

YAMANASHI
DISCOVERY
MAGAZINE

VOL.

18

2020

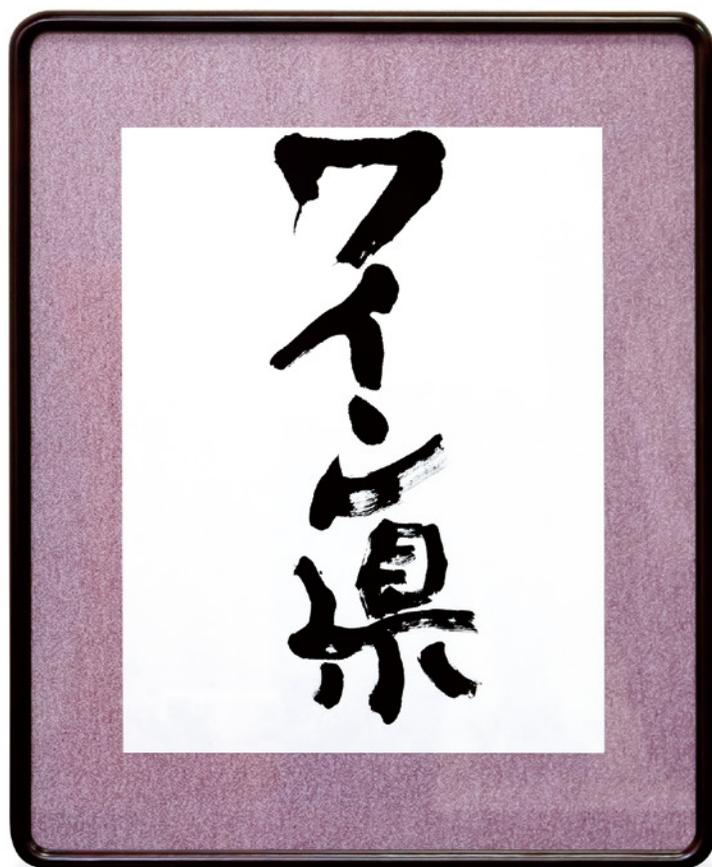
SPRING

山梨

てて
teku-teku
くく

| 特集 |

ワインから始まる
山梨の魅力を探す旅



山梨

てて
Teku-Teku
くく



『山梨てててく』は
歩く速さでじっくりと山梨の魅力を紹介していきます。

日本ワイン発祥の地として

「ワイン県」を宣言した山梨には、

国内外に誇る多くの魅力があふれています。

今回は、継承した伝統に新しい感性を加え、可能性を広げていく

職人たちの思いなどに触れながら『てててく』。

こんな山梨があったんだ、と思える発見や感動を

見つけていただけたらと思います。

VOL. 18

CONTENTS

特集 |
ワインから始まる
山梨の魅力を探す旅

03 「ワイン県」山梨

04 甲州ワインと県産食材のマリアージュ

06 職人の誇りを懸けたコラボレーションが放つ輝き
甲州貴石切子

08 伝統を受け継ぐ「印伝」の新しい挑戦

10 山梨の名水だからこそ生まれた
スパークリング日本酒

12 ヒマワリから生まれた手漉き和紙
M A W A R Y

14 やまなし縄文シルクスカーフ
革新的な技術と伝統が織りなす優美な存在感

「てててく」食」

16 桃農家の経験と技術から生まれた
絶品コンポート&パウンドケーキ。

「てててく」甲斐の図」

18 塩山駅

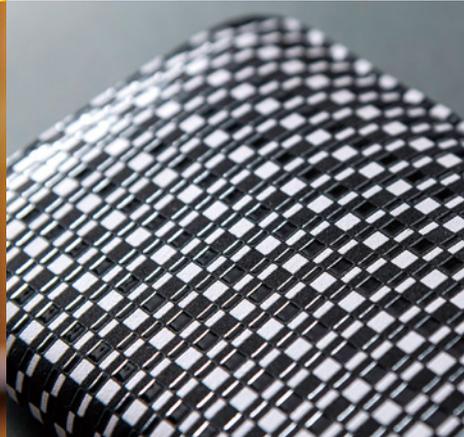
「ワイン県」山梨

それは、山梨の魅力に出会うための道しるべ

日本ワイン生産量とワイナリー数日本一を誇る山梨県。山梨の代名詞ともいえるワインをきっかけに、本県を訪れてもらい、特色ある地域資源と出会っていただくため、令和元年8月に、山梨「ワイン県」宣言を行いました。

山梨は日本屈指の名山に囲まれた自然の宝庫であり、その清らかな水と肥沃な大地で育まれる県産酒や豊かな食に恵まれ、職人の技が光る伝統工芸品も数多くあります。どれもが伝統に甘んじることなく、精進を重ねてきたつくり手たちが生み出してきた逸品です。

