



楽しく学べる！
「やまなしの郷土食」
クイズBOOK



はじめに

山梨県内には先人達により編み出され、

受け継がれてきた食文化がたくさんあります。

県ではその中でも特に次世代への伝承に取り組んでいくものを

「やまなしの食」として176品目認定しています。

このハンドブックでは、郷土食クイズを通して

「やまなしの食」について学ぶことができます。

もくじ

はじめに

もくじ…………… P 1

郷土食クイズ…………… P 2～23

「やまなしの食」を作る・食べる・買う…………… P 24

郷土食一覧…………… P 25～26

おわりに

郷土食クイズ

問1

武田信玄が考えたと言われている郷土食はなんでしょう？



① ほうとう



② 鳥もつ煮



③ せいだのたまじ



ヒント

材料を細く長く切る時に、信玄公の刀で切ったことからこの名前が付いたみたいだよ！



答えは次のページへ!!

答え①

ほうとうの由来

しよせつ
諸説ありますが、武田信玄が川中島合戦の時に、
兵の士気を高めるため考え出された食べ物と
言われています。



地域によって「ほうとう」呼び名が違う！



忍野村周辺

(にごみ)
煮込み



峡南地域

のしうれ
のしこみ

うまいもんだよカボチャのほうとう



麺

お肉



カボチャを入れると
とろみが出るよ！



野菜

いろいろな食材を
バランスが良く食べる事ができます！

山梨県は粉食文化を育んだ！

ほうとう以外にも粉物で作られた郷土食がたくさんあるよ！



手打ちそば

主な地域: 甲州市



みみ

主な地域: 富士川町



吉田のうどん

主な地域: 富士吉田市

山梨県の粉食文化はどう生まれたの？

県土面積の約8割が山林であおわれている山梨県では、水田は江戸時代に用水路が作られるまでは甲府盆地などの一部の平坦な地域に限られ、山麓部や丘陵地、扇状地などでは、畑作物が作られていました。

弥生時代から、穀物は粒のまま調理して食べられていましたが、鎌倉時代以降、穀物を粉にする道具(製粉具)が、武士や僧侶の間に広がり、粉食の割合が次第に高まりました。

さらに、江戸時代には、製粉具の発達に伴い、一般民衆にも受け入れられていきました。

周囲を山に囲まれた山梨には、傾斜地を流れる川がたくさんあり、江戸時代後半、川が流れる力を利用した水車が作られるようになると、小麦や蕎麦、トウモロ

コシなどの粉食製品が安定的に食べられるようになりました。

山梨県独自の地形や気候と、道具の発達、水車が普及したことから、山梨県の粉食文化は生まれました。



我が家のほうとう自慢



昔は
煮干しの出汁で
野菜だけ煮込む事が
多かったな～
油揚げが入るとごち
そうになった
だよ



うちのほうとう
はバターをいれる
よ！コクがでて
美味しい♡



ほうとう麺を作ってその日の気分で
麺をゆでておざらにもするよ！



みんなのお家のほうとうは何が入っているかな？

ぜひ参考にして作ってみてね♪

郷土食クイズ

問2

富士山山開きの日(7月1日)に
食べられる郷土食はどれでしょう？

- ① じゃがいもとひじきの煮物
- ② 吉田のうどん
- ③ あわびの煮貝
- ④ さんまめし



ヒント

山の食材と、海の食材を使って、
夏バテを防止するとされているよ！



答えは次のページへ!!

答え①

富士山の山開きを祝う！

「**じゃがいもとひじきの煮物**」は、富士山の山開きを祝うご馳走です。7月1日、山麓の各家庭では、新じゃがを一株だけ掘り、ひじきと煮付けました。



海のもの × 山のもの

ミネラルや
食物繊維が
多い



「じゃがいも」と「ひじき」の組み合わせは夏やせを防ぎ、夏バテを防止すると言われているだよ～。



ほりたての
じゃがいもは
水分が多い

富士登山の安全祈願と関係する郷土食は他にも！

めまき

伝承地域：富士河口湖町河口

めまきとは、ハラアカといった淡水魚を芯にしてアラメという海藻で三角形に巻き、醤油と砂糖で煮た郷土食です。4月25日、河口地区の各家庭では、氏神である河口浅間神社のまごみまつり孫見祭のご馳走に「めまき」を煮ています。



ふじこう 富士講ってなに！ 御師って誰!?

