

地域特産物

飛騨紅かぶ

飛騨を代表する漬物「赤かぶ漬け」の原料として栽培されている。



きんしょう 菌床しいたけ

「飛騨やまっこ」の愛称で親しまれ、農家の冬場の仕事として栽培されている。



あきしまささげ

まだら模様が特徴のインゲンマメの在来種で、夏まき秋どり栽培されている。



夏ダイコン

高冷地の寒暖の差により、きめが細かくみずみずしい。



飛騨ねぎ

寒い冬を越し1年間じっくりと育てられており、皮がやわらかくあまみがある。



飛騨メロン

アールス系のマスクメロンで、あまくてとてもおいしい。



すくな 宿懶かぼちゃ

ヘチマに似た形をしたかぼちゃで、食味が良い。主に丹生川町で栽培されている。



タカネコーン

高根町の高原で栽培されるトウモロコシで、とてもあまくておいしい。



飛騨りんご

涼しい気候を利用して栽培されており
糖度が高く好評である。



飛騨もも

寒暖の差により糖度が高くておいしく
日もちも良い。



山ブドウ

山奥に自生していた山ブドウを採取し畑で
栽培している。収穫された山ブドウはワイ
ンやジュース等に加工されている。



キク

夏の中輪キクが中心で、特に「飛騨黄金」
は市場での評価が高い。



そば

高冷地の特質を生かして栽培され質が良く
「飛騨そば」として賞味されている。



国府なす

国府町を中心に栽培されている在来品種。
種が少なくトロフワの食感と濃い風味は、
焼きなすに最適と人気が高い。



たかはらさんしょう 高原山椒

香辛料の材料として上宝・奥飛騨温泉郷地
域で栽培され、その香りと品質は高く評価
されている。



えごま（あぶらえ）

五平餅のたれなどに利用され、飛騨地域の
伝統食として欠かせない食材である。

