



2012.02  
vol.05

発行：古川町商工会

# ぐるっと

Hida Furukawa Information Magazine  
～ 飛騨古川を応援する情報誌 ～

巻頭特集  
飛騨の作家三人が語る  
モノづくりの心と町づくり

ここに注目  
今回の読みどころ

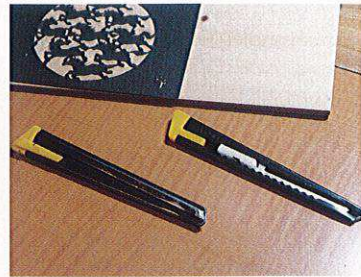
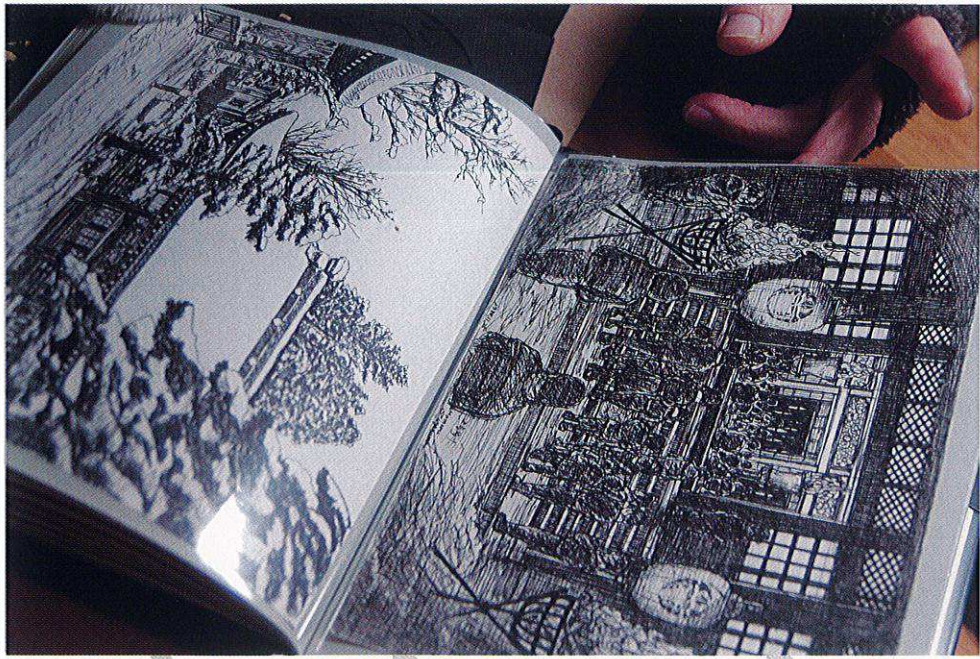
古川町商工会の会員登録事業所の中でも文化的作品を生み出して販売するお仕事をなさっている「ほっとする店」「飛騨絵馬」「布紙木」の3件の方々にお話をうかがいました。古川に住んでいてこの方々のお仕事の中身に触れることは少ないと思います。特に観光で町外からいらっしゃった方々と直に接することが数多いので外から見たこの町のこともよく知った上でこの町に住む者としてどうあるべきかを明確に思っていちゃいます。

キーワードは「人」ということを感じながら、この町に住む誇りを感じながらご覧ください！

飛騨のつくり味噌  
大豆・米麹・塩  
製法 伝統製法  
三木 味噌  
飛騨絵馬特産



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。



# 工房 布紙木

菅沼さん=菅/担当者=商

商「この仕事を始められてどのくらいになるのですか？」  
 菅「絵と木彫りが好きで、子どものころから見よう見まねでつくっていたことが始まりです。25年ほど前、誘われたクラフト展で妻と出会い、それがきっかけでこの店を17年くらい前に出すことになりました。妻が人形作り(布)のほつをやっていたので、切り絵と木彫りで『布紙木(ふしぎ)』です。また、まつり会館のほうへは平成4年から行っていて4年前に退職しました。今は右手が使えないので左手で絵をかいています。」  
 商「道具は特別なものをお使いなのですか？」  
 菅「いいえ。道具はこれだけなんです。私はこのカッターだけなんです。十五、六歳のころに買っていたこのカッターが一番しっくりきて一番味が出るんです。ですからこの形だけを使い続けているんです。」  
 商「いつも思うのですが、菅沼さんの切り絵はとても細かくて繊細ですね。」  
 菅「頭の中にあるものを絵にかいたり木彫りにしたり、形にするのが好きなんです。いつも仕事場には切り絵の道具と木彫りの道具とそれぞれの材料が並べてあったんです。」  
 菅「原画をみせてください。」  
 菅「ペン一本でこの原画を書くんですよ。下絵を描きながら切り絵にしていくんんです。違うように書いていくんで描きながら切っていくので一点一点がすべて違ふんです。瀬戸川の風景も全部違ふんです。」

