



うんといい山梨さん

富士の国やまなしの逸品農産物認証制度

富士の国やまなしの逸品

物語



うんといい山梨さん

富士の国やまなしの逸品農産物

ごあいさつ



山梨県知事 横内正明

山紫水明の地「山梨」には、恵まれた自然環境の中で、生産者のたゆまぬ努力と高い技術で育てられた生産量日本一を誇る桃やぶどう、すももをはじめ、銘柄肉や新鮮な野菜など美味しい農畜産物が数多くあります。

中でも、県が定めた高い品質基準を満たしたものを厳選し、皆様にお届けしているのが「富士の国やまなしの逸品農産物」です。

「うんといいい山梨さん」がトレードマークの山梨の優れものをぜひお召し上がり下さい。

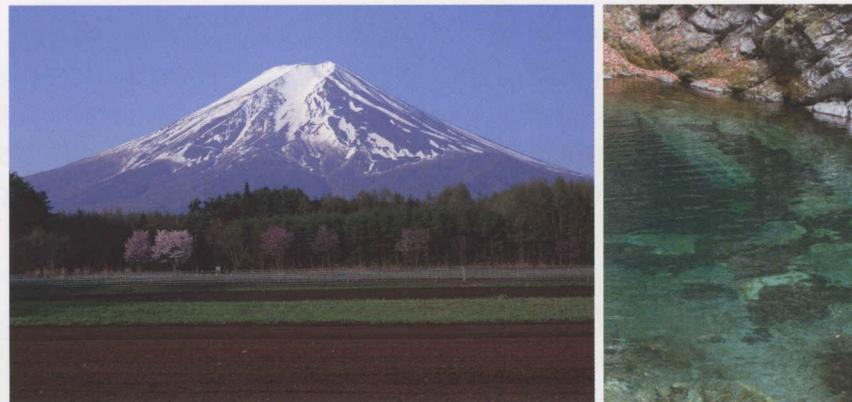
富士の国やまなしの逸品 物語



うんといいい山梨さん

- 自然の恵みと「やまなし」の農産物 …… 1
- 逸品のはじまり～果物栽培の歴史～ …… 2
- 美容と健康は果物から …… 4
- 富士の国やまなしの逸品農産物 …… 5
- 認証農産物のご紹介 …… 6
- 逸品の仲間たち …… 11
- フルーツカレンダー …… 12
- 海外でも人気の山梨ブランド …… 13

自然の恵みと「やまなし」の農産物



山梨県は、本州のほぼ真ん中において、北東部に秩父山塊、西部に3,000m級の山々からなる赤石山脈(南アルプス)、南部には世界遺産に登録された、日本一の高峰富士山(3,776m)、そして北部には八ヶ岳、茅ヶ岳が広い裾野をひいています。

また、豊富な自然や優れた景観に富み、県土の約78%を森林が占める「水と緑の宝庫」です。

山梨県の年間日照時間は2,358時間(2012年)と日本一。豊富な日射量と昼夜の気温差が大きい気候、傾斜地や河川流域の水はけが良い土壌など、果物づくりに適した環境に恵まれ、山梨の代名詞でもある、生産量日本一のモモ、ブドウ、スモモのほか、カキ、サクランボ、ウメ、リンゴ、キウイフルーツなど、たくさんの果物が栽培されています。

甲府盆地の南部や峡北地域、富士北麓地域では、露地や施設栽培のスイートコーン、ナス、キュウリ、トマトなどの野菜が、八ヶ岳南麓や富士北麓などの冷涼な地域では、高原野菜が生産されています。

また、峡北地域では米、峡南地域ではお茶の生産も行われています。

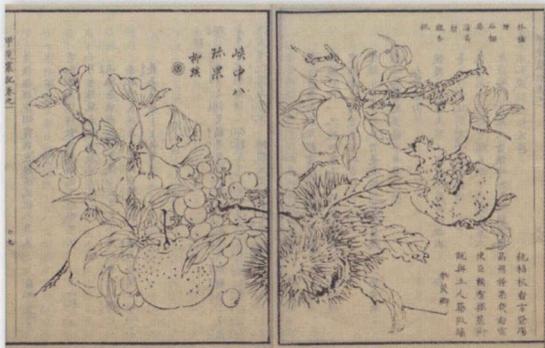
さらに、ワインや地酒、干し柿や甲州小梅漬などのほか、果実を使ったジャムやジュースなどの加工品づくりが盛んに行われています。



