



# ぐるっと

Hida Furukawa Information Magazine

～ 飛騨古川を応援する情報誌 ～

第2回

ぐるっと  
ほおバル

巻頭特集

取材レポート

今回の読みどころ

そもそも“バル”って何だろう？“Bar”と書きますが、スペイン語では“バル”ってあって、食堂とバーが1つになったようなものなんだった！そんなスペインバルには、食事はもちろん休憩やおしゃべり、サッカー観戦など、朝昼夜問わず子供からお年寄りまでたくさんの方が集います。スペインのバルは星の数ほど存在し、その種類は幅広く千差万別！豪華でアンティークな内装を持つ伝統的なバルがあれば、地元の人たちが家族ぐるみで集う気取らないバルもあり、とにかくバルはスペイン人の日常生活に欠かせない一部なんだそう。

スペインとまでいなくても、飛騨古川の気質に合った“バル”ができないだろうか。そして知らない者同士でも、おいしい食べ物と飲み物を囲んで、楽しいひとときを過ごせないだろうかと思立上がった、スペインのように熱く燃える実行委員を取材しました。

エコで環境にやさしい植物油インキや、古紙を100%使用した紙を使用しています。



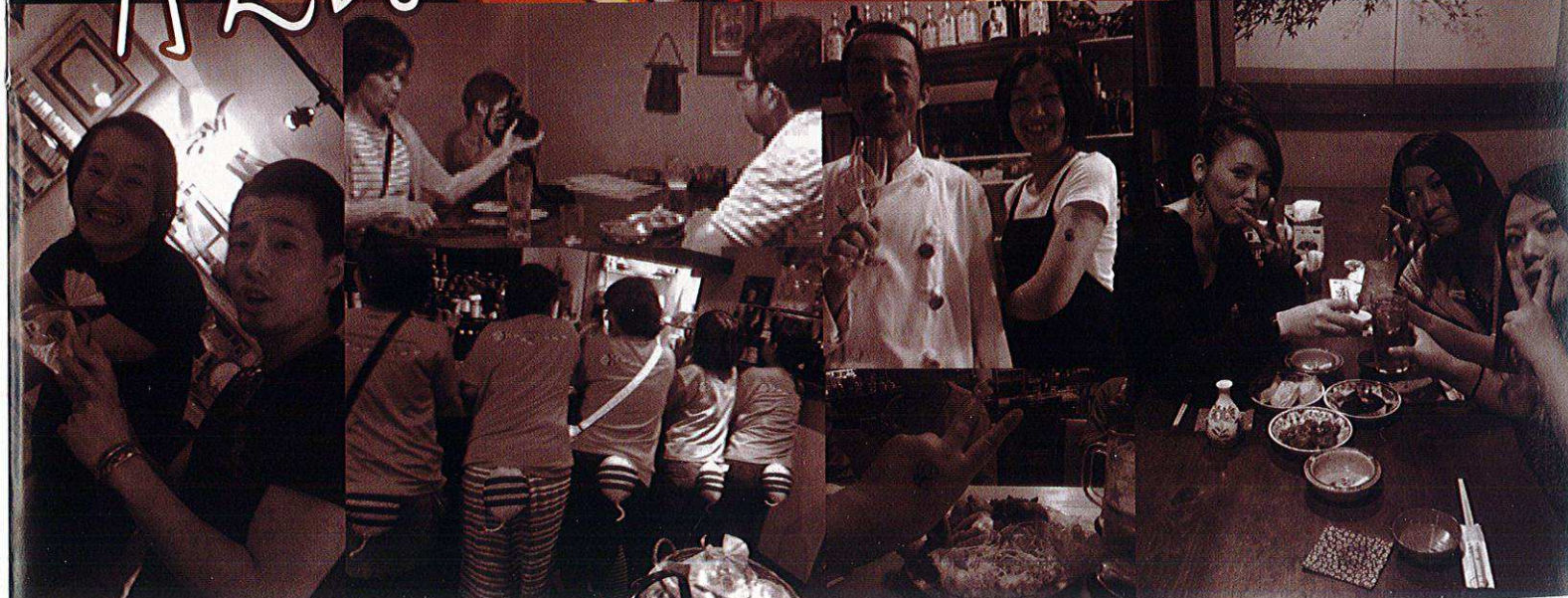
# ぐるっとほおバル 取材レポート



6月28日・29日の二日間にわたって開催したぐるっとほおバルin古川。この二日間を無事終えるまでに、たくさんの方々にご協力をいただきました。参加してくださったお客様はもちろん、自店の得意とするところを惜しみなく出してくれた参加店、そして町の楽しいを伝えたくて取り組んだ動画取材から、メニューポスター設置まで精一杯走りまわった実行委員のみなさん。第2回ぐるっとほおバルを終えた今、達成感や満足感、かたや反省点や改善点が見えてきたのも事実。今回は、実行委員の皆さんから見た、ほおバルのホントのところを取材してきました。



みんなが  
がんばる



## まずは… 参加者の感想コーナー



### 会社同僚5人(女性) コース…信濃家ほか

- たまたま同僚で飲み会をする日に「ほおバル」があることを知り、2セット購入して利用した。
- 飲み物がえらべて、料理もメイン+副菜がのっけていてお徳感があった。
- バル券を使って初めてE店のランチへ行きました。帰りにビール券をもらえたので、別の日にまたE店行ってきました。
- JAのバルメニューの張り出しを知らなかった。知っていれば見に行つて、事前にチケットを購入して3店舗廻りたかった。
- ほおバルの情報がほしくてネットで調べたが、いまいち分からなかった。
- 動画よりも、バルメニューをしっかりと見せて欲しかった。

