

山梨県で、遊ぶ、楽しむ、生活する

やまなしStyle

Vol. 03

2025
Spring

| 特集 |

「フルーツ王国」の“春”、 おいしい楽しみ方

“山梨グルメ”の誘惑

～初体験の“美味”に出会える店をご案内

Special Interview

第51回「信玄公祭り」の
信玄公役に決定した紫吹 淳さんが語る

■ 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

■ やっぱり山梨が好き シンガーソングライター 宮沢和史さん

■ Shutter Chance “富士山”フォト・スポットをご案内



APPLE

特集 Research local resources



ブドウ、モモだけじゃない！
この季節には、家族をHappyにする“イチゴ”が輝いている



CHERRY

「フルーツ王国」の“春”、
おいしい楽しみ方

GRAPES



PLUM



STRAWBERRY



JAPANESE PEAR



PEACH

果樹栽培に適した盆地地形、全国トップクラスの日照時間、
大きな寒暖差、そして高い技術力……。

これらの条件がそろっているからこそ、山梨県はフルーツの栽培が盛んで、
一年中、鮮度抜群の果物が味わえます。

代表的なものは、ブドウやモモ、スモモですが、春の楽しみは、なんといっても「イチゴ」。
みなさんをご存じの各種ブランドから、山梨県生まれの「スターナイト」や「ゆきざくら」、
「ベリーポップすず」といった品種が楽しめます。
今回は、フルーツ王国・山梨県の「春」をご紹介します！



PERSIMMON

山梨県で、遊ぶ、楽しむ、生活する

やまなしStyle Vol.03
2025 Spring

『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ヵ国語への翻訳や読
み上げ機能にも対応しています。

01 特集／ Research local resources

ブドウ、モモだけじゃない！
この季節には、家族をHappyにする“イチゴ”が輝いている
「フルーツ王国」の“春”、
おいしい楽しみ方

- 02 ▶ 今が旬。もぎたてをサッと頬張る、瑞々しい感動を「イチゴ狩り」でたっぷりと！
- 04 ▶ やまなしスイーツの拠点「Museum Café Sweets lab」で、季節を感じる味わいを
- 06 ▶ 子どもたちが大喜び、山梨県産フルーツを使った“簡単デザート”づくり体験へ
- 08 ▶ 春夏秋冬、四季折々の多種多様な果物が！ 山梨県が“ユートピア”な秘密とは？
- 10 ▶ 山梨県知事・長崎幸太郎がご紹介。“イチゴ”を使った「魔法の一皿」クッキング

13 “山梨グルメ”の誘惑～初体験の“美味”に出会える店をご案内

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

- 16 01 県内で流通する上質の味わい。「ブランド牛」と「鹿肉ジビエ」。
- 16 02 ニジマス×キングサーモンから誕生。上品な脂が乗った「富士の介」
- 17 03 山梨県独自のお茶とお米。全国的な知名度アップへと進む

18 Special Interview 第51回「信玄公祭り」の信玄公役に決定した紫吹 淳さんが語る
「カッコいい武田信玄公を演じたい！
皆様にお会いできるのが楽しみです……」

——女優・元宝塚歌劇団月組トップスター 紫吹 淳さん

20 さあ、Y's Life に～「やまなし移住計画」指南手帳

——グラフィックデザイナー、「Parfait tokidoki」(カフェ)オーナー 松野宏之さん・幸さん

21 やっぱり山梨が好き File.03

「ふるさとは僕の“ものさし”。価値観が培われた場所」

——シンガーソングライター 宮沢和史さん

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

表紙写真 提供：ふえふき旬感ネット
※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。



イチゴが連なる様子を眺めるだけでも幸せな気分。

たくさんの種類を、自由に食べ比べる幸せ

苺屋あとりゑ

📍 山梨県甲府市上曽根町4303
☎ 080-5101-6764
📅 12月中旬～5月中旬
🕒 10:00～16:00
🗓 火曜日



1. 2. 中央上「ゆきざくら」のほか山梨県生まれの「スターナイト」「ほしうらら」など、14種のイチゴはハサミでヘタの上をカットしてかごに入れ、テーブルで食べる。3. 6種食べ比べセット¥4,700をはじめ、イチゴの販売も。4. 「さまざまな品種の魅力を多くの方に知ってほしい」と話す、苺屋あとりゑを営む木之瀬翔さん、有香さんご夫妻。



「イチゴスムージー」600円など自家製ドリンクも販売。



料金

- 「竹」プラン
4～8品種食べ比べ
いちご狩り45分間
小学生以上:3,700円
小学生未満:2,700円
2歳未満:無料
- 「松」プラン
贅沢9～14品種食べ比べ
いちご狩り60分間
小学生以上:5,700円
小学生未満:4,700円
2歳未満:無料
※季節によって変動あり



今が旬。もぎたてをサッと頬張る、瑞々しい感動を「イチゴ狩り」でたっぷり！

フルーツ王国やまなしの春を彩るのは、宝石のようなイチゴたち。県オリジナル品種をはじめ、その種類はさまざま。摘みたてならではのジューシーなおいしさを、口いっぱい味わってみませんか？

文●山内史子(紀行作家)／撮影●牧田健太郎(p2～5)

アグベリー

📍 山梨県南アルプス市西南湖1077
☎ 080-4778-3401
📅 12月9日～6月下旬
🕒 9:00～16:00
🗓 金曜日



4種のイチゴは「スターナイト」「やよいひめ」「あきひめ」「紅ほっぺ」。持ち帰り用の販売にも対応。



写真提供: アグベリー



1. 食べ放題の時間は60分間。お子さん連れでもゆっくりと満喫できる。2. 「まずはそのままイチゴの個性を味わい、練乳での変化を楽しんでください」と、生産責任者の木下晴登さん。

料金

- 12月9日～4月10日
大人(中学生以上):2,800円
3歳以上中学生未満:1,900円
3歳未満:無料
- 4月11日～5月10日
大人(中学生以上):2,600円
3歳以上中学生未満:1,700円
3歳未満:無料
- 5月11日～6月下旬
大人(中学生以上):2,300円
3歳以上中学生未満:1,400円
3歳未満:無料

