

Teku-Teku  
FEATURE果樹王国  
やまなしの神髄。

山梨では四季折々に実る豊かな果樹を古くから栽培してきました。

果物がとても珍しく貴重であった江戸時代、

山梨産の代表的な8種、ブドウ・ナシ・桃・柿・クリ・リンゴ・ザクロ・ギンナン（またはクルミ）は

「かい はつちんか甲斐八珍果」と名付けられ、山梨は当時から果樹産地として名声を博していました。

時代は流れても、今もなお「果樹王国」であり続ける山梨。

それはいつの時代にもしんし真摯に果樹栽培に向き合った人々のためまぬ努力の賜物なのです。

# 果樹と歩む歴史



天恵の風土と

人々の英知から

生まれた「果実郷」

山梨が「果樹王国」となり得た要因は、日照時間が長く、夏季は昼夜の気温差が大きく、雨は適度に降り、強風の頻度が極めて低いなど、果樹栽培に適した気象条件と、地力のある緩やかな傾斜地や河川流域の水はけの良い土壌に恵まれていたことが挙げられます。さらに、昭和33年、新笹子トンネルが開通したことにより、大消費地で

ある東京市場が近くなったという地の利も果樹産業としての発展には有利なものでした。

県土の約8割を森林が占める山梨では、一軒の農家が所有する農地が狭いため、稲作のように広大な面積の土地利用型の農業は不向きです。そのため小さな面積で集約的に行える果樹栽培が農業の中心となっていたのです。

自然条件や地の利だけでなく、人々の英知も果樹産業の繁栄につながりました。山梨県民は勤勉で競争心も強いため向上心があるとされ、優れた指導者にも恵まれてきたのです。例えばブドウ栽培が急激に普及するきっかけとなったのが、明治時代に考案された針金とコンクリート柱製のブドウ棚です。それまで使われていた竹製は毎年補修が必要だったため、耐久性がある針金とコンクリート柱製の棚は画期的でした。また甲州種など山梨の品種に適した剪定方法が生み出されていくなど、時代とともに技術も確立していったのです。

先人たちが築いた

「果樹王国」の礎に、

今、さらなる可能性が広がる



江戸時代に書かれた資料「甲斐叢記」には、山梨の代表的な果物として、ブドウ・ナシ・桃・柿・クリ・リンゴ・ザクロ・ギンナン（またはクルミ）が紹介されています。当時は、まだ果物が珍しく

貴重だったことから、時の甲府藩主・柳沢吉保が生産を奨励するために、これらを「甲斐八珍果」と名付け、江戸への出荷を勧めたという言い伝えもあります。

明治時代以降、果樹栽培はさらに発展し、スモモやサクランボなども作られるようになり、また海外からの農業技術や品種の導入も進められていきました。しかし第2次世界大戦でいったんその歩みは止まることに。ただ、ブドウ酒に含まれる酒石酸は潜水艦のレーダーに利用されていたため、ブドウ栽培だけは行われていたのです。戦後、養蚕が盛んになると一時は桑の栽培が増えましたが、養蚕の衰退や人々の食生活の洋風化に伴い果物の需要が高まったことで果樹栽培は躍進し、「果樹王国やまなし」の基盤は確固たるものとなっていったのです。

千年を超える歴史があるといわれているブドウ栽培をはじめ、山梨にはたくさんの果樹が長い歴史の中で育まれてきました。その中、ブドウ栽培農家が集まりブドウ酒を造ったり、柿を干して「柿露柿」を作ったりといった、今でいう農業の6次産業化の先駆けが現れました。

ブドウ・桃・スモモは栽培面積、収穫量とも全国1位を誇り、中でもブドウ・桃は海外でも高い評価を得て、その輸出量は年々増加しています。さらに6次産業化の取り組みもより広がり、生果にとどまらず果物の味わいの楽しさが多様化し、山梨の果樹の可能性は広がりをみせています。





桃源郷 [上]

山梨の春の風物詩。  
甲府盆地は、一面、桃の花でピンク色に染まる



山梨市の果樹地帯を望む [上]

小高い丘にブドウ・桃の栽培地が広がり、笛吹川フルーツ公園、山梨県果樹試験場がある

甲斐叢記 [右]

