

contents

02 桃子侍酒师启动！

03 县政新闻

本月话题

04 [连载] 矢部太郎 × 高杉“Jay”二郎走遍山梨

清爽桃子菜单

自 1966 年（昭和 41 年）以来，山梨县桃子产量一直位居日本第一。

日本每 3 个桃子中，就有 1 个诞生在山梨县的大地上。

为了让更多人了解桃子的魅力，“桃子侍酒师”制度开始了。

颠覆常识的新品种也已经诞生。

山梨的桃子仍在不断进化。

山梨的桃子，正在进化。





桃子侍酒师启动！

为了让更多人了解桃子鲜为人知的魅力，山梨县于 2026 年度启动了“桃子侍酒师”制度。

为什么要建立这样的制度呢？县销售·出口支援课的今村有希说：“桃子不像葡萄，很难从外观识别品种，所以容易被笼统地归为‘桃子’。”

该课课长助理石川宽人以前曾请县内餐饮店使用县产水果。当时葡萄被采用了，桃子却没有被采用。理由是“切开后很快就会变色”。不过，如今也诞生了能长时间保持果肉鲜艳颜色的新品种，希望大家一定要了解。

县内栽培着 80 种以上的桃子。每一种都有特点，味道也不同。但能分辨这些差异的人并不多。今村说：“希望通过桃子侍酒师的信息传播，加深大家对桃子的理解，找到自己喜欢的品种。”

封面的桃子披萨，是 5 月被任命为“名誉桃子侍酒师”的加藤惠美子设计的食谱。它利用新品种“梦桃香”“切开也不易变形、不易变色”的特性，用各种切法的桃子装点披萨。

生吃、做甜点、入菜等等……学习桃子侍酒师的知识后，一定能发现配合品种个性的美味吃法。



桃子侍酒师主页：面向考试报名者，7 月将举办桃子学习会。内容包括名誉桃子侍酒师和果树试验场研究员的讲座，以及桃子品种试吃比较。考试日期为 11 月 1 日。欢迎大家挑战！



你喜欢哪一种桃子？

※本图表中的“味道”“口感”指标，是参考旬期个人味觉感受的平均值。桃子的特点由果树试验场的新谷先生介绍。

· 日川白凤

山梨诞生的早熟代表品种。颜色和形状都很上镜！

· 白凤

县内产量第一。入口多汁。很多人认为“说到桃子就是白凤”。

· 加纳岩白桃

由生产众多品牌桃的加纳岩地区（山梨市）孕育出的明星品种。

· 浅间白桃

纤维少，口感顺滑。果肉有弹力，味道一流。

· 夏子

甜得像点心，仿佛在喝糖水。目标是成为产量第一。

· 梦水晶

山梨原创品种。大小、颜色、形状三者俱佳，是“正统王道”。

· 梦桃香

明明口感偏硬，甜味却在口中扩散，绝妙口感独一无二。详情见正文。

· 幸茜

鲜艳的红色，一到季节末尾登场，如最终 Boss 级的大果。

· 川中岛白桃

果肉扎实，耐保存。没有缺点的优等生。8 月的主力。

· 花嫁·千代姬

宣告桃子季到来的领跑者。各自都有粉丝。

出货时期日历

6 月：花嫁／千代姬／日川白凤／梦桃香（山梨原创品种）

7 月：加纳岩白桃／梦水晶（山梨原创品种）／白凤／浅间白桃／夏子

8 月：川中岛白桃



奇迹之桃，完熟！

在栽培 300 种以上桃子的县果树试验场，2009 年，当时担任主任研究员的新谷胜广（现为育种部长）注意到一种奇妙的桃子。“那是由‘山梨桃 6 号（八幡白凤×千代姬）’与日川白凤杂交而成的桃子。”

这种桃子已经完熟，却不会变软。新谷说：“我忍不住摘下来吃，结果被那绝妙的口感惊到了。”