富士講とは、富士山を信仰する人びとの集まりです。

開山期になると、代表者が交代で、また江戸からは集団で富士登山にやってきました。

御師とは、富士山信仰の指導者で、富士講の皆さんを自宅に泊め、精進料理を提供しました。



「海のもの」を使用した郷土食

海のない
山梨県に
なぜ!?

あわびの煮貝(にがい)

主な伝承地域: 県内各地域

江戸時代、新鮮なアワビを加工し、しょうゆづけにして木の樽たるにつめて運びました。馬の体温で温められながら何日もほどよく揺られ、甲府に着く頃には醤油がよく染み込み、ひときわ味が増したアワビが甲州名物になったといえます。現在では贈り物として重宝されています。



さんまめし

主な伝承地域: 県内各地域

さんまと新米を一緒に炊きこんだものが、現在の「さんまめし」になったといわれています。

稲かりが終わり、さんまと新米が出回る秋に、ハレの日(特別な日)などに作られました。



郷土食スイーツクイズ

問3

行事に係る郷土食のお菓子について

()に当てはまるものを下から選びましょう。

4月8日はお釈迦様しゃかさまの誕生日で
花まつりが行われこの時に(①)を食べます。

お盆の時期になると四角く切った餅に、
きな粉と黒みつをかけた(②)が食べられます。

9月1日は「お八朔さん」と呼ばれ、
豊作を祈り(③)を神様にお供えしました。



信玄餅 あべかわもち おしゃかごり
うらじろまんじゅう 八朔はっさくの泣きまんじゅう

答えは11ページへ!!

行事食って？

昔から日本人は、普段の日と特別な日を使い分けており、ハレの日に食べる食事を「**行事食**」と言います。

ケの日
(普段の日)



ハレの日
(特別な日)



年中行事と郷土食スイーツ

おしゃかごり

主な地域:甲府市、甲州市勝沼地区

行事:4月8日の花まつり(お釈迦様の誕生日)

花まつりに作ってお供えし、村中でお寺へお参りし甘茶をいただいてから食べます。食べると智慧^{ちえ}がさずかるという言葉伝えがある地域もあります。大豆を混ぜてごり(固まり)に仕上げ、お釈迦様の頭に似せてごつごつ感をだしています。



八朔の泣きまんじゅう

主な地域:中北地域、峡南地域

行事:9月1日

9月1日はお八朔^{はっさく}さんと呼ばれ、豊作を祈り、災害がないようにこのまんじゅうを神様にお供えしました。この頃から農家が忙しくなり、嫁^{よめ}や奉公人にとっては苦勞の始まりであり「まんじゅうは食いたいし、夜なべは嫌だし」と言われ、この名前がつきました。



答え ① おしゃかごり ② あべかわもち ③ 八朔の泣きまんじゅう

あべかわもち

主な地域: 韮崎市、南アルプス市、北杜市、中央市

行事: お盆

山梨県では、もちにきな粉をまぶして黒みつをかけたものを「あべかわもち」と呼び、お盆に仏様にお供えて食べます。



静岡県にも「あべかわもち」がある!?

山梨県



あべかわもち

もちにきな粉をまぶし黒みつをかける

静岡県



安倍川もち

出典: 農水省Webサイト
(うちの郷土料理)

きな粉餅もちに白砂糖をかける

うらじろまんじゅう

主な地域: 甲州市大和地域

日当たりの良い山野に生息するキク科のオヤマボクチの葉を練り込んだまんじゅうで、甲州市大和町では、オヤマボクチの葉の裏が白いことから「うらじろまんじゅう」と呼んでいます。ヨモギとは違った風味があり人気のまんじゅうです。



郷土食クイズ

問4

山梨県では「〇〇のお赤飯」が昔から食べられています。

〇〇に当てはまるものはどれでしょう。



① おばあちゃん

② ピンク

③ 甘納豆



ヒント

山梨県では甘いお赤飯が作られていて、
ごま塩をかけて食べると甘じょっぱくなり
美味しいと好評みたいだよ！



答えは次のページへ!!

答え③

山梨県のお赤飯は甘い!!

全国的にはお赤飯は、小豆やささげと一緒に炊く“甘くないお赤飯”ですが山梨県の場合「**甘納豆**」と一緒に炊く“甘いお赤飯”を食べる地域が多いです。小豆やささげを使用しないため、赤くならないので代わりに食紅で色を付けます。

甘いお赤飯は、北海道や東北の一部の地域でも食べられています。

寒い地域は赤飯を甘くする!?

