役にたつ
山梨県の広報誌

FUREAI
〔ふれあい〕

2026 | SPRING

Vol.88

［トピックス］徹底紹介！令和8年度当初予算

連載 山梨懸人 伝統を継ぐ、若きジュエリー職人

巻頭特集

水素で

カーボンフリー農業

YAMANASHI

未来の農業が、山梨から始まる
グリーン水素で育てる
シャインマスカット

2月9日、山梨市の県立果樹試験場で水素暖房機の点火式が行われました。長崎知事がタブレット端末のボタンを押すと、全国初となる「水素暖房機」に火が灯りました。燃料は米倉山（甲府市）で造られたグリーン水素。CO_2を一切出さない、新しい農業の幕開けです。

果樹試験場で水素暖房機の点火式

2月の冷たい空気の中、シャインマスカットを栽培する、果樹試験場の加温ハウスには多くの関係者が集まりました。長崎知事、県議会議員、開発企業の工場長、そして専門家たち。

「現在、世界は脱炭素社会の実現に向けた大きな転換期にあります。水素は再生可能エネルギーと組み合わせることで、環境負荷を大幅に低減できる、まさに切り札となるエネルギーです」

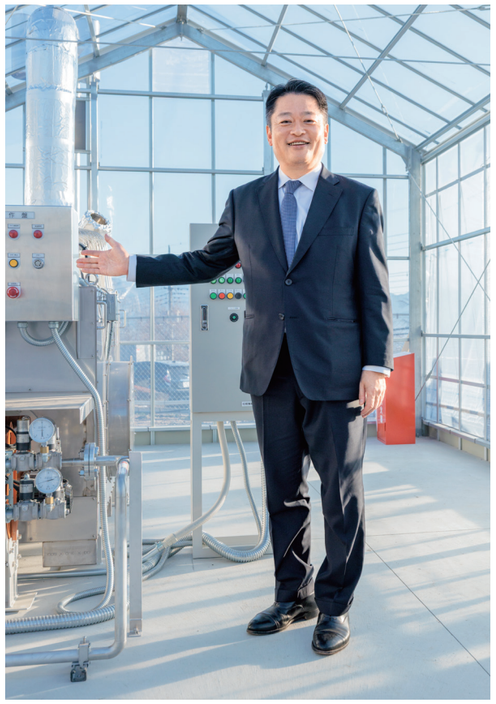
長崎知事のあいさつには力がこもっていました。

「従来の化石燃料からの脱却は、昨今の円安やエネルギー価格の高騰に直面する農家の経営を守ることにもつながります。国際情勢に左右されない安全な農業生産体制を構築するための第一歩です」

これまで、農業用ハウスの暖房には主に重油などの化石燃料が使われてきました。しかし**原油価格の高騰や国際情勢の変化によって、農家の経営は常に不安定な状況に置かれてきました。その解決策の一つが、この水素暖房機なのです。**

点火の時が来ました。知事の手元には、ハウス内の暖房機を遠隔操作できるタブレット端末があります。知事がボタンに触れると、暖房機が静かに作動を始めました。

県の担当者は「本日より、この革新的な実証試験を開始いたします。農業分野におけるグリーン水素の利活用をリーディングケースとして、広く現場に普及させていきたいと考えております」と意欲を示しました。



水素暖房機って、どんな仕組み？

水素暖房機の隣には、肩ほどの高さがある円筒形の容器が30本、横向きに並んでいます。これが「カードル容器」と呼ばれる水素ボンベの集合体です。中には、米倉山で製造されたグリーン水素が、高圧で充填されています。

ボンベから出る水素は、配管で一本に集約され、減圧装置で圧力を下げてから暖房機へ送られます。そして暖房機の中で水素を燃やし、その熱でハウス内を暖めます。

水素は燃えやすい気体です。そのため、安全対策が二重、三重に施されています。開発に携わった株式会社桂精機製作所の技術担当者は、次のように説明します。

「水素で最も懸念されるのは『逆火』という現象です。配管内に空気が混入した際、着火した火が配管内を逆流し、破裂音を伴って燃焼してしまう。これをいかに防ぐかが重要でした」

その答えが「窒素パージ」です。窒素という燃えない気体を使って、暖房機の着火時と消火時に配管内の空気を追い出します。さらに、配管の途中には物理的な「逆火防止器」も設置されています。窒素による制御と、物理的な遮断。この二重の対策によって、安全性を確保しています。

横浜市に本社を置く桂精機製作所は、北杜市須玉町に主力工場を持っています。1966年の創業以来、LPガス供給機器の開発で培った技術を持ち、2014年からは水素の活用に取り組んできました。今回の水素暖房機は、その技術の集大成とも言えます。

タブレット端末等で遠隔操作できるシステムが採用され、ハウス内の温度設定に合わせて自動で運転と停止を繰り返します。夜間は、あらかじめ設定した温度から下がると、自動で点火します。

水素を燃やすと、出てくるのは水（水蒸気）だけ。CO_2は一切排出しません。従来の重油暖房機とは、そこが決定的に違います。

無臭で環境に優しい暖房機です

水素のスイチョ
©YAMANASHI / nakanogumi

※2月26日時点の情報を基に作成しています（今号の全て）

実証ハウスで挑む水素利用の可能性

この実証試験は、2026年から3年かけて実施されます。ハウスの面積は500平方メートル。栽培するのは、山梨県が誇る高級ブドウ「シャインマスカット」です。暖房機を稼働させるのは2月から5月まで。生育のための適温を維持します。

調べるのは大きく三つ。「安全性」「運用性」「経済性」です。

まず、安全性。システムが安全に稼働するか。どれだけ設計段階で安全対策を施しても、実際に現場で長期間使ってみなければ分からないことがあります。3年間、しっかりと見守っていきます。

次に、運用性。水素の消費量はどのくらいか。この暖房機は116キロワットの熱出力を持ち、1時間当たり最大で33立方メートルの水素を消費します。実際のデータを積み重ねることが重要です。

