

山梨県で、遊ぶ、楽しむ、生活する

やまなしStyle

Vol. **07**
2026
Spring



山梨県

令和8年3月1日 山梨県広聴広報グループ発行
〒400-8501 山梨県甲府市丸の内1-6-1
TEL 055-223-1338 FAX 055-223-1525

—特集—
サプライズ!
感涙「チーズ」との出会い



“山梨グルメ”の誘惑

～「県産食材」の美味が味わえる店へ

- Wonderful Town Yamanashi ～どんどん変わる、山梨県の“今”を知ろう
- 県内最大級の祭典、第52回「信玄公祭り」の歩き方
- Discover やまなし ～“信玄公祭り”をもっと楽しむ。武田家ゆかり「甲斐の名所」を巡る旅へ
- さあ、Y's Lifeに ～「やまなし移住計画」指南手帳
- やっぱり山梨が好き 小説家 神永 学さん

このおいしさを知ること、子どもが大喜び、
毎日の食卓が楽しくなる……

サプライズ! 感涙「チーズ」との出会い

富士山や八ヶ岳の麓といった豊かな自然環境がそろう山梨県。ここでは、健康的に育つ牛から搾った生乳から風味豊かなナチュラルチーズがつくられる。「山梨で、チーズが……」と、驚く方もいらっしやるでしょう。ただ、そのおいしさは、まさに感動的。モッツアレラ、カチヨカバロから、長期熟成させたセミハード、塩糍を利用したオリジナルまで、多岐にわたる深い味わいの山梨チーズ。今回は、その出会いを楽しみましょう!



『やまなしStyle』は、電子書籍アプリ『Catalog Pocket』でも無料でご覧いただけます。10カ国語への翻訳や読み上げ機能にも対応しています。

01 特集 / Research local resources

このおいしさを知ること、子どもが大喜び、毎日の食卓が楽しくなる……

サプライズ! 感涙「チーズ」との出会い

- 02 ▶ 「Mt.Fuji Craft! Farm」。酪農家がつくる“カマンベール”は、なぜ凄いのか?
- 04 ▶ 週末だけの絶景・工房カフェ! できたて“ナチュラルチーズ”を心ゆくまで味わう
- 06 ▶ 絶品チーズを学んで、買う。家族で通いたい“研究所”と“手づくり工房”へ
- 10 ▶ これが大人の贅沢。“県産ワイン×県産チーズ”で究極のマリアージュを学ぶ

12 “山梨グルメ”の誘惑～「県産食材」の美味が味わえる店へ

Wonderful Town Yamanashi

- 16 どんどん変わる、山梨県の“今”を知ろう
- 18 美食王国の星。県産米“にじのきらめき”に迫る
- 18 若手料理人の育成で、ますますおいしいエリアに

20 県内最大級の祭典、 第52回「信玄公祭り」の歩き方

- 22 Discoverやまなし
～“信玄公祭り”をもっと楽しむ。武田家ゆかり「甲斐の名所」を巡る旅へ

- 24 さあ、Y's Life に
～「やまなし移住計画」指南手帳
——イタリア料理店「ロカンダ アブラッチ」
佐山保幸さん・容子さん

- 25 やっぱり山梨が好き File.07
「郷土で磨かれた想像力が、
今日も物語を走らせる」
——小説家 神永 学さん

アンケートに答えて、 山梨の特産品を当てよう!

本誌に関するアンケートにご回答いただいた方の中から、抽選で10名様に「薬用入浴剤 信玄の湯 25g×3包」をプレゼント!



応募締切: 2026年5月10日(日)
ご応募は2次元コードから

※いただいた個人情報はプレゼント送付以外の目的には利用しません。
※当選者の発表は、プレゼントの発送をもって代えさせていただきます。



【「やまなしStyle」とは?】

山梨県外にお住まいの方々に、“やまなし”の魅力をお伝えするメディアです。観光で訪れるのもよし、住むのもよし、そんな山梨県の素晴らしさをご堪能ください。

【発行】山梨県広聴広報グループ 〒400-8501 山梨県甲府市丸の内1-6-1
TEL 055-223-1338 FAX 055-223-1525

- 編集 株式会社プレジデント社
- アートディレクション キトミズデザイン
- 校正校閲 株式会社ヴェリタ
- 印刷・製本 株式会社サンエー印刷

表紙写真: Nerus Natalia / Shutterstock.com

※本誌に掲載されている画像、文章などの無断転用・無断転載はお断りいたします。
※掲載画像の一部はAdobe StockおよびShutterstockのライセンスにより使用しております。

「Mt.Fuji Craft! Farm」。酪農家がつくる“カマンベール”は、なぜ凄いのか？

富士山麓で一人の酪農家が、牛の飼育から熟成まで手塩にかけた濃厚なチーズ。ストレスフリーな放牧牛のミルクでつくる“唯一無二の味わい”に迫ります。

文●山内史子(紀行作家) / 撮影●牧田健太郎



写真提供：Mt.Fuji Craft! Farm

富士山が見守る牧草地で金子さおりさんは現在、写真のブラウンスイス牛のほか5頭の牛を一人で飼育しながら、チーズづくりにいそしんでいる。もとは東京出身。新薬開発の技術研究者の仕事を経て心機一転、フランスの農場で働いた後、縁あって富士ヶ嶺地区の牧場を引き継いで移住した。牧場で育つ牛たちは、繊維質が多めの干し草もたっぷり与えられる。

健やかな牛たちが生む美味

富士山の西、富士河口湖町富士ヶ嶺地区は、山梨県内でも畜産業が盛んなエリア。その一角、2020年に開業した「Mt.Fuji Craft Farm」の代表・金子さおりさんがチーズづくりのためにこの地を選んだのは、牛の繁殖・飼育から手がけたいとの思いからでした。製法を学んだ本場フランス・ノルマンディー地方をはじめ、欧州ではごくふつうのチーズ工房のスタイルなのだそうです。

金子さんがなによりも大切にするのは、チーズの原料となるミルクを生む牛が本来あるべき姿で健やかに育つこと。広い牛舎と牧草地を自由に歩き来し、牧草や干し草を餌とするグラスフェッドで飼育される牛の生乳は、脂肪分やたんぱく質などの成分が濃いのが大きな特徴です。豊かな自然環境での放牧によりストレスなく過ごするため、専門医が驚くほど健康だと金子さんは話します。

「うちのチーズの味は、この子たちがつくっているといっても過言ではありません。チーズには、乳の風味がダイレクトに出るんです」

その言葉を胸に刻みカマンベール

を口にすれば、濃密なミルクイ感がありつつも、後味は驚くほど軽やか。ほのかな甘みと程よい熟成香にも、魅了されました。さすががしさを覚えたモッツアレラ、まろやかなコクに心がとろけたハードタイプ、さらり舌の上で溶けるバターと、いずれも味わいや余韻は実にやさしく、手が止まらなくなるおいしさです。

牛が体温保持にエネルギーを使う冬は生乳の濃さが増し、水分の多い牧草を食べる夏は青草に似た香りが立つ。その変化に応じてチーズも風味が異なると聞けば、食べ比べたくなりますが、乳質が常に均一ではな

いため、製造には苦勞があるとか。「牛によっても乳成分には差がありますから、毎回、同じようにはいきません。チーズの水分の抜け方や菌の付き方、熟成の進み方も違うので気が抜けないですね」

労力のいる牛舎の掃除からはじまり、すべての作業を一人担う金子さんの一日は多忙。製品の販売はオンラインのみに対応ですが、周辺の道の駅などで購入できるので、近くを巡る際にはぜひ探してみてください。富士山の背景に広がる青空にも似た、気持ち良いチーズの旨さのとりこになるのは間違いありません。



1日1~2回搾乳するミルクは、敷地内の工房に運ばれてチーズに。牛舎の扉は開放されていて風通しが良くゆとりがあるので、牛たちは気ままに動き回れる。ミルクの風味が立つグラスフェッド発酵バター1,728円は、ハードチーズの製造時のみにできる希少品。



完成まで約10日間(冬は約2週間)かけるカマンベールチーズは、熟成の進み具合や白カビの生え方などを確認しながら、水分が均一に行きわたるよう毎日一つひとつひっくり返す作業が行われる。



山梨の悠大な大地の恵みがギュッと詰まった逸品



1. カマンベールチーズSサイズ1,350円。2. モッツアレラチーズ756円。3. セミハード(ゴーダタイプ)チーズ1,404円(左)、グラナ(ハードチーズ)1,620円。いずれのチーズもそのまま食べても十分に幸せにひたれるが、加熱すると風味が深まる変化を楽しめる。

