

Fureai 87, 文本集 2-9

[专题文章]

## 在中国大世奇享受山梨风土

“风土”是农产品生长地特有的风土。

这是一个全面指涉环境因素（气候、土壤、地形等）的词。

山梨县拥有日本最著名的山峰之一，包括富士山，以及丰富的水源。

大自然培育出许多专业领域。

在本期中，我们运用了山梨的许多祝福

这里有一些创意的中式御厨食谱。

今年的新年是另一种中国御手

你为什么不花时间？



## 这就是创造创意 Osechi 的人

当我第一次来到山梨县时，令我惊讶的是蔬菜和水果的美味。因此，我们设计了一种能利用食材美味之处的中式御手。我们希望通过让大家知道这些组合，能为县民提供更多县产食材的机会。

基本食谱是为成年人设计的，所以如果和孩子一起吃饭，可以调整辣度和香料。“八幡本高寿味噌麻婆”包括先炸八重物再与麻婆混合的过程，但口感只有细微差别，所以如果你想在家吃，省略也没问题。另外，我觉得“长善寺蔬菜芝麻饺子”包在饺子或春卷里，比包饺子炸更美味。



加藤良平来自青森县。他在品川王子酒店和一家米其林指南一星餐厅努力工作。2021年，他搬到了山梨县，被富士山的魅力和丰富的食材深深吸引。在甲府市开了一家中餐馆 NIGRAT。

## 县政府也在关注“山梨风土”！

我希望你能越来越多地利用山梨风土创造的珍贵县府食材。为了建立新的食品品牌，县府正在推动各种项目。

为了培养引领下一代的厨师，我们正在实施“青年厨师支持项目”，并从本财年开始招募“区域振兴合作志愿者”。我们计划让年轻厨师作为合作志愿者（食物风土合作伙伴），通过食物解决县内本地问题。

我们马上做吧

大豆的甜味紧接着是南部茶的淡淡风味



[配料]

- 曙的黄豆..... 75 克
- 水.....2L
- 冰糖..... 30 克
- 南部茶..... 1 克 (加工)

[制作方法]

① 把大豆泡在水里一夜。 ② 小火炖至软 (水没了再加)。 ③ 软化后加入岩糖，慢炖至溶解。 ④ 果汁用尽后，加入南部茶，轻轻搅拌。

曙大豆自明治时代起就在昼夜温差较大的地区种植，如信部町曙地区。 它比普通大豆大，糖分含量更高。



南部茶以其柔和的鲜味和优雅的香气闻名。 它产于以南部城镇为中心的温暖地区，该镇受益于富士河流域。



## 色彩斑斓的大塚胡萝卜

“大塚胡萝卜用孜然腌制的糖醋酱”



### [食材]

- 大塚胡萝卜 ..... 150 克
- 油炸,
- 加糖粒 ..... 30 克
- 醋 ..... 40 克 · 水 ..... 50 克

### [制作方法]

- ① 将砂糖、醋和水混合制成甜醋。
- ② 将大塚胡萝卜切成一口大小，用油煎炸。 ③ 轻轻炒一下孜然，加入甜醋中。 ④ 将大塚胡萝卜浸泡在甜醋中（1-2 晚）。

### 大塚胡萝卜

产于肥沃细腻的土壤中。 它呈现出美丽的朱红色和独特的甜味，采收时可长到约 80 到 120 厘米。

柔软的弥撒在嘴里，“弥合着，  
是爱的，是味噌的麻包”



### [材料]

- 八太茂..... 200 克
- 沙拉油.....10 克
- 肉末.....100 克
- 甲州味噌 (A) .....15 克
- 豆盘酱 (A), 豆鼓 (A) ..... 每人 3 克
- 酱油 (A) .....5 克
- 清酒 (A) .....10 克
- 汤 (A) .....150 克
- 切碎的青葱.....15 克
- 水溶性马铃薯淀粉.....20 克

### [如何制作]

① 将土豆切成一口大小，煮至软。 ② 用水清洗黏液，沥干，然后在 170° C 的油中炸（不含该量）。 ③ 将肉末放入锅中炒，加入 A，再慢炖炸红薯。 加入葱，用溶于水的土豆淀粉勾芡。

