

02
桃ソムリエ
始動！

[ふれあいマンスリー]

Vol.10



03
県政ニュース
今月のトピックス

FUREAI

MONTHLY

04
[連載]
矢部太郎×
高杉'Jay'二郎がゆく
あっちこっち山梨
爽やか桃メニュー

1966年(昭和41年)以降、桃の生産量全国1位の山梨県。
日本の桃の3個に1個は山梨県の大地で実りました。
そんな桃の魅力を知ってもらおうと、「桃ソムリエ」制度が始まりました。
常識を覆す新品種も生まれました。
山梨の桃、まだまだ進化中です。

山梨の桃、進化中。



桃ソムリエ 始動!



桃の知られざる魅力を多くの人に知ってもらうため、県は2026年度、「桃ソムリエ」制度がスタートしました。なぜ、そんな制度をつくったのでしょうか。県販売・輸出支援課の今村有希さんは「桃はブドウと違って見た目で品種を識別することが難しいので、桃は桃とひとくりにされやすいんです」と話します。

同課課長補佐の石川寛人さんが以前、県内の飲食店に県産果実を使ってほしいとお願した際、ブドウが採用されたのに対し、桃は扱ってもらえませんでした。県内で80種類以上が栽培されている桃。どれも特徴があり、味わいも違います。でも違いが分かる人は多くありません。「桃ソムリエの情報発信で桃の理解を深めて、好きな品種を見つけてほしい」と今村さんは話します。

表紙の桃ピザは、5月に「名誉桃ソムリエ」に任命された加藤恵美子さんの考案レシピです。新品種「夢桃香」の「切っても形が崩れない、変色しにくい」という特性を生かし、さまざまな切り方でピザを彩りました。



生で食べる、スイーツ、料理などなど……桃ソムリエの知識を学ぶと、品種の個性に合わせた、おいしい食べ方を発見できるはず。受験希望者を対象に、7月

あなたはどの桃が好き？

濃厚

味

さっぱり

かたい

食感

やわらか

[桃みずき]
山梨オリジナル品種。大きさ・色・形の三拍子揃った「ザ・王道」。

[夢桃香]
硬いのに甘みが広がる絶妙な食感。唯一無二。詳しくは本文で！

[なつっこ]
お菓子みたいに甘くて、まるで砂糖水を飲んでいるよう。生産量トップを狙う。

[白鳳]
県内の生産量1位。口の中でジュワー。「桃といえば白鳳」派も多い。

[浅間白桃]
繊維が少なく、なめらかな食感。弾力のある肉質で、味がピカイチ。

[川中島白桃]
しっかりした肉質で日持ちが良い。欠点なしの優等生。8月のメイン。

[加納岩白桃]
多くのブランド桃を生産する加納岩地区(山梨市)が生んだスター。

[はなよめ・ちよひめ]
桃シーズン到来を告げるトップバッター。それぞれファンがいる。

[日川白鳳]
山梨生まれのわせ品種の代表格。色も形もビジュアルがgood!

[幸茜]
パツと鮮やかな赤色で、シーズン最後に登場するラスボス級の大王。

奇跡の桃、完熟!

300種類以上の桃が栽培されている県果樹試験場で、2009年、当時主任研究員だった新谷勝広さん(現在は育種部長)は奇妙な桃を気にしていました。「モモ山梨6号(ちよひめ×八幡白鳳)」と「日川白鳳」を交配した桃でした。完熟しているのに、柔らかくならない不思議な桃。新谷さんは「思わず、もいで食べたら、絶妙な食感で驚きました」

と話します。しかし、一般的に好まれるのは柔らかい桃です。「硬い桃は売れないのでは」と不安もありました。それでも、新谷さんは諦めず、県内の大学や東京のアンテナショップで試食会を開くと、「カットしても手が汚れにくい」「硬いのに、甘い」と大好評。県は、その桃を2019年に品種登録、翌年「夢桃香」と

名付け、商標登録しました。農家からも「過熟になりにくく、扱いやすい」と、苗木の注文が殺到しています。昨年は、東京都内の果実専門店でも販売が始まりました。収穫が始まるのは、6月下旬ごろ。皆さんもぜひ、奇跡の桃・夢桃香を探してみてください。そして、桃ソムリエから魅力をもっと引き出してみてください。



