

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。



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。



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。



飛騨メロン

アールスメロン系のマスクメロンで、あまくてとてもおいしい。



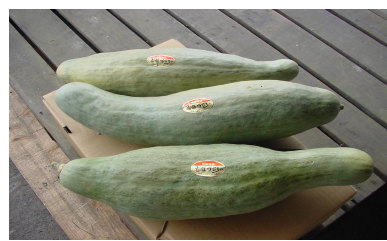
あきしまささげ

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。



すくな 宿儺かぼちゃ

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。



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。



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作されている。



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。



キク

夏の中輪キクが中心で、特に「ひたこがね飛騨黄金」は市場での評価が高い。



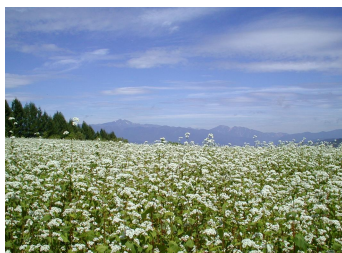
たかはうさんしょう 高原山椒

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。



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。



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。

