

【卷首特辑】

农业的未来，从山梨开始

用绿色氢气培育阳光玫瑰葡萄

2月9日，在山梨市的县立果树试验场举行了氢气暖房机的点火仪式。长崎知事按下平板电脑上的按钮，日本首台300c氢气暖房机300d由此点火成功。燃料是在米仓山（甲府市）生产的绿色氢气。这标志着完全不排放CO₂的全新农业时代的到来。



果树试验场举行氢气暖房机点火仪式

在2月的寒冷空气中，许多相关人士聚集在种植阳光玫瑰葡萄的果树试验场加温温室内——有长崎知事、县议会议员、开发企业的工厂长以及各领域专家。

「当前，全世界正处于迈向脱碳社会的重大转型期。氢能与可再生能源相结合，能够大幅降低环境负荷，堪称真正的能源'王牌'。」

长崎知事的致辞铿锵有力：

「摆脱传统化石燃料，也有助于保障正面临日元贬值和能源价格飙升压力的农民的经营稳定。这是构建不受国际局势左右的安全农业生产体系的第一步。」

长期以来，农业温室暖房主要依赖重油等化石燃料。然而，受原油价格上涨和国际形势变化影响，农民的经营一直处于不稳定状态。氢气暖房机正是解决这一问题的方案之一。

点火时刻来临。知事手持可远程操控温室暖房机的平板电脑，轻触按钮后，暖房机悄然启动。

县负责人表示：「今日起，我们将正式启动这一创新性实证试验。我们希望以农业领域绿色氢气的利用为先导案例，广泛推广至各生产现场。」



氢气暖房机的工作原理是什么？无味、环保的暖房设备

氢气暖房机旁，30个约肩高的圆柱形容器横向并排放置，这就是称为「卡德尔容器」的氢气瓶集合体。其中充装着由米仓山生产的高压绿色氢气。

从气瓶流出的氢气经管道汇集后，由减压装置降压，再输送至暖房机。暖房机燃烧氢气，以其热量为温室内加温。

氢气是可燃气体，因此设置了双重乃至三重安全措施。参与开发的桂精机制作所株式会社技术负责人如此解释：

「氢气最令人担忧的现象是'回火'——当管道内混入空气时，点燃的火焰会沿管道逆流，并伴随爆裂声燃烧。如何防止这一现象至关重要。」

解决方案是「氮气清洗」——利用不可燃的氮气，在暖房机点火和熄火时排出管道内的空气。

此外，管道中途还安装了物理“防回火装置”。通过氮气控制与物理阻断的双重措施，确保了安全性。

总部位于横滨市的桂精机制作所，在北杜市须玉町设有主要工厂。自 1966 年创立以来，积累了 LPG 供给设备开发技术，并自 2014 年起致力于氢能利用研究。此次氢气暖房机可谓该技术的集大成之作。

该设备配备了可通过平板电脑等进行远程操控的系统，根据温室内的温度设定自动运行和停止。夜间当温度低于预设值时，会自动点火。

氢气燃烧后只产生水（水蒸气），完全不排放 CO₂——这是与传统重油暖房机的根本区别。



实证温室中探索氢气利用的可能性

本次实证试验将自 2026 年起历时 3 年进行。温室面积 500 平方米，栽培的是山梨县引以为傲的高端葡萄品种「阳光玫瑰」。暖房机运行期间为 2 月至 5 月，以维持葡萄生长所需的适宜温度。

调查内容主要涵盖三个方面：「安全性」「运用性」「经济性」。

首先是安全性——系统能否安全运行？无论在设计阶段采取了多少安全措施，只有在实际现场长期使用后才能全面验证。将进行为期 3 年的持续监测。

其次是运用性——氢气消耗量如何？该暖房机热输出功率为 116 千瓦，每小时最多消耗 33 立方米氢气。积累实际数据至关重要。

再次是经济性——目前现场普遍使用重油暖房机。与之相比，以氢气为热源需要消耗多少、成本如何？将从费用和收益两方面评估盈亏平衡点，即切换至氢气后农民是否仍能保持正常盈利。

此外，还将对葡萄的生长状况进行详细观察：品质如何、产量如何？与传统重油暖房机种出的葡萄相比是否有差异？以及不同年份气候变化对暖房机运行和氢气消耗量的影响。上述数据将历时 3 年持续积累。

