

山梨県で、遊ぶ、楽しむ、生活する

# やまなしStyle

Vol. 06

2025  
Winter



山梨県

令和7年12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

だから大好き！ 山梨の「日本酒」

—特集—



## “山梨グルメ”の誘惑

～「酒蔵レストラン」と「蔵元居酒屋」へ

- Wonderful Town Yamanashi ～どんどん変わる、山梨県の“今”を知ろう
- Discover やまなし ～古き良きソウルフード「酒饅頭」を巡る旅。
- 素朴な味わいを探して上野原へ
- さあ、Y's Life に ～「やまなし移住計画」指南手帳
- やっぱり山梨が好き 俳優 筒井真理子さん



『やまなしStyle』は、電子書籍アプリ  
『Catalog Pocket』でも無料でご覧いただけます。10カ国語への翻訳や読み上げ機能にも対応しています。

## 特集 Research local resources

ワインだけじゃない。

ここには、清らかでやわらかい至高の一杯がある……

「山梨は、ワインだよね……」  
こんなふうに思っている方が多いのではないか? どうか?  
実は、山梨県には10もの日本酒蔵が点在し、  
それぞれの蔵元が、六つの水系から生まれる名水を利用して、  
さまざまな味わいの銘酒を醸しているのです。  
毎日の生活が、より豊かになっていくのです。  
さあ、ときめきの「おいしい世界」に進みましょう!



# だから大好き! 山梨の「日本酒」



山梨県で、遊ぶ、楽しむ、生活する

# やまなしStyle

Vol. 06  
2025 Winter

01

## 特集 / Research local resources

ワインだけじゃない。

ここには、清らかでやわらかい至高の一杯がある……

# だから大好き! 山梨の「日本酒」

02

▶集まれ日本酒党! この冬、飲みたい銘酒をみんなで楽しく飲み比べ

06

▶県内に10もの蔵元が。バラエティ豊かな銘柄と、その味わいの特徴とは?

08

▶山梨銘醸、井出醸造店。新発見に感動する、「酒蔵見学」に!

10

▶これぞYamanashi流。今夜の晩酌を格別にする、絶品アテとのマリアージュ

12

“山梨グルメ”の誘惑～「酒蔵レストラン」と「蔵元居酒屋」へ

## Wonderful Town Yamanashi

どんどん変わる、山梨県の“今”を知ろう

16

「良質な水」「蔵元の技」「山梨の風土」が銘酒を育む

18

国境を超えて、日本酒の魅力を世界に伝えていく

——山梨県酒造組合 会長 天野 恵さん

20

## Discoverやまなし

~古き良きソウルフード「酒饅頭」を巡る旅。

素朴な味わいを探して上野原へ

24

## さあ、Y's Lifeに ～「やまなし移住計画」指南手帳

——株式会社ファーマン 代表取締役 井上能孝さん

25

## やっぱり山梨が好き File.06 「故郷で過ごした日々が、 芝居のインスピレーションに」

——俳優 筒井真理子さん

アンケートに答えて、  
山梨の特産品を当てよう!

本誌に関するアンケートにご回答いただいた方の中から、抽選で10名様に「上野原産  
せいだ芋のポテトフライ 80g×3種(せいだ  
のたまご味/塩味/柚子と唐辛子味) セット」  
をプレゼント!



応募締切: 2026年1月30日(金)

ご応募は2次元コードから

※いただいた個人情報はプレゼント送付以外の目的には利  
用しません。

※当選者の発表は、プレゼントの発送をもって代えさせて  
いただきます。



## 【「やまなしStyle」とは?】

山梨県外にお住まいの方々に、

“やまなし”的魅力をお伝えするメディアです。

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 山梨県甲府市市丸の内1-6-1  
TEL 055-223-1338 FAX 055-223-1525

■編集 株式会社ブレジデント社

■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 株式会社サンエー印刷

表紙写真:jazz3311 / Shutterstock.com

※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。

※掲載画像の一部はAdobe StockおよびShutterstockのライセンスにより使用しております。

# この冬、飲みたい銘酒を みんなで楽しく飲み比べ

集まれ  
日本酒党！

富士山をはじめとする高い山々に囲まれ、広大な森林を有する山梨県は、おいしい水の宝庫。名水の地ならではの日本酒をテイスティングしてみました。

文・山内史子（紀行作家）／撮影・工藤睦子

「山梨に乾杯！」。

県内全10蔵の純米酒を前に笑顔で始まったのは、各蔵元が丹精込めて醸した日本酒を味わい、その魅力を語り合おうという「試飲会」。甲府市内で数々の銘酒を販売する酒販店を営む依田浩毅さん、飲食店店主の馬場敦さん・綾さん夫妻、アウトドアでの一杯を愛する赤尾守敏さん、そして筆者の5人が、飲む気満々で集合しました。

## 県産日本酒の底力に感服

試飲の旅は山梨の景色を彩る山々を頼りに、まずは日本一の富士山の北、笛一酒造の「笛一純米」からスタート。皆、真剣な面持ちで猪口を手にしたもの、酒を味わった瞬間、喜びあふれるご機嫌モードに。

「ほのかにフルーティで、飲み口はすつきり」という綾さんをはじめ、全員の表情がゆるみました。富士山の麓、河口湖近くに立つ井出醸造店の「甲斐の開運 北麓 特別純米」は、「すがすがしさの中に、やわらかで軽快な米の甘みを感じますね」と、依田さん。湖に吹く風の「ごとく、軽やかな気持ち良さに和みました。

笛吹川の名水に恵まれた山梨市・養老酒造の「六波 純米生原酒」は、今回唯一の生酒。程よく厚みのある味わいとほんのり艶やかな甘みに、思わずうつとり、うふふつ。

続いては甲斐駒ヶ岳を望む、南アルプス山麓へ。山梨銘醸の「風露美山純米」は、「酸がきれいに立つので、つまみがほしくなります」と、馬場さんがつっこり。程よい米の存在感と華やぎのある香りは、確かに！



乾杯の後のテイスティングでは、銘柄が変わるたびに全員が「おいしい～」「幸せ～」と笑顔になり、猪口はすぐに空に。銘酒の旨さをいつそう引き立ててくれた発酵つまみは、ゆで卵の酒かす漬けや発酵トマトソースで鶏胸肉をあえた品など。



今回、飲み比べに集まつた面々は、飲むのも食べるのも大好き。試飲の際は銘柄ごとにコメントシートに感想を記していたが、「お酒が旨すぎて、書くのを忘れていました」と慌てて飲み直す場面も。

飲むほどに笑顔あふれ、  
山梨の日本酒に大満足！



PART 01



太冠酒造の「太冠 甲州蔵 特別純米」はすこぶる軽快で、「おつ」「あつ」と言葉にならない感動が多発。「すいすい」ける。僕だけ飲み過ぎていませんか?」と、赤尾さんはうれしそう。大丈夫、5人ともすいすいです！一方で萬屋醸造店の「春鶯囀」は、酒も参加者もほんわりほわ～ん。

