

山梨県の広報誌

ふれあい

特集号

春

vol.60



巻頭

長崎県政スタート!!

「日本の未来を切り拓く地・山梨づくり」に向けて

動画で
見てみよう



長崎県政スタート!!

「日本の未来を切り拓く地・山梨づくり」に向けて

2月18日、「日本の未来を切り拓く地・山梨づくり宣言」を掲げ、「県民一人ひとりが豊かさを実感できる山梨」を目指す「長崎県政」がスタートしました。

就任間もない長崎幸太郎知事に、山梨県に対する思い、そして県政運営の基本的な考えや意気込みなどについて聞きました。



知事の椅子に座り、県政への決意を新たにする長崎知事

知事に就任した今の気持ちは

衆議院議員のころから、絶えず山梨の窓口として取り組んできました。その窓口として取り組んできました。そうしながら、もっと直接的に山梨の未来につながる県政を手掛けていきたいと強く思うようになったのが知事を志したきっかけです。多くの県民の皆さん



就任に当たり、職員に「県は県民の皆さんのパートナーであるべき」と訓示

のご支援により、知事としての仕事をはじめた今、これまでの議員活動と違って360度県政全体を見ていかなければならないことへの責任の重さに身の引き締まる思いです。
現在、山梨は停滞している状態ですが、本来の潜在力をもっと高い水準であると考えています。例えば、リニア中央新幹線の開業や中部横断自動車道の開

通などをうまく活用すれば、山梨の未来を切り拓いていく可能性も見いだされます。山梨が持つ本来の力を引き出し、さらに磨きをかけていきたいと思っています。

県政運営の基本姿勢は

県は、県民の皆さんが心に描く将来像や希望を実現していくためのパートナーであるべきだと考えています。また、市町村や企業のパートナーとしても、それぞれの悩みをシェアし、課題を共有して、それらを一緒に解決していく存在であることが私の目指すべき県政の姿です。そして県民一人ひとりが享受してしかるべき豊かさを実感できる山梨にすること、それが最終的に行き着く先であると考えています。

政策の実現には財源が必要です。しかし、山梨県は東京都のように豊かな財力を持つていないことから、人一倍の努力が必要です。そのためには国とのネットワークを最大限に活用して資金を確保し、県の負担を軽減していきます。まずは、国の資金をうまく活用して土台を築き、その次のステップでは、土台の上に民間投資が起きるように道筋を付けていきたいと考えています。

産業振興や人材確保にはどのように取り組まれますか

山梨には優良企業が数多くあるにもかかわらず、企業間の取引が主流で消費者との接点がないため、あまり知られていません。多くの若者が東京に就職先を求めています。若き世代の皆さんに県内の優良企業を知ってもらい、山梨で働いてほしいと思います。これにより、県内企業の人手不足の解消の一助にしたいと考えています。また、中・長期的には人材育成こそが最大の産業振興策であると考えています。そのため、今回、小・中学校の段階から高い教育水準を目指した少人数教育を打ち出しました。また、高等教育にかけても、より実践的な産業人材を育成するための充実・強化を図っていきます。山梨が「優秀な人材を輩出する県」となれば、その人材を求めて外から企業もやってくることで経済が活性化します。こうした姿を最終的に目指していきますが、そこに至るプロセスの中で、「医療・介護立県やまなし」の実現に向けて取り組んでいきます。医療機器分野はこれから将来にわたって成長が見通せる産業であり、本県の基幹産業である機械電子産業とも関連が強い産業です。



さらに、フルーツ・ワインなどの県産品の輸出拡大や、ジュエリー・織物などに代表される地場産業の海外市場を狙った高付加価値化など、考えられる限りのことを実践して県内産業の収益力を高め、そこで働く皆さんの所得を上げていきたいと考えています。

観光振興について知事のお考えは

観光はこれから確実に成長する産業ですので、観光資源にさらに磨きをかけていきたいと考えています。

富士山では、富士山登山鉄道の議論を深め、富士五湖周辺に関しても水環境に触れられる環境づくりに取り組んでいきます。また、昇仙峡についても、観光地としてのリバイバルに向けて周遊ルートや新しい仕掛けについて、地元の方々と相談しながら、考えていきたいと思っています。

さらに、ユネスコエコパークに登録された南アルプスについては、富士山級の観光資源に育てていくための第一歩を踏み出していききたいと思っています。

リニア中央新幹線の活用はどのようにお考えですか

リニアの開業は、山梨にとって、50年、100年に一度の大きな変革点になると思います。将来において、東京圏、また名古屋や関西圏だけでなく、外国から多くの方がやってくる窓口になりたいと思います。その意味では、山梨にあるリニアの駅に人が集まってくる理由づくりが大切ですので、知恵を絞っていききたいと考えています。

山梨の交通ネットワークについてはどのようにお考えですか

横軸として、本県の東西方向に中央道と中央線が走っています。また、将来、リニア中央新幹線も走りますので、それぞれの役割を果たせるようにしていきたいと考えています。中央道の渋滞問題では、小仏トンネルの渋滞対策のスピードアップを働き掛けていきます。リニア中央新幹線の開業後には、中央線は日常の足として、普段使いしやすいツールになるのではないかと考えていますので、JR東日本としっかり話を進めていきたいと思っています。一方、縦軸として、本県の南北方向を走る中部横断自動車道は、全線開通に向けて技

術的な問題や資金的な問題があっても何度も工期延長が繰り返されてきましたが、一刻も早く全線開通させたいと考えています。また、長坂ICから八千穂高原ICまでの北部区間の事業化を早期に実現したいと考えています。そうすれば、太平洋側の貿易窓口である清水港と、ヨーロッパへの物流の拠点となる新潟港が、一本の高速道路でつながります。つまり山梨県はこの二つの要所を結ぶ地域となるため、物流や観光の拠点となり得るのです。

さらに、新東名高速道路の御殿場ICと東富士五湖道路の須走ICが自動車専用道路でつながります。これは議員のころから取り組んできたことである意味「東の中部横断自動車道」の効果期待できることから、今後もアクセルを踏んで確実に期限までに整備されるように働き掛けていきます。このような広域交通ネットワークによる地の利を最大限に生かして、県民生活の豊かさの向上につなげていきたいと思っています。

将来の山梨を支える子どもたちの教育にはどのように取り組まれますか

教育は、山梨再生への切り札だと思っておりますので、子どもたちの可能性

を100%伸ばせる地域にしていきたいと考えています。

山梨の子どもが将来なりたいものに対して、何の障害もなくチャレンジできるようにしたいし、ハンディキャップのある子どもでも伸び伸びと可能性を広げる、そういう地域にしたいと思います。

今、都市部では親御さんの経済状況によって学力格差が生じています。どのような家庭環境であっても、ハンディキャップのある子どもであっても、しっかりと環境整備をすれば、本来持っている個性や良さを伸ばし、将来を切り拓いていくことは十分可能だと思います。そういう教育を、この山梨で実現したいと思っています。

来年は山梨で初めてオリンピック競技が開催されますがスポーツ振興にはどのように取り組まれますか

本年はラグビーのワールドカップ、来年には東京オリンピックと、スポーツに関する大きなイベントが続きます。本県としても開催に向けた事前合宿の受け入れ準備などを全力で進めていきます。特にオリンピックでは、本県で自転車競技ロードレースが開催されます。本県でのオリンピック競技の開催

