

甲州市の人や暮らしを伝える

甲州 らいふ

2019 vol.09 *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。

Contents

- | | |
|---|---|
| 02 甲州らいふについて | 20 甲州市の農業
ぶどう房さとう |
| 05 甲州らいふ♪ つたえ隊 | 22 KOSHU YAMATO WALK |
| 06 Feature 甲州らいふ 特集
新田商店 新田正明 | 24 学生が行く！
ぐるり、甲州旅 |
| 10 甲州市を感じるお店
Salzberg Coffee | 26 KoshuLife News |
| 14 FiND iT! KOSHU CiTY | 27 甲州市お役立ち情報 |
| 16 甲州市ワイナリー探訪
vol.8 イケダワイナリー | 30 Photo DIARY
甲州らいふ♪ つたえ隊が見つけた魅力 |
| 19 WINE INFORMATION | |





自然と歴史と人が息づくまち、甲州市。

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



夏

- 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。



感じる、楽しむ。 甲州市の四季を

- 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 かつぬまぶどうまつり

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 甲州市およっちょい祭り
 11月上旬 かつぬま新酒ワインまつり
 11月上旬 武田陣中ほうとう祭り



冬



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。」

新田 正明

新田商店

新田商店は昭和14年に創業し、三代続く歴史ある商店です。山梨県内70社のワインを扱うほか、お米や日本酒も数多く取り扱っています。大学卒業後、29歳までテレビ局に勤務していた三代目・新田正明さん。ロケで出会った「自分の生き方を確立している人」に影響を受けて、商店を継ぐことを決めます。自分の色を出しながらも、お客さんと真摯に向き合うことを大切にする姿は先代から変わりません。老舗を継ぐこと、そして地域に根差す想いについてお話を聞きました。



Reporterは…



佐塚玲衣



川崎かな子

新田商店 新田正明さん

昭和39年生まれ。日本大学法学部卒業後、日本テレビ制作会社に入社。7年勤務した後、山梨に戻る。ワインアドバイザー、お米アドバイザーの資格を保有している。著書には「本当に旨い甲州ワイン（イカロス出版）」がある。



勝沼ワイナリーマーケット/新田商店

●山梨県甲州市勝沼町休息1580
TEL : 0553-44-0464
営業時間 8:00~19:00 不定休
(遠方からお越しの際は連絡をお願いします)



佐塚 新田商店さんのお客さんは地元の方が多いのですか。

新田 ここ2、3年は地元の人が増えていますね。それまでは県外からのお客さんがほとんどでした。今は南アルプス、身延、大月、上野原など市外からもお客さんがわざわざ来られますね。みなさん近くにスーパーや酒屋さんがあるかもしれないけれど、お酒の説明を聞いて納得して買いたい、贈りたいという人がたくさん来てくれています。だから、腹を割って話すことが大事ですね。「同じものだったとしても新田さんで買いたい」って思ってもらえるのは嬉しいです。

佐塚 新田さんはお客さんにワインをおすすめする時、どんなことを心掛けていますか。

新田 自宅用でも贈り物用でも、まず予算を聞きます。お客さんは知らないものを買う時、ドキドキしてお店に来ると思うんですよ。そこで希望の価格を聞くと、気持ちがフッと軽くなると思います。その次に、どんな物をいつも食べるのか、どんな人に贈るのかなどを質問します。そうやって、その人に合っ

たものをいくつか提案していくと、ワインっておもしろいになって興味を持つきっかけになると思います。お客さんと話しながら、心を開くというか、お客さんに丁寧に向き合うことで、また次も新田のおじさんに聞いてみようと思ってもらえるのかなってね。

川崎 いろいろなワインを扱っていらっしゃいますが、ワインを選ぶ基準はありますか。

新田 誰がつくっているのか、人を見て扱うようになりましたね。綺麗事ではないのですが、ワインをつくっているその人が「いい取り組みをしているな」「真面目だな」「人柄がいいな」とか、「この人がつくっているんだったら売りたいな」と思います。自分の場合は顔の見える個人商店ですから、「売りたいな」、「おいしいな」、「今はまだまだけど、何年後にはおいしくなると確信できる」とかそういう気持ちで売っていたことは確かだったかもしれませんね。

川崎 山梨に帰って来て新田商店を継いだ当時、大変だった



ことはありますか。

新田 30年くらい前までは「商売人は背の低いやつでお客さんを下から覗かんとだめだ」とかお客さんに言われましたよ。その人は良かれと思って言ってくれているんですよね、上からお客さんを見ちゃいけないって。おばあちゃんがお財布からお金を出す時に「いいけ、新田さんね、追い剥ぎでも脱ぐ時間を待つ。おばあちゃんたちがお金をのろろ出すのを焦っちゃだめだよ」とかね。教訓になるようなことを言うじいちゃん、ばあちゃんがたくさんいらっしゃいました(笑)。「ああ、なかなか人生っていろんな人がいるんだな」と思いましたね。特に田舎ははっきりものを言いますからね。今はそんなことないですよ。人が優しいよい時代ですから。

川崎 継いだ当時、反対に嬉しい瞬間はありましたか。

新田 当時、親父も若かったし自分はまだふらふらしている時代だったんです。うちが生き残っていくためにはワインしかないな、地元のワインを発信していくしかないなという時

に、店にワインコーナーとかを作り始めたんです。まだ30代だったころ。それで県外からのお客さんがぶどう狩りして、あそこのお店にはお酒が売っているらしいよって来て、「ここは品揃えが多いね」「この間のワインおいしかったから、またぶどう狩りのついでに買いに来たよ」とかって言ってくれるのが嬉しかった。それで手ごたえを感じました。こんな地酒のぶどう酒って言われているものでもおいしいって買いに来てくれるお客さんがいるんだな、じゃあもう少し自分の色を出してみようかなと思いました。その積み重ねで今に至るという感じです。それが嬉しかったことかな。

佐塚 お店ですから、たんに売ればいいとも思うんですが、やっぱり商品のことをちゃんと理解して買ってもらいたいというのは、勝沼や、ワインをつくっているワイナリーのためなんですか。

新田 そうですね。(酒という)専売物っていうのはある程度守られているところがあって、当時はわりと基本の売り上げ

があったんですよ。幸いにも父が一生懸命やってくれていて、お客さんのおちゃんたちに怒られながらも築いてくれた土台があったというのが自分にとっては幸せでした。もし何にもない所から酒屋を始めて、売り上げもなければ仕入れもできないところから始まっていたら、ここまで自由にできていません。そこは親父や祖父に感謝しています。ワイナリー関係で海外から帰ってきた人たちが「親父はこんなワインばかり作りやがって」とか「畑に力を入れなかったからこんなワインしか作れなかったんだ」とかぶつぶつ言うんです。その気持ちは分かるけど、海外に留学させてくれて、帰ってきて一から立ち上げなくてもワイナリーを立ち上げられるっていうのは幸せなことなんだよって言ってあげるんです。自分もそうでしたから。それが響くかわからないけど、お父さんや先代に感謝しないといけないうって言うんです。

川崎 先代の土台があったからこそ今のお店がある。先代が大切にしていることを引き継いでいるのですね。

新田 そうです。一番好きな言葉にね「伝統とは革新の連続」という言葉があって、蔵元に行くと、それを社長さんたちみんな言うんです。毎日伝統を引き継いでいると、時代の流れでだんだんダメになっていくから、伝統を守るためには、その時代時代で変革していかないと生き残っていきません。三代なんて少ない伝統かもしれないけど、新田商店という看板を下ろさずにきているのは、時代によって変えていく、時代を感じ取るということです。

