

山中和紙は、岐阜県飛騨市河合町で生産されている和紙です。昔、飛騨紙の産地の中で、最も山奥で生産されていたことから山中和紙の名が付いたと言われています。農家の冬仕事として山中和紙は細々と伝承されてきました。その特徴は、冬に雪上で楮(こうぞ)をさらし、自然漂白を行うこと。雪さらしを行うことで、薬品に頼らない自然な風合いの丈夫な紙を作ることができます。



澄んだ空気と綺麗な水 うまいトマトと山中和紙

長尾農園

自然豊かな山に囲まれ、澄んだ空気と綺麗な水に恵まれた河合町で、伝統工芸の山中和紙と有機栽培のトマト作りをしている「長尾農園」。飛騨の美しい自然をこの先にも残していくことができるよう、資源やエネルギーの循環を意識して和紙作りや農業に取り組んでいます。

春から秋には冷涼な気候と豊富な雪解け水を活かした美味しいトマトの栽培をし、本物の美味しさを追求するために、化学肥料や農薬を使っていません。冬には2mもの雪に閉ざされ、農業はできません。しかし、この豊富な雪のおかげで和紙の原料である楮(こうぞ)の雪さらしを行うことができます。原料の楮やトロロアオイも自家栽培で全て販売しています。

上 山中和紙 飛騨判 各700円

下 トマトジュース 400円



飛騨市は面積の93%を森林が占め、その7割が広葉樹林という、四季の彩りがとても鮮やかで美しいエリアです。その豊かな自然循環の中で育まれるミネラル豊富な水と土からは様々な「モノ」が生み出されています。そのモノを磨き上げて全国に発信するための「飛騨市モノづくりプロジェクト」の取り組みの中から生まれた認定商品にはこの「飛騨もの」ロゴマークが表示されます。このロゴは、飛騨の木造建築の特徴である「雲」をモチーフとして取り入れることで、飛騨の伝統工芸を表現し、飛騨の豊かな自然と歴史ある伝統の中から生まれる商品を象徴したデザインとしています。今後は商品やパンフレット、利用設置店舗等への掲出など広く活用します。



奥飛騨の原風景 ハサ干し 自然が詰まったお餅 工房すなか

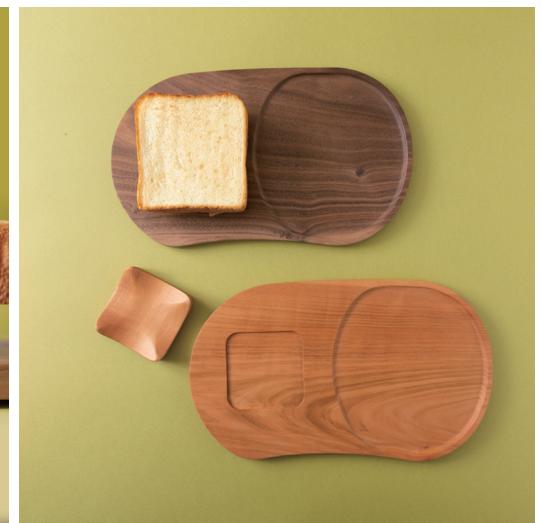
「工房すなか」のお餅は、ハサ干し米を使用し、金戸で蒸したつきたてのお餅です。

昔から、農家では穂刈り後の田んぼに稻架(ハサ)を作り刈り取った稭を掛けて、天日で干して乾燥させていました。今でも飛騨では、こうした風景を見るることができます。そうして作られたハサ干し米は、甘みがぐんと増すと言われています。

原料のもち米は、不耕起自然栽培とアイガモを放す栽培方法も試み続け、農薬を使わずに育て、天日でじっくりと乾燥します。お米だけでなく、春先に手摘みしたよもぎ、着色料や香料を使用せず手作りの桜の塩漬け、丁寧にアツ抜きされた柿の実など、手間を惜しまず作られた安心素材です。飛騨の自然がたっぷり詰まったこだわりのお餅をご賞味ください。

左 上から 黒豆 / あぶらえ(えごま) / さくら

右 上から よもぎ / しろ / 玄米 / とち 各500円(2枚入り)



焼きたてトーストの パリパリ食感をそのままに

飛騨無垢屋

古くから「飛騨の匠」の伝統を受け継ぎ、現在でも建築業に従事する人が多い飛騨において、「たのしいものづくり」をモットーに家具から小物まで製作している「飛騨無垢屋」。今回登場したユニークな商品は、トーストの焼きたてパリパリの食感を、いつまでも美味しく食べたい、という思いから生まれた、トースト専用のユニークなカタチのトーストを置くブロックとセットで使えるトレイ。トースト好きには是非試していただきたい商品です。

トースト専用ブロック ウォールナット / さくら 各2,500円、トースト専用ブロック対応モニングブレードDX ウォールナット / さくら 各7,500円