

YAMANASHI
DISCOVERY
MAGAZINE

VOL.

01

2015

WINTER

山梨

てて

teku-teku

くく



| 特集 |

甲州ワインの
魅力と歴史に迫る。

日本固有種として1000年以上の歴史を持つ、ぶどう「甲州」。
 世界最大級のワインコンクール「デキャンタワールド ワイン アワード 2014」にて、日本のワインとして初めて金賞受賞の快挙を成し遂げた逸品「キュヴェ三澤 明野甲州」をはじめ、「甲州」からは世界的にも注目されるワインが生まれています。「甲州」を愛する醸造家たちの思いとは…。
 ワイン醸造家として業界をけん引してきた祖父、そして父を見て育ったひとりの若き醸造家、三澤彩奈さんを山梨県北杜市のミサワワイナリーに訪ねました。

三澤 彩奈さん

中央葡萄酒(株)醸造責任者。フランスで栽培醸造上級技術者の資格を取得後、世界各地で修業を重ねる。世界的な活躍が期待される若手醸造家。

中央葡萄酒(株) / 甲州市勝沼町等々力173 / TEL.0553-44-1230 / 営業時間9:00~16:30 無休(年末年始を除く)
 ミサワワイナリー / 北杜市明野町上手11984-1 / TEL.0551-25-4485 / 営業時間9:00~16:30 無休(年末年始を除く)



Teku-Teku FEATURE

甲州ワインが
 世界で輝く日を夢見て。

『山梨てくてく』では
 毎回、テーマを決めて、てくてくと歩く速さで
 じっくり山梨のことを紹介していきます。
 山梨といえば、富士山をはじめとした山々、
 桃やぶどう、ワイン、ジュエリー、
 甲州街道や武田信玄、
 ほうとう…はもちろん、ほかにも
 こんな山梨あったんだ、といえる発見や感動を
 見つけていただけたらと思います。

てくてく
 Teku-Teku
 てくてく



CONTENTS

VOL. 01

- 16 「てくてく 甲斐の国」
 勝沼ぶどう郷駅
- 14 「てくてく 住」
 この景色の中に入れられることが
 便利より、なにより、かえがたいこと
- 12 「てくてく 食」
 コミュニケーションの真ん中に、
 ワインが自然にあるのがいい。
- 10 日々の暮らしの中で楽しむ
 和食とのマリージュ。
- 06 その歴史、千三百年。
- 03 甲州ワインが
 世界で輝く日を夢見て。
- | 特集 |
 甲州ワインの
 魅力と歴史に迫る。

甲州への想い。それが醸造家を目指した原点。

「勝沼には『甲州』という品種が人々をずっと支え、守ってくれたという歴史があります。そして人々も甲州を愛してきたことを、私はずっと肌で感じながら成長しました。」

明治時代初期に勝沼の青年2人がワイン醸造技術習得のためフランスに渡り、帰国後地元にも広めたことから勝沼は日本を代表するワイン産地になりました。輸入ワインに人気を取られるなど、甲州ぶどうの価値はなかなか認められない時代もありましたが、醸造家として諦めることなく、甲州ワインにこだわり、挑戦し続けた祖父と父の姿を見て育ったことも、私が醸造家を目指す決意をした大きな要因でした。」

彩奈さんは大学卒業後、ワイン醸造を基礎から学びにフランスに留学。当時、海外には女性醸造家がいきましたが、日本では先駆的な存在でした。ぶどうの栽培から醸造まで、全てに携わる日々はきついものでしたが、彩奈さんに迷いはなく、自分が理想とするワインをつくるための日々をまい進していきましました。

新たな挑戦が叶えた

糖度が高く、凝縮感のあるぶどうづくり。

この日訪ねた農場は日照時間日本一として知られる北杜市明野町、茅ヶ岳の麓。案内していただいたのは彩奈さんが一から携わってきた甲州ぶどうの畑です。

「私はふるさと勝沼に愛着がありましたから、2002年に父がこの畑を拓いた時には勝沼以上の土地があるとは思って

いませんでした。しかしこの地に来てみて、すごく世界が広がりました。標高は約700m、十分な日照時間もあります。また熟期である10月には昼夜の寒暖差が15〜16度あり、ぶどうがしっかりと熟しますから、酸がしっかりとって熟成向きのワインをつくることができます。本当にポテンシャルのある土地なのです。」

