

contents

01. HEART OF SHIRAKAWA

02. SHIRAKAWA MAP

03. 白川村のふるさと納税の使い道

04. 白川村ふるさと納税事業者集まれ～!

2021  
WINTER

#02

### 03. 白川村ふるさと納税の使い道



人口減少にも負けない!

高齢者の生活を守る福祉事業

白川村では年々人口が減っている一方、65歳以上の高齢者人口は増え続け、高齢者比率は31%超。一人暮らしの高齢者世帯も多いのが実情です。「福祉」は、そんな高齢化が進む小さな村にとっては、現在も、そしてこれからも重要な事業のひとつ。皆様からの温かいご寄附を「福祉に関する事業」に活用させていただいています。具体的には「ふれあいいきいきサロン」の開催、安否確認訪問、夕食のお弁当配布などです。昨年度は月1回の「ふれあいいきいきサロン」を開催し、脳トレ体操や創作活動をしました。コロナでなかなか外に出られない日々ですが、皆で体を動かしたり、言葉を交わすことが高齢者の楽しみとなっています。高齢者の健やかな暮らしを一緒に支えてくださる皆様のご寄附に感謝申し上げます。

(高齢者のお声)

●担当の方がいつも気にしてくれるおかげでとても心強くありがたいです。  
●心のこもった手紙が添えられたお弁当、とても美味しく頂いています。  
●月一回のサロンでの脳トレ体操やリズム体操は毎回楽しみで、コロナでこもりがちだった私たちにとって希望の光でした。とても楽しい時間を過ごせました。

Voice

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. 白川村ふるさと納税事業者集まれ～!

※あいうえお順 ■宿泊・体験 ■食べ物 ■雑貨

<p>■宿泊・体験</p> <p><b>合掌乃宿 孫右工門</b> 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><b>かんじや</b> 古き良き日本を感じられる、眺めの良い合掌造りのお宿です。</p>	<p>■宿泊・体験</p> <p><b>志みづ</b> 築200年を超える合掌造りに泊まってみませんか。</p>	<p>■宿泊・体験</p> <p><b>城山館</b> 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><b>人力しんちゃん</b> 白川郷出身の「しんちゃん」が「世界遺産白川郷」を楽しくご案内。</p>
<p>■宿泊・体験</p> <p><b>白川村役場</b> 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><b>蕎麦庄 やまこし</b> 静かな林の中に建ち、白川郷の四季を感じられます。</p>	<p>■宿泊・体験</p> <p><b>手打ち蕎麦 妙幸</b> 10年越しの夢を叶えたお蕎麦屋さん。</p>	<p>■宿泊・体験</p> <p><b>天然温泉ゆりの湯 御宿結の庄</b> 白川郷の方々から喜ばせていただいた「結」の心でお迎え。</p>	<p>■宿泊・体験</p> <p><b>トヨタ自然学校</b> 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><b>藤助の湯 ふじや</b> 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><b>山本屋</b> 1日1組限定。合掌造りのお宿でのんびりお過ごしください。</p>	<p>■宿泊・体験</p> <p><b>民宿 ふるさと</b> 女将ひとり切り盛りする、築211年の合掌造りのお宿。</p>	<p>■食べ物</p> <p><b>Ant Hut</b> 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><b>笑顔屋</b> 白川郷で育った「結 旨豚」を使ったカレーを作っています。</p>
<p>■食べ物</p> <p><b>大田ファーム</b> 栽培方法にこだわって、夫婦で農作物を育てています。</p>	<p>■食べ物</p> <p><b>株式会社 おけさ</b> 白川郷のお土産店を営んでいます。</p>	<p>■食べ物</p> <p><b>工房 民助</b> 白川郷の元気なおばあちゃんが作る特産物を味わってください。</p>	<p>■食べ物</p> <p><b>JA ひだ</b> 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><b>駿河屋</b> 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><b>高山米穀</b> 白川郷こしひかりを販売しています。</p>	<p>■食べ物</p> <p><b>田口屋製菓</b> 60年以上の歴史がある白川郷銘菓を作っています。</p>	<p>■食べ物</p> <p><b>津田 余年</b> 楽しみながら野菜を育てています。</p>	<p>■食べ物</p> <p><b>飛騨牛食べ処 てんから</b> 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><b>道の駅 白川郷</b> 白川郷の魅力がギュッと詰まった道の駅より特産品をお届けいたします。</p>
<p>■食べ物</p> <p><b>深山豆富</b> 縄で縛っても崩れない石豆富を作っています。</p>	<p>■食べ物</p> <p><b>民家園</b> 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><b>結の里</b> お父さんを中心に家族みんなでお米を育てています。</p>	<p>■雑貨</p> <p><b>温故知新.com</b> モノを大切にすることを大切に制作しています。</p>	<p>■雑貨</p> <p><b>きぬゆかり</b> 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><b>クラフト風の会</b> 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><b>じ・ば工房</b> 白川郷のおばあちゃんたちが心を込めて作ります。</p>			
<p>■雑貨</p> <p><b>心花洞</b> 白川村の木材を使い、建具職人が丁寧にぐいのみを作っています。</p>	<p>■宿泊・体験</p> <p><b>白川郷アクティビティセンターo8</b></p>			
<p>■食べ物</p> <p><b>ます園文助</b></p>	<p>■食べ物</p> <p><b>丸明</b></p>	<p>Photo</p>		

