに大根を3カ月間漬け込んで旨味を

抽出した完成品なので、すぐに漬け始めることができ、しかもおいしく漬け上がるのである。

飛騨高山よしま農園は、二年を通じて30種以上の農産物を栽培する生産者であり、それらを原料とするバリエーション豊富な漬物や調味料類を手掛ける農産物加工品メーカーという、2つの顔を持つ。農産物は「人と自然環境に悪いものはいたくない」という考えから肥料・農薬・堆肥を使わない自然農法で作っており、糠床作りに使う大根と米糠も同様で安心だ。また、漬物は昔から飛騨地方で愛されてきた郷土食。添加物の入っていない懐かしい味に漬けられることを大切にしている。

「今の漬物は、短期熟成と添加物で乳酸発酵したように見せかけたものが多くが実情です。そのうえ家で漬物を作る人も減り、かつては当たり前だった長期発酵熟成と無添加の漬物がますます遠い存在になってきました。発酵食品文化が根付いている飛騨に暮らしながら、その衰退に危機感を感じていました。」

そう話す代表の与嶋靖智さんが「熟成糠床」を開発したのは、発酵食品文化の底辺を広げ、次世代に伝えていきたいという思いもあつてのこと。実際、若い世代にも「家での新しい楽しみができた」「おいしいので子供が漬物を食べるようになった」と好評とか。使い続けて味が変わってきたり糠床が目減りしてきても、塩や別

売りの「たし糠」を補充すれば大丈夫。糠漬けづくりを家族で長く楽しんでみたい。



初心者や少人数の家族にもおすすめの袋漬けタイプ。



代表の与嶋靖智さん。公式サイトでは糠床管理のアドバイスも紹介している。



〈商品について〉
参考価格：袋漬けタイプ1袋500g 1,026円(税込)
1袋1kg 1,620円(税込)
〈お問い合わせ〉
飛騨高山よしま農園
高山市上切町378
☎0577-33-6216
<https://yoshima.net/>

丸ごと赤かぶ(赤かぶ丸漬)

20年ほど前、それまでの万人受けする漬物づくりに疑問を感じていた与嶋靖智さんは、伝統的な製法への回帰を決意する。家族を説得し、独学で赤かぶの漬物づくりを見直し、試行錯誤を重ねた。そして、ある日、近所のおばあさんの「やっぱり木の桶の漬物はおいしいよね」という一言が与嶋さんの進む道を開いた。

「飛驒のおばあさんたちが日常のこととしてやってきことを取り戻そう。木桶で漬ける伝統製法に立ち返ろう」。そうして民家を訪ね歩き、古い木桶を集めて歩く。与嶋さんの元へ、飛驒中から木桶が届けられるようになった。今では約80の桶を使い、漬物をつくる。中には江戸時代、明治時代のものもある。

「赤かぶの皮に含まれるアントシアニンが実の隅々まで行き渡って独特の食欲をそそる色合いになる。着色料はもちろん、調味料も、添加物も必要ない。畑で採れ



た野菜と海水由来の天日塩、それだけで、時間とともに桶の中で発酵、熟成し、飛驒のおばあちゃんの味をつくってくれます」。

与嶋さんは、化学肥料を使わない農業に取り組み、年間で約30種類の野菜をつくる。お母さんは、今も毎日欠かさず朝市に店を出す。飛驒の気候風土に根を下ろした、高山の農家であること。それが与嶋さんの漬物の原点にある。

赤かぶは、11月に収穫したもの、雪が降る前の11月中旬に漬け

る。桶には赤かぶと天日塩しか入れない。赤かぶから水分がしみ出してくると、桶の蓋にのせる石の重しで、二桶ごとに漬け具合を調整していく。「夜、静かになると桶からポコポコと音が聞こえることがあります。それは、赤かぶが徐々に発酵していく音なんです」。発酵の進み具合で酸味が変わるため、常連さんの中には漬け込んだ期間を指定してくれる人もいます。

