

甲州市の人や暮らしを伝える

甲州

ら・い・じ

2016 vol.04 *koshulife*

わたしと甲州市。

ご自由にお持ちください

TAKE FREE

甲州市の人や暮らしを伝える

甲州 らいふ。

自然と歴史と人が息づくまち、甲州市。

Contents

- | | | | |
|----|---|----|-----------------------------------|
| 02 | 甲州らいふについて | 20 | 甲州市の農業
角田佑介さん、加奈子さん |
| 05 | 甲州らいふ♪ つたえ隊 | 22 | KoshuLife News |
| 06 | Interview わたしと甲州市
BISTRO Mille Printemps | 24 | 学生がいく！
ぐるり、甲州旅 |
| 10 | つぐら市 | 27 | 甲州市お役立ち情報 |
| 12 | FiND iT! KOSHU CiTY | 30 | 甲州市温泉 MAP |
| 14 | 甲州市ワイナリー探訪
vol.3 奥野田葡萄酒醸造 | 31 | Photo DIARY
甲州らいふ♪ つたえ隊が見つけた魅力 |
| 17 | 甲州市を感じるお店
大黒屋・サンガム Cafe | | |



山梨県甲州市は、日本百名山で知られる大菩薩嶺をはじめとする秩父山系の自然景観に恵まれ、ぶどうやもも、ころ柿などの果樹栽培が盛んな日本でも有数の果樹産地です。

また、戦国の雄・武田信玄公の菩提寺として知られる恵林寺、ぶどう発祥伝説の国宝大善寺、江戸時代に甘草を栽培していたことから、甘草屋敷として親しまれている旧高野家住宅など、歴史と文化に彩られた地域でもあります。

東京から100km圏内。電車でも車でも約90分あれば来ることができる山梨県甲州市。

『甲州らいふ』では、甲州市のまち並みや人々の想いを伝えていきます。甲州市に来たことがある人も、今から知って来る人も、ありのままの甲州市を感じて、そこから自分ならではの「わたしと甲州市」を見つけてください。

春



- 4月12日 恵林寺信玄公忌「しんげんさん」
- 4月中旬 大菩薩山開き「介山祭」
- 4月18日 向嶽寺秋葉神社大祭「あきやさん」
- 4月29日 放光寺大黒天祭り
- 4月第4日曜日 甲州市ふるさと武田勝頼公まつり

5月8日 **大善寺 藤切り祭り (関東三大奇祭)**

約1300年前の行者の大蛇退治に由来します。5メートルの高さから切り落される蛇を模した縁起物の藤つるを巡る激しい奪い合いは必見です。



5月中旬 大菩薩トレッキング「新緑編」

- 1月14日 藤木道祖神太鼓乗り
- 1月中旬 田野十二神楽(県指定無形文化財)
- 1月中旬 一之瀬高橋「春駒」(県指定無形文化財)
- 2月11日~4月18日 ひな飾りと桃の花まつり

早春の訪れとともに、春花が咲き誇る季節にかけて重要文化財「甘草屋敷」を彩るひな飾り。江戸・明治・大正・昭和時代のひな人形や、つるし雛がところ狭しと並ぶ様子は圧巻です。



夏

感じる、楽しむ。甲州市の四季を

6月30日 **菅田天神社 みそぎ祭り**

茅の輪をくぐると身が清められ、暑い夏を無事に越すことができるとされることから「夏越祭り」とも言われています。※形代(かたしろ)…紙を人形に切ったもの。



9月中秋の名月 塩山温泉祭り

10月第1土曜日 **甲州市 かつめまぶどうまつり**

ぶどうの収穫もピークを過ぎたころ、豊作への感謝として開催されるぶどうまつり。爽やかな秋空のもと、来場者にはぶどうやワインが振舞われ多くの観光客で賑わいます。



- 10月上旬 大菩薩トレッキング「紅葉編」
- 10月第3日曜日 甲州フルーツマラソン大会
- 10月第4日曜日 甲州市およっよい祭り
- 11月上旬 かつめま新酒ワインまつり
- 11月上旬 武田陣中ほうとう祭り



現地で取材をしているのは… 山梨県立大学プロジェクトチーム 「甲州らいふ♪つたえ隊」

みなさんは甲州市といえば何を思い浮かべますか？ぶどうやワインだけをイメージする方が多いのでは？しかし、実際には他にもたくさんの魅力に溢れています。この無料情報誌「甲州らいふ」では、私たち「甲州らいふ♪つたえ隊」が発見した甲州市の魅力を発信していきます。甲州市を知っている人、知らない人。移住を考えている人、そうでない人。この情報誌を読んだ色々な人に魅力を伝えられたら嬉しいです。皆さん、これを読んでぜひ一度、甲州市に来てみてはいかがでしょうか？

公立大学法人 山梨県立大学 <http://www.yamanashi-ken.ac.jp>
 発行元：甲州市役所 政策秘書課 制作/取材サポート：BEEK DESIGN



冬



秋

Interview 「わたしと甲州市。」

BISTRO Mille Printemps

ワインの本場フランスのようにぶどう畑に囲まれている勝沼に店をかまえる「ビストロ・ミル・ブランタン」。甲州ワインを始めとする数々のワインと地元の食材をたくさん使用したフランス料理を普段とは違う特別な空間でゆっくりと楽しむことができます。地元のワイン醸造家の方々にも信頼を置かれている五味丈美さん・千春さんご夫婦にお話をお聞きました。

Reporterは…



望月勝太さん



丸山愛さん



渡辺智実さん



青山柚葉さん



氣質澤望さん



佐塚玲衣さん



ビストロ・ミル・ブランタン 五味丈美さん

銀座のフランス料理店のソムリエとしての経験を活かし、2010年7月にお店をオープンさせました。「ミル・ブランタン」という名前には、フランス語でミルは千、ブランタンは春という意味があります。山梨県の人たちにより親しみやすい名前を考え、奥さんの千春さんになぞらえて名づけられました。山梨県甲州市のワインや食材を全国のソムリエや料理人に伝える情報発信の基地として、多くのワイナリーや農家の皆さんから信頼を得ています。



「おいしかった」以上に
「楽しかった」という会話が
やりがいに

丸山 勝沼でお店を始めたきっかけを教えてください。

五味 銀座のフランス料理店で働いていた時に年に1、2回ヨーロッパなどへ出張があり、ワイナリー訪問や醸造家の方とお話する機会がありました。そのときに見た、ワイナリーが何軒も点在し、ぶどう畑を見ながら食事ができるレストランなども多くある光景に憧れていました。また、いずれは山梨のぶどう畑が見える場所で商売をしたいという思いがあり、勝沼を選びました。2002年の山梨のワインを飲む会で、これから山梨のワインを世界に発信しなければならないと話したり、2003年に始まったワインコンクールで日本のワインが見直され、世界からも甲州ワインが注目され始めたりと、様々な要因が重なり山梨に来るのを決めました。

氣質澤 銀座のフランス料理店で働いていたときに海外へのお出張もあったとのことですが、何かお店に生かせることはありますか？

五味 自分自身の接客もそうですが、内装もそうです。例えばフランスのロワール川流域のぶどう畑の等高線などを置くことでお客様の意識を「勝沼のものではないの？」というところまで持っていくという意味では生かしているかなと思います。あと、お花は毎朝私が生けているんです。ただ飲食店を経営するのではなく、どうしたらお客様が喜ぶかを考えています。ワインサービスやレストランサービスはただ料理を出したりワインを注ぐだけではなく、お客様に見た目でもいろんなものを楽しんでもらうのが僕らの仕事なので、海外出張の経験は生かしていると思いますね。

青山 お店をやっていて大変なことはありますか？



五味 7～11月くらいまではワイナリーを訪問するお客様やワインの勉強をしている学生さんが多く、ある程度忙しさがあります。ところが12月から3月



のお花が咲き始めるまでは閑散としてお客様が非常に少ないので売り上げが上がり、こんなにも落差があるのかとオープンした年はびっくりしましたね。特に田舎は天災に弱いことが商売をして一番難しいところですね。あとは、東京はいろんな人が来るから相性の合ういい仕事のパートナーとも出会やすいですが田舎だとなかなか難しいです。望月 お店を営業する上でのやりがいはどんな時に感じますか？

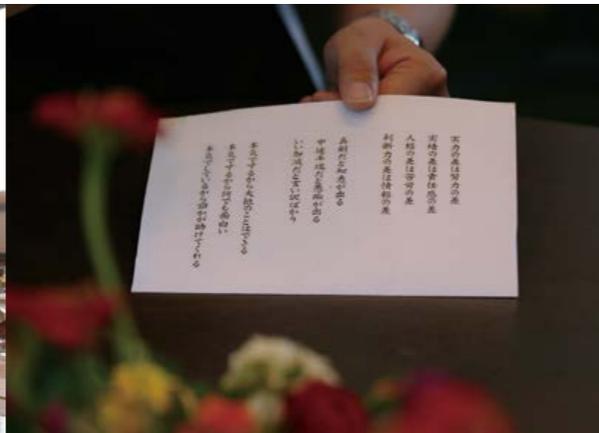
五味 笑顔で食事をしてくださったお客様の「今日はここにきて楽しかったよ」という言葉にやりがいを感じます。僕は料理を作るのではなく、表でお客様におもてなしをしたり新しいことを提案したりとある意味クリエイティブな仕事をしていて、その中で「おいしかったよ」以上に「楽しかったよ」と言ってくれればやりがいが生まれますよね。あとはワインフリークではなく、ワインを楽しもうというお客様とお話しが合ったときに生まれるやはり「楽しい」という会話がやりがいを感じる時ですかね。

渡辺 お店を通してどのように勝沼を伝えたいとお考えですか？

五味 勝沼というか甲州市はお花もきれいだし果物も欠くことがない、いつも何か楽しいものがある場所だと思います。そして歴史、文化もあります。ただそれを生かせていないと思います。それらを知らない方はまだまだいっぱいいると思うのでそういう人たちに情報を発信することをもっと頑張りたいと思います。お店で甲州市のワインや地元の食材を使って県外のお客様にも啓蒙していく。またSNSを使い東京で飲食店を営んでいる知人に食材を紹介する橋渡しの役割をしています。そういう情報発信の基地的な場所であつたらいいかなと思っています。

