

甲州市の人や暮らしを伝える

甲州 らいふ。

2017 vol.06 *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 | 18 | 甲州市を感じるお店
平和園 |
| 05 | 甲州らいふ♪ つたえ隊 | 21 | 農業体験をしてみた！
ぶどう栽培の農業体験 |
| 06 | Interview わたしと甲州市
hammock style
廣瀬靖行さん、廣瀬花枝さん | 24 | 学生がいく！
ぐるり、甲州旅 |
| 10 | 甲州市ワイナリー探訪
vol.5 塩山洋酒醸造 | 26 | 甲州市紅葉 MAP |
| 13 | KoshuLife News | 27 | 甲州市お役立ち情報 |
| 14 | FiND iT! KOSHU CiTY | 30 | Photo DIARY
甲州らいふ♪ つたえ隊が見つけた魅力 |
| 16 | 甲州市の農業
マル北農園 | | |



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。



冬



夏

- 6月30日 菅田天神社禊（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



秋



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](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

Interview
「わたしと甲州市。」

hammock style

廣瀬靖行さん 廣瀬花枝さん

ハンモックのお店「hammock style」を営む甲州市出身の靖行さんは、東京出身の妻花枝さんと一緒に、農ある暮らしを実践する「ひだまり」というユニットで活動中です。自分たちが食べるお米や野菜をつくることや、身に纏う衣服を染めることなどを日々の暮らしに取り入れていて、それらを体験できる「はたけ日和」や「暮らしの手しごとの会」を開催しています。そんなお二人に仕事や暮らしの様子についてお聞きました。

Reporterは...



鶴田有紀



佐藤玲衣



高賀澤望

氣賀澤 ハンモックを売ろうと考えたきっかけは何ですか。
靖行 僕は幼いころからアトピーで肌が弱かったんですよ。サラリーマンだった時に特にひどくなって、ある時会社を休んで、県外の山の中にある療養施設に入りました。そこでは山の木々に囲まれながら、自分たちで野菜やお米を作って食べていました。暮らしていくうちに肌の調子がだんだんと良くなっていったんですね。だからその後、会社を辞めて1年間スタッフとして働いた後、山梨に戻り、療養施設での経験から畑のある暮らしを取り入れようと思いました。祖父が農家で、農家という選択肢もありましたが、農業が僕の体に合わなかったのでやめました。畑をしながら仕事ができなかと試行錯誤していたところ、もともとハンモックユーザーである僕にとあるハンモック店から「そんなに好きならうちのハンモック取り扱ってみないか。」と声をかけられたことがきっかけで、まずは販売から始めました。

鶴田 靖行さんは現在ハンモックを作ったり販売したりしていますが、ハンモックの魅力はどんなところにあると思いますか。

靖行 ハンモックに乗っている人を見ると、実際に乗るとは、感覚が全然違うので、大体の人が乗ると「おー」という驚いたような反応をしますね。ハンモックは、ベッドでも椅子でもなくて、乗ると身体へのフィット感があり、乗り心地がとても良く感じることに驚きに繋がっているのだと思います。また、ハンモックに乗ると顔が緩んで笑顔になったり、体の緊張感をほぐしてくれたりもしてくれますね。

花枝 実際、前に中学2年生くらいの人見知りの女の子と親御さんをご案内した時に、最初は「乗ってみたい？」といっても「え〜？いい。」という感じだったけど、乗ったらふわっと笑顔になっていろんなことをしゃべってくれたんです。だからハンモックって本当に人の心を開くのかなって感じま

した。そういうところがハンモックの魅力ですね。

佐塚 ハンモックのどんなところをどのように広めていきたいですか。

靖行 ハンモックというと乗り方を知らない人もきつというでしょうし、乗っても痛いイメージを持っている人も多いと思うんです。心地良い乗り方はまだ浸透してないかもしれませんが、日本にも良いハンモックを紹介するハンモック屋さんや販売店があるんですよ。今までのライフスタイルから見ると、ベッドや布団の代わりにはなれないかもしれないけど、僕たちのように食後に座って1日のことを話したり、ちょっと休憩したりするソファのような暮らしに寄り添ったものの1つとして広まってほしいですね。

佐塚 花枝さんは東京出身ということですが、ご結婚と同時に山梨に来ることに不安やためらいはありましたか？

花枝 教員だったので「辞めて知らない土地に来るってすご

く勇気いりますね」とかよく聞かれるけど、主人にほれ込んで、こっちにきたい気持ちがすごく強かったのでそういう不安は案外なかったです。

氣賀澤 おふたりはどうやって出会ったんですか？

花枝 主人のやっているイベントの参加者だったんです(笑)。ヨガの先生が畑とハンモックとヨガというイベントを山梨でやると聞いて参加したのが始まりです。ちょうどその時期、いろいろ思い悩んでいて、休職して家にいることが多かったんです。元々畑を借りて農家さんに教えてもらいながらやっていたし、普段と違う環境に行ってみたいと思って参加したら主人がいました。

鶴田 すごい！一目惚れだったんですか？

花枝 今思えば一目惚れだったかな。その後何回も山梨に来て「はたけ日和」の活動にも参加しました。初めてハンモックに乗った時に、元気になるというよりすごく癒されたんです。そ

ういう力もハンモックにはあるのかなって思っています。だから今、お客さんに明るく笑顔になってもらう手助けをしているのはその力に私が助けられたからというのはあります。

佐塚 では山梨に実際に住んでみてギャップは感じましたか？

花枝 東京と寒さの質が違う気がしてつらかったです。夕方の3時～4時に風が吹くと体感温度がガッと下がって、畑仕事のラストスパートの時間なのに動けなくて。それまで温度環境が整えられたところで働いてきたのが、自然環境に合わせた体の動きが出来なかったことにギャップを感じました。今はこういうものだと思うようになったし、服の着方など畑のある人のライフスタイルを教えてもらってだいぶ慣れてきました。

靖行 僕たちの暮らし方は、一見のんびりしている様に見られがちですが、実際は寒い外での地道な作業や、農作物の生育に左右されたりと、体の動かし方や時間の使い方が大変な部分も結構あるんです。でも、大変だけど、それ以上に楽しくて美味しいという幸福感をお互いに感じながら暮らしています。

氣賀澤 奥さんは藍染めなどの手仕事をされているそうですが、それはもともとやりたいと思って始めたことなんですか？

花枝 いいえ、もとは藍染めが好きというわけじゃなかったんです。だけど、主人がハンモックを藍で染めたいっていうのを聞いて、ちょうどいろんなタイミングが重なって、よしやってみようってことになりました。自分で染めたものを自分で

使うのもすごく楽しくて嬉しくて、はまってしまいました。佐塚 甲州市は手仕事をするのにどんなところが適していると思われますか？

花枝 お義母さんや近所のおばあちゃんが、自分で栽培した野菜を調理したり保存食にしたりして、大切に食べるという暮らしを今もしています。そうして手間暇をかけて、暮らしの様々なものをつくる手仕事の文化や知恵が息づいている環境というのは、とても貴重だと思います。

