

## 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

## 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言われています。「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。



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言われています。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 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、ぜひとも味わっていただきたいものです。

## 味 甲州牛



山梨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上げられた黒毛和種です。その中で、品質ランクが特に優れた5または4等級に格付けされた和牛です。「名水が育む甲州牛」を、ぜひ一度ご賞味ください。

## 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、本県特産の甲州種ブドウ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。

## 味 吉田のうどん

吉田のうどんは、コシの強い麺の上にかつおや馬肉を盛りつけ、薬味「すりだね」を入れて食べるのが特徴で、地域色豊かな人気上昇中のメニューです。富士北麓には60店舗以上のうどん店があります。自宅がうどん屋を兼ねている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 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、奈良時代末の宝龜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。



## 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、裏地などに活かされ、ネクタイ生地では日本一のシェアを誇っています。



## 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)」

## 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」と言われています。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言われ、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。



## 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を超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始めています。程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ぎ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言われています。

