

山梨県で、遊ぶ、楽しむ、生活する

やまなしStyle

Vol. **01**

2024
Autumn

｜特集｜

笑顔サク、 “美酒美食”王国の遊び方

Yamanashi Culture Guide

なぜ武田信玄公は、戦国時代最強だったのか？

Governor's Message

「個人の自由な選択で、さまざまな挑戦ができる社会へ」

■ Wonderful Town Yamanashi どんどん変わる、山梨県の“今”を知ろう

■ さあ、Y's Lifeに ～「やまなし移住計画」指南手帳

■ やっぱ山梨が好き 芸人・ミュージシャン・文筆家・俳優 マキタスポーツさん

■ Shutter Chance “富士山”フォト・スポットをご案内



Research local resources

バラエティ豊かな酒と地元食材を使った絶品料理。
家族でワクワクできる幸せが……

東京のお隣という立地ながら、
雄大な自然に囲まれる山梨県。
山々には濃厚な緑があふれ、
キレイな水からは旨いお酒がつけられる。
そして、グルメを喰らせる最高の食材も生まれている。
そう、山梨県は、「美酒美食」の王国なのです。
大人だけでしっとりと楽しむもよし、
家族で弾けるのもよし。
今回は、そんな山梨県ならではの、
地域資源と呼べるスポットを紹介していきます。

笑顔サク、 “美酒美食”王国の遊び方

山梨県で、遊ぶ、楽しむ、生活する

やまなしStyle Vol.01
2024 Autumn

01 特集／ Research local resources

バラエティ豊かな酒と地元食材を使った絶品料理。
家族でワクワクできる幸せが……

笑顔サク、 “美酒美食”王国の遊び方

- 02 ▶ 美しい水と大自然が生む、ワイン、日本酒、クラフトビール、ウイスキー
- 04 ▶ 一日楽しめる「ワイナリー」で、“マリアージュ”の感動を味わいたい！
- 06 ▶ 酒と食事、レジャーで、みんなが大満足。ヤマナシならではのプレジャーランドへ
- 10 ▶ 今日は家族で旨い店に。地元料理とともにYamanashiのお酒で至福のときを

13 Yamanashi Culture Guide 01

なぜ武田信玄公は、戦国時代最強だったのか？

14 Governor's Message Act.01

「個人の自由な選択で、さまざまな挑戦ができる社会へ」

Wonderful Town Yamanashi どんどん変わる、山梨県の“今”を知ろう

- 16 01 全国初の「25人学級」を実現。子どもの可能性を最大限広げていく
- 17 02 教師不足問題を解決する、異例の「奨学金返還支援」を展開
- 17 03 親ガチャなんていわせない！「ヤングケアラー支援」・「進学支援」を
- 18 04 社員のスキルアップで、生産性・収益・賃金アップを目指す
- 19 05 健康寿命がトップレベル。「介護待機者ゼロ」に向けて

20 さあ、Y's Life に～「やまなし移住計画」指南手帳

——「やまなし農業女子」代表 片山京子さん

21 やっぱり山梨が好き File.01

「憎しみを超えた“愛情”を、自分を育てた地元へ」

——芸人・ミュージシャン・文筆家・俳優 マキタスポーツさん

22 Shutter Chance ／ “富士山”フォト・スポットをご案内

【「やまなしStyle」とは？】

山梨県外にお住まいの方々に、
“やまなし”の魅力をお伝えるメディアです。
観光で訪れるのもよし、住むのもよし、
そんな山梨県の素晴らしさをご堪能ください。

【発行】山梨県広聴広報グループ 〒400-8501 山梨県甲府市丸の内1-6-1
TEL 055-223-1338 FAX 055-223-1525

■編集 株式会社プレジデント社
■アートディレクション キトミズデザイン
■校正校閲 株式会社ヴェリタ
■印刷・製本 大日本印刷株式会社

※本誌に掲載されている画像、文章などの無断転用・無断転載はお断りいたします。



Japanese Sake

日本酒の酒蔵では、酒の仕込み水を試飲できる機会も。飲み比べれば、水の特徴が酒の旨さの要になっているのがわかる。



Wine

マスカット・ベリーAを原料とする赤ワインは、甘塩っぱい和の味を受けとめる力あり。家庭料理との組み合わせも楽しみたい。



美しい水と大自然が生む、 ワイン、日本酒、 クラフトビール、ウイスキー

文・山内史子（紀行作家）／撮影・松隈直樹（p.9）

甲斐駒ヶ岳を源とし、名水百選にも選ばれた尾白川をはじめ、あちらこちらで清涼感のある水の流れと出会う。

Introduction

富士山をはじめとする雄大な山々に、日が燦々と降り注ぐ豊かな土壌。自然に磨かれた名水からは、多くの美酒と食材が生まれ、人々の生活を彩ります。

山梨は日本ワインの原点

富士山、南アルプス、八ヶ岳など、山梨県は日本を代表する名山にぐるりと守られ、やさしい眺めが日常の暮らしに溶け込んでいます。山々のおかげで空を行き交う雲がさえぎられ、年間の日照時間の長さは全国でもトップクラス。まぶしい日差しは、山を濃密な緑で包み、澄んだ空気を生み出す、森の木々をも健やかに育んできました。

山や森に降る雪や雨は、長い歳月を経て地中の滋養を得た後に平地に流れつきます。山地が市街地を抱くように取り囲む、甲府盆地という地形ゆえの、自然の恩恵。「天然の水がめ」といわれるほど豊富な水を大地が秘めているのも山梨の魅力であり、ミネラルウォーターの生産地としても日本一です。

太陽の輝きと、水の潤い。山梨が誇る素晴らしい自然環境は、ブドウをはじめとする多くの実りをもたらし、多種多様な美酒を生む力にもなっています。

その代表格は、なんといってもワイン。ブドウ生産量ナンバーワンの山梨は日本のワイン発祥の地であり、90軒を超えるワイナリーの数も日本一です。甲府盆地の東、勝沼地区でワインづくりがはじまったのは明治初頭。苦難のときを経て培われたその味わいはやがて、世界的にも高い評価を得られるようになりました。

農家が自家製のブドウ酒をつくり、茶碗で気軽に飲んでいた昔から、日常の食卓にある馴染みの存在。ワインは山梨の地酒といっても、過言ではありません。

白ワインの主な原料は、千年以上前から栽培されてきた、山梨発祥のブドウ「甲州」。赤ワインは、同じく日本固有の品種である「マスカット・ベリーA」。そのおかげででしょうか、山梨のワインは和食も引き立てるといのが、醸造家の皆さんに共通し



Craft Beer

自然環境と地元の素材を活かした、個性あるビールを生み出すマイクロブルワリーも見逃せない。



Whisky

良質な水を礎とするウイスキーは、緑あふれる森に囲まれたやさしい環境に守られて熟成を重ねていく。

山梨だからこそ味わえる、極上の美酒

た意見。例えば白は「甲州地どり」の焼き鳥と、赤は郷土料理「鳥もつ煮」と合わせれば、すうっと自然に抱き合う口福とともに、山梨デロワールを感慨深く思います。

食卓で映える多彩な銘酒

日本酒は、原材料の8割が水。山梨県にある12軒の酒蔵は、いずれも名水に支えられています。仕込み水は県内6水系に限定されているのですが、広く全国を見てもそのような取り決めはほかになく、水への強い思いが伝わってきます。そんな水