「まろやか～。正月に箱根駅伝を見ながら、ゆるゆる飲みたい」と、馬場さんは新年を夢見ていました。

八ヶ岳の麓からは、まず谷櫻酒造の「谷櫻甲斐の花純米」。淡いピンク色のイメージと綾さんがいうよう、ふわりとした旨さです。意外

にも桃が食べたり、馬場さんも甘味に思いをはせていました。「アイスやシャーベットなど、デザートと合わせるのもいいかも」と同エリア、八巻酒造店の「甲斐男の山純米」は、「きりつとした輪郭なのに、やさしくふくらむ」との依田さんの発言どおり心地よし。武の井酒造の「武の井 ひとごこち純米」も同様に、引き締まった印象ながら奥行きがあり、「冷酒でも旨いけど、燗映えしそう」との声が上がりました。

最後は瑞牆山や金峰山などが見守る北部、福德長酒類の「米だけのす」。瑞牆山の「みずがき」は、すっと飲めてやさしいお酒純米酒。「す～飲め」の愛称で親しまれている

「香りと甘さは穏やかで、過不足なく整った味わい」という依田さんの言葉に皆、うなずきました。

## 日々の食卓で楽しみたい



山内史子さん

紀行作家。一升一斗の「いっとちゃん」と呼ばれる春んべえ。全都道府県、40カ国以上で美味美酒の探求に励み、山梨県内でも各地の酒場を巡り、幸せに日本酒をグビグビ。

赤尾守敏さん

市川三郷の「春鶯囀」は、南アルプス市の滝と清流で、アウトドアサウナ「ドラゴンサウナ」を運営。晩酌の友はワインか焼酎が基本だが今回、山梨県の日本酒の魅力に開眼。

馬場 勲さん 馬場 綾さん

熟さんは甲府市のスパイス酒場「ハチドリヤ」の店主。妻の綾さんは今回の試飲会場のスタッフ。ともに燻酒が好みで、料理と合わせて飲むのがいつものスタイルだという。

依田浩毅さん

美味美酒を広く深く愛し、山梨県産の日本酒、ワインとともに厳選した品ぞろえを誇る、甲府市の依田酒店代表取締役社長。日本ソムリエ協会認定SAKE DIPLOMA/SSI認定唎酒師。



日頃から親しんでいる酒も未知の銘柄も、じっくり向き合うことで発見が多くあり、飲み比べが進むごとに興味津々。「水がいいから酒も旨い!」と、山梨の豊かな自然への感慨も深まった。

飲み比べの会場は、甲府市の「発酵酒場かえるのより道」。主人の桑本尚也さんが手がけた発酵つまみを酒と合わせたところ、味わい濃密なスルメイカのこうじ漬けで互いの旨味がふくらんだり、豆腐の塩こうじ漬けではやわらかな世界が生まれたり。酒と食との融合で、口福は極めて増幅。いずれの酒も幅広いテイスティングで、さりげなく寄り添う奥ゆかしさには、いとおしさが込み上げました。

燻酒の変化も、実に愉快。例えば「武の井」と「春鶯囀」は、まるやかさが抜群にアップし、こたつのぬくもりを思い出しました。「風凜美山」はきらめきが、「甲斐男山」はやさしさが増してほれぼれ。燻はぬくもりをもたらすだけではなく、酒が秘めた魅力を引き出す手法なんですね。

わいわい楽しく飲み続けたのに口の中が爽やかキープの不思議の理由は、依田さんが解説してくれました。

「全体のレベルが高い上、クリアで存在感が穏やか。山梨の酒は、飲み飽きしないんですよ」「おいしくて軽快だから、毎日飲める」という赤尾さん、「料理を幅広く受けとめる感じがあり、あれこれ試してとなりました」という綾さんの感想どおり、日々の食卓や晩酌で多彩に映えることでしょう。

「個性はありつつ、水が生きた山梨テロワールは共通。飲み比べは初心者でも楽しいはず」とは馬場さん。十蔵十色の至福を、皆さまもぜひご堪能あれ。冷酒でも燻酒でも、山梨の美酒と過ごせば冬もぬくぬくです。

## 風凜美山 純米

(北杜市・山梨銘醸)

初代が旧甲州街道台ヶ原宿の水に魅了され、1750(寛延3)年に酒造りを開始。「風凜美山」は、幅広い温度帯で楽しめる。ハレの日にうってつけの、スパークリングも人気。

0551-35-2236



洗練された上品な  
煌めきと華やぎ

## 甲斐の開運 北麓 特別純米

(富士河口湖町・井出醸造店)

醤油・味噌醸造として1700年頃に創業。江戸末期、富士北麓の清冽な湧水に着目し、酒造業も始めた。「北麓」は数ある蔵の酒の中でも、清冽な水の良さを実感できる一本。

0555-72-0006



## 春鶯囀 鷹座巣 純米

(富士川町・萬屋醸造店)

1790(寛政2)年創業。昭和初期、当主と親交のあったと謝野鉄幹、晶子夫妻が蔵に宿泊し、「春鶯囀」に銘を受けて歌に詠んでいる。まろやかでキレ良し、ぬる燭もお勧め。

0556-22-2103

## 米だけの す~っと飲めて やさしいお酒 純米

(韮崎市・福德長酒類)

1865(慶応元)年創業。「ひとごこち」は、地元産の米の名称。長年親しまれてきた「武の井」とともに、2007(平成19)年に誕生した「青煌」が蔵の二本柱になっている。

0551-47-2277

初心者も実感の  
美しい燐映え

## 風凜美山 純米

(北杜市・山梨銘醸)

初代が旧甲州街道台ヶ原宿の水に魅了され、1750(寛延3)年に酒造りを開始。「風凜美山」は、幅広い温度帯で楽しめる。ハレの日にうってつけの、スパークリングも人気。

0551-35-2236



春の景色を思わせる  
やさしい味わい

## 谷櫻 甲斐の花 純米

(北杜市・谷櫻酒造)

創業は1848(嘉永元)年。県のシンボル・フジザクラの花から採取した山梨のオリジナル酵母、自社精米の県産米、八ヶ岳南麓の伏流水で仕込んだ「100%山梨県産」の純米酒。

0551-38-2008

甲斐の花

純米

(北杜市・谷櫻酒造)

甲斐の花



# 山梨銘醸、井出醸造店。

新発見に感動する、「酒蔵見学」に！

試飲はもちろん、趣深い建物内を巡ったり、グルメに舌鼓を打ったり……。見学のできる酒蔵で、さまざまな角度から日本酒を楽しみませんか？

文・山内史子（紀行作家）／撮影・牧田健太郎

## 山梨銘醸、井出醸造店。

山梨県内には、見学を通して日本酒の奥深さを発見できる蔵が複数あります。酒造りの知識を得たり、代々受け継がれてきた美酒への思いにふれたり。試飲はもちろんのこと、蔵との心の距離が縮まるのが蔵見学の大きな魅力です。

