



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.3 栗よせ  
高山菓子組合**

残暑の厳しさも和らぎ、少し肌寒さを感じる頃から、渋いお茶とともに食べたくなる「栗よせ」。飛驒では、古くから各家庭でも作られてきた馴染みの深い秋のスイーツです。

「栗」という素材は、人々にとって特別な物なんですね。栗よせや栗きんとん、栗ごはん。みんな栗が好きですねー

そう話すのは、高山菓子組合の組合長を務める中田専太郎さん。

一般的には栗蒸し羊羹と呼ばれていますが、飛驒では「栗よせ」という独自の名で親しまれてきました。他地域の栗蒸し羊羹は、表面に甘露煮栗を並べているのに対し、「栗よせ」は、栗が内部にまで混ぜ合わされています。そのため、どこを切ってもぎつしりと詰め込まれた栗が出てくるのが魅力です。これが、飛驒高山の銘菓として全国的に「栗よせ」が愛されてやまない理由です。

「ぎつしり詰まった栗を期待されているので、斑が出ないよう丁寧に均していきますー」

あんこと栗のバランスや砂糖の量、そして斑が出ないように均す作業、すべてに長年の技が光ります。

また、生栗の渋皮や痛みが残らないよう、皮むき作業には細心の注意を払います。

「古来より保存食などとして重宝されてきた栗の味は、人類のDNAに刷り込まれているのではと思うほど世界中で親しまれています。だからこそ美味しく召し上がってほしいー」

その思いで丁寧に作っていると中田さんは話します。味の好みは十人十色。万人受けする味に仕上げるのは難しいですが、お客様の立場に立って多くの人に喜んでいただける味に近づけていきたいー

高山の栗よせには、たくさんの栗とともに、消費者の皆様への思いがぎつしりと詰まっています。



**広報  
市長だより**

92

**敬老の日にあたり**

高山市長 **國島芳明**

今号の表紙では、ご長寿の皆様のお元氣な姿をお届けしました。

敬老の日にあたり、今年度満100歳をお迎えになられる方に内閣総理大臣および市からのお祝い状をお渡しし、長寿のお祝いと感謝の意をお伝えしました。

今年度、満100歳を迎えられる38人の方々は1919(大正8)〜20年生まれです。時代は第一次世界大戦後の世界恐慌など、世情がめまぐるしく変わる頃でした。当市においては、まだ市制施行しておらず、JR高山線も岐阜―各務原間の工事がようやく着工した頃です。

それから100年、大正、昭和、平成そして令和の世をお過ごしになられています。激動の100年であったことは想像に難くありません。今後も健やかに過ごされたいことをお祈り申し上げます。

これからも先人が苦勞の末に築き上げ守られてきた高山の財産をきちんと継承しながら、市民の皆様が生涯にわたって安全・安心に、豊かさを実感しながら生き生きと暮らせる社会を築いてまいります。そして、目まぐるしく変化する社会情勢に柔軟に対応し「不易流行」の理念で「希望ある輝くまち」の実現を目指します。

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](#)

**市長室へ  
ようこそ**

**●市民と市長の面談日**



**10月17日(木)**

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

編集・発行／高山市総務部広報情報課  
〒506-8555 岐阜県高山市花岡町2丁目18番地  
TEL/0577-32-3333(代)  
FAX/0577-32-7000 (市長室直通)  
FAX/0577-35-3174 (広報情報課直通)

E-mail/kouhou@city.takayama.lg.jp  
HP/http://www.city.takayama.lg.jp/  
携帯用HP/http://mobile.city.takayama.lg.jp/  
防災行政無線の内容は電話でも確認できます  
☎0180-995-690