

甲州市の人や暮らしを伝える

甲州 らいふ

2018 vol.07

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
かざはな |
| 05 | 甲州らいふ♪ つたえ隊 | 21 | KoshuLife News |
| 06 | Feature 甲州らいふ 特集
winetourism
yamanashi | 22 | ぼくらの農業体験。
菱山中央葡萄酒でワイン仕込み |
| 11 | 甲州市ワイナリー探訪
vol.6 原茂ワイン | 24 | 学生がいく！
ぐるり、甲州旅 |
| 14 | FiND iT! KOSHU CiTY | 26 | 甲州市お食事・定食 MAP |
| 16 | 甲州市の農業
桃娘農園 | 27 | 甲州市お役立ち情報 |
| | | 30 | Photo DIARY
甲州らいふ♪ つたえ隊が見つけた魅力 |



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

Feature

甲州らいふ 特集

winetourism yamanashi

ワインツーリズムやまなし



Reporterは...



氣賀澤望



佐塚玲衣



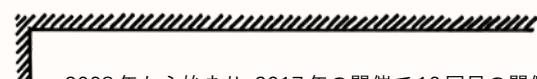
望月勝太



鶴田有紀



川崎かな子



10回目を迎えたワインツーリズムとは？

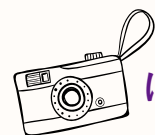
2008年から始まり、2017年の開催で10回目の開催となった「ワインツーリズムやまなし」。山梨のワインの魅力がまだ隠れていた10年前、「ワインツーリズムやまなし」はその価値が地域にあるということを知らせる手がかりとなりました。ワインの産地をめぐり、地域を楽しむこのイベントには、ワイナリーだけでなくその地域をありのまま楽しんでほしいというぶどう農家、ワイナリー、飲食店、商店、朝市、NPO、行政などたくさんの人の思いが詰まっています。「ワインツーリズムやまなし」を通して、地域の魅力を肌で感じてもらい、地域に人の流れをつくるというのがこのイベントの目的のひとつです。「ワインツーリズムやまなし」は、現在では春と秋を含み年に数回行われます。2017年の11月11日・12日の2日間で行われた「ワインツーリズムやまなし 2017・秋」では、山梨県内5つの市で60カ所を超えるワイナリーが参加し、

地域を盛り上げました。

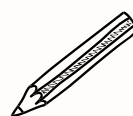
「ワインツーリズムやまなし」にはホームページから参加申し込みが可能です。申し込みをすると届くワイナリーの概要やエリアMAP、バスの時刻表などの資料を参考に当日の予定を立てます。当日に各エリアに設置された受付で試飲用グラスとグラスホルダーをゲットすれば準備は万端。各会場をつなぐバスを使ったり、自分で歩いてワイナリーと地域を楽しみます。「どのワイナリーをめぐろうか」と考える前日までの楽しさ、ワイナリーと地域の魅力を実際に肌で感じるができる当日の楽しさ、地域で買ったワインを楽しみながら、「あそこの地域は人が温かくて楽しかったな」「あのワイナリーのワインおいしかったな」と思いにふける楽しさ。たくさんの楽しさが詰まっているイベント、それが「ワインツーリズムやまなし」です。

※ワインツーリズムは一般社団法人ワインツーリズムの登録商標です





はじめてのワインツーリズム、ボランティア&参加レポート！



イベントを支える存在

2017年11月12日、私たち甲州らいふ♪伝え隊のメンバー5人は、まず塩山駅南口でボランティアとして受付業務をさせていただきました。チケットを確認し、グラスとグラスホルダーを参加者にお渡しするといった内容です。受付は事務的な仕事ではありますが、参加した方と会話をしながら楽しくできました。ホルダー選びからわくわくした表情の参加者の方をみて、つい私たちもつられて笑顔になりました。

また、お客としてでなく、イベント運営側から関わらせていただいていたことがあります。それは想像以上に多くの人がスタッフとして参加していたということです。ワインツーリズムの来場者は多い時には2000人にもなるそうです。イベントというよく参加人数に

目を向けがちですが、その大きなイベントはスタッフや地域の方々、ボランティアが協力しあってつくっているということに改めて気づくことができました。

ワインを知り、ワインを愛する

ボランティアをした後、私たちは実際にグラスホルダーをぶら下げて、ワイナリーを巡りました。ワイナリーを巡って「ワインを作った人が紹介してくれる」という日常ではあまり無い光景を見ることができました。「私の作ったワインはこうなんですよ!」といきいきと話しているワイナリーの方を見ると、飲む側としてもそのワインに対して愛着が湧き、美味しく楽しめます。また、場所によって音楽を流しているDJテントや、地元の飲食物が楽しめるテントがありました。楽しみながらワインを味わって

る方を見ていると、ワインツーリズムはワイン作りのプロの方々から話を聞く機会としても、ワインが好きな人同士がコミュニケーションをする機会としても、非常に魅力的だな、と思いました。

新たな発見・いきいきとした地域

甲州市は車で移動することが多いのでワインを飲みながら街中を歩くことは珍しく、いつもの移動とは違う体験ができて楽しかったです。勝沼ぶどう郷駅のある菱山地区から祝地区までずっと歩くこともなかなかないことだと思います。ちょうどこの日は晴れていて、紅葉してきたぶどうの葉が映えてきれいでした。秋が深まっていく空気を肌で感じることができました。また、歩いていくうちに、自治会などの地元に住んでいる方も多く見受けられました。外部からの観光客だけではなく、地元の人々が集まるひとつのきっかけになって

いる点もこのワインツーリズムの魅力だと感じます。道中で地元に住む親子が一緒にお店を出していたり、あるところではワイン以外にもコーヒーやピザを提供しているなど、来てくれた人をもてなそうという意識をいたるところで感じました。こうした地域のもてなしがあってこそ、ワインツーリズムに参加する人は笑顔いっぱいになるのだと思います。お目当てのワイナリーに行く途中にもさまざまなワイナリーがあり、道中で新しいワイナリーを発見できることも非常に嬉しいポイントでした。

結果、私たちは徒歩とバスでの移動を駆使し、約4時間で勝沼と塩山エリアで10件のワイナリーを巡ることができました！ワインツーリズムのエリアは幅広く、1日では回りきれない数のワイナリーがあったので、次回もぜひ参加して楽しみたいと思っています！