果樹試験場の新谷さん

山梨県は「世界農業遺産」に認定されています

2022年7月、峡東地域(山梨市・甲州市・笛吹市)の扇状地に適応した果樹農業システムが、国連食糧農業機関(FAO)により世界農業遺産に認定されました。

山梨の果物をもっと知りたい やまなし in depth



サンシャインレッド

夢桃香

品種	6月	7月	8月
はなよめ	●		
ちよひめ	●		
日川白鳳		●	
夢桃香(県オリジナル品種)		●	
加納岩白桃		●	
桃みずき(県オリジナル品種)		●	
白鳳			●
浅間白桃			●
なつっこ			●
川中島白桃			●
幸茜			●

出荷時期カレンダー

※このチャートの「味」「食感」の目安は、旬の時期に、感じる個人の味覚の平均を参考にしています。桃の特徴は果樹試験場の新谷さんに聞きました。

県政ニュース

ブランド力向上

県産フルーツの魅力発信 スイーツコンテスト参加者募集

県は県産フルーツの魅力を広く発信し、パティシエなどの技術向上や成果発表の場として「やまなしスイーツコンテスト」を開催しています。今年で3回目。毎年、県内外から多くの応募があります。

生菓子、焼き菓子、県産ワインを使ったスイーツの3部門で、作品の写真やレシピなどの書類審査を通過した作品が最終審査へ進みます。最終審査ではプレゼンテーション

ンや試食により、各部門の「最優秀賞」「優秀賞」「審査員特別賞」が決定します。本年度は6月中旬から募集開始予定。県産果実を使った創意工夫に富んだ作品をお待ちしています。



受賞者へのインタビューはこちら



応募方法など詳しくはこちら



2025 コンテストで各部門最優秀賞を受賞した作品

そのままでも、甘じょっぱでも

名誉桃ソムリエが教える！ 夢桃香のおいしい魅力

「桃って甘いから、太りそう……」なんて思いませんか？桃は100グラムあたりわずか38キロカロリー。リンゴよりも低カロリーなヘルシーフルーツなんです。さらに、「若返りのビタミン」とも呼ばれるビタミンEも豊富。女性にうれしい栄養素が詰まっています。安心してたっぷり召し上がってくださいね。

私のイチオシは、なんといっても「夢桃香」！

初めて口にしたとき、「こんなに硬くて甘い桃があるのか!？」と驚きました。というのも、6月下旬から7月上旬に出回るわせ品種は、柔らかい桃がほとんど。しっかりとした歯応えと甘みを兼ね備えた「夢桃香」は衝撃でした。「なつっこ」や「川中島白桃」に代表される、カリカリとした食感の硬い桃ともどこか違う。硬過ぎず、柔らか過ぎず、絶妙な食感。「硬い桃って、熟してないんでしょ?」という方にも、ぜひ試してみてください。

食べ方のポイントは、「皮ごと食べる」こと。皮のすぐ下が一番甘く、赤い部分にはポリフェノールも含まれています。縫合線(真ん中の線)に

沿って水で優しく洗えば、産毛もきれいに落とせますよ。食べる1時間前に冷蔵庫へ入れておくと、甘みをより強く感じられます。

生でフレッシュに食べるのも良いけれど、甘じょっぱいのもおすすめ。フルーツサンドやトースト、冷製パスタのトッピングにも大活躍。今年の夏は、新しい桃の楽しみ方を見つけてみてください！



名誉桃ソムリエ
加藤恵美子さん

山梨県甲斐市出身。野菜ソムリエ上級プロとして野菜や果物のおいしい食べ方を伝えている。2026年、名誉桃ソムリエに就任。

ポッドキャスト 新エピソード 配信中!

