

山梨県で、遊ぶ、楽しむ、生活する

# やまなしStyle

Vol. **06**  
2025  
Winter



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

—特集—  
だから大好き！山梨の「日本酒」

“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



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、ワインだよな……」。  
こんなふうに思っている方が多いのではないのでしょうか？  
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。  
晩酌としてしっとり味わうのもよし、  
食事と合わせてマリァージュを楽しむのもよし、  
はたまた、仲間と集まり、飲み比べをするのもよし  
山梨県の日本酒を知ること、  
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」



『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。

## 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、絶品アテとのマリァージュ

## 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、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 怜さん

## 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（せいだのたまじ味／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”の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 山梨県甲府市内丸の内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 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

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。

集まれ  
日本酒党！

## みんなで楽しく飲み比べ

「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、飲食店店主の馬場勲さん・綾さん夫妻、アウトドアで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、笹一酒造の「笹一 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、飲み口はすっきり」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、やわらかで軽やかな甘みを感じますね」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、思わずうっとり、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「風凛美山 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、馬場さんがにっこり。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。銘酒の旨さをいっ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。



太冠酒造の「太冠 甲州蔵 特別純米」はすこぶる軽快で、「おっ」「あっ」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 鷹座 純米」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に、ふわりとした旨さです。意外

にも桃が食べたくなり、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」

同エリア、八巻酒造店の「甲斐男 山純米」は、「きりっとした輪郭なのに、やさしくふくらむ」との依田さんの発言とおりに心地よし。武の井酒造の「武の井 ひとこち 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、福徳長酒類の「米だけのす〜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

今回、飲み比べに集まった面々は、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、書くのを忘れてしまった」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！





## 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。ハレの日によってつけの、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

## 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

春の景色を思わせる  
やさしい味わい

## 武の井 ひとつごち 純米

(北杜市・武の井酒造)

1865(慶応元)年創業。「ひとつごち」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「青煙」が蔵の二本柱になっている。

☎ 0551-47-2277

初心者も実感の  
美しい燗映え

冬の青空のごとく  
キリッ&すっきり

## 甲斐の開運 北麓 特別純米

(富士河口湖町・井出醸造店)

醤油・味噌醸造蔵として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

## 六波

純米生原酒

(山梨市・養老酒造)

1849(嘉永2)年創業。もろみが入った酒袋を、槽で時間をかけて搾る伝統的な手法を守り、その味わいを楽しんでほしいと「六波」を含めたほとんどを生原酒で出荷。

☎ 0553-22-4047

ふくらみを生む  
昔ながらの酒造り

ふわりやわらかな  
夢心地にひたる

## 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与謝野鉄幹、晶子夫妻が蔵に宿泊し、「春鶯囀」に感銘を受けて歌に詠んでいる。まろやかでキレイ、ぬる燗もお勧め。

☎ 0556-22-2103

肩肘張らず気軽に  
楽しめる一杯

## 米だけのす〜っと飲めてやさしいお酒 純米

(韮崎市・福徳長酒類)

福徳長はもともと、1792(寛政4)年創業の神戸・灘の蔵元。現在は千葉県松戸市に本拠地があるが、豊かな自然と水に恵まれた環境に導かれて山梨で酒造りを行っている。

☎ 0551-23-5843

## 笹一 純米

(大月市・笹一酒造)

1661(寛文元)年創業。豊富なミネラル分を含む富士御坂山系の深層地下水が生む「笹一」は、海外でも高い評価を得ている。日本酒蔵としては全国で唯一、ワインも醸造。

☎ 0554-25-2111

心身にすっとしみる  
美しい透明感

## 太冠 甲州 蔵 特別純米

(南アルプス市・太冠酒造)

甲府市内で1877(明治10)年から酒造りを営んできたが、2007(平成19)年にさらなる上質な水を求めて南アルプス市に移転。「太冠 甲州 蔵」は、希少な山梨県産山田錦で仕込む。

☎ 055-282-1116

## 甲斐男山 純米

(北杜市・八巻酒造店)

「甲斐男山」は、1862(文久2)年の創業以来、受け継がれてきた銘柄。蔵は家族中心の営みで生産量は限られるが、県産米と八ヶ岳の伏流水で仕込む純米酒は、ほほ笑みを思わせる品の良さ。

