

メイド・バイ

飛騨高山

認 証 産 品



認証基準

基本事項

- 飛騨高山の風土と飛騨人の暮らしから生み出された産品として説明できる物語があること
- 農林水産物については、主たる生産地が市内であること
- 製品については、主たる製造場所または加工場所が市内であること（やむを得ない理由により、製造場所または加工場所が市外の場合には、主たる原材料がメイド・バイ飛騨高山認証を受けていること）
- 市内（原則）で商品として流通していること
- 各種関係法令を遵守していること

独自性

- 他地域の類似産品に対する優位性や特徴を有していること

信頼性

- 独自性と信頼性を担保できる生産、製造または加工の基準を設定していること
- 基準の継続的履行および遵守、安全安心への取り組み、消費者対応、地球環境への配慮を担保する体制が構築されていること

将来性

- 産品のブランド力の維持や向上に対する取り組みを実施または検討していること（産品の将来展望、地域との協力や地域への貢献、基準や産品のPR方法、人材育成など）

ひだの たくみ
飛騨匠のDNAを受け継ぐ

匠の国 飛騨高山

飛

騨高山では、まちの
りを業(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、さまざまな産品
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。

「匠の国 飛騨高山」の魅力を、メイド・バイ飛騨高山として認証された地場産品から、みなさまに感じていただけることを願っています。



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へ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・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触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。

タカネコーン

タカネコーンは、高山市高根の標高1,200メートル以上の高冷地で栽培されたトウモロコシで、メロン並みの糖度と、1本で400グラム以上になる大きさが特徴です。この品質は、昼夜の寒暖差と、茎についた実を間引き、栄養を1本のトウモロコシに集中させることで実現しています。タカネコーンという名には、「高根自慢のトウモロコシ(高根コーン)」と、「高根へ来ませんか?(高根に来ん?)」の語呂合わせで気持ちが進められています。(販売時期は、8月下旬から9月中旬ごろです。)



高山市ブランド戦略課



日和田富士と呼ばれる御岳山麓の、標高1,200メートルから1,300メートルに広がる大地には、さまざまな山野草や樹木が自生し、四季折々の花が咲くため、ニホンミツバチの養蜂に適しています。高山市高根では大正時代の初めから養蜂が始まり、現在でも日本古来の古式集蜜法という方法で蜂蜜を採取します。量は少ないもの

の、純度100%、無添加・無着色で、栄養価が高い蜂蜜です。商品名は、高根の人が秘密にしたくなるほどおいしい蜂蜜という語呂合わせで「たかねの秘蜜」と名付けられました。(販売時期は、10月から翌年7月ごろです。)

たかねの蜂蜜

たかねの秘蜜の会

Tel. 0577-59-2153 / 0577-59-2838

Fax. 0577-59-2353

Mail. nakada@viola.ocn.ne.jp

農林水産物

飛騨高山の各地で、気候や自然を活かした、地域ならではの農産物が生産されています。農産物を育てる人々の、地域を大切に思う気持ちが、産品の名前にもあらわれています。

すくな 宿儺かぼちゃ



宿儺かぼちゃの生産地は、標高500メートルから900メートルの盆地です。夏には昼夜の寒暖差が10度を超え、乗鞍山麓の湧水が石灰質を含む清流となり、豊かな大地を潤しています。自然の恵みのもとで育つ宿儺かぼちゃは、へちまのような独特な形状からは想像できない、ホクホクとした食感と上品な甘みが特徴です。宿儺かぼちゃの名の由来となった両面宿儺は、高山市丹生川に多くの伝承が残る、2つの顔と4手4脚を持った人物で、農耕の指導者とも伝えられています。(販売時期は、7月下旬から9月中旬ごろです。)

宿儺かぼちゃ研究会

Tel. 0577-78-1057 (JAひだ丹生川支店営農課)
Fax. 0577-78-2160 (同) Mail. nyukawa@jahida.gjadc.jp (同)



飛騨のりくらねぎ

飛騨のりくらねぎは、長くて太い白根と、軟らかくて甘いことが特徴です。丹生川では昔からねぎが自家用に栽培され、農家はその年に収穫した中で一番良質なものを翌年の種子用に残し、維持してきました。病気への弱さと見映えが劣ることから出荷には不向きでしたが、せっかく味がよいのだから特産品にしたいという思いから、平成2年に丹生川飛騨ねぎ研究会を立ち上げ、丹生川のシンボルの乗鞍岳から、飛騨のりくらねぎと名付けました。(販売時期は、11月下旬から12月下旬ごろです。)

