

山梨県の広報誌

ふれあい

特集号

秋

vol.42



巻頭

やまなし発展の芽

フルーツ王国やまなし 雪害を乗り越えて

やまなし大使
萩原智子さん

動画で
見てみよう

フルーツ王国やまなし



新しいハウス用にと栽培を始めた苗木は、順調に育っている

雪害を乗り越えて

ブドウ、モモ、スモモの生産量日本を誇る「フルーツ王国やまなし」を襲った2月の大雪。その大きな被害にも負けず、農家の皆さんが丹精込めて作った美味しい果物が、収穫の季節を迎えています。

「フルーツ王国山梨・スマイルプロジェクト」を立ち上げ、復興を支援しているハギトモこと萩原智子さんが、雪害でビニールハウスを失った山梨市の望月勝さん・喜久美さん夫妻を訪ね、復興への道のりや思いをレポートします。

今なお残る、雪害の爪痕

山梨市下栗原。青々と茂るブドウ棚が広がる畑の隣に、無残に折れたブドウの木が点々と残っています。「ここは？」と尋ねた萩原さんに、「親から受け継いだビニールハウス4棟のうち2棟があつたのですが2月の大雪で倒壊してしまいました」と望月さん。雪が積もる前からボイラーを全開にするなど対策を取ったそうですが、「一晩で1メートルも降るとは想定外。さすがに持ちこたえられませんでした。中には樹齢15年のピオーネの棚があり、これからという時だっただけに、全身の力が抜けました」と、悔しそうに語ります。

その言葉を、かみしめるように聞いていた萩原さん。「その頃は、東京の自宅で大雪のニュースを食い入るように見ていました。画面に映し出される深刻な状況に、涙がこぼれたことを覚えています」



この土地にあったビニールハウスが、一夜の雪でつぶれてしまった





折れてしまったブドウの木からは、新しい芽が。たくましいこの木からも勇気をもらったと

高校生ら多くの方の 助けに励まされ 前に進もうと決意した

ハウス1棟につき1千万円近くの費用が掛かることから、「自力での再建は無理だと目の前が真つ暗になりました」と望月さん。難を逃れた2棟のハウスでは、すでにピオーネが実を付け始めていたため倒壊したハウスを撤去する間もなく、種なしブドウにする作業に追われるようになったといいます。「私たちが想像する以上に辛かったと思いますが、いったいどうやって立ち直ったんですか」と尋ねる萩原



さんに、「途方に暮れていたときに、日川高校のラグビー部の生徒たちがボランティアに来てくれましたね。慣れない手つきで一生涯懸命にビニールを剥がしたり、パイプを片付けたりしてくれました。その姿に力ももらい、もう一度やってみよう。それが、新たに動き出すきっかけになりました」と望月さん。喜久美さんも「ありがたいことに、国や県、市からの援助も早い段階で決定したものですから、気持ちも楽になり、前を向くことができました」。新しいハウス用にと4月に植えた苗木は順調に成長し、すでに萩原さんの背丈ほどになっています。「ハウスの再建が今秋に決まったので、今年の農閑期は忙しくなります」。お二人に笑みがこぼれます。

「フルーツ王国やまなし」の 生産者の誇りを胸に

幸いにも、露地栽培のブドウ棚は無事だったため、案内されたブドウ畑には、色



付き始めた大粒の巨峰がたわわに実っていました。「うわあ、見事なブドウですね。味の方はいかがですか?」と尋ねる萩原さんに、「収穫は2週間ほど先になります。糖度が高く粒ぞろいの良いブドウができそうです」とこやかに語る望月さん。「良かった! 私も含め、全国には山梨の果物を待っている人がたくさんいるので、ぜひ、もうひと踏ん張りして、美味しいブドウに仕上げてください」



「ブドウは、房の上の方が甘いですよ」と説明する望月さん



「美味しさを伝える」
それが私の役目。
山梨のフルーツを
これまで以上に
応援していきまます！」

ハウスの跡地に残された折れたブドウの木を見た時は正直ショックでした。でも、望月さん夫妻がとて明るくて、私たちの想像を絶する苦難を乗り越え、前に進んでいる姿を見つけて、「強い」と。そして「その強さが、フルーツの美味しさにつながっているんだ」と実感しました。