佐塚 お店の今後の展望を教えてください。

五味 より多くの方にお越しいただけるようにお店をより良くし、甲州市をアピールするような案を作っていきたいなと思います。あとは、仕事仲間や業者さんとの人間関係や



信頼関係は10年しないと生まれません。今7年目なので少なくとも4年は頑張って、開業してから10年経った時にどうお店を構築できていて、ワイナリーや地域の方々と信頼関係を深められているかが重要だと思います。そして、10年かけ信頼関係を築いてからが本当の意味でのスタートではないかと思っています。

望月 地域についてもお聞きしたいのですが、甲州市にどんな思いを抱えていますか？

五味 さっきも言いましたが「もったいないな」と。ワインに野菜、果物ともっとアピールすべきところがいっぱいあります。以前、地元の子どもたちに取材をされたとき、「この子たちは甲州市勝沼で育ったのに、甲州市の良さや食材の豊かさを知らないな」と思ったんです。それなら食事の仕方を含めて親と一緒に子どもたちに今のうちに知ってもらおうと、先日ここで「親子マナー教室」を行いました。なぜかという10年後その子たちがワインを飲み、山梨のことを知る世代になった時に「甲州、山梨って本当にいいんだよ」とほかの子たちに教える、そして食事の仕方を知っていると「さすが甲州市だ」と思われると思う。それを今まで市もワイナリーもやっていないのが僕は不思議でした。ただでさえ人口が減っているのに未来を背負う子どもたちに投資をすべきだと思います。ぶどうの産地、ワインの産地ならはのことをやったらいいと思います。

青山 地域の人やワイナリーとのつながりはどうですか？

五味 自分たちから積極的にワイナリーに行き、会話をして信頼関係を構築しました。待っていても向こうからは来ませんし、自分から懐に入っていきます。東京のソムリエには山梨や勝沼のワインを知らない人が多いから、そういう人たちは来なきゃいけないって話をしています。ワイナリーと関係をより深く築いていくのが、甲州市や山梨のワインを扱う人の使命だと僕は思うんです。それが日本のワインを海外やいろんな人に広めていくのに最初に大切なことだと思います。丸山 甲州市が世界と比べていいなと思ったところはあり

ますか？

五味 山梨や甲州のワインは日本の料理に合うということですね。日本人の舌はとても繊細で料理に合ったものを飲むと飽きないんです。味がしっかりした料理に負けないヨーロッパのワインに比べ、アルコール度数も強くない、味も濃すぎない、それで野菜との相性がいいというのが日本のワイン、特に甲州ワインなんです。

氣賀澤 では最後に甲州市に移住したいと考えている人にメッセージをお願いします。

五味 いろいろなフルーツやぶどう畑などの耕作放棄地が多くあるので、ここを利用してやりがいのある場所に変えていく。東京でやると言っても、こっちの人たちには「本当にやるのかな？」と思われる。だけど最初から懐の中に自分から入っていけば、受け入れて面倒を見てくれるキャバが甲州市にはあると思うんです。もちろん閉鎖的なところもありますが、それは中途半端なことをしているからであって、自分から中に入って一生懸命やれば周りからも認められてきます。だから移住者の方も中途半端な気持ちではなくて真剣にやりましょう。それによってみんなが助けてくれるし、夢が広がっていろんなことができます。それで新たに人間関係などいろんなことを広げて行きましょう、ということですね。ただやっけても何にもできないし、だれもついてきてくれません。本気の人にはどんどん来てほしい。志高くどんどんやりましょう。そうすればみんなついてきてくれますよ。



●山梨県甲州市勝沼下岩崎2097-1
営業時間：ランチ11：30～14：30
ディナー17：30～21：00
TEL：0553-39-8245
定休日：水曜日、年末年始

取材を終えて、みんなでディナーをいただきました！



外観や店内はヨーロッパを思わせるおしゃれな雰囲気、机の上にはお花が飾ってあり、棚にグラスが置いてあります。もともとは倉庫として使われていたとは思えない店内です。お花は五味さんが毎朝生けているそうです。店内の装飾もほとんどが私物と聞いて驚きました。ワインは五味さんにお任せして選んでいただきました。

頂いたワインはすべて地元ワイナリーのワインでした。最初に頂いた白の甲州ワインはワイン単体でも楽しめるフルーティーな味でした。次の白ワインは運ばれてきた料理に合わせて五味さんがワインを選んでくれました。こちらも甲州ワインでしたが、先ほどとは違う料理に合うスッキリとした味わいで料理をより楽しむことが出来ました。最後に飲んだ赤ワインは主菜のお肉にとっても合う味わいでした。

ワインについての知識が豊富な五味さんに選んでいただいたので、初心者の私たちでも楽しみながら食事をする事が出来ました。この日頂いた料理は全部で9品。「そば粉のガレットと南アルプスのベリーリーフサラダ」、「ズッキーニのフリット」、「人気新銘豚肉 甲州富士桜ポークのソテー」などです。どれも本当に美味しく絶品。お肉は柔らかくてトマトソースやデミグラスソースとよく合います。食材にもこだわりがあり、山梨の旬な美味しい食べ物を使って調理して下さいます。また料理と一緒に提供して下さるフランスパンは温かく、小皿ののってついでくるオリーブソースにつけて食べることが出来ます。こちらも食べ始めると止まらなくなり、おかわりしてしまうほどです。

食事の間には奥さんの千春さんにもお話を伺いました。「妻にお店を出すことを反対されるくらいで諦めるようでは思いは本物ではない」と、最初は開業を反対した千春さん。現在は、五味さんの熱い想いを受け止め、支え、夫婦二人三脚でお店を営んでいる姿がとても素敵で、印象的でした。

五味さんの店主としての気遣いは素晴らしく、お水やパンがなくなればすぐに新しいものを持ってきて下さったり、料理やワインの解説をして下さったりと素敵な食事の時間を作り出してくれます。五味さんの想いの詰まったレストランです。東京からもアクセスし易い場所なので、ぜひ一度ビストロ・ミル・ブランタンに足を運んでみてください。



Editor's note 編集後記

(渡辺) 以前、お店の前を通った時に外観が素敵で行ってみたいと思っていました。実際に取材させていただき、五味さんの山梨やワインへの想いが伝わってきてさらに素敵だなと感じました。お料理とワインがとても美味しかったので、次は社会人になってからコース料理を頂きたいと思っています。
(丸山) お店は、勝沼ぶどう郷の景色が見える素晴らしい場所に位置しています。店内の隅々から五味さんのお店への強いこだわりが伝わり、実際に料理を頂くことで感動がさらに深まりました。雰囲気も良く他のお

客様も楽しそうにしていてとても温かい気持ちになりました。

(望月) 取材を通して、店主の五味さんのお店への想いを知ることが出来ました。さらに五味さんは私たちに提供してくれる料理の産地やワインを作っている人のことを教えてください。知ることでお店での食事がより楽しめました。また食べに来たいと思う楽しい料理店でした。ぜひ皆さんも足をお運びください。

(氣賀澤) 五味さんの「志高く、真剣に物事に取り組めばみんながついてきてくれる」というお話は当たり前なことだけど、ごくごく重要なことだと強く感じました。とてもおいしいお料理を五味さんのお話を聞きながら

素敵なお店で頂いた時間は夢のようでした。自分へのご褒美にまた足を運びたいと思います！

(佐塚) ビストロ・ミル・ブランタンは五味さんの想いがたくさん詰まったお店でした。こだわりのお料理やワインはもちろん美味しく、とても感動しました。ぜひ、またお店に訪れて素敵な時間を過ごしたいです。

(青山) テーブルに置かれた色とりどりの花や、壁に飾られたぶどう畑の地図。お客様への思いで溢れた店内からは、「今日は楽しかったよ」を大切にされる五味さんの心根を感じました。そんなお店で頂いたお食事の時間は本当にあっという間で、私も心から楽しむことが出来ました。



ぶどうのトンネルの下、訪れたすべての人をつなぐ朝市

つぐら市

Reporterは…



2カ月に1回勝沼で開かれる「つぐら市」。ぶどうのトンネルの下で開かれるこの朝市にはこだわりを持った出店者さんのお店が並び、地域の多くの人をつなぐ場となっています。そんな魅力たっぷりの朝市について、主催者である小出順子さんと出店者の方々にお話を聞きました。



佐塚 つぐら市を始めたきっかけを教えてください。

小出 このつぐら市は2011年の1月から始まりました。なぜ1月かというと、1月は勝沼で行われているかつぬま朝市がお休みなんです。そこで、かつぬま朝市に出店されている方たちから「1月は勝沼に来られないのが寂しい。庭先を借りて出店させてもらうことはできないか」という要望をもらいました。それなら他にも声をかけてやりたいということで、第1回目は10人くらいに出店してもらい、始めたことがきっかけです。現在は、1月は必ず開催し、その他は市内の朝市に被らないようにするためだいたい第4日曜日、2カ月に1回のペースで開催しています。

佐塚 つぐら市の特色はどんなところですか？

小出 勝沼ならではのぶどうトンネルの景観を生かし、お買い物と同時にその景観を楽しんでもらえるというのがつぐら市ならではの特色だと思います。つぐら市を通して、ぜひぶどう畑の良さを感じてほしいです。

佐塚 出店者さんを選ぶポイントを教えてください。

小出 ぶどうトンネルの景観を生かした朝市であるということと理解してくれる出店者さんを募って出店してもらって

ます。あと、重要なのがこだわりを持ってやっている方。事前に会ってお話の中で素敵だなと思う方に出店してもらっています。通常はだいたい60店くらいの出店があります。

氣賀澤 つぐら市が甲州市にとってどういう場所になったら嬉しいなと思いますか？

小出 つぐら市に行くことで何か面白いものが発見できたり、面白い出店者さんに出会える場になれば嬉しいなと思います。あとはすごく大きなマーケットでは難しくなっている出店者さん同士のコミュニティとなればいいなと思っています。

氣賀澤 つぐら市の今後の展望についてお聞かせください。

小出 今回このいつもより少ない出店の規模でやってみて、「ゆったり」とした雰囲気がいいなと思いました。なので、スペース的にもゆったり、出店者さんとお客様、そして出店者さん同士がゆったりとお話できるようなつぐら市になってほしいですね。