无碳阳光玫瑰葡萄，将如何改变？

氢气暖房机的一大特点是燃烧时不排放二氧化碳。

县政府将建立无碳农业生产体系，以「在清洁环境中种植的水果」为卖点向消费者推广。

通过「用绿色氢气培育的环保阳光玫瑰」这一故事，致力于实现更高的附加值。

在暖房机运行过程中，有一处令人印象深刻：没有传统锅炉特有的石油气味。无味的氢气，对生产者而言也是更加友好的燃料。

当然，目前氢气暖房机并不便宜。但随着实证试验数据的积累和持续改进，有望实现成本下降。未来在推广至生产现场时，县政府也将研究相应的补贴政策。

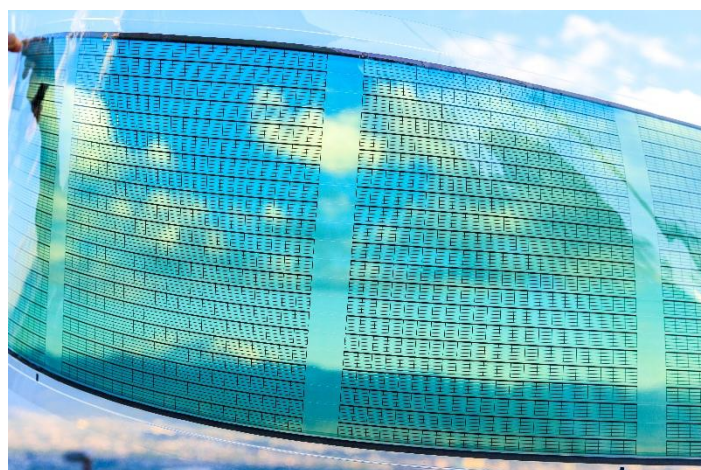
唯有山梨能做到的事——能源的本地生产本地消费

本次实证试验所使用的绿色氢气全部来自米仓山。当地利用太阳能和水力发电（可再生能源）电力对水进行电解，制造氢气——这是完全不使用化石燃料生产的绿色氢气。

山梨县长期以来致力于引领全球绿色氢气的开发与普及。今年 10 月，还计划举办「国际氢能峰会」，汇聚全球专家，交流在绿色氢气实证现场积累的运营经验和知识。

此外，未来还有更宏大的构想：在温室屋顶安装太阳能电池，就地利用所产生的电力；多余的电力输送至米仓山制造氢气，用于暖房机燃料——实现完全的能源本地生产本地消费。

作为山梨无碳农业的第一步，利用有机薄膜太阳能电池进行葡萄栽培的实证试验也在同步推进。太阳能电池发电后驱动 LED 灯，在夜间照射，以改善山梨县原创品种「阳光红」的着色效果。



"脱碳农机"持续上线

为推进无碳农业，其他农机的电动化验证也在持续进行。

葡萄栽培中不可或缺的修剪作业——充电式修枝剪和手持锯由电池驱动，不排放废气。若使用太阳能等清洁电力充电，可将生产过程中的 CO₂排放量降至零。



此外，还引入了电动轻型卡车，未来将使用可再生能源发电的电力充电，用于农业运输作业。电动自动机器人割草机也已投入使用。结合氢气暖房机，从种植、收获到运输，全流程实现无碳农业。



※本文信息基于2月26日时点（适用于本期全部内容）

【咨询】农业技术课 TEL 055-223-1616 FAX 055-223-1622

让每一位县民切实感受到富裕

令和 8 年度预算特辑

"故乡强韧化"与"开放的国家建设"

以三大重点项目加以落实

县政府向 2 月例行议会提交了令和 8 年度初始预算案。令和 8 年度是山梨县综合计划（2023 年版）的收官年度。将加速推进「实现让每一位县民切实感受到富裕的山梨」这一目标。为落实“故乡强韧化”与“开放的国家建设”，以“挑战新的世界标准与价值”“进一步强化县民生活”“加速三重提升良性循环”三大主题为重点项目。

"完成使命"的预算

史上最大规模一般会会计初始预算额：5,321 亿日元

在最大限度减轻县政府负担的同时，充分利用国家补助金和未来县政府负担较少的有利地方债，以实现最大效益。由此，县债预算中国家将来承担的比例仍维持在 41% 的较高水平。通过此类举措，将县政府可自由支配的财源有效用于政策落实，同时抑制了从主要基金（县政府「储蓄」）中提取的金额。

※政策预算……扣除义务性支出（人件费、补助费、公债费）后的预算

POINT 1 挑战新的世界标准与价值

富士电车

在车辆选型方面，将把国内及欧洲产品纳入候选车型范围。此外，还将对网络安全措施及运行管理系统进行调查。为推进富士电车的引入，并有助于五合目再开发及火山防灾对策，将开展富士山电气·通信设备整備的基本设计。