あれほどの雪害でしたから、どうなってしまうのだろうと不安に思いましたが、農家の方が前向きな気持ちで頑張っているお話を伺ったり、順調に育っている露地物のブドウを拝見することもできて、心から良かったと思います。

それに、今年のブドウもいただきましたがやっぱり山梨のブドウは最高です！

私にできることは、農家の方々が丹精込めて作った果物を二人でも多くの方に味わっていただくようにPRすること。これまで以上に声を大きくし「山梨は元気だよ」「山梨のフルーツ美味しいんだよ」と伝えていきたいと思っています。



愛称「ハギトモ」。1980年4月13日生まれ。甲府市出身。シドニーオリンピック出場、元競泳日本代表。現在は日本水泳連盟理事、日本水泳連盟の新設「アスリート委員会」の委員長に就任。番組出演、執筆・講演活動など、さまざまな場面で活躍中。記録的な大雪で被害を受けた故郷山梨県のために復興チャリティー「フルーツ王国山梨・スマイルプロジェクト」を立ち上げ、今も活動を続ける。

やまなし大使
萩原智子さん
Tomoko Hagiwara

農業振興への取り組み

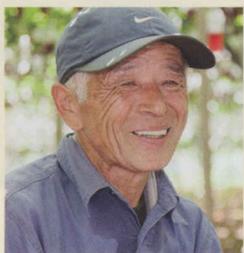
アグリマスター制度 高齢化が進む農家の後継者育成にも貢献

県では、優れた技術や指導能力を持つ農家をアグリマスター（就農定着支援農家）に認定し、その指導の下、一定期間研修することで、就農希望者が農業技術を習得し、やがては独立できるよう支援しています。

多くの人の助けがあつてこそ
一人前になれるのが農業

何事も基本が大切。しかし、しっかりと学んでその通りにやっつつもりでも先輩たちのように品質の良いものは作れません。失敗を繰り返すことで自分なりのやり方を確立していく。でも、それを始めからやっていると、二人前になるのに何十年もかかってしまう。それでは大変なので、二日でも早く独り立ちできるように、自らの失敗の経験も踏まえ、アド

バイスをしています。アグリマスターになって4年、すでに5人の研修生が就職し、頑張っています。研修期間は1〜2年間ですがその後も何かあれば力になりたいと思っています。



JA梨北 穂坂担い手育成プロジェクトチーム
アグリマスター
横森 優さん



横森さんの指導を受ける小島さんと農業大学の相山さん

世界に誇れる日本のブドウを
作りたい



研修生
小島 伸さん
(神奈川県から韮崎市に移住)

出張などで外国へ行くたびにいろいろな果物を食べましたが、日本

で食べるような、甘みと酸味の調和が取れた美味しいブドウはありませんでした。日本の果物は先人たちが心血を注いで作り上げた技術の賜であり、日本の誇れる伝統工芸そのものといえるのではないかと、果樹作りに取り組むことでその一端を自分も担えるのではと考え、就農を決意しました。

今は、横森さんの親身な指導の下、ブドウを栽培しています。

目標は、食べた方に感動を与えられるブドウを作ること。それができたら、作った果物を、国内はもとより海外にも広く販売していきたい。世界中の人々に、「日本のブドウって本当に美味しい！」と言ってもらうことが僕の最大の夢なんです。

山梨の元気なフルーツ届けました!

2月の記録的な大雪により、果物のハウスが倒壊するなど甚大な農業被害を受けた山梨県。国をはじめ、さまざまな方面から復興への支援を頂きました。そのお礼として、安倍首相、読売巨人軍・松本哲也選手に収穫したばかりのフルーツを届けました。また、京都では「山梨のモモを食べよう!」をキャッチフレーズに、山梨の元気なフルーツをPRしました。



甘くて
ジューシーな
果肉ですね!

シャインマスカットを試食する安倍首相

7月18日 首相官邸に 安倍首相を訪問

国による復興支援に感謝し、横内知事と萩原さん、山梨フルーツレディーが、雪害を乗り越え収穫されたフルーツを贈りました。



がんばれ!
山梨!



