

オリジナルレシピ掲載！



連載 山梨懸人 ワインパミスの伝道師
「トピックス」スタートアップとイノベーションを支援

巻頭特集

おせちでテロワール

中華おせちで

やまなし

テロワールを

楽しむ

ふるさとの
食材を味わう

創作おせちを つくったのはこの方です

僕が初めて山梨県に来て驚いたのは、野菜やフルーツのおいしさです。そのため、素材の良さを生かせる中華おせちを考案しました。「こんな組み合わせもあるんだ!」と知ってもらうことで、県民の皆さんにもっと県産食材を使ってもらうきっかけになれば幸いです。

基本のレシピは大人用に作っているので、お子様と一緒に食べる場合は、辛味やスパイスを調整してください。「やはいもの甲州味噌麻婆」は麻婆に絡める前にやはいものを揚げる工程を入れています、食感の違いだけなので、ご家庭で召し上がる場合は省略していただいても問題ありません。その他にも、「長禅寺菜のごま団子」は団子の代わりにあんを餃子や春巻きの皮で巻いて揚げてもおいしいと思います。



加藤亮平

青森県出身。品川プリンスホテルやミシュランガイド一つ星レストランで研さんを積む。2021年、富士山や豊かな食材の魅力に魅せられ山梨県に移住。甲府市に中華料理店NIGRATを開業。

6品のレシピは次のページから!

「テロワール」とは、農産物が育つその土地固有の環境要因(気候、土壌、地形)などを包括的に指す言葉です。山梨県には富士山をはじめとする国内屈指の名峰と豊かな水、自然によって育まれた多くの名産品があります。今号は、そんな山梨の恵みをふんだんに使った創作中華おせちのレシピをご紹介します。今年のお正月は、ひと味違う中華おせちで過ごしてみたいいかがでしょうか。

「巻頭特集」



- 【材料】
- ・**やはたいも** … 200g
 - ・サラダ油 … 10g
 - ・ひき肉 … 100g
- A
- ・**甲州味噌** … 15g
 - ・豆板醬、豆鼓 … 各3g
 - ・しょうゆ … 5g
 - ・酒 … 10g
 - ・スープ … 150g
 - ・長ネギみじん切り … 15g
 - ・水溶き片栗粉 … 20g
- 【作り方】
- ① やはたいもを一口大にカットし柔らかくなるまでゆでる。
 - ② 水でぬめりを洗い水気を切り170℃の油(分量外)で素揚げする。
 - ③ 鍋でひき肉を炒め、Aを入れ揚げた芋を煮込む。ネギを加え水溶き片栗粉でとろみをつける。

やはたいもの 甲州味噌麻婆



やはたいも
白くてきめ細かく、ねっとりとした強い粘り気がある。甲斐市八幡地区で生産されている。

甲州味噌
米と麦の2種類のこうじを使って発酵させる全国的にも珍しいみそ。こうじの割合は製造会社によって異なる。

調理風景を
県公式TikTokで
公開中



これが県産品



あけぼの大豆

身延町曙地域など昼夜の寒暖差が激しい場所で明治時代から栽培されている。通常の大豆よりも大粒で糖度が高い。



南部茶

やわらかなうま味と上品な香りが評判。富士川流域の恩恵を受ける南部町を中心とした温暖な地域で生産されている。



あけぼの大豆の 甘煮南部茶風味

- 【材料】
- ・**あけぼの大豆** … 75g
 - ・水 … 2ℓ
 - ・氷砂糖 … 30g
 - ・**南部茶** … 1g(ミルで挽く)

- 【作り方】
- ① あけぼの大豆を水に1晩漬ける。
 - ② 柔らかくなるまで煮る(水が少なくなってきたら足す)。
 - ③ 柔らかくなったら氷砂糖を加え溶けるまで煮る。
 - ④ 汁気がなくなってきたら南部茶を加え軽く混ぜる。

さつそく
作って
みましょう



クミン甘酢漬 大塚にんじんの

色鮮やか、
大塚にんじん

これが県産品



大塚にんじん

ひよく肥沃できめが細かい土壌で作られる。美しい朱色と独特の甘さを持ち、収穫時には80～120センチほどに成長する。

「やまなしテロワール」に 県も注目!

やまなしのテロワールが生み出す価値ある県産食材をもっともっと活用してほしい。新たな食ブランドの確立に向けた取り組みとして、県はさまざまな事業を進めています。

次世代を担うシェフを育成するため、「若手シェフ等応援事業」を実施していて、今年度から、「地域おこし協力隊」の募集を始めた。若手料理人が協力隊員(食のテロワール・パートナー)として活動し、県内で食を通じた地域の課題解決に挑んでもらうことを計画しています。

親子で
クッキング



- 【材料】
- ・**大塚にんじん** … 150g
 - 油で素揚げ
 - ・グラニュー糖 … 30g
 - ・酢 … 40g
 - ・水 … 50g
- 【作り方】
- ① グラニュー糖と酢、水を混ぜ甘酢をつくる。
 - ② 大塚にんじんを一口大にカットし油で素揚げ。
 - ③ クミンを軽く炒り甘酢に加える。
 - ④ 大塚にんじんを甘酢に漬ける(1～2晩)。



これが 県産品



シイタケ(白州産)

広葉樹を原木とした生シイタケは肉厚で風味豊か。主産地は峡北地域と峡南地域。



あけぼの大豆の枝豆

「幻の大豆」と呼ばれるあけぼの大豆のなかでも、若いうちに収穫する枝豆はわずかな期間しか出回らない。塩こうじ漬けなどの加工品もある。

[材料]