【八珍果 (はっちゃんか)】

『甲斐叢記(かいそうぎ)』という江戸時代の書物には、峡中八珍果(甲斐八珍果とも言われます)として、当時の甲斐国(山梨県)の果物として、葡萄(ブドウ)/梨(ナシ)/桃(モモ)/柿(カキ)/栗(クリ)/林檎(リンゴ)/榴(ザクロ)/銀杏(ギンナン)の8種が紹介されています(銀杏を胡桃(クルミ)とする場合もあります)。

これらの果物は、甲州街道を通過して江戸に運ばれ幕府に献上されるなど、この時代から山梨は果物産地として名をはせていました。



『甲斐叢記』

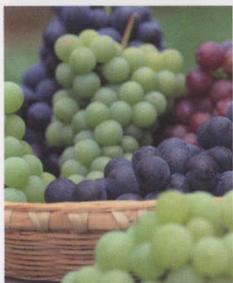
【ブドウ】

1186年に甲斐国八代郡祝村(現山梨県甲州市勝沼町)で雨宮勘解由(あまみや かげゆ)により「甲州」ブドウが発見され、日本でのブドウ栽培が山梨県から始まったと言われてます。江戸時代には山梨でブドウが盛んに栽培されるようになり、俳人の松尾芭蕉が山梨を訪れた際には「勝沼や馬子もぶどうを喰いながら」という句を詠んだとされています。

明治以降は「甲州」ブドウに加えて、海外から導入された品種をもとに改良を重ねられ、日本の気候や消費者の嗜好にあった多くの品種が登場しました。日本で独自の進化を遂げたブドウは、果物の中でも色や形のバラエティーが豊富で、日々の食卓を美しく彩ってくれます。



「甲州」ブドウ



【モモ】

『甲斐叢記』によれば、およそ200年前にはすでに、山梨県内でモモが栽培されていたことがわかります。昭和初期の頃は、県内の栽培面積はそれほど多くありませんでしたが、昭和30年代から、甲府盆地周辺の扇状地や盆地内など、水はけの良い地域を中心に栽培が広がり、昭和40年代前半には生産量日本一の地位を獲得しました。

気候条件に恵まれた山梨では、甘みが凝縮したモモが生産されてお



4月上旬 桃源郷の風景

り、全国の約三分の一の生産量を誇っています。また、全国に先駆けて、光センサーによる精度選別を導入するなど、品質の安定したモモをお届けしています。

春には、甲府盆地に桃の花が咲きほこり、一面ピンクの絨毯に覆われます。残雪の富士山や南アルプスとのコントラストはまさに桃源郷ならではの景色です。

【スモモ】

山梨のスモモ栽培は、江戸時代に始まったとされ、当時の品種は「甲州大巴旦杏(こうしゅうだいばたんきょう)」と呼ばれていました。この品種は明治初期にアメリカに渡って「ケルシー」と名付けられて盛んに栽培され、大正時代になって日本に逆輸入されています。明治後期から大正にかけては「サンタローザ」や「ビューティ」などが栽培されるようになり、現在も主力品種である「ソルダム」が山梨に導入されたのは明治後期の頃です。

スモモは、小さくてすっぱいというイメージがありましたが、近年育成された「貴陽(きよう)」や、山梨県オリジナルの「サマーエンジェル」をはじめ、酸味が少なく、スモモ本来の美味しさを楽しめる品種が数多く登場しています。

豆知識

山梨のワイン

明治3年頃、山梨県甲府の山田宥教(やまだ ひろのり)と詫間憲久(たぐま のりひさ)が日本で初めてのぶどう酒共同醸造場を設けました。明治7年の府県別物産表には、山梨県で白ぶどう酒4石8斗、赤ぶどう酒10石が生産されたとの記録が残っています。現在、県内のワイナリー数は80社以上にのぼり、それぞれの特徴を生かした個性的なワインが生産されています。

