



ひえつ

日本の心のふるさとを守り育てる
飛越協議会

飛越協議会TOP ▶

サポーター通信 ▶ お問い合わせ ▶ サイトマップ ▶



味回廊

Corridor
of
Taste

ぜいたくな自然の幸が、純粋におもてなし。

ふるさと飛越

Corridor of the taste



- 飛騨桃・飛騨りんご | 高山市・飛騨市<古川>
- 赤かぶ | 飛騨地域
- 朴葉みそ | 飛騨地域
- 飛騨牛 | 飛騨地域
- 在郷料理 | 飛騨市
- 河ふぐ料理 | 飛騨市
- 蒸し寿司 | 飛騨市
- しんがいそば | 白川村
- ますの寿し | 富山市
- いちじく | 富山市
- みょうが | 富山市
- らっきょう | 富山市
- 庄川ゆず | 砺波市
- かや焼き | 南砺市
- 五箇山とうふ | 南砺市
- 岩魚寿し | 南砺市
- そば | 南砺市
- いもっこ鍋 | 南砺市
- 富山干柿 | 南砺市
- 朝日すいか | 富山市

右の図は、回廊を表わすイメージ図で
実際のルート図ではありません。⇒



フロントページ(四つの回廊・表紙) | 『味』Photo Galleryに進む | 次のページに進む(四つの回廊・祭り)

飛騨桃・飛騨りんご | 高山市<国府>・飛騨市<古川> |
Photo Galleryへ

Return ↑

北アルプスからの清らかな水と清涼な空気のもとで育てられた飛騨桃は、甘味がすばらしく、寒暖差の激しい奥飛騨の気候風土が生み出した飛騨りんごは、歯触りと味の良さが天下一品です。

[お問い合わせ] 高山市企画課 / TEL(0577)32-3333
黒内果樹園 / TEL(0577)75-2815

赤かぶ | 飛騨地域 | Photo Galleryへ

Return ↑

飛騨特産の赤かぶに代表される漬物は、野菜や山菜の野性味を生かした素朴な風味と淡泊な味です。

[お問い合わせ] 高山市企画課 / TEL(0577)32-3333
飛騨市商工観光課 / TEL(0577)73-2111

朴葉みそ | 飛騨地域 | [Photo Gallery](#)へ

[Return](#) ↑

炭火の上や炉の上に朴の葉を敷き、その上に味噌、ねぎ、しいたけなどをのせ、油をすこし加えて焼きながら食べます。

[お問い合わせ] 高山市企画課 / TEL(0577)32-3333

飛騨市商工観光課 / TEL(0577)73-2111

飛騨牛 | 飛騨地域 | [Photo Gallery](#)へ

[Return](#) ↑

飛騨高原の牧場で飼育された飛騨牛は、肉質・味とも最高で、ステーキ、すき焼きなどの肉料理に最適です。

[お問い合わせ] 高山市企画課 / TEL(0577)32-3333

飛騨市商工観光課 / TEL(0577)73-2111

在郷(ざいご)料理 | 飛騨市(古川) | [Photo Gallery](#)へ

[Return](#) ↑

飛騨で採れた山菜や川魚などを材料とした田舎料理で、飛騨地域に伝わる宗和流本膳と法事の報恩講料理を合わせた古川独特の料理です。

[お問い合わせ] 飛騨市商工観光課 / TEL(0577)73-2111

河ふぐ料理 | 飛騨市(河合) | [Photo Gallery](#)へ

[Return](#) ↑

河合町の名物の一つが『高級料理 飛騨の河ふぐ』。雪のように白い身、淡泊な味、歯ざわりの良さは フグにまさるとも劣らないとグルメの間でも大好評です。緑に囲まれたロッジ風のハウスで味わう河ふぐは格別です。

[お問い合わせ] Yu・Meハウス / TEL(0577)65-2213

蒸し寿司 | 飛騨市(神岡) | [Photo Gallery](#)へ

[Return](#) ↑

寿司飯の上に油あげ、しいたけ、竹の子、レンコン、卵焼きなどの具をたっぷりのせて蒸し、ホッカホカになったら出来上がり。器には、飛騨市神岡町特産の春慶塗りのせいろを使っています。

[お問い合わせ] 花の家 / TEL(0578)2-0176

しんがいそば | 白川村 | [Photo gallery](#)へ

[Return](#) ↑



白川村のそばは、本もののおいしさを楽しんでいただくために、昔ながらの石臼を使い、打つ直前に使う分だけ挽くというやり方にこだわっています。そばも白川で採れたものを使っています。また、合掌造り民家園では、そば打ち体験もできます。