氣賀澤 甲州市や勝沼の魅力はどんなところだと思いますか？

小出 他の地域とは違ったぶどう畑やもも畑の作り出す豊かな緑や自然ですかね。「果樹園の作り出す景観」という感じが

な。それって住んでいる人が丹精込めて作り上げるものでもあるなってすごく感じるんです。このつぐら市もぶどう畑の葉っぱがなくなると寂しいと思いきや、このぶどうトンネルも葉っぱがなくなるから周りの山がすごくきれいに見えるんですよ。氣賀澤 最後に移住を考えている方にメッセージをお願いします。

小出 甲州市って東京にも近いしとても便利な場所にあると思います。だからこの中途半端に都会に近い田舎を楽しんでくれる方に来てほしいですね。最初は良い一面をたくさん見

て「すごい良いところだな」って妄想が膨らみながら来ると絶対に壁にぶつかるわけですよ。そうなくてもへこたれないで、積極的に楽しむことで壁にも屈しなくなる。例えばお付き合いの面で大変なことって多いと思うんです。それは都会から来る人には未知の世界だけど、それを含めて地域の人たちとも交流を楽しめる心構えて来てもらえれば、壁にぶつかっても大丈夫じゃないかな。良いところを見た次には大変なところを見るべきだと思います。来てから「ああ困った！」ではその人にとって大変なので。

つぐら市に出店のみなさんにもいろいろ聞いてみました。



野の花 高島和美さん

●つぐら市の魅力は？… ぶどうの木の下で、ほっとする雰囲気がいっぱい。お客さんとゆっくり喋りながらできるので、とても癒されます。
●甲州市の魅力は？… 見渡すばかりのぶどう畑があり、空も広く感じられます。また山々が連なる姿が一望できる景色が素敵なおとろ。人混みもなくて賑やかすぎず、自然が豊かに感じられる場所です。



BUN BUN BEAR 高橋文子さん

●つぐら市の魅力は？… 出店しているお店のみんなが協力し合っているため、とても雰囲気が良いです。また県内外から人が集まってくるので交流の場としても魅力的です。
●甲州市の魅力は？… 昔ながらの古い文化を守っている部分や、甲州市の良さを外に発信している部分が融合できているところが魅力的です。



麻屋葡萄酒株式会社 雨宮一樹さん

●つぐら市の魅力は？… ぶどうの木があるので季節を感じられるところ。地域とのつながりがあり、お客さんも出店者も知り合いが多いため、お客さんだけでなく、出店者側も楽しいです。
●甲州市の魅力は？ 季節に合わせた魅力があります。ぶどう生産者やワイナリー、お店の経営者など、若い人が一生懸命頑張っているのも魅力ですね。



Salzberg Coffee 手塚俊輔さん

●つぐら市の魅力は？… 地域密着型で、甲州市の魅力を外へ外へと発信していくことができるところです。また、若い人たちが来やすいような雰囲気というのも魅力の一つだと思います。
●甲州市の魅力は？… 環境が良いところです。東京にも近く、山もすぐ近くにある。そういった観光地は少ないと思います。

Editor's note 編集後記

(氣賀澤) 朝市を訪れるのは今回が初めてでしたがとても楽しむことができました。様々な年齢の方から面白い話を聞くことができ、貴重な体験でした。小出さんがこだわりを持って選んだお店は魅力がいっぱいで、店主の皆さんもそれに負けないくらい魅力的！1日いても全く飽きることのないとても楽しい空間でした。また足を運ぼうと思います！

(佐塚) つぐら市は、素敵なおとろの下で魅力がたくさん詰まっている朝市で、とても楽しい1日でした。今回の取材では出店者さん同士、お客さん、つぐら市に集まる人のつながりを強く感じられ、面白いお話をお聞きすることができました。次のつぐら市にもぜひ足を運びたいです！

(川村) 主催者の方、出店者の方々、お客さんたちが皆和やかな雰囲気の中で楽しんでいる様子も素敵でした。商品も素敵なのばかりで、取材だということのを忘れそうになるくらい買い物を楽しんでしまいました。

(齋藤) とにかく地域のつながりが強いです。お客さん同士、出店者さん同士、そしてお客さんと出店者さんの距離がものすごく近いです。地域の魅力を知って、発信していきたいという出店者さんの思いは、次の世代へ受け継がれていくものだと感じました。

(新津) 今回、つぐら市に初めて行ってきました。本当にぶどう畑で商品を販売なさっていて驚きました。どれも出店者さん方の想いが詰まったものばかりでお話を聞きながら、感心していました。これを機会に次回のつぐら市にも伺いたいと思います。

甲州市の暮らしの中に根付いた、歴史や文化、自然を見つけよう！

FIND IT! KOSHU CITY

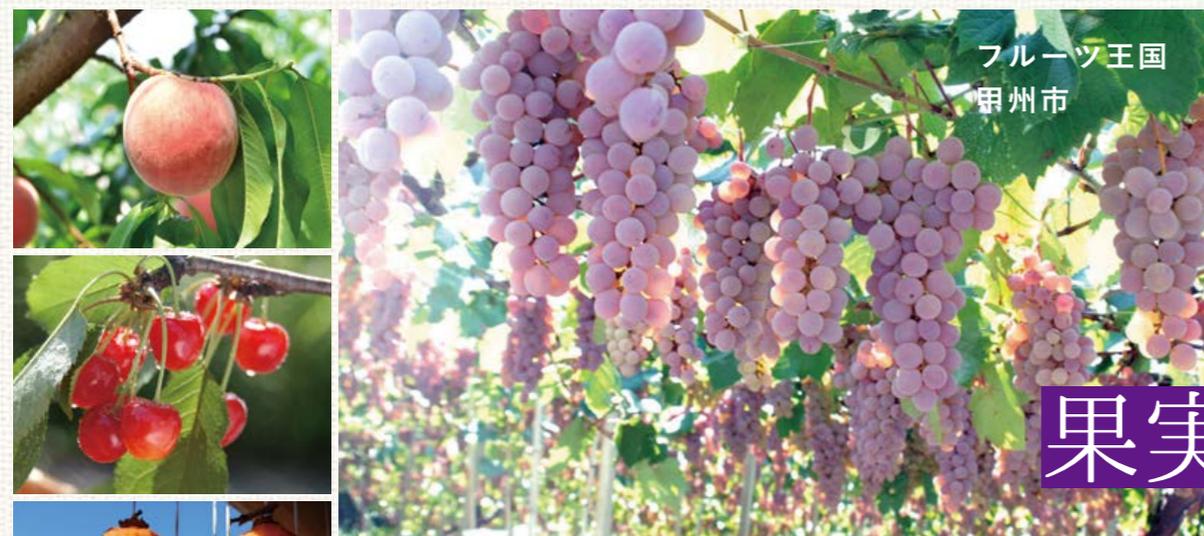
歴史文化

NATURE 自然



どの季節でも
自然が美しい場所

総面積の約8割を山林が占める甲州市は、中里介山の長編小説「大菩薩峠」で有名な大菩薩をはじめ、大蔵高丸などの山々を有しています。それぞれの頂上から望む富士山や南アルプス等の絶景は、年間を通じて多くの登山客を魅了しています。また、ツツジの群生地である三窪高原や、春から秋にかけて多彩な花が咲き誇る湯の沢峠、四季折々に表情を楽しめる日川渓谷「竜門峡」など、豊かな自然に囲まれています。さらに、ぶどうやもも等の果樹園が里山に広がる独特の風景は、個性豊かな農村景観として親しまれています。



フルーツ王国
甲州市

果実

甲州市は「フルーツ王国やまなし」を代表する果物の生産地です。いちご、さくらんぼ、もも、すもも、ぶどう、柿などの果樹栽培を中心とした農業が基幹産業であり、季節に応じたフルーツ狩りが楽しめる日本有数の果樹産地です。また、日本のワイン産業発祥地・甲州市産のワイン品質の高さは国内外で高く評価されていて、その優しい香りと味わいは多くのワイン愛好家を魅了しています。市内には150ヶ所を超える観光農園や、約40ヶ所のワイナリーがあり、様々な味覚を楽しみに毎年多くの観光客が訪れています。

甲州市には、甲斐の国を治めた武田家ゆかりの神社仏閣が多数存在しています。信玄公の菩提寺である恵林寺をはじめ、武田勝頼公の菩提寺の景德院、日本最古の「日の丸の御旗」などを有する雲峰寺など、すべてが貴重な歴史文化財であり、武田家と甲州市のゆかり深さを感じることができます。また、国内のワイン産業にまつわる産業遺産なども数多く点在し、甲州街道など悠久の時とともに、いにしへの文化と先人たちの足跡が今に残る歴史に彩られたまちです。



知れば知るほど
深みのあるまち

HISTORY & CULTURE



暮らし

暮らしやすさは
支え合う心から



LIFESTYLE

「地域ぐるみで支え合う心」が暮らしのなかに息づいている甲州市。子育て中のお母さんやお父さんには、充実した子育て支援サービス。高齢のみなさんには、健康で快適に暮らす生活支援。若者の仲間が楽しく交流できる環境づくりなど、誰もが満足できる「安心」があります。「甲州市で子どもを産み、育てる」「甲州市に住んでよかった」などなど、大きな笑顔があふれ、活力に満ちた「暮らし」が甲州市にはあります。

甲州市 ワイナリー 探訪

甲州市には実に多くのワイナリーがあります。醸造家の日々の営み、この土地への想いを聞きに、学生たちと一緒に訪れました。

vol.3 奥野田葡萄酒醸造

「困難が新たな挑戦を生み出す。」

Reporterは...



