

飛騨高山

音声ガイドマップ

～7つの酒蔵ほろよい散歩編～



音声ガイドのご利用方法

音声は番号順に関係なくお聞きいただけます。

●スマートフォンから

QRコードを読み込んでいただくと、音声ガイド一覧が表示されます。地図上に記載された番号を選択すると音声ガイドを聞きながら、まちあるきをお楽しみいただけます。

※インターネットへの接続が必要となります。
※ご利用の際の通信費はお客様のご負担になります。
※歩きスマホは危険ですのでおやめください。

●音声ガイド専用端末から

専用端末を借りて、地図上に記載された番号を選択すると、音声ガイドを聞きながら、まちあるきをお楽しみいただけます。

貸出場所：中橋観光案内所
中橋(赤い橋)近くの赤レンガの建物

受付時間：9時～17時
※専用端末のレンタルの際、預り金1,000円をいただきます。
預り金は端末のご返却時に返金いたします。



飛騨高山
音声ガイドマップ
WEBサイト

新型コロナウイルス感染症予防のため、「マスク着用」や「手洗いの徹底」などにご協力いただきますようお願いいたします。
※本事業は、観光庁「あたらしいツーリズム」の一環で実施しています。

100m



イベント案内

飛騨高山・7蔵のん兵衛まつり

飛騨高山・7蔵のん兵衛まつりは、飛騨高山御酒飲帳を購入して7つの酒蔵をめぐるイベント。
冬の飛騨高山で、飲兵衛の皆さんをお迎えます。詳しくはのん兵衛まつり特設サイトをチェック！



二木酒造



おすすめ
水室 6

川尻酒造場



おすすめ
天恩 4

平瀬酒造店



おすすめ
久寿玉 2

船坂酒造店



おすすめ
四ツ星 10

平田酒造場



おすすめ
飛騨の華 8

川尻酒造場



3

二木酒造

5

平田酒造場

7

老田酒造店

13

老田酒造店



おすすめ
鬼ころし 14

原田酒造場

11

原田酒造場



おすすめ
山車 12

ミニコラム①

高山に造り酒屋が多いのはなぜ？

100年以上の歴史を持つ酒蔵が7軒も残る高山の町。今から330年ほど前の江戸時代の中頃には、その数は56軒もあったといわれています。

「旦那衆」と呼ばれた高山の豪商や一部の商人は、周辺の農村地域から納められる年貢米を利用して、酒造りを行うようになりました。日本酒の原料となる米には貨幣のような役割があり、米の市場価格が高い時は米のまま売却し、安い時はお酒にして販売するなどして商人たちは利益を得ていたと考えられます。

また、まちの地下には宮川の伏流水が流れ豊富な水に恵まれていること、そして冬季はマイナス10度以下の日もある厳寒な気候が酒造りに最適だったのです。

加えて高山での生活は何をおいても「酒」が付き物だったことも、大きな理由でしょう。現在でも祝儀、不祝儀に関わりなく何かあればお互いに酒を贈り合う風習や、遠くから来た人とも親しく杯を交わす文化が色濃く残っています。

ミニコラム②

高山の酒にも合う、漬物の食文化

飛騨牛、中華そば、みたらしだんご…おいしいものが揃う高山のなかでも、食文化を語るうえで欠かせないのが漬物です。雪が多く降る飛騨地方では昔から長期間保存ができる漬物が日常的に食べられていました。そこからより長く、おいしく食べるための知恵も次々と生まれていったのです。

たとえば「漬物ステーキ」。これは、漬物を鉄板やホットプレートで焼いて食べる料理です。寒い時期に凍ったり酸っぱくなってしまったりした漬物を、朴葉等に乗せて

田舎で焼いたのがはじまりといわれています。いまでは家庭料理として親しまれ、居酒屋の定番メニューにもなっています。

ほかにも、古漬けとなった漬物を塩出しして炒め煮した「たくもじ」という料理も。昔の人たちのアイデアに驚かばかりです。

ひと味もふた味も違う滋味あふれる漬物料理は、芳醇で辛口な味わいが多い高山の酒とも相性が抜群です。

各蔵元により対応は異なりますが、ご試飲が可能です。詳しくは各蔵元のスタッフまでお声がけください。