が生きた日本酒の味わいは、口当たりやわからかで、程よいミネラル感ときれいな名残が印象的。和洋、幅広い料理を支える万能の才あります。すっきりとした輪郭と清々しいのと越しが際立つクラフトビールも、水の賜物。つくりたてのビールとともに料理を味わえば、そのフレッシュ感が際立ちます。ブドウやモモといった旬の果物が材料として贅沢に使われるのは、「フルーツ王国」山梨ならではの。現在、県内には10軒以上のブルワリーがありますが、全国屈指の勢いで増え続けているそうです。山梨は海外でも人気の高い、ジャ

パニーズウイスキー「白州」の故郷でもあります。ウイスキーもまた、その源はおいしい水。蒸溜所が位置するのは、名水が生まれる甲斐駒ヶ岳の麓です。蒸溜所周辺の森に吹く風のごとく、貯蔵庫でゆっくりと熟成を重ねたシングルモルトウイスキーは、歳月を経てなお爽やか。繊細な和食にさりげなく寄り添う、奥ゆかしさにも魅了されます。

県内の醸造所や蒸溜所には、試飲や見学ができるところも多く、気軽に訪ねられるのが、山梨の幸せ。おいしさは自然の景観とともに、心身にじんわりしめることでしょう。

一日楽しめる「ワイナリー」で、 “マリアージュ”の感動を味わいたい！

山梨は日本が誇るワイン発祥の地。
珠玉の料理とともに堪能できるワイナリーなら、
この土地ならではの「おいしい」を味わい尽くすことができるのです。



レストラン「風」

甲州×ローストビーフで未知の感動を



勝沼醸造



1. ブドウ畑に面したテイスティングルームのテラス。テイスティングコース1,650円。
2. 昭和中期建築の蔵と築約140年超の主屋兼事務所は、国指定の登録有形文化財。
3. 見学ツアーのスタッフコースでは、畑やグラスによる風味の違いを体感(6,600円)。
4. オーナーコースはレストラン「風」での食事も含む(16,500円～)。
5. 「特選和牛ローストビーフ」100g5,000円はわざわざたっぷりがおすすめ。ワインは「アルガブランカ ピツパ」4,950円。

読者限定特典
テイスティングカードに
500円チャージ



勝沼醸造
 山梨県甲州市勝沼町下岩崎371
 0553-44-0069 / 9:00～16:00 / 年末年始
勝沼醸造直営レストラン「風」
 山梨県甲州市勝沼町下岩崎2171 / 0553-44-3325
 【ランチタイム】平日 11:30～15:00 (L.O.14:00)、土日祝 1部 11:30～13:00 2部 13:30～15:00 (L.O.14:00)
 【ディナー】17:30～21:00 / 水曜

山梨のワイナリーがもつとも多く集まるのは、日本のワイン発祥の地である勝沼地区。ブドウ畑が広がる景色の中、醸造所巡りが楽しめます。1937年創業、海外にもファンが多い勝沼醸造もその一つ。数多くのラインアップを、気軽にテイスティングできるのが魅力です。原料のブドウは、山梨の大地が育む甲州とマスカット・ベリーAのみ。オーナーやスタッフによるツアーに参加すれば、ブドウ畑の見学からテイスティングまで丁寧な説明が心に響き、日本のワインへの愛が深まります。

勝沼醸造が営む「レストラン『風』」は、記念日やハレの日にゆっくりと過ごしたい上質な一軒。ソムリエに相談しながら料理に合うワインを選べますが、なかでもローストビーフと甲州の白ワインは究極のマリアージュ。口中で旨味が溶けあい、牛肉には赤ワインという定説が感動とともに覆ります。テーブル脇で肉を切り分ける、世代を問わず胸躍るもてなしも記憶に刻まれるでしょう。

カレーにも、和食にも

家族や仲間と寛ぎながら、という場合には、同じ勝沼地区にあり、現

存する中で日本最古のワイナリー「まるき葡萄酒」がおすすめです。見学ツアーは通年行われていますが、実りの時期なら、収穫したばかりの大量のブドウが圧搾される仕込みの様子を目の当たりにできるため、楽しみがよりふくらみます。

併設のレストラン「WAI TERRA CE」は、バーベキューテラスもあるカジュアルな雰囲気。看板メニュー「自家製和牛カレー」には、調理にも使われる「まるきルージュ」を合わせてみてください。スパイスの煌めきとワインの軽快なおいしさが、それぞれくつきり際立ちます。

河口湖周辺では、日本初のワイナリーヴィラとして注目される「7c villa & winery」が、2024年夏に宿泊施設をオープン。「甲州ワインビール」や「甲州地どり」などの炭火焼きメニューが主役の夕食は、ワインとの相性を吟味したコース展開です。

料理は和食が中心と聞けば意外に思うかもしれませんが、柑橘にも似た香りが立つスパークリングや、蜜のような果実味が潜む白ワインなど、7cのワインは、おでんのようなだしを使った料理とも相性抜群。日常の食卓でもかなえられるマリアージュの感動を、味わってみませんか。



まるき葡萄酒

- 山梨県甲州市勝沼町下岩崎2488
- 0553-44-1005
- 8:30～17:00
- 水曜、木曜 (9～11月水曜のみ休)



読者限定特典
オリジナル
ワインキャップ



老舗ワイナリーで和みのひとときを



1. 創業者の土屋龍憲はフランスで醸造技術を学んだ先駆者。ワイナリーツアー、ワインのテイスティングは無料。
2. 定番の「レゾン甲州」3,905円ほか、ショップには限定品も。
3. 「海老と明太子のクリームソース」1,595円 (手前)、「自家製和牛カレー」1,980円 (奥右)。フレンチトースト1,496円～ (奥左) に甘めのワインを合わせるのもいい。ワインはグラス660円～ほか。



7c villa & winery

- 山梨県南都留郡富士河口湖町河口512-2
- 0555-25-7668
- 無休



国内初のワイナリーヴィラを堪能

シャルドネの畑が広がるワイナリーには、特産品の買い物や食事も楽しめる「旅の駅kawaguchiko base」が隣接している。

1. 朝食は、ワイン箱に見立てたボックスで客室まで運ばれる。非売品の、7cオリジナルのハーフボトルワインを朝から満喫できる。
2. ヴィラの宿泊は1泊(2名1室利用時) 19,000円～。全10室。利用は12歳～。
3. ヴィラのショップでは、ワインやおすすめのつまみなどの購入が可能。