氣賀澤 お二人が考える甲州市の魅力を教えてください。

靖行 僕たちは、畑とハンモックを使って、自然の環境の中で僕たちの日常を体験してもらうイベントをやっています。やっぱり日帰りで農的な暮らしを体験するには遠すぎず、近すぎず、いい距離感だと思っています。甲州市っていうのは甲府盆地の玄関口みたいな位置にあって、山を越えると、果樹園とか畑が広がっていて、すごく僕らの暮らしや活動にマッチしてるなと思います。

花枝 東京に近いというのはいろんな意味で可能性があるなと思っています。以前、体調がよくなかった時期に、人に優しくしてもらうのが申し訳なくて、自分を責めることがありました。その時、病院の先生に言ってもらった「今はいろんな人にたくさん甘えて助けてもらって支えてもらいなさい。いつかあなたが元気になった時にその恩を返しじゃなくて、他

の誰かに恩送りができるようになればいいんだから。」という言葉が私の中で今もすごく響いています。だから、今ここにきて、かつての自分が何を欲していたのかと考えると、私はどうしても都会の人に対して目が向きます。自然や空の広さ、自分で育てたものを収穫して食べるっていうおいしくて幸せで豊かな生活がここにはあります。この環境での暮らしがかつての私に元気と癒しをくれたのと同じように、これが必要としてくれている人は都会にいっぱいいるんじゃないかって思います。そのような人に恩送りをしたいんです。だから東京から来られる距離感っていうのが甲州市の強みだなーって思うんです。

鶴田 最後に移住希望者へメッセージをお願いします。

花枝 最初、私は主人に会いたくて通っていたんだけどその時に感じたのが周りの方の温かさです。移住にはその土地の環境とかもすごく関係するけど、やっぱり一番はその土地に暮らす人との関係が大事だと思います。だから、ぜひ通っていろんな人と接してください。

靖行 仕事の傍ら、畑や田んぼもやってみたい！という僕たちみたいな人が来てくれたら嬉しいです。暮らしの情報交換をしたり、農作業を手伝い合ったり出来たら楽しそう。ビジネスオーナーやクリエイターなどの自営業の人だと、東京に近いので仕事もしやすいと思います。



hammock style
●☎050-3749-0957
hammockstyle2014@gmail.com
http://hammockstyle.net



Editor's note 編集後記

（氣賀澤）とても素敵なご夫婦にお話を聞くことができ幸せな気持ちになりました。無理をしない自分たちのペースで暮らしているお二人は理想の夫婦だなと思いました。ハンモックに初めて乗ってみてとても気持ちよかったです。奥さんも言っていた通り癒されるという言葉がぴったりでした。廣瀬さんご夫婦が製作も販売

もしているから意味があるんだろうと感じました。もし自分がハンモックを買う機会があったらお二人に見立てていただきたいです！
（佐塚）お二人は甲州市で本当に豊かで穏やかな生活をされているんだなと思いました。時折、目を合わせながら、楽しそうに話してくださったのがすごく印象に残っています。なんといっても、人生初のハンモックのあまりの気持ちよさに感動しました。将来、私も廣瀬さ

んご夫婦のように、ハンモックのある家で、家族と一緒に幸せな暮らしをするのが夢のひとつになりました！
（鶴田）山梨にずっと住んでいて「一度は都会に出てみたい！」と今まで思うことが何度かありましたが、今回お二人を取材させていただいて気持ちががらりと変わりました。山沿いの自然豊かな場所での、のんびりとした暮らしはお二人のように心を穏やかにしてくれるのだと感じました。



Reporterは…



望月 勝太



佐塚 玲衣



青山 柚葉

塩山洋酒 萩原弘基さん PROFILE

塩山洋酒醸造の専務で三代目。北海道出身。幼いころ、父が実家の塩山洋酒醸造を継ぐのを機に山梨へ。学生時代からワインを作りたいという気持ちがあり、醸造を学べる東京の大学へ進学。しかし、大学在学中にワイナリーの経営が傾きました。時を同じくして様々な理由が重なり大学を中退。その後、地元に戻り、勝沼の農協へ就職。農協へ勤務中も、自分でワインを作りたいという想いがずっとあり、仕事を辞めた後に塩山洋酒に戻る。塩山洋酒醸造は1957年に果実生産者組合を母体に果樹栽培の振興と農産物加工を目的として設立される。その後、1959年塩山洋酒醸造として本格的にワインの生産を開始し現在に至る。自園農場をはじめ契約栽培農家で生産された日本品種の県内産ぶどうを100%使用したワイン作りを行うワイナリーである。



佐塚 萩原さんがワイン作りを始めたきっかけを教えてください。

萩原 実家に戻り、自分でワインを作るに至った大きなターニングポイントと言えるのは、29歳になる前に先輩に誘われて、山梨の若手醸造家グループであるアサンプラージュに所属したことですね。それがきっかけで「やっぱり自分もワインを作ろう」と思いました。農協を辞め県のワインセンターで1年間基礎から勉強しなおしてから、実家に戻り、現在に至ります。

佐塚 萩原さんが本格的にワインを作る以前にいろんな経験をされたみたいですが、それがワイン作りに活きたなと思うことはありますか。

萩原 以前、うちの会社は9割一升瓶、1割720mlのビンに同じワインを入れて売っていました。でもそのやり方では、売り上げが追いつかなかったんです。なので、戻ってきてまず僕がやっ

たのは、一升瓶と720mlの商品の差別化です。言い方が悪いですけど一升瓶のものは720mlのものに比べると使う原料なんかも劣るので、720mlの方は、自分でぶどうを見て買い付けて、仕込んで、高品質のものを作るというやり方に変えたんです。そこで生きてきたのが勝沼の農協に勤めていたときの人脈です。いまだにそうですけど、勝沼のぶどうってやっぱり単価が高く品質も良いので、つながりのない人にはなかなか売ってもらえないんです。でも自分は以前勝沼の農協にいて勝沼の生産者の方とつながりがあったので、ありがたいことに勝沼の生産者さんから売ってもらえる環境ができていたんです。だから、当時勝沼の農協に勤められていたことが本当に良かったと思っています。

青山 萩原さんの思うワインの魅力を教えてください。

萩原 ワインはお酒の中で唯一水を使わなくて、基本はぶどうだけで作ります。自然の恵みだけでできる飲み物なんです。でもお酒の中では一番複雑なものだと思います。ぶどうの香りもするし、作り方によってはももの香りもする、グレープフルーツやブルーベリーの香りもする。ぶどうだけしか使っていないのにいろんな香りがするって他の飲み物にはないと思うんです。

