



## 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う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」として認証しています。ものづくりの匠たちの熱い想いに触れてください。

# No.12 朴葉みそ 高山味噌組合

寒い冬。いつの時代も、温かい「朴葉みそ」が私たちの心を満たしてくれます。今回は、高山味噌組合くまかべたつひこの日下部達彦組合長にお話を伺いました。

### 一朴葉みそのはじまりは？

山国飛驒は良質な木材の産地として林業が盛んでした。諸説ありますが、山仕事を生業とするそまびと山人たちが、山で朴葉を皿代わりに焼き味噌

にしたのが始まりと言われていす。それが一般家庭にも普及し、昭和40年初頭には現在のような土産品にもなりました。

### 一どんな味噌で作りますか？

高山の味噌といえば「こうじ味噌」や「田舎味噌」が主流です。しかし、この朴葉みそに使うのは、こうじ味噌のみです。



## ほっとする ふるさとの味



### 一味噌は発酵食品ですし、健康にもよさそうですね。

いろいろなアレンジもできますし、ぜひ食卓に取り入れていただきたいですね。

ちなみに高山の味噌の塩分濃度は10%前後で、一般的な味噌に（全国平均が11～13%程度）対して濃度が低いと言われています。ただし、美味しくても食べすぎには注意です！

### 一おうちで美味しく食べるには？

炭火が一番。でもなかなか難しいです

よね。ホットプレートでもフライパンでもOK。大切なのは朴葉の香りを引き立たせてあげることです。

### 一これから目指すものは…？

飽食時代です。日本の大切な調味料「味噌」を見直すきっかけを作りたいですね。

伝統だけではなく、新しい切り口からもアイデアを出したいです。「おらん家の朴葉みそレシピ」を募集しても面白いかな、と計画中です！

## 西村教授と若者たちの語る会

国内の都市工学や歴史的景観の第一人者で、飛驒地域のまちづくりにも50年近く関わる西村教授を招き、若者たちと語る会を開催します（参加無料、要事前申込）。

**期日** 12月26日(土)

**時間** 10:00～12:30

**場所** 村半（下二之町）

**対象** 高校生など

\*一般の方は、所内別会場で映像視聴可

**講師** 西村幸夫教授（國學院大学）

**申込** 前日までにTEL・MAIL

**問合せ** 村半 ☎ 70-8753



## 義援金の募金箱を設置しています

市では、被災された方を支援するために、本庁・各支所に義援金箱を設置しています。

集まった義援金は、日本赤十字社岐阜県支部を通じて被災された方々に届けられます。

義援金名称	募金箱設置期間
令和2年7月豪雨災害義援金	九州地方へ 12月28日(月)まで
東日本大震災	令和3年3月31日(水)まで
令和元年台風第19号災害義援金	

**問合せ** 日本赤十字社高山市市区事務局（福祉課内） ☎ 35-3356

## ふるさと納税で 飛驒高山を応援してください

飛驒高山ふるさと基金への寄附受付状況

寄附件数 11,743件  
(令和2年1～11月分)

**寄附金総額 375,839,137円**

みなさんの「想い・願い」をしっかり受け止めこころのふるさと飛驒高山のまちづくりに活かします。

## 12月1日現在の人口

総人口	86,697人	(-65)
男	41,466人	(-23)
女	45,231人	(-42)
世帯数	35,865世帯	(-4)

( )内は前月比