

中央日本四県(長野・新潟・山梨・静岡)サミット

懇談テーマ:「山の恵みを活かした『食』に関わる取組の推進」

期日:平成29年12月25日(月)

場所:ホテルグランド富士(静岡県)



写真提供:やまなし観光推進機構

山梨における食育推進の取組

『第3次やまなし食育推進計画』に基づき、山梨県の風土や特性を生かした施策を推進

重点施策1

栄養バランスが優れた日本型食生活等
健全な食生活の推進



健康寿命の延伸

山梨県：H25都道府県別健康寿命 全国第1位

重点施策2

食育県民運動の推進



県民一人ひとりが
食育を実践



重点施策3

食文化の継承

地域の活性化、観光振興

山梨の特色ある食文化

ほうとう、吉田のうどんなどの郷土食
米や果実、野菜等の四季折々の農産物
枯露柿などの加工品



○甲州名物鮑の煮貝

○「武田信玄の饗宴料理」を復元すると、
いわし・かつおなどの魚、刺身、貝類が多く、富士
川舟運が大動脈となり、海産物を入手していた。

(山梨県立博物館発行・編集「甲州たべもの紀行」)

山国なのに、海産物好き

甲府市は県庁所在地の1世帯
当たりの年間支出金額で・・・
アサリ 1位、マグロ 2位、干しアジ 3位

(総務省統計局「家計調査年報」)



* これらの特色ある食文化の実態、歴史・由来
などを調査し、次世代への継承の取り組みを
推進する。



食に関わる健康増進の取組 ~ やまなししほルトメニュー ~

コンビニエンスストアやスーパーマーケット、飲食店等と連携し、健康に配慮した食事を選択できる環境をつくり、健康づくりを推進することを目指し、やまなししほルトメニュー販売整備事業をはじめました。

健康寿命の延伸

生活習慣病の発病予防・重症化予防

H28.12.1試食会



H28.12.1 弁当販売開始



現在販売中です (H29.12月)



健やか山梨21



山の恵みを活かした『食』 ～やまなしジビエ～

やまなしジビエ認証制度の創設

『川下から求められる安心なジビエを目指して』



シカ肉処理加工施設



衛生的な食肉処理



高品質なシカ肉の流通



地域資源として活用



山梨では古くから狩猟肉を珍重、食用として利用

1 経緯

野生鳥獣による農林業被害が深刻な状況にある中、捕獲したニホンジカの利活用を推進するため、シカ肉の安全・安心を担保する、本県独自の「やまなしジビエ認証制度」を創設し、認証マークを作成。早川町が第1号の「やまなしジビエ」として認証された。

ニホンジカの被害等

(単位:百万円 頭)

区分	H23	H24	H25	H26	H27	H28
農林被害額	215	257	244	319	364	300(速報値)
捕獲頭数	7,191	9,775	11,181	11,749	13,169	14,243

H28年度:541頭の処理実績

2 やまなしジビエ認証制度の概要

【施設の基準】

- 食肉処理業の許可を取得
- 県シカ肉の衛生ガイドラインに記載する設備・器具を設置
- 異物混入防止のための金属探知機を設置
- 富士河口湖町、丹波山村、早川町、北杜市の4施設を認証施設に指定済み

【シカ肉の基準】

- 県シカ肉の衛生ガイドラインの作業工程別衛生管理等を遵守
- 一般細菌、大腸菌群数の定期検査を実施
- 放射性物質検査の定期検査を実施
- HACCPの手法を用いた衛生管理を実施
- トレーサビリティを担保できる記帳、書類を保管
- 早川町を認定済み

3 プロモーション展開



＝
相性の良さをPR

安全・安心のやまなしジビエのブランド化と販路拡大を目指す



山の恵みを活かした『食』 ～新魚 富士の介～

新たなブランド魚の開発

1 開発の経緯等

- 山梨県は、山の恵みである「豊で良質な水」を活かした淡水魚の養殖が盛ん(ニジマスの生産量は全国第3位)
平成24年、県養殖漁協の基準を満たした大型のニジマス甲斐サーモンとして販売、平成28年からは、餌にぶどう果皮粉末の添加により品質を向上させた甲斐サーモンレッドを販売
- 県水産技術センターでは、食材として更なる魅力をもった新魚の開発に取り組み、キングサーモンとニジマスの交配に日本で初めて成功
(平成28年12月、水産庁から新たな養殖魚として承認済み)
- 平成29年11月、名称を「富士の介」に決定
(公募により全国三千を超える応募の中から選定)