望月 そんなワインを作ることの魅



力はどんなところにありますか。

萩原 単純に自分が作ったものに対して、褒められれば嬉しいです。ワインは嗜好品なので飲まなくてもいいものですが、それを飲んでもらって「美味しい!」と褒められたときの喜びは大きいですね。自分の作りが間違っていなかったんだなと思えます。自分の想いを飲んでもらえるというのが一番ですね。かっこよく言えば自分のワインづくりを通してメッセージを送れるっていう感じです。

佐塚 ワインを作るうえでのこだわりを教えてください。

萩原 うちの酸味がしっかりしているぶどうをよく使っています。ワインは食事と合わせて飲むものですから、食事を邪魔せず、次の食事が入ったときにスーッと口の中をリセットできる酸が必要だと思っています。だからうちのワインは酸をしっかり残すことを心掛けています。二つ目は、ワインのキレイさ、クリーンさを徹底すること。三つ目が最大のこだわりなんですけど、個性的なものを作ることです。個性的なものが何かっていうと、日本品種のぶどうを使っているからこそ出る個性を最大限に引き出したいと思っています。今、日本のワインを海外に輸出しようと力を入れてますけ

ど、日本のワインを海外に広めるのであれば、日本の品種で作ったものを積極的に広めたほうがいいと思うんです。海外の人に美味しいと思ってもらえるものを日本の品種で作ることが一番じゃないかなと。最終的に日本の品種で海外の作り手さんがワインを作りたいと思ってくれたときに日本のワインが本当の意味で広がったってことだと思うので、うちの個性として欧州品種のぶどうは使わないと決めてます。

青山 ワイン作りで大変なところはどんなところですか？

萩原 うちで出している甲州ぶどうのワインは4種類あって、味わいも価格もはっきり違いが分かるように作っています。最初はきれいで美味しいワインを作らなきゃと思すぎて教科書通りのワインしか作れませんでした。教科書の通りにつくると不思議なもので、決してマイナスの香りはないけれどその先がないようなものしかできないんです。2010、11年のワインがそうでした。次に、どこか遊び心がないといいワインができないと考え方を変えて作った2012年のワインでいきなり銀賞を獲れたんです。そこからはいろいろなワインを飲んで、遊び心を持った時にワインを醸造する





塩山洋酒醸造

●山梨県甲州市塩山千野693
営業時間：9:00～17:00 土曜午後・日曜日・祝祭日定休
TEL：0553-33-2228 <http://www.enzanwine.co.jp>

と、個性的なワインができて、どんどんお客さんも増え、飲んでもらえる機会も増えました。だから、当時の硬い頭で作っていた時のワインと今の視野が広がった時に作ったワインは違います。もちろん遊びで作っているわけじゃないですけど、当時視野を広げられたことによって今のワインがあると。思います。やっと今になって、クリーンできれい、自分が好きな味わいで個性を出したワインを作れるようになりました。

佐塚 考え方をええられたのにはなにかきっかけがあったんですか。

萩原 僕は以前新しい設備が揃っていた県の研究施設で勉強していたので、帰ってきた当時は会社に古い設備しかないことにすごくギャップがありました。その時は新しい設備が揃ったところでしか、美味しいワインは作れないと思っていたんです。でも、新しいものを揃えようとなるとお金がかかる。買えない中でどうしようと思ったときに、うちの環境でできる限りいい物をつくろうという風に考え方をええました。他のワイナリーでやったら、マイナスになってしまうことも、うちの場合だといいいワインができました。2013年に銀賞を2ついただいた時に、やっぱ

りワインは環境に合わせた作り方をすることでいいものができるんだと感じました。だから、当時会社に帰ってきたときに設備が揃ってなくてよかったなと今は思っています。もし設備が揃っていたとしたら、本質的な醸造技術は今になっても自分には備わってなかっただろうと思うので。今やっとワインの醸造に関して楽しくなってきたというか、賞もいただいたり自分の作りの方向性とかが明確になってきたりしているので、あの時経営が傾いた会社に帰ってきてよかったなと思っています。

望月 萩原さんの感じる甲州市の魅力を教えてください。

萩原 一番はもも、ぶどう、さくらんぼ、ワインなどの特産品がたくさんあるところですかね。しかも、作り手にすぐ会える距離にあるっていうのがいいですね。あとは国宝があったり歴史が古い街っていうのも魅力のひとつかなと思います。田舎なので閉鎖的なところではあるけれど、住み始めて周りや仲良くなった、密になればなるほど、地域の人のつながりが感じられたりします。

青山 移住希望者へのメッセージをお願いします。

萩原 甲州市は魅力がたくさんあるま

ちです。農業をやりたい人にとってはなにかも揃っている街なので、そういうものを求めている人にぜひ来てほしいですね。

Editor's note 編集後記

(佐塚) 萩原さんは今ある環境で最大限にいいワインを作るためにこだわりを持ってワインづくりをされているなと感じました。萩原さんのワインに対する真摯な想いを実際にお聞きした後、いただいたワインはすごく美味しく、お気に入りのワインになりました。

(望月) 萩原さんの話では、人生で色々な失敗をしたからこそ学べたこと、その経験を糧にした自分にしか作れないワインの魅力を聞けました。とても興味深い話が聞けて良かったです。これから萩原さんの作るワインが楽しみです。

(青山) 初めてワインを作る蔵を見学させてもらいました。ワインを作る工程はいつもの手間や時間が必要だと知りました。「うちのワインはこうなんだ」と語る萩原さんのまなざしからワインへの愛を感じました。



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しい目線でお届けします！

甘草味噌メニュー開発記

「これはちょっと味噌が勝ってるな〜」「この組み合わせはイケる！」山梨県立大学の一室、地域総合戦略センターでの出来事です。各自が食材、調味料を持ち寄り、甘草味噌と相性の合うものを検討しています。

ここで使用している甘草味噌とは、甲州市塩山の甘草屋敷で350年前から栽培し続けている歴史ある甘草を使った甲州味噌です。今回、その甘草味噌の知名度を上げたいということで、甲州市役所と甲州市地域おこし協力隊の山田さん、そして甲州らしい♪ つたえ隊のメンバーが協力して、「かつぬまぶどうまつり」で出店することになりました！ チーズ、こんにゃく、チップスなどこちらが想定した合うものを試してみたり、調味料の比率や、食材を口に入れる時の味噌との配分を考えてみたり…試行錯誤の連続



です。開発メンバーは「ぐるり、甲州旅」のメンバーでもあるので、民宿みはらしのみどりさんに、味噌の調理についてアドバイスを頂いたりもしました。そして、いろいろ

な方のアドバイスを経て決定したメニューは…“クラッカー with 甘草味噌ディップソース2種”です。トマトと味噌は相性が良いことから、トマトケチャップを合わせたソース、またワインのお供にはチーズが合う…ということで、酸味のあるさっぱりとしたケチャップソースとは対照的にまろやかさを目指した味噌クリームチーズを作りました。当日出店の様子や、来場者の方の反応は次号にてご報告します！