### 同級生2人(女性) コース…源ちゃん↓信濃家↓なかや

- どれもおいしく頂きました。
- いろいろなお店へ行けて楽しかったです。A店とB店は初めてだったので、わくわくしました。
- 自分の行ってみたかったお店が参加店でなかったのが残念。

### 職場同僚5人組(男性) コース…とと家。↓おはこ↓源ちゃん

- C店は、ポリウムがあり、生ビールもジョッキで出てきて、大変お徳感があった。
- D店へ行ったら、ビールがグラスだったので残念だった。
- D店の料理が、手が入っているのはよく分かるが、ビールなどの飲み物の量とバランスが合っていないかった。結局2杯目を頼んで料理と同時に終えた。
- チケットを買ったがパンフレットをもらえなくて、詳しい情報なしでまわった。そのため、参加店の開店時間が分からず、参加中に無駄な時間ができてしまった。(詳しいパンフレットがあるってことを知らなかったそうです)
- 参加店のスタッフでバルを分かっている店があった。(パレイベント開催中ってことを知らず、一般のお客様のもてなしで始まった。)
- 情報公開の方法や、チラシ配布の徹底をすれば、もっと知る人が多く、参加者も増えるのでは？

### 姉妹2人(女性) コース…昼/マツキ↓牧成舎↓タスバデシヤングリラ 夜/源ちゃん

- 昼は車で移動。夜は飲むので徒歩。昼夜たのしめた。
- 夜はF店のみで、2件目はバルじゃないところへ行つたけど、参加している店と参加していない店の客入りが全然違ってビックリした。
- 古川の街が活気づいていいなと思った。
- 1回目よりも、人が少なく感じた。

### 同級生8人(男女) コース…なかや↓とと家。↓源ちゃん↓つるや

- おつまみはポリウムがあった。
- 各店の特色あるメニューになっていた。(お造りやそばピザが好評でした)
- 飲み物の種類が選べたのが良かった。
- 地元じゃない(観光客らしき)人たちもみえた。
- G店で久しぶりの知人に会えてうれしかった。その後FB友達になった。

Point おまけテータ

バル参加者のうち、約7割が女性グループ だったそうです。



きっと、普段は行ったことのないお店でも、チケットを使えば安心して入店できる。その気軽さが、女性には好評だったのでしょう。ランチなら、お子ちゃんを連れてママ友同士、夜にはファミリー層から、たまにしか会えない女友達と、なんていう展開になったんでしょうね。女性の口コミのすごさを、参加店はぜひ有効活用しなくては!! 口コミは無料の広告ですよ!

参加者からいただいたご感想は、実行委員・参加店にとって、とっても貴重なご意見となりました。うれしい感想もあればきびしい指摘もありましたが、すべて参加してくれた方たちの素直な気持ち。これらのご意見は次回への「道しるべ」として生かしていきたいと思えます。そして実行委員と共にさらに意欲ある参加店が増え、またそれにより興味を持ってくれる参加者がどんどん増えて、みんなで楽しく盛り上がるバルが開催できることを願うばかりです。

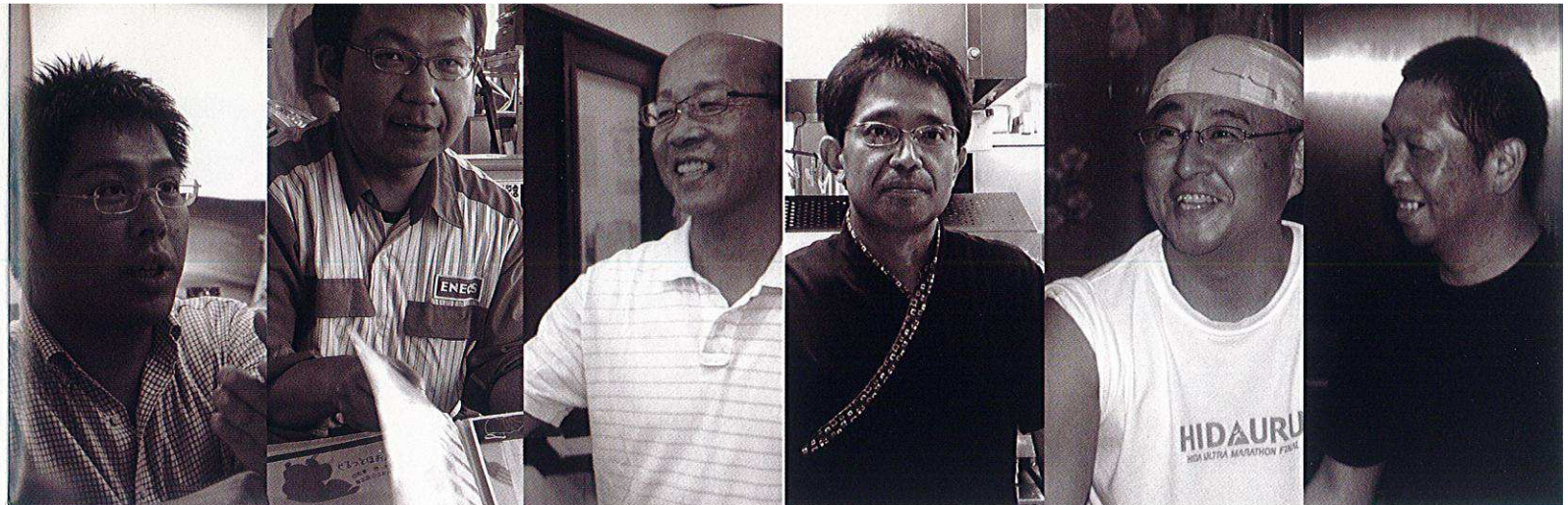




参加店舗にはほおバルが、昼と夜、両方楽しめるのも特徴。



事前に張り出されるメニューはどれもバルのための特別なもの。



実行委員/栄 敏彦 (侑時計・宝石・メガネの栄) 実行委員/北平 智久 (侑北平石油 古川営業所) 実行委員/永倉 秋則 (自転車専門店ナガクラ) 実行委員長/小野 元 (居酒屋 源) 実行委員/中家 智規 (蕎麦正 なかや) 実行委員/鳥居 正司 (つるや食堂)

