

郷土食(101品目)				
1	揚げいもちおやき	甲斐市竜王(玉幡)地区	58 大根とつぼの煮物	北杜市
2	あけぼの大豆料理	身延町	59 たけのこ料理	南部町
3	あられ	全域	60 たまじ	小菅村
4	あんびん	市川三郷町六郷地区、身延町全地区	61 タラの煮物	忍野村
5	いのしし肉の味噌煮	中北地域、峡南地域、甲州市、鳴沢村	62 丹波きゅうりのたまり漬け	丹波山村
6	いも煮	忍野村	63 地菜の漬物	県内全域
7	いも煮汁	昭和町	64 茶飯	甲府市、西桂町
8	芋のしお煮	富士河口湖町	65 長芋のお好み焼き	北杜市
9	岩茸料理	富士吉田市、北杜市、甲州市、富士河口湖町	66 ツボ汁	甲府市
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	67 つるしんぼの天ぷら	北杜市
11	うどの煮物	忍野村	68 手打ちそば	身延町全地区、小菅村等
12	うどん	県内全域	69 鉄火味噌	郡内、吉田、富士河口湖
13	卵の花	身延町全地区	70 トーフラス	忍野村
14	うらじろまんじゅう	甲州市大和地区、上野原市	71 とろろ汁	身延町全地区、笛吹市境川
15	大塚にんじん料理	市川三郷町大塚地区	72 なんばん味噌	富士吉田市
16	おきやあくり	峡南地域	73 にじます料理	小菅村、北杜市
17	おざら	甲府市、甲斐市、身延町、昭和町	74 煮なます	県内全域
18	おしくじり	南アルプス市	75 ねぎ味噌	富士吉田市、忍野村
19	おせい	北杜市大泉	76 ねじりぼう	富士川町
20	おつけだんご	大月市	77 ねりくり	市川三郷町 六郷地区
21	おねり	甲州市塩山地区、笛吹市一宮町、身延町	78 のびる料理	身延町、忍野村
22	おぼく	峡東、峡南、郡内(丹波山村、小菅村)	79 馬刺し	全域
23	おべった(おべったら)	上野原市	80 葉とうがらしの佃煮	北杜市
24	かつちきご飯(混ぜご飯)	北杜市、身延町	81 花豆のふくめ煮	北杜市、韮崎市、山中湖村
25	カツ丼	全域	82 ビスケットの天ぷら	鳴沢村
26	きび餅	市川三郷町 六郷地区	83 ふき料理	忍野村、山中湖村
27	きゅうりもみ	忍野村	84 土蜂(へぼ)めし	峡北地区
28	具だくさんみそ汁	甲府市山城地区	85 ほうとう	県内全域
29	栗のワイン煮	峡東地域、甲府市	86 豆餅	甲斐市、北杜市、身延町
30	けんちゃん(けんちん汁)	道志村、身延町全地区、小菅村	87 水掛菜料理	都留市十日市場
31	鯉料理	笛吹市、忍野村	88 みみ	富士川町十谷
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	89 麦ごはんととろろ汁	峡北、郡内
33	こうせん	身延町	90 茂倉瓜の冷や汁	早川町茂倉地区
34	こごみのみそ汁	忍野村	91 もち草まんじゅう(草餅)	身延町、中北地域(韮崎市)
35	ごった煮	忍野村	92 やしや一飯	道志村
36	酒まんじゅう	上野原市	93 やはたいも料理	甲斐市
37	さつま芋の茎油炒め	峡南地域、北杜市	94 やまめ料理	小菅村
38	寒干し大根	早川町	95 ゆうがお(ゆうごう)料理	忍野村、山中湖村、小菅村 他
39	山菜の天ぷら	忍野村	96 ゆば料理	身延町身延地区
40	山椒の料理	富士吉田市、忍野村、山中湖村	97 吉田のうどん	富士吉田市
41	地菜炒め	甲府市	98 れんこんのサラダ	笛吹市石和町
42	凍み大根の煮物	北杜市	99 わかさぎ料理	山中湖村
43	凍み芋	鳴沢村	100 フラビの煮物	忍野村
44	じゃが芋のココロ煮(揚げ煮)	甲府市千代田地区	101 割干し大根の煮物	北杜市
45	じゃがいもの権兵衛揚げ	南アルプス市		
46	ジュウロクのおかず	忍野村		
47	ジュウロクの煮物	忍野村		
48	シヨウデンボウの油炒り	忍野村		
49	しょうゆの実	南アルプス市		
50	白うり(しまうり)のかす漬	北杜市		
51	酢あえ	忍野村		
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		
53	すいとん	甲府市中道地区、韮崎市、身延町		
54	寿司(ネタにタレが塗ってある)	全域		
55	せいだのたまじ	上野原市		
56	そばいなり	北杜市		
57	そばがき	身延町全地区		

※レシピ・製法については、「やまなしの食データベース」(<https://www.pref.yamanashi.jp/shokuhin-st/shokuiku/yamanashinoshoku/index.html>)を参考とすること。

※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。

「やまなしの食」(平成30年度・令和元年度認定) 176品目

行事食(31品目)

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

地域ブランド食(20品目)

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

※レシピ・製法については、「やまなしの食データベース」(<https://www.pref.yamanashi.jp/shokuhin-st/shokuiku/yamanashinoshoku/index.html>)を参考とすること。

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

※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。