2 今後の取り組み

- (1) 現地実証
・県内の養殖業者に新魚の卵を提供し、養殖技術の現地実証を開始
- (2) 養殖技術の確立等
・生産体制の早期確立、食味向上を図る研究を進め、東京オリンピック・パラリンピックが開催される平成32年の初出荷を目指す
- (3) PR・ブランド化
・試食会などを通じ、「富士の介」の魅力をPRするとともに、養殖業者、流通関係者、実需者と連携し、高級魚としてのブランド化戦略を構築していく



「甲斐サーモンレッド」

- ・三倍体の大型ニジマス
- ・体重1kg以上で赤身
- ・餌にぶどう果皮粉末を使用
- ・生食が可能で、程よく脂がのり、臭みがなく、さっぱりとした味わい



「キングサーモン」

- ・サケの仲間ですごく美味
- ・日本での養殖事例はほとんどなく、希少



「ニジマス」

- ・丈夫で育てやすい
- ・大型のニジマスは美味



「特徴」

- ・双方の長所を併せ持ち「美味しくて飼いやすい」
- ・3年養殖したものは全長約70cm、体重約3kgに成長
- ・身がきめ細かく、脂ののりが良い

山の恵みを活かした『食』 ～山梨夏っ子きのこ®～

この名称は「暑い山梨の夏に、元気に育ったきのこ」をイメージしたものです

山梨で新たに開発した クロアワビタケの新品種 「山梨夏っ子きのこ®」

開発の経緯

シイタケ等のきのこ類は、夏季に生産できる品種が少なく、生産者の収入源がないことが課題であった。

そこで、県森林総合研究所において、夏季に収穫できるクロアワビタケの栽培方法の確立と、新たなブランドきのことしての品種改良に取り組む。

クロアワビタケの特徴

- ・暑さに強い
- ・アワビに似た独特の歯応え
- ・味は淡泊でくせが無い

新品種の特徴

形態

- ・傘色が比較的濃く、縁が波打つ

栽培温度

- ・20 ～ 35 の幅広い温度で生育可能（一般的には、25 ～ 35 ）

品種登録出願中（H28.9）



調理方法



【炊き込みご飯】



【天ぷら】

9つのレシピを県ホームページに掲載

産地化の取り組み

生産者、旅館等の需要者、流通関係者等で構成する協議会で供給体制や販路開拓について検討

供給体制づくり

生産者の育成

- ・生産希望者の募集
- ・栽培に必要な資材の提供
- ・栽培マニュアルの作成
- ・栽培技術に関する研修会の開催
- ・栽培者への個別指導

販路の開拓

他の産地との差別化

- ・商標登録（H29.8）
名称「山梨夏っ子きのこ」

認知度向上と需要拡大

- ・県内の旅館やレストラン等への試食用サンプルの提供
- ・県ホームページ等でのPR

山梨の『食』と観光に関する取組

やまなし観光産業活性化計画に基づき県産食材を使用した「食」のPRを推進

1. 「食」のやまなし情報発信事業

HP「水と太陽のレシピ」やSNSで、素材や生産者、シェフ、観光情報を紹介



2. やまなしサポーターズ倶楽部 交流会

やまなし大使に対して、オリジナル桃「夢みずき」、ブランド魚「富士の介」、
「クロアワビタケ」の試食、PR



3. 富士の国やまなし館 レストラン Y-wine

- ・田崎真也氏監修
- ・ソムリエが常駐するワインの試飲バーの開設
- ・地元醸造家やソムリエによるイベントの開催



ワイナリーや酒蔵による試飲セミナー



山梨の『食』と観光に関する取組

やまなし観光産業活性化計画に基づき県産食材を使用した「食」のPRを推進

4. JRやイオン等と連携した物産展の開催や商品開発

- ・談合坂SA、JR上野駅などで物産展を開催
- ・JR東日本と連携した商品開発



天空かぼちゃプリン

Rail Bal
(ワインとおつまみセット)

県産ワインと地元特産物
(鳥もつ、ドライフルーツなど)とのコラボ商品



5. 富士の国やまなし 峡東ワインリゾート構想

～地域の様々な資源を楽しみ、ゆったり滞在するワインリゾートの創出～

- ・峡東ワインリゾート コンシェルジュの育成
- ・ガイドマップの作成
- ・峡東ワインリゾートモニターツアーの実施



6. 峡南歴史・文化ツーリズム構想

地域の農産物と食に関わる歴史的、文化的背景を活用した施策等を展開



身延山



信玄の隠し湯



ゆば



みみ



ゆず



大塚にんじん