家族みんなが笑顔になる、
県下最大級のイチゴ農園



3. イチゴ2万株が植えられたハウス内は区画制限がなく、子どもたちがはしゃいで駆けだしても、気兼ねはいらない。4. なんと練乳は付け放題。

まだ知らないイチゴの世界

山梨県では例年、冬から初夏にかけてイチゴが旬を迎えます。家庭でも味わえますが、摘みたてのフレッシュな実を頬張れるイチゴ狩りのおいしさに勝るものはないといっても過言ではありません。県内には多数の観光農園があり、なかでも最近では複数種の食べ比べが人気の的との噂に導かれて2軒の農園を訪れました。

2020年にオープンした南アルプス市の「アグベリー」ではまず、ビニールハウスの広さに圧倒されました。サッカークート約半面分の規模なのに、受け入れは1時間当たり30名までというぜいたくさ。イチゴが栽培されている高さ約1メートルの棚は緑の葉が茂り、たくさん真つ赤な実がぶらさがっています。

この農園で食べられるのは、山梨県で生まれた品種「スターナイト」を含む4種のイチゴ。食感や香り、甘みや酸味の立ち方などくつきり個性が感じられ、違いが楽しくてたまらずについぱくぱく。食べ歩きながらイチゴのトンネルを行くような子どもの目線を思い、うらやましくもありました。

2022年に開業した甲府市の「苺屋あとりゑ」のコンセプトは、「多品種、高品質、少量生産」。食べ比べは、なんと14種も！ 淡い桃色の「ゆきざくら」や紅色が鮮やかな「ベリーポップすず」といった山梨生まれの品種をはじめ、ふだんの買い物では出会えない希少なイチゴも多いと聞けば期待がふくらみます。

こちらも、ビニールハウス内に棚が並ぶスタイル。甘味や酸味の濃淡、やわらかさ、香りの華やかなど、種類が増えても一つひとつの印象とおいしさが深いことには変わりありません。歩きながら幸せのため息がこぼれ、口中の甘やかで澄んだ余韻にもひたりました。

「アグベリー」「苺屋あとりゑ」とともにビニールハウス内の環境調整に気を配り、愛情と手間暇をかけてイチゴを育てているからこそ、極上の美味。多種多様なイチゴの食べ比べは、子どもだけではなく大人のハートも射ぬくことを実感しました。

恋におちるイチゴは、家族や仲間内でもそれぞれに分かれるとか。農園で、あるいは帰り道、どれが一番好きかで会話が盛り上がるはず。イチゴの奥深い世界にふれ、ふたたびとの思いも込み上げることでしょう。



「季節のフルーツパフェ いちご」2,300円は、カスタードクリームにヨーグルトを合わせるなど、フルーツのおいしさを最大限引き出す工夫がなされている。



中央はオーナーの古屋浩さん。「県産としてあまり知られていない果物も、スイーツに有効活用したいですね」と話すのは、姉の外川愛理さん(左)。「一流のパティシエの情熱に直接ふれられ、自分の糧になっています」と、妹の西野歩さん(右)。



写真提供：やまなし観光推進機構



写真提供：Museum café Sweets lab 葡萄屋 kofu

昨年7月に提供され好評を博した「桃のスイーツプレート」3,300円(左)と、3月から提供予定の「ころ柿のタルト」600円(右)。

次世代を担うパティシエと 一流職人たちとの共創



2

1. ユズの風味がくっきり立つ「ゆずマド」230円。レシビの秘密は、サワークリームを使用していること。2. 外川さん、西野さん姉妹が試作を重ねてきた焼き菓子。手前、ユズ皮と忍野村のそば粉を使ったビスコッティは、2025年2月半ばから店頭に並んでいる。



1

やまなしスイーツの拠点 「Museum café Sweets lab」で、 季節を感じる味わいを

春を代表するイチゴのように、旬の果物を楽しめるのが山梨ならではの喜び。志あるパティシエが集い、県産フルーツから創り出される魅惑のスイーツを、ぜひご賞味あれ。

Museum café Sweets lab 葡萄屋 kofu

山梨県笛吹市御坂町成田1501-1
山梨県立博物館内
080-8118-7161
11:00～16:30
火曜日



1.「季節の苺ショートケーキプレート」1,000円は、平飼いで育つ甲斐市の農場の卵を使ったジェノワーズや赤ワインのジュレのほか、山梨の恵みがちりばめられている。2. フルーツの色彩が映える白を基調とした店内。3. カフェ専用の入り口もあるが、山梨の自然と歴史を伝える博物館もぜひ併せて。

上質なフルーツを 生産者の思いとともに



季節の苺ショートケーキ
プレート

全国有数の豊かな実りを誇る、山梨県はフルーツ王国。四季折々のその恵みを極上スイーツとして堪能できるのが、2024年2月に笛吹市の山梨県立博物館内にオープンした「Museum café Sweets lab 葡萄屋 kofu」です。

「完熟した上質なフルーツを、フレッシュな状態で召し上がっていただきたいというのが、私たちの一番の願い。産地である山梨だからこそ、できることです。スイーツにより季節の味を際立たせ、そこに至るまでに生産者さんが精魂込めてきた思いを、おいしさとともに皆さんにお届けしたいと考えています」

そう話すのはカフェのオーナーで、山梨県有数のパティシエとしても知られる古屋浩さんです。

フルーツが映える職人技

メニューの主役は、見目麗しい彩りのケーキプレートと季節のフルーツをふんだんに使ったパフェ。冬から初夏にかけては、真っ赤なイチゴが主役です。ともに軽やかさが特徴の生クリームを吟味して使うなど、イチゴを引き立てる心遣いが随所に。果たして繊細なクリームにふ

わり包まれたイチゴは甘みがふくらみ、うっとりとなりました。大人も子どもも、満面の笑みが広がることでしょう。ほか富士川町のユズが香るマドレーヌや大粒のブドウが顔をのぞかせるレーズンサンドなど、県産フルーツの焼き菓子もショートケーキに並び、甘い誘惑にかられます。

カフェのグランシェフを務めるのは、老舗洋菓子店「銀座ウエスト」のパティシエも務める金子博文さん。店名に「&」とあるのは、金子さんのほか名だたる一流の職人がアイデアを分かち合う場にもなっているから。次世代を担う若い職人の育成も進められ、ラボの研修生はあらたな商品開発にもチャレンジ。実際に未来に続く扉を開けたのが、ブドウの栽培を手がける外川愛理さんとパティシエの西野歩さんの姉妹です。フルーツはもちろん、生まれ育った忍野村のそば粉など山梨の素材に思いを寄せた焼き菓子を考案し、高い評価を得て商品化されました。