「よく漬かったものをサイコロ状に角切りにして、ご飯に掛けて食

べると最高。それほど深い味わいになります」。一度食べたなら忘れられない味。万人受けしなくとも、そのおいしさに魅せられた根強いファンは、日本全国はもちろん、世界にも広がっています。

「ご縁があつて初めてフランスへ輸出しました。そこで知ったのは、赤かぶ漬物はフランスパンとの相性がとても良くて、チーズと一緒に挟んで食べると驚くほどおいしいということ。もちろん、ワインにもよく合います」。与嶋さんがこだわり続ける伝統製法でつくった「飛驒のおばあちゃんの味」が、パリジェンヌたちを魅了する。そんな時代がやってきた。



赤かぶをはじめ、大根やキクイモなど、時期ごとに高山で採れた野菜を漬物にする。大豆やお米は味噌にも加工される。



昔ながらの製法で漬けられる赤かぶ。加工工場はHACCP認定に向けた最新の衛生基準を目指している。



初冬の頃、飛驒の地で赤かぶを収穫。

飛驒伝統の味と製法を受け継いだ木桶で育む赤かぶ漬け

〈商品について〉

参考価格:1袋150g 497円(税込)

〈お問い合わせ〉

飛驒高山よしま農園

高山市上切町378

☎0577-33-6216

<https://yoshima.net/>



カラフルな巣箱が並ぶ蜂場では、ミツバチたちがたくさん活動している。

伊吹山付近で咲くレンゲやフジ。



飛騨・美濃すぐれもの認定商品

みつばち村・春日養蜂場

伊吹百草蜜

季節の風味豊かなはちみつは 里山の贈り物 ブレンドすることでより深い味わいに

伊吹百草蜜の他に春から夏までの各季節のはちみつを販売。



春日養蜂場のある垂井町は、高山植物や

薬草の宝庫として知られる伊吹山のふもとにあり、ミツバチたちが好む蜜源となる植物が数多く自生している。春から夏にかけてレンゲやサクラ、ナノハナ、フジ、ソヨゴ、カラスザンショウなどの花が次々に咲き、ミツバチたちは蜜を集めるのに忙しい。

はちみつにはレンゲやサクラなど、同一種類の花から成る単花蜜と複数の種類の花からできる百花蜜がある。蜜源豊富な垂井町では同時期にいろいろな花が咲き、ミツバチはあちこちの花を訪れて蜜を集めて来るので、百花蜜になる。

5月末から7月末までに採取した百花蜜を月ごとに「春の里山蜜」、「初夏の里山蜜」、「夏の深山蜜」と名づけて商品化し、これら3種をブレンドしたものが「伊吹百草蜜」である。遠心分離器にかけて巣から取り出したはちみつをろ過しただけの100%天然。

とろりとした琥珀色の蜜を口に含むと、ほのかに花の香気が漂う。季節や花の種類、採取した場所によっても風味が異なる複数の蜜をブレンドすることで、より滋味

豊かに、味わい深くなる。

昭和22(1947)年。先代の故春日恒男さんは、近代養蜂発祥の地とされる岐阜県で養蜂業がやりたいという熱い思いに駆り立てられ、渥美半島から垂井町にやって来た。

養蜂業は生産者とミツバチが蜜源となる花を求めて移動する。最初の頃は同養蜂場も夏場になると北海道に渡っていた。しかし、恒男さんが体調を崩した折、垂井の山中で飼っていたミツバチがはちみつを採ったことで渡りを止め、地元垂井町にこだわる養蜂に切り替えた。

代表の春日住夫さんによれば、「移動することで、ミツバチが死ぬリスクも減りました。北方系と南方系の植物が入り混じる垂井町は、植生も豊かで蜜源の種類も豊富。このように、長期間同じ場所に巣箱を置いて蜜が採れる地域はほとんどなく、とても貴重です」という。

