

# 飛騨高山 めでた通信

Vol.15  
令和7年



## 松倉城跡が国史跡に指定



松倉城跡本丸石垣

松倉城は、戦国時代の天正年間(1585)に綱が築いた山城で、天正13年(1585)に豊臣秀吉の命を受けた金森長近の侵攻により落城したと伝えられています。高山市街を一望できる標高約860mの山上に築かれた堅固な城で、石垣や曲輪が現在も残されており、戦国山城の姿を今に伝える貴重な遺跡です。土の城から石の城、破城へと城郭の変遷を知る上での貴重な遺構が残り、その歴史的・文化的価値が高く評価され、本年3月に国の史跡に指定されました。

戦国の姿を今に伝える  
貴重な遺跡

## 6月 飛騨春慶ネイル 万博へ

大阪・関西万博の会場で、高山市の飛騨春慶ネイル倶楽部が、読売新聞社主催のステージイベント「響宴!匠が演じる日本美の世界」に出演しました。同倶楽部は、伝統的工芸品「飛騨春慶塗」の新たな価値創造に取り組んでおり、技法・素材・文化への敬意を大切にしながら、地域の魅力と職人の手仕事を次世代へつなぐ挑戦を続けています。当日のステージでは、艶やかな透き漆のネイルアートを施したパフォーマーが自由に舞い、伝統産業の新たな可能性を表現しました。また、舞台装飾に取り入れたのは、江戸時代から続く郷土工芸品「飛騨染」です。「闘鶏楽」の祭衣装が豪華絢爛な高山祭を彷彿とさせ、海風が吹き抜ける開放的な舞台に華を添えました。



## 飛騨高山 まめ知識

ホウレンソウの出荷量は  
何と全国1位!

寒暖差が大きい高山市では、様々な農畜産物の生産が盛んです。中でもホウレンソウの出荷量は日本一です。高山市でのホウレンソウの栽培は、昭和40年頃から本格的に始まり、その後当地で開発された雨除け施設栽培(ビニールハウス)による技術の普及と水田転作によって、栽培面積が拡大し、根べ面積は900ha(東京ドーム200個分!)以上になっており、出荷量は約8000トンです。ホウレンソウは年間5連作も可能で、4月から11月まで連続して出荷されています。

おひたしやベーコンとの炒め物、胡麻和えが一般的ですが、葉っぱが厚いホウレンソウは、しゃぶしゃぶのようにさっと湯に通してごまだれで食べても絶品です。



飛騨高山めでた通信 Vol.15  
飛騨高山めでたの会事務局  
(高山市役所ブランド戦略課内)

〒506-8555 岐阜県高山市花岡町2丁目18番地  
TEL:0577-35-3001 FAX:0577-35-3167  
Mail:brand@city.takayama.lg.jp



めでたの会  
Facebook  
高山市の情報を  
発信中!

# 飛騨高山が誇る名産品をご紹介します

飛騨高山では、まちのあちこちにもものづくりを生業(なりわい)とする人がいて、豊かな自然と結びつき、工芸品、農産物、加工食品など、様々な産品がつくられています。飛騨高山のものづくりの歴史をたどると、建築や工芸品の制作で活躍し、飛騨匠(ひだのたくみ)と呼ばれた木工技術者に行きつきます。現在も、飛騨高山では、飛騨匠が残した建築物や作品が大切にされ、その技術と精神が受け継がれています。今回は、盛りだくさんの飛騨高山の名産品のうち、ごく一部を紹介いたします。これらの名産品は、ふるさと納税の返礼品としてもご用意しています。また、高山市では、この他にも、数多くの返礼品がありますので、ぜひご支援のほど、よろしくお願いたします。

## 飛騨牛

岐阜県内で最も長く飼養され、登録農家制度で認定・登録された生産者により、14か月以上肥育された黒毛和種の中で一定以上の格付けされた牛肉に与えられる銘柄です。その特徴は、「きめが細かく、サシが適当で芳醇な味」、「肉色が鮮やか」、「無駄な脂肪が付きすぎている」などがあげられます。市内には、飛騨牛を提供する多くの飲食店があり、目移りするほどです。