冬の厳しい寒さを乗り切るエネルギーを補給するための生活の知恵と言われています。砂糖が高価だった頃、祭りや盆で集まった人への「もてなしの心」を甘い味に宿らせました。



我が家のお赤飯



甘いお赤飯にごま塩をかけると甘塩っぱくて美味しいよね



誕生日や入学式などお祝いの日に食べた印象だな～



うちは甘納豆のお赤飯だけど近所さんは甘くないお赤飯を炊いていますよ!



おばあちゃんが白いんげんの甘納豆を入れて炊いてくれたな～



全国のお赤飯を見てみよう

てんこ小豆の赤飯(秋田県)

秋田には「てんこ小豆」と呼ばれて親しまれている小豆があり赤飯にはこれが使われる。

出典:農林水産省Webサイト(うちの郷土料理)



しょうゆおこわ(新潟県長岡市)

長岡市周辺の地域では「醤油赤飯」と呼び、ふっくら炊き上げた金時豆が入っている事が特徴。

出典:新潟市「伝えたいにいがたの味」



栗赤飯(埼玉県日高市)

秋祭りでその時期に取れた栗を入れて赤飯を作る。



さといも赤飯(福井県大野市)

大野市は「上庄さといも」の産地で米が貴重な地域では、さといもが多く使われた。

出典:福井県「ほっとするね ふるさとの味」

甘赤飯(徳島県鳴門市)

赤飯にごま塩ではなく「ごま砂糖」をかけて食べる。砂糖は高価だったため、ハシの日の赤飯に使われた。

出典:鳴門市



知ってた? 「カツ丼」の呼び名の違い!



山梨県のカツ丼



山梨県では、ご飯の上に千切りのキャベツがのり、その上に揚げたてのとんかつが乗った丼のことを「カツ丼」。卵でとじたものを「煮カツ丼」と呼んでいます!

全国のカツ丼



はっしょう そば や 発祥は蕎麦屋店主のアイデアから!

明治時代、老舗^{しにせ}そば店の当時の主人が、東京へでかけた時にカツレツを食べ、感動してメニューに取り入れようと思いました。

しかし、当時出前が主流だった蕎麦店では器がひとつですむ丼物が中心だったため、丼にのせる「カツ丼」が誕生したのではないかとわれています。

答え②

甲州街道

甲州街道は江戸幕府によって整備された道の一つ。江戸の日本橋から下諏訪宿^{しもすわじゆく}までを結ぶ53里2町余り(約205キロメートル)の街道です。



江戸時代の中・後期では、旅人や文化人が行き交ったほか、甲州から江戸へ農産物を運ぶ道としての役割も重要になりました。



酒まんじゅう 伝承地域:上野原市

炊いた米と米こうじを合わせて一晩発酵させた物を生地^{かいかい}に練り込んであんこを包んだ、上野原の粉文化が生み出した郷土食です。かつて、上野原の甲州街道沿いは、甲斐絹^{かいかい}の里として市が立ち、江戸と甲州の多くの商人が行き来しましたが、この地に集まった商人達に愛され、広く伝えられたとされています。



馬刺し 伝承地域:県内全域

山梨県は甲州街道が通っていたことや富士山信仰で登山者の荷揚げのため、馬が身近にありました。そのため、馬肉料理が盛んになったと言われています。

※甲斐絹^{かいかい} 薄手の生地でありながら、ハリがあり光沢がある甲州特産の絹織物の事。羽織の裏地に用いられる高級絹織物として、江戸時代から昭和初期にかけて盛んに生産されてきた。

もったいない!から生まれた郷土食

鳥もつ煮

戦後間もないまだ食べ物にも不自由していた時代に安くておいしいものになるよう考え当時は貴重だった醤油と砂糖でこったりと煮た「鳥もつ煮」を開発しました。



そば屋の店主が肉屋から「捨てられてしまう鳥のもつをどうにかできないか?」という相談を受けた事がきっかけで考え出された一品。



ジビエ料理

ジビエとは、しゅりょう狩猟により得られたやせいちようじゅう野生鳥獣の食肉を意味します。



野生鳥獣によって畑を荒らされるなどの被害のなか、つかまえたシカの肉などの料理や加工品等、素材を活用した特産品づくり、地域振興への取り組みが広がっています。

また、山梨県では、やまなしジビエ認証制度をつくり、より安全・安心なシカ肉の流通を目指しています。

農産物クイズ

問6

山梨県の農産物とその地域を点と点で

① やはたいも



② 大塚にんじん



③ あけぼの大豆



④ 水かけ菜



結んでみよう!