丹生川飛騨ねぎ研究会
Tel. 0577-78-1276

久々野の飛騨りんご

久々野では昭和24年に果樹生産のための開墾が始まり、昭和37年に本格的なりんご栽培がスタートしました。昭和46年には久々野町果実出荷組合が発足し、生産拡大にいっそう力を入れ、現在では県内一の約28ヘクタールのりんご畑が広がっています。高冷地ならではの、甘みが強く、香りと実のしまりがよいりんごを育て、消費者に届いたときのおいしさを第一に考えたタイミングで収穫しています。こうした工夫を重ね、JAひだの品評会では毎年上位を獲得しています。(販売時期は、8月中旬から2月上旬ごろです。)



久々野町果実出荷組合

ホームページをご参照のうえ果樹園にお問合せください

HP



飛騨高山のりんご

高山市果実組合の組合員は、昭和28年の組合設立当時から、育てた果物をみずから朝市で販売するなど、お客様と直接関わってきました。市場出荷にはない、お客様との関わりを通じ、お客様に喜んでいただくことを大切にしています。期待にこたえようと、新しい品種も栽培されています。「飛騨」、「美空のレッド」は、組合員が交配した品種で、この組合の組合員だけが栽培しています。飛騨高山の、朝晩の寒暖差の大きさ、赤土といった特徴が、りんご栽培に活かされています。(販売時期は、7月中旬から5月上旬ごろです。)



高山市果実組合

飛騨高山のぶどう

飛騨高山の山には、やまぶどうが自生しており、ワインやジュースの原料とされてきました。また、昭和28年の高山市果実組合の設立当時から、組合員は朝市に出店しており、昭和30年代に、ぶどうも販売されるようになりました。飛騨高山は高冷地で、朝晩の寒暖差が大きいため、果物の糖度が高くなります。降水量が多いものの、平成30年ごろから、若い組合員が雨よけハウスを使ったぶどう栽培を始めたことをきっかけに、さらに力を入れています。(販売時期は、8月中旬から1月下旬ごろです。)

高山市果実組合



飛騨メロン

飛騨高山で高級メロンの栽培が最初に試みられたのは、昭和53年といわれています。当時、メロンは暖かい地域で栽培するものといわれており、加えて環境に左右されやすい作物であるため、高冷地の飛騨高山では、なかなか栽培がうまくいきませんでした。そこで研究を重ね、パイプハウスで徹底した温度管理を行うといった工夫により、飛騨の寒暖差を活かした、糖度の高いメロンの生産が可能になりました。飛騨メロンでは、糖度14度以上とする出荷基準を設けています。(販売時期は、7月下旬から8月中旬ごろです。)

飛騨メロン研究会

Tel. 0577-36-3880 Fax. 0577-36-1107

Mail. engei@jahida.gjadc.jp



飛騨高山の桃

飛騨高山は高冷地で、朝晩の寒暖差が大きいため、果物の糖度が高くなります。昭和22年ごろから果物の栽培が始まり、昭和28年には高山市果実組合が設立されました。当時から、組合員は朝市に出店しており、お客様と直接関わり、喜んでいただくことを大切にしてきました。当初、りんご栽培が主でしたが、お客様の期待にこたえるなかで、桃が栽培されるようになりました。「飛騨おとめ」という、平成25年に岐阜県中山間農業試験場が開発した品種も栽培しています。（販売時期は、7月中旬から9月中旬ごろです。）



高山市果実組合



久々野の飛驒桃

久々野では昭和24年に果樹生産のための開墾が始まり、昭和30年に桃の出荷を開始しました。桃は暖かい地域での栽培が主流でしたが、高冷地にある久々野では、長野県南信地方で指導を受け、栽培技術を高めました。果樹園が標高750メートルから860メートルにあり、昼夜の寒暖差が大きいため、甘みが強く、香りと実のしまりがよくなります。昭和46年に久々野町果実出荷組合が発足し、出荷基準の設定や新品種の試作などに取り組み、県内一の約21ヘクタールの桃畑で栽培しています。(販売時期は、7月下旬から9月下旬ごろです。)