は初めてですので、この機会を絶好のチャンスと捉え、より一層山梨の魅力を発信していきます。また、そのレガシーを大会後の地域活性化につなげられるよう、山梨をいかに自転車競技の聖地にして、末永く県外から多くの皆さんが山梨にやってくる環境にできないかと考えています。さらに2031年の山梨での国体開催を目指すなど、ここ山梨がスポーツを愛する地域になって、スポーツで盛り上がって熱くなれるような県になったらと考えています。

県民の皆さんへのメッセージを

山梨県は、多くの宝と大きな可能性に満ちています。本来の力をしっかりと発揮して、これに磨きをかければ、大きく前進することは間違いありません。県民の皆さんの頑張りがしっかりと豊かさの実感となって返ってくるような山梨。そして昨日より今日が良くなったという「実感」、今日より明日が良くなるという「確信」が持てる山梨づくりに、私は行政の立場から全力で取り組んでいきます。

県民の皆さんとともに、後世に自信を持って引き継げる山梨をつくっていききたいと思います。



就任後初の県議会本会議での所信表明



就任後初の記者会見で県政運営の方針を説明

①スマートフォンまたはタブレットに「aug」のARアプリをダウンロード(無料)②アプリを起動③右の写真にかざすと自動的に動画が再生されます。



動画で見よう! 長崎知事の初登庁

知事プロフィール

長崎 幸太郎 Kotaro Nagasaki

昭和43年8月18日 東京都に生まれる
 平成3年3月 東京大学法学部卒業
 平成3年4月 大蔵省(現財務省)入省
 平成14年7月 山梨県総合政策室政策参事
 平成17年9月~平成21年7月 衆議院議員
 平成24年12月~平成29年9月 自由民主党幹事長政策補佐
 平成29年12月 山梨県知事
 平成31年2月~
 座右の銘 不惜身命(ふしやくしんみょう)
 尊敬する人 高杉晋作、石橋湛山
 趣味 スキューバダイビング、アイロンがけ、子どもの朝食作り

【問い合わせ先】秘書課 TEL 055-223-1301 FAX 055-223-1303

山梨 知事の部屋

中部横断自動車道（新清水～富沢～下部温泉早川～六郷）**開通**



中部横断自動車道 中富IC (甲府方面を望む)

提供:国土交通省



中部横断自動車道 富沢IC (静岡方面を望む)

提供:NEXCO中日本



中部横断自動車道 下部温泉早川IC (静岡方面を望む)

提供:国土交通省

中部横断自動車道は、静岡県静岡市を起点に、山梨県を經由して長野県小諸市に至る、延長約132kmの高速道路です。本県の産業・経済の発展や観光振興を促すとともに、大規模災害発生時の避難や救命救急など、命の道ともなる重要な役割を担う道路として現在整備が進められ、今年3月10日には、新清水JCT～富沢IC、下部温泉早川IC～六郷ICが供用開始しました。

山梨の新たな玄関口の誕生

本県はこれまでも中央線や中央自動車道の開通など、県外とつながることを契機として、経済が飛躍的に向上しました。今回、中部横断自動車道の部分開通により、高速道路としては約40年ぶりに他県とつながり新たな玄関口が誕生することになります。

また、中部横断自動車道（双葉JCT～新清水JCT）の開通を見据え、県内に物流拠点を設ける企業も見られるなど企業誘致も進められ、今後県内での雇用の創出や、さらなる産業の活性化も期待されます。さらに、中央道と新東名がつながることにより、高速バス会社では甲府～静岡線を増便する動きもあり、物流の効率化やインバウンド観光の促進など、沿線地域の発展に大きな期待が寄せられています。

安心して暮らせる地域環境の構築

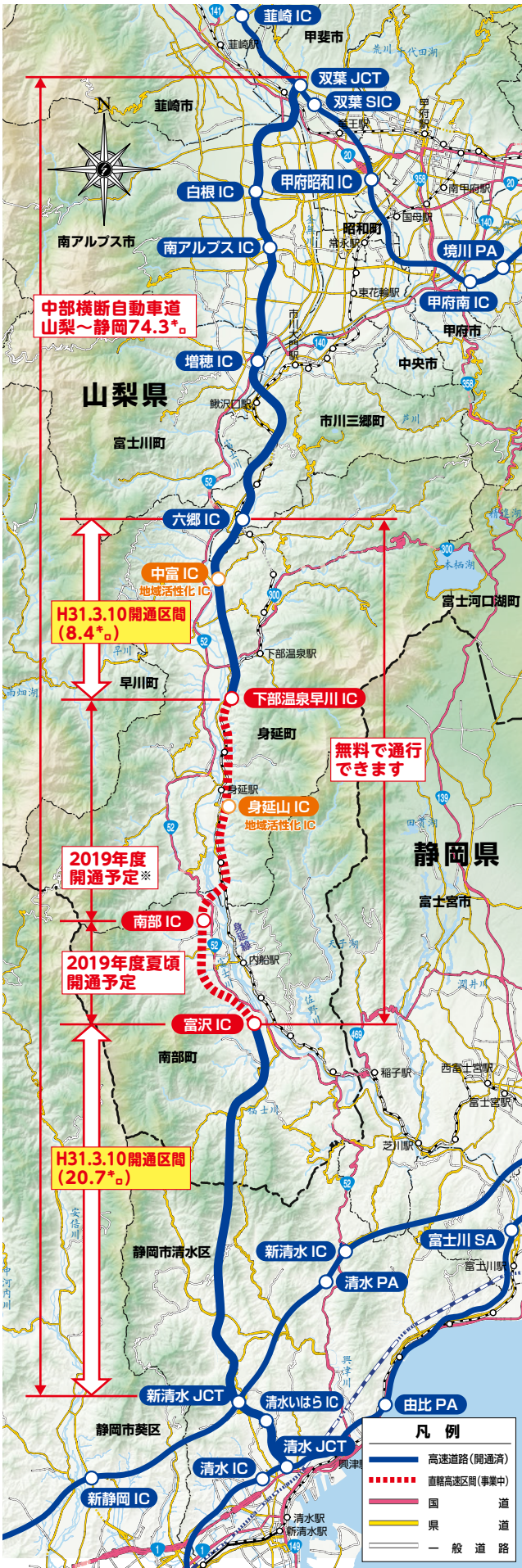
峡南地域では、大雨など、異常気象の際に通行止めを実施する道路が多数あり、集落の孤立が度々発生していましたが、中部横断自動車道の整備により代替道路が確保されます。また、重篤な救急患者を、高度な設備を持つ医療施設まで搬送する時間が大幅に短縮されるなど、地域住民の安全・安心が大きく向上します。

さらに、県の事業として中富ICと身延山ICを追加で整備しました。ICの間隔を短くし、地域住民が利用しやすい環境を整えることで、生活道路としての利便性が高まるとともに、観光地へのアクセスの向上や、防災・医療の拠点との連携強化なども見込まれます。



中部横断自動車道(新清水~富沢 下部温泉早川~六郷)開通

中部横断自動車道(山梨-静岡)の概要



※トンネルの進捗が順調な場合

救急医療施設までの搬送時間短縮など 生命と暮らしを守る道として期待

管轄エリアが広く、高度な医療を提供する県立中央病院や山梨大学医学部附属病院への救急搬送が多い当消防署にとって、中部横断自動車道の開通は大きなメリットがあります。搬送時間が大幅に短縮され、高速道路はほぼ直線で信号もないため患者さんの体への負担も少なく搬送できます。またドクターカーで駆け付ける医師とも速やかにドッキングできるため、いち早い医療活動が実現するなど、救急や災害時の対応において、中部横断自動車道は重要な役割を果たす道路です。