現在、春日養蜂場は岐阜県でもトップクラスのはちみつ生産量を誇り、平成26(2014)年には「第25回岐阜県はちみつ共進会」で農林水産大臣賞を受賞して

いる。

養蜂を通じて自然と向き合うことで、地域の課題も見えてきた。西美濃のレンゲ蜜は全国でもトップクラスだが、年々レンゲを栽培する人が減っている。そこで春日養蜂場では毎年レンゲの種を購入し、契約農家に栽培を委託。毎年夏には、はちみつ搾り体験を実施している。

かつては単花蜜が好まれる傾向にあったが、今では百花蜜の味わい深さの認知度も高まってきた。「伊吹百草蜜」には垂井の里山の豊かさがいっぱい詰まっている。



飼育しているミツバチと代表の春日住夫さん。

〈商品について〉

参考価格:1瓶150g~ 1,100円(税込)~

〈お問い合わせ〉

みつばち村・春日養蜂場

不破郡垂井町2158-13

☎0584-22-0722

http://honey-shop.jp/



山間の圃場一面に寒天が美しく並ぶ。

飛騨・美濃すぐれもの認定商品

水野寒天
岐阜県特産
山岡細寒天
水野寒天シリーズ

低カロリーで 食物繊維が豊富な細寒天は 体の中からきれいになれる美容食

刈取りの終わった山間の圃場一面に
よすがが並べられ、銀色に輝く細寒
天の天日干しが行われている。吹きす
さぶ寒風に身をよじらせるかのよう
に、カラカラに乾いた細寒天はウエーブ
状になって縮れている。こうなると完
成間近だ。

「うちの寒天のほとんどは老舗の和
菓子屋さんに卸しています。小売り
は10年ほど前から。一般ユーザーの
方々にも日本古来の伝統食である寒
天のおいしさを知っていただきたいと
思っていました」と語るのは、「水野
寒天」代表の水野元彰さんだ。

親子2代、恵那市山岡町で、
100%海藻のテングサを原材料と
する細寒天とそれを粉末にした粉寒
天の製造・販売を行っている。全国の
細寒天の約80%を生産する「山岡細
寒天」の中でも「水野寒天」の品質は
最高級。そのこだわりは原材料のテ
ングサと製造技術にある。国内外から
良質のテングサを取り寄せ、産地の
特徴を生かしながら10種類ほどをブ

レンド。伝統を守りながら必要に応
じて新しい技術を導入し、顧客のニ
ーズに合わせて寒天の粘度や強度を微
妙に調整するという。

平成28(2016)年には「岐阜
県寒天水産工業組合」主催の「第61
回岐阜県寒天展示品評会」で、最高
賞の優秀賞、農林水産大臣賞を受賞
した。

冬場の農家の副業として、山岡町
で寒天づくりが始まったのは昭和初
期。降水量が少なく、昼夜の寒暖差
が激しい山岡の気候風土が寒天づく
りに適していたためであった。

寒天づくりは10月から3、4月に
かけて行われる。「水野寒天」では、水
に浸したテングサをドラム型の揉捻
機に入れ、水槽の中を何度も回流さ
せながらまる1日かけて洗浄。沸騰
した窯で約30分煮た後、半日寝かせ
て寒天質を抽出する。麻袋に入れて
る過したものを「舟」と呼ばれる四角
い箱に移して凝固するのを待ち、棒
状に切断する。これが心太だ。心太を

天筒と呼ばれる器具に挿入して突き
出すと、何本もの細長い糸状になる。
これらをよすがの上に広げ、戸外の圃
場に運んで自然の力を借りながら、
凍結と解凍を20日ほど繰り返して水
分を蒸発させる。

最も辛いのは「凍てとり」という作
業だ。真夜中、氷点下0℃になるのを
待つて寒天の周りに氷をふりかけて
凍らせる。こうすることで、より上質
の寒天になるのだという。