『お試し移住』、はじめました

2017年4月より、甲州市では移住希望者向けに、空き家を使った「お試し移住」を開始いたしました。そこで今回は、実際に「お試し移住」を4日間してみ、甲州市の住み心地についてお伝えします。

今回、「お試し移住」したのは勝沼の空き家です。2階建ての空き家は6〜8畳の寝室が5部屋にリビング、キッチン、お風呂トイレが一つあり、その他にもテレビ、洗濯機、冷蔵庫、調理器具一式、Wi-Fi環境など設備が整っていました。実際に住んでみると空き家はもちろん、勝沼のまちなみも非常に住みやすいと率直に思いました。生活に必要なお店、例えば

スーパーやホームセンターが自転車で10分ほどのところにあります。また、学校や公園、駅なども車で5〜10分ほどのところにあります。また、勝沼の特徴であるワイナリーの



いくつか歩いて行ける範囲にあり、そのほか温泉や庭園など、単なる生活だけではなく、生活をよりよく楽しむためのコンテンツも多くあります。勝沼の他にも塩山にも「お試し

移住」のための空き家があります。次号ではそちらについても特集します。甲州市に少しでも住んでみたいと思われる方は、ぜひ、この「お試し移住」を活用してみたいはいかがでしょうか。

甲州市お試し移住お問い合わせ

TEL：0553-32-5037
(甲州市役所・政策秘書課・地域創生推進担当)
iju@city.koshu.yamanashi.jp
ホームページ：<http://www.city.koshu.yamanashi.jp/iju/iju/experience.html>



畳のシンプルな部屋です。生活に必要なものはだいたい揃っているの、で、気持ち準備したらいつでもどうぞ。

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

NATURE

どの季節でも
自然が美しい場所



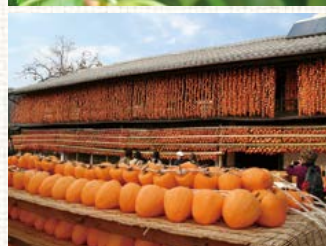
自然

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



FRUIT

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。

歴史文化

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等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



「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。

LIFESTYLE

マル北農園

廣瀬隆さんは9年前(2008年)までサラリーマンでした。しかし何か自分で考えてできる新しいことを始めたいと考えて会社を辞め、実家が農家であることを活かし、新しいスタイルの農業に挑戦することを決心しました。ちょうどその時期に「甲州元気村」が設立されることを聞き、立ち上げメンバーの一人として参加することになりました。現在は、「甲州元気村」の一員として、自身の農園である「マル北農園」で桃と甲州天空かぼちゃを栽培する農業家です。一見変わった天空かぼちゃを作ることになったきっかけや甲州天空かぼちゃ祭り、甲州市で農業をすることについてお聞きしました。

Reporter is...



望月勝太



鶴田有紀

鶴田 天空かぼちゃを作るきっかけは何ですか。また、ぶどうの棚を利用するというアイデアはどこから生まれたのですか。

廣瀬 父が桃農家で、私も桃を作っています。桃も含めて果樹は技術の習得が難しく、収穫できるようになるまで時間がかかるので、この地域にもっと野菜を取り入れた方がいいと考えました。その際、友人から野菜づくりを行うNPO法人「甲州元気村」が設立されることを聞き、参加しました。茨城県で梨の棚を利用してかぼちゃを

作っているのを見つけて参考にしました。そのことを母に話すと、かつての山梨でもかぼちゃをぶどう棚に上げていたと教えてくれました。だから天空かぼちゃを復活させた感じです。たまに近所の方に天空かぼちゃは昔からあったんだぞと言われます。

鶴田 ぶどうの棚を利用するメリットは何ですか。

廣瀬 今、地元のスーパーマーケットで販売させてもらっています。普通のかぼちゃが500円ほどで、天空かぼちゃが1200円ほどするんです。それにも関わらず、すぐに売れてしまうらしいんですよ。だから普通に作るよりもおいしくなるんだと思います。

鶴田 甲州天空かぼちゃ祭りについて教えてください。

廣瀬 「かぼちゃをブランド化したい」「かぼちゃを知ってもらいたい」という想いから始まりました。参加者は増えていましたが労力が足りず、第3

回で途切れてしまったんです。しかしJR東日本グループのバックアップのおかげで、昨年、2年ぶり4回目の祭りを行いました。JR東日本とはおとしから都内で販売することを目的として、甲州天空かぼちゃのメニューや商品を共同で開発しています。だけどJR東日本が、甲州市に人が来ることにもつなげたいと考え、祭りが復活しました。当初こちら側は消極的でしたが、学生などの外の力を借りながら地域興しの一環としてなら面白いのではないかと考えました。結果、学生が100人ほど参加してくれました。来場者数は600人ほどで、今年は1000人を目標にしています。内容的には、かぼちゃのランタン作りやかぼちゃを使った料理の屋台、学生のステージ発表などがあります。昨年は僕が色々に進めたのですが、今年は学生主体で動いています。今年はスポンサーをもっと増やしたくて、そのスポンサーに「山梨にはこ

んなにも面白い学生がいるんだ」とアピールしたいんです。逆に、そういうアピールができるくらいの人材を育成できる場にしたいですね。

望月 農業体験を開催していますが、それを始めたきっかけも下の世代の人材育成をしたいという想いなんですか。

廣瀬 そうですね。かぼちゃの栽培を始めて少し経った頃から保育園の子供たちにハロウィン用のかぼちゃとして、種まきや収穫を体験してもらっています。農業を含めて、3K(きつい、汚い、危険な労働)は誰もやりたがらないじゃないですか。でも小さい頃の楽しかった思い出があると農業も悪くないって言ってくれる人が出てくると思っています。農業にも飛び込みたいと思ってくれる人が出てくると、というか出てこない日本の農業は成り立たなくなってしまうと思います。

鶴田 本気で農業したいけど素人で困っている人がいたら教えたいと思いますか。

廣瀬 教える前に人を見ます。やっぱ

野菜や果樹の育つ姿を見るのは楽しいです



り向かない人に勧めても意味ないですからね。楽しそうという気持ちだけで来られても困ります。夢を大きく持っている、世間をある程度知っている人が農業に向いていると思います。世間と関わりたくないから農業やるって人はあまり受け入れたくないかな。世間を知った上で農業を発展させるために色々提案し合える人がいいですね。

望月 他の仕事に従事した後で農家を始めて、どういった所に農業の喜びを感じていますか。

廣瀬 野菜、果樹を育てること自体が楽しいですね。もちろん食べてもらった人に「美味しい」と言ってもらえることも嬉しいですけど、それ以上に育つ姿を見るのは楽しいです。ただ、育ち方が悪いと「ああ、俺の責任だなあ」と思って寂しくなりますね。それを見て工夫をするのも大変だけど楽しいです。ただやはり、植えた種から双葉が「ポツ」って出て来るのを見ると誰でも喜ぶますよ。