### 八太茂

它也非常白，颗粒细腻，具有强烈的粘性。 它产自界城八幡区。



### 甲州味噌

味噌是用两种麹发酵的，稻米和大麦，这在日本很罕见。 麹的比例因制造公司而异。





香脆炸藤之助配辣酱“

藤之助咖喱辣椒酱”



【材料】

- 富士之助.....200 克
- 沙拉油.....15 克
- 豆沙 (A)、姜 (A)、大蒜 (A) ..... 每人 5 克
- 切碎的洋葱 (A) .....50 克
- 切碎的长葱 (A) .....30 克
- 清酒 (A) .....10 克
- 番茄酱 (A) .....30 克
- 糖 (A) .....5 克
- 盐 (A) ..... 一撮
- 咖喱粉 (A) .....5 克
- 汤.....100 克
- 水溶性马铃薯淀粉.....20 克

## [制作方法]

- ① 把藤之助切成一口大小，调味后撒上土豆淀粉。
- ② 酥脆的炸物在 180° C 的油中（不是具体量）。
- ③ 将油倒在平底锅里，加入 A，用小火（2-3 分钟）炸，避免烧焦。
- ④ 加入高汤，加入炸鱼，轻火炖煮，并用水溶性马铃薯淀粉勾芡。

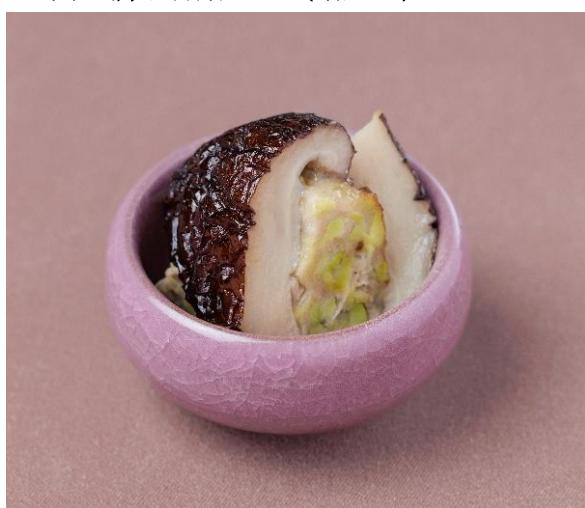
## 富士之助

山梨县的原产鱼是王鲑和虹鳟的杂交品种，被认为是富士鳟鱼种类中品质最高的。



浓稠的香菇数量令人无法抗拒

“里面塞满了香菇毛豆（曙大豆）”



## [材料]

- 香菇.....4 块
- 块，猪肉末 (A) .....100 克
- 曙 大豆毛豆盐麴（粗切） (A) ...100 克
- 盐 (A) ..... 一撮
- 和切碎的青葱 (A) .....10 克
- 切碎姜 (A) .....5 克
- 清酒 (B)，酱油 (B)，味醂 (B) ..... 每人 30 克
- 汤.....200 克
- 水溶性马铃薯淀粉：10 克

## [怎么做]

- ① 把 A 放进碗里揉得好。
- ② 在香菇背面撒上土豆淀粉。 里面塞满红豆酱，用油炸。
- ③ 将 B 放入煎锅，加入炸香菇，慢炖至汁液半满。
- ④ 用水溶性马铃薯淀粉勾芡。

## 香菇（来自白州）

生香菇由阔叶树制成，质地厚实且风味丰富。 主要产区为北部和南部峡谷。



## 曙大豆

在曙的大豆中，被称为“幻象大豆”，年轻时收获的毛豆只能供应短时间。 还有加工产品，如盐麴腌菜。



## 多种配料的芝麻饺子

### “长善寺蔬菜芝麻饺子”



## [食材]

- 长善寺菜肴.....200 克
- 肉末.....100 金
- 姜.....5 克
- 盐 (A) .....5 克
- 酱油 (A) .....10 克
- 蚝油 (A) .....5g
- 弥林 (A) ...10 克
- 汤 (A) .....100 克
- 水溶性马铃薯淀粉.....20 克
- 卡乔卡巴洛.....80 克
- 白米粉.....100 克
- 糖.....30 克
- 水.....80 克
- 漂浮粉，开水，猪油..... 每人 30 克
- 白芝麻.....100 克