ワインツーリズム総合プロデューサー、大木貴之さんに ワインツーリズムに対する想いを聞きました。



氣質澤 ワインツーリズムを始めた経緯を教えてください。

大木 ワインツーリズムをやる以前は山梨のワインを日常飲んでいる人は、甲府ではあまり見かけませんでした。ちょうどその頃ワイナリーの人と知り合う機会に恵まれて、山梨のワインに注目しました。当時は海外のワインが主流だったので見向きもされなかったですけど。そこで、お客さんを集めるために小冊子を作り、それを売り込んで取材に来てもらって、ちょっとしたブームを仕掛けました。そうするとお客さんたちは少しずつ山梨に足を運んでくれるようになりました。でもそれでは足りないから、次はイベントをやろうと思いました。それで、開催したイベントが、自分のお店でやった作り手とワイン好きの人、地域の農家などが一緒に集まるワインフェスというものでした。そのイベントがどんどん広がっていき、ワインの産地でもやりたいという声からワインツーリズムが生まれました。

川崎 そんなワインツーリズムを運営していく上でのやりがいは何ですか。

大木 仕掛けた冥利に尽きるんですけど、イメージしていた通りにできて、世の中に変化を起こせたということは面白かったです。何事も回数を重ねるごとに熱量は落ちていきがちだと思うので、

それをどうやって保っていくのか、非日常であるイベントをどうやって日常のことにしていけたらいいかということを考えています。今はワイナリーを楽しむということが日常化しつつあってそれは喜ばしいことだけど、自分たちがそこでサービスを提供するために頑張ろうと思っています。

望月 では、魅力はどんな風に感じていますか。

大木 町は歩いている人で溢れていて、学生のみならずしたらお父さんお母さん世代の人たちがほろ酔いで手をつないで歩いています。なんて幸せな光景なんだと思いますね。見知らぬ人同士楽しそうに会話したり、1年ぶりとかに会う人たちもいたりして、そういうのが楽しいです。あとは、やっぱり地元の人がいきいきしていることです。

望月 ワインツーリズムに対する想いを教えてください。

大木 ワインツーリズムは多くの人々の協力で成り立っていて、現在まで続いています。ワインツーリズムを登録商標として持っているのも、オリジナルとしてみんなでしっかり育てていきたいという想いはありますね。ただ、人口はどんどん減っていくので、その中でもサービス業を中心としてどの産業も生き残っていかなくてはいけないじゃないですか。そういった時の拠り所というか人を集めるために共有できる武器みたいな感じで使ってもらえればいいと思います。

大木 貴之
(LOCALSTANDARD 株式会社 代表取締役、一般社団法人ワインツーリズム 代表理事)

「地方こそ人材が必要。それには場が大切。まず人の集まる場をつくらう」と、都内でカフェをはじめとする飲食店のプランナーをしていた妻とともに2000年に「FourHearts Cafe」を創業。この「場」に集まるイラストレーター、デザイナーや、行政職員、民間による協働で「ワインツーリズムやまなし」(2013年グッドデザイン・地域づくりデザイン賞受賞)を立ち上げ、山梨にワインを飲む文化と、産地を散策する習慣を定着しようとしている。

甲州市 ワイナリー 探訪 *hokushu city winery report*

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.6 原茂ワイン

かつての地名である「原」と、代々当主が襲名していた茂左衛門の「茂」を合わせた「原茂」という屋号が由来の原茂ワイン株式会社。その歴史は1924年に「原醸造所」として始まりました。元々は養蚕をしていたという約130年前の明治時代に建てられた母屋にはワインショップとカフェがあります。地元原産の品種である甲州を使ったシュールリーが看板商品なんだそう。そんなワインを作る酵母の「手伝い」をしている山崎さんにお話をお聞きました。

Reporterは…



氣質澤 望



佐塚玲衣

原茂ワイン

●山梨県甲州市勝沼町勝沼3181
TEL 0553-44-0121・カフェ 0553-44-5233
試飲 9:00~17:00 カフェ 11:00~17:00
月曜定休(祝日の場合は営業)
※カフェは12月~3月冬季休業

原茂ワイン 山崎 紘央さん

千葉県出身。子どもの時から祖父のいる勝沼に遊びに来ていたことで、ワイン作りやぶどう作りは身近に感じていたという。大学進学を機に母の実家がある山梨に移住。山梨大学ワイン科学研究センターに入り、忙しい時期にワイン作りを手伝い始めた。その面白さに気づき、ワイン作りを仕事にすることを決意した。大学卒業後、すぐに原茂ワインに入社。現在は原茂ワイン株式会社の専務兼醸造責任者としてワイン作りに携わっている。

「甲州市と言っても広いから、まずその地域をしっかりと見ることが大切だと思います」



※地場の農家が共同で醸造するワイナリー

佐塚 山崎さんが思うワインの魅力を教えてください。

山崎 ワインの原料のぶどうはその土地の個性をよく反映すると言われてるんです。他の果物も土地によって違うものになるだろうけど、ぶどうはそれが特に顕著に出ると思います。世界中でワインは作られているけど、それぞれの地域で独特の風味があって、香りがあって、違いがあるのでそこが一番魅力じゃないかなって思います。

氣賀澤 大学以外でもワインについて勉強しましたか。

山崎 ニュージーランドのワイナリーに研修に行きました。また、3回目に行った2012年から1年間、リンカーン大学でワイン醸造学とぶどう栽培の勉強を1年間しました。その後2013年の12月に帰ってきて、2014年の仕込みから醸造責任者として原茂ワインの醸造をすべて任されることになりました。

佐塚 やはりニュージーランドに行っ得るものは多かったですか。

山崎 そうですね、すごく面白かったです。ニュージーランドは雨も少なく乾燥しているのでぶどう栽培に非常に向いている地域でしたし、国が事業としてワイン産業に力を入れていてすごく研究熱心でしたね。地域のワイナリーと企業の連携もしっかり取れていたり、大学では基礎研究だけでなく現場で活かせる研究もしていたので勉強になりました。

氣賀澤 目指しているワインやこだわりは何ですか。

山崎 ぶどうの良さを失わないようにぶどう本来の味や香りがわかるワインを丁寧に作ることを第一に考えています。管理がいい加減だと発酵が終わったあと酸化や腐敗の香りが出てしまうことがあるんです。それが起こらないように酵母がワインにしてくれたら、きちんと管理して守っていくことが必要だと思います。あとは近所の農家さんが勝沼で作った甲州という品種のぶどうを使ったワインというのがこだわりだと思います。勝沼のぶどうのやわ

らかさや、勝沼のワインの日本人が親しみやすい優しい味わいを表現できるようにしています。

氣賀澤 自社畑のぶどうの割合はどれくらいですか。

山崎 元々、ブロックワイナリー*だったのでぶどうは近所で作り、それを持ち寄ってワインを作るというスタイルでした。だから自社畑のぶどうの割合はすごく少なかったですね。今は1シーズンでだいたい70～80トンのワインを仕込んで、そのうち自社畑のぶどうは10～20トンくらいです。甲州ぶどうは契約農家さんが作ってくれたものをブレンドしているんですが、近いうちに自社畑のぶどうだけでも作りたいなと思っています。欧州系のぶどうは自社畑で生産しています。甲州に限らず今後も自社ぶどうの割合を増やしながら、質のいいものを作りたいですね。