そして経済性。現場では今、重油を使った暖房機が普及しています。それに対して、水素を熱源とした場合、どれくらいの利用量が必要で、コストはどうなるのか。経費面と収入面のバランス、つまり水素に切り替えても農家の収益がきちんと成り立つかどうか、その採算ラインを見極めます。

さらに、ブドウの生育状況もしっかりと観察します。「品質は？」「収量は？」従来の重油暖房機で育てたものと比較して、違いはあるのか。年ごとの気候の違いによって、暖房機の稼働状況や水素の消費量がどう変化するか。そのデータを3年間積み上げていきます。

環境に優しくフルーツを栽培！

カーボンフリーのシャインマスカット、どう変わる？

水素暖房機は、燃焼時に二酸化炭素を排出しないという大きな特徴があります。

県はカーボンフリー農業の生産体系を確立し、クリーンな環境で作られたフルーツとして消費者にアピールしていきます。

「グリーン水素で育てた、環境に優しいシャインマスカット」というストーリーによって、さらなる高付加価値化を目指します。

水素暖房機の運転時に気付いたことがありました。ボイラー特有の石油臭がしません。無臭の水素は、生産者にも優しい燃料なのです。

もちろん、現時点で水素暖房機は安価ではありません。しかし、実証試験を通じてデータを蓄積し、改良を重ねていけば、コスト低下が期待できます。将来的に、生産現場への普及に当たっては、県も補助政策を検討します。

写真❷充電式せん定ハサミ（上）と写真❸ハンディソー

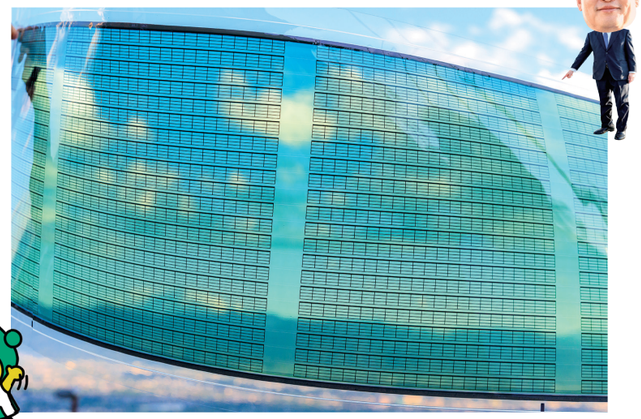
写真❹作業をしやすい小回りのきくEV軽トラック

農業革命が起きそうだ！

in depthでコミックが読める！

写真❺ロボット草刈機は、充電まで自動でやってくれる

写真❶ハウスの屋根に取り付けて発電する有機薄膜太陽電池



この膜で太陽光発電するんだ！

山梨だからできること——地産地消のエネルギー

この実証試験の燃料となっているグリーン水素は、全て米倉山で製造されたものです。そこで太陽光発電と水力発電の電力（再生可能エネルギー）を使って水を電気分解し、水素を作り出しています。化石燃料を一切使わずに製造された水素です。

県は、グリーン水素の開発と普及において世界をリードする取り組みを進めてきました。そして今年10月には「国際水素サミット」を開催する予定です。世界中から専門家が集まり、グリーン水素実証の現場で蓄積された運用ノウハウや知見を交換します。

さらに、将来的にはもっと壮大な構想もあります。ハウスの屋根に太陽電池を設置し、そこで得られた電力をその場で利用する。余った電力は米倉山に送って水素を造り、暖房機の燃料にする。完全なエネルギーの地産地消です。

やまなしカーボンフリー農業の第1弾として、有機薄膜太陽電池（写真①）を活用したブドウ栽培の実証試験も進んでいます。太陽電池で発電し、LEDライトを夜間に発光させて山梨県のオリジナル品種サンシャインレッドの色づきを良くします。

「脱炭素農機具」続々と実装

カーボンフリー農業を展開するために、他の農機具でも電動化の検証を進めています。

ブドウ栽培に欠かせないせん定作業。充電式せん定ハサミ（写真②）とハンディソー（写真③）は、バッテリーで動くため排気ガスを出しません。太陽光発電などクリーンな電力で充電すれば、生産過程のCO_2排出をゼロにできます。

さらに、EV軽トラック（写真④）も導入しています。将来的には再生可能エネルギーで作った電気で充電し、農作業の運搬に使用します。電動の自動ロボット草刈機（写真⑤）も装備されました。水素暖房機と併用することで、栽培から収穫、運搬まで、全ての工程をカーボンフリーで行う農業が実現します。

［問い合わせ先］農業技術課　TEL 055-223-1616　FAX 055-223-1622

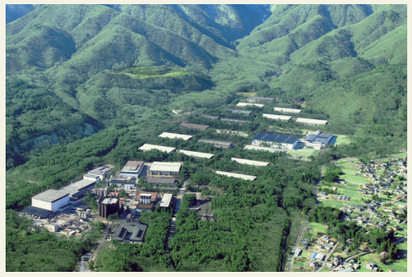
POINT 1

新たな世界基準・価値への

挑戦

水素社会の実現に向けて

世界中で脱炭素の動きが進む中、県内ではグリーン水素パーク-白州-（北杜市）で大規模な水素製造技術の「実装」に向けた取り組みが加速し、多くの国々から高い関心を集めています。水素社会の実現に向けた多様な課題などを話し合うため、10月に「国際水素サミット」を開催します。サミットの主要な議題となる「実装知・運用知」の集積と発信を継続的に行うことができるよう、産学官連携のコンソーシアムも新たに創設します。



緑化100年構想

自然と共生する持続可能なまちづくりに向け、100年先を見据えた長期的な緑化の指針「山梨緑化100年構想」の検討に着手し、県民の皆さんと共に、都市の未来像やあるべき緑の姿を描いていきます。

富士トラム

車両の選定では国内・欧州製もモデル車両として視野に入れていきます。加えて、サイバーセキュリティ対策や運行管理システムに関しても調査します。また、富士トラム導入に向け、五合目再整備や火山防災対策にも資するよう、富士山での電気・通信設備整備の基本設計を行います。