県産フルーツが輝きを増すスイーツは、今後も続々と登場予定。モモ、シャインマスカットなど四季の移ろいとともに変わる主役を追いながら、幾度となく口福を味わえるのも、山梨ならではの楽しみです。

つくり方

- 1 フルーツを切る。子どもには大人がサポートを。
- 2 最初にすべてカットしておくと盛り付けがスムーズ。
- 3 好きな順にグラスへ。天然水ゼリーで光沢をアップ。
- 4 10種前後のジェラートから一つ選んでトッピング。
- 5 「ホイップクリームは高く盛るのがコツ」と辻さん。
- 6 仕上げにフルーツソースをかけてできあがり。

古民家で旬を味わう
「農泊」プランも！

農泊プランでは、古民家1棟に貸し切りで宿泊。桃畑に囲まれた「桃源の家」と、貴重な石の庭を持つ「庭園の家」の2棟があり、どちらも3食とアクティビティ付き。大人1泊19,800円〜。



写真提供：マルサマルシェ

県産素材のフルーツティーづくりなど、ほかにも楽しい体験メニューが満載。

地元の美味を味わう喜び

辻さんによれば、フレッシュな味はいは、地産地消ゆえ。フルーツだけでなく、ジェラートやソースも素材は山梨産が基本で、例えばこの日の主役、イチゴは地元の笛吹市産。季節に応じ、モモ、リンゴ、イチジク、カキなどの県産果物が登場するといふから何度も訪れたいくなります。

聞けば、辻さんの実家は同じ笛吹市の「マルサフルーツ古屋農園」。このカフェをはじめたのは、山梨で育つフルーツのおいしさを知ってもらいたいという思いからだそう。

「もう一つの目的は、食育です。私は管理栄養士として食に関わってきたので、この体験が子どもたちの成長に役立てばと考えました」

食育の観点から、フルーツを収穫した後にパフェづくりをするイベントも開かれています。自分で収穫した果物をパフェにして味わえば「農と食」のつながりを実感できるでしょう。そんな体験をより深めるために、「農泊」の宿も運営。こちらでは農業体験も盛り込まれています。フルーツ王国ならではの飛びきりの時間を、家族や友達と一緒にぜひ！

子どもたちが大喜び、
山梨県産フルーツを使った
“簡単デザート”づくり体験へ

そのまま食べてもおいしい果物ですが、デザートにすればその魅力はさらにふくらみます。県産フルーツをふんだんに使ったパフェづくり体験に、チャレンジしてみましょう。

文●上島寿子(フードジャーナリスト)／撮影●牧田健太郎



広々とした店内では県産果物のジュースやジャム、フルーツサンドなども販売。

訪れたのは、ここ！

マルサマルシェ

笛吹店

- 山梨県笛吹市一宮町末木238
- 0553-47-4447
- 10:00～17:00
- 不定休

季節の果物で
パフェづくりに挑戦！

手づくりしたフルーツパフェのおいしさは感動的。手前は辻さん作。



花びら形のグラスで、宝石のように輝くフルーツたち。子どもも大人も大好きなフルーツパフェを手づくりできるのが笛吹市の「マルサマルシェ」です。このカフェにはさまざまな体験メニューがあり、一番人気はパフェづくりなのだとか。

「所要時間は30～40分。難しくないのでご家族で楽しめますよ」

代表の辻千鶴さんがそう言って運んできたのは、旬のイチゴをはじめ色とりどりのフルーツです。ホイップクリーム、フルーツソース、シリアルなどトッピングも盛りだくさん。透明のゼリーは山梨の天然水でつくっているそうです。

では、早速挑戦してみましょう。まずはフルーツを切り、彩りよくパフェグラスに入れていきます。

「最初と最後にどんな味を楽しみたいかを考えながら、あふれるように盛り付けるのがコツ。華やかで見映えのするパフェになりますよ」とのアドバイスを受けつつ8割ほど盛り付けしたら、好みのジェラートを載せてもらえるのもうれしいポイントです。その上にさらにデコレーションすれば、見目麗しいパフェが完成！ 頬張ると瑞々しいフルーツの風味が一口ごとに弾け出します。

山梨のフルーツ食べごろカレンダー //

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
イチゴ	1月上旬～5月上旬											
サクランボ				5月上旬～6月下旬								
スモモ					6月上旬～9月上旬							
モモ					6月中旬～9月上旬							
ナシ						7月下旬～9月上旬						
ブドウ				7月下旬～10月下旬								
リンゴ						10月上旬～11月下旬						
カキ						10月中旬～11月中旬						

市販食材と季節のフルーツで、簡単デザートをつくろう！

ブドウのシフォンサンド



シフォンケーキの真ん中に切り込みを入れて、ホイップクリームを絞ったら、半分に切ったブドウをお好みの量並べていく。ミントやチャールを飾るのもおすすめ。

モモのパフェ



グラスに、スプーンですくったプリンや食べやすいサイズに切ったワッフル、スライスしたモモを入れていく。仕上げに、ホイップクリームやミントを飾ったらできあがり。

リンゴのキャラメリゼ



バターを熱したフライパンに切ったリンゴを入れ、焼き目を付け取り出す。フライパンで砂糖大さじ3と水少々を溶かし、茶色になったらリンゴと絡める。アイスを添えてもOK。

カキのトライフル



カステラを2cm角に切る。カキは皮をむき、カステラの大さに合わせて切る。グラスにカキ・カステラとホイップクリームを交互に重ね入れ、お好みでチャールを飾る。

一つは「昼夜の気温差。山に囲まれた甲府盆地では日中は暑く、日が落ちると冷気が山から流れ込み一気に冷え込みます。すると夜間は果樹の呼吸が抑えられ、養分を保ちやすくなるのです。もう一つは「年間」の気温差。特に冬にしっかりと冷え込むことで、果実を实らせる準備が整います。

④歴史が生んだ高い技術力
山梨は江戸時代から果物の名産地として知られていました。モモ、ブドウ、ナシ、カキ、リンゴなどの8品は「甲州甲斐八珍果」と呼ばれ、江戸幕府に献上されていたと伝えられています。この長い歴史により生産技術も向上。果樹は木の剪定法などが食味と収穫量を左右するとされ、高い技術力がものをいいます。