佐塚 ワイン作りにおいて大変だなと思うことはありますか

山崎 ワインを発酵させるのは微生

物の働きによるものなので、思ったような結果にならないこともあります。だから酵母や環境との付き合い方が大変です。あとは、ほとんど一人で醸造をやっていることもあって、すべてに手が回りきらなかったり、おろそかになってしまうところが出てしまうので、やっぱりワインのペースに合わせるのが大変ですね。

氣賀澤 ワイン作りをしていて楽しいことは何ですか。

山崎 微生物の働きや化学変化が起ることで、ぶどうジュースが香り豊かなワインへと変わっていくプロセスをずっと見られるのが楽しいです。思った通りにならないことも多いけど、それも含めて日々進んでいくプロセスに関われるのってすごいと思うんです。だから僕はあくまで微生物たちとうまく付き合っ、ワインが作られるのを手助けしているんだと思っています。

氣賀澤 カフェを作ろうとしたきっかけは何ですか。

山崎 カフェはおじさん夫婦が運営しています。カフェを始めた当時はワイナリー併設カフェが珍しかったんですよ。観光地として成功している外国のワイン産地には当たり前にあるけど、この辺りはワイナリーやぶどう園はたくさんあるのに観光客向けのレストランが少なくて。おじさんも世界中のワイナリーを見てこうしたいと思ったらしいです。こういう古民家風でぶどう棚があるっていうのは勝沼に來ている感じがしますよね。2階からの風景もぶどう棚が上から見えてすごくいいんですよ。

佐塚 今までお話ししてくださったことのほかに今後挑戦したいことはありますか。

山崎 今、シラーという新しい品種の栽培を始めているんです。多くの品種

は寒い所に適していると暑い所では個性が出ないし、その逆ももちろんあるんです。でもシラーはとても面白い品種で、暑くても寒くてもその土地の個性が出て、その場所で表現するワインのスタイルが変わってくるんですよ。勝沼でも植えているワイナリーさんはあるけどそんなに多くないのでおもしろいなと思って。それが今の楽しみです。

佐塚 ぶどうの素材のよさを活かしたワイン作りにびったりな品種なんですね。

山崎 そうなんです。もちろん、やってみたら難しい品種かもしれないけど、勝沼の風土をうまく反映した美味しいワインになるかもしれないので、チャレンジしようと思っています。

氣賀澤 山崎さんが考える、甲州市の魅力って何だと思いますか。

山崎 もちろん好みはあるだろうけど、いい意味でごちゃごちゃしてなくて住みやすいと思います。それに住民同士のつながりもけっこうありますよね。最初は田舎の人間関係がめんどくさいと思っていたけど、地元の産業に携わるとなると仲良くしたいなと思うじゃないですか。僕も一応よそ者だけど、ここで働いていると言えれば仲間意識をもってくれて、最近消防に入ったり、農家さんと話をしたりしていく中で僕もここに馴染んできたなと思います。ワイナリーで働く人とのつながりもできました。あと、ぶどうやワインっていう全国的に有名な地域産業があるのも甲州市の強みですよ。東京から勝沼なんてすぐ来れますしね。あとは登下校中とかに子どもがあいさつしてくれるのも嬉しいですね。自然が好きで田舎の人間関係や温かさがいいなって思う人や、農業やアウトドアが好きという人には向いていると思います。あとは人をもてなすところな

ので、観光地で働きたい人にもよいのではないかと思います。

佐塚 ではこれから甲州市に移住をしたいと考えている人にメッセージをお願いします。

山崎 まずは足を運んでもらいたいですよ。実際にどういうところか見て、人と話をしてもらって、通い詰めていけば自然とここに住んでみたいという気になると思います。根気強さは必要な。いきなり来てすぐにここに住みますとはならないかもしれないですね。甲州市と言っても広いから、まずその地域をしっかりと見ることが大切だと思います。そうればやりたいこととかも見つかるかもしれないじゃないですか。だから通い詰めてもらいたいですね。

Editor's note 編集後記

（佐塚） 歴史のある母屋とぶどうの木の間から光が差し込む庭のある素敵なワイナリーでした。山崎さんはどんどん新しいことに挑戦してワイン作りをされているなと思いました。またぜひワイナリーに伺って山崎さんのつくったワインを飲みたいです。

（氣賀澤） 歴史を守りながら、技術や品種、環境を変化させていくことでおいしいワインが作られているんだと実感しました。そんなワインをぶどう棚の下で飲みながら過ごす時間はきっと気持ちがいいんだろうなと思いました。次に伺う際は、カフェにも立ち寄ってみたいと思います。



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

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溪谷「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。

FRUIT

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

桃娘農園

甲州市塩山にある桃娘農園。桃農家である堀川清美さんが丹精込めて栽培した桃を味わうことができるカフェに今回お邪魔しました！！地元でもおいしいと評判の桃を使った料理やスイーツを堪能しつつ、私たちは堀川さんに桃栽培のことから農園カフェについてなど、さまざまな話を伺ってきました。

桃娘農園

●山梨県甲州市塩山下栗生野 381-3
TEL 0553-33-9352
午前 10 時～午後 5 時
(季節によって営業時間が変更)
4 月、7 月～9 月営業
不定休(農作業の関係で事前に電話確認
予約して下さい)
<https://www.facebook.com/momokonouen/>

Reporter is...



新津カナナ



鶴田有紀

新津 農業に携わることになった経緯を教えてください。

堀川 地元が甲州市で、家が農家をしていました。私は短大卒業後に地元の市役所に勤め、結婚して栃木県に移り住みました。それから 5 年後、地元甲州市に戻ってきて、農作業を手伝うようになりました。もちろん小さい頃も手伝ってはいたんですけどね。またそれと同時期に今後のことを 3 人の姉妹で話し合いました。具体的に畑をどうするのか？また誰が後を継ぐのか？などです。私は元々継ぐ意志はなかったのですが、父が他人に畑を貸すのが嫌だと思っていることと、桃作りに対する想いを私は知っていたので、畑を手放したり、農家をやめてしまったりなんてことは考えられなかったんです。姉妹が誰もやりたくないって言うなら、もう私がやるしかない

と思って農業に携わりました。

鶴田 桃の栽培方法などの知識はどのように培ったのですか？

堀川 地元の大藤桃研究会や山梨県の園芸会などに参加し、今もなお新しい知識を身につけています。また、長年の経験から培った父の知識も必要だと思って受け入れています。私が桃栽培を始めた当初、様々な会において桃農家のおじさん達は、お前みたいな新入りは黙ってろといった雰囲気、私は何も言えず話を聞いているだけだったのですが、自分からおじさん達に弟子入りし、たくさん桃栽培の勉強をして、新しく得た技術を私自身日々試すようになりました。最近は、ようやく地域の人たちが認めてくれるようになってきたなと感じ始めています。同時に私自身の考えも変わり、以前は



