

飛騨高山高校 商業研究部

今年度の活動について

本日の発表内容

- ①高校生 × 商店街
経営改善プロジェクト
- ②前年度からの継続活動

①高校生×商店街 経営改善プロジェクト

- バスHP

北山遊歩道
(1周2km 50分)

まちなか商店街エリア

高山駅



- バスHP

北山遊歩道
(1周2km 50分)

高山駅

徒步約10分



- 匠バス東西線
- 匠バス南北線
- さるぼぼバス匠バス
- 飛驒の里線
- まちなみバス

バスHP



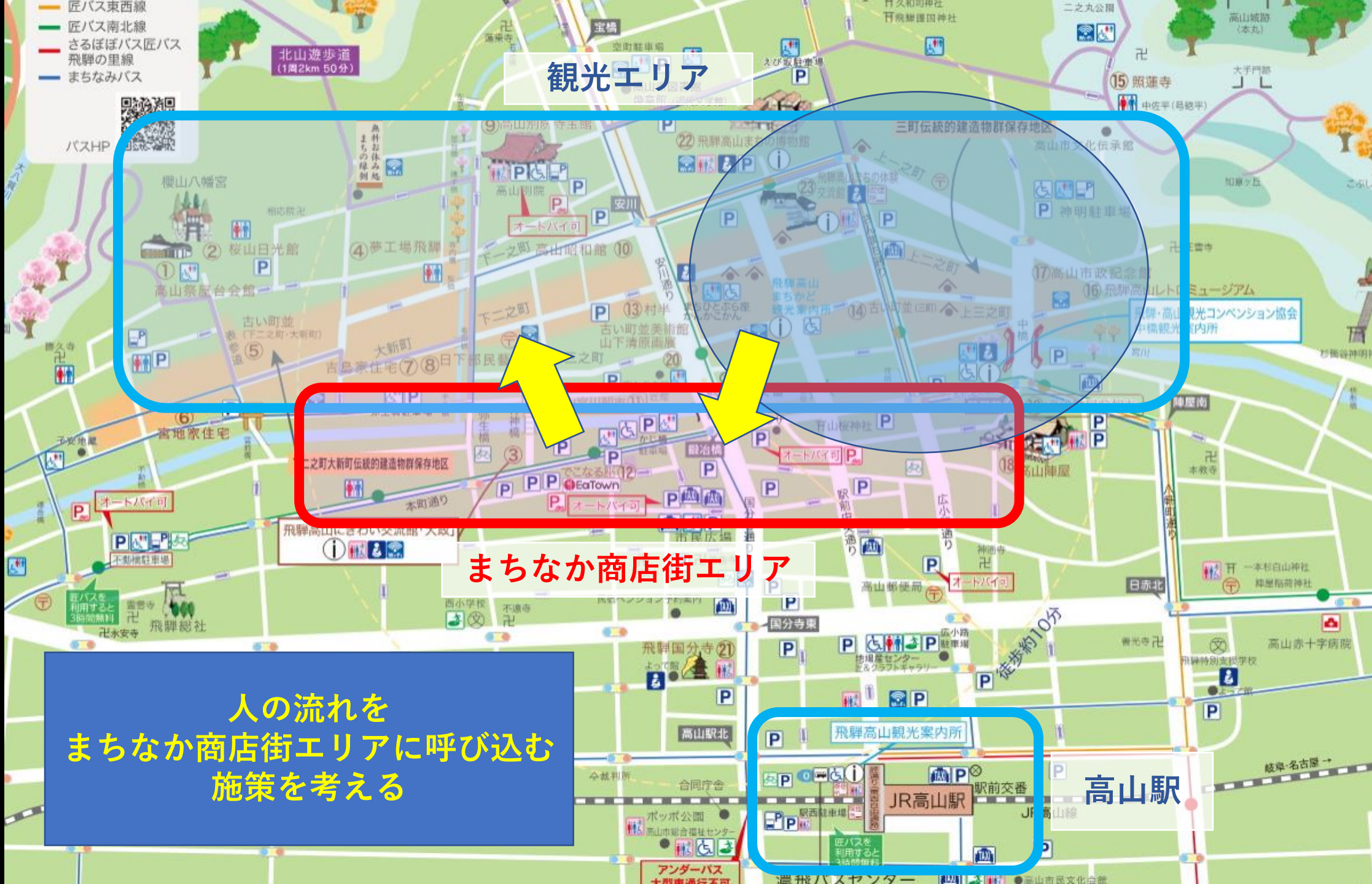
北山遊歩道
(1周2km 50分)