二次交通の高度化

「富士トラムネットワーク構想」を踏まえた公共交通網の再編に向け、基本方針の策定と並行して、市町村が行う「公共ライドシェア」実証事業への支援や地元と一体となった「自動運転タクシー」実証事業の推進を強化します。また、「空飛ぶクルマ」は、リニア中央新幹線との連動により来訪者の利便性向上が大いに期待できます。デモフライトを行って県民の皆さんに未来の交通の姿を体感してもらうとともに、離着陸場の候補地や施設要件を調査します。

イメージ

challenge

県民一人ひとりが豊かさを実感

令和8年度予算特集

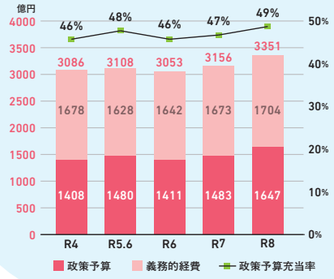
ふるさと強靱化と開の国づくり

3つの重点項目で具現化

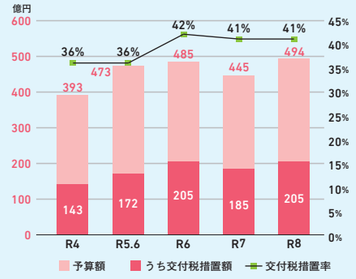
県は令和8年度当初予算案を2月定例議会に提出しました。
令和8年度は、山梨県総合計画（2023年策定版）の総仕上げの年度です。
「県民一人ひとりが豊かさを実感できる山梨の実現」に向けて加速します。
「ふるさと強靱化」と「開の国づくり」を具現化するため、
3つのテーマを重点項目として編成しました。
「新たな世界基準・価値への挑戦」「県民生活の更なる強靱化」
「スリーアップの好循環の加速」の3テーマです。

「ミッションを果たす」予算

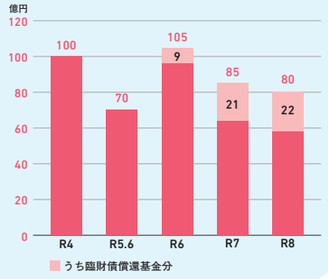
政策予算※に充てた一般財源の比率



県債の予算計上額と交付税措置



基金取崩額



県の負担を最小にする一方で最大の効果を上げられるよう、国の補助金や将来の県の負担が少ない有利な地方債を活用しました。その結果、県の借金である県債予算のうち国が将来負担する割合は41%と依然高い水準を維持しています。こうした工夫で、県が自由に使える財源を政策実現のために効果的に活用するとともに、県の貯金である主要基金から取り崩す額を抑制しました。

過去最大規模の

一般会計当初予算額 **5,321億円**

※政策予算…義務的経費（人件費、扶助費、公債費）を除く予算

POINT 2

県民生活の更なる

強靱化

空き家を活用した住環境整備

山梨の自然豊かな環境で子育てをしたいと考える県外の世帯から、移住や山村留学を希望する相談が多く寄せられています。ところが、山間地域では受け入れのための住宅が不足していることがネックとなっています。地元自治体と連携して、空き家を有効活用した住まいの整備を進めます。

高校生世代への学習支援

生活困窮世帯やひとり親家庭の高校生の進学を後押しします。オンライン学習の支援などの学習環境を整備します。

ひとり親家庭の養育費確保を支援

ひとり親家庭の安定した生活を支えるため、養育費確保の手続きに要する経費を支援します。

※画像は全てイメージです。

安定的な食料支援体制の構築

令和７年度は生活困窮世帯を対象に、長期休暇中の食料支援を緊急的に実施しました。寄付食料と支援団体をつなぐ協議会の活動を本格化させ、持続可能な支援を実現します。子ども食堂に対しても、臨時的に食材提供を行います。

令和８年度当初予算

画像提供：多文化リソースセンターやまなし

国際保育

幼少期に多様性を認め合い、共に社会を支える一員であるとの認識を育む国際保育は極めて重要です。多文化共生・教育・保育の専門家による新たな研究会を立ち上げ、専門コーディネーターの配置も進めます。

外国人材の受け入れ

生産年齢人口の減少に伴い、外国人材はさまざまな分野で増えています。受け入れと定着を促進するため、企業と外国人材のマッチングを進めます。一緒に暮らす家族への日本語教育を提供する企業への支援も拡充します。

ツキノワグマ対策

緊急銃猟への備えを強化するため、ハンター育成講習会の開催などを進めます。里山周辺に放置されている果樹の伐採に取り組む市町村を支援します。

resilience

POINT 3

スキルUP ▶ 収益UP ▶ 賃金UP

スリーアップ

の好循環の加速

物価高騰を乗り切るには、県民の皆さんの所得を底上げすることが重要です。
そのため、賃金アップの好循環につなげる取り組みを加速します。

中小企業の設備整備等の支援

生産性向上に大きな効果をもたらす設備整備への支援を新たに実施します。さらに、税理士の顧問契約費用や会計ソフトの導入といった経理事務を支援します。県だけでなく国の補助金申請も含めた行政書士などへの申請代行を依頼できる制度も新設します。

キャリアアップ・ユニバーシティ(CUU)事業

働き手が自らのスキルアップに取り組むCUUの受講者は着実に増加しています。要望が寄せられている業界特化型や階層別(若手から管理職)の専門講座を新設します。

豊かさ共創スリーアップ

スリーアップを実践する認証企業は、今年に入り1000社を超えるまでに拡大しました。認証企業を主な支援対象と位置付けて、省エネ・再エネ設備導入支援補助金の活用や県融資制度で優遇します。企業の生産性向上に直結する新たな支援策も導入します。

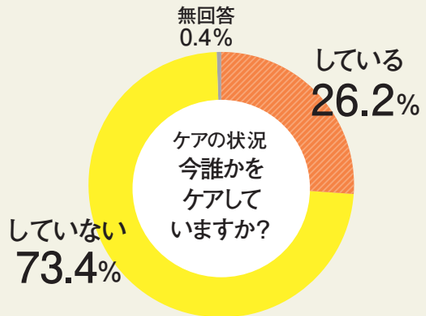
企業の生産性向上を後押し!