☎ 0551-47-3130

ふくよかさと軽さの  
絶妙なバランス

## 発酵酒場かえるのより道

飲み比べに登場した豆腐の塩こうじ漬けのほか、オリジナルの発酵メニューを多数そろえる。「日本酒の個性をおいしく立たせるつまみを提案していきたい」と、店主の桑本尚也さん。冷酒だけではなく、いい塩梅の燗酒もぜひ。

☎ 山梨県甲府市丸の内1-20-21  
☎ 055-244-7230

今回、飲み比べて味わった日本酒は特別にそろえたものです。「依田酒店」や「発酵酒場かえるのより道」で取り扱いがないものもあります。ご注意ください。



山梨の酒は  
夜のすてきな友



山内史子さん

紀行作家。一升一斗の「いっとちゃん」と呼ばれる呑んべえ。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。

いやあ、  
どの酒も旨いっ！



赤尾守敏さん

市川三郷町の西尾連湖畔、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。

つまみが進む  
酒ばかり！



馬場 勲さん 馬場 綾さん

勲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。ともに燗酒が好みで、料理と合わせて飲むのがいつものスタイルだという。

山梨の酒は  
バラエティ豊か



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、ワインともに厳選した品そろえを誇る、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認定明酒師。

今回の飲み比べの参加者



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々あり、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。



この酒も旨い。

「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

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トに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。

燗酒の変化も、実に愉快。例えば「武の井」と「春鶯囀」は、まろやかさが抜群にアップし、こたつのぬくもりを思いました。「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ばれ。燗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、あれこれ試したくなりました」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、皆さまもぜひ堪能あれ。冷酒でも燗酒でも、山梨の美酒と過ごせば冬もぬくぬくです。



# バラエティ豊かな銘柄と、

県内に10もの蔵元が。

## その味わいの特徴とは？



豊かな山並みに囲まれた名水の地で育まれる、山梨の日本酒。湧水や伏流水は、酵母の働きを穏やかに導く軟水系が中心で、発酵はゆっくりと進み、味はきめ細かく整います。口に含むと清らかな印象が立ち上がり、みずみずしい透明感の奥に米の旨みがふわり。余韻に、ほのかな甘みややわらかな酸が残る——そんな「水が味を形づくる酒質」が、山梨ら

しい日本酒の核を成しています。さらに県内には、南アルプス山麓、八ヶ岳山麓、秩父山麓、富士北麓、富士・御坂、御坂北麓という六つの水系があり、同じ「名水仕込み」でも味わいはさまざま。食事に寄り添うやさしいお酒から、華やかな香りが鮮烈なお酒、お燗で旨みがふくらむお酒まで、幅広い味わいを楽しめるのも、自然豊かな山梨の日本酒ならでは。

はの魅力といえるでしょう。加えて山梨は、日本酒の地理的表示G.I.「山梨」を取得。地域が育む味の個性とクオリティを国内外に約束しています。このページでは、伝統を守りながらもチャレンジを続ける、県内10の蔵が誇る日本酒について、その味わいをレビュ。日々の晩酌や、ハレの日を彩る一杯に、山梨の今をときめく日本酒を、ぜひご賞味ください。

