宮川朝市

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、朝市とよばれるようになりました。
新鮮な野菜や果物、花など四季折々の楽しみがあります。
地元のおばさんたちとの素朴なやりとり、
純粋な高山ことばを聞くことができます。

美味しい伝統野菜や
旬の味を用意しています。
あんきに来てなー!

宮川朝市には、新鮮な野菜や果物・花など、四季折々の品々と
農家が考案したり、手しおに掛けて作り育てた商品があります。

野菜

飛騨高山伝統野菜をはじめ、トマト、ほうれんそう、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

寒暖の差が大きい標高500m～800mの飛騨高原で栽培された甘くて美味しい、りんご、桃、さくらんぼ、プラムが並んでいます。

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。新鮮な飛騨野菜をそれぞれの農家が独自に工夫したこだわりの漬物です。

今は使われない
天秤はかり
(昭和30年代)

朝市風景(昭和30年代)

ねぎの販売風景(昭和30年代)

みだらし団子

飛騨高山の団子は醤油に数回漬けて焼き、「甘くない」ことが特徴です。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美味しい餅米を使い、豆、草、雑穀を搗き込んだ最高の一品です。

工芸品

「さるぼぼ」は飛騨地方の代表的な玩具で、昔、どの家庭でも作られていました。現在は子供の成長を願うお守りなどとして作り続けられています。

クラフト

古く奈良時代から飛騨の匠で有名な高山。山国ならではの素材を生かした素朴、繊細で美しい作品が並んでいます。

宮川朝市周辺マップ