

やまなし農村発見マガジン

耕 輝 ~KOUKI~

第16号



けいじ 啓二板！ 続のうせいぶ

ばんない けいじ
＜ 坂内啓二農政部長



部長！最近ジビエが人気みたい
だけど山梨でも食べられるの？



農政部長の坂内啓二です(^o^)/
天然の野生鳥獣のお肉をジビエっていうんだけど、山梨県では鹿
肉の安全・安心のため「やまなしジビエ認証制度」に取り組んでい
るんだ。認証された鹿肉が食べられるお店が色々あるから、ぜひ
食べてみてね(^ ^)/

ジビエって美味しいの…？

鹿のお肉は、高たんぱく、低脂質で、鉄分やビタミンB群を豊富に
含んでいて、美味しくてヘルシーなお肉なんだよ◎
ジビエ料理はワインと相性が抜群♡
山梨のワインとのマリアージュは最高だよ！！
やまなしジビエは認証マークを目印にしてね⇒⇒⇒



お肉はいろいろあっても、海がな
いから魚は食べられないよね？



山梨県には海はない(涙)けど、山からの清らかな水に恵まれてい
るから淡水魚の養殖は全国有数の生産量を誇っているんだよ！
最近では、キングサーモンとニジマスを交配させた新品種の
「富士の介」が人気です(^_^)
山梨県が約10年かけて開発しました(>_<)



どんな魚なの？美味しいの…？

富士の介は上品な脂、豊かなうま味が特徴の魚
なんだ！
山梨県のHPで富士の介を取り扱っている飲食店
や、鮮魚店を記載しているのでぜひ一度食べて
みてくださいm(_)_m
(HPのリンクはQRコードを読み込んでね)



最後に
一言

令和2年7月から始まった愛情♡やまなし農産物パックですが、多くの方に購入いただき
ありがとうございました。
今回の企画を契機に山梨県産の食材などをみなさんにより知っていただけたと思います。
今後も山梨県農業のPRや農家支援など、農業の発展のため尽力してまいります。