望月 農業をしていて感じる、甲州市の魅力はどこでしょうか。

廣瀬 色々あると思いますね。例えばかつぬま朝市は色んな人が集まって来るので面白い人がいっぱいいますよ。「甲州市が好き」「甲州市で自分が関わってるもの、作った作物を『美味しいんだぞ!』とPRしたい」など、都会にはいない人に出会える面白さがあります。あとは、ダイナミックな

自然というものはないけれど、身近な田舎の風景はいっぱいあります。

望月 移住を考えている方へのメッセージをお願いします。

廣瀬 甲州市は都会に近いので、都会に行きたくなかったらいつでも行けるし、甲州市に来たくなかったらいつでも来られるっていうのはいいですね。移住を考えている都会の方は、まず土日だけ来ることも出来ます。しかし、田舎に住むことは簡単ではない、と知っておいて欲しいですね。だから最初は二地域居住とかしてみると面白いと思います。自分の思い描いているものと現実とのギャップを検証するのにはもってこいの場所じゃないでしょうか。

Editor's note 編集後記

(望月) 廣瀬さんの話は、農業の楽しさ、成長するものを見る楽しさを生き活きと語ってらっしゃったのが印象に残りました。最初から農業に従事してこなかったからこそ話せる内容は、廣瀬さんの農業以外の経験が農業に活かしていたので、非常に楽しくお話を伺えました。

(鶴田) 自分の考えを伝えることも大切ですが、実際に行動すれば周囲の人もついてきてくれるのだと、この取材を通して感じました。私も叶えたいことのために行動しようと思います。

(川村) 当日参加できなかったけど編集に携わりました。廣瀬さんの農業に対する熱い想いを感じ、私も行動しなければと思いました。夢を描くだけではなく、どうしたらできるか考え、実行する力を身につけていきたいです。

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

平和園

創業は昭和12年、地元の人に愛され続けている老舗のラーメン屋「平和園」。太平洋戦争の始まる直前だった創業当時、店舗の裏に住んでいた警察官が「平和になるように」という想いを込めて名付けたのがお店の由来なんだそう。自家製の中太麺やとんこつと鶏ガラでとったスープが自慢です。先代である奥さんのお父さんからバトンを受け取り、夫婦二人三脚で切り盛りするようになって約35年、伝統の味を守り続けています。そんな 鶴田清彦さん、きよみさんご夫婦にお店にかけの想いをお聞きました。



「どうにかここまで来られた。それだけが自分でも自信だね」

気賀澤 先代がお店を始めようとしたきっかけは何ですか。

清彦 先代が昔、中国人と一緒に始めたのがきっかけだね。その中国人は戦争ですぐに国へ帰っちゃって、その後先代が自分だけで続けたという歴史があるんですよ。

気賀澤 では、旦那さんがこのお店を継いだ経緯を教えてください。

清彦 私はもともと長野県出身で高校を卒業した後は東京でサラリーマンをしてたんで、ラーメン屋になるつもりは全然なくて。結婚して東京からこっちに来た当時は甲府の会社に入る予定だったんです。でもいずれは継がないとならないから、それなら最初から入ってしまえとやりだしたのがきっかけ。継いでくれとは言われなかったね。

気賀澤 東京からこちらに来ることに抵抗はありましたか。

清彦 田舎出身だから抵抗はなかったですね。東京みたいなごちゃごちゃしたところにいたくないという気はあって、いずれは田舎にと思っていたね。

きよみ 最初は私が東京に行くつもりだったんですよ。でも店を継ぐ人がいなかったんで、もしかしたら継いでくれるか

なという感じでしたね。

川崎 サラリーマンから転職するのに戸惑ったり、葛藤したりというのはありましたか。

清彦 最初はもちろん戸惑ったよ、いろいろ初めてのことをやるのだから。先代は何にも教えてくれないから、自分で見て聞いて、見よう見まねで手伝えることは手伝って覚えしました。それから先代も年をとったから私たちが継いだという経緯があるんです。先代は無口な人だったね。自家製麺を毎朝店内の製麺コーナーで作ってるんだけど、その麺の作り方も何にも教えてくれないからそばで見て覚えたね。一人前にできるようにまで苦労したね。麺づくりについては最初のうちは水加減とか粉の量とかうんと失敗してね。それでだんだんやっていくうちに、自分で納得して、先代に近づいたという感じかな。季節によって水加減を調整しないといけなくて、手の感覚だけが頼りだから大変だよ。

川崎 先代からお店を受け継いだということですが、いつ塩山に来たんですか。

清彦 30歳のときだから42年前ですね。結婚と同時にこっ

ちに来ました。

気賀澤 奥様とはどこで出会われたんですか。

清彦 私がまだ東京に住んでいたとき、仲人してくれた人の兄弟にそろそろ結婚をしないかならない年になるし、塩山に可愛い娘がいるから会って見ないかと言われて会ったんです。それから何回かかみさんを送りながら山梨に来ていろいろ話をしたのかな、それでお互いにいいということで一緒になったんです。

きよみ どうにかやってきた、二人でね。

清彦 どうにかここまで来られた。それだけが自分でも自信だね。

気賀澤 お店を運営するうえで気を付けていることはありますか。

清彦 とにかくお客さんはお金を払って食べに来るんだから、ちゃんとしたものを出さないとね。いい加減なものを出すわけにはいかんから。それだけはきちとやってきたつもりだね。

きよみ でも十人十色だから難しいよ。ある人がおいしいと思ってても違う人はそう思わないし。味の好みはわからないか

らうちは私たちが一番おいしいと思う味で細々やっています(笑)。

気賀澤 奥さんがスープを担当されているとのことですが、とんこつと鶏ガラベースにこだわっているのはなぜですか。

きよみ いまのラーメンって海鮮とかいろいろなものが載っていたりするじゃない。そういうのではないの。私達の店はいろいろ入れないシンプルなラーメンが良い。

清彦 これは昔から変わってない。他のものは絶対に入れない。

川崎 おすすめメニューは何ですか。

清彦 一番多く頼まれるのはワンタンメン。チャーシュー麺も人気かな。

きよみ あと、昔から出しているモツの串のやきとりというのがあって、私の父親の代からずーっと続くタレを継ぎ足して作ってます。やきとりと書いてあるけど、馬モツなの。

気賀澤 お店をやっていて嬉しいと思ったことはなんですか。

清彦 やっぱりよかったなって思うときは、「ごちそうさん。美味しかったよ。」ってお客さんが帰り際に言うってくれることだね。そう言われるとなんとか気持ちがホッとするの