世界最大級のワインコンクールで金賞を受賞した「キユヴェエ三澤明野甲州」はこの畑から生まれました。

エレガントな甲州ワインの魅力を楽しんで。

「甲州ワインはとても上品な味わいで香りも良く、何杯でも手が伸びてしまいます。甲州のような爽やかな白ワインは、通常赤ワインより先に飲みますよね。私は赤ワインの後、最後にも甲州。いやみがないので戻りたくなるんです。繊細さや、エレガントさ、はつらつとした酸が甲州にはそろっています。」

甲州はだしに合いますし、生ものと合わせても生ぐさくありませんから和食と楽しむことができます。お寿司に甲州を合わせている人を見ると、粹だなんて思いますね。

ワインは、飲むと気持ちが明らかにって人と人の距離を縮めてくれます。一杯のワインが人の心をつないでくれる、こんなすてきな文化が山梨には根づいていると思います。」

八ヶ岳、富士山などの美しい眺望。きれいに並ぶ甲州ぶどうの垣根。まるでヨーロッパを旅しているような美しい風景が広がる農場を歩きながら「私は、甲州しかないと思っています」と言った時の彩奈さんの凛とした表情は、甲州がさらに世界で輝くことを予感させてくれるものでした。



その歴史、

山の国のワインのルーツをたどる

— 甲州ぶどう発祥の地へ —

千三百年。

世にもめずらしき、ぶどうを手にした薬師さま

盆地の扇状地から、山肌の斜面にまで這い上がるように織りこまれた美しいタペストリー。見渡す限りのぶどう畑。デラ、ピオーネ、巨峰、ロザリオ…。ぶどう棚になる今や数十種におよぶ栽培種の中で、特別な風格を放っているのは、世界的に注目されている白ワイン「甲州」を生み出す「甲州ぶどう」。

鈴なりに淡い藤紫色の実をつける姿は、日本人の美意識を体現しているかのごとく、繊細な美しさと気品がある。昔から地元で、「ホンブドウ」と、誇りを込めて呼ばれる、日本古来から伝わるぶどうだ。

そして、甲州ぶどう発祥の地とされているのが、ここ勝沼。傾斜地に広がる美しいぶどう郷を旅すれば、神話ともいえるような発祥の物語が、そこかしこに息づいている。

一面のぶどう畑が裾野を覆う柏尾山。その麓に、ぶどう寺のこと、大善寺を訪ねると、国宝・薬師堂の厨子の中に、ぶどうの房を手にした薬師如来さまがいらっしやる。大善寺の住職である井上哲秀さんは語る。

「今から約1300年昔の奈良時代。僧『行基』が、勝沼の日川にある大石の上で修行をしたところ、夢の中に、手ぶどうを持った薬師如来さまが現れました。夢を喜んだ行基は、その薬師如来さまを像に刻み、『柏尾山大善寺』を開山。薬園をつくり民を救済しながら、法薬としてのぶどうのつくり方を村人に教え広めたといわれています。これが、甲州ぶどうの栽培のはじまり…」。

ぶどうを手にした薬師さまと、甲州ぶどうは共に、千年の時を越え、幾多の時代の荒波をくぐり抜けてきたのだと言う。千年前の史実を明らかにする手だてはなくても、伝説は今もこうして、勝沼ぶどう郷で生き続けている。



薬師如来像 国重要文化財

5年に一度御開帳される秘仏。次の御開帳は2018年10月
[写真提供/大善寺]



勝沼ぶどう郷につたわる二つの起源伝説

「この辺りの土地は小石が混ざってしまっていて、稲作ができません。どちらかというと、木になるものが合っている。江戸時代には甲州八珍果といって、ぶどうの他にりんごや梨、栗などがありました。結局こは、ぶどうが一番合う土地だったんですね。それから、昔は甲州ぶどうの収穫は、10月になってから。峠から盆地に吹き下ろす風で、ぶどうの実に色が出たんです。さらに川沿いで夜冷えるから、昼夜の寒暖差で色も味も濃くなる。条件がそろっているんですね。」

だからこそ、薬師如来の伝説が語り継がれてきたのだらう。

勝沼には、もう一つ、甲州ぶどうの起源として語り継がれる伝説がある。それは大善寺説の起源からは、400年ほど後の1186年のこと。大善寺より南下する上岩崎地域に残る伝承で、雨宮勘解由という人物が、近くの山道で見つけたもないツル性の植物を発見したのがはじまりとされるもの。雨宮勘解由が、これを自園に植えて育てたところ、5年を経て極めて甘美な実がなったので、この果実の繁殖方法を研究し、広めたという。