然而，一般受欢迎的是柔软的桃子。也曾担心“硬桃子会不会卖不出去”。即便如此，新谷也没有放弃，在县内大学和东京的山梨物产宣传店举办试吃会后，“硬却很甜！”大受好评。也有人说“切开后也不容易弄脏手”。

2019 年，县方将这种桃子进行品种登记，次年命名为“梦桃香”并完成商标注册。去年也开始在东京都内的水果专门店销售。农户也评价它“不易过熟、容易处理”，苗木订单蜂拥而至。

收获大约从 6 月下旬开始。请大家一定寻找奇迹之桃“梦桃香”，并通过桃子侍酒师进一步发掘它的魅力！



山梨县是“全球重要农业文化遗产”

2022 年 7 月，峡东地区（山梨市、笛吹市、甲州市）适应扇状地环境的果树农业系统，被联合国粮食及农业组织（FAO）认定为全球重要农业文化遗产。

column

名誉桃子侍酒师来介绍！

梦桃香的美味魅力

“桃子这么甜，会不会发胖……”你是不是也这样想过？桃子每 100 克只有 38 千卡，是比苹果热量还低的健康水果。而且还富含被称为“返老还童维生素”的维生素 E，含有对女性很有益的营养成分。请放心地尽情享受。

我最推荐的，当然是“梦桃香”！

“第一次吃到它时，我惊讶地想：‘竟然有这么硬又这么甜的桃子！?’”因为 6 月下旬到 7 月上旬上市的早熟品种，大多是柔软的桃子。而兼具扎实咬感和甜味的“梦桃香”让我很震撼。它和“夏子”“川中岛白桃”等代表的脆硬口感又有所不同。不太硬，也不太软，是绝妙的口感。对于觉得“硬桃子不就是没熟吗？”的人，也希望你一定试试。

吃法要点是“连皮一起吃”。果皮下方最甜，红色部分还含有多酚。沿着中间的线（缝合线）用水轻轻清洗，绒毛也能洗干净。食用前 1 小时放入冰箱冷藏，能更强烈地感受到甜味。

新鲜生吃当然很好，但也推荐咸甜搭配。做水果三明治、吐司，或作为冷制意面的配料也非常适合。今年夏天，请发现桃子的全新吃法！



名誉桃子侍酒师

加藤惠美子

山梨县甲斐市出身。作为高级专业蔬菜侍酒师，传播蔬菜和水果的美味吃法。2026 年就任名誉桃子侍酒师。

县政新闻

YAMANASHI POLICY NEWS

提升品牌力

传播县产水果的魅力

甜点大赛招募参赛者

县方举办“山梨甜点大赛”，旨在广泛传播县产水果的魅力，并为糕点师等提供提升技术和发表成果的舞台。今年是第3届。每年都有许多来自县内外的报名。

比赛分为生点心、烘焙点心、使用县产葡萄酒的甜点三个部门。通过作品照片和食谱等书面审查的作品将进入最终审查。最终审查通过演示和试吃，决定各部门的“最优秀奖”“优秀奖”“评审员特别奖”。

本年度预计从6月中旬开始募集。期待使用县产果实、富有创意和巧思的作品。



照片说明：2025年大赛各部门最优秀奖获奖作品

桃玉－桃源一果



无花果之华／果实的王冠～山梨苹果与枫香的恩惠～



本月话题

· 实施县职员录用考试〈招募〉

▶ 职种 药剂师、理学疗法士 ▶ 受理期间 6月5日（周五）起 ▶ 考试日 6月20日（周六）、21日（周日）

咨询：【卫生】兽医师·理学疗法士·药剂师 福祉保健总务课

TEL 055-223-1441 / FAX 055-223-1447

咨询：【农政】兽医师 农政总务课

TEL 055-223-1581 / FAX 055-223-1585



· 县内市町村职员联合就业说明会举办〈通知〉

▶ 时间 8月4日（周二）下午1点30分～下午4点 ▶ 参加自治体 20个市町村（预定） ▶ 举办方式 在线 ▶ 报名期间 5月31日（周日）～7月20日（周一） ▶ 参加费 免费 ▶ 报名方法 电子申请服务 通过“山梨生活网”报名