菅「ええ。古川が好きで、体があまり丈夫でないので祭りに出たり参加したりできませんけど、祭りに出たり参加したりできませんね。」  
 菅「静かだけれい町ですね。」  
 菅「私はモノづくりをしていますから…。古川は職人の町というか、大工さんのすごく多い町だったんですけど、そういう職人さんが集まった一角が町の中にあるといいなあって思っていますね。」  
 菅「これら技術というのは誰かに承継することって難しいですね。」  
 菅「そうですね。あくまで自分の頭の中のイメージを自己流の絵や木彫りで表現しているのが誰かに教えるという事は難しいですね。でも町自体の長い歴史や文化はしっかりと若い世代に継いでいってほしいですね。」

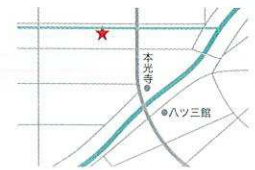
技術をつなぐ、文化をつなぐ、意志をつなぐ…古川の歴史はたくさんの人々がつないできて今に至っています。それぞれの立場でまちのことを真剣に考え、次世代につないでいくことを想ってみることがよくわかりました。そして、心底にあるのは「古川の事が好き」という想い。自分たちが知らない古川を知ることが、次世代に町の誇りをつないでいくことになるのだということを感じました。

## 飛騨の作家三人が語る モノづくりの心と町づくり



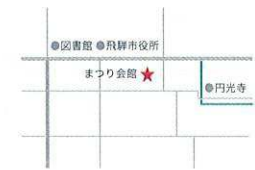
菅沼 守  
工房 布紙木  
ふしぎ

古川町老之町 5-26  
TEL 0577-73-6477



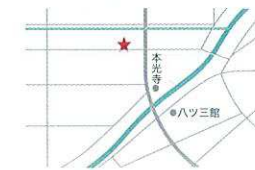
山口 綾星  
アトリエ綾星 飛騨絵馬

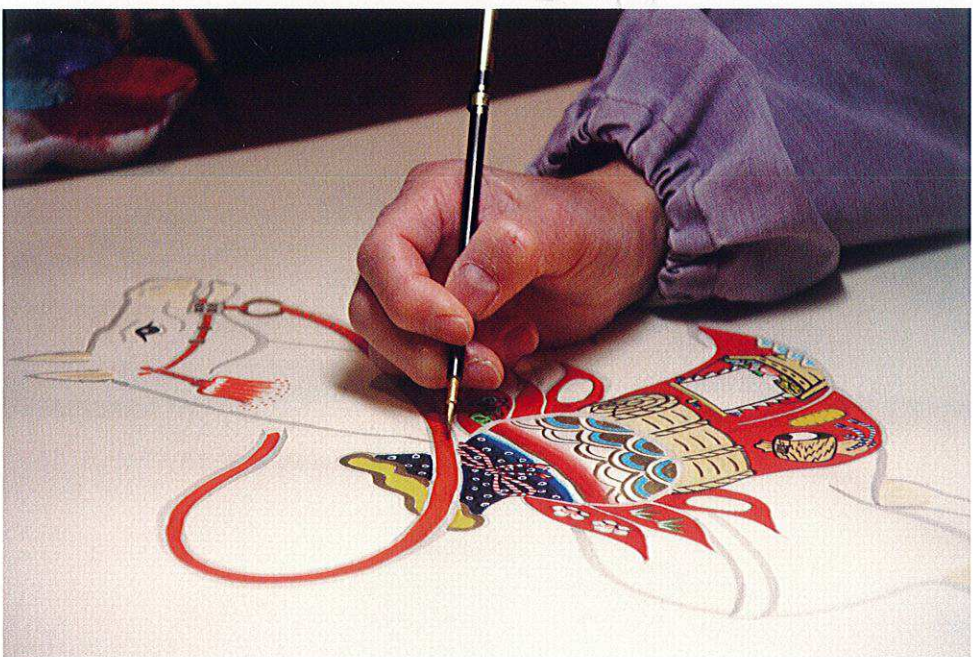
古川町三之町 3-47  
TEL 0577-73-4635  
(月・水・土はまつり会館)



牛丸 忠男  
ほっとする店

古川町老之町 5-5  
TEL 090-4798-9928  
<http://www17.ocn.ne.jp/~usiusi/>





# 飛驒絵馬



山口さん=山/担当=商

商書き始めてどのくらいになるのですか？  
 山 今年で40年になります。最初の5年位は「町のオリジナルのものをつくりたい」と思っただけで、どんな絵馬がふさわしいか研究を重ねていたんです。躍動感や日本の美を表現できるような「何かいいことありそう」と思っていただけの絵柄や色を研究してきたのが「飛驒絵馬」です。玉船や松竹梅などの絵柄と色鮮やかな色合いが特徴です。