### ◎実行委員インタビュー

ぐるっとほおバルを盛り上げてくれた実行委員の方たちですが、そもそもこの委員会が立ち上がったきっかけというのを聞いてみました。

実は「昨年開催したバルの講演会の内容にたいへん興味を持ち、お誘いの言葉もあってやってみたいと思ったのが始まり」だったそう。他にも「何か違う形のイベントができないか」と思っていたところ、実行委員の話聞き、即OKした。「商工会にやってくれんか」。って誘われたから。っていう方もみえました。誘われたも断ることだって出来たのに、それでも実行委員になってくださったのは古川の活性化のお手伝いができればいいな、街を盛り上げてみんなが喜んでくれれば何より、また新たな繋がりができれば自店の商売にも繋がっていく、そして自分でどこまで出来るのか挑戦したい！などなど。理由はそれぞれですが、古川を盛り上げたいというシンプルでまっすぐな気持ちに変わりはありません。

こんな熱い思いを出し切ってくれた実行委員の皆さんの、バルに対するアイデアやこだわりを紹介します。  
今回はメインに添える副菜を、1皿1皿ちがう内容にしました。団体でみえたお客様にはお互いかえっこしたりして楽しんでいただきました。(副菜は10種類も用意したそうです)  
昨年のバルの時は料理が1種類だったのが、今年は2種類にして選んでもらいたい、ボリュームも品数も増やしました。今回は夏バルなので、見た目も味もさっぱり系に仕上げました。

### ◎実行委員は、バルの良いところ、こんな風に思っています。

- ・今まで行ったことのないお店へ気軽に入れること。
- ・バル期間は、何ヶ所もお値打ちにまわれること。
- ・友人や懐かしい人に会えたり、また、知らない人でもバルに参加しているっていう共通感が、気軽に声が掛けれるきっかけとなり、色々な人との出会いが楽しめること。
- ・各店のバルメニューは、どれも食べたくなるような工夫がされていて、バル限定となっていること。
- ・ワンドリンク、ワンドレニッシュに各店の色が出るので、ここが勝負どころ。
- ・お客様はもちろん、参加店舗側も楽しめること。
- ・今までとは違ったイベント性や気楽にやれる事がいい。
- ・本番当日までのわくわく感がたまらない。

なんだか、読んでるだけでもとって楽しくなることばかり。委員の中には、バル参加店でありながら他の参加店へ行って、参加者側になって楽しんできたよ！っていう方もありました。私もバルに参加したときに、初めて会った人たちと話をすることができ、盛り上がりついでに乾杯!!なんてことになり、楽しい時間を過ごせました。こういうイベントを地域で開催すると、いつもの馴染みの顔だけでなく、同じ街でも普段会ったり会話することの無い人たちが気軽に楽しめ打ち解けられるのがいいですね。料理もワンドリンクもどれにしようか悩む、そのときがまた楽しいんですよ。いいことをあげればたくさん出てきますが、でもいいことばかりではないようです。

バル用に新しいメニューを開発しました。(お客様に喜んで頂くために儲けは度外視!)  
・普段のメニュー表に載っていない料理を提供しないと意味がない。バル用の料理をバルの日だけしか味わえない特別感が大切!  
本当にそうですね。バルイベントは、参加店舗側にとっては新規客獲得のチャンスとあって、提供する一品に心を込め、店の魅力をアピールし、地域・街の活性化に貢献できる絶好のイベントです。各店舗のやるぞーという意気込みが伝わってきます。

さらにバル実行委員をやった良かったこと・得たこともありました。  
・自店の商売以外の話ができて、お客様との会話の幅が広がった。  
・実行委員になってチケットを販売したことにより当店を知ってもらえ、自店PRもできた。  
・動画PRを取材させてもらったのですが、突撃取材なお店の方が5分位にポイントをもとめてコメントされていて、アピールの仕方を勉強させて頂きました。



動画を販売する際に、お客さまに見てもらえるようにメニューファイルは独自で作成!



ひとり何枚でも購入可能。

「古川の人特有というか、一軒入ると居心地がいいのか居座ってしまおう。そうすると、後から見えるバル客が入店できず、あきらめて別のお店にいつてしまうのが残念。本来のバル(立ち飲みバー)の意味からすれば、おつまみを食べながら一杯飲んで、ひと盛り上がりが終わったら「さあ次行こう!!」と、腰をあげてもらえたら、街を回遊する意味でも流れができていいのにな。」

確かに、「飲んで食べて」を一軒でずっと過ごすなら、普段でもできること。せっかくのバルなんですから、特別なメニューをどれにしようか迷い楽しみながら、バルを楽しむ人たちとの交流する機会も楽しんでもらうために、より多くのお店をほおバルに欲しそうですね。ほおバルの数を競うくらいに!