こうした好条件がそろった山梨では、オリジナル品種の開発も活発です。モモでは大玉で糖度の高い「夢みずき」や果肉が柔らかくなくりにくい「夢桃香」が注目株。ブドウなら華やかな香りの「サンシャインレッド」や黒く大粒の「甲斐キング」など、枚挙にいとまがありません。

折しも今は、イチゴの最盛期。桃の開花も間もなく始まるでしょう。フルーツのユートピア・山梨の素晴らしさを、体験してみませんか？



春夏秋冬、四季折々の多種多様な果物が！ 山梨県が“ユートピア”な秘密とは？

山梨ライフの特権といえるのが、一年中、フレッシュで多彩なフルーツを楽しめること。今はイチゴの最盛期ですが、季節ごとにワクワクする日々が待っています！

文●上島寿子(フードジャーナリスト)／撮影●野瀬勝一



春のお花見といえば桜の花を連想しますが、もう一つ、山梨には春に満開を迎える花があることをご存じですか？ それは桃の花。県内の各所では3月下旬から一面が鮮やかなピンク色に染まった桃畑を目にできます。その花が終わって初夏を迎えるといよいよ果実の「モモ」の収穫が始まります。主な産地は笛吹

市、山梨市、甲州市などで、総収穫量は3万3400t(令和5年度)とダントツの日本一！なんと60年近くトップシェアを守っているのです。山梨が誇るフルーツはモモだけではなくありません。ブドウの収穫量は4万1700t、スモモは5690t(ともに令和5年度)と、これらも全国一。ほかに、イチゴ、サクランボ、



カキ、リンゴなどの生産も盛んな「フルーツ王国」なのです。しかも、サクランボやリンゴのような東日本が主要産地の果物は、地理や気候の面から収穫時期が他県より早く、旬を先取りできます。県内では道の駅などで産直品を気軽に買える上、直売所や観光農園も多数あり、一年中、鮮度抜群のフルーツを楽しめるのです。

実りを支える奇跡の環境

では、なぜ山梨でフルーツ栽培が盛んになったのでしょうか。探ると4つのポイントが浮かんできました。

①果樹に適した盆地の地形

山梨県の中心には甲府盆地があり、山地から川が運んだ砂礫によっていくつもの扇状地が形成されています。扇状地は傾斜があるため水はけがよく、果樹栽培に最適です。

②全国トップクラスの日照時間

山梨の年間日照時間は2298時間(令和4年度)と全国屈指。日光をたっぷり浴びた果実は養分を豊富に蓄え甘みが増します。加えて降水量も少ないため病気にかかりにくく、安定した収穫量を期待できます。

③大きな寒暖差

寒暖差には2つの要素があります。



温野菜のサラダとドレッシングの両方にイチゴをプラス。「香りがよく見た目も華やかです」(知事)

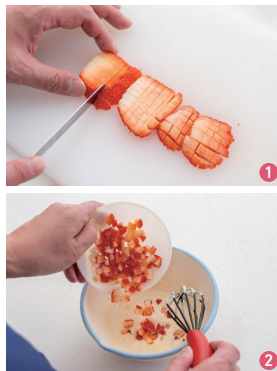
季節の温野菜サラダ

ストロベリードレッシングを添えて(2~3人前)

A 季節の温野菜サラダ

- ①カブ(2個)は2cm程度葉を残して切り、皮をむいて6~8等分に、ニンジン(1/2本)は5cm程度の棒状に切る。
- ②その他ブロッコリーやレンコン、サツマイモなど、お好みの野菜とともに蒸す。かたいレンコンやサツマイモを2~3分蒸してからニンジンとブロッコリーを入れ2~3分、最後にカブを入れて2~3分と、時間をずらしてトータルで10分程度蒸すようにする。
- ③彩りよく盛り付け、イチゴ(2粒程度)を縦4等分に切って添える。

B



A

B ストロベリードレッシング

- ①イチゴ(5~6粒)を、5mm角程度に切る。
- ②マヨネーズ大さじ2と1/2、牛乳大さじ2、粉チーズ大さじ1、練乳またはハチミツ小さじ2、ガーリックパウダー少々、①のイチゴをボウルに入れて混ぜる。
- ③ドレッシングを入れる器に移し、角切りにしたイチゴを上に乗せる。
- ④サラダを食べる直前に、温野菜にかける。

速、今日の夕食につくってみては？

「もともと料理好きで、週末はよく家族の食事をつくっているんです」
エプロン姿で話すのは、長崎幸太郎知事。その腕前は山梨県公式TikTokで紹介されていますが、本誌でも披露してもらうことに！
テーマは、旬のイチゴを使った料理。「料理に使うとまた違った味わいを楽しめるんですよ」と手にしたのは、山梨県産のイチゴ「ほしうらら」と「スターナイト」の2種。ほかに甲州地どりや甲州富士桜ポークをはじめ県産食材を使い、手際よく4品がつくり出されました。味見をした知事が笑顔でうなずいたのは温野菜サラダ。「イチゴの爽やかな香りがドレッシングにぴったり。これはワインにも合います」。ほかの品も「甘酸っぱさが味わいを引き立てていて絶品です」といとおしのメニュー揃い。早速、今日の夕食につくってみては？



旬の果物を料理に活かせば、彩りと味わいは、より華やかに。
今が旬の、山梨県産イチゴをぜいたくに使った
絶品レシピを、長崎幸太郎知事がお届けします！

山梨県知事・長崎幸太郎がご紹介。
「イチゴ」を使った「魔法の一皿」クッキング

長崎知事が料理の腕前を披露する山梨県公式TikTokは、こちらから





熟成させた奥深い風味が
体と心にじんわりしみ入る



1. 熟成竹めし6,050円。井筒屋のブランドとして商標登録済みの鰻「AGED EEL 熟成の鰻」を蒸してから炭火で焼き上げる。2. 熟成白焼き5,170円は、とろける舌触り、濃厚な旨さ。日本酒は「七賢」甲斐駒6,600円(720ml)など山梨の銘酒もそろそろ。3. 前列・左から小池護さん、父の久さん、母の緑さん。チーム力で味を追求している。

※予約は店のウェブサイト、もしくはレストラン予約サイト「TableCheck」から。

白焼きをはじめ一品料理も多く、まずは一献というのもあり。ほかにない鰻の新名店といえるでしょう。

小淵沢 井筒屋

小淵沢駅近くにあるこの店は二代続く鰻専門店。昭和2年築のレトロモダンな店内で味わえるのが、熟成させた鰻です。二代目の小池護さんによれば、血抜きをしてから半日、さばいた後にもう1日ほど寝かせることで臭みが抜けて旨味

