

YAMANASHI
DISCOVERY
MAGAZINE

VOL.
08

2017
AUTUMN

山
梨

て て
teku-teku
く く

| 特集 |

果樹王国やまなしの
可能性を広げる



山梨

てて Teku-Teku くく

『山梨てくてく』は

歩く速さでじっくりと

山梨の魅力を紹介していきます。

今回のテーマは『果樹王国やまなしの可能性』。

気候風土に恵まれ、古くから果樹栽培が盛んな山梨。

そこには人々の英知と、たゆまぬ努力がありました。

時代とともに進化していく技術と

時は流れても変わることのない

果樹を慈しむ心に触れながら産地を『てくてく』。

こんな山梨あったんだ、と思える発見や感動を

見つけていただけたらと思います。



CONTENTS

VOL. 08

特集 | 果樹王国やまなしの
可能性を広げる

03 果樹王国

やまなしの神髄。

07 心に響く
フルーツのおいしさを発信！

12 「てくてく」食」

県産ドライフルーツが主役のパンケーキ
ブドウトンネルの景観と一緒に楽しむ。

14 「てくてく」住」

海外にも広めたい、
山梨の桃のおいしさと産地の魅力。

16 「てくてく」甲斐の国」

山梨市駅

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、新種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。

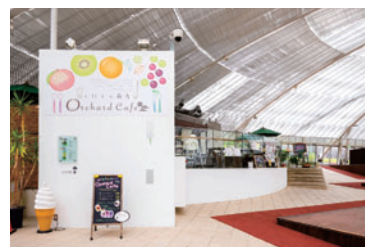
最近では、一流レストランや洋菓子店などの方からも好評をもらえるようになりました。これからも高品質を追求するスタンスは守り続け、新しい商品開発も着実に進めていこうと考えています」



原 義盛さん

株式会社 くまもの厨房フクヨシ 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いたく、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」

「このカフェで味わってもらいたく、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」

「このカフェで味わってもらいたく、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。ブドウの種類によっては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

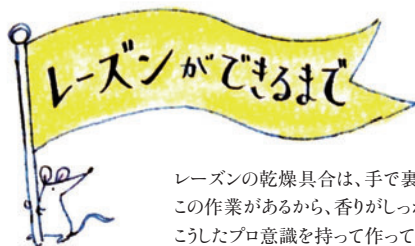
有限会社 ぶどうばたけ 取締役

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。ぶどうば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。

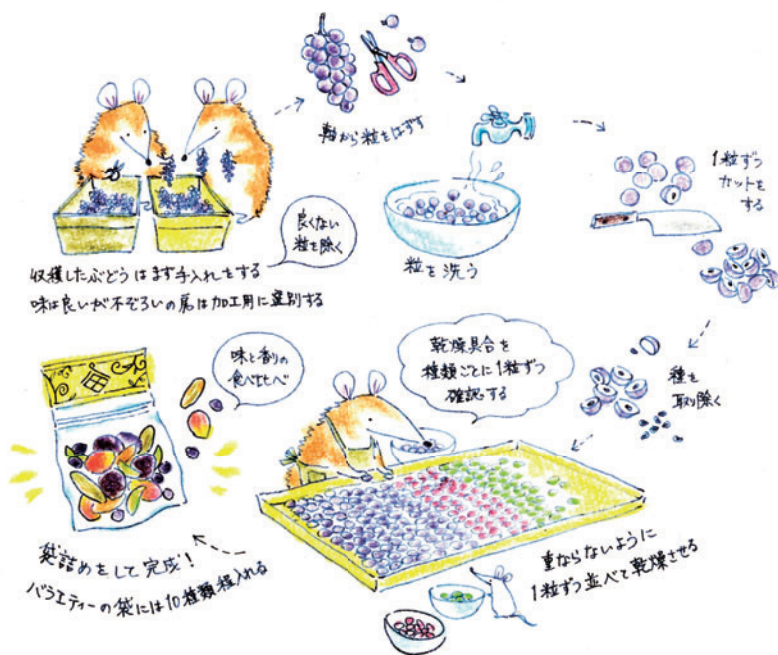


ぶどうばたけ

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。おいしさで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。



県産ドライフルーツが主役のパンケーキ ブドウトンネルの景観と一緒に楽しむ。

つぐら舎

店主 小出 順子 さん

「フルーツとワインの里」と呼ばれている甲州市勝沼で、人々の交流の場となっているカフェ「つぐら舎」。カフェを営むのが学生時代からの夢だった小出順子さんは、町の魅力をお客さまにゆつくり座ってお話していただける場をつくりたい、という思いが強かったといいます。