良質な水と豊かな自然に支えられ、山梨県内には個性豊かな10の蔵元が点在。香り華やか系から食中向きの辛口までそろって、幅広い日本酒の魅力を一挙にご紹介します。

文(日本酒レギュレーション) ●沼由美子／撮影(ポトル) ●牧田健太郎

## 武の井酒造

武の井 純米吟醸 ひとごち 1,870円

☎ 0551-47-2277

北杜市で収穫された酒造好適米「ひとごち」と、日本醸造協会の7号酵母で、アルコール度数14度の軽快な飲み口に仕上げています。マスカットを思わせる爽やかな酸味。



## 谷櫻酒造

純米吟醸 谷櫻 1,969円

☎ 0551-38-2008

原料米は、玄米を精米するところから自社で行う。自然のままの乳酸菌で醸す生酛造りで奥深い旨さと飲み応えが生まれ、お燗でさらに味がふくらむ。



## 山梨銘醸

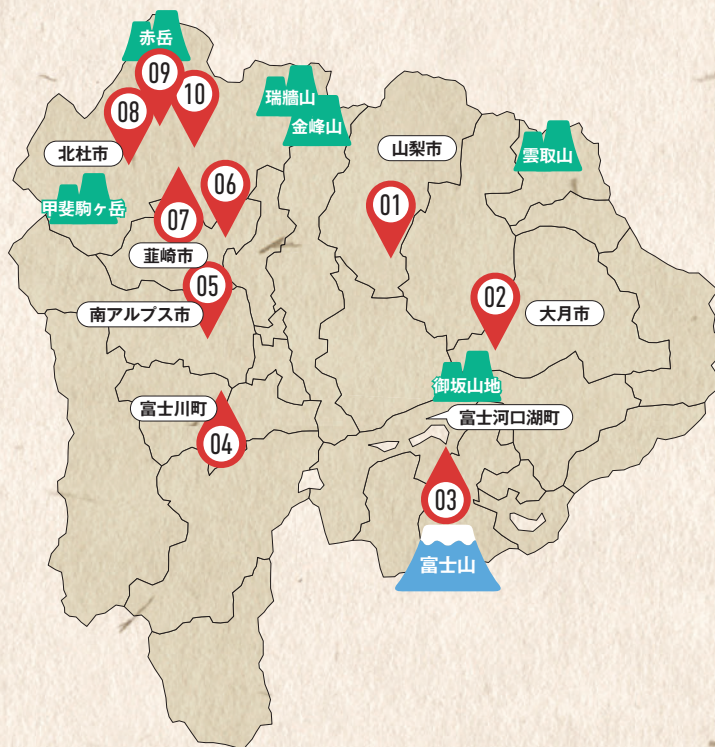
純米大吟醸 絹の味 1,980円

☎ 0551-35-2236

「地元白州の水を体現できる酒」を掲げ、県内で湧く天然水をそのまま仕込みに使用。吟醸造りで豊かな香りを引き出し、瑞々しさあふれる飲み口に。



山、河川、多様な自然が織りなす  
味わい多彩な山梨の酒



## 養老酒造

本醸造生原酒 權 1,570円

☎ 0553-22-4047

築200年の蔵にて酒を醸す。「超辛口」を謳う一番人気の銘柄は、アルコール度数20度と飲み応え十分。ジュースもあり、炭酸水で割るのもオツ。



## 井出醸造店

甲斐の開運 純米原酒 1,790円

☎ 0555-72-0006

河口湖南岸に位置する。富士山の清らかな伏流水と山梨県産米のみで醸された酒。奥深い味を引き出しながら、純米らしいやわらかさとコクを堪能できる。



## 萬屋醸造店

春鶯囀 純米吟醸 富嶽 1,837円

☎ 0556-22-2103

早い時期から純米酒志向を強め、1978年には当時珍しかった純米吟醸酒を発売。自社精米の酒米で醸す酒は心地よい酸がたち、料理をいっそう引き立てる。



## 福德長酒類

米だけのす〜っと飲めて

やさしいお酒 純米酒

1,343円 (2000ml)

☎ 0551-23-5843

仕込みには秩父山嶺・韮崎の天然水を使用。米の風味を引き出す独自製法“瞬冷造り”で造る。銘柄名の通り、軽快な飲み口で日々の食事に寄り添う。



## 太冠酒造

太冠 吟醸純米 2,090円

☎ 055-282-1116

四方を山が囲む南アルプス市で、ワイン酵母や生体水に近い水を仕込みに使うなど、ユニークな挑戦をする蔵。華やかに香るこの一本は、ぜひ冷酒で。



## 八巻酒造店

甲斐男山純米酒 仲 1,400円

☎ 0551-47-3130

創業者の名にちなんだ「仲」は、厳選された山梨県産米「あさひの夢」を使用。まるでサワークリームを思わせるまろやかさとふくよかな香りが特徴。



※容量の記載がないお酒の値段はすべて、720mlの値段です。



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？



貴重な展示品に  
魅せられる空間



山梨銘醸

- 📍 山梨県北杜市白州町台ヶ原2283  
 ☎ 0551-35-2236  
 💰 「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

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年築の母屋は歲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<sup>あんざし</sup>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った「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<sup>でんそうぐら</sup>」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、

蔵に息づく歴史を知り、  
美酒美食に酔いしれる時間。

A man with dark hair, wearing a light blue button-down shirt, is speaking and gesturing with his hands. He is in a warehouse or industrial setting, with green metal shelving units and various equipment visible in the background. The lighting is bright, coming from overhead fixtures. A small white number '3' is in the bottom right corner of the image.