最盛期には100社以上あった寒
天業者も安い外国産に押され、今で
は10社にまで減少。地球温暖化によ
る気候の変化も寒天づくりに影を投
げかけ、原料であるテ
ングサの確保も難しくな
っている。

しかし、「水野寒天」
ではこれまで培った信頼
と技術、そしてチーム
ワークを武器に、これか
ら山岡細寒天の魅力
を発信していく。



妻の優夏さんが担当するHPでは、さま
ざまな寒天レシピが公開されている。



原材料は100%海藻のテングサ。



「日本古来の伝統食、寒天のおいしさを知
ってもらいたい」と、2代目で代表の水野
元彰さん。



〈商品について〉

参考価格:1袋 550円~6,800円(税込)

〈お問い合わせ〉

水野寒天

恵那市山岡町上手向4-5

☎0573-56-2516

<https://www.mizunokan.com/>



飛騨・美濃すぐれもの認定商品

有限会社船坂酒造店

清酒ベースゆずリキュール ゆず兵衛

日本酒の魅力を気軽に楽しめる 柚子の香り鮮やかな和のリキュール

江戸時代、元禄年間に創業した船坂酒造店は、城下町の中心で商人町として発展した古い町並みの真ん中あたりにある。杉の葉を玉にした「酒ばやし」が下がる造り酒屋の中でも、200年以上もの歴史を持ち、「深山菊」や「甚五郎」など多くの人に親しまれる日本酒を造り続けてきた老舗の蔵元だ。

今や飛騨高山は、国内外から多くの観光客が訪れる県内屈指の観光地。有巢弘城社長は、約10年前の就任当時から、若い世代や海外の人にも日本酒の良さ、飛騨高山で育まれる地酒のすばらしさを伝えられる酒造りに取り組んできた。「誰でも気軽に楽しめて、日本酒のおいしさを知るきっかけになる酒を」その思いでたどり着いた新たな1本が、ゆずリキュール「ゆず兵衛」だった。

でも爽やかな味わいを持つ日本の果物として認知度も高く、海外の発信を見据えて和のイメージを大切にしていたコンセプトにも最適だった。しかし、柚子果汁は酸味や渋味も強く、そのままでは多くの人に好まれるのは難しい。誰が飲んでも「おいしい」と言ってもらえる味に仕上げるために、甘味やアルコール度数、酒とのバランスなどを幾度も調整し、絶妙なバランスを見つけ出した。

その口にも含むと、柑橘独特の爽やかな香りが立ち上がり、その後には、かな甘味が広がる。のどを通る時には、柚子のフレッシュな風味と重なりながら、日本酒の香りが軽やかに後を追っていく。日本酒のようにそのまま飲むのはもちろん、水やお湯、炭酸で割るなど、リキュールならではの楽しみ方ができるのもうれしいが、船坂酒造店のおすすめはホットで飲むのだとか。ベースとなっているお酒は、熱燗にしてもおいしい日本酒のため、温めることで香りが立つ。豊潤さを増した日本酒の香りに柚子の香りがのび、

飲みやすさも増して日本酒の良さをより感じられるという。

何よりも飲みやすさを重視したゆず兵衛は、その思いに込めるかのように「ジュースのように飲みやすい」と好評を博し、今では船坂酒造店の年間出荷本数第1位を誇る人気商品となっている。アフターコロナで活気を取り戻した高山市内の観光客はもちろん、空港の免税店やデパートなどでも人気が高く、今では香港や台湾、オーストラリア、カナダなど海外への輸出も好調だ。国内でも、全国酒類コンクールで2013年以降第1位を受賞し続けてきた実績が認められ、2021年からは「認定殿堂入り」のお墨付きも与えられた。飛騨の酒を知ってほしいと思いを込めた新感覚のリキュールに、今、熱い視線が注がれている。