さあ、山梨の魅力を探しに行きましょう。



Teku-Teku
FEATURE

甲州ワインと 県産食材のマリアージュ

山梨「ワイン県」宣言により、県産ワインへの注目が集まっています。世界的なコンクールにおいても高い評価を受けている、本県特産のブドウ品種である「甲州」から造られる甲州ワインや「マスカット・ベリーA」を用いた赤ワインなど、県産ワインの味わいと品質は、名実共に日本ワインを代表する存在となっています。平成25年には、日本のワイン産地として初めて、国税庁長官から地理的表示「山梨」の指定を受け、フランスにおけるボルドーやシャンパーニュのように、法的に産地呼称が保護されるようになりました。「GI Yamanaishi」と表示されたワインは、原産地と品質を保証された付加価値の高いものとなっています。

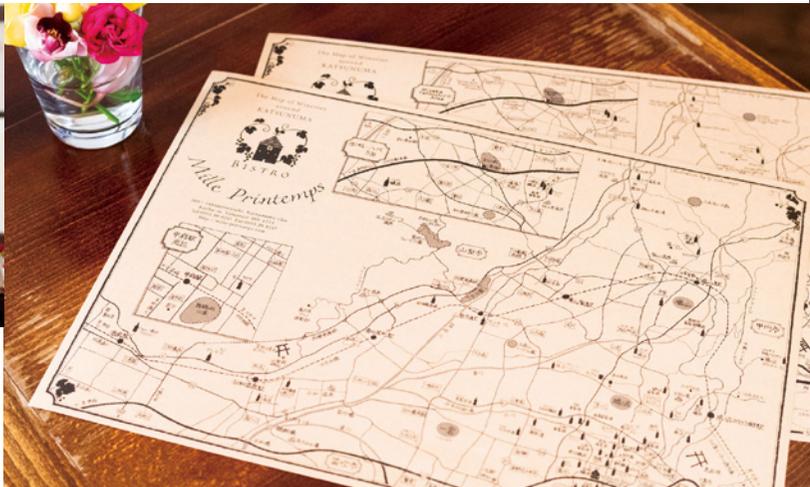




ビストロ・ミル・プランタン オーナー

五味 丈美さん

「ワインの特徴や産地まつわるエピソードをお伝えすることで、山梨のワインと食のマリアージュをさらに楽しんでいただきたいと思います」と五味さん



オープン以来使っているワイン産地のマップが描かれたランチョンマット。ワイナリーも増えているので、2年ごとに新しく刷り直している

ワイン産地の真ん中で、 山梨の本当においしいものを提供

「銀座でソムリエとして働いていた当時、私はヨーロッパだけでなく、オーストラリアやアメリカなどへ毎年研修に行っていました。どこに行ってもワイナリーの畑が見える所にオーベルジュやレストランがあつて、世界中から訪れた人たちがそこで楽しんでる姿を目の当たりにしたのです。このような経験から、私は山梨のワインの魅力を伝えるために、多くの人に産地を訪れ楽しんでいただきたいと願い、ブドウ畑が広がる勝沼の風景が見える場所で店を開きたいと思ったのです。」

山梨のワインと共に楽しむ料理には、県産の食材を使いたいと考え、自ら足を運び食材探しをする中で、熱意ある生産者が作るおいしい食材と出会うことができました。山梨には「甲州富士桜ボーク」や「甲州麦芽ビーフ」をはじめとする品質の良いブランド肉があり、最近では「富士の介」という新しいブランド魚も出てきました。さらに野菜の種類豊富さにも驚いています。山梨の食材は本当に素晴らしく、これらを生かした料理を提供しています」

ワインと食のマリアージュ 山梨のワイン文化を発信

「山梨は、野菜と肉は以前から充実していましたが、魚に関しても昨年出荷が始まった『富士の介』は食味が良く、料理のバリエーションを広げてくれる食材

だと感じています。キングサーモンを父に持つ魚ということで、きめ細かな身質に上品な脂が程よく乗っているのが、甲州ワインによく合うと思います。山梨に来た方には、まず甲州ワインを飲んでいただきたいですが、ひとくちに甲州ワインといっても、生産者や醸造方法によってその特徴は大きく異なります。酸味が穏やかなタイプ、熟成感があるタイプなど、味わいの個性もさまざまなので、飲み比べて料理と合うワインを見つけみてはいかがでしょうか。

世界的にも認められてきた甲州のほか、マスカット・ベリーAを用いたワインも魅力的です。最近ではワインで初めて地理的表示「山梨」を取得したり、県がワイン県宣言を行ったりしたことで、山梨のワインへの注目が集まっています。加えてブドウ生産者やワイン醸造家の皆さんの努力により、山梨のワインのレベルはどんどん上がっています。この魅力的な山梨のワインを国内外にアピールするため、山梨のワイン文化をこれからも大切にしていきたいと思っています」