今回はまず北杜市で銘酒「七賢」を醸す、創業1750年の山梨銘醸を訪問。台ヶ原宿としてにぎわった旧甲州街道沿いに立つ、1835年築の母屋は歳月が培った趣ある姿です。母屋には山梨巡幸中の明治天皇が滞在された行在所がかつてのまま残り、心尽くしがなされた当時のエピソードを伺いながら、座敷や賜った品々を見学できるのは得がたい体験。酒の名称の由来になつた「竹林の七賢人」が飾る欄間のほか、見応えのある工芸品も多数。別棟の「伝奏蔵」でも、美術品などを拝見しました。

蔵の初代がこの地を選んだのは、



1. 山梨県指定有形文化財の母屋が面する、台ヶ原の旧甲州街道は、「日本の道百選」の一つにも選ばれている。風情ある建物が点在するエリアだ。2. 1880年に明治天皇が滞在された行在所は、今も凜とした空気がたたよう。



貴重な展示品に魅せられる空間



4&5. 「レストラン臺眠」(火曜休み、祝日の場合は翌日)は、母屋に隣接する別棟に。酒粕が隠し味の「臺民ビーフ定食」2,300円、銘酒各種60ml 110円～に加え、オリジナルの日本酒カクテル440円もおすすめ。



3. 「酒処 大中屋」での試飲は各種15ml 50円～。仕込み水は無料。日本酒のほか、発酵食品などの商品も購入できる。



地元の味が生きた  
グルメも堪能

## 山梨銘醸

山梨県北杜市白州町台ヶ原2283  
0551-35-2226  
「行在所・伝奏蔵見学」施設ごと 300円(中学生以上)、小学生以下は無料 ※前日16時までに要予約  
元旦  
中央自動車道「小淵沢IC」から車で20分



1. 河口湖駅から歩いてほど近く、長い歴史を物語る大きな構えの門の奥に、仕込み蔵やショップ、本宅である日本家屋、庭園などが続く。



4&5. ショップでは日本酒のほか、酒肴や酒器も販売。特別純米酒と酒粕をブレンドした「オリジナル日本酒アイス」400円は季節を問わず人気。



6. 代表的な銘柄の「北麓 特別純米」1,964円、「甲斐の開運 純米原酒」1,790円(ともに720ml)。7. 敷地内には気軽な試飲コーナーも(コイン式、5杯分825円)。

## 富士山の伏流水が磨いた 清らかな味との出会い。

### 井出醸造店

山梨県南都留郡富士河口湖町船津8  
0555-72-0006  
「酒蔵・蒸留所見学」1,500円(高校生以上)、中学生以下は無料 ※試飲は20歳以上の方のみ ※前日16時までに要予約  
ホームページのカレンダーにて確認  
中央自動車道「河口湖IC」から車で10分、富士急行線「河口湖駅」から徒歩10分

水の良さに魅了されてのこと。酒の試飲ができる「酒処 大中屋」では、ふつくらやわらかな仕込み水も味わえ、それぞれの酒の旨さに水の特徴が生きているのを感慨深く思いました。食事処「レストラン臺眠」で上質な美味とともに美酒を堪能した、和みのひとときも忘れられません。

続けては「甲斐の開運」などで知られる、富士河口湖町、井出醸造店の見学コースに参加。この蔵の歴史は1700年頃(江戸中期)にしようゆやみその醸造で幕を開け、やがて富士山の湧水を生かした酒造りが行われるようになつたとか。タンクが並ぶ仕込み蔵を巡りながら、米がこうじの

力で酒へと変わる工程がわかりやすく案内され、関心を呼び起します。2020年からはウイスキーの蒸留も手掛けられ、熟成中の樽が並ぶ貯蔵庫にも好奇心が刺激されました。大吟醸を含む3種の日本酒に加えてウイスキー、梅酒を味わう試飲では、仕込みに使われる富士山の伏流水もティスティング。水の清々しさが酒の輪郭を彩ついて、いずれの酒も心地よい飲み口とのど越しが印象的でした。ショップの、「オリジナル日本酒アイス」も軽やかなおいしさで、手が止まらばくぱく……。

山梨銘醸では甲斐駒ヶ岳、井出醸造店では富士山と、道中で目に見える山梨ならではの美しい眺めも蔵見学の楽しみ。至極の一杯を彩る、幸せな時間となることでしょう。



# “山梨グルメ”の誘惑

（「酒蔵レストラン」と「蔵元居酒屋」へ）

文・上島寿子（フードジャーナリスト）／撮影・野瀬勝一（P.12～14）、牧田健太郎（P.15）

文・上島寿子（フードジャーナリスト）／撮影・野瀬勝一（P.12～14）、牧田健太郎（P.15）

日本酒の“プロ”がつくる、珠玉の逸品との出会い。「山梨の蔵元だからこそ」の一皿は、あなたを新たな味覚の世界へと誘います。

**養** 老酒造は、江戸時代からの歴史を誇る山梨市の老舗酒蔵。

6代目の蔵元、窪田裕光さんが伝統的な酒造りに取り組んでいます。酒蔵レストラン「酒蔵櫂」があるのはその敷地内。もともと母屋だったとう、築200年以上たつ古民家の2階が客席になっています。

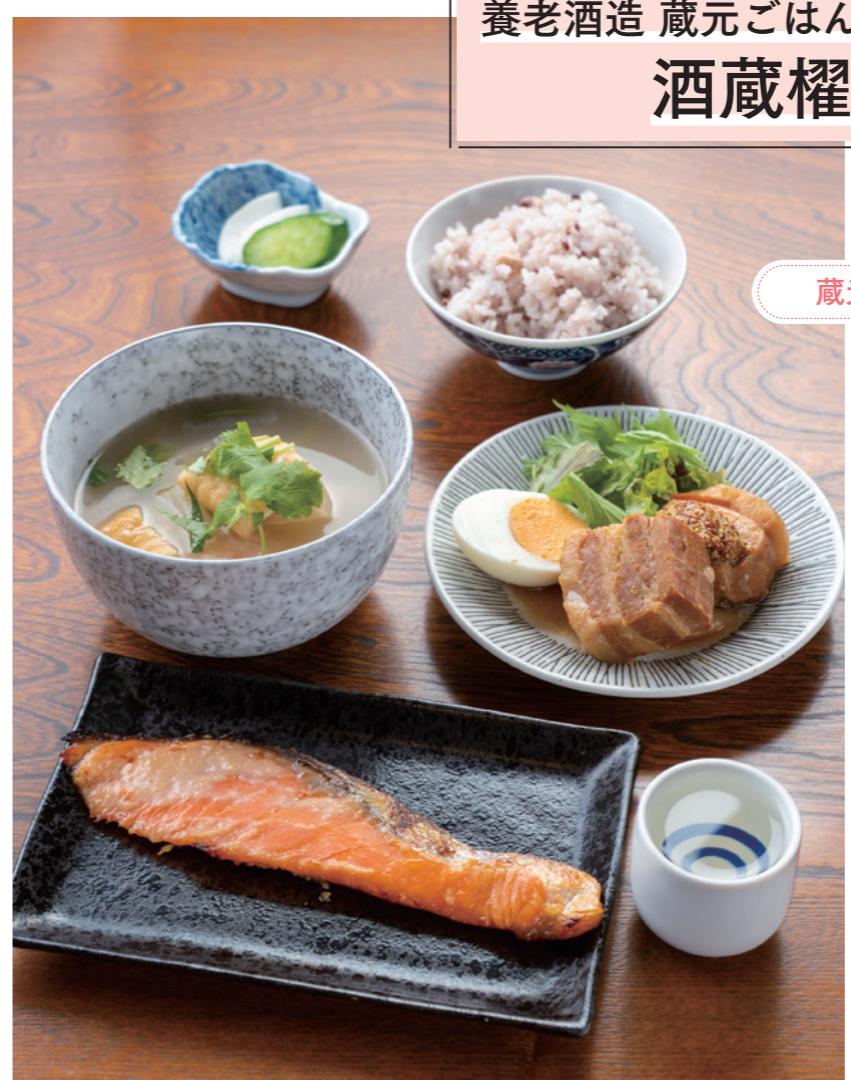
「コンセプトは『蔵元のごはん』。窪田家で受け継がれてきた料理がベースになっているんですよ」と窪田さんの妻で女将の尚子さんは言います。例えば、鮭の粕漬けには酒を搾った後の粕を活用。ふつくらとした身はほんのり甘く、皮の香ばしさもたまりません。大根などがゴロッと入る粕汁も人気の一品。酒粕と塩だけで調味したふくよかな味わいは体に染み入るおいしさです。さらに、豚の角煮は、蔵の定番酒「金盃・養老」を豚肉の下ゆでにたっぷり使用。ほろとろける味わいに、ごはんも酒も止まらなくなります。