Mt.Fuji Craft! Farmのチーズを購入するには

- Mt.Fuji Craft! Farm 直営のオンラインショップ
- 直売所①
旅の駅 kawaguchiko base
山梨県南都留郡富士河口湖町
河口521-4
☎ 0555-72-9955
- 直売所②
「道の駅」朝霧高原
静岡県富士宮市根原字宝山
492-14
☎ 0544-52-2230

※直売所・旅の駅 kawaguchiko base、「道の駅」朝霧高原ともに、売り切れなどにより店頭在庫がないこともありますのでご了承ください。

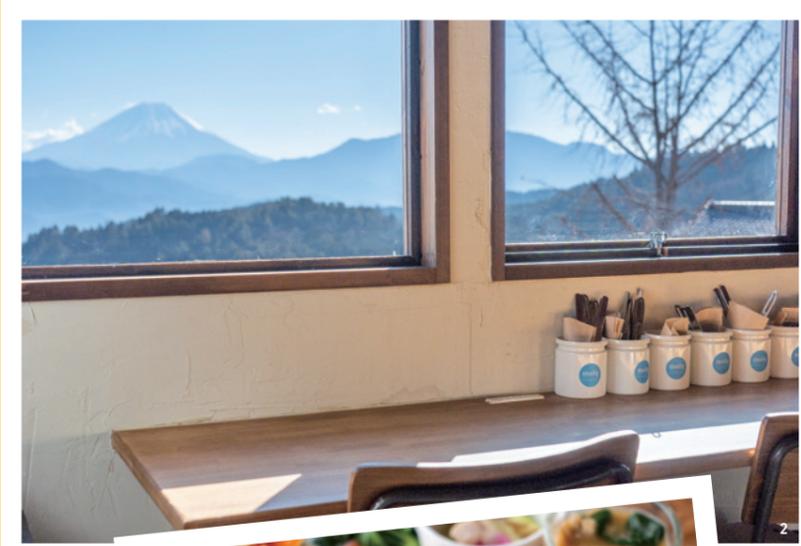
週末だけの絶景・工房カフェ！ できたて“ナチュラルチーズ”を 心ゆくまで味わう

四季折々の自然豊かな里山で味わう、丹精込めたチーズの数々。
目の前に富士山を望む“特等席”でしか出会えない料理を、今こそ楽しみたい。

文●山内史子(紀行作家) / 撮影●野瀬勝一



1. 店舗販売のチーズは右から時計回りに、ブルーチーズ1g14円、モzzarella730円、カチョカバロ1,000円(日によって他にリコッタ、フロマージュブランなども購入できる)。2. 客席の多くが、富士山ビューの特等席に。3. 3種のチーズと山梨産の食材を合わせたオープンサンドがメインとなる「サシピラーランチ」1,900円。メニューは季節により内容が変わる。



美味なるチーズを、富士山の眺めとともにカフェで堪能……。甲府盆地の南西、2024年にオープンした富士川町のチーズ工房「MOLQ CAFE」は、そんな贅沢な時間にひたれる一軒。営むのは東京出身でもとはプラントエンジニアだった横井健児さんと武川将士さんです。

地の食材とチーズ、夢の競演

楡形山中腹に立つ工房でほればれするほど美しい富士山を前に、横井さんは満面の笑顔でこう語ります。

「工房の場所を探す際に絶景を目にして、『ここだ!』と即決しました。山梨にはおいしい果物とワイン、野菜があり、チーズを柱とするカフェのメニューが広がるのが魅力ですね」

前職のエンジニアとはかけ離れた世界のように思えますが、「以前の研究は、チーズづくりと原理が同じだったんです」とは、工学博士でもある武川さん。二人のいきいきとした表情から、新たな挑戦を楽しんでいる様子が伝わってきました。

山梨県産のミルクを使う多彩なチーズの中でも、注目を集めるのは熟成に約3カ月かけるブルーチーズです。くせのあるタイプの代表格で



1. 細かく割いたモzzarellaと生クリームが詰まった「フルータ」1,500円は、写真のサツマイモのほか桃やマスカット、柿など四季折々の果物とともに。2. 「ブルーチーズのバスクチーズケーキ」700円は、県産のハチミツ添え。

元エンジニアならではの感性を生かし、 ナチュラルチーズの魅力を追究

すが、意外にも香りはおだやか。やさしくクリーミーなテイストで、ほのかな青カビの苦みがすっきりした後味を生んでいます。ブルーチーズのケーキもまた、とろりまろやかにうっとり。苦手だった方でも、「MOLQ CAFEのなら」とファンになるという話にも納得です。

建物や野菜などと組み合わせることで、双方の旨味や甘みがふくらみ幸せなため息がこぼれました。開業からふた夏が過ぎましたが、チーズと山梨の食材に愛を注いだ新たなメニューの考案は、まだまだ進行中。今後への期待もふくらみます。

モツアレラをはじめフレッシュチーズは、繊細できれいな風味がより際立っていました。その旨さを山梨の食材とともにストレートに味わってほしいとの思いから、ポリュミーなオープンサンドのほか料理はシンプル仕立てが基本。チーズを果

物や野菜などと組み合わせることで、双方の旨味や甘みがふくらみ幸せなため息がこぼれました。開業からふた夏が過ぎましたが、チーズと山梨の食材に愛を注いだ新たなメニューの考案は、まだまだ進行中。今後への期待もふくらみます。

3. 建物はカフェ(手前)と工房がひと続きのつくり。天気に恵まれれば、表のテーブル席で焼うのもいい。4. 左から横井健児さん、スタッフの長澤小雪さん、武川将士さん。



生乳に凝固酵素を加えて固める基本工程の後、モzzarellaは何度も伸ばしてまとめる作業を重ね、繊維状の独特の食感が生まれる。温度に気を使いつつ、引っ張る際には、絶妙な力加減が必要となる。

MOLQ CAFEの チーズを購入するには

- カフェの営業日に店頭で購入
山梨県南巨摩郡富士川町平林1929
☎ 050-1793-3019
● 金曜11:00~15:00 (14:00L.O.)
土曜・日曜11:00~16:00 (15:00L.O.)

- 月に1回程度、東京にて販売回を実施
ホテル「アロフト東京銀座」
東京都中央区銀座6-14-3
☎ 11:00~15:00

※販売日など詳細については「MOLQ CAFE」インスタグラムでご確認ください。

絶品チーズを学んで、買う。 家族で通いたい “研究所”と“手づくり工房”へ

名峰に囲まれ、冷涼な気候のエリアがあり、水にも恵まれた山梨は、チーズづくりの理想郷。チーズ製造について学べる研究所、お土産購入にぴったりの店舗をご紹介します。

文●沼由美子／撮影●牧田健太郎

貴重な100%手づくりの
オリジナルチーズ

雪印メグミルク株式会社 チーズ研究所 (小淵沢チーズ工房)

- ① 山梨県北杜市小淵沢町6897
 - ② 0551-36-3851
 - ③ (見学時間) 10:00～、14:00～
定員8人／所要1時間(要予約)
 - ④ 無料
 - ⑤ 土日祝、月末～翌月初8日まで、
ゴールデンウィーク、お盆、年末年始
- ※チーズは、売り切れなどにより在庫がないこともあります。

八ヶ岳の冷涼な気候のもと
受け継がれる知と技



1. チーズ研究所併設の小淵沢チーズ工房では、7種類のチーズを100%手づくりで小規模生産。長年の研究で蓄積した製造技術を、雪印メグミルク社内の後進に伝承している。2. 所長の太田丈尋さん。入社以来、一貫してチーズの製造や研究に携わってきた。3. チーズ研究所では世界のナチュラルチーズの研究、日本人の嗜好に合った商品開発が進められている。

チーズ製造に最適な環境

1979年に誕生した「チーズ研究所」は、雪印メグミルクの施設です。日本人の味覚に合うチーズの開発、製造技術の伝承、ナチュラルチーズの普及という3つの使命を担っています。場所は山梨県・八ヶ岳山麓。なぜこの地だったのか、所長の太田丈尋さんに理由を聞きました。

「見渡せば一目瞭然、八ヶ岳連峰をはじめとする山々に囲まれた自然豊かな土地で、標高は850メートル。チーズの本場・ヨーロッパとも似た冷涼な気候です。日本名水百選に選ばれた水もあり、牛にとってストレスの少ない環境が整っているのです」