も増すのだとか。

この鰻を使ったメニューがまた個性。なかでも異彩を放つのが熟成竹めしです。器は父の久さんが切り出したという青竹。蒸して竹の香りをまとわせたご飯の上に、焼きたての蒲焼が盛り込まれ、頬張るとふっくら香ばしい鰻からピュアな旨味がじんわり広がります。コクが深いのは熟成ゆえ。ネギや海苔を添えたり、だし茶漬けにしたりとアレンジできるのも楽しさです。

- 山梨県北杜市小淵沢町1035
- 0551-36-5990
- 11:00~14:30(最終入店13:45)
- 17:00~20:00(最終入店19:15)
- 火曜、水曜

文●上島寿子 / フードジャーナリスト / 撮影●野瀬勝一

NO. 02
Gourmet

“山梨グルメ”の誘惑

初体験の“美味”に出会える店をご案内

「近所にこんな店があったら……」。またすぐ食べに行きたくなる絶品佳品を、心ゆくまで堪能ください。

COOKING

ストロベリーハンガリアンチキン ドラムスティックで(2~3人前)



ハンガリー風の煮込みには甲州地どりの手羽元を使用。
「イチゴの香りがほのかに立って食欲をそそります」(知事)

- イチゴ(8粒程度)のへたを取って8mm角程度に切り、タマネギ1/2個をみじん切りにする。
- 鶏手羽元(8本)は、フォークで全体を刺してから塩・こしょうとガーリックパウダー各少々を振り、手でもみこんでなじませる。
- フライパンにオリーブオイル大さじ1を熱したら②を入れ、表面がこんがり焼けたらいったん取り出す。
- 取り出した後のフライパンにバター大さじ2を溶かし、①のタマネギを入れてしんなりするまで炒める。
- イチゴの2/3量、白ワイン大さじ2、コンソメ顆粒小さじ1、パプリカパウダー大さじ1、水350mlを入れて混ぜる。取り出した鶏手羽元をフライパンに戻し、沸騰するまで強火、その後は弱火にして、アクを取りながら20分程度、煮汁がなくなるまで煮る。
- 仕上げに残しておいた1/3量のイチゴを入れて火を止めて、器に盛り付け、お好みでイタリアンパセリなどをのせる。少量の生クリームをかけてもよい。



ストロベリーサンド パンプキンクリーム(1人前)



「イチゴとパンプキンクリームの組み合わせが最高。ほどよい甘みで食べ進められます」(知事)

- イチゴ(5粒)のへたを取り、水気をきっておく。
- カボチャ100gを柔らかく蒸し、マッシャーなどで潰して冷ます。蒸すかわりに、電子レンジ(600W、2分程度)で加熱してもよい。
- ボウルに生クリーム(乳脂肪分35%)200mlと砂糖大さじ2を入れて角が立つまで泡立てる。
- 別のボウルに②のカボチャを入れ、③を3~4回に分けて入れながらめらかに混ぜ、絞り出し袋に入れる。
- 6枚切の食パン2枚の耳を落とし、片面に5mm程度、④のパンプキンクリームを絞り出して広げる。
- 食パン1枚の上にイチゴを5粒、対角線上に置く。イチゴの隙間を埋めるように④を絞り、もう1枚の食パンをのせたら、ラップでしっかりと包んで冷蔵庫で1時間程度置く。
- 三角に切って、盛り付ける。



ポークステーキ ストロベリーソース(2人前)



甲州富士桜ポークのソテーにかかるのはイチゴ入りのタマネギソース。
「甘酸っぱさがアクセントになって絶妙です」(知事)

- へたを取ったイチゴ(8粒程度)とタマネギ1/2個を薄切りにする。豚肩ロース肉(2枚)は、筋切りして両面に塩・こしょう少々を振る。
- オリーブオイル大さじ1を熱したフライパンに豚肉を入れて両面をこんがり焼く。火が通ったら取り出して、お好みの付け合わせ野菜とともに盛り付ける。
- 肉を取り出した後のフライパンにバター大さじ1を入れて溶かし、小麦粉大さじ1と①で切ったタマネギを加えて、粉っぽさがなくなるまで混ぜながら火を通す。
- 水100ml、コンソメ顆粒小さじ1/2、①のイチゴ半量、しょうゆ小さじ2を入れて、とろりとするまで混ぜる。
- とろみが付いたら、仕上げに残り半分のイチゴを入れて火を止め、盛り付けたポークステーキにかける。



ミ ュ ウ レ ス ト ラ ン mieux restaurant



コースのみで、ランチ6,980円～、ディナー11,000円～。写真はコースの一例。
1. 帆立貝柱を彩るのは菊芋チップ。2. 大森さんは10代でフランス料理人になることを決意。3. 「富士の介」はニジマスとキングサーモンの交配種。ふくよかで旨味がピュア。「セブンシスターズワイナリー」など県産ワインのペアリング4,800円も。

※ランチ、ディナーともおまかせのコースのみ。要予約。予約はInstagramのダイレクトメッセージ、公式LINE、「食べログ」、「一休.com」から。



肩ひじ張らずに楽しめる
ピュアな味わいの絶品フレンチ



県産のイチゴをマリネとスープにし、梅ゼリーやレモンソルベと。



- 📍 山梨県南都留郡富士河口湖町船津 3100-4
- ☎ 0555-72-9239
- 🕒 12:00～15:00
18:00～22:00
- 📅 水曜。木曜のランチは休み

その思いを象徴するのが前菜の一品。山梨県のブランド魚「富士の介」のコンフィには、富士吉田産のカブとユズを合わせています。もう一つの前菜は、鳴沢村産の菊芋をピュレとチップスにして帆立貝柱と共演。春菊やコーヒの泡のほろ苦さと、ナチュラルな味わいにほっこり癒やされます。デザートまで県産素材がふんだんに盛り込まれ、「食材が豊かな山梨はフレンチにまたとない環境です」と大森さん。華やかでありながら自然体の料理は、何度でもリピートしたくなります。

富 士河口湖町に2023年オーブン。忍野村出身の店主、大森顕一さんは、フランス修業を含め25年にわたって各地で腕を磨いてきました。モットーは「無理のないおいしさ」。フレンチの技法を使いつつ、素材を生かしてシンプルに調理することを心掛けているそうです。



