

		品目名	説明文	写真
岐阜県	白川町	夏秋トマト	標高が200m～800mという白川町の気候条件は、昼夜の激しい寒暖差を生み出し美味しいトマトを育てます。 雨よけハウスによる栽培で、ぼかし肥料・完熟堆肥を施用し、「ぎふクリーン農業」の安全・安心なトマト作りをしています。	
岐阜県	白川町	朴葉寿司	古くは農作業の弁当として作られていた保存食です。酢飯にサバやサケなどを酢でしめたものやつくだ煮、漬物などの保存性が高いものを乗せ、朴の葉で包みます。大きな朴の葉に包まれた懐かしいふるさとの味です。朴の葉が青々と茂る6月～7月頃に作られます。	
岐阜県	白川町	アユ料理	町内の河川でとれた天然のアユを提供しています。アユ漁は6月下旬から始まりますが、9月の網漁解禁頃からは脂の乗った落ちアユが食べられます。 白川町内の旅館、飲食店で提供しています。	
岐阜県	白川町	白川ハム	岐阜県で育った健康な豚「けんとん」をハムやソーセージに加工した特産品です。	

		品目名	説明文	写真
岐阜県	白川町	美濃白川茶	お茶栽培の北限に近い白川町は、適度な湿度と日照条件、昼夜の激しい温度差など、お茶作りには絶好の環境にあります。 新芽が育つ4月～5月頃は葉がゆっくりと成長し、朝に川から立ちのぼる霧が茶葉の乾燥を防ぎ、質の良いお茶が育ち深い味わいとなります。	