川崎 新田さんから、移住希望者へのメッセージをお願いします。

新田 畑をやりたいと思う人だったら、最高の場所だと思います。そうでなかったとしても、土に接して生きるというか、甲州市に来てマンションに住む人ってほとんどいないと思うんです。やっぱり、一軒家を借りる。そういう生活の中で土に接して生きていくために甲州市を選んだら最高だと思います。なぜかという、山梨県はアジアの中心地になる。しかも、

ぶどうとワインという最高のアイテムを持っているので、世界へ発信するうえですごく大きな武器になるんですよね。アジアはワイン消費量が多いところだから、ここはアジアの中心地になる。ここは大会にはならないけど、農業をやるんだったら、甲州市は最適場所だって胸を張って言える。そういう場所に住むことはすごく誇りになると思うんです。現に、ここで根を下ろして、家族で畑をやったり、飲食をやったり、パン屋さんと修行したりとか、そういう人がたくさん集まっています。そういう人って、野心家じゃないんですよね。この土地にゆっくり根を下ろして、生活をしていきたいっていう意識の高い人が生活し始めていますから、すごく魅力のあるところだと思います。昔は自分も「こんなところ絶対嫌」と思っていたんですけど、よく見るとすごく文化的価値のある場所だったと気づきました。



Editor's note 編集後記

(佐塚) ずっとお会いしてみたいと思っていた新田さん。新田さんは地域や商売、人に対し真摯に向き合っていて、心に響く楽しいお話をたくさんしてくださいました。甲州市に行った際には、また絶対に伺いたい場所です。みなさんもぜひ新田さんに会いに行ってみてください。

(気賀澤) 参加することができなかった今回の取材。記事を書きながら新田さんの人柄や考え、ワイナリーのみなさんに対する思いに触れ、直接お話を聞きかけたなと強く思いました。ぜひ一度お店に足を運んでみたいです！

(川崎) 新田さんによる各ワイナリーの比較やワインの味の表現がとても分かりやすく、数時間の取材で物知りになれたような気分になりました。客観的にワインをおすすめしてくれるので、いつもと違うワインに挑戦したい時はとても参考になると思います！

(鶴田) 取材に行くことができず残念です。しかし記事を書くなかで「自分が気に入ったもの」「売りたいと思うもの」を販売する考えは素敵だと思いましたし、販売するにあたっての熱い想いを感じました！

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

Salzberg Coffee

ザ ル ツ ベ ル ク コ ー ヒ ー

塩山駅前の商店街の一角、水色の素敵な扉が目を引きます。このお店は2016年2月にオープンした「Salzberg Coffee（ザルツベルクコーヒー）」。「温かみのある素敵な店内では、店主が焙煎した豆で淹れるコーヒーと手作りにこだわったおいしいお料理をいただくことができます。今回は「自分のカフェを開きたい」という長年の夢を叶えた店主の手塚さんにお話をうかがいました。





Reporterは…



氣賀澤望



佐塚玲衣



須田真琴



藤本かおり

Salzberg Coffee

●山梨県甲州市塩山上於曾1806

営業時間 9:30~19:00 (L.O 18:30) 時間変更する場合あり

火曜定休

salzberg.coffee@gmail.com

氣賀澤 なぜ塩山のこの場所でお店を開かれたのですか。

手塚峻輔さん(以下、手塚) 修行していた東京から戻って初めて営むお店だったので、いろいろな場所を探しました。韭崎市が地元なのですが、韭崎駅と塩山駅って1日の電車の乗降数が同じらしいんです。韭崎と同じくらいだったらある程度利用者はいると思ったことと、東京からも近いから都会と田舎が混ざり合うよい場所だと思ったんです。移住してくる人も多いので、新しい風を吹かせてくれる人たちが集まる可能性がある魅力的な場所なんじゃないかなと思ってこの場所を選びました。

氣賀澤 東京にいらっしゃったんですね。

手塚 はい。東京に初めて出たのが大学の時で、その当時はまだ飲食に興味はなかったんです。飲食に興味を持ったのは、大学の卒業旅行で初めて行ったヨーロッパでの経験でした。パリで行ったカフェがその土地にすごくなじんでいて、そういう文化的なカフェっていいなって思っただけです。そこから、飲食をやりたいと思い始めましたね。

藤本 大学卒業後に東京の飲食店で働き始めたのですか。

手塚 その時にはすでに就職が決まっていたので、一度山梨

で働きました。でもそのあとも、飲食をやりたいという気持ちがずっとあったので、仕事を辞めて東京に戻り飲食店で働き始めました。自分のカフェはドリンクや料理にこだわらなかったの、ケーキ屋、パン屋、イタリアン、フレンチとかいろいろなジャンルのお店で働いて勉強しました。

佐塚 そのころからコーヒーにも興味を持っていたのですか。

手塚 もともとコーヒーがすごく好きというわけではなかったんです。でも飲食をやっているとコーヒーって必ず出てくるものなので、自分の中でもこだわりたい部分ではありました。勉強しようとした時、ちょうど修行していたお店で本格的な指導をしてくれたんです。そこで出会ったコーヒーマニアの方たちとお話はおもしろかったです。「モテるよ!」と言われたラテアートから入ったんですけど(笑)、やっていくうちにおもしろさにどんどん気づいていきましたね。

氣賀澤 様々なお店で修行されたとのことですが、一番おもしろいと思った分野はなんですか。

手塚 どの分野もおもしろいですね。知れば知るほど新しいものが出てくるし、コーヒーも料理も新しい技術が更新されていくんですよね。だからそれを知るのはおもしろいです。



いろいろやろうとするから、追いつかない部分もありますが、ケーキの新しい技術を別の料理に活かしてみたり、幅が出て広がっていくのが楽しいです。

藤本 料理でこだわっているところはどんなところですか？

手塚 手作りするということですね。コーヒーも自分で焙煎するし、料理もあまり既製品を使わずに自分で作ります。今ちょうどアップルパイを焼いたんですけど、そのパイ生地も既製品じゃなく自分で折りたいと思うので、頑張っています。せっかく自分でお店をやるんだから、手作りがいいなという気持ちがずっとあります。手作りだとお客さんにもしっかり説明できますしね。

須田 お客様の立場からしても手作りは嬉しいですよね。お店の内装には、こだわりはありますか。

手塚 喫茶店なので、特別感のある空間にしたいと思っています。この場所は元々喫茶店だったんです。改装する時、デザイナーさんは入れずに、大工さんにどの方法なら自分でできて、安いのかなど相談しながらつくりました。昔のお店のものを残す部分は残したりして、予算内で収まるように工夫しながらこちらも手作り感を大事に造っていきました。自分がお店作りを経験していれば、今後お店をやりたい人の相談にも乗れますし。この周りにもお店が増えたらいいなと思っています。

氣賀澤 お店をやっている楽しい瞬間を教えてください。

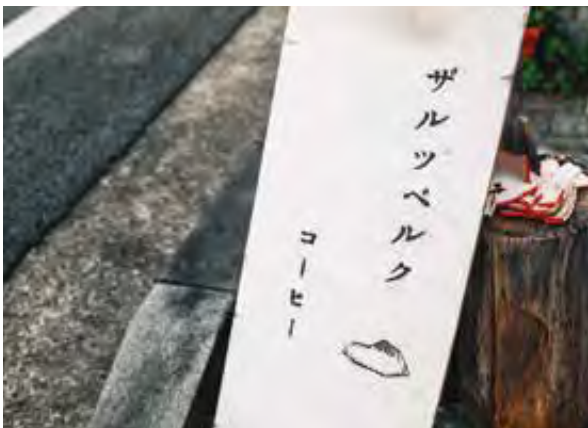
手塚 自分が作っているものなので、お客さんにおいしいって言ってもらったり、お店の雰囲気がいいって言ってもらえた時は嬉しいです。でも、やってみて気づいたんですけどつらいことも多いです。やっぱり、お店を経営していくって難しいことも多いし、自分でやるということは責任も大きいから。大変なことも多いんですけど、そういう経験が勉強にもなるかなって思っています。