お知らせ

「やまなし♥つながる時間〜気づき、つながり、支え合う〜」は、ケアラー、介護、ひきこもり、困難な状況にある方などをテーマとした番組です。聴いてくださるリスナーにとって“心地よい居場所”を育むプログラムとなっています。毎月異なるゲストの体験談を、スマホやパソコンでいつでもどこでもお聴きいただけます。

▶配信日 月2回(隔週木曜日)

問い合わせ先
総合県企画室
TEL 055-223-1339
FAX 055-223-1516



再生はこちら

特別支援教育 推進セミナー開催

お知らせ

障害のある子もいない子も、共に学び、それぞれの個性を大切に、多様な価値観について考えるセミナーです。

▶日時 6月14日(日) 午前9時50分～午前11時45分 ▶場所 甲府市南公民館 ▶内容 講演、個別相談 ▶対象 どなたでも ▶開催方法 会場・オンライン ▶申込期間 ～6月13日(土) ▶申込方法 専用応募フォーム

問い合わせ先
特別支援教育・
児童生徒支援課
TEL 055-223-1752
FAX 055-223-1759



応募はこちら

オープンキャンパスを開催します

募集

県立産業技術短期大学校
塩山キャンパス
▶日程 6月7日(日) 7月12日(日)
7月28日(火) 8月16日(日)
問い合わせ先
TEL 0553-32-5201 / FAX 0553-32-5203

都留キャンパス
▶日程 7月26日(日)
8月22日(土)
問い合わせ先
TEL 0554-43-8911
FAX 0554-43-8919

県立農林大学校
▶日程 6月13日(土) 7月11日(土)
7月25日(土) 8月8日(土)
8月22日(土) 10月31日(土)

問い合わせ先
長坂キャンパス
TEL 0551-32-2269
FAX 0551-32-2034
富士川キャンパス
TEL 0556-42-7080
FAX 0556-22-8002

農作業中の事故や 熱中症に注意!

お知らせ

6月は農作業安全推進月間です。トラクターや昇降機など農業機械の使用時の事故が多発しており、熱中症にも注意が必要です。「農作業は、焦らず、急がず、慎重に!」を心がけましょう。

問い合わせ先
農業技術課
TEL 055-223-1616
FAX 055-223-1622



詳しくはこちら

県立宝石美術専門学校
▶日程 7月4日(土) 7月25日(土)
8月1日(土) 8月22日(土)
8月29日(土)

問い合わせ先
TEL 055-232-6671
FAX 055-233-6357



詳しくはこちら

県立峡南高等技術専門校

▶日程 6月20日(土)
7月25日(土) 9月18日(金)
問い合わせ先
TEL 0556-22-3171
FAX 0556-22-3172



詳しくはこちら

県立大学

▶日程 7月11日(土) 7月12日(日)
8月1日(土) 8月2日(日)
8月18日(火) 8月19日(水)

問い合わせ先
TEL 055-224-5260
FAX 055-224-5386



詳しくはこちら

薬物乱用

「ダメ。ゼッタイ。」

お知らせ

医薬品を過剰に摂取することをオーバードーズといい、特に10代～20代の若者で増加傾向にあり、様々な健康被害を引き起こします。一人で抱え込まずにまずは相談を。

問い合わせ先
衛生薬務課
TEL 055-223-1491
FAX 055-223-1492



詳しくはこちら

今月のトピックス

県職員採用試験を 実施します

募集

職種	受付期間	試験日	詳しくはこちら
薬剤師	～6月5日(金)	6月20日(土) 21日(日)	
理学療法士			
獣医師 衛生 農政	～6月12日(金)	6月27日(土) 28日(日)	