- 市川三郷町
- 都留市
- 身延町
- 甲斐市

答えは次のページへ!!

山梨県の農産物と郷土食

やはたいも(甲斐市)



「いも煮汁」は
秋の定番料理！

一般的なさといもに比べ、きめ細かい繊維とねばり気が強いのが特徴です。やわらかくてなめらかな食感です。

大塚にんじん(市川三郷町)



大塚にんじんを使用した炊き込みご飯
「にんじんめし」

大塚地域の「のっぴい」と呼ばれる土地で作られる長さが80~120cmにもなるにんじんで、カリウム・ビタミンなどの栄養素も豊富です。

あけぼの大豆(身延町)



「曙揚げ(あけぼのあげ)」は
シンプルで美味しい！

あけぼの
身延町曙地区で採取した種子を使用して、身延町内で栽培されています。一般的な大豆よりも粒が大きく甘みも強く、枝豆としても人気があります。



水かけ菜(都留市)



おひたしや
炒め物で食べら
れるよ！

冬場でも水温が10～12度を保っている
富士山のわき水で栽培されています。

おひたしやサラダ
スープ、炒め物で
食べられるよ！



クレソン(道志村)



道志村では昭和50年代からクレソンを生産しており、
くきが太く栄養があるとして好評です。

鳴沢菜(鳴沢村)



浅漬けや
しょうゆ漬けに
ぴったり★

鳴沢菜は、鳴沢村で伝統的に栽培されてきた品種で栽培の起源は江戸時代と言わ
れています。

山梨県産果物を使用した郷土食

月の栗 主な地域:甲府市、甲州市勝沼地区



お菓子職人が、偶然甲州ぶどうを砂糖みつに落としてしまいそれが冷えて固まり出来たお菓子とされています。

ころ柿 主な地域:甲州市、南アルプス市



庭先に皮を剥いた柿を並べて乾燥させる際に、太陽が当たるように「コロコロ」と転がしたことからこの名前が付けました。同じ干し柿でも「ころ柿」は水分が25～30%で白い粉が付いており水分が50%前後で柔らかいものは「あんぼ柿」と呼ばれています。

「やまなしの食」を作る・食べる・買う

山梨県ホームページでは、「やまなしの食」の

由来や作り方を紹介しています！

また、郷土食を食べられる・買えるお店の情報も掲載しています。

情報は随時更新しておりますので、

詳細はQRコードからアクセスからご覧ください。



やまなしの食データベース



郷土食を食べられる・買えるお店

クックパッド・Instagram



クックパッド



食育Instagram

食育Instagramには、郷土食の他にも
食育の内容やイベント情報を掲載しているよ！



「やまなしの食」(平成30年度・令和元年度認定) 176 品目

郷土食(101品目)

