

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「サマーピュート」「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:サマーピュート

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、研磨宝石製品では、国内屈指の出荷額を誇っています。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。



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」「シャインマスカット」「ピオーネ」「甲斐路」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

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 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」「甲州富士桜ポーク」「甲州地どり」などの甲州統一ブランド食肉に加え、捕獲したニホンジカの安全・安心を担保した「やまなしジビエ」などがあります。



やまなしジビエ(シカ肉)



甲州牛

甲州富士桜ポーク

味 甲斐サーモンレッド

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、特にニジマスの生産量は全国屈指です。本県の名水とブドウの果皮粉末を混ぜ合わせた餌で丁寧に育てられた1kgを超える大型ニジマスは「甲斐サーモンレッド」と名付けられ、程よく脂がのり、臭みがなくさっぱりとした味わいが特徴です。



山梨の逸品

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。

Specialities of Yamanashi

味 ワイン



山梨県は日本のワイン醸造発祥の地であり、都道府県別ワイナリー数、「日本ワイン」(※)の生産量・出荷量とも日本一です。約80のワイナリーが数多くの銘柄のワインを醸造しており、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。

(※)日本国内で栽培されたブドウを100%使用して国内で醸造されたワイン

技 花き

山梨県は、洋らんやオリジナル品目など、気象条件や技術を生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付ける「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)」

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、つげ、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。



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。鹿革に独特の伝統技法を用いて漆加工したもので、「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。