佐塚 お店にはどんなお客さんが来るんですか？

手塚 いろんな年代の方が来てくれるけど、一番多いのは30代くらいの女性かな。けど、中学生がケーキを買いに来たり、小学生が一人でお茶を飲みに来たりもします。そういう子どもの時の経験って大切だと思うから、子どもたちが来てくれるのが嬉しいんです。自分も子どもの時、たまに父親に喫茶店に連れてってもらったのがすごくいい時間だったので。だからって、小学生がこんなおしゃれなところに一人で来ちゃダメでしょって思いますがね(笑)。

氣賀澤 そんないろいろなお客さんと接するなかで楽しいと思うことはありますか。

手塚 お客様と話しているなかで、その人のストーリーを知れることですかね。お店を2年数ヶ月やっているとき常連さんもいるんですけど、その年月のなかで子どもが生まれたとか、学





「お客さんの人生を知れるってとても楽しいですね」

生だった人が次に就職するとか、他人の人生なんですけど、お客さんの人生を知れるっていうのがすごく楽しいですね。

藤本 地域のことについて聞きしますが、甲州市のいいところはどんなところだと思いますか。

手塚 移住者が多くて東京が近いから、都会的な考え方を持っている人が地元にも多いので、柔軟な方がたくさんいることかな。この近くで開催する塩ノ山ワインフェスもそうだけど、地元の人たちだけではできなかった新しいことを外から入ってきた人たちがしようとするのがすごいなと思います。

氣賀澤 このあたりでお店を開くにはどんな人が向いていると思いますか。

手塚 人気を出したり、売り上げをあげたりしたいなら甲府などの街で店を開くのがよいのかもしれないけど、甲州市でや

りたい理由が僕にはあったと思うんです。甲州市はお店や人が少ない分、自分のやりたいことに力を入れられるからいいなって。たぶん僕、甲府にお店を出していたら、こんなにいろいろなことはできなかったと思います。時間があるから手作りの料理を出したり豆を焙煎したりできるのかなって。だから、いろいろやってみたい人はいいと思います。チャレンジャーな人は絶対向いてるし、自分を表現したい人なんかもいいんじゃないかな。表現する時間がいっぱい取れると思います。

須田 そんなお店を開きたい人や移住を考えている人にメッセージをお願いします。

手塚 ギルトベルクコーヒーに来て相談してください。実際にいろいろなところを見てから、うちに来てお店をしている人はどういう感じなのか聞きに来る人もいます。来ていただければ甲州市のいいところをいっぱいお話します。

Editor's note 編集後記

(佐塚) 甲州市にあるお気に入りのお店でした。今回の取材では、長年の夢を叶え日々奮闘している手塚さんのお話を聞くことができて良かったです。みなさんもぜひ行ってみてください。私もまたお邪魔したいと思います！

(氣賀澤) 甲州らしいの取材で塩山駅に行く立ち寄りとなるギルトベルクコーヒー。今回そのお気に入りのお店のお話を聞くことができ、嬉しかったです。ご自身の

淹れるコーヒーや料理に責任があるからこそ、自分の好きなものしか作らないという手塚さんがとても素敵だなと感じました。また絶対コーヒー飲みに行きます！

(須田) おしゃれなたずまいが目を引くお店で、入る瞬間からウキウキしました。手作りにこだわる手塚さんの考え方はとても素敵で、また訪れたい温もりのあるお店でした。手塚さんの淹れるプレスコーヒーをまた飲みに行きたいなと思います！

(藤本) 取材中にも幅広い年代の方が訪れていました。小学生も訪れるそうで、地域の方々に親しまれているお店だなと思いました。落ち着いた素敵な空間でいただくコーヒーは絶品でした。塩山駅の近くにあるのでまた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

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。



FRUIT

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・甲州市産ワインの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



LIFESTYLE



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。

甲州市 ワイナリー 探訪 *kashi 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.8 イケダワイナリー



Reporterは…



氣賀澤 望



佐塚 玲衣



川崎 かな子

●山梨県甲州市勝沼町下岩崎1943
TEL: 0553-44-2190
営業時間 9:00~17:00 不定休
<http://www.katsunuma.ne.jp/~ikedawinery/>



イケダワイナリーの歴史は、1956年創業の会社を引き継いでスタートしました。1995年当時に建てた小佐手の自宅の庭にあった小さなブティックワイナリーは、2012年、現在お店と工場のある下岩崎に移りました。美しいぶどうの壁画が目印の工場は、より大きく設備もよいものとなりました。ワインは食事の席をより楽しくさせるもの。そんな素敵な考えを持つ池田さんにお話をうかがいました。



佐塚 はじめはワインとは全く関係ないお仕事をなさっていたとお聞きました。なぜワインづくりをしようと思ったのですか。

池田 実家が農家だったから後を継ぐという選択肢もありました。でも、もっと土地を活かしてやる何かいい方法がないかなといろいろ考えたんです。それで私は飲んだり食べたりすることが好きだし、これからはぶどうを作ってワインを醸造する仕事が伸びていくと思って、ぶどうとワインづくりの勉強を少しずつ始めました。ワインづくりをするには山梨し

かないなと思っていました。国の試験所も大学の研究機関もあって技術が進んでいるし、情報も多いですから。それが山梨にきた理由です。東京の会社を辞めて、甲州市のワイナリーに勤めるところからスタートし、そこでいろんな経験をするなかで、独立して自分のワインをつくらうと思いました。

氣賀澤 東京の会社でお仕事をしながらどのようなワインの勉強をなさっていたんですか。

池田 私がワイナリーに勤め始めたころは、日本の技術的なプロセスとしては山梨大学があったけれども、日本の技術そ

のものはそんなに進んでいませんでした。当時はフランスやドイツあたりがすごく進んでいた時代でした。カリフォルニア大学の先生のワインの本が、日本では翻訳されていなかったもので、しかたなく原書を読みました。日本には研究論文が結構ありましたから、それと原書を見比べながら、技術を学びました。それをワイナリーで勤めながら実用化していきました。私は文系だから理系のことはわかりませんが、勉強すればいい。基本的には独学でしたが、いろんな先生に教えてもらいました。日本醸造学会誌とか業界誌も読んでいました。

佐塚 当時と現在のワインづくりに違いはありますか。

池田 当時の日本のワイナリーは、昔から続く作り方か、山梨大学の研究の作り方でワインを仕込んでいました。今のよう品質のよいワインはまだない時代でした。フランスやドイツ、アメリカのほうが技術が進んでいましたから。本を読んでも、技術の内容や考え方、機械の使い方とか文章でわかって、その中身まではわからないことがよくありました。のちのち海外に行かせてもらったことで、理解することができましたね。

氣賀澤 イケダワイナリーでつくるワインにはどういった特徴がありますか。

池田 うちの白ワインで使うぶどうは、「甲州」という種類だけです。地元のぶどうで歴史あるものですから。自分が住んでいるところの人たちが一生懸命作っているぶどうをワインにしています。醸造用のぶどうは基本的には海外産が多いんですが、その土地で生かされて、多くの人が気持ちを込めて作っているものを大事にしたいと思っています。私は自分の世界を広めたいと思ったから独立しました。最初は小さい場所で会社を引き取ってやってきたけれど、もう少し大きくしたかったので、ぶどう作りは農家の方をお願いして、醸造に専念しました。農家の方が作ってくれたものをワインで倍にして返す。今まで培ってきた技術を使って、私のスタイルのワインづくりをやっているつもりです。

