



# 長崎 幸太郎氏

第62代山梨県知事

1968年生まれ。1991年、東京大学法学部卒業。同年大蔵省（現・財務省）入省。在ロサンゼルス総領事館領事、山梨県企画部総合政策室政策参事、衆議院議員を経て、2019年、山梨県知事に就任

# 江崎 新太郎氏

日本料理 八ヶ岳 えさき

赤坂料亭「山崎」を始め、東京、京都の料理店で修業を重ね、94年独立。東京・青山に「青山えさき」を開店し、24年間営業。2018年10月、東京・青山から八ヶ岳に移転し、「日本料理 八ヶ岳 えさき」を開店。「ミシュランガイド東京」では7年連続三つ星を取得

Special Conversation

写真撮影場所：「日本料理 八ヶ岳 えさき」 店内の窓からは八ヶ岳の自然を堪能できる。

## 天に選ばれし、名水の地。山梨。

山梨。そこは「名水の地」。富士山、八ヶ岳、南アルプス、そして奥秩父。国内屈指の名峰が生み出す、豊富で清冽な“水の恵み”。名水を愛でる江崎新太郎氏と長崎幸太郎山梨県知事が、その魅力を語り合った。



対談で江崎氏に作っていただいた一品。蒸してソテーした北海道の蝦夷アワビに、地元野菜（カリフラワー、カブ）とフルーツで作ったソースをかけた料理。ソースの酸味がきいている。

### 良質で豊富な水がもたらす様々な恩恵

**長崎** 素晴らしいロケーションのお店ですが、東京・青山から、なぜこの八ヶ岳南麓に移転し、日本料理店を開店されたのでしょうか。  
**江崎** 12、3年前に、長年飼っている甲斐犬の故郷を見たいと思い、山梨を訪れて以来、休日のたびに遊びに来ました。そのとき、行く先々で出会ったのがおいしい湧き水です。日本料理にとって水は命ですから、ここで料理と向

き合いたいと思ったのです。  
**長崎** 水が決め手だったんですね。山梨はミネラルウォーター生産量日本一（シェア4割）<sup>※1</sup>を誇る名水の産地です。この良質な水は様々な恩恵をもたらしてくれます。例えば、美食。一番のおすすめはキングサーモンとニジマスを交配した「富士の介」です。おいしいキングサーモンを父に、養殖しやすいニジマスを母にもった山梨のブランド魚で、名峰から湧き出る名水の掛け流しで育てています。  
**江崎** とてもおいしい魚ですね。

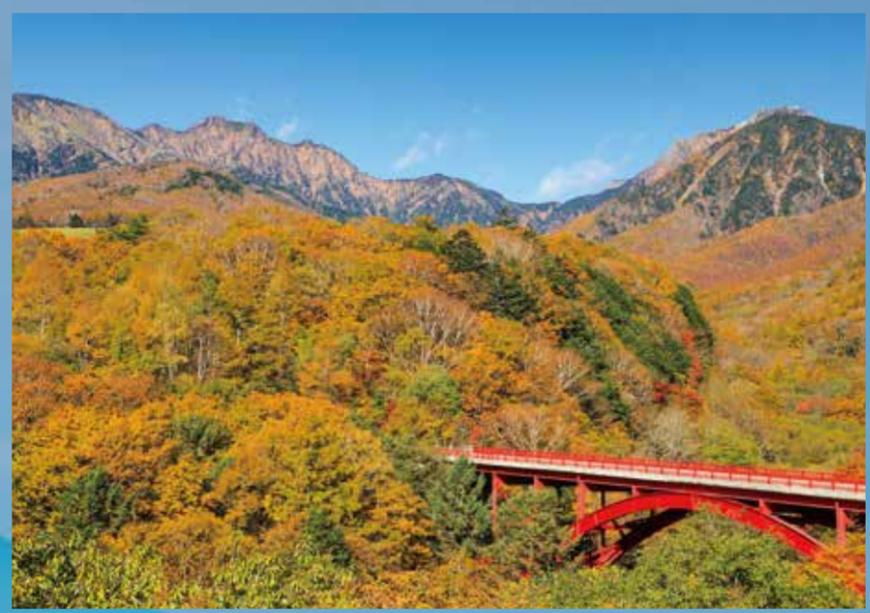
**長崎** 山梨の新しいブランドきのこ「山梨夏っ子きのこ（クロアワビタケ）」も清らかな地下水で栽培しています。豊富な水に育まれたフルーツや野菜、お米はもちろん、ワインや日本酒も絶品ぞろいです。  
**江崎** 山梨はフルーツ王国なので、季節のフルーツでソースを開発し、料理に取り入れています。野菜のおいしさも格別で、東京にいた頃から山梨産のものを使っていました。野菜本来の濃い味がするとお客様に好評です。  
**長崎** 食べ物以外にも豊かで清らか