甲斐八珍果園が載っている資料「甲斐叢記」は、嘉永元(1848)年に成立した地誌で全10巻からなり、甲斐の名産・名勝などの図が数多く挿入され興味ある内容となっている



# 産地を支えていく 栽培技術

果樹農業を取り巻く課題に研究開発の側面から支援する「山梨県果樹試験場」。高品質安定生産技術の確立に挑み続ける中で画期的な成果を数多く上げ、「果樹王国やまなし」の発展に貢献してきました。そんな果樹試験場の取り組みについて、副場長の功刀幸博さん、育種部の小林和司さん、栽培部の富田晃さんに話を伺いました。

食べやすい  
種なしブドウの誕生  
そして、食べておいしいと  
いわれるものへ



「ブドウ栽培の歴史を大きく変える転機として『種なし化』が挙げられます。デラウェアの果粒が密着して裂果するのを改善するために処理した『ジベレリン』により種がなくなったことが発端となり、研究が進んだのです。その後、昭和34年、デラウェアの種なし化が世界で初めて実現しました。昭和60年には巨峰やピオーネといった大粒の品種の種なし化にも成功。技術は農家に定着しました」

「今から50年近く前には、甲州種などの果汁糖

度が上がらず『味なし果』とも呼ばれる現象が起きました。その原因をウイルスの感染によるものと突き止めたのが、試験場の研究員でした。昭和55年から対策として無病（ウイルスフリー）化したブドウ苗の配布を組織的に始め、ブドウの高品質安定生産に大きく寄与しました。これも全国に先駆けた画期的な取り組みでした」

桃の糖度を測る  
光センサー選果を  
全国に先駆けて導入



「桃では弱剪定※せんでにより、品質の安定と高品質化につながりました。また害虫駆除のために始まった袋掛けも、山梨では収穫前に袋を取り、桃が鮮やかな赤色になるようにしています。岡山県産の白桃に対して山梨の桃が赤いという特徴は、こうしてできています。また今では全国的に普及している桃の糖度を測る光センサーによる選果も山梨が最初に導入しました。糖度を測るための基準となる元のデータを作る部分には試験場も関わっています」

「試験場では地道な努力を長年積み重ねてきています。産地を支えていくためには技術がなければなりません。継続的に産地であるためには技術力がとても大事になると考えます。『果樹王国やまなし』の未来を担うべく、これからも努力し続けたいと思っています」

※剪定量を少なくして、無駄な枝の伸びを抑える技術



山梨県果樹試験場

副場長

功刀 幸博さん

育種部 主幹研究員

小林 和司さん

栽培部 主幹研究員

富田 晃さん



〔「デラウェア種なし葡萄発祥の地」の石碑〕

石碑は笛吹市春日居町にある。かつてこの地に山梨県農業試験場果樹分場（現・山梨県果樹試験場）の試験場があった



▶まるごとフルーツ果樹園のジャム  
／株式会社 くだもの厨房フクヨシ



*Teku-Teku*  
FEATURE

## 心に響くフルーツのおいしさを発信!

「一年を通して山梨のフルーツを味わってほしい」。そんな生産者の思いが、生産(1次産業)、自ら加工(2次産業)、そして販売(3次産業)に取り組む農業の6次産業化につながっていきました。産地だからこそできる「本物」にこだわる生産者の情熱が原動力となり生み出されるフルーツの豊かな表情。丹精込めて育てたフルーツ、そのおいしさは生果だけにとどまらない味わい深い魅力がいっぱいです。



▶ドライフルーツ[リンゴ・ブドウ(巨峰)・キウイ]  
／株式会社 くだもの厨房フクヨシ



[季節のフルーツパフェ]

地元産の旬のフルーツをふんだんに使ったパフェは人気の一品。写真は「初夏の桃パフェ」。桃「はなよめ」、スモモ「ソルダム」、キウイが入ったパフェに、スモモのソースで彩りをプラス。珍しい新品種を食べられるのも産地ならではの楽しみ。