川崎 ワインづくりの魅力や楽しさを教えてください。

池田 どんな仕事もそれぞれ素晴らしいことがあると思います。大切なことは、自分がこの仕事は楽しい、こういう仕事をやっていきたいという意識を持てるかどうかだと思います。ワインづくりでおもしろいのは、自然との関わりです。ワインを飲んで「おいしいよ」って言ってくれる人たちの気持ちも嬉しいですね。お酒を飲むことによって幸せになって、料理もおいしくなる。そうすると会話も楽しくなる。ワインは食事全体で楽しむものという要素がありますよね。お母さんが料理を作って、子どもたちが「おいしいよ」って言うのと同じじゃないかな。おいしいものを食べて「おいしいよ」って言ってくれる人の気持ちがわかるから、作るうえでの喜びや楽しさがあるなって思いますね。作り甲斐がある。大切なことは、自分の作ったものを楽しくおいしく飲んでもらえること。それ以上にいえば、自分の好きなワインをつくって自分がおいしいと思っていることかな。よいワインができれば売りたいくない(笑)。私のモットーは「飲んで楽しい」ということです。



イケダワイナリー 池田俊和さん

広島県出身。ワインの醸造を始める前は、東京の企業に勤務し、独学でぶどうやワインづくりに関する知識の多くを身につけた。約40年前に甲州市内のワイナリーに入社し、工場長などの役職を務めた。1995年、イケダワイナリーをはじめる。現在は醸造コンサルタントとしても活躍している。

佐塚 イケダワイナリーのワインは例えばどんな料理に合うのですか。

池田 うちのワインはいろいろな日本食に合うと思います。白ワインは「甲州」を主体につくっているんで、赤ワインもわりと軽めが多いし、ロゼも少し甘口にしています。日本食は酸味とか渋みが強い料理って少ないですよ。日本人は強い渋みや酸味を好まない体質なので、お砂糖を使うとか、程よい酸味に抑えるとか。ですからワインにしても、さらっとしていて味わいが広がって、口の中からさっと味が消えるから、すぐ次の料理が楽しめる。そういうタイプのワインでないと日本人には合わないのかなと思います。私はこういう考え方でワインをつくっているから、うちのワインはわりと軽めで味わい深いのかな。ワインのおいしさは料理に合わせた時に本当のおいしさが出る。ワインだけでももちろんおいしいけど、料理と合わせるともっとおいしくなる。そこにワインの価値が見いだせると思います。

川崎 ワインに使うぶどうを選ぶ基準はありますか。

池田 明確な基準はないです。きちんとつくられているぶどうならよいワインになるので、そこはお願いしています。健全なぶどう、よいぶどうにしてもらえればいいですよと思っています。あとは作る人の人柄かな。一生懸命ぶどうを作ってくれる人をお願いして、ぶどうを分けてもらうということですね。



氣賀澤 今後の展望を教えてください。

池田 まず、このワイナリーを始めた時には、自分のワインがどれだけ世間に受け入れてもらえるか、考えていました。そのあと、赤ワインブームの後押しもあって軌道に乗り、ワインの製造量も増えるようになってきて、製造量を増やしていくためにタンクや樽を買うだとか、そういう小さな目標に向かって、一つ一つ階段を上がるように設備を揃えていきました。そのあとは、古い工場では狭いので、思い切ってもう少し大きな今の土地を勝沼の中心地を買って建物を建てました。設備や機材も新しく揃えて、ワインの製造量も増やしていきました。今は日本のワインも注目されて、いいものをつくるワイナリーも多い。そのなかでもうちのワイナリーの設備は、近代的なものだと思います。ステンレスですべての温度管理をしたり、完全ではないけれど、いい環境です。将来の展望としては、今私がやっているぶどう作りを続けて、全量じゃないけど自社ぶどうで自社ワインを作れたらいいと思います。いろんな技術の導入を進めていきながら、ワインの幅を増やして、質のいいワインを作り続けたいですね。

氣賀澤 移り住んでもう長いと思うのですが、ここ甲州市のいいところを教えてください。

池田 甲州市のいいところはぶどうの産地で、桃もさくらんぼもあるところですね。基本的にはそういう果樹・農産物

を作っているところが多いから、自然の中での生活ができる場所だと思います。

佐塚 反対に甲州市で暮らすなかで大変なことは何だと思いますか。

池田 甲州市の中だけで生活しようとするのが難しいかもしれませんね。例えば、子どものいる若い人たちが仕事を探す時に、希望の職種があるかといわれれば限られているし、収入とか将来性を考えた時に決断するのはいいとは言えません。日本の農業地域の所得金額は高いとは言えませんし、外国から入ってくる安い商品と戦わないといけませんから。酪農にしても農業にしても続かないことがよくありますよね。甲州市もそういった意味では同じかもしれません。やっていけるかどうかということが一番の問題です。でも自分が甲州市でどう生活したいかっていうことと、それに対する生活手段を持てばいい場所になると思います。

川崎 池田さんは甲州市に移住して、大変なことをどのように乗り越えてきましたか？

池田 最初から今みたいに暮らせているわけでは決してありませんでした。目の前のことを一つ一つクリアしてきました。技術を身につけたり、勉強をしたりしましたよ。今でも月1回、10人くらいの仲間と集まってテイスティング会をしています。味をわかるには、それを知らないとだめだと思います。



Editor's note 編集後記

(佐塚) きれいなぶどうが描かれた外観が目に残って、前から気になっていたワイナリーでした。池田さんはいろんな知識が豊富な方で、おもしろいお話をうかがうことが出来ました。今度、料理に合わせてイケダワイナリーのおいしいワインをいただきたいと思います！

(氣賀澤) 甲州らしい取材に参加し始めた時からお名前を聞いていたイケダワイ

ナリー。今回お話をお聞きすることができ、とても嬉しかったです。ワインは料理をいしくする、人を笑顔にするという池田さんの言葉がとても素敵でした！

(川崎) 池田さん取材して、ワインに対する並々ならぬ探求心や熱意をとても感じました。私もこの先、池田さんにとってのワインのように人生を懸けて打ち込める何かを見つけないかと思いました。



甲州市といえばワイン。ワインに関連するイベントがこれからたくさんあります。

市内のワイナリーイベント



出典：各ワイナリーの HP

イベント名	日程	ワイナリー
ロリアンワイン祭り	9月中旬	百合醸造
マンズワイン勝沼ワイナリー感謝祭「ワインまつり」	11月3日	マンズワイン
奥野田ワインガーデン	7月上旬	奥野田葡萄酒
ルバイヤートワイナリーコンサート蔵コン	4月中旬	丸藤葡萄酒

市内のワイン関連イベント

出典：甲州市役所観光商工課 ワイン・商工振興室

イベント名	日程
甲州市かつぬまぶどうまつり	2019年10月5日
甲州フルーツマラソン大会	2019年10月20日
かつぬま新酒ワインまつり	2019年11月3日
ワインツーリズムやまなし	2019年5月、11月
塩ノ山ワインフェス	2019年4月13日