悪天候などになると嘆いてばかりだったのですが、それはどうしようもないことだし、何回か経験すると対策も分かってきました。また、「山梨県果樹園芸会」の桃部の指導を試してみたり、分からないことがあれば JA の指導員に伺って、試行錯誤していくことで知識を培っています。

新津 桃娘農園カフェを始めたきっかけは何ですか？

堀川 農家をやり始めた頃、初めは直売所をしようと思ったのですが、父に反対されました。そのうち、友人と話している中でカフェがあったらいいよねといった話になった時があったんです。私自身、心のどこかにカフェをしたいという夢が正直あって、やはり何事も挑戦してみないと分からないので、夫が単身赴任、息子たちが進学・就職のタイミングを機に家をリフォームして営業を始めました。

鶴田 桃栽培を行いながらカフェを経営していくのは大変ですか？ またカフェ経営を通じて感じる喜びはありますか？

堀川 大変ですよ、例えば、農作業との両立ですね。作業がひと段落しないと、なかなかカフェのことをやれせんし、カフェのことばかりやっていて、本職である桃栽培を疎かに出来ません。時間との闘いでもありますかね。カフェ経営で感じる喜びは、お客さんが提供した桃メニューを美味しいと言って食べてくれた時が一番です。その他、自分のやっている農業のことを直接お話し、お客さんが共感してくれたり、知ってもらえたりすることが嬉しいんです。

新津 カフェメニューでのおすすめとこだわりはなんですか？

堀川 おすすめメニューは、栽培した桃で作る「桃パフェ」です。こだわりとしては、とにかく地元で採れたものをふんだんにメニューに取り入れて使うことです。

鶴田 甲州市にはどのような魅力を感じていますか？

堀川 自然が豊かなところですかね。あとはみんな真面目で、才能を持った人や優秀な人が多いから得るものがたくさんあることですね。桃娘農園の看板を書いてくれた方も、とてもアクティブなんです。そのような方々から知識・技術を惜しげも無く伝授してもらえることもあり、とにかく地域の

人達みんなが協力的です。また助け合いながら、応援されながら生活できる環境も魅力的かな。

新津 今後、新たに挑戦してみたいことはなんでしょう。

堀川 今年「さくら」という品種の桃を使った桃のシロップ漬けのワークショップをやりたいと考えてます。今後も参加型のような活動をどんどん増やして、さまざまな人達と交流し、つながりをつくって挑戦していきたいですね。

鶴田 堀川さんにとっての桃娘農園とは、どんな存在ですか？

堀川 「桃娘」という名前は私の長男が考えてくれました。かわいい名前がいいねって話で、私には娘がいらないから桃娘がいいんじゃないかって。だからこの農園は自分の娘、子どものような存在ですね。

新津 最後に読者に向けてメッセージをお願いします！

堀川 桃娘農園に興味を持って来ていただいて、農業に関心を持って、やりたい！なんて思ってくれる人が増えてくれたらいいな～と感じています。何事もやってみなくては分かりませんし、興味があることをただ心の内にとめておくだけでなく、ぜひ行動に移してみてください。そして経験をして感じ取ったことを次に繋げていくことで、きっと何か得られるものがあると信じています！

Editor's note 編集後記

(新津) 実際にお会いしてお話させていただいた中で、行動力がとてつもなくある方だなと感じました。またお話もとても面白くて、本当にあっという間の取材でした。最後に「桃パフェ」をご馳走になったんですが、格別のお味でした～！！

(鶴田) 失敗しても自分の思うようになると挑戦し続ける堀川さんは本当に素敵で、強い意志があったからこそ周りの方々から認められるようになったのだと感じました。また山梨県と言えば果樹が有名だが、立派な果樹を育てるまでとても時間が掛かることを知りました。

(川村) 今回取材には参加できませんでした。編集に携わりました。桃娘農園は子どものような存在だという堀川さんの言葉がとても印象的でした。我が子のように育てた桃だからとても美味しい桃ができるのだと愛を感じ、温かい気持ちになりました。

かざはな



氣賀澤 望



佐塚 玲衣

塩山で1992年から営業を続ける「かざはな」。寒い晴れた日に起こるちらついた雪が花に見えるという「風花」という現象。お店の建築中にその現象が偶然起き、親しみやすい響きが気に入ったことから「かざはな」と名付けられたそう。料理からお店までできる限り手作りにこだわった、静かで落ち着いた時間が流れる家族経営のお店です。その素敵なお店を営む店主野口さんの生まれは東京八王子。もともと東京で飲食店をやっていたお父様の影響を受け、自分のお店を始めるため甲州市に引っ越してきました。今回は野口さんにお店や甲州市に対する想いをお聞きしました。

「地元の食材の料理を食べていただいて、おいしいって言ってもらえるのが一番嬉しいです」

かざはな
●山梨県甲州市塩山藤木 2309-1
TEL 0553-33-7551
平日 11:00 ~ L.O.14:00 17:00 ~ L.O.20:00
土日祝 11:00 ~ L.O.20:00 火曜定休（祝日営業）
※ご来店の際はできるだけ電話予約お願いいたします
1月・2月は昼の営業のみ（11:00 ~ L.O.14:00）



氣賀澤 なぜここでお店を始めようとしたんですか。

野口 父はものづくりが好きなので、自ら店舗の改装や内装のアレンジをしていました。以前、東京で経営していたお店は借り店舗だったので、自分たちでつくりたいという想いからこの土地に出会い移住を決断しました。

氣賀澤 ではお店のほとんどを自分たちの手でつくられたということですか。

野口 そうです。建物だけではなく、土地の造成や基礎工事なども行いました。パワーショベルは中古を購入し、何も知識が無いのでコンクリートを流す作業も教わり、楽しみながら行いました。柱は危険が伴うのでログハウススクールの生徒さん達に木の皮をむき、組み上げてもらいました。1番やってみたかった工程でしたが…。1年で完成させるのを目標に作業しました。店内のインテリアは母と妻が身近な自然の植物、敷地内にあるものを活かしながら手作りした飾り付けをしています。季節によってちょっと変えて楽しんでいるようです。

佐塚 お店を開くにあたって、なぜ甲州市を選ばれたんですか。

野口 関東中を2~3年くらい探し回っていたんですけど、なかなか決まらず、そうしている中で母が山梨の出身で、知り合いを尋ねてここを紹介してもらったんです。実際にここの高台から見えるぶどう棚や桃の畑、盆地などきれいな景色を見てすぐに決めました。道が狭くて商売するには不向きかと思いつつ…。気に入ってしまいました。桃の時期は下の畑が一面ピンクの絨毯になるんですよ。