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 ※試験は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たのこと。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じ深く思いました。食事処「レストラン 臺眠<sup>だいまい</sup>」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か。

力で酒へと変わる工程がわかりやすく案内され、関心呼び起こします。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イスティング。水の清々しさが酒の輪郭を彩っていて、いずれの

続いては「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）にしょ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ったとか。タンクが並ぶ仕込み蔵を巡りながら、米がこうじの

山梨銘醸では甲斐駒ヶ岳 井出醸造店では富士山と、道中で目にす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。



お酒や特製グッズ、  
おつまみも勢ぞろい



4&5. ショップでは日本酒のほか、<sup>しゅこう</sup>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. 敷地内には気軽に試飲コーナーも(コイン式、5杯分825円)。



# 今夜の晩酌を格別にする、

これぞ  
Yamanashi流。

## 絶品アテとのマリアージュ

甲州牛や甲州富士桜ポーク——これらの県産食材は、日本酒との相性も抜群。山梨の銘酒と響き合う、極上のつまみを和食店「こい季」さんが教えてくれました。

文・上島寿子（フードジャーナリスト）／撮影・野瀬勝一

### 甲州牛たたき おろしソース

特別純米との  
ペアリングは格別……



甲州牛のきめ細かい肉質を活かした一皿は食べ応え満点。つるばらの酵母で醸した武の井酒造「青煙 特別純米 辛口」の爽やかさが旨味を引き立てる。

#### 【材料・2～3人分】

甲州牛・イチボ（塊／ロースでも可）…100g  
塩・黒こしょう…各適量  
サラダ油…適量  
大根おろし…100g  
ポン酢、ステーキソースなど※…適量  
サニーレタス（食べやすくちぎる）…適量  
ライム（小さく乱切り）…6切れ  
ピンクペッパー…適量

※店ではしょうゆと赤ワインをベースにした自家製ソースを使用。

#### 【つくり方】

1. 甲州牛のイチボは両面に塩、黒こしょうをふる（写真①）。
2. 焼く前に氷水を用意する。フライパンにサラダ油を熱し、強めの中火で1を焼く（写真②）。両面にこんがり焼き色がついたら、側面も焼き付ける。
3. 焼き上がったらすぐに氷水に入れ、30秒ほど置いて粗熱を取る（写真③）。脂が固まるので冷やしすぎないこと。キッチンペーパーで水気を拭き取り、薄くそぎ切りにする（写真④）。
4. 水分をしばった大根おろしをボウルに入れ、ポン酢など好みのソースを混ぜておく。皿にサニーレタスとともに3を盛り、おろしソースをかける。ライムとピンクペッパーを散らす。



教えてくれたのは  
「こい季」



▲ 山梨県甲府市北口3-4-14  
☎ 055-236-8748  
🕒 16:00～24:00  
🗓 日曜日（まれに臨時定休日あり）

#### 素材の旨味を引き出す名酒

その中から店主の広瀬悟さんが教えてくれたのは、山梨県産の食材を使った人気の3品。1品目は「甲州牛たたきおろしソース」です。甲州牛とは、卓越した生産者が育てた黒毛和種の中でも、4等級以上に格付けされたプレミアムな和牛。たたきには程よくサシの入ったイチボを使い、レアに火入れをした牛肉はしつとりやわらかく、かむたびにピュアな旨味が迸ります。合わせた日本酒

は「青煙 特別純米 辛口」。すっきりとした飲み口が牛肉の旨味に寄り添い、優しい味わいを奏でます。

続いての2品目は、信玄どりの天ぷらです。自然に囲まれて健やかに育った鶏肉は澄んだ味わいが特徴。下味をつけてから天ぷらにするとジューシー感が際立ちます。選んだ酒は「天鷹絨の味 純米吟醸」。舌ざわりはベルベットのよう滑らかで、果実のような風味と軽快な酸味が天ぷらの余韻をふくよかにし、次の一口を呼び込みます。

そして3品目は、山梨県が誇る銘柄豚の甲州富士桜ポークを使った昆布です。

「昆布」というと魚が一般的ですが、豚肉にもよく合うんですよ」

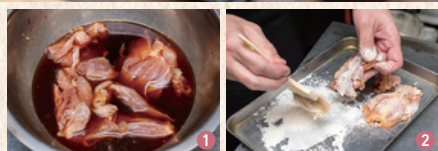
広瀬さんはそう言って、3日間、昆布に挟んだ肩ロース肉をグリルへ。焼きたてを類張れば、昆布の風味を纏った凝縮感のある旨味が口いっぱいにじゅわっと広がります。そこに流し込んだのは「旦 山廃純米」。芳醇でみずみずしい味わいが豚肉を一段持ち上げ、恍惚の境地に誘います。名店の酒肴と山梨の美酒があれば、家での晩酌が一層豊かになること間違いなし。どの品も気軽に試くれるのでぜひチャレンジを。