丸山愛さん



渡辺智実さん



奥野田葡萄酒 中村雅量さん

山梨県甲州市にある旧奥野田地区で、オーナーの中村雅量さんと奥様、スタッフ2名の計4名でワイナリーを経営している。水はけが良くぶどう栽培に適した土地で研究を重ね、農業ICTを利用したワイン醸造に最適な畑でぶどう作りに取り組んでいる。畑から採れる無農薬、無耕肥、無殺虫剤の糖度が高い良質なぶどうを用いて、素材本来の味わいを生かしたワイン造りを行っており、栽培クラブの運営や農業支援など多方面で新たな挑戦を続けている。

●山梨県甲州市塩山牛久保2529-3
営業時間 10:00~12:00 / 13:00~17:00
(必ずご予約をお願いいたします)
水曜定休 TEL: 0553-33-9988
<http://www.okunota.com>

丸山 ワイナリーの創業はいつですか？
中村 元は地域の醸造所でした。ワインを造り始めたのは明治の終わり頃です。地域の醸造所が果実酒製造の免許を取得して会社組織にしたのは昭和37年です。ただ今度は農家が高齢化し始め、ワイナリーの維持が困難になり、ワイナリーを閉じるか譲渡するかという話になりました。そのとき生々しいやつだったんでしょう、やる気があるなら譲渡すると声がかかり、ワインを造り始めたのは平成元年です。地域のぶどうを購入し、それを醸造するのがスタートでしたね。一生懸命ワインを造っていくうちに人気も出てきたので地域のぶどうの仕込み量を増やそうとしたのですが、近隣の農家の高齢化で思うように量を増やせなかったんで

す。また、特にワイン醸造用の欧州系品種のぶどうは28年前は栽培技術が確立していなかったため、農家さんに栽培をお願いして回ってもなかなか量を増やせなかった。そこで僕自身が勉強して一緒にぶどうの栽培に着手することで、契約農家さんが欧州系品種のぶどう栽培にもチャレンジしてくれました。甲州種でワインを造っているのは日本だけなんです。甲州種で素晴らしいワインを造っても世界のワインと比較する土俵がない。なのでどんなに素晴らしいワインが出来る産地であると証明できない。800年も前から商業的にぶどうが栽培されて1200年前の彫り物の国宝は左手にぶどうを持っているのに。なんとか素晴らしい産地で

あると説得させられる仕事したいと思ひ、品質の評価がされる土俵に乗るために地域の方々と欧州系品種のぶどう栽培、そしてそのぶどうを使ったワイン醸造に取り組んできました。
丸山 奥野田 VINEYARD CLUB について教えてください。
中村 自分で栽培に着手し始め、垣根栽培という手法を取りました。ぶどうの棚を撤去したので、実がつくまで収穫はゼロです。そして収穫が始まっても採れる量は少なく、採算が合っていないんです。採れたぶどうで造られるワインは数も少ないし、樹齢も若いため、垣根栽培は近隣や同業者から見るとなかなかクレイジーでした(笑)。小さなワイナリーが数少ないワインを売っていくためには、飲んでくれる人

に評価してもらって広めていかなければいけないと思ひ、みなさんにお集まりいただいて畑作業の手伝いしてもらいました。地道な努力をすれば日本でも良いワインが造れる、ということを実際に経験してもらって東京に帰って話してもらうための集まりとして始めたのが奥野田 VINEYARD CLUB (OVC) です。平成10年から無料の事



業としてスタートしました。最初の参加者の方が仲間を連れて来たいと言ってくれ、その中に「作業の役に立たないから悪い。会費制にしてくれば役に立たなくても行きやすい。」という人がいて、人数も増えてきたのでその時から会費制にしています。継続して参加している人は新規メンバーに指導していますよ。お客さんたちが「奥野田は、みんなで楽しく農園経営をしているんじゃないかと、みんなで楽しみながら世界一のワインを造ろうとしているんだからね」と言ってくれます。これが合言葉。せっかくワインを造るんだから世界を見ながら造っていきたい。山梨県の事業として「やまなし企業の農園づくり」で紹介されて、富士通さんと契約して7年目に入っています。品質の良いワインを造ろうとしていて、気付いてみたら肥料をやっていないで耕運していなくて殺虫剤をまかないようになっていたというのが僕たちのぶどう栽培です。富士通さんから見ても同じモノづくりをする会社として環境負荷の少ない栽培を見て、学ぶフィールドにしようということになったんです。栽培をサポートするために富士通さんのICTによる見える化によって、畑の状況をチェックできるようになりました。データ解析によって

予知もできるようになり、殺菌剤の使用量も6分の1になりました。この便利なツールをつくっているのは世界でも弊社と協働している富士通さんだけなんです。日本が誇るべきすぐれた地方産品を選定し海外に広く伝えていく「The Wonder 500」に弊社の「桜沢シャルドネ」が選ばれたのですが、供給力がなく2500本しかないんです。ミニマムな状況でこのレベルのシャルドネを日本で作れるということを証明するのに20年かかりました。このワインは誰に見せても恥ずかしくないものです。国産ワインコンクールにも出してみたいのですが供給力がないので、これまで飲んでくださっている方々の手に入るよう出品していません。
渡辺 新しいことに常に挑戦されていますが、普段のモチベーションや意識されていることなどはありますか？
中村 垣根栽培などの作業面や経営面など、苦しくて大変だからこそアイデアを思いつくし、頑張っているんですよ。小さなワイナリーだからこそやりたいと思っていることを実現し、前に進んでいます。過去に2組の夫婦がスタッフとして一緒にやってきていて、退社後も定住して就農し、ぶどう栽培を続けています。私たちは就農支援という役割も同時に担っています。農業

に興味がある方が栽培のスキルもないのにいきなり農民になるというのはリスクが大きすぎるので、その中間を支えるという形です。ワイナリーに入社して給料をもらいながら栽培のスキルを身に付ける。その後、退社して自分たちで農家を続けていく。奥野田葡萄酒では、そういった方たちの退社後の就業率は100%ですよ。

丸山 奥野田ワインガーデンについて、詳しく教えてください。

中村 クラブハウス風にワインや料理を楽しめるよう、ワイナリーに併設されているテラスで毎年夏に行っているスペシャル企画です。今年で3回目ですが最近はやや過熱気味で(笑)、定員が70名なのですが希望者多数で参加できない会員様がいたり、回を重ねるごとに参加者の方にも好評を得て充

実してきていますね。寿司屋や都内のイタリアンレストランの方などをお呼びしたり、うちのワイン13種類を飲み放題にして自由な雰囲気楽しんでもらっています。

渡辺 ワインを通してどのように甲州市をPRしていきたいですか？

中村 甲州市は相当な交流人口になっていますが、そこに宿泊施設があるかどうかが今後の地域活性化のポイントだと思います。そして、朝まで沢山お酒を飲むことができるとなるといいですね。観光客と受け入れ側双方にも言えることだと思いますが、観光に来てその日のうちに帰ってしまう、通過してしまうというのは非常に残念。甲州市には温泉もあるのだから、夜にワインを目いっぱい飲んで寝泊まりができるような宿泊施設があれば、人が

動いて地域全体にもっとお金が落ちるし、便利になるんじゃないかな。

渡辺 中村さんが感じる甲州市の魅力を教えてください。

中村 どちらかという人懐こい感じではないのですが、そこが逆に良いところだと思います。お客さんが来ても緊張している人が多いし(笑)。変に人に慣れていないのも魅力の一つかな。政策的に高齢者に対して手厚い制度がありますし、とても良いまちだと思いますね。

渡辺 移住希望者へのメッセージをお願いします。

中村 甲州市は、ワインや果物、温泉など様々な材料が転がっています。その転がった材料を拾ってみんなに知らせていきたい、一緒にやってみたい!と思う人がいれば是非一度来てみると良いですよ。お待ちしております。



Editor's note 編集後記

(丸山) 栽培クラブや独自のぶどう栽培法など、一つのワイナリーからこれほど多くの取り組みが発信されているとは驚きました。さらに、中村さんの常に前へ進んでいく向上心の強さにも驚かされました。試飲もさせていただき、どのワインも飲みやすく美味しく頂けました。ありがとうございました。

(渡辺) 奥野田ワイナリーのワインが美味しかったことが印象的で取材させて頂きました。小さいワイナリーで新しい挑戦を続けていることが、素晴らしいワインの完成へと繋がっているのだと思いました。中村さんにとっても中身の濃いお話をさせていただいて、あっという間の時間でした。



The shop which feels KOSHU. — 甲州市を感じるお店 —

大黒屋・サンガム cafe

Reporterは...



築270年以上の古民家を再生した「大黒屋・サンガム cafe」。地元の有機野菜を使った特製カレーが人気です。またゲストハウスも経営しています。今回オーナーである吉田さんに食へのこだわりやお店への想い、そしてゲストハウスに滞在している曾さんにウーフの魅力をお聞きしました。



WWOOF (ウーフ)

ウーフとは、お金のやりとりなしで、「食事・宿泊場所」と「労働力」を交換する仕組み。有機農場や、人と人の交流を大切にしているところなどがホスト(受け入れる側)となる。

WWOOFer (ウーフアー)

ウーフに登録して、ホストのもとへ行き、手伝いをする人のこと。

曾健璋さん (ソウケンウェイ)

台湾出身。WWOOF(ウーフ)を利用して、大黒屋・サンガム cafe に滞在している。写真が趣味。

吉田和枝さん

大黒屋・サンガム cafe のオーナー。3年前まで都内でカレー屋を夫婦で経営するとともに、キッチンカーでの食育活動などをしていました。現在はサンガムを営むほかに、勝沼朝市に出店など山梨を拠点に活動している。

大黒屋・サンガム cafe

●山梨県甲州市大和町日影9
営業時間 10:00~19:00
本館定休 土EL 0553-48-2555
http://daikokuya-sangam.on.omisensomikata.jp

青山 お店のコンセプトや特徴を教えてください。

吉田 食生活が大変乱れてきているというのをみなさんも見たり聞いたりしていると思うんですね。若い方がこれからご結婚されて子供を産んで、我が子に食べさせるものがどうやって作られたものなのか、安さや便利さの代わりに私たちは何を失ったのか、そのようなことよく知ってもらいたいというのが私たちの想いです。そういったことをコンセプトに、ずっと飲食店をやっているんです。化学調味料は使わない、有機野菜を使うなど、きちんとした食生活をしようということですね。

青山 宿泊されるお客さんは外国人の方も多いようですが、どんな目的で宿泊されるのですか？

吉田 ワイナリーに行きたいという方もいらっしゃるし、7、8月は富士山に登りたいという方も結構いらっしゃいました。富士山に登る前の日に一泊して次の日は朝早くに出かけて、帰ってきたあとうちでも一泊というようにして来ていただきました。あとは羽田や成田までのダイレクトのバスが近くの勝沼インターから出ているので、京都からいらした外国人の方はわざわざ東京のビジネスホテルに泊まらなくても、そのまま国に帰れるとか…意外にアクセスがいいんです。