- ・長禪寺菜…200g
- ・ひき肉…100g
- ・ショウガ…5g

- | | | |
|---|--------------|-----------|
| A | ・塩…5g | ・白玉粉…100g |
| | ・しょうゆ…10g | ・砂糖…30g |
| | ・オイスターソース…5g | ・水…80g |
| | ・みりん…10g | ・浮き粉、熱湯、 |
| | ・スープ…100g | ラード…各30g |
| | ・水溶き片栗粉…20g | ・白ゴマ…100g |
| | ・カチョカバロ…80g | |

[作り方]

- ① 長禪寺菜を粗みじん切りにカットし塩をまぶし30分くらい置き水気を絞る。
- ② ひき肉、長禪寺菜、ショウガを炒めAで味付けし水溶き片栗粉でとろみをつけ、冷めたらカチョカバロを加え混ぜる。
- ③ 白玉粉、砂糖、水をボウルに入れ良く練り、浮き粉に熱湯を入れ練る。
- ④ ラードを加え白玉粉の生地と合わせ良く練り25gずつに分ける。
- ⑤ あん10gを包み白ゴマをまぶし油で揚げる。

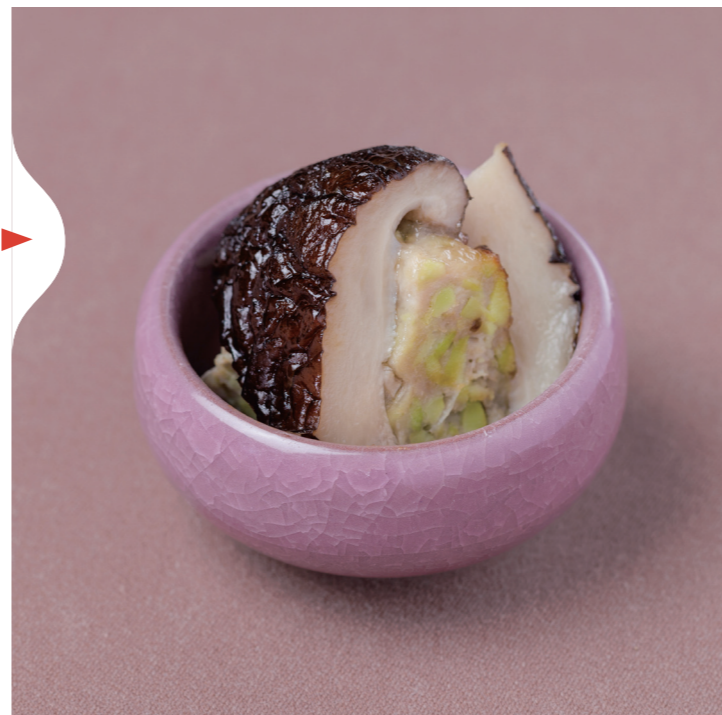
[材料]

- | | | |
|---|-----------------------------|-------------|
| | ・シイタケ…4個 | |
| | ・豚ひき肉…100g | B |
| | ・あけぼの大豆の枝豆塩こうじ(粗みじん切り)…100g | …各30g |
| A | ・塩…ひとつまみ | ・スープ…200g |
| | ・長ネギみじん切り…10g | ・水溶き片栗粉…10g |
| | ・ショウガみじん切り…5g | |

[作り方]

- ① Aをボウルに入れよく練る。
- ② シイタケの裏側に片栗粉をまぶす。あんを詰め油で揚げる。
- ③ フライパンにBを加え揚げたシイタケを入れ、汁気が半分になるまで煮込む。
- ④ 水溶き片栗粉でとろみを付ける。

枝豆(あけぼの大豆)詰めシイタケの肉厚シイタケのボリューム感がたまらない



[材料]

- | | |
|---|--------------------|
| | ・富士の介…200g |
| | ・サラダ油…15g |
| | ・豆板醤、ショウガ、ニンニク…各5g |
| | ・玉ネギみじん切り…50g |
| | ・長ネギみじん切り…30g |
| A | ・酒…10g |
| | ・ケチャップ…30g |
| | ・砂糖…5g |
| | ・塩…ひとつまみ |
| | ・カレー粉…5g |
| | ・スープ…100g |
| | ・水溶き片栗粉…20g |

富士の介のカレーチリソース

カリッと揚げた富士の介にピリッとソース

実食! レポート

加藤シェフがつくった創作中華おせちを、県内の小学校に通うすずなちゃんと兄のりんたろうくん、シェフの娘のみときちゃんに試食してもらいました。さて、その反応は？……

お気に入りのメニューはありますか？——

す「お団子が好き」

み「外側はカリッ、内側はもちっとしていておいしいね」

り「僕はシイタケかなあ」

シイタケ！ 渋いね。——

り「中にあるお肉がおいしい。もっといっぱい入っていてもよかったかも」

加藤シェフ「ごめんね。今日は分厚くて大きいシイタケしかなかったんだよ……。ご家庭でつくるときは、『シイタケの肉詰め』のように、一つのシイタケに対してたっぷり具材をのせるといいと思います」

あれ、でも「富士の介 カレーチリソース」がいちばん減ってる？——

り(祝い箸を上手に使って富士の介を食べる)……

す「これ、おいしい」

み「うん、好きかも!」

どうですか？——

全員「だって、カレーが大好きだもん!」

加藤シェフ「創作料理もカレーライスにはかないませんね(笑)」



これが 県産品



富士の介

マス類で最高級とされるキングサーモンとニジマスを交配させた山梨県オリジナルのブランド魚。

[作り方]

- ① 富士の介を一口大にカットし下味を付け片栗粉をまぶす。
- ② 180℃の油(分量外)でカリッと揚げる。
- ③ フライパンに油を引き、Aを入れ、焦がさないように弱火(2～3分)で炒める。
- ④ スープを加え揚げた魚を入れ軽く煮込み、水溶き片栗粉でとろみを付ける。