佐塚 ここを選んでよかったなと思いますか。

野口 そうですね。最初は海の近くもいいねなんて言っていたんですけど、やはりこの山の静けさと空気がきれいなところが気に入っているの、ここを選んで良かったなと思っています。

佐塚 お父様が東京でお店をされていたのを見て、自分もお店をやりたいと思ったのですか。

野口 もとは逆に全然やりたくないと思っていました。最初はサラリーマンとして働いていましたが、いざ働いてみると

父の仕事に魅力を感じ始めて、やってみたいと思うようになりました。父は精密機械に携わるサラリーマンだったんですが脱サラして商売を始めたので、設計やものづくりが得意なんです。だからこそこの手作りにこだわったお店ができあがったんだと思います。自分だけではつくれなかったなと思いますね。

氣賀澤 お父様のやっている商売のどんなところに魅力を感じたんですか。

野口 悪戦苦闘はしているんですけど、コツコツ精一杯やったことが自分の身になることですかね。好きなことをやっているからすごく楽しそうに見えました。

佐塚 実際ご自身でお店をやってみての魅力を教えてください。

野口 魅力というか、大変なことが多くていい面しか自分は見えていなかったんだと感じました。でもそれがすべて勉強になってそれが自分の力になればと思います。

氣賀澤 では、こういうお店にしたいというコンセプトを教えてください。

野口 できる限りアナログ的な手作り感を出すということです。古典的というんですかね。それで自然に近い場所で、非日常的な空間を提供できればいいなと思っています。外見はシンプルに、子どもが絵を描いたような三角屋根の家をそのまま設計しました。

佐塚 ではそんなお店で作る料理へのこだわりは何ですか。

野口 やはり旬の食材を使用して手作りするというです。パスタ料理で出している麺はたまご麺なんですけど、それも毎朝練って手作りしています。あと、カルボナーラには燻製機で作った自家製のスモークチキンを使っています。普通はベーコンを使うことが多いんですけど、うちはさっぱりするようにチキンにしています。

氣賀澤 地元の食材も使っているんですか？

野口 山梨県って野菜が本当においしいじゃないですか。できる限り地元の野菜を仕入れています。やはり県外のお客さんの反応が違います。「なんでこんなに野菜がおいしいんです



か」っておっしゃる方が多いですね。あとは水もおいしいのでコーヒーも褒めて

もらえることもあります。地元の食材を使った料理を食べていただいて、おいしいって言ってもらえるのが1番嬉しいですね。

野口 そうですね、メニューだけじゃなくて四季折々の景色も魅力的だと思っています。敷地内には桜の木を植えたので、春はすごくきれいです。冬は雪が降ってもすごくきれいなんですけど、車で来られなくなってしまうので、それを楽しめるのは自分たちだけですね(笑)。

佐塚 お店をやっている大変なことは何ですか。

野口 やはり体力的にも経営的にも大変ですね。お客さんの入りがなかなか不安定だなと感じます。天候にも左右されやすい商売なので、すごく忙しい日があったり、すごく静かな日があったりします。

佐塚 遠方から来られるお客さんもいるとのことですが、どちらで「かざはな」のことを知って来られているんですか。

野口 山登りやお寺巡り、ぶどう狩りなどに来られている方たちが、お店の下の道を通って、看板を見かけていただき看板はあるけどどこにお店があるんだろうって気になってお店に立ち寄っていただいています。

佐塚 隠れ家的なのでお店を見つけたとき嬉しくなりますね。

野口 あまりにも奥なので「隠れ過ぎ」なんて言われます(笑)。でも、大きな車通りの多い道から離れているので、気持ちが安らぐと言ってくれる方もいらっしゃると思います。

氣賀澤 今後の展望を教えてください。

野口 食だけではなくいろんなものを作りする工房みたいなことが

できたらいいなと思います。お客さんにも作ってもらえるようなワークショップも開催していけたらいいなと考えています。

氣賀澤 ここでお店をやられていて、甲州市の良さをどのように感じていますか。

野口 まず、自然が残っていることです。あとは、農家の方たちは畑をずっと昔から守って続けてらっしゃるところじゃないですかね。育てて、出荷したり、加工したり、自分たちで工夫されていると思います。

氣賀澤 来た当時と今のイメージは違いますか。

野口 来た時は何も知らなかったもので、自然や山を見て感じるが多かったです。でも住んでみると人と関わるのでギャップもあったりしました。慣れるまでには時間がかかったんですけど、でももう東京にいた期間より甲州市にいる期間のほうが長くなりました。

氣賀澤 それでは最後に移住希望者に対するメッセージをお願いします。

野口 やはり憧れと現実とは違って大変なこともあると思います。実際に来て周りを見て、体験してみたら「住みたい!」と思う気持ちが強い方なら、きっと大丈夫だと思います。



Editor's note 編集後記

(氣賀澤) 秘密基地のような素敵なお店をご家族がほとんど手作りされたというのにも驚きました。素敵なお店で食べる料理はシンプルだけどこだわりが詰まっていて、ご主人に似ているなと感じました。本当に素敵なお店で

ずっと話したいと思いました。次はぜひ桃のピンクの絨毯を見に行きたいです。

(佐塚) 物語からそのまま飛び出してきたような三角屋根の外観と可愛い内装で、すごく素敵なお店でした。野口さんこだわりの美味しいお料理を食べながら、ゆっくりとした時間を過ごすことが出来ました。季節によってお料理も景色も変わるそうなので、ぜひまたお邪魔したいと思います!

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しい目線でお届けします!

甘草味噌プロジェクト

— かつぬまぶどうまつりでの出店報告 —

2017年10月7日に開催された「甲州市かつぬまぶどうまつり」にて、私たち甲州らしい♪つたえ隊は甘草味噌を使用したメニューを作り、出店しました。甘草とは塩山駅北口の重要文化財「旧高野家住宅」で350年以上栽培されている歴史のある植物です。この甘草味噌に関しては、地域おこし協力隊の山田直孝さんを主体とし、地元の醤油屋さん、NPO法人などたくさんの方が関わって開発しています。山田さんが心を込めて仕込んだ「甘草味噌」を使用したメニューを「ぶどうまつり」で試験販売し、山田さんの取り組みを多くの人に知ってもらうための周知活動とアンケートを実施しました。

私たちが提供したメニューは「クラッカー with 甘草味噌ディップソース」です。甘草味噌ディップソースはケチャップ、クリームチーズをそれぞれ甘草味噌に混ぜ合わせたものです。かつぬまぶどうまつりには、ワインを飲みに来られる方がたくさんいます。それに合わせてワインと一番合う組み合わせは何か? お酒でお腹



いっぱいになる方も多く、ちょっとしたおつまみがいいのでは? ということでこちらのメニューに決定しました!

