

味 モモ

栽培面積、生産量ともに日本一です。「白鳳」や「浅間白桃」などが代表的な品種で、7月の東京中央卸売市場では、本県産のモモが約80%を占めます。



浅間白桃

味 スモモ

栽培面積、生産量ともに日本一です。「大石早生」や「太陽」、果肉が赤い「ソルダム」の他、スモモの常識を覆すほど大玉で高糖度の「貴陽」や、県オリジナル品種の「サマービュート」「サマーエンジェル」が注目されています。



県オリジナル品種・サマーエンジェル

貴陽

技 ジュエリー

山梨県は、宝石の加工と貴金属加工が一体となった産地であり、研磨宝飾製品では、国内屈指の出荷額を誇っています。さまざまなジュエリーから水晶貴石細工まで幅広い製品がそろっています。



Koo-fu(クーフー)コレクション

甲州水晶貴石細工

技 和紙

山梨県の和紙の歴史は古く、奈良時代末の宝亀4年(773)の記録には、全国の紙の産地として甲斐の名が記されています。市川三郷町の「市川大門手漉和紙」と身延町の「西島手漉和紙」は山梨県郷土伝統工芸品に指定されています。



味 ブドウ

栽培面積、生産量ともに日本一です。栽培の歴史は古く、山梨県では約1300年前から始まったといわれています。「巨峰」「シャインマスカット」「ピオーネ」「甲斐路」など、品種はとても豊富です。また「甲州」はワイン用としても有名な本県独自の品種です。



シャインマスカット

甲州

味 サクランボ

赤い宝石のように実る高級感漂う初夏の果物です。山梨県では、5月上旬から観光もぎ取りも楽しめます。「高砂」「佐藤錦」が代表的な品種で、山梨県が栽培の南限といわれています。県オリジナル品種として、「甲斐オウ果6(商標:甲斐ルビー)」があります。



甲斐オウ果6(商標:甲斐ルビー)

味 ブランド食肉

山紫水明の自然豊かな山梨県で、磨き抜かれた飼育技術により丹念に育てられた「甲州牛」や「甲州ワインビーフ」「甲州富士桜ポーク」「甲州地どり」などの甲州統一ブランド食肉に加え、捕獲したニホンジカを活用し、食肉の安全・安心を担保した「やまなしジビエ」などがあります。



甲州牛



やまなしジビエ(シカ肉)



甲州富士桜ポーク

味 ワイン



山梨県は日本のワイン醸造発祥の地であり、都道府県別ワイナリー数、「日本ワイン」(*)の生産量・出荷量とも日本一です。約90のワイナリーが数多くの銘柄のワインを醸造しており、中でも、本県特産のブドウ「甲州」で造られる白ワインは、和食に合う味わいが特徴で、和食ブームの海外でも注目されています。

(※)日本国内で栽培されたブドウを100%使用して国内で醸造されたワイン

味 富士の介

山梨県は、富士山をはじめとした山々からの良質な水資源を活用したニジマスなどの養殖業が盛んです。こうした中、県では、国内で初めてキングサーモンとニジマスを交配させた富士の介を開発しました。富士の介は、キングサーモンのおいしさとニジマスの育てやすさという特徴を併せ持った新しいブランド魚です。



技 花き

山梨県では、洋ランやオリジナル花きなど気象条件や技術を生かした高品質な花が生産されています。12月に雪のような白い花を咲かせる「クリスマスエリカ」とともに、富士山のような円すい形の花や花色変化が特徴の「ピラミッドアジサイ」なども新たに注目されています。



クリスマスエリカ

ピラミッドアジサイ

技 印章

文久年間に水晶のてん刻から始まったといわれ、印章は全国有数の産地です。印材は、水晶、つげ、水牛などを使用し、機械彫り以外に手彫りによる印章も多く作られています。手彫りの印章は、「甲州手彫印章」として国の伝統的工芸品に指定されています。



技 印伝

江戸時代末期までに甲府城下を中心に生産が始められたとみられ、袋物として当時から庶民の間で親しまれていました。鹿革に独特の伝統技法を用いて漆加工したもので、「甲州印伝」として国の伝統的工芸品に指定されています。



技 硯

甲州雨畑硯は、材料の良さ、光沢の良さが世界的に有名な中国の高級品「端溪」に匹敵するとされ、「和端溪」と呼ばれています。墨ののりがよく、優雅な使い心地のため、書道愛好家にも人気が高いものとなっています。



山梨の逸品

美しい風土の中で伝統に育まれた品々。素朴さと気品の中にやまなしの個性が光ります。

Specialities of Yamanashi