峡南広域行政組合消防本部 中部消防署 消防司令補 上田 良浩さん

中部横断自動車道開通によって 歴史ある湯治文化を味わってみたい

中部横断自動車道の開通により新東名や中央道と広域でつながりますので、遠方からお見えになる常連のお客さまに喜んでいただいています。早く到着できる分、滞在期間が延び、訪れる回数も増えるなど、温泉をこれまで以上にゆっくりお楽しみいただけると思います。下部温泉おかみ会としても、中部横断自動車道のPR活動を実施しています。中部横断自動車道が開通することで、国内外から多くのお客さまに日本の歴史ある湯治文化を味わっていただきたいと思っています。



下部温泉おかみ会・代表 古湯坊 源泉館 おかみ 女将 依田 由有子さん

中部横断道周辺の道路ネットワーク



【問い合わせ先】 高速道路推進課 TEL 055-223-1690 FAX 055-223-1693

山梨県 中部横断自動車道

検索

山梨の春の幕明けを飾る

第48回 信玄公祭り 開催



武田信玄公の命日(4月12日)を中心に、信玄公の遺徳をしのぶ、さまざまな祭りが県内各地で繰り広げられます。数ある祭りのうち最大規模となる「信玄公祭り」は、今年で48回目を数え、4月5日(金)から7日(日)までの3日間、甲府駅前と舞鶴城公園を中心にさまざまなイベントが開催されます。

4月6日 甲州軍団出陣!

陣屋の開設 午後1時20分～2時20分

【市内中心部】

出陣よちい鎧武者との交流、ふれあいの場

軍団集結 午後3時10分～4時

【舞鶴城公園へ集結】

出陣式 午後4時20分～4時50分

【舞鶴城公園特設ステージ】

※大型画面(地図★)で舞台の様子を中継

軍団出陣 午後4時50分～7時

【舞鶴城公園▼甲府駅前▼平和通り▼城東通り▼
舞鶴城公園(スクランブル交差点)】

帰陣式 午後7時～7時20分

【舞鶴城公園特設ステージ】



【武田信玄 役】
やましたしんじ
山下真司さん

メッセージ

「第48回信玄公祭り」で武田信玄公を務めさせていただくことになり、身の引き締まる思いです。戦国時代を駆け抜けた武田信玄公は魅力的な武将であり、今回の機会をいただき大変光栄に思っています。山梨には何度も訪れていますが美しい山々に囲まれたとても素晴らしい場所です。皆さんにお会いできることを楽しみにしております。



【山本勘助 役】
しおのあきひさ
塩野瑛久さん

ドラマ、映画、舞台で活躍中のイケメン俳優。信玄公役の山下さんとの共演経験もあり、息の合った掛け合いに期待。



祭りを彩るイベント

4月5日(金)

1 湖衣姫コンテスト

午後5時～7時

【甲府駅北口よっちゃばれ広場】

4月6日(土)

2 スーパー風林火山パフォーマンスコンテスト

午前10時30分～午後2時45分

【舞鶴城公園特設ステージ】

3 川中島ミニ決戦

午後2時30分～3時

【県庁防災新館南側道路】

4 信玄公サイクルロードレース・出陣を彩るパレード

午後3時30分～5時【平和通り】

午後4時15分～5時15分【城東通り】

5 風林火山総踊り

午後4時15分～5時15分【城東通り】

6 輝きの祭典「大宝飾展」

午前9時40分～午後7時

【県庁防災新館1階やまなひプラザ】

4月7日(日)

7 戦勝を祝う賑わい城下町

午前9時～午後4時【舞鶴城公園および周辺】

剣道大野試合、空手演武会、子ども武者行列

K A I F U マルシェ2019

甲州寺子屋【恩賜林記念館】

第1部 午前10時30分～正午

第2部 午後1時30分～3時

同時開催イベント

8 出陣の宴

4月5日(金) 午後4時～7時

4月6日(土) 午前11時～午後6時

【甲府駅北口よっちゃばれ広場】

特産品販売、戦国体験、飲食コーナーなど

9 信玄公を想う茶会

4月6日(土)・7日(日) 午前10時～午後3時

【舞鶴城公園追手門広場他】

甲府の歴史や文化に触れ、交流に心とむ茶会

10 賑わい城下町

4月6日(土) 午前10時～午後8時

4月7日(日) 午前10時～午後4時

【舞鶴城公園周辺】県産品の販売、屋台

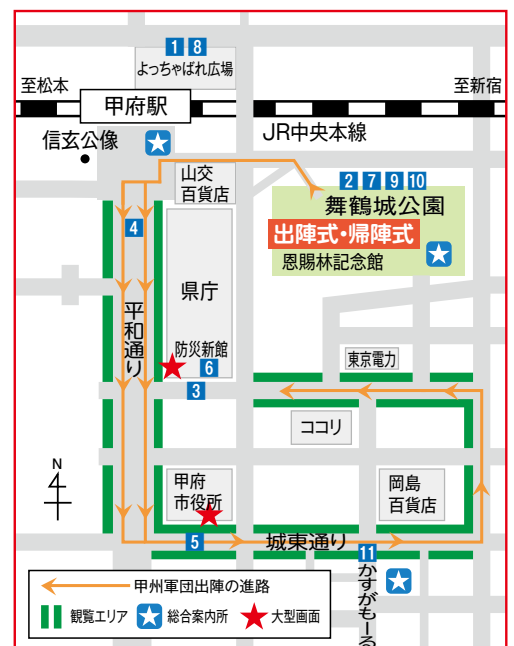
11 信玄グルメ横丁

4月6日(土) 午前10時～午後8時

4月7日(日) 午前10時～午後4時

【かすがもーる】

各地のグルメ集合、ミニステージでの音楽演奏など



※大型画面★で出陣の様子を放映します。
※舞鶴城公園内は、4月6日(土)午後2時から一部エリアが立ち入り制限となります。

知って、伝えて、広めよう「やまなしの食」



「せいだのたまじ」
(上野原市)

小さなジャガイモをみそで甘辛く煮詰めたもの。江戸時代、飢饉の際に、代官の中井清太夫がジャガイモ栽培を広め窮地を乗り切ったことから、人々が感謝を込めてジャガイモを「せいだ」と呼ぶようになったのが名前の由来。



「ほうとう」
(県内全域)

「うまいもんだよ カボチャのほうとう」といわれ、誰もが知る山梨県の代表的な郷土食。武田信玄公が考案した陣中食であったという説もあるが、文献上は江戸時代以降に多く登場する。峡南地域では「のし入れ」「のし込み」とも呼ばれている。



「みみ」
(富士川町)

富士川町十谷の集落に伝えられてきた。小麦粉を練って薄く延ばして約3cmの正方形に切り、それを農作業で使う「箕」の形にして、野菜と一緒にみそ仕立ての汁で煮る。形が人の耳に似ていることから「みみ」と呼ばれるようになったという説もある。



「鳥もつ煮」
(甲府市)

鶏の砂肝、ハツ、レバーなどを甘辛く濃厚なしょうゆダレで照り煮したもの。甲府市内のそば店が考案し、広まっていた。「B-1グランプリ」でゴールドグランプリを獲得したことから、今では全国に認知される山梨の名物となった。

山梨の食の特徴としては、「ほうとう」に代表される粉食の文化が挙げられます。ほうとうは中国の「饅頭」を起源として、日本には奈良〜平安時代に伝わったといわれています。平安時代の貴族の日記や随筆などにもたびたび登場していて、当時は高貴な人たちが「ハレの日」に食べる特別な食べ物だったようです。また、今のようなみそ仕立てになったのは17〜18世紀ごろからで、それ以前は小豆の汁の中に入れて食べられていたようです。ほうとうに似た食