1	揚げいもちあやき	甲斐市竜王(玉幡)地区	52	ずいき料理(いもがら)	山中湖村、忍野村、南部町、中央市等 県内各地
2	あけぼの大豆料理	身延町	53	ずいといん	甲府市中道地区、韮崎市、身延町
3	あられ	全域	54	寿司(ネタにタシが塗ってある)	全域
4	あんびん	市川三郷町六郷地区、身延町全地区	55	せいだのたまじ	上野原市
5	いのしし肉の味噌煮	中北地域、峡南地域、甲州市、鳴沢村	56	そばいなり	北杜市
6	いも煮	忍野村	57	そばがき	身延町全地区
7	いも煮汁	昭和町	58	大根とつぼの煮物	北杜市
8	芋のしお煮	富士河口湖町	59	たけのご料理	南部町
9	岩茸料理	富士吉田市、北杜市、甲州市、富士河口湖町	60	たまじ	小菅村
10	うすやき	甲府市、富士吉田市、甲州市、市川三郷町、身延町、道志村	61	タラの煮物	忍野村
11	うどんの煮物	忍野村	62	丹波きゅうりのたまり漬け	丹波山村
12	うどん	県内全域	63	地菜の漬物	県内全域
13	卯の花	身延町全地区	64	茶飯	甲府市、西桂町
14	うらじろまんじゅう	甲州市大和地区、上野原市	65	長芋のお好み焼き	北杜市
15	大塚にんじん料理	市川三郷町 大塚地区	66	土鯨(八ほ)めし	峡北地区
16	おきゃあくり	峡南地域	67	ツボ汁	甲府市
17	おざら	甲府市、甲斐市、身延町、昭和町	68	つるしんぼの天ぷら	北杜市
18	おしくじり	南アルプス市	69	手打ちそば	身延町全地区、小菅村等
19	おせい	北杜市大泉	70	鉄火味噌	郡内、吉田、富士河口湖
20	おつけだんご	大月市	71	トーフカス	忍野村
21	おねり	甲州市皇山地区、笛吹市一宮町、身延町	72	とろろ汁	身延町全地区、笛吹市境川
22	おほか	峡東、峡南、郡内(丹波山村、小菅村)	73	なんばん味噌	富士吉田市
23	おべった(おべったら)	上野原市	74	にじます料理	小菅村、北杜市
24	かちきご飯(混ぜご飯)	北杜市、身延町	75	煮なます	県内全域
25	カツ丼	全域	76	ねぎ味噌	富士吉田市、忍野村
26	きび餅	市川三郷町 六郷地区	77	ねじりぼう	富士川町
27	きゅうりもみ	忍野村	78	ねりくり	市川三郷町 六郷地区
28	貝だくさんみそ汁	甲府市山城地区	79	のびる料理	身延町、忍野村
29	栗のワイン煮	峡東地域、甲府市	80	馬刺し	全域
30	けんちゃん(けんちん汁)	道志村、身延町全地区、小菅村	81	葉とうがらしの佃煮	北杜市
31	鯉料理	笛吹市、忍野村	82	花豆のふくめ煮	北杜市、韮崎市、山中湖村
32	甲州もろこしの料理(加工品)	笛吹市、富士吉田市、峡南地域	83	ビスケットの天ぷら	鳴沢村
33	こうせん	身延町	84	ふき料理	忍野村、山中湖村
34	こごみのみそ汁	忍野村	85	ほうとう	県内全域
35	ごった煮	忍野村	86	豆餅	甲斐市、北杜市、身延町
36	酒まんじゅう	上野原市	87	水掛菜料理	都留市十日市場
37	さつま芋の釜油炒め	峡南地域、北杜市	88	みみ	富士川町十谷
38	寒干し大根	早川町	89	麦ごはんととろろ汁	峡北、郡内
39	山菜の天ぷら	忍野村	90	茂倉瓜の冷や汁	早川町茂倉地区
40	山椒の料理	富士吉田市、忍野村、山中湖村	91	もち草まんじゅう(草餅)	身延町、中北地域(韮崎市)
41	地菜炒め	甲府市	92	やしやー飯	道志村
42	凍み大根の煮物	北杜市	93	やはたいも料理	甲斐市
43	凍み芋	鳴沢村	94	やまめ料理	小菅村
44	じゃが芋のココロ煮(揚げ煮)	甲府市千代田地区	95	ゆうがお(ゆうごう)料理	忍野村、山中湖村、小菅村 他
45	じゃがいもの権兵衛揚げ	南アルプス市	96	ゆば料理	身延町身延地区
46	ジュウロクのおかず	忍野村	97	吉田のうどん	富士吉田市
47	ジュウロクの煮物	忍野村	98	れんこんのサラダ	笛吹市石和町
48	ショウデンボウの油炒り	忍野村	99	わかさぎ料理	山中湖村
49	しょうゆの実	南アルプス市	100	ワラビの煮物	忍野村
50	白うり(しまうり)のかす漬	北杜市	101	割干し大根の煮物	北杜市
51	酢あえ	忍野村			

行事食(31品目)