隣接する八ヶ岳乳業から、集乳されたばかりの新鮮で良質な山梨県産の牛乳が安定して手に入ること、消費者の多い都心からアクセスしやすい点も、この場所が選ばれた理由だと太田さんは語ります。

併設の「小淵沢チーズ工房」では、研究所で培われた技術の伝承を目的として、7種類のチーズを全工程、手作業で製造。牛乳の脂肪分の調整といった最初の処理から丁寧に行い、同じ牛乳から製法の違いで、味も香

りもまったく異なるチーズを生み出しています。

たとえば、研究所オリジナルの「淡雪」は表面を薄く白カビでお化粧した半硬質のチーズ。かむと、豊かなミルクの風味が広がります。チーズの女王の異名を持つ「カマンベール」は、柔らかくクリーミーな味わい。熱処理をしていない「生タイプ」のため、購入後も熟成が進み、外からとろりと柔らかくなりコクと香りが増していきます。「ゴータ」は、ひとかけらを口に含むだけでも、圧倒的で濃厚な旨味が満たされます。そのまま味わうのはもちろん、ドライフルーツやナッツと合わせたり、トーストやグラタンなど加熱する料理に加えたりしてもぴったり。芳醇なコクと深みを食卓に与えてくれます。

研究所見学では、DVD鑑賞で日本を含めた世界各国のチーズづくりを学んだ後、「小淵沢チーズ工房」ブランドのチーズを解説付きで試食。積み重ねてきた知と技が詰まったチーズは、直売のほか、小淵沢駅売店「MASAICHI本店」や「道の駅こぶちさわ」八ヶ岳パーキングエリアなどで購入可能です。学んで、味わって、選んで持ち帰る——。ここで出会ったチーズが、食卓の主役になります。



グラナ

アミノ酸の旨味に富んだハードタイプ。深いコクと甘みがあり、サンドウィッチやパスタにかけるとおすすめ。900円。



ゴータ

世界で最も多く製造されているチーズ。脂肪分が高く、やわらかな味わい。フルーツとの相性ぴったり。1,200円。



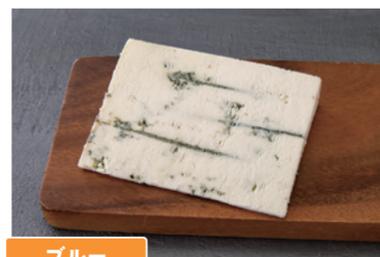
チェダー

サクとした歯切れの良さを楽しみたい。800円。



カマンベール

サクとした歯切れの良さを楽しみたい。800円。



ブルー

クセ控えめで、なめらかな口当たり。ハチミツをかければ極上のおつまみになる。900円。



プロポローネ

桜スモークの風味が特徴。薄くスライスして、サクサクとした歯切れの良さを楽しみたい。800円。



淡雪

白カビで覆われたセミハードタイプ。ほのかなミルク風味があり、子どもに人気。1,400円。

※価格は2026年3月時点

世界のチーズの歴史を学び、 匠の味を食べ比べよう

見学の最後に、
チーズを味わう！



1. 所内では、チーズづくりに使われる世界各地の道具を展示。太田さんが持っているのは、ゴータチーズを固める際に用いられるモールド(型)。2. お楽しみの試食タイム。原料はすべて同じ牛乳だが、製法の違いでこんなにも味の違いが生まれるものかと実感できる。

3. 型詰めしたブルーチーズに塩を加える様子。作業を後進に見せながら、技術の伝承が、丁寧に行われている。4. 見学は所要1時間。製造工程の見学はできないが、DVDで視聴可能。

写真提供：雪印メグミルク(株)



河口湖チーズ工房

● 山梨県南都留郡富士河口湖町富士ヶ嶺856-3
 ● 0555-89-3087
 ● 10:00～17:00
 ● 水曜、木曜
 (水木が祝日の場合は開店することも。要電話確認)
 ※直営のオンラインショップあり

全国でも稀。牛種別3つの乳で
 多彩な味をつくり分け

半世紀の経験が結実した味

富士河口湖町富士ヶ嶺地区で1970年代から酪農に従事し、2016年にチーズ工房を開いた宮内理さん。地の利をこう語ります。

「富士ヶ嶺地区は大学付属の牧場がある影響か、意識の高い酪農家が多いんです。チーズづくりは、いい牛乳があつてこそ成り立ちます」

宮内さんは、ホルスタイン、ジャージー、ブラウンスイスという異なる乳種で、チーズをつくり分けています。これは、全国的にも稀な取り組み。

ショップでは、「食べないとわからないから」と、妻の厚子さんがほぼ全種類を試食させてくれます。3種ある「フレッシュゴダ」を食べ比べると、

ホルスタインは軽やか、ジャージーはミルクィな旨味、ブラウンスイスは濃厚なコクと余韻と、その違いに舌は夢心地に。カチョカバロは、焼くと香ばしさが増し、中はとろろり。一口ずつでも、多彩な味の体験は、まるでチーズのフルコースです。

富士山の伏流水、冷涼な空気、半世紀にわたって酪農に携わってきた理さんの経験と人脈。それらが重なって、格別なおいしさが生まれます。

手前左から時計回りに、さけるチーズ800円、塩糍漬けモツアレチーズ1,200円、ウォッシュ900円、フロマージュフレ700円、ゴダチーズ900円、カチョカバロ1,200円。中央はカットタイプのゴダチーズ900円。



塩糍漬けモツアレチーズは、日本酒「七賢」の製造で知られる山梨銘醸の塩糍で漬けた商品。日本酒のつまみにおすすめ。



写真提供：清里ミルクプラント



1. 清里ミルクプラントは、2002年、清里高原の地元酪農家26戸が出資し、立ち上げた。2. 製造責任者の栗山貴行さん。チーズづくりの師匠は、雪印チーズ研究所出身の方という。3. 店内にはチーズのほか、牛乳、のむヨーグルト、ソフトクリームなど人気商品がずらり。4. ほがらかな笑顔がトレードマークの店長磯部啓介さん。

清里ミルクプラント

● 山梨県北杜市高根町清里3545-265 とともにこの森
 ● 0551-48-2512
 ● 10:00～16:00
 ● 火曜
 ※直営のオンラインショップあり

手前右から時計回りに、乳牛別の食べ比べができる3種のフレッシュゴダ、3種のストリング(さけるチーズ)、削って使うハードタイプ、ワインゴダ。中央はひょうたん型のカチョカバロ。すべて1個500～2,000円のお手頃価格です。



1. 工房は、富士河口湖町富士ヶ嶺の豊かな自然の中にあり、アットホームな雰囲気魅力。2. チーズ製造は専断な職人・理さんが、販売は朗らかな厚子さんが担当というすてきなコンビ。3. 毎日、新鮮な牛乳を近くの酪農場から分けてもらい、小さな鍋で一つひとつチーズを手づくり。



販売中のチーズは
 ほぼ全品、試食可能です

4. ブラウンスイス乳牛からつくられたフレッシュゴダ(奥2点)はコクがあり、しっかりした味。薄ピンクのストリング(手前右)は口に入れた瞬間、赤ワインの風味が広がる。カチョカバロ(手前左)は軽く焼くと風味が格段に増す。5. 店頭販売のみのリコッタチーズはフルーツソースやワサビじょうゆとの相性が抜群。



朝搾りの生乳100%、酪農家が届ける真摯でピュアな味

単一農場の生乳で味を追究

自分たちがつくった牛乳を、自らの手で直接消費者に届けたい。2002年、その思いをかなえるべく、地元酪農家の手によって工房併設の直売所として誕生。最大の特徴は、牛乳の出どころが極めて明確なことです。チーズに使うのは、車で5分の場所にある、小清水農場で搾られた生乳のみ。単一農場の生乳だけを使うスタイルをとっています。店長の磯部啓介さんは語ります。「搾りたての生乳は脂肪球を碎かな

いノンホモ製法で低温殺菌し、すぐに使えます。だから牛乳本来の味わいがチーズにも活かしているのです」直営店でのみ販売しているフレッシュチーズ「フロマージュフレ」は、爽やかな酸味と雑みのないおいしさがあり、「ゴダチーズ」は、クセのないまるやかな口当たり。県内の酒造・山梨銘醸とコラボした「塩糍漬けモツアレチーズ」も人気の逸品。どのチーズも、牛乳のピュアさをそのまま映したような味わいです。「牛乳がおいしいと、これほど澄んだ味になるんだ」と一口食べるだけで、しみじみ実感できます。

寝台列車「四季島」乗客にも
 提供される逸品!