にぎやかな観光地の真ん中で、発酵するお酒の声に耳を傾けながら、今も昔ながらの酒造りが続けられている。



有巢弘城社長は大学を卒業後、経営コンサルタント会社に就職。その頃の経験が酒造り、店づくりに生かされている。



飛騨高山に雪の便りが届く頃、新酒ができたことを知らせる青々とした杉玉が掲げられる。

〈商品について〉

参考価格:1瓶500ml 1,480円(税込)

〈お問い合わせ〉

有限会社 船坂酒造店

高山市上三之町105

☎0577-32-0016

<https://www.funasaka-shuzo.co.jp/>

地元の米・水・人で造る、ふくよかなる〝地の酒〟

飛騨美濃すぐれもの認定商品

千代菊株式会社

光琳 有機純米吟醸

広大な山々が豊かな清流を生み出す岐阜県には、50軒近くの酒蔵があるとされる。各地に根づく酒蔵の酒を、地域の人が地元の味として暮らしている中で愛する。そんな本場の地酒を造りたい。この酒造りは、こうした思いから始まった。

まず必要だったのは、原料となる米。酒蔵のある羽島市で育まれた米を探し求めたところ、20年ほど前からこの地でアイガモ農法を行っている農家に辿り着いた。雑草や害虫を食すアイガモを田んぼに放すこの自然農法は、無農薬で米を作ることができ、毎日安心して飲める地酒造りに最適だった。

原料には、この農家で作られた有機JAS認定米の「ハツシモ」を8割、同じく有機JAS認定米の「日本晴」を2割使用。この両種は食用にできる飯米で、旨味と共に粘りがあつて柔らかいため、日本酒に適した酒米に比べ、一般的には酒が造りにくいとされている。それでもこだわったのは、地のもので造ることだった。

この酒の最もユニークなところは、一般の住民が酒造りの過程に参加できる点にある。地元の人に愛される酒を目指した取締役会長の坂倉吉則さんは、酒造りに興味のある人を会員として募集。田植え、稲刈りなどの米作りや、米を蒸して室の中で麴を振りかける作業に参加したい会員を呼び、一緒に酒造り

を行っている。会員は200人を超え、

仕込み作業は抽選が行われるほどだ。完成した酒は、必ず会員と共に試飲し、出来映えを評価する。地元の素材を用いただけでなく、自らが手を携えて造った酒とあれば、愛着もひとしおだろう。酒は、米と麴、そして水で造られる。

中でも水は、酒造りの命と言えるものだ。その点、羽島市は木曾川と長良川に挟まれ、浅い井戸からは木曾川水系の水、地下100m以上からは長良川水系の水を得ることができる。酒蔵では、地下128mから汲み上げた、長良川の伏流水を使用。杜氏の片野義人さんは、洗米からこの水を使い、その日の気温や米の出来と向き合いながら、米に水を吸わせていく。無機質を適度に含んだ清らかな水は、ゆつくりともろみを発酵させ、まろやかな旨味を引き出す。

こうしてできた酒に感じるののは、上質な吟醸香と、ふくよかな味わい、そして滑らかな口当たり。冷やして呑めば、柔らかな香りとスツキリとした呑み口が楽しめる。ぬる燗にすれば、ふくよかな米の旨味が口に広がる。愛飲者からも、呑み口が良く、米の旨味を感じられ



千代菊株式会社は、元文3(1738)年から長良川の清流を生かした酒造りを始めた。

ると好評で、あつさりとした味付けの料理と相性抜群だという。最近では、有機農法の米で造る酒として、地元だけでなく、全国から問い合わせが増えているとのこと。地域の豊かな自然と、人々の思いが詰まった地酒が、地元の新たな魅力を伝えてくれそうだ。



会員は田植えや稲刈りのほか、仕込み作業にも参加。抽選で選ばれた約20名が、早朝から蒸した米を広げて麴を振りかける。



発酵するにつれ温度が上がっていくもろみは、約22日間、温度管理をしながら最適な発酵具合へと導く。

〈商品について〉

参考価格:1瓶720ml 2,420円(税込)