ビストロ・ミル・プランタン

お店から徒歩圏内に10軒ほどあるワイナリーを訪問した人たちがランチやディナーを楽しむ場として人気を集めている。

甲州市勝沼町下岩崎2097-1 TEL.0553-39-8245
営業時間:11:30~14:30(L.O.)、17:30~21:00(L.O.)
定休日:水曜日



職人の誇りを懸けたコラボレーションが放つ輝き

甲州貴石切子

山梨県北部の金峰山一帯を中心とする地域から、水晶が産出されたことをきっかけに、研磨や宝飾に関する技術が高まり、山梨のジュエリー産業は誕生しました。その歴史は江戸時代までさかのぼるほど長く、今日まで日本のジュエリー産業をけん引してきました。現在でも山梨は国内有数のジュエリー産地であり、いつの時代も研鑽^{きんさん}を重ねた職人たちの精神と技によって発展を続けています。そして今、熟練の職人2人のコラボレーションにより、かつてない輝きをたたえる「甲州貴石切子」が生み出されました。歴史ある産地の新時代を予感させる、その輝きに込めた職人の思いを、宝石研磨士の清水幸雄さんと深澤陽一さんに伺いました。



切り細工を
施した裏面



多面体カットを
施した表面

多面体カットと切り子細工を組み合わせ、感動的な輝きを実現

「世に出すからには、最高レベルのものを出す」。そんな職人の誇りと、飽くなき探究心が原動力となりスタートした2人のコラボレーション。そして生まれた「甲州貴石切子」は、表面は清水さんが甲府の伝統的な研磨技法である手ずりで施した多面体カット、裏面には深澤さんが切り子細工を施すことで反射面が多くなり、今までにない輝きを放つ宝石となりました。

「切り子は昔からある工法ですが、ガラスと違って硬い鉱物に美しい切り込みを入れるには相当な技術が必要です。私は切り子のカットをする時、いつも表面の清水さんの多面体カットをイメージしながら作業を進めています。お互いの技術が融合した時に最高の状態にすることが大切なんです」と話す深澤さん。続けて清水さんも「2人ともプロとして第一線です。お互い尊重し合える関係があるからこそ実現したコラボなんです」と話してくれました。

海外ではまねできない技で人々に夢を与える宝石に

さらに2人は宝石や研磨技術への考えも語ってくれました。「甲州貴石切子は海外では決してまねできない技術であると自負しています。これからも我々



山梨ジュエリーミュージアム

山梨の宝飾品加工生産の歴史、卓越した技術、美しい宝飾品の数々を紹介し「山梨ジュエリー」の魅力発信。土、日、祝日には、職人たちによる実演プログラムなども実施。清水さんと深澤さんも定期的に参加している。

住所／甲府市丸の内1-6-1
山梨県防災新館1階やまなしプラザ内

TEL / 055-223-1570

開館時間 / 10:00~17:30 (入館は閉館の30分前まで)

休館日 / 火曜日(祝日の場合は、その翌日) 年末年始

入館料 / 無料

※3月10日~19日は臨時休館

【企画展】 3月2日(月)まで開催中

クラフツマンの表現



株式会社 シミズ貴石 代表取締役社長

清水 幸雄 さん (左)

株式会社 シミズ貴石
甲府市高畑1-13-18 / TEL.055-228-1180

ジュエリークラフト フカサワ

深澤 陽一 さん (右)

ジュエリークラフト フカサワ
甲府市青葉町15-23 / TEL.055-232-1214

はレベルを上げ続け、誰も追い付くことができない技を極めていきます。そして山梨のジュエリー産業の発展のために、伝統から生まれる新しいジュエリーの姿や技術を、次世代に継承していきたいと考えています」と深澤さん。「宝石は千差万別で非常に繊細なのですが、どのようなものにも対応し形にしていくのが職人の技術です。もちろん我々も試行錯誤を繰り返して、時には失敗もありました。しかし、宝石というものは、見る人に夢を与えるものでなくてはなりません。こちらも一切妥協せず、手を抜かず作り続けてきた結果、本物の良さを見極める感性を持つ方々に認められるようになり、心からこの製品を欲しいと思ってくくださるお客さまが増えてきました。私たちが一つ一つ、この手で作り上げたものに対して『感動しました』といった声をいただくこともあり、本当にうれしく思っています」と清水さんは笑顔で話してくれました。

伝統を受け継ぐ

「印伝」の新しい挑戦

軽くて丈夫な鹿革は、古くから生活用品などに用いられ、戦国時代には武将たちの武具や鎧よろい・兜かぶとなどにも使われてきました。かつて全国に普及していた鹿革の加工品が、印伝として山梨の地場産業となったのは、江戸時代に甲府市の老舗「印傳屋」の遠祖・上原勇七が鹿革に漆で模様を付ける独自の技法を創案したことが始まりといわれています。印伝は、粋を競う江戸の町人たちの間で人気を博し、愛用品として広まっていきました。以来400年以上の歴史を刻み、昭和62（1987）年には国の伝統的工芸品「甲州印伝」に指定されています。そんな印伝の歴史は、進化の歴史でもあります。伝統を受け継ぐだけでなく、常に新しさを追求してきたからこそ、今も人々に愛され続けているのです。