二次交通的高度化

立足「富士电车网络构想」，在推进公共交通网重组基本方针制定的同时，加大对市町村开展“公共顺风车”实证事业的支持力度，并强化与当地联合推进“自动驾驶出租车”实证事业的工作。此外，“飞行汽车”与线性中央新干线的联动，有望大幅提升访客的便利性。将通过演示飞行，让县民亲身体验未来交通形态，同时调查起降场候选地点及设施要求。

迈向氢能社会

在全球脱碳化浪潮持续推进的背景下，县内绿色氢能园区-白州（北杜市）正加快推进大规模氢气制造技术「落地实施」的相关工作，吸引了众多国家的高度关注。为探讨实现氢能社会面临的各类课题，将于10月举办“国际氢能峰会”。同时，将新设产学研联合协会，以持续积累和传播将成为峰会核心议题的“落地知识·运营知识”。

绿化百年构想

面向与自然共生的可持续城市建设，将着手研究面向百年后的长期绿化方针「山梨绿化百年构想」，与县民共同描绘城市未来愿景和绿化蓝图。

POINT 2 进一步强化县民生活

利用空置房屋改善居住环境

希望在山梨自然丰富的环境中养育子女的县外家庭，咨询移居或山村游学的需求较多。然而，山间地区用于接待的住宅不足，成为一大制约因素。将与地方政府合作，推进利用空置房屋改善居住环境。

对高中生世代的学习支持

将为生活困难家庭和单亲家庭的高中生升学提供支持，整備包括在线学习支持等在内的学习环境。

支持单亲家庭确保抚养费

为支持单亲家庭的稳定生活，将对确保抚养费所需手续的相关费用提供支持。

构建稳定的粮食援助体系

令和7年度针对生活困难家庭，在长假期间紧急实施了粮食援助。将正式推进连接捐赠粮食与支援团体的协议会活动，实现可持续援助。同时，也将向儿童食堂临时提供食材。



外籍人才引进

随着劳动年龄人口减少，外籍人才在各领域日益增多。为促进引进与定居，将推进企业与外籍人才的匹配工作，并扩充对为同住家属提供日语教育的企业的支持。



亚洲黑熊对策

为强化紧急枪猎应对能力，将推进猎人培育讲习会等工作。同时支持市町村开展对里山周边废弃果树的砍伐工作。

国际保育

从幼年时期培养包容多元文化的意识，以及作为共同支撑社会成员的认识，国际保育极为重要。将成立由多元文化共生、教育、保育专家组成的新研究会，并推进专业协调员的配置。

POINT 3 加速三重提升良性循环

三重提升：技能提升 ▶ 收益提升 ▶ 薪资提升

应对物价上涨，提升县民收入至关重要。因此，将加快推进有助于形成薪资提升良性循环的各项举措。

富裕共创三重提升

实践三重提升的认证企业今年已扩大至 1000 家以上。以认证企业为主要支持对象，在节能·可再生能源设备导入支持补贴金的利用及县融资制度中给予优惠。同时导入直接有助于提升企业生产效率的新支持措施。

中小企业设备整備等支持

将新设对能大幅提升生产效率的设备整備给予支持。此外，还将支持税务顾问合同费用、会计软件导入等经理事务。同时新设可委托行政书士等代为申请的制度，覆盖县级及国家补助金申请。

职业发展大学（CUU）项目

致力于自身技能提升的 CUU 学员持续稳步增加。将新设已收到需求的行业专项课程及分层（从年轻员工到管理层）专业课程。

女性数字人才培育・就业支持

参加女性数字人才培育课程的学员反映「实际就业门槛较高」。为此，将导入一种机制，使学员可通过承接网站制作相关企业项目，边学习边交付成果获得报酬。同时完善伴走支持，确保在县内企业的就业机会。

支持中小企业 DX 加速

县政府将全程支持中小企业的数字化转型（DX），推动生产效率提升。同时扶持企业内部 DX 推进人才的培育。

照顾者支持

对面临因照护而离职风险的照顾者给予支持，有助于提升劳动参与率。通过举办研讨会和派遣顾问，促进企业意识改革和内部行为转变。将推进工作支持照顾经理的培养与向企业的派遣。

※部分项目亦计入 2 月补正预算。

出典：山梨县《照顾者实态调查 2025》

支持年轻厨师！活用“地方振兴协力队”制度

山梨县是一座资源丰富的食材宝库，拥有水果、葡萄酒、传统蔬菜等众多得天独厚的特产。为充分发挥这些地域素材的价值，县政府致力于构建「美食经济」。本期将介绍作为这一举措之一的年轻厨师扶持方案。