「やまなしの食」育み会議 座長
(南アルプス市ふるさと文化伝承館 館長)
中山 誠二 さん



歴史ある郷土食を継承する
素晴らしい山梨の食文化

本県には特色ある郷土食をはじめ、魅力的な食文化がありますが、若い世代の皆さんが郷土食に接する機会が減少しています。そこで県では、郷土食の魅力を改めて認識してもらい、次世代へ継承し、さらに地域の活性化や観光振興につなげていくため、さまざまな取り組みを行っています。



郷土食「吉田のうどん」の継承に情熱を注ぐ

— 県立ひばりが丘高校うどん部 —

授業で学んだホームページ作成の技術を生かし、地元の「吉田のうどん」のPRを始めたことがきっかけとなり誕生した、ひばりが丘高校「うどん部」。フリーペーパー「うどんなび」の発行、麺などの商品開発を手掛け、3年前からは実際に吉田のうどんを作るようになりました。店を開き、皆さんに自分たちのうどんを食べてもらいたいという生徒の熱意と、地元の食品スーパーの協力により、昨年からは、原則日曜日の営業という形でスーパーのフードコートにお店を構



県立ひばりが丘高校うどん部員と顧問の久保先生(後列右端)



男性が打ってきた吉田のうどんの伝統を守り、力強くうどんを打つ(右)
唐辛子を練り込んだ「辛麺」は赤い色も辛さも斬新。卵の黄身をのせたうどん「MAGMA(マグマ)」は富士山を連想させる、うどん部考案のオリジナルメニュー(下)



えています。麺、スープ、具材、すりだね(唐辛子などを使った薬味)も生徒たちがこだわって開発。そのおいしさは好評を得て、1日に80杯ほどを売り上げる盛況ぶりです。「うどん部の活動は、生徒の実践的な学びの場であると同時に、既存のうどん店をサポートして盛り上げながら吉田のうどんをPRし、後継者の育成につなげることも目標としています」と顧問の久保先生。部長の今野翼さんは「子どもの頃から食べてきた郷土食、吉田のうどんを次の世代に引き継いでいけるように頑張りたい。有名な讃岐うどんを超えることを目指しています」と意気込みを語ってくれました。うどん部は、県から「食の伝承マイスター」にも認証され、その活躍にますます期待が高まっています。

べ物は山梨以外でも見受けられますが、山梨ほど郷土食として愛されているものはないと思います。これほどほうとうが山梨に根付いたのは、地形的に小麦などの畑作に適していたことや、江戸時代に水車が普及したことに起因します。水車という動力の登場により、それまで人力で粉をひいていたものが機械化されたことで、ほうとうが人々の間に広まっていきました。このような歴史のある食べ物を、郷土食として継承し続けてきたのは、本当に素晴らしいことなのです。

今回、県内の食に関する有識者でつくる『「やまなしの食」育み会議』で、県内の郷土食のうち、特に次世代に継承していくべきものを「やまなしの食」として選びました。近年、食育においても郷土食の重要性が再認識されています。若い人たちが自分たちの郷土に愛着を持って、身近にある食を見つめ直し、郷土の誇りとして伝えてほしいと願っています。



「小豆ほうとう」
(中北地域、峡南地域)

ほうとうは、古くは「ハレの日」の特別な食べ物で、小豆の汁の中に入れて食べられていた。現在の小豆ほうとうは、小豆を甘く煮立て、そこにほうとうを入れていて、お祭りなど地域の行事や祝い事の際に食べられている。



「やまなしの食」の魅力を再発見

山梨の食文化を次世代に継承し、地域の活性化や観光振興につなげることを目的に実施している「食による地域の魅力再発見事業」では、「やまなしの食」を知り、継ぎ・広めるため、さまざまな取り組みを行っています。



食文化の継承と「やまなしの食」の魅力発信

和食はユネスコの無形文化遺産に登録され世界的に注目を浴びています

が、最近では、核家族化や外食の増加などにより、若い世代の皆さんが郷土食に接する機会が減少しているのが実情です。このため、県では「食による地域の魅力再発見事業」を実施しています。具体的には、まず、本県の郷土食に関する実態を調査し、特徴的な食文化の掘り起こしを行いました。そして、山梨の郷土食で、特に次世代への継承に取り組んでいく167品目を「やまなしの食」に認定。そのうちの代表的な47



消費生活安全課 対木 啓介 副主幹

品目を「特選やまなしの食」に選定し、県ホームページで公表しています。

また、「やまなしの食」に関する優れた技術や知識の継承に取り組む個人や団体を「食の伝承マイスター」に認証しています。今後は、マイスターの皆さんを中心とした各地域における継承活動を通じて、地域活性化を目指していきます。さらに、郷土食について学び、家庭で作ってもらうため、「親子料理教室」を開催したり、「やまなしの食」への理解を深め、地域における継承活動につなげていくことを考えるシンポジウムを開催したりしています。

今年6月29日、30日には「第14回食育推進全国大会」が本県で開催されます。「やまなしの食」を全国にPRする絶好の機会であり、著名なゲストをお迎えして、多彩なイベントも繰り広げますので、ぜひお出掛けください。と思います。

「やまなしの食」を考えるシンポジウム

2月5日、県立文学館講堂で「やまなしの食」を考えるシンポジウムを開催しました。

平成30年度「食の伝承マイスター」の認証式では、地域に根差した郷土食の継承や普及を実践し、積極的なPR活動に取り組んでいる5団体が認証を受け、各団体の代表が、次世代に「やま



食の伝承マイスターに認証された5団体の代表者。左から「山梨県食生活改善推進員連絡協議会」「山梨県栄養士会」「甲府鳥もつ煮でみなさまの縁をとりもつ隊」「上野原せいだのたまじ本舗」「山梨県立ひばりが丘高等学校うどん部」



学校給食で郷土食をメニューに取り入れた事例を説明するパネリストの南部町立富河小学校栄養教諭 秋山美佐子さん

なしの食」を継承していこうとする熱意を語りました。続いて、山梨大学教育学部の時友裕紀子教授による「山梨県の郷土料理の継承」と題した基調講演と、「やまなしの食」を巡る歴史、今後の継承の在り方などをテーマとしたパネルディスカッションが行われました。パネリストからは「食べた物の記憶というのは、いつまでも残る」「学校給食で郷土食を取り入れたり、郷土食の調理実習を行ったりして、楽しく学習しながら食育につなげていく」「季節の食材を生かす地域の食には素晴らしい知恵が詰まっている」など、改めて郷土食を見直すきっかけとなる有意義な発言が多く

親子で作ろう郷土食 親子料理教室

親子料理教室は、「やまなしの食」の由来などを親子で学び、一緒に料理を楽しみながら郷土食に触れることで、家庭で作る機会を増やそうと開催しています。

2月3日に開催した料理教室のテーマは「手打ちほうとう VS 吉田のうどん」。講師は、NPO法人「あしたの食卓」の向山美和子さんです。

まず、山梨の歴史を研究している「山梨発見塾」のメンバーから、山梨では、昔、米を作るのが難しく、米が貴重だったため、ほうとうやうどんなど



「ほうとう」と「うどん」の麺打ちをする参加者と講師の向山さん(左から2人目)