## 【制作方法】

① 长善寺蔬菜被粗切，撒盐，静置约 30 分钟后沥干。 ② 炒碎肉末、长善寺绿叶和姜，用 A 调味，用水溶性马铃薯淀粉勾芡，冷却后加入 cachocabalo 搅拌均匀。 ③ 将白米粉、糖和水放入碗中揉面，然后加入沸水到浮面粉中揉面。 ④ 加入猪油，与白米面团混合，揉得好，然后分成 25 克。 ⑤ 包 10 克红豆沙，撒上白芝麻，用油煎。

长善寺蔬菜是甲府市的传统蔬菜，自江户时代末期以来人们一直食用。 其特点是口感酥脆且带有苦味。

## Cacho Caballo

奶酪让你感受到 Cacho Caballo 牛奶的浓郁。 葫芦的形状是用绳子悬挂奶酪制成工艺的遗留。



## 真正的食物！ 报告

我们请来了铃菜酱（她在县的小学上学）、她的哥哥凛太郎君，以及厨师的女儿美时酱，品尝了加藤厨师制作的创意中式御手。那么，反应如何？……

你有最喜欢的菜单吗？——

铃菜酱“我喜欢包子”

美时酱：“外皮酥脆，里面嚼劲十足，味道十足。”

凛太郎君：“我会不会是个香菇。”

香菇！ 它是收敛的。——

凛太郎君：“里面的肉很好吃，也许还能加得更多。”

加藤厨师：“抱歉，今天我只吃了厚大香菇…… 在家做的时候，我觉得一根香菇里放很多配料是个好主意，比如‘酿香菇’。”

没错，但“藤之助 咖喱辣椒酱”是最强的吗？——

凛太郎君（熟练地用筷子吃藤之助……

铃菜酱：“这真好吃。”

美时酱：“是的，我可能会喜欢！”



## 主题[现存风土]

高品质葡萄酒和酒精往往被想象为代表“山梨风土”的产品。然而，山梨丰富的自然、气候、文化和历史还创造了许多独特的资源和瑰宝。这里只是其中的一些例子。

山梨县被富士山、八岳山、南阿尔卑斯山和奥久千部等壮丽山脉环绕，拥有丰富的水资源，被称为“天然水池”。这里是被评为“百大名水”之一的著名水源：忍野八海、八岳南麓高原泉水组、白州和押川，另外四个地方被评为“平成百大名水”之一：三岳松选京、金保山和瑞会山的源头、西泽谷、十日市市场和夏狩泉水组。

当山脉的雨水和融水渗入地下，经过长时间的地下过滤时，便会产生丰富的水源。从地层和岩石中溶解的矿物质加入矿泉水，形成县内及全日本人民饮用的矿泉水。山梨县是日本矿泉水的发源地，至今仍拥有30%的国内市场份额和日本最大的产量。

县内美丽的水域不仅生产稻米、水果和蔬菜等作物，还生产葡萄酒、日本清酒、日本纸张和纺织品等本地产品，以及湖泊和山谷等景观。



## 檀巴山村的特色——原木舞茸



原木舞茸，生长在河源处被河流和群山环绕的自然环境中，种植橡树和橡树。这是为了再现一个接近自然环境的环境。生舞茸只能在受天气和温度影响的恶劣条件下生产，无法大规模生产。它大约需要一年时间才能生长，每年只能在九月中旬到十月初期间收获三周，因此也被称为“幻影舞茸”。其

特点是深黑色，受充足阳光滋养，香气和鲜味浓厚，被誉为“芳香的松茸蘑菇、调味蘑菇和超越它们的丹波舞茸”。即使加热，酥脆的口感依然存在，你还能享受到接近天然的舞茸原始香气和味道。

