

# これで満腹間違いなし！ おもてなしエイドマップ in 白山台川郷ウルトラマラソン



**白嶺小中学校** 母から娘へ伝統の味  
**ほうらい寿し**

白山市鶴来地区「ほうらい祭り」には欠かせない郷土料理。各家庭の酢飯の塩梅は、母から娘へ受け継がれる伝統の味です。

**瀬戸野交差点** 世界でここだけの発酵食  
**ふぐの子糠漬け**

石川県でしか加工できない奇跡の発酵食。手間暇知恵の三種の神器で、毒が抜けた「ふぐの子」は、世界でここだけの食の世界遺産です。

**蛇谷園地駐車場** 創業以来守り続ける味  
**あんころ**

白山麓の鳥越で作られたもち米と、十勝産の大豆、砂糖だけで作られた素朴な和菓子。創業以来竹の皮の包装そのまま、270年間今も変わらぬおいしさを。

**国見山駐車場** 先人の知恵から生まれた  
**かっちり**

白峰地域で作られる伝統料理。皮付きの芋を、醤油と砂糖で味付けしコトコト煮詰めます。冷めると甘辛く煮た表面が固くなることから、かっちりと呼ばれます。

**寺尾駐車場** 名物鍋で地域活性化  
白川郷平瀬温泉  
飛騨牛すったて鍋

白川村の郷土料理「すったて」と、飛騨の名物「飛騨牛」をコラボレーションさせた話題の「白川郷平瀬温泉飛騨牛すったて鍋」です。

**荻町城跡展望台** 雪峰白山のわき水で作った  
おからドーナツ

荒縄で縛っても崩れない堅い豆腐を販売している白川郷深山豆腐店。そのおからと豆乳で作上げた、ヘルシーな豆乳おからドーナツは、ふんわりとした食感です。