## 果樹王国だからできる 商品開発を目指して

6次産業化で見えてきた、山梨県産フルーツの可能性。  
確かなおいしさを提供するための挑戦は、確実に実り始めています。

「自分なりのやり方を  
模索する中で見つけた6次産業化」

サラリーマンとして県外で働いていた経歴を持つ原義盛さんは、30年ほど前にUターンし兼業農家として果樹栽培に従事しました。山梨から離れていた時期があることで、果樹王国としての素晴らしさを実感することができたという原さんは、地元で道の駅がオープンした頃、専業農家となり6次産業化に挑戦。平成23年には農水省6次産業化の総合化事業計画の認定を受け、翌年には自社に加工施設を整備し、自社栽培のフルーツを利用した加工品の開発製造を開始しました。また、7年前には山梨市にある笛吹川フルーツ公園内に「オーチャードカフェ」をオープン。フルーツのおいしさを生かしたメニューで人気となっているカフェに原さんを訪ねました。

「農業の6次産業化について知ったのは商工会のセミナーに参加したとき、栽培して出荷するだけでなく、もっと別のやり方があることが分かり、取り組んでみることにしました。最初は妻が作ったジャムを地元の道の駅で販売するというものでしたが、私もアイデアを出し、自分たちなりに形にしていきました。6次産業化といってもそう簡単に売れ



おいしい山梨と出会える  
「やまなしレイルマルシェ」オープン!



(一社)やまなし美味しい甲斐が、JR東日本八王子支社との連携により7月1日、JR甲府駅上り線ホームとグランデュオ立川館内にアンテナショップ「やまなしRail marché(レイルマルシェ)」を開業。マルシェでは県産農産物を使った加工品をはじめ、旬の果物も販売。美味しい甲斐のメンバーがそれぞれの商品をPR。マルシェを通してお客さまの声を聞き、商品のブラッシュアップを図っていく。

「私たちの作るものは大手メーカーより価格は高いかもしれませんが、常にお客さまに喜んでもらえるものを手作りするように心掛けています。特に県外の方には産地で食べることを旅の思い出してもらえればと思っています。お客さまとのコミュニケーション、そしてつながりを大切にしていきたいんです。

最近では、一流レストランや洋菓子店などの方からも好評をもらえるようになりました。これからも高品質を追求するスタンスは守り続け、新しい商品開発も着実に進めていこうと考えています」



原 義盛さん

株式会社くまの厨房フクコン 代表取締役

山梨の農産物の魅力を生かした加工品の開発や販売に、生産者自身が関わって農業をさらに発展させていくために発足した「一般社団法人 やまなし美味しい甲斐」の中心メンバーとしても活躍。



オーチャードカフェ 笛吹川フルーツ公園店

山梨市江曾原1488 TEL.0553-23-4101  
営業時間:10:00~17:00(L.O16:30)  
※4/1~11/30の土日祝は10:00~18:00(L.O17:30)  
12/29~12/31は休業

◀手作りフルーツ果樹園のドレッシング

「山梨を感じさせるものを作り続けたい」

「山梨を感じさせるものを作り続けたい」

「このカフェで味わってもらおうことが消費につながっていくと考え、ジャムやドレッシングなどの加工品を使ったメニューを手掛け、提供してきました。自分たちのところで作ったものを、ここで食べてもらいたい、販売もするというスタイルは、お客さまとの触れ合いもあり、やりがいと手応えを感じます」



「JR東日本の「TRAIN SUITE四季島」でも販売しているレーズンの詰め合わせ

お皿に並べたレーズン。左上から時計回りでデラウェア、甲斐乙女、大粒黒丸(巨峰)、ロザリオピアンコ、甲斐路、シャインマスカット、大粒ハーブ(ピオーネ)、ウインク、ゴルビー、枝付きデラウェア

## 一粒一粒に愛情を込めてつくる、感動を与えられる味

丹念に愛情込めてつくられたドライフルーツが、生果のように美しく輝くことを教えてくれたのは、心から農業を愛する作り手でした。

「 農業者が出すものは、究極であるべきだと思っています」

甲州市勝沼町菱山地区は、ブドウ栽培に最適な条件に恵まれた産地。「山梨の魅力を、農業を通じて発信したい」。そんな思いで開発された農業者としてのプライドを感じさせるその品は、色美しく、香り豊かなレーズン。このドライフルーツに注ぐ熱意と愛情を「ぶどうばたけ」の三森かおりさんに聞きました。