写真提供: 7c villa & winery

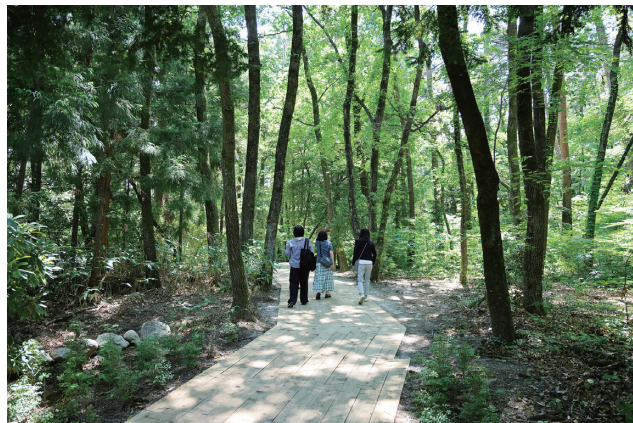
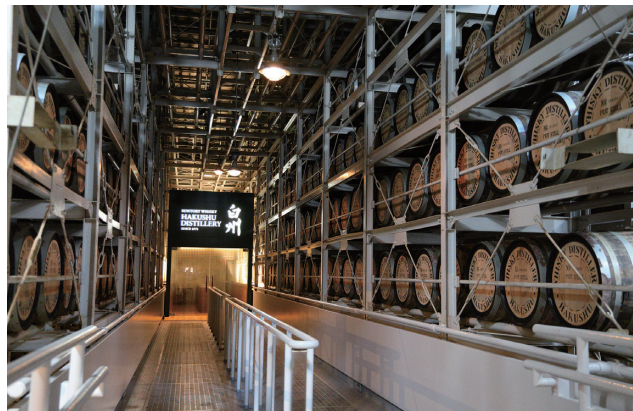


写真提供: 7c villa & winery



サントリー白州蒸溜所

● 山梨県北杜市白州町鳥原2913-1
● 0551-35-2211
● 9:30～16:30(最終入場16:00)
● 年末年始・工場休業日(臨時休業あり)



小鳥さえずる美しい森の中に……



1. 入場は無料、要予約。まずはビジターセンターで手続きを。2. 蒸溜所ガイドツアーは有料・予約抽選制。蒸溜所内への入場は無料・予約優先制。また、「世界に誇る水の山 サントリー天然水(南アルプス)ガイドツアー」は無料・要予約。3. 深呼吸をしたくなるバードサンクチュアリ。4. テイスティングラウンジの「白州熟成体感セット」1,600円。ほか「白州構成原酒体感セット」1,100円なども。5. 昭和世代感涙の懐かしいCM映像も見られるウイスキー博物館。



学びと憩いのときを過ごす

甲斐駒ヶ岳山麓に立つ「サントリー白州蒸溜所」は、ウイスキー「白州」が育まれる工程を巡るツアーが人気の。隣接する「サントリー天然水南アルプス白州工場」には、おいしい水を通して自然環境の大切さにふれる「天然水ガイドツアー」もあり、併せて訪れれば子どもたちにとっても実り多い一日になります。

世界のウイスキーの歴史に加え、蒸溜所を取りまく自然についても学べる「ウイスキー博物館」もまた、見応え十分。旨しウイスキーづくりのために水と森を大切に思うその姿勢は、散策路が設けられた「バードサンクチュアリ」の清々しい空気の中でも体感できます。遠くから鳥のさえずりが聞こえたり、色鮮やかな姿が見えたりという機会もあり、双眼鏡を用意して出なければチャンスが増すかもしれません。

学びの後は、2024年夏にオープンしたレストランで、ハイボールと山梨の美味をたつぷりと。ウイスキーと向き合いたい方は、テイスティングラウンジで心ゆくまでお過ごしを。原酒の飲み比べなど、蒸溜

酒と食事、レジャーで、みんなが大満足。 ヤマナシならではのプレジャーランドへ

星野リゾート リゾナーレ八ヶ岳

● 山梨県北杜市小淵沢町129-1
● 050-3134-8093(リゾナーレ予約センター)
● ④ ⑤ ご利用の施設により異なります



写真提供: 星野リゾート リゾナーレ八ヶ岳



1. ビーマン通りは季節で飾り付けが異なり、イベントも開催される。2. 未就学児でも挑戦できるアスレチックなど、アクティビティの料金はプログラムで異なる。3. Books & Cafeの奥は絵本などが並ぶ親子向けのコーナー。4. 八ヶ岳ワインハウスのテイスティングはグラス200円〜。5. ビーマン通りにさまざまな店の一つ「ヴィノテカ」。写真はランチメニューから「豚肉のグリル」2,600円(手前)、「シャルキュトリ・プレート」2,950円(中)、「ピッツァマルゲリータ」1,500円(奥)。



これぞ、親子でわんぱくに遊べる場所！



家族全員がハッピーになるスポットが、山梨には盛りだくさん！
いつでも気軽に寄れるから、何度でも訪れたくなるでしょう。

山梨自慢の食材や銘酒の魅力に浸ったり、知見を得たりという実りある時間を、家族や友人と共有できる。そんな施設の代表格が、北杜市小淵沢町の「星野リゾート リゾナーレ八ヶ岳」です。リゾートホテルでありながらも、幅広い世代が日帰りで楽しめるもてなしがそろうています。

一年中楽しめる屋内プールに加え、パティシエ体験、森の中のアスレチック、雪降る季節のウィンタースポーツと、子ども向けの体験プログラムは目移りするほどの充実ぶりです。カジュアルなレストランやカフェ、雑貨店などが軒を連ねる「ビーマン通り」は、ペットとともに散歩する方も多い和みのエリア。絵本から、自然や料理、哲学関連のタイトルまで、幅広いジャンルの書籍が約3000冊そろった「Books & Cafe」は、ゆつくり過ごすのもいいでしょう。

一方で「ワインリゾート」という施設のテーマに心躍る方も多いはず。24種類のテイスティングができる「八ヶ岳ワインハウス」は、初心者から愛好家まで、美酒との出会いを楽しめます。上質なワインとコース料理が展開されるメインダイニング「OTTO SETTE」は、大切な人との記念日にも映える優雅な空間です。

い二刀流の実力派です。

試飲で味わえる日本酒「笹一」や限定流通の「旦」は、味に程よい深みがありつつ名残はすっきりとしていて、やさしく体にしみわたります。そのおいしさの柱となる富士・御坂山系の水を、カフェで味わえるのも魅力。かつて明治天皇が京都に向かう行幸の携帯用に使われ、「御前水」と名付けられた名水は、ふつくとした甘味がありながらもキレ良し。同じラインを描く旨さに、美酒の源であることを実感できます。

この水でいれるコーヒーやお茶は、実にほわり和む味わい。ほかにメニューとしては、蔵の酒粕がまろやかな味わいを生むほうとうや、富士山の天然氷を使うふんわりふわふわ酒粕テイストのかき氷、濃厚なコクに魅了される笹一吟醸ソフトクリームも。どれもノンアルコールなので、遠慮なく召し上がってください。春と秋に開催される、人気飲食店も参加する蔵開きイベントなら、美味はより盛りだくさんです。

ご紹介した施設は、五感で山梨の恵みにふれられる場所。地域に根づく料理や銘酒が口中で手を取り合う喜びとともに、山梨ならではのアクティビティを存分に堪能ください。

笹一酒造・酒遊館

- 山梨県大月市笹子町吉久保26
● 0554-25-2008
● 9:30～18:00(売店)、11:00～16:00
※土日祝 10:00～16:00(カフェ)
● 年中無休