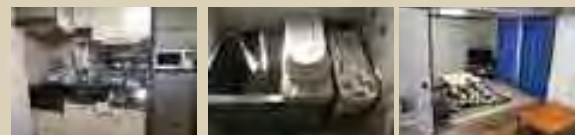
メニューについても多くの方に提供することができ、老若男女さまざまな方から「ワインに合う」といった意見をいただきました。2種類のディップソースのうち、クリームチーズ味噌が特に好評でした。これからの甘草味噌の商品開発のためアンケート調査を実施したところ、「甘草味噌と合う食材は何か?」という項目に大多数の方がきゅうりなど生野菜を挙げられました。素材にそのままつけて美味しいお味噌というところで、今後の普及に乞うご期待です!

実際に提供したクラッカー with 甘草味噌はこちら
<http://cookpad.com/recipe/4880622>



『お試し移住』、はじめました

甲州市では、2017年6月より移住希望者向けに空き家を使った「お試し移住」を開始しております。今回は前回に引き続き実際に行き、空き家に泊まり「お試し移住」を体験してきました!今回「お試し移住」したのは、塩山地区にある松里の空き家です。市営住宅の一室である松里の空き家では、子どもと遊びに行く場面に遭遇するなど他の部屋に住んでいる方々も生活しているのが分かりました。そのため泊まっているというより生活しているという印象を強く受けました。家は2LDKで布団以外の家財道具が一式揃っていました(布団は持ち込み又はリース可)。エアコンやこたつがあることで寒さを感じず、快適に過ごすことができました。近くには恵林寺や塩山ふれあいの森総合公園があるので、歴史や自然を感じ



たり、子どもの遊び場がたくさんあったり素敵な場所です。また最寄りのコンビニまで歩いて約15分、塩山駅まで歩いて約45分ではありましたが、車があったので特に不自由は感じませんでした。

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>

実際に体験してみると、甲州市での暮らしがイメージしやすくなるな、と思いました。自分たちが暮らしている家とは違った家で過ごす体験ができて、楽しかったです。甲州市に興味がある方はぜひ体験してみたいかでしょうか。



ぼくらの農業体験。



勝沼・菱山地区の地域ワイナリー「菱山中央醸造」でワイン仕込みをしました。今回は、ワイン仕込みの始めである「ぶどう絞り」を1日体験しました。

秋になり、少し肌寒くなったところに行われたワイン作り。地元のぶどう農家たちがぶどうを持ち込み、自分たちの手でワインを作っています。この体験には東京や大阪からの参加者もいました。中には「甲州らしい」を毎号読んでくださっている方も！「毎号楽しみにしています」と言っていただき、とても嬉しかったです。

早速作業開始です。まずは、腐っていたり色が悪かったりするぶどうの粒を取り除きます。そうしないとワインの質が落ちてしまいます。選別したぶどうは茎に実がついたままごと機械に入れ、茎からぶどうの実を取る「破碎」を2階部分で行います(写真1・2)。破碎されたぶどうを下の桶にため、それをスコップですくい、絞るための樽に入れます(写真3・4)。ちなみに、この木樽は昭和初期から、80～90年間ほど使われているそうです。そんな樽にぶどうをなるべく平らに入れます(写真5)。樽が満杯になったら木のふたと重りを乗せ、ジャッキを使い、加圧することで果汁を絞り出していきます。ジャッキで加圧しきったら、一度樽からぶどうを全て出し、ぶどうを反します。「ぶどうを反す」とは、加圧しきった樽からぶどうを取り出し、隙間を作りながら再びぶどうを樽の中に入れ直す作業です。そうすることで空気が入り、また果汁を絞ることができます。ぶどうを反してから加圧して絞り終えたら、搾りかすを捨て、新たに破碎したぶどうを入れます。ぶどうを破碎し、絞る作業を何回も繰り返します。絞った果汁はタンクに移され、酵母の力で発酵し、ワインへと変化します。菱山中央醸造の三森さんのお話では、手作業だとぶどう1kgあたり500ml、つまり50%しか絞れないそうです。一方で、現代の主流である機械絞りでは70%ほどの搾汁率だそうです。甲州市内のワイナリーでも珍しい手作業で、少ししか絞れないからこそ、贅沢かつ美味しいワインになるのです。ちなみに、破碎する工程でも、樽に入れさらに絞る工程でも果汁が出ます。しかし、この2つの工程で出る果汁には違いがあります。破碎の工程で出た果汁は「フリーランジュース(一番果汁)」と呼ばれ甘くてとても美味しいぶどうジュース、樽で絞った果汁は「プレスジュース(压榨果汁)」と呼ばれ、美味しいのですが渋みがあり少し大人の味でした。2回、3回と絞っていくにつれて渋みが強くなります。菱山中央醸造ではこの2種類をうまく合わせてワインを作っています。

この日の午後からは雨の予報。雨が降るとぶどうの皮が膨張し、その隙間に雨水が入り込んで、ぶどうの腐敗や病気の原因になります。そうなる前に、昼食の少し前、二手に分かれ、1人は



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>



ぶどう絞り、もう1人は材料となるぶどうを追加で採りに行きました。斜面の中腹にあるぶどう畑での、中腰での作業は大変だったけれど、ずっしりと重いぶどうを採ることができてうれしかったです。ぶどうを10ケース分収穫しました。

昼食は交代で食べます。温かいお弁当を食べながら参加者の皆さんとお話をしました。ある男性は、最初はお客さんとして菱山中央醸造を訪れていましたが、10年前から毎年ワイン作りを手伝っているそうです。また、この体験で作られた歴代ワインの飲み比べも行われました。私たちは車の運転の関係もあり飲むことができなかったのですが、ワインの色が年代ごとに違うことに驚きました。

昼食も終わり、午後からの作業に入ります。午後からは雨が降り始め、一段と冷え込む中での作業でした。午前中にぶどう絞りの要領が少しつかめたため、ペースを上げて作業をします。ぶどうを絞り、タンクに移す作業を繰り返します。いつしか、時間も忘れるほどに作業に没頭してしまいました。しかし、作業の終盤では、慣れない作業を長時間しているせいか、疲れが出て、作業ミスが増えました。しかし、もう少し頑張ろうと心の中で思いながら作業を続けていきます。

作業も大詰めです。午後5時ごろ、予定していた量のぶどうを絞り、「やっと終わった、あとは掃除で終わりかな」と思った矢先、ぶどうを破碎しすぎて少し余っていました。破碎したぶどうが一定の量にならないと絞れません。このまま捨てるのはもったいないので、追加でぶどうを破碎し、もう1回絞りました。ようやく終わったと気が緩んでいました。それでも、美味しいワインになることを願いながら、最後のもうひと踏ん張りです。