発行日：2021年11月1日  
発行：白川村役場 観光振興課

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/





民家園のお餅

01

味が濃い！と大好評の杵つき餅。11月になると5人のスタッフが小さな合掌造りの建物内にある加工場で餅づくりを始める。お餅に使われる栃の実やヨモギはすべて白川村産。ヨモギはスタッフ総出で白川村の標高1000mを超える山へ入り、新芽を摘む。保存料や着色料は一切使っておらず、白川村の豊かな自然が育んだ素材の魅力がぎゅっと詰まった逸品。



心花洞のぐい呑み

03

父の跡を継いで建具職人となり35年の三島さん。地元材料と技術で世の中にチャレンジしたい！と作り始めたのがぐい呑みだ。「折り板」という特殊な技法で作る八角形は、板を折り合わせる高い技術が必要。手間がかかった分、美しい木目を楽しむことができる。現在は縁起の良い形である六角のぐい呑みを製作中。モノづくりを通して、世界遺産でない地域の魅力を発信している。



おけさの大豆

02

荒れた田んぼをどうにかしなければ、と始めたのが大豆作り。こだわりは「手をかけずに育てること」。豊かな土壌と白川村の大自然のおかげで、肥料や農薬を使うことなく味の濃いおいしい大豆が育つ。出荷前の選別は、細かい仕事得意な村のおばあちゃんたちの仕事。そして村の若いお母さんたちはこの大豆で味噌づくりを学ぶ。村民の世代を超えたつながりの温かさを感じながら味わってほしい。



城山館の朴葉みそ

04

商人宿として約130年前に開業した城山館。代々受け継がれるオリジナルの朴葉みそは、自家製の味噌、飛騨産のネギやしいたけを使うなど素材にこだわっている。「朴葉の上に味噌と食材を乗せて焼く」というのが朴葉みそ一般的な使い方だが、城山館の朴葉みそは万能調味料としても大活躍。野菜やごはんにつけるのはもちろん、卵かけご飯の醤油の代わり、お肉や魚に付け込むのもおすすめ。

# 01. HEART OF SHIRAKAWA

白川村では「結の心」が脈々と受け継がれている。豪雪地帯の険しい山々に囲まれた白川村はかつて秘境とも呼ばれ、冬には雪に閉ざされた。厳しい自然環境の中でも人々が暮らすことができたのは、村民同士が助け合い、捕い合うことで乗り越えてきたからだ。そんな相互扶助を象徴する「結の心」は、現代でも村民に受け継がれている。白川村の景観はもちろん美しい。でも、その美しさを守っているのは、合掌造りを代々受け継いできた村民の想い。歴史と調和しながら現代を生きる彼らは、景観だけでなく村民の「心」を次世代に伝えようと、それぞれの場所、それぞれのやり方でチャレンジしている。



