



80～120センチもの長さに成長する大塚にんじんは、市川三郷町の伝統野菜。栄養豊富で鮮やかな赤い色が特徴。



生産量日本一を誇る道志村のクレソン。冷涼な気候と豊富な湧き水により、一年中収穫が可能。

「やまなしスイーツ」を手がけることとなった柿沢さん。まずは、生産者の畑に足を運びました。生産者の声を聞くことで、どんなスイーツにしようかアイデアが浮かんできたそうです。「人の手の長さほどある大塚にんじんを掘り起こした時には、この長さをそのまま生かしたスイーツにしたい」と。「にんじんを丸ごとパイ生地、アーモンドと花豆のクリームで包んで焼いてみました。残念ながら商品化に至りませんでした。残念ながら野菜自体の特徴が生かせるようなスイーツ作りを心が



けたいです」と、「やまなしスイーツ」への思いを語ってくれました。そして、柿沢さんが、山梨を訪れて感じたのは、「水の豊富さ」だそうです。「道志村のクレソンや都留市の水かけ菜など、水がきれいでも量も豊富だからこそ、みずみずしい野菜ができるということを実感しました。また、山梨を訪れ、山梨産の食材の魅力を探ってみました」現在「やまなしスイーツ」の第二弾に向けて構想を練っている柿沢さん。果たして、どんなスイーツが出来る上がるのか、今から楽しみです。

美味しい「水」が、山梨産野菜を育てています

全国に向けてPRしていくことが大切ですね

「やまなしスイーツ」を手がけることとなった柿沢さん。まずは、生産者の畑に足を運びました。生産者の声を聞くことで、どんなスイーツにしようかアイデアが浮かんできたそうです。「人の手の長さほどある大塚にんじんを掘り起こした時には、この長さをそのまま生かしたスイーツにしたい」と。「にんじんを丸ごとパイ生地、アーモンドと花豆のクリームで包んで焼いてみました。残念ながら商品化に至りませんでした。残念ながら野菜自体の特徴が生かせるようなスイーツ作りを心が



野菜スイーツを作る際は、スイーツらしい甘い香り付けと、野菜本来の甘味を生かすことを心がけています。

「やまなしスイーツ」を手がけた やまなし大使 野菜パティシエ 柿沢 安耶さん

山梨で作られる野菜には 豊かな水によって培われた みずみずしさを感じます

一人でも多くの人に伝えたい」という強い思いがあるようです。

生産者は自慢の野菜をもっとPRすべき

「食育セミナーなどを通して、食の大切さを伝えていくことも大事ですが、野菜スイーツなら、より多くの人に、気軽に食や農業に興味を持つてもらうきっかけを提供できるのではないかと考えています」その取り組みの一つが、店頭で無料配布している小冊子「ポタジエ・ニュース」。「誌面には、素材を提供

していただいている農家の皆さんが登場し、農家の方々が丹精込めて作った野菜が、スイーツとして生まれ変わる様子などを「野菜物語」として紹介しています。こうすることで、お客様に、スイーツはもちろん、素材となっている野菜の生産者にも興味を持っていただけますからね」日本国内には、その土地でしか作れない伝統野菜をはじめ、地域ごとに自慢の野菜が数多くあります。地元農家の皆さんは、そういった野菜を誇りに思い、後世にしっかりと伝えていくって欲しいですね。そして何より、自慢の野菜をもっともつと

色鮮やかな野菜から作るスイーツで食の大切さを伝えたい

ゴボウ、小松菜、白菜、ズッキーニ……「ポタジエ」を訪れると、お菓子と結びつかないような野菜が、スイーツに生まれ変わってショーケースに並んでいます。柿沢さんがこうした野菜スイーツ専門店を開こう

山梨県では、地域の特性を生かした野菜が各地で生産されています。それらの「やまなしブランド野菜を使った「やまなしスイーツ」の開発を手がけているのが、野菜パティシエとして知られる柿沢安耶さんです。「やまなしスイーツ」第一弾は、道志村のクレソンを使った焼き菓子と、市川三郷町の大塚にんじんを使ったシフォンケーキ。いずれも柿沢さんが実際に生産地を訪ねて生産者から話を聞き、形にしたオリジナルのスイーツです。

と思いついたのは、栃木県で野菜レストランを開いていた時でした。レストランでは、普通のスイーツの他にカボチャやにんじんなどを使ったスイーツも作っていました。それらは、「体に良さそう」「色が鮮やかで美味しそう」と女性客の間で話題となったとか。東京出身の柿沢さんは、栃木県で初めて畑の土に触れ、農業の大切さ



多彩な野菜を使った色とりどりのスイーツが並ぶ店内。見た印象は普通のスイーツと変わりません。

を実感したそうです。そんな経験から、「東京に野菜スイーツ専門店を開き、野菜が嫌いだったり、畑に触れる機会のない都会人たちにも、野菜の美味しさや農業の大切さを伝えたい」と考えたそうです。もともと体が弱く、食事を通じて健康になることを身をもって体験したという柿沢さん。「食の大切さを



やまなしブランド

野菜スイーツ専門店
「パティスリー ポタジエ」
オーナー 柿沢 安耶さん

1977年東京生まれ。2003年に野菜が主役のレストランを栃木県に開店。デザートメニューとしてだしていた野菜スイーツが評判となる。06年東京・中目黒に世界初の野菜スイーツ専門店「パティスリー ポタジエ」を開店。女性を中心に注目を集め、テレビ・雑誌などで幅広く紹介される。農業支援活動や小学校での食育セミナー、野菜作り体験ツアーなどにも力を注いでいる。