問い合わせ先
薬剤師・理学療法士・獣医師【衛生】
福祉保健総務課
TEL 055-223-1441 / FAX 055-223-1447

獣医師【農政】
農政総務課
TEL 055-223-1581 / FAX 055-223-1585

県内市町村職員 合同就職説明会開催

お知らせ

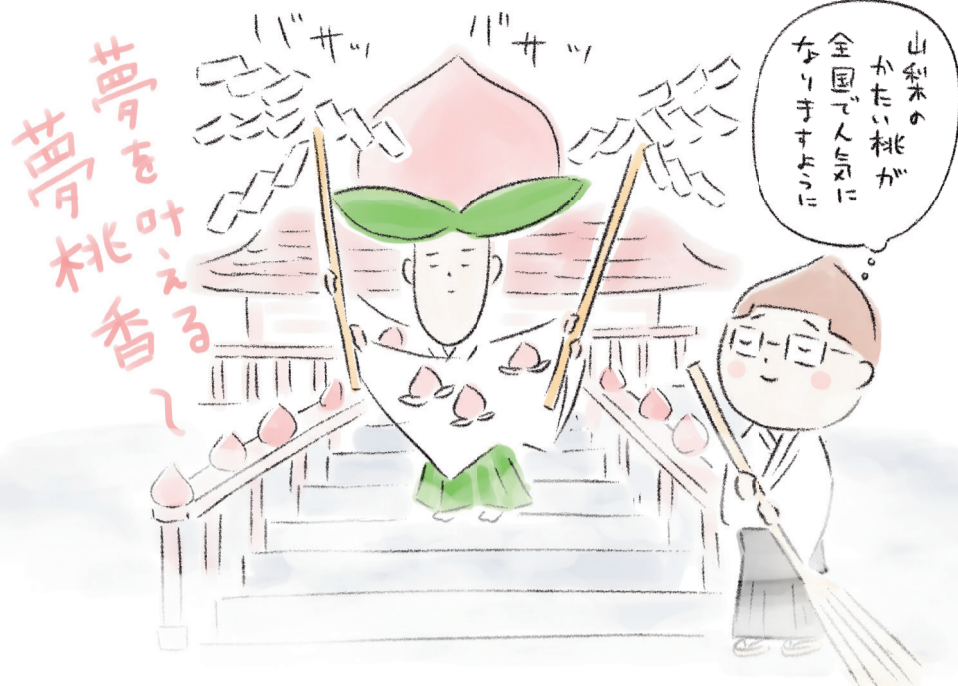
▶日時 8月4日(火) 午後1時30分～午後4時
▶参加自治体 20市町村(予定) ▶開催方法 オンライン ▶申込期間 5月31日(日)～7月20日(月)
▶参加費 無料 ▶申込方法 電子申請サービス「やまなしくらしねっと」から

問い合わせ先
市町村振興課
TEL 055-223-1424
FAX 055-223-1428



詳しくはこちら

夢桃香の発展を祈念して キャッチコピーを考えてみました



絵：矢部太郎

[連載]

あっち こっち 山梨



矢部太郎・高杉'Jay'二郎がゆく



矢部太郎

漫画家
お笑い芸人

東京都東村山市出身。デビュー漫画『大家さんと僕』がベストセラーに。2025年秋にひとり出版社「たろう社」を設立、父・やべみつひのりさんの著書『光子ノート』を刊行。