な山梨の水は、富士五湖や御岳昇仙峡、西沢溪谷といった景勝地も生み出しています。富士山の伏流水を水源とする8つの湧水池がある「忍野八海」ほか、名水百選・平成の名水百選に選ばれた湧水や河川が7つあります。2019年には山梨・埼玉・長野・東京の4都県にまたがる甲武信エリアが、生態系の保全と持続可能な利活用の調和を目指すユネスコエコパークに登録されました。これは、水源域の重要性が評価された結果だと思えます。

**江崎** 水といえば温泉も魅力ですね。  
**長崎** 山梨県の温泉は10種に大別される泉質のうち9種もの多様な泉質が楽しめるのが自慢ですし、県の南西端に位置する早川町には武田信玄や徳川家康も訪れた世界最古の温泉宿「慶雲館」（西暦705年開湯）があります。また、豊富な水は産業にも活かされ、電気事業を運営する山梨県企業局では、クリーンエネルギーとして注目される水力発電を行っています。売電による収益は、1クラス25人を基本とする少人数教育を計画的、段階的に導入するなど教育環境の整備にも活用します。  
**江崎** 様々な形で暮らしを潤している山梨の水は、森からの恵みですね。  
**長崎** その通りです。四方を山に囲まれた山梨は県土の約8割が森林です。山に降る雨や雪は、森林と大地からなる自然のろ過装置で磨かれ、ミネラル豊富な伏流水となって甲府盆地に流れ込みます。まさに、山梨は「天然の水がめ」です。さらに富士山、南アルプス、八ヶ岳、奥秩父など山々によって地下水の味わいも異なります。例えば、富士山はバナジウムが豊富で、南アルプスは様々なミネラルが程よく含まれているという特徴があります。



富士山の伏流水が水源の「忍野八海」 写真提供：PIXTA



山梨の名水を生み出す山嶺「八ヶ岳」 写真提供：PIXTA

### 水を育み、活かす。「育水」という考え方

**江崎** 私は水の特徴を活かした料理法を常に考えているので、そのような多様性は興味深いです。料理は常に進化が必要ですから、今後も山梨の水と向き合うことがとても楽しみです。  
**長崎** ありがとうございます。山梨県では天然の水がめが壊れ、水の魅力が損なわれないよう、健全な水循環を守り育てる「育水」を推進し、水源林の整備や水質の保全、地下水の適正利用などを行っています。また、県有林では国際的な森林管理認証（FSC 森林認証）<sup>※2</sup>を取得し、その認証面積は日本一を誇り、水資源のかん養などを担う森林の保全にも努めています。  
**江崎** 「育水」というお話が出ましたが、子どもたちに水や森の大切さを教え、山梨の森林や「育水」の理念が未来に引き継げればよいですね。  
**長崎** 有益なアドバイス、ありがとうございます。江崎さんは八ヶ岳南麓に移住されて2年になるとうかがいました。この地の暮らしはいかがですか。  
**江崎** 「八ヶ岳 えさき」は甲斐駒ヶ岳、富士山、八ヶ岳に囲まれています。初めて訪れたとき、山の神に招かれている気がしました。その磁力と水の魅力

に惹かれてやってきましたが、ここは別世界。静謐な環境に癒される日々に、早く来ればよかったと思っています。



山梨のブランドきのこ「山梨夏っ子きのこ（クロアワビタケ）」

**長崎** ぜひ、そうしていただきたかったですね（笑）。首都圏から車で約2時間という距離で、将来はリニア中央新幹線が開通する山梨は、テレワークやワーケーションに最適な地域といえます。コロナ禍でも安心して訪れたり、住んでいただくために、適切な感染症対策を講じた施設を県が認証する「やまなしグリーン・ゾーン認証」<sup>※3</sup>という制度を整えています。「八ヶ岳 えさき」様にも取得していただきました。また、おいしい食事で豊かな時間を過ごしていただくために、県内のシェフを中心に、「やまなし美食コンソーシアム」を立ち上げましたが、江崎さんのような探究心をお持ちのシェフの力をお借りして、山梨の豊かな水や食材を活かした新たな美食文化を形成したいと考えています。

※1 都道府県別生産水量の推移（日本ミネラルウォーター協会）

※2 ライセンスコードFSC®C012256

※3 新型コロナウイルスを心配しないで旅行や食事が楽しめるよう、宿泊業と飲食業、ワイナリー、酒蔵の感染症予防対策を県が認証する制度