観光客の方にも、

地元の人にも町の魅力を伝えたい

「店の名前は『猫つぐら』に由来しています。つぐらは、わらを編んだ民芸品で、昔は赤ちゃんを寝かせるのにも使っていたそうです。つぐらにとっても温かなイメージを感じ、この店がお客さまにとってそんな場所になるようにと願いを込め『まち案内&Cafe つぐら舎』と名付けました。また、この場所に店を構えたのは店の裏庭に100メートル続くブドウトンネルがあったからなんです。このすてきなトンネルを皆さんに見ていただきたい、そしてこの景観を残していきたいと思いました」

県産ドライフルーツの

深い味わいを生かした新メニュー

メニュー作りはストーリー性と地域とのつながりを重視。扱う食材は町内をはじめとする県産の旬のものを中心という小出さんが、ドライフルーツを使った新メニュー・パンケーキ「七乃果」^{なつのか}を完成させました。

「地域でカフェを営んでいる方からの呼び掛けで県産ドライフルーツを使ったメニュー作りをすることになったんです。このパンケーキには、県産ワインに

漬け込んだ7種類の県産ドライフルーツを使っています。一晚ワインに漬け込むことで風味も豊かになります。ドライフルーツのエキスが染み出したワインをシロップとしても使っていますので、フルーツのおいしさを丸ごと味わっていただけます。7種類のドライフルーツが合わさることで出来上がるおいしさは、これまで生果の持つフレッシュユキさにこだわってきた私にとって新しい発見でした。これから山梨ならではのフルーツの味わいや、フリーマーケット『つぐら市』などを通して、この店から皆さんの交流の輪が広がっていったらうれしいなと思っています」



まち案内&Cafe つぐら舎

甲州市勝沼町勝沼2997
TEL.0553-39-8915
営業時間:11:00~18:00
定休日:火曜日



Information

不定期に開催される「つぐら市」には、約70の雑貨屋さんやパン屋さんなどが出店。ブドウ畑の景観も人気で県内外から多くの方が訪れる。次回は10月29日(日)に開催予定。



パンケーキ「七乃果」

ブドウ、桃、スモモ、リンゴ、イチジク、柿、キウイの7種類の県産ドライフルーツを使用



海外にも広めたい、 山梨の桃のおいしさと 産地の魅力。

モリタファーム(笛吹市御坂町)
森田 絵美さん
ブラウン・マシューさん

モリタファームは森田絵美さんの祖父母が始めた桃専門の農園。絵美さんは家族が手塩にかけて桃を育てる姿を見て育ちました。大学在学中にワーキングホリデーで1年間オーストラリアに滞在し、ブラウン・マシューさんと出会い、24歳で結婚。その後はオーストラリアで暮らしていましたが、次第に絵美さんの中で農園を引き継ぐ気持ちが湧いてきたといいます。

「高齢となった祖父母が畑に出るのが大変になってきたと聞いたとき、祖父母と母が頑張ってきたものがなくなってしまうのか...と思うと、とても寂しい気持ちになったんです。それにオーストラリアの桃は甘みが少ない上に香りもなく、私が昔から当たり前のように食べてきた山梨の桃の素晴らしさに、日本を離れたことで改めて気付かされたんです。それで、私にできたらな、という気持ちが芽生えて、帰ってくることにしました」

農園の仕事を母親から学び、経営に携わる中で、絵美さんとマシューさんは移動販売車で、桃をメインにしたスムージーの販売を始めました。

— 山梨への移住相談はこちらへ — 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について、ワンストップでお手伝い。移住セミナーや各種イベントも開催しています。

■子育て日本-PRイベント・県内企業合同就職フェア

県内の子育て環境の魅力と県内企業の就職情報が分かります。
10/8(日) 東京交通会館12階

■やまなし暮らしセミナー

自治体職員や相談員による地域情報の提供や個別相談を行います。
8/26(土)・10/28(土) NPOふるさと帰郷支援センター
※ 8/26(土)は「山梨に住んで桃・ブドウをつくるセミナー」を行います。

東京都千代田区有楽町2-10-1
東京交通会館8F NPOふるさと帰郷支援センター内
TEL.03-6273-4306 FAX.03-6273-4307
E-mail:yamanashi@furusatokaiki.net
利用時間:火~日曜日 10:00~18:00

やまなし暮らし 検索



高台にある畑では桃が収穫の時期を迎えていました。手間をかけて、化学肥料や除草剤を使わず、土を大切に桃の栽培をしています。「また、あの桃が食べたい、と思っていただけたらうれしいです」と笑顔で口をそろえる、絵美さんとマシューさん