### 梨北米



北部拥有长日照和稳定气候。该地区生产的稻米是北美梨。日本谷物检测协会在米粒口味排名中曾 10 次获得“特别 A”称号。

在北美的梨类中，“二之金皎”（昵称“二之基拉”）是一种耐高温的品种，因其具有彩虹和煮熟时的光泽米饭等多种特性而得名。谷物体积大，吃起来很满足，口感有嚼劲。

北美的“梨北美农林第 48 号”（俗称“四八”）难以栽培且种植面积有限，因此不在全国范围内供应，被称为“幻米”。据说即使冷藏也非常美味。

### 梦桃香



2019 年，它作为原始品种在山梨县汤忆香注册。它在七月初至中旬成熟，特点是品种中体型较大。总体来说，这种品种汁量丰富，且易于软化。这款梦桃香由县政府开发，作为一种新型桃子，不易变软，保质期长且质地坚实。

果肉结实但汁气丰富，非常多汁。这是一种全新的桃子，颠覆了传统上既“嚼劲”又

“汁液溢出”的桃子形象。 利用它即使切割后颜色也不会迅速变色的特性，因此被期望用于糖果。

[特点 2]

## “山梨糖果大赛 2025”将举行！

“我想把这美味传达给更多人。”这些关于糕点师的思想在一天的舞台“山梨甜点大赛”中交汇。今年，山梨果实在工匠的双手中以新形式重生。

“山梨甜点大赛”旨在让全国各地的人们了解山梨县水果的魅力，并提升糕点师傅的技能。该活动将于 2024 年开始，这将是第二次举办。



在首次筛选中，基于提交的 44 份作品的照片和食谱，申请人姓名和工作地点等信息被隐藏。共计 15 部作品分三类：“新鲜甜点”、“烘焙食品”和“山梨县葡萄酒甜点”，通过了第一轮放映，进入了最终放映。10 月 21 日举行的最终评审包括县内的糕点师、东京、静冈等县外的糕点师，以及去年的获奖者和遗憾未获奖者。

比赛参与者将在当天上午准备新鲜甜点登台，并展示他们的申诉点数。

“如何传播山梨县的果实？我想到这点，我做了一个便携新鲜糖果，让县外的人也能吃。”“我不想浪费农民种的皮和种子。所以我才想到可以整颗吃的甜点。”



之后，我们屏息以待，五位评委，包括银座西青山花园的主厨兼葡萄店甲府主厨金子浩文，品尝了美食。有时评委会问：“为什么酸味里加酸味？”或者“不要涂这种釉层（涂层）不是更好吗？”还有一些场景因专业人才有的指向点而气氛紧张。一些参与者在候诊室里合十祈祷，直到轮到自己。



经过严格的审查，每个类别分别公布了三个奖项：“大奖”、“卓越奖”和“特别评审团奖”。来自山梨县的高岛美优，凭借山梨葡萄酒获得甜品类别大奖，她表达了喜悦，说：“我真的很高兴上次没获奖的巧克力作品被选为最高奖。”



[特点 3]

## 创业支持基础拓展新挑战的圈子

初创公司是通过利用创新理念和技术实现快速成长的年轻公司。 山梨县正在实施多项慷慨支持措施，以吸引、培育和培养有潜力的初创企业。 作为基地设施的一部分，于 11 月开放。



当我走进去时，迎接我的是一个时尚的空间，木头的温暖与灰色混凝土的温度和谐相处。 新开业的甲府市川田町创业支持中心

“昵称 CINOVA（知识之地）”。 曾经被传言要拆除的县青年中心主楼，经过全面翻新，焕发生机，发生在现代时尚的空间中。 二楼休息室内还有咖啡厅，是首次来访者轻松的空间。

“CINOVA”这一昵称体现了“知识交流和创造新价值的地方”的理念。 我们的目标是打造一个“共创”舞台，让创业者、支持者和当地居民无障碍聚集，共同交流和创作，连续创造山梨的创新。

开幕式于 2025 年 11 月 5 日举行。 出席的长崎知事表示：“县非常重视在各个方面创造挑战和创新，无论是个人还是公司。 我希望这里能成为你获得觉知和发现新知识的地

方。”我向聚集的初创公司致以欢呼。



该县的启动支持以慷慨的伴随者支持为特征，这是其他县所没有的。北斗市 Oxsider 株式会社创始人古川康则作为资深企业家在开业式上表示：“创业时有很多事情你不知道，随着公司成长，也会遇到各种问题。

