



①自社で育てる柚子の木は約450本。生産者の高齢化により栽培の継続が難しくなった柚子の木も引き受ける
②柚子商品は贈り物としても評判。ゆずマーマレード／270円、ゆずよ／380円、青ゆずこしょう／540円、さわやかゆじゅ／140円、ゆずドレ／760円、ゆずぼんず／760円、生搾り柚子はちみつゼリー／324円、ゆずしぼり／760円（すべて税込） ③社長の波多野政廣さん。「生果の品質向上のため、より良い栽培方法を生産者の皆さんと考えていくことが課題です」 ④上之保地域では年間約30トン以上の柚子が収穫される



ジューシーな柚子と一緒に
ふるさとの魅力を詰め込んで。
かみのほゆずの「柚子商品」

る。微力ではあるが、故郷のため出来ることがあるなら」。65歳、新たな挑戦だった。

上之保の柚子は、農業を使わずに栽培することがこだわりだ。きれいな水が豊富にあることや昼夜の寒暖差が大きいことなどから、糖度が高くジューシーな実になる。以前から、地元の加工組合が手作りのジャムや柚子茶などを作っていたが、イベントなどで手売りをする程度で柚子の需要は伸び悩んでいた。そこで波多野さんは「もっと魅力ある加工品を作って、売り場所も増やさないかん」と、新商品の開発や製造量の向上、販路拡大などに乗り出した。

8年間でオリジナル商品は16種類に。昨年の2月には従来品を改良した新商品も発売。ドレッシングの「ゆずドレ」は、化学調味料不使用。鰹や昆布などの天然だし、てんさい糖を使い、柚子そのものの爽やかな風味を生かす。「ゆずぼんず」は、酢を使わずに柚子果汁をたっぷり入れることで、柚子本来の酸味が存分に楽しめるようにした。販売先を増やし、オンラインショップも始めたことから徐々に売れ行きも伸び、最近ではリピーターや遠方からの注文も増えている。「柚子栽培を地域の産

かみのほゆず

☎ 関市上之保15060
🕒 8:00～17:00
🗓 土・日・祝日 ☎ 15台

🛒 購入方法
TEL. 0575-47-2256 / FAX. 0575-47-2249
<https://kaminohoyuzu.co.jp/shop/>
※実店舗、GIFTS PREMIUM (P8-9)、THE GIFTS SHOP などでも販売



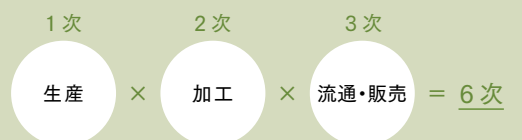
業として成り立たせることで、この上之保を盛り上げていきたいね。柚子は、このまちの笑顔の源なのだ。

この地域では、古くから各家庭で柚子の栽培が行われてきた。平成初期には柚子を特産品として推し出して地域活性を図ろうと、行政が一斉に苗木を配布。住民らは約6000本の苗木をこつこつと育て上げ、柚子を見事に実らせて上之保を県下随一の柚子の

長良川の支流、津保川の最上流部分に位置する、緑豊かな関市上之保地域。毎年11月頃には、あちこちの家の庭先や畑にある柚子の木に黄色い実がたわわに実り、一斉に収穫を迎える。「かみのほゆず」は、上之保産の柚子からドレッシングやマーマレードなどの加工品を製造し、販売を行う企業だ。「柚子は地域の宝。ゆずの里上之保」としてこの場所をPRしたいんです」と、社長の波多野政廣さんは語る。

産地に押し上げた。しかし問題があった。柚子の生果としての需要は低く、生産量が増えても売り先が少ない。そのため、当時、柚子を一手に買い上げて柚子事業を運営していた会社の経営に陰りが出始めたのだ。そこで立ち上がったのが、住民らで構成する地元の生産組合と加工組合。2つの組合が共に協力し、柚子事業を自分たちの手で進めていくことを決断。代表として、父親が柚子栽培を行っていた波多野さんに白羽の矢が立った。「ここにはたくさんの生産者がい

生産者が1次産業である「生産」だけでなく、2次産業の「加工」、3次産業の「流通・販売」にも一貫して携わる事業形態。それにより生産物の価値を高めることで、所得の向上や雇用の確保が生まれ、地域産業の活性化に繋がることが期待されています。



いま、注目の
6次産業化

岐阜生まれの、
おいしい逸品。

愛情を込めて育てた野菜や果物などを、自らの手で、加工品にして届ける。そんな「6次産業化商品」には、素材の美味しさと生産者の想いが、ぎゅっと詰まっていました。

6次産業化とは？





魚占を矢張り尽くす 専門店の味を届けたい。

鮎料理専門店 十六兆の「鮎商品」

ぶちぶちとした卵の食感が楽しい「子持ち鮎しぐれ」、オイルにも魚の旨みが溶け出した「鮎アヒージョ」、落ち鮎の白子を熟成させた「白金うるか」。鮎の滋味豊かな味わいに、ご飯も酒も進む。