甲州クリスタルポークの炭火焼き。県産ワインもそろい、「ドメス オヤマダ」の「BOW!」は4,500円。

の う ど ふ た が わ イ タ リ ア リ ょ う り て ん NODO 二川伊料理店



写真はランチコース5,500円の一例。1. 前菜の盛り合わせは3種の料理とサラダが一皿に。2. 「NODOは結び目のこと。縁を大事にしたい」と秋山さん。3. スペシャルティの洋風茶碗蒸しは鱈白子とカブでアレンジ。

※ランチ、ディナーともおまかせのコースのみ。要予約。予約はInstagramのダイレクトメッセージ、もしくは電話で。未就学のお子さま同伴については、予約時に確認を。



一期一会。季節ごとの
地の食材が華麗な一皿に

東京、関西、イタリアで修行した秋山亮平さん。その人生の転機が、出身地・甲府に立つ築170年の古民家との出会いでした。

「古いものを大事にするイタリアに通じるものを感じて即決でした。帰郷して店を持つことは考えていなくて、引き寄せられた感じですね」

料理のスタイルはそれまでと一変。季節の野菜を毎日仕入れ、顔ぶれからコースを組み立てます。ランチのコースに登場する前菜の盛り合わせはまるで野菜の宝石箱。ハーブソースで味わう牡蠣のフリットや、イチゴを使った鯛のカルパッチョに地元食材を合わせるなど、野菜が印象的に光ります。同じ皿のサラダは目の覚めるフレッシュさ。メイン料理の肉も地元産を選び、この日は甲州クリスタルポークが炭火焼きに。食材が告げる季節をそのまま映した料理は、滋味という言葉がぴったりです。



- 📍 山梨県甲府市大津町1364
- ☎ 055-269-7736
- 🕒 12:00～14:30 (最終入店12:00)
18:30～21:30 (最終入店19:00)
- 📅 月曜 (別途不定休あり)

「おいしい未来へやまなし」。この発想でブランド化された、魅惑の農畜水産物をご紹介します！

どんどん変わる、山梨県の「今」を知ろう

県内で流通する上質の味わい。「ブランド牛」と「鹿のジビエ」

01

山梨にはおいしい肉がある。甲州地どりしかり、甲州富士桜ポークしかり。なかでも山梨県畜産課が推す牛肉と鹿のジビエをご紹介します。

「甲州牛」は黒毛和種でも品質が4、5等級の最上位の肉です。サシが入った柔らかい肉質、脂の甘みが特徴です。そして「甲州ワインビーフ」はワインの製造過程で出るブドウの

搾りかすを餌にしています。ブドウが肉の臭みを消し去りほんのり甘い。脂控えめな赤身を味わえます」

甲州牛の歴史は昭和初期に遡る。生産者らの熱心な情報交換や試行錯誤が、ブランド肉をつくり上げた。もう一つ、近年の山梨を代表する味覚が鹿のジビエである。2017年からは自治体初の認証制度「やまなしジビエ認証制度」がスタート。



写真提供：山梨県



写真提供：山梨県

上▶やわらかい肉質、あざやかな肉色、豊かな風味の舌ざわりの「甲州牛」。下▶認証施設で処理された鹿肉は、県が「やまなしジビエ」と認証する。

ニジマス×キングサーモンから誕生。上品な脂がのった「富士の介」

02

山に囲まれた山梨県は、海はないが、富士山をはじめとした山々からの清涼な水を生かした淡水魚養殖が盛ん。ニジマスの生産量は、全国第2位である。

そんな山梨県で近年誕生したのが、ニジマスとキングサーモンを合わせたブランド魚「富士の介」だ。「サーモン人気から、全国各地でこの地サーモンが生まれています。が、「富士の介」は、それらとは一線を画す存在といえます。なにしろ最高級のキングサーモンの血を引く国内唯一の魚ですから」と食糧花き水産課は胸を張る。

キングサーモンはおいしい。だがその反面、神経質で育てにくい特徴を持つ。一方のニジマスは、よく食べ、よく育つ健康優良児。日本でキ



写真提供：山梨県

「富士の介」は、山梨をイメージさせる「富士」と、キングサーモンの和名「マスノスケ」を組み合わせで名付けられた。

単に捕獲するだけでなく、その命を自然の恵みとして安全、安心に味わってもらおうという試みが広がった。もともと鹿肉は単に仕留めればいいわけではない。道なき道を分け入り山中で仕留めた鹿を、2時間以内にジビエ処理加工施設に運びこみ、適切に処理しなくてはならない。狩猟者・加工者・料理人、三者の労力の結果、ジビエは私たちの口に届く。

肝心の味わいはどうだろう。「適切に処理された鹿のジビエは獣臭さがなく、むしろあつさりとした滋味で、子どもも大好きになるおいしさ。シンプルな焼きも煮込みも最高です」

通年味わえるジビエだが、特に木の実豊かな秋〜冬にかけて脂がのる。甲州牛もジビエも流通は県内メイン。ぜひ山梨を訪れて味わってほしい。

もつとも課題もある。通常の養殖淡水魚は平均200グラム程度だが、「富士の介」は1・5キロと大きく、生育も2〜3年かかる。そのため、今のところ生産量が少なく、県内でも限られた店舗でしか味わうことができない。しかし、山梨の清らかな水で育てられた「富士の介」の味わいは別格で、必ずやご満足いただけるだろう。

山梨県独自のお茶とお米。全国的な知名度アップへと進む

03

隣の静岡茶や埼玉県の狭山茶に挟まれ、知名度は高くないものの、山梨が誇る銘茶に「南部茶」がある。戦国武将・穴山氏の文書にも記され、明治時代には富士川舟運で各地に出荷されていた。その特徴は、蒸し時間が短いので、茶葉のうまみ・すっきりした渋味・清涼感を味わえるところ。

「ワインのテロワール（土地の個性）」と同様に、お茶のテロワールも楽しんでいただきたい」（食糧花き水産課）

近年、茶を急須で入れる人は減っているが、ペットボトル緑茶の伸びは堅調だ。

健康志向の若者や車でレストランを訪れる人にとっても、ノンアルコールの南部茶は、さまざまな料理に合うと好評だ。また、最高級茶葉を使った「プレミアムリーフティー」も注目の新製品である。