山梨县所追求的「美食经济」，并非让游客在观光途中顺带享用一顿美食，而是构建一种以“食本身成为旅行目的”的新框架——人们特意前往山梨，就是为了品尝某道料理。要让更多人萌生“专程去吃”的念头，厨师的培育不可或缺。

与此同时，也有必要为下一代年轻厨师提供有关山梨美酒美食的信息传播和相关内容，使其将山梨作为创业之地的首选。

自 2025 年度起，将年轻厨师任命为「地方振兴协力队」，目标是使其在县内定居。地方振兴协力队是总务省的一项制度，要求从城市地区将户籍迁至另一市町村，在规定期限内从事农林水产业、特产品开发、PR 活动等“地域协作活动”，以期定居定着。

今年 1 月 20 日至 22 日，县政府举办了「体验地方振兴协力队」活动。7 名希望在山梨县开展活动的厨师及餐饮业相关人士，实地了解了县产食材，并参观了县内多家顶级餐厅。

第一天（1 月 20 日）参观了在富士吉田市「钟山苑酒店」举办的“山梨美酒·美食匹配商谈会”。当天，携带县产食材的 17 家生产商与体验协力队成员及其他餐饮业相关人士齐聚一堂，进行了商谈。

这些食材集结于此！山梨美酒·美食匹配商谈会

猪肉：县内品牌猪种类繁多，其中不乏用县产葡萄酒饲养的猪。



卡乔卡瓦洛奶酪：将奶酪用绳子悬挂制作，因此呈葫芦状。



番茄：在富士吉田市种植的番茄，因昼夜温差大，果肉甜度高。



笋芋（京芋）：上野原市周边种植着口感软糯的「笋芋（京芋）」。



原木舞茸：充分沐浴阳光生长，是丹波山村的特产品，以深黑色和浓郁香气为特征。



香草：新鲜芳香的县产香草，在东京的餐厅中也被广泛使用。



甲州味噌：使用米曲和麦曲两种曲子发酵而成，曲子的比例因生产商而异。



匹配结果如何？

我们向参加「山梨美酒·美食匹配商谈会」的生产商询问了商谈详情。本次活动共有 17 家县内农畜水产品生产商、酒庄及制造商参与。

——参加商谈会的原因是？

我觉得这是一个让更多人了解我们店的好机会。

——厨师们的反应如何？

非常好。例如，以前我有一种印象，觉得很多人认为进口葡萄酒和奶酪更有附加价值；但最近，从本地生产本地消费以及食物里程（衡量从产地到餐桌运输所产生环境负荷的指标）的角度出发，选择国产品的人越来越多。来自首都圈的客人尤其对「山梨县产」这个词颇为敏感。

——对未来充满期待吧。

是的。很多人主动来与我攀谈，这也给了我很大的信心。



在现场学习山梨食材的可能性

为了让年轻厨师体验县产食材和乡土，我们安排了对各类餐厅和农场的参观考察。商谈会结束后，参访了忍野村的餐厅「nôtori」。

「nôtori」是一家以新鲜当地食材为核心，提供“富士北麓美食”的餐厅。曾荣获日本最大厨师赛事“REDU-352021”大奖的堀内浩平担任主厨，其兄、侍酒师茂一郎负责与套餐搭配的配对饮品。当天呈现了 11 道菜肴搭配县产葡萄酒和日本酒的套餐，并就运用县产食材的美酒美食配对进行了讲解。

其中，招牌菜「萌芽」不仅食材选用县内野味和野菜，连盛菜的餐盘也是县产品。整道菜的创意来源于“美食从山梨的大地中萌芽”这一意象。坚持使用全部本地食材，是为了减少原材料涨价和气候变化的影响，实现“随时能稳定提供”的目标。

参加者感慨道：“没想到山梨县的食材竟然如此丰富”“即便未能入选地方振兴协力队，今后也想继续与山梨县保持联系”。此后的行程还包括在县水产技术中心学习香鱼、虹鳟、富士之介等淡水鱼的养殖知识，以及在富士吉田市了解水かけ菜、水葱的栽培，三天时间深入体验了山梨的饮食文化。



"体验地方振兴协力队"参加者心声



阿部刚士

1988年生，山梨县北杜市人。高中毕业后，立志成为厨师，进入当地餐厅工作。其后赴加拿大和澳大利亚担任厨师，归国后历经法国料理店等多种餐饮业，并在长野县白马村的老字号中国料理店磨炼厨艺。自2015年起任第二代主厨。

