

ぐるっと GURUTTO

2014.01
vol.08

巻頭特集

『飛騨とらふぐ』に

懸ける男
たち

ここに注目!!
今回の読みどころ ↘

広告や街中でよく見かけるようになった「飛騨とらふぐ」の文字。丸々としたかわいいうぐの絵やのぼりが目につきます。
「ふぐ」といえば高級魚のイメージがあって、なかなか手の届かない食材だと思っていました。
でもこの「飛騨とらふぐ」ならきっと、お腹はもちろん、お財布にも満足を与えてくれること間違いなし！
しかも地元古川で新鮮なとらふぐを堪能できるのなら、さっそく行ってみる価値ありでしょ！
今回は「飛騨とらふぐ」を愛おしく育て、地域食材として盛り上げていこうと立ち上がった方々の熱い想いを感じながらご覧ください。



『飛驒とらふぐ』に

懸ける男たち

「飛驒とらふぐ研究所」の
深田 哲司さん



お問い合わせ先
0577-73-7006
旧鷹狩保育園内

『とらふぐ』って、どんなふぐ？

とらふぐはフグの中で一番の高級魚。フグの王様なんです。胸びれのそばに大きな円に近い斑紋があり、しりすが白いのが特徴です。フグのなかでも成長が速く大型になります。最近、全国的にも漁獲量が減少してきて、ますます高級魚となってきました。近年は、養殖技術の向上などにより、年間を通して養殖とらふぐの品質や数量の安定した出荷が可能となってきた注目のふぐなんです。

では、『飛驒とらふぐ』は
どんなふぐなの？

名前の通り、飛驒の山奥で育ったとらふぐのことです。でも、こんな雪深い山奥で、本来海で育つふぐがほんとに育つのだろうか？そもそも、そんな突拍子もないことを思いつき、やってのけた人っていったい誰？？
実は、飛驒とらふぐ研究所の深田哲司さん。そこで、さっそく深田さんに「飛驒とらふぐ」の誕生について聞いてみました。

飛驒とらふぐに懸ける想い

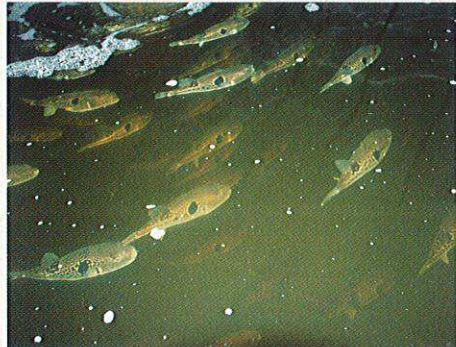
深田さん…3年間の試行錯誤の末に生まれてきた子たちで、今では泳ぐ様子で体調が分かるようになりました。この子たちを是非、世に送り出したいと思います。

商工会…きつと深田さんしてみると、かわいいわが子のように愛情もって育てているのでしょう。そんなあなたから伝わってきく言葉の端々から伝わってきます。では、そのかわいいとらふぐたちはこれからどうなっていくのでしょうか。そのあたりも聞いてみました。

これからの可能性

深田さん…とらふぐはストレスが溜まると身が赤く染まります。しかし、飛驒とらふぐはストレスが無いため透明な白身で、しかも甘いという特徴があります。この甘さは他県のとらふぐとの成分分析で立証済みです。また、通常の養殖とらふぐは共食いを避けるため、歯切り作業を成魚になるまで2〜3回行いますが、飛驒とらふぐは歯切り作業をしなくても共食いをしないくらいにストレスが溜まらない育て方です。このように他のとらふぐとの違いは飛驒とらふぐの特徴であると同時に強みであり、差別化による観光PRが可能であると考えます。