田園風景が広がるのどかな場所にある『十六兆』では、店主の小堀勝由樹さんが自ら養殖し、調理する新鮮な鮎料理が楽しめる。先代から受け継いだ生け簀は、川の流

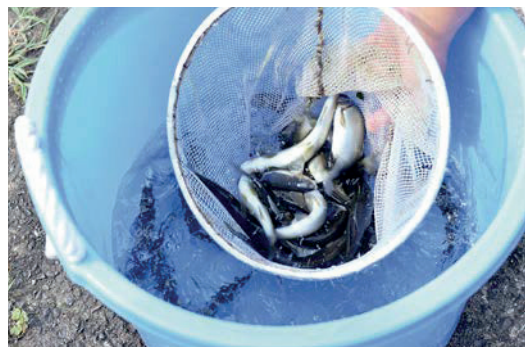
れに逆らって泳ぐ鮎の性質を再現するため、円形や八角形にして水の流れを作り出す。十分に運動し、生け簀に生える藻などの餌を食べ

鮎料理専門店 十六兆

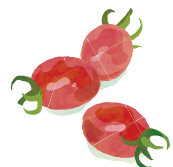
☎ 大垣市十六町 624
🕒 7月中旬～10月下旬の
11:30～14:00、17:00～21:00
🔥 火曜 📺 12台



🛒 **購入方法**
TEL. 0584-91-1980 / FAX. 0584-92-0180
<https://jyurokucho.stores.jp/>
※実店舗（7月中旬～10月下旬）、GIFTS PREMIUM（P8-9）、THE GIFTS SHOP、岐阜タカシマヤ、長良川デパートなどでも販売



①鮎の香りを引き立てるため、味付けは薄味が基本。（左から）子持ち鮎しぐれ／980円、白金うるか／2,500円、鮎アヒージョ／800円（すべて税抜） ②養殖と調理は勝由樹さん（左）が、商品の企画と営業は陽平さん（右）が担当。水の都と呼ばれる大垣市の井戸水を汲み上げ、野外の生け簀で長良川産の鮎を育てる。勝由樹さんは毎日30分以上生け簀を観察し、鮎の動きを確認



①酸味がほとんどなく、甘みが豊か。トマト嫌いの方にも好評だそう。あかねのミニトマトジュース（720ml）／1,800円（税込） ②オランダ式ハウス。光の透過性が高いガラス構造 ③代表の橋本涼さん。農業を“楽しそう”と思ってもらえるようにと、直売所ではマルシェなどのイベントも企画。そのほか若い世代にも農業を知ってほしいと、農園の野菜や果実で作るパフェやドリンクを提供する「はしもとアイスストア」も経営

はしもと農園

☎ 各務原市前渡東町 5-179
🕒 9～6月の平日 10:00～16:00
📺 20台
Facebook「はしもと農園」

🛒 **購入方法**
ハウス併設直売所、はしもとアイスストア、アクティブG内はしもとパーラー（10月末オープン予定）にて販売



ここにしかない味を追求した ミニトマトの美味しさ。

はしもと農園の「あかねのミニトマトジュース」

パリッとした食感と豊かな甘み
が特長のミニトマト「あかね」。全国的にまだ広く流通していない品種だが、その豊かな味わいは口コミで評判となり、「はしもと農園」の直売所には大勢の人が訪れる。

代表の橋本涼さんは、名城大学大学院農学研究科在学中に農業先進国オランダの農業に興味を持ち1年間留学。「オランダでは、コンピュータを活用し、ハウス内の温度、湿度、CO₂濃度などの環境制御を徹底することで収量を安定させます。これが日本で広まれば農業はもっと面白くなると思ったんで

す」。大学院修了後、農業資材メーカーやミニトマト農家で経験を積み、平成26年に就農。ミニトマトの栽培をスタートした。

ハウスに入って、まず驚くのが明るさだ。天井は高さ6mと通常のハウスの約3倍で、換気効率や採光性に優れる。広々とした空間にはBGMがかけられ、心地良い空気が流れている。「光を多く取り入れることで光合成能力が促進され、甘い実になるんです」。あかねは平均10度以上という高糖度が魅力。しかし、果皮がデリケートなため少しの接触で裂果し、秀

品率の低さから育てる人は少ない。「でも、美味しさは唯一無二」。そこで裂果してしまった規格外品を廃棄するのももったいないという声もあり、生まれたのがミニトマトジュースだ。果実の味わいを使っ



コンフィチュール・ヒライワ
国 加茂郡川辺町中川辺 1710

購入方法

TEL.0574-53-4446
<http://hiraiwa-strawberry-farm.com/>
※ GIFTS PREMIUM(P8-9)、
THE GIFTS SHOP でも販売

コンフィチュール・ヒライワの
「ストロベリー & みりんコンフィチュール」
110g 630円(税抜)
「ブルーベリー & みりんコンフィチュール」
110g 723円(税抜)