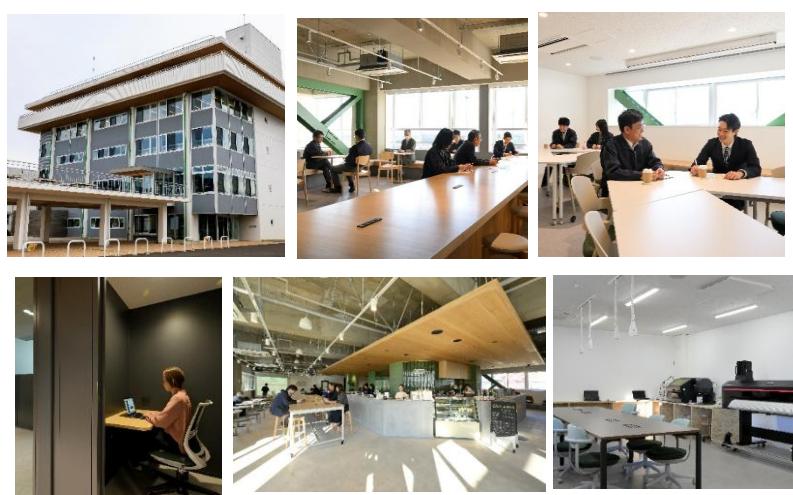
通过将该设施打造为“节点”，汇聚于人、信息和抱负，并孕育新挑战，挑战的循环将从此扩大。



### 多功能！

CINOVA 有 5 层楼。位于 4 楼和 5 楼的 11 个房间内的办公室，依次由县府支持的有潜力企业支持

我会搬进来的。除了共享办公空间（照片 01、02）、会议室、网络摊位（03）、咖啡厅和休息室（04）外，还有多种设施，如共享厨房、配送摊位和制造工作室（05）。二楼设有露台，毗邻咖啡馆和草坪广场，也可作为活动空间，最多可容纳 100 人。作为智力交流的基础，期望远超简单的共享办公室或共享办公空间。

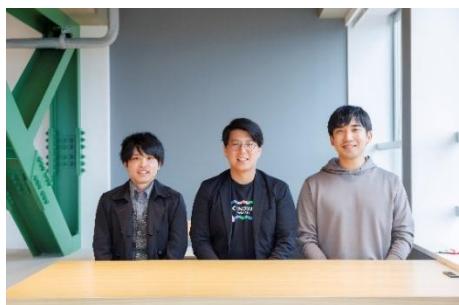


(照片) 居民们很喜欢位于中心二楼的“Café Lappe Light”。 提供饮料和小吃，公众可使用。 营业时间为 11：00 至 19：00，周日和周一除外，若有派对预订，可延长营业时间。



### [租户和使用者所憧憬的未来] 一个从偶然开始的梦想实现

首席执行官 中川纯希



Jizaie 株式会社（东京千代田区）开发并部署了“JIZAIPAD”视频平台，利用其独特的高压缩视频传输技术，源自东京大学实验室，用于远程控制重型机械及其他设备。其特点是能够以惊人的轻盈和速度传输大量视频数据。

CEO 中川纯希谈及公司与山梨县的关系。“我们刚成立时，恰好参加了山梨中央银行在甲府举办的一场活动。 我觉得山梨县是我们的第一支持者，没有这种联系，我们不会有今天的成就。”

在县内找到制造合作伙伴后，我们决定认真建立新基地。“未来，我希望与县内企业合作扩大业务，为县内创造就业贡献力量。

(照片) 开幕式上的讲座环节。 租户公司表达了他们的决心，表示：“我们必须建立一个共创模式。”



(照片) 视频通过“JIZAIPAD”即时传输。除了在偏远地区作重型机械外，预计还将应用于偏远地区的医疗护理



### 山梨地区传播环保的“里山茶”

iCreate 株式会社代表董事 粟田彩

CINOVA 拥有配备全套厨房设施的共享厨房，iCreate 株式会社（东京涩谷区）首席执行官粟田彩表示：“我非常想使用它。”

粟田先生专注于“里山茶”。我们将精心混合来自从事再生农业生产的茶叶和松针，酿造茶叶。“我希望人们先拿起茶叶，然后他们会对环境和相关倡议产生兴趣，”我们正在传播茶叶的故事，它鼓励学习并推动环境保护。茶叶的开发和生产与县内就业支持机构和咖啡馆合作开展。他说：“将来我希望能在这里的厨房举办茶叶搭配和品酒活动。”