左から、りんたろうくん・すずなちゃん・みときちゃん

丹波山村の特産品である原木舞茸は、ナラ
の木を切り出して植菌し、源流の川と山に囲
まれた自然の中で育てられています。これは、
天然に近い環境を再現するためです。原木舞
茸は天候や気温に左右される厳しい条件下
でのみしか生産できず、大量生産が行えませ
ん。約1年かけて育て上げられ、毎年9月中旬
から10月上旬のわずか3週間しか収穫でき
ないことから、「幻の舞茸」としても知られて
います。

日光をしっかりと浴びたことではぐ
くまれる濃い黒色と、香りとうま
みの強さが特徴で、「香り松茸、
味しめじ、それをも凌ぐ丹波
の舞茸」と評判です。火を入
れてもシャキシャキした食感
が残り、天然モノに近い舞茸
本来の香りと味を楽しめます。



梨北米

峡北エリアは、日照時間が長く、安定した
気候に恵まれています。この地が生み出した
米が梨北米です。一般社団法人日本穀物検
定協会による米の食味ランキングでは通算
10回「特A」を受賞しています。

梨北米の中でも、「にじのきらめき」(愛称
「にじきら」)は夏の高温に強い品種で、虹の
ように多彩な特性を持つことと、ご飯の炊き
あがり艶やかであることから命名されまし
た。粒が大きく食べ応えがあり、もちり
りとした食感が特徴です。

同じ梨北米の「梨北米農林48
号」(通称「よんばち」)は、栽培が
難しく栽培地域が限られている
ため、全国に出回らず「幻のお
米」とわれています。冷めても
おいしいと評判です。



山梨県のオリジナル品種として2019年に
品種登録されました。7月上中旬に成熟し、
わせ品種の中では大きいのが特徴です。一般
的に、わせ品種は果汁が多く軟化しやすい特
徴があります。この夢桃香(ゆめとうか)は柔
らかくなりやすく、日持ちが良い、しっかりと
した食感を持つこれまでにない新しい桃と
して県が開発しました。

果肉はしっかりといてながら果汁がたっ
ぷり含まれていて、とてもジューシーで
す。まさに「噛みごたえ」と「あふれる
果汁」を両立した、従来の桃のイメ
ージを覆す新しい桃です。カットし
てもすぐに変色しにくいといった
特徴を生かし、スイーツへの利用
も期待されます。



夢桃香



topics

「まだまだあるテロワール」

高品質なワインやお酒が「やまなしのテロワール」を
代表する産品としてイメージされがちです。

しかし、山梨の豊かな自然や風土、

気候や文化が生み出す個性的な資源や
逸品はまだまだ他にも。

ここでは、そのごく一部をご紹介します。

清冽な水

富士山をはじめ、八ヶ岳や南アルプス、奥
秩父など雄大な山々に囲まれた山梨県は「天
然の水がめ」と呼ばれるほど豊富な水資源が
あります。「名水百選」に忍野八海、八ヶ岳南
麓高原湧水群、白州・尾白川の3カ所、「平成
の名水百選」に御岳昇仙峡、金峰山・瑞牆山
源流、西沢渓谷、十日市場・夏狩湧水群の4
カ所が選出されている名水の地です。

豊かな水は、山々に降った雨や雪解け水が
大地にしみ込み、長い年月をかけて地中でろ
過されていくことで生まれます。そこからさら
に、地層や岩石から溶け出したミネラル分も
加わり、これが県民の皆さんをはじめ、日本全
国の人が飲むミネラルウォーターとなります。
山梨県は日本のミネラルウォーター発祥の地
で、現在も国内シェア3割、生産量は日本一と
いう実績を誇っています。

県内の美しい水は、米や果物、野菜といっ
た作物のほか、ワインや日本酒、和紙や織物
などの地場産品、湖や渓谷などの景観もつく
り出しています。

尾白川渓谷・千ヶ淵

「やまなしスイーツコンテスト2025」を開催！

「第2特集」

「このおいしさを、もっと多くの人に届けたい」
パティシエたちのそんな思いが交わる、
一日限りの舞台「やまなしスイーツコンテスト」。
今年も、山梨のフルーツが職人たちの手によって
新たなカタチへと生まれ変わりました。

「やまなしスイーツコンテスト」は、
山梨県産フルーツの魅力を全国の
皆さんに知ってもらうことと、パ
ティシエの技術向上を目的とした
コンテストです。2024年度に
スタートし、今回で2回目を迎え
ます。

1次審査では、応募のあった44
作品の写真・レシピをもとに、応
募者の名前や勤務先といった情報
を伏せた状態で審査。そうして1
次審査を通過した「生菓子」「焼き
菓子」「山梨県産ワインを使用した
スイーツ」の3部門・計15作品
が最終審査に進みました。10月21
日に行われた最終審査には県内の
パティシエをはじめ、東京や静岡
など県外のパティシエ、昨年度の
受賞者や惜しくも受賞に至らな
かった人も参加しました。

コンテスト参加者はその日の朝
までに準備したフレッシュなスイ
ーツを持って壇上に上がり、アピ
ールポイントをプレゼンします。
「山梨県のフルーツをどうやって
広めるか？そう考えたとき、県外
の人にも食べてもらえるように、
持ち運びのできる生菓子をつくっ
たんです」「農家さんの育てたも
のは、皮も種も無駄にしない。
だから、まるごと食べられるスイ
ーツを考えました」など、それぞ
れの思いを熱く語りました。

その後は、審査委員長の銀座ウ
エスト青山ガーデンシエフパティ
シエで葡萄屋 kofu グランシ
エフの金子博文さんら計5人の審
査員が試食する様子を、固唾をの
んで見守ります。時には審査員か
ら「どうして酸味に酸味を重ねた
の？」「このグラサージュ（コー
ティング）はないほうがいいのか
は？」など、プロならではの指摘に
会場に緊張が走るシーンも。参加
者の中には、自身の出番が来るま
で、控室で手を合わせて祈るよう
に待っている人もいました。

厳正な審査の末、各部門におい
て「最優秀賞」「優秀賞」「審査員



最優秀賞
しみず りょうすけ
清水良祐
とうげんいつ か
ももだま 桃玉一桃源一果



最優秀賞
たかみ ざわ み ゆ
高見澤美結
いちじく はな
無花果の華



最優秀賞
なかやま ま み
中山麻未
かじつ おうかん やまなし
果実の王冠～山梨りんごと楓香の恵み～



受賞したパティシエの
情報やスイーツの
販売予定などは
コンテスト
特設ホームページ
をcheck!

