

飛騨古川

散策ガイドマップ



アクセス

〔列車〕名古屋駅…岐阜駅…美濃太田駅…下呂駅…高山駅…飛騨古川駅
(JRワイドビューひだと在来線で名古屋駅から約2時間40分)

富山駅…猪谷駅…飛騨古川駅
(JRワイドビューひだで富山駅から約1時間15分)

〔バス〕高山駅前濃飛バスセンター…飛騨古川駅前
(路線バスで約40分)

〔車〕高山…飛騨古川(国道41号で約25分)
飛騨清見IC…飛騨古川(卯の花街道で約25分)

お問い合わせ



飛騨市役所観光課
TEL 0577-73-2111 (代表)
<http://www.hida-kankou.jp/>

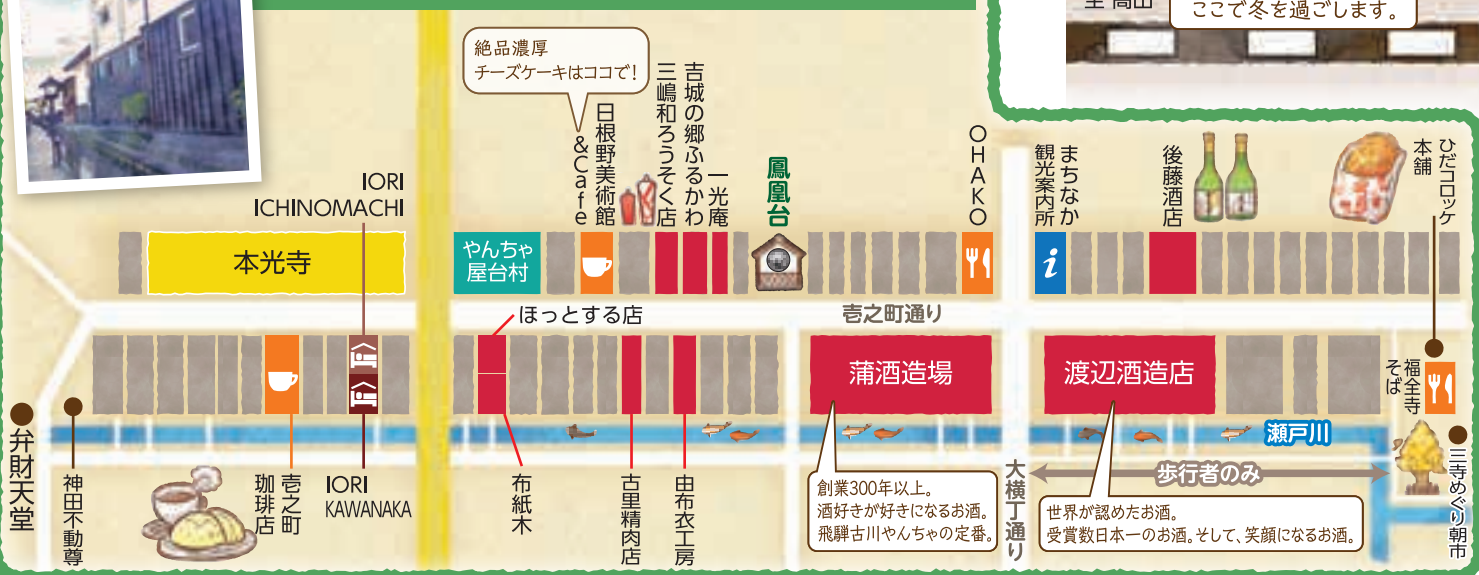


グルメ情報
飛騨ごちそうさまっ
<http://www.hidagochi.com/>



(一社)飛騨市観光協会
TEL 0577-74-1192
<http://www.hida-tourism.com/>

瀬戸川と白壁土蔵街エリア詳細マップ



鯉が泳ぐ「瀬戸川と白壁土蔵街」散策

戦国時代、増島城の城下町として築かれた飛騨古川のまち。白壁土蔵街に寄り添って流れる瀬戸川には鯉が泳ぎ、時折、風によって造り酒屋の麴の香りが漂ってきます。古川のまちは、奈良時代に神社仏閣の造営に尽力した飛騨の大工=「飛騨の匠」の伝統技術が受け継がれ、今も寺や家屋の軒先に大工の目印であるさまざまな「雲」が見られます。

清らかな瀬戸川を泳ぐ鯉は、冬は温かな池に引越し、春にまた戻ってきます。
〔瀬戸川と白壁土蔵街〕

円光寺・真宗寺・本光寺は「三寺まいり」のお寺です。毎年1月15日、親鸞聖人を偲び、3カ所のお寺を参拝する伝統行事です。大きな雪像ろうそくや1,000本のろうそくが瀬戸川を照らします。