商工会…とらふぐたちは、とってもデリケートなんです。環境作りも、きつとたくさん苦労なさったと思います。



ビチビチの状態でお届けするため、このトラックで運んでいくよ！

飛驒とらふぐ誕生秘話
深田さん…海釣り仲間と夢だった「飛驒地方での海水魚釣り堀」を模索している内に、陸上で養殖できる水を考案しました。そして、この水を活用して海の魚を養殖してみたいと思い始めましたが、どうせ養殖するなら高級魚である「とらふぐ」が面白いと思って取り組み始めました。当初は失敗の連続でふぐを何匹も死なせるという苦しい出もたくさんありますが、何度も試行錯誤を繰り返した結果、ようやく3年目にして生存率9割以上で、しかもストレスの無い「とらふぐ」の育て方に辿り着きました。

飛驒とらふぐは古川の地域活性の起爆剤となるのか???

深田さん…飛驒古川のきれいな地下水で育ったとらふぐは非常にイメージ的にも良い上に、一般的な飲食店の皆さんによるコラボメントたつぷりな表皮、ひれなどを活用した新メニューのおもてなし料理の開発など、他県からのお客様はもちろん、地元の方にも徐々に認識していただけるようになってきました。今後より以上に「飛驒とらふぐ」ブランドの情報を発信することにより、交流人口の増加と、飛驒とらふぐ養殖プランの増産による雇用が生まれることなども期待できると思います。

商工会…自分の夢の実現をきっかけに、いろんな連鎖からつながった「飛驒とらふぐ」。きつと当時の深田さんも、このような展開になるとは思ってもいなかったでしょう。こうして生まれた「飛驒とらふぐ」がさらなるきっかけとなり、ふぐたちが生まれた育ったこの飛驒古川に、いろいろなモノ・コトを届けてくれるような予感がしてきます。

生みの親である深田さんに賛同する人たちが1人2人と増えてきて、飛驒とらふぐ実行委員会が立ち上がりました。次のページでは、とらふぐをともに盛り上げてくれる実行委員の男たちをご紹介します。

- A1.** ふぐに対する食の機会が増えてうれしいです。
- A2.** 味に特徴が少なく加工の幅が少ないような気がしています。何とか地場産業に繋げられるよう、リピーターが増える商品開発がしたいと思っています。
- A3.** 長い時間を掛けて少しずつ進めていきたいです。

ためながの
為永 博通さん



- A1.** 冬場はお客様が多くなりかなり使っていますが、夏場はどうしても落ち込んでしまう。夏場の消費拡大、販路拡大を考えていけば大いに可能性があるのではないのでしょうか。
- A2.** 初めて使用する食材で、この地区では流通もしていなかったふぐ。多くの方々に旨味、甘味、ほどよい弾力を楽しんでもらえたらと思います。
- A3.** 市外や県外に嫁いでいる娘や、都会で生活している学生、あるいは古川町出身者にまず知ってもらう為、知人や実家の方々に飛驒とらふぐのおいしさをぜひ大いにPRしていただきたい!! その為にはまず地元の方々に食べてもらうことが大事であると思います。

とと家の
久保田 浩章さん



- A1.** まだ、地元の方の知名度が低く、河ふぐと間違えられる方がいらっしゃいます。もっと知って頂く様、努力していきます。
- A2.** 是非とも、とらふぐのおいしさを皆さんに知っていただきたいです。地元の方は1回食べたらず満足といった方が多く、できれば何度でも足を運んで頂きいろんな料理でおもてなししたいです。
- A3.** 観光客のみに限らず、地元の方にも何度でも来て頂ける様もっと努力していきます。

(株)飛驒防災協会の
川嶋 久尚さん

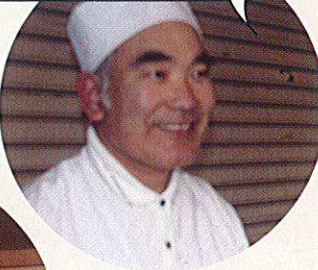


知れ渡るには一気に爆発はしないのですが、確実に発展していくと思っています。古川町の飲食店どこでも扱ってもらえたらいいなあ! ぜひ、町民皆さんにその良さを知ってもらいたい。とらふぐの位置づけとしては、飛驒牛の箸休めにいいんじゃないかと思っています。まずは、ふぐを食べたことのない人に古川町へ立ち寄っていただいてぜひ食べていただきたいです。

