

品目・品種	概要（おすすめポイントなど）	購入時期の目安
コシヒカリ [峡北地区]	 峡北地区のコシヒカリは、(財)日本穀物検定協会の米食味ランキングにおいて、最も高い特Aの評価を獲得しています。	通年 ※新米 9月下旬～
紫黒米	 紫黒米（品種名：朝紫）の玄米には、抗酸化活性を示すアントシアニンの他、様々な機能性物質を含み、疲れ目、動脈硬化の防止などに効果があるとされています。	通年 ※新米 9月下旬～
あけぼの大豆	 あけぼの大豆は、南巨摩郡身延町（曙地区）で栽培されている大豆です。粒が大きく食べ応えがあり、甘み、コクが強く、風味が良いことが特徴です。枝豆でも美味しく食べられますが、味噌、豆腐などの加工品もあります。	11月中旬 ※枝豆：10月
紅花いんげん (花豆)	 栽培が高冷地（北杜市黒森地区、清里地区）に限られており、風とミツバチと涼しさの3拍子揃わないと良いものはいきませんといわれています。結実しにくいいため希少価値が高くなっています。	9月中旬 ～11月下旬
お茶 [南部町]	 県内でも温暖で雨が多い気候で知られる南部町。南アルプスの麓で育った南部茶は、カテキンの含有量が豊富で、味と香りに優れ、甘く柔らかな舌触りといつまでも残るさわやかさが特徴です。	周年
クリスマス絵梨花	 スズランエリカをツリー状に仕立て、開花を早めてクリスマスの頃に花を咲かせます。山梨県総合農業技術センターが技術開発し、県内で特許許諾を受けた生産者だけが栽培しています。小型の4号鉢でも2年、大きなサイズの5号鉢は3年をかけて丹念に育てられます。	12月

甲斐のこだわり環境農産物

甲斐のこだわり環境農産物とは、化学合成農薬と化学肥料をそれぞれ30%以上減らし、県内で生産された農産物のことです。対象となる農産物は、県内で作られた米、野菜、果実等で「甲斐のこだわり環境農産物認証委員会」により削減の基準が定められた品目・作型ごとに、それぞれ農薬の散布回数と化学肥料の施用量の上限が決められており、平成24年5月現在で44品目58作型となっています。認証された農産物には、認証マークを貼付して販売することができます。

[化学合成農薬・化学肥料3割以上削減]



[認証農産物]

普通作物

水稻(平坦地、中間・高冷地)、小麦、大豆

野菜

いんげん、べにばないんげん、えんどう、スイートコーン(露地、トンネル、ハウス)、レタス(冬まき)、カリフラワー(春まき、夏まき)、ブロッコリー(春まき、夏まき)、はくさい(夏まき)、ほうれんそう(春夏まき、秋冬まき)、たまねぎ、長ねぎ、だいこん(夏まき)、ながいも、トマト(抑制、半促成、夏秋、促成)、中玉トマト、ミニトマト、きゅうり(抑制、半促成、夏秋、促成)、なす(夏秋、抑制)、ウコン、こまつな(秋冬まき)、チンゲンサイ(秋冬まき)、サントウサイ(秋冬まき)、シュンギク(秋冬まき)、なばな(秋冬まき)、にがうり、アスパラガス、やまといも、さといも(早熟マルチ)、ズッキーニ(露地)、かぼちゃ、非結球芽キャベツ、茎ブロッコリー(露地・夏まき、露地・春まき)、いちご(促成)、ばれいしょ、にんにく、クレソン

果樹

うめ、もも、りんご(つがる)、ぶどう(甲州)

林産物

たけのこ



このマークは富士の国やまなしの逸品認証制度の対象品目「うんといいい山梨さん」です。

畜産・水産

品目・品種	概要（おすすめポイントなど）	購入時期の目安
<p>【県オリジナル】 甲州牛</p>  	<p>黒毛和種肥育牛の中でも、特に品質ランクの最上位4、5等級に格付けされた黒毛和種のみが「甲州牛」として販売されます。 豊かな自然の中で育てられた「甲州牛」の柔らかい肉質、あざやかな色、豊かな風味の舌ざわりが特徴です。</p>	<p>通年</p>
<p>【県オリジナル】 甲州ワインビーフ</p> 	<p>山梨県の特産であるワインを搾って残ったワイン粕を飼料に加えて育てた牛肉です。 キメ細かい肉質で、柔らかさと、ほんのり甘みのある肉質、うま味が一段と引き出された牛肉です。</p>	<p>通年</p>
<p>【県オリジナル】 甲州麦芽ビーフ</p> 	<p>麦芽糖化粕は、ビール、ウイスキーを醸造する際に副産物として生産されます。「甲州麦芽ビーフ」は、麦芽糖化粕を飼料の一部として給与して育てられています。 肉本来の旨みと、ジューシーな肉質を味わうことができます。</p>	<p>通年</p>
<p>【県オリジナル】 甲州富士桜ポーク</p>  	<p>「（フジザクラ系ランドレース種×大ヨークシャー）×フジザクラDB」の交配から生まれる銘柄豚肉です。ランドレース種の系統豚「フジザクラ」、合成系統豚「フジザクラDB」とも山梨県畜産試験場が長年の歳月をかけて開発しました。きめが細かく柔らかで、保水性が高くジューシーな肉質が特徴です。</p>	<p>通年</p>
<p>【県オリジナル】 甲州地どり</p>  	<p>山梨県畜産試験場で開発された県産シャモ（雄系）と白色プリマスロック（雌系）を交配により生まれました。 ブロイラーに比べて肉の繊維が細かいため肉のしまりが良く、うま味成分（イノシン酸）が多く含まれています。</p>	<p>通年</p>
<p>【県オリジナル】 甲州頬落鶏 (こうしゅうほおとしどり)</p> 	<p>山梨県畜産試験場が開発した銘柄鶏で、「頬が落ちるほど美味しい」というイメージから命名されました。地鶏に近い旨味を持ちながら、調理後時間が経っても柔らかく、特に、ソテーや串焼きなどの焼き物に適した肉質として高く評価されています。</p>	<p>通年</p>
<p>【県オリジナル】 甲斐サーモン</p>   	<p>県内で養殖される大型のニジマスで、体長は50～80cm、体重1kg以上のものです。 身はサーモンピンクで、程よい脂と比較的淡泊な味が特徴で、生食がおすすめです。 また、熱を加えても鮮やかな色が変わらず身がやわらかいままなので、和洋中、どんな料理にもアレンジできます。</p>	<p>通年</p>



このマークは富士の国やまなしの逸品認証制度の対象品目「うんといい山梨さん」です