### 信玄どりの天ぷら

天鷹絨の味  
純米吟醸と相性抜群！



サクッと香ばしい衣が信玄どりの清らかな旨味をキープ。山梨銘醸「天鷹絨の味 純米吟醸」の凛冽とした飲み口が後味に爽快感をプラスする。



#### 【材料・2～3人分】

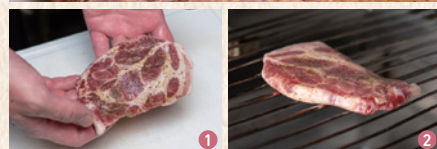
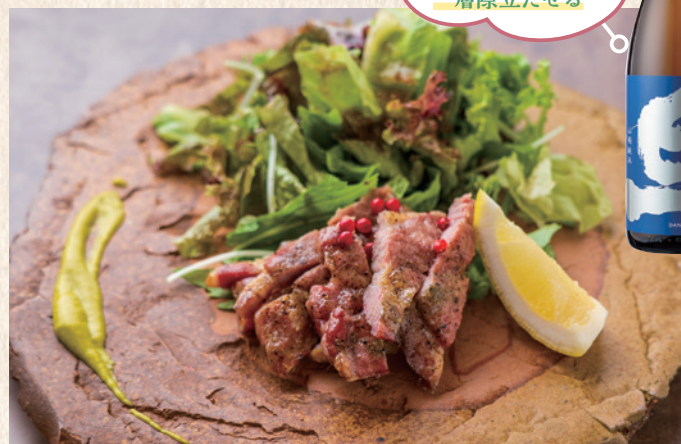
信玄どり・もも肉…100g  
ししとう…4個  
しょうゆ…大さじ1  
酒…大さじ1  
ショウガ（すりおろす）…少々  
打ち粉（薄力粉）…適量  
天ぷら衣  
※つくりやすい分量  
・薄力粉…100g  
・卵…1/2個分  
・冷水…150ml  
レモン（くし切り）…1切れ  
抹茶塩（塩でも可）…適量  
ゆずこしょう…適量  
揚げ油（サラダ油）…適量

#### 【つくり方】

1. 信玄どりのもも肉は5～7mmの薄さで削ぎ切りにする。ししとうは爪楊枝で数カ所に穴を開ける。
2. ボウルにしょうゆ、酒、おろしショウガを混ぜ、1のもも肉を入れて3分ほど漬け込む（写真①）。
3. 別のボウルに卵を溶き冷水を加えて混ぜる。薄力粉をざるでふるいながら加え、菜箸で混ぜ合わせる。
4. 2のもも肉の汁気をキッチンペーパーに取り、汁気をしっかりぬぐう。1切れずつ薄力粉を薄くつける（写真②）。刷毛を使うとつけやすい。
5. 3の衣に4を絡めて、180℃に熱した油で揚げる。すべて揚げたら、1のししとうを素揚げする。
6. 皿に5を盛り、レモン、抹茶塩、ゆずこしょうを添える。

### 甲州富士桜ポークの昆布

山廃純米が旨味を  
一層際立たせる



昆布にした甲州富士桜ポークは適度に水分が抜け旨味が濃厚に。笹一酒造「旦 山廃純米」のしっかりとした酸とコクは豚肉の脂にもよく合う。

#### 【材料・2～3人分】

甲州富士桜ポーク  
肩ロース肉…1枚（120～130g）  
昆布（15cm）…2枚  
塩・黒こしょう…適量  
サニーレタス（食べやすくちぎる）…適量  
レモン（くし切り）…1切れ  
ピンクペッパー…適量  
グリーンマスタード※…適量  
※グリーンペッパーをブレンドした練りマスタード。一般的な練りマスタードや粒マスタードなどでも可。

#### 【つくり方】

1. 甲州富士桜ポークの肩ロース肉は両面に塩と黒こしょうをふる。昆布は乾いた布で表面をさっと拭き、肩ロース肉をのせてもう1枚の昆布で挟む。ラップで包み、冷蔵庫で3日間置く。
2. 1の昆布を外し（写真①）、グリルで両面をこんがり焼く（写真②）。焼き上がったら1cm幅にカットする。
3. サニーレタスとともに2を皿に盛る。レモンとグリーンマスタードを添えて、ピンクペッパーを散らしたら、サニーレタスにお好みのドレッシングをかける。