渡辺 お店の名前の由来を教えてください。

吉田 東京で『アジアダイニングサンガム』という名前でお店をやっていました。なので東京の時のお客様が例えば山梨県、サンガムと検索するとヒットするよというのもありま

す。大黒屋は、ここが旅籠屋をやっていた時の屋号なので2つを無理やりくっつけたということですね。サンガムという言葉自体が川と川の合流という意味なんです。川と川が合流すると新しい流れになるわけじゃないですか。ですから、私たちも違うところからこちらに来て、こちらのいい部分と自分たちの想いが彼らのように外国から来てくれた人の力とか色々なものが合わさっていったまた別の流れを起こす、という意味を含めてサンガムという言葉は残したんです。**小泉** 東京でカレー店を営んでいたとのことですが、なぜ山梨に移住しようと思われたのですか？

吉田 東京でカレー店を営んでいましたが、雨が降ると集客が少ないことがあったり、手作りだから腐ってしまうのも早く、お金をかけて廃棄してしまったりすることもしばしばありました。そこでデリバリーを始めて、順調に利益を上げることができました。一人当たりの価格を抑えても、自分たちが作ったカレーを食べてもらいたいという想いから、キッチンカーで販売を始めました。埼玉県、神奈川県、山梨県で販売を行い、特にキッチンカーで来るには距離があるけど、早く来て早く帰れる場所だったから頻繁に来るようになりました。しかし、ある日山梨に来る途中で大渋滞に巻き込まれ車がオーバーヒートしてしまい、何十食も作ったカレーを持ったまま東京に戻ったんです。そこで山梨で小さなキッチンを借りようと思いましたが、小さい物件が見つからなかったんです。東京を閉めて山梨を軸にやって

行こうと考え始めたときに、インターネットでこの古民家を見つけました。**三森** カフェとゲストハウス、両方の経営を前提に、古民家の建て替えをなさったんですか？

吉田 そうです。ただ、昔は宿屋をやっていたとしても100年間は何もなかったため、建物は古く、法律もその間に変わってしまったため、今の宿泊業の法律と建物と合致しなくなっていました。そのため、ちゃんと許可を頂くためにはすごく時間がかかりました。例えば不燃の材料を使うとかです。そうした決まりが通るまで、1年くらい改修を続けました。天井も不燃でできていますが、元の古民家のむき出しだった梁を隠す形で天井をつけることになり味気なくなりました。知りに絵を描いて貰いました。

小泉 どうしてゲストハウスも開こうと思われたのですか？

吉田 ここだからです。サンガムがある周辺は、笹子峠から下りてきた人や勝沼から歩いてきた人などを相手にした旅籠が多くあった場所だった訳ですから、地の利がありますね。それに、すぐ近くに大きい会社があってランチしに来るような場所でもないし。あとは、勝沼とかがワインの有名ところで、飲んで帰るといこともできないので、泊まっていたのが一番いいだろうと思いました。

川崎 地元の有機野菜にこだわるようになったきっかけは何でしたか？

吉田 食育に関する本を読んだこと（安部司著『食品の裏側』）と、オーガニックとエコロジーをモットーとするウーフの活動からですね。

川崎 有機野菜は甲州市で仕入れをな



甲州市の山間の築270年以上の古民家を再生したカフェで地元の有機野菜たっぷりのマイルド特製カレーやほうとうをワインとともに楽しめ頂けます。以前ネパールの料理人から習った本場のカレーにアレンジを加え、日本の家庭のカレーとはまた違う、でも小さい子供でも食べられるまろやかさが特徴の独自の味を提供しています。宿泊¥4,100、キャンセル料¥0の宿も提供しています。

さっているのですか？

吉田 今は甲州市ではなく、甲府で野菜を作っている方から購入しています。

川崎 キッチンカーを使って幼稚園の食育の手助けをしているとHPで拝見したのですが、実際はどのような活動をしているのですか？

吉田 今はやっていませんが、東京にいた時に毎年1回児童養護施設を訪問していました。山梨に引っ越してきてしまったので訪問できなくなりましたが、山梨でもこのような活動を受け入れてくれるところがあれば行きたいとは思いますが、なかなかその扉は開かないですね。

鶴田 吉田さん自身が実際ウーフを利用して良かったと思うことってありますか？

吉田 小さいお店でも週1回しかお休みがないので、すぐにお休みが潰れてしまうし、出かけたと思って出かけられません。だから、多くの外国人が来てくれることで海外旅行した気分になれます。

小泉 インターンシップ、語学留学など日本に来る目的はいろいろあったと思うのですが、どうしてウーフを選

んだのですか？

ソウ 僕は日本の文化や人々がとても好きなんです。ウーフに参加することで日本の生活や文化を経験することができると思ったので、参加しました。

吉田 一緒に暮らすので旅行とかよりもいろんなものが見えるんですね。**雨宮** 移住を考えている人にメッセージをお願いします。

吉田 人が歩いた道を後から歩くのが嫌いな人が来るべきだと思います。人の力や行政の力を借りることがなく、良い時も困った時も全部、自己責任で請け負える人に来てもらいたいですね。もう少し簡単なことでいうと、虫が嫌いではない人ですね。

小泉 移住する前に感じた山梨のいいところって何かありましたか？

吉田 東京でカレー店を営んでいるときから勝沼の朝市に参加し、ほかの参加者と顔見知りの人も増えました。県外からも多くの人に来て、割と好き勝手いろいろなことをしているという印象を受けますね。

小泉 朝市で地元住民だけでなく、県外の方々も参加し、交流が広がっているということですね。

Editor's note 編集後記

(雨宮) 何でも手に入る便利さに頼り過ぎてはいけなのではないかと改めて感じました。自分の力で物事をやり遂げることで自信が付き、もっと挑戦しようという気持ちが生まれていくのかなと思いました。

(小泉) 大黒屋サンガムカフェは吉田さんのやりたいことや好きなことがたくさん詰まっていた。吉田さんの生き様を聞いて、考えることよりも自分が抱いた好奇心を大切に、行動に移していきたいと思いました。

(鶴田) 最初は緊張していたのですが、オーナーの吉田さんが気さくな方で話しやすかったです。またお店は雰囲気がよく、中に入るとカレーのいい匂いがしました。また行きたいです。

(川崎) 吉田さんは当初サンガムを運営するにあたって全く不安がなかったそうで、新しい環境でも「楽しみながら開拓していく」のは凄いです。素敵だと思いました。いつか私もパイオニアになれるように頑張りたいです。

(三森) 吉田さんの行動力にとっても驚いた取材でした。自分の思いを形にすることは難しいことですが、それを吉田さんは着実に現実にしていらっしゃいました。是非とも、大黒屋サンガムに足を伸ばし、この素敵なお店と吉田さんに会って頂きたいと心から感じました。

(青山) 甲州の歴史ある古民家と東京からやってきたカレー屋さんが出会うことで、また新たな人や物が出会う。店名の通り、サンガムという空間でした。吉田さんの食を大切にされる想いがカレーに詰め込まれているんだ、と感じることができました。



角田佑介さん、加奈子さん

地元甲州市出身の角田佑介さんと、都会の大阪府豊田市出身の加奈子さん。お二人は、長野県のレタス農家のもとで働いているときに会い、その後甲州市に移住。最初は甲州市ではなく、県外で農業をすることを視野に入れていたものの、佑介さんは人とのふれあいの良さや自分の肌になじむこと、加奈子さんは住む環境や立地が良いことを理由に甲州市で農業をすることに。今回、そんなお二人に甲州市の魅力、甲州市での農業について語っていただきました。



Reporterは...



大塚 都弥さん



鶴田 有紀さん



土屋 鈴乃さん



大塚 まず、なぜ農業をしようと思ったのですか？

佑介 大工やBMXのプロを目指すなどいろんなことをやっていたのですが、次第に農業に手応えを感じるようになりましたね。その後、結婚する時には農業で独立しようと強く思いましたね。最初は野菜を作ろうと思っていました。僕はモンゴル、ネパール、インド、中国などアジア諸国を中心に旅へ行くことが多くて、旅行していると果物がそこらへんにもなっているんですね。手に取って食べることが普通にできてしまうし、しかも海外は果物が安いことが多いんですよ。次第に果物に魅力を感じるようになりましたね。それで、海外から帰ってきて甲州市を見渡すと、果物がたくさんあって、こんなにあるなら果物をやろうと思いましたね。

加奈子 私はものづくりがしたい気持ちがあり、伝統工芸作家になりたいと大阪芸術大学でガラス工芸の

勉強をしていました。私が大学2年生の頃、長野県のとある農家さんのところでアルバイトをしていた時、佑介さんに会いました。そして、結婚するときには農業と一緒にやるという感じになっていました。農業にはものづくりの喜びを感じるし、もともと都会暮らしだったので田舎での生活に憧れを抱いていたからだと思います。

佑介 やる場所が決まり、甲州市のアグリマスターの制度を利用して始めました。それで、何枚か畑を借りてもとぶどうを作り始めました。

加奈子 農業やガラス工芸などやりたいことをやって、丁寧な生活をしていきたいというも思っています。私、山梨県に来てからいいことづくめなんです。世界で一番ものが好きなのもあるし、ご近所づきあいが楽しいし、食べ物おいしい。大阪と違って土があるので何か農作物を育てることができたり、甲府盆地の景色が外国みたいなどころなどが山梨のいいところで

す。辛いのは関西弁でしゃべれないことぐらいですかね(笑)。

大塚 農業のやりがいを感じるのはどんな時ですか？

佑介 自分が作って美味しいと思える物が作れた時ですね。ぶどうが好きなので、いまはまだ作れてないですが、将来的に原種に近いぶどうを作りたいなと思ってますね。

加奈子 作物の成長の過程が私は好きですね。農業の面白みというか醍醐味だと思います。自分の手を加えるのもそうだし、生長する変化を間近で見られるのが好きですね。特にぶど

うは色の入りはじめの色がきれいなんですよね。もともとガラス工芸などをやっていたこともあって、そういった成長する過程が好きですね。農作業をしていると、脳裏に刻んでおきたいシーンがたくさんあるので、作業せずに本当はスケッチしたいくらいです。
大塚 農業を始めて大変だったことはなんですか？