これが大人の贅沢。 “県産ワイン×県産チーズ”で 究極のマリアージュを学ぶ

日本固有品種のブドウの代表格、「甲州」と「マスカット・ベリー A」。
山梨県内でつくられたワインとチーズを合わせることで、食の楽しみは無限に広がります。

文●山内史子(紀行作家) / 撮影●牧田健太郎



甲州

その名が示すように、甲州は山梨県生まれの日本固有のブドウ品種で白ワインの原料。ワインの味わいは全般的にやさしく、柑橘系に似た香りと酸味が穏やかに立つ。昆布のような植物性の日本の旨味を含め、和食全般とも好相性。フレッシュチーズをはじめ、風味がやわらかにふくらむタイプのチーズに奥ゆかしく寄り添う。

(写真提供: 山梨県)



教える人
吉田真弓さん

甲府市のフレンチレストラン・ボンマルシェのソムリエ。2003年に山梨県では初のチーズプロフェッショナルの資格を取得。

山梨が誇るさわやかな白ワインには
モッツアレラなどフレッシュなチーズを



甲州と合わせたチーズは、左が塩糍の働きで食感と旨味が増した「塩糍漬けモッツアレラチーズ」、右はヨーグルトのような爽やかテイストの「フロマージュフレ」(ともに清里ミルクプラント)。

“山梨テロワール”を堪能

もう一つのポイントは、口当たりが軽め、しつかりめなど、風味の強弱を合わせること。

「山梨のチーズとワインはともに、くせがなく奥ゆかしいテイストのものが多いので、あまり難しく考えなくても楽しめると思います」

となれば、さっそく実践。吉田さんの導きで山梨を代表する甲州の白ワイン、マスカット・ベリーAの赤ワインを飲みながら、県内各地のチーズを味わってみました。

繊細さが特徴という甲州の白ワインには、やさしい味わいのフロマージュフレやモッツアレラをセレクト。さりげなく口中で一つになり、互いを静かに引き立てる優雅なドラマが口中に生まれました。塩糍漬けにした個性派のモッツアレラともしつくりなじみ、和の旨味と合う甲州の魅力もリアルに実感です。

「銘柄にもよりますが、山梨のチーズ、ワインはペアリングの幅が広いので、まずはあれこれ試してみたいかがでしようか。県産のドライフルーツを合わせると、おいしい感動はよりふくらむはず」
というわけでぜひ、チーズにワイン、さらにはフルーツと、山梨テロワールの美味を食卓にご用意を。互いが手を取り合う、魅惑の競演をご堪能ください。



チーズは切り方次第で ワインとの楽しみが広がる

ハードタイプのチーズは薄めなら品良く、厚めならしっかりと、スライスの違いで旨味の立ち方が異なる。またフォークなどでカットすると、断面が不規則になり風味はより立体的に広がる。



ベリー系の華やかな香りの赤ワインは
旨味が濃厚なチーズとも好相性



マスカット・ベリー A

マスカット・ベリーAは、アメリカとヨーロッパのブドウを掛け合わせた日本固有品種。山梨県をはじめ国産の赤ワインの多くはこのブドウを原料とし、しょうゆやみその味わいも受けとめる。キャンディーにも似た甘みと果実味がありつつもボディは軽めで、程よい熟成感のあるチーズと合わせると双方が引き立つ。

(写真提供: 山梨県)



マスカット・ベリーAに合わせたチーズは、手前から時計回りに、まろやかなコクを感じるハードタイプのグラナ(雪印メグミルク株式会社チーズ研究所)、カマンベール(Mt.Fuji Craft Farm)、ブルーチーズ(チーズ工房「MOLQ CAFE」)、塩水で洗いながら熟成させた「ウォッシュ」(清里ミルクプラント)。

ボンマルシェ

1965年創業のフランス料理店・パティスリー。山梨県産ワインも多数用意され、県産のチーズやヨーロッパの農家製チーズを多くそろえている。パティシエールのつくるチーズスイーツも定評がある。

● 山梨県甲府市中央1-5-12(錦通り)

☎ 055-233-7877

※今回誌面で紹介しているワインやチーズは、ボンマルシェで取り扱いのないものもあります。ご注意ください。



「山梨グルメ」の誘惑

「県産食材」の美味が味わえる店へ

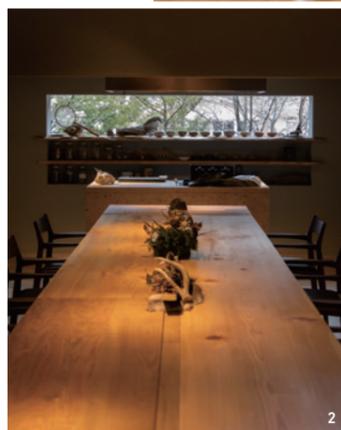
山梨には、心ときめく食材が満載。地元の素材を活かした料理が堪能できる、とっておきの3軒をご紹介します。

文●上島寿子(フードジャーナリスト)／撮影●牧田健太郎(P12、13)、野瀬勝一(P14、15)

Restaurant SAI 薬



カルボナーラは素材の風味が映えるビュアな味わい。麺のコシも軽快だ。コースは20,000円(サービス料別)。内容は時季で変わる。



2



3

1. 客席にはショールームのようなワインセラーがあり迫力満点。2. 客席は大テーブルの先に炭台を設置。調理するシェフから富士北麓の自然について聞けるのも楽しい。3. ワインのほとんどが山梨県産。左から、グレイスワインのスパークリング、くらむほんワインとドメーヌ・ジンの白ワイン、セブンシスターズワイナリーのロゼ、ドメーヌパスレルの赤ワイン。



1

富 士五湖の中央付近に位置する西湖は、山梨の豊かな自然を色濃く感じることが出来るエリア。その一角にあるRestaurant SAI 薬は、周囲の恵みを取り込んだ新しい食体験ができるレストランです。

「コンセプトは『奥・山梨料理』。ジビエ、キノコ、山菜、淡水魚など、山深く奥まった地域だからこそ得られる食材を自然な形で料理したいと考えています」

こう話すのは、豊島雅也シェフ。「食獵師」と名乗るように、自らも山に入り狩猟や採集をする中で育まれた知識や感性も全13品前後のコースに盛り込まれます。

この日の肉料理は、鹿、イノシシ、熊、穴熊のひき肉をまとめ、広葉樹の炭火でゆっくりと焼き上げたジビエ団子。イノシシの好物という落花生のペーストや、ジビエのフォンと香茸で仕立てた、シェフ特製のソースが力強い肉の味を引き立てます。

4. ヒメマスのパイ包み。ヒメマスの頭や骨で取っただしと甲州ワインを煮詰めたソースの深い旨味が、繊細で柔らかな白身と調和。5. 野生の生命力を凝縮させたジビエ団子は、弾け出す旨味もパワフル。山で採取したクロモジで命の芽吹きを表現している。



5

力強い旨味に満ちた、山の恵み「ジビエ」の肉団子



4

ソムリエの永原有茶さんによる、食とのペアリング10,000円も人気。ノンアルコールドリンクには桜の葉やモミなど、身近に生息する果実や山草、ハーブが使われ、料理の情景と共鳴する。



● 山梨県南都留郡富士河口湖町西湖208-1
● 18:00～(一斉スタート) ※完全予約制
● 日曜、月曜、火曜。不定休あり

魚料理には、西湖の恵みであるヒメマスのパイ包みが登場しました。繊細な身質を守るため、間にはキノコとヒメマスのムースを挟み、ほうれん草と薄いパイ生地ですくろり。しっとりとした絶妙な火入れは、地元食材を知り尽くしたシェフならではといえます。

こうした山と湖の滋味に加え、豊島さんは山梨に根づく食文化にも着目。好例は冷製カルボナーラです。麺は吉田のうどんをモチーフに地粉を使って細く打ち、卵は忍野の「田辺養鶏場」、チーズは酪農家がつくる工房で有名な「Mt.Fuji Craft Farm」の品をセレクト。イノシシの自家製パンチエッタや山で採取した山椒の実を合わせ、地域の味覚をエレガントに伝えていきます。山梨の恵みを存分に活かしたコースを味わうと、まるで富士山麓を巡った気分。山梨の奥深い魅力を実感できるでしょう。



肉汁が弾けて飛び出す、
富士桜ポーク100%の逸品

Restaurant Kmansa

カ マ ン サ



店内、外観ともに富士山カラーの白と青でコーディネート。明るい空間はカフェ感覚で気軽に立ち寄れる。ランチタイムは自家製マフィンも販売。ゆくゆくはバーとしても営業する構想があるとか。