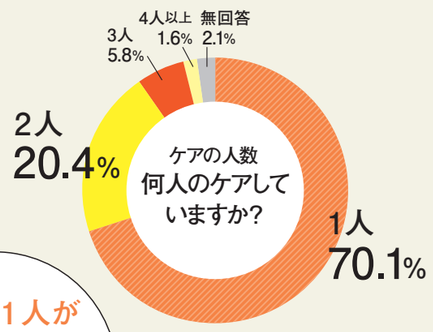
- □ **賃金アップ企業等省エネ・再エネ設備導入支援事業費補助金**
  継続的なコスト削減に資する省エネ・再エネ設備の導入に対し助成
- □ **中小企業等生産性向上設備整備等支援事業費補助金**
  生産性向上に資する設備の導入、更新、改修や経理事務の負担軽減に対し助成
- □ **中小企業生産性向上補助金活用サポート事業費**
  県や国の補助金活用を後押しするため、行政書士等への代行申請を行う中小企業を支援
- □ **中小企業生産性向上等支援専門家派遣事業費**
  賃上げを推進するため、経営改善や生産性向上に取り組む中小企業に専門家を派遣
- □ **賃金アップ環境改善事業費補助金**
  一定の賃上げを実施した企業が行う職場環境の改善や人材育成等に対し助成

※いずれも2月補正予算に計上

ケアラーの支援

介護離職のリスクに直面するケアラーへの支援は、労働参加率の向上につながります。セミナーの開催やアドバイザー派遣により、企業の意識改革と社内の行動変容を促していきます。ワークサポートケアマネジャーの養成と企業への派遣に取り組みます。





出典：山梨県「ケアラー実態調査2025」

4人に1人がケアラー その3割は複数人をケア

女性デジタル人材育成・就労支援

女性デジタル人材の育成講座を受けた皆さんから、「実際に就労するにはハードルが高い」との声が寄せられました。このため、ウェブ制作に関する企業案件で学びながら納品して報酬を得られる仕組みを導入します。伴走支援を充実して県内企業への就労機会を確保します。

中小企業のDX加速化支援

中小企業のDX（デジタルトランスフォーメーション）に県が一貫して支援を行い、生産性の向上を推進します。企業内でDXを推進する人材の育成も後押しします。

YAMANASHI DxC DIGITAL CONNECT

令和8年度当初予算

※一部の項目は、
2月補正予算にも計上しています。

3 - u p

若手料理人を支援！

「地域おこし協力隊」制度も活用

山梨県はフルーツやワイン、伝統野菜など、豊かな自然の恵みがあふれる食材の宝庫です。そんな地域の素材を生かすべく、県が目指しているのが「グルマン・エコノミー（美食経済）」の確立。今回はそのための一環として取り組んでいる、若手料理人の支援策についてご紹介します。

山梨県が目標とする「グルマン・エコノミー」は、これまでのように観光のついでに食事を楽しんでもらうのではなく、「あの料理を食べるために山梨へ行く」といった**「食そのものが旅の目的」となる新たな枠組みをつくること**です。

多くの人に「わざわざ食べに行きたい」と思ってもらうために欠かせないのが、料理人の育成です。同時に、次世代を担う若手料理人からも開業の地として選ばれるよう、山梨県の美酒・美食に関する情報発信やコンテンツを用意していく必要があります。

２０２５年度から**若手料理人を「地域おこし協力隊」に任命し、県内に定着してもらうことを目指しています。**地域おこし協力隊は、都市部から別の自治体に住民票を移し、定められた期間中、農林水産業や特産品の開発、ＰＲ活動などの「地域協力活動」に従事しながら定住・定着を目指す総務省の制度です。

２６年１月20日から22日にかけて、県は「おためし地域おこし協力隊」を実施。山梨県での活動を希望する７人の料理人や料理店関係者に、県産食材の紹介や県内有数のレストランを巡ってもらいました。

初日となる20日に訪れたのは、富士吉田市の「ホテル鐘山苑」で開催された「やまなし美酒・美食マッチング商談会」です。当日は県産食材を携えた生産者17業者と、おためし地域おこし協力隊、その他の飲食関係者が集い、商談を行いました。

こんな食材が集まりました！

やまなし美酒・美食マッチング商談会

県内にはブランド豚も多数存在する。中には県産ワインで育てられた豚も。

チーズをひもでつるして作るため、ひょうたんのような形になる。

光をしっかり浴びて育った丹波山村の特産品。濃い黒色と香りの強さが特徴。

フレッシュで香りの良い県産のハーブは都内のレストランでもよく活用される。

米と麦の２種類のこうじを使って発酵させる。こうじの割合は製造会社によって異なる。

富士吉田市で栽培されているトマト。朝晩の寒暖差によって果肉が甘く育つ。

上野原市周辺ではホクホクとした食感の「タケノコ芋（京芋）」が栽培されている。

column

気になるマッチング結果は？

山梨県内の農畜水産物生産者、酒造、メーカー17業者が参加した「やまなし美酒・美食マッチング商談会」。どのような商談が交わされたのか生産者の方に尋ねました。

――商談会参加の理由は？

いろんな方に当店を知ってもらえる、良いきっかけだと思ったからです。

――料理人の反応は？

すごく良かったです。たとえば、以前ならワインやチーズは外国産のものに付加価値を感じる方が多かった印象ですが、最近は地産地消やフードマイレージ（生産地から食卓に届くまでの輸送にかかる環境負荷を示す指標）の観点から、国産を選ぶ人が増えています。首都圏の方は特に「山梨県産」という言葉に反応してくださる気がします。

――今後が楽しみですね。

はい。いろんな方から声をかけていただき、自信にもつながりました。

「やまなしの美酒・美食」公式Instagramでは、料理人・生産者向けのイベントや食材情報を発信中！

現場で学ぶ

山梨の食の可能性

若手料理人に県産食材やテロワールについて体験してもらうべく、さまざまなレストランや農場を視察してもらいました。商談会の後に訪れたのは、忍野村のレストラン「nôtori」です。

