

森の恵み販売スケジュール

品目	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
しいたけ												
原木しいたけ												
なめこ												
きくらげ												
たもぎたけ												
ひらたけ												
ときいろひらたけ												
むきたけ												
くろあわびたけ												
しろひらたけ												
ヒマラヤヒラタケ												
わさび												
炭												

16

しいたけ

きくらげ

春夏秋冬



早川きのこ園

71歳立役者の先代から29歳若者が受け継いだ「早川きのこ園」。早川町の美しい南アルプスの山あい環境を生かして大切に育てている、肉厚で味わい深いしいたけが自慢です。

南アルプスプラザ、ヴィラ雨畑、サンマルシェ富士川、道の駅富士川、道の駅にしじま、JA山梨みらい中富直売所、セルパみのぶ店

17

しいたけ

春夏秋冬



望月勇太

肉厚、ジューシーなしいたけが特徴です。乾燥しいたけの生産を始めます。

かじかの湯、道の駅富士川、JA直売所

18

わさび

春夏秋冬



宮川わさび園

芦川の湧水で2年間かけて育てた本生わさびと、灘の吟醸酒粕、保存料無添加にこだわって作ったわさび漬は、鮮烈な辛みと豊かな風味が際立つ逸品です。

055-298-2003
道の駅富士川、里の駅いちのみや

19

わさび

春夏秋冬



菊地わさび園

富士の湧水が育てた、無農薬わさび。「平成の名水百選」に選ばれた十日市場・夏狩湧水群。清冽な水だけを使い、自然の力でじっくり育てたわさびは、香りは凛として、辛味はまっすぐ。余計なものを加えない、本来のわさびの旨さです。

055-443-9279

20

きくらげ

春夏秋冬



(株)富士山ファーム&ガーデン

山梨をきくらげの産地に。富士山の麓で20余年、研究と栽培を重ねてきました。ぷりぷりとした食感、食物繊維やビタミンDを豊富に含むきくらげの美味しさを山梨から全国へお届けします。

オギノ、ウエルシア、三越、伊勢丹
055-298-2003

春夏秋冬…取扱時期

発行元

山梨県 森林環境部 林業振興課

055-223-1652

発行年：2026年9月



やまなし 森と水のめぐみ 探訪マップ

~森と水が育む、やまなしの宝もの探し~

山梨県 森林環境部 林業振興課



白州山の水農場合同会社

甲斐駒ヶ岳の麓の白州町で、森の気候・寒暖の差、美味しい天然水の恵みで育てるきのこ。季節ごとに旬のきのこをいろいろ育てています。

QRコード参照



小澤弘司（岩下シイタケ組合）

ナラの森と清流と、星空の美しい山村で何代も続くキノコ栽培。大きく肉厚のシイタケ、ヒラタケ、なめこ、キクラゲ、日夜手をかけ思いも乗せて・・・あなたのもとへ届けます。

県内直売所、みずがき湖ビジターセンター、南アルプス市のパン屋、増富温泉



（一社）富里アニメイトフォレストリー

地域の原木と自然の恵みで単年に育て中秋の3週間で収穫する増富天空の原木舞茸は芳醇な味が醍醐味です。炊き込みご飯の素は味・かおりが一層凝縮した加工品で年中楽しめます。

みずがき湖ビジターセンター、道の駅、増富温泉峡旅館



社会福祉法人 緑樹会 グリーンヒルホーム

おいしいしいたけを育てるため手間をかけ丁寧に原木を人の手で運んでいます。愛情たっぷりに育てたしいたけです。新も販売中。

おいしい市場



井上しいたけ園

地元白州のクヌギとミネラルたっぷりの天然水を使い、味にこだわった原木しいたけです。

道の駅はくしゅう



遠藤しいたけファーム

自然豊かな地で、良質な地下天然水のみで育てた無添加の国産菌床しいたけ。安心と旨味あふれる一品です。※春夏秋冬はしいたけ、夏はきくらげ

遠藤しいたけファーム直売所、JA直売所（ハヶ岳、韭崎、響が丘）、肉と魚と総菜のお店わたなべ



タカラワールドファーム

肉厚で大型のしいたけと市場にあまり出回らないきのこ（ヒマラヤヒラタケ・たもぎたけ・クロアワビタケ・きくらげ・なめこなど）の生産販売を行っています。

道の駅（甲斐大和、南きよさと、はくしゅう）



（株）リザンファーム

香り高く食べごたえのあるヒラタケは炊き込みご飯に。こりこり食感のクロアワビタケはバター炒めに。コラーゲンたっぷりの生きくらげはサラダに。

道の駅（はくしゅう・とよとみ、富士川）

森と水のめぐみ

探訪マップ



- 1 …生産場所
- ◆ …道の駅

森と水に恵まれた山梨には、きのこやわさびなどの森の恵みがたくさん！

このマップを見ながら、

やまなしの森の恵みを探してみよう！



向山智

県内の原木を使用してゆっくりと育ったしいたけは肉厚でうまみが凝縮し、香り高い味わいが特徴です。

いーなとうぶ昭和、Aコープ（白根店、甲西店）



宮入バルブ製作所

『南アルプスキくらげ』は南アルプスを源流とする御勅使川のほとりで栽培しています。栽培時は農薬を一切使用せず、安定した環境ですくすくと育ったきくらげはコリッパリ、プリッパリで肉厚です。

南アルプスキくらげ fumotto南アルプス 銀河の駅にらさき



棕田茂

味の秘密は研究を重ねた独自の菌床。シイタケ、ジャンボなめこ、クロアワビタケ、キクラゲなど山梨市内スーパーやJA直売所で購入でき、濃厚な旨味が楽しめるタモギタケは味噌汁などに入れると絶品です。

山梨市内スーパー、JA直売所



ワインきのこ(株)

ワインきのこは特殊処理をしたワインの搾りかすを使い、ワインのエキスを吸って育った菌床栽培の椎茸です。ワインの搾りかすを有効活用し循環型の農業を目指しています。

県内スーパー、直売所



ペンションすずらん

大自然の中で、夏の昆虫採集、秋のきのこ狩り、溪流釣り、山野草、バードウォッチングなど楽しみが満載のペンションで、地域のナラ材を使った炭を生産しています。

QRコード参照



山梨BASE

きくらげの食感と栄養を伝えたい。生産者直営の専門店では、多彩な商品で健康と美味しさをお届けします。

オンラインショップ



春夏秋冬…取扱時期



（株）丹波山倶楽部

山梨県で一番人口の少ない丹波山村で原木舞茸を中心に原木栽培にこだわってきのこを栽培しています。また天然の山菜やきのこも採取して販売しています。

直販



裏面に続く