1. 富士桜ポーク100%ハンバーグ2,200円にフォアグラ1,000円をトッピング、ライスかパンも選べる。すべての日替わりランチセットには、サラダとポタージュスープがつく。2. シーフードドリア2,310円の具には白身魚も。コクのあるベシャメルソースとパンチのあるガーリックライスの組み合わせが後を引く。3. デザートはクレームブリュレ520円など7種類。コーヒー440円。



1. オリエンタルな雰囲気店内は13席のカウンターが中心。奥に個室がある。2. 「八ヶ岳中村農場」のだし巻き卵*1,200円は人気の一品。濃厚な卵のコクと優しい甘みがだしとともにあふれ出す。



和食さゆり



3. 甲州牛しゃぶしゃぶ鍋1人前2,900円(写真は2人前)。野菜と、地元老舗「川口屋豆腐店」の豆腐がつく。自家製のポン酢とゴマだれも端正な味わい。野菜を肉で巻いて食べるのもオススメ。4. 一流料亭でも愛用される「雲井齋」の土鍋で炊くのは北杜市・白州の古屋一仁さんの米。澄んだ甘みが印象的だ。1.5合1,000円。みそ汁、漬物、つくだ煮がつく。



上品な甘みがたまらない、「甲州牛」のしゃぶしゃぶに舌鼓



● 山梨県南都留郡富士河口湖町小立 3355-1
☎ 0555-25-7565
● 11:00~14:00(L.O.)、18:00~20:00
(最終入店)※ディナーは完全予約制
● 水曜

ランチはシーフードドリアやデザートも用意され、夜はハンバーグをメインにしたコースに。近隣に住む人がうらやましくなります。

ホ ワイト&ブルーで統一した店はカフェのような愛らしさ。窓からは富士山の雄姿を一望でき、ロケーションも抜群です。オーナーシェフの大石将功(まさかつ)さんは富士河口湖町生まれ。東京で腕を磨いた後、地元愛からUターンしました。2年前に開いたRestaurant Kmansaでは「身近な料理でフレンチの味を楽しんでほしい」と甲州富士桜ポーク100%のハンバーグをスペシャリティに据えています。柔らかい肉質と甘い脂を活かした生地は驚くほどふわふわ。肉汁がしゅわ〜と迸り、なめらかさに思わずうっとり。ソースは4種類あり、イチオシはデミグラスだそう。重厚な旨味が食べ応えを高めてくれます。ランチはシーフードドリアやデザートも用意され、夜はハンバーグをメインにしたコースに。近隣に住む人がうらやましくなります。



● 山梨県甲府市中央1丁目5-14 蘆澤ビル 1F
☎ 050-1724-1163
● 17:00~23:00
● 無休

甲 府駅から歩くこと約10分。飲食店が軒を連ねる錦通りに、2025年4月にオープンしたのが「和食さゆり」です。オーナーの塩澤大輔さんは県内で10店舗を経営。集大成となるこの店では「山梨の魅力発信してふるさとに恩返ししたい」と、山梨ワインとともに、県産食材をふんだんに使った料理を提供しています。その中で人気を博すのが甲州牛のしゃぶしゃぶ鍋です。きめ細かくサシが入ったも肉は見惚れるほどの美しさ。料理長の海野真さんによれば、食べ応えが出るようあえて厚めに切っているそう。秘伝のだしに泳がせれば上品な旨味と甘美な脂が舌にとろけます。ほかにも、白州産コシヒカリは1組ごとに土鍋で炊き上げ、八ヶ岳「中村農場」の卵はジュシーなだし巻きに。山梨の美味を発見しに、足しげく通いたくなります。

美食王国の星。県産米「にじぎらのきらめき」に迫る

名水と豊かな風土が育む、至極の爽り。山梨の新たな名産品として注目を浴びるお米について、ご紹介します。



照り、粒立ち、後味のよさ。おかずの味にも負けない味わいが魅力の「にじぎらのきらめき」。冷めても食味が保たれやすいとされ、おにぎりや丼にも向いている。

富士山をはじめ名峰がぐるりと囲む山梨県。豊かな湧水や清流、全国屈指の日照時間、昼夜の寒暖差など、恵まれた自然環境から多彩な農畜水産物が育まれています。

筆頭はなんといつてもフルーツ。ブドウ、モモ、スモモのほか、サクランボ、イチゴなどを一年通じて楽しめます。また、豊富で良質な水を活かして栽培される「梨北米コシヒカリ」は、米の食味ランキングでこれまで10回以上の最高評価を獲得しています。富士山や八ヶ岳の山麓には酪農地も広がり、チーズなどの乳製品は食通もうなる味わいです。

新品種「にじぎら」は和食の名匠が認める味

山梨県では「美食王国やまなし」として、こうした県産品の拡充を推進。なかでも注目すべきは、米づくりです。県内では作付面積の約7割を占めるコシヒカリをはじめ、ヒノヒカリ、農林48号などの品種が栽培され

ていますが、その顔ぶれに加わった新星が「にじぎら」の愛称で親しまれる「にじぎらのきらめき（以下、にじぎら）」です。粒が大きく高温に強いという特性があり、収穫量も安定して確保しやすいことから、生産者・消費者の双方から期待が高まっています。

このお米は2018年に国の研究機関である農研機構が開発した新品種。山梨県は2023年、県の奨励品種として指定しました。

近年、夏の暑さが一段と厳しくなる中、山梨県では特に標高の低い地域を中心に、にじぎらの作付拡大を後押ししています。

この、にじぎらのアンバサダーを務めているのが、東京の「青山えさき」で「ミシュランガイド東京」7年連続三つ星を獲得し、現在は北杜市へと移住され「八ヶ岳えさき」を営む江崎新太郎さんです。

「にじぎらを初めて食べたとき、想像以上のおいしさに驚きました。大粒で食べ応えがあり、コシヒカリに



やまなし「にじぎら」アンバサダー
江崎新太郎
シェフ

1962年東京生まれ。1994年、東京・青山に「青山えさき」を開店し、7年連続ミシュラン三つ星を獲得。2018年に八ヶ岳に移住し「八ヶ岳えさき」を開店した。現在はランチ・ディナーともに1日1組だけのお客さまに、全国各地から厳選した旬の食材のおいしさを最大限に生かした献立を提供している。2025年にやまなし「にじぎら」アンバサダーに就任。

負けないもちもち感と旨味があるのです。冷めてもおいしいので、お弁当やおにぎりにもぴったりです」

これまで、コースのべに供す炊き込みご飯は具材に合わせて全国のお米を使っていたそうですが、現在はにじぎらに一本化。にじぎらをソースやドレッシングなどに活用した料理も提案されています。昨年末からは東京都内の百貨店で販売するお弁当に使用するお米も、にじぎらに変更。日本料理の名匠がほれ込む珠玉のお米というわけです。ちなみに、「にじぎら」という愛称も、江崎さんが考案したのだとか。

温暖化に対応できる暑さに強い品種

にじぎらは育てやすいお米としても知られています。

「荊崎市の圃場を見学しましたが、コシヒカリに比べて背丈が短く、茎も太い。台風など強風にあたっても倒れにくく、病気にもかかりにくいそうです。しかも暑さに強く、夏の猛暑でも、品質を保ちながら収穫量をしっかりと確保できます」

このような特徴から、味わいだけではなく、現場での育てやすさも高く評価されているのです。虹のよう

に多様な特性を持ち、今はもちろん、未来にもきらめくお米といえるでしょう。

そんなにじぎらをよりおいしく味わうために、研ぎ方や炊き方も教えていただきました。詳しい方法は下の通りですが、特に重要なのは温度管理と浸水時間の2点です。

「お米は冷蔵庫で保管し、冷水で洗米した後、冷蔵庫で浸水させます。炊くときの水も冷水が鉄則。そうすると沸騰までの時間が長くなり、甘みを最大限に引き出せるのです。浸水時間については、にじぎらは大粒なので通常より長めに。50分ほどかけて吸水させるとよいでしょう」

炊飯に山梨の名水を使えば味わいは一層深まること間違いなし。江崎さんは南アルプス山麓水系の軟水を愛用しているそうです。

「そもそも八ヶ岳に店を開いた理由は、豊かな水にあります。日本料理の基本であるだしを引くときに、おいしい水が欠かせないのです」

「天然のみずがめ」と称される山梨県の豊かな水は、水田で良質のお米を育みます。艶やかで瑞々しい味わいは、山梨の風土あってこそ。フルーツだけではない美食王国の底力を、にじぎらでご体験あれ。

