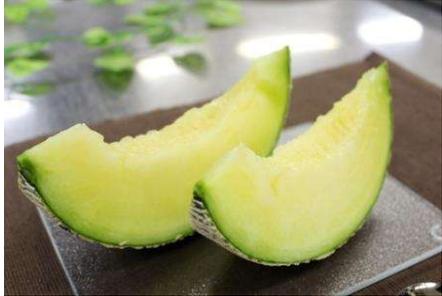


		品目名	説明文	写真
岐阜県	高山市	宿儺かぼ ちゃ	形の珍しさと食味の良さ（ほくほく感、なめらかさ、甘さ）が特徴です。収穫は8月～10月に行われます。 乗鞍ファーマーズマーケット、岐阜県内のイオン、飛騨高山アンテナショップまるっとプラザで販売しています。	
岐阜県	高山市	タカネコー ン	糖度が17～18度とメロンに匹敵するほどの甘さが特徴です。収穫は8月中旬～下旬に行われます。 飛騨高山アンテナショップまるっとプラザ、道の駅飛騨たかね工房で販売しています。	
岐阜県	高山市	あぶらえ (えごま)	香ばしさが特徴で、五平餅のたれやおはぎのほか、ほうれんそうに和えて食べられています。 必須脂肪酸α-リノレン酸が多く含まれています。市内直売所、朝市、飛騨高山アンテナショップまるっとプラザで販売しています。	
岐阜県	高山市	飛騨ほうれ んそう	夏のほうれんそうと言えば「飛騨ほうれんそう」です。暑さが苦手なほうれんそうですが、夏でも夜間の気温が下がる飛騨は、全国でも有数の夏ほうれんそう産地です。3月から12月まで、おもに関西・中部・関東・北陸各地へ出荷。盛夏期には、出荷する市場の入荷量の80%を飛騨ほうれんそうが占めます。	

		品目名	説明文	写真
岐阜県	高山市	飛騨トマト	<p>飛騨トマトは、『うまい！新鮮！』を合言葉に、7月から11月まで出荷される夏秋トマトです。関西・中部・関東・北陸各地へ出荷しています。高冷地であり、比較的消費地に近いという利点を生かし、より新鮮でおいしいトマトを消費者にお届けしています。</p>	
岐阜県	高山市	飛騨メロン	<p>飛騨メロンは「飛騨メロン研究会」会員によって栽培されるアールスメロンのブランド名です。 収穫は7月中旬から8月中旬までと短期間ですが、人気が高く、お中元の品として多くの消費者からご愛用いただいています。</p>	
岐阜県	高山市	菌床しいたけ「飛騨やまっこ」	<p>飛騨地域で栽培される菌床しいたけ「飛騨やまっこ」は、歯応えがあり、肉厚でジューシーなしいたけです。日持ちの良さも高い評価を得ており、中部・関西地方の市場へ出荷しています。</p>	
岐阜県	高山市	飛騨ねぎ	<p>収穫時期は11月～12月で、初冬頃に霜にあわせることで、一段と柔らかくなり、粘りけや甘みが増します。鍋物のほか、郷土料理「朴葉味噌」などにも利用され、この地域の冬場の欠かせない食材のひとつとなっています。地元・県内市場へのお荷も行っておりますが、贈答用等の宅配が主となっています。 岐阜県が認定する「飛騨美濃伝統野菜」の認証を受けています。</p>	

		品目名	説明文	写真
岐阜県	高山市	あきしまささげ	<p>名の通り、秋に収穫が本格化し、気温の低下とともに莢の表面に紫色の美しい縞模様が現れることから、あきしまささげと呼ばれています。この縞模様は、湯通し（加熱）すると鮮やかな緑色に変化するため「湯上がり美人」の愛称を持っています。肉厚の平莢で筋が少なく、やわらかさと食味が大変良好です。</p> <p>あきしまささげは、飛騨地方の在来種であり、岐阜県が認定する「飛騨・美濃伝統野菜」の認証を受けています。</p>	
岐阜県	高山市	飛騨りんご	<p>飛騨りんごは、飛騨の秋の代表果物です。飛騨特有の昼夜の温度差により、実がしまり糖度の高い高品質な飛騨りんごは日持ちが良く、「ふじ」は大切な方へのお歳暮に最適です。</p>	
岐阜県	高山市	飛騨桃	<p>飛騨桃は全国で最も遅い時期の8月初旬に出荷を迎え、その芳醇な風味でお中元などの贈答用として人気があります。</p>	
岐阜県	高山市	飛騨こしひかり	<p>飛騨の豊富でおいしい水と昼夜の寒暖差が織りなす最高級の食味です。</p> <p>日本穀物検定協会の食味ランキングでは、平成26年～平成29年の4年連続で「特A」を受賞しています。</p>	

		品目名	説明文	写真
岐阜県	高山市	飛騨牛	<p>日本一のブランド和牛としての地位を築いた「飛騨牛」。</p> <p>その肉はきめ細やかでやわらかく、網目のような霜降りと豊潤な味わいが特長です。</p>	
岐阜県	高山市	漬物ステーキ	<p>はくさいの漬物を炒めて卵でとじたもので、飛騨地方定番の家庭料理です。</p>	
岐阜県	高山市	朴葉みそ	<p>朴葉の上に味噌、ねぎ、しいたけなどを乗せ、焼きながら食べる朴葉みそは、ご飯に良く合うほか、酒の肴としても最高の一品です。</p>	
岐阜県	高山市	きく	<p>JAひだの管内は古くからきくの産地として名を馳せてきました。なかでも、鮮やかな黄色が特徴的な飛騨黄金（こがね）は全国から高い評価を得ています。6月～11月にかけて、関東・中部・関西地方の市場へ出荷しています。</p>	