伝統技法を守りながらも、新しさを追求
「不易流行」の実現

「定番商品に加え、毎年新しい企画による商品を発売するほか、オリジナルブランドの創出や海外のラグジュアリーブランドとのコラボレーションにも取り組んでいます。西洋で漆は『japan』と表

INDEN EST.1582 NY 東入A Rippiéal

白い更紗と黒漆で織りなす模様は「市松」から派生したデザインで、日本らしさとモダンな印象が共存し、人気が高い

記され、日本文化を象徴する素材でもあり、印伝は近年海外でも注目を集めるようになりました。ラグジュアリーブランドはこだわりも強く、柄などに関するチェックも厳しいですが、海外の感性に触れることは、私どもにとっても良い刺激となり、技術革新につながる部分もあります。

印伝の伝統技法には、模様の色ごとに型紙を替え、多色使いの模様が表現できる『更紗技法』、太鼓と呼ばれる筒に鹿革を張り、藁をたいていぶし、茶褐色系の色と模様を施す『燻べ技法』、染め上げた鹿革の上に型紙を載せて漆を刷り込む、印伝において最も代表的な『漆技法』があります。これらの伝統技法は古来より受け継がれてきたものであり財産ですから、決して無くすことはできません。伝統を守り、それを生かして、新しさを追求する『不易流行』の実現こそが、伝統産業にとって大切なことだと考えています」

世代を超えて愛される
甲州印伝を目指して

「近年は、小売店さまや問屋さまを応援するという立場から、自社で販売するものとは別に、お取引先さまのオリジナル商品の製造を請け負うこともあります。そんな中、山梨の地域資源を若い女性の視点でプロデュースしている地元の女子大生グループ『モモハナ』の企画による商品にも協力させてもらいました。モモハナの企画は、若い女性が印伝を手にしたくなるようなかわいらしさのあるデザインで、印伝の



株式会社 印傳屋上原勇七 代表取締役社長

上原 重樹 さん

株式会社 印傳屋上原勇七
甲府市川田町アリア201
TEL.055-220-1660
(本店)甲府市中央3-11-15
TEL.055-233-1100



アメリカで展開されている「INDEN EST.1582」シリーズの商品。1582は印傳屋の創業年を表している



県特産のモモと印伝の定番のトンボ柄をあしらった
「モモハナ」プロデュースによる印伝

魅力の広がりを感じました。

自社の製品については、時代のニーズを捉えながらも、あまり細かい流行は追うことなく、長く愛用していただける商品でありたいと考えています。一度購入したら、何年も安心して使っていたら、使い込むほどに手になじみ柔らかな風合いになる、鹿革の使い心地の良さを感じてほしいと思っています。

鎧・兜から始まり、時代と共に作るものは変わってきましたが、伝統的技術、技法を使った地道な積み重ねが今につながっているのだと思います。長い歴史の中の数十年を私どもが担当させてもらっているわけですから、昔から引き継いだものを後世に伝えていく責任と義務があると、私は感じています」

山梨の名水だからこそ生まれた スパークリング日本酒



「天に選ばれし、名水の地」山梨には富士山をはじめ南アルプス、八ヶ岳などの山々を源として、豊かな自然環境に磨かれた名水があります。地域ごとに水の味わいには個性があり、その個性を生かした日本酒が長年造られてきました。そんな山梨の日本酒の可能性を引き出し、新たなおいしさを追求する造り手たちの挑戦により、県産スパークリング日本酒が完成しました。地域に根差した蔵元だからできる逸品。その開発の礎には、古くからワイン産業が盛んな山梨ならではの研究成果と、日本酒造りに誇りを持つ醸造家の熱い思いがありました。

ワインから学んだ 日本酒の新しい魅力

「日本酒の消費は、昭和48（1973）年のピーク時に比べ、現在ではその30%以下になっています。これは、日本人のライフスタイルの西洋化に伴う食生活の変化や、洋酒の参入によるものです。しかしながら、お客さま目線のものづくりを追求することで、日本酒にも可能性が開けるのではないかと私は感じました。そこで、日本で消費されるアルコールは、ビールをはじめとする炭酸を含んだ飲料が実に60%以上を占めていることに着目し、スパークリング日本酒の開発に取り組んだのです。スパークリング日本酒には2つの製法があります。一つは炭酸ガスを充填する製法、もう一つが当社が採用した『瓶内二次発酵』です。瓶内二次発酵はフランスのシャンパーニュ