「にじぎら」の正しい炊き方ガイド

- 1 正しく量る**
正確にお米を量り、ザルに入れる。
- 2 冷水で優しく手早く洗う**
冷たい水を入れて、手で優しく混ぜるように3回洗う。洗う時間は1分半が目安。
- 3 冷たい水に浸す**
ボールに、洗ったお米と冷やした水を入れて、冷蔵庫で50分おく。
- 4 炊飯器に入れる**
冷蔵庫から出したお米を炊飯器に入れる。
- 5 冷水を入れる**
炊飯器の目盛りに合わせて冷蔵庫で冷やした水を入れ、早炊きモードで炊飯開始。
- 6 ほぐして蒸らす**
炊き上がった後、すぐに上下に優しくふんわりかき混ぜ、ふたをして3分間蒸らす。
- 7 盛り付ける**
3分たったらでき上がり。真ん中をこんもり高めに盛り付けて蒸らす。

ここがポイント 低温で丁寧に扱きましょう

- お米はできるだけ低温で管理することが大事です。
- 買ってきたお米は冷蔵庫に保管して、浸水するときも冷蔵庫に入れてください。
- 炊き上がった後すぐに上下を優しくふんわり混ぜます。

若手料理人の育成で、ますますおいしいエリアに

山梨県が誇る上質な食材も、腕のいい料理人がいてこそ光るはず。料理人育成に取り組む県の姿にフォーカスします。



1.左が渡辺シェフ、右が貝沼シェフ。当日は、忍野村にあるレストラン「nōtori」を借りて開催。2.当日振る舞われたメインの一つ「山梨県産大イワナのムニエル」。焦がしバターソースが、澄んだ大イワナの味わいを引き立てる。3.メインのもう一品「甲州ワインビーフのロティ」。豊かな旨味を持つ赤身肉のおいしさが光る。4.参加されたお客さまは至極のひとときを味わえた。

Nabeno-Ism
渡辺雄一郎シェフ
Sens & Saveurs
貝沼竜弥シェフ

ありました。今回使った甲州ワインビーフも大イワナも野菜もパワフルでいてピュア。そのまま十分おいしく、調理法はポテンシャルを引き出すように徹しました」

そして2組目は、後進育成も兼ねた料理人の会「クラブ・ドゥ・レリタージュ・キュリネール・フランセ」会長の石井剛シェフと、若き才能を発掘する日本最大級の料理人コンペティション「RED U-35 2025」で入賞した吉原誠人シェフ（31歳）です。

石井シェフ「僕はクラシックなフランス料理が専門で、若い料理人にその素晴らしさを伝えるのが使命です。会場では、料理のスタイルを見せ合いながら進め、吉原シェフの柔軟な発想に刺激を受けることができました。山梨県の食材に関しても発見がありましたね。今回使った甲州ワインビーフは赤身が柔らかく、僕のスペシャリテのパイ包みにうってつけ。自分の店でも使いたい食材がたくさんありました」

吉原シェフ「このプログラムを知ったとき、『得しかない!』と思ってすぐ応募しました。偉大な先輩と料理ができる機会なんてなかなかありません。これまで、イノベーター的なフランス料理を学んできましたが、

今回、あらためて伝統的な王道のフランス料理の素晴らしさがよくわかりました。もう「おいしさ」でばかりに囚われている感じでした(笑)。普段から山梨県内の食材を探していますが、見つけ切れていなかったものとも出会えました。きっと山梨にしろと感じています」

吉原シェフは食をめぐる日本一周の旅を経て、2025年5月から八ヶ岳に移住。ここに決めたのは、驚くほどの水のおいしさと、水系による味の違いが決め手でした。すでに独立の準備をしているそうです。

新しい「おいしさ」が、山梨を訪れる楽しみに

上質な食材が光るのは、腕のいい料理人がいてこそ。開業と育成を応援する山梨県の取り組みは、未来ある料理人に響くに違いありません。

ますます美食に磨きをかける山梨県。魅力的な食材を、よりおいしく味わえるシチュエーションが増えていきます。美味を求めて遊びに来るのもよし。旅するのもよし。さらに、この街に住んでしまうという選択肢もあるでしょう。「美酒・美食王国やまなし」への夢が広がります。

「美酒・美食王国やまなし」をうたう山梨県は、その魅力をより多くの人に知ってもらおうべく、さまざまな取り組みや発信を行っています。その一環として、今回、展開されるのが、若き才能ある料理人を育成する「ダイニングプログラム」と「チャレンジレストラン」です。「ダイニングプログラム」とは、山梨県での開業を検討する若手料理人と第一線を走り続ける著名シェフがコラボレーションし、コース料理を共同制作してお客さまに振る舞うもの。そして「チャレンジレストラン」は、そのプログラムに参加した若手料理人が主体となって、期間限定でレストランを運営するものです。

2組の料理人ペアが美味極まるフルコースを

本年1月下旬、2組の「ダイニングプログラム」が開催され、料理人ペアが、一皿ごとに山梨県産食材を使ったフルコースを提供。お客さま

からは歓喜と感動の声が続きました。その1組目は、開店初年度から10年間にわたり「ミシュランガイド東京」で星を獲得し続けている「Nabeno-Ism」の渡辺雄一郎さんと、「ボキューズ・ドール国際料理コンクール2025」日本代表となった貝沼竜弥さん（31歳）のペアです。

2人はこんな感想を語ります。渡辺シェフ「このプログラムは、まさに、フランスでいうところのtrans mission(伝達)を体現した取り組みです。若いシェフとのコラボレーションも未知の食材に出会えたのも新しい発見でしたし、何より楽しいですね。山梨は、日本一の富士山をはじめ、観光の要素も豊富です。料理のおいしさをさらに膨らませる要素が溢れているのも強みですね」



1.右が石井シェフ、左が吉原シェフ。当日は、甲府市中央にあるレストラン「un par un」を借りて開催。2.吉原シェフによる「鰻炭火焼き 熊と古代米のリゾット」。笛吹市石和町で繁殖された希少な鰻と猟師から仕入れた熊肉の滋味を米にしみ込ませた。3.石井シェフによる「甲州ワインビーフフィレ肉パイ包み焼き」。柔らかな肉質と上品な旨味が感動する味わい。4.料理のおいしさに、参加されたお客さまも舌鼓を打つ。

どんどん変わる、山梨県の“今”を知ろう

Wonderful Town Yamanaashi

「信玄公祭り」の歩き方

県内最大級の祭典、第52回

県が一体となって盛り上がり、学び、遊び、食する“信玄公祭り”。開催が迫るこの祭りを、トコトン楽しむための知恵をお届けします。



これまでに開催された「信玄公祭り」。1. 舞鶴城公園の特設ステージで催される「出陣式」。勇壮な時代絵巻が再現される。2~4. 甲冑に身を包んだ参加者の威勢のいい掛け声で「甲州軍団出陣」パレードが始まる。5. パレードは、舞鶴城公園から甲府駅前・平和通りから城東通りを回って舞鶴城公園へと戻る。何とも壮観だ。

改め、いまや全県を巻き込む大イベントへと成長。公益社団法人やまなし観光推進機構職員の清水正則さんは、歴代ポスターから、その歩みを語ってくれました。

「第25回(95年)には信玄公役に俳優の渡哲也さんが。以来、沢村一樹さんや松平健さんなど多くの方が祭りを盛り上げてくださいました。コロナ禍を経た第50回(2023年)には、モデル・俳優の富永愛さんが信玄公役を務められ、観客動員数は初の23万人を突破。25年の信玄公役は、元・宝塚歌劇団月組のトップでタレントの紫吹淳さんに務めていただきました。そして今年には信玄公役を歌舞伎俳優の市川右團次さん、山本勘助役を息子の市川右近さんが演じられます」

**「風林火山」の旗印のもと
ごよみ、出陣！**

実は市川さん親子、「本名の姓は武田、本家の定紋も武田菱」なのだそう。不思議な縁も相まって、大迫力の信玄公が降臨すること間違いなし！右團次さんも「武田菱がはためく中、豊かな自然に囲まれて沿道の皆さまにお目にかかれまますこと、待ち遠しく思います」と語ります。

3日間開催される「信玄公祭り」の最大の見どころは、2日目に行われる「甲州軍団出陣」パレード。「疾きこと風の如く、徐かなること林の如く、侵掠すること火の如く、動かざること山の如し」