1	あずきがゆ	甲府市	17	じゃがいもとひじきの煮物	富士吉田市、富士河口湖町
2	小豆ほうとう	北杜市、市川三郷町、身延町、北杜市、甲斐市、甲府市	18	しらあえ	身延町全地区
3	あべかわもち	韮崎市、北杜市、中央市、南アルプス市	19	団子	甲斐市、南部町、中央市、身延町、昭和町、山梨市
4	甘納豆のお赤飯	南アルプス市、甲斐市、山梨市、甲府市	20	ちらしずし	身延町全地区
5	おしゃかごり	甲府市、市川三郷町、身延町、峡南地域	21	デーコゼー	忍野村忍草
6	御師料理	富士吉田市	22	豆腐のお吸物	忍野村
7	おでんがく	南アルプス市八田地区	23	のっぺ汁	西桂町
8	お煮しめ	道志村	24	のりもち	山中湖村全地区
9	かいのひもの煮つけ	山中湖村山中地区	25	八朔の泣きまんじゅう(小麦まんじゅう)	峡南地区、中北地域
10	柏餅	身延町全地区	26	太巻き寿司	韮崎市
11	きび赤飯	忍野村	27	ぼた餅	甲斐市、身延町
12	くり赤飯	忍野村	28	めまき	富士河口湖町河口地区
13	御事汁	北巨摩	29	やこめ	全域
14	さといもご飯	韮崎市、甲斐市	30	やつがしらの煮物	南部町
15	三月飯(さんがつめし)	笛吹市芦川地区	31	山梨のお節	県内全域
16	さんまめし	市川三郷町 六郷地区、中央市、南アルプス市			

特色ある農産物から作られた加工食品(24品目)

1	浅尾大根のたくあん(アップル漬)	北杜市	13	しょうがの加工品	南部町
2	あわびの煮貝	甲府市	14	月の雫	甲州市勝沼、甲府市
3	あんほ柿	峡中、峡東	15	ひなづる漬	上野原市秋山地区
4	エゴマのぼたもち	早川町	16	干しイモ煮	身延町
5	ぎやらぶき	甲府市、韮崎市、身延町	17	干葉(ひば)	忍野村
6	きゅうちゃん漬け	身延町、韮崎市	18	桃の瓶詰め	笛吹市
7	県産果物のジャム	全域	19	もろこしの加工品	甲府市、中央市、市川三郷町
8	甲州小梅	峡中、峡東、峡南	20	ゆずの加工品	富士川町穂積、甲府市
9	甲州味噌	全域	21	わさび漬け	都留市夏狩、丹波山村
10	ころ柿	甲州市塩山松里地区、南アルプス市他	22	干しいも	身延町
11	こんにゃく	身延町	23	干しタケノコ	南部町
12	シソ漬	忍野村	24	鳴沢菜の加工品	鳴沢村

地域ブランド食(20品目)

1	いのぶた鍋	山梨市	11	ジビエ料理(イノシシ、シカ)	甲府市千代田地区(岡、丹波山村、小巻村、富士河口湖町)
2	甲斐サーモン料理	全域	12	精進粥	富士河口湖町精進地区
3	甲斐サーモンレッド料理	全域	13	青春のトマト焼きそば	中央市
4	かっぱ飯	富士河口湖町	14	富沢こわめし	南部町富沢地区
5	クレスン料理	道志村等	15	鳥もつ煮	甲府市
6	桑の葉の料理、加工品	甲斐市 他	16	にらまん	韮崎市
7	甲州牛料理	全域	17	富士桜ボーク料理	全域
8	甲州地どり料理・加工品	甲府市	18	富士まぶし	富士河口湖町
9	甲州頬落鶏料理	全域	19	みのぶまんじゅうの天ぷら	身延町身延地区
10	甲州ワインビーフ料理	全域	20	与一汁	中央市豊富

※掲載の地域は主な地域であり、この地域以外でも食べられている場合があります。

おわりに

山梨県の郷土食について楽しく学べましたか？
今回ハンドブックで紹介している郷土食以外にも面白い由来や
食文化がある郷土食がたくさんあります。
たくさんの方に山梨の食文化の豊かさ、奥深さ、そして何より
おいしさが伝わってましたら幸いです。
最後に、このハンドブックの発行にあたり、
ご指導いただいた皆様、写真などを提供していただいた皆様に、
心より感謝を申し上げます。



食育推進マスコット
「ふじべりりん」

参考文献

「ふるさとの味」選定委員会『ふるさと自慢シリーズⅠ甲斐路 ふるさとの味』(1982年)

依田萬代「山梨の郷土食」(2007年)

農林水産省「うちの郷土料理 次世代に伝えたい大切な味」

一般社団法人農山漁村文化協会「伝え継ぐ日本の家庭料理」(2020年)

協 力

山梨県立富士山世界遺産センター

山梨県産業技術センター

山梨県 県民生活部 県民生活安全課

〒400-8501 山梨県甲府市丸の内1-6-1

TEL:055-223-1588

FAX:055-223-1516