高中毕业后，我在国内外各地不断磨炼厨艺，感到自己有幸获得了许多宝贵机会。与此同时，我一直希望能在故乡山梨县开展活动，正好了解到了地方振兴协力队。这次走访了许多生产商，再次深刻认识到山梨县食材品质之高。另一方面，在东京百货商店可以卖到5000日元的果汁，在这里有时只需3000日元左右。在我多年的厨师生涯中，一直坚守的原则之一，就是向生产商支付合理的价格。为此，我磨炼厨艺，让品尝料理的食客感到满意，再从食客那里获得报酬……我一直努力保持这种「幸福的循环」。一旦开始以地方振兴协力队的身份活动，我希望致力于提升山梨县食材的知名度，进一步增强其品牌影响力。



铃木建也

1993年生，东京都大田区人。立命馆亚洲太平洋大学毕业后进入IT企业。2020年起在岛根县「岛食之寺子屋」学习料理。历经东京银座和食店后，担任北海道·札幌（现已迁至余市）创作料理店“Lift Up”的主厨，再经秋田县创作料理店，现担任甲州市“烟与花”的主厨及商品开发负责人。

与山梨县结缘，始于在甲州市一处提供多元化食文化体验的另类饮食空间「烟与花」工作。此前我在岛根、东京、北海道、秋田等地做料理，目前过着山梨和东京两地的双城生活。在“烟与花”，我注重从日常生活中发现灵感，关注季节更迭，珍视由生活孕育而来的料理。对这一理念深有共鸣，又萌生了“想更多地了解山梨”的念头，于是看到了这次招募信息。通过在山梨的生活，我对食材、气候、风土的了解日益深入，也逐渐开始与生产商建立联系。山梨县没有海洋，但也正因如此，我感到这里有“孕育新事物的空间”。如果成为地方振兴协力队员，我有很多想尝试的事情，比如用县产鱒鱼开发类似“鱒鱼削节”（仿照鲣鱼干）的产品。

「山梨美酒·美食」官方 Instagram 正在持续发布面向厨师和生产商的诊断及食材信息！

【咨询】观光振兴组 TEL 055-223-8876 FAX 055-223-1438

移动餐车带来的美味笑容与社区纽带

"移动式地域食堂"正式启动！

山梨县正在兴起一项兼具美食与「归属之所」的“移动式地域食堂”。由全社区共同培育的新型“归属之所”究竟是什么样的？本文将带您走进这一示范项目的现场。



以构建「多世代汇聚的归属之所」为目标

一月下旬，在晴朗的天空下，昭和町西条二区公民馆前，一辆餐车已整装待发。在当日主推菜单「出汁咖喱」的诱人香气弥漫中，“移动式地域食堂”正式开张。这一示范项目预计从2026年1月持续至6月，在富士川町和昭和町两地分别以每月2次的频率实施。其背景是县内日益加剧的老龄化和独居老人增多。尤其在山间地区，冬季足不出户的老人较多，据数据显示，峡南地区约有四成县民感到孤独。「不是坐等，而是深入地域，防止老人孤立，助力健康促进——正是这份心愿催生了利用餐车的移动式地域食堂。



以餐食为契机，鼓励老人走出家门，与地域居民交流。同时还可接受保健师进行的血压测量及「虚弱（Frailty）检查」等健康咨询。让本项目成为县民的“身心健康驿站”，是此次事业的目标所在。

餐费有意设定为500日元一餐，目的是让每个人都能轻松参与，而不会有「在接受福利服

务“的心理负担。菜单精选营养均衡、补水充足、有助暖身的食物。富士川町第一次举办时，提供了“猪肉味噌乌冬面”。运营工作人员和保健师也非常重视在会场进行不露声色的「守望」：脚步是否稳健、是否有呛咳、着装是否整洁——通过观察就餐和行动状态，在自然对话中确认健康状况。

县负责人说：「在富士川町，很多人是邀约邻居一起前来，这似乎成为了容易宅家的男性走出家门的契机。“而在昭和町，则有不少女性选择打包带走，给丈夫吃，由此也折射出各地不同的地域特色，以及城市地区特有的“男性参与难“这一课题。尽管如此，来自参加者的心声——「能和别人一起吃饭真好““能向保健师咨询，太好了“——成为运营方最大的鼓励。