咨询：市町村振兴课

TEL 055-223-1424 / FAX 055-223-1428



· 举办开放校园〈招募〉

县立宝石美术专门学校

▶ 日期 7月4日（周六）、7月25日（周六）、8月1日（周六）、8月22日（周六）、8月29日（周六）

咨询 TEL 055-232-6671 / FAX 055-233-6357



县立峡南高等技术专门学校

▶ 日期 6月20日（周六）、7月25日（周六）、9月18日（周五）

咨询 TEL 0556-22-3171 / FAX 0556-22-3172



县立大学

▶ 日期 7月11日（周六）、7月12日（周日）、8月1日（周六）、8月2日（周日）、8月18日（周二）、8月19日（周三）

咨询 TEL 055-224-5260 / FAX 055-224-5386



县立产业技术短期大学校

盐山校区

▶日期 7月6日（周一）、7月12日（周日）
咨询 TEL 0553-32-5201/FAX 0553-32-5203
都留校区

▶日期 7月26日（周日）、8月22日（周六）
咨询 TEL 0554-43-8911/FAX 0554-43-8919



县立农林大学校

▶日期 6月13日（周六）、7月11日（周六）、7月25日（周六）、8月8日（周六）、8月22日（周六）、10月31日（周六）

长坂校区
咨询 TEL 0551-32-2269/FAX 0551-32-2034
富士川校区
咨询 TEL 0556-42-7080/FAX 0556-22-8002



· 药物滥用“绝对不行。”〈通知〉

过量摄取医药品称为过量用药，尤其在10~20多岁的年轻人中呈增加趋势，会引发各种健康危害。不要独自承受，请先咨询。

咨询：卫生药务课
TEL 055-223-1491/FAX 055-223-1492



· 注意农作业中的事故和中暑！〈通知〉

6月是农作业安全推进月。拖拉机、升降机等农业机械使用时事故频发，也需要注意中暑。农作业时请牢记“不要焦急、不要赶忙、谨慎操作！”

咨询：农业技术课
TEL 055-223-1616/FAX 055-223-1622



· 播客新节目正在发布〈通知〉

“山梨♥连接时间~觉察、连接、互相支持~”是以照护者、护理、家里蹲、处于困难状况的人等为主题的节目。对收听的听众来说，这是一个培养“舒适归属之处”的节目。每月不同嘉宾的体验谈，可通过手机或电脑随时随地收听。

▶发布日 每月2次（隔周周四）
咨询：综合县民企划室
TEL 055-223-1339/FAX 055-223-1516



・特别支援教育推进研讨会举办〈通知〉

有障碍的孩子和没有障碍的孩子共同学习，尊重各自个性，并思考多样价值观的研讨会。

▶时间 6月14日（周日）上午9点50分～上午11点45分 ▶地点 甲府市南公民馆 ▶内容 讲演、个别咨询等 ▶对象 任何人 ▶举办方式 会场・在线 ▶报名期间 ～6月13日（周六） ▶报名方法 专用申请表