この、二つ分かれて語られる起源の謎についても、ご住職の自説がわかりやすかった。

「千年も前は、この辺り一帯ぜんぶが寺領だったんです。今残っているのは、いわゆる奥之院に当たります。つまり上岩崎地域も旧境内だったんですね。おそらく、ここに植えられたものが、生き残っていたということではないでしょうか。それを雨宮勘解由ながしという人が見つけ、たくさん増やし、広げて、今のぶどう郷ができた……」。

ちなみに勘解由とは、名前のようだが、平安時代に公共の監査官のような役割をした職名だとも教えてくださった。

「仏教では、ぶどうは薬として使われているんです。特に薬師如來さまは、全ての病を癒やすと同時に、われわれの生きている世界を守護する仏さまなんです。薬としてのぶどうと深く結びついているのです。ぶどうを持つた薬師如來さまは当寺だけですね。千手観音さまの持ち物の中には、ぶどうがあります。唐招提寺の千手観音立像も、ぶどうをお持ちですね。」

最新の研究では、甲州ぶどうのDNAが詳細に解析され、そのルーツがはっきりしてきた。ワイン醸造に適したヨーロッパ系品種のDNAに中国の野生種のDNAが少し含まれているとのことだった。野生種にはトゲがあり、甲州ぶどうの枝の付け根にある小さなトゲにその面影が残る。甲州ぶどうは、カスピ海付近で生まれて中国に渡り、長い時間をかけて交雑しながら日本に伝来したと考えられる。

千年以上も、日本の風土に深く根づいてきた甲州ぶどうの歴史を垣間見ると、今の甲州ワインの活躍が一夜に叶えられた魔法ではないことがわかる。



大善寺

奈良時代に行基によって創建された由緒ある寺。本堂(薬師堂)は、鎌倉時代の再建。関東最古の木造建築物で、国宝の指定を受ける。

真言宗智山派 柏尾山 大善寺 住職 井上 哲秀さん

甲州市勝沼町勝沼3559 TEL.0553-44-0027



「 繊細な味と香りの甲州ワインは和食文化と共にある。」

一般的に海外の白ワインは香りが強く、凝縮感があり、飲み応えがあるといわれ、それに比べると甲州ワインは香りが弱いか、エキス分が弱いといった捉え方をされる場合があります。

しかし、甲州ワインは和の調味料やカツオのだし、生魚との相性も良く、素材の味を引き立てます。まさに甲州ワインは和食文化と共にあると言えるのではないのでしょうか。マリアージュという言葉があるように、食材と合わせる楽しみがあるということです。

「 多様化する甲州ワイン。その「味わい」を丁寧に伝える。」

醸造家さんは海外経験などを積んだり、広い視野を持ち甲州ワインと向き合いながら互いに切磋琢磨して自分のスタイルを確立しています。ですから私も売り手は、どんな醸造



日々の暮らしの中で楽しむ
和食とのマリアージュ。
それは甲州ワインとの出会いから始まる。

新田 正明さん

山梨のワインの中心地・甲州市勝沼町で勝沼ワイナリーマーケット新田商店を営む。店には500銘柄を超える山梨県産ワインを取りそろえるワインのエキスパート。お客さまのライフスタイルに合わせたワインを紹介することをモットーにしている。

勝沼ワイナリーマーケット 新田商店
甲州市勝沼町休息1560 / TEL.0553-44-0464 / 営業時間：9:00～18:00
不定休 ※遠方からのお客さまはご一報ください



「 家がどのようなワインを醸造しているか、お客さまに丁寧に伝えるために、ワインの「味わい」についても常に勉強しています。」

「 食卓を豊かにする
ワイン選びをお手伝い。」

ひとくちに甲州ワインと言っても、その味わいの個性はさまざまに幅が広く、かつ奥が深いものです。県外からも多くのご来店をいただき「お土産に1本欲しいのですが、どれがおすすですか」と相談されます。たくさんのお品の中から、お好みに合いそうなワインをお選びする際、私は会話をしながらそのお客さまが何を求めているのかわかるのか、どんな背景があるのかを受け取っていくように心掛けています。どんなお食事と合わせるのか、どんなシチュエーションで飲むのか、といった感じです。数の少ない貴重なものや金賞受賞ワインの情報も発信しますが、それらが必ずしも全ての方のお口に合うわけではありませぬ。私が何より大切に考えているのは、お客さまの食卓を豊かにする甲州ワインと出会っていただくということです。