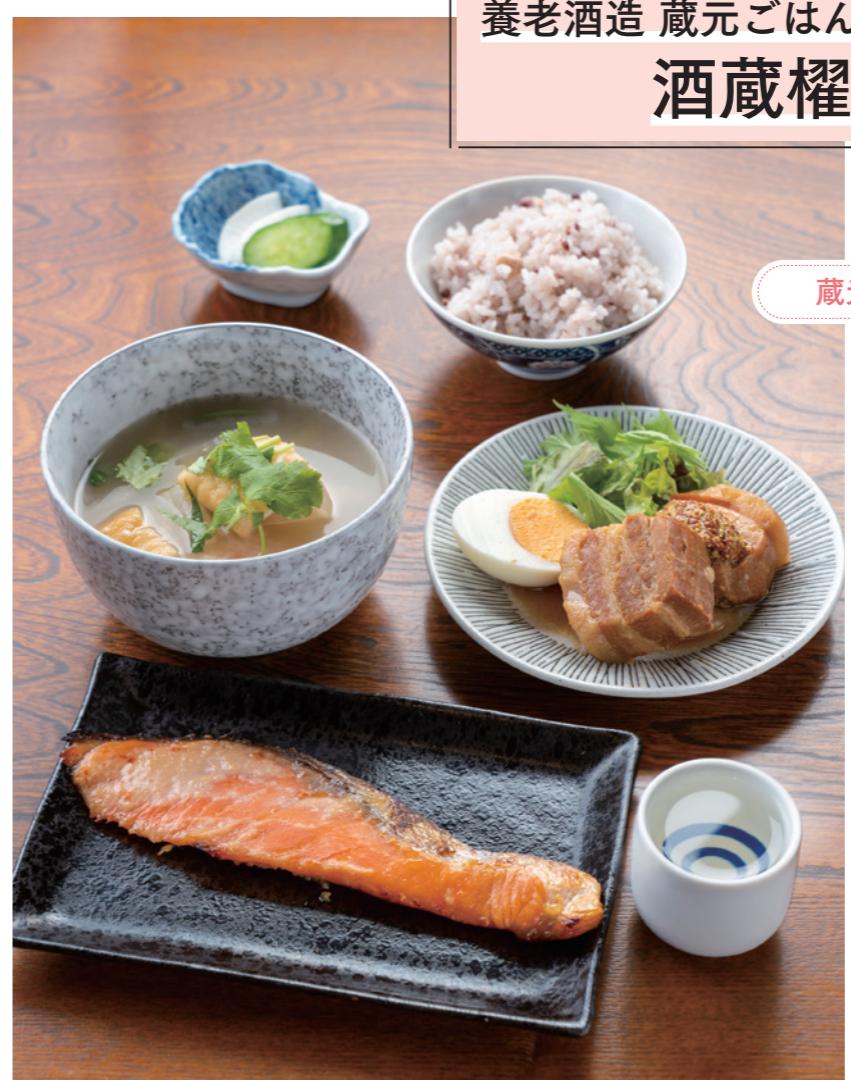
1. 風格のある長屋門の先に店舗の古民家が。2. 養老酒造は江戸後期の嘉永2(1849)年創業。現蔵元の窪田さんは6代目。



## 養老酒造 蔵元ごはん&カフェ 酒蔵櫂



蔵元ごはん



「蔵元ごはん」セット2280円。鮭の粕漬け（左下）、粕汁（左上）、豚の角煮（右上）。品書きは多彩で、日本酒で煮込んだ牛すじカレーやファミリー向けにオムライスも。日本酒はぐいのみ（180ml）680円～。



3. 超辛口の「櫂」（左）、優しい味わいの「金盃 養老」（真ん中）、6代目考案の「六波」（右）。4. 「馬もつみそ煮込み」900円は夜限定。日本酒とともに香味野菜やりんごを加えて煮込み、味付けには複数の味噌をフレンド。養老酒造の大定番「金盃 養老」と好相性。



5. かつて養蚕に使われていた2階が客席に。座卓がメインなので子ども連れでもゆったり食事ができる。6. 店舗の隣にある酒蔵では、米を蒸す甑をはじめ昔ながらの道具を使った酒造りを継承。蔵見学は要予約で小学生以上。毎年2月の第2日曜日には蔵開きを開催。



馬もつみそ煮込み

“山梨ならでは”的馬もつみそ煮込み。  
こっくりとした味わいに舌鼓



● 山梨県山梨市北567  
● 0553-22-4047  
● 11:30～16:00 (L.O.15:00)  
18:00～22:00 (L.O.21:15)  
● 月曜日（祝日の場合は翌火曜）  
※第2、第4火曜はランチのみ

こうした食事の楽しみに加え、1階の売店には蔵の銘酒や山梨みやげがずらり。ランチの後にデザートを食べながらゆっくりくつろげるカフェ「櫂」もあり、予約をすれば蔵見学もできます。子どもやお酒を飲まない人も楽しめる“酒蔵”は、憩いのスポットになっています。

ランチではこれらが定食スタイルで登場。とりわけ「蔵元ごはん」と銘打つセットは3品が勢ぞろいして食べ応え満点です。午後の英気を養うパワーランチといえるでしょう。

一方、夜のメニューはコースのほかにアラカルトも充実。なかでも、ぜひ注文したいのは「馬もつみそ煮込み」です。尚子さんによれば、この煮込みは地元「窪八幡神社」の秋祭りでみこしを担ぐ人たちに振る舞つてきました伝承の味。馬もつとみそが織りなすこつくりとした味わいは、酒のつまみにもつてこいです。