商 描く時どんな事を想ってみるんですか？  
 山 絵だけでなく何でも「人に感動していただけるもの」を作りたいですね。それに絵馬は昔から人々の心の支えになっていたもの。だからこそ心をこめて一枚一枚描かせて頂くことを大事にしているんです。そういう気持ちは必ず伝わると思っています。大量生産できないが故の「希少価値」。ひとつひとつが一品ものなんです。ぱっと見同じでも少しずつすべてが違っていますよ。

商 お客様方からの反応はいかがですか？  
 山 きれいで繊細だね、と言われます。女性絵馬師は数少なく、いっそう「女性らしいね」と言われ、お客様の中には絵馬＝男性絵馬師というイメージでいらっしやうってびっくりされる方もありますよ。よそからもわざわざ訪ねてきてくださるリピーターさんも大勢いらっしやうって「今年も会いに来ました」なんて言ってくださるととても嬉しいですね。その言葉が何よりの力になっています。そつして生き生きした馬が生れるんです。

商 お仕事観光客からの町に対する声が直接聞かえてくると思いますが、いかがですか？  
 山 「いい町ですね」とは言われるんですが「何もない」とも言われるんですね。「通り अच्छ、静かで美しく安らげる。落ち着く町で素敵ですね」という声、「静かで美しいんだけど、(定休日が重なって)いたり何かを買

うお店が少なかったり)して何も無い町ですね」という声と聞きますね。いろいろ新しいもの(レジャー施設など)を作ったって一過性で他の真似に過ぎないし、旅行者の方は目が肥えていらっしやるのですぐわかるんですよ。古川の町ってホントいい町だと思います。今はお値段重視だけでなく「良さ」を求める時代。だから良さ自体をPRできる仕組みをしっかりして、お客様の心をひきよせる。商品だけでなく古川の人の「人の良さ」でファンを掴むことも大事ですよ。ここへ来ると心が癒されるなあ」「なごめる町だなあ」とか。そういう気持ちに浸っていただくことが大切だと思います。それが相手の心に残って次に繋がるんです。宝がいっぱいあることを町に住む人自身もしっかり知るべきだと思っし「古川には何も無い」のではなくって知らないだけだと思っんです。昔からの町並みや建物など大きな宝があってそれを守ろうとしている人たちがいる。それを一言いっただけでみなさん気をつけて見ていくんですよ。住む人ひとりひとりが町のことをしっかり知って自分の住む町に誇りが持てるっていいなと思っんです。町への誇りは親や周りの大人たちが子どもたちに町の素敵なところをいっっぱい話して聞かせることで育つのだと思います。育てなくてはいけませんですよ。

商 飛驒絵馬は「人と人との関係を大切にしたい」「古川が大好き」という想いが込められているから人々の心を掴むんですね。  
 山 いっつまで描き続けられるかわからないけど、相手の方への想いと古川に対する想いを込めてできるだけ描き続けていきたいですね。飛驒絵馬は、「ここにしかないもの」の魅力を伝えられる、古川の若い方に継いでいただけると嬉しいですね。

商 この一刀彫のお仕事を始められてどのくらい経つのですか？

牛 一刀彫師としては39年目なんやけど、お店を構えてからは13年になります。手がき画とクラフトと一位一刀彫をやっています。

商 この仕事を始められたきっかけは？  
 牛 実は先日も学校で頼まれて話したことがあったんですけどね、昔の事ですから家庭事情もありましたし、実は勉強が嫌いだったんですよ。こんな仕事があるなんてことは全く知らなかったんですけど、中学校の夏休みの時にたまたま従兄のところへ遊びに行ったときに出会ったんです。で、こんな仕事で食べていけるのか！と思っって。しゃべるのも苦手だったし、自分に合うと思っったんです。商色々なプラス思考な文言が画に入っているのですがとてもあたたかいですね。

牛 お客様と話をしているうちに、この本を書いたようになったんです。古川へ来るお客様っていろいろあるしにいらっしやるんやろ？って思っることがあるんです。古川って何にも無い所やっって言われるけど、よそからいらっしやるってことは何かあるから、ってことではない？そつすると「落ち着く町」「きれいな町」とかっって言われるんですよ。学校帰りの子どもたちが挨拶してくれたりして、それが嬉しくて学校とか市役所とかへ観光客の方が連絡を下されるそつなんです。結局都会では希薄な人間関係の中で暮らしているではない？ところが古川は違う。そついうこと思っると古川ってというのは映画の「三丁目の夕日」みたいな、温かな人間関係がまだ残っているんだよね。そついうことを思いながらお客様と色々話をするんですよ。そつするとお客様が色々な言葉を提供して下さるんで、「あ、そ