「nôtori」は地元の新鮮な食材を生かした「富士北麓キュイジーヌ」を提供するレストランです。日本最大級の料理人コンペティション「RED U―35 2021」でグランプリを受賞した堀内浩平さんがシェフを務め、浩平さんの兄でソムリエの茂一郎さんがコース料理に合わせたペアリングドリンクを担当しています。当日は11品の料理に県産のワインや日本酒を合わせたコースが披露され、県産食材を用いた美酒・美食のマリアージュについての講話が実施されました。

中でも、看板メニューの「芽吹き」は使用されているジビエや野草だけでなく、料理を載せた皿も県産のもの。「山梨の大地から料理が芽吹く」ようなイメージで作られています。全ての食材を地元産にすることで、材料の高騰や気候変動などの影響を受けにくくし、「いつでも安定的に提供できるように」という思いが込められています。参加者からは「山梨県の食材がこれほどまでに豊かだとは思わなかった」「もし、『地域おこし協力隊』に選ばれなくても、今後も山梨県とのつながりを持ち続けたい」という声がありました。

その後の行程では、県水産技術センターでアユやニジマス、富士の介などの淡水魚の養殖について学んだり、富士吉田市で水かけ菜や水ネギの栽培に触れたりするなど、3日間かけて山梨の食についてじっくり体験してもらいました。

1 ドリンクや料理の香り付けに使う富士山麓の杉 2 堀内浩平さん（写真左）と茂一郎さん 3 発酵させた“白菜のジュース”で蒸し煮にした野菜と、スパイスなどを合わせた「冬野菜」 4 山梨市の「銘醸畑」として名高い万力地域から生まれたワイン 5 参加者同士で自己紹介。横のつながりもできた 6 シェフの浩平さんはフランスの星付きレストランで腕を磨いた 7 看板メニューの「芽吹き」は竹炭を練り込んだ生地の中に、シカやアナグマ、イノシシなどのジビエや、「あけぼの大豆」のフムスを閉じ込めている 8 「ももの すけカブ」とアマゴ、魚卵に見立てたソースをあしらった「アマゴ 燕」

「おためし地域おこし協力隊」参加者の声

阿部剛士さん

高校を卒業してから、これまで国内外問わずさまざまな場所で研さんを積んできました。とても光栄な機会に恵まれてきたと思う一方、故郷である山梨県で活動をしたいと感じていたところ、地域おこし協力隊の存在を知ったんです。

今回、たくさんの生産者さんのもとを訪れるなかで再認識したのが、山梨県の食材の品質の高さです。一方で、都内の百貨店なら5千円で取引されるようなジュースが、3千円程度で売られていたりもしている。

これまでの料理人生活で大切にしてきたことの一つが、生産者さんに適正な価格をお支払いすることです。そのためにも、僕は料理の腕を磨き、料理を召し上がったお客様に喜んでもらう。そして、お客様からお代をいただく……このような「幸せな循環」になるよう、心掛けてきました。地域おこし協力隊として活動を始めたら、山梨県の食材の認知拡大とさらなるブランド力アップに努めたいですね。

1988年、山梨県北杜市生まれ。高校卒業後、料理人をめざし地元のレストランに就職。その後カナダやオーストラリアで料理人として勤務。帰国後、フランス料理店をはじめとする多彩な飲食業を経験し、長野県白馬村の老舗中国料理店で研さんを積む。2015年から二代目料理長に就任。

鈴木建也さん

山梨県とのつながりができたのは、甲州市の食を多角的に体験するためのオルタナティブフードスペース「煙と花」で働き始めたことがきっかけです。それまでは、島根、東京、北海道、秋田などさまざまな地域で料理をしていて、現在は山梨と東京の二拠点生活を送っています。

「煙と花」では、季節の移ろいに目を向けながら、日々の暮らしから生まれる料理を大切にしています。このコンセプトに共感し、「もっと山梨について知りたい」と思っていたところ、今回の募集を発見しました。

山梨での生活を通じて、食材や気候、風土などの理解も進み、少しずつ生産者さんとのつながりもでき始めました。山梨県には海はありませんが、ないからこそ「新しいものを生み出せる余地」があるように感じています。地域おこし協力隊になったら、たとえば県産のマスを使って「かつおぶし」ならぬ「ますぶし」を開発するなど、やってみたいことがたくさんあります。

1993年、東京都大田区生まれ。立命館アジア太平洋大学卒業後、IT企業に就職。2020年より島根県の「島食の寺子屋」で料理を学ぶ。東京・銀座の和食店を経て、北海道・札幌「現在は余市に移店」の創作料理店「Liit Uo」のシェフに。その後、秋田県の創作料理店を経て、甲州市「煙と花」でシェフおよび商品開発を担当。

[問い合わせ先] 観光振興グループ TEL 055-223-8876 FAX 055-223-1438

キッチンカーが運ぶ、
おいしい笑顔と地域の輪

「移動式地域食堂」がスタート！

さあ
召し上がれ!