西条二区区长竹中洋先生满怀期待地说：「将来希望能像地域集市一样发展，打造一个由居民为主体、定期聚集的场所。这样一来，'最近怎么没看见那个人呢'这样的对话，自然而然就能形成守望相助的氛围。“县负责人也着眼未来道：“餐车只是一种手段。最终，我们希望以'食'为媒介、任何人都能轻松聚集的场所能遍布全县。理想的形态是具有各地特色、能够自我运营的模式——比如与儿童食堂合作，或推出当地特色美食。」

移动式地域食堂不限居住地，欢迎任何人前来。请随时轻松光临。美味的饭食、与社区伙伴共聚的温馨时光，以及美好的相遇，也许正在那里等待着您。



【咨询】健康长寿推进课 TEL 055-223-1450 FAX 055-223-1469

【连载】采访怀抱梦想奋力前行的山梨县民——「山梨戀人」
将传承的决心，每日镌刻于宝石之中



珠宝工坊深泽员工 酒井澄恋

一颗宝石，决定了一位专科生的人生方向。那是一颗刻有「甲州贵石切子“美丽纹样的石头。被那犹如万花筒般的璀璨光芒所折服，踏入工匠世界的，正是酒井澄恋。

山梨县研磨宝饰产业的起源，据说可追溯至江户时代后期。一位前来收购县北部金峰山一带出产水晶原石的京都玉匠，将研磨技法带到了这里。在绵延 200 年、代代相传的技法中，「甲州贵石切子“被誉为世界独一无二的宝石雕刻技法。它由荣获“黄绶褒章“的深泽阳一先生与清水宝石株式会社的清水幸雄先生共同创制而成。

个人经历

2000 年 出生于笛吹市

2019 年 入学山梨县立宝石美术专门学校

2020 年 了解甲州贵石切子的存在

2022 年 入职珠宝工坊深泽

第一眼，心跳了

酒井澄恋说自己「一旦着迷，便满脑子都是那件事“。大约 5 年前，她被在宝石上雕刻图案的“甲州贵石切子“世界所倾倒，彼时她正是山梨县立宝石美术专门学校的二年级学生。

「有一堂课是自己设计首饰。在构思创意的过程中，我了解到了甲州贵石切子的存在。」

日本人特有的精致装饰，切子带来的光的折射——尽管只是网络上的图片，那种宛若凝视万花筒的美丽，令酒井瞬间为之倾心。

「那一刻，我脑子里就冒出了'我要挑战'的念头！更巧的是，甲州贵石切子的创始人深泽阳一老师，正是那堂课的指导老师。」

她选择的素材是水晶。酒井运用切子的部分技法，试图在如玻璃般通透的水晶上刻出雪花结晶的纹样。然而，在坚硬的石头上刻出线条，比预想中要难得多。而当深泽老师亲自示范时，结晶纹样竟如用笔在水晶上作画般跃然而现。酒井依照深泽老师「让中心更有深度」等建议，全力完成了这件作品。最终，这件作品甚至被选为展览会海报的主视觉图。

渐渐地，一种难以抑制的心情在胸中涌动——她想在深泽老师手下工作。升入毕业年级三年级时，酒井做了一个决定。

「我硬着头皮，直接请求他：'老师，可以让我在您这里工作吗？」

然而，当场并没有得到答复。「老师一个人就能搞定所有事，我只会成为累赘。老实说，我觉得希望渺茫。」

然而，三个月后，事情迎来了戏剧性的转变。深泽老师提出，希望在观察了酒井的课堂表现后再决定是否录用。最终，她顺利入职。深泽老师事后这样回忆：

「有技术的人还有很多。但她身上有一种坦诚，以及吸收新事物的能力。对工匠来说，这非常重要。」

此后：磨炼，磨炼，再磨炼

酒井说，有一段时间「始终无法相信这是真实发生的事」。入职后第一次在工坊的椅子上坐定的那一刻，惊喜才真正化为实感，喜悦之情油然而生。

入职第一年参加的展览会上，她亲手加工的作品被顾客购买，这让她倍感珍惜。

就在某天，她接下了一位顾客送来的宝石抛光工作。那块石头上已经雕刻了深泽老师精美的切子纹样。抛光所用的工具——金属制、硅胶制等——需要根据石头的种类选择合适的，因为石头的硬度因种类不同而差异悬殊。

「但那天，我以为是托帕石的那块石头，实际上是一种叫做萤石的宝石。」

认错石头的酒井，使用了托帕石专用的工具。结果，她不小心磨掉了深泽老师雕刻的切子纹样。等她回过神来，已经为时已晚。手中留下了一块被刻得「坑坑洼洼」的萤石。深泽老师没有任何斥责，但这反而让她更加痛苦。

