



飛騨高山宮川朝市の旬のもの

SPRING
春
3月~6月

ほうれん草、折菜、レタス、
エンドウ、フキノトウ、いちご、
さんしょうの実、ふき、竹の子、ワラビ、
アズキナ、ウド、ぜんまい、たらの芽 他

夏
SUMMER
7月~9月

大根、きゅうり、ナス、トマト、
とうもろこし、新じゃがいも、ささげ、
ピーマン、メロン、すいか、桃、
またたび 他

AUTUMN
秋
9月~11月

赤かぶら、大根、白菜、人参、飛騨ネギ、
長いも、りんご、ブドウ、梨、きのこ、
あけび、さるなし、栗、松茸 他

冬
WINTER
11月~3月

あさつき、人参、大根、飛騨ネギ、
キャベツ、あぶらえ(えごま)、
長いも、小松菜 他

新鮮な野菜や果物・花など、四季折々の品々がならんでいます!



野菜
飛騨高山伝統野菜をはじめ、トマト、ほうれん草、キャベツなどの高原野菜、季節により様々な種類の美味しい新鮮な野菜が並びます。



果物
標高が500m-800mと高く、寒暖の差が大きい飛騨地域は、果物の隠れた名産地。りんご、桃、さくらんぼ、ぶどうなど旬の味覚を楽しめます。



漬物
雪深い飛騨地方では昔から漬物が大事な副食でした。新鮮な飛騨の野菜をそれぞれの農家が独自に工夫して作り上げたこだわりの漬物です。



民芸品
飛騨地方の代表的な玩具である「さるぼぼ」をはじめ、工夫が凝らされた手作りの飛騨の木を使った工芸品や雑貨が揃っています。

HISTORY



飛騨高山宮川朝市のなりたち
江戸時代から、米市、桑市、花市などの市として発達し、明治の中頃から、農家の奥さんたちによって野菜がならべられるようになり朝市と呼ばれるようになりました。



みだらし

飛騨高山の団子は醤油に数回漬けて焼き、「甘くない」ことが特徴で、焼ける香りも味も最高です。



餅

谷川から流れ来る美しい水で育てられた餅米を使い、豆、草、雑穀をつき込んだ飛騨ならではの逸品です。

年の瀬

松飾り、み縄、鏡餅、花餅、正月用盆栽、干し柿 他

年間販売

さるぼぼなどの民芸品、餅類、漬物、味噌、お米、大豆、小豆、季節の花、軽い食べ物 他