つくっている人、この店に来る人、みんながつながっていくのを感じます。地元山梨ならではのワインや食材をいただきながら過ごす楽しい時間の中で生まれるコミュニケーション。『フォーハーツカフェ』では今日もみんなの真ん中にワインがあります。



コミュニケーションの真ん中に、ワインが自然にあるのがいい。

フォーハーツカフェ | オナー 大木 貴之 さん

つくり手の想いをお客さまにつなげて、山梨県産ワインの魅力を広めたい。

山梨県産ワインがそれほど飲まれていない時代には、栽培家さんや醸造家さんがすごくこだわって良いワインをつくっても、酒屋さんや飲食店に届けたら終わりで、生産者の想いをそこから先につなげていくのは難しいものがありました。それならば、そこに関わって、生産者と同じような気持ちで売っていかうと思えば山梨県産ワインだけを扱うようにしたんです。「だけ」ってことはこれが売れないと僕らもやっていけないわけですからね。一蓮托生ですよ（笑）。幸い今ではよく飲まれるようになりましたけど、とりあえず「甲州ちようだい」って言われるまでにはすごい時間がかかっているんです。

地域の成り立ちを、そのままテーブルの上に。

僕は山梨がワインの日本一の産地だと思っているので、ワインが、日々根づいたものであっていいと考えています。それにはまず、地で採れた野菜など地のお酒を楽しむのがいいと思うんです。味がしっかりしていてとてもおいしい野菜ですから、オリーブオイルと自家製ハーブソルトでソテーするだけで十分なんです。よくこの料理はワインに合うとか合わないとか聞きますが、僕はあまりそれは言わないですね。それよりも山梨で採れた食材と山梨のワインを楽しんでもらいたいと思っています。地域の成

り立ちをテーブルの上に出したいんですよ。そしてどうをつくる人、ワインをつくる人、野菜をつくる人、そしてここに来てくれる人をつなげていきたいです。

楽しむ中で、人と人がつながっていく、そんなコミュニケーションの役割を担えたら。

県外からいらしたお客さまに「やっぱり山梨はワインなんだね」と言われることがあります。飲みに行くくと普通はビールや焼酎とかがあるのに、ここではみんなが自然にワイングラスを傾けていることに驚くようです。そこに山梨の食文化を感じてくださるのはうれしいですね。僕はこの店がコミュニケーションの中心的役割を担えたら、と思っています。ここに来て楽しく飲んでいるうちに隣の人と友達になり、ワイナリーを訪ねるきっかけになったり、みんながワイワイする中でコミュニケーションが生まれ、人がつながっていったらいいなと思っています。僕は「おいしかった」より、「楽しかった」と言われる方がうれしいです。楽しかったは当然おいしかったにもつながっていますしね。



Four Hearts Cafe

甲府市丸の内1-16-13
TEL.055-237-7793
営業時間：
火～金 11:30～14:00
平 日 18:00～23:00 L.O
土・日 17:00～23:00 L.O
定休日：月曜日



やまなし暮らし支援センター

専門相談員が常駐し、山梨への移住や就職をお手伝い。就職・住宅情報をワンストップで提供。移住に関する相談会、セミナーなど各種イベントも開催しています。

■甲斐適生活相談会

富士の国やまなし移住・交流推進協議会の会員が、住宅・不動産などの情報を移住・二地域居住希望者に提供。個別相談会もあります。

- 12/6(日).....横浜市技能文化会館2階(横浜市中区万代町)
- 1/23(土)・24(日).....移住・交流情報ガーデン(東京都中央区八重洲)
- 2/28(日).....東京交通会館12階(東京都千代田区有楽町)

■やまなし暮らしセミナー

毎回1つのテーマを取り上げ、市町村の紹介、移住者による体験談の発表、個別相談会などを行います。

1/17(日)・2/13(土).....やまなし暮らし支援センター

東京都千代田区有楽町2-10-1東京交通会館5階
 TEL.03-6273-4306 FAX.03-6273-4307
 E-mail:yamanashi@furusatokaiki.net
 開設時間:火~日曜日 10:00~18:00

やまなし暮らし 検索



1968年生まれ。2008年に山梨市牧丘町に移住。山梨県立農業大学校で農業経営の職業訓練を受けた後、県や農協の支援制度を積極的に利用。さらに近隣農家からのサポートを受けながら、ぶどう栽培をはじめた。消防団、青年部、地域の行事、コーラスグループなど、「来てみろし」と声が掛ければ、なんでも参加する。