高杉'Jay'二郎

スポーツDJ
ラジオDJ

大阪府交野市出身。DJはアメリカ仕込みで落語家、SUPインストラクター、山梨県立大学で特別講師も。初エッセイ集『すべての中心は犬だった』（小学館）が好評発売中。

吉本興業のタレントで
一二を争う山梨通同士

太郎 山梨県の方は硬い桃が圧倒的に好きですね。

二郎 「柔らかいのは桃じゃない」とか言われるな。ただ県外の人には伝わりにくい。

太郎 先輩に食べてもらいたくて、取材で知り合った農家さんに頼んで桃を送ったことがあるんですけど、「しばらく待つて、柔らかくなってから食べた」って言われました。

二郎 待つな、待つな笑。まあ確かに岡山の桃は柔らかくて、僕も関西人だからなじみがあるのはそっちやけど。

太郎 硬いって言葉がよくないのかもしれない。フレッシュな桃？あ、「しっかりした桃」はどうですか？

二郎 とはいえ、桃は傷つきやすく扱いが難しいというイメージもある。

太郎 確かに桃を持ち帰る時は、すごく緊張します。

二郎 僕は、桃を祈願とかに使えばいいのになって前から思ってた。桃太郎もそうだけど、厄難を払うイメージがあるから。西遊記の孫悟空は桃

を食べて不老長寿になったから、中国では縁起物だし。

太郎 願い事をしながら夢桃香を食べましよう、とかですか。恵方巻きみたいに。

二郎 そうそう、それぞれ。

太郎 夢を叶える夢桃香、って感じですね。

二郎 先生、それってけっこういいキャッチフレーズになってへん？

太郎 あ、そうかもです。夢桃香は日持ちもして、切っても色が変わらない。つまり「こういう桃があつたらいいな」という夢を叶えてもいますし。

二郎 あっちこっち山梨発の「夢を叶える夢桃香」。県庁にもJAにも使ってもらおう。

太郎 いいですね。著作権はどうしますよ？

二郎 フリーでええんちゃう。

太郎 さすが、太っ腹！では、フリーということで。

二郎 このコピー、耳にすっと入るし、きつとはやるで。

太郎 二郎さん、やっぱりフリーでなく、事務所を通してもらいませんか(笑)。



暑い夏にぴったり！ 爽やか桃メニュー

県公式TikTokアカウント「山梨県が良すぎる」で、長崎幸太郎知事が料理に挑戦した「桃のオープンサンド」と「桃と生ハムの冷製パスタ」。レシピを監修した加藤恵美子さんにポイントを聞きました。

桃のオープンサンドは、アールグレイ茶葉と桃の香りで、想像を超えるおいしさです。茶葉はティーバックがおすすめ。桃と混ぜやすくして手軽にできます。パンの上のせるのも良いですが、長崎知事は「バニラアイスにかけるのが好き」と話していました。

桃と生ハムの冷製パスタは、すりおろしにんにくを少し入れるのが隠し味。桃の甘みで、暑い日でも食欲アップ間違いなし！本格イタリアンの一品です。

使う桃は柔らか過ぎないものを。色止めに、桃と同じ糖度の砂糖水につけると、料理の味を損ないません。

誰でも簡単にできるレシピなので、皆さんも動画を見ながら作ってみてください！



【表紙の「桃のサラダピザ」を作ろう！】

- 市販のピザ生地を焼く(表紙はマルゲリータ)
 - スライスした桃を周囲に飾り付ける
 - オリーブオイル、レモン果汁、はちみつ、塩、こしょうで作ったドレッシングに、角切りの桃とオレンジ、ベビーリーフをあえて、中央にたっぷり盛り付ける
- コツは、ピザの熱がしっかり取れてから盛り付けること。形の違う桃の食感が楽しめます。



オープンサンド



冷製パスタ

◀TikTokはこちら

※「キニナル課長の行きつけ」はお休みします。

読者プレゼント



有機野菜の
おいしさを
ぎゅっと詰め込み
無添加に
こだわりました

商品提供:
HAKUSHU FARM
〒408-0316
山梨県北杜市
白州町鳥原383
☎090-1774-7352



商品詳細は
こちら



おいしい未来へ
やまなし

ナチュラルドレッシング(3本セット)

抽選で

5名

おいしい未来へ やまなし

検索

「おいしい未来へ やまなし」については、
県ホームページをご覧ください。

県政情報発信中



山梨県で、遊ぶ、
楽しむ、生活する
やまなしStyle



山梨県ポッドキャスト番組



山梨県広報番組



やまなし
in depth

アンケートに答えて応募しよう！

次の①～⑤とアンケートにご回答ください。
応募は「応募フォーム」をお願いします。
①郵便番号 ②住所 ③氏名 ④年齢 ⑤電話番号
※応募は1人1回限り。

アンケート 問：今号の中で最も関心を持った
内容とその理由は？

※いただいたご意見の
一部を紹介させていただきます。



応募フォームはこちら

<https://forms.office.com/r/6mfn39R2Pm>

締め切り **6月30日(火)**

商品の発送をもって、当選発表に代えさせていただきます。
個人情報は商品の発送のほか、県からのお知らせなどのために、
使用させていただくことがあります。

ふれあいマンスリーは英語と中国語でも読めます。

FUREAI MONTHLY is also
available in English and Chinese.

FUREAI MONTHLY
还有英文和中文版。



ふれあいマンスリー Vol.10 次号は7月26日(日)
令和8年6月1日 折り込み予定です。

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

