

小糸焼 小糸焼窯元



小糸の地（現在の上岡本町4丁目の一部、松倉中学校付近）は、西日に照られ乾燥しやすいため、焼き物に適した土地であるといわれてきました。

小糸焼の代名詞である「青伊羅保釉」は、飛驒の赤土や灰などを組み合わせた基本釉に、貝須、弁柄、鬼板をかけ合わせて作られます。深みのある青の伊羅保釉は、多くの人に愛され使われ続けています。

一品一品を手作業で丁寧に作り上げる、高山の誇る伝統的工芸品の一つです。

こくせん／こくせん 高山菓子組合



こくせんとは、穀物（ひえ、あわ、おこし種、ごまなど）を水飴で固め、薄い板状に伸ばしたものを食べやすい大きさに切ったものです。


元々は、特産の大豆で作った粗挽きの「糞粉」が使われ、短冊状に切ったものが主流でした。

正月のお菓子として飛驒一宮水無神社の境内で販売されていたなどの歴史があり、明治から100年以上経つ今も市民に親しまれている銘菓です。

化学食品添加物を一切使わず、自然本来の味を大切に作られた逸品です。

今年度は2産品を認証しました。これにより、認証産品は全部で30産品となりました。ぜひ皆さんの暮らしの中に、メイド・バイ飛驒高山認証産品を取り入れてください。

メイド・バイ飛驒高山認証制度 第4回認証産品が決定



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.25

美女餅

(有)ひだ美女餅工房



市の南東部に位置する朝日町。この町には「美女峠」「美女餅」「美女街道」と、美女のつく名前が多くあります。皆さんも、一度は不思議に思ったことがあるのではないのでしょうか。

その昔、峠の中ほどに、美しい女性が茶店を開いていたのだそうです。峠を通る旅人たちは、この店で餅とお茶を頼んで一服するのが楽しみでした。ある時、女性は朝日の地を去ることに、「お世話になったお礼に」と、評判だった餅の作り方を地域のの人に教えました。以来、地域の人はこの餅を「美女餅」と名付け、今に伝えているのだそうです。

今では朝日町の特産品となったこの餅。一般的なものと違い、うるち米（飯米）で棒状に仕上げるのが特徴です。

美女が伝えた、感謝の気もち

（有）ひだ美女餅工房の代表取締役山本哲也さんは、「コメの栽培から製品化に至るまで、全ての工程を朝日町内で行っています。自社で全てをまかなっているのです。徹底した安全管理ができます」と話します。材料はコメと水のみ。防腐剤、食品添加物不使用の安全な食品なので、学校給食や老人福祉施設でも使用されています。

「こうして餅屋が続けられるのは皆さんのおかげ。感謝の気持ちでいっぱいです」と山本さんは笑顔で語ります。

まだまだ寒い日が続きます。鍋や茶碗蒸しに入れてもおいしい美女餅で、心も体も温まりませんか？



▲煮ても焼いても、もちもち美味しい。食事からおやつまで楽しめます。