久々野町果実出荷組合

ホームページをご参照のうえ果樹園にお問合せください



上広瀬の飛驒桃

国府町上広瀬は、標高500メートルから530メートルにある南向きの緩やかな斜面にあります。日照時間が長く、赤土で水はけがよいため、糖度14度以上の桃を栽培することができます。昭和32年に上広瀬果樹組合を結成し、桃を主要作物に成長させながら、生産量よりおいしさを大切にしてブランド化を進めました。また、凍害防止に有効な台木、「ひだ国府紅しだれ」を岐阜県中山間農業研究所と共同開発し、令和2年、気候変動アクション環境大臣表彰を受賞しました。(販売時期は、7月中旬から9月上旬ごろです。)



上広瀬果樹組合

Tel. 0577-72-2852 Fax. 0577-72-4159

火焔そば

高山市高根は、乗鞍岳と御嶽山に囲まれた地域です。火焔そばの生産地である高根町日和田は、かつて焼畑耕作によるそばの栽培が盛んに行われていたことから、火焔そばと名付けられました。地元の在来種の小そばで、標高1,200メートルから1,300メートルの高地で栽培されており、寒暖差により甘味のあるそばの実が育ちます。秋の収穫時期に、霜に2回程度打たせることで、風味が濃くなるといわれており、そば独特の香りが他のそばよりも強いことが特徴です。

特定非営利活動法人ワイ・アイ・ケー

Tel. 0577-59-2258 Fax. 0577-59-2258

Mail. npoyik@yahoo.co.jp



飛騨高山荘川そば

高山市荘川は、六厩(むまや)をはじめ、全国でも有数の寒暖差が大きい地域で、そばの栽培に適しています。高品質な種を毎年更新してきたため、大粒で、粒揃いのよいそばの実が育ちます。荘川そばにはカリウムが多く含まれていますが、霊峰白山から湧き出るミネラルの豊富な水が関係しているのかもしれません。コシが強く、香りがよい荘川そばは、清流庄川の風景とともに、訪れる人の心を和ませています。

荘川そば推進協議会

Tel. 05769-2-2234 Fax. 05769-2-2234



加工食品

険しい山々に囲まれた飛騨高山の冬は、かつてはとても厳しいものでした。飛騨高山で生まれた加工食品は、保存性に優れたものが多く、あたたかさやおいしさを感じさせる工夫が凝らされています。



飛騨高山の酒

飛騨高山の水は北アルプス山系から流れる伏流水で、不純物が少ないとてもきれいな水です。硬度が10mg/L(アメリカ硬度)と低い軟水で、この水でお酒を仕込むと必然的にやわらかく仕上がります。飛騨高山の厳しい寒さの中で造る寒仕込みのお酒は、旨さが最大限まで引き出され、やわらかな飲み口と深みのある味わいが特徴です。水と気候を活かした酒造りが飛騨高山では古くから盛んで、造り酒屋は経済や文化の発展に寄与してきました。

高山蔵元会

Tel. 0577-34-0010 Fax. 0577-34-0011

Mail. maruichiya@kusudama.co.jp



飛騨高山の エゴマオイル



標高が高く、冷涼な飛騨地方の環境でも育つエゴマは、昔から飛騨地方では「あぶらえ」として広く浸透しています。かつては各農家で自家消費用に受け継がれてきたもので、現在でも郷土料理や総菜などに欠かせない、こどもから大人まで慣れ親しんだ味です。農薬を使わずに生産された飛騨の在来種のエゴマを、焙煎をせず、低温に保ちながら圧力だけでゆっくりと搾ります。昔ながらの製法で素材を生かし、酸化させないように製造されたエゴマオイルです。

飛騨えごま普及推進協会

Tel. 0577-57-7801 Fax. 0577-57-7802

Mail. suisin@hidaegoma.jp

トラン・ブルー

TRAIN BLEUのパン

大正元年に和菓子店として創業したなるせは、戦後に学校給食のための製パンを始め、飛騨で育った人々に親しまれています。トラン・ブルーは4代目の成瀬正さんが平成元年にオープンさせたパン店です。成瀬さんは「地方にこそ、きらりと輝きを放つ店があるべし」という思いから、ベーカリーのワールドカップ、「クープ・デュ・モンド・ド・ラ・プーランジュリー」に出場し、平成24年に日本チームの監督として優勝しました。当時のレシピにもとづくこだわりの味が愛されています。