※ここで紹介するイベントは、申し込みや定員制、参加料が必要なものが含まれています。参加を検討される場合は、必ず事前にご確認ください。

甲州市のワインが飲めるおすすめレストラン



ショップ名	住所	電話番号
古壺（甲斐ワイナリー併設）	山梨県甲州市塩山下於曾 910	0553-32-2032
レストラン鳥居平	山梨県甲州市勝沼町菱山 4729	0553-44-3080
甲州完熟屋	山梨県甲州市塩山赤尾 671	0553-39-9651
レストランシャンモリ	山梨県甲州市勝沼町下岩崎 1453	0553-44-5556
エリソン・ダン・ジュール	山梨県甲州市勝沼町中原 5288-3	0553-39-8830
風	山梨県甲州市勝沼町下岩崎 2171	0553-44-3325
勝沼食堂パバソロッテ	山梨県甲州市勝沼町菱山 3577-6	0553-39-8763
ぶどうの丘 展望ワインレストラン	山梨県甲州市勝沼町菱山 5093 ぶどうの丘	0553-44-2111
カフェ カーサ・ダ・ノーマ	山梨県甲州市勝沼町勝沼 3181	0553-44-5233
ビストロ・ミル・ブランタン	山梨県甲州市勝沼町下岩崎 2097-1	0553-39-8245
グリル＆ワイン	山梨県甲州市塩山上於曾 1761-4	0553-32-4122

甲州市のワインを数多く揃えている

ぶどうの丘

甲州市内のワイナリーのワインのみを約 200 銘柄取り揃えています。地下のワインカーブでタートヴァンを購入し、ソムリエ気分でワインの試飲ができます。お気に入りのワインを見つけてみては。

住所：甲州市勝沼町菱山 5093
電話：0553-44-2111



ぶどう房さとう

甲州市勝沼町の深沢地区においてぶどう栽培やワイン醸造など様々な活動をされている佐藤さん、竹崎さん。農家に携わることとなった経緯から現在行われている栽培に関するあれこれ、さらに深沢地区とはどんな場所なのか？ などお話をうかがってきました！

●山梨県甲州市勝沼町深沢3406
TEL 0563-44-1502
ぶどう房さとう HP
<http://www.budobo-sato.com>
ぶどう房さとう Facebook
<https://www.facebook.com/budobo.sato>



新津カンナ



鶴田有紀



川村春乃

川村 農家になられた経緯を教えてください。

佐藤 家業で、それを受け継いで私も農家になりました。

竹崎 私は農家になって2年目になるんです。ワインが好きでぶどう栽培をしたいと思っていました。2007年にグレイス栽培クラブという団体に第1期として入り、会社に勤めながら月2回週末に通っていました。そこで基本的なぶどう栽培を学びました。2012年に定年退職し、ちょうどその頃に万福寺の畑が空いているので誰かもらってくれませんかとFacebookで呼びかけがあって、応募しました。それから月20日ほどこちらに通い始め、1年経った頃に「じゃあ竹崎さんやって」と頼まれました。自分で畑を持って、ワイナリーをやりたいという方と友だちになり、その人の家に2年ほどシェアという形で住まわせてもらいました。

新津 なぜ深沢で農業をはじめたので

すか。

竹崎 住んでいた家が老朽化で出て行かないといけなくなり、家を探していたところ深沢とご縁があって来ることになりました。せっかく深沢に住むのならここでも畑をやりたいと思いました。それまでは1人で畑をしていましたが、1人だとなかなか上手いかなこともあって、2人でやれば互いに助けることができるので佐藤さんとともに「チーム深沢」として始めました。

佐藤 深沢地区の方々は高齢で畑仕事に難しくなっています。なのでこのあたりでは若い私たちに話が来ます。今のところいただいた話は全て受けています。2人だからできていることだと思います。基本的に竹崎さんは醸造専用、私は生食とワイン用のアジロンを栽培しています。

川村 この場所で農業をやっていて感じることはどんなことですか？

佐藤 畑がどんどん増えていって大変なのは大変ですね。でもこの風土だからこそ出せる味があるのでできるだけ長くここで農業を続けたいという気持ちがあります。ここは標高が高いので、同じぶどうの品種でも低い地域とはまた違った出来になります。私たちが技術的につくるものではなくてこの土地の標高、気候などの風土が出す味なんです。

竹崎 こっぴょうおもしろいんですよ。季節によって太陽の出方が違うので、夏はしっかりと陽が当たるけど、冬は全く当たらない日もあります。だから冬の間ぶどうの木がしっかり寝てくれるんですよ。

佐藤 冬にしっかり寝てくれることで、春暖かくなって起きるときに力強く芽吹いてくれます。

鶴田 ぶどうは何種類栽培しているんですか。また、ぶどうの他に栽培しているものはありますか。

佐藤 全部で15種類栽培しています。



アジロン、ピオーネ、シャインマスカットが主です。ぶどうの他にはすももを栽培しています。

新津 アジロンはどのような品種なんですか。

佐藤 アジロンはぶどうの原種です。デラウェアが栽培されるようになってからアジロンは一度絶えたと言われていています。香りが良くて味もいいのでワインに向いているとされ復活して、最近栽培する人も増えてきたと思います。

川村 佐藤さんが栽培しているアジロンを使ったかき氷が荻窪のお店で販売されているとネットで見たのですが…

佐藤 『ねいろ屋』というラーメンとかき氷のお店ですね。貴陽というすももをつくってしまっていて、ある年あまりにもたくさんできてしまったんです。もったいないので、すももをいりませんかと Facebook で呼びかけたところ、『ねいろ屋』の店主さんが来ました。その時にアジロンの試食をすすめたら、「かき氷のシロップにしたいのでアジロンをくれませんか」と言われたのがスタートです。イベントに参加していると『ねいろ屋』でかき氷を食べた方が来てくれたりします。イベントでは生食とジャムを販売しています。ジャムは無添加です。

鶴田 加工もこちらでやられているんですか。

佐藤 ジャムもアジロンのワインも専門業者に頼んでいます。

竹崎 今後さらにアジロンの栽培を拡大しようと話しています。ワインだけではなく、ジュースにもしたいです。そんなに大きな市場にはならないと思いますが少しずつ拡大していければおもしろいかなと期待しています。

鶴田 この地区の魅力は何ですか。

佐藤 やっぱ自然ですね。冬は陽が当たる時間が短いこと、夏は標高が高いから下よりも涼しいことでおいしいものができる。自然がそうさせてくれることこそが魅力だと思います。

竹崎 何もないところが魅力ですよ。あと深沢は色んな言い伝えや遺跡、石の神様の伝えが残ってることも魅力だと思います。他の地区にもそのような場所がありますが「それが何か」わかっていなかったり、伝わってなかったりすることが多いから、深沢は受け継がれていてすばらしいなと思います。

佐藤 深沢地区の守り神、大石神社があります。ひそかにパワースポットと言われています。こんな小さな地区でも祭り事もありますし。ただお祭りは、住民だけでやっていってだんだんと人が少なくなってなくなってしまうのか、それとも外から誰が来てやりたいたい人達が集まって続けるのかのどちらかしかないけど、この地区は外から人が来て除外することはないので、やっていってもらおう方向で考えてます。

新津 では、今後の展望は何ですか。

竹崎 情報発信のための HP ができあがったら、この地域や自分たちのことをどんどん情報発信をしていきたいと思っています。あとは力を集結させて、しっかりしたものを残せるようにしなきゃいけないかな。そのためにはもう少し周りが固まってくるといいですよ。あとはそのことを理解してくれる人が来てほしいですね。ぶどう販売をしているのも佐藤さんですし、そこからワインを売ればひとつの流れや地区としてのまとまりができてくるのでよりしっ