山梨県で今、おいしい食事とともに「居場所」を届ける
「移動式地域食堂」が始まっています。
地域のみんなで育てるこれからの「居場所」とは？
モデル事業の現場からお届けします。

昭和町の公民館前で出汁カレーを購入する地元の女性

多世代が集う「居場所づくり」を目指して

1月下旬の晴天の下、昭和町西条二区の公民館前には1台のキッチンカーがスタンバイ。この日の一押しメニュー「出汁（だし）カレー」の食欲をそそる香りが漂う中、「移動式地域食堂」が開店しました。このモデル事業は、2026年1月から6月まで続く予定です。富士川町と昭和町の二地域で、それぞれ月2回のペースで実施されます。背景にあるのは、県内で進む高齢化と一人暮らしの高齢者の増加。特に山間部では冬場に家にこもりがちになる人が多く、峡南地域では県民の約4割が孤独を感じているというデータもあります。「待っているだけでなく、地域に入り込んで高齢者の孤立を防ぎ、健康づくりを応援したい」。そんな思いから生まれたのが、キッチンカーを活用した移動式地域食堂です。**食事をきっかけに家から出てもらい、地域の人と言葉を交わす。ついでに保健師による血圧測定や「フレイル（虚弱）チェック」など健康相談も受けることができる。**県民の「心と体の健康スポット」になることがこの事業の狙いです。

昭和町の会場にやってきたのはほとんどが女性。男性参加者をどう増やすかが課題だ

食事代はあえて有料の1食500円。「福祉サービスを受けるのか」と気負うことなく、誰もが気軽に参加できるようにするためです。メニューは栄養バランスが良く、水分もしっかり取れて体が温まるものを厳選。富士川町での第1回目には、「豚汁うどん」が提供されました。運営スタッフや保健師は、会場でのさりげない「見守り」も大切にしています。「足元がふらついていないか」「むせ込んでいないか」「服装は乱れていないか」――。食事や移動の様子から小さな変化に気付き、自然な会話の中で健康状態を確認していきます。

県の担当者は「富士川町では近所の人と誘い合って来る方が多く、引きこもりがちな男性が外に出るきっかけになったようです」と語ります。一方、昭和町ではテイクアウトで夫の分を持ち帰る女性が多く、それぞれの地域性や都市部ならではの「男性参加の難しさ」という課題も見えてきました。それでも「誰かと一緒にご飯を食べられるのは嬉しい」「保健師さんに相談できてよかった」といった参加者の声は、運営側の大きな励みになっています。

西条二区の区長・竹中洋さんは、「将来的には地域マルシェのように発展させ、住民が主体となって定期的に集まれる場にしたい。そうすれば『最近あの人見ないね』といった会話から、自然な見守りにつながっていくはずです」と期待を語ります。県の担当者も「キッチンカーはあくまで手段です。最終的には『食』を通じて、誰もが気軽に集まれる居場所が県内各地に広がってほしい。子ども食堂と連携したり、ご当地グルメを出したりと、地域ごとの色を出して自走できる形が理想です」と先を見据えます。**移動式地域食堂は、お住まいに関わらず、どなたでもご利用いただけます。**ぜひ気軽にお立ち寄りください。おいしいご飯と、地域のみんなで食を囲む温かい時間、そして素敵な出会いが待っているかもしれません。

あわせて開催された健康相談も行列ができる盛況

もっと知りたい
やまなし in depth

［問い合わせ先］健康長寿推進課　TEL 055-223-1450　FAX 055-223-1469

未来を懸命に志す県民インタビュー

［連載］

山梨懸人

受け継ぐ覚悟を今日も宝石に刻む

ジュエリー・クラフト・フカサワ勤務 酒井すみれ

一粒の宝石が、ある専門学校生の進路を決めた。「甲州貴石切子」という美しい模様が彫り込まれた石だった。万華鏡のような輝きに心を奪われ、職人の世界へと足を踏み入れたのが、酒井すみれさんだ。

幼いときに昇仙峡で原石のつかみ取りをしたのが「石」との出会い

見た瞬間、心が躍った

「夢中になると、そのことばかり考えてしまう」と話す酒井すみれさんが、宝石に彫刻を施す「甲州貴石切子」の世界に魅せられたのは、今からおよそ5年前。当時、山梨県立宝石美術専門学校の2年生だった。

「自分でデザインをしたジュエリーをつくる授業がありました。アイデア出しをしている際に、甲州貴石切子の存在を知ったんです」

日本人らしい繊細な装飾、切子を入れることで生まれる光の屈折――インターネット上の画像であったが、まるで万華鏡の中をのぞいているような美しさに、酒井さんはたちまち心を奪われた。

「その瞬間『挑戦してみたい！』って。偶然にも、甲州貴石切子の生みの親・深澤陽一先生がその授業のご担当だったんです」

研磨中のブルートパーズは、裏面に切子が施されている

こぼれヒント

山梨県の研磨宝飾産業の始まりは、江戸時代後期にさかのぼるといわれる。県北部の金峰山一帯で産出された水晶の原石を買い付けに来た京都の玉造り職人が研磨技法を伝えたという。200年にわたり脈々と引き継がれた技法の中でも、「甲州貴石切子」は、世界で類を見ない宝石彫刻の技法とされる。「黄綬褒章」を受章した深澤陽一さんが、株式会社シミズ貴石の清水幸雄さんと協働して生まれた。

HISTORY

2000
笛吹市生まれ

2019
山梨県立
宝石美術専門学校入学

2020
甲州貴石切子の存在を知る

2022
ジュエリー・クラフト・
フカサワに入社

いつかは切子のカットをしたいと願いつつ、磨きに取り組む

素材に選んだ石は水晶。酒井さんは、切子の一部の技術を用いて、ガラスのような透明感を持つ水晶に雪の結晶の模様を刻もうとした。しかし、固い石に線を刻むのは、予想以上に難しかった。一方で、深澤さんがやって見せると、筆で絵を描くように水晶に結晶が浮かび上がっていった。「中心に深みをもたせて」など、深澤さんのアドバイスをもとに、酒井さんは作品を懸命に仕上げた。そうして完成した作品は、展示会のポスターのメインビジュアルにも採用された。

次第に、抑えきれない思いが胸を埋め尽くすようになる。深澤さんの下で働きたい、と――。

そして、卒業年の3年生になった。酒井さんはある決意をする。

「ダメもとで、『先生のところで働かせてくれませんか』って直談判したんです」

だが、その場では返事はもらえなかった。

「先生はお一人でできるわけですから、私は足手まといになるだけ。正直、難しいだろうなって」

ところが、3カ月後に事態は急展開を迎える。深澤さんから、酒井さんの授業の様子を見て採用を決めたいと申し出があったのだ。

そして、結果は見事採用。深澤さんは、当時についてこう語る。

「技術のある人は他にもたくさんいます。けれども、彼女には素直さと、新しいことを吸収しようとする力がある。職人にとって、これはとても大切なことなんです」

今後は修練、修練、修練

しばらくは「現実に起こったことだと、信じられなかった」という酒井さん。入社後、初めて工房の椅子に腰を落ち着けた瞬間、ようやく驚きが実感に変わり、喜びが込み上げてきた。