また、県産ワインの原料として古くから栽培されてきた「甲州」と「マスカット・ベリーA」の2品種が、国際ブドウ・ワイン機構(OIV)に登録され、ワインの本場であるEUにおいても「Koshu」[Muscat Bailey A]として販売できるようになり、世界に通用する日本産ワインとして、注目が集まっています。

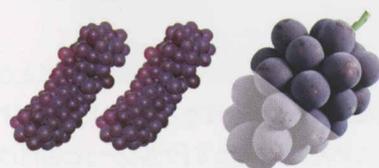
“果物は甘いから、食べると太る”と思いませんか。

果物には、カロリーの高い脂質などはほとんど含まれていません。果物の平均的なカロリーは100gあたり約50kcal。お菓子などと比べて低カロリーで、余計な脂質や塩分を摂る心配はありません。野菜と比べても、甘みや酸味などの味が豊かで、ドレッシングなどの調味料は要りません。また、果物には、食物繊維や各種ビタミン、ミネラルなどが豊富に含まれ、生活習慣病の予防や美容に効果があることが科学的にも認められており、健康づくりの大きな味方です。

健康で豊かな食生活の実現を目的に、国が策定した「食事バランスガイド」では、1日に何をどのくらい食べたらよいか、具体的な量が示されていますが、その中でも“果物”は毎日の食生活にかかせない食品の一つに位置づけられ、1日の必要量は約200gが目安とされています。

※詳細は(公財)中央果実協会のホームページへ <http://www.kudamono200.or.jp>

果物200gの目安は？



ブドウ 小さめ 2房(デラウェアなど)
大きめ 1/2房(巨峰など)



モモ 中 2個/大きめ 1個



スモモ 中 3個



カキ 中 2個

美容の大敵にサヨナラ

便秘は肌荒れだけでなく、さまざまな身体の不調の原因となります。スムーズなお通じのためには、食物繊維の摂取が効果的。果物は食物繊維を多く含む食べ物の代表です。

とくにモモやカキ、キウイフルーツ、スモモ、サクランボなどは食物繊維を多く含んでいます。また、干し柿などのドライフルーツも食物繊維を効率的に摂取できます。

朝食に最適なフルーツ

果物には、ブドウ糖、果糖、ショ糖など多量の糖分が含まれています。中でも脳のエネルギー源となるブドウ糖を起床後の早い時間に補給すると、朝からしっかりと活動できます。

果物は調理いらずで、簡単に糖分を摂取できるので、朝食に最適な食べ物です。

1日を快適に過ごすためにも、朝食に果物はいかがですか。

富士の国やまなしの逸品農産物

富士の国やまなしの逸品農産物は、山梨県が策定した「富士の国やまなしの逸品農産物認証制度」によって、品目・品種が定められています。

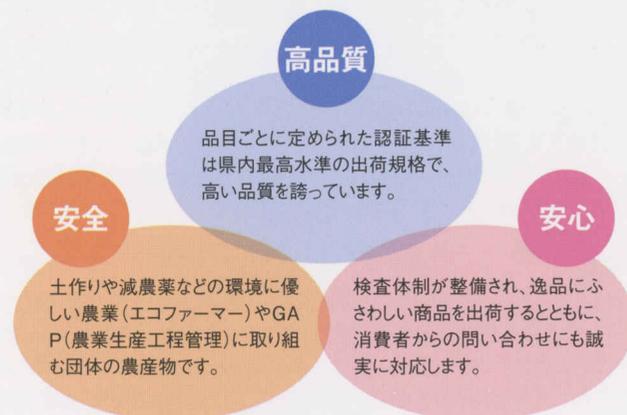
安全・安心で高品質な富士の国やまなしの逸品農産物には、認証品の目印である「うんといい山梨さん」を付けてお届けします。