<https://y-terroir.pref.yamanashi.jp/sweet-project/contest>



新しい挑戦の輪が広がる スタートアップ支援拠点

スタートアップとは、革新的なアイデアや技術を活用し、急成長を目指す若い企業のこと。
山梨県は、有望なスタートアップの誘致や創出、育成を図るべく、さまざまな手厚い支援策を実施しています。その一環として、拠点となる施設が11月にオープンしました。



CINOVA 外観



Photo.01

一歩足を踏み入れると、木の温もりとグレーのコンクリートが調和するスタイリッシュな空間が広がっていました。甲府市川田町に新しくオープンしたスタートアップ支援センター「愛称・CINOVA（知の場）」。

「CINOVA」という愛称には、「知が交わり、新たな価値を創出する場所」という思いが込められています。起業家、支援者、地域の人々が垣根なく集い、語り合い、共に創り上げることで山梨から次々とイノベーションが生まれる「共創」の舞台を目指しているのです。



Photo.02

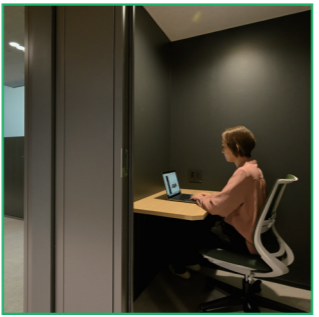


Photo.03



Photo.04



Photo.05



こんなに多機能です！

5階建てのCINOVA。4・5階に11室設けられたオフィスに、県が伴走支援してきた有望な企業が順次入居します。コワーキングスペース（Photo01、02）や会議室、ウェブブース（03）、カフェ・ラウンジ（04）に加え、シェアキッチン、配信ブース、ものづくりスタジオ（05）など、多彩な設備が整っています。カフェや芝生広場に隣接したテラスのある2階はイベントスペースにもなり、100人規模の催しも可能です。単なるシェアオフィス、コワーキングスペースの枠を超えた、知の交流拠点として、大きな期待が寄せられています。

入居者に好評なのはセンター2階にある「カフェ・ラベ・ライト」。ドリンクや軽食を提供し、一般の利用もできる。日月を除く11:00～19:00営業、パーティーの予約があれば延長営業も可



2025年11月5日に開所式がありました。出席した長崎知事は「個人であれ企業であれ、さまざまな面でのチャレンジ、新しいイノベーションの創造に県は大きな価値を置いています。挑戦する皆様を支える、ある意味での『梁山泊』のような交流の場にしたい。ここで気付きを得たり、新たな知見を見いだしたりできる場所になればと思っています」と力強く宣言。集まったスタートアップにエールを送りました。

県はスタートアップ支援は、他県にはない手厚い伴走型サポートが特徴です。先輩実業家として開所式に登壇した株式会社オキサイド（北杜市）の創業者、古川保典代表取締役会長は「起業当初は分からないことだらけで、会社が成長するときにもさまざまな問題に直面します。100回以上、県の支援窓口に相談しましたが、ここまで親身に伴走してくれるのは山梨だけ」と語ります。

開所式に出席した長崎幸太郎知事。入所企業に向け「チャレンジ」の重要性を強調した



偶然の縁から 動き出した 夢の実現

株式会社ジザイエ代表取締役CEO

中川純希

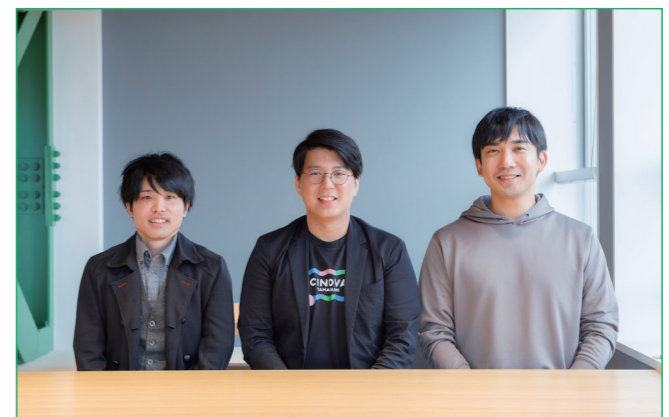
株式会社ジザイエ（東京都千代田区）は、東京大学の研究室から生まれた独自の高圧縮映像伝送技術を活かし、重機などの遠隔操作に活用されている映像プラットフォーム「JIZAIPAD」を開発・展開。大容量の映像データも驚くほど軽快かつ高速に送信できる点が特長です。

代表取締役CEOの中川純希さんは、同社と山梨県の縁についてこう語ります。「創業して間もない頃、たまたま甲府で

山梨中央銀行主催のイベントに参加したんです。そこで県の方々から技術の需要や今後の可能性について多くのご意見をいただき、自分たちの取り組みに自信が持てるようになりましたし、その流れで出資も受けることができました。山梨県は僕たちにとって最初の応援者だと感じて

いますし、あの縁がなければ今のジザイエはないと思います」県内で製造パートナーを見つけたのを機に、本格的に新拠点を構えることに。「今後は県内企業と連携しながら事業を拡大