商工会より
ひとこと

料理人のみなさんにとって未知の食材に挑戦するというのは、いろんな知識と技術を豊かにしなければなりません。もちろん、純粋にわくわくや楽しみな思いがあったり、料理人の醍醐味みたいところもあるでしょう。食の職人として、最高の食材で最高の料理をお客様に提供したいという想い、そして古川の地域活性につながるこの食材を職人のたしかな味と技術で全国へ発信したいとの想いは、みなさん同じ方向を向いているようです。真剣に意見を出してください、ありがとうございます。

デリカショップ清和の
村山 清和さん



- Q1.** 飛驒とらふ
- Q2.** 飛驒とらふ
- Q3.** 飛驒とらふ

飛驒と 実行委 男

タスパdeシャングリ・ラの
玉腰 正人さん



ぐの可能性
ぐに掛ける想い
ぐによる
の今後の展望

ハツ三館の
秋田 直樹さん



- A1.** 飛驒牛と肩を並べるくらいの食材になるのではないのでしょうか。
- A2.** 地元で生まれた新しい食材で味もいいし、珍しい食材なので今後もいろんな形で活用していきたいです。また、扱った食材ではないので知識を広め、地域の活性化のお手伝いができればと思います。
- A3.** 県内外のたくさんの人に飛驒とらふぐを知ってもらい古川に足を運んでもらえるようにしていきたいです。また、この店に行けばとらふぐのこういう料理が食べられるということがご紹介できるよう、おもてなし環境を整えていきたいですね。

居酒屋 源の
小野 元さん



- A1.** 飛驒牛を超えるブランドになれば飛驒市もさらに有名な観光地になれると思います。
- A2.** まだまだ自分にとっては未知の食材なので自分なりに出来る事を少しずつやっていきたいです。
- A3.** 大規模養殖場が出来て見学ツアー等ででもできれば面白いし、少しでもこの町の活性化に繋がればと思っています。もちろん自店も繁盛に繋がればいいと思います。

福山精米所の
福山 昌昭さん



食材として扱う飲食店さんや加工業者の考え方の可能性は、たいへん大きいと思います。先日、テレビでとらふぐ料理の番組が放映されていましたが、かなりのアイデア料理でびっくりしました。自分が食べたいだけでもないのですが(笑)でも食べたいと思う人を増やす事が一番なのかも・・・とらふぐという食材だけにすべて頼るのは不安です。養殖の安定供給と取り扱う店舗数の拡大、イベントなどの企画などが必要課題だと思っています。

(有)山崎石油の
山崎 隆章さん



冬の集客には魅力ある商品だと思うし、よそ(都会)にも売り込んでいける食品でないでしょうか。もっと地元のお店でたくさん取り扱って、リーズナブルな値段で出せれば面白いですね。また、他地域に売り出し、外貨の獲得を期待しています。

実行委員会
メンバーが考案した
とらふぐ新メニューの
紹介です!

- とらふぐの味ごはん
- とらふぐ味噌
- とらふぐ押し寿司
- とらふぐ蒸し寿司
- とらふぐコロツケ
- とらふぐ洋風春巻き
- とらふぐチャーハン
- とらふぐ茶碗蒸しトマトあんかけ
- とらふぐミルク煮
- とらふぐアキアパツツア
- とらふぐ唐揚げサラダ
- とらふぐのさつま揚げ
- とらふぐパーガー
- とらふぐのクリームリゾット
- とらふぐサラダ仕立て
- とらふぐつけ麺
- とらふぐラーメン



飛驒とらふぐの
新メニュー

新メニュー開発に
協力して下さった
実行委員のみなさま方(順不同)

