

味 モモ (旬:7月~8月)

栽培面積、生産量ともに日本一です。「白鳳」や「浅間白桃」などが代表的な品種で、7月の東京中央卸売市場では、本県産のモモが約80%を占めます。



浅間白桃

味 スモモ (旬:7月~8月)

栽培面積、生産量ともに日本一です。「大石早生」や「太陽」、果肉が赤い「ソルダム」の他、スモモの常識を覆すほど大玉で高糖度の「貴陽」や、県オリジナル品種の「サマービュート」「サマーエンジェル」が注目されています。



県オリジナル品種:サマービュート

県オリジナル品種:サマーエンジェル

技 ジュエリー

山梨県は、宝石の加工と貴金属加工が一体となった産地であり、研磨宝飾製品の出荷額は日本一です。さまざまなジュエリーから水晶貴石細工まで幅広い製品がそろっています。



Koo-fu(クーフー)コレクション

甲州水晶貴石細工

技 和紙

山梨県の和紙の歴史は古く、奈良時代末の宝亀4年(773)の記録には、全国の紙の産地として甲斐の名が記されています。市川三郷町の「市川大門手漉和紙」と身延町の「西島手漉和紙」は山梨県郷土伝統工芸品に指定されています。障子紙、書道半紙、画仙紙などは、国内生産第3位となっています。



味 ブドウ (旬:8月~10月)

栽培面積、生産量ともに日本一です。栽培の歴史は古く、山梨県では約1300年前から始まったといわれています。「巨峰」「ピオーネ」「甲斐路」「ロザリオ ピアッコ」など、品種はとも豊富です。また「甲州」はワイン用としても有名な本県独自の品種です。



ロザリオ ピアッコ

甲州

味 サクランボ (旬:5月下旬~6月中旬)

赤い宝石のように実る高級感漂う初夏の果物です。山梨県では、5月上旬から観光もぎ取りも楽しめます。「高砂」「佐藤錦」が代表的な品種で、山梨県が栽培の南限といわれています。県オリジナル品種として、「甲斐オウ果1(商標:富士あかね)」があります。



県オリジナル品種:甲斐オウ果1

(商標:富士あかね)

味 ワイン



山梨県は日本のワイン発祥の地であり、約80のワイナリーが数多くの銘柄のワインを醸造しています。中でも、本県特産のブドウ「甲州種」で造られる白ワインは、和食に合う味わい特徴で、和食ブームの海外でも注目されています。

味 吉田のうどん

吉田のうどんは、コシの強い麺の上にキャベツや馬肉を盛りつけ、薬味「すりだね」を入れて食べるのが特徴で、地域色豊かなメニューです。富士北麓には60店舗以上のうどん店があります。自宅兼用の店がほとんどなので、家庭的な雰囲気を楽しむことができます。



技 花き

山梨県は、洋らんやオリジナル品目など、気象条件や技術を活かした特色ある花の栽培が行われ、全国有数の鉢花産地となっています。12月に雪のように白い花をつける「クリスマスエリカ」は、山梨県のオリジナル花きとして人気を集めています。



クリスマスエリカ

県育成品種「優風(ゆうなぎ)」

味 甲斐サーモン

四方を山で囲まれた本県では、豊富で清澄な天然水を利用して淡水魚の養殖が盛んに行われており、特にニジマスの生産量は全国屈指です。名水で育まれた1kgを越す赤身の大型ニジマスは「甲斐サーモン」と名付けられ、寿司、洋食、中華などさまざまな料理で利用されています。ほどよく脂が乗った上質な味わいをぜひご堪能ください。



味 甲府鳥もつ煮

歯ごたえのある食感の砂肝、やわらかいレバー、弾力あるハツ、プチプチした食感のきんかんを甘辛く照り煮するのが特徴の鳥もつ煮。昭和25年ごろ、甲府市内のそば店で誕生したといわれています。



技 印伝

江戸時代末期までに甲府城下を中心に生産が始められたとみられ袋物として当時から庶民の間で親しまれていました。鹿皮に独特の伝統技法を用いて加工したもので、「甲州印伝」として国の伝統的工芸品に指定されています。



技 硯

甲州雨畑硯は、材料の良さ、光沢の良さが世界的に有名な中国の高級品「端溪」に匹敵するとされ、「和端溪」と呼ばれています。墨ののりがよく、優雅な使い心地のため、書道愛好家にも人気が高いものとなっています。



技 印章

文久年間に水晶のてん刻から始まったといわれ、印章は全国有数の産地です。印材は、水晶、柘、水牛などを使用し、機械彫り以外に手彫りによる印章も多く作られています。手彫りの印章は、「甲州手彫印章」として、国の伝統的工芸品に指定されています。



山梨の味と技を知る

美しい風土の中で伝統に育まれた品々。素朴さと気品の中にやまなしの個性が光ります。

The Tastes and Crafts of Yamanashi

味 ほうとう

味 甲州統一ブランド食肉



甲州牛

山梨県の郷土料理といえば、「ほうとう」です。信玄公の陣中食と伝えられ、たっぷりの野菜と手打ち麺を味噌仕立てで煮込んだ味わいは格別です。山梨を訪れた際は、ぜひお召し上がりください。



甲州富士桜ポーク

山紫水明の自然豊かな山梨県で、磨き抜かれた飼育技術により丹念に育てられた「甲州牛」や「甲州ワインビーフ」、「甲州地どり」などの銘柄食肉に加え、平成25年に「甲州富士桜ポーク」が誕生したことで、ブランド名が「甲州」で統一された銘柄食肉がラインナップしています。ぜひ一度ご賞味いただき、山梨を感じてみてはいかがでしょうか。