街を歩きながらバルを楽しむための必須ツール「マップ」。保存しやすいうサイズのチラシも町内各所で配られました。

実行委員になると、忙しいのにさらに手間な事が増える。と思ってしまうかもしれませんが、確かに商売じゃない仕事が増えてしまうかもしれませんが、実行委員にならないと得られなかったものもあるのではないのでしょうか。きっと実行委員の皆さんは、何かしら得ることができたんだと思います。

そして最後にこんな質問を。「まだ未定ですが、第3回ぐるっとほおバルin古川」も実行委員になってくれますか? という問いに「はい喜んで!!」という大変うれしい回答が聞こえてきました。取材中、たくさんのバルアイデアを熱く語ってくれた実行委員の皆さん。本当にバルに対する情熱とアイデアがある実行委員の皆さんでした。

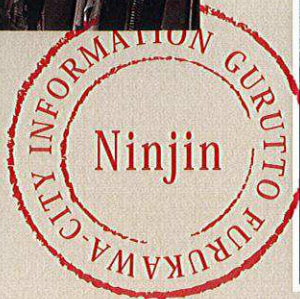
取材のなかで、「バルイベントのことを知らない」という人が多かった、という意見がけっこう出ました。そこで、バルって何?という方や、いまいち分かっているという方に、「バル」を知って楽しんでもらえるように、分かりやすく流れを紹介していきます。



### 『バルの楽しみ方』

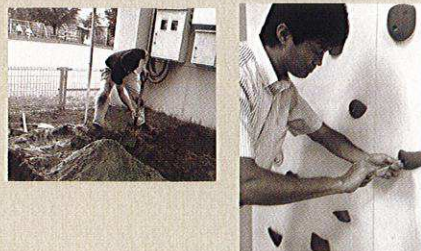
- 1 まず、3枚綴りのチケット(2,100円)を購入する。  
Point! 前売りが断然お得なので、事前に購入しておこう! 直前までメニューがナゾのわくわく感も味わって!
  - 2 参加店舗の中から、気になるお店を選ぶ。 ※3枚綴りなら3店舗  
Point! 券表されたメニューから、とって美味しそうなお店を選んでみる! 行った事のないお店を選んでみる! もちろん常連のお店でもいいよ!
  - 3 当日、チケット1枚とバル料理1品&ドリンク1杯と交換  
Point! アルコールが苦手な人はソフトドリンクでOK。  
Point! だがら子供からお年寄りまで幅広く参加できるのだ!  
Point! 同じ2,100円を使うなら、1軒で使うより3軒まわったほうがいろいろ率してお得!事前にチケットを購入してれば、当日の出費の心配はいりませんよ!もし前売り券を買いそくして当日に参加したいという人も、1チケット単位で購入できるの、飛び入り参加もOKです。  
Point! 当日までの間にはインターネットなどでイベント情報とどんどん公開します。要チェック!  
Point! 当日までの間は、同じ2,100円を使うなら、1軒で使うより3軒まわったほうがいろいろ率してお得!事前にチケットを購入してれば、当日の出費の心配はいりませんよ!もし前売り券を買いそくして当日に参加したいという人も、1チケット単位で購入できるの、飛び入り参加もOKです。
- どうですか? 難しく考えなくても大丈夫でしょ? 全国ではすでに数百カ所で開催されているバルイベントですが岐阜県では、ここ古川が初めて開催しました。第1回は昨年11月17日)そして第2回を今年6月28・29日の2日間開催しました。おかげさまでチケット販売数が前回を上回り、少しずつバルイベントが浸透している手応えを感じました。一歩一歩ではありますが、多くの方にバルイベントを知ってもらい、みんなで古川バルを盛り上げていきたいですね。

「こんな店あったらいいな!」トレンドの可愛いお店。



この度、レディースのお店「Ninjin」として、ここ古川に再度オープン。このお店を任せられているのが、店長の谷口さん(28才・妊婦)。以前は高山のにんじんで8年間勤めてみえたそうです。久々にお目見えした店内の内装は以前のままで、子供服からレディースの服へと変わり雰囲気も一新。取材中お客様が来店された時、店長は元気ハツラツと対応されお客様との会話も弾み、いい感じの空間となっていました。店長がお客様のお相手をされている間にオーナーの村田さんと奥様にもお話が聞けました。「まずはトレンドである事、そして財布に優しい事、この歳になってこれからの若い人を育てる思いに変わると、戦略の大切さを伝えながら、ちよつと、お店のことも口出すかも」と笑みがこぼれました。「20代から50代まで着れるトレンドのレディース店を一緒に目指します」と店長さん。将来は、親子で買い物して頂けるお店になったらと、自然にお腹に手を当てていらっしゃいました。

細かいサービス! 地域に愛され求められる仕事をめざして!!



高山&飛騨市の幼保/小中高/児童福祉センターに教材用品や備品を収めている関口教材店創業は、祖父の代からで現在はお父様が社長。今回お話ししたのは営業/販売/サービス担当の息子さんの祐太さん。初めの頃は、あまり意欲的ではなかったそうですが、あるお客様のお蔭でお客様に満足と感動をして頂く事の喜びを得られたそうです。「少しでもお客様のご要望にスピーディーに答えたい。お届けしたい」と強く思い、車の中にはパソコンやプリンター、修理道具類を常備し、即座に書類の提供から商品の情報発信、備品等の修理まで出来るよう準備しています。販売するだけでなくそのメンテナンスも仕事のうち。遊具の点検、修理などもきめ細やかに目をくばり提供します。子供達の行事に参加し、お客様のコメントを少しでも理解してお役に立ちたいと熱く思いを語られました。