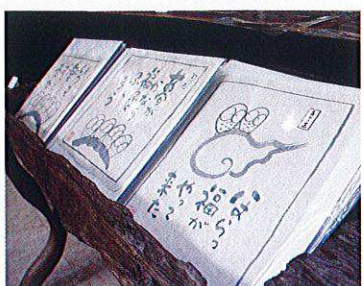
れ良いなー」って。そつやっってプラスの言葉が増えていったんですよ。

商 ところで、直接来町者の方々に接する中で、一番身近にその声に触れてみえると思っのですが、そんな意見等聞く中で町づくりについて思っところはありますか？

牛 考え方を考えなくてはいけない時代になっっているんじゃないかと思っ。「長屋生活」みたいな、そついう協力し合える体制をとっていかないと。私も先日新潟行ったり色んな所へ展示会に行っったんですけど、どこも一緒なんです。パイパスに量販店が並び、あちらこちらに「コンビニ」が……。昔からある商店街はどこもシャッターが閉まっって閑散としています。風景が全国一緒でした。でも古川はまだ独自の風景がしっかりと残っている。だからそこが観光客が来て下さる秘訣ではないかと思っんです。古川はこの風景を残すしかないこと。古川に合うかどうかが考えずには置けない。3番煎じでこでやっっても盛り上がるわけがないでしょ。なぜこの古川でそれなのか、古川の理にかなっているのか、それがなければ観光客も地元の間も冷ややかに見るしかなくなってしましますよ。

商 これ地域資源なんですよ。ありのままの古川の姿を楽しんで下さる方が来ていただければいいんですよ。そつして、その魅力を伝えていかなければいけないんですよ。牛 ひとりひとりを大切に、友達つきあいをするよつな感覚のやりとりがあれば、しっかりと次につながると思っますね。町づくりのキーワードは「人と人」ですよ。本当に子どもたちの未来を考えた、広義での「町づくり」をしていっって欲しいよね。

牛丸さん=牛/担当=商



# ほっとする店



取材のため会社を訪ねると、平成19年にリフォームしたモデルルームへと案内されました。プロデュースマネージャーの茂親さんは、家庭のあるべき理想を追求した結果「家族が自然とリビングに集まり、笑顔のたえない」「癒し」「や「くつろぎ」が感じられる家づくり」というコンセプトにたどり着いたそうです。まさに「望ほ一む」のコンセプトが感じられる空間でした。また、「施主さんにとって家づくりは一生に一度の大事な事なので、大きな責任とやりがいを感じています。今回《第21回TH(トータルハウジング)大賞》にて全国の1,000を超える応募の中から「準TH大賞」を受賞できたことは「望ほ一む」の家づくりにとって大変大きな自信につながりました。これから一棟一棟お客様に合った「望ほ一む」をかたちにしていきたい」と笑顔で語ってくださいました。



業：建築・設計施工  
住：古川町金森町 8-1  
電：0577-73-2239  
営：8:00～17:00  
休：なし  
主要商品：望ほ一む



# “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。

業：石油類小売  
住：古川町金森町 8-15  
電：0577-73-2411  
営：7:00～19:00  
休：日曜日  
(上町・角川給油所のみ)



業：飲食業  
住：古川町金森町 11-29  
電：0577-74-4833  
営：17:30～23:00  
休：不定休



(株)古川石油  
代表者/谷口利彦  
どんどん拭いてもらってOK！  
貸し出しタオル喜ばれています。

15年ほど前から始めた《木曜女性洗車サービスデー》。掃除、洗濯、料理と忙しい女性のお客様に何かお手伝いできることはないかと考えたサービスです。洗車のついでに車内を拭いたところ「きれいに拭いてもらってありがとう」と喜んでくれたのがきっかけとなり、給油中にめいっばい拭いてもらえるよう、すべてのお客様にタオルを貸し出しています。そして、さらに上のサービス「オーブンボンネット点検」をプラス。お客様の安全な走行こそが最高のサービスと考え、給油の際には点検の声をかけをしています。真心込めた笑顔と技術で迎え、信頼して任せてもらえるスタンドを目指していますと、熱く語ってくれました。駆け足で『いらっしゃいませ！』そしてボンネット前で一礼！

ダイニングバー あらき  
店長/荒木 一樹

お客様の口元のほころぶ顔が何よりの活力源！

和風構えの店の玄関を開けると、暖かな照明の中ご主人が迎えてくれます。今春で5年目を迎えるダイニングバーあらきは、常に料理に対し研究心をもち日々アイデアを考案しています。その一つが『あらきチゲ』と命名した鍋。韓国産とうがらしをベースに、にんにく、スパイスなど10種類を混ぜ合わせ、軽く火を通してペースト状に仕上げた素は「自信作！」と、ご主人。注文が入ってから特製スープで溶かため、お好みに応じて辛口にも対応できます。おすすめ具材は塩モツ！スープの旨みを存分に絡めて、あつあつ鍋をぜひお召し上がり下さい。幅広い年齢層のお客様に喜ばれる、地域に根づいたお店をめざしています。