- 川嶋 久尚 (飛驒防災協会)
- 為永 博通 (ためなが)
- 深山 哲司 (飛驒とらふぐ研究所)
- 村山 清和 (デリカショップ清和)
- 玉腰 正人 (タスパdeシャングリ・ラ)
- 秋田 直樹 (ハツ三館)
- 小野 元 (居酒屋 源)
- 久保田 浩章 (とと家)
- 小谷 淳 (初月)
- 柴田 駿一 (備前茂忠)
- 尾下 龍彦 (喜楽)
- 山腰 春雄 (山腰楼)

こつそり聞いてみました。ある飲食店では、とらふぐを目的に来店して下さったお客様のほとんど(9割近く)が古川町外の方や観光客なんだそうです。(じゃええ!)
そのお客様に聞いてみると、純粋にとらふぐが好きだから来てみたとか、実際に食べてみたら、天然よりおいしかったと好評いただきました。山の中で育った飛驒の『とらふぐ』という味に、とらふぐから来ました。という方もいれば、高山からわざわざ来てくれた『とらふぐ忘年大会』を開いてくれたり・・・
TVや新聞、旅の情報誌などほとんどとらふぐの情報が、伝わり古川に足が向いてきているのがわかりますね。
地元食材を全国へ広めていく勢いはとてすばらしく大切なこと。
でも同時に、まず古川の人々が地元で育った『飛驒とらふぐ』を知り、そして興味をもって食べてみるのが、最初の一歩、ご賞味ください。



ひだ生花

事業主/福山 博之

身近な花だけど大きな役目の存在

南成町のバイパス店に何うと、挙式披露宴用の花を準備してみえた若奥様が迎えて下さいました。花は、葬儀や結婚式には欠かせない物です。昔、お祝いなら紅白の色目の花を使用しましたが、この業界も流行があり常に意識して勉強してみえるそうです。披露宴会場からの依頼もありますが、個人で結婚雑誌を持って相談にいらっしやる方もあり、希望に添えるよう努力されるそうです。交通の便がいいので、富山方面から高山の方までお客様

がみえるのだとか。いつも色とりどりの綺麗な花に囲まれた仕事は女子なら一度は憧れそうな職業に思えますが、そこは生き物なので季節ごとの温度調節や水の管理等と、表にはみえない大変さがあります。花屋でなくても花を購入出来る現代だからこそ、個々のお客様の注文に満足して頂いて、また足を運んで頂けるように頑張りたいと冷たい手をさすりながら、仕事に戻られました。



本店

0577-73-2616
古川町寺之町 12-8
営 9:00 ~ 17:00
休 日曜日
業 生花販売
冠婚葬祭会場生花装飾

バイパス店

0577-73-0055
古川町南成町 7-3
営 9:00 ~ 18:00
休 日曜日
業 生花販売
冠婚葬祭会場生花装飾



(有)オグラ

代表/小椋 豊彦

事業を息子たちに引き継ぎ 若い頃からの夢だった工芸作品づくりに勤しむ

「役員4名になつとるけど、仕事は二男と三男に任せている」と語るオグラさん。今は昔から好きだった芸術的な工芸品の制作に生き生きと見えます。作品は飛騨古川さくら物産館でも販売しており、観光客にも好評で結構売れているとのこと。社長さんは「現代の名工」と言われる卓越技能労働大臣表彰を受賞するなど数々の表彰を受けている一級建具技能士です。息子さんたちも一生懸命で親父に追



0577-73-6804
古川町杉崎 991-1
営 8:30 ~ 17:00
休 日、祝、第2土曜日
(変形定休日)
業 木製建具製造販売
(ドア、引き戸、障子引き
組子障子、サッシ窓)