“こだわり”からうまれる

# モノ&コト



地元「飛騨古川」には、ステキなお店や会社や企業がたくさんあります。でも…知らなければ利用することもできない。

だから…もっと地元で暮らす人々に存在を知ってもらいたい。そこで…わたしたちが住んでいる街の魅力をほんの少しご紹介します。

職人の技術で調整して提供するのが今のスタイル。



今から80余年前、先代がこの辺りには無かった運動具店に目をつけ「岩崎運動具店」を開業。スポーツ用品全般はもちろん、開業当時は洋品や雑貨帽子なども取り扱っていたそう。現在は息子の吉将さんと共にそれぞれの得意分野を生かし切り盛りしています。「ここ数年前から当店の果たす役割が変わってきている。モノ(商品)はいくらでもどこにもあるが、その人に合ったモノを必要に応じて、その人に合うように調整して提供していく」というのが今のスタイルと吉将さん。例えば野球のグローブも既製品のままではその人の手には合いません。手にはめてみて手首や指、手の平の厚みを見ながらヒモの調整。時には愛用グローブを分解・修理して、また長く使っていたり、これも職人としての知識や技術がなせる仕事である。個性あふれるユニフォームやグローブ、応援Tシャツまでオンリーワンのデザイン制作も手掛けており、いつでもプロの対応ができるよう日々切磋琢磨しています。

(有)関口教材店



店主/関口 秀隆  
業/教材、図書、備品販売  
住/古川町増島町 13-19  
☎/0577-73-2153  
営/9:00~17:00  
休/土曜日、日曜日

Ninjin



店長/谷口 里美  
業/婦人服販売業  
住/古川町式之町 3-11  
☎/0577-73-5680  
営/10:00~18:00  
休/日曜日

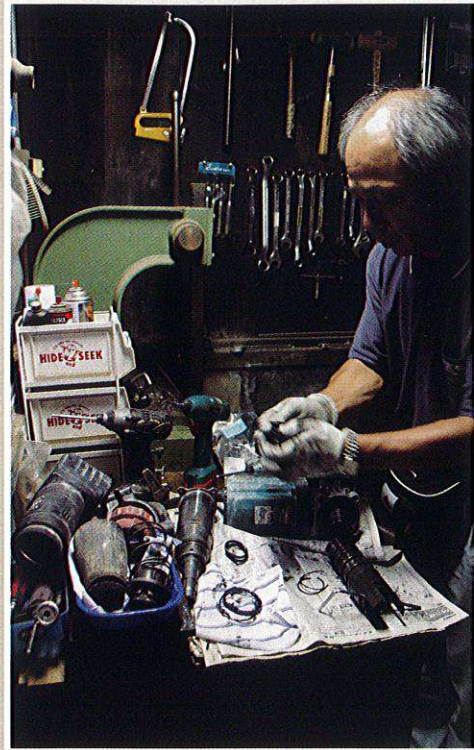
岩崎スポーツ



代表/岩崎 良吉  
業/スポーツ用品、学校用品  
住/古川町式之町 5-6  
☎/0577-73-2152  
営/9:00~20:00  
休/火曜日

Shop information  
<<<<<

## 電動工具のプロショップ! 式之町におる“機械のお医者さん”



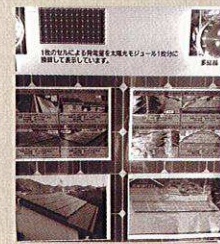
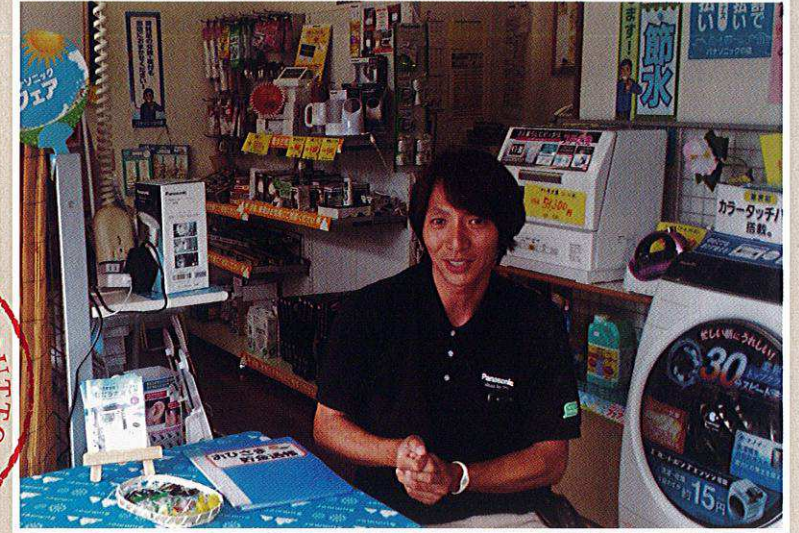
5年間の会社勤めで営業をしながら修理の技術や知識も身に着け、古川へ戻ってきて30年。その間に手がけた、見当もつかないくらい数々の機械の修理実績が店主の今の知識、技術、信頼、という「宝」となって飛躍の多くの技術者を支えています。実は電動工具の修理のプロである店主には取材中もひっきりなしに修理依頼や問い合わせの電話が入りました。小さな工具ではおよそ300個、大きな工具になるとおよそ1000個くらいの部品で成り立っています。それらをすぐにメーカーに送るのではなく、どこが悪いのか自分で予想をつけて分解します。その上で見積りをして自分で修理を行います。これは長年の経験と技術がなければなせる業ではありません。自身で行うから素早い対応がとれる、これがお客様に安心感を与え、根強いリピートにつながっています。お客様の中には現場から電話で工具の音を聞かせて「どこが悪いんや?」と問われる方もあるのだとか。店主の人柄と「宝」があるからこそそのエピソードです。