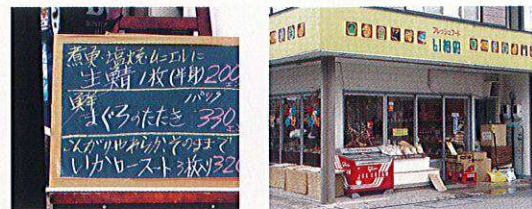
**稲野食料品店**

店主/稲野 一雄

**忙しい主婦の味方！**

かゆいところに手が届く“奥さま目線”の食料品店。

古川市場がなくなり高山の市場まで仕入れに行かなければならなくなつたのを機に店主のご両親から奥様にバトンタッチ。毎朝の仕入は、自分の目で見て確認し「自分が欲しいと思うもの」を、主婦を代表して仕入れをしていくそうです。店頭のパノードを覗いてみると、毎朝仕入れた魚類を3品ずつ紹介してあります。町の中という事もありお店に来て下さるのは高齢の方がほとんど。「こんなお店があつて有難い」という声に逆に元気をもらっていますと奥様。現在は少量の仕入れができ、少しずつ沢山の商品を置いていくので、在庫を持たない分倉庫も要らない。それが奥様のこだわりです。牛乳・豆腐・麺類は地元の業者さんから仕入れ、毎日届けて下さるのでつながりも大切にしています。ご近所のお客様・地元の方の業者さんとのふれあいの場でもあるお店なのです。



業：食料品販売  
住：古川町三之町 3-1  
電：0577-73-2918  
営：9:00～20:00  
休：不定休  
(ほとんど毎日営業中)



**三木商店**

店主/三木 久雄

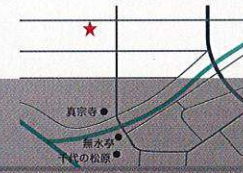
**美味しい味噌は1日にしてならず！**

麴は味噌づくりの最重要ポイント。

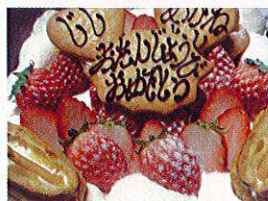
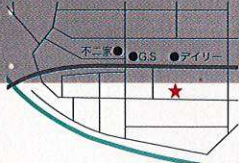
「色んな地域のひとしやべるから楽しいしボケないのよ」と、笑顔で話をしてくださった奥さん。江戸時代にうどん屋として開業し、麴屋を経て現在の味噌屋に至ります。味噌を作るためには質の良い麴を作るのが一番大切。麴は、蒸して地下室で冷やし、麴菌をふりかけ、30度に保たれた地下室で寝かせて完成します。この工程で4～5日かかります。この麴があつて初めて味噌が作れます。味噌は1日で作りますが、食べるまでには発酵できる環境で1年2ヵ月は寝かせなくてはなりません。大豆・米を持ち込めば、その家の味の味噌を作ってもらえます。最近では全国各地から注文があり、リピーターも多いそうです。毎日食べても飽きない味と無添加なのが、お客様の心を掴んでいるのかもしれない。



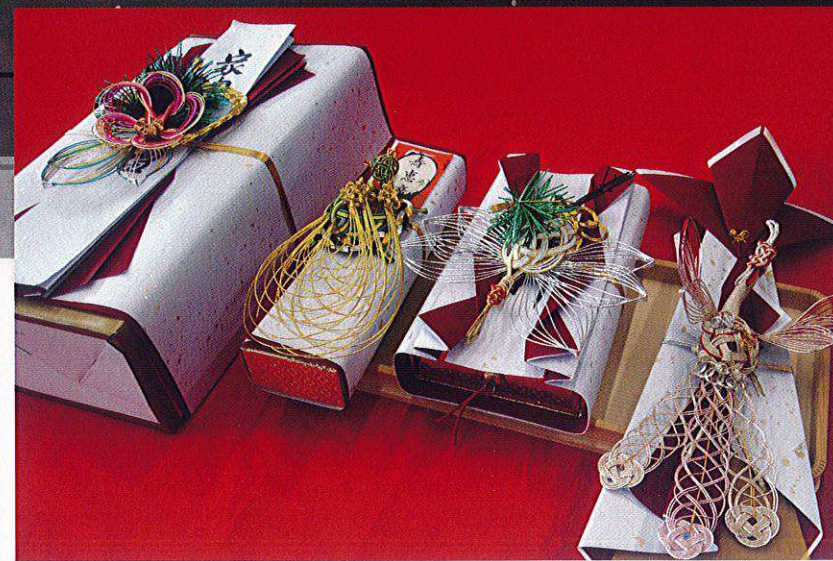
業：味噌製造業  
住：古川町吉之町 8-7  
電：0577-73-3559  
営：8:00～18:00  
休：なし



業：洋菓子製造販売  
住：古川町南成町 3-9  
電：0577-73-2159  
営：9:30～17:30  
休：月曜日



業：手芸品・衣料品  
住：古川町式之町 2-25  
電：0577-73-2100  
営：9:00～20:00  
休：日曜日



**パティスリーマツキ**

店主/松木 雅文

食べちゃうのはパクッと早い、仕込みは1つ1つ手間ひまかけて。物創りは手間と心意気!!