# “山梨グルメ”の誘惑

「酒蔵レストラン」と「蔵元居酒屋」へ

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。

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）



1. 風格のある長屋門の先に店舗の古民家。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 酒蔵櫓



蔵元ごはん

「蔵元ごはん」セット2280円。鮭の粕漬（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〜。

**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「酒蔵櫓」があるのはその敷地内。もともと母屋だったという、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、鮭の粕漬には酒を搾った後の粕を活用。ふ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。ほろっととろける味わいに、ごはんも酒も止まらなくなります。



馬もつみそ煮込み



3

3. 超辛口の「櫓」（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リンゴを加えて煮込み、味付けには複数の味噌をブレンド。養老酒造の大定番「金盃 養老」と好相性。

4

## “山梨ならではの”馬もつみそ煮込み。 こっくりとした味わいに舌鼓



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、米を蒸す甕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。



5

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」の秋祭りで見こしを担ぐ人たちに振る舞ってきた伝承の味。馬もつとみそが織りなすこっくりとした味わいは、酒のつまみにもってこい。

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「櫓」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。



● 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





1. 開放的な店内。店名は祖母の清水申さんに由来。2. はなたれのババ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“青煙”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「青煙 にごり酒」(左)とキレの良い「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)。



日本酒 3種 利き酒セット



季節野菜のグリエ



ひよこ豆のファラフェル



## 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

「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。キッチンでは妻の由紀さんが腕を振るいます。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。体の中からフレッシュでできます。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っとりするおいしさ。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。

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。



谷櫻おでん盛合せ

## 谷櫻酒造 蔵元居酒屋 谷櫻



甲府駅から徒歩10分ほどの路地にあり、狐樽と赤提灯が目印。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

## 燗酒がぐいぐい進む 鶏だしがたっぷりしみたおでん

だし巻き玉子



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「ハツのからっ風」(左)と生酛造り「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円も谷櫻の名物。



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くり。合わせたのは純米酒「ハツのからっ風」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。濃厚な味わいはまるやかなつゆにぴったり。「お酒をだして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ッカポカ。店を出た後も幸せの余韻が続くこと請け合いです。



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



# 「良質な水」「蔵元の技」「山梨の風土」が銘酒を育む

山梨デザインセンターで開催された「水と風土が醸す山梨の日本酒」展から、酒造りへの熱き思いを紹介します。



企画展「水と風土が醸す山梨の日本酒」では、GI「山梨」の新しいVIデザインが披露され、酒樽などの展示に注目が集まった。山梨デザインセンターでは、子どもから社会人まで幅広くデザインを学ぶ機会を提供するとともに、クリエイターが作品を展示・発表する場、デザイナーやクリエイター同士が交流できる場などを提供し、新たな価値を創出することを目指している。

2025年9月、山梨県の日本酒の品質と地域性をより明確に伝える、GI「山梨」のVI（ビジュアル・アイデンティティ）ロゴマークのデザインが刷新されました。GIとは、Geographical Indicationを略した「産地名」を保護する取り組みで、国税庁の指定を受けることで、産地を独占的に名乗ることができる制度のことです。

このVIの刷新のタイミングと前後し、25年9月1日から10月6日まで、山梨県庁の一角（防災新館2階）に位置する山梨デザインセンターで、企画展「水と風土が醸す山梨の日本酒」が開催されました。

山梨デザインセンターは、24年11月に開設された山梨県立美術館の付属施設です。施設の取り組みとこの度の展示について、デザイン推進監の田原典男さんと課長の矢野里江さんに話を聞きました。

「デザイナーは、依頼者の思いをくみ取り、具現化することを得意とし

ますが、既成概念などが原因で見落としている点などを丁寧に見つけ、最適解に導いていきます。当センターは、国内外で活躍するデザイナーの知見を借り、県庁の政策形成、地域の活性化や課題の解決、県内の製品のブラッシュアップなどに活用していく拠点として設立されました。また山梨県では、あらゆる世代がデザインによる思考を発揮し、社会課題が解決され、新たな価値が絶えず生み出されていく社会の実現を目指しています。当センターがその実現を支える存在となることを期待しています」（田原さん）