かりしたものが残せるんじゃないかなと思います。ここが残っていくためにも「チーム深沢」として、流れを統一させたい方向にいくとおぼろげながら思っています。

Editor's note 編集後記

(川村) 誌面にはおさまらない程たくさんお話をしてくださいました。深沢でしか出せない味、深沢だからできることがたくさんあって、これから先も受け継がれてほしいと思いました。そして、お二人の展望が実現される日を楽しみにしています。

(鶴田) 1月上旬に取材をしました。とても寒かったです。甘酒やおしるこなどを出してくださり、心も体もホッとしました。もし深沢に興味ある方は覚悟して行ってください(笑)。

(新津) 深沢地区に初めてお邪魔したんですが、空気が澄んでいて、緑が豊かで、癒しを求めて訪れた土地だなと個人的に思いました。この土地で栽培されている果実は本当に自然の恵み豊かでぜひ皆さんにも味わってほしいと感じます。



KOSHU YAMATO WALK



まだまだ寒さの厳しい1月下旬。私たちは甲州市大和を歩き、そこで出会った方々にお話を聞きました。リアルな大和の魅力を伝えたいと思います。気ままに歩くぶらり旅、スタートです！

甲州市大和って
こんなところ！

旧大和村の甲州市大和。日本百名山の大菩薩嶺にアクセスでき、日川溪谷や天目山温泉、武田勝頼ゆかりの地もある、山と溪谷と歴史の町です。ぶどうをはじめとするフルーツはもちろん、おいしい蕎麦も楽しめます。甲斐大和駅は桜の名所でも知られています。

大和支所でまち全体の
地図を確認！



祖父の代には旅館をやっていた旅人に
食事や寝床を提供していたんですよ。
ここへんはみんな屋号がついていて
うちの屋号は「上の山屋」でした。

偶然出会った石田春雄
さんに聞いてみました！



旧甲州街道の要所の
駒飼宿を目指します！

まずはお散歩コースを教えてもらおうと、甲州市役所大和支所を訪れました。対応してくださったのは佐藤さんと荻原さん。佐藤さんは、武田勝頼と体型が似ているらしく、甲斐大和駅前にある武田勝頼像のモデルになったそう。生まれも育ちも大和という荻原さんにもアドバイスをいただき、まずは旧甲州街道を歩いてみることに。

歩くからこそいろいろな
ところに目が行きます



旧甲州街道の看板に
沿ってさらに歩くと



駒飼宿は、建て替わった家も多く、宿場町の面影はあまり感じられません。それでも旧甲州街道沿いに当時の面影を残す家を見つけました。甲州らいふでもご紹介した「大黒屋・サンガム cafe」でした。急にタイムスリップしたような感じで、茅葺き屋根の分厚さに圧倒されました。



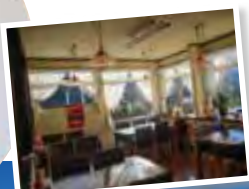
笹子峠を越えると江戸へ通じた旧甲州街道。昔の人はこの道を歩いて行き来していたんだと思うと、なんとも感慨深いものがあります。旧甲州街道は最近、山登りやハイキングで訪れる方が多いそうです。たしかに、空気がおいしくて綺麗な景色が広がっています。



店主の天野善秀さんと奥様の明美さん。「40 年以上前から店を開いているから、地元の人が成長する姿をずっと見ていますよ。不思議なことに常連さんの好みは遺伝するんですね。チャーハン好きのお客さんの子どもはチャーハンが好き。大和を一度出ていった人でも、この店に来ると昔のことを語り合える。料理人をやってよかったなと思いますね。」



カニチャーハン
700 円



お食事あまの



さて昼食。町のみなさんおすすめの「お食事あまの」へ。お店に入ると、注文を待つ人たちににぎわっていました。地元に愛されているお店だなと感じました。私はカニチャーハンをいただきました。カニの塩気とチャーハンが絶妙にマッチしていてとてもおいしかったです！五目そばも人気です。甲斐大和駅から徒歩 3 分程で着くのでぜひ訪れてみてください！



駒銅宿のあたりは今も
屋号があちこちに



ここに嫁に来て 70 年にもなります。うちの屋号は、竹鼻屋。花だと枯れてしまつて縁起が悪いから、あえて鼻という漢字を屋号に使つたんですよ。

94 歳の平山波子さんにお話を聞きました！



「お食事あまの」から 2 ～ 3 分程歩くと、中央線の線路沿いに諏訪神社があります。甲州街道三大杉と言われた大杉の切り株があり、その太さに驚きました。御神木の朴の木にはいろいろな伝説があるそうです…。気になる方は調べてみてください。



勝頼公像の前にて！



駅前にある武田勝頼公の銅像前でポーズ。大和は武田家終焉の地があることでも知られています。大和町内の景徳院には勝頼公のお墓もあります。

市内のいろいろな印刷を
請け負っていたんだよ



大和で唯一の印刷所を営む手塚さんに会いました。大和村の役場や小中学校の仕事を一手に手がけていたという手塚さん。「大和はずいぶん変わったね。昔は笹子トンネルもなかったからね。(塩山市と勝沼町と)合併して大和村がなくなつてから、IT 化も進み仕事も減って、そろそろ店じまいかな」



再び歩き始めると「こんにちは！」と元気よく声をかけられました。大和中 1 年の佐藤さん、手塚さん、古屋さん。大和のいいところは？「自然が豊かなところ！東京とは違い。なんだかいい匂いがする。川で水遊びもできます。人は優しいし、食べ物もいろいろある。私は大和が大好き！」

ぶらり旅を終えて

とにかく大和の人たちはみなさん、とてもフレンドリー。突然話しかけても喜んでお話してくださり、大和が大好きになりました。冬の 1 日。心温まるぶらり旅でした。

学生が行く!

大学生の視点で甲州市を歩いて、感じて、伝える

Let's Go!

ぐるり、甲州旅



勝沼ガラス工房がらす屋

3人の学生が文章を書き、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!



藤本おかり



川村春乃



新津カンナ

クリスマスの朝、私たち3人は勝沼ガラス工房がらす屋を訪れました。お店のドアを開けると左手には窯などがあり、右手にはたくさんのガラス作品がきれいに並べられていました。作品はどれ1つとして同じものがなく、世界に1つだけの自分のお気に入りを見つけられます。私たちも吹きガラスとニューステンドグラス制作体験でオリジナルの作品を作ってみました。

2018年12月25日、私たちは勝沼にある勝沼ガラス工房がらす屋へ行きました。ちょうどクリスマスということもあり、ドアには可愛いペルの飾りがかかっていました。スタッフの長谷川さんから体験メニューを聞き、私たちは吹きガラスとニューステンドグラス制作を体験することにしました。吹きガラス体験では、まずはじめにコップの形や色、柄を決めます。数十種類のの中から選べるのでとても迷いました。そして20分程の説明ビデオを見て工程を確認し、いよいよ作業スタートです。

次に吹き竿に空気を入れる練習をしました。軽く吹くと全然息が入らず、想像以上に息を強く吹く必要がありました。次に新聞紙を水で濡らした紙リンを手を広げ、ガラスに沿って動かします。窯から出された熱々のガラスを手に乗せるので少しドキドキしましたが、手袋のおかげで熱さは少しも感じませんでした。いよいよガラスに息を入れます。力いっぱい息を入れましたが、練習より抵抗を