一方、緑茶とともに日本食を代表する米でも、山梨に新ブランドが誕生。従来のコシヒカリに加え、新た

に県が推奨するのが「にじのきらめき」、通称「にじきら」だ。

「近年は猛暑で米の生産にも影響が。夏の猛暑で品質が落ちるコシヒカリと違い、『にじきら』には高温に強く品質が落ちにくい、丈が低く倒れにくいので栽培しやすいという利点があります。味わいも、大粒でふっくらと炊きあがり、甘みが強く、冷めてもおいしいと料理人も評価。収穫量が多いのも、アピールポイントです」

目下の課題は知名度向上だ。「山梨県産『にじきら』として認知してもらい、生産者にも安心して生産をしてほしい。そのために県もさらなるPRに努めます」



写真提供：山梨県茶振興協議会

上▶最高級茶葉を使った「プレミアムリーフティー」。下▶「にじのきらめき」は大粒で食感もよく、コシヒカリと同等以上のおいしさと評価されている。



写真提供：山梨県

Special Interview

第51回「信玄公祭り」の
信玄公役に決定した紫吹 淳さんが語る

「かっこいい武田信玄公を演じたい！
皆様にお会いできるのが楽しみです……」

女優・元宝塚歌劇団月組トップスター
紫吹 淳さん

4月4日(金)～6日(日)、世界最大の武者祭りである「信玄公祭り」が開催されます。「甲州軍団出陣」の信玄公役は元宝塚歌劇団月組トップスターで女優の紫吹淳さん。舞台やテレビで広く活躍する紫吹さんが感じた山梨との縁、信玄公役に懸ける思いとは――。



Profile

(しぶき・じゅん)
元宝塚歌劇団72期生。宝塚音楽学校を卒業後、宝塚歌劇団花組に配属。数々の作品で主役に抜擢され、2001年宝塚歌劇団月組のトップに。04年の『薔薇の封印』を最後に、18年間在籍した宝塚歌劇団を退団。女優としてデビューし、舞台・テレビドラマ・CM等に多数出演するなど活躍の場を広げている。

文・秋山真由美／撮影・野瀬勝一

Shibuki Jun



武田信玄公といえば、数々の名言を残し、偉業を果たした聡明でたくましい戦国武将。力強く、ガチッとした体形のイメージがあったので、最初にお話をいただいたときは「私でいいのかしら?」と思いました。でも、これまでに信玄公を演じてこられた松平健さんなど素晴らしい役者の方々の仲間に入れていただけるなんて、本当に光栄なこと。喜んで引き受けました。

私は宝塚歌劇団で18年間男役を務めてきたので、頭のとっぺんからつま先まで男性になりきるのはお手のもの。腹の底から太い声を出し、「いざ出陣じゃ!」という第一声に命を懸けるつもりです。

信玄公祭りは今回が51回目。長崎幸太郎知事からは「新たな50年の第

一步として、未来を切り拓く象徴になることを期待しております」という言葉をいただきました。目まぐるしいスピードで変化し続ける時代に、前回の富永愛さんに続いて女性の私が信玄公役に選ばれたことで、男女の隔たりのない社会の実現が加速していくのではないのでしょうか。私は思うのですが、人は誰しも男性的な部分と女性的な部分を併せ持っているで、これを機に「男でも女でもない」武田信玄公というイメージを確立したいですね。そうすることで、「女性が演じてても面白いね」「次は誰が信玄公になるのかな」と楽しみにしてもらえるようになったらうれしいです。

公私で縁の深い山梨県から呼ばれているような思い

当日は馬に乗って甲府の街を練り歩くという事で、目下の課題は乗馬。小学生のときにポニーに乗った記憶しかなく、馬に乗るのは初めてなんです。しつかり練習を積んで本番に臨みたいですね。それにしても20kg以上もある甲冑と兜を身につけて馬にまたがって戦うなんて、戦国時代の武将たちはすごいですね。身を守るためには、甲冑を着るだ

けでも筋トレになりそうです。

山梨県には、ミュージカル『王様と私』の公演などで何度も訪れています。富士急ハイランドで収録したテレビ番組では「今年一番の最強運の持ち主」に選ばれたことも。プライベートでは一昨年、ふと思いついて河口湖まで出かけました。友人と車を運転しながらの珍道中でしたが、雄大な富士山を望む「ふふ河口湖」に泊まって、ぜいたくな時間を過ごしました。鮮やかな紫色のラベンダー畑がとても美しく、今でも目に焼き付いています。

それに、宝塚歌劇団の創始者である小林一三先生は山梨県韮崎市の出身。今回信玄公役を務めさせていただくことになり、山梨県に呼ばれているような、不思議な縁を感じずにはられません。

私が宝塚の男役だったことをご存じでしたらイメージしていただけるかもしれませんが、バラエティー番組で知ってくださっている方は、私と信玄公が結びつかないと思います。皆さんが思い浮かべる信玄公の風貌とは違いますが、内面の強さと宝塚時代に培った身のこなしで「かっこいい信玄公」を演じきります。ぜひその目で確かめてください。

第51回信玄公祭り 主な見どころ



4日(金)
神明の花火 in 甲府城
20時頃～舞鶴城公園

5日(土)
スーパードラゴン火山パフォーマンス
10時～14時15分 舞鶴城公園
コンテスト

● 信玄公祭り特別振舞い酒
伝統的酒造り
ユネスコ無形文化遺産登録記念
11時・14時 県庁別館前

● 甲州軍団出陣
16時～18時40分 出陣式は舞鶴城公園
● 御諏訪太鼓・信玄太鼓の演奏
16時10分～18時30分 平和通り
● 4日(金)～6日(日)
賑わい城下町(出店)
舞鶴城公園・遊亀橋通り



詳細と最新情報は
公式サイトでご確認ください。

「ふるさととは僕の〴〵ものさし〴〵。価値観が培われた場所」



35周年記念コンサートのファイナルは、山梨県の武田神社で公演された

撮影●ほりよしとか

ふるさとで過ごした18年の日々は、僕にとってあらゆる価値を見極める“ものさし”となっています。ものごとの善しあし、美しいものを見抜く力——。それらの基準である価値観や感受性、美意識は甲府の自然豊かな環境が培ってくれました。その感覚は音楽づくりにも色濃く反映されていて、直接的に歌ってなくても、僕の曲はすべてふるさとの影響を受けています。

