



ひだのたくみ  
飛驒匠のDNAを受け継ぐものづくりのまち  
**メイド・バイ飛驒高山認証**

市では、飛驒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「メイド・バイ飛驒高山認証産品」に認証しています。ものづくりの匠たちの熱い想いに触れてください。



**飛驒高山ブランドコンセプト**

「飛驒高山の風土と飛驒人の暮らしが生み出す本物 それが飛驒高山ブランド」

**No.1 宿儺かぼちゃ**

丹生川宿儺かぼちゃ研究会

形の珍しさと食味の良さから、飛驒の特産物として全国に出荷されている「宿儺かぼちゃ」。

宿儺かぼちゃは細胞壁が薄い  
ため、口当たりが滑らかなこと  
が特徴で、プリンやアイスなど  
のスイーツのほか、スープにす  
るとその持ち味がさらに引き出  
されます。



このカボチャは、40年ほど前に飛驒の酒蔵にきた新潟の杜氏が種を持ってきたと言われとってな、丹生川では「このカボチャ」「あのカボチャ」って呼んどったんや。商品化した年は「飛驒にゆうかわ宿儺まつり」が始まった年(平成13年)で、農耕の指導者として偉業を成したといわれる「両面宿儺」から名前を付けたんや。平成14年に清見村で開催された全国和牛能力共進会で出店したら、一気に全国に広まってな—

そう当時を振り返るのは、丹生川宿儺かぼちゃ研究会の会長を務める若林定夫さんです。現在、丹生川宿儺かぼちゃ研究会には、高山をはじめ下呂市や飛驒市の会員約200人が所属しています。

—冬期研修会とか、みんなで集まって意見交換するのが楽しみなんや。カボチャはこれだけの面積を緑にできる。荒廃農地を減らし地域の緑を守るため「緑の番人」としてみんなでその一翼を担っていかうと話してるとな—

昨年、「メイド・バイ飛驒高山認証」の認証産品となったことで、農家にも一層張り合いが出ているといえます。

—宿儺かぼちゃを絶やしたくない。飛驒高山のブランド産品として生き残っていく努力をしていきたい—  
収穫を控えたカボチャ畑を見つめながら、そう語気を強める若林さん。11月には全国かぼちゃサミットを地元で開催し、さまざまな地域の人と語り合いたいと、宿儺かぼちゃにかける情熱は冷めることはありません。

**広報 市長だより**  
90

**海を渡る青年の壮志**

高山市長 **國島芳明**

飛驒高山高校園芸科学科の山田泰輝さん(3年)、大西竣介さん(2年)、櫻本千遥さん(2年)が現在、農業高校生海外実習派遣事業に参加しています。

彼らを含めた県内農業高校生10人が7月21日から22日間、アメリカ、ブラジル、ドイツ、オランダの4カ国を巡り、海外の農業実情や実践的経営を学んでいます。本事業は昭和53年から始まり、当市からも多くの生徒が参加し、現在では飛驒の農業の中核を担う存在として活躍されています。

渡航前に面談し、参加する3人から、抱負や将来の夢などを力強く語っていただきました。長期間を海外で過ごし、また、これだけ多くの国を巡る経験はめったにできません。彼らには、農業を学ぶだけでなく、海外での生活すべてが貴重な体験となっているはずですよ。

さまざまな経験を積み、一回り大きくなって帰国していただくとともに、今後自分自身の夢に向かって突き進んでいただくことを願っております。



**市長室へようこそ**

**●市民と市長の面談日**



**8月27日(火)**

午後1時30分～4時15分

※事前にご予約ください

市長室直通FAXもご利用ください  
FAX●36-2060

問合せ先 秘書課 ☎35-3130

ケーブルテレビの番組「ハイ、市役所です」はインターネットでもご覧いただけます。  
市ホームページ「行政情報」の動画コーナー [高山市公式YouTubeチャンネル](#)