## 富山の新鮮な美味しい魚をお届けします!!



とらふぐ取扱店としてテレビにも紹介された「とと家」。野七商店さんが閉店されると聞き「富山港直送の新鮮な魚がお客様に届けられなくなるのがもったいない。何とか継承したい」という思いからお店を開店。店主の久保田さんは北海道で料理の道に入られ、その後高山市内等で飲食店に勤めていたが、これはチャンスと思いき、食事も魚の直販売が出来るお店としてお母さんと共に昨年10月オープン。お昼は日替りランチもあり、とらふぐのお値打ちメニューは是非一度は食べて頂きたいお勧めの逸品。どれもお財布にやさしい品ばかりで、きつとご満足頂けるものばかり。魚の直販は、ご注文を頂いてから用意するので新鮮で安心。「美味しい魚が食べたくなったらとと家。と言ってもらえるよう頑張ります。」と、やさしい笑顔でお話くださいました。

## 家電から太陽光発電まで、おまかせ出来るお店。



お店に入ると、家電が見やすく整頓されていて明るく、お客様思いな感じがよく出ています。大手の家電店にどう対抗していくか、全国展開で「街の電気屋さん」と題して開催される会議に参加されるなど、自ら行動し情報を得て、学び続けているみちでんきさん。常にお客様との信頼を築く為に、買って頂いたお宅へのメンテナンスやフォローは勿論、はがきなどで連絡を密にしていってらっしゃいます。「お客様から頂いた喜びの声集(お客様アンケート)の中から、常に読めるようにと壁に貼りに張り出しているのは、目が届くところに掲示することで毎日励まされて自分自身のモチベーションにも繋がります。また、太陽光パネルにも力を入れており、事例の何件かのお宅の写真も展示しています。詳しい内容は、直接お聞きになると為になると思います。次世代を見据えた「太陽光推進の店」として、頑張らなくてはとのおっしゃっていました。

## 設備工事も福祉用具の販売も、地域密着/24時間対応



水道設備工事を始め30年以上、24時間対応で地元の方から愛される地元ならではのサービスを心掛けてきたと社長さん。平成23年11月より福祉用具の販売、レンタルのサービス業務も開始。社内には福祉用具専門相談員が6人みえ、常時2人の職員が相談を受け、利用者の身体に合ったものを提供し1ヶ月に1回の点検を行っているとの事。利用者の方との会話を重視し目には見えないケアも心掛けています。レンタル状態に合わせて気軽に利用できる事が喜ばれています。介護保険住宅改修工事も手掛けている為常に利用者の立場に立ったサービスに努める事ができます。地元だからこそ利用者も身近な所に相談したいし提供する側も信頼関係を大切にしなければいけない。「介護の負担を少しでも手助けでき、皆様から喜んで頂ける事が一番ですね」と力強く語って下さいました。

とと家。



店主/久保田 浩章  
業/飲食店  
住/古川町殿町 10-19  
☎/0577-73-0075  
営/10:00~21:00  
休/日曜日

マルサン  
カナモノ



代表者/渡辺 勝巳  
業/電動工具修理、販売、家庭用品小売  
住/古川町式之町 7-16  
☎/0577-73-2538  
営/7:00~19:00  
休/年中無休

古川  
住設管工事



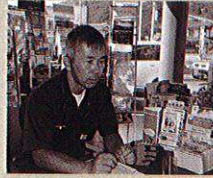
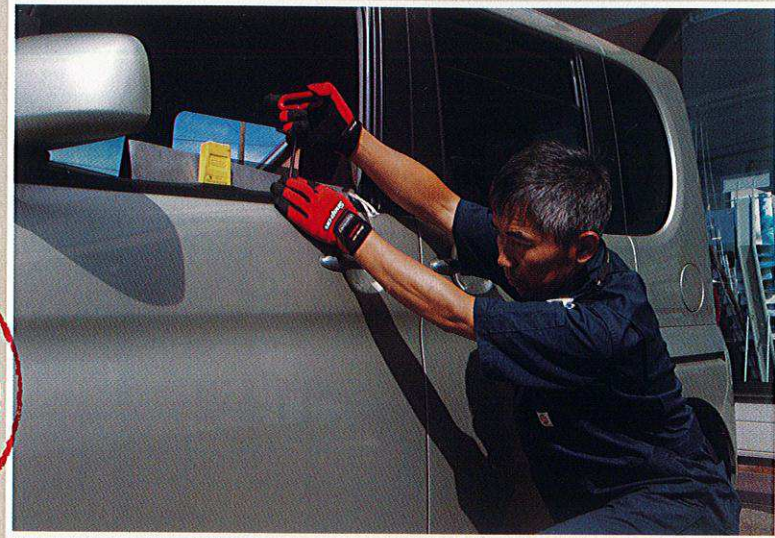
代表取締役/神出 吉朗  
業/水道設備工事・設備機器の修理・販売  
介護保険福祉用具の販売・レンタル  
介護保険住宅改修工事  
住/古川町上町 954-1  
☎/0577-73-6196  
営/8:00~17:00  
休/日曜日、第2・4土曜日

みちでんき



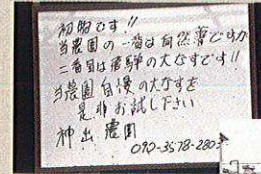
店主/澤 雅之  
業/家電販売業  
住/古川町貴船町 10-1  
☎/0577-73-3994  
営/8:00~19:00  
休/日曜日