富士の国やまなしの逸品農産物認証「ロゴマーク」



笑顔マークの色は、
山・森・畑の<緑> 水と空の<青>
大地・風土の<茶> 人々の情熱の<赤>
を表しています。
鼻は「山梨県」の形です。

「うんといい山梨さん」には、
美味しい農産物を作ろうと日々努力する生産者の「山梨さん」、
山梨県産を表す「山梨産」の二つの意味があります。
ロゴマークの笑顔には、贈る人、食べた人、作った人が笑顔になるように、との願いが込められています。
「うんといい」は、とても良いという意味です。



制度の詳細は県ホームページで紹介しています。

パソコンの方は「うんといい山梨さん」で検索

スマートフォン、
携帯の方は

<http://www.pref.yamanashi.jp/nou-han/untoii/top.html>



認証農産物のご紹介

富士の国やまなしの逸品たちをご紹介します。

モモ

恵まれた日射しの中で、真っ赤に色づいた山梨のモモ。山梨県は全国の三分の一以上を生産する一大産地です。

代表的な品種としては「日川白鳳」「白鳳」「浅間白桃」「川中島白桃」などがあります。

山梨の夏果実として、全国の皆様に自信を持ってお勧めできる、自慢の逸品農産物です。



果物と健康



モモには、食物繊維、ビタミンEなどの栄養成分が豊富に含まれています。

とくに食物繊維は便秘の解消に有効で、毎日の食事に1個のモモを加えれば、望ましい食物繊維量を摂取することができます。

また、ビタミンEには、皮膚や粘膜の新陳代謝を活性化させる働きがあり、シミやソバカスを予防して美肌の維持に効果があるとされています。

さらに、ビタミンEには心臓病、アルツハイマー型認知症などの予防効果もあり、モモは健康維持にお勧めの逸品です。

豆知識

モモのむき方

産地では歯ごたえのあるやや硬めのモモが好まれます。やわらかめがお好みの方は、室温で少しやわらかくしてから、数時間冷蔵庫で冷やしてお召し上がりください。冷やしすぎると甘みを感じにくくなってしまいます。

皮はトマトの湯むきのように、熱湯に数十秒間つけてから、すぐに氷水で冷やすとむきやすくなります。

硬めの場合はアボカドを割るときと同じ要領で、モモの割れ目(縫合線)に沿って、種の周囲までぐるりと切れ目を入れ、手のひらで果実を包むようにしてひねると簡単に2つに分かれます。

やわらかめの場合は、果肉が崩れやすいので、オレンジのように放射状にカットしてから皮をむきます。

ブドウ

ブドウには多くの種類があり、品種によって、色や形だけでなく味も食感も違います。

栽培面積、生産量とも日本一の山梨県ではさまざまな品種が栽培されています。

なかでも自慢は「富士の国やまなしの逸品」の6品種です。バラエティー豊かな山梨の味覚を食べ比べてみてください。



認証品種

巨峰

日本を代表する大粒ブドウです。食べやすさから、ほとんどが種なし栽培されています。



ピオーネ

「巨峰」とならぶ大粒のブドウです。「巨峰」より一回り大きく、ポリウム感が魅力です。



シャインマスカット

黄緑色の種なしブドウで、皮ごと食べられる手軽さから、人気の品種になっています。



藤稔(ふじみのり)

1粒がゴルフボール大にもなる大粒品種で、果汁が多くジュシーな味わいが特徴です。



ロザリオピアンコ

種あり品種ですが皮ごと食べられ、美しい外観と上品な食味から、山梨を代表するブドウとなっています。



早生甲斐路(わせかいじ)

鮮紅色の美しい外観と糖度の高さから、山梨を代表する赤色品種として人気があります。



果物と健康

豆知識

種なしブドウのはじまり「デラウェア」



昭和34年、山梨県農事試験場果樹分場(現:山梨県果樹試験場)がジベレリンを利用した「デラウェア」の種なし栽培に世界で初めて成功しました。

食べやすさが人気の種なしブドウは、「巨峰」や「ピオーネ」などの大粒の品種にも拡大し、現在のブドウ栽培の主流となっています。

ブドウの健康機能性はよく知られていますが、中でもポリフェノールは心疾患の予防に効果があるとされています。「シャインマスカット」など、最近は皮ごと食べられるブドウも登場し、今まで以上に、ポリフェノールや食物繊維を摂取しやすくなりました。