試飲からスイーツまで楽しめる



1. 酒遊館が位置するのは、アクセスが便利な甲州街道沿い。
2. 試飲は日本酒、ワインともに500円～。ここでしか買えない限定品をお見逃しなく。
3. ワイン「OLIFANT」は、1953年の誕生。白、赤、ロゼの定番はもちろん、果実味がありつつ軽やかな「にぎりワイン」各種も魅力がいっぱい。
4. 「笹」は御所言葉で酒を意味し、「一」は日本一の富士山を象徴。
5. 「笹一酒粕ほうとう」1,200円。
6. 「笹一 ふわとろ酒粕かき氷」はコーヒーやほうじ茶などドリンク付きで1,400円。



萌木の村



ご飲食5% OFF
(他券・サービス併用不可)
※萌木の村 ROCKにて
読者限定特典

- 萌木の村
● 山梨県北杜市高根町清里3545
● 0551-48-3522 / ● ☎ ☎ ご利用の施設により異なります
- 萌木の村 ROCK
● 山梨県北杜市高根町清里3545(萌木の村内)
● 0551-48-2521
● 11:00～21:00 (L.O. 20:30)、
GW・夏季繁忙期 10:00～22:00 (L.O. 21:30) / ● 無し



名物カレーのほかにも見どころが満載

1. 敷地内の建物はヨーロッパの田舎町を彷彿とさせる趣。
2. 大人も子どもも胸がときめくクラシカルなメリーゴーラウンドは1回500円。
3. 昭和の清里開拓時に使われた農耕機。
4. 「萌木の村 ROCK」のレストランは寛ぎを覚えるゆとりあるつくり。窓の向こうには緑が広がる。
5. タッチダウンビールはビルスナー(左)、デュンケルのLサイズ各780円。料理は手前から「ROCK ビーフカレー」1,220円、「八ヶ岳湧水サーモンのカルパッチョ」1,180円、「フライドポテト with 自家製クリームチーズ」940円。

所ならではの体験が待っています。

約1万坪の敷地にクラフトワークの雑貨店など20以上の店舗が点在する北杜市の「萌木の村」は、憩いの楽園。美しいナチュラルガーデンが彩る小径を歩いたり、広場で遊んだり、過ごし方は自由自在です。

そんな一帯の要であり、休憩時に頼れるのがクラフトビールの醸造所にレストランが併設された「萌木の村 ROCK」。八ヶ岳山麓の伏流水で仕込む「タッチダウンビール」は軽快なビルスナー、濃密なデュンケルなど定番だけでも種類あり、どれを飲もうか悩ましい限り。仲間とともに、飲み比べるのも楽しいでしょう。

軽食からボリュームたっぷりの品々、デザートまでそろったメニューの中で、長年にわたり一番人気を誇るのがカレー。牛肉や野菜を、じっくり時間をかけて煮込んだ、特製ルーがもたらす奥深い旨さとビールの相性は、いうまでもなく最高です。

名水の恵みをカフェで満喫

日本酒蔵では大月市に立つ、創業1661年の「笹一酒造」の「酒遊館」を訪ねてみてはいかがでしょう。日本で唯一ワインも醸す、山梨らし



ピザもパスタも
県産ワインも大充実！



1. 野菜ピザは10種類前後を用意。2種の組み合わせもでき、写真はトマトと鳴沢菜漬け2,420円。2. 石毛さん（左）は名店「エンボカ」で修業。小池さんはイタリア研修の経験も。3. 月替わりコース9,900円。自家製パスタのトロフィエや季節ごとのスープが登場。4. ワインは県内各地のワイナリーからセレクト。グラス880円～、ボトル4,400円～。

※ディナーの予約はコースのみ（前日までに要予約）。当日の予約、入店は基本的にはアラカルトのみ。



● 山梨県甲府市中央2-12-9
高善ビル1階
☎ 055-244-5511
🕒 11:30～14:30 (L.O.14:00) 土、日のみ
17:30～22:30 (L.O.21:00)
🍷 水曜、木曜

また、この店の神髄が味わえるのがコース料理。ピザ・パスタを加えた8品が繰り出され、まき火で焼く野菜や肉、デザートまで驚きの旨さ。そんな料理に合わせたいのは県産ワイン。ワイナリーと交流を持ち、30種類以上が用意されています。子ども大人も楽しめる店には、何度でも通いたくなること間違いなし！

姉 の石毛真由美さんはピザ職人、弟の小池陵太さんは星付きレストランで腕を磨いた料理人。2人が生まれ故郷の山梨で開いた店は、まるで玉手箱のような楽しさです。まき窯で焼くピザは地元野菜が主役。完熟トマトをたっぷりのせた一品はジューシーで目の覚めるようなみずみずしさ。伝統野菜の鳴沢菜漬けも胡麻ソースや胡麻豆腐を合わせてピザに変身しています。一方、パスタも10種類ほどそろい、シエアしながらあれこれ食べたくなります。

また、この店の神髄が味わえるのがコース料理。ピザ・パスタを加えた8品が繰り出され、まき火で焼く野菜や肉、デザートまで驚きの旨さ。そんな料理に合わせたいのは県産ワイン。ワイナリーと交流を持ち、30種類以上が用意されています。子ども大人も楽しめる店には、何度でも通いたくなること間違いなし！

— 03 —

今日は家族で旨い店に。地元料理とともに Yamanashiのお酒で至福のときを

文●上島寿子（フードジャーナリスト）／撮影●野瀬勝一



「野菜の奥深い味わいが
「コース」で楽しめる



ニグラット 中華 NIGRAT

1. コースは5種あり、「無農薬野菜の塩炒め」は9,460円のコースに登場。この日の野菜はピーズ、ズッキーニなど。2. 加藤さんは青森出身。店名は津軽の方言で「にっこりと」の意味とか。3. 自家製辣油と2種の山椒を使った「麻婆豆腐」は香りも豊か。「くらむぼんワイン」の赤ワイン1,200円（グラス）と。

※食事はコースのみ。要予約。



ゆったりくつろげる居心地のいい店が、家の近くにあったら……。そんな誘惑にかられる「ぜいたく」な3軒をご紹介します。

甲 府駅に程近いこの店は、中華のコースを楽しめる一軒家レストラン。客席はすべて個室なので、子ども連れでもくつろげます。

厨房で腕をふるう加藤亮平さんは、東京の数々の名店で修業。自然豊かで名水の地でもある山梨に魅了され、移住して店を開いたのだとか。

コースの内容は日々替わり、地元の旬がふんだんに盛り込まれます。なかでも、ファンが多いのが「無農薬野菜の塩炒め」。10種以上の野菜を使った一皿は実に艶やか。味付けは塩のみというシンプルさと絶妙な火入れで、それぞれの風味と食感を堪能できます。締めの一品、「麻婆豆腐」は自家製豆腐でつくるスペシャリテ。コクのある麻辣味の中で大豆の甘味がふわりと開き、赤ワインが進みます。子ども用メニューの用意もあり、家族の記念日に訪れれば特別なひとときを過ごせそうです。



● 山梨県甲府市武田2-1-14
☎ 080-7613-9774
🕒 12:00 (コーススタート)～14:00 (閉店)
土、日のみ
17:00～22:00 (最終入店)
🍷 水曜、木曜、ほか不定休あり