(照片) 粟田先生带来了自制的茶叶参加开幕式。我期待着共享厨房的有效利用



山梨制造业的有力后盾！

### 富士技术支持中心“创新支持大楼”

富士技术支持中心支持解决该县机械电子工业和纺织行业的技术问题，推动医疗器械相关领域的进入，以及新产品的开发。近年来，需要更先进和复杂的技术，且越来越多情况下，现有设备难以应对。因此，2025年5月，中心场地将启用新的“创新支持楼”。它集成了X射线CT检测设备、精密加工、纺织原型和设计仿真。“我能看到检查中没看到的东西”和“我会挑战我做不到的原型。”这一变化将使山梨的制造业更进一步。

#### 1. 用于微加工的线材 EDM 机

它使用直径0.02毫米的最细线材切割金属，且可进行精密加工。它能够处理复杂几何形状和微精密的产品，如金属零件和医疗器械零件。



#### 2. X射线 CT 检测设备

一种能够照射X射线并将产品内部图像呈现为三维图像的装置。它让你能够抓住外部看不见的内部缺陷和结构。它也可以与3D打印机结合使用，创建复杂几何形状的复制品。



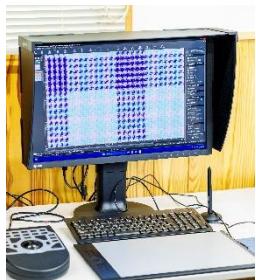
#### 3. 样品织机

这是一种小型织机，可以制造大约是普通工厂织机十分之一规模的样品产品。为了回应诸如想织和纸等艰难请求，日本唯一的布艺节——富士纺织周2025展出的海外艺术家作品也由此诞生。



#### 4. 设计系统

一个能够从纺织品设计生成逼真的织物图像的模拟系统。 纱线的粗细、颜色和质地可以被复刻，让你提前检查复杂的图案和渐变。



富士技术支持中心

【医疗器械走廊概念】

连接甲府盆地医疗器械相关产业与静冈县东部医疗产业集群

山梨县地图（电子设备和纺织制造商分布在支持中心周围）

· 甲府技术支援中心

和富士技术支援中心

【医疗器械走廊概念】连接甲府盆地与静冈县东部医疗产业集群的医疗器械相关产业

会发生什么变化？

在机电一体化行业，电子

元件和精密机械领域，高精度加工技术和高分辨率检测能力以发现微小缺陷至关重要。

原本向县外研究机构请求的检查，现在可以通过引入先进设备在县内完成。 这也将成为进入该县“医疗器械走廊倡议”下进入医疗器械相关行业的企业的有力后盾。

我们将营造“轻松应对挑战的环境”，支持县内企业“提升附加值”、“提升品牌”和“进入新领域”！ 一股新风开始从富士北部山麓和东部地区吹来。

[联系方式]

启动与管理支持部 电话 055-223-1544 传真 055-223-1564

富士技术支持中心 电话 0555-22-2100 传真 0555-23-6671

## 山梨县上吊人

将葡萄酒县的“Mottainai”变成梦想资源

中村公司代表

中村文昭



在山梨酿酒幕后，每年大量丢弃葡萄渣“wine pamis”。有人试图将这些“浪费”转化为资源。“目标是零废弃”这是一段与 Wine pamis 一起挑战新可能性的奋斗故事。

### 与闪耀的“麻烦制造者”相遇

2015年夏天，中村文昭（56岁）参观了一家酒庄，走到店铺后方，闻到了一股好闻的酒香。有个员工穿着扭曲的碗卷，神情烦恼，正在处理葡萄渣。

“葡萄汁在阳光下闪闪发亮。我问他时，他说，‘因为如果它腐烂了，苍蝇会跳起来，还会有臭味。’”

看起来很好吃，但浪费了。经营食品公司的中村先生出于好奇，要求一点小小的让步。我试过把它倒在米饭上，用它做味噌汤的材料，或者泡啤酒，但太酸了，吃不下。

不过，我没有放弃。这次，我把果渣擦干，撒在研钵里，然后淋在香草冰淇淋上。然后，酸味和甜味相得益彰，出乎意料地美味。

“这是一次偶然的发现，我想它可能会根据我如何使用它而重生。”