観光エリア

まちなか商店街エリア

高山駅

人の流れを
まちなか商店街エリアに呼び込む
施策を考える

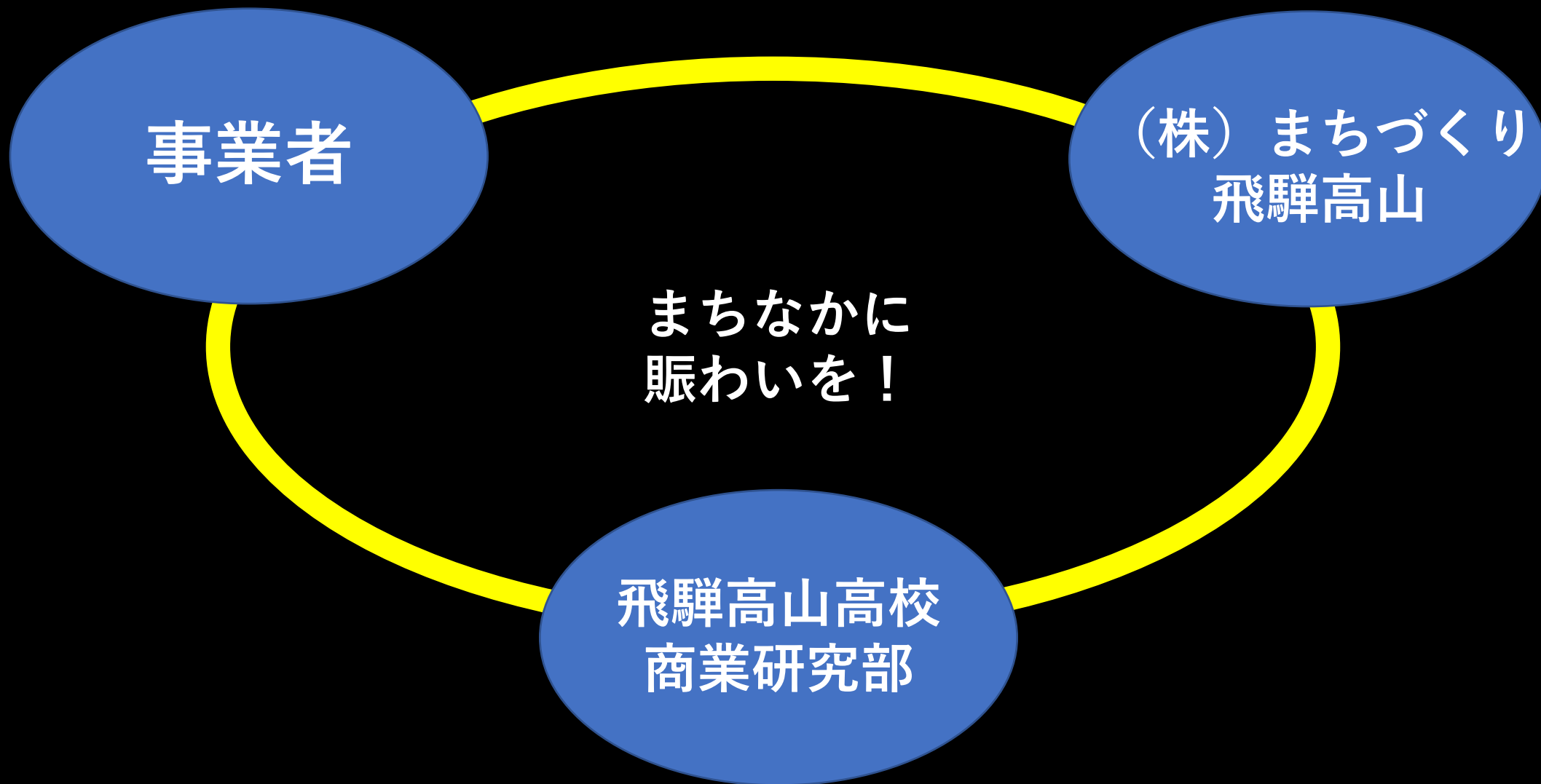


事業者

(株) まちづくり
飛騨高山

まちなかに
賑わいを！

飛騨高山高校
商業研究部



現地訪問





活動の狙い
「放課後部活動」と
「商店街個店」で
経営改善 や 業務効率化
を **本気でやる**

2022/11/10



Foods
食
道

お飲みもの
Drinks

おみやげ
Gift
記念品
 선물

2020.10.10
100
97
公共機関への利用
利用方法
利用方法
利用方法

公
公
公



商店街エリアに
魅力あり！



高松丸亀町商店街の 取り組み

中心市街地の賑わいを取り戻し、復活した商店街



時代の変化により
商店街が衰退した



賑やかな商店街に
生まれ変わった！！



現地を訪問して感じた
課題をみんなで共有

店の魅力

家電店、お土産で
買物できる店

近くに店を、1、2、
店舗が、あつた、りない
(る、りない、りない)

