

## 日本一 味 モモ

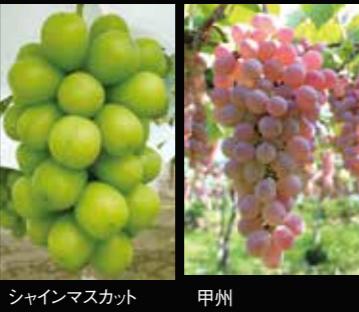
栽培面積、生産量ともに日本一です。「白鳳」や「浅間白桃」などが代表的な品種で、7月の東京中央卸売市場では、本県産のモモが約80%を占めます。



浅間白桃

## 日本一 味 ブドウ

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」「シャインマスカット」など、品種はとても豊富です。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。



シャインマスカット

甲州

## 日本一 味 サクランボ

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)

## 日本一 味 甲州統一ブランド食肉

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、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。



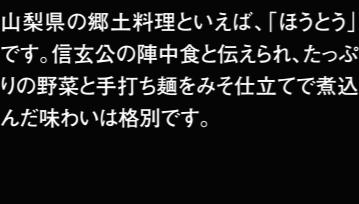
甲州牛



甲州富士桜ポーク

## 日本一 味 ほうとう

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みそ仕立てで煮込んだ味わいは格別です。



## 日本一 味 スモモ

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

## 日本一 味 ワイン



山梨県は日本のワイン醸造発祥の地であり、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」で造られる白ワインは、和食に合う味わいが特徴で、和食ブームの海外でも注目されています。

## 日本一 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、家庭的な雰囲気を味わうことができます。



## 日本一 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

## 日本一 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。



## 日本一 技 織物

山梨県の織物は、独特の光沢や風合いで江戸時代より人々の心をとらえた「甲斐絹」をルーツとしています。現在、甲斐絹の技は婦人服、インテリア、裏地、傘地などに生かされ、ネクタイ生地では日本一のシェアを誇っています。



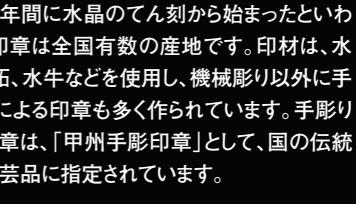
## 日本一 技 印伝

江戸時代末期までに甲府城下を中心に行き始めたとみられ、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塗加工したもので、「甲州印伝」として国の伝統的工芸品に指定されています。



## 日本一 技 硯

甲州雨烟硯は、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。



## 日本一 技 印章

文久元年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が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。



## 日本一 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。