地方で行われているスパークリングワインの伝統的な製法で、手間と技術が必要ですが、小さな蔵元だからこそ挑むことができると思いました。ご存じのとおり、山梨にはワイン醸造の長い歴史があり、ワインの研究も深められているので、今回の開発に当たっては、県のワインセンターの연구원や、ワイン醸造家からアドバイスをいただき、それを日本酒醸造技術に応用しました。試行錯誤を繰り返し、構想から5年かけて納得のいくスパークリング日本酒を造り上げていきました」

創意工夫と品質重視の酒造りで、
山梨ブランドの確立を目指す

「瓶内二次発酵は、瓶の中で酵母が発酵することで、糖をアルコールと二酸化炭素に分解し、自然に発生する炭酸ガスを瓶の中に閉じ込める手法です。こうして生まれたスパークリング日本酒の泡は、きめ細かく立ち上がり泡持ちもよく、上品で豊かな味わいがあります。」

県酒造組合では、県産日本酒の品質を高めブランド化していくための認定制度を設けています。これまでに県内3つの酒蔵のスパークリング日本酒が、味や香りなどの審査を経て認定酒となり、知名度向上につながると期待されています。蔵元同士が交流や情報交換を密にし、良い関係性があることも技術向上につながっていると感じます。山梨のスパークリング日本酒は、若年層の日本酒ファンを増やす



山梨銘醸 株式会社 代表取締役社長

北原 対馬 さん

山梨銘醸 株式会社
北杜市白州町台ヶ原2283 / TEL.0551-35-2236



きっかけになっただけでなく、日本酒経験豊かな男性顧客の方々にも好意的な声を多くいただいています。スパークリングというと食前酒のイメージが強いかもしれませんが、肉料理などのメインとの相性が良いタイプもあります。まず乾杯の一杯として楽しむのもよし、フルコースに合わせて味わいのバリエーションを楽しむのもまたよし、そんな魅力あふれる山梨のスパークリング日本酒をぜひ味わっていただきたいと思います」

認定スパークリング日本酒

山梨銘醸「山ノ霞」



井出醸造店「純米吟醸 北麓」



太冠酒造「太冠 SPARKLING」





ヒマワリから生まれた手漉き和紙

MAWARY

[マワリー]

「MAWARY」のはがき、扇子、うちわ

「西島手漉和紙」の歴史は
約450年前に始まりました。
三椏^{みつまた}を主原料に用いて漉いた紙を
武田信玄に献上したところ、
とても気に入られたことが、
産地として栄えるきっかけになったといわれています。
そして今、歴史ある西島手漉和紙を用いた
新ブランド「MAWARY」は生まれました。



※「西島」は、身延町西嶋地区のこと。

地域資源を生かした和紙づくりで 地域の魅力を発信

「約450年の歴史があり、県の郷土伝統工芸品に指定されている『西島手漉和紙』と山梨の地域資源を組み合わせた新製品の開発に取り組んでいます。そうした中、県産業技術センターのデザイン支援を受け、夏や太陽など明るいイメージを持つ『明野のヒマワリ』に着目しました。北杜市明野町では、毎年60万本のヒマワリが咲き誇る時季に、20万人もの来場者があるサンフラワーフェスが開催されています。この会場で咲き、見頃の過ぎたヒマワリを使って紙を漉く『ヒマワリ和紙』を開発し、その和紙で作ったグッズを会場で販売しました。明野のヒマワリと西島手漉和紙のブランドイメージを高め、たくさんの方々を知っていただきたいと考えたのです。

当社が属している西島和紙工業協同組合では、特殊稲わらから繊維を抽出するために造ったプラントを保有しています。これまでも富士川町のユズや、身延町のあけぼの大豆などの地域資源から繊維を抽出してきた経験と技術があり、これが今回の開発にも大いに生かされました」

「MAWARY」から広がる可能性

「明野で咲いたヒマワリが和紙となり、グッズを買ってくださったお客さまが、再び訪れてくれる循環(廻り)をイメージして『MAWARY』(マワリー)



漉いた紙の状態を見極めて乾燥させる
松井あゆ美さんは、この道に入って40年以上



祖父が山十製紙に道具を納めていた縁で紙漉きの道に進み、技術習得に励む新人の河西竜海さん



有限会社 山十製紙 代表取締役

笠井 伸二さん

有限会社 山十製紙
身延町西嶋1212 / TEL.0556-42-2511

と名付けました。マワリーにはヒマワリの茎から採れる高品質な繊維を使っていて、その一部が紙にそのまま残ることで、紙色が真っ白ではなく、絶妙な風合いが感じられるのが特徴です。デザインも工夫したことで、若い女性のお客さまも『かわいい』と言って、手に取ってくれるようになりました。和紙に対して『かわいい』という反応は、長年和紙に関わってきた私にとって、思いもよらない新鮮なものでした。

山梨には和紙の原料にできる素材がまだまだあります。今回のヒマワリのように地域の素材を生かした製品の開発を行うことで、他ではまねのできない和紙を今後も生み出していきたいです。それがそこにはかない個性を生み出し、文化を守ることにもつながるはずです。西嶋という地域だからできる和紙を作り続け、伝統の手漉きの技を次の世代に継承していきたいと思っています」