7月15日 「フルーツ同から」として贈られた感謝状

東京ドームに松本選手を訪問

山梨市出身の松本選手は、萩原さん主宰の「スマイルプロジェクト」のオークションに、サイン入りバット・グラブセットを出品。お礼に感謝状とフルーツを贈りました。当日の試合は「やまなしフルーツナイター」として開催され、観客200名に抽選でモモをプレゼントしました。



京都府広報監「まゆまる」へ横内知事からモモを贈呈

7月22日 京都でトップセールス

横内知事は、京都市中央卸売市場でフルーツのセールスを行った後、京都駅前広場で、JAグループ山梨、山梨フルーツレディーの皆さんと抽選会を行うなど、関西方面に元気な山梨のモモをPRしました。



山梨の
モモを
食べよう!



山梨は
元気です!

動画で見よう! ハギトモさんのレポート

- ① スマートフォンまたはタブレットに「junaio」のARアプリをダウンロード(無料)
- ② アプリを起動 ③ この写真にかざしてスキャンボタンを押すと動画が始まります。



【問い合わせ先】 農産物販売戦略室 TEL 055-223-1603 FAX 055-223-1604

萩原さんも駆け付け山梨のモモをPR

知事先頭に、企業・観光・果物をPR



富士の国やまなしフルーツ・フェアでテープカットする横内知事とJA山梨中央会の廣瀬会長(左から2人目)セントラルフードリテール社のブーバット副会長(右端)、来賓の在タイ日本国大使館の佐藤大使(中央)ら

県産果実の輸出拡大

台湾・香港向けが9割を占める県産果実輸出の次なるターゲットがタイ。タイでは、品質の高い日本の果実の人気が高く、今回は高級スーパーで「富士の国やまなしフルーツ・フェア」を開催した。また、県・現地小売業者・輸出業者の三者では初となる輸出促進に関する連携覚書を締結。一層の輸出拡大を目指していく。

8月5日～9日、好調な経済発展が続くタイ王国を横内知事ら二行が訪問。県内中小企業のビジネス展開の支援や本県へのさらなる観光客誘致、富裕層をターゲットとするモモ・ブドウなどの県産果実輸出拡大に向けて、精力的にトップセールスを行いました。

富士の国やまなしフルーツ・フェア

富裕層に人気の高い高級スーパー「セントラルフードホール」で開催。モモ・ブドウに関心を示すタイ人消費者に県産フルーツの品質の高さをPRした。



県産果実輸出促進に関する三者連携覚書

スーパー200店舗以上を展開するセントラルフードリテール社、輸出業者のIPM西本(東京)と県とが締結。タイのバイヤーらの県内視察や果実生産者とのマッチング、輸出拡大に向けたPRに連携して取り組んでいく。

左からセントラルフードリテール社のブーバット副会長、横内知事、IPM西本の岡添常務



Thailand

**中小企業
のビジネス
展開支援**

タイには自動車を中心とした製造業が集積し、日本企業も多数進出している。県はこのタイを県内中小企業の海外展開の適地と定め、今回で3年連続となる経済ミッション(使節団)を派遣した。さらに、山梨県タイ・ビジネスサポートデスクの設置やタイの中小企業との商談会も実施した。



山梨県タイ・ビジネスサポートデスク
หน่วยงานสนับสนุนธุรกิจระหว่างจังหวัดยามานาชิ - ไทย

タイ下請産業振興協会会員企業との商談会

同協会とやまなし産業支援機構が昨年締結した連携協定に基づいて実施した。県内6社・タイ7社が参加。11月には、「山梨テクノICTメッセ2014」へタイ企業が出展を予定している。



タイの慣習に倣った仏教式の開設式典

**山梨県タイ・ビジネスサポート
デスク開設式**

県とタイ王国工業省が昨年締結した経済連携促進に向けた覚書を受け、県内企業の販路拡大や現地進出を支援するために設置。事務所のネームプレート掲げ、横内知事とジェットロバンコク事務所の保住所長(左)らが開設を祝った。

タイ政府・企業関係者らとの交流会

タイ王国工業省のアッチャッカー・シブンルアン局長(右から2人目)ら参加者と交流を深めた。

**さらなる
観光客誘致**

タイから山梨県への観光客は、富士山世界遺産登録、短期観光ビザ免除、県の継続的な誘客活動などによって、急激に伸びている。今回は、山梨県の認知度アップによるさらなる観光客誘致を目指して、日系企業と共同の「富士山PRキャンペーン」や、現地旅行会社を招いた観光商談会を実施。また、タイの大学生や現地で働く日本人と意見交換し、誘客のヒントを得た。