し、県内雇用の創出にも貢献したい。いわば、県内で作って県内で利用していただき、県内で修理して現場にまた戻す“地産地消モデル”を構築したいです」と、意欲を見せていました。



ジザイエの経営陣。中央が中川純希さん

地球に優しい “里山のお茶”を 山梨から発信

株式会社アイクリエイト代表取締役

栗田あや

CINNOVAには充実した厨房設備を備えるシェアキッチンがあり、「ぜひ利用したい」と語るのが株式会社アイクリエイト（東京都渋谷区）代表取締役の栗田あやさんです。

栗田さんが着目したのが“里山のお茶”。再生型農業に取り組み生産者の茶葉や松葉を丁寧にブレンドしてお茶作りに挑みます。

「まずは手に取ってもらい、そこから環境や取り組みに興味を持ってほしい」と、飲むことが学びを促し、環境保全につながるお



開所式にも手製のブレンド茶を持参した栗田さん。シェアキッチンの有効利用に期待している

茶のストーリーを発信しています。お茶の開発・生産は、県内の就労支援施設やカフェと連携しながら進めているとのこと。今後は「このキッチンを活用して、お茶のペアリングや試飲会などのイベントも開催したいです」と展望を話してくれました。

スタートアップの
特設サイトは
こちらから



「JIZAIPAD」を活用して瞬時に転送された映像。遠隔地の重機操作のほか、へき地医療への応用も期待されている



開所式のトークセッション。入居企業からは「僕らが共創モデルを作っていくことが大事」などと決意の声が上がった



サンプル織機で作った試織をもとに作られた
ジュリエット・ベルトノーさんの作品の一部

3

サンプル織機

通常の工場用織機の10分の1程度の規模でサンプル品を作ることができる小型の織機。「和紙を織り込みたい」といった難しい要望にも対応し、国内唯一の布の芸術祭「FUJI TEXTILE WEEK 2025」に出展された海外アーティスト作品もここでの試作から生まれました。



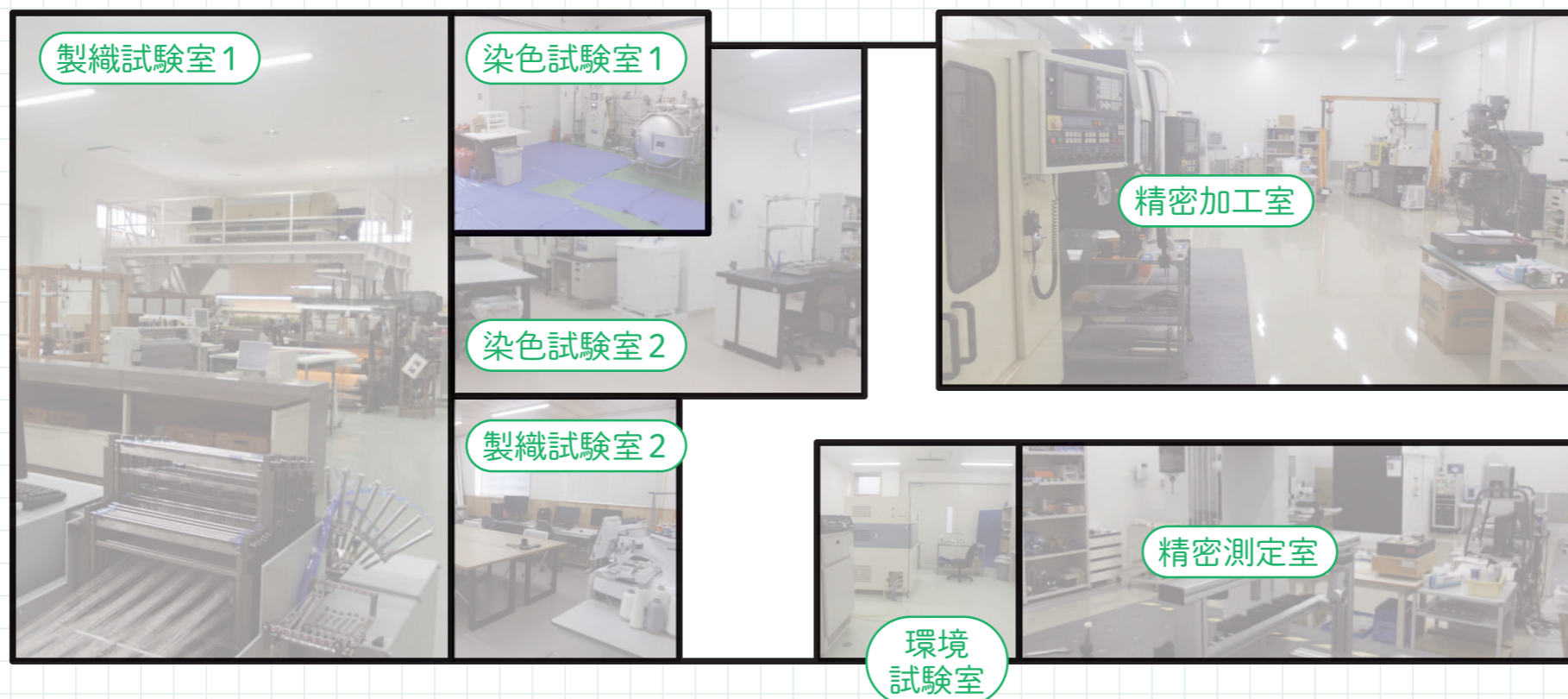
“チャレンジしやすい環境”を整え、
県内企業の「高付加価値化」「ブランド向上」
「新規分野への参入」を後押し！
富士北麓・東部地域から
新たな風が吹き始めます。