平成13年11月末にオープンし10周年を迎えました。「今までの10年間はとにかく突っ走って来ました」と奥様。今年は転機の年と初心に戻り、いろいろな人の話を聞きセミナーを受け、新たに店作りをしたいと強く語って下さいました。卵は桑田養鶏場の生まれ、2日以内の赤玉を、牛乳とバターは牧成舎さん、と材料にもこだわっています。他の地域のお店へ足を運んで実際に見る、本で勉強する等、店主のケーキに対する心意気はショーケースの様々なケーキからも伝わってきます。まるごとピーチ・ラフランス・焼きりんごと地元の果物を使って素材を生かしたケーキも、とても人気があります。これからも地産地消、良い材料を使ったマツキさんにはかない「暖か味のあるケーキ」作りを目指します。

**みつい手芸**

店主/三塚 学

旦那様と奥様の手作り！結納や結婚式に困った時の駆け込み寺。

車に乗れないご年配の方々に「下着などがあればありがたい」との声が多くあり扱うようになったという婦人服や年配の方用の下着類と手芸用品の他に、店頭には結納品の見本が飾られています。先代が呉服を扱っており、結納飾りの扱いもしていました。そのため時代毎に変化する結納や結婚の様式に合わせて様々な相談が寄せられます。昔ながらの結納をする方は減ったとはいえ、相談する場所もなく困っている方も増えたため、結納飾りの扱いをアピールするようになったそうです。今は結納せず両家の顔合わせとして食事会で済ませる場面もあるのだそう。「本当に今は色々な方がいらつしやり、ご本人達の考え方、ご両親の思いなど様々です。お話をよくお聞きしてご意向にそえるように努力しています」との話からとても細やかに対応くださるようすがよくわかりました。

**味処 古川**

店主/森 要

今の季節のテーマは“体に優しいメニュー”！  
コラボメニューも考案中！

今年の4月から経営者が変わった「味処古川」さんは、地元で採れた食材を使った料理を提供しています。今の時期は体に優しい食事をテーマにした季節限定食の「発酵酵素飯セット定食」が食べられます。また、古川で採れた食材を使った「地産地消ランチ」も好評。これらのメニューを調理するのは地元のおばちゃん達。だからこそ、どこか懐かしいおふくろの味が堪能できるのです。お店で食べた食品は隣の土産品売場で購入できる物もあります。今までは観光客メインでしたが、地元の人達にも来てもらえるようにと、有機野菜栽培農家とコラボしてのヘルシーメニューの考案や、温野菜の料理・販売をすることなどを検討中。常にお客様の気持ちになって味の追求や店づくり、新しい事へのチャレンジを続けています。訪れるたびに目が変わるお店から



業：飲食業、土産品店  
住：古川町考之町 11-3  
電：0577-73-7100  
営：8:30 ~ 17:00  
(事前予約で夜宴会も可)  
休：不定休



**株式会社 三晃設備**

事業主/藤田 昭弘

これからの時代の“冬も安心消雪設備”  
省エネなのも嬉しい賢いアイテム！

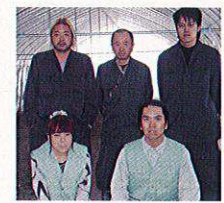
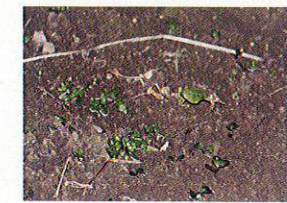
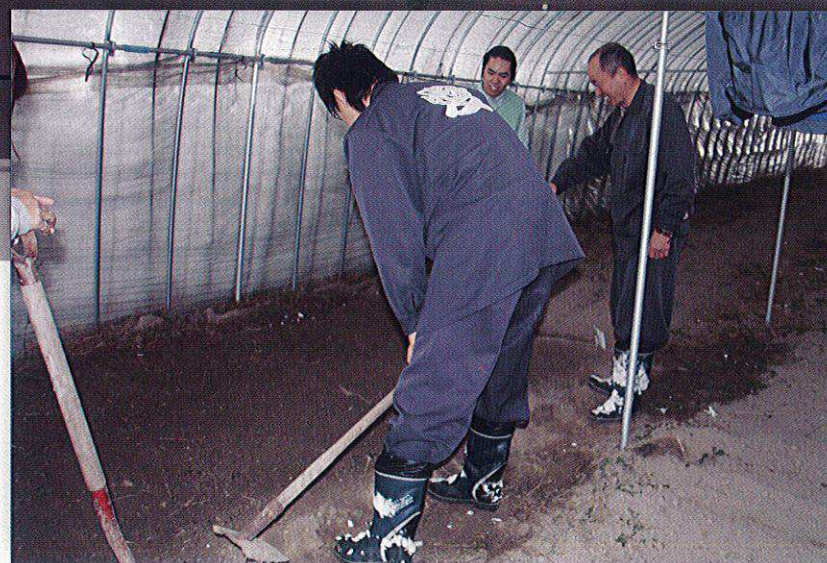
現在16名で管工事を中心に事業を展開しています。しかし、建設業は昨今の公共工事の減少により非常に厳しい状況です。そこで藤田社長は、今後ますます高齢世帯が増加していく中、飛騨地域の「雪降ろし」は体力・心労・経済共に大変負担が大きいため「何とかしたい」と、5年ほど前からあるメーカーの特殊なシートを使った消雪設備を提供しています。飛騨地域特有の凍み対策など試行錯誤を繰り返した結果もあり、今ではご満足頂ける結果を得ています。この設備は、雪が降ると自動的にセンサーが作動して井戸水を屋根までポンプアップし、分流ゴムといわれる部品に水を流して特殊シートを湿らせて消雪を行うもの。最初の井戸工事の設備投資さえできれば、半永久的にポンプアップ等の僅かな電気料だけで雪の不安から開放され、冬も安心して暮らせるしくみです。