の粉食の

文化が発達

したことなど

の説明を受け

ました。続いて、

向山さんが実演

をしながら、調理の

ポイントを分かりや

すく解説してくれました。その後、

参加者は実際に麺打ちをしたり、野

菜を切ったり、親子で協力しながら、

ほうとうと吉田のうどん作りに挑

戦。会場はにぎやかな雰囲気におま

れました。

お孫さんと参加したおじいさんは

「私が子どものころは、家庭で麺打

ちをしたものです。子どもたちには

郷土食を受け継いでいってもらいたい

と思います」と語ってくれました。県

外出身のお母さんは「山梨に引っ越

してきて、ほうとうをよく食べるよ

うになりました。これからは、子ど

もたちと一緒に麺から作ってみたい

と思います」と話してくれました。

楽しく学んで、作って、食べる体験

は、郷土食の魅力を実感できる良い

機会となったようです。



吉田のうどん(上)
手打ちほうとう(下)

第14回 食育推進全国大会inやまなし

食がつなぐ人と未来

～健康寿命日本一の富士の国やまなしから全国へ～

6月29日(土)・30日(日)

メイン会場: アイメッセ山梨(甲府市)

- 食育を学び体験ができる140以上のブース
- 食育に関する講演・シンポジウム
- 山梨の郷土食を味わえるコーナー など



出ました。参加者からも「料理だけでなく、地域の歴史も含めて継承していくべき」「外食産業でもっと郷土食を提供すれば、知名度を上げられるのではないか」といった意見が出されました。郷土食を守るだけでなく、古いものを生かしつつ新しいものを生み出していくことも必要であること、食には地域を元気にする力があることなど、シンポジウムは食について改めて考える場となりました。



服部幸應さん
(6月29日 シンポジウム)



石田ひかりさん
(6月29日 講演会)



さかなクン
(6月30日 講演会)

サブ会場の甲府駅北口よっちゃばれ広場や県内各地でも、多彩な食のイベントを開催します。

※全ての会場は入場無料

食育推進全国大会 山梨 [検索](#)



大勢の参加者が「やまなしの食」への理解を深めた

山梨の新たなブランド食材の魅力発信



1



2



4



3

「やまなしジビエ&富士の介」の試食会で提供されたオリジナル料理

2 薫香をまとった鹿肉と鹿レバーのムース

1 富士の介とヤギのミルクのムースのルーロー ~ピーツ風味~

3 富士の介のミ・キュイとクネル ~モクスガニのビスクソース~

4 鹿のフィレ肉と鹿ロース肉のロースト 2種類のソースで



「やまなしジビエ&富士の介」と
県産ワインとのマリアージュ

山梨の恵まれた自然環境の中で育まれる食材は数多くあります。県では、認証制度により安全性を担保したシカ肉「やまなしジビエ」と、県が開発した新魚「富士の介」を、新たなブランド食材とし、その魅力の発信を進めています。



「やまなしジビエ」と「富士の介」のおいしさと、食材としての可能性を発信するために、メディア関係者や、首都圏のレストランシェフ、食品流通関係者を招いた試食会を都内で開催しました。ソムリエの田崎真也さんがプロデュースする、県産食材やワインが味わえるレストラン



やまなしジビエ認証マーク

山梨県認証制度によるシカ肉「やまなしジビエ」

ニホンジカの生息数が増大する中で、捕獲したニホンジカを天然資源と捉え、食肉として活用するために、県では「やまなしジビエ認証会議」を設置し、安全・安心を担保する仕組みとして、平成29年度に「やまなしジビエ認証制度」を創設。厳正な審査を経て、現在県内4カ所の施設で処理されたシカ肉が認証されている。適正に処理されたシカ肉とその加工品には認証マークの使用が許可される。



【問い合わせ先】 畜産課 TEL 055-223-1605 FAX 055-223-1609

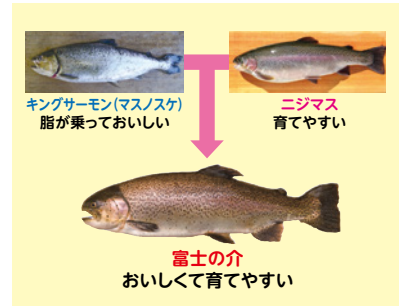
やまなしジビエ

検索



やまなしの新たなブランド魚「富士の介」

水資源に恵まれた山梨は、淡水魚の養殖に適しているため、ニジマスは全国3位、その他のマス類は全国2位の生産量を誇っている。今回、県水産技術センターが新たに開発した「富士の介」は、希少で食材として評価が高いキングサーモンと養殖に適した性質を持つニジマスを交配した新魚で、2020年ごろの流通開始が予定されている。「富士の介」の名称は、日本最高峰の富士山とキングサーモンの和名「マスノスケ」を重ね、山梨県を代表する魚に育ててほしいとの期待を込めて命名された。



【問い合わせ先】 花き農水産課 TEL 055-223-1614 FAX 055-223-1609

富士の介

検索



レストラン「Y-wine」(わいわい)
 東京都中央区日本橋2-3-4 日本橋プラザビル2F
 TEL 03-3527-9185
 営業時間 ランチ 月～金/11:30～14:30
 デイナー 月～金/17:30～22:00
 定休日 土曜日・日曜日・祝日

「Y-wine」(東京・日本橋)を会場に、やまなしジビエと富士の介の特徴を生かした料理と、各料理に合わせた県産ワインを提供。新しいブランド食材の誕生の背景や、食材とワインのマリアージュを紹介しました。

田崎さんからは「シカ肉は処理の仕方でも味が変わるが、やまなしジビエのシカ肉は適切に処理されているので臭みがなく、非常に上質で、きれいな赤身」「シカは骨などから素晴らしいスープもとれる」「富士の介は、キングサーモンより少なめの適度な脂と、ニジマスの良さである緻密で繊細な味わいがちょうど良いバランス」といった解説がありました。料理とワインを堪能した参加者からは「ジビエという食材に魅力を感じた。お客さまにぜひ提供してみた」「富士の介は脂の乗り具合や舌触りが良く、色合いも鮮やかなので、山梨のブランド食材として将来性があると感じる」「真空パックにすればギフトとしての展開も期待できる」など、高い評価を得ました。



やまなし サイエンスラボ

山梨の産業の活性化や県民生活の
向上を目指す試験研究機関の紹介

vol. 8 富士山科学研究所



富士山のマグマを重力計で監視し 火山活動の観測体制を強化

富士山科学研究所では、富士山の噴火予測に貢献し、噴火に備えた防災対策につなげていくため、新たに重力計を使った観測を取り入れ、観測体制の強化を図っています。

富士山の自然環境を 研究し次世代につなぐ

富士山科学研究所は、平成9年に山梨県環境科学研究所として開設され、富士山をはじめとした県内の自然環境などを研究しています。平成25年の富士山の世界文化遺産登録を機に、平成26年4月、富士山科学研究所に組織改編し、それまで積み重ねた研究成果を基に、富士山の環境保全や火山防災などの研究を強化することとなりました。研究所には、環境教育や情報発信などを行う部門のほか、自然環境、環境共生、火山防災の各研究部門があり、富士山を次の世代に引き継ぐため、さまざまな角度から科学的に研究を行っています。

重力計で富士山の マグマの動きを監視

私が所属する火山防災の研究部門では、主に富士山の噴火履歴や予測に関する調査・研究に取り組んでいます。これまで地震計などを使って火山活動の観測・研究を行ってきましたが、従来の観測方法だけでは限界があるため、重力計を使ってマグマの動きを観測する体制を整備しています。例えば、良くできた食品サンプルと本物を見分けるためには、目で見るだけでなく、匂いをかいだり、触ってみたりします。それと同じように、火山活動の観測においても、地震活動や地殻変動などのほかに重力という別の要素をプラスすることで、噴火予測に関する研究



