

contents

- 01. SHIRAKAWA CRAFT
- 02. SHIRAKAWA FOOD
- 03. 白川村のふるさと納税の使い道
- 04. 白川村の事業者集まれ～!

2021
SUMMER
#01

03. 白川村ふるさと納税の使い道



「村民が豊かに生活できる地域づくり」を目的に寄附金を活用させていただいております。世界遺産がある自然豊かな白川村ですが、その分生活には不便な部分もたくさんあります。一番の問題は買い物。村内に小さなスーパー1軒、コンビニ1軒がありますが、生活必需品すべては揃いません。高齢者、子育て世代にとっては、村外へ1時間以上かけて買い物に行くことが気軽にできないのが実情です。そんな「買い物弱者」を救うべく、皆様からの寄附金を活用して、週3回駿河屋スーパーカーの維持・利用促進をしています。移動販売車がやってくるのを楽しみにしている村民も多く、皆様の温かいご寄附により、村民の笑顔と生活を守ることができております。感謝申し上げます。

Voice

買い物をするのに片道1時間ほどかけて近隣の市へ通わなければならない、小さい子供がいるとコロナの心配もあるので、村内である程度品物を揃えられるのは助かります。(住民の方のお声)

その他の使い道

- ・白川郷学園 ICT 整備事業
- ・ソーシャルビジネス支援事業
- ・白川村社会福祉協議会事業
- ・交流関係移住窓口運営事業
- ・白川村総合戦略に基づく全般の事業

04. 白川村の事業者集まれ～!

※あいうえお順 ■ 宿泊・体験 ■ 食べ物 ■ 雑貨

| | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>■ 宿泊・体験</p> <p>合掌乃宿 孫右工門</p> <p>世界遺産白川郷集落内にある築約300年合掌造りのお宿です。</p> | <p>■ 宿泊・体験</p> <p>四季 かつら</p> <p>自然に囲まれた生活を体験できる民宿です。</p> | <p>■ 宿泊・体験</p> <p>城山館</p> <p>明治末期創業。家族だけで営む、温かみのあるおもてなしが人気のお宿。</p> | <p>■ 宿泊・体験</p> <p>人力しんちゃん</p> <p>白川郷出身の「しんちゃん」が世界遺産白川郷を楽しみながら案内。</p> | <p>■ 宿泊・体験</p> <p>白川村役場</p> <p>返礼品を通じて白川村の空気を感じてください。</p> |
| <p>■ 宿泊・体験</p> <p>蕎麦庄 やまこし</p> <p><ミシュラン選定店>こだわりのお蕎麦が自慢のお宿です。</p> | <p>■ 宿泊・体験</p> <p>手打ち蕎麦 妙幸</p> <p>10年越しの夢を叶えたお蕎麦屋さん。</p> | <p>■ 宿泊・体験</p> <p>天然温泉ゆるりの湯御宿結の庄</p> <p>白川郷の方々から学ばせていただいた「結」の心でお迎え。</p> | <p>■ 宿泊・体験</p> <p>トヨタ自然学校</p> <p>子供から大人まで、楽しく自然を感じ学べるお宿です。</p> | <p>■ 宿泊・体験</p> <p>藤助の湯 ふじや</p> <p>自慢の天然温泉がある、温もりと懐かしさを感じるお宿です。</p> |
| <p>■ 宿泊・体験</p> <p>民宿 ふるさと</p> <p>のんびりお泊りに来て下さいね。</p> | <p>■ 食べ物</p> <p>Ant Hut</p> <p>明るいお母さん! 白川郷でお宿と農業を営んでいます。</p> | <p>■ 食べ物</p> <p>大田ファーム</p> <p>栽培方法にこだわって、夫婦で育てる白川郷の農作物。</p> | <p>■ 食べ物</p> <p>株式会社 おけさ</p> <p>白川郷でお土産を営んでいます。</p> | <p>■ 食べ物</p> <p>工房民助</p> <p>白川郷の元気なおばあちゃんが作る特産品です。</p> |
| <p>■ 食べ物</p> <p>JA ひだ</p> <p>飛騨の大地で育んだ「安心・安全・美味しい」をお届けします。</p> | <p>■ 食べ物</p> <p>駿河屋</p> <p>地産地消にこだわった飛騨の食品専門店です。</p> | <p>■ 食べ物</p> <p>高山米穀</p> <p>白川郷こしひかりを販売しています。</p> | <p>■ 食べ物</p> <p>田口屋製菓</p> <p>60年の歴史がある白川郷の銘菓を作っています。</p> | <p>■ 食べ物</p> <p>津田 余年</p> <p>愉しみながら野菜を育てています。</p> |
| <p>■ 食べ物</p> <p>飛騨牛食べ処 てんから</p> <p>白川郷の焼肉屋から、自慢の飛騨牛をお送ります。</p> | <p>■ 食べ物</p> <p>道の駅 白川郷</p> <p>白川郷の魅力がギュッと詰まった特産品をお届けいたします。</p> | <p>■ 食べ物</p> <p>民家園</p> <p>白川郷産の材料をたっぷりつぎ込んだ伝統のお餅を作っています。</p> | <p>■ 食べ物</p> <p>山本佐太郎商店</p> <p>白川郷学園のことも私たちと一緒に「白川郷のおやつ」を作りました。</p> | <p>■ 雑貨</p> <p>温故知新 .com</p> <p>古き良きを今のライフスタイルに。</p> |
| <p>■ 雑貨</p> <p>きぬゆかり</p> <p>一度は途絶えた養蚕を復活。白川郷産シルクをお肌で感じてください。</p> | <p>■ 雑貨</p> <p>くらふと風の会</p> <p>一つずつ丁寧に、願いを込めてお作り致します。</p> | <p>■ 雑貨</p> <p>じ・ば工房</p> <p>白川郷のじいちゃん、ばあちゃんたちが心を込めて作ります。</p> | <p>■ 雑貨</p> <p>心花洞</p> <p>白川郷産の木材を使用した手作りのぐい呑みを作っています。</p> | <p>[参加予定の方々]</p> <p>■ 宿泊・体験 志みつ</p> <p>■ 宿泊・体験 白川郷アクティビティセンター-o8</p> <p>■ 食べ物 ます園文助</p> <p>■ 食べ物 丸明</p> |