入社1年目に出展した展示会では、自身が加工した作品がお客さんに購入されるという機会にも恵まれた。

そんなある日、お客さんから持ち込まれた石の磨き加工を担うことになった。石にはすでに、深澤さんによる見事な切子が施されていた。

磨き加工に使用する工具は、金属製やシリコン製など、石に応じて適切なものを選択していく必要がある。石の種類によって、硬度がまったく異なるからだ。

「でも、その日トパーズだと思い込んでいたものが、実はフローライトという石だったんです」

石を勘違いしてしまった酒井さんは、トパーズ用の工具を使った。結果、深澤さんが彫った切子を削ってしまったのだ。はっとした瞬間には、もう遅かった。手元には、〝ガタガタ〟に刻まれたフローライトが残った。深澤さんからは一切叱責されなかったが、それがかえってつらかった。

「以来、必ず石の確認をするようにしています」

深澤さんは、甲州貴石切子のアイデアを発案してから、実現するまで約25年を要した。酒井さんの道のりも、まだまだ長い。

「こんなにきれいなものを、先生の代で途絶えさせたくない、絶対に受け継ぎたいって思います」

今日も酒井さんは、己の腕を磨き続けている。

今も「先生」と呼ぶ深澤陽一さん（左）と工房で

表紙のコドモたち

水素でロケット発射 風船がつないだ縁

甲斐市立竜王北保育園の運動会で飛ばした風船のメッセージカード。なんと約100キロ離れた株式会社巴商会の西新宿水素ステーション建設予定地まで飛んでいきました。カードには「みんながしあわせなみらいになりますように」のメッセージ。山梨の水素事業を支える同社との不思議な縁で、この日の水素ロケット体験が行われました。

やまなしの魅力は もっともっとあるはず！

「ふれあいスクエア」では、県民の皆さんからの写真を募集しています。
わが街の自慢のスポット、不思議と心躍る場所、移ろう季節を切り取った一枚……などなど、撮影したときのエピソードを添えて、ぜひ教えてください。
また、県の取り組みについてのご質問もお待ちしています。

こちらから どうぞ！

山梨県公式 LINEアカウント

友だち登録すると 写真を投稿できます。

オフタイム

少しリッチなご褒美

UCC上島珈琲の水素焙煎コーヒーは甲府市の米倉山で製造されたグリーン水素を熱源に焙煎しているから、CO_2の排出がゼロ。環境にもやさしくて美味しいなんて、最高！

聖地巡礼

人気ドラマの名物パフェ

ドラマ「ホットスポット」に登場した喫茶店「もんぶらん」（富士吉田市）の「かくれんぼパフェ」。友達と3人でドラマの再現を楽しみました。

アザラシの赤ちゃん

ひっそり不思議スポット

山梨市水口にある「首地蔵」と呼ばれる特徴的な形の石仏。昔、土砂崩れで岩の下敷きになった少女の慰霊のために、旅の僧がつくったという言い伝えがあるんだとか。

ふじさん

ダブルでラッキー

精進湖からの「子抱き富士」と「逆さ富士」。山梨に住んでいても、こんなにきれいに見えたのは初めてです。

サンシャイン

ゆでぃ

プールが幻想空間に

フジテキスタイルウィーク2025の作品の一つ「Blue Lotus」。下吉田第一小学校の旧プールが美しい空間に変わっていました。

ベトナムを満喫！

2月に甲府駅北口よっちゃばれ広場で開催された「ベトナムのふるさと春祭2026」。ベトナム料理の出店や民族衣装のアオザイの試着など異国情緒を感じました。

FUREAI SQUARE ふれあい スクエア

PHOTO SPACE

あなたが撮った写真を
「ふれあい」に掲載しませんか？
皆さんのとっておきの1枚、
お待ちしています！

Q&A SPACE

皆さんから寄せられた県政に関する疑問・質問にお答えするこのコーナー。今号の質問は、こちらです。

Q クニマスの産卵を撮影するのは大変なんですか？

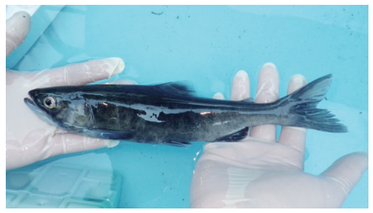
クニマスの産卵場は水深30m、水温約5℃で、人が潜る調査は困難です。長年の研究から産卵場を予測してライブカメラを設置し、世界で初めて自然環境での撮影に成功しました。

お答えします

水産技術センター 研究管理幹
青柳 敏裕

Q そもそもクニマスは貴重な魚なのですか？

江戸時代から珍重され、「魚一匹米一升」と呼ばれる高価な魚として贈答品に利用されていたそうです。1940年代に秋田県田沢湖で絶滅したと考えられていましたが、2010年に西湖で発見されました。現在、クニマスが自然界で生存するのは世界で山梨だけです。



Q 撮影が成功したことで今後の新たな展望は？

クニマスは産卵行動だけでなく稚魚の生態も知られていません。産卵地点のカメラから、稚魚がどう卵からかえって育つのかを観察し、クニマスの養殖技術の確立を目指します。

産卵の様子はこちら

上・産卵前の産卵場所掘り行動
下・産卵行動

Q クニマスを守るために、必要なことは何でしょうか？

西湖のクニマス産卵場は、湖底湧水のある1カ所でしか確認されておらず、今も生き延びていること自体が奇跡です。西湖の自然環境や生態系を守ることが最も大切だと思います。