やまなし縄文 シルクスカーフ

革新的な技術と伝統が織りなす優美な存在感

「やまなし縄文シルクスカーフ」は紺(上)、ピンク(中)、ベージュ(下)の3色を展開

山梨県東部の郡内地域は古くから織物業が盛んで、その歴史の始まりは千年以上前とされています。この地域の豊かな自然の中、富士山の伏流水を使つて作られる郡内織物は「甲斐絹」と呼ばれ、江戸時代にはブランドとして高い評価を得ていました。時は流れ、今もなお伝統の技と職人たちの感性は産地に息づいています。その歴史ある産地から新たに誕生したのが「やまなし縄文シルクスカーフ」。県産業技術センターと山梨大学の共同研究による特許技術を活用し、大正10（1921）年創業の前田源商店が織り上げた逸品です。

文様・シルク・職人技・最新特許技術 100%山梨の魅力あふれる織物

「このスカーフのデザインは、笛吹市で発掘された『大型深鉢（渦巻文）土器』がオリジナルで、山梨県に伝わる造形や文様、色彩などのデザインソースをデジタル化して配信する県のプロジェクト『山梨デザインアーカイブ』に登録された図案の中から採用しました。山梨は『縄文王国』と呼ばれるほど、縄文文化が栄えていました。太古の文化を物語るデザインが現代の技術で再現されるのは、感慨深いです。

素材には県産のシルクを100%使っています。山梨はかつて全国有数の生糸の生産量を誇りましたが、現在は養蚕農家もごくわずかとなってしまいました。ですが農家の方々が一生懸命作った生糸は大変質が良く、希少価値があります。その生糸を使い郡内織物を受け継ぐ職人の技と、土器の文様をデジタル化する最新の技術を融合して織られているのが



株式会社 前田源商店 代表取締役

前田 市郎 さん

株式会社 前田源商店
富士吉田市下吉田2-25-24
TEL.0555-23-2231



『やまなし縄文シルクスカーフ』です。この技術は自然なグラデーションをジャカード織りで表現することが可能で、これにより立体感のある織物を生み出すことができるようになりました。今後世界に向けて、山梨の織物の魅力を発信する上で第一歩となる技術革新といえるでしょう」

山梨の織物で目指す、 使い手の思いに応えるものづくり

「山梨の織物産地は、長い歴史の中で伝統を守りながらも技術革新を行い、新しさを追求して時代のニーズに応えてきました。近年はOEMとして一流ブランドの製品を作ることも多く、その中で技術が高まった部分もあります。ですが今、私たちは、これまで培った技術を生かして独自のブランドを作りたいという強い思いを持っています。織物業は自分たちで価値を創り出せる産業だと感じているのです。最近若手職人の活躍も目立つようになってきています。また、若手デザイナーとコラボレーションしたり、山梨大学と共同研究を行ったりすることで、若い人たちとの交流も活発化しています。このような交流を通してデザインや技術などが向上すれば、これまで以上に良いものが生み出せます。

山梨の織物は柄や肌触りなどで顧客のさまざまなニーズに応え、使う人の気持ちに寄り添える織物だと思っています。このように職人や顧客の創造力が刺激されるさまざまな織物を作ることで、織物業界がより発展していけると考えています」



桃農家の経験と技術から生まれた 絶品コンポート&パウンドケーキ。

ピーチカフェなかにし・中西農園 | 中西 麗子^{さん} 中西 健^{さん}

山梨を代表する桃の産地・笛吹市一宮町で、代々桃作りを続けてきた中西農園が経営するピーチカフェなかにし。ここで提供するのには、「桃農家だからこそできるおいしい桃のスイーツを提供したい」という思いから生まれた絶品のコンポートとパウンドケーキです。桃作りに真摯に向き合う中西さん親子にその思いを伺いました。

1年を通して桃を楽しんでいただくために

「6次産業化に取り組む桃農家が増える中、いち早くコンポート、ジャム、ジュースなどの加工品の製造・販売を始めました。加工品であっても品質が重要なので、生食用とは別に加工品専用の桃を育てています。例えばコンポートに使用する白桃の場合は、瓶にちょうど入る大きさにするため、1本の木に実らせる量を調整しています。また、風雨や病気から守るために実に袋を掛けていますが、生食用の場合は通常、収穫の1週間ほど前に袋を外し日を当てて、実の色を赤くしていきます。しかしコンポート用はあえて白く仕上げるために袋を付けたままで収穫しているんです。手間はかかりますが、年間を通して桃をおいしく食べていただくために、生食用も加工用も長年積み重ねてきた経験と技術を生かしながら、しっかりと桃と向き合っていることを大切にしています」