株式会社 メカトロニクス

代表/駒 卓弥

製造業のお助け隊としての総合エンジニアリング企業が 大切にしているものは『ひと』。

若くして創業60年余の企業の大責任を背負う立場となり、社員のやる気を引き出し変えようと努力すればするほど理解されず状況が思うように好転しなかったことを明かしてくださった駒さん。「何かがおかしい」と自身で気づき考える中、「とにかくやってみよう!」と取り入れることを決断したのは「クレド」と呼ばれる、自社の信条をまとめたもの。クレドをみんなで作って取り入れることで社員の考え方や判断基準が明確になり、当手を振り返って「オセロの駒が黒から白

に変わるように社内の様子が変わっていくのが目に見えた」とおっしゃいます。社長が断固たる決意で取り組み、社内の共感者をひとりまたひとり増やしていくことで事態が好転していく。そしてそれが経営にも確実に好影響を及ぼしています。社長はじめ社員一同が心から自分事として考え行動することがどんなテクニクにも勝ることを実践し続けて下さっています。クレドを胸に、ひとりひとりが自分で感じて動ける社員が今では最強の武器のひとつです。



0577-73-2116
古川町宮城町 500-1

営 8:00 ~ 17:00
休 土曜日隔週、日曜日、祝祭日
業 産業設備機械 及び 治工具等 製造業
配電盤 及び 自動制御盤等 製造業
梱包資機材 及び 各種金物 卸売業
太陽光発電設備関連機器 製造業
※詳しくは HP へ → <http://mechatronics-net.com>



モノ & コト

「ごだわり」からうまれる
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。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。



今回の
掲載事業所

- 株式会社 メカトロニクス
- ひだ生花
- (有)オグラ
- 豆つけ
- じんずし 古川店
- 飛騨古川 来度
- 朝日館
- 飛騨総合舞台
- (有)ヤマハナ
- kino workshop
- あっ! いいものみつけたポポロ



飛騨古川 来度

たくさん「ありがとう」と言われる事業がしたい！

地域を盛り上げたい！地域の企業同士が連携して魅力を伝えていけないか、そんな数人の若者の想いが今流れを成し成果を上げつつあります。「来度（ライド）」は今では8人で、飛騨の宝を発掘し発信します。というコンセプトの基に4種類の飛騨の宝を使用した商品を製造販売しています。どうしても素材の良さを最大限に惹きだせてお客様が手にしていただけるか研究を重ねて商品を企画。外へ向けて

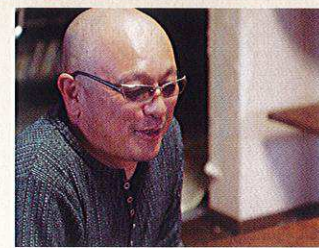
PRするために露店営業を始めました。そこで食べていただき素材を紹介するパンフレットをお渡しすることで、気に入っていただけたら素材を購入いただける。露店で終わらないサイクルを作り出しています。素材やその生産者に対する責任を負っていることを自覚し、味や工程等少しずつ改善を重ねていく、進化系。やりたいこと、できることがまだまだたくさんある。このことで今後が楽しみです。



代々受け継がれた昔ながらの懐かしい味

ひいおばあちゃんがおやつとして作っていた《豆つけ》を、皆さんに食べてもらおうと昭和48年に商品化されました。ひいおばあちゃんから祖母へ、そして母から奥様へと受け継がれ、3年程前から奥様が製造担当となりました。《豆つけ》とは、大豆を醤油、砂糖、小麦粉で衣をつけじっくりと揚げたお菓子です。「つけ」とは飛騨の方言で揚げたもの・衣をつけて揚げるという意味から「つけて揚げる」「つけかけ」となったそうです。お茶受

けには勿論ですが、七味をまぶすとビールや日本酒にも合いますよと大塚さん。奥様が毎日せつせと揚げて間にも合わないくらい年間通して需要があるのは、お土産としては勿論地元の方にも愛されているから。ありがたいですねと強く語って下さいました。豆つけの形はお店に出ている物の他に《中バラ》《バラ》があります。製造元でしかお買い求めできないので是非お立ち寄り下さい。