「レーズンでこれだけの色はなかなか出せません。一般的には黒いものがほとんどですね。そうやって三森さんが見せてくれたレーズンは、透明感のある美しい色合いです。」

「本来のブドウの持つ色を残し、香りよく仕上げるために、原料は全て自社農園のもので、薬剤を一切使わずにゆっくり乾燥させています。ブドウの種類によつては2週間かけて乾燥させているものもあります。農業者が出すものは究極であるべきだと思っています。扱う製品には一切添加物を入れていません。クオリティーが高いだけでなく、その後ろに安心とか安全があることが絶対条件です。そのためには私たちが日々農業に一生懸命向き合うことと、どれだけしっかりした素材を出せるかという加工に対する姿勢が大事なんです。そのための労力は惜しみません」





## 三森 かおりさん

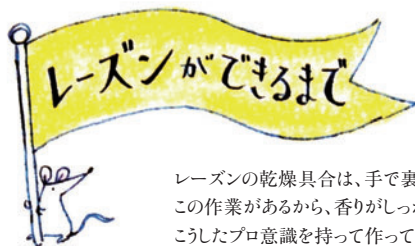
有限会社 ぶどうぼたけ 取締役

ご主人の三森齊さんのパートナーとしてパワフルに活動。ぶどうぼたけの敷地内にある菱山中央醸造で、ワインアドバイザーとしても活躍。

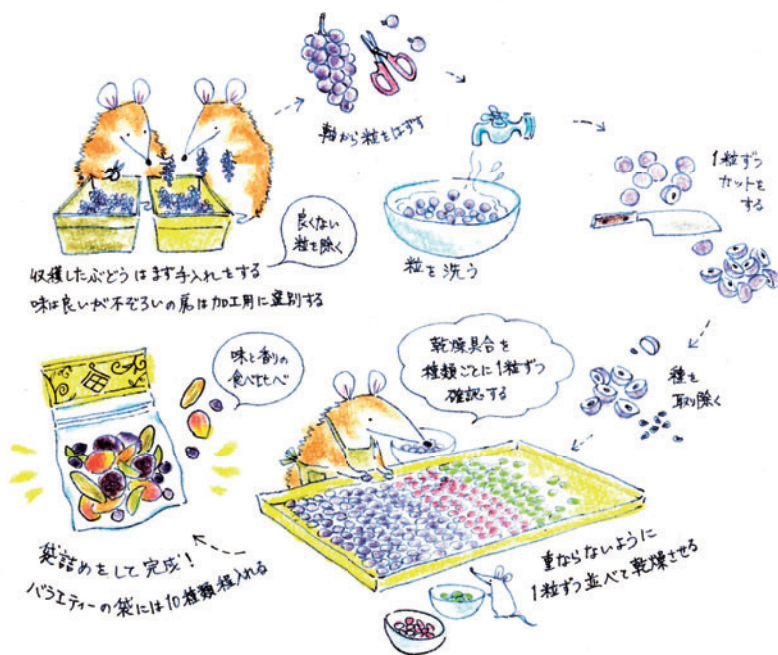


ぶどうぼたけ

甲州市勝沼町菱山1425 TEL.0553-44-0356  
8/1~11/3は、毎日営業。他は土日祝のみ営業



レーズンの乾燥具合は、手で裏返しながら手の感触で決めていく。この作業があるから、香りがしっかりと残り、味わい深いものができる。こうしたプロ意識を持って作っていることを、お客さまにも伝えていきたい。



▲店内に飾ってある「レーズンができるまで」のイラストは、スタッフの手作り

「みんな自分たちが育てたブドウをいとおしく思っているんです。おいしいものつて心に残りますよね。このレーズンを食べて、山梨のファン、勝沼のファンになつてもらえたら、うれしいです。私たちは、ブドウで山梨を発信したい。おいしさを感動を伝える努力は惜しみません。そして、できれば多くの方に農場に来て見ていただいて、農業者と思いを共有しながら、この地を愛していただけたら幸せですね」

「女性の視点を大切にしたい商品開発。本物のおいしさを作るために」

昔レーズンが苦手だったという三森さん。  
「それは輸入品に施されていたコーティング剤のせいでした。私と同じように価格は高くても手間をかけたものを食べたい人はいるはず。そういったお客さまとともに育てていきたい、そんな思いで無添加のレーズンを作ることにしました」

少しづついろいろな種類のものが食べたい、見た目もきれいなものもいい、そんな女性の感性と厳しい視点に応えるものに近づきたいと女性スタッフが検討を重ねました。三森さんは、スタッフが積み重ねるストーリーが本物を作り上げていると考えています。