有限会社なるせ

Tel. 0577-33-3989(トラン・ブルー直通) Fax. 0577-34-1929

Mail. trainbleu@sa7.gyao.ne.jp



HP





飛騨山椒

飛騨山椒の原料である高原山椒は、高原川流域で自生していた品種で、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に抜け、少ししてピリッとした辛さと痺れが舌を刺激します。この、香り・辛さ・痺れのバランスが飛騨山椒の特徴です。飛騨山椒の香りは、他の土地で栽培しても出すことができないもので、土地、水、気候などの偶然が重なった自然の恵みです。保存性にも優れ、収穫から1年経っても香りが衰えないといわれています。

有限会社飛騨山椒

Tel. 0578-89-2412 Fax. 0578-89-3328

Mail. info@hidasansyo.com

HP



朴葉みそ

昔から飛騨地方は良質な木材の産地で、
仙人が山で仕事をするときに携帯してい
た地味噌を、朴の葉を皿代わりにして火
にかけてことが、朴葉みその始まりともい
われています。朴の葉は殺菌作用があり、
昔は食物の保存に利用されました。ま
た、乾燥した葉を塩水に浸して乾かすこ
とで火に強くなります。現在では、ねぎ、椎
茸、切り漬けなどの薬味を味噌に載せる
といったアレンジが加えられ、郷土料理
として息づいています。

高山味噌組合

Tel. 0577-32-0122 Fax. 0577-34-0122



美女餅

高山市朝日では、戦前から棒状の餅が作られており、
美女峠で茶店を開いていた女性が、朝日を去るときに
その作り方を残したという言い伝えにちなみ、美女餅
と呼ばれています。原材料にもち米ではなく、自社で栽
培した安全なうるち米を使い、団子のような弾力があり、
噛み応えがしっかりしています。焼いて食べるだけ
でなく、鍋料理にも適しています。学校給食でも提供さ
れ、人気のメニューになっています。

有限会社ひだ美女餅工房

Tel. 0577-55-3007 Fax. 0577-55-3619

Mail. ホームページの間合せフォームから

HP



飛騨高山の赤かぶら漬

赤かぶは11月から12月ごろ、年の最後に収穫されます。冬の間、赤かぶをいかに長く食べていくかという飛騨人の生活の知恵から生まれた漬物が、赤かぶら漬です。当時は貴重だった塩を節約するため、赤かぶの豊富な糖分を活かし、植物性乳酸発酵によって漬け込まれます。発酵漬物独特の旨みと酸味が特徴です。赤かぶら漬の鮮やかな赤色は、皮の赤い色素が内部の白い身を染めたもので、漬け込む過程で自然に表れます。



高山漬物組合

Tel. 0577-32-1428 Fax. 0577-34-2899

Mail. u.urata@smile.ocn.ne.jp





栗よせ

栗を使った蒸し羊羹(ようかん)は、他の地方では栗蒸し羊羹と呼ばれますが、飛騨では「栗よせ」として親しまれています。栗よせは、古くから家庭でも作られてきた、なじみ深いお菓子で、栗が内部まで混ぜ合わされており、もっちりとした食感が特徴です。製法は同じでも、店によって栗や小豆にこだわりがあり、味が異なります。飛騨の人にはそれぞれにひいきの店があり、毎年、栗よせの販売が始まると、秋がきたことを感じます。(販売時期は、9月から12月ごろです。)

飛騨の豆板

飛騨高山は一年のうち11月から3月までが冬で、長い間雪に閉ざされます。その間、保存を効かせた食文化が中心でした。飛騨を代表する駄菓子の一つ「豆板」は、麦芽糖を使い、炒った大豆を絡めて作られます。仕事の合間のこまぐち(おやつ)として、古くから親しまれてきました。京都などで流行していた物が飛騨に伝わりましたが、京都の豆板とは製法が異なります。明治以降、流通が盛んになると、落花生を使った物が人気となり、一般的となりました。





