

CONTENTS

県内唯一！！農協直営ワイナリー！！ 02

黄色い風船が生んだ新たな出会い 04

菜の花プロジェクト in 北杜市高根町

被災地は今！！ 06

地域づくりはみんなで、楽しく！ 08

てんだうじゃん甲斐プロジェクト

耕輝 ~KOUKI~

「やまなし農村発見マガジン 耕輝 ~KOUKI~」では、
県内各地における担い手の取組、
6次産業化、農業農村整備事業などのホットな話題を提供する
情報マガジンです。

表紙写真

第1回やまなし農村風景写真コンクール
知事賞「春らんまん」

山梨の清冽な水と確かな技術で 育てられた甲斐サーモン

赤身の大型ニジマスで
体長50～80cm程、体重1kg以上。
程よい脂がのり、淡泊な味が特徴。
寄生虫の心配がなく、冷凍処理しなくても
生で食べられるため、生食もおすすめ。



甲斐の名水で育まれた
美味しく・安心・安全な淡水魚

山梨県産の新鮮な甲斐サーモンを、
県内各地の産地から直接、お客様にお届け。
山梨県産の新鮮なアサリを、お客様にお届け。
山梨県産の新鮮なアサリを、お客様にお届け。
山梨県産の新鮮なアサリを、お客様にお届け。
山梨県産の新鮮なアサリを、お客様にお届け。

— KAI Salmon —

山梨県産の新鮮な甲斐サーモンを、
県内各地の産地から直接、お客様にお届け。
山梨県産の新鮮なアサリを、お客様にお届け。
山梨県産の新鮮なアサリを、お客様にお届け。
山梨県産の新鮮なアサリを、お客様にお届け。
山梨県産の新鮮なアサリを、お客様にお届け。

安心・安全！美味しい山梨の清水産「
山梨県産の新鮮な甲斐サーモン」

TEL 055-277-7393 FAX 055-277-9922
URL <http://nashiyousyoku.net>

「美味しい甲斐ブランド」 全国展開に向け本格的に始動

県では、農業の6次産業化を推進するため、東京農業大学小泉武夫名誉教授を農政アドバイザーに招き、3年前から新しい農産加工品の開発に取り組んできました。

その集大成として、88の開発商品を揃え、2月6日に東京有楽町マリオンで内覧会を開催。百貨店や大手食品卸等のバイヤー130名が訪れました。

今後も商品開発をすすめ、全国展開をめざして本格的に販路を開拓していきます。

「美味しい甲斐ブランド」の商品開発に取り組みたい方はご相談下さい。
山梨県 農政部 農業技術課 普及指導担当 TEL : 055-223-1616

開発商品の一例

天空かぼちゃのペーストを使った甘酒



麹で発酵させた、栄養価満点の「飲む点滴」ノンアルコール

富士山の野菜のスイーツ



富士山の麓の野菜を使用。美味しく健康、色鮮やかなマカロン。

