



## 荘川の甘い高冷地野菜

荘川には、今にもほっぺたが落ちそうなぐらいおいしい食べ物があります。その中で僕がおすすめるのが高冷地野菜です。標高千二百メートルのとても高いところまでいっています。荘川は、ほかの地域よりとても寒いです。荘川の野菜は、寒さに負けないように甘みを出します。だからとてもおいしいです。

## 荘川自慢のふるさと祭り

荘川では、十月の中旬にふるさと祭りという祭りがあります。この祭りは約三十年前から始まっています。自分の地域でとれた野菜を売っていました。そして日本一の三十頭連獅子も舞っていました。三年に一度のひねりという踊りもやりました。今でも獅子舞やひねりは受け継がれています。とても楽しいので来てみてください。



食べてビックリ！野菜と鶏肉が合う！！

## 荘川のけいちゃん

荘川のけいちゃんは、国産の鶏やみそペースやにんにくで料理をしたものです。商品として荘川や荘川以外でも販売されています。けいちゃんは、昔から変わらない味で手軽に作れますよ。けいちゃんの鶏肉のうまみと野菜の甘みがあるのがすごく合うのです。みそので、ご飯がすすみます。

荘川に「いちまのけいちゃん」「山家のけいちゃん」の二種類あります。どちらもいうことなしのおいしさ！けいちゃんを袋のまま熱湯で六・七分ほど入れるとしっかりとります。意外にカレーのおかずにしたたり、もやしを入れてもおいしいですよ。

けいちゃん食べればポッカポカ！心が温まります。

## 伝統的なひねり



荘川には、ふるさと祭りや三年に一回しかやらない、「ひねり」というおどりがあります。なんと約四五年前から始まったものなのです。ひねりは、百姓が殿様の大名行列の真似をしておどり始めたことから始まりました。

女性は着物などを着て左手に花笠をもち、右手にもつせんすをひらひらさせて上品におどります。男性ははかま姿で「やり」や「はこ」をもって、勇ましくおどります。

## じまんの飛騨牛

牛を飼育する人が大切にしていること、ストレスのない牛を作り、病気を早く発見し治してあげることや、愛情をこめて育てることだそうです。

飛騨牛のじまん

豊かな自然、豊富な水、きれいな空気、緑の多い静かな環境で育った牛といつと、肉色があわいピンク色で脂肪が点できめ細かく入っていることです。

食べたときにやわらかくて、噛んだときに肉汁がジュワーと出てきておいしいです。

## かっこよく舞う 荘川のししまい



ししめいは魔よけのために始まりました。とてもはく力があって頭を噛まれると頭が良くなるといわれています。

見た目

ゆたんのもようはからくさもよう(からまった草のもよう)です。頭はオスとメスでちがって、特に鼻の色ではオスが赤色でメスが黒色です。

地域や神社でのちがひ

荘川の神社は大きく分けて五つあります。それぞれ地域でししが舞うときの曲や音楽がちがいます。他にゆたんの生地がちがって、中が見えない物やすける生地などがあります。

## 味と香りが最高な 荘川のそば

荘川ではたくさんそばを作っています。毎年約十二トンのそばが収穫されます。そばのお店では、六月一日から寒ざらしそばが食べられます。寒ざらしそばとは、冬に荘川にある庄川の魚帰りの滝(水温0度)にそばの実をひたします。一週間後に、水揚げをして干して凍結乾燥をくり返してやると、雑味がぬけておいしい寒ざらしそばができます。ほかにも八月一日に夏そば十月一日に秋そばがでます。

そばのおすすめるところは、味と香りが最高なところ。寒ざらしそば、夏そば、秋そばは、数量限定です。

## 力強くたたく太鼓

「太鼓の種類」

荘川でやっている飛騨荘川桜太鼓では、四つの種類の太鼓があります。・ポルト・しめ・ながどう・おけです。

「歌」

歌は、三つあります。・桜・響・連です。

「桜」のゆらひは、荘川にある荘川桜をイメージしてつくられました。

「太鼓を披露」

太鼓は、ふるさと祭り、芸能祭で披露します。みんなで頑張って練習して、太鼓が成功するとうれしいです。