なぜ武田信玄公は、戦国時代最強だったのか？

文●山内史子／撮影●松隈直樹

戦国時代を代表する武將は？

と尋ねられたら、お膝元である山梨県内に限らず、多くの人が武田信玄と答えるのではないのでしょうか。群雄割拠の当時、信玄や武田軍が最強を誇っていたという言い伝えも、その人気を後押ししています。

実際、織田信長は信玄の凄さを体感して以降、直接の戦いを避けたといわれています。徳川家康は三方ヶ原の戦いで完膚なきまでに打ちのめされ、情けない自分の姿を絵にして敗戦の戒めとしました。

心の有りようもまた最強だった信玄の魅力

では、信玄の強さの秘密はどこにあったのでしょうか。肖像画や像の堂々たる姿、騎馬軍の逸話などからは力で押し進むイメージがあるかもしれませんが。しかしながら実際の信玄は、学識豊かな知略の人。武田軍が軍旗に記したとされる「風林火山」が、中国の兵法書『孫子』に由来しているのはその表れです。

勝利の背景には、軍を巧みに動か



JR甲府駅で行き交う人々を見守り、旅人を迎える武田信玄像。同じく名将として知られる越後国の上杉謙信との、川中島の戦いで姿を表している。

した緻密な戦略があり、他国との外交戦略にも長けていたとか。その実績は江戸時代に評価され、武田氏の兵法をまとめた『甲陽軍鑑』は戦の教科書として広く読まれていました。

それにも増して注目したいのは、懐深いその人柄です。

「人は城、人は石垣、人は堀、情けは味方、あだは敵なり」

人材は守りとなり思いやりが味方をつくるという、信玄が遺した言葉に

は現代にも通じるぬくもりを感じました。多くの人心を掌握したであろう度量の大きさこそが、最強の秘密だったのではないかと察せられます。

「甲斐の府中」を意味する甲府にある館跡には、1919年に信玄を祀る武田神社が創建されました。歳月は過ぎても、美しい山並みは昔のまま。「信玄公」「信玄さん」と親しみを込めて呼び、時を超えて眺めを共有できる地元の方たちを羨ましく思います。



武田神社

武田信玄を祭神とする神社。信玄の命日4月12日の例大祭では、みこしとともに騎馬武者姿の人々がまちを歩く。

- 📍 山梨県甲府市古府中町2611
- ☎ 055-252-2609
- 🕒 9:00～16:00
- 📅 年中無休



信玄ミュージアム

武田神社の向かいに立ち、武田氏の歴史を詳しく伝える。館跡から発掘された品々や、当時の状況を描いた映像など展示が充実。

- 📍 山梨県甲府市大手3-1-14
- ☎ 055-269-5030
- 🕒 9:00～17:00
- 📅 火曜



乾徳山 恵林寺

鎌倉時代開山の寺は後に武田氏の菩提寺となり、信玄と家臣たちの墓所がある。4月12日の「信玄公祭り」は、多くの人でにぎわう。

- 📍 山梨県甲州市塩山小屋敷2280
- ☎ 0553-33-3011
- 🕒 8:30～16:30
- 📅 年中無休



みなぎ 皆吉



趣ある古民家で
郷土料理「ほうとう」を

1. 柔らかくまろやかな「馬刺し」1,375円（手前）、甘辛味が懐かしい「とりもつ」748円（奥）など酒肴も豊富。日本酒は「七賢」一合517円。
2. 濃厚で芳醇な「山梨県産100%ぶどうジュース」693円も人気。
3. ほうとうは5種類。一番人気の「特製皆吉ほうとう」2,200円は、野菜、きのこ、鶏肉、豚肉、卵と具だくさん。
4. ワインは地元・勝沼産がハーフボトルで勢ぞろい1,540円～。



- 📍 山梨県甲州市勝沼町等々力1372
- ☎ 0553-44-0004
- 🕒 11:00～18:00（売り切れ仕舞い）
- 📅 水曜、第3火曜

打ち麵に具材を加え味噌仕立ての汁で煮込むほうとうは、山梨県民のソウルフード。県内には、ほうとう専門店が数多くありますが、「味も雰囲気も間違いない」と評判なのが勝沼にある「皆吉」です。店舗は明治10（1877）年築の古民家。昔懐かしい空間に心が和みます。

2代目の小沢香山さんは、両親から受け継いだ製法を守りつつ、地産地消に力적입니다。味の決め手になる味噌は、希少な身延町産あけぼの大豆で自家醸造。具材は天空かぼちゃなど地野菜を使い、サバやウルメイワシなどのだしで煮込みます。主役の麵も国内産小麦粉から手づくり。もちもちの麵に汁がしみ、滋味という言葉がぴったりです。

品書きには馬刺しなど郷土料理も並び、地酒や勝沼ワインと楽しむのも一興。ゆるやかな時間におおらかな山梨イズムが感じ取れるでしょう。

自分らしく、豊かに、幸せに生きる。
「教育」「経済」「介護」に強い山梨に！

山梨県知事
長崎幸太郎



個人の自由な選択で、
さまざまな挑戦ができる社会へ
かつて武田一族が活躍した「甲斐の国」。
令和の現代は、「開の国」へと進む。
多様性が大きく叫ばれる今、山梨県が目指す先には、
「すべての可能性に開かれた国」がある。

山梨県へようこそ！ 豊かな自然に
おいしい食、温かい人のつながりに満ちた
山梨は、東京・新宿から特急で1時間半。
バスや車でも訪れやすく、観光はもちろん、
リモートワークや二拠点生活に選ば
れる方も増えています。

もともと、ご家族で「住む・働く・子育
てをする」を考えたとき、山梨県はどう
でしょう。おそらくお子さん連れのご家
族にとって大切なのは、「魅力ある仕事、
質の高い教育、親御さんの介護も含めた
医療福祉の充実」のほず。そのためには
天然の恵みだけに頼らない、本気の行政
が求められます。

目指すのは、「自分らしく、豊かに、幸
せに生きられる山梨」。そのための道筋

を私たちは描き、動きはじめています。
では、「豊かに幸せに生きられる社会」
とは、どんな世の中でしょう。幸福の定
義は人それぞれです。たくさんお金を稼
ぎたい、のんびり過ごしたい、家族の時
間を大切にしたいなど、多様な幸せに対
して、我々行政は何ができるのか。

夢を諦めさせない！
ライフステージの障壁を除く

考え抜いて出てきた答えは、シンプル
なものでした。それは「誰もがチャレン
ジできる社会にしよう」というもの。

家族環境、経済条件、住んでいる土地、
国籍、性別、特性……、生まれ持った条
件の違いが、それぞれの「幸せ」や「夢」

可能性にオープンな国。
「開の国」を目指して

では、障壁を取り除いた先に、何を目
指すのか。それは「あらゆる可能性にチャ
レンジできる山梨」です。

突然ですが、「かき氷を食べたい」と
思ったとき、味の選択肢が一つだけだと
がっかりしませんか。ブルーハワイやマ
ンゴー、小豆味やカプチーノなど、多様な
選択肢があるほうがワクワクしませんか。
人生も同じです。「どうせ自分の将来な
ど決まっている」と、自分でリミッターを
かけるより、「将来、こんな選択肢もある、
こんな道もある」と思い描けるほうがワ
クワクワするはず。そういった可能性
を広げる施策例が、小学校の「25人学級」
や、「ヤングケアラー支援・進学支援」、社
員のスキルアップ・企業の収益アップ、
賃金アップを目指す「スリーアップ運動」、
「介護待機者ゼロ対策」などです。