## 飛騨では唯一の特殊技術“ペイントレスデントリペア”で勝負!



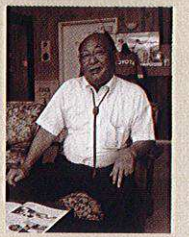
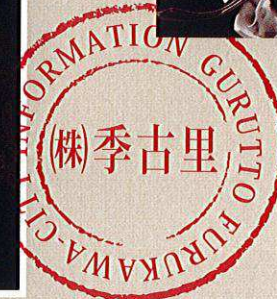
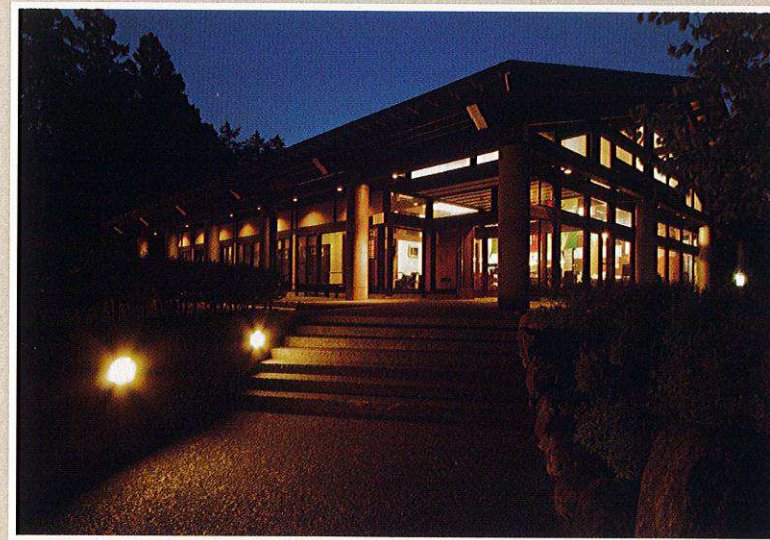
昭和41年創業。少数精鋭の体制でフットワーク良く、メーカー系ディーラーや大型店にはない小回りのきく店づくりを目指して「当社しかできない仕事」、「お客様に喜んでいただける仕事」を、日々心がけています。車両の販売、整備などに加え15年前から「ペイントレスデントリペア」サービスを提供しています。飛騨では唯一、青木自動車だけの技術です。これは、車のボディにできた小さな凹みを専用のツールを使って修理する技術で、塗装をしないので色の違いがなく、作業時間が早いものだと30分で済みます。また、鍍金塗装の半分以下の料金で修理ができ、出張サービスで出来るという特徴があります。時には高級車を預かって修理することも。凍結防止剤が使われる雪国で車を長く大切にしたい人にお勧めの「錆ストッパー」や「塩害ガード」、またお車の買い取りにも力を入れていきます。只今スタッフ(整備士)も募集中。

## こだわりの自然薯づくりと情熱



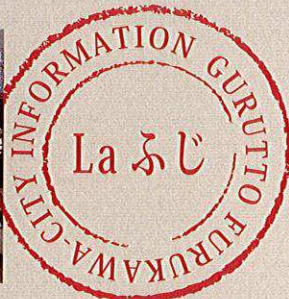
3年前までずっと建設業に携わっていたという神出悟さんは、40才で突然農業に目覚めたいらしい。テレビのお笑い番組に出てきそうな風情でニコニコしながら出迎えてくれた。しかし、野菜作りにかける情熱は凄いのものを持っており、特に「自然薯」への拘りには感激した。師と仰ぐ日本で始めて栽培を行った山口県柳井市の政田農園まで勉強に出かけ、解らないことはインターネットで片っ端から調べ、たった3年間でかなり深いところまで知ることができたらしい。無農薬を信条としており今は一反2畝で3000本栽培しているが、近い将来は1万本まで増やせればと語ってくれた。又、組合員をもっと増やして自然薯の里にしたいと言う夢も語ってくれた。向町の農小屋に無人店舗をオープンしており、美味しそうな野菜と面白い張り紙が並んでいるので、是非出かけて見て下さい。ひよっとして、ご本人がいらっしゃることがあるかも?

## 飛騨の魅力を積極的に発信! 前年比で3倍に!!



観光客が年々減少していく中で、SEO対策やインターネット広告に重点をおいてホームページをリニューアルしたところ、ネット予約が前年対比で3倍に増加。豊かな自然と天然温泉、高冷地ならではの旬の特産品を使った会席料理が好評でたくさんのお客様が訪れています。独自の営業により、台湾、香港、シンガポールなどの外国人旅行者の団体旅行の集客に傾注したところ、本年度は外国人宿泊客が前年対比の10倍になる見込みなのだそう。冬のインバウンド(外国人旅行者の誘致)の獲得も目指してみえます。しかし、残念なのは国内外問わず多くのお客様が古川の観光滞在時間が短く高山市や白川郷に流れていること。そこで、長く滞在していただけるような散策コースや体験型コースを企画。飛騨の魅力を中心に発信することにより観光客や交流人口の増加を目指し、飛騨地域の経済に貢献していきたいとお話くださいました。

## 街で一番うまい生ビールとは…きれいなサーバーから注がれるビールのこと



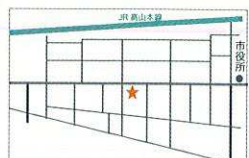
「ふじ」の「色」とはフランス語で館(やかた)。「ふじ」は後藤家代々受け継がれてきた名前の一字を付け平成14年9月開店しました。料理は和洋折衷ではありますが、和食をベースに素材を生かした創作料理素材を生かすこと。シンプルに、日本人向けの味にする事にこだわりをもっていきます。又、もう一つのこだわりは、街で一番うまい生ビール。「サーバーの掃除は毎週やっています」と店主。きれいで、よく冷えたグラスで出すのはもちろんですが、キメの細かい泡が出るのはサーバーがきれいな事へつながります。20代、80代まで幅広いお客様のニーズに合わせて、それぞれの年代の好みまで把握して料理や飲み物を出しているのが素晴らしい、居酒屋とは又違う雰囲気のお店です。是非予約をしてお出掛けください。