0577-73-3991
古川町上町 460
営 9:00 ~ 17:00
休 不定休
業 菓子製造・販売



※メンバー募集中！



090-3482-4873 (担当: 関口)
古川町朝開町 1219
営 9:00 ~ 17:00
休 年中無休
業 トマトジュレ
飛騨桃かき氷
飛騨なっとく豚焼きそば
飛騨けいちゃん焼きそば

朝日館

代表/北平 美代

一品ずつ想いを添えてお作りしています。



取材にお伺いしたときの第一声。「ほらっ」と、まっ黄色のいちよの葉を見せてくれました。円光寺で見つけた秋です。お客様が季節を感じるようなお膳を盛るのが何よりも楽しい。と話してくれた美代さん。明治時代から守られてきた朝日館ですが、10年ほど前に火災に見舞われ廃業も考えたとか。それでも「頑張ってみよう」と娘の泰子さんに促され新店舗を構え営業再開。数年前に亡くなったご主人から教わった

「信用を築くには最低10年かかる」の言葉を教訓に、仕入れの際の食材の見定めから調理の手順や確かな味を受け継ぎました。美代さんが調理場を切り盛りし、それを支えてきた泰子さんはお座敷担当となり、時には喧嘩もしながら女親子、二人三脚でここまでやってきたのよ。と穏やかに話してくださいました。女性らしい気配りをほどこしたお座敷とお膳で、お客様を大切に「おもてなし」いたします。



0577-73-2847
古川町吉之町 6-11
営 昼 11:00 ~
夜 御相談に応じて
不定休
休 日本料理
業 30名様まで対応



じんずし 古川店

代表/森下 憲一

厳選素材の味から香りにまでこだわったお寿司。



持ち帰り寿司専門店のじんずし古川店さんは26周年を迎え、現在の場所(幸栄町)に移転してから18年目になります。家族や親せきの集まり、法事などには欠かせないお寿司ですが、じんずし古川店さんでは開業以来、基本である米、水、海苔にこだわってお寿司を作り続けてこられました。シャリ、海苔の香りなどに他店との違いを感じて頂けると嬉しいです、と店長の森下さんは語ってくださいました。ところ

で森下さんは回転寿司海王高山店の経営も手掛けられています。回転寿司、持ち帰り寿司、お客様の求められるものは違いますが少しでも満足して頂けるようにとの思いは同じです。また、海王が開業してからは今まで以上に鮮魚ネタも提供できるようになりました。メニューのアイテム数は100種類以上に上り、セットメニューの好みに合わせての入替や、早朝に必要な時にも親切に対応してまいります。



0577-73-3682
古川町幸栄町 12-6
営 10:00 ~ 19:00
休 不定休
業 寿司販売





シンプルだからこそ、感じられる想い・・・ そんな家具を作りたい！

キノ ワークショップ
kino workshop

代表/片岡 清秀

1階は工房、2階は居住スペース兼ショールーム。夫婦二人で手がけた無垢の家具や小物たちが、見事に生活にとけ込んでいます。二人がこの地で工房を始め、6年の展示会等への出展による接点から関西や関東の個人のお客様が多いが、家具販売店やインテリアショップへの取引もある。そして、二人が目指している作風は、日本人にとって「木」は存在感のあるパワーを秘めたものであるため、取ってあまり強

い個性的な存在感は出さずに、シンプルだけど、毎日の暮らしに寄り添って、生活空間に徐々にとけ込んでいく中で、じわじわと馴染みがでてくるような家具をイメージしているという。それから夢はできるだけ長く二人でこの仕事を続けられることと、家具がほしい時、飛驒の家具工房に来て、見て・触れて・感じて、「モノ」ではなく「想い」を買ってくださるようになったらいいですねとうれしそうに語ってくれました。



☎0577-73-6212

古川町太江 490

休 不定休
業 木工クラフト
※見学希望は事前にご連絡下さい

あっ！いいものみつけたポポロ

店主/渡辺 洋子

「いいものみつけた」 可愛い小物や素敵な洋服が気になるお店!!