富士山科学研究所
本多 亮 研究員

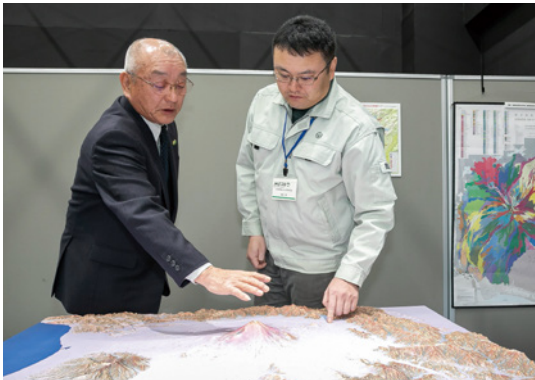


研究所と連携し
地域住民の
防災意識を高めて
いきたいです

富士吉田防災士会
会長
渡邊 俊久さん

富士吉田防災士会は、平成27年、地域の防災・減災力を高めていくために発足しました。富士山を訪れる登山者や観光客だけでなく、地域住民の中にも、富士山は噴火しないものだと楽観視している人が少なくありません。しかし、噴火はいつ起きてもおかしくないという意識を持つことが大切です。いざというときに一人ひとりがしっかり対応できるよう、私たち防災士は、防災意識の啓発や防災訓練の支援など、さまざまな活動を続けています。

そんな私たちにとって、富士山に関する専門的な研究を行い、その成果を教えてくれる研究所の存在はとても心強いです。これからも連携を図りながら、地域住民の安全・安心な暮らしのため、活動していきたいと思っています。



「防災士会は、地域との連携を深めていくためにも、頼りがいのあるパートナーです」「研究所の研究成果を地域の方々にもっと知ってもらいたいです」とお互い信頼関係を築いている

富士山科学研究所



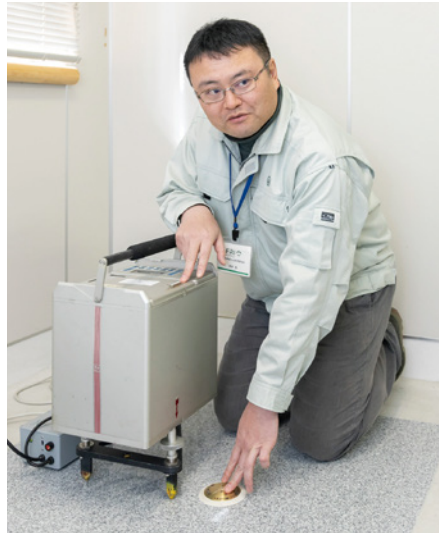
【問い合わせ先】

住所：富士吉田市上吉田字剣丸尾5597-1

TEL:0555-72-6211 FAX:0555-72-6204

富士山科学研究所

検索



研究所内に設置した重力計。今年は新型機を導入する



「赤色立体地図による富士山の立体模型」(アジア航測 作製)
地形の詳細な高低差が分かるほか、溶岩が流れる方向のシミュレーションもできる



このレベルを向上させることができます。重力には、実際に物が動くとその動きを検知でき、重い物が近くに来ると大きくなるという性質があります。これを重力計で観測することにより、地下のマグマの動きを把握することができます。こうした火山活動の観測データは、さまざまな防災対策に役立てるため、当研究所のホームページなどで公開していく予定です。今年導入する新型の重力計は、観測の拠点となる当研究所に設置し、現在使用している機器を富士山4合目と5合目に設置します。このように複数の地点で観測を行うことで、マグマの動きをより正確に推測することができます。

**地域との連携を図り
防災対策を推進**

噴火は起こらないに越したことはないのですが、万一の際には、気象庁などと連携する中で適切な情報を発表し、人々が自ら命を守る一助になればと思います。こうした情報を発表するに当たっては、地域の皆さんとの信頼関係が不可欠ですので、日ごろから防災対策についての連携を図ることが大切になります。

富士山には国内外から多くの人が訪れます。今後も、常に緊張感を持って観測・研究を行い、迅速に、確実な情報を提供できるよう努めていきたいです。

[シュン!]

やまなしの

瞬

vol.
20

「採って、作って、食べる」体験を通じて
食の魅力を伝えたい

マルサマルシェ
クッキングスタジオ代表

古屋千鶴さん





クッキングスタジオで販売している干し芋は、一つ一つ丹精込めて作られている



フルーツアートのデザートや手打ちほうとうなどを作る食育体験メニューは、子どもたちに大人気



マルサマルシェ クッキングスタジオ

笛吹市一宮町末木238 TEL 0553-47-4447 営業9:00~17:00

月曜日定休(季節により変更あり) 各種体験を希望の方は事前予約が必要

マルサマルシェ

検索



「大人にも子どもにも、料理をすることを楽しんでほしいです。調理体験をしていると、皆さん自然に笑顔になるんですよ」と千鶴さん。参加者の笑顔から、自身もエネルギーをもらっているといいます

原点は、高校時代の体験

笛吹市で三代続く果樹農家に生まれた古屋千鶴さん。「もともと食と体の関係に興味があり、食べ物や栄養に関する本を読むのが好きでした。パレーポール部に所属していた高校時代には、強い体をつくるためのアスリート食に興味を持ち、スタミナが持続する食事方法を試してみたら、パフォーマンスが上がったんです。その時、食事が体に及ぼす影響のすごさに衝撃を受けました」これがきっかけで、食に携わる仕事したいと考えるようになったといいます。

高校卒業後は県外大学の食物栄養学科で学び栄養士と教員の免許を取得し、その後は山梨に戻って調理師専門学校での講師や高校の家庭科の教員、病院の栄養士として働きながら、調理師や管理栄養士の免許も取得しました。

「採って、作って、食べる」体験が記憶に残り「学び」になる

現在は、食育体験型カフェ「マルサマルシェクッキングスタジオ」を営み、地域食材のおいしさや、手作りの楽しさを味わう機会を提供している千鶴さん。「この

取り組みを始めたのは平成24年です。父が営む古屋農園が観光にも力を入れることになり、果物狩りにいらしたお客さまに、何か記憶に残ることを体験してもらいたいと考えたのがきっかけでした」

クッキングスタジオでの体験メニューは、「採って、作って、食べる」が基本。農園で自らもぎ採ってきたばかりのモモやブドウをふんだんに使うパフェやドレッシング作り。また、自分で打った麺を採れたての野菜と一緒に煮込む、山梨の郷土食・ほうとう作りなど、食の魅力を感じながら気軽に楽しめるものばかりです。千鶴さんは、こうした体験を通じて、多くの人に料理の楽しさを伝えたいといいます。

また、親子で釣りざおを手作りしニジマスを釣って食べたり、天空カボチャの畑で調理と試食を楽しんだり、産地で食を学び楽しむ企画も提供してきました。

「山梨には、魅力的な食材がたくさんあります。これまでは自社農園の果物や野菜が中心でしたが、今後は県内のいろいろな食材や食べ方を、体験メニューを通じて伝えていきたい」と千鶴さん。その笑顔は、はつらつと輝いていました。

山梨の製糸業をけん引し近代化に貢献

名取雅樹

1814-
1900

欧米との貿易が始まった幕末
製糸業に将来性を見いだし
製糸機械の改良に取り組んだ名取雅樹。
県営勧業製糸場の建設と運営に尽力し
山梨の製糸業の近代化を推し進めた。

(個人蔵)



甲府錦町に建設された勸業製糸場を描いた「山梨県甲府勸業場之図」(山梨県立博物館蔵)