モリタファーム／苗吹市御坂町上黒駒2979-1 TEL.055-264-2765



「桃は少しでも傷が付くと、価値が下がってしまい、中には売り物にならないものもあります。それをすぐもつたいたいと思ひ、その活用方法を考えた時にスムージー好きな主人が、この桃ならおいしいスムージーができるよと、アイデアを出してくれたんです。主人は山梨のおいしい桃を外国の方に知ってもらいたい気持ちがとても強かったので、多くの外国人観光客が訪れる河口湖駅前前で販売を始めたんです。皆さん大きくて色鮮やかな山梨の桃を見て『これ、イミテーション!』と驚き、スムージーを一口飲むと『おいしい』『どうやって桃を作っているのか、農園に行ってみてみたい!』と興味を持ってくれるので、農園の仕事の様子などを英語で表記した冊子を移動販売車に置いたり、インターネットのサイトで情報発信したりしています」

「桃農家を継ぎ大変なことはたくさんあります。でもお客さまの喜ぶ姿を見られることは本当にうれしいですし、やりがいを感じます。これからも新しい観光のスタイルとして、山梨の農業の魅力を広めていきたいですね」

街道の駅からの小さな旅

てくてくてくてくて

甲斐のくに

第8駅 山梨市



甲府盆地東部にある山梨市は、
ブドウ畑や、桃畑が辺り一面に広がる果樹地帯。
その合間を流れる笛吹川沿いには、
歴史と文化が感じられる、万力公園が…。
豊かな自然に彩られた穏やかな散歩道を
季節を感じる風に吹かれて、てくてくと…。



01

初代根津橋の親柱と根津橋

山梨市生まれて甲州財閥の一人である根津嘉一郎は、大正12年私財を投じて県下初の鉄骨コンクリート橋を建設。現在の橋の脇に初代の橋の親柱を見ることができ。



02

根津嘉一郎の銅像

「鉄道王」と称された根津嘉一郎の数々の偉業を後世に伝える、こうと万力公園内に銅像を建設。銅像の高さは約5メートルある。



03

せせらぎの広場

万力公園と笛吹川の間にある。芝生の広場と小川の流れが心地よい。ホテルの観賞も楽しめる憩いの場。



04

犬養孝万葉歌碑

文学博士・犬養孝の歌碑も、傍らに設置されたスイッチを押すと、犬養氏の音声解説が流れる。



05

ちどり湖

万力公園の北端、農業用水の貯水池として造られた人工湖。周辺には柳や桜の並木道がある。



06

差出の磯の石碑

まるで磯のように見える風景から「差出の磯」と名付けられた地は、古来より多くの歌が詠まれている。



07

茶室「良庵」

木々の緑と季節の花を愛でることができ茶室。茶会、歌会だけでなく、講習会など多目的な利用もできる。



08

街の駅やまなし

情報発信と交流の拠点。県産フルーツを使ったメニューが人気のカフェがあるほか、足湯もある。



てくてく
歩きの
途中で...



万力公園の木陰で、すてきなママと赤ちゃんに出会いました。「私は地元出身なので、幼い頃からこの公園に来ています。妊娠中のときよく散歩に来ていました。ここは自然が豊かで、四季折々の風景が楽しめます。今年からは子どもと一緒に散歩できて、とてもうれしいです」と優しい笑顔を見せてくれました。

春は桃源郷、秋は枯露柿ころがきのれん
「果樹王国やまなし」を目で楽しむ



皮をむいた柿を天日で乾燥する際に、柿全体に日が当たるように、コロコロと回して位置を変えたことから名付けられた、といわれている「枯露柿」。産地として知られる甲府盆地東部に位置する甲州市松里地区は、秋も深まると軒先につるされた柿の鮮やかな色に周囲の風景も美しく染まる。昔から変わらない晩秋の風物詩。





山梨へは中央線の特急列車でどうぞ!

便利で快適な特急「あずさ」・「スーパーあずさ」・「かいじ」

主な停車駅

新宿

立川

八王子

甲府



特急「かいじ」

特急「スーパーあずさ」

特急列車のご予約は「えきねっと」で!

えきねっと

会員登録
無料

詳しくはホームページをご覧ください。

えきねっと 検索

www.eki-net.com

- 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!
- きっぷの受取りは指定席券売機でスピーディーに!

※乗車日の1ヶ月+1週間前から指定席を事前に申し込むことができます。実際の発売手配は乗車日1ヶ月前(午前10時00分)からとなります。

※運転日や運転時刻、停車駅などは事前にご確認ください。※一部の列車や一部の区間は「えきねっと」でお取扱いしていません。

※満席等の理由により、座席をご用意できない場合があります。※掲載内容は2017年8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。

※路線図や写真はイメージです。



山梨 てくてく *TeKu TeKu*
VOL.08 | 2017 AUTUMN

平成29年8月1日[季刊]
第8巻秋号



やまなし森の印刷紙
この印刷紙には、
FSC®森林管理認証を
取得した山梨県有林からの
木材が使用されています。

山梨県

山梨県広聴広報課 発行 〒400-8501 甲府市丸の内1-6-1
TEL. 055-223-1339 FAX. 055-223-1525 制作 山梨日日新聞社