やまなしスイーツの素材となった

「やまなしブランド野菜」



道志川の湧き水が生んだ、生産量日本一の「クレソン」

クレソン生産量日本一を誇る道志村。同村にクレソン生産のきっかけをもたらしたのが諏訪本次伯さん。かつては道志村でも養蚕が盛んでしたが、昭和40年代になると養蚕は衰



腰の近くまで水に浸かって収穫する諏訪本さん。収穫は2~3カ月に一度行われる。



「クレソンのロックワーズ」は、山梨のベリーAクリームとりんごクリームの種類。

やまなしスイーツ「クレソンのロックワーズ」「大塚にんじんのシフォンケーキ」の素材となった野菜の生産農家を訪ねました。

退。養蚕の指導員を務めていた諏訪本さんは、困窮する農家のために、養蚕に代わるものを探そうと奮闘。着目したのが、村を流れる道志川の湧き水の近くで自生していたクレソ

ンでした。豊富な湧き水を使い栽培されるクレソンは、「そのまま食べてもおいしい」と評判を呼び、生産量を増やしていきました。最近では、地元の名物として粉にしたクレソンを使ったうどんやお菓子も販売されています。「やまなしスイーツ」として県内外にPRされることについて諏訪本さんは、「全国に道志村のクレソンを知ってもらいたい機会」と大賛成。「夏でも涼しい気候ときれいで豊かな水が、クレソンの通年栽培を可能にしました。地域特性を生かした特産品として、今後も発展させていきたい」と抱負を語ってくれました。



「のっぴい」で育った山梨の伝統野菜「大塚にんじん」

長さが120センチにもなる大塚にんじんは、市川三郷町大塚地区の

伝統野菜です。一時は生産者が少なくなりましたが、近年、地元の特産

品を復活させる運動が高まり、生産量が増えつつあります。

「これだけ長いにんじんを作れるのは、この地域の土がのっぴいだから。他ではできない大塚にんじんは

自慢の種」と話すのは、祖父の代から大塚にんじんを作り続けている土橋豊俊さん。のっぴいとは石が少な



にんじんの間引きをする土橋さん。上手な間引きが、長いにんじんを作るコツ。

生地に山梨の南部茶も使った、「大塚にんじんのシフォンケーキ」。



くきめ細かい肥沃な土地のこと。大塚にんじんは色鮮やかで甘味や香りが強く、栄養も豊富。かつては贈答品としても人気があったそうです。「『やまなしスイーツ』の話を聞いた時は、にんじんの味が強いので心配しましたが、大塚にんじんの色の美しさは洋菓子にも向いていると思いました。これまでは和食にしか使われてきませんでしたから、若い女性を中心に新たな需要が期待でき、喜んでいきます。収穫の2~3割を占める規格外の大塚にんじんを加工利用してもらえ点もうれしいですね」

問い合わせ先 大塚にんじん「A西八代のつばい農産物直売所」 TEL 055(272)2641 FAX 055(272)2633

標高1、100メートルの黒富士農場から生まれた「たまご」

「放し飼いで育てられた鶏は、環境に満足しているので穏やかで静かなんです」と話す向山さん。



「クレソンのロックワーズ」「大塚にんじんのシフォンケーキ」に使われている卵は、甲斐市の黒富士農場でとれたものです。標高1、100メートルの森の中で、放し飼いで伸び伸びと育てられた鶏が産む放牧卵。「黒富士山をはじめとする豊かな自然環境の中で産まれた卵は、



「やまなしスイーツ」は下記の店舗で購入できます。

たまご村 敷島店(写真)
甲斐市島上条3103-2
TEL 055-230-9053
FAX 055-230-9054

たまご村 甲府店
甲斐市下鍛冶屋町951-1
TEL 055-220-2505
FAX 055-220-2565

※「クレソンのロックワーズ」は通年販売、「大塚にんじんのシフォンケーキ」は11月から販売予定。

まさに山梨の森や水でしか作れないもの」と話すのは、代表の向山茂徳さん。「柿沢さんには、全国に通用する山梨ならではのスイーツをぜひ作ってほしい」と期待を寄せています。

やまなしブランド情報

イメージアップ戦略

ビタミンやまなし

羽田空港ティーフロモーション

やまなしの魅力を全国に伝える「ビタミンやまなし羽田空港ティーフロモーション」を、7月7日から3日間、羽田空港第2旅客ターミナルの出発ロビーで実施しました。空港を持たない山梨県に近く、乗降客が一番多い羽田空港にPRブースを設けることで、これまでの観光PRとは一味違った、密着・交流型のイベントを実施。「ビタミンやまなしキャンペーン」と山梨の特産物や観光スポットの魅力をPRしました。

「ビタミンやまなしキレイ補給診断」の体験や県内有名ホテルの宿泊が当たる抽選もあり、用意した記念品がすぐになくなるほどの大盛況でした。



販路拡大戦略

県産ワイン8点が金賞に輝いた第8回国産ワインコンクール

国内で栽培されたぶどうを100%使用したワインを対象にした「国産ワインコンクール2010」の審査会が、7月21日から3日間にわたって甲府市内で行われました。

国産ワインの品質や認知度の向上を図ることを目的に行われるこのコンクールは、今年で8回目を迎え、25道府県104のワイナリーから過去最多の690点が出品されました。8月3日には審査結果が発表され、入賞した345点のうち金賞は13点で、このうちの8点は山梨県内のワイナリーで醸造されたものです。今後同コンクールは、ワイナリーだけでなく、ワイン原料ぶどうの栽培に取り組む農家も応援していきます。