こうした食事の楽しみに加え、1階の売店には蔵の銘酒や山梨みやげがずらり。ランチの後にデザートを食べながらゆっくりくつろげるカフェ「櫂」もあり、予約をすれば蔵見学もできます。子どもやお酒を飲まない人も楽しめる“酒蔵”は、憩いのスポットになっています。

2. 開放的な店内。店名は祖母の清水の娘さんに由来。2. はなたれのパン1,600円。お酒にあうパンにはなたれ焼酎のノンアルコールシロップをかけたセット。3. 「武の井」と青煌による3種の利き酒セット1,200円。ひと手間かけたつまみも美味。4. ひよこ豆のファラフェル1,800円。スープと北杜産米粉入りパンが付く。5. フレッシュな青煌にごり酒(左)とキレのいい「純米吟醸 雄町」(真ん中)、コスモス酵母仕込みの「武の井 純米吟醸」(右)。

中東のコロッケ“ファラフェル”と  
新鮮な県産野菜を楽しむ

季節野菜のグリエ

ひよこ豆のファラフェル

八ヶ岳南麓の名水と花酵母で酒を醸す武の井酒造が開いたのは、酒蔵としては珍しいショールーム。蔵の銘酒などが並ぶショップの傍らには、広々とした酒蔵レス

トランが。

「ここでは利き酒のほか、ランチやスイーツも味わっていただけます」と、笑顔で迎えてくれたのは6代

目当主の清水元章さん。キッチンでランチは2種類あり、定番はひよこ豆のファラフェル。中東発祥のコロッケで、スパイスがふわっと香り、2種のソースでアレンジも楽しめます。お皿の上には地元野菜もたっぷり。体の中からリフレッシュできます。さらに、独自に開発した“お酒にあうパン”を使ったスイーツもうつりするおいしさ。オリジナルドリンクも豊富にそろい、ドライブがてら立ち寄りたくなります。

## 武の井酒造 NOBU SAKAGURA Cellar Door

山梨県北杜市高根町箕輪1450  
0551-47-5963  
11:00~16:00  
(ショップは9:00~17:00)  
火曜・水曜・木曜

15

やまなしStyle | 2025 Winter



燗酒がぐいぐい進む  
鶏だしがたっぷりしたおでん

だし巻き玉子



山梨県甲府市中央1-9-6  
055-225-3213  
17:00~22:00 (L.O.)  
月曜日

1. おでん盛合せ900円。内容はその時々で替わり、6~7品が盛り込まれる。2. 超辛口でキレのいい「八つのからっ風」(左)と生醸造り「櫻守」(右)は濃厚な味わい。3. 馬刺し盛合せ(4~5人前)7,000円。味も食感も異なる部位の食べ比べが楽しい。単品でも注文可。4. ふわふわでぶるぶるのだし巻き玉子750円が谷櫻の名物。

馬肉の刺身



甲府の中心街にあるこの蔵元居酒屋で飲めるのは、北杜市の老舗酒蔵「谷櫻酒造」が醸す銘酒の数々。「定番酒から季節の限定酒までほぼすべてそろっていますよ」と店主の赤澤昌学さんが言う通り、純米酒や本醸造など常時10種類前後がスタンバイしています。料理も酒に合う美味が満載です。その一つ、馬刺しの盛り合わせはハラミやカイノミなど希少部位も盛り込まれ、濃厚な旨味が酒を呼びます。合わせたいのは純米酒「八つのからっ風」です。超辛口のキレのよさが馬肉の旨味を鮮明にします。鶏ガラベースのだしで煮込んだおでんには本醸造「櫻守」の燗酒を。濃醇な味わいはまるやかなつむにぴったり。「お酒をだしで割ってもおいしいですよ」との言葉に従えば体の芯までポツカポカ。店を出た後も幸せの余韻が続くこと請け合いで。

甲府駅から徒歩10分ほどの路地にあり、孤燈と赤提灯が目印。嘉永元(1848)年創業の「谷櫻酒造」は八ヶ岳の伏流水で「甲斐の地酒」を醸している。



2

## 谷櫻酒造 蔵元居酒屋 谷櫻



甲

府の中心街にあるこの蔵元居酒屋で飲めるのは、北杜市の老舗酒蔵「谷櫻酒造」が醸す銘酒の数々。「定番酒から季節の限定酒までほぼすべてそろっていますよ」と店主の赤澤昌学さんが言う通り、純米酒や本醸造など常時10種類前後がスタンバイしています。

料理も酒に合う美味が満載です。その一つ、馬刺しの盛り合わせはハラミやカイノミなど希少部位も盛り込まれ、濃厚な旨味が酒を呼びます。合わせたいのは純米酒「八つのからっ風」です。超辛口のキレのよさが馬肉の旨味を鮮明にします。鶏ガラベースのだしで煮込んだおでんには本醸造「櫻守」の燗酒を。濃醇な味わいはまるやかなつむにぴったり。「お酒をだしで割ってもおいしいですよ」との言葉に従えば体の芯までポツカポカ。店を出た後も幸せの余韻が続くこと請け合いで。





# 国境を超えて、日本酒の魅力を世界に伝えていく

山梨の各蔵元は県と連携し、世界各国へ販路を拡大。日本酒文化を海外へ広げるための今後の展望とは。

日本酒は今、世界的な注目を集め、単なる日本の酒という枠を超えて、世界の食文化に浸透しつつあります。

山梨県産日本酒の海外での展望について、山梨県酒造組合会長の天野怜さんに話を伺いました。

「あまりイメージが湧かないかもしれません、ドバイやフランスなどでも日本酒は高い評価を得ています」

開口一番、天野さんは意外な言葉が飛び出しました。天野さんは、山梨で生まれ育ち、大学入学のタイミングでアメリカへと渡り、帰国後はファッショニブルなブランドの広告の仕事を経て、2010年に一族で営む笛一酒造へ入社。県内に現存する最古の酒蔵の5代目蔵元になりました。

23年から山梨県酒造組合の会長および、山梨県酒造協同組合の理事長に就き、自社の酒蔵のみならず、山梨県の酒蔵の未来を見据えながら、県と連携を取って、世界へ販路を広げるよう積極的に取り組んでいます。 「海外でのプロモーションは、自分

で出向くようにしています。こちら

から出向くだけでなく、県の支援を受けながら、酒造組合のインスタグラムに美しいビジュアルで世界観を作成して発信したり、日本語、英語、中国語と3カ国語で投稿したり。また、香港からバイヤーやトップレストランの方を招き、酒蔵を視察するツアーも実施しています。香港への輸出は、中国やフランスへも間口を

広げることになるのです」

こういった取り組みは功を奏し、輸出量は増加。コロナ禍以降、1・2倍ほど増えている感覚があるそうです。輸出先については、現状は中国を筆頭に台湾や香港、アメリカなど

が大きな割合を占めていますが、先の発言に出たように、ドバイやフランスでも非常に高い関心をもたれていて、そこでは、「水」に大きな価値を見出されているからだと天野さんは言います。