この景色の中に
 いられることが
 便利より、なにより
 かえがたいこと

青木農園
 青木 栄一さん 移住先/山梨市牧丘町

「この緑がある景色ですね。その緑の大部分が、ぶどうで、その緑の下にはぶどうがなっていて、そこに季節感があって、それが一面に広がっているという…。この景色の中にいられる、つてことが、横浜から移住して一番良かったって思うことです」。青木さんが、まず語ったのは、ぶどう畑の風景のことだった。

ご両親と共に新天地での暮らしをスタートさせ7年。ぶどう栽培は6シーズン目を迎えた。ここまでは、青木さんは、移住の条件となる新居や畑、新規就農の協力者となるさまざまな人との縁に恵まれてきた。

山梨県の中でも「牧丘の巨峰」と言えば特別。最高級、プレミアムを意味する。南向き斜面、日夜の寒暖差が生む漆黒の果皮に包まれた実は、驚くほど濃く深い。今や日本一の巨峰の里となったこの土地と、青木さんの人生が重なった。

青木さんは、ご両親と八百屋を営んでいたが、近くに大手スーパーが進出。「人がつくったものを市場で仕入れて売っている限り、価格競争しかない、という厳しい現実がありました」。

もし自分たちでつくれたら、より自分たちらしい商いの仕方ができるのではないかと。そんな青木さんの頭にあつたのが、時折訪ねていた山梨のぶどう畑の風景だった。あの場所なら「充実した時間」が過ごせるのではないかと…。

一方、牧丘は、ほんの半世紀ほど前まで、山里一面にぶどう畑ではなく、桑畑が広がっていた。戦後、日本中の山里を襲った養蚕業の衰退という危機の中で、牧丘の人たちは、地の利を生かした果樹栽培へ、大きくかじを切る。青木さんの心を捉えたぶどう畑の風景も、最高級の称号も、農家さん一軒一軒と関係団体とが一丸となって、半世紀をかけたつくり上げてきたものだった。

ここでは、みんなが同じ方向を向いて生きている。地域の人の面倒見の良さも、都会的な関係性の中で商いをしてきた青木さんからしたら、今でも、戸惑うほど。

「やっぱり、ぶどうの産地っていうことが大きいんだと思います。ぶどうづくりに、それぞれが励んで、みんなで底上げしながら、市場に良いものを出して、産地形成をしていくってことなんだと思います」。

そんな共同体としての地域のあり方が残る土地で、農家の先輩からはじめて、「青木」と呼び捨てしてもらった時はうれしかったそうだ。

最後に青木さんは、「山梨の魅力って、ぶどうや桃って言われますけど、人だって思いますね」と朗らかに笑った。

街道の駅からの小さな旅
てくてく
甲斐の国
—第1駅—勝沼ぶどう郷

トム・ソーヤーになって冒険をした“トンネル遊歩道”
“縁側カフェ”に染み込んでいた100年分の陽のぬくみ
1300年のぶどう郷の歴史を語り継ぐ“ぶどう寺”
歴史のあるぶどう郷には
一つ一つの場所に物語が刻まれていた。



01 駅前広場

基六桜の並木が続く線路土手沿いの駅前広場。旧車両やスイッチボックスの基点跡などを観察しつつトンネル遊歩道へ。

02 大日影トンネル遊歩道

明治36年に造られたレンガ積みトンネル。ぶどうやワインの流通にも活躍した鉄道遺産の中は歩いて楽しめる。片道約30分。

03 トンネルワインカーヴ

明治期建設の旧深沢トンネルを利用したユニークなワイン貯蔵庫。ワインの長期熟成に最適で約100万本を貯蔵可能。

04 沢楽の道・縁側カフェ

自然豊かな沢沿いの道に数軒の農家さんが休日限定で開く縁側カフェが点在。野菜直売や野たてなどお楽しみもさまざま。

05 柏尾古戦場跡

戊辰戦争の分かれ目となった歴史を刻む。柏尾坂は勝沼柏尾の戦いで旧幕府軍の最後の砦となった。

06 勝沼堰堤

自然の地形を利用した見事な砂防で国の登録文化財に指定。別名は祇園の滝。堤下まで降りることができ。

07 大善寺 (ぶどう寺・葡萄薬師)

奈良時代創建の古刹。甲州ぶどう発祥の地と伝わり、国宝・薬師堂のぶどうを手にした薬師如来像が有名。寺で醸造したワインもある。

08 太郎橋

日川に架かるつり橋の形をしたコンクリートの橋。先代のつり橋では、地元の子どもたちが度胸試しをしたという。

09 勝沼ぶどうの丘

眼下にはぶどう郷。甲府盆地、さらには南アルプス連峰まで見渡せる。地下ワインカーヴでは200種類ほどが試飲できる。

てくてく
歩きの中...