何が変わる？

繊維産業では……

富士北麓・東部エリアは1000年以上続く織物の産地で、国内外のデザイナーやアーティスト、美大生から注目されています。
従来の素材やデザインにとどまらず、さまざまなアイデアに柔軟に対応することができる、“ラボ”のような施設を待望する声が高まっていました。ファストファッションの台頭や海外製品の浸透で競争が激化していく中、県はイノベーション支援棟を起点に新たな市場の開拓に力を入れていきます。

イノベーション支援棟MAP



4

デザインシステム

織物の図案からリアルな生地の画像を生成できるシミュレーションシステム。糸の太さ、色、質感まで再現できるため、複雑な柄やグラデーションを事前に確認することができます。



1

微細加工用ワイヤー放電加工機

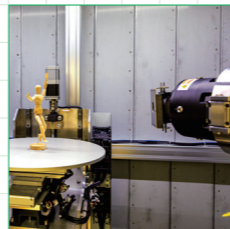
最も細くて直径0.02ミリの細線ワイヤーを用いて金属を切断し、精密加工が可能。金属部品や医療機器部品など、複雑な形状や微小精密な製品に対応できます。



2

X線CT検査装置

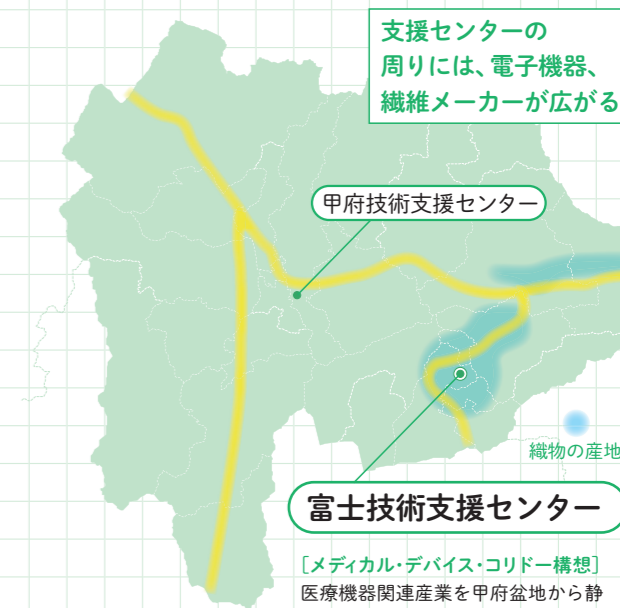
X線を照射し、製品内部を3D映像として可視化できる装置。外側からは確認できない内部の欠陥や構造を把握することができます。また、3Dプリンターと組み合わせて複雑な形状のレプリカ作製にも応用できます。



山梨のモノづくりを強力にバックアップ！

富士技術支援センターに「イノベーション支援棟」

富士技術支援センターでは、県内の機械電子産業や繊維産業における技術課題の解決や医療機器関連分野への参入促進、新製品の開発を支援しています。近年はより高度で複雑な技術が求められ、既存の設備では対応が難しいケースも増えてきました。そこで2025年5月、センター敷地内に新たに「イノベーション支援棟」をオープン。ここにはX線CT検査装置をはじめ、精密加工、繊維試作、デザインシミュレーションを行う四つの先端機器が集約されています。「検査で見えなかったものが見える」「できなかった試作に挑む」。その変化が、山梨のモノづくりを一歩先に進めていきます。



何が変わる？

機械電子産業では……

電子部品や精密機械の分野では、高精度で加工できる技術や、小さな欠陥を見つける高解像度の検査機能が欠かせません。これまで県外の研究機関に依頼していた検査も、先端機器の導入により県内で完結できるようになりました。県が推進する「メディカル・デバイス・コリドー構想」で医療機器関連産業に参入する企業への強力なバックアップにもなります。

山梨 賢人

キラキラ光る 「厄介者」の出会い

2015年の夏、取引先のワイナリーを訪ねた中村文昭さん(56)が店の裏に行くと、ワインのいい匂いが漂ってきた。そこには、ねじり鉢巻をした従業員が、困り果てた様子でブドウの搾りかすを処理する姿があった。

「ブドウの果汁が太陽に照らされてキラキラ光っていた。捨てちゃうんですか?と聞くと、腐るとコバエが湧いて悪臭がするから」と言われました」

おいしそうなのに、もったいない――。食品を扱う会社を経営する中村さんは、興味本位で少し譲ってもらった。ご飯にかけたり、

RE-WINE RE-WINE

味噌汁の具にしたり、ビール漬けにして試してみたが、酸っぱくて食べられない。

それでも諦めなかった。今度は搾りかすを乾燥させ、すり鉢で粉末にして、バニラアイスにかけてみた。すると、酸味と甘みがマッチして驚くほどおいしかった。

RE-WINE RE-WINE

県内には約90のワイナリーがあり、年間1万トン近いブドウの搾りかす「ワインパミス」が発生している。ワインパミスには、レスベラトロール、タンニン、アントシアニンといったポリフェノール成分が、ワインよりも高濃度に含まれているという分析結果もある。山梨県では、こうした副産物の再利用をはじめとするSDGsの取り組みについて、登録制度の運用などを通じて推進している。

HISTORY

1989
都留市生まれ

2005
食品会社「中村商事」を創業

2019
ワインパミス事業
「RE-WINE」を開始

2019
ワインパミスがANA国際線の
機内食に採用される



乾燥させたワインパミスを手にとり、これを粉末やペースト状にして製品化する

ワイン県の もったいないを 夢の資源に

株式会社中村商事代表

中村文昭

山梨のワインづくりの裏側で、毎年大量に捨てられているブドウの搾りかす「ワインパミス」。このもったいないを資源に変えようと挑んでいる人がいる。「目標は、廃棄ゼロ」
ワインパミスで新たな可能性に挑戦する、奮闘ストーリー！