据估计，仅该省每年就有近 1 万吨葡萄皮和种子被丢弃。 中村先生说：“我听说县内的酒庄也在处理这些植物时遇到困难，因为将其转化为工业废弃物成本高昂。”我查了一下，发现法国和意大利这两个葡萄酒发源地也有同样的问题。

为了通过利用葡萄酒支持社区，我们推出了葡萄酒业主业务“RE-WINE”。 经过两年的反复试验，2017 年，一种由葡萄酒帕米煜制成的食品添加剂以粉末和糊状形式商业化。

然而，当我在县里的一次展览中展出时，收到了意想不到的反响。

“我被训斥说不能用垃圾当食物…… 我根本没被处理，结果被消灭了。”

最大的转折点是我在东京美食选展上展出。 全日本航空（ANA）负责人向中村先生喊道。

Pamis 葡萄酒的多酚含量高于葡萄酒。 从可持续发展目标的角度来看，这也具有吸引力。 经过一年的审查，它被采纳为国际航班首批机上餐食。

从 2019 年到新冠疫情爆发的六个月内，酒红色面包在飞往美国和夏威夷的航班上均有供应。

“如果被 ANA 使用，那就安全了，而且品牌价值也提升了。我认为人们已经把它当作葡萄酒的副产品，而不是垃圾，有了好印象。”

## 葡萄酒传教士帕米斯

迄今为止，全球已发布超过 100 种葡萄酒帕米特产品。

与高端巧克力 GODIVA、东京迪士尼酒店以及豪华邮轮飞鸟 III 合作推出了合作产品。 来自企业的咨询也有所增加。

然而，低调葡萄酒帕米特并非主要成分，也尚未成为常规产品。 劳动力短缺也是一个担忧。 从七月到十一月，葡萄酒生产期间，他有时会开卡车每天去五个酒庄，在榨汁时采集酒渣。

中村先生苦笑着说：“这可不是一帆风顺的。” 尽管如此，他仍怀揣着“热爱葡萄酒并为山梨做贡献”的愿望坚持了十年。

“我是‘酒指定的布道者’。我的梦想是连接那些举手的人，共同打造一个工业集群。”

最初，年购买的帕米通葡萄酒数量仅几公斤，逐渐增加到 80 吨。 它主要作为食品和饲料出售。 收获季节正如火如荼地进行着，仓库里堆满了一袋的葡萄酒。 如果整个社会

的意识发生变化，这可能会变成一个“宝藏库”。



该县约有 90 家酒庄，每年产出近 1 万吨葡萄渣“酒渣”。一些分析结果显示，葡萄酒帕米犍中含有比葡萄酒更高的多酚，如白藜芦醇、单宁和花青素。山梨县通过运营登记系统，推动可持续发展目标（SDGs）举措，包括这些副产品的再利用。

〈历史〉 1969 年 出生于鹤市 2005 年 创立食品公司“中村庄司” 2015 年 创办葡萄酒帕米特业务“RE-WINE”

2019 年 葡萄酒帕米特被安娜国际航班采用为机上餐食

## 交流广场

在本期中，我们发布了大家分享的年终和新年假期回忆照片。 我们期待今年看到你带来更多照片！

### 我也希望今年会有好事

发生。 供奉富士神“木花海屋姬明”的尊贵神社挤满了许多人。



红白之后.....