有名な「孫子」の一節に由来する「風林火山」の旗印を掲げ、甲冑に身を包むのは、県内企業の社員や県内自治体メンバー、地元の青年・学生や小中学生、さらに全国からの一般応募の「武者」たち。なかには「マイほら貝を持参して参加」する人もいるのだとか。

また、外国人の一般応募者や外国人観光客の通訳ボランティアの方も多く参加し、仲間とともに祭りを盛り上げてくれるそうです。

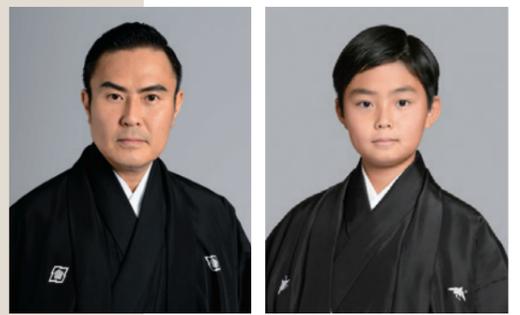
舞鶴城公園で「出陣式」を行った参加者は、時代絵巻を彷彿とさせるイメージで市中を練り歩く……。この華やかなパレードには、大人や子どももくぎ付けです。

祭りが続く3日間、会場には、世代や国籍を超えて楽しめる工夫が盛りだくさん。県内各地の魅力を発信するブースや地域の伝統芸能を披露するイベント、山梨の食材を生かしたグルメ企画やスポーツフェス、さらに姉妹・友好地域の文化紹介など

も予定され、まるで「万博」のようなにぎわいに。

祭りの企画チームが目指すのは、「全世代が楽しめる信玄公祭り」と「山梨県が目指す『未来の姿』の発信」。そして清水さんは「歴史カードゲーム対戦やスタンプリーなどもありますので、小さなお子さんにも思いっきり楽しんでいただき、山梨県の魅力を大いに知っていただければと考えています」と語ります。

過去をしのび、いまを楽しみ、未来へつなぐ……。この春は、「信玄公祭り」に家族そろって出かけ、山梨が誇る歴史と熱気を体感してみてくださいいかがでしょうか。



今回の信玄公役・市川右團次さんと、山本勘助役・市川右近さん親子。歌舞伎で培った演技力で見せるパフォーマンスが、今から楽しみだ。



「富士の国やまなし観光ネット」などでガイドブックPDF版が公開される。

第52回信玄公祭りのスケジュール



詳細と最新情報は公式サイトでご確認ください。
<https://www.yamanashi-kankou.jp/shingen/>

- 4月3日(金) 前夜祭17時~20時
- 4月4日(土) 甲州軍団出陣10時~20時
【メインイベントのタイムスケジュール】
- 13時15分 祈願式
- 16時 出陣式
- 16時30分 甲州軍団出陣開始
- 18時40分 帰陣式
- 4月5日(日) 甲府市信玄公祭り10時~16時

桜舞う春の甲府が華やかな時代絵巻に包まれる……。郷土の英雄、武田信玄をしのぶ「信玄公祭り」が、今年も4月3日(金)~5日(日)の3日間、甲府市で開催されます。この祭りでは、1000人を超える「武者」たちが、甲冑に身を包み、甲府の街を一大時代絵巻に染め上げます。

「開かれた山梨」を発信。未来をつなぐ平和の祭典に

「武田信玄といえば勇猛果敢な戦国武将」と同時に治水事業や鉱山開発を通じて、甲斐の国を豊かにした名君でもあったんです。

こう語るのは山梨県庁で観光振興に携わる中澤綾子さん。だからでしょうか、山梨ではいまも親しみと尊敬を込めて「信玄公」と呼ばれているそうです。

山に囲まれた土地だからこそ人と技術を育て、未来につながる産業の種をまいた信玄公の治世は、令和の時代に山梨県が掲げる「開かれた山梨」の姿とも重なります。

「信玄公祭り」は、今年で52回目。発祥は1947年、甲府市や商工会議所などが主催した「桜祭り」で、66年に「第1回甲府信玄公祭り」と名称を

Discover やまなし

「信玄公祭り」をもっと楽しむ。
 武田家ゆかり「甲斐の名所」を巡る旅へ
 由緒ある名湯に身を委ね、いにしへの遺構を訪れることで、歴史の息吹が身近に感じられるはず。

甲府市中心部から、山梨市の川浦温泉、韮崎市の新府城跡近隣までは、それぞれ車で約1時間。JR甲府駅北口から武田神社までは、バスで約10分（山梨交通「武田神社」行きなど）。甲府駅南口から舞鶴城公園までは、徒歩約5分。

川浦温泉 山県館 (山梨市)

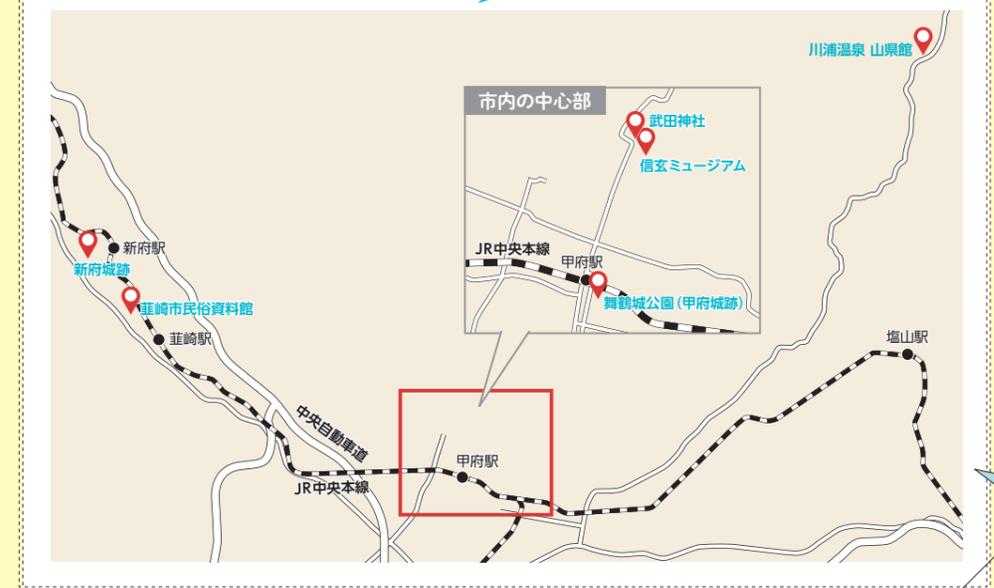


川浦温泉 山県館は、安政3(1856)年創業の老舗湯宿。武田二十四将の重臣、山縣昌景の子孫が経営することでも知られ、武田信玄公の命により開発された名湯を満喫することができる。笛吹川のほとりで借景に恵まれた露天風呂「溪流雅之湯」をはじめ、大浴場や貸し切り風呂が充実。露天風呂付き客室や、車椅子利用者に配慮した客室など種類が豊富であるため、予約時に希望タイプや料金などの確認を。

山梨県山梨市三富川浦1140
 0553-39-2111



川浦温泉・新府城跡へのアクセス



新府城跡 (韮崎市)



富士山を望む眺望豊かな台地に天正9(1581)年に築かれた、武田家の大将勝頼公の想いの詰まった城。三日月堀などに代表される優れた築城技術を今に伝える。

山梨県韮崎市中田町中條4645(新府城跡駐車場)

韮崎市民俗資料館(写真下の左)には、新府城跡の推定復元模型など関連する資料が展示され、新府城の御城印などオリジナルグッズが販売されている。

山梨県韮崎市藤井町南下條786-3
 0551-22-1696



甲府駅周辺が戦国に染まる！
 「信玄公祭り」で名所を訪れよう

山梨を代表するお祭りのひとつ「信玄公祭り」は、武田信玄公が上杉謙信の待つ川中島合戦に出陣の様子を忠実に再現したもの。信玄公を中心に武田二十四将のそれぞれを隊将とする軍団が編成され、出陣していく「甲州軍団出陣」はまさに圧巻。信玄公祭りを機に、武田氏館跡(武田神社近隣)、甲府城下町(舞鶴城公園近隣)を訪れ、かつての姿に思いをはせてみたい。



武田神社 (甲府市)



武田信玄公を御祭神とする武田神社は、信玄公の父・信虎公が永正16(1519)年に築いた躰躰ヶ崎館跡に創建。宝物殿には国指定重要文化財の太刀「吉岡一文字」をはじめ、甲冑・刀剣など武田氏ゆかりの品々が展示されている。