Laふじ



店主/後藤 藤彦  
業/会席料理  
住/古川町金森町11-28  
☎/0577-73-7543  
営/17:30~22:30  
休/不定休

青木自動車



代表取締役/青木 裕一  
業/自動車販売、整備  
住/古川町栄2丁目6-8  
☎/0577-73-2811  
営/8:30~19:00  
休/不定休

季古里



代表/岡田 耕治  
業/ホテル経営、温泉施設経営、  
グラウンド・屋内運動場管理経営  
住/古川町黒内1400-1  
☎/0577-75-3311  
営/IN 15:00/OUT 10:00  
宴会のみも可  
(送迎あり、事前予約が必要)

神出農園



代表/神出 悟  
業/農園(自然薯)  
住/古川町向町2-8-30  
☎/0577-73-3008  
休/年中無休

人気連載中!No.7

# あの時分

～昔々の古川の町～

貴重な資料から古川の昔を探る旅。  
さあ、あなたもあの時分へ  
タイムスリップしてみてください。

## “夏の宮川”



川で泳ぐ人々と、その光景を見物している人々。写真右下には「古川体育協会 水泳大会 洲崎水泳場」と書かれており、昭和6年8月20日に開催されたようです。プールがなかったこの時代、清流で水泳大会ができたんですね。よく見ると、写真中央には飛び込み台があり、順番を待つ姿が写っています。左手の

真宗寺と蕪水亭の間から流れる荒城川と、宮川の合流点には渦が巻いていて「その渦に飲み込まれると死んでしまうよ。」と、大人たちから注意をうけたそうです。当時は向こう岸まで泳いで行けるほどの川幅で、そんなに深くなかったとか。当時の子供たちの夏の遊び場だったんですね。



現在の「宮川」→

### ぐるっとスタッフが「スーパー戦隊」に!?

## 編集後記

～スタッフの個性をカラーで表現～

季古里さんには宴会で幾度か利用させていただきましたが、お気軽なおダブル形式から飛騨牛を使った会席料理まで幅広く対応して頂きました。今回は泊まってみました。(レッド)

無人店舗は神出さんの人柄が、並べてある商品(野菜)一つ一つにユニークなコメントが書いてあり大変面白かった。ビールと豚肉を持参して行けば、直ぐその場でパーベキューができそうな場所なので、皆さん是非利用してみても? (もちろん、飲む方を) (ブラック)

マルサンカナモノ渡辺さんの修理部屋は“お城”のよう! 小さな空間に必要な器具が整然と置かれてすべてピポットで手に取れる素晴らしい仕様。男性ならきっとこういう空間を我が家にひとつほしい! って思うんやろな。(グリーン)

青木自動車さんのガレージに懐かしい車がありました。レアものの車を見させて頂くのも車屋さんを訪ねた時の楽しみの一つです。(ブルー)

(有) 関口教材店さんの商品、家の孫も使っていました。名札や通園シール帳、今も変わらない形で使っている事が嬉しかったです。とと家。さんのランチは、美味しくボリュームもありお値段もお手頃、満足しました。やっぱりお魚はいいですね!! (イエロー)

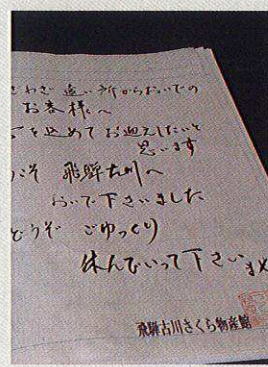
Ninjinさんには、大人可愛いトレンドの服が置いてあり、私にも? と思えるほど年齢層は、幅広く感じました。みちでんきさんには、太陽光発電のお話を聞いて、電気を作る現実を数字で観させて頂き、興味がわきました。(パープル)

どちらの取材先もお忙しいなか取材時間を作っていただき、快く対応してくれたことに感謝です。みなさんの言葉に想いがつまっているから、どれも載せたいことばかりで悩みました。岩崎スポーツさんのこだわりへの追求心はお客様を満足させ、やがてファンになっていくんでしょうね。(ホワイト)

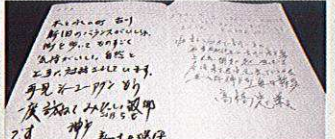
古川住設さん・La ふじさんと異業種2件のお話を伺いました。お二人ともお客様に喜んで頂けるには...という事を一番に考えてみえる姿がとても素敵でした。すごく良いお話が聞けてうれしかったです。(ピンク)

### お客様の思い出がいっぱい。

## 思いのままに一筆啓上



さくら物産館に立ち寄って下さったお客様に、旅の思い出やエピソードを自由に書いてもらえるノートがあります。毛筆ですらすらと書かれているかと思えば、子供がらくがき帳に書くように、かわいいキャラクターがいっぱい書いてあったり、さくら物産館のスケッチも描かれてたりします。読んでみると、お客様の素直な気持ちが書かれているのが伝わってきます。初めて古川を訪れた観光客のメッセージに「とてもきれいな町、心温かい町の人、またぜひ来たいです!」なんて書かれてあると、ホントにうれしくなりますね。いつまでも、いつまでも、そう思って頂ける古川を残していきたいです。



飛騨古川さくら物産館

住: 古川町三之町 2-20 真宗寺様向い  
電: 0577-73-7770  
FAX: 0577-73-7771  
営: 9:00 ~ 16:30 休: 木曜日

フリースポット設置店  
あんきに寄ってな〜

## 第2回ぐるっとマルシェ・商店街マルシェ

平成25年9月22日(日)~10月6日(日)開催決定!!