発行日：2021年7月1日
発行：白川村役場 観光振興課 産業振興係
表紙：白川郷草木染（じ・ば工房 間瀬弘子さん作）

FROM Shirakawamura

合掌新聞

白川村からこんにちはとありがとう

THANK YOU

発行元 | 白川村役場 観光振興課 産業振興係
〒501-5692 岐阜県大野郡白川村鳩谷 517 TEL: 05769-6-1311

お問合せ | 白川村ふるさと納税サポートセンター(株式会社ヒダカラ)
※白川村はふるさと納税の運営を(株)ヒダカラに委託しています。
TEL: 0577-54-1803

白川村役場公式ホームページ
http://shirakawa-go.org/mura/gaiyou/463/
飛騨日日新聞～白川村の日常を発信中～
https://hidanichi.com/



Photo

01. SHIRAKAWA Craft Artist CRAFT

白川村に住む個性豊かな作家たち

人口1500人の白川村。四方を山に囲まれ、季節を感じながら過ごすことができるこの地では、人々が豊かな自然と共に、生き生きと暮らしている。この地だからこそ生まれるクラフトは、それぞれに想いが込められ、ユニークで優しさを感じるものばかり。



くらふと風の会

目を入れて最後の表情を見るのが楽しみ

伝統工芸である木目込み(きめこみ)は、木型に切れ込みを入れ、その切れ込みに布を押し込んで作る江戸時代から続く人形づくりの技法。作家の荒井さんは「白川の人が手かけた工芸品をお土産にしたい」という思いから、販売を始めた。アマビエの木目込み人形は同じように作っていても、表情がひとつひとつ違ってするのが魅力。荒井さんは、週末には道の駅白川郷でパーガーと五平餅のお店も営む。忙しく、楽しく年をとっていきたくて笑顔で話していた。



温故知新.com

手仕事を通じて、過去に思いを馳せる

手を動かすことが好きな女性たちで構成された温故知新.com。髪飾りは、江戸時代から伝わるつまみ細工の技術を使い、現代の女性にも喜んでもらえるデザインに仕上げている。返礼品の髪飾りは生地の草木染めから自らの手で行う。メンバーの新谷さんは髪飾り制作を通じ、「小さな切れ端でも何か作れるのでは?と考へ、モノを大切にできた昔の人々に想いを馳せる」と言う。温故知新の作品にはそんな温かい気持ちが入められている。