咨询：特别支援教育・儿童学生支援课

TEL 055-223-1752／FAX 055-223-1759



矢部太郎・高杉“Jay”二郎走遍山梨



〈吉本兴业中数一数二熟悉山梨的两位艺人〉



矢部太郎（漫画家、搞笑艺人）

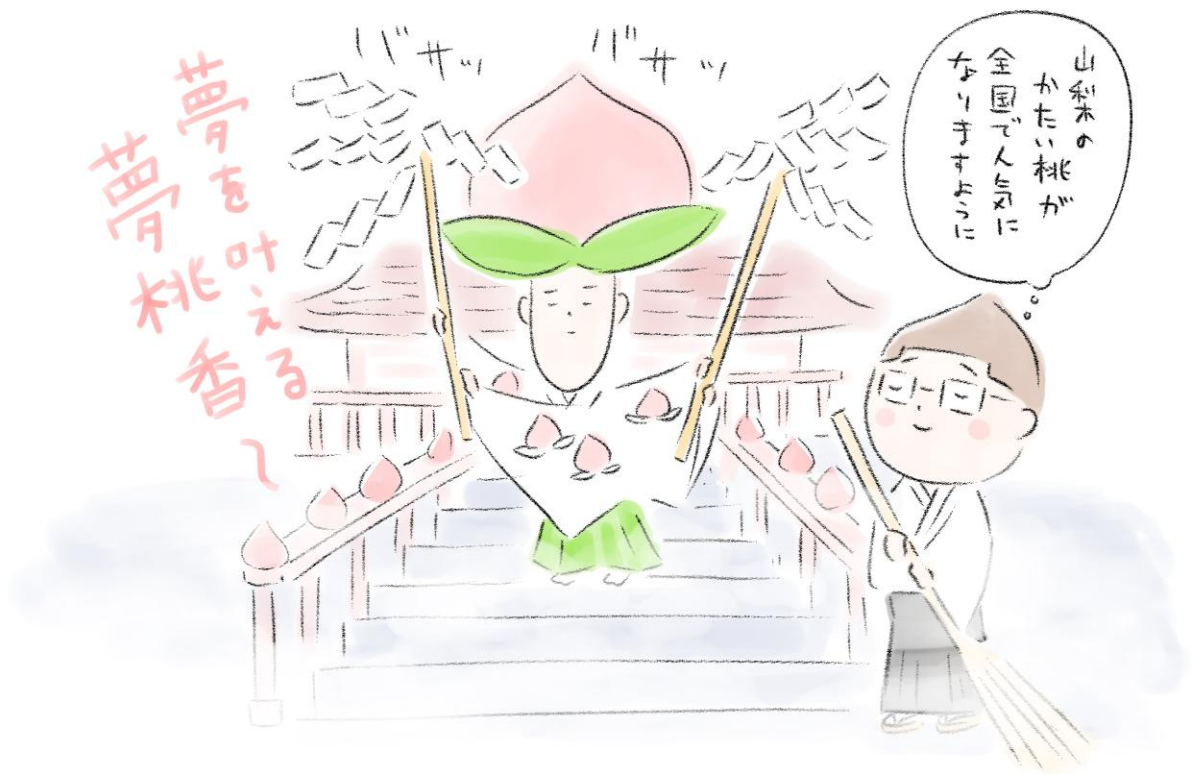
東京都东村山市出身。出道漫画《房东与我》成为畅销书。2025 年秋创立个人出版社“太郎社”，出版父亲矢部光德的著作《光子笔记》。



高杉“Jay”二郎（体育 DJ、广播 DJ）

大阪府交野市出身。DJ 技术在美国磨练，同时也是落语家、SUP 教练，并在山梨县立大学担任特别讲师。首部随笔集《一切的中心都是狗》（小学馆）好评发售中。

为祝愿梦桃香的发展
我们想了一个宣传语



〈太郎〉山梨县的人压倒性地喜欢硬桃子吧。

〈二郎〉他们会说“软的就不是桃子”。不过，这很难传达给县外的人。

〈太郎〉我想让前辈尝尝，就拜托采访时认识的农家寄了桃子，结果对方说：“我等了一阵子，等它变软后才吃。”