**富士の国やまなし
観光商談会**

横内知事も山梨の魅力をPR。現地旅行会社16社、県内8事業者が参加し、山梨を訪れる旅行商品の開発に期待がかかる。



キャンペーンではローソンで買い物をする
富士山旅行、ヤマハのバイクなどが当たる

キャンペーン開始イベントには、50社ものマス
コミが集まった



観光客誘致に向けた意見交換

スィーパトナム大学の学生やタイで働く日本人10人が参加した。



「富士山PRキャンペーン」(11月15日まで)がスタート

タイのローソン(サハ・ローソン)、タイ・ヤマハ・モーター、HISツアーズの3社と共同で実施。日本の自治体と日系企業が連携して、こうしたキャンペーンを実施するのは初の試み。

【問い合わせ先】 果実関係 農産物販売戦略室 TEL 055-223-1603 FAX 055-223-1604
企業関係 成長産業創造課 TEL 055-223-1565 FAX 055-223-1534
観光関係 国際交流課 TEL 055-223-1620 FAX 055-223-1438

女性を美しくする
山梨県



女性を美しくする山梨県

鼎談

やまなしブランドイメージアップキャンペーン
メインキャラクター

萩原智子 × 三澤彩奈 × 小野なぎさ

中央葡萄酒(株)醸造責任者

保健農園ホテルフフ山梨 森林セラピスト

それぞれが感じる
山梨の魅力とは

萩原 山梨の色や香りがすごく好きです。今は結婚して東京に住んでいますが、帰ってくるたび、春はピンク、夏は緑、秋は極彩色と、色鮮やかな景色が目飛び込んできます。果物や森林の香りなど、風の香りも季節ごとに違って、自然に癒やされているなあと感じます。

三澤 私は山が一番の魅力だと思います。というのは、標高の高いところで育ったブドウは凝縮感が高くなる傾向があり、良いワインが造れるからです。山梨は県土の約80%が山。そういう土地から生まれる山梨のワインは、唯一無二の存在だと思います。

小野 空気と水の印象が強いですね。東京から来ると、電車を降りたときの空気が全然違う。ふうっと深呼吸して、その空気が体の中に入り込んでくると、気持ちも体も生まれ変わる気がします。それから、お水。水道水でも、こんなに美味しいなんて、感激しました。

芳醇なワイン、みずみずしいフルーツ、富士山の見える温泉など、山梨の魅力を首都圏の女性に発信する、県の「やまなしブランドイメージアップキャンペーン」。山梨の豊かな恵みは、見た目だけでなく、内側からも女性を美しくする不思議な力を持っています。

今回、やまなしブランドをそれぞれの立場で伝える3人の女性が、県内外に発信したい山梨の魅力を語ります。



美しさの秘訣は 穏やかな心にある

三澤 私はワインを造っていますが、アルコールには人をリラックスさせる不思議な力がありますよね。一杯のワインが、それまで言えなかった一言を後押ししてくれたり、より心を開き合えるようにしてくれたりすると思うんです。山梨のワインがそんなお手伝いできればいいと思います。

萩原 お酒って、人と人をつないでくれますものね。お酒の席に山梨のワインを持って行くことがあります。とても喜ばれますし、そこから人の輪が広がることも多いですよ。

小野 お客さまの心と向き合う仕事をしている、人は心が穏やかになると、誰かに喜んでもらいたいという気持ちが生まれて、表情や物腰にも変化が表れてくるのが分かります。この穏や



三澤彩奈さん ワイン醸造家

甲州市生まれ。フランスで栽培醸造上級技術者の資格を取得後、世界各地で修業を重ねる。初めて手掛けた「グレイスメルロ2006」が、アジア最大の国際コンクール「ジャパン・ワイン・チャレンジ」で最優秀国産ワイン賞を受賞。世界的な活躍が期待される若手醸造家。

かな気持ちというのが、女性が美しくなる秘訣なのかなと。ここ山梨には、心を穏やかにしてくれるものがいっぱいあります。豊かな自然、フルーツ、ワイン、水……。そして自分だけでなく誰かにも、この魅力を教えてあげたいという



気持ちにさせてくれます。私自身よく美味しいものに出会うので、気が付くとみんなに贈ってばかりです。

萩原 モモやブドウをいろんな方に贈ると、みんなすごく元気な声で連絡



小野なぎささん 森林セラピスト

東京都出身。大学在学中から心の健康と森