



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.5 飛驒高山の赤かぶら漬  
高山漬物組合**

私たちの食卓に欠かすことのできないのが飛驒の漬物。その中でも独特の旨味と酸味が特徴の「赤かぶら漬」は、市民に愛される代表的な漬物です。

昔は霜が降りる11月から12月にかけて収穫される飛驒紅かぶをその

年最後の収穫物として、いかに長く食していくかということが飛驒人の生活の知恵でした。他地域の赤かぶら漬のほとんどが、人工酸と砂糖を使った甘酢漬であるのに対し、飛驒高山の赤かぶら漬は、赤カブそのものの豊富な糖分を活かした「食物性乳酸発酵」による手法で漬けて込まれています。

「いつか消えてなくなるのではと心配した時期もありましたが、今でも食卓を彩っていますね」

そう語るの、高山漬物組合の組合長を務める浦田一盛さん。

食生活が豊かになった現在でも、変わらずこの保存食が食卓に並び続けているのは、消費者である市民の皆様さんや地元スーパーの郷土食への想いがあるからだ

と浦田さんは話します。また、旧国鉄の「デイスカパー・ジャパン」キャンペーン以来、高山を訪れる多くの観光客にお土産として好まれています。近年急増する外国人観光客にも、飛驒の伝統の味が広まることを期待しています。

赤かぶら漬は、自然発酵させるため、まったく同じものをつくるのが難しく、味のごまかしもできない商品。市民の皆様さんの郷土食への思いに伝えるためにも、作る側の責任として、より安全で安定した品質のものを提供していきたいと話します。

「地元の食を守り、残していくため、これからも良い商品を作っていきたい」

そう語る浦田さんの漬物加工場では、丸く色鮮やかな飛驒紅かぶが、次々に漬けて込まれていきました。



**広報  
市長だより**

94

**屋台模型を通して  
深まる交流**

高山市長 **國島芳明**

姉妹都市米国デンバー市には、その友好の証として、実物2/3スケールの高山祭屋台の模型が展示され親しまれています。

昭和39年に海を渡った屋台模型は、経年劣化による傷みが進んでいましたが、この度、高山工業高等学校の生徒が見事に修繕してくださいました。修繕のための部品は、生徒約30人が今年2月から実に半年をかけ製作。飾り金具や和紙提灯、見送り幕など、その精巧な作りに、飛驒の匠のDNAを垣間見ることができ、頼もしさを感じた次第です。

また、デンバーの地で修繕にあたった代表の生徒4人には、ホームステイなどを通じ、国際交流を肌で感じていただくことができました。

今回、次代を担う若いみなさんにデンバー市とのつながりを直に感じていただけたことの意義は大きく、来年、姉妹都市提携60周年を迎えるのを契機に、友好関係が一層深まるものと確信しております。



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



**12月12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