## 良質な日本酒を生む3つのポイントとは

企画展「水と風土が醸す山梨の日本酒」では、山梨県の日本酒造り、その特徴や魅力、さらにポテンシャルの高さを解説する展示物が盛りだくさん。その展示の内容から、銘酒を産む秘密を解き明かします。

山梨県には気候や風土、伝統と革新を融合した酒造りによって生み出された日本酒が豊富にあります。県産日本酒を語るうえで欠かせないのは「良質な水」「蔵元の技」「山梨の風土」という3つのポイントです。

1つ目は「良質な水」。山梨県は、富士山、南アルプス、八ヶ岳など2千〜3千メートル級の山々に囲まれています。雨や雪が長い年月をかけて森や地層を通して浸透し、伏流水や湧水となって酒造りを支えているのです。玄武岩や花こう岩、石灰層などさまざまな地層を通じて水はろ過され、適度なミネラル分を含んだ軟水となることで、酵母の働きを穏やかにし、やわらかさや透明感を備えた酒質を生み出します。

2つ目は「蔵元の技」。山梨県内には、創業から300年以上の歴史を誇る蔵元が存在し、伝統的な製法を守りながら酒造りを続けています。

また近年では、従来の製法や工程にとらわれず、スパークリング日本酒や特殊酵母を使用した新趣向の酒を手がける、意欲的な蔵元も増えています。地元契約農家と協力して酒米を栽培したり、有機栽培米を使用したり、原料をより吟味する動きも出てきました。例えば、山梨県が推

進する酒造好適米「ひとこち」「夢山水」などを活用しながら、蔵元と農家が一体となって酒米の育成から関わるケースもあります。

そして3つ目の「山梨の風土」。山梨県には、地形・気候・自然環境、そして地域に根ざした文化があり、それが日本酒に独特の個性を与えています。例えば、山間部の寒冷な冬や気温差の大きな気候は、発酵や貯蔵に適しており、酒の味わいに奥深さをもたらしているのです。

## 県産の日本酒は国内外でますます広がっていく

この企画展は、山梨デザインセンターが進める「文化的テロワール（風土）シリーズ」の第3弾です。

「当センターでは、『山梨らしさ』＝山梨の『文化的テロワール』を大切にしています。山梨の水もまた、山梨の『文化的テロワール』を構成する地域資源です。清廉な水を活用し、昔から山梨で造られてきた日本酒の歴史や、新たなGIマークに込められた想いに関心を持ってもらうことで、新たな日本酒の魅力を発見してもらいたいと考えました」（矢野さん）

また、山梨県酒造組合はGI「山梨」のVI刷新を機に、山梨県と一

## 酒は、水。



6つの名水が醸す、清冽な味わい。

刷新されたGI「山梨」のビジュアルイメージ。掲げるメッセージ「酒は、水。」は、山梨の日本酒の根幹を打ち出している。口ゴの6角モチーフは、山梨を潤す水系を6つの三角形で表現したもの。（画像提供：山梨県酒造組合）

体となって「山梨の日本酒」の価値と産地性を力強く発信していて、県産の日本酒は世界でもその存在感を高めています。25年9月、ロンドンで開催された世界最大級の酒類コンペティション「インターナショナル・ワイン・チャレンジ（IWC）」のSAKE部門において、山梨銘醸の「七賢純米大吟醸 白心」が最高賞「チャンピオン・サケ」を受賞しました。IWCは毎年開催され、「世界でもっとも影響力のある」ワインのコンテスト



企画展「水と風土が醸す山梨の日本酒」の展示の様子。山梨県立美術館所蔵のジャン＝フランソワ・ミレーの名画《落ち穂拾い、夏》と、山梨銘醸によるコラボレーション企画として誕生したスパークリング日本酒「EXPRESSION 2012」も展示会場内で紹介された。

として知られています。SAKE部門が誕生したのは07年ですが、以来、同部門の受賞酒は国内外で注目を集めています。

このように、「良質な水」「蔵元の技」「山梨の風土」が三位一体となることで、山梨県の日本酒は高い品質と地域性を備え、世界に誇る銘酒へと成長しました。日本酒を味わうとき、ぜひその背景にある水の源、蔵元の思い、風土が育んだ時間にも思いをはせてみてください。



# 国境を超え、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、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伶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が、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、天野さんから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、帰国後はフアッションブランドの広告の仕事を経て、2010年に一族で営む笹一酒造へ入社。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)

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。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。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。そういった国々の方にとって、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でなく、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、単に酔っ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国々があるように、水こそが私たちに与ったの生命の根源なのです」