ぶどう棚の間を抜ける道を歩くことが多く、ちょっとコースが心配になると、ついついぶどう棚の下で作業中のみなさんに声を掛けてしまいました。こっちが近道だよ、もう少しがんばって、とか、ぶどう郷に満ちる気兼ねのない雰囲気を楽しんだり、つい会話が弾みました。

「やまじょう」さんの おすすめは、ひなたぼっこ

やまいち、やまじょう、やまさん、いりやまさ…、縁側カフェの農家さんの屋号は「やま」と付く家が多い。それだけ、どこも山深いのだ。裏山の林に棲むシカの鳴き声が頭上に響いて聞こえてくる。そこから、シカやサルの話で、ひとしきり盛り上がった。貴重なおひさまが当たる縁側に座ると、不思議なほど自然に、おしゃべりに花が咲いた。真冬ともなれば日照時間は、なんと3時間ほど。だから、この人はみんな、おひさまを、ありがたいて感じながら暮らしている。「ひなたぼっこが、一番のおすすめだよ」とご主人が教えてくれた。「もうすぐ冬がやってくる」と奥さんも、たくましく笑っていた。

懐かしい縁側で大事な蓄え物のごちそうをいただきたいしていると、なんだか、とつても温かい気持ちになった。

寒暖差によって、うま味がぎゅっと閉じ込められたホクのお芋の天ぷら。この季節ならではの「ごちそうだった。春は山菜、夏はすもも、冬はふるふき大根…その時あるものだけだから、なにが出るかは、その日のお楽しみ、とのことだった。

「沢楽の道・縁側カフェ」

山深い沢沿いの道に、数軒の農家さんが週末限定で縁側を開放。農家さんそれぞれのおもてなしに心温まる。

自家製の漬物や煮物、天ぷらなど、季節によって何が並ぶかも、一期一会のお楽しみ。

◎ 縁側カフェ開店日などは要確認

☎ 0553(44)1502 事務局・佐藤(やまじょう)



〔縁側に座ると、花が咲く〕

母屋は昔ながらのお蚕農家さんの造り。築110年でも、どっしりと揺るがない。大きくて立派なお蔵からは、蓄えを大切に暮らす山里の春夏秋冬がしのばれた。ちょっと座布団をはずして座ってみて、とご主人にすすめられ、縁側に直接座ってみた。しっかりと地に足がついて、これ以上ない安定感。椅子より低めで、日本人にぴったり、座り疲れしない高さ。さっと立ち上がれもする。朝に一度足袋を履いたら一日脱がずに済ませる知恵があったと、縁側ひとつに込められた昔の日本人の暮らしの話に、また花が咲いた。



山梨へのご旅行におトクなきっぷのご紹介

えきねっとトクだ値

大月・勝沼ぶどう郷・塩山・甲府発着(列車・席数・区間限定)

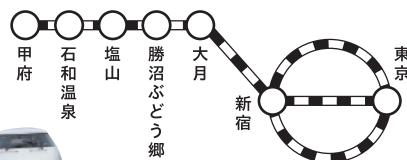
※大月・勝沼ぶどう郷・塩山発着は、かいじ号限定となります。

発売期間:乗車日の1ヶ月前の午前10時から乗車日当日の午前1時40分まで

- 指定席がインターネットでラクラク予約!
- 窓口より早く受付開始! パソコン・スマートフォンなら乗車日の **1ヶ月 + 1週間前** からお申込みOK!
- きっぷの受取りは指定席券売機でスピーディーに!

詳しくはホームページをご覧ください。

www.eki-net.com えきねっと 検索



※通常のきっぷに比べ、変更・払戻などご利用条件に制限がありますのでご注意ください。
 ※小児価格もございます。※その他設定区間もございます。※きっぷのお受取り後の払戻には割引率分の手数料がかかります。
 ※写真はイメージです。※掲載内容は2015年10月現在の情報です。ご利用の際はホームページなどで最新情報をご確認ください。