〈お問い合わせ〉

千代菊 株式会社
羽島市竹鼻町2733
☎058-391-3131
<http://chiyogiku.co.jp/>



飛騨・美濃すぐれもの認定制度

岐阜県では、本県の魅力を見つけ出し、全国に伝える取組みの一環として、県産品と観光の一体的な振興を図っており、様々な機会を通じてPRと販売促進に努めています。

県産品については、専門家やメディア関係者による審査を経て選ばれた商品を「飛騨・美濃すぐれもの」として厳選して認定し、県産品の看板商品として普及啓発及び販売プロモーションを行うことにより、岐阜県ならびに県産品の認知度とイメージの向上を図ります。

認定までの流れ

申請には一定の生産販売実績が必要なほか、高い品質から技術や原材料のこだわり、デザイン性、持続的な諸活動等々、あらゆる面から審査が行われます。認定審査会でのプレゼンテーションを経て、厳しい審査を通過したもののだけが「飛騨・美濃すぐれもの」に認定されます。

01 申請者資格及び対象商品の要件を満たしていることを確認
(県観光資源活用課)

02 【認定審査会】
現物審査及び申請者によるプレゼンテーション
(「飛騨・美濃すぐれもの」認定審査会)

03 審査通過商品について、関係機関による法令確認

04 岐阜県知事が「飛騨・美濃すぐれもの」として認定

認定を受けた商品の有効期限は、認定した日の属する年度から起算して3年目の年度の3月31日までで、引き続き認定を受けようとするときは、改めて申請し、審査を受ける必要があります。

認定商品には「飛騨・美濃すぐれもの」ロゴマークを表示していただきます



岐阜おみやげ川島店

「河川環境楽園」内の土産物店として充実の品揃え。周辺道路と東海北陸自動車道川島PAのどちらからも利用が可能です。



各務原市川島笠田町 1569-1 河川環境楽園内 ☎0586-89-7015
営業時間 / 9:00 ~ 18:00 土日祝~20:00(季節により変動あり)
定休日 / 無休(全国休園日を除く)
<https://www.oasispark.co.jp/kau/gifuomiyage/>

THE GIFTS SHOP ザギフトショップ

JR岐阜駅直結のアクティブG2階にある岐阜県のアンテナショップです。2024年4月6日に第三期リニューアルオープンします。

THE GIFTS SHOP

岐阜市橋本町 1-10-1 アクティブG 2階
☎058-212-3255
<https://giftsshop.jp>

back number



平成26年度版



平成25年度版



平成23年度・24年度版



平成22年度・23年度版



平成30年度版



平成29年度版



平成28年度版



平成27年度版

令和6年3月発行

※本冊子に掲載の商品参考価格は、令和6年2月現在のものです。



令和4年度版



令和2年度版



令和元年度版

飛騨・美濃すぐれもの 楽天ショップ

<https://www.rakuten.co.jp/hidamino/>

岐阜県の商品を、いつでもどこでも気軽に購入できるよう、インターネットショッピングモール「楽天市場」にて販売しています。



サイトに関するお問い合わせ：
岐阜県名産販売(株) ☎058-275-5399 (8:30～17:15 土日祝休)

GIFTS PREMIUM ギフツプレミアム

名古屋栄の「オアシス21」に展開する岐阜県の情報発信拠点として、県産品や観光情報などを紹介するアンテナショップです。



名古屋市東区東桜 1-11-1 オアシス 21 ☎052-253-8550
営業時間/10:00～21:00
定休日/原則、元日を除き年中無休
<http://www.giftspremium.jp>



**岐阜県 観光国際部
観光資源活用課**

〒500-8570 岐阜市藪田南2-1-1
TEL 058-272-1111(代)