強く感じなかなか息が入らず焦りました。ガラスを膨らますのは難しかったですが、伸ばすのは簡単で、振り子のように振るだけで伸びていきます。そして、木ゴテを使ってコップの底の部分を平らにしていきます。ガラスに垂直に木ゴテを当てるのですが、ガラスを常に動かしながら作業するので斜めになってしまいやすく垂直を保つのが難しかったです。ここで、作った底の部分に新しい竿をつけて切り離します。次は飲み口の部分を作っていきます。ハシと呼ばれる道具を切り離れたガラスの口の中に入れ、少しずつさげていきます。熱でやわらかくなったガラスは簡単に広がるのでまっすぐ入れて調節するのが難しかったです。最後に口を広げたら完成です。ここまで20分程でできました。この後ガラスをゆっくり冷やすので、出来上がりは数日後のお楽しみです! 体験中はスタッフの方が丁寧にサポートしてくださり、スムーズに進んでいきました。大人も子どもも楽しめる体験だと思います。





▲水で濡らした新聞紙をあててガラスの形を整えます。熱そうに見えますが全然熱くないです！



▲ガラスに息を入れます。予想以上に肺活量が必要です(汗)



▲竿に近い部分をハシという道具でくびらせていきます。



▲竿を振ってガラスを伸ばします。



▲木ゴテで底を平らにします。



▲竿から竿へコップを移します。意外と簡単に切り離すことができて見ていて爽快でした！



▲ハシ(2回目の登場)を使ってコップの口を広げていきます。



▲ひとり黙々とスタンドグラスを制作する新津。様々な色のシールを自分の好きなように切り、スタンドグラスの縁を飾っていきます。



数日後、
ドキドキしながら箱を開けると
きれいなガラスのコップができて
いました。世界で一つの自分の
ガラスのコップを大切に使い
たいと思います！

勝沼ガラス工房がらす屋は1991年に開業しました。県外からのお客さんが多く、九州から観光で来た人がふらっと立ち寄っていくこともあるそうです。甲州市は住みやすい環境で程よい田舎なところが魅力、東京からのアクセスもいいので移住先としていいところだと話してくださいました。ちなみにガラス体験のおすすめは私たちも体験した宙吹きだそうです。素敵な工房で親切で心温まるスタッフさんたちと一緒に思い出の品を作ってみてはいかがでしょうか。



勝沼ガラス工房がらす屋

住所：〒409-1315 山梨県甲州市勝沼町等々力 878-2 電話：0553-44-5055

休業日：木曜日(祝日の場合は営業) 営業時間：9:30～17:00 体験メニュー：宙吹き、きらきらビーズ・サンキャッチャー、ハサミでつくるスタンドグラスなど ※すべて予約優先 詳しくはホームページをチェック！

<http://www1.ttcn.ne.jp/garasuya/>



Editor's note 編集後記

(川村)「独特な芸術センス」と言われることの多い私は楽しみな気持ちと不安を抱きながら参加しましたが、スタッフさんのサポートのおかげで純粋に楽しく体験できました。今回作ったコップは毎日大切に使っています！

(新津) スタンドグラス風な写真立てを今回作ってみました!! 集中してひとつの作業を淡々とこなすことで日常を忘れられて、とても楽しくできました(笑)
(藤本) 初めて吹きガラスを体験したので上手くできるかドキドキでしたが、スタッフのみなさんのおかげできれいなガラスのコップができました! 工房内にはたくさんの素敵なガラス作品があり、見るのも楽しかったです。

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しい目線でお届けします！

クラウドソーシングを学ぶ「新しい働き方セミナー」開催

甲州市では平成29年度と30年度に新しい働き方講座を開催しました。甲州市の地方創生事業の一環で、クラウドソーシングのプラットフォーム企業の「ランサーズ」と共同で、実際にクラウドソーシングで活躍している人を講師に迎え、ウェブライティングやクラウドソーシングの受注方法について2カ月間で講座と自主勉強会を行いました。クラウドソーシングとは、今注目されている新しい働き方です。例えばインターネットを通して、企業やウェブサイトがアウトソーシングする仕事を、地方にいても受注できる仕組みのことです。参加者は甲州市在住の農家や主婦などさまざまなバックグラウンドを持っています。



講座では文章の書き方や自身の強みのPR、個人の目標設定や業務受注の仕方などを学べます。また、実際に講座中に「甲州市のおすすめ記事執筆」という仕事を受注するなど、実践的な内容盛りだくさん。講座終了後には、実際にクラウドワーカーとして活躍する受講生もあり、甲州市に新しい働き方の風が吹きました。今後もこうした新しい働き方の裾野を広げるため、シェアオフィス甲州を中心にイベントやワークショップなどを開催する予定です。

シェアオフィス甲州 山梨県甲州市勝沼町勝沼 756-1

TEL : 0553-32-5037 (甲州市役所・政策秘書課)

seisaku@city.koshu.yamanashi.jp ※利用の際には要事前申請

WEB : <https://goo.gl/wnNTH7> (甲州市役所 HP 内記事)

「新しい働き方講座」を通して、受講者同士でライターチーム「甲州 KULAS (こうしゅうくらす)」が結成されました！主にクラウドソーシングの情報を交換・発信、そして仕事を受注する甲州 KULAS について紹介します！



「新しい働き方講座」から始まったライター集団・甲州 KULAS

新しい働き方講座では、各講座の後のモヤモヤ解消会、通称「モヤ会」を開催しました。モヤ会は課題で分からないことや困ったことをシェアし、心の中のモヤモヤを解消、お互いに助け合うことを目的としています。講座の仲間が力になってくれる、1人じゃない、ということで気持ちが楽になったメンバーが多かったです。講座が終わると、今まで一緒に頑張ってきた仲間との時間も終了です。しかし、せっかく出会った仲間との時間をここで終わりにしたくないという気持ちが多くのメンバーから出ました。そこから、講座後もモヤ会を続け、情報交換や相談などをして交流をしようということで、平成29年度の講座後、「甲州 KULAS」を結成しました。甲州 KULAS は、甲州市で「暮らす」人として、同じ

講座の「クラス」メイトとして、集まる仲間という意味を込めて名付けられています。メンバーは、さまざまな経歴やバックグラウンドを持っていますが、「クラウドソーシングをしたい」という気持ちは一緒です。クラウドソーシングはパソコン1つあれば、1人でいつでもどこでも活動することができます。1人は楽ですが、1人で働き続けるというのは時には寂しくてつまづくこともあります。そんな時、講座で出会った仲間、集まる場所があるというのは、とても心強いものです。

講座の「クラス」メイトとして、集まる仲間という意味を込めて名付けられています。メンバーは、さまざまな経歴やバックグラウンドを持っていますが、「クラウドソーシングをしたい」という気持ちは一緒です。クラウドソーシングはパソコン1つあれば、1人でいつでもどこでも活動することができます。1人は楽ですが、1人で働き続けるというのは時には寂しくてつまづくこともあります。そんな時、講座で出会った仲間、集まる場所があるというのは、とても心強いものです。

甲州 KULAS <https://koushukulas.wordpress.com/>

Twitter : <https://twitter.com/koushukulas>

Instagram : https://www.instagram.com/koshu_akko/

甲州 KULAS はどんな活動をしてる？これまでの仕事を紹介！

平成 30 年度、甲州 KULAS は 3 つの活動を行いました。KULAS 会 (モヤ会)、甲州市の「新しい働き方」事業のお手伝い、そして「甲州らしい」HP の記事執筆です。まず KULAS 会とは、クラウドソーシングスキルアップのためのプレゼン、「新しい働き方講座」1 期生と 2 期生の交流会や、近況報告やクラウドソーシングについての情報交換を行っています。甲州市の「新しい働き方」事業のお手伝いは、2018 年 5 月に「シェアオフィス甲州」オープンにあたり、オープニングセミナーとしてメンバーで『新しいワークスタイルの提案』についてプレゼンさせていただきました。同年 10 月には甲州市市議会総務常任委員会の市民との対話にて「移住者定住支援に求められるものは？」をテーマに市民や移住者として生の声を届けました。ライターチームとしては甲州市移住支援ポータルサイト「甲州らしい」内の「甲州市でできる 54 のこと」の記事を執筆