「从那以后，我一定会先确认石头的种类。」

深泽老师从构思甲州贵石切子的创意到最终实现，历经了约 25 年。酒井的征途，同样还很漫长。

「这么美丽的事物，我不想让它在老师这一代就失传，我一定要传承下去。」

今天，酒井依然在不断磨炼自己的技艺。



交流广场

照片专栏

您愿意将自己拍摄的照片刊登在《Fureai》上吗？期待您的精彩投稿！



泳池化身梦幻空间：富士纺织品周 2025 作品之一「Blue Lotus」。下吉田第一小学校的旧泳池变身为美丽的空间。



双重好运：从精进湖拍摄的「子抱富士」与「逆富士」。即便住在山梨，能见到如此美景还是头一次。



尽享越南风情！：2月在甲府站北口「Yocchabare 广场」举办的“越南故乡春祭 2026”。品尝越南美食、试穿民族服装奥黛，感受异国风情。



稍奢侈的小奖励：UCC 上岛咖啡的氢气烘焙咖啡，以甲府市米仓山生产的绿色氢气为热源进行烘焙，CO₂排放量为零。既环保又美味，真是太完美了！



人气剧集的名物芭菲：出现在日剧《热点》中的咖啡馆「蒙布朗」（富士吉田市）的“捉迷藏芭菲”。和三位朋友一起重现了剧中场景，尽享乐趣。



幽静的神秘景点：位于山梨市水口的「首地藏“石佛，造型独特。据说昔日一场山体滑坡将一名少女压于岩石之下，一位云游僧侣为超度其灵魂而建造了这座石佛。

封面的孩子们



用氢气发射火箭，气球结下的奇缘：甲斐市立龙王北保育园运动会上放飞的气球留言卡，竟飞至约 100 公里外、株式会社巴商会西新宿氢能站建设预定地。卡片上写着「愿大家都能拥有幸福的未来”。山梨氢能事业的这位合作伙伴与保育园之间的奇妙缘分，促成了当天这场氢气火箭体验活动。

问答专栏

本栏目回答读者就县政相关问题发来的疑问。本期问题如下：



青柳敏裕 水产技术中心 研究管理幹

Q：拍摄国鱒产卵过程难吗？

国鱒（クニマス）的产卵场位于水深 30 米、水温约 5°C 的环境中，潜水调查十分困难。通过多年研究预测了产卵场位置，安装了实时摄像头，首次成功实现了在自然环境中的拍摄。

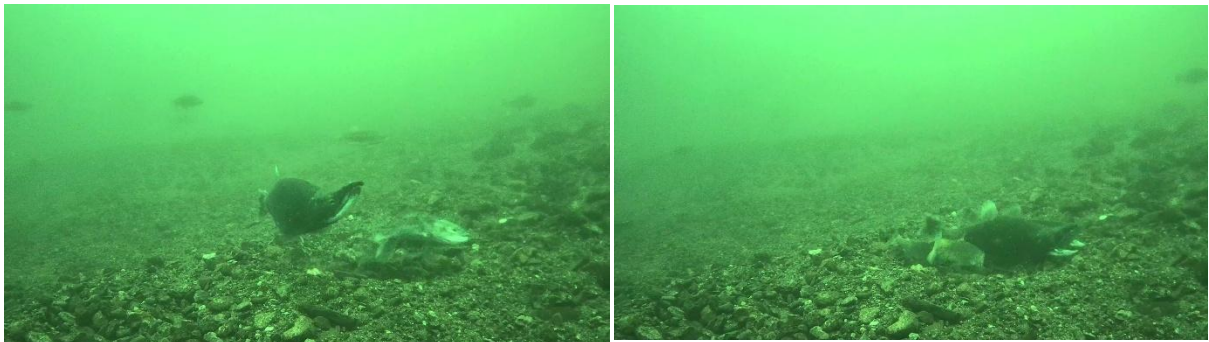
Q：国鱒是珍贵的鱼类吗？

自江户时代起便备受珍视，被称为「一鱼换一升米」的高价鱼，常用作馈赠佳品。1940 年代，秋田县田泽湖中的国鱒被认为已灭绝，但 2010 年在西湖重新被发现。目前，全世界仅山梨一地存在野生国鱒。