また、ジュースやワインに加工しても健康への効果は、生の果実とほぼ同じです。

スモモ

モモ、ブドウと並んで生産量は日本一。

「貴陽」「太陽」のほか山梨県が開発したオリジナル品種「サマービュート」「サマーエンジェル」があります。

スモモはすっぱいというイメージはもう終わりです。甘酸のバランスがよい、新時代の逸品をお届けします。



認証品種

貴陽

世界一大きいと注目の品種です。表面のヒビ割れ模様は美味しい「貴陽」の目印になっています。



太陽

果皮の赤紫の美しさが特徴です。甘みと酸味のバランスがよく、果肉も緻密な品種です。



サマービュート

果皮は緑色で太陽に当たった部分が赤くなります。酸味が少なく食べやすい品種です。



サマーエンジェル

鮮紅色の美しい外観と爽やかな味から、山梨を代表する品種として期待されています。



「サマービュート」、「サマーエンジェル」は山梨県果樹試験場が開発したオリジナル品種です。



豆知識

世界一大きなスモモ「貴陽」

2012年に南アルプス市内の各園から選抜された「貴陽」のうち最も重かった300グラムを超える「貴陽」が、世界一大きい(重い)スモモとして認定されました。

大きいだけでなく、味も天下一品です。爽やかな甘みと優しい酸味を、お楽しみ下さい。

カキ

松本早生富有・富有

甘みが強く、やわらかい大玉な品種です。

甲府盆地を流れる笛吹川沿岸の水はけの良い土地で多く栽培されています。

笛吹市石和町産のカキは、かつて皇室に献上された歴史もあり、高級ブランド柿として高く評価されています。



果物と健康

カキには、ビタミンCが多く含まれ、カキを1個食べれば、1日分のビタミンCを摂取できます。また、黄色の主成分のカロテンや、豊富なポリフェノールには、美肌や生活習慣病の予防に効果があるとされています。

干し柿にすると、ビタミンCは失われてしまいますが、干すことで食物繊維が凝縮され、効率的に食物繊維を摂取できます。とくに冬は食物繊維が不足しやすいので、1日1個の干し柿はいいかです。

干し柿

あんぼ柿・枯露柿(ころがき)

干し柿には、乾燥具合によって、「あんぼ柿」と「枯露柿」があります。

ソフトな質感の「あんぼ柿」は、表面はしっとり、中にはとろける果肉が詰まっています。

「枯露柿」は、初冬の澄んだ空気ですっかりと乾燥させた昔ながらの干し柿です。



あんぼ柿

枯露柿

豆知識

あんぼ柿と枯露柿

山梨で作られる干し柿には、「あんぼ柿」と「枯露柿」があります。水分が50%前後のやわらかいものを「あんぼ柿」といいます。水分が25~30%で、甘み成分が結晶化した白い粉が吹いているものを「枯露柿」と呼び分けています。

「あんぼ柿」は、江戸時代に天日で乾燥した干し柿を天干し柿(あまぼしがき)と呼んでおり、これが名称の由来とされています。内部まで乾燥せず、トロリとした果肉が詰まっているのが特徴です。

「枯露柿」は、農家の庭先に皮をむいたカキを並べ、乾燥させるときに、コロコロと位置を変えたことから「ころがき」と呼ばれるようになったと言われています。山梨では「枯露」の字があてられていますが、「転柿」と表記されることもあるようです。

原料となるカキの一つである「甲州百目(こうしゅうひゃくめ)」(別名「富士」とも)は、山梨名産の大きな渋柿で、干してもボリューム感のある仕上がりととなり、冬の贈答用として多くのファンに愛されています。