道の駅白川郷のおちよこ

05

建築や木工に知見のある道の駅スタッフが商品開発した栃の木のおちよこ。白川村産の木の端材をもう一度輝かせてあげたい！と作り始めた。仕上げの「摺り漆塗」は、漆を塗り磨く工程を7回も繰り返す飛騨伝統の技。木目や年輪の模様がより上品に美しく引き立つ。日本で流通する漆のほとんどが中国産。飛騨で育った純国産のうるしを使ったこの商品は希少で、白川村の隠れた名品だ。



てんからのローストビーフ

06

夫婦で何かやりたい！という思いから15年前に開業した飛騨牛食べ処てんから。ローストビーフは地元精肉店より仕入れたA5、A4等級の飛騨牛のみを使用。半レアに仕上げることで、飛騨牛の旨味をより感じられる。店舗ではローストビーフ丼に次いで、飛騨牛のひつまぶしも大人気。ドン！と盛られた白米と飛騨牛も、だし汁と一緒にとろろと食べられてしまうから不思議。



田口屋製菓のどぶろく羊羹

07

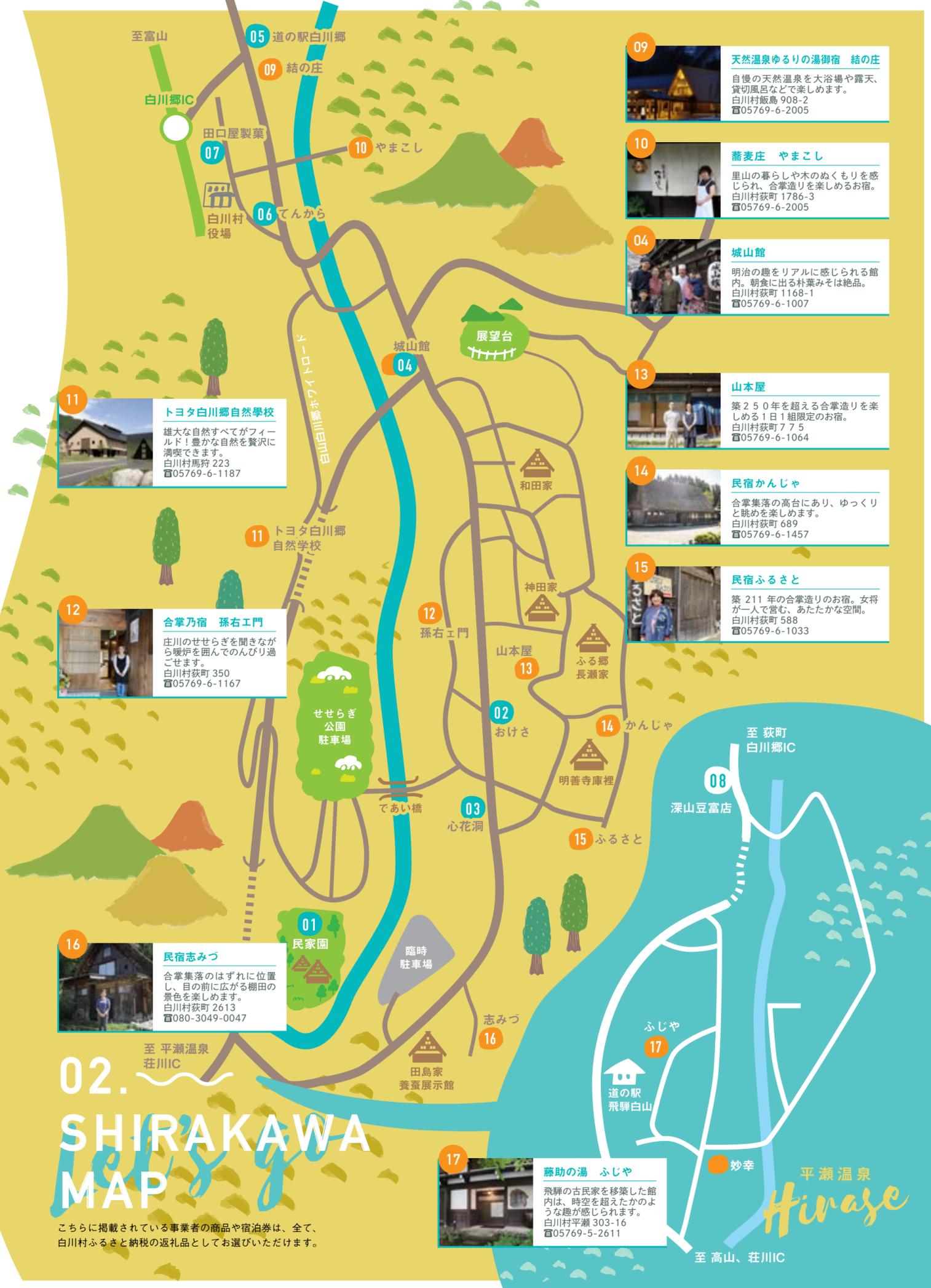
64年前の創業当時より製造しているどぶろく羊羹。優しい甘さの中はほんのり地酒の香りを感じる上品な味は、祖父から孫へと3代で受け継がれてきた。観光のお土産としても、村民のお茶菓子としても大人気。ネット販売は行っておらず、県外で出会える機会は希少。だからこそ、店主の田口さんは「数ある返礼品の中から選んで頂き、全国に届けられることはとても嬉しい」と話す。