「偶然の発見でした。これは使い次第で生まれ変わるかもしれないと思ったんです」

ワインの製造過程で発生するブドウの果皮や種などの搾りかす「ワインパミス」は、県内だけで年間1万トン近くが廃棄されていると推定される。中村さんは「産業廃棄物にするには費用がかかるため、県内のワイナリーも廃棄に困っている」と聞きました」と話す。調べてみると、ワインの本場であるフランスやイタリアでも同じ問題を抱えていた。

地域支援しようと、ワインパミス事業「RE-WINE」を立ち上げた。2年間の試行錯誤の末、2017年にワインパミスを粉末とペースト状にした食品添加物を商品化した。しかし、県内の展示会に出展すると思わぬ反応が返ってきた。「ゴミを食品にしちゃダメだろう」と怒られました。県内ではワインパミスは捨てるものという意識が強く、……まったく相手にされず、全滅でした」

大きな転機となったのは、東京のフードセレクトションに出展した時のこと。全日本空輸(ANA)の担当者の中村さんに声をかけたのだ。ワインパミスはポリフェノールの数値がワインより高い。SDGsの観点からも魅力がある。1年がかりの審査を経て、国際線ファーストクラスの機内食に採用された。

2019年からコロナ禍が始まるまでの半年間、粉末を生地に練り込んだワイン色のパンがアメリカとハワイ行きの便で提供された。「全日空で使われたなら安心だと、ネームバリューが上がりました。ゴミではなく、ワインの副産物という良いイメージを持っていただけになったと思います」

ワインパミスの 伝道師

これまで世に送り出したワインパミス製品は100種類以上。高級チョコレートのGODIVAや東京ディズニーランドホテル、豪華客船飛鳥Ⅲ号とコラボ商品を発

売した。企業からの問い合わせも増えた。
しかし、認知度の低いワインパミスは主原料になることはなく、レギュラー商品にはなっていない。また、人手不足も悩みだ。ワインを製造する7月から11月まで、ブドウを絞るタイミングに合わせてワインパミスを回収するため、1日に5軒のワイナリーをトラックで回ることもある。

中村さんは「決して、順風満帆ではない」と苦笑する。それでも「ワインが好きだし、山梨に貢献したいから」という思いで10年続けてきた。

「私はワインパミスの伝道師です。『自分もやってみたい!』と手を挙げてくれる人たちが繋いで、産業クラスターを起すのが夢です」

初めは年に数キロだったワインパミスの仕入れ量は徐々に増え、いまや80トンに。主に食品や飼料として販売する。収穫期真っ盛りで、倉庫にはワインパミスの袋詰めがわんさと積まれていた。社会全体の意識が変われば、これが「宝の山」に化けるかもしれない。



ワインパミスを活用した製品の数々。食品以外にも、ポリフェノールを生かしたフェイスマスクやシャンプー、ヴィーガンレザーのシート、バイオマスベレットでつくるコップや文具、建築材など、多種多様だ。

表紙のヒトタチ



やまなしのテロワールが創作おせちに早変わり

県産品を使った創作中華おせちを考案してくださった加藤亮平シェフ。あけぼの大豆の甘煮に、南部茶の香りを加えるなど、ひと味違ったレシピを実現してくれました。まな娘のみときちゃん（写真右）は、お父さんのチャーハンが大好きですが、この日は幼なじみの秋山珠々菜ちゃん、兄の凜汰郎くんと、ちょっと早めのおせち料理を試食して大満足の様子でした。

みんなで餅つき大会

年の瀬に親戚が集まって、お餅をつくのがわが家の恒例行事。つきたてのお餅を大根おろしとしょうゆに付けて食べるのが大好きです。



☑ サンシャイン



生演奏とアフタヌーンティー

早川町にある古民家カフェ鍵屋の10周年イベント。ギターとバイオリンの生演奏を聴きながら、地産地消のメニューを味わいました。

☑ アフタヌーン



食べ過ぎ注意

わが家のおせちは定番から豪華な海鮮まで種類が豊富。お酒もすすみます。食べ過ぎて寝正月にならないように気をつけなと。



☑ やまださん



紅白の後は……

紅白を見終わると聞こえてきた除夜の鐘につられて、近所の善光寺（甲府市）に初詣に行きました。夜のお寺は幻想的で雰囲気があります。

☑ サニー



MURAI
F U R E A I
SQUARE

ふれあい
スクエア

PHOTO SPACE

今号は、皆さんから届いた年末年始の思い出の写真を掲載しました。今年もたくさんの写真をお待ちしています！



☑ houdoukun



今年も良いことがありますように

笛吹市一宮町にある浅間神社に初詣。富士の神「木花開耶姫命」をまつる由緒正しい神社は、多くの人でにぎわっていました。



どれから食べようか迷っちゃう！

母のお手製おせちと通販おせちでお祝い！毎年家族と一緒に新年を迎えられることに感謝。良い年になりますように……。

☑ ゆでい



やまなしの魅力はもっともっとあるはず！

「ふれあいスクエア」では、県民の皆さんからの写真を募集しています。わが街の自慢のスポット、不思議と心躍る場所、移ろう季節を切り取った一枚……などなど、撮影したときのエピソードを添えて、ぜひ教えてください。また、県の取り組みについてのご質問もお待ちしています。

こちらから
どうぞ！



山梨県公式
LINE アカウント

友だち登録すると
写真を投稿できます。

Q スリーアップへの参加方法やメリットは？

スリーアップの理念に賛同する企業は2025年時点で800社を超えました。実践企業の認証制度も始まり、受付中です。認証されると、省エネ・再エネ設備導入支援補助金による企業の生産性向上の後押しや低金利の制度融資を受けられるほか、賃金アップ環境改善事業費補助金の対象になります。