中玉トマト

大玉トマトに比べて、果皮・果肉ともしっかりしており、トマト本来の風味や甘みを楽しむことができます。

県北部の冷涼地での栽培が盛んで、安全・安心で糖度の高いトマトです。



甲州牛

黒毛和種肥育牛の中でも、とくに品質ランクの最上位、4~5等級に格付けされたもののみを「甲州牛」として販売することができます。

やわらかな肉質、鮮やかな色、そして、豊かな風味と舌ざわりが絶品です。



甲州富士桜ポーク

山梨県畜産試験場が長年の歳月をかけて改良した「フジザクラDB」をもとにしたブランド豚肉です。

きめが細かく、やわらかでジューシーな肉質が特徴です。とんかつ、しゃぶしゃぶなど、肉の味をしっかりと味わえる調理法がお薦めです。



クリスマスエリカ

スズランエリカをツリー状に仕立てて、特別な栽培方法でクリスマスの時期に開花させる山梨県オリジナルの鉢花です。

特許許諾を受けた山梨県内の生産者のみが栽培する冬限定の逸品で、商品名は「クリスマス絵梨花」。ご家庭のクリスマスに合わせていかがですか。



甲斐サーモン

さまざまな料理に合う甲斐サーモンのレシピは以下のサイトで公開されています。
<http://www.pref.yamanashi.jp/kakinousui/yousyoku.html#resipi>

ミネラルウォーターの生産量日本一を誇る山梨の豊富な湧き水や清流で育てられた大型ニジマスです。

特別な飼料で育てられた、サーモンピンクの身が特徴です。ほどよく脂がのり、お刺身などでさっぱりいただくのがお薦めですが、熱を加えても美味しく、和洋中、どんな料理にも適しています。



〈逸品の仲間たち〉

果物

サクランボは、比較的寒冷な気候を好むため、山梨が日本で栽培できる南限とされています。県内では「高砂」「佐藤錦」を中心に盛んに栽培され、収穫シーズンには、首都圏をはじめ国内外から多くの観光客がサクランボ狩りに訪れています。

サクランボと同じ、寒冷地果樹としては、「つがる」「ふじ」などに代表されるリンゴも栽培されています。また、県内でも温暖な地域では、香り豊かなユズが生産されています。

その他にも、ナシの「幸水」、キウイフルーツの「ハイワード」や「レインボーレッド」などが栽培されています。



野菜・米・花

四方を山々に囲まれた山梨では、標高200~1,200mまでの標高差のある耕地で特色ある野菜栽培が行われており、京浜地域など大消費地に近い立地を生かし、新鮮な野菜をお届けしています。

甲府盆地内の平坦地では、昼夜の温度差が大きい気候の中で、皮がやわらかく美味しいと評判のナス、春先の日照時間が多い条件で栽培され、甘みが強い早出しスイートコーンが栽培されています。みずみずしいトマトやキュウリも山梨を代表する野菜です。

ハヶ岳南麓や富士北麓では、冷涼な気候を生かして、トマト、キュウリ、キャベツ、レタスなどの夏秋野菜の栽培が盛んです。また、地域団体商標に登録されているサトイモの「やはいも」、長さや味が特徴の「大塚にんじん」など地域色豊かな野菜もあります。

県北部は稲作が盛んで、梨北(りほく)米のコシヒカリは、日本穀物検定協会が実施している「米の食味ランキング」で近年「特A」の評価を連続して受けています。

峡南地域はお茶の栽培に適しており、「やぶきた」の一番茶をはじめ、優雅な味と香り、さらに豊富なビタミンCを含む「甲斐のみどり」などの銘柄茶が好評です。

花きでは、色鮮やかに咲き誇るシクラメンや、コチョウラン、バラ、シンビジウムなどが、地域の特性を生かして栽培されています。

畜産・水産

山梨県では、「甲州牛」「甲州ワインビーフ」「甲州麦芽ビーフ」などの牛肉、県が育成した銘柄豚肉「甲州富士桜ポーク」、鶏肉では「甲州地どり」「甲州頬落鶏(ほおとしどり)」など「甲州」を冠したブランド食肉が生産されており、それぞれ特徴ある飼育法により、個性的な食肉に仕上がっています。また、ハムやソーセージなどの加工品、牛乳やチーズなどの乳製品の製造も盛んです。