〈二郎〉别等，别等（笑）。不过冈山的桃子确实比较软，我是关西人，也比较熟悉那种。

〈太郎〉也许“硬”这个词不太好。新鲜的桃子？啊，“有质感的桃子”怎么样？

〈二郎〉不过，桃子还是给人容易受伤、难处理的印象。

〈太郎〉确实，把桃子带回家时会很紧张。

〈二郎〉我一直觉得桃子可以用于祈愿。桃太郎也是如此，有驱除厄难的印象。《西游记》里的孙悟空吃了桃子后长生不老，所以在中国也是吉祥物。

〈太郎〉那就一边许愿一边吃梦桃香吧。像惠方卷那样。

〈二郎〉对对，就是这样。

〈太郎〉感觉像“实现梦想的梦桃香”。

〈二郎〉老师，这不就是挺不错的宣传语吗？

〈太郎〉啊，也许是。梦桃香耐保存，切开也不会变色。也就是说，它也实现了“要是有这样的桃子就好了”这个梦想。

〈二郎〉走遍山梨诞生的“实现梦想的梦桃香”。让县厅和 JA 也用起来吧。

〈太郎〉不错。版权怎么办？

〈二郎〉免费不就好了。

〈太郎〉真不愧是你，真大方！那就免费吧。

〈二郎〉这句文案听起来顺耳，一定会流行。

〈太郎〉二郎先生，果然还是不要免费了，请通过事务所联系吧（笑）。

适合炎热夏天！

清爽桃子菜单

在山梨县官方 TikTok 账号“山梨太好了”中，长崎幸太郎知事挑战制作了“桃子开放式三明治”和“桃子生火腿冷制意面”。我们向监修食谱的加藤惠美子请教了要点。

桃子开放式三明治结合了伯爵茶茶叶和桃子的香气，美味超乎想象。建议使用茶包，容易与桃子混合，也很方便。放在面包上很好吃，不过长崎知事说他“喜欢淋在香草冰淇淋上”。

桃子生火腿冷制意面的隐藏味道，是加入少许磨碎的大蒜。桃子的甜味让炎热日子也一定食欲大开！这是一道地道意大利风味。

使用的桃子不要太软。为了防止变色，可浸泡在与桃子糖度相同的糖水中，这样不会破坏料理味道。

这些都是任何人都能轻松制作的食谱，请大家一边看视频一边试做！



来做封面的“桃子沙拉披萨”

- ① 封面使用玛格丽特披萨（烤制市售披萨饼底）
- ② 将切片桃子装饰在周围
- ③ 用橄榄油、柠檬汁、蜂蜜、盐、胡椒调成酱汁，拌入切丁桃子、橙子和嫩叶菜，并在中央充分堆放诀窍是等披萨热度完全散去后再摆放配料。可以享受不同形状桃子的不同口感。

※“让人在意的课长常去店”本期暂停。

读者赠品

满满浓缩有机蔬菜的美味

坚持无添加



天然调味汁（3瓶套装）

抽选5名

商品提供：HAKUSHU FARM

〒408-0316 山梨县北杜市白州町鸟原 383

TEL 090-1774-7352



回答问卷即可报名！

请回答以下①～⑤和问卷。请通过“报名表”报名。

① 邮政编码 ② 地址 ③ 姓名 ④ 年龄 ⑤ 电话号码

※每人限报名1次。

问：本期中你最感兴趣的内容及理由是什么？

※收到的意见可能会择一部分刊登。

报名表在此 <https://forms.office.com/r/6mfn39R2Pm>

截止日期 6月30日（周二）

获奖公布以奖品发送为准。个人信息除用于奖品发送外，也可能用于来自县方的通知等。

关于“山梨 美味未来”，请查看县官方网站。

搜索 山梨 美味未来



县政信息发布中
山梨县官方 TikTok
山梨县宣传节目



Yamanashi in depth



ふれあいマンスリー Vol.10

令和 8 年 6 月 1 日 山梨县广听广报组 发行
〒400-8501 甲府市丸之内 1-6-1
TEL 055-223-1338 / FAX 055-223-1525
下一期预计于 7 月 26 日（周日）夹报发行。