有名な店、目とく、
の、りない、

本町より、りない

地、りない、りない

活気

活気、りない

暗い、りない、
印象、りない

コンテンツ

に、りない、りない、
りない、りない、
りない、りない、

立地

駅から、りない

大、りない、りない、
りない、りない、

宮川の活用

近く、りない、りない、
りない、りない、

街並みの魅力

古い、りない、りない、
新、りない、りない、

提案

着、りない、りない、
外、りない、りない、

イベント、りない

で、りない、りない、

テナントの魅力

飲食店、りない

日本、りない、りない、
他、りない、りない、
(りない、りない、)

店、りない、
→、りない、りない、
(りない、りない、)

食、りない、りない、
フ、りない、りない、

若、りない、りない、
りない、りない、

外、りない、りない、
地、りない、りない、

立地

街、りない、りない、
見、りない、りない、

こ、りない、りない、
りない、りない、

立、りない、りない、
(りない、りない、)
(りない、りない、)

場、りない、りない、

イ、りない、りない、
りない、りない、

知名度

「E、りない、りない、
りない、りない、

「イ、りない、りない、
りない、りない、

イ、りない、りない、
りない、りない、

イ、りない、りない、
(りない、りない、)
(りない、りない、)

周辺地域

シャ、りない、りない、
りない、りない、
(りない、りない、)

見た目

キ、りない、りない、
和、りない、りない、

9、りない、りない、
(りない、りない、)
(りない、りない、)

地元の人や観光客からも 愛されるような街づくり

その実現のために
事業者の方と協力して研究を進めていきます



②前年度からの継続活動

商品開発（山椒入りチョコレート味噌煎餅）

岐阜新聞 2021年10月23日付 飛騨A

飛騨高山高生、地元食品会社と協力

サンショウ風味 独特味噌煎餅



奥飛騨特産のサンショウにある香りと辛さを生かした煎餅を、飛騨高山高校（高山市下岡本町）商業研究部の生徒が地元の食品会社の協力で作製。26、27日に行われる同校の文化祭でテスト販売される。（二川哲志）

同部は1、2年生の7人が所属しており、活動の一つとして地域にある素材を使い、新しい産物を作り出す取り組みを進めている。一昨年には、ヤマブドウを使ったプリンを同市の会社とともに作った。

今回は、同市の奥飛騨温泉郷にある「飛騨山椒」が手掛ける飛騨山椒と、飛騨市古川町の「井之廣製菓舗」が長年作る味噌煎餅の持ち味に生徒らが工夫を施し、独自の味噌煎餅に仕上げた。

味噌煎餅に塗るチョコレートに飛騨山椒を組み合わせたことで、味噌煎餅の風味にチョコレートの甘さとサンショウの爽やかな香りやピリッとした味わいが加わった。チョコレートの意匠も井之廣製菓舗の人たちと考え、マーブル模様とした。

部長で2年生の前田怜央さんは「おいしくて食べやすいよう、使うサンショウの量を調整した。多くの手助けで出来上がった味噌煎餅を味わってもらいたい」と話す。

飛騨山椒を加えた味噌煎餅にする飛騨高山高校商業研究部の生徒たち。飛騨市古川町、井之廣製菓舗

香りと辛さ工夫 26、27日の文化祭で販売



飛騨高山高校商業研究部 × 飛騨山椒 × 井之廣製菓舗

飛騨山椒の特徴

- ◎一房ずつ手作業で収穫
- ◎陰干し・天日干しに時間をかける
- ◎香り・辛さ・痺れのバランスの良さ
- ◎柑橘系の香りが強い
- ◎ミシュランにも掲載されている
名店でも使用されている



天日干しの様子

飛騨山椒を見学して



味噌煎餅と山椒チョコレート コラボ商品の研究！！



山椒入りチョコレート味噌煎餅 160円にて販売しています！！

中部山岳エリア

飛 騨 山 椒

×

味噌煎餅本舗

井 之 廣 製 菓 舗

×

飛騨高山高校

商 業 研 究 部

160円

飛騨山椒入りチョコレート味噌煎餅



商品開発（雪国ぶどう）



飛騨高山高校商業研究部 × 高山プリン亭