新たな産業づくりにも力を入れていま
す。今後成長が期待される医療機器産業
への進出や、水素を使った新しい産業の
エコシステム構築など、山梨の強みを生
かした経済発展を目指します。

山梨はおいしい果物や野菜など、素材
の宝庫でもあります。若き料理人やパ
ティシエに集結してもらい、ここで学び、
世界に羽ばたいてもらう。そんな環境づ
くりも意欲的に進めています。

かつて勇将・武田信玄を育んだ山梨は
「甲斐の国」と呼ばれていました。令和の
今は「開の国」として、人々の可能性を大
きく開く国を目指していきます。

現在進行形で変わっていく山梨県に、
ぜひ一度お越しください。自分らしく、
豊かに、幸せに生きるために。夢をかな
える挑戦のフィールド、「創造の場」とし
て、山梨県を大いに活用していただきた
いのです。あらゆる可能性の扉を、一緒
に開いてみませんか。

を諦める原因になってはいけません。一
人ひとりが描く、色とりどりの夢へ挑戦
する「障壁」があるならば、私たち行政が、
その壁を最大限取り除きたい。
例えば新型コロナウイルスのような感
染症や、巨大地震、噴火なども障壁とな
りうるでしょう。どんなに頑張っても働い
ても不景気の波をかぶったり、インフレ
が直撃したり、地場産業が立ち行かなけ
れば、生活は不安定になります。
教育や医療、介護など個人のライフス
テージも同様です。例えば親が突然倒れ
て介護が必要になったら、どうなるか。
私の世代なら「介護離職」に、若者な
ら「ヤングケアラー」に陥りかねません。
「キャリアを諦めざるをえない、勉強や
スポーツをしたいのにできない」といっ
た状況は悲しいものです。
でも、「個人の課題」も、「社会の課題」
として行政・地域が本気で取り組み、
十分に解決していけるはずなのです。

どんどん変わる、山梨県の「今」を知ろう

長崎幸太郎知事が推進する「豊かさ共創社会」が目指すものは、山梨県に住む、すべての生活者が「豊かさ」を実感できること。そのための改革が進んでいる！

全国初の「25人学級」を実現。子どもの可能性を最大限広げていく

01

山 梨県では全国に先駆けて公立小学校の「25人学級」を実現している（1〜4年生）。これは、一般的な公立小学校が「35人学級」である



ことを考えると、インパクトある取り組みだといえるだろう。実は山梨県は20年前から、「少人数学級」を実現してきた実績がある。平成16年には、小学1年生の30人学級を、平成20年には中学校の35人学級を実現している。山梨県が、「少人数学級」に注力するのは理由があるという。

「一人ひとりの個性や可能性を伸ばす教育を目指すからです。教師一人が40人の児童を見る教育スタイルには限界があります。同じ学齢でも発達の違い、ゆつくりな子、特性のある子どもなどさまざま。そうしたお子さん方としっかり向き合い、語らう教育をするための施策なんです」（義務教育課、以下同）。

子どもとしっかり向き合い、自己肯定感をアップさせる

今は学校教育にも多様性や個性が求められる時代。画一的で一方通行的な従来型の教えから、子ども自身が物事を主体的に考える「対話型の学び（アクティブラーニング）」が主流となり、子ども1人に1台のタブレットを支給する「GIGAスクール構想」もはじまっている。

「少人数学級では、子どもに向けたゆとりある授業ができます。英語やプログラミング教育などでも、質の高い教育が可能となります。さらに最近問題となっている教師への負荷も少なくなり、先生方にとっても子ども一人ひとりとしっかりと向き合う、ゆとりが生まれます」

「全国児童を対象にした調査では、山梨県の子どものたちの『自己肯定感』は高い値を示しています。『先生に話を聞いてもらえる』『将来の夢を考えられるようになった』といった声が聞かれます。山梨県は、子どもたちがイキイキと学び、可能性を広げられる環境整備を大切にしているんです」

25人学級の影響がおよばない山間部の小規模校などには、別に対応しているとのこと。

「山間部の小規模校には別の形で予算をつけています。また、25人を超えるクラスには加配人員を配置するなど、柔軟な取り組みにチャレンジしています」

子育てをする親にとっては、学校教育は気になるところ。この山梨県の前向きな取り組みは、なんとも心強いものになるはずだ。

教師不足問題を解決する、異例の「奨学金返還支援」を展開

02

子 どもの将来を開く、価値ある教育をするためには、優秀な教員の育成も大切だ。

ただ、全国的にも教師不足が深刻となっている。かつて「聖職」と見なされていた教職は、増加する仕事量などから、就業への不安が広がっているようである。2023年度の公立学校教員採用選考試験では、小学校の倍率は全国で2・3倍と過去最低まで落ち込んでいる。

「山梨県でも近年、採用倍率が低下してきており、教員確保は喫緊の課題となっています」（義務教育課、以下同）。

教員のなり手不足の一方で、せっかく就職した先生たちが、若くして離職していく現実もある。総務省の「令和4年度地方公務員の退職状況等調査」を見ると、教職を離れる年齢でもっとも多いのは、「25歳以上30歳未



山梨県の公立小学校教員を目指す学生に、「奨学金返還支援」制度を導入。経済的後押しをすることで、優秀な教員の確保につながる。

満」という（30・1％）。「48歳以上50歳未満」の離職者2・3％程度に比べると、極端に多いことがわかる。せっかく教職に就いたのに夢半ばで離職する若者がこれほど多い現実に対して、山梨県は対策を講じはじめている。

その一つが、山梨県の公立小学校教員を目指す学生に向けた「奨学金返還支援」制度だ。

学生時代に借りた奨学金の返還の一部を、山梨県が補助するという異

例の取り組みである。

「大学3年次で応募者を募集し、教員1年目で選考します。決定すれば教員2〜11年目まで補助金が交付される仕組みです（日本学生支援機構奨学金貸与のうち、第一種奨学金の貸与月額の区別の月額上限を最高額とし、卒業前2年分を支援する）。経済的後押しをすることで、新しい人生のスタートをきってほしい。山梨県としても『25人学級』の実施を続けるためには質の高い教員確保が欠かせません」

迷っていましたが、奨学金返還支援制度を知って山梨県に決めました」

「親孝行ができてよかったです」などの声が多数届いているのだ。

「山梨で先生になる」。この思いがよい教員を！

「今後はこの制度の周知に努め、山梨で教員を目指す若者を増やしていきたいと思っています」

学校教育の環境をしっかりと整え、子どもの可能性を広げていくことを徹底する。

山梨県の施策は、どこまでも本気なのだ。

親ガチャなんていわせない！「ヤングケアラー支援」・「進学支援」を

03

長 崎知事が提唱する「ふるさと強靱化」では、あらゆる環境

下の子どもに対して、将来への選択肢が等しく開かれるべきと考える。

そこで課題となっているのが、ヤングケアラー問題だ。ヤングケアラーとは、本来、大人が担わなければならない家事や家族の世話を、日常的に行う必要がある子どものことで、そんな子たちは、子ども自身の