三嶋豆

高山市史によると明治8年頃、地元産のウスアオ大豆を使った砂糖豆が考案され、三嶋家は三嶋豆、長瀬家では錦豆の名前で販売されていました。

飛騨高山には年越しに塩ぶりを食べる習慣がありますが、高価な三嶋豆をその時に特別なお菓子として召し上がる方もおられたようです。砂糖をかけた白砂糖の豆に青のりをまぶし

た緑色の豆が混ぜて入れられるのは、お口直しとしてだけではなく、乾燥剤がなかった時代に豆を湿気から守る役割があったそうです。昔の人の知恵が感じられます。今では富山地方などでも砂糖豆のことを三嶋豆と言われるようになりましたが、元来、飛騨発祥のお菓子です。

穀煎／こくせん

穀煎(こくせん)は、安土桃山時代に考案されたと言われており、ごま、大豆、粟、きびなどを麦芽糖を煮詰めた水飴で固め、食べやすい大きさに切ったお菓子です。水無神社(高山市一之宮町)の境内では、不老長寿をもたらすとして、正月のお菓子として販売されていました。化学食品添加物をいっさい使わず、自然の味を大切に、安心して食べていただけるお菓子です。



渋草焼(芳国舎)

渋草焼は、天保12年(1841年)、現在も陶房がある渋草という一帯に、郡代・豊田藤之進が半官半民の製陶所を開窯させたことが始まりです。陶工は肥前唐津より、絵師は加賀九谷より招き、原料に渋草陶石を使用しました。のちに尾張瀬戸からも陶工を招きました。明治時代に事業家の三輪源次郎らが経営を引き継ぎ、勝海舟らの関わりのもとで「芳国社(舎)」と命名されました。白地に渋草調といわれる絵付けがされた磁器で、現在も手造り、手描きで製造されています。



株式会社芳国舎渋草製陶所

Tel. 0577-34-0504 Fax. 0577-34-0844

Mail. houkoku@shibukusa.co.jp

HP

製造工程



小糸焼



「小糸焼」の名は、高山市西郊の古地名である「小糸」に由来し、今でも松倉中学校下の「小糸坂地下歩道」に名残をとどめています。江戸時代、2度にわたり、この地でやきものを作る試みが行われましたが、いずれもごく短期間で廃れてしまいました。戦後間もない昭和21年、現在の地に窯が再興され、手作りのやきものを作り続けています。飛騨地方で採れる赤土・木灰を使用した伊羅保(いらぼ)釉が特色で、「現代の暮らしに馴染む和の器」を目指し日々作陶しています。

小糸焼窯元

Tel. 0577-32-1981

Fax. 0577-33-8361

Mail. info@koitoyaki.jp

HP

製造工程



工芸品

飛騨高山の人々の暮らしは、山林と強く結びついています。飛騨匠の技術と精神を受け継ぐつくり手によって、良質な木材を使った工芸品や、飛騨高山らしい、特徴的なデザインや機能を持った工芸品が生み出されてきました。

飛騨春慶

飛騨春慶
は、400年
以上前の慶長

年間に、茶人・金森宗
和(そうわ)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。黒や朱の色漆を使わず、透き漆で木目の美しさを活かし、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ようになります。こうした飛騨春慶の技法は、他ではほとんどが失われており、国内の漆器の中でも特殊なものです。(経済産業大臣指定伝統的工芸品 地域団体商標登録)

飛騨春慶連合協同組合
Tel. 0577-32-4324
Fax. 0577-32-4320

製造工程





飛騨のさるぼぼ

さるぼぼの原型は、奈良時代に遣唐使が日本に伝えたと言われる「這子(ほうこ)」や「天児(あまがつ)」という人形といわれています。江戸時代に民間でも広まり、安産のお守りやこどもの健康を願うものになりました。また、赤い色が天然痘予防になるという噂から、赤い布を使うようになったといわれています。この人形が猿の赤ちゃんに似ており、飛騨の方言で赤ちゃんを「ぼぼ」ということから、「さるぼぼ」と呼ばれるようになりました。(地域団体商標登録)