看完红白后，我听到了新年夜的钟声，第一次去了附近的善光寺（甲府市）。 夜晚的寺庙氛围极佳且富有氛围。



我不确定该先吃哪一个！

用我妈妈自制的御手和邮购大手庆祝吧！ 我很感激每年都能和家人一起迎接新年。 祝你今年过得愉快.....。



### 麻糬制作比赛 这是

我们家每年年底亲戚聚在一起做麻糬的活动。 我喜欢吃新鲜制作的年糕，配萝卜丝和酱油。



### 注意不要吃太多

我们的大手菜，从标准到奢华的海鲜应有尽有。 我也推荐喝酒。 我必须小心别吃太多，也不能在元旦那天睡觉。



### 现场音乐与下午茶

早川镇老民居咖啡馆锁匠十周年庆典。 在聆听现场吉他和小提琴音乐时，我们品尝了为本地消费而制作的本地产品菜单。



## 问答空间

本部分解答有关县政府的问题和咨询。

这个问题的答案在这里。

〈我会回答你的问题〉



工业人事部长 三枝智贵

问： 三层公寓里会有什么？

一个。 工人的技能会提升。 企业利润增长。 工资会上涨。 这正是县府推动工资上涨的方向。 这是一个“丰盛共创三合”的良性循环。

问： 我该如何提升自己的技能？

答：我们支持山梨职业发展大学（CUU）员工的技能提升。 2025 财年，我们将开设共 18 门课程，包括“DX 入门课程”。

问： Three-Up 的目标是什么？

一个。 营造一个努力工作得到回报的环境非常重要，这样年轻一代才能对生活拥有光明

的态度。 这是一项建立繁荣社会的生计基础设施政策，也是对抗人口减少最现实的措施。

### 问： 如何参与 ThreeUp，有哪些好处？

答：截至 2025 年，已有超过 800 家公司支持“三倍”理念。 实用公司的认证体系也已启动并被接受。 获得认证后，你将能够通过节能和可再生能源设备引入支持补贴支持企业生产力提升，获得低利率系统贷款，并有资格获得工资提升和环境改善项目的补贴。

〈日立封面〉 山梨的风土迅速转变为创意大关



加藤良平厨师设计了一款富有创意的中式大手，采用县产产品。 他们想出了不同的配方，比如在赤子的甜大豆中加入南方茶的香气。 照片中的真奈武藏三木非常喜欢父亲做的炒饭，但这一天，她和儿时好友秋山玉以及哥哥凛太郎一起尝了一点早期的大阪料理，显得非常满足。

<发布最新消息>

## 山梨县政府新闻

关东首个人口战略论坛召开并宣布了山梨宣言

2025年11月23日，我们在山梨市盐湖市县文化馆（甲府市）举办了“日本振兴人口战略论坛”，这是一场讨论会，旨在将人口下降问题视为个人事务，并思考未来的生活、工作和地方社区。

以“成为由年轻人和女性选择的地区”为主题，举办了一场由关东地区10个县的县长和政府官员、商界、年轻一代以及女性领导者在内的各领域专家组成的研讨会。讨论涵盖支持青年未来的区域发展、实现女性能够利用农村地区现状的社会，以及劳动力短缺社会所需的工作方式。

此外，他宣布了《山梨宣言》，声明中写道：“我们将进一步推动克服人口减少问题的民族运动，以振兴日本。”我从关东地区发出了改变日本未来的决心。

县政府将利用这些机会激发对人口下降问题的关注，并激发行动的动力。



## 两年来首次在韩国仁川举行的日韩州长会议

日韩州长会议于 2025 年 11 月 12 日在韩国仁川举行。日本方面有 9 个县和朝鲜方面 5 个地方政府参加了会议，并就地方行政及各领域主题问题交换了意见。

以“探索经济与工业领域合作提案”为主题，县府推出了全球最先进的绿色氢气生产技术——山梨模型点对点服务系统，并邀请与会者参加 2026 年富士氢能峰会（由山梨县主办），这是一场旨在实现氢能社会的国际会议，计划于 2026 年 4 月举行。

长崎知事表示：“在峰会上，我们希望分享建设氢能社会、共同描绘可持续未来的知识和经验。”

本次大会在两年内第八次举办，上一次是在 2023 年 11 月于藤川口町举行。



## 讨论州长及其家乡的会议

2025 年 11 月 6 日，“幸福体验！由山梨县协会领导的执行委员会（秘书处，山梨县）是东道主，约有 230 人参加，其中包括居住在东京都区的县协会成员。

在交流会上，长崎知事介绍了最新的措施。除了应对高价和改善收入的措施外，他还介绍了与一家私营公司联合开发的“山梨 P2G 系统”氢气生产设备，以及考虑将其引入富士斯巴鲁系列的“富士有轨电车”。

我们将继续倾听与家乡有联系的人们的意见，继续引领本县的振兴与发展。