業：建設業の管工事  
住：古川町上野 625-1  
電：0577-73-5776  
営：8:00 ~ 17:00  
休：第2・4土曜日&日曜日



業：農産物生産卸  
住：古川町杉崎 3407-1  
電：0577-75-2725  
営：8:30~16:30 (冬)  
8:00~17:00 (夏)  
休：土・日曜日  
※夏は日曜日のみ



**有限会社 愛菜工房**

社長/深田 清則

「愛菜の飛騨ネギ」、耕作地全面又は一部受託生産、精米サービス…。  
まだまだ研究し、農業の未来を模索中。

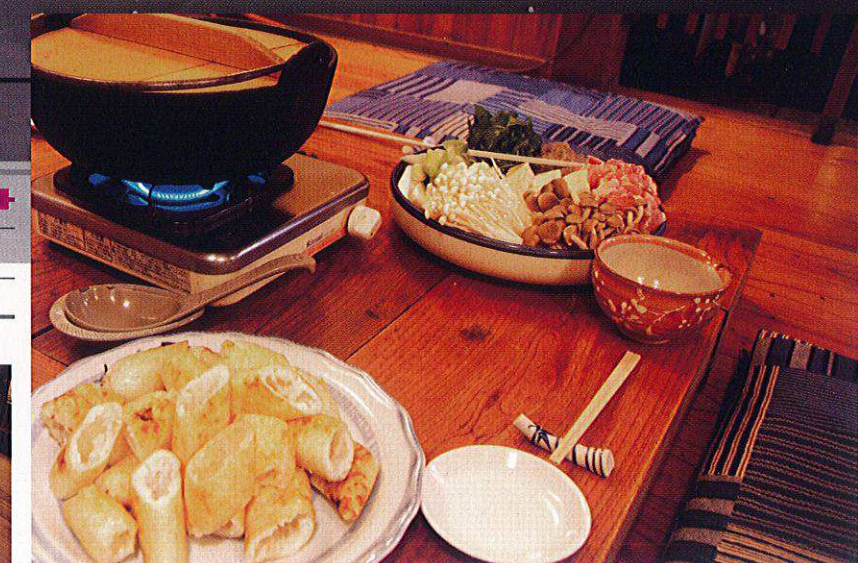
「愛菜の飛騨ネギ」というネームで岐阜市、名古屋方面で30店舗を構える中堅スーパーに卸している愛菜工房さん。農業化学肥料は50%以下に抑えるなど食の安全に気を配り、甘くて美味しい地元ネギを古川町と萩原町で生産。萩原町では冬場も生産しているそう。都市部での評判も良く試験的に販売している大阪でも好評で「通年販売を依頼されていて売上が数倍に増える話でありたいが、畑と人手が足りない」と深田社長。水の見回りだけで自家消費分程度の米が手に入るという米の受託生産も始め、高齢者をはじめ、耕作困難者の利用も年々増え、カメムシの被害粒をきれいに取り除くことができる精米設備のみの利用も口コミで広まっています。未常識(知らない常識)なことが沢山あり、農作物の色んな事をもっと知って研究していきたいと目を輝かせていら

**志磨茶屋**

島内 智恵子

1本1本手間をかけて焼いた  
自家製のきりたんぼは、ここだけの味!!