佑介 大変なことはありますね。むしろ大変なことだらけですが、楽しいので苦には感じないですね。

加奈子 農業を使うことが少し辛いですね。使わないに越したことはないので



すが、農業を使わないと生活していけるだけの十分な量の農作物を作り出せないだろうなと感じますね。農業は天然性由来のものらしいですけどね。

大塚 農業を始めて大変なこともあります。基本的には楽しいということですか？

加奈子 そうですね。あと夫婦の息を合わせるのが結構大変です。やっぱり人と人なので、作業中にもっとこうして作業してほしいと感じたり、相手の考えが分からないこともあります。ほかの職場で感じるようなことを農業でも感じました。

土屋 甲州市の魅力は、どんなところですか？

加奈子 甲州市は盆地の縁に位置しているの、山と平地の両方の景色を楽しむことができる場所ですね。それと、甲州市じゃなかったら山の方に住むことも選べなかったです。暮らすあり方の選択肢が広がったように感じます。便利に暮らせるし、ちょっと辺鄙な暮らしもできるし、移住する人にはちょうどいいところだと思います。甲州市の中でも特に松里地域でよかったなと思ったことは、農業でなんですけど、色々な品種品目をやっていることですね。色々食べられるし、作り方がそれぞれ違うので、工程を見るのが楽しいです。また、元気に働いているお年寄りを見られていることもとてもよかったなと思います。自分たちが年を取った時のお手本になると思います。

土屋 佑介さんは甲州市で就農される前に海外へ行かれたことがあるそうですが、海外と比べたときに、改めて感じた甲州市の良さはありますか？

佑介 海外の人たちはみんなとにかく優しく、話をよくしました。甲州市に帰ってきて、いざ就農して、分からない状態の中でやっているとな近所の人がものすごく声をかけてくれました。こうした方が良いよ、ああした方が良いよって。世間話もしました。甲州市はたいして海外と変わらない

なっている(笑)。正直につきあえば本当に人はどこにいても変わらないなって感じました。

大塚 10年後、お二人はどのようなことをしたいですか？

佑介 山梨に根付いたぶどう、もも、あと干し柿を主体に作って、そのほかに南の国や他の地域で自生している木の実を大きい農地1カ所に植えて、小規模でも観光してもらえるところを作りたいですね。せめて知り合いが呼べる場所に。山梨の観光は、ももならももとか、ぶどうだったらぶどうという環境が多いのですが、多品目を植えて、手を伸ばしてこれも食べられる、あれも食べられるという環境を作ったら絶対おもしろいものになるのではないかと思います。

加奈子 私はやっぱり生活、暮らしを大切にしていきたいです。農業も暮らしの一部で、ガラスも暮らしの一部であればいいなと思っています。特に今と変わりは無いですが、今まったく出来ていないガラスを今年あたりから頑張りたいです。趣味みたいな感じですが、せっかく作ったものを機会があれば見てもらいたい気持ちもあります。



Editor's note 編集後記

(大塚) 取材したとき、お互いに好きなことをやって、ゆったりと生活している雰囲気伝わってきて素敵なお二人だなと思いました。農業をのびのびとやっている印象でした。

(鶴田) 農業を0から始めるのはとても大変なことだけど、お二人で農業を協力してやっていて素敵だなと思いました。

(土屋) 今回取材して、お二人が農業をそれぞれ違う角度から楽しんでいる姿がとても感じました。そうやって作られたからこそ、美味しい果物ができるのだと思います。おふたりで甲州市の美味しい果物を作り続けて欲しいです。

KoshuLife News

イベントや新しいお店、施設情報など、甲州市の最新ニュースを甲州らいふ目線でお届けします！



山梨と伝統芸能の融合！ 地域を元気にする甲州寄席



7月31日(日)、甲州市塩山上於曾にある「おうちよいプラザ七里」にて第三回甲州寄席が開催されました。主催を務める「かがみもち」夫妻の太神楽を中心として、今回は落語家・月の家小圓鏡さん、林家たけ平さん、トークに小俣雅子さんをゲストに迎え、猛暑の中、約50人の観客が来場しました。

約400年以上続く日本の伝統芸能「太神楽」を夫婦で披露している「かがみもち」のお二人は二年前に甲州市に移住しました。ご主人の丸一仙三さんが甲州寄席を始めたきっかけは、移住した年の2月に山梨を襲った大雪だったそうです。大雪によって県外とのパイプが絶たれ、数日間物資が運搬されない出来事は、今まで仙三さんが山梨に抱いていた「閉鎖的」な印象を強めました。そこで太神楽を披露する芸人として、山梨県と他県との交流に貢献したい、甲州市や山梨の良さを伝えたい、とのことから甲州寄席を始めました。そ

して、山梨への観光客や移住者の増加につながることを願っています。

今回の寄席では伝統芸能である落語も落語家のお二人によって披露されました。伝統芸能という敷居が高いといった印象を持たれる方もいるかもしれませんが、実際は初めて落語を聞いた人でも肩の力を抜いて楽しめる内容です。この日お二人は山梨での真打昇進披露を兼ねていました。軽妙でありながらも熱のこもった語り口で会場は笑いに包まれました。次いで、多様な経歴を持つ小俣さんの巧みなトークは観客をグッと引き込みました。

そして、かがみもちさんの太神楽です。大河ドラマ『風林火山』のテーマ曲で始まりました。仙三さんは武田信玄、仙花さんは山本勘助の恰好に扮しています。曲芸の傘回しでは風鈴や富士山のぬいぐるみを回すという、風林火山になぞらえたものでした。後半には山梨県民に馴染みのある武田節を仙三さん

が舞いながら歌いました。老若男女問わず多くの方々が一緒に歌い、会場に歌声と手拍子が響き渡りました。

太神楽は日本の由緒正しい伝統芸能で、継承も師匠からの厳格な指導のもと行われます。傘回しでも習得には5年かかるそうで、仙三さんが山梨のためにアレンジした演目は鍛錬を感じさせる凄いなものでした。

今回は落語、山梨にちなんだ内容を含め、1～2年後に開催を予定しています。今後の大きな夢を訊くと、現在3歳の息子さんと一緒に、家族で舞台にいつか立つことだと語ってくれました。舞台裏では一児の父・母の顔であった仙三さんと仙花さん。3人での名乗りの披露が楽しみです。



農業を体験する第一歩

Reporterは...



甲州らいふ Vol.1 で一度取材しました、三浦夫妻。今回、農家民宿を始めるということで改めて取材に行きました。農家民宿を始めようとした理由は2つあるそうです。元々飲食・宿泊をお客様に提供することに心がかったこと、農園にボランティアで来てくださる方、田舎暮らしに興味がある方に安心して宿泊できる場所を提供したかったそうです。宿は、気心知れた友人同士、ファミリーなど4、5人がゆったりと泊まれるお部屋が2つあります。食事はお客様と協力して山梨や三浦さんの出身地である岩手の郷土料理を手作

りする予定で、一緒に準備することも一つの体験になります。そのほか、農業体験のプログラムとしては一年間を通じて様々な作業のある果樹栽培の一部を体験できます(具体的にはぶどうの剪定や表皮を剥く作業や草刈り等)。オープンにあたり三浦さんは、農業にはブラックボックスの面があるので、農業について分からない人向けに事前体験ができるよう頑張りたいと意気込んでいました。また自分たちの経験を活かして、地域に農業体験民宿を増やすことに協力したり、委託事業でワインを醸造することで、障がい者の方も活躍できるような場として機能していけたらと今後の展望も語ってくれました。優しくて熱心なオーナーが営む「みうらやファーム」。農業・田舎暮らしに関心がある方は是非とも訪れてみてはいかがでしょうか。

Editor's note 編集後記

- (大塚)** 落語のネタも面白いですが、話し手の身振り手振りや、話し方なども印象に残りました。かがみもちさんは傘回しで升や蚊取り線香など、ありとあらゆるものを回っていて驚きました。
- (望月)** 演者の皆さん全員とても面白かったです。たくさん笑いました。ぜひ気になった方を検索してみてください。私はこの日以来、たけ平さんの落語をよく聴いています。
- (川崎)** 寄席の魅力が味わえた良い取材でした。伝統芸能の継承、稽古の難しさも分かり、プロの世界の厳しさを知れました。
- (川村)** 寄席を観るのが初めての私でも分かりやすく、楽しかったです。演者の皆さんは私たち学生にも気軽に話しかけてくださる優しい方々でした。
- (鶴田)** 演目のお手伝いをさせて頂いた貴重な体験でした。落語や太神楽を生で観て、こんなに面白いとは知りませんでした。次の公演も楽しみです。

Editor's note 編集後記

- (雨宮)** 農業体験プログラムを企画することで若い人たちが農業に携わる機会が増えると思いました。これからの原動力になると感じました。
- (新津)** みうらやファームさんの農家民宿はアットホームな空間でとても居心地が良かったです！ぜひ訪れてみてください～
- (大塚)** vol.1 と今回の vol.4 で三浦さん取材させていただき、変わらず農業に対する情熱を感じました。当時取材させていただいた時よりも、農業に対する展望などがスケールアップして、これからどう変わっていくのか注目です。

Present!!

山梨県甲州市の人や魅力を伝えるフリーペーパー「甲州らいふ」のますますの発展にご協力ください。甲州らいふをどのように利用していただいているかの調査と甲州らいふの普及キャンペーンを行います。ご協力くださった方の中から抽選で豪華賞品をプレゼント!

- Aコース：甲州市推奨ワイン白赤セット(3名様)
 - Bコース：甲州ぶどうジュース【195ml×10本】(3名様)
 - Cコース：手づくりフルーツジャムセット(3名様)
- ※以上3コースからお好きなコースを1つ選び、ご応募ください。

官製はがきでの応募 はがきに以下のアンケートに対する答えと、住所・氏名・電話番号・希望のコースを書いて【山梨県甲州市政策秘書課(〒404-8501 山梨県甲州市塩山上於曾1085-1)】にお送りください。

- Q1. 「甲州らいふ」をどこで手に入れましたか? Q2. 「甲州らいふ」の何号を読んだことがありますか? ①vol.1 / ②vol.2 / ③vol.3 / ④vol.4 Q3-1. 「甲州らいふ」を見て、実際に甲州市を訪れたことがありますか? ①はい / ②いいえ Q3-2. Q3-1で「①はい」と答えた方にお聞きします。どこを訪れましたか? Q4. 「甲州らいふ」を見て、実際に甲州市への移住を考えたことがありますか? ①はい / ②いいえ Q5. 「甲州らいふ」への感想やご意見がありましたら、お寄せください。

Instagramで甲州らいふの普及にご協力いただくことでも、プレゼントが当たります!