深山豆富の石豆富

08

縄で縛っても崩れない石豆富は白川村伝統の味。一度は閉店した深山豆富店だが、先代からバトンを受け取った20代青年が豆富作りを一から学び、この秋より再スタートさせた。国産大豆と白川村の湧き水で作られる石豆富は、ずっしりと豆富が詰まっっていて、大豆の味をしっかりと感じられる。薄切りにして刺身のように醤油や塩で食べたり、焼いて豆富ステーキとして食べるのもおすすめ。



09 天然温泉ゆるりの湯御宿 結の庄  
自慢の天然温泉を大浴場や露天、貸切風呂などで楽しめます。白川村飯島908-2 電話05769-6-2005

10 蕎麦庄 やまこし  
里山の暮らしや木のぬくもりを感じられ、合掌造りを楽しめるお宿。白川村荻町1786-3 電話05769-6-2005

04 城山館  
明治の趣をリアルに感じられる館内。朝食に出る朴葉みそは絶品。白川村荻町1168-1 電話05769-6-1007

13 山本屋  
築250年を超える合掌造りを楽しめる1日1組限定のお宿。白川村荻町775 電話05769-6-1064

14 民宿かんじゃ  
合掌集落の高台にあり、ゆっくりと眺めを楽しめます。白川村荻町689 電話05769-6-1457

15 民宿ふるさと  
築211年の合掌造りのお宿。女将が一人で営む、あたたかな空間。白川村荻町588 電話05769-6-1033

11 トヨタ白川郷自然学校  
雄大な自然すべてがフィールド！豊かな自然を贅沢に満喫できます。白川村馬狩223 電話05769-6-1187

12 合掌乃宿 孫右エ門  
庄川のせせらぎを聞きながら暖炉を囲んでのんびり過ごせます。白川村荻町350 電話05769-6-1167

16 民宿志みづ  
合掌集落のはずれに位置し、目の前に広がる棚田の景色を楽しめます。白川村荻町2613 電話080-3049-0047

17 藤助の湯 ふじや  
飛騨の古民家を移築した館内は、時空を超えたかのような趣が感じられます。白川村平瀬303-16 電話05769-5-2611

# 02. SHIRAKAWA MAP

こちらに掲載されている事業者の商品や宿泊券は、全て、白川村ふるさと納税の返礼品としてお選びいただけます。

至 高山、荘川IC