ね。あとこの人好きだな〜って思うのはスープを一滴も残さず飲んでくれるお客さん。今ほとんどの人はそんなにスープ飲まないよね。健康診断でいろいろ言われてるから(笑)。

氣賀澤 では反対にお店をやっていく上で大変なことは何ですか。

清彦 お客様の食の好みへの対応かな。例えばスープが薄いか濃いかかそういうお客さん結構いるんですよ。普通に作ってるんだけど、その人にとっては濃かったって印象を持たれているかもしれないね。みんな味の基準が違うから分からないよね。

きよみ もし食べてて濃かったら途中でスープも入れられるし、薄ければタレをもっと入れるから言ってほしいね。でも皆悪いと思って言わないのかもね。

氣賀澤 では次に、甲州市についてお聞きしていきたいと思います。はじめに甲州市の良さってどんなところですか。

清彦 果物もあるし、観光客は多く来るし、いろいろとあるよね。お裾分けをくれたりいい人も多し。

きよみ ぶどうやさくらんぼとか果物を知り合いの人からいっぱいもらうね。あげるのが好きな人がいるところ、人との繋がりがあるところかな。

川崎 甲州市に住んでいて不便なところはありますか。

きよみ この辺は何にもなくなってしまったから不便。

清彦 コンビニのひとつでもあるといいんだけどね。買い物に不便ですね。いまは車社会だからね。電車とかバスなんてあんまり利用できないじゃん。



きよみ うちの店の前の通りはいちばんにぎやかな通りだったのにね。みんななくなっちゃった。

川崎 どのくらいからなくなり始めたんですか。

きよみ 道路を拡張しはじめたくらいかな。かいじ国体(1986年)のときだね。

清彦 その国体から十年くらい拡張が遅れてたね。それで、店の立ち退きや元から住んでいた人が出ていって、拡張が終わったときにはほとんど店も人も戻ってこなかったね。あとは商売やっても後継ぎがない年寄りだけでやってるような店が多かったから。

川崎 これから移住してくる人、移住を考えている人へのメッセージをお願いします。

清彦 最初はやっぱりその地域の人や生活に慣れること

とかね。それがいちばん大事じゃないかなあ。地域によっていろいろ行事があるわけで、率先して参加することでコミュニケーションがとれると思うんだよね。ただ眺めてたんじゃだめ。お祭りがあるとき、声がかからないでも隣の人に“参加させてくれ”とか、一声が必要だね。そこから始まるから。まずは近所の人との付き合い方だよ。



平和園

●山梨県甲州市塩山上於曾1107-8
営業時間：昼11:00～14:00 / 夜 17:00～19:30 ※夜の部は、店主の体調次第で稀に休業する場合あり
TEL：0553-33-2174
不定休（店主の体調次第で稀に休業）

由がわかりました。また食べに行きたいと思います。

(川崎) お二人とも仲が良く、ちょっとした会話を聞いているだけで、こちらも笑顔になってしまうような取材でした。きよみさんおすすめのやきとりで、初めて馬のモツを食べたのですが、予想以上に食べやすく美味しかったです。こちらのやきとりは昔からの常連さんがラーメンと一緒に頼むそう。ぜひ注文してみてください。

Editor's note 編集後記

(氣賀澤) 昔ながらのラーメンにやわらかいやきとり、そしてお互いを尊重し合い支え合ってお店を切り盛りする素敵なご夫婦と平和園にはほっこりするものがたくさんありました。取材を通して地元の人にも観光客にも愛される理



農業体験をしてみた。



Reporter



大塚 郁弥



川村 春乃



新津 カナ

勝沼菱山地区でぶどう栽培を行っている有限会社ぶどうばたけ。ここでは収穫や仕込み体験のみならず、畑のオーナー制・インターンシップの受け入れも積極的に行っているそうです。今回私たちは様々な体験ができる中で、ぶどう栽培の農業体験をしてきました。

午前作業体験記事(大塚)

今回、農業体験として、ぶどう栽培のお手伝いをさせてもらいました。まず、午前中はぶどうの「傘かけ」という作業をしました。傘かけとはぶどうの房の上に傘かけ用の切れ込みの入った一枚の紙を、切れ込み部分が重なり、見た目が傘になるようかぶせ、かぶせた傘が風で吹き飛ばないようにホチキスで留めるという作業です。この作業の目的は、雨水などからぶどうを保護することです。傘かけは朝9時から行いました。一枚の紙で傘を作りホチキスで止めるだけです。最初は簡単で余裕な作業だと思い込んでいました。しかし、実際はそんなことはなく、とても大変な作業でした。まず、ぶどう畑の木の高さが目測で150センチほどしかなく、基本的に中腰の姿勢を維持した状態で作業となりました。また、傘をかけるのも、隙間を作ってしまうとそこから雨水が入ってしまうため、隙間を作らない精度が必要でした。ぶどうの房すべてに傘をかけるのですが、その数は非常に多く、終わらせるためには、素早くすることも求められました。さらに、この日の気温は最高気温が35℃



まだまだ
失は長い……



以上と、猛暑日となり、とても暑い中での作業となりました。そんなぶどうの傘かけですが、実際に作業すると、もちろん体は疲れましたが、それ以上に汗をかくのでとてもすがすがしい気持ちになりました。また、作業中は傘かけに没頭するため、無心になることができました。不安、悩みなどの雑念を一切考えないようにしました。だからこそ、すがすがしい気持ちを感じていたのかもしれません。もし、何か気分転換をしたいという方は、ぶどうの傘かけ体験をしてみてもいいかなでしょうか？

午後作業体験記事（新津）

午後1時頃から、午前中作業した畑とはまた別の畑に移り「傘かけ」と「袋かけ」の作業を体験しました。傘かけは午前にも行っていたため、作業自体のスピードが上がり早めに終わらせることができました。そして次に袋かけに取り掛かかるとなり、私自身初めての体験で上手くできるかと不安に思いつつも作業をやり始めました。袋かけでは、ぶどうを紙製の専用袋でやさしく包み、袋の上部に入っている針金を枝に巻き付け取り付けます。そうすると、手を離しても袋がぶどうを包み込んでいる状態になります。この袋かけを行う目的として、一般的に害虫や病気への感染からぶどうを守ることが挙げられます。ですが今回は、畑に消毒液をまくということで、ぶどうに消毒液がつかないようにするために袋かけ作業を行いました。やり方を教えていただき、いざ挑戦してみたのですが、初めは上手くいかなかったです。というのも、針金で最後、固定をするのですが、あまり強い力でやってしまうと房を傷つけてしまうのではないかと感じたり、でも弱すぎても風に飛ばされたりしてしまう…また微妙な位置にぶどうがあったりすると、どう袋をかぶせればいいのか？など自分なりにいろいろ考えながら奮闘してやらなくてはならなかったからです。指導してくれた方から、「やっていくうちにコツが掴めるから、とにかく作業をやってみて！」と助言を受け、ひたすら袋かけと向き合った後、少しずつですがスムーズに上手くできるようになりました。今考えてみても、あんなに集中して一つの作業をしたのは久々だったな、と思えるほど袋かけを一生懸命お手伝いしました。やはり、初めのうちは、慣れない作業が続いたので苦労する部分もありましたが、終わる頃には、おしゃべりをしながら、でも手は動かしながら、効率よくできたので良かったのではないかと感じています。