Instagram/自分の手や顔と「甲州らいふ」の冊子が写った写真を「#甲州らいふ」のタグをつけて投稿してください。

webからの応募



左のQRコードを読み取り、アクセス先のアンケートに答えてください。

応募期限/2016年12月31日
賞品の配送/厳正な抽選の上、当選者に2017年2月末までに配送予定です。
問い合わせ先: 甲州市役所 政策秘書課 (TEL: 0553-32-2111 (代))

学生がいく!

Let's Go!

ぐるり、甲州旅

Reporterは...

5人の学生が甲州市をぐるりと旅して、自分たちで写真を撮って誌面構成も自分たちで考えて作りました!

第2回となる今回は、2016年4月にスタートしたばかりの「甲州市レンタサイクルぐるりん」を使って、市内を旅してみました!



最初に勝沼ぶどう郷駅付近のぶどうの丘まで、自転車で走ってみました。道のりは「のどかな田舎」といった雰囲気、私は走っているとおじいちゃんおばあちゃんの家を思い出して懐かしく感じました。コンビニや大型薬局店、その他たくさんのお店はもちろんありますが、それ以上にたくさんの畑が目に入ってきました。車あまり通ってないアスファルトの道路を自転車でスーッと走るのは、最近そんな機会もなかったせいかもしれませんが気持ちよかったです。自転車で走り風を受けると時期もあって寒く感じました。上着を持っていなかったメンバーが寒そうにしていました。20分弱走ると、ぶどうの丘案内標識が見えてきました。坂道を登った場所にあり、文字通りの丘です。以前車で来た時は体が斜めになり「こんなに急なのか」と思った登り坂を今回は電動アシスト自転車で登りました。相当にキツイ事を覚悟して臨んだのですが、電動アシストのおかげでだいぶ楽に登ることが出来ました。メンバーの一人は立ち漕ぎをせずに登りきりました。これには感動しました!ぜひ皆さんも体験してみてください。ぶどうの丘内では安全の為自転車に乗ってはいけないので降りたのですが、ぐるりんは通常の自転車よりも重く、押すと逆に大変でした。ぶどうの丘までは塩山駅から40分程度での到着でした。バッテリーは80%との表示。まだまだ余裕そうでした(勝沼ぶどう郷駅からぶどうの丘までは10分程度で着く距離でした)。

に向かうことになりました。道に迷いながらみはらしの丘に通じるフルーツラインに着きました。フルーツラインの道中ではトンネルを通るのですが、下り坂なので非常にスピードが速くなります。トンネルということもあり、非常に怖かったです。皆さんも行く際は気を付けてください。トンネルを抜けると、すぐにみはらしの丘がありました。そこにはベンチや駐車場、トイレもあったので休憩ポイントとしても良い場所でした。ベンチから見る南アルプスはとても綺麗でした。自分の足で登り綺麗な景色を実際に見ると、より思い入れが強くなります。また来たい場所になりました。そこから塩山駅まではほぼ下り坂で、すいすいと帰れました。

今回の旅でメンバーの笑顔をたくさん見られました。ぐるりに今回乗っていた時間は全部で1時間半程度でした。電動アシストモード1時間程、エコモード30分程での利用でしたが、バッテリーはまだ60%との表示でした。とても疲れたという訳ではないので、もう少し速くまで行けそうでした。甲州市は温泉も多いので、疲れた体を休めに温泉に入ってもいいかもしれません。今回のぐるりの利用時間は約2時間半だったので、料金を考えると一日1000円のコースよりも一回コースで30分100円で利用の方がお得でした。次に来る時は季節を変えて、パンフレットに載っていた神社に行ってみたりしたいです。とても楽しい旅でした。「甲州市に電車で来たけれど車が無くて動けない」「山道を楽にサイクリングしたい」と思った時は、ぜひぐるりんをご利用下さい!

少しゆっくりして後半戦です。パンフレットを見ると、みはらしの丘という場所が南アルプスを一望できるそうなので、そこ



甲州市
レンタサイクル
『ぐるりん』

皆さんは観光地先で「自転車を利用したい」と思ったことはありませんか? 甲州市では4月から「甲州市レンタサイクル『ぐるりん』」のサービスを開始しています。今回私たちはぐるりんを使うことでどのように甲州市を楽しめるのか実際に体験してきました。行ったのは10月上旬です。集合場所の塩山駅改札口を出て右の方には甲州市観光案内所があり、ぐるりんの案内冊子も配布してありました。冊子には利用方法はもちろん、おすすめルートが3つ記載されており、時期によって違う見所を回れるようになっています。ぜひ手に取ってみてください。その向かいにはぐるりんの利用を申し込む機械があります。1回利用プラン、1日利用プラン、1.5日利用プランがありましたが、今回は1日利用プランでの利用で交通ICカードから支払いする方法をとりました。必要事項の記入や手続きをして塩山駅南口に行くと、ぐるりんのご対面です!電動アシスト用のバッテリーが充電されているかをチェックしました。交通ICカードがそのままカギとして使え、カードをかざすとロックが外れます。メンバーの一人が「近未来!」と言ってロックを外していました。非常に楽しそうでした。





編集後記



雨宮育世さん

自転車ならではの、景色を眺めながらのサイクリングは雄大な自然を肌で感じることができました。ぜひ、ぐるりんを利用してほしいです。



有馬梨香さん

ぶどうの丘まで登ってポカポカした後にいっきに坂を下る感じが最高でした。おすすめはトンネルを抜けた後に見える景色なので是非ぐるりに乗って見に行ってみてください！



齋藤レルさん

電動自転車を漕いだのは初めてで、そのパワーに感激！坂道でも楽に上れました。下り坂の長いトンネルを抜けたところの見晴らしは最高でした。清々しい気持ちになりました。



望月勝太さん

サイクリングは複数人で行くとあんなに楽しいですね。いい運動になりましたし、いい景色も見られましたし、満足の「ぐるり旅」でした。また行く予定です！皆さんもぜひ！



大塚郁弥さん

今回、写真のメイン担当をやらさせていただきました。写真を撮りながら、自転車で移動は大変でしたが、とても楽しかったです。坂道昇るとき電動アシストの素晴らしさを実感しました。

甲州市レンタサイクルぐるりん

- 【お問い合わせ】
 ・ JR 塩山駅観光案内所 ☎0553-33-5958
 ・ JR 勝沼ぶどう郷観光案内所 ☎0553-44-5622
 ・ 甲州市役所 観光交流課 ☎0553-32-2111 (代)
 【URL】 <http://docomo-cycle.jp/koshu/>

今回のコース



T これで安心、解決！ 甲州市の移住に関する何でも相談。まずはチェック！ 教えて！甲州らいふ。

甲州市で暮らしてみたいけど、わからないことがたくさん。そんな疑問や、子育てのこと、住む場所の探し方など、甲州市に住む(甲州らいふ)ための情報をお届けします。

【実際に移住を検討されている方からよく聞かれる質問にお応えします。】

Q. 現在子育て中です。甲州市には、どんな子育てサービスがありますか？

A. 甲州市には、安心して妊娠・出産・子育てができる充実した母子保健・子育て支援の体制が整っています。主な子育て支援は次のとおりです。

- **妊産婦新生児訪問事業**…妊娠中2回、新生児期に2回、2ヶ月児に1回、保健師と助産師の訪問が受けられます。
- **ママの安心テレホン**…妊婦さんや産後ママの不安解消のため、電話相談ができます。
- **マタニティークラス**…妊娠や出産についての詳しい知識やお産のためのコツ、育児情報や実技指導などを実施しています。
- **産前・産後ママのほっとスペース**…妊婦さんや産後のママが赤ちゃんと一緒に気軽に立ち寄り、助産師や保健師の専門相談も受けられます。
- **乳幼児検診**…3ヶ月、7ヶ月、1歳6ヶ月、3歳、5歳児を対象とした健診や2歳児親子歯科検診を実施しています。
- **育休学級**…育児の知識や制度の学習、育児相談、仲間づくりの場を提供しています。

Q. 田舎暮らしをしたいと思ったら、まず何をしたらいいでしょうか？

A. 何を目的に移住するか、仕事や移動はどうするかなど、まずは自分がどんな生活をしたいかイメージしてみてください。その生活がこの地域で実現できるかどうかを考えてみてください。

Q. 交通機関はどのようなものがありますか？マイカーは必要ですか？

A. 市民バスを運行していますが、本数に限りがあります。事前に電話予約して利用するデマンドバス(塩山地域のみ運行)もありますが、マイカーがあれば移動の融通はしやすくなります。

Q. 地域になじむにはどうしたらいいですか？

A. 引っ越してきた自分が新参者という意識を持ちつつも、地域の住民に対して壁を作らずに接していくことが大切です。また、地域の行事に積極的に参加することで、住民と接する機会が増えてつながりが強まります。

Q. どのような気候ですか？

A. 夏は暑く、冬は寒いなど盆地特有の寒暖の差が大きいです。このため、ぶどうなど果樹栽培が盛んになっています。年間の降水量は少ないのですが、夏から秋にかけて集中豪雨が発生することもあります。

Q. 買い物ができる場所はどれくらいありますか？

A. 各地域にスーパーマーケットやコンビニエンスストアが点在しています。洋服や電化製品などは、地域によって店まで、やや長距離の移動を要することがあります。

Q. 農業を始めたい場合、まず何をすればいいでしょうか？

A. 甲州市では就農定着支援制度推進事業を実施しています。優れた技術を持つ農業者(アグリマスター認定者)の指導の下で、就農に必要な実践的な技術を習得するのを支援するもので、毎年研修生を募集しています。その他、農地の賃借や就農に関することは、市役所もしくはJAフルーツ山梨(農協)にお問い合わせください。



Q. 住宅や土地を探すためのよい方法がありますか？

A. 不動産会社にご相談ください。その他、甲州市では空き家バンクを実施していますので、空き家バンクに登録されている物件にご希望のものがあれば、宅建協会が仲介の上、交渉することができます。

知って
安心、充実の
自治体サービス

甲州市の支援制度



移住を考えたとき、思いつくのが「自治体の支援サービス」です。住宅の購入やリフォームはもとより、子育て、福祉など、甲州市では定住・移住に関する様々な支援制度があります。甲州市に移住を考える方は、ぜひご覧ください。