唯一無二のパウンドケーキ

「DEUX PÊCHES(ドゥ・ペッシェ)」誕生

「自慢のコンポートを生かし、パウンドケーキを作ってみたくて考えていたところ、著名なパティシエの方

にプロデュースしていただけるご縁に恵まれ、他にはないレシピを完成させることができました。ケーキには白桃コンポートと、ネクタリンコンポートの2種類を使っているので、フランス語で2つの桃を意味する『ドゥ・ペッシェ』と名付けました。味は『ブレーン』と、桃の味わいを際立たせる紅茶の粉末を入れた『オールグレイ』があります。コンポートの水分を程よく飛ばしてから使うことで、生地のとっとり感と柔らかさ、そして果実の歯応えが感じられるように工夫し、桃本来の甘みを味わえるような仕上がりにしています。桃農家のカフェで、桃の魅力を満喫しながら、ホッとするひとときをお過ごしいただけたらうれしいですね」



ピーチカフェなかにし 中西農園

笛吹市一宮町末木544-1
TEL.0553-47-1948
営業時間: 10:00~17:00
定休日: 不定休
※営業時間は季節により変動があります。
また、5月から6月は農作業のため休業





桃のコンポートパウンドケーキ「ドゥ・ベッシュ」
プレーン(左)、アールグレイ(右)

街道の駅からの小さな旅

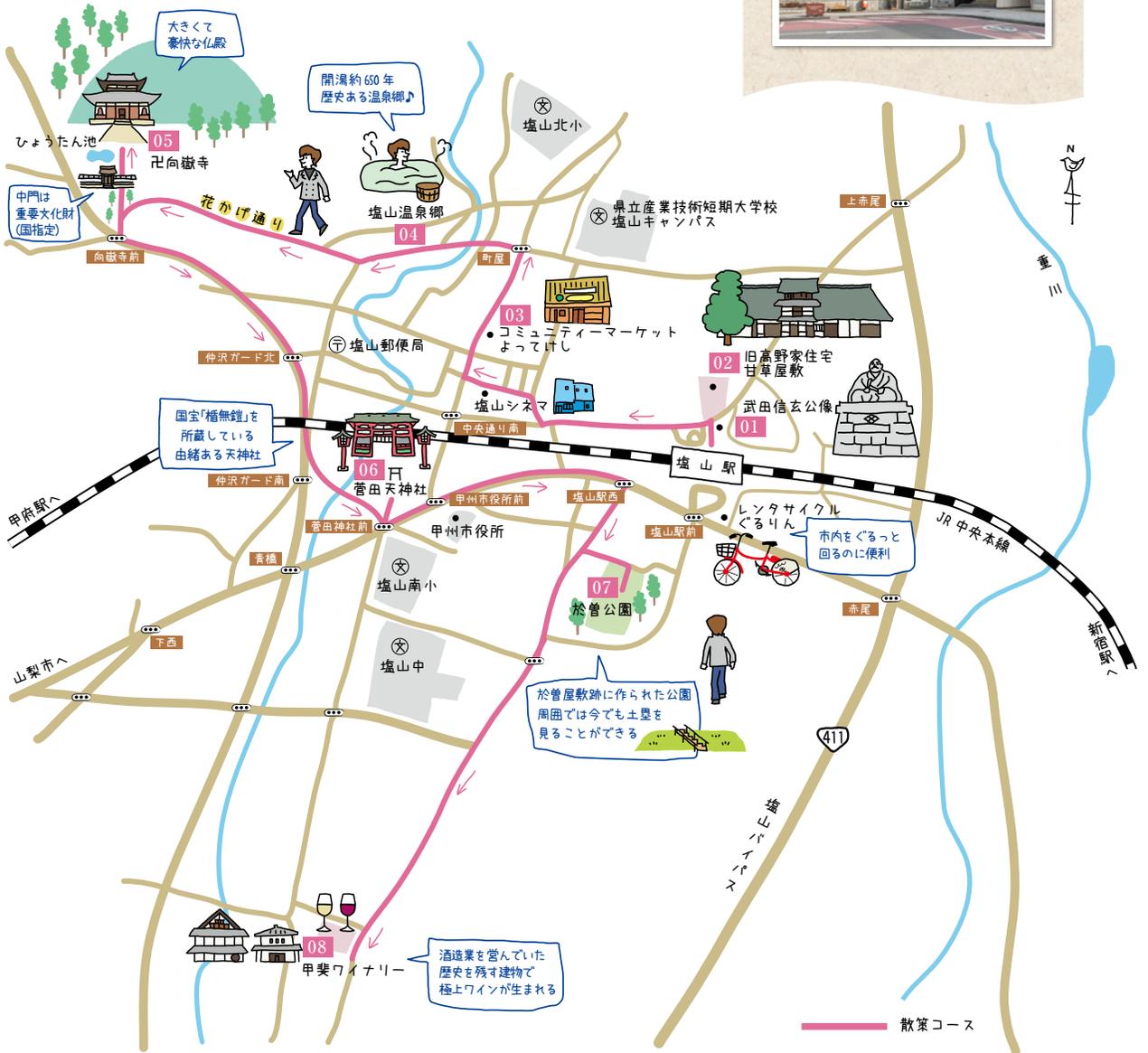
てくてくてくてくてくて

甲斐のくに

第18駅 塩山駅



周囲を見渡せば、四季折々に彩りを変える自然の景観が広がる塩山駅周辺。歴史を感じられる神社仏閣や建造物も多く、小さな温泉郷に立ち寄ればノスタルジックな気分に。この地に暮らす人たちの温かさに触れながら、どこか懐かしさを感じる町並みをてくてくと…。