ついつい時間を忘れてあれもこれも手にして見て見て：あれもいいな、これもいいな：店主の渡辺さんのトークについてい時間忘れてしまいます。これがいいんですよ！そんな「ポポロ」は、昭和50年11月に創業され今年で38年目になります。以前は、ポップやポスターも自分で作り東京に仕入に出掛けて行っては、あれやこれや見て歩き、研修会や勉強会に積極的に参加し



ていたとお話し下さる渡辺さん。商工会での町ゼミにも挑戦！お客様は、とっても楽しかったと大好評！チャレンジ心が強く行動的、向上心大盛な渡辺さん。お客様の好みや気持ちを掴むのは難しいけれど少しでも理解し共に楽しみたいと素敵な笑顔でお話下さいました。子供からお年寄りまで年齢を問わず愛されているお店「ポポロ」是非ご来店下さい。



☎0577-73-3576

古川町金森町 14-2

営 8:00 ~ 20:00
休 不定休

業 雑貨、小物、婦人服販売業



飛驒総合舞台

代表/下出 貞志

将来の夢は“飛驒”で音楽を目指す若い子たちを 数多くプロデュースしたい”



主に飛驒市交流センターで音響照明を行っている「飛驒総合舞台」さん。交流センター以外では、ホテルでのイベント、盆踊り、カラオケ大会など頼まれればどこにでも直行するという。最近では、デジタル撮影や生い立ちDVD制作の仕事も増えているとのことだそう。代表の下出さんはスパー、小売店、製麺所など色々な仕事をしてきましたが、その間、興味を持っていて、オーディエンスもはじめており、

最後に高山市の音響照明会社へ就職して本格的にプロの世界へ入ったとのこと。8年前に独立開業し今に至っています。自宅事務所にはレコーディングスタジオを設置し後継者の育成も行っています。夢は「音楽をやっている地元の若い子たちを数多くプロデュースしたい」と語ってくれました。指導しているその第1号がNHK番組「バンド・バトル」西日本グランプリ」の予選会に出場しました。(3月放映)



☎0577-73-7670

古川町東町 8-43

営 8:30 ~ 17:30
休 不定休

業 舞台、音響、照明
映像撮影、編集

(有)ヤマハナ

代表/山鼻 正則

「床暖房」「屋根融雪」「住宅・介護リフォーム」何でもご相談を。

床暖房・屋根融雪を手掛けて11年目になるヤマハナさん。取材にお邪魔した事務所に床暖房が設置してあって足元がほんのり暖かく、補助暖房として特に脱衣場に設置したくなります。また、雪が降ると軒先から雪が落ちないか、いつ雪下ろしをしようかと気が休まりませんが、そんな心配から解放される融雪装置で雪のない屋根が古川でも増えています。ヤマハナさんでは電熱の屋根融雪を施工されてい

ます。電気料金が気になるというところですが冬季限定の融雪用電力契約で比較的安価に利用できるそうです。東北新幹線のはやぶさカラーリングの看板で紹介されている介護リフォームは、福祉住環境コーディネーター資格を取得して、家族にとっても過ごしやすい住宅になるようにアドバイスされています。これ以上以上に安心と信頼を大事にして続けていきたいと意気込みを語られるお二人です。



☎0577-73-5107

古川町上気多 974-1

営 8:00 ~ 17:00
休 日曜日 (休日対応可能)

業 融雪、床暖房工事
住宅・介護リフォーム



人気連載中!No.8

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。

“古川駅前風景”



昭和9年10月26日に高山線全通した飛騨古川駅。当時は田んぼだらけだった古川駅周辺ですが、次々と開拓し建物が建ち並んできた昭和31年頃の写真です。今も変わらず角地にある文化パチンコ店。当時のパチンコは一個ずつ玉を入れてはじく台だったそうです。駅前通りには数件パチンコ店が並び、岐阜相互銀行や佐藤医院、新聞店や貸本屋なども