最後の追加分も絞り終わり、絞った果汁をタンクに詰め、絞る作業は終了しました。この日は約4トン分のぶどうを絞りました。それでも、ワインを作る仕込みタンクいっぱいにはなりません。タンク1つにどれだけ入るのだろうかと思いました。その後、片付けをして、午後6時30分頃、全ての作業が終わりしました。

今回、私たちは1日だけの参加でしたが、菱山中央醸造では私たちが参加した日から、3日間この作業をしたので、「ぶどう絞りは大変で、1日しただけでヘトヘトなのに、これを3日間続けるのはすごいな」と驚きました。私たちが絞ったぶどうが美味しいワインになればいいなと思いました。

Editor's note 農業体験を終えて

(気賀澤) ワイン作りを間近で見るのも、それを体験するのも初めてでした。はじめは何をいっているかわからず、戸惑いでしたが作業が進むにつれてどんどん楽しくなりました！地域の方や参加者とワインのこともそれ以外のこともお話ができ有意義な時間を過ごすことができました。自分たちで仕込んだワインを飲むのが楽しみです。
(大塚) 今回、初めて手作業によるワインのぶどう絞りを体験しましたが、とんでもなく重労働でした。昔の人たちは今回使った、破碎する機械やプレスするジャッキがあるわけではないので作業するとき、きっと今よりも大変だったのだろうなと、つい想像しました。美味しいワインができるといいなと思います。



学生がいく！

Let's Go!

大学生の視点で甲州市を歩いて、感じて、伝える

ぐるり、甲州豚



Reporterは…

4人の学生で文章を書き、写真を撮って、紙面構成・デザインも自分たちで考えて作りました！



大塚 都弥



気賀 澤望



佐塚 玲衣



望月 勝太

甲州市はぶどうやももが有名ですが、それらを狙い食べる動物もいます。甲州市では猟友会の方々と協力しながら、鳥獣被害への対策をしています。今回は甲州市松里地区の猟友会の方々取材をしました。

松里猟友会支部長の古屋さんのお話



▲猟友会の方々とお話を伺う



▲様々な仕掛けを見せていただく



▲仕掛けたカメラに映る鹿（古屋さん提供）

私たちの松里地区の人数は20名程で平均年齢は約65歳。一番若くて45歳、上は76歳。銃や罠を作って鳥獣を獲っており、シカやイノシシは合わせて一年で平均200頭くらい獲っています。昔は狩猟をして食肉を得る必要があったけれど、今ではその必要がないですね。若い人が入ってこず、年々高齢化が進んでいることが問題になっています。私は、小さい頃からあった銃への憧れから猟銃の資格を取って狩猟を始めました。銃は楽しいですよ、持つにあたって人柄の調査とか、銃をきちんと管理出来るか調べられることはありますけど。また、「狩猟は男性がやるもの」というイメージがあるかもしれませんが、全然そんなことはないです。猟銃の免許は審査があったりするけど、罠だったら比較的簡単に免許をとれますし。罠でする猟は繊細さや勘の良さが大事だし、女性だからこそ出来る猟もあります。松里地区外でも大歓迎だし、猟に興味があればどんどん来てほしいです。

— お話を伺って —

古屋さんをはじめ、狩猟の話をしてくださる方々はとても楽しそうでした。猟友会の方々にとって狩猟は仕事でも趣味でもあることが伝わってきました。また、同行してくれた市役所の方からは「狩猟はただ獲るだけではなく、数を管理するという目的で行っています。なので、県が鳥獣を獲っていい上限を定めて、その中で狩猟してもらってます。あとは鳥獣による農業被害への対策として獲ってもらうこともあります。猟友会は市役所との連携がしっかりしていて、情報交換を多くしています。あと

少しで収穫の果物を食べられてしまったら、何年もかけて育ててきた樹木を台無しにされてしまったりと被害が出ていたりすることもありますし、動物を狩猟する資格を持ってない私達に協力していただき非常に助かってます。」とお話伺えました。

— 装備を知る —

インタビューのあと、実際に狩猟で使っている道具を見させていただきました。どのような装備があるのだろう、と思っていると、猟銃や罠などは昔からの道具、といったような使い込まれた雰囲気のものばかり

り。山の中の木などを使って自分で手作りしているものもあり驚きました。また連絡手段や動物を夜中でも撮影出来るカメラ、それを見るためのタブレットなどの機器も使っており、昔と現代の機器を使い分けている様子が新鮮でした。他にもワイヤレスで罠にかかったかどうか分かる器具などがあり、驚きました。

— 山を訪れる —

その後、普段狩猟している場所を見に山に入りました。民家からそれほど離れていないところでも獣が通った跡（猟友会の皆さんは「獣道」と呼んでいました）や罠を仕掛けた跡がありました。私たちの想像以上に近くまでシカやイノシシが来ていた様子が見られ、驚きました。猟友会の方たちは足跡を見ただけでどの動物かが分かるそうです。さすがプロだなと思いました。実際に山の中に入り案内をしていただき、獣道

を考慮して罠を仕掛けることなど、狩猟では経験も大事だなとも思いました。そうしたノウハウは猟友会に入ったらベテランの方が丁寧に教えて下さるそうです。一方で狩猟を行っている人の中には獲った鳥獣をそのまま山に放っておいたり、捕まえていけない場所で罠をしたりする人もいます。しかし松里猟友会では捕まえて終わりではなく、供養する為に供養塔を立てたり皮や骨を埋める土地を確保するなど生命への配慮や尊厳も忘れていませんでした。市役所の方も「ここまで供養に配慮している猟友会の皆さんは珍しい」と話していました。そのことも松里猟友会では「生命を扱っている」という気持ちの重さを感じられました。

— 命をいただくということ —

山から帰ってきた私たちに猟友会の皆さんがジビエ料理をごちそうしてくださいました。ジビエ料理と聞くと猪鍋や焼き肉とい

うイメージがありましたが、テーブルに並ぶ料理を見てびっくり！ 鹿肉のたたき、ロースト、しし鍋、すき焼き、イノシシの燻製、シカ・イノシシのハムやソーセージなど、これ以上ないくらい豪華なジビエ料理を用意してくださいました。もっとクセがあるのかなと思っていましたが、ほとんどなくサッパリとした味わいでした！ とても美味しかったです。猟友会の方たちの想いや活動についてお話を伺った後ということもあり、いつも以上に「命をいただく」ということを噛みしめながらいただきました。この当たり前のことをもう一度考えるいい機会になりました。また今回の取材を通して、今まで取材してきた甲州市のワインや農業などの魅力は鳥獣被害から作物を守っている猟友会の方が支えているのだな、ということも感じました。狩猟に興味がある方は甲州市に来て、猟友会への参加を考えてみてはいかがでしょうか。