散策コース

06

菅田天神社

承和9(842)年創建。菅原道真を祭り菅田天神と呼ばれるようになった。国宝「小椋韋威鎧兜大袖付」別名「楯無鎧(たてなしのよろい)」は武田家が代々受け継いだ重宝。



07

於曾公園

県指定史跡於曾屋敷跡につくられた公園。於曾屋敷は、中世豪族屋敷で、周田には堀があり、土塁上には板塀を巡らせていたと考えられている。



08

甲斐ワイナリー

天保5(1834)年に酒造業を創業したワイナリー。甲州をはじめ、和食に合う上質なワインがそろう。江戸期の土蔵を利用したカフェも併設。



てくてく
歩きの
途中で...

「お茶でもどうぞ、よってけし」笑顔で声をかけてくれたのはコミュニティーマーケット「よってけし」を切り盛りするお母さんたち。手作りのお総菜で、もてなしてくれます。仲間5人が当番制で運営するお店には、地元の人も顔を出し、楽しい憩いの場になっています。「来てくれた人が喜んでくれるのが楽しみです、生きがいなんです。塩山に来たら、お茶を飲みよってくださいな。掘り出し物いっぱいですよ」と明るく話してくれました。

01

武田信玄公像

塩山駅北口にあるこの像は、高野山成慶院所蔵の長谷川等伯筆による「武田信玄画像」を参考に製作された。塩山には信玄公の菩提寺である恵林寺もある。



02

旧高野家住宅
甘草屋敷

江戸幕府の命を受け、漢方薬の原料となる「甘草」を栽培したことの名前の由来。2月から4月にかけては、ひな飾りと桃の花まつりの会場となる。国重要文化財。



03

コミュニティーマーケット
よってけし

「もったいないじゃん、まだ使えるじゃん、捨てられないじゃん」を合言葉に、地域のお母さんたちが運営している格安リサイクルショップ。



04

塩山温泉郷

開湯から約650年の小さな温泉郷。武田信玄公の隠し湯ともいわれ、美人の湯としても知られている良泉。昔ながらの温泉郷の静かな風情が味わえる。



05

向嶽寺

富嶽(富士山)へ向かう寺という意味を持ち、山号を「塩山」と称する。国宝「絹本着色達磨図」など多くの文化財を所蔵。中門は室町時代に建てられた国重要文化財。





山梨へは中央線の特急列車でどうぞ!

えきねっとなら窓口に並ばずお先にお申込みOK!
ご乗車日の **1ヶ月 + 1週間前**からお申込みいただけます!

※実際の座席手配は乗車日の1ヶ月前(午前10時)からとなります。

POINT 1

パソコン・スマートフォンから
ラクラク簡単予約

(一部列車を除く)

POINT 2

指定席発売開始日のさらに
1週間前から事前申込可能

※実際の座席手配は乗車日の1ヶ月前の午前10時からとなります。
満席等の理由により座席をご用意できない場合があります。

POINT 3

指定席券売機で
スムーズにお受取り

「えきねっとチケットレスサービス」
割引キャンペーン実施!

2020年3月14日～6月30日お申し込み・変更操作分

通常
100円引
のところ

普通車指定席
特急料金より

300円引 (こどもは150円引き)

※パソコンからはお申し込みいただけません。※乗車券が別途必要です。Suica・モバイルSuicaなどをご利用ください。

会員登録
無料

詳しくはホームページをご覧ください。

えきねっと 検索

www.eki-net.com

※一部列車や一部区間は「えきねっと」でお取扱いしておりません。※満席等の理由により座席をご用意できない場合があります。
※この情報は2020年2月現在のものです。最新の内容はホームページでご確認ください。

JR東日本 八王子支社 公式SNS

モモずきんと発見! やまなしの旅

Facebook



Instagram



JRの山梨キャラクター
「モモずきん」

山梨 てくてく *Toku-Toku*
VOL.18 | 2020 SPRING

令和2年2月1日[季刊]
第18巻春号



やまなし森の印刷紙
この印刷紙には、
FSC®森林管理認証を
取得した山梨県有林からの
木材が使用されています。

山梨県

山梨県広聴広報課 発行 〒400-8501 甲府市丸の内1-6-1
TEL. 055-223-1339 FAX. 055-223-1525 制作 山梨日日新聞社