有限会社ぶどうばたけ
●山梨県甲州市勝沼町菱山1425
TEL : 0553-44-0356
http://budoubatake.net

農業体験を終えて、「ぶどうばたけ」の三森さんへインタビュー

川村 本日、私たちは実際にぶどうの傘かけを体験させてもらいましたが、普段から農業体験、農家体験民宿、インターンシップの受け入れをされているきっかけを教えてください。
三森 私は30代の頃、「山梨県女性のつばさ」海外研修に参加しました。「山梨県女性のつばさ」海外研修というのは女性リーダーを育成する目的があります。具体的には福祉、農業、社会進出(起業家)に分かれており、私はこの農業部門に参加しニュージーランドの農家にホームステイをしました。そのお宅では酪農をしていて、ハーブや果物も育てていました。すると、朝食にはとれたての牛乳、ハーブ、果物が出てきたんです。これ

が私にとって目から鱗でした。なぜなら、地元の人からすると、当たり前のもかもしれませんが、とても美味しく新鮮だったからです。そこで私は、山梨に来てくれた人たちにも地元にあるものの良さをありの

まま伝えたい、知ってもらいたいと強く感じました。研修から戻ってきて、ニュージーランドで得た経験を活かして山梨へ訪れる人々に対し山梨の良さをありのままに伝えられるような農業体験、農家体験民宿、インターンシップを始めました。

川村 甲州市の魅力を教えてください。
三森 甲州市に移住者が多いというのは、甲州市、特に私たちがいるここ勝沼は発信力があるからだと思います。大々的に発信するものはぶどう、ワインがありますけど、一番は人だと思っています。受け入れる人がいなければ来てくれる人もないわけじゃないですか。だから私たちも影響を与えられるような人材になりたいです。

川村 最後に甲州市に移住を考えている方にメッセージをお願いします。
三森 勝沼は昔からぶどうを作っていて、今私たちがぶどう産業やワイン産業に携わっているのも歴史の一部だと思います。そして今度は私たちが今持っているバトンを次の世代に渡して、次世代のリーダーとして産業を引っ張ってほしいです。そのリーダーは地元の若者であったり、農業をやりたい、盛り上げたいという想いを持った移住者になって欲しいですね。



Editor's note 農業体験を終えての感想

今回、初めてぶどうの樹を間近で見て、傘かけと袋かけをしました。午前に2時間、午後に4時間程作業して、とても疲れてしまい、私は農業に向いていないかと痛感しました。でもよく晴れた日に汗をかきながら作業をしてとても爽快感になりました。今回傘かけ、袋かけをしたぶどうがさらに成長してワインや加工品になったりして、たくさんの人の手に渡ると考えたらずっとワクワクします。(川村)



私は身長がそれなりにあるので常に膝を曲げ、中腰の姿勢で作業するのはとても疲れました。ですが、作業に集中すると、余計なことを考えなかったのが良い気分転換になりました。汗をかきながら作業をしたので「生きてる！」と強く実感しました。また機会があれば体験をしたいです。(大塚)



農作業を1日かけて行ったのは初めての体験で、途中、辛くなる時間もありましたが、徐々に慣れてきて、最後は軽快にできました。やってみて率直に、ぶどう栽培は細部にまでこだわりがあって奥が深いな、と感じました。お手伝い作業をしたぶどうは、秋に美味しいワインへとなるそうなので、今からとても待ち遠しいです(笑)。(新津)



学生がいく！

Let's Go!

ぐるり、甲州旅

新津カンナ

大塚郁弥

川崎かな子

Reporterは…

3人の学生が甲州市をぐると旅して、写真を撮って誌面構成・デザインも自分たちで考えて作りました！

甲州市の奥の
そのまた奥へ

塩山の一之瀬高橋地区は塩山の山奥に位置する、現在住んでいる人が35人という集落です。昔は住んでいた人も多かったそうで、山梨県の無形民俗文化財に指定されている「春駒」という伝統行事があります。今回、学生3人が現在の一之瀬高橋地区のありのままの姿を取材してきました。

2017年9月11日8時20分塩山駅を出発し、リーダー大塚の運転で一之瀬高橋地区へ向かいます。今回は国道411号線、別名「大菩薩ライン」を経由するルートです。甲州市の市街地から大菩薩ラインをひたすら走り、「落合橋」の手前の道に入り、作場平駐車場などがある「林道一之瀬線」を経由して行きます。しばらくすると携帯の電波が入らないことに気づきました。ここでメンバーは「本当に集落に行っても人と遭遇できるのか？」車内で不安になります。だんだん山奥に入っていくと、道幅の狭い、ガードレールもないような道路が続きます。この日は月曜日だったのですが、ツーリングしている方々を何組か見かけました。森林に囲まれたカーブの続く道路を走るのはスリルがありつつも、気持ちの良いものです。しかし道路の道幅が狭かったり線形改良の工事をしている場所がたびたびあるので、対向車には十分な注意が必要です。

9時20分に集落の一手前、見晴らしの良い大栗展望台に到着。いったん車を降ります。すると涼しい!! 明らかに市街地と空気が違います。気温は19℃で定期的に全員軽装だったので、ちょっと肌寒かったです。ここで水道水源林と書かれた看板を発見。この地域の森林は多摩川上流域にあたるそうです。そして30分ほど車を走らせ、集落に到着です。

まずは集落一帯がどのような様子なのか見てみようとして車で一周しました。その後、車を降りて誰か人はいないかと探していると一軒の民宿を発見したので訪ねてみました。玄関や窓が開いていたのですが人は誰もおらず、3人とも、どうしようかと悩んでいると、遠くの方から女性の声がして私たちに話しかけてくれました。その方は民宿みはらしを営んでいる田邊みどりさんでした。ちょうどお昼前のお茶の時間で近所の田邊紀子さん宅に集まっていたとのことで、民宿を留守にしていたようです。今回私たちが一之瀬高橋地区に取材に来ているということを話すと、紀子さん宅に集まっていた5人は快く取材に協力してくださいました。私たち3人もお邪魔してお茶を飲みながら実際に一之瀬高橋地区について伺ってみると、緑に囲まれ、空気も新鮮な自然環境に恵まれているところであると教えてくれました。



一之瀬高橋の小道



ばつちり撮影



民宿みはらしの看板犬(?)



集落にある
神金第2小・中学校は
現在休校中



一之瀬高橋地区の場所は P26 の「甲州市紅葉 MAP」をチェック!!

