

飛騨高山 めでた通信

Vol. 8 令和元年 秋号

〈今号の写真〉

天照寺（高山市天性寺町）の紅葉

現会員数（11月現在）
特別会員 92名
サポート会員 163名
一般会員（F B会員） 30,530名

特別会員市内視察 久々野町を訪ねる

めでたの会特別会員の市内視察を10月5日(土)高山市久々野町で実施しました。

久々野町は市南部、分水嶺の太平洋側に位置しており、果樹生産をはじめとした農林畜産業や国指定史跡「堂の上遺跡」等を有する等、自然と文化に溢れた地域です。一行はまず、地域で果樹生産を営む「堤果樹園」を視察しました。オーナーからリンゴや梨の品種の解説を聞きながら、リンゴ狩りを楽しみました。



続いて、道の駅「飛騨なぎさ」にて、地元産リンゴを使用したジュース製造現場の視察や試飲、道の駅で扱う地元特産品の紹介をしていただきました。

次に国指定史跡「堂の上遺跡」を視察しました。地元中学校在籍時代に本史跡を発見したご本人を講師に迎え、縄文時代の人々の暮らしや史跡の歴史的価値について丁寧な解説いただきました。

最後に地元住民おなじみの昭和8年創業「かどや」にて懇親会を開催し、会員間はもちろん地元住民の方々と懇親を深めました。本会では「ちょっと知らない」をテーマに「飛騨高山の魅力を知っていただく視察を開催しています。」

関東めでたの会を開催

7月25日(木)に東京都内で関東めでたの会を開催し、25名の会員の皆様にご参加いただきました。会では会員相互の親睦を深めることはもちろんですが、飛騨高山のホットな話題を知っていただくために、昨年度の米・食味分析鑑定コンクール国際大会で金賞を受賞した「飛騨こしひかりプレミアム」をプロ直伝の手法にて炊飯し、ご試食いただきました。参加者の皆様からは、飛騨高山に対する熱い想いをお伺いし、事務局一同会員の皆様を頼もしく感じる事ができました。中部地区、関西地区については年明け以降に開催を予定しております。



第8回飛騨高山 ウルトラマラソン

6月9日(日)に第8回飛騨高山ウルトラマラソンを開催しました。今回は過去最高の約3千5百人のランナーが参加し、全国屈指の難コースで健脚を競い合いました。

めでたの会でも市内在住の会員の皆様により、ランナーへの応援はもちろんのこと、全国から来訪した皆様にめでたの会のPRを実施しました。ランナーの中には、会員の方も参加していただいております。我々のPRブースにお声がけいただくなど、小雨が降るの中での活動でしたが、うれしく感じる一幕でした。

次回のウルトラマラソンは令和2年6月14日(日)に開催します。



最近の主な出来事

○平成から令和へ

生憎の雨により、予定していた祭屋台の曳き揃えは実施できませんでしたが、市内各所で改元を祝う様々な催しが行われました。



○飛騨高山文化芸術祭こたまくれ2019の開催

5月26日(日)に3年に一度開催される市民が主役の文化芸術祭が開幕しました。オープニングセレモニーとして、書道家の武田双雲さんをはじめとする若きアーティストによる圧巻のライブパフォーマンス等、盛り沢山の内容で、会場内は歓声に包まれました。今年1年間、趣向を凝らした様々な催しが市内各所で開催されます。



○企業版ふるさと納税の受付を開始

今年度より、本市でも企業版ふるさと納税の受付を開始しました。本制度は志ある企業の皆様からの寄附により、官民一体となった地方創生の取り組みを進める制度です。早速、本市の取り組みを応援して頂ける市内外の企業の皆様から格別なるご寄附をいただいております。



○山の都 匠の国 飛騨高山」の発行

平成31年3月に飛騨・高山観光コンベンション協会と株式会社ディスカバー・ジャパンが連携して、飛騨高山ならではの歴史文化、自然景観、ものづくり、おもてなし等の本物の魅力を満載したムック本を発行しました。この機会に全国に飛騨高山の魅力が広がることを期待しています。



知っていますか？ 飛騨高山ブランド

(飛騨高山ブランドコンセプト)

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

高山市では平成28年度よりブランドコンセプトに基づき、飛騨高山の本物の魅力や価値にこだわったまちづくり・ものづくり・ひとづくりを進めています。会員の皆様にも飛騨高山の本物の魅力や価値を知っていただき、多くの皆様に伝えていただくことを期待しています。

～ メイド・バイ飛騨高山認証制度 ～

本制度は「匠の国」飛騨高山が生み出す地場産品が皆様の暮らしの豊かさに貢献できることを願い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市が認証し、紹介する制度です。(平成30年度は18産品を認証)

認証ロゴマーク →



冬の美食



飛騨高山の赤かぶら漬 (高山漬物組合)

「赤かぶら漬」はその年最後の収穫物である赤かぶを、いかに長く食していくかという飛騨人の生活の知恵から生まれたものでした。当時は塩が貴重品であり、塩を節約する必要があることから、赤かぶそのものの豊富な糖分を活かした「植物性乳酸発酵」による手法で漬け込まれており、発酵漬物独特の旨みと酸味が特徴です。また、赤かぶら漬の鮮やかな紅色はまったくの自然色となっています。

宮笠 (宮笠保存会)

宮笠は、笠ヒデを強く編みこんで強度を持たせており、横から見た形状では傾斜がゆるい形になっており、外周を補強する竹の輪を、帯状に編んだヒノキで包むように手縫いし、美しく丈夫です。笠ヒデの中央部を細く削って平らな笠を作るのは宮笠だけに伝わる技術で、ヒノキ(白色)とイチイ(赤茶色)を交互に編んで模様を作る「紅白」や、イチイの笠ヒデで飾りを編みつける「セミ笠」など、他の笠にない意匠を有しているのが特徴です。

冬の風物詩 二十四日市の定番



きもちよく新酒の季節



飛騨高山の酒 (高山蔵元会)

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。また、硬度(アメリカ硬度)が15度程度のやわらかい軟水であり、この水でお酒を仕込むと必然的にやわらかいお酒に仕上がります。飛騨高山の厳しい寒さの中で造る寒仕込のお酒は、その旨さを最大限引き出すことができ、飲み口が柔らかく深みのある味わいが飛騨高山のお酒の特徴です。

(ご挨拶)

会員の皆様におかれまして、日頃から本会の活動にご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。平成31年4月より、飛騨高山ブランドや移住定住等の発信強化を目指して、企画部ブランド戦略課にて飛騨高山めでの会の事務局を引き継ぐこととなりました。何分至らぬ点多々あるかと存じますが、皆様から叱咤激励をいただきながら精一杯努めてまいりますので、よろしくお祈りいたします。

事務局長(ブランド戦略課長) 池上 麗子



飛騨高山めでの通信 VOL.8(特別会員・サポート会員会報誌)

飛騨高山めでの会事務局
(高山市企画部ブランド戦略課内)

〒506-8555 岐阜県高山市花岡町2丁目18番地
TEL(0577)35-3001 FAX(0577)35-3174
MAIL: brand@city.takayama.lg.jp

めでの会事務局では、より良い会・良い高山市にするためのアンケートを実施しています。ご協力をお願いします。