でき、町の賑わいが駅前にも広がっていったのがわかります。駅前には高山線全通とともに自動車乗り場が新設され自動車を見かけることが多くなったそうですが、まだまだ馬車が主流の時代でした。馬車の荷台に山から切り出した木材を積み、運送業者(日通)へ運んだそうです。今とは比べものにならないくらい時間と手間が掛かっていたんでしょうね。



現在の「駅前」→

編集後記 ～ぐるっとスタッフのつぶやき～

Kino workshop さん、夫婦でいっしょに仕事してどうですか?との質問に、「些細ではあるけれど、当たり前な生活がある中で家具づくりができることがいい」と口を揃えて言われた時には、何か温かいものを感じました。羨ましい・・・(レッド)

夢に向かって努力することは厳しくもあり、楽しくもあとと感じました。昔の若者たちは「将来=安定」だったような気がしますが、今の若者は「将来=夢=やりたいこと」かな?田舎に住んでも目指すこと(仕事、やりたいこと)の選択先が色々増えてきたようです。(ブラック)

大きな目的や目標を実現していくために小さな目標の繋がりを考えていくことは一見遠回りのおもちゃだけ、実は確実でしっかりとしたモノを生み出すんですね!(グリーン)

雪またじが心配な季節となりました。短時間で大量に降るとさすがの雪国でも支障でできます。スキー場が困らない程度に行儀よく振ってこないかと毎年思います。(ブルー)

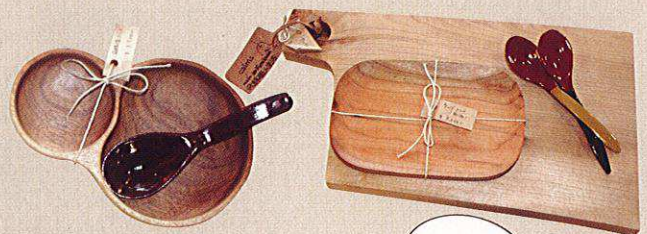
家族がたくさん集まる時には、プレゼントの交換や福引、ゲームをするのもいいですよ!!ワイワイガヤガヤそんな楽しみ方もありますね。今年は、家族でビンゴゲームなんか考えてみようかな...!!盛り上がりそうな気がします。(イエロー)

玄関に花は欠かせないようにしていますが、私のようにメインの花を決めこれに似合いそうな花を見つけて貰う我がままな客もおりますが、よろしくお祈りします。(パープル)

季節を感じる料理をお膳に盛り並べる...すごく素敵だなあと感じます。私たち商工会の季節感といえば、決算・確定申告の繁忙期が始まると「ああ、こんな季節になったのか。」とつぶやきます。季節の感じ方はいろいろですね。(ホワイト)

代々受け継がれ、そのままの素朴な味を伝えていくという事、又何といっても地元の方に愛されている事がとても素晴らしいと思えました。私は子供や孫に何を伝えていく事が出来るのかな?と考えさせられました。(ピンク)

狐の「おこんちゃん」お気に入り紹介! 木のぬくもりを感じてみよう



木を削ってつくった食器と丸みを帯びたスプーン。あたたかいスプーンを入れて食べてみたくなりませんか。きっとスープで温められた器から木の香りが漂ってまろやかな風味になるんでしょうね。お弁当箱もそう。プラスチック製やアルミ製のお弁当箱に慣れてしまっている日常、木のお弁当箱は何とも重々しく感じることでしょう。でも、お弁当箱にやさしく詰めた手作りおかずを引き立ててくれる塗りの色つやは、木製にしか出せない深み。ふたを開けるのが楽しみになりそうです。いつもと違うお食事タイムを過ごしてみたいはいかがですか。

[calms 堅田恒季]



飛騨古川さくら物産館



フリースポット
設置店
あんきに寄ってな～♪



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