権利が守られていないといえる。

「このヤングケアラー問題も、山梨県ではいち早く令和3年からガイドラインをつくってきました。大人でも家庭での介護は大変なことですが、それが子どもとなるとさらに深刻です。学校や地域が早くにその状況に気づき、連携ネットワークを構築していく体制を整えています」（子ども福祉課、以下同）。

山梨県では、どんな環境の子どもたちも、自分が望む道への挑戦ができるようにサポートする「進学支援」を開始。子どもの夢を応援していく。



写真提供：Shutterstock

これは、家庭内に閉ざされがちな介護や貧困といった問題を、社会全体の課題として取り組んでいくということだ。

親の収入にかかわらず、誰もが進学できるように

「昨今は親の収入格差が、子の体験格差につながっているという指摘もあります。大学進学率も生活保護世帯は極端に低い。子に体験や進学をさせてあげられないと親が悩む以前に、子ども自身が将来の夢や可能性を諦めてしまっているとしたら、あまりにも残念です」

「親ガチャ」という言葉もある。生ま

ピタリティ・共感力講座」など豊富な講座数に加え、どの講座が企業にとって必要か、キャリアコンサルタントなどが伴走してくれる点や受講者のコミュニティを形成することにより、新事業の創設などにつながっていく可能性があるということだ。

健康寿命がトップレベル。

「介護待機者ゼロ」に向けて

05

山梨県の「健康寿命」は日本でもトップレベル。総人口における高齢比率は約3割だが、高齢になっても介護や支援を必要としない「元気なお年寄り」が多い理由には、気候の良さや自然の豊かさ、昔から男女ともに働き者が多いことに加え、「無尽」と呼ばれる山梨特有の文化が関係しているそう。 「無尽」とは鎌倉時代から続く地域の相互扶助組織のことだが、現代では「親しい友人たちとの定期的な集まり」を意味する。つまりは飲み会のようなものだ。

「一人が複数のコミュニティ（無尽）に参加するという文化的要素が、高齢者を孤立させず、元気に過ごす役割を担っているのでは」（健康長寿推進課、以下同）。

れ育った環境で、個人の選択の幅が狭まることがないように、山梨県では生活困窮世帯向けの「進学支援」をスタートさせた。学習支援や進路・生活指導の実施、さらに進学のために学習塾に通いたい子に対して、その受講費用を県と塾が負担する「子ども未来進学支援事業」制度だ。これは、具体的には生活保護世帯の子

社員のスキルアップで、生産性・収益・賃金アップを目指す

04

山梨で学び・働き、人生を楽しむためには、子の教育環境に加え、親の仕事環境の整備も欠かせない。

「山梨県では令和4年に『豊かさ共創会議』を立ち上げました。経済団体や企業経営者、有識者らが集結し、山梨の『企業収益と労働環境の向上の持続的な循環』の仕組みを考えたのです」（政策企画グループ、労政人材育成課、以下同）。そして生まれたのが、「豊かさ共創スリーアップ推進宣言」だ。

労使が共益関係を育む中で、（従業員）スキルアップ、（企業）収益アップ、賃金アップの「3UP」理念に賛同する企業は、「スリーアップ

（中学2年生〜高校3年生が希望する場合、年間30万円を上限に受講料・教材費を県が払う仕組みである。 「30万円という公的支援で補えない部分は、民間の塾が負担してくれる取り組みです。もちろん進学だけが正解ではありませんが、大学や専門学校で学ばないと就職できない職業もまだまだあります。将来のキャリア選

推進宣言」を行う。企業のエントランスやHPに「3UP」のロゴマークを打ち出すことで、活力ある企業を内外に宣言するのだ。

同時に県は「やまなしキャリアアップ・ユニバーシティ（CUU）」を開講した。企業が自社成長や課題解決のために社員を派遣し、スキルを学んでもらうための場だ。

「企業成長の原動力は『人』です。だからこそ社員には新知見を学んでもらわなければ、生産性向上もままならず、収益アップも賃金アップも難しいもの。『3UP』は、三

ります」

「受講者層は、次期社長や職場のリーダー層、女性や若手人材など実に多様です。山梨の『3UP』企業に就職すれば、新しい人脈が増えることで可能性が広がる。さらに、CUUに参加することで、就職後も自身

「ひと口で高齢化といっても、地域ごとに実情はさまざまです。各市町村にヒアリングし、今後も高齢者が増える場所には特別養護老人ホーム



写真提供：山梨県

高齢者の介護待機者をゼロへ。山梨県は、その施策を進める。さらに「予防」にも注力して、県民の幸せのために力を尽くす。

択も視野に入れ、ケースワーカーと協力して、誰一人取りこぼさない教育を目指します」

山梨県がこれに取り組む基本的な理念は「全ての子どもが夢や希望を持ち、全ての県民がその夢や希望を叶えようと力を尽くす」山梨の実現というもの。子育てをとおん応援する、その姿勢が表れている。

つのアップを進めないと意味がないんです」

共に学び・豊かになる。キャリアアップ施策を推進

CUUがユニークなのは、「DX講座」や「経営マネジメント講座」ホス



スキルアップ×収益アップ×賃金アップを目指すのが「3UP」。 「スリーアップ推進宣言」を行った企業は、ロゴを打ち出せる。

のスキルアップができる。こういった魅力が呼び水になってくれると、嬉しいですね」

当初、発起人の17社だけでスタートした「スリーアップ宣言企業」は、令和6年7月現在、524企業にまで広がっている。

などをつくりまます。医療と介護の連携、家族介護者の支援、介護人材の確保などで、高齢者の介護待機者ゼロへの環境を整えます」

近年、山梨で「第二の人生」を過ごすに移住してくる50〜80代も多い。「都心へのアクセスの良さ」「自然環境の良さ」などの山梨県の魅力は、介護従事者をも惹きつける磁石ともなるはずだ。

「働きやすい職場環境を示す『KAI』の国やまなし魅力ある介護事業所認定評価制度」もアピールしていきたいです。また、介護現場で働く外国人に向けた環境整備にも取り組みたいです」

人生百年時代、高齢になっても健康に人生を全うするには、「予防」の観点も大切となる。認知症予防・フレイル予防・生活習慣病予防にも、県が力を入れることで、山梨県は「健康寿命日本一」を目指していく。

憎しみを超えた愛情を、
自分を育てた地元に

芸名の由来となった山梨市にある実家のスポーツ店前で、バンドメンバーと撮った1枚。

僕が抱えている山梨への思いは、一言で表せば「愛憎」です。幼い頃から「芸人になりたい」「音楽をやりたい」という気持ちがあったものの、当時は劇場もライブハウスもなければ、その夢を語れる社会もなかった。それで山梨を勝手に恨み、「ここにいてはダメだ」と東京の大学へ進んだのです。ところが、売れてきて心にゆとりができると、地元の事情も少しわかってきた。そして子どもが生まれると、自分を育んでくれた山梨に対する「愛」の部分に気づきました。