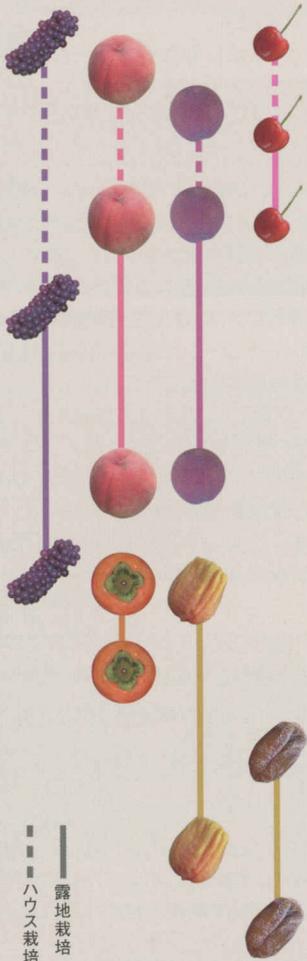
水産では、「甲斐サーモン」に代表されるように、清らかな水を生かした淡水魚の養殖が盛んで、イワナ、ヤマメ、ニジマスなどが生産されています。また、渓流ではアユ釣り、富士五湖ではヒメマスやワカサギ釣りを楽しむこともできます。



Fruit Calendar

フルーツカレンダー

- 4 April
- 5 May
- 6 June
- 7 July
- 8 August
- 9 September
- 10 October
- 11 November
- 12 December
- 1 January
- 2 February



露地栽培
ハウス栽培

主な果物(品種)の収穫時期(露地栽培)

- サクランボ◎5月下旬～6月下旬
- モモ◎6月中旬～9月上旬
- ブドウ◎7月中旬～10月下旬
 - デラウェア(7中～8中)
 - 巨峰(8上～9下)
 - 藤稔(8中～9中)
 - ピオーネ(8中～9下)
 - シャインマスカット(8下～9下)
 - ロザリオピアンコ(8下～9下)
 - 早生甲斐路・甲斐路(9上～10下)
 - 甲州(9中～10下)
- スモモ◎6月中旬～9月上旬
 - 大石早生(6中～7中)
 - ソルダム(7中～8上)
 - サマーピュート(7中～8上)
 - サマーエンジェル(7中～8中)
 - 貴陽(7下～8中)
 - 太陽(8上～9上)
- カキ(松本早生富有、富有)
 - ◎10月中旬～11月中旬
- キウイフルーツ◎(出荷時期)10月～5月
 - レインボーレッド(10上～1下)
 - ハイワード(11中～5上)
- あんぼ柿◎10月中旬～1月
- 枯露柿◎12月～2月

「やまなし桃の日」って?

全国一の生産量を誇る山梨県のモモをアピールすることを目的に、(公社)山梨県果樹園芸会が制定しました。日付は「百」をモモと読み、7月19日が1月1日から数えて200日目(百が二つで百百)に当たり、その頃が山梨のモモの最盛期になります。

海外でも人気の山梨ブランド



高品質な山梨県産の果実は、海外でも高評価を得ており、台湾や香港など東アジアを中心に、モモやブドウを輸出しています。

とくに、甘みの強い山梨のモモは、ジャパンブランドの水蜜桃として、人気の逸品となっています。



安全、安心、高品質な山梨県産果実を、海外の皆さんに味わってもらうため、毎年、知事のトップセールスやフルーツフェアを実施しています。

生産者のたゆまぬ努力と高い技術で育てられた山梨の果物は、海外でもとても好評です。

問い合わせ先

〒400-8501 山梨県甲府市丸の内一丁目6-1

山梨県庁 農産物販売戦略室

電話：055-223-1603

電子メール：nou-han@pref.yamanashi.lg.jp

まおたにとおる

【編集協力】 問学谷 徹 (農学博士・元農林水産省果樹試験場長・一般社団法人 日本果樹種苗協会顧問)