きぬゆかり

白川村で大切に育てられた蚕の繭

低アレルギーで優しいシルク石鹸は、表面の汚れをしっかりと落とし、きめ細かくもっちりとした泡で肌を優しく保湿する。シルク石鹸の原料である蚕は白川村で大切に育てられている。春と秋5000頭ずつの蚕を育て、それぞれのシーズンに出来上がる繭は11キログラム。生産者の米満さんは養蚕の時期になると養蚕場に泊まり込み、温度湿度管理を徹底しながら、蚕の生育状況を見守る。手をかけて白川村で育てたシルクを使った石鹸はぜひ手に取っていただきたい逸品。今日も田んぼに向かう。



じ・ば工房

村民が作る工芸品の数々。最高齢は95歳!

じば工房には、常に25~30人の村民が作る工芸品が置かれている。特技やアイデアを生かし、工芸品を作るのは70歳を超える作り手の方々。細かな柄が目を引く小さな物を作る方はなんと95歳。返礼品として人気のある布ぞうりや、同じ作りでも作り手によって少しずつぞうりの表情が違うのも魅力。作り手たちは「自分が作ったものが売れると嬉しい」と言い、工芸品を作ることが日々を生きる活力になっている。



「世界最高米」に選ばれたお米

金賞を受賞し、

大田ファーム



二〇二二年に就農した大田剛之さん・妙子さんご夫妻。それぞれ白川村、岐阜市の出身。結婚後Uターンして始めたのが米作り。昨年大田さんが作り出したお米が、第22回米食味分析鑑定コンクール国際大会(通称・米コン)にて、国際総合部門の「金賞」を受賞した。白川村では初の快挙。更に東洋ライスが主催する第6回「世界最高米」事業では世界最高米にも選出された。白川村村民は垂れ幕まで作り、自分のことのように喜んでくれた。周りの優しさを実感し、更に美味しいお米を作ろうと今日も田んぼに向かう。

02. SHIRAKAWA FOOD



野菜作りは「何でもやってみたい」という気持ちから

津田 余年



合掌造りの家に暮らす津田さんは、年中様々な野菜をつくっている。春から秋は、一日中、畑に出て農作業をする。夕方になると自宅の玄関は収穫物でいっぱい。野菜作りは大切なポイント。「数えて、計算して、必要な量を必要タイミンで植える」こと。昨年の帳面とにらめっこしながら、それぞれの野菜を植えるタイミンで収穫をする。「一人でやるから気楽でいい。たまに子供や孫が帰ってきて手伝ってくれるのが楽しくて、忙しい毎日を楽しんでいる。」

自然豊かな白川村では、寒い冬を乗り越え、春を喜ぶのは植物だけではなく、人々も同じ。田植えや畑仕事が始まり、忙しいと言いつつも笑顔で農作業を行う村民の姿は、美しい景色と共に「白川村の宝物」である。



秋のお祭りがお漬物の合図

工房民助



子供の頃よくお母さんと一緒に漬物を漬けた。そんな幼少期の思い出が溢れる漬物作りを自分で始めたのは、高山市から白川村に嫁いだ頃。合掌造りの小屋の一角を漬物部屋にした。上からの熱を避ける合掌造りは漬物の保存には最適だった。小屋を建て替えたことをきっかけに、「民助(みんすけ)」と名付け、製造販売を始めた。秋のお祭りのころに、近所の友人と一緒に漬物作りをするのが毎年の楽しみ。野菜を育て、漬物を漬けるとあっという間に季節は巡る。畑仕事に漬物に草取り、コロナ禍でも日々やることはたくさんある。「今は行者ニンニクをかわいがつとる。」と笑った。



「とにかく好きなんやさ」

Ant Hut



自身のお名前である蟻(アヒ)を屋号にし、ゲストハウスを運営する蟻原さん。ゲストハウスの開業したばかりのころ、友人から誘われ作り始めたのがプチプチした食感が魅力の「古代米」。もう20年になる。現在は夫息子と一緒に採種からパッケージまで自分たちの手で行う。手間もかかるが、家族と一緒に作業するのが楽しみ。コロナでゲストハウスのお客さんは激減したが、その分、山に笹や山菜を取りに行くと、山菜の採りやすさを見つけている。「とにかく好きなんやさ」という気持ちで表情から溢れる蟻原さんはみんなのお母さんのような存在。蟻原さんに会いにぜひ白川村へ。