製糸業の将来性に着目し 「名取器械」の開発に心血を注ぐ

名取雅樹は、1814（文化11）年、甲府山田町の紅間屋・和泉屋利右衛門の次男として生まれた。1850（嘉永3）年、本家の名取作右衛門の娘志んと結婚し、紙、綿、生糸、蚕種の商売を営んだ。山梨では、古くから養蚕業が盛んだつたが、幕末になると高品質の生糸が生産されるようになり、近畿地方に運ばれ織物原料として用いられた。1859（安政6）年の開港により生糸が主要な輸出品になると、一気に需要が高まり、甲州産生糸も横浜港から諸外国へ積み出されていった。しかし、その頃から、質の悪い糸を良質の糸で覆ったり、束ねた糸の中心に金属片を入れて重さをごまかしたりといったことが横行し、甲州産生糸の信用は地に落ちてしまった。

このような状況の中、雅樹は良質な生糸を作るためには、機械の改良が必要と考えようになり、1871（明治4）年に製糸工程の手間を省く画期的な機械を完成させた。雅樹はこれを「名取器械」と名付け、工場を開いて製糸業を開始。翌年には、上質な生糸を安定して生産できるまでになった。

県営勸業製糸場の建設と 運営に尽力

1873（明治6）年に山梨に赴任した藤村紫朗権令（後の県令）は、権参事の富岡敬明と共に名取器械を高く評価。大蔵省に功績を賞するよう上申し、雅樹に報償金が与えられた。さらに藤村は、甲府錦町に県内製糸業の模範となる県営勸業製糸場の建設計画を打ち出すと、そこに名取器械を導入し、建設運営事務担当に雅樹を指名した。当時の山梨において近代工業は未成熟であったため、工場の壁となるれんがを作る焼場などを建設したり、釜を作るための資材として寺から鐘を買い集めたりする必要があり、勸業製糸場建設は困難を極めた。しかし、雅樹は情熱をもってその任に当たった。

1874（明治7）年10月、ついに勸業製糸場が完成した。これは、桁行約63メートル、梁行約9メートルの赤れんが造りの大工場で、水車を動力とした作業場に、倉庫、食堂、催し物や会合を行う会所などを備えていた。また、女工200人（後に400人に増加）が働き、群馬県官営富岡製糸場に次ぐ規模であった。開業式には花火が打ち上げられるなど、まるでお祭りのようであった。

た。雅樹は、製糸事務取締に任命され、勸業製糸場の運営と生糸の質の向上に取り組むこととなった。

山梨の製糸業の近代化に貢献

雅樹は勸業製糸場の経営を順調に進め、勸業製糸場で作られた生糸は次第に諸外国の信用を取り戻し、市場価格



官営富岡製糸場に次ぐ規模であった赤れんが造りの県営勸業製糸場（山梨県立博物館蔵）

も上昇していった。この評判は養蚕業や製糸業を営む人々に広がり、丁寧につくった生糸が大きな利益を生み、手を抜いていい加減に作った生糸が損失になることを理解することとなった。勸業製糸場の開業以降、わずか数年の間に甲府を中心として、民間の器械製糸場が次々と創業していき、山梨の生糸生産額は上昇していった。1879（明治12）年には、日本における全生糸生産額の2割弱を占めることとなった。また、勸業製糸場で作られた生糸が内国勸業博覧会や仏万国博覧会に出品され、共に入賞し、その質も高く評価され、雅樹が運営する勸業製糸場は山梨の製糸業を大きくリードしていった。

人生を製糸業に捧げ、その情熱と探求により、山梨の製糸業が繁栄する礎を築いた雅樹は、1900（明治33）年、その生涯を閉じた。



山梨近代人物館

山梨県庁舎別館2階（甲府市丸の内1-6-1）

第9回展示

「近代甲府を彩った人々―県都甲府500年―」

期間：4月1日～9月27日

開館時間：午前9時～午後5時

休館日：第2・4火曜日/12月29日～1月3日

入館料：無料

TEL 055-231-0988 FAX 055-231-0991

〈記事監修〉山梨大学 名誉教授

齋藤康彦

企画展 魅惑のゴールド -ジュエリーをたのしむ2-

ゴールドは太古の昔から世界で最も珍重されてきた貴金属であり、いつの時代も世界中でその価値が認められてきました。本展はシリーズ企画「ジュエリーをたのしむ」の2回目として、『魅惑のゴールド』と題し、産地山梨ならではの「今身に着きたい」ジュエリーを展示します。身にまとった人をいかに美しく魅せるかにまで配慮された〈ゴールド〉のジュエリー。目で楽しみ、身に着けて楽しめる魅惑のゴールドをご覧ください。

開催期間／～6月10日(月)
観覧料／無料



(上) リング 制作:(株)山宝
(右上) ブローチ
制作:村松司 所蔵:(株)秋山製作所
(右下) リング・ペンダント 制作:(株)石友



県立考古博物館

甲府市下曾根町923
TEL 055-266-3881 FAX 055-266-3882

春季企画展 人口拡大の時代 -郷村・荘園の成立と展開-

今からおおよそ千年前、平安時代中ごろになると、律令国家から王朝国家へと国のかたちが大きく変化します。山梨においてもこのころから荘園が形成され、遺跡や集落の家の数も急激に増加します。また、中世になると新たな村落が発生したことが文献史料から明らかになっています。本展では、平安時代中ごろから中世にかけての社会の様子を、貴重な出土品から読み解きます。

開催期間／4月20日(土)～6月16日(日)
観覧料／無料



五輪塔 小井川遺跡(中央市)



八稜鏡 百々遺跡(南アルプス市)

県立図書館

甲府市北口 2-8-1
TEL 055-255-1040
FAX 055-255-1042

資料紹介展示 こどもにすすめたい本2019

県内の図書館職員が、昨年1年間に出版された図書の中からお薦めの本を選び、「こどもにすすめたい本2019」として紹介します。



昨年の展示の様子

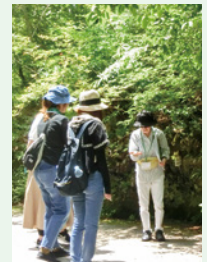
開催日／4月20日(土)～5月16日(木)
観覧料／無料

富士山科学研究所

富士吉田市上吉田字剣丸尾 5597-1
TEL 0555-72-6206
FAX 0555-72-6183

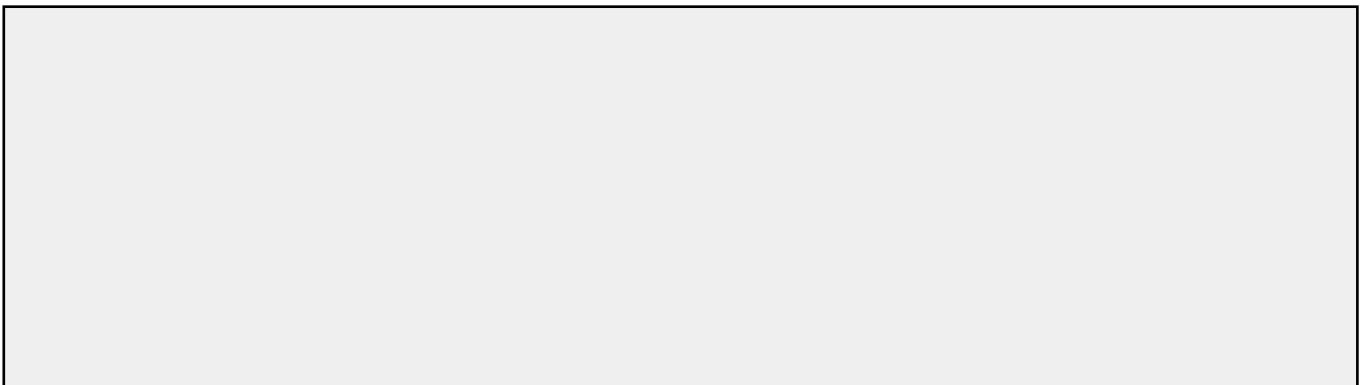
森のガイドウォーク

「富士山がつくり出した森の探検」をテーマに、研究所内のアカマツ林を散策します。富士山の成り立ちや森の移り変わり、そこにすむ動物、生育している植物などについて自然解説員の説明を聞きながら、森の素晴らしさに触れてみませんか。