しています。甲州市のイベント・生活・教育などテーマごとに、甲州市で実際に暮らしているメンバー自身で取材や体験をし、移住者にとって参考になる具体的な生きた記事を書いています。また、メンバーは個人でもランサーズなどのサイトを通して、タスクやプロジェクトというクラウドソーシング業務を受注しています。最近では甲州 KULAS のホームページを見たクライアントから依頼を受けることもあります。甲州 KULAS では、今後もチームとして助け合い、「新しい働き方」であるクラウドソーシングを甲州市内に広める活動を続けていきます！

甲州でできる 54 のこと

<https://www.city.koshu.yamanashi.jp/iju/54things/>



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。
- 育児学級**…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。

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補助事業

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(工事費の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

就農定着総合支援制度（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）や地域のグループの指導の下で、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5万円等を支給します。

シェアオフィス甲州

市では、新しい働き方としてテレワークやクラウドソーシングを推進するため「シェアオフィス甲州」を整備しました。パソコンやITを使って都内と変わらない働き方ができます。

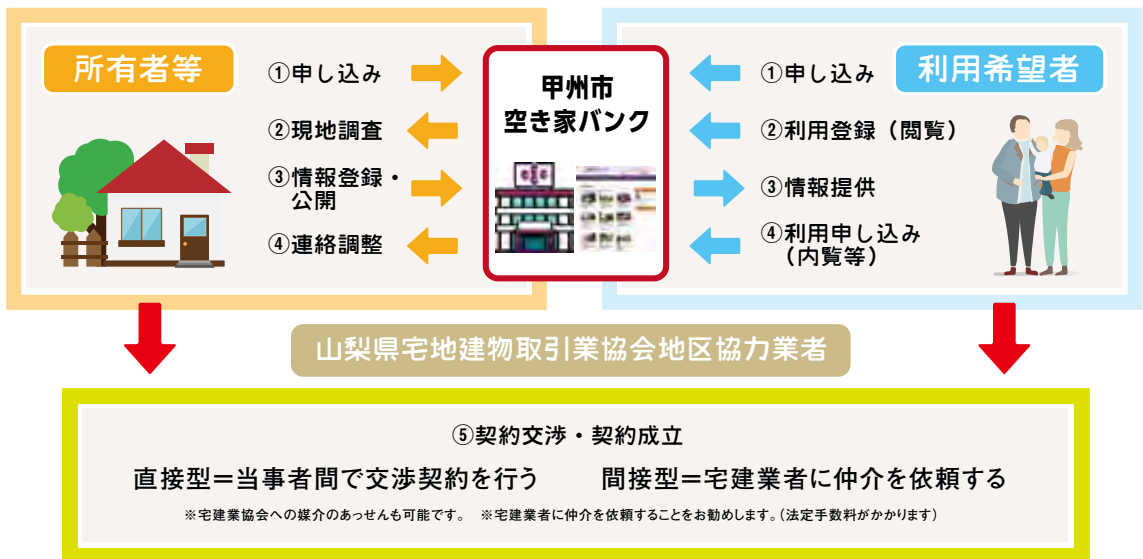
まずは
住む場所を
チェック!

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。

空き家バンク登録及び利用の流れ



【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) <https://www.city.koshu.yamanashi.jp/iju/>



甲州市の概要 -Summary-

●人口	31,758人(平成31年2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	●県立短期大学校	1校
●市立保育園	6ヶ所	●病院・診療所等	26ヶ所
●認定こども園	3ヶ所	●図書館	4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		



「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。



「2019年が始まって、初めて雪が降った日の写真です。塩山駅からトンネルを抜けて勝沼ぶどう郷駅に向かうまでの風景で、この風景は雑誌でも取り上げられているのを見たことがあります。雪バージョンは普段勝沼に行かない方にとってはレアではないでしょうか…?!」



氣賀澤望



「とてもきれいなぶどうの壁画がとても印象的なイケダワイナリーさん。実は甲州らいふvol.7のワインツーリズムの取材の際に通りがかったものの時間がなく立ち寄れず、いつか訪れてみたいと思っていたワイナリーでした。甲州らいふ伝え隊としての最後の取材日にその小さな夢がかないました！甲州らいふの作成に携わり、甲州市の魅力を知ることができ、素敵な方々と出会えたことは私にとって宝物です。甲州市と甲州らいふが大好きです！4年間ありがとうございました！」

「2月に4日間、東京に行く機会がありました。東京では人の多さやビルの高さなど、あらゆるものに息苦しさを感じました。久々に戻ってきた塩山駅。降りてまずは深呼吸(笑)。澄んだ空気を感じながら上を向けば、広々とした空と夕日がありました。この風景に安心するとともに、山梨が好きだと実感しました」



鶴田有紀

「勤労感謝の日の勝沼ぶどう郷駅。朝から大勢の人が駅にいますので何かイベントがあるのかな、と観光客の方に話を聞いてみたところ、イベントが特にあるわけじゃなくて、皆それぞれワイナリーに行くのでタクシーを待っていると仰っていました。皆さん別々の目的なのに1か所に集まるのが凄いな〜!!とずっと勝沼に住んでいる私は昔からの変化に驚きました(年々駅に人が多くなってる感じがします)」



川崎かな子



「諏訪神社を見学していると、とてつもなく大きな切り株を見つけました。直径1メートルはゆうに超えているでしょう。もとの木はどれほどの大きさだったのだろうか。もともとは甲州街道の三本杉のひとつとして有名な巨木だったという話です。しかし、鉄道が開通すると、蒸気機関車から出る煙と振動の影響でとうとう枯れてしまいました。ここまで育つには300年以上かかるらしいですが、枯れるときは一瞬。生活が

便利になっていく影には、なんらかの犠牲が伴いうるということを知らされた一枚です」



田中大輝



「前号の甲州らいふを配布した際に立ち寄ったマンスワイナリーでの1枚。パネルがあるという撮りたくなります。甲州市内にはまだまだパネルあるんですかね？探してみます！下の写真はぶどう房さとうさんで取材させていただいた後に撮影しました。空気が澄んでいて空がとてもきれいに見えました」



藤本おかり



「塩山駅でカラフルなマンホールを見つけました！大菩薩峠とハギがデザインされていて塩山ならではの素敵だなと思いました。もうひとつは甲斐大和駅にある、甲州鞍馬石のモニュメントです。鞍馬石は閃緑岩のことで、教科書でしか見たことがなかったので大きさにびっくりしました」



川村春乃

「淹れたてのコーヒーの香りと現代風でもありながらレトロな雰囲気も感じさせる店内で流れる時間は、どこか特別な場所にいる気分にさせてくれました。この雰囲気ある店内で過ごすひときは、心までホッと息つくことができます。閑静な街並にたえずむこの空間が、人々の憩いの場となり、笑顔が集まる場所であり続けてほしいと思いました」



須田真琴



佐塚 玲衣

「右は新田商店での1枚です。下から上まで甲州ワインでいっぱいの棚。たくさんのワインの中から最適な1本をおすすめしてくださる新田さんはやっぱりすごいです！左はイケダワイナリー取材後に撮った1枚。この日は私にとって3年半続けてきた甲州らいふの取材最終日でした。取材を終え、外に出てみると空がきれいだったので記念に。取材を通して甲州市の素敵な方と出会えたこと、とても幸せでした！」

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.09 発行日：2019年3月25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。