

- contents
- 01."YUIUMABUTA"
 - 02.WALK&EAT&PHOTO
 - 03.白川村ふるさと納税の使い道
 - 04.白川村ふるさと納税事業者集まれ～!

2022
SPRING
#03

03. 白川村ふるさと納税の使い道



白川郷の特産品を増やし、
地域経済を活性化!

人口1,500人ほどの小さな白川村は、世界遺産白川郷のある村として多くの方に認識していただいています。その一方、白川村産の地場産品がとてもなく地域経済の活性化が大きな課題。この状況に立ち向かうべく、皆様からのご寄附を、村の6次産業活性化を目的とした新たな産品、白川村ブランドの開発に活用させていただいています。令和3年度は、結旨豚をはじめとした白川郷の産品普及を目指すべく、村内の飲食店で白川郷産品を使った特別メニューを提供する「郷(さと)フェス」を開催しました。村内外の方々に村自慢の産品を知っていただく大きなきっかけとなりました。皆様からのあたたかいご寄附が、私たちの地域活性化の大きな後押しとなっています。感謝申し上げます。

村民の声
結旨豚が村の特産食材として愛されるようになってほしいので、今後も続けて欲しいです。



▲2021年夏に行った「郷(さと)フェス」のチラシ

その他の使い道

- ・白川郷学園支援員等人員費
- ・外出支援事業
- ・シティプロモーション事業
- ・白川村総合戦略に基づく全般の事業

04. 白川村ふるさと納税事業者集まれ～!

※あいうえお順 ■ 宿泊・体験 ■ 食べ物 ■ 雑貨

<p>■ 宿泊・体験 合掌乃宿 孫右工門 世界遺産白川郷集落内にある築約300年合掌造りのお宿です。</p>	<p>■ 宿泊・体験 かんじや 古き良き日本を感じられる、眺めの良い合掌造りのお宿です。</p>	<p>■ 宿泊・体験 志みづ 築200年を超える合掌造りに泊まってみませんか。</p>	<p>■ 宿泊・体験 城山館 明治末期創業。家族だけで営む、温かみのあるおもてなしが人気のお宿。</p>	<p>■ 宿泊・体験 人カしんちゃん 白川郷出身の「しんちゃん」が「世界遺産白川郷」を楽しくご案内。</p>
<p>■ 宿泊・体験 白川村役場 返礼品を通じて白川村の空気を感じてください。</p>	<p>■ 宿泊・体験 蕎麦庄 やまこし 静かな林の中に建ち、白川郷の四季を感じられます。</p>	<p>■ 宿泊・体験 手打ち蕎麦 妙幸 10年越しの夢を叶えたお蕎麦屋さん。</p>	<p>■ 宿泊・体験 天然温泉ゆるりの湯御宿結の庄 白川郷の方々から学ばせていただいた「結」の心でお迎え。</p>	<p>■ 宿泊・体験 トヨタ自然学校 子供から大人まで、楽しく自然を感じ学べるお宿です。</p>
<p>■ 宿泊・体験 藤助の湯 ふじや 自慢の天然温泉がある、温もりと懐かしさを感じるお宿です。</p>	<p>■ 宿泊・体験 山本屋 1日1組限定。合掌造りのお宿でのんびりお過ごしください。</p>	<p>■ 宿泊・体験 民宿 ふるさと 女将ひとりで切り盛りする、築211年の合掌造りのお宿。</p>	<p>■ 食べ物 Ant Hut 明るいお母さん! 白川郷でお宿と農業を営んでいます。</p>	<p>■ 食べ物 笑顔屋 白川郷で育った「結旨豚」を使ったカレーを作っています。</p>
<p>■ 食べ物 大田ファーム 栽培方法にこだわって、夫婦で農作物を育てています。</p>	<p>■ 食べ物 株式会社 おけさ 白川郷で土産店を営んでいます。</p>	<p>■ 食べ物 工房民助 白川郷の元気なおばあちゃんが作る特産物を味わってください。</p>	<p>■ 食べ物 白川郷ぶりの家 素材にこだわった、本当に美味しいプリンを作っています。</p>	<p>■ 食べ物 JA ひだ 飛騨の大地で育んだ「安心・安全・美味しい」をお届けします。</p>
<p>■ 食べ物 駿河屋 地産地消にこだわった飛騨の食品専門店です。</p>	<p>■ 食べ物 高山米穀 白川郷こしひかりを販売しています。</p>	<p>■ 食べ物 田口屋製菓 60年以上の歴史がある白川郷銘菓を作っている製菓店です。</p>	<p>■ 食べ物 だるまミート 「安心・安全」なお肉とともに「美味しいさ」笑顔をお届けします。</p>	<p>■ 食べ物 津田 余年 楽しみながら野菜を育てています。</p>
<p>■ 食べ物 飛騨牛食べ処 てんから 白川郷の焼肉屋から、自慢の飛騨牛をお送ります。</p>	<p>■ 食べ物 道の駅 白川郷 白川郷の魅力がギュッと詰まった道の駅より特産品をお届けいたします。</p>	<p>■ 食べ物 深山豆腐 縄で縛っても崩れない石豆腐を作っています。</p>	<p>■ 食べ物 民家園 白川郷産の材料をたっぷりつぎ込んだ伝統のお餅を作っています。</p>	<p>■ 食べ物 結の郷 お父さんを中心に家族みんなでお米を育てています。</p>
<p>■ 雑貨 温故知新.com モノを大切にすることを大切に制作しています。</p>	<p>■ 雑貨 きぬゆかり 一度は途絶えた養蚕を復活。白川郷産シルクをお肌で感じてください。</p>	<p>■ 雑貨 クラフト風の会 一つずつ丁寧に、願いを込めてお作り致します。</p>	<p>■ 雑貨 じ・ば工房 白川郷のおばあちゃんたちが心を込めて作ります。</p>	<p>■ 食べ物 心花洞 白川村の木材を使い、建具職人が丁寧にぐいのみを作っています。</p>
<p>■ 宿泊・体験 白川郷アクティビティセンターo8</p>	<p>■ 食べ物 ます園文助</p>	<p>■ 食べ物 丸明</p>		