Q：拍摄成功后，未来有哪些新展望？

国鱒幼鱼的生态尚不为人所知，不仅是产卵行为。将利用产卵地点的摄像头，观察幼鱼如何从卵中孵化并成长，目标是建立国鱒的养殖技术。



Q：保护国鳊需要做些什么？

西湖的国鳊产卵场仅在湖底涌水处的一个地点得到确认，如今仍能存活本身就是奇迹。我认为，保护西湖的自然环境和生态系统至关重要。

【咨询】水产技术中心 TEL 055-277-4758 FAX 055-277-3049

山梨县政府新闻

POLICY NEWS YAMANASHI

01 创造全新饮食文化 与大型料理教室运营公司携手 高附加化

县政府于2月10日与运营世界最大规模料理教室的ABC Cooking Studio株式会社（东京都千代田区）签署了以县产食材高附加化及促进销售为目的的合作协议。

双方将充分利用各自的资源与专业知识，合力推进以食为媒的本县品牌价值提升和观光振兴，并携手创造面向县民的料理教室开办等食育机会。此外，双方还将通过企业版故乡纳税向本县派遣员工，共同推进故乡纳税返礼品的开发和向考虑创业的厨师发布信息等工作。

在协议签署仪式上，长崎知事表示：「希望通过此次合作，让更多人接触并喜爱山梨的饮食文化。」

县政府将继续与企业携手，传播山梨饮食的魅力。



02 加强与印度的联系 交流网络正式成立 国际交流

2月16日，由日本国内各地自治体携手推进与印度交流的框架——「日印友好交流促进知事网络」正式成立。

相比日本自治体的规模，印度拥有众多人口众多的大邦。因此，该网络旨在通过日本自治体联合行动，推进与印度各邦的交流。

参与的各自治体将把各自与印度相关邦的交流信息与其他自治体共享。本县将担任与友好邦乌塔尔·普拉德什邦的联络窗口，协助其他县与该邦开展交流。而当本县希望与其他印度邦交流时，可通过向其他自治体咨询，拓展新的交流渠道。

即便与人口规模相差悬殊的国家开展交流，日本自治体携手合作也能创造更多机遇。山梨县

将继续与国内自治体携手，积极推进与印度等海外国家的交流，进一步拓展国际联系。



Kotaro Dialogue

为了不因照护而放弃工作

照护，往往在某天突然降临。

很多人为了家人而独自扛起一切，导致工作和照护难以两全。由此催生的便是「照护离职」。此前，我们一直致力于「照护等待人数零化」，推进护理机构的整备等工作。在此基础上，现在我们更进一步，以支持在此之前阶段奋力挣扎的照顾者为目标，致力于实现“照护离职零化”。

2月5日，在「与知事共话山梨建设」的座谈会上，我倾听了正在兼顾工作与照护的人士的心声。

我再次深刻认识到，关键在于拥有管理者的视角——并非事必躬亲，而是在需要时与专业人士对接，搭建完善的照护体制。

我将把这些感悟融入政策，推进构建支持照顾者的援助体系。

让我们携手凝聚社会合力，共建一个人人能安心工作的社会。

※自本期起，将向大家传递长崎幸太郎知事的寄语。

新生活中需警惕的消费纠纷

- 陌生商家突然上门！？「上门推销」⇒请断然拒绝不需要的合同。
- 新生活中也需警惕的「赚钱话题」⇒切勿轻信听起来太好的话。
- 网络线路等的「通信合同」⇒务必确认书面上的收费方案和服务内容，并听取详细说明。

如遇困扰，请向以下机构咨询：

山梨县县民生活中心 ☎ 055-235-8455

消费者热线 ☎ 188（全国通用）



读者抽奖 抽取 3 名幸运读者

回答问卷即可参加抽奖！

请回答以下①～⑤项目及问卷。请通过「明信片」或「报名表」参加。

① 邮政编码 ② 地址 ③ 姓名 ④ 年龄 ⑤ 电话号码

※每人限报名一次。

问卷调查

问题 1：本期中您最感兴趣的内容是什么？理由是？

问题 2：请向我们推荐您喜爱的餐厅并说明理由。

寄送地址：山梨县广听广报组 「ふれあい读者有奖」收

〒400-8501 甲府市丸之内 1-6-1

报名表：<https://forms.office.com/r/dGYMVfANM9>

截止日期：4 月 30 日（周四）以邮戳日期为准



奖品：用放牧健康鸡蛋制作的浓郁湿润年轮蛋糕原味（2 个套装）

※产品图片仅供参考 提供商：黑富士农场

《ふれあい》还有英文版和中文版可供阅读。

令和 8 年 4 月 1 日发行（甲府） 山梨县广听广报组

〒400-8501 甲府市丸之内 1-6-1

TEL 055-223-1338 FAX 055-223-1525