今は山梨県北部の丹波山村と東京で、二拠点生活をしています。妻が丹波山村を気に入ったのですが、山梨市で育った“シティーボーイ”の僕からすると、本当に何もない村。昔ながらの生活を守り、のんびりしていながら他人への関心度が高い。いってしまえば「監視社会」、ひっくり返せば「思いやる社会」。つまり、良い点も悪い点も同じなんです。移住するということは、そんな村の文化や慣習をベースに自分で生活をつくっていくわけで、住みやすくなるかどうかは自分次第。例えば丹波山村にある「隣保」という制度。住民が集まり草むしりなどをするのですが、妻はいつも参加しています。そうして互いに信頼を積み重ねることが、とても大切だと実感しました。

芸人でも、プライドが高くて、いじりづらい人っているじゃないですか。山梨も同じです。

だからこそ僕は「山梨のこういうところがダメ」と、口悪くいます。でも、それをネタにすれば、「おもしろい」と内外から認識される。だから今後も、山梨を笑いにしていきたい。

独自の奇妙な風習「無尽」をフェスに

今、力を入れているのは「NEO無尽」です。山梨県独自の互助会的な風習「無尽」をアップデートしたイベントで、お金ではなく文化を積み立てていくエンターテインメントのフェス。県内の技術や人材交流の場としつつ、県外の方々にも知ってもらう機会にする。2023年に第1回を甲斐市で開催しましたが、これを毎年実施して、いずれは「大無尽」へと発展させたい。ちなみに僕は甲斐市の名産「やはたいも」が大好きで、それをテレビでいったら「甲斐市応援アンバサダー」を委嘱されました。

ほかにも、家族で大ファンなのが丹波山村にある食堂「灯里」のうどん。ほうとうとも「吉田のうどん」とも違う独特な麺がいいんです。「原木舞茸」も絶品で、それを粉末にした「舞茸だし」が道の駅で売られているんですが、ものすごくおいしくて本当は知られたくない。もし買い物にきたら、近所を僕が歩いているかもしれません。鹿、イノシシ、マキタの順に会える確率が高いらしいです。ぜひ一度、探しにきてみてください。



1970年、山梨県山梨市生まれ。28歳のときに浅草キッド主催のライブ「浅草お兄さん会」で芸人デビュー。2001年にはバンド「マキタ学級」を結成。2012年に映画「苦役列車」で第55回ブルーリボン賞新人賞、第22回東京スポーツ映画大賞新人賞を受賞。その後も、俳優として多くの話題作に出演する。また、近年では自伝的小説「離伏三十年」（文藝春秋）を上梓するなど、ジャンルに縛られない活動を続けている。

二拠点生活を経て、定住。
田舎暮らしで夫婦の「夢」かなう「やまなし農業女子」代表
片山京子さん

ハウスではキュウリをはじめ、山梨県の特産品を中心に栽培。片山さんの暮らしに影響されたのか、義弟も脱サラして近くに移住し、共に農業にいそんでいるという。「今後は移住や農業に関心のある人、『田舎でちょっと息抜きしたいな』と思っている人を受け入れるウェルネスツーリズムにも取り組みたい」と、片山さんは夢を語る。

移住先は南アルプス市。将来の子どもへの進学も考慮し、「田舎すぎない」という点で選びました。住まいは念願の古民家です。地域の市民活動に参加するうち、知り合いにご紹介いただきました。今では特産のキュウリやトウモロコシをつくる毎日です。特産品はノウハウが確立されているので新規参入しやすく、地域の方にもアドバイスをいただけました。移住から7年、山梨暮らしで私の気持ちに入りは、空気感です。特に朝

夫もIT系の仕事をしていましたが、二拠点生活が気に入ったらしく、就農を夢見るまでに。2人目の子どもの誕生を機に移住を決め、夫は県立農業大学校現専門学校山梨県立農林大学校で経営や農業の基礎などを学びました。

東京生まれ、神奈川育ちの私は、東日本大震災を機に「会社員以外の可能性」を考えるようになりました。そして会社を辞め、川崎でフリーのSEとして働きながら、幼少期から親しんだ山梨県で祖父母の果樹園の手伝いをする二拠点生活をはじめたのです。そのうち、「祖父母が育てるスモモのように、あまり知られていない特産品の橋渡しをしたい」という夢を抱くようになりました。

夕のすがすがしさは、東京や川崎では味わえません。夜は人工的な音が聞こえず、最初は物寂しかったのですが、今では「これこそ良さだ」と気づきました。子どもの遊び場にも困りません。「次は山に行く？ それとも川？」といった会話をしています。土といえば公園の砂場しか知らなかったわが子も、今では虫やザリガニをつかめるまでになりました。移住に興味がある方はぜひ足を運んで、その土地の空気感に合うか確かめてみてください。短期間「お試し」で住んでみて、地域と交流を深めるのもおすすめ。移住前に人のつながりができていると心強いですよ。

現在利用できる
オススメ制度 移住支援金

単身者 60万円
世帯 100万円

子育て世帯
加算 最大
100万円

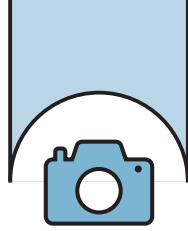
- 一部、実施していない市町村があります。また、市町村ごとに独自の年齢要件や金額を定めている場合があります。
- 移住要件として、「直近10年間で通算5年以上かつ直近1年以上、東京23区に居住しているか、東京・神奈川・千葉・埼玉（※条件不利地域を除く）に居住して東京23区に通勤していること」などを定めています。
- 移住後要件として「県マッチングサイトの掲載求人への就職」「移住元の仕事をテレワークで継続」など4つを定めています。



詳細は山梨県のホームページをご覧ください。

Profile

かたやま・きょうこ ▶ 神奈川県と山梨県での二拠点生活を経て、2018年に南アルプス市で就農。キュウリやトウモロコシ、ナスなどを生産する。「やまなし農業女子」の代表も務め、県内女性農業者のリーダー育成やイベントにも力を入れる。



“富士山”フォト・スポットをご案内

Shutter chance

世界に誇る、日本の宝である「富士山」。
その姿はどこまでも美しく、観るエリア、眺める季節で、さまざまな表情を描きます。
そんな富士山のベストスポットで、自慢の一枚を撮ってみてはいかがでしょうか？



Photo spot
01

10月頃。
人気店「御坂峠 天下茶屋」
(山梨県南都留郡富士河口湖町河口2739)
付近から



Photo spot
02

11月頃。
名所「忍野八海・鏡池」
(山梨県南都留郡忍野村忍草339-2)
付近から



Photo spot
03

11月～12月頃。
「新倉富士浅間神社」
(山梨県富士吉田市浅間2-4-1)
付近から

写真提供：やまなし観光推進機構



YAMANASHI

山梨県

令和6年9月1日 山梨県広聴広報グループ発行
〒400-8501 山梨県甲府市丸の内1-6-1
TEL 055-223-1338 FAX 055-223-1525