自社農園「平岩いちご農園」の紅ほっぺとブルーベリーを使用したコンフィチュール。素材の味を生かすため、砂糖の代わりに地元蔵元が作る上品でまろやかな甘みの熟成本みりと煮詰め、すっきりとした甘さに仕上げる。パンやヨーグルトにかけるほか、そのまま食べても美味。



PLUSの
「グルテンフリー
ブラウンライスパスタ」
スパゲティ1.7mm 200g 340円(税抜)

岐阜県産米の代表品種「ハッシモ」100%の玄米パスタ。稲作からこだわり、製麺所の温度や湿度の管理を徹底することで、製造が難しい米粉乾麺の開発に成功。弾力のある食感、米粉特有の豊かな香り、ほのかな甘みが感じられ、どんなパスタソースとも相性が良い。

コシのある食感と
米ならではの風味



PLUS

国 関市千疋 818-1

購入方法

FAX.0575-36-1388
✉ comecoplus-2010@ccn.aitai.ne.jp
<https://www.rakuten.co.jp/comecoplus/>
※実店舗、GIFTS PREMIUM (P8-9) でも販売

飛騨高山よしま農園の
「飛騨高山 お漬物7種セット」
7袋入 2,500円(税込)

添加物を使わず塩だけで乳酸発酵させる伝統的な製法で作る漬物は、適度な酸味と塩味の中にコクを感じる昔ながらの味わい。大根やカブなどの野菜は、飛騨高山などで採れた新鮮なものを使用。自然のままに育った野菜の力強い滋味がじゅわっと溢れる逸品だ。
※時季によって漬物の種類は異なります



飛騨高山よしま農園
国 高山市上切町 378

購入方法

TEL.0577-33-6216 / FAX.0577-32-3346
<https://www.yoshima.net/>
※ GIFTS PREMIUM(P8-9)、
THE GIFTS SHOP、宮川朝市などでも販売
※セットはネットショップのみの取り扱い

野山の蜂蜜の
甘みと香りが
ふわり



堀養蜂園の「MEAD そよご(蜂蜜酒)」
300ml 2,500円(税抜)

東濃地域の花々から採蜜を行う養蜂園が開発。糖度80度以上、野性味溢れるコク深い甘さが特長の「冬青蜜」を使い、水、少量の米麹、日本酒酵母を加えてじっくり発酵させた蜂蜜酒は、冬青の花の華やかな香りと蜂蜜のまったりとした甘みが口の中で広がり、頬が緩む。

堀養蜂園
国 瑞浪市土岐町 1731-1

購入方法

TEL.0572-56-2228
<https://horiyouhouen.jp/>
※実店舗でも販売



果物の風味を生かしたスイーツや、牛肉の旨みを凝縮したカレーなど、多彩な“6次産業化商品”は食卓を楽しく豊かに彩ってくれます。

食卓に。 岐阜の逸品を

ヤマキ農園の
「果物ゼラート 9個セット」
3,334円(税抜)

岐阜県有数の梨の産地で、3代にわたり続くフルーツ農園が手掛けるゼラート。食べごろの果実を贅沢にも65%以上使用し、素材そのものの味や香りを凝縮。瑞々しい甘さに虜になる。フレーバーは、幸水・新高の2品種の梨、桃、ローゼル、柿など。
※時季によってフレーバーは異なります

ヤマキ農園

国 美濃加茂市山之上町 1004-3

購入方法

<http://www.nashinoyamaki.com/>
※実店舗「農園カフェ yamaki」でも販売



Blueberry garden 紫屋の
「焼きドーナツバラエティパック」
6個入り 1,260円(税込)

口溶けの良いしっとり食感の焼きドーナツは全6種。自社栽培する農薬不使用のブルーベリーを練り込んだ3種は、銅鍋で実をつぶさずに炊き上げたジャムのプチとした果実感と甘酸っぱい風味が生地にマッチ。ブルーベリーソースやシナモンをかけたフォトジェニックな見た目にも心躍る。



Blueberry garden 紫屋

国 関市小屋名 1436 とれたた広場内

購入方法

TEL / FAX.0575-28-4110
<http://www.blueberrygarden-murasakiya.jp/>
のお問い合わせから注文
※実店舗でも販売

完全ブルーベリーの
存在感がたっぷり



山武商店の
「飛騨産和牛 ビーフカレー」
430g 730円(税抜)

直営牧場で一貫して育てた「飛騨牛」を贅沢に使ったビーフカレー。時間をかけて丁寧に煮込まれた飛騨牛は、口の中でほろほろとほぐれる柔らかさ。とろけるような脂の旨みと野菜の甘みが絡み合う濃厚なルーは、爽やかなスパイスの香りが豊かな余韻を残す。

山武商店
国 高山市総和町 1-70

購入方法

TEL.0577-32-0571
FAX.0577-34-8784
<http://www.hida-yamatake.jp/>
※実店舗でも販売