開催日／
4月27日～5月6日、11日、12日、18日、19日、25日、26日
開催時間／10時～ 11時～ 13時～ 14時～ 15時～
参加料／無料

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。





県立美術館

甲府市貢川1-4-27
TEL 055-228-3322 FAX 055-228-3324

デザインあ展 in YAMANASHI

こどもたちのデザインマインドを育むNHK Eテレの番組「デザインあ」。本展は「デザインあ」のコンセプトを、実際の体験に発展させた展覧会です。優れたデザインには、人と人、人とモノをより良くつなぐ工夫があります。番組では、身の回りに意識を向け(みる)、どのような問題があるかを探り出し(考える)、より良い状況を生み出す(つくる)という一連の思考力と感性をデザインマインドと捉え、斬新な映像表現を用いて伝えています。「デザインあ展」は、このデザインマインドを、みて、体験できる展覧会です。

開催期間／4月13日(土)～6月9日(日)
観覧料／一般1,000円 大学生500円
※前売券は県立美術館で4月12日(金)まで販売
各種割引などあり。詳しくはお問い合わせください。



県立博物館

笛吹市御坂町成田1501-1
TEL 055-261-2631 FAX 055-261-2632

企画展 県都甲府の500年

武田家の隆盛を支えた甲府は、武田信虎が躑躅ヶ崎の地に館を移し、城下町を開創したことに始まります。江戸時代には、内陸流通の拠点として経済的に発展し、江戸との地理的な近さから、豊かな文化が華開きます。明治・大正時代には、伝統を受け継ぎつつ新たな産業が発展を遂げ、近代都市へと変貌していきます。本展では、戦国時代から現代まで甲斐国・山梨県の中心であり続けてきた甲府の歩みを、多様な資料で紹介します。

開催期間／～5月13日(月)
観覧料／一般500円 大学生250円
※各種割引などあり。詳しくはお問い合わせください。



懷宝甲府絵図(山梨県立博物館蔵)



全日本産業観光甲府大博覧会絵葉書(個人蔵)

県立文学館

甲府市貢川1-5-35
TEL 055-235-8080 FAX 055-226-9032

開館30周年記念特設展 太宰治 生誕110年

太宰治(1909～1948 青森県生まれ)の生誕110年を記念して、当館で収蔵する原稿や書簡などの太宰に関連する資料を一堂に展示。心身再生の場となった御坂峠の天下茶屋、新婚時代を過ごした甲府市御崎町、妻の実家があり疎開先となった甲府市水門町など、太宰は山梨に多くの足跡を残しています。現在も、幅広い世代に愛読されている太宰の生涯を追いつつ、山梨との深いつながりを紹介します。

開催期間／4月27日(土)～6月23日(日)
観覧料／一般320円 大学生210円
※各種割引などあり。詳しくはお問い合わせください。

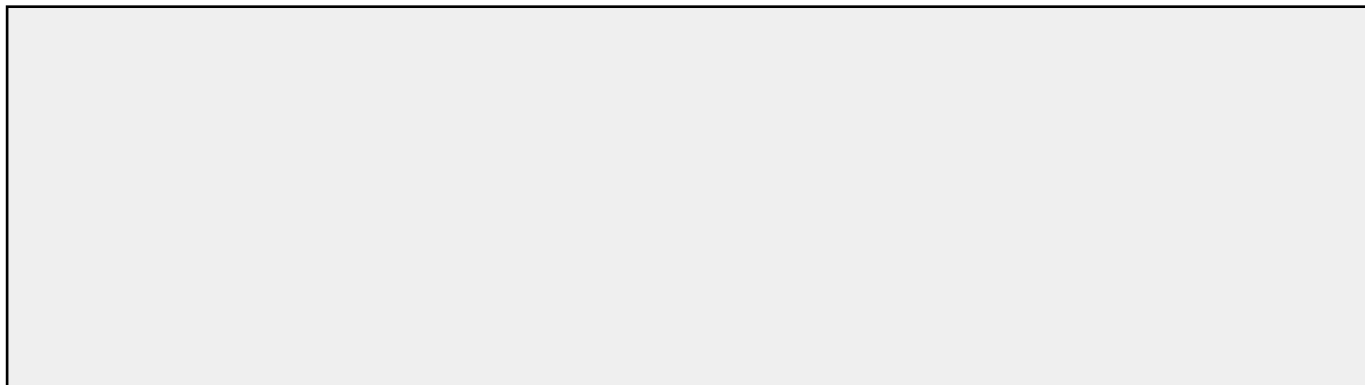


1944(昭和19)年 撮影 渡辺好章



「ヴィヨンの妻」原稿(寄託資料)

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。



ふれあい 読者プレゼント

キウイフルーツ 果汁入り飲料

〔青木農園〕提供

抽選で5名の方に!



「美味しい甲斐開発プロジェクト」については、ホームページをご覧ください。

美味しい甲斐開発

検索



アンケート

問1:今号の中で最も関心を持った内容は?

問2:「山梨の郷土食」あなたのイチオシとその理由は?

※頂いたご意見の一部は、夏号で紹介させていただきます。

応募方法

アンケートの回答と、次の①～⑤をご記入の上、はがき、電子メール、ファクスのいずれかの方法でご応募ください。

①郵便番号 ②住所 ③氏名 ④年齢・性別 ⑤電話番号

応募先

山梨県広聴広報課「ふれあい読者プレゼント」係
はがき:〒400-8501 甲府市丸の内1-6-1

電子メール:koucho@pref.yamanashi.lg.jp

(件名に「ふれあいプレゼント」と入力)

ファクス:055-223-1525

締め切り

4月30日(火) (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、商品の発送のみに使用します。

山梨県の広報誌「ふれあい」が読める無料アプリ



マチイロ

マチイロ 検索

「マチイロ」のアプリをダウンロード(無料)すると、スマートフォンで「ふれあい」が読めます。

冬号のアンケートに寄せられたご意見の一部を紹介! 「若者に山梨へU・ターンをしてもらうためには?」

山梨に愛着・興味を持ってもらう

親である私たちが、生き生きと働き、楽しく暮らす姿を子どもに見せる(甲斐市・30代女性)。幼いうちから地域の産業などを教える(富士吉田市・40代女性)。学校教育で「山梨は素晴らしい」という意識を培う(甲斐市・50代女性)。自給自足の生活など都会ではできない体験ツアーの実施(北杜市・50代女性)。



働く場・生活の利便性を提供する

若者が身に付けた専門的な知識を生かせる企業の誘致を進める(甲府市・50代女性)。若者に山梨の企業を知ってもらう体験型イベントを開催(富士吉田市・20代男性)。リニアで通勤できる環境づくり(都留市・50代男性)。地域でのつながりを持つための活動の場づくり(甲府市・40代女性)。



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。