山梨県甲府市古府中町2611
 055-252-2609

信玄ミュージアム (甲府市)



武田氏館跡に関わる歴史や史跡の見どころを紹介するガイダンス施設として、開館。展示室の他に、歴史講座やワークショップに活用できる学習室も併設されており、武田氏についてより詳しく知りたい人は、ぜひ訪れたい。

山梨県甲府市大手3-1-14
 055-269-5030

新府城跡の散策もおすすめ

日本最大の武者行列「信玄公祭り」が、今年も4月に開催されます。旅にぴったりなこの季節、祭りに合わせ各所を巡るのも楽しいものです。まずは歴史のロマンが薫る山梨市の川浦温泉 山県館へ。発祥は合戦の負傷兵を癒やすため、信玄公の命で作られた湯小屋。江戸時代末期、信玄公の重臣だった山縣昌景の子孫がそこに宿を構えると、源泉かけ流しの人気温泉旅館に。野趣あふれる露天風呂に漬かると、古き良き時代に心が誘われるようです。

次に訪れたのは、韮崎市の新府城跡。「武田家滅亡時の当主」の印象が強い勝頼公ですが、諏訪、佐久、駿河への道を一望できる本丸に登ると、各地に「にらみを利かす」要所であったこの地を選んだ先見の明を窺い知ることが出来ます。緑豊かな城跡から望む富士山や甲府盆地の景色は、一見の価値ありです。武田家3代の居城・躰躰ヶ崎館跡に立つ甲府市の武田神社や、隣接する信玄ミュージアムも必見。これらの名所をたどれば、山梨県の魅力を堪能することができます。

神永 学さん 小説家

郷土で磨かれた想像力が、 今日も物語を走らせる



山梨県立図書館での講演会。山梨での日々や出会いを大切に、講演活動にも取り組んでいる。

私は1歳を迎える前に、母の実家がある山梨県富士川町(旧・増穂町)へ移り住みました。幼少期の暮らしは、今考えれば古き良き時代のものだったように思います。かやぶき屋根に土壁という借家で、天井裏を猫が走り回り、勢い余って天井ごと落ちてくるような家でした。養蚕を手伝い、山菜を採り、ドジョウを捕まえる——。そんな、自然の手触りがある生活が、私の原点です。

山梨での日々を思えば、そこで立ち上がってくるのが富士川町の名産でもある「ユズ」の香り。標高の高い場所に住んでいたため、冬の寒さは骨身に染みるほどでした。そんな冬の朝には、母が輪切りのユズとはちみつをお湯で割った「ユズ茶」を淹れてくれるんです。それで体を温めてから通学するのが定番でした。今もユズの香りがすると、当時の風景がふっとよみがえります。

そうした暮らしの中、私の遊び道具となったのが、父の持っていた8ミリ映写機とフィルムでした。その映像を見ると、テスト用のフィルムだったので場面は途切れ途切れ。でも、だからこそ「この人物は何者なんだろう」「次は何が起きるんだろう」と想像を巡らせることができました。足りないものを補おうとする時間が、想像力を鍛えてくれたのです。物語に魅せられた私は、映画を入口に、小説の世界へと進んでいきました。

振り返ると、私の作品の端々には、山梨で過ごした18年が無意識のうちに表れているように感じます。同郷の読者の中には、会話文の距離感や物語全体に漂う空気から「山梨の匂い」を感じ取る方がいるかもしれません。取材して書けるものとは別に、そこで生活していたからこそにじみ出てくるものがある。私自身も、小説を読みながら作家の育った環境を想像することがあるのですが、これが意外と当たるんですよ(笑)。

いつか、言葉を通して恩返しを

県外に出てから改めて実感した山梨の魅力は、都会では感じる機会の少ない、「人と人の距離の近さ」や「助け合いの精神」です。一度飛び込んで住んでしまえば、これほど心地よい土地はありません。もし地元の人と距離を縮めたいなら、甲州弁を使ってみるのがおすすめです。「～しちよしね(～しないでね)」「ほうずら(そうだね)」といったくだけた言葉が、心の距離を近づけてくれるでしょう。

実は、同郷のクリエイター仲間たちと、「いつか山梨で、対談や朗読イベントができればいいね」という話で盛り上がっています。山梨という土地で育まれる感性の素晴らしさを、言葉や物語を通して、多くの人と共有できたらうれしいです。



1974年生まれ。2004年『心霊探偵八雲 赤い瞳は知っている』でプロデビュー。同作から始まる「心霊探偵八雲」シリーズが、若者を中心に圧倒的な支持を集める。他著書に「怪盗探偵山猫」「天命探偵」「確率捜査官 御子柴岳人」「浮雲心霊奇譚」「革命のリベリオン」などのシリーズ作品や、『コンダクター』『イノセントブルー 記憶の旅人』『悪魔と呼ばれた男』『ガラスの城壁』などがある。

さあ、Y's Lifeに
～「やまなし移住計画」
指南手帳

イタリア料理店「ロカンダアブラッチ」

佐山保幸さん
佐山容子さん



家族の豊かな時間を取り戻し、 地産地消で幸せな食を届ける



夫妻はともに料理人で、手打ちパスタやデザートは容子さんが担当。「ロカンダアブラッチ」開店前の約3年間は、自宅ダイニングにて一人でレストランを開いていたことも(左)。娘の裏里香さん、息子の雄志さんとの4人家族(中)。山々に囲まれた立地の一軒家レストラン。天井の高い広々とした店内は、アットホームな雰囲気(右・山梨県都留市夏狩2561-2)。

本当にお店があるの？と思うほど静かな集落に、イタリア料理店「ロカンダアブラッチ」はあります。佐山保幸さん、容子さん夫妻はともに料理人。それぞれイタリアで修業を積みました。そこでは不便ながらも、人間らしく心地よい暮らしを経験。「いつか、のびのびとした環境でお店を開きたい」との思いを抱きます。

移住を本格的に考え始めたのは、2人目のお子さんが生まれた頃です。東京では、保幸さんが仕事を終えて帰宅できるのは深夜。家族の時間がなく、容子さんの負担も大きくなるばかり。家族で落ち着いて暮らすための候補地として挙がったのが、容子さんの故郷、山梨県都留市でした。

2010年、一家は移住を果たします。東京まで約1時間という距離も、心強かったそうです。

お店の場所選びで優先したのは、流行に流されず、働きたい場所を選ぶこと。「この立地ならお客さんが来るだろう、なんて発想は皆無でした。正直、思い切った決断でしたね(笑)」

移住後、家族の暮らしは大きく変わります。日曜日を定休日にし、毎週アウトドアに出かけたり、スポーツをしたりと、子どもとの時間を大事にするようになりました。

山梨の季節食材を、
イタリアンテイストで

レストランでは、容子さんの父が育てた野菜を中心に、甲州牛や八ヶ岳水牛赤鶏、富士の介など、地場の食材を使います。山梨の土地が育んだ恵みをイタリア料理で表現することで、自分たちらしいスタイルをつくり出すことができました。

夫妻は口をそろえて、「移住してよかった」と語ります。「家族で楽しく暮らせることが一番だと考えています。ビジネスや数字に追われる日々から離れたことで、イタリアでは当たり前前の「人間らしい暮らし」ができていると感じますね」

容子さんも領きながら語ります。「お客さまから、『おいしい』だけでなく『幸せだった』『楽しかった』という言葉をもらえたときは、涙が出るほどうれしい。幸せな時間を過ごしてもらったことこそ、私たちが目指していることだからです」

移住から17年目を迎える今年、娘さんは東京へ進学しますが、通学は自宅からされるそうです。山梨で暮らすことで、家族の時間はより深まり、暮らしの選択肢も増えました。夫妻は今、自分たちの手で、理想の生き方を体現しています。

現在利用できる オススメ制度 移住支援金

単身者 60万円
世帯 100万円

子育て世帯
加算最大
100万円



詳細は山梨県のホームページをご覧ください。

Profile

さやま・やすゆき ▶ 神奈川県生まれ。高校卒業後、都内のレストランに就職。イタリアでも研さんを積み、帰国後は都内数店のレストランでシェフに就任。さやま・ようこ ▶ 山梨県生まれ。高校卒業後に上京し、調理師専門学校卒業後、都内のレストランで働く。22歳で渡伊。北から南の現地のレストランで修業。帰国後、都内レストランで腕を振るう。2010年、一家で都留市へ移住。2014年、夫妻で「ロカンダアブラッチ」を開店。