「例えばフランスは、もともと水が少ない場所だからこそブドウが育ち、宗教と交わりながらワインが信仰においてもとても重要な存在になりました。砂漠地帯の中東においても、当然ながら水は貴重なものです。そういう国々の方にとって、水がどんどん湧き出す日本の環境は普通ではないことなんですね。豊かな水で醸すだけなく、山梨の日本酒、ことに私の酒蔵がある大月エリアは、富士山に詣でる山岳信仰と結び

ついて飲み継がれてきました。宗教

観と結びついた山梨の日本酒は、單に酔つて労を癒すだけのものではなく、ワインを生命の根源と捉える人々があるように、水こそが私たちにとっての生命の根源なのです」

16・17ページで紹介したG1「山梨」に掲げる新たなメッセージは「酒は、水。」

それは山梨の日本酒の根幹であり、海外の日本酒好きに向けた価値の創造でもあるのです。

## 湧き水の恵みが生む、和洋を超えた日本酒の力

山梨県内には、各地域に酒蔵がありますが、仕込みに使用する水を調査し、6つの水系に分類してみたところ、それぞれの水系の特徴は全く異なったそうです。 「地質や水質の調査をするまでは、我々が『良い』といつてある水にどのような特徴があるのか、具体的に語ることができませんでした。しかし、

日本酒は今、世界的な注目を集め、世界の食文化に浸透しつつあります。山梨県産日本酒の海外での展望について、山梨県酒造組合会長の天野怜さんに話を伺いました。

「あまりイメージが湧かないかもしれません、ドバイやフランスなどでも日本酒は高い評価を得ています」

開口一番、天野さんは意外な言葉が飛び出しました。天野さんは、山梨で生まれ育ち、大学入学のタイミングでアメリカへと渡り、帰国後はファッショニブルなブランドの広告の仕事を経て、2010年に一族で営む笛一酒造へ入社。県内に現存する最古の酒蔵の5代目蔵元になりました。

23年から山梨県酒造組合の会長および、山梨県酒造協同組合の理事長に就き、自社の酒蔵のみならず、山梨県の酒蔵の未来を見据えながら、県と連携を取って、世界へ販路を広げるよう積極的に取り組んでいます。 「海外でのプロモーションは、自分



日本酒は、今や世界中で楽しめる酒となった。和食がユネスコの無形文化遺産に登録されたことで、世界の人々が日本の食文化への関心が高まっている。最近では、海外の人の好みに合わせて味やデザインを工夫するなど、酒蔵がさまざまな努力を続けている。

(写真提供: Rawpixel.com / Shutterstock.com)

どんどん変わる、山梨県の“今”を知ろう



山梨県酒造組合会長  
笛一酒造代表  
天野 怜さん



山梨の酒蔵では、古くから受け継がれてきた「寒造り」の技法で日本酒を醸している。厳しくも雄大な自然の中、澄みきった空気に包まれながら、杜氏たちの手によって丁寧に仕込まれ、国内・海外の愛飲家の元へ広がっていく。

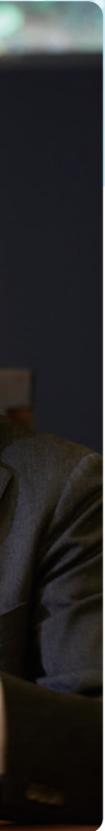
(写真提供: 笛一酒造)

同じ県内でも酒蔵のある場所によって湧き上がってくる水質が異なるとわかり、調査によってより強い根拠をもつてアピールすることができるようになります。例えば、当社は大月市に蔵がありますが、酒の特徴としては口に含んだ瞬間に澄んだ湧き水のすつきりとした味わいが広がり、その後、豊かで複雑な旨味が残り、そして最後には再び爽やかさが戻る。ある海外のソムリエがうちの仕込み水を飲んだときに、「3つの味がする」と表現していました。山梨湧き水のすつきりとした味わいが広がり、その後、豊かで複雑な旨味が残り、そして最後には再び爽やかさが戻る。ある海外のソムリエがうちの仕込み水を飲んだときに、「3つの味がする」と表現していました。山梨

「山梨の日本酒テロワールの魅力を一言で表すとしたら、『山梨の風土と歴史が育んだ水で醸す、他にはない唯一無二の日本酒』だと私は考えています。今後、山梨県の特異な地形、代々受け継いできた文化を、『水』をキーワードとしたストーリーで国内

よって生み出される、すつきりとした透明感や纖細な旨味は、素材の味を生かす和食のみならず、洋食やエスニック料理とも調和します。この多様な食文化への順応性が、海外のハイエンドなレストランでの導入を後押ししているのです。

## 風土と文化を携え、山梨の酒が国際舞台へ



日本酒は今、世界的な注目を集め、世界の食文化に浸透しつつあります。山梨県産日本酒の海外での展望について、山梨県酒造組合会長の天野怜さんに話を伺いました。

「あまりイメージが湧かないかもしれません、ドバイやフランスなどでも日本酒は高い評価を得ています」

開口一番、天野さんは意外な言葉が飛び出しました。天野さんは、山梨で生まれ育ち、大学入学のタイミングでアメリカへと渡り、帰国後はファッショニブルなブランドの広告の仕事を経て、2010年に一族で営む笛一酒造へ入社。県内に現存する最古の酒蔵の5代目蔵元になりました。

23年から山梨県酒造組合の会長および、山梨県酒造協同組合の理事長に就き、自社の酒蔵のみならず、山梨県の酒蔵の未来を見据えながら、県と連携を取って、世界へ販路を広げるよう積極的に取り組んでいます。 「海外でのプロモーションは、自分

外に伝えていきたいですね。これまでさまざまな国で、日本酒を試飲していただく機会がありましたが、その反応はこちらが思っている以上に好評でした。常に品質の向上を目指しながら、世界の日本酒ファンのことを意識して、高付加価値化、国際化に向かっていく。それが山梨の日本酒が世界に誇るトップブランドへと成長していくための展望です」

天野さんが語る海外への働きかけや地元と連携する取り組みの話は、実にスピーディーな印象があります。山梨県酒造組合のチームワークのよさがなせることがあります。

「県内の蔵元は、親や祖父母の代からつきあいのあるところも多く、距離感が近いのでしょう。毎月、全蔵が集まる定例会を開いています。

山梨には昔から無尽という文化があります。もともとは富士山に参るために仲間で積み立てたお金を融通し合う互助組織のことですが、今は仲間と定期的に集まって食べたり飲んだりしていますね。私たちも会議の後は、酒を酌み交わしますよ」