飛騨のさるぼぼ製造協同組合 Tel. 0577-57-5536 Fax. 0577-57-5537
Mail. sarubobokumiai@gmail.com

HP

製造工程



宮笠



宮笠は、江戸時代から高山市一之宮で伝承されてきた笠で、市の無形文化財に指定されています。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、帯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、雨の日や雪の中でも、木の特性を活かし、快適に着用できる、今なお現役の生活道具です。イチイの笠ヒデで飾った「セミ笠」の意匠や平笠の緩やかな傾斜は、他の笠にない宮笠ならではの特徴です。

宮笠保存会

Tel. 090-4235-8894

Mail. denali@hidatakayama.ne.jp

製造工程



飛騨一位一刀彫

飛騨一位一刀彫は、江戸時代末期に高山の彫師・松田亮長(すけなが)によって生み出されました。朝廷に献上される笏の材にも使われた飛騨の銘木・一位の木を使用し、彩色に頼らず、木肌そのものの色、木目の美しさを生かします。一位の木で作られた彫刻は、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に加え、オーダーメイドの作品も制作されています。(経済産業大臣指定伝統的工芸品 地域団体商標登録)

飛騨一位一刀彫協同組合
Tel. 0577-35-0321
Fax. 0577-35-0321

製造工程



小屋名しょうけ

久々野町小屋名では、古くから小屋名しょうけというざるを作る技術が受け継がれており、越前の石徹白（いとしろ。現在の岐阜県郡上市白鳥町石徹白）から伝えられたとされています。野菜の水切りや米揚げに使用するざるで、スズタケを丹念に編み込んで美しい網目を作り出し、精巧に作られるため、長持ちします。「片口しょうけ」は口のあるしょうけで、洗った米や豆を鍋に移しやすくするため、小屋名で考案されたと伝えられています。



製造工程



小屋名しょうけ保存会
Tel. 0577-52-2518

うとう 有道しゃくし

有道しゃくしは、江戸時代から久々野町有道で、農閑期の副業として多くの家で製作されていました。昭和42年の全戸離村によって製作者が減少し、技術が失われかけていましたが、平成13年に地元有志による保存会が立ち上がり、技術の伝承と製作に取り組んでいます。継ぎ目がない一体の朴の木材で作られ、丈夫でありながら、鍋や食材を傷つけることなく調理することができます。随筆家の白洲正子は、著書「日月抄」で「杓子の中の王者」と称えました。



製造工程



有道しゃくし保存会
Tel. 0577-52-3098 (久々野まちづくり協議会)

飛騨さしこ



さしこは、もともとは仕事着、手ぬぐい、雑巾などを長く大切に使用するため、糸で模様を縫って布地を補強したもので、商品として流通してはいませんでした。昭和40年代後半に、生活の中で生まれたものが持つ美しさを多くの人に伝えることができないかという思いから、それまでは衣服に施すことが主だったさしこを、日用雑貨、かばんや袋、インテリア用品、和洋装小物などに施したことが飛騨さしこの始まりです。

有限会社飛騨さしこ

Tel. 0577-34-5345

Fax. 0577-34-5955

Mail. hidasashiko.345@gmail.com

HP 製造工程



飛騨染

飛騨染は、京都の憲法染が飛騨に伝わったものとされ、祭礼衣装、のぼり、幕などの染色をするうち、飛騨地方の染め物として定着し、飛騨染と呼ばれるようになりました。顔料を使うため、色あせが少なく、丁寧に扱えば50年程度使うことができるとわれています。現在では飛騨染を製作するのはゆはら染工だけとなり、高山祭をはじめとする飛騨地方の祭礼の衣装のほかにも、のれんやバッグを製作し、鯉のぼりのオーダーメイドも手掛けています。



有限会社ゆはら染工

Tel. 0577-32-2113

Fax. 0577-34-8638

Mail. info@yuharaskou.sakura.ne.jp

HP 製造工程



What is
メイド・バイ飛騨高山？



飛騨匠(ひだのたくみ)のDNAを受け継ぐものづくりのまちとして飛騨高山のブランディングを進めることによって文化の継承・発展と経済の活性化を図るため、「飛騨高山の風土と飛騨人の暮らしが生み出す本物、それが飛騨高山ブランド」(飛騨高山ブランドコンセプト)に合致する独自性と信頼性の高い地場産品を認証し、市内外に積極的にPRします。

メイド・バイ認証製品の
お求めは「ふるさと納税」で



発行者：高山市役所 ブランド戦略課