THANK YOU

発行元 | 白川村役場 観光振興課 産業振興係
〒501-5692 岐阜県大野郡白川村鳩谷517 TEL: 05769-6-1311

お問合せ | 白川村ふるさと納税サポートセンター(株式会社ヒダカラ)
※白川村はふるさと納税の運営を(株)ヒダカラに委託しています。
TEL: 0577-54-1803

白川村役場公式ホームページ
http://shirakawa-go.org/mura/gaiyou/463/
飛騨日日新聞～白川村の日常を発信中～
https://hidanichi.com/



発行日: 2022年4月30日
発行: 白川村役場 観光振興課
表紙: 白川村を流れる荘川



白川村からこんにちはとありがとう

01. "YUIUMABUTA"

白川村の新名物！結旨豚

結旨豚とは、2020年に誕生したばかりの、生まれも育ちも白川村のブランド豚です。豚肉は硬くて脂がしつこい...というイメージを持つ方も多ですが、結旨豚はそれを覆す、柔らかいお肉と美味しい脂身が特徴。こだわり抜いた「安全・安心」、そして「美味しい」への思いを持ち、地域循環を目指す吉野ジービーファームさんが大切に結旨豚を育てています。白川村のふるさと納税返礼品としてもお選びいただけます。



旨味と品質の決め手

結旨豚は、オレイン酸が多い！



オレイン酸が多いほど豚肉の旨味がアップします。オレイン酸向上のため、飼料には玄米を20%使用。

結旨豚は、リノール酸が少ない！



リノール酸が多くなると、締まりがない水っぽいお肉になってしまいます。リノール酸が少ない方がより美味しさを感じられます。

オレイン酸向上のために、こだわりのオーダーメイドの飼料



結旨豚は麦を30%以上、玄米を20%配合した飼料を食べています。玄米は、白川村産・高山産を中心とする、国内産。

飼料はすべてペレット状

一般的に、飼料は細かく粉碎して食べさせます。でも結旨豚が食べるのはペレット状飼料。飼料をペレット状にするため、熱を加えることにより、お米がアルファ化され、豚の体の中で消化吸収がされやすくなります。

おすすめの食べ方：脂身を味わって！



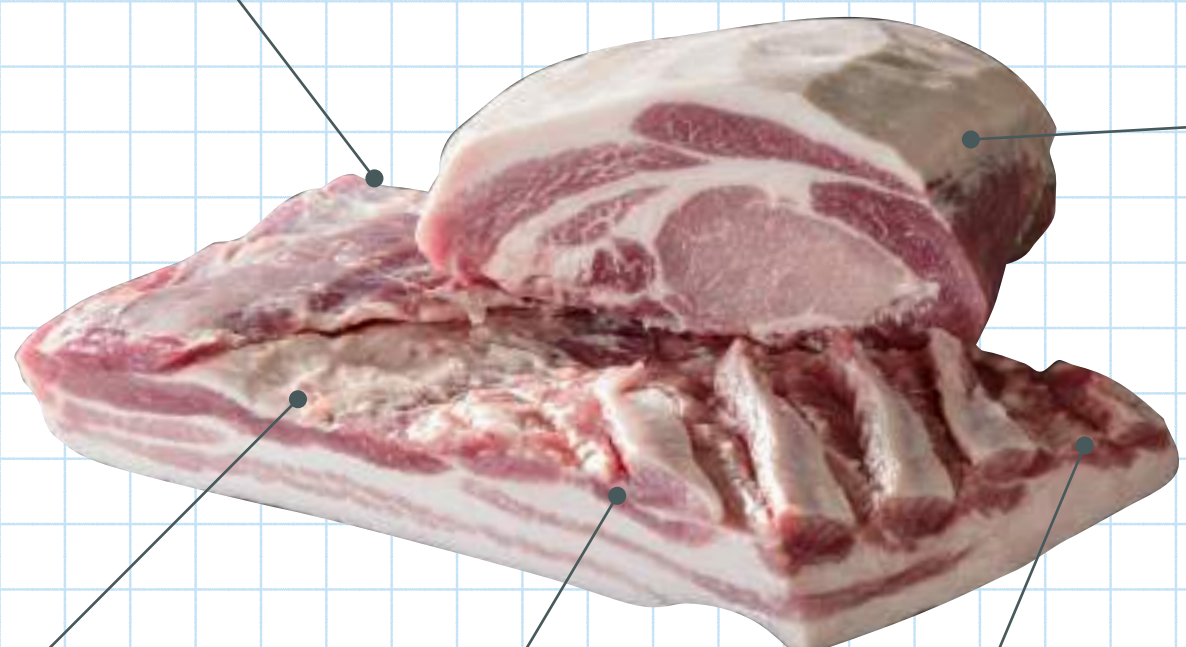
結旨豚の美味しい脂身を楽しんでほしいので、しゃぶしゃぶがおすすめ。また、さっと焼いて塩コショウで食べても素材の味がしっかり楽しめます。とんかつをする場合は、脂身はそぎ落とさず、存分に脂の美味しさを堪能してください。