認証制度の
情報はこちら



賃金UP



Q スリーアップが目指すゴールはなんですか。

若い世代が人生に明るい展望を抱けるよう、努力が報われる環境を整えることが大切です。豊かな社会を築くための生活基盤政策で、最も現実的な人口減少対策です。

スキルUP

Q スリーアップすればいいのでしょうか。

「やまなしキャリアアップ・ユニバーシティ（CUU）」で、働き手のスキルアップを支援しています。「DX入門講座」など、2025年度は全18講座を開設しています。

CUUの
情報はこちら



CUU

Q スリーアップって、何が上がるの？

働き手のスキルがアップする▼企業の収益がアップする▼賃金がアップする。これが、県が推進する「豊かさ共創スリーアップ」の好循環です。



お答えします

産業人材課 主任
三枝 智貴

Q & A SPACE

皆さんから寄せられた県政に関する疑問・質問にお答えするこのコーナー。今号の質問は、こちらです。

01

人口減少問題

関東初
人口戦略フォーラム開催
やまなし宣言発表

人口減少問題を自分事として捉え、未来の暮らしや働き方、地域社会の在り方を考える討論会「日本創生に向けた人口戦略フォーラム in やまなし」を2025年11月23日、YCC県民文化ホール（甲府市）で開催しました。

「若者・女性にも選ばれる地方になるために」をテーマに、関東10都県の知事等や政府関係者、経済界、若者世代、女性リーダーなど、各分野の有識者によるシンポジウムを実施。若者の未来を支える地域づくりや、地方で女性が活用できる社会の実現に向けた取り組み、人手不足の社会に求められる働き方などについて議論が交わされました。

また「日本創生に向けた人口減少問題を克服するための国民的運動をさらに進めていく」などとした「やまなし宣言」を発表。関東から日本の未来を変える決意を発信しました。

県では、こうした機会を通じて人口減少問題への関心と行動の機運醸成を図っていきます。



有識者による
シンポジウム



やまなし宣言を発表する長崎知事と関係者

02

国際交流

日韓知事会議
韓国・仁川で2年ぶり
開催

韓国・仁川市で2025年11月12日に日韓知事会議が開催されました。会議には日本側9県と韓国側5自治体に参加し、テーマ別に地方行政に関する課題や幅広い分野について意見交換が行われました。

本県は「経済及び産業分野の協力案の模索」のテーマで、世界最先端のグリーン水素製造技術「やまなしモデルP2Gシステム」の紹介や、2026年4月開催予定の水素社会実現に向けた国際会議「富士ハイドロジェン・サミット2026」（山梨県主催）への参加を呼びかけました。

長崎知事は「サミットにおいて水素社会の構築に向けた知見と経験を共有し、持続可能な未来を共に描きたい」と発言しました。

会議は2年ぶり8回目の開催で前回は2023年11月に富士河口湖町で行われました。



会議で発言する長崎知事



長崎知事（前段右から2人目）と出席者ら

03

情報交換

知事と
ふるさとを語る会
首都圏で開催



交流会で本県の取り組みを紹介する長崎知事

首都圏在住の県ゆかりの方々と知事が交流する「幸せ実感！知事とふるさとを語る会」が2025年11月6日、京王プラザホテル（東京都新宿区）で開催されました。山梨県人会連合会を中心とした実行委員会（事務局・山梨県）が主催となり、首都圏に住む県人会の会員など約230人が参加しました。

交流会では、長崎知事が最新の施策を紹介。物価高対策や所得向上に向けた取り組みのほか、民間企業と共同開発した水素製造装置「やまなしモデルP2Gシステム」や富士スバルラインへの導入を検討している「富士トラム」などを説明しました。

今後もふるさとにゆかりのある方々の意見も伺い、本県の活性化と発展につなげていきます。

若者の 悪質商法被害が 後を絶ちません

- 美容医療や脱毛エステで「通い放題」につられて契約したが、予約が取れず支払いだけが残ってしまった！
- 「副業や内職で簡単に収入を得られる」等と勧誘され、仕事に必要とされる商品やサービスを購入させられた！

困ったら下記にご相談ください。

山梨県県民生活センター

☎ 055-235-8455

消費者ホットライン

☎ 188（いやや）※全国共通

（最寄りの市町村や県の消費生活相談窓口をご案内します）

1月から3月の「若者向け悪質商法防止キャンペーン」に合わせて特別相談日を設けます。電話または対面でご相談に応じます。

日時：令和8年1月15日（木）、16日（金）
8時30分～17時

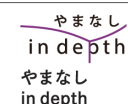


県民生活センターでは、ホームページなどで消費者トラブルを未然に防ぐための情報を発信しています。

ここから下の段は広告です。広告の内容については、広告主にお問い合わせください。

おいしい未来へ
やまなし※冷凍でお届けします。
※商品の写真はイメージです。
商品提供: 株式会社ミソカワイントンワインを飲んで
育った
ワイントン
焼き肉用セット
1kgふれあいは
英語と中国語でも
読めます。FUREAI is also available in
English and Chinese.
FUREAI 还有英文和中文版。

県政情報発信中



ここから下の段は広告です。広告の内容については、広告主にお問い合わせください。

読者プレゼント

抽選で
5名アンケートに
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「はがき」または「応募フォーム」でお願いします。
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1: 今号の中で最も関心を持った内容とその理由は?
問2: イチオシの山梨県産食材と
その理由を教えてください。

※いただいたご意見の一部を紹介させていただくことがあります。

応募先

山梨県広聴広報グループ
「ふれあい読者プレゼント」係
〒400-8501 甲府市丸の内1-6-1応募フォームはこちら
<https://forms.office.com/r/G0uPW8WvaC>

締め切り 1月31日(土) 当日消印有効

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。「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。

おいしい未来へ やまなし

検索