現在市内には様々な高山ラーメンのお店がその味を競い合い、地元では「中華そば」として親しまれています。鶏ガラベースのあっさり醤油で麺はごく細ちぢれ麺。スープとタレを一緒に混ぜて煮込むのが特徴です。「味変」として、お酢を入れるのもオススメです。



## 高山ラーメン

## 漬物ステーキ



白菜の漬物を焼いて卵でとじたもので、これぞまさにB級グルメ。ご飯のお供、お酒のあてにぴったりです。冬の貴重な食料である漬物が凍り付いてしまったため、焼いて食べたのが始まりとも言われています。

## 飛騨山椒

原材料の高原山椒は、高山市奥飛騨温泉郷の限られた範囲で栽培されています。口に入れるとさわやかな香りが鼻を抜け、少しピリツとした辛さと痺れが舌を刺激します。この「香り」、「辛み」、「痺れ」の絶妙なバランスが飛騨山椒の特徴です。飛騨山椒の香りは、他の土地では栽培しても出ることができないもので、土地、水、気候などの条件が絶妙にマッチした自然の恵みです。



## みだらしだんご

甘いたれではなく、醤油だれで香ばしく焼かれているのが特徴。市内にはたくさんのお店がありますが、店によって少しずつ味が違います。ぜひ、お気に入りのお店を見つけてください。



## 一位一刀彫



江戸時代末期に高山の彫士・松田亮長によって生み出されました。彩色に頼らず、木肌そのものの色、木目の美しさを活かします。イチイの木でつくられた彫刻は時が経つにつれて艶のある茶褐色に変化していきます。題材には干支や七福神などの古来からのもののほか、オーダーメイドの作品も制作されています。

## 飛騨の家具

市内での家具生産は、約100年前から始まり、日本を代表する洋風家具「飛騨の家具」として広く名が知られています。「曲木」の技術が早くから確立されており、優れた加工技術により、確かな品質を誇るとともに、木の色や木目を活かした美しく洗練されたデザインも人気です。一度購入すれば、未永く使用できるため、家族の歴史が刻まれていきます。



400年以上前の慶長年間に、茶人・金森宗和が発案し、名工・高橋喜左衛門と御用塗師・成田三右衛門が生み出したと伝えられています。透き漆で木目の美しさを活かして、透明感のある琥珀色やべっ甲色に仕上げます。時とともに漆が透け、木目が美しく浮き出るようになります。飛騨春慶の弁当箱を使えば、いつものおかずでも豪華な昼食に早変わります。※飛騨春慶に関するトピックスは、次ページでも紹介しています

## 飛騨春慶

## 宮笠



ヒノキやイチイを短冊状にした「笠ヒデ」という材料を編み、竹の骨組みで支え、带状に編んだヒノキで外周を包んで縫い留めて仕上げます。日差しの下はもちろん、雨や雪の日でも、木の特性を活かして快適に着用できる今なお現役の生活道具です。デザイン性も高く、お部屋のインテリアにもオススメです。

## What is 飛騨匠(ひだのたくみ)?

「飛騨匠(ひだのたくみ)制度」は古代に木工技術者を都に送ることで税に充てる全国唯一の制度で、飛騨の豊かな自然に育まれた「木を生かす」技術や感性と、実直な気質は古代から現代まで受け継がれ、高山の文化の基礎となっています。市内には中世の社寺建築群や近世や近代の大工一門の作品群、伝統工芸など、現在も様々なところで飛騨匠の技とところにふれることができます。高山市の「飛騨匠の技・こころ-木とともに、今に引き継ぐ1300年-」は日本遺産として文化庁により認定されています。



飛騨高山の伝統的な工芸品の製作工程などを映像で紹介しています  
<デジタルアーカイブ>