若い頃は、「山梨なんて何もない」と思っていました。ここではチャンスを掴めないと感じて、音楽家を夢見ていた僕は18歳で東京に進んだのです。ところが結婚して子どもが生まれ、ふと山梨のことを考えたとき、「何もない」と思っていたふるさとには「人間になくはないもの」が全部そろっていると気づきました。美しい星空、遮るものがない太陽の日差し、豊かな農作物……。水や空気もおいしい、自然災害も少ない。現代で、この恵まれた環境が保持されているのは当たり前じゃないと思うんです。自分の子どもたちにもそんなふるさとの魅力を体感し感性を磨いてもらいたくて、母校に体験通学させてもらったこともあります。

甲府を離れて約40年になりますが、いつ帰っても“あの頃”の自然は変わっていません。仕事柄、不規則で情報量が多い生活なので、不変な景色を見ると安心しますし、自分の

感受性やふるさとへの愛情を再確認できます。いつでも迎え入れてくれる故郷が、変わらずそこに存在している。それがあると思うだけで、先に進んでいけるような気がするんですよ。

甲府の魅力を次世代につなげる

山梨の人は少しシャイなので、来訪者や移住者の方は最初とまどうかもしれません。でも、それは外部の方を受け入れた経験が少ないだけ。助け合いの精神を持った、自然を大切にする人たちがばかりです。ぜひ積極的に交流してほしいですし、僕もそんな山梨の魅力を発信していきたい。

近年は甲府市主催の活動「こうふドリームキャンパス」に関わっています。これは小中学校や児童館で子どもたちの夢を聞いて、アドバイスするもの。甲府の素晴らしい自然や土地の魅力をはじめ、夢をかなえるために必要なこと、ふるさとを愛する気持ちや友だちを助ける勇気などを伝えるのは、僕なりのふるさとへの恩返しだと思っています。先入観のない子ども時代に、ものごとを見極める価値観や感受性を養ってほしい。そしてその子たちが、いつかふるさとのことを思って、甲府市、ひいては山梨県に関わる活動をするようになってくれればうれしいです。



街の人の“温かさ”に引かれ 韮崎に居を構えることを決意



パフェは予約優先制。内容は果物の旬で替わる。取材時は渋皮煮にした栗と水晶文旦のパフェが登場。ひと口ごとに多彩な食感と風味が広がり、夢見心地の味わい(左)。店舗(韮崎市本町1-2-11)のロゴも宏之さん自身がデザインした(中)。妻の幸さんがパフェをつくり、宏之さんはコーヒーなどドリンクを担当している(右)。



2023年7月に、韮崎市で「Parfait tokidoki」という店を開きました。パフェは1種類のみで、イチゴ、モモ、ブドウなどその時季の旬のフルーツを盛り込みます。ほとんどが山梨県産で、農家さんから完熟した取れたての素材を仕入れられるのはこの場所ならではですね。

移住するまで住んでいたのは東京・新宿。結婚前から2人とも別の会社でグラフィックデザイナーをしていました。仕事は楽しかったのですが、お互い忙しくて終電で帰れないこともしばしば。入籍を機に働き方を変えようと、ほぼ同じタイミングでそれぞれ会社を辞めたんです。

— 自然、街並み、人の距離感 その心地よさにほれ込んで

「次はどうする？」と考えたとき、自然の多いゆったり暮らせる地域に住むのもいいねという話になり、真っ先に浮かんだのが山梨。家族でよくキャンプに来ていたんです。ただ、妻にはなじみがなく、とりあえず一緒にいったら「体調がすこぶるいい」と気に入ってくれました。住む地域は甲府や北杜も考えていましたが、県内在住の友人に薦められたのは韮崎。土地勘がなかった

ので早速行ってみると、自然や街並み、人の距離感もすごく心地いい。移住相談員さんをはじめ、みなさんウエルカムモードで、それが温かくてうれしかったんです。翌日には若い移住者の方々にも話を聞くことができ、「ここに住みたい」と思っていました。

移住したのは2022年です。僕はデザイナーの仕事を続け、週1回は東京へ。近いから日帰りも楽々でした。妻は東京にいたときからパフェの勉強のために洋菓子店などで働き、こちらでも飲食店でバイトしながら2人で開店準備をしていました。今の店舗は、もともと紳士服・仕立て屋の工場兼住居。散歩の途中で偶然見つけ、ツテをたどって借りることができました。準備期間中には、先に移住されていた先輩方などいろいろな人から声をかけてもらい、イベントに出店したり、フルーツ農家さんを紹介してもらったり。僕らの店の開店後にも新しい店がオープンしていますが、みんなすごく仲がいいですね。

見知らぬこの土地に住むことになったのは、「縁だね」と夫婦で話しています。僕らも利用しましたが、県内各地に「移住お試し住宅」があるので、まずは少しだけ暮らしてみると、思わぬ出会いがあるかもしれません。

現在利用できる オススメ制度 移住お試し住宅

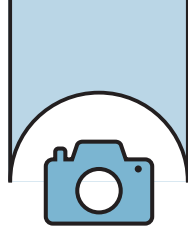
山梨県では、各市町村が移住希望者にむけて、宿泊体験ができるお試し住宅を提供しています。

詳しくはこちらから。



Profile

まつの・ひろゆき ▶ 東京都大田区生まれ。グラフィックデザイナーとして多忙を極めるなか、働き方を見直すために移住を決意。2022年に韮崎市に移り住み、翌年、妻の幸さんとともに「Parfait tokidoki」を開店。週4日の営業日以外は、地域に根ざした形でデザインの仕事を手掛けている。



“富士山”フォト・スポットをご案内

Shutter chance

寒さが和らぎ、暖かい陽気に包まれる春は、
見頃を迎えた色とりどりの花と、美しい富士岳の景色が同時に楽しめる時季。
鮮やかな“共演”が見られる場所で、ぜひフォトジェニックな一枚を撮影しませんか？



Photo spot
01

3月～4月頃。
「富士見孝徳公園」
(山梨県富士吉田市下吉田6744)
付近から

写真提供：やまなし観光推進機構



Photo spot
02

5月～6月初旬頃。
「大石公園」
(山梨県南都留郡富士河口湖町大石2585)
付近から

写真提供：河口湖自然生活館



Photo spot
03

6月上旬～中旬頃。
「甘利山」
(山梨県韭崎市旭町)
付近から

写真提供：(一社) 韭崎市観光協会



YAMANASHI

山梨県

令和7年3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