特に水が澄んでいて味も抜群に美味しいことから、わざわざ勝沼から水を汲みに来る方もいるという話を私たちにしてくれました。また最近では、一之瀬高橋地区の伝統芸能である「春駒」を現代に受け継ぎ守っていくとする動きが若者たちによって行われているということを初めて聞きました。その他、地区に住んでいる人の数は昔に比べて圧倒的に減ってしまったけれど、その分お互いに助け合い、そして支え合いながら暮らしているのでまったく不便さを感じることなく幸せな生活を送っているとも教えてくれました。

急に訪ねた私たちに対しても、お茶やお菓子をくださったり、取材にも親切丁寧に対応していただき、本当にいい人ばかりだと感じさせられました。取材では、過疎問題についてもお話してくださいました。みどりさん、紀子さんは「一之瀬高橋地区がうまく活性化してほしいけども、難しい。だから、びかびかでなくてもいいから廃れずに現状を維持できればそれでいい。」と仰っていました。過疎の問題は確かにありますが、それでも、そこにいる人々は前向きに明るく暮らしていました。

一之瀬高橋地区は、何のアポイントメントもなしに訪れた見ず知らずの私たちを快く受け入れてくれる、人に優しく心温まる場所です。もし、何か生活上のストレスや思い煩いがあり、癒しを求めている方がいましたら、ぜひ、一之瀬高橋地区に行ってみて、おじちゃんやおばあちゃんとお話してみたいかがでしょうか。

Editor's note 編集後記

(新津) 同じ山梨県内に存在するのに、まるで自分の住んでいる地域とは別世界のような感覚にさせてくれる一之瀬高橋地区に驚きました。空気がとても澄んでいて、雑音がない静かな環境が日常にはあまりないので新鮮でした。

(川崎) 時間の経過を忘れてしまうようなところでした。住民の方が、集落周辺の小学校や黒川金山などいろいろなお話をしてくださり、2時間の取材でしたが一之瀬高橋と住民のストーリーをぎゅっと感じる事ができました。

(大塚) 偶然にも5人と出会えた今回の取材。取材を通して、自分の生活を見直した時にあまりにも慌ただしい生活をしていたなと猛省しました。心が安らぐ人の温かさを感じ、とても良かったです。

民宿みはらし

所在地：〒404-0021 甲州市塩山一之瀬高橋 526
電話番号：0553-34-2109

※あくまで見頃は目安です



都心から
約90分。

四季で様々な表情を持つ
山梨県甲州市へ。

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。

 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。

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。

 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。

A 引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。

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。

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。

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。



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。

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中央本線の駅があります。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。

知ってて
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

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/>



働く

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。

甲州市の概要 -Summary-

- 人口 32,481人(平成29年10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
- 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
- 市立保育園 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 1校
- 病院・診療所等 32ヶ所
- 図書館 4ヶ所



「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。



鶴田有紀

牧丘から帰る時に、目に映った光景。私は青々とした葉の間から紫色の実が見えました。「もうこんな時期か」と思い、ふらっと立ち寄りしました。毎年この光景を見ていますが、この景色を見ると、秋を感じるだけでなく、不思議とホッとします。これも1つの自然の恵みなのかもしれません。

写真上は、お手伝いしたぶどうばたけでパシャリ。美味しいぶどう酒へと生まれ変わりますように……。写真下のミラーをよくご覧ください。あれっ?!ちゃんと写ってます(笑)以上、取材中のお遊びでした～

新津カンナ



青空は、塩山洋酒に取材に行った日、すごくいい天気でした。写真を撮りました。じゃがいもはhammock styleの廣瀬さんご夫婦の取材の時にいただいたものです。これは花枝さんが体験農園にお客さんとして参加した時に作ったものと同じじゃがいもだそうです。このエピソードを聞いてすごく微笑ましかったです!



「お試し移住」の最中「大日影トンネル遊歩道」に行った際の写真。今は安全上の理由で一時的閉鎖中ですが、門の隙間から内部もバッチリ。今に残る、鉄道の歴史です。一之瀬高橋の下見の際に見つけた、廃バイク。なぜここにあるのだろうか。このバイクを見たとき、長い年月一之瀬高橋をそこで見つめていたのではと想像したとたん、わびさびを感じて撮った1枚。



大塚郁弥



佐塚 玲衣



ぶどう畑の真下。山梨の暑さも吹き飛ばすようなフレッシュさ。



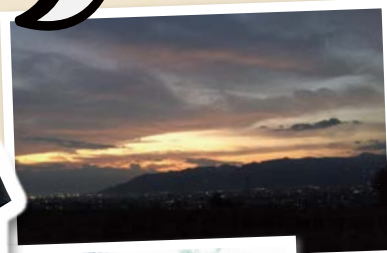
青山柚葉



勝沼にて、9月後半に撮った夕焼けの写真です。だんだん日が短くなるにつれて、毎日違った夕焼けが見れるのが面白いなあと思います。下は、一之瀬高橋取材時のものです。名前ははっきりとは言えませんがアレです。周辺を歩いている中、なんともいえないタッチにとっても目を引かれました。



川崎かな子



川村春乃



「ぶどうばたけ」さんにいたヤギさん。いつもこうやってじゃれているそうです。可愛いですよ。右上は、ぶどうの傘かけの作業が残り1時間となった時に撮った写真。清々しさを表現しました。



標識は普段目にする機会が無いので撮影。こういった標識があるのも塩山ならではの風景だと思います。そりゃ横断するわ、と(笑)。パンの写真は甲州市のパン屋、パンテールにて。いい匂いにつられて一つ食べた後に慌てて撮りました。美味しかったです。



望月勝太



hammock styleの廣瀬さんご夫婦にお話を聞いたあと、畑を案内していただいたときに発見! オクラのお花です。朝の数時間しか咲かず、うまく花が咲かないこともあると花枝さんが教えてくださいました。取材で朝が早かったけど、貴重なお花を見ることができて、ハンモックの気持ちよさも味わえてハッピーでした! 平和園のラーメンは、昔ながらのシンプルなラーメンでとても美味しかったです。昔ながらなのはラーメンそのものだけでなく、器も歴史を感じるものでした。写真には写っていないけど、ラーメンを食べ進めると器に電話番号もかいてありました。「昔ながら」をたくさん感じられて嬉しかったです。



氣賀澤望

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.06 発行日：2017 年 11 月 1 日

発行元：山梨県甲州市役所 政策秘書課 制作／取材／編集：山梨県立大学

デザイン／写真／取材補助：BEEK DESIGN

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

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



県産材利用促進



■やまなし森の印刷紙

この印刷紙には、山梨県の森林認証材も利用活用されています。
また、ご使用される事で収益金の一部は、山梨県緑化推進機構に
寄付され、森林環境保護・水質保全の支援に役立てられます。