各蔵元の挑戦は、山梨県との連携をより強化しながら日本酒の未来をけん引し、世界中の人々の食卓を豊かに彩っていくことでしょう。

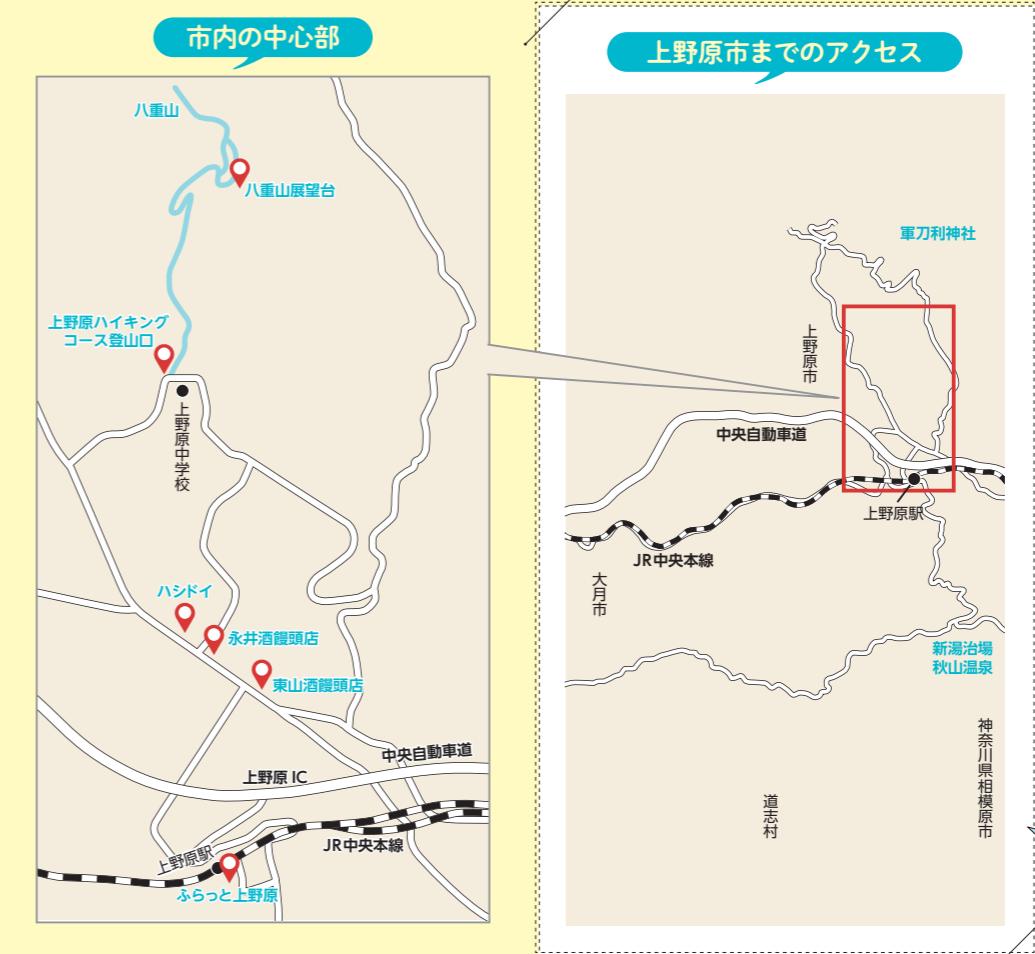
Discover  
やまなし

# 古き良きソウルフード「酒饅頭」を巡る旅。

甲州街道の上野原宿で古くから愛され続けてきた酒饅頭は、散策のお供にもぴったりです。



写真提供：上野原市役所



JR上野原駅から、酒饅頭の店舗が数軒並ぶ上野原市中心部（甲州街道沿い）まで公共交通機関（路線バス、中心市街地循環バス、タクシーなど）を利用する場合、上野原市のウェブサイトに詳細情報が紹介されているので、事前に確認を。

## 永井酒饅頭店



永井酒饅頭店の酒饅頭は、ふわっとして、もちもちとした食感が特徴的。「あんまん」（手前中央）が一番人気ではあるが、右隣の「ととまん（塩マスの切り身入り）」も、すぐに売り切れになる。



永井酒饅頭店は明治20（1887）年頃創業、手づくりで酒饅頭をつくり続けてきた。営業時間は8:30～18:00だが、売り切れ次第終了。正午頃、売り切れることが多い。

山梨県上野原市上野原1596 ☎ 0554-63-0109

## ふらっと上野原



神奈川県と接する山梨県の東の玄関口である上野原市。周囲を山々に囲まれ、一年中、多くのハイキング客でにぎわう上野原の名物といえば酒饅頭です。白米にこうじを合わせた「酒種」に小麦粉を混ぜた生地で、さまざまな餡を包んで蒸す、素朴で味わい深いおやつは、長年にわたって人々に慕われています。

江戸時代、甲州街道の宿場町だった上野原で、旅人たちがこよなく愛したのが酒饅頭。その歴史を裏付けるように、今も複数の酒饅頭の店が営業しています。街歩きを兼ねて、さつそく店を探してみることに……。



## 八重山展望台



八重山は標高約530メートルの低山で、ハイキング初心者にも人気がある。上野原中学校近くに登山口（駐車場10台）があり、展望台までは大人の足で50分ほどの道のり。冬は澄みきった空気の中、富士山が青空に映えて圧倒的な存在感を放つ。

● 山梨県上野原市上野原9179（登山道入り口八重山駐車場）

## ハシトイ



古い蔵をリノベーションした8席のみの喫茶店。店主の水越彩荷さんが、1杯1杯ハンドドリップしたコーヒーを供している。5人以上の団体、小学生未満は不可（小さな店のため）。営業日など詳細は、Instagramで確認を。

● 山梨県上野原市上野原3241（商店街無料駐車場内） ☎ 090-4096-2968

## 新湯治場 秋山温泉



JR上野原駅から送迎バスで往復することができる日帰り温泉。屋外サウナでは、サウナストーンにアロマ水を置いて発生させた蒸気を、タオルであおいで体感温度を上昇させる「アウフグース」（予約制）が人気。

● 山梨県上野原市秋山 2210 ☎ 0554-56-2611

## 軍刀利神社



拝殿（本殿）の横には、日本武尊の東征に由来する大きな剣が立つ。さらに奥の院には、山梨県指定の大柱がそびえ、近年はパワースポットとしても注目を集めています。大柱の根元から冷たい清水が湧き出ていることから「水の木」とも呼ばれている。

● 山梨県上野原市桐原4133

## 伝統食「酒饅頭」は道志村や、相模原市にも

上野原では甲州街道沿いを中心に、酒饅頭の店が人気を博してきました。この酒饅頭は、隣の道志村や神奈川県相模原市でも、長く受け継がれています。小麦栽培が盛んなこれらの地域では、祭りや祝い事の場に必ず酒饅頭が並びました。これからも酒饅頭は郷土のソウルフードとして愛され続けていくでしょう。

そんな上野原には、ほかにも訪れない場所がたくさんあります。八重山で低山ハイキングを楽しみ、送迎バスで新湯治場 秋山温泉まで足を運ぶのもよいでしょう。

パワースポットとして人気の軍刀利神社に参拝した後、この神社の湧き水を入れたコーヒーを味わえる蔵を改装した喫茶店のハシトイで、ゆっくりひと休みするのも楽しみです。「また来てみたい！」と思える魅力をさらに感じることができます。

## 東山酒饅頭店



上の写真は、米をおかゆ状に炊いて米こうじと酒種を合わせ発酵させる際に使う桶。あんこも手づくりしているが、左の写真のように、たっぷりの水で小豆を煮ていく。



上の写真は、手前から時計回りに「こしあん」「つぶあん」「みそ」各120円。取材の日は「鮭」が売り切れていた。ほのかな甘酒のような香りが食欲をそそる。



東山酒饅頭店の酒饅頭は、昔から変わらない食感が人気。創業は明治23（1890）年、営業時間は9:30～売り切れ終い。「お土産として、何種類かをまとめて買っていく人も多いですね」と尾形希美子さん（右）。