飛騨古川に佇む創業安政年間から続く老舗料理旅館。

飛騨地域で一番大きい木造建築

牧成舎のもなかアイスは直営店または飛騨古川さくら物産館でどうぞ。

古民家を改装したカフェ。某有名人が絶賛したメロンパンは1日12個限定。

飛騨唯一の平城です。

瀬戸川の鯉はここで冬を過ごします。

レンタサイクルあります！

古川祭 屋台の紋

弁財天堂そばの吉城橋の両側に飛騨古川祭の屋台の紋が描かれています。



まちなか観光案内所

古川を観光するなら絶対立ち寄るべきポイント！最新の観光情報や古川散策のコツをご案内。
案内時間=9:00~16:00
(平日は、英語・中国語対応可能)
住所=飛騨市古川町吉之町8-3

屋台蔵

毎年4月19・20日、天下の奇祭「古川祭」が行われます。「神輿行列」「屋台行事」、そして「起し太鼓」。動と静が織りなす祭は、「国重要無形民俗文化財」「ユネスコ無形文化遺産」に登録されています。19日夕刻から行われる「起し太鼓」では、大太鼓の櫓を目標に、各組の裸男達が突っ込み、20日未明まで激しい攻防戦が繰り広げられます。
飛騨古川の観光案内は、私におまかせ！
●飛騨古川夢ふるさと案内人会
TEL 0577-74-1192(飛騨市観光協会)(要予約)



飛騨市の祭事・イベント情報

1月	上旬～中旬：瀬戸川ライトアップ(古川町) 15日：三寺まいり(古川町)
2月	第4土曜日：飛騨神岡初金毘羅宵祭
3月	中旬：飛騨かわいスキー場クローズ感謝デー
4月	上旬：瀬戸川の鯉の引越し(古川町) 中旬：真宗寺の桜ライトアップ(古川町) 中旬：夜桜夜市(神岡町) 19日・20日：古川祭(起し太鼓) 28日：高田神社例祭(神楽獅子)(古川町) 29日：野首神明神社例祭(狐釣り)(神岡町) 29日：塩電金清神社例祭(宮川町) 第4土曜日：飛騨神岡祭(鶏闘楽・雅楽・浦安の舞)
5月	3日：富士神社例祭(小雀獅子)(河合町) 中旬：安望藤園「ふじまつり」(古川町) 中旬：飛騨かわい山菜市(河合町)
6月	下旬：香愛ローズガーデンオープニングイベント(河合町)
7月	24日：常蓮寺太子踊り(神岡町) 中旬：ジオ・スペース・アドベンチャー(神岡町) 下旬：飛騨みやがわ「E」ポート大会(宮川町)
8月	14日：ひだ神岡夏まつり 納涼花火大会 15日：灯籠流し(神岡町) 中旬：こいこい花火大会(宮川町) 中旬：飛騨古川花火大会
9月	第1土曜日：大きな輪になろう盆踊り(古川町) 5日：数河白山神社・松尾白山神社例祭(数河獅子)(古川町) 上旬：だいにんマラソン(神岡町) 中旬：ぼんぼり夢街道(古川町) 第4土曜日：飛騨古川きつね火まつり
10月	中旬：神岡飛騨獅子まつり 下旬：森茂白山神社例祭(森茂獅子)(神岡町) 下旬：飛騨そばまつり(古川町) 下旬：福全寺跡の大イチョウと真宗寺のイチョウのライトアップ(古川町)
11月	上旬：種倉新そばまつり(宮川町) 上旬：飛騨市農業まつり(古川町) 下旬：瀬戸川の鯉の引越し(古川町)

飛騨市の味

【河ふぐ】	飛騨ではナマズのことを河ふぐと呼びます。雪のように白い身と、淡泊で上品な味が特徴です。
【飛騨とらふぐ】	山間の清らかな水でストレスなく育てた最高品質のとらふぐ。自身の甘味がしっかり味わえます。
【薬草】	飛騨の野山に250種類以上も自生する薬草。飛騨の人びとは古くから生活に薬草を取り入れてきました。
【鮎】	宮川や高原川で育った鮎は香り高く、身もふっくら。塩焼きや甘露煮、昆布巻も絶品。是非ご堪能あれ。
【漬物ステーキ】	鉄板の上で赤カブや白菜の漬物を焼き、卵でとじる家庭料理。バター味などもあります。
【飛騨牛】	ステーキや焼肉のほか、飛騨地方ならではの朴葉味噌焼きや手軽なコロッケなどで味わえます。
【そば】	寒暖の差が激しい飛騨市は、蕎麦の栽培に適した地域。キャベツなどの野菜と一緒に焼く豪快な料理です。
【とんちゃん】	自家製の味噌だれや醤油だれに漬け込んだ牛ホルモンを、キャベツなどの野菜と一緒に焼く豪快な料理です。