16・17ページで紹介したG I「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』といってい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、

よって生み出される、すっきりとした透明感や繊細な旨味は、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

「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、

また、県産の日本酒は、海外の食事との相性の良さも大きな強みとなっています。山梨の水の個性に

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



山梨県酒造組合会長  
笹一酒造代表  
天野 伶さん



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：笹一酒造)

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。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なのでしょう。

「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、距離感が近いでしょう。毎月、全酒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と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、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。

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

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中央本線近くを流れる桂川の南に位置する高柄山から眺めた上野原の町並み。  
山梨百名山のひとつである高柄山は、ハイキングでも人気のスポット。



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て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



JR上野原駅南口に隣接する地域活性化施設。1階が上野原市観光協会、2階がワインショップ「Wine Wall Utsunomiya」となっていて、2階では県産ワイン100種類以上を展示・販売している。

山梨県上野原市新田946 0554-62-3150

味は全部で10種類。  
どれとどれを買ってみる？



高菜  
120円



あんまん  
120円



カレー高菜  
120円



おかかまん  
110円



ととまん  
150円



あんチーズ  
130円



みそまん  
100円



チーズまん  
130円



あんなし  
70円



塩まん  
100円

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、さっそく店を探してみることに……。



## 八重山展望台



写真提供：上野原市役所

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）

## ハシドイ



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ミス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



## ぐんだり 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、山梨県指定の大桂がそびえ、近年はパワースポットとしても注目を集めていて、大桂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。

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。

上野原で酒饅頭が驚くほど売れるのは、食事代わりによく食べるほか、よそへのお遣いものとしてまとめ買いする人が多いため。「祭りでみこしを担いだ後に、振る舞われるご褒美が酒饅頭だった」という地域も少なくないようです。この街の人々にとって酒饅頭は、大切な誰かとシェアする、日々の暮らしに根付いた、まさに伝統食そのものです。

生地は、滑らかなこし餡は、やわらかな生地の相性が抜群。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そがたっぷり。どちらもひと口食べれば、幸せな気分になれること

うけあいです。

次に訪れた東山酒饅頭店は、先ほどの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、この地で酒種やあんこをつくり、酒饅頭を受け継いできました。

### いろいろな味を食べてみよう

まず創業130余年の永井酒饅頭店へ。この店の特徴は、もちもちした生地の旨味と、メニューの多さ。4代目店主・永井利夫さんがつくる酒饅頭は常時10種類。甘いつぶ餡が詰まった「あんまん」のほか、塩マスを加えた「とまん」、鯉節入りの「おかまん」、「あんチーズ」など、バリエーションは実に豊富。

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



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。



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～売り切れ終了。「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



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



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。春はレンゲ畑で花を編み、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斉唱・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。

## 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

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、時間を越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。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るのです。

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。

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）。

### 北杜の畑から広がる 人と地域の「輪」

実際に移住を決心したのは20歳のとき。高校卒業後、有機農業を志して埼玉県内で研修を受けていたのですが、山梨県が主催する新規就農希望者向けの見学会に参加し、初めて北杜市を訪れました。そこで農場から一望した山々の景色に、まさに「ひと目ぼれ」したのです。

八ヶ岳、南アルプス、そして富士山。雄大な山々に囲まれた自然の前に、「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、有機農業に適した土地だと知り、ますます心がひかれたのです。

移住後、長年農業と正面から向き合い、有機JAS認証を取得し、2017年には会社を設立。現在は約18ヘクタールの畑で、タマネギやニンニク、スイートコーンなど、約30品目の作物を育てています。障害のある人たちと一緒に取り組む「農福連携」事業や、農業体験・食育活動、さらに廃校になった小学校を活用した宿泊施設やグランピング、ボルダリング施設の運営など、農業を軸に、「未来につながる」さまざまな事業を進めています。

農業、やってみたい人集まれ！  
『START! やまなし農業ライフ』で、  
初めの一步を応援！



▲詳細はこちらから  
アクセス

さあ、Y's Lifeに  
～「やまなし移住計画」  
指南手帳

Profile

いのうえ・よしとか ▶ 埼玉県出身。2010年に有機JAS認証を取得。2017年の会社設立前後から、農作物の生産・販売にとどまらず、新規就農者の支援や福祉施設との連携などにも積極的に取り組む。農業体験や企業研修の受け入れも行き、年間約3500人がファーマンの農場を訪れている。