子育て

産前産後

- 妊産婦・新生児訪問指導
- ママのあんしんテレフォン
- 妊婦健診の助成 ●マタニティークラス
- 産前・産後のママのほっとスペース
- ファミリーサポート制度

助成制度

- 児童手当 ●子ども医療費助成制度



甲州市住宅リフォーム

市民の居住環境の向上を図るとともに、本市の経済の活性化に役立てるために、市内の施工業者により行う住宅リフォーム工事費の一部を補助します。

対象住宅の増築、一部改築、改修、修繕、模様替え、設備工事等の対象工事費が20万円以上(消費税含む)のリフォームで、市内の事業所によりリフォームを行う工事。

- リフォーム補助…最高限度額10万円(工事費1割)
- 木造住宅耐震リフォーム補助…最高限度額20万円(工事費の1割)
- 空き家住宅リフォーム補助…最高限度額20万円(工事費の2割)

※補助金額は、千円未満の端数は切り捨てとなります。

住み

就農定着支援制度（アグリマスター制度）

市では、就農を希望する方への農業技術の習得等を支援するため、優れた技術を持つ農業者（アグリマスター）の指導の下で、就農に必要な実践的な技術を習得する長期研修の支援制度を実施しています。

●支援内容

- ①栽培技術の習得研修 ②農業経営管理手法の習得研修 ③農作物の流通・販売に関する研修
- ④その他研修生の自立に認められる研修など ※研修期間中の研修手当として、1ヶ月あたり5万円を支給します。

空き店舗

市では、商店街の活性化と活力あるまちづくりのため空き店舗を利用した新規事業者に補助金を交付します。なお、事前に認定を受ける必要があります。

働

まずは
住む場所を
チェック!

空き家バンク制度



市では、賃貸もしくは売却を希望する空き家の所有者（建物の有効活用）と、田舎暮らしを希望するみなさんが出会えるよう、建物の有効活用と定住促進を目的に空き家の情報提供と移住希望者への情報発信をする、空き家バンク制度を設けています。

空き家バンクの制度概要図



【空き家バンクについてのお問い合わせ先】

甲州市役所 ☎ 0553-32-2111 Mail : akiya-bank@city.koshu.lg.jp

甲州市ホームページ内 特設ページ「空き家バンク」もご覧ください。

アドレス(甲州市 HP) <http://www.city.koshu.yamanashi.jp/>



甲州市の概要 -Summary-

- 人口 33,024人(平成28年9月1日現在)
- 面積 264.01平方キロメートル
- 年間平均気温 13.7度(勝沼地点/平成24年記録/気象庁発表)
- 教育環境 保育所・保育園・認定こども園・小学校・中学校・高校・短期大学校
- 鉄道(JR中央線) 甲斐大和駅/勝沼ぶどう郷駅/塩山駅
- 自動車 中央自動車道・勝沼IC
- バス 新宿から甲州市への高速バスが運行。

甲州市の施設 -Facility-

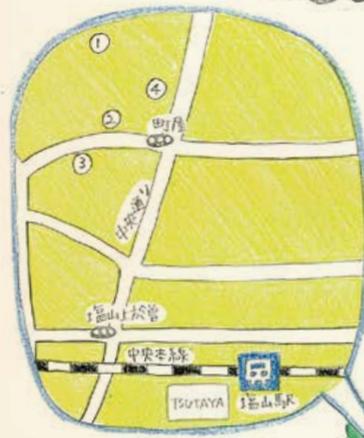
- 公立保育所 4ヶ所
- 公立保育園 8ヶ所
- 認定こども園 1ヶ所
- 児童クラブ 14ヶ所
- 市立小学校 13校
- 市立中学校 5校
- 県立高校 1校
- 県立短期大学校 1校
- 病院・診療所等 32ヶ所
- 図書館 4ヶ所



日帰り温泉・鉱泉MAP

in 甲州市

①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩
行ってきました!



① 塩山温泉 廣友館
塩山上於曾 1961
TEL: 0553-33-3123



② 塩山温泉 宏地荘
塩山上於曾 1959
TEL: 0553-33-2033

③ 塩山温泉 旅館ゆびだ
塩山上於曾 42
TEL: 0553-33-3530



④ 温泉旅館 大和
塩山上於曾 2
TEL: 0553-33-2296



⑤ 裂石温泉 雲峰荘
塩山上萩原 2915-23
TEL: 0553-32-3818

⑥ 岩間温泉 旅館
塩山上萩原 1411
TEL: 0553-32-2705



⑦ 山差山温泉 山差山温泉館
塩山牛鼻 5532
TEL: 0553-48-2621



⑧ 天空の湯
勝沼町 葦山 5093
TEL: 0553-44-2111



⑨ やまと目山温泉
大和町 本成 519
TEL: 0553-48-2000



⑩ 甲府市交流
保養センター
甲州神温泉保養施設
大菩薩の湯
塩山上小田原 730-1
TEL: 0553-32-4126



取材…大塚、佐塚、有馬
情報調査…川崎 イラスト…土屋

甲州市には日帰りで行ける温泉がたくさんあることが分りました。それぞれの温泉に歴史や長さが異なります。日常から離れリラックス気分転換するのに最適です。ぜひこの温泉MAPをもとに足を運んでみてください!



約 90 分。 都心から

四季で様々な表情を持つ
山梨県甲州市へ。

鉄道 市内には、甲斐大和駅、勝沼ぶどう郷駅、塩山駅と3つのJR中央線の駅があります。新宿から特急で約90分の距離にある塩山駅には上下線合計で約30本の特急が停車し、行楽シーズンには勝沼ぶどう郷駅にも特急が停車します。年間では約100万人の方が駅を利用されるほど市民はもとより、観光客にとっても重要な交通機関です。

中央自動車道・国道など 甲州市内には、南部を通過する国道20号、中央部を横断する国道411号、北西部を通過する国道140号など基幹道路があり、首都圏を結ぶ中央自動車道(勝沼IC)があります。また、勝沼ICと各基幹道路を結ぶ「フルーツライン」は、眺望にも恵まれていることから観光客など多くの方々に利用されています。

「甲州らいふ」つたえ隊」が
取材中にふと見つけた魅力

Photo DIARY

それぞれの目線で撮る
甲州市の人、場所、もの。



ギュッと詰まったピン



齋藤レルさん

並べられたたくさんのピンとその色合いが可愛くて、ぶどうの天井から射し込む光が綺麗だったので、思わず撮ってしまいました。手作りのジャムが詰まったピンには愛情がぎゅっと込められた感じがして、とても温かい気持ちになりました。



レトロな香り



新津カナさん

取材先で見つけた色とりどりの昭和キッチン道具のデザインがとっても可愛くて欲しくなっちゃいました~!



ぶどうが丸ごと入ってます!



土屋玲乃さん

取材の後、角田さんから頂いたぶどうを使って母がゼリーを作りました。ゼリーにしても、そのまま食べてもおしかったです。角田さんありがとうございました!



完全星でランチ



有馬梨香さん

大学生になって山梨に来て人生初のほうとうを食べました!とても美味しく最高でした。



甲州市といえぶどう!



小泉梨香さん

実家でも作っているし、ご近所の方々から色々な種類のものを頂けて毎年幸せだなと思います。



ほっちょしとかんとかがぬがらもうよ



川崎かな子さん

温泉MAPの取材中、雲峰荘で見つけたものです。「ちよびちよ」「わにわに」ならわかるのですが…山梨県民でも甲州弁は難しいですね。解説できる方募集。



ぶどうのトンネルの下で



気賀澤望さん

つぐら市で、革のストラップ作りに挑戦しました!一つひとつ色が異なる皮を選ぶだけで楽しく、たくさんスタンプから好きなものを選ぶのはごく時間がかかってしまいました。皮は使い込むと色が違ってまた雰囲気が変わるそうなので、たくさん使いたいです!



風上げると



佐塚玲衣さん

つぐら市のぶどうのトンネルにはこんなにおいしいそうなぶどうが!木の隙間からは優しい光が降り注いでとても素敵な空間でした。



私の癒し



川村春乃さん

つぐら市で見つけた多肉植物たち!1つ購入して大事に育てています!



勝沼ぶどう郷駅からの夜景



丸山 愛さん

ビストロ・ミル・ブランタンの取材後、きれいな夜景を見ることができました。楽しいお食事と美しい夜景で、お腹も心も大満足の日でした!



路地



三森百合さん

大黒屋サンガムさんの近くで発見した景色です。ネコが歩いてそうだな、と一枚。ちょっとだけ散歩したくなりませんか?



お風呂のなかで



大塚郁弥さん

温泉MAPの取材中見つけました。かたはかぶり湯ですが、通常のかぶり湯とは違い、体を洗うシャワー代わりに使うのは、温泉ではめずらしいと思いました!



木! 雲! 光!



望月勝太さん

曇り空と相まって神々しい木です。雲から差し込む光が綺麗で見渡れました。勝沼ぶどう郷駅からこの木は見えます!ぜひ皆さんも行ってみてください!



かべと新聞



青山柚葉さん

大黒屋サンガム cafeさんの宿泊部屋に見つけました。家主に関する記事だったのかな…?と想像が膨らむ壁でした。



時計の音



雨宮育世さん

長い年月、毎日時間を刻んできた時計。時代を遡ったような趣深い風情が感じられました。



夜の勝沼ぶどう郷駅



渡辺智実さん

夜の勝沼ぶどう郷駅はステンドグラスが綺麗でした。反対側を見ると夜景が広がっていて、素敵な場所だなと再確認しました!



大和人の癒し



鶴田有記さん

取材の為に訪れた大和駅。ふとホームの椅子を見ると、なぜか座布団が!初めての光景に驚きましたが、大和の人々の優しさを感じました。

甲州市の人や暮らしを伝える

甲州
らいふ
koshulife

ご自由にお持ちください

TAKE FREE

甲州らいふ Vol.04 発行日：2016年11月1日

発行元：山梨県甲州市役所 政策秘書課 編集チーム：山梨県立大学

【お問い合わせ】山梨県甲州市役所 政策秘書課 ☎ 0553-32-2111 (代)

デザイン/写真/取材補助：BEEK DESIGN

<https://www.facebook.com/koshulife>