雪がちらつく寒い日、志磨茶屋さんに何うと囲炉裏台のガスコンロの上でだし汁が入った鍋が準備してあり、お皿には鶏肉・苔類・豆腐・ネギ・ごぼう・三つ葉等が並び、もう一皿には、焦げ目がついた自家製きりたんぼがありました。ここよりもっと寒い地方で食べられてい、温かい郷土料理の美味しさを知ってもらおうとお店のメニューに加え、もう40年近く経つそうです。秋田出身のおかみさんは小さい頃から、きりたんぼ一本一本を時間をかけて焼いていたそう、同じように作って出したところ、「この味は美味しい」と言われ手間も味のうちだと認識されたそうです。「私が元気なうちは、まだまだこの味は譲れんよ」と、まだまだおかみさんは頑張ります。市外からのお客さんや、男子会や女子会もあり大好評。予約すればお持ち帰り用も可。(きりたんぼ鍋10月頃から古川祭りまで)



人気連載中!No.5

# 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。

## “ある年の2月1日”

(飛騨市古川町式之町)



「式之町中」とは今の河合医院さん付近～高山信用金庫さん迄をいい、この写真は今の白川ガラスさん付近だそう。昔は毎年このように雪がたくさん降るのが「飛騨」でした。よく見ると積雪が落ち屋根まで届いていて、お店の玄関へ向けて穴が掘ってあるようです。除雪もままならず道路の真ん中を人がやっと一列で歩ける程度の道が開けられています。

まだまだ消雪装置もないどころか、今のような水路もなく、よけた雪を大きな「がんど(=のこぎり)」で切り分けてはそりに乗せて宮川へ捨てに行ったそうです。雪が降ることは作業が増えて大変ではありますが、「冬にはしっかり雪が降る」という、自然本来の姿がこのころには見られ、近年の雪の降り方に地球環境の大きな変化を感じずにはいられません。

現在の「式之町」→



ぐるっとスタッフより

## 編集後記 ～取材あれこれ～

昨年から「ぐるっと」の取材をしています。それぞれの会員事業所の特長ある技術・商品・サービスはもちろん、守る・挑戦する・続けるという「仕事に対する姿勢」が顔に出て、そして魅力ある事業所につながっていると感じます。商工会も頑張らねば!(う)

長引くデフレ、円高による輸出低迷の影響、都市部と違って地方は特に厳しい、飛騨のような田舎ではもっと厳しい。雇用の面でも大変な時期であるにも係わらず、社長さんや担当の幹部の方は会社の将来を考えて前向きに頑張ってみる。こんな部分も伝えて行ければと思っています。(や)

「あの時分」の現代の場所探しに苦労しました。町のほとんどが雪に覆われ、町並みがわからなかったから、写真に残っていたメモを頼りに聞き込みしました。分かってくると辛くなる式にそのころの他の話がたくさん出てきて面白かったです。(む)

取材に写真撮影で同行させていただきましました。撮影は普段と違う視点になり、色々な発見があって楽しいものです。お忙しい中、皆さんありがとうございました。(こ)

お店について話す時は皆さん笑顔で目がキラキラしていて、緊張気味だった私もいつのまにか笑顔に。昔ながらの製法を守る姿や、新しい事にチャレンジする姿をみて、私も頑張らなくてはと思いました。(おか)

今回担当させて頂いた、みつい商店さんは息子の結婚の時にお世話になりました。しきたりなど何も分からない私たちに、とても親切に説明して頂き、相手様には喜んで頂きました。志磨茶屋さんの取材日にお持ち帰りした「きりたんぼ鍋」は我が家の夕飯に。「夕々に食べたが美味しさは変わってない!うまい」と主人も絶賛でした。(お)

取材をして毎回思うこと。お店の方々が話す言葉ももらさず聴きとり、その取材の中からお店の良さや魅力・本当に伝えたい事が表現できたか、書けば書くほど難しさが増してきます。私が担当でよかったと思って頂けるよう精一杯頑張ります。(ふ)

古川町で生まれ、古川町に住んでいるのに、足を運んだ事のないお店があります。面識のない私の不安や緊張はどこへやら、本当に気さくに心をませお話をして下さいました。皆さんのこだわりの頑張り、そして心意気にふれることが出来た事をとても幸せに感じました。(す)

今話題の健康食品

## 飛騨えごま油ソフトカプセル



INFORMATION  
飛騨古川さくら物産館  
住: 古川町三之町(真宗寺様向い)  
電: 0577-73-7770  
営: 9:00 ~ 16:30  
休: 木曜日



● 飛騨えごま油ソフトカプセル  
1袋60粒入り **1,260円**

地元で収穫されたエゴマを焙煎搾油し、飲みやすいようにソフトカプセルとなっています。えごま油には、α-リノレン酸がたくさん(ゴマの100倍!)含まれております。今まさに注目の健康食品です。α-リノレン酸は、ヒトの体内で合成できないため、食物から必ず摂取しなければならない必須の脂肪酸です。



アルプス薬品工業(株)にて商品開発された「飛騨えごま油ソフトカプセル・えごまさぶれ」の販売取りまとめ店となりました。

当館は皆様に愛される物産館として、また、わが町の農・商・工の発展することを願いつつ来館されるお客様にあんに休んでもらえるようスタッフ一同心がけております。

**商工まつり(仮)開催決定!!**  
平成24年10月14日(日) 場所/飛騨市文化村