[お問い合わせ] 合掌造り民家園 / TEL(05769)6-1231

ますの寿し | 富山市 | [Photo Gallery](#)へ

[Return](#) ↑

材料となるサクラ色のますの身と良質の富山米、緑色の笹の葉は、その色彩的調和とます寿し独特の風味を醸し出しています。

[お問い合わせ] 富山ます寿し協同組合 / TEL(076)442-4588

いちじく | 富山市(大沢野) | [Photo Gallery](#)へ

[Return](#) ↑

新鮮でヘルシーなイメージが大好評。9月上旬から10月までが食べ頃です。上品な甘さが、お口いっぱいになります。

[お問い合わせ] 富山市大沢野総合行政センター / TEL(076)468-1111

みょうが | 富山市(大山) | [Photo Gallery](#)へ

[Return](#) ↑

立山山麓の澄んだ空気と豊かな森林の中ですくすく育った小佐波みょうがは、ふるさとの味と香りのする逸品です。加工品の『みょうが漬け』は、粕漬け・味噌漬け・酢漬けの3種類の味が楽しめます。また地元のコシヒカリと絶妙なハーモニーの『みょうが寿し』も絶品です。

[お問い合わせ] 富山市大山総合行政センター / TEL(076)483-1211

らっきょう | 富山市(細入) | [Photo Gallery](#)へ

[Return](#) ↑

シャキッとした歯ざわりは天下一品で、ワイン漬やたまり漬などの各種漬物もあります。

[お問い合わせ] 富山市細入総合行政センター／TEL.(076)485-2111



●楽今日館

特産品のらっきょうにちなんだユニークなネーミングの温泉で、山海の幸が味わえるレストランもあります。

[お問い合わせ] 楽今日館／TEL.(076)485-2800

庄川ゆず | 砺波市〈庄川〉 | [Photo Gallery](#)へ

[Return](#) ↑

庄川ゆずは、特有の香気をたっぷりと含み、果肉も厚く酸味が強い特上品のゆずです。

[お問い合わせ] 砺波市農業振興課／TEL.(0763)33-1111

かや焼き | 南砺市〈城端〉 | [Photo Gallery](#)へ

[Return](#) ↑

昔、五箇山で食用とされたかやの実を原料とし、豆状に焼き上げた歯ごたえのあるお菓子です。かやの実独特の風味が個性的です。

[お問い合わせ] 南砺市観光課／TEL.(0763)23-2019

五箇山とうふ | 南砺市〈平・上平〉 | [Photo Gallery](#)へ

[Return](#) ↑

ワラ縄で縛って持ち運べる程固く、深い味わいの逸品です。

[お問い合わせ] 南砺市観光課／TEL.(0763)23-2019

岩魚寿し | 南砺市〈上平〉 | [Photo Gallery](#)へ

[Return](#) ↑

特産の岩魚を使ったにぎり寿しです。また、塩焼きを土産として持ち帰ることができます。

[お問い合わせ] 南砺市観光課／TEL.(0763)23-2019

そば | 南砺市〈利賀〉 |

[Return](#) ↑

南砺市利賀村はそばの産地で、昭和初期までそばは主食として食生活の重要な位置付けにありました。終戦後、食料事情が良くなった頃から、長い冬期間の楽しみの一つとして、近所の人たちが粉を持ちより『そばの会』を各地で開催するようになり、現在は毎年2月に『そば祭り』が開催されています。



●利賀そばの郷

そばの館、ごつお館、そば打ち館、いろり庵などからなり、そば打ち体験もできます。

[お問い合わせ] そばの郷／TEL.(0763)68-2034

いもっこ鍋 | 南砺市〈井波〉 | [Photo Gallery](#)へ

[Return](#) ↑

特産のさといもとヘルシーポークをメインに、舞いたけ、生こんにゃく、花ふを南部鉄なべにセット、ふるさとの味がする鍋です。材料にこだわったなべセットは贈答にも喜ばれています。

[お問い合わせ] 南砺市観光課／TEL.(0763)23-2019

富山干柿 | 南砺市〈福光・城端〉 | [Photo Gallery](#)へ

[Return](#) ↑

『三社柿』と呼ばれる渋柿が、『医王おろし』と呼ばれる寒風にさらされて1ヶ月近くの自然乾燥と火力乾燥を経て、甘みの強い、風味豊かな干し柿となります。

[お問い合わせ] 南砺市観光課／TEL.(0763)23-2019

朝日すいか | 富山市〈婦中〉 | [Photo Gallery](#)へ

[Return](#) ↑

みずみずしく甘みのある朝日すいかは、味、大きさともにスイカの王者とされています。



[フロントページ\(四つの回廊・表紙\)](#) | [『味』Photo Galleryに進む](#) | [次のページに進む\(四つの回廊・祭り\)](#)

Copyright(C) 2000-2008 日本の心のふるさとを守り育てる飛越協議会 All Rights Reserved.

Photo Gallery



四つの回廊『味』



飛驒桃・飛驒りんご(高山市) | 赤かぶ(飛驒地域) | 朴葉みそ(飛驒地域) | 飛驒牛(飛驒地域)



在郷料理(飛驒市) | 河ふぐ(飛驒市) | 蒸し寿司(飛驒市)



しんがいそば(白川村) | ますの寿司(富山市) | いちじく(富山市) | みよが(富山市)



五箇山とうふ
(南砺市)



らっきょう(富山市) | 庄川ゆず(砺波市) | かや焼き(南砺市)



朝日すいか
(富山市)



岩魚寿司(南砺市) | いもっこ鍋(南砺市) | 富山干柿(南砺市)