白川村ふるさと納税返礼品取扱商品 一例

- 結旨豚切り落とし 500g×4パック 寄付金額：10,000円
- 結旨豚カレー 4食セット 寄付金額：10,000円

生産者さん 吉野ジービーファーム

吉野毅さん、聡子さんのご夫婦は平成元年に養豚を開始。当時、二人とも養豚は未経験でのスタートでしたが二人三脚で農場を運営してきました。2年前に白川村の山の中に農場を立ち上げ、結旨豚が誕生。白川村という豊かな自然環境のもと、「安全・安心で美味しい豚肉」を育てることにこだわり尽くしています。また今年は第51回日本農業賞（個別経営の部）で大賞を受賞。毅さんは「安心・安全、そして美味しいに何よりもこだわってやってきたので、とても名誉なこと。2人で受賞できたことが一番うれしい。奥さんなくしてできなかったこと。」と喜びの声を聞かせてくれました。



安全・安心

無薬飼育



徹底的に病気を持ち込まないルールと環境を整えることで、豚が生まれてから出荷に至るまで抗生物質・合成抗菌剤を使わない飼育を実現。

白川村の天然水



結旨豚は、山から引いたおいしい弱アルカリ性の天然水を飲んで育ちます。

耕畜連携によるサステナブルな地域循環



家畜ふんは白川村の田畑に還元しています。堆肥プラントで処理し、熟度を高めることで、クオリティの高い堆肥を作ることができます。この堆肥が村の美味しいお米作り、野菜作りに役立ち、地域で資源が循環していきます。

01 荻町城跡展望台
四季折々、山や町の様々な景色が一望できる。<城山天守閣 展望台近く>

01 展望台

02 チュロス 合掌型・郷型 各550円
白川郷を思わせる個性的な形のチュロス。合掌集落をバックに写真を撮ろう！
白川村荻町 2269-1 05769-6-1728

02 和道家前
世界遺産地区区内で最大級クラスの合掌造り。窓から顔を出して、記念撮影しても◎

03 五平餅ふりん 480円
醤油と味噌をベースに胡麻やクルミを入れて五平餅をイメージ。プリンと混ぜて一緒に食べよう。
白川村荻町 702 05769-6-1700

03 水ふりん 450円
白川村の湧き水で作る水のゼリーと、なめらかなプリン。ほのかにオレンジが香る。

03 明善寺小路
田んぼと合掌造りとお寺が見える路。すこし高くなっているため、綺麗に景色が見えるスポットです。<かんじやに向かう路>

04 明善寺
本堂、庫裏、鐘楼門の屋根が茅葺きという珍しいお寺。

04 超濃厚ソフト 350円
牛乳の味をしっかりと感じられるその名の通り“超”濃厚なソフトクリーム。食べ歩きにぴったり。
白川村荻町 305-1 05769-6-1661

04 結の郷さんの ゆい結び ちかちゃん特製味噌 220円
家族でつくる絶品焼きおにぎり。自家製の味噌が食欲をそそる。
白川村荻町 103 05769-6-1552

05 であい橋
全長 107m、合掌造りのある集落とを結ぶ庄川に架かる吊り橋。<せせらぎ公園駐車場近く>

05 冬の合掌カステラ生クリーム付き 450円
まるで合掌造りが雪をかぶったように川面に刺さっているように食べ歩きしやすい。シェアも可能。
白川村荻町 452 05769-6-1388

06 三連合掌
三つの合掌造りが綺麗に連なり、秋には金色の稲が合掌造りの前に広がる。<忠兵衛近く>

06 さんかくティラミス 650円
合掌造りを思わせる形がキュート！子どもも食べられるようにデカフェのエスプレッソを使用。*ティラミスはイートインのみ。
白川村荻町 2708-1 http://south-side.cafe/ インスタ：southsidecafe__shirakawago

06 至平瀬温泉

06 田島家 養蚕展示館