▲捕獲した野生動物の供養塔



▲古屋さんから猟についての説明を受ける



▲猟銃を構えてもらう



▲コトコト煮込まれるすき焼き



▲ジビエ料理の数々



▲数多くのジビエ料理に感動

●お問い合わせ／0553-32-5092（甲州市役所 産業振興課）

Editor's note 編集後記

（大塚）今回の取材で、地域の猟友会の直面する問題を目の当たりにしました。今でこそ、「ジビエ料理」として狩猟食材が人気を博していますが、それを獲る側は深刻な問題を抱えています。だからこそ、「命をいただく」時は、狩猟の現場に思いを馳せていただきたいです。
（気賀澤）今回松里猟友会のみなさんにお話を聞き、自分たちで動物を獲って、その命をいただく。そんな経験ができる猟友会の魅力を感じることができました。

銃がかつこよくて好きだから、ジビエ料理を食べたいから、加入する理由はどんなことでも住民の生活を守り、命の大切さを身をもって知ることができる仕事はとても素晴らしいと感じました。
（佐塚）猟友会の活動は、私たちが安全に暮らしていくために必要不可欠なものです。松里猟友会ではサポートもして下さるそうなので、狩猟に少しでも興味を持った人が始めやすい環境が整っていると感じました。今回は猟友会の方にお話を伺い、一緒に山を歩き、ジビエをいただくという貴重な経験をさせてくださいました。いつも何気なく口にし

ているものは命を奪っていただいているものだという大切なことも再確認することができました。
（望月）猟友会の活動を見ていく中で、人は元々動物を狩って暮らしていたということを改めて感じました。獲った動物をご飯として食べるのも、命を無駄にすることなく自分たちの糧にすること、生きていくことを感じてとても勉強になったと思います。また、私も今回の取材を通して猟友会の魅力が伝わりましたし、以前から銃への憧れもあるので猟友会への参加を前向きに検討してみたいです。



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。



MAP 担当 /
(写真左より)
川崎、川村、鶴田

甲州市の観光情報は、甲州市観光協会ホームページ
『めぐり甲州市』(http://www.koshu-kankou.jp/)



イラスト担当：川崎かな子

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。

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れ、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. 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. 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. 住宅や土地を探すための
よい方法はありますか？

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。

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。マイカーがあれば移動の融通はしやすくなります。

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. 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。



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

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。

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 32,444 人(平成 29 年 11 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-

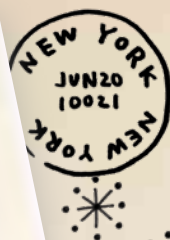
- 公立保育所 4 ヶ所
- 市立保育園 8 ヶ所
- 認定こども園 1 ヶ所
- 児童クラブ 14 ヶ所
- 市立小学校 13 校
- 市立中学校 5 校
- 県立高校 1 校
- 県立短期大学 1 校
- 病院・診療所等 32 ヶ所
- 図書館 4 ヶ所



「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。



ちょうどお昼時だったのでMAPを作成するついでに家族と立ち寄ったお店。様々なメニューがある中、父が他人丼を注文しました。実際に他人丼を見たのは初めてだったので撮っちゃいました(撮影に協力的な父の手が映り込んでるのはご愛嬌笑)。となりは、昨年11月に行われたワインツーリズムに参加した時に撮ったメニュー。当時未成年だった私は飲めなかったが「ワインの種類によってこんなに味の違いがあるんだ」と1人で驚いていました。ふと先輩や同級生が飲んでいる姿を見ると、みんなのように味の違いを楽しんでみたいと思いました。

鶴田有紀

取材に行く途中どこからか威勢の良い声が…！その声につられて歩いて行くと塩山朝市が開催されていて、子どもたちが餅つきをしていました！別の場所では乾電池の自動販売機を発見！これは今も使われているのでしょうか…？

川村春乃

かざはなの取材に行ったときに見つけた「猫注意」の標識。こんな標識あったっけ？と思いましたが、やっぱり店主さんの手作りでした！さすがです！可愛い標識で思わず写真を撮りました。看板はワインツーリズムでまちを歩いている時に目にした祝小ぶどう園。小学校でもぶどうを育てているなんて、さすが甲州市！そして、ワインツーリズムで訪れた原茂ワイナリーで撮った写真です。一日でたくさん写真を撮りましたが、これが自分的にお気に入りの一枚！

佐塚 玲衣

勝沼の公園での1枚。水飲み場が樽の形をしていました。さすがワインの名産地というところですね。下はワイン仕込み体験での1枚。ブドウが山のようにありました。

大塚郁弥

定食MAPでまわった道の駅甲斐大和の写真です。道の駅のそばでは蕎麦と一緒に「出汁巻き卵の天ぷら」を頼みました。たまご焼きを「揚げる」といった発想がなかった。たまたまメニューをみたときはびっくりしましたが、ふたので、メニューをみたときはおもしろい！帰りにお土産を買って帰るまで「手作りうらじろまんじゅう」を買って帰りました。「うらじろ」は大和地域で昔から呼ばれている名だそう、正式名称はキク科のオヤマボクチという植物だそうです。ふとたところで学べました。

川崎かな子

このアイスクリームのオブジェは桃娘農園へお邪魔したときに入口で出迎えてくれた双子ちゃん♪ アメリカンポップな雰囲気にとっても惹かれてバシャリ〜。めちゃくちゃ可愛いですよ！「かつめまぶどうまつり」の写真は、私たちも甘草味噌 with クラッカーで出店しましたよ！楽しさあり、大変だった記憶あり、でいい思い出です(笑)

新津カンナ

ワインツーリズムの最中に見つた小学校のぶどう園。甲州市ならではの風景ですね！下のいちごサンタの写真は、クリスマスに以前取材したビストロ・ミル・プランタンへご飯を食べに行きました！予期せぬサンタさんの登場で嬉しかったです！

望月勝太

勝沼ぶどう郷駅に降り立って、さあワインツーリズム開始！と歩き始めた時に見つけたトンネル。何回もここを通っているはずなのに初めて気が付きました。大好きなジブリの作品に出てきそうに思わずシャッターを押しました。ここを通り抜けたらまったく違う世界が広がっていたらいいのになと思いました。かざはなのお店の内装がとても素敵で、お料理をいただくまでずっと写真を撮っていました。その中でもお気に入りの一枚がこちら。ほとんど手作りでこだわりのたくさんあったお店がかわいくていつまでもここにいたいと思うようなお店でした。

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.07 発行日：2018 年 3 月 23 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。