

飛越地域の特産品 ～砺波市～



庄川ゆず

砺波市は日本海側最北端のゆず栽培適地。

しょうがわおろし
「庄川嵐」と呼ばれる風や冬の寒さなどの気候風土の影響を受け、表面が粗く凸凹が目立ち、果皮が厚く香りが強いのが特徴です。



えっちゅうさんすげやき 越中三助焼

奈良・平安時代より良質な陶土の産地であった砺波市。地場の陶土と釉薬による、珍しい緑釉の陶器です。「用の美」を追求した独自のデザインと素朴な風合いが特徴です。



しょうがわひきものきじ 庄川挽物木地

江戸時代から飛騨山地の木材の集積地であった砺波市。職人による製品は杓目が美しく丈夫で、全国の漆器産地へ出荷されるほか、記念品や贈答品として利用されています。



となみ野りんご

庄川扇状地の水はけと寒暖差などの環境を活かして生産されるりんごは、完熟させた状態で収穫することから、酸味と甘さのバランスが取れたジューシーな味わいが特徴です。



ふく福柿

砺波市の山間地域特有の寒暖差により、色鮮やかでち密な果肉の柿となっています。種が無く、あっさりした上品な甘さと、やや固めのジューシーな食感が特徴です。



三郎丸蒸留所 ウイスキー

北陸唯一の蒸留所で製造される、力強くスモーキーな味わいのウイスキー。1952年から製造され、近年では世界初の鑄造製蒸留器でも注目。蒸留所は見学することもできます。