● 山梨県上野原市上野原1320 ☎ 0554-63-0289

次に訪れた東山酒饅頭店は、先ほど永井酒饅頭店と同じように、甲州街道沿いに店舗があり、明治半ばに創業。以来120年以上、この地区で酒種やあんこをつくり、酒饅頭を受け継いできました。

人気なのは、「こしあん」と「みそ」。滑らかなこし餡は、やわらかな生地との相性が抜群。みそには、みたらし団子のたれのようなトロリとした甘みがたっぷり。どちらもひと口食べれば、幸せな気分になれることがあります。

親の代から通う常連さん、お子さんを連れたファミリー、学生、SNSで店を知り、遠方から買いに来る人など、幅広い層が次々に訪れるときは1日400個以上売れるというのも納得です。

## いろいろな味を食べてみよう

筒井真理子さん 俳優

故郷で過ごした日々が  
芝居のインスピレーションに

山梨県甲府市出身。早稲田大学在学中に劇団「第三舞台」に入団し、1994年、映画『男ともだち』で主演デビュー。舞台に映画、ドラマと幅広く活躍。映画『涙に立つ』(2016)で第38回ヨコハマ映画祭 主演女優賞を受賞。映画『よこがお』(2019)で第70回芸術選奨文部科学大臣賞を受賞。NHKでは大河ドラマ『功名が辻』、連続テレビ小説『花子とアン』など多数出演。趣味は読書、映画鑑賞など。

## ふるさとが舞台の映画を撮りたい

振り返ると、豊かな自然に囲まれてのびのびと過ごした日々が、俳優としての感性を静かに育んでくれたように思います。劇団での即興劇に取り組む中で、自然の風景、友人や近所の人々そして家族との日々が、インスピ



筒井さんが700人中3位で完走した甲府第一高校名物「強行遠足」。

山梨県甲府市に生まれ、4人兄弟の末っ子として、のびのびと育ちました。小学校から帰ると家庭教師と机を並べて勉強する姉を横目に、ランドセルを放り出して外へ飛び出す生活。春はレンゲ畠で花を編み、夏には山に登ってチャンバラごっこ——そんな自然の中で息づく日々でした。そろばん教室にも通っていましたが、楽しみは母と寄り道して立ち寄るお蕎麦屋「奥村」の天ぷらそば。立ちのぼる湯気と母の笑顔が今も心に残っています。

高校は、卒業生の愛校心が県内随一と評判の甲府第一高校へ。迫力満点の応援団が指導する校歌齊唱・応援や、フルマラソンを走る強行遠足など、肉体的にも精神的にも鍛えられました。放課後は「山本」でお好み焼きを囲み、友人たちと笑い合うのが日課。キャベツの甘みと鉄板の香りが混ざるあの時間は、何よりのごちそうでした。夢中になったことには真っすぐに向き合う——その性分は、今も変わっていません。

おすすめの場所は、私が出演したドラマ「ホットスポット」にも登場する富士吉田市の「新倉富士浅間神社」。富士山を正面に望むその景色は、まさに一幅の絵画のよう。私はいつもここで、「よい芝居ができますように」と手を合わせ静かに祈ります。

山梨には、まだまだ知られざる魅力が眠っています。ゆっくりと歩いてどうか、自分だけの「お気に入り」を見つけてみてください。

いつか映画を撮ることが、私の夢の一つではありますが、そこで山梨の自然の息づかいや人々の温もり、街の風情を映像に残せたら素敵だと思います。調べてみると、北杜市は日照時間が長く、水資源も豊富で、

レーションとなりました。

久しく帰省できていないものの、故郷へ帰ると感じるのは、水の澄んだ味わいや、人々の温かさです。どの水も山の恵みを感じさせ、旧友と再会すれば、時間を超えた懐かしさが蘇ります。また、甲府駅周辺の変化は喜ばしいものの、おしゃれなカフェや小道が増え、「甲州夢小路」では、城下町のレトロモダンな雰囲気の中、食や工芸、アートが息づいています。

そして、今や山梨のワインは世界に誇るブランドへと成長しました。甲州ぶどうで造られる、勝沼醸造の「アルガブランカ」、中央葡萄酒の「グレイスワイン」、また有機栽培で頑張っているワイナリーなども多くあり、故郷の香りを静かに運んでくれます。

おすすめの場所は、私が出演したドラマ「ホットスポット」にも登場する富士吉田市の「新倉富士浅間神社」。富士山を正面に望むその景色は、まさに一幅の絵画のよう。私はいつもここで、「よい芝居ができますように」と手を合わせ静かに祈ります。

山には、雄大な山々に囲まれた自然を前に、「ここで暮らし、働きたい」と強く感じました。調べてみると、北杜市は日照時間が長く、水資源も豊富で、

やっぱり山梨が好き

File.06

株式会社ファーマン  
代表取締役  
井上能孝さんひと目ぼれの北杜市に定住。  
農業を起点に“未来”を創出

現在、正社員5人とパートや研修生たちとともに、約30品目の野菜を有機JAS栽培にて生産。県内外の取引先への販売に加え、関係会社ECサイトでの野菜BOX販売など、IoTへも視野を広げた流通ルート開拓にも力を入れている(左・中)。廃校となった小学校を活用し、農業を中心とした学習・体験のスペースや、ボルダリング施設の運営なども行う(右)。



が、私は21歳で北杜市へ移住し、有機農業を始めました。生まれは埼玉県所沢市です。高校生の頃から、「デスクワークよりも、外で体を動かす仕事の方が性に合っているのでは」と漠然と感じていました。農業にひかれるようになつたのは高校2年生、17歳のときです。アメリカ・オレゴン州の大規模農場で1カ月ほどホームステイをしたのですが、その際に目にした雄大な景色や、自然の中で暮らす人々の姿は、今私の原点になっています。

私が20年以上前の話になります

生まれは埼玉県所沢市です。高校生の頃から、「デスクワークよりも、外で体を動かす仕事の方が性に合っているのでは」と漠然と感じていました。農業にひかれるようになつたのは高校2年生、17歳のときです。アメリカ・オレゴン州の大規模農場で1カ月ほどホームステイをしたのですが、その際に目にした雄大な景色や、自然の中で暮らす人々の姿は、今私の原点になっています。

が、私は21歳で北杜市へ移住し、有機農業を始めました。

生まれは埼玉県所沢市です。

高校生の頃から、「デスクワークよりも、外で体を動かす仕事の方が性に合っているのでは」と漠然と感じていました。

農業にひかれるようになつたのは高校2年生、17歳のときです。

アメリカ・オレゴン州の大規模農場で1カ月ほどホームステイをしたのですが、その際に目にした雄大な景色や、自然の中で暮らす人々の姿は、今私の原点になっています。

が、私は21歳で北杜市へ移住し、有機農業を始めました。

生まれは埼玉県所沢市です。