イラスト：宮野耕治

クニマス　やまなし　検索　［問い合わせ先］水産技術センター　TEL 055-277-4758　FAX 055-277-3049

01 高付加価値

新たな食文化の創造 大手料理教室 運営会社と連携

県は2月10日、世界最大級の料理教室を運営する株式会社ABC Cooking Studio（東京都千代田区）と、県産食材の高付加価値化と販売促進を目的とした協定を締結しました。

両者は、それぞれの持つ資産やノウハウ等を活用して、食を通じた本県のブランド力向上や観光振興のほか、県民を対象とした料理教室の開催など、食と学びの機会の創出にも連携して取り組みます。また、企業版ふるさと納税を活用して本県に社員を派遣してもらい、ふるさと納税の返礼品開発や開業を検討する料理人への情報発信なども協力して進めていきます。

協定式で長崎知事は「この協業を通じて、多くの人に山梨の食文化に触れて親しんでもらいたい」と期待を述べました。

県はこれからも企業と協力し、山梨の食の魅力を発信していきます。

協定書を手にする長崎知事と ABC Cooking Studio の志村なるみ社長

02 国際交流

インドとのつながり強化 交流ネットワークが発足

日本国内の自治体同士が協力してインドとの交流を進める仕組み「日印友好交流促進知事ネットワーク」が、2月16日にできました。

わが国の自治体の規模に比べ、インドには人口がとても多い大きな州がたくさんあります。そこで、このネットワークでは、日本の自治体が力を合わせてインドの各州との交流を進めます。

参加する自治体は、それぞれ交流しているインドの州についての情報を、他の自治体と共有します。本県は、友好関係にあるウッタル・プラデーシュ州の窓口となり、他県が同州と交流したいときの手助けをします。また、本県が別のインドの州と交流したい場合には、他の自治体に相談することで新しい交流を広げることができます。

人口規模が大きく異なる国との交流でも、日本の自治体同士が連携すれば、より多くのチャンスが生まれます。山梨県はこれからもインドをはじめとする海外との交流を、国内の自治体と力を合わせて推進し、国際的なつながりを一層広げていきます。

発足式に参加する長崎知事（中央右）と関係者ら＝駐日インド大使館で

県産食材を使ったインド料理と県産酒のマリアージュイベントも同日開催された

Kotaro Dialogue

介護で仕事をあきらめないために

介護は、ある日突然始まります。

家族のためにと一人で抱え込み、仕事との両立が難しくなってしまう。

こうした状況から生まれるのが介護離職です。

これまで介護施設の整備などを進める「介護待機者ゼロ」に取り組んできましたが、その手前の段階で奮闘するケアラーを支えることにより「介護離職ゼロ」を目指しています。

2月5日に「知事と語るやまなしづくり」の場で、仕事と介護を両立している方々の話を伺いました。

介護を全て自分で担うのではなく、必要に応じて専門職につなぎ、介護の体制を整えるマネジャーの視点が大切であると改めて認識しました。

こうした気付きを施策に反映し、ケアラーをサポートする支援体制の構築を進めていきます。

社会全体でこの問題に向き合い、誰もが安心して働き続けられる社会を共につくっていきましょう。

※今号から、長崎幸太郎知事のメッセージを皆さんにお届けします。

新生活で気を付けたい消費者トラブル

○知らない事業者がいきなり!?“訪問販売”
➡不要な契約であればきっぱり断りましょう。

○新生活でも気を付けたい“もうけ話”
➡うまい話に飛びつかないようにしましょう。

○ネット回線などの“通信契約”
➡料金プランやサービス内容を書面でもしっかり確認し、説明を受けましょう。

困ったら下記にご相談ください。

山梨県県民生活センター
☎ 055-235-8455

消費者ホットライン
☎ 188（いやや）※全国共通
（最寄りの市町村や県の消費生活相談窓口をご案内します）

県民生活センターでは、ホームページなどで消費者トラブルを未然に防ぐための情報を発信しています。

ここから下の段は広告です。広告の内容については、広告主にお問い合わせください。

FUREAI［ふれあい］
役にたつ山梨県の広報誌
2026 | SPRING
Vol.88
令和8年4月1日(季刊) 山梨県広聴広報グループ 発行
〒400-8501 甲府市丸の内1-6-1
TEL 055-223-1338 FAX 055-223-1525

やまなしの県有林は、森林管理認証を取得し、世界的な基準で豊かな森づくりを行っています。
FSC ミックス 紙 責任ある森林管理を支えています FSC® C023103
やまなし森の印刷紙
この印刷紙には、山梨の森林認証材も利用活用されていますので、森林環境保護・水質保全等の支援に役立てられます。

※商品の写真はイメージです
商品提供：黒富士農場

元気な鶏の放牧卵で作った濃厚でしっとりとしたバームクーヘンプレーン 2個セット

読者プレゼント

抽選で 3名

アンケートに答えて応募しよう!

次の❶〜❺とアンケートにご回答ください。
応募は「はがき」または「応募フォーム」でお願いします。
❶郵便番号 ❷住所 ❸氏名 ❹年齢 ❺電話番号
※応募は１人１回限り。

アンケート

問1：今号の中で最も関心を持った内容とその理由は?
問2：オススメのレストランと
その理由を教えてください。
※いただいたご意見の一部を紹介させていただくことがあります。

応募先

山梨県広聴広報グループ
「ふれあい読者プレゼント」係
〒400-8501 甲府市丸の内1-6-1

応募フォームはこちら
https://forms.office.com/r/dGYMVfANM9

締め切り 4月30日(木) 当日消印有効

商品の発送をもって、当選発表に代えさせていただきます。
個人情報は商品の発送のほか、県からのお知らせなどのために、使用させていただくことがあります。

「おいしい未来へ やまなし」については、県ホームページをご覧ください。

おいしい未来へ やまなし 検索

ふれあいは英語と中国語でも読めます。

FUREAI is also available in English and Chinese.

FUREAI 还有英文和中文版。

県政情報発信中

- 山梨県広報番組
- 山梨県が良すぎる
- やまなし in depth
- ポッドキャスト番組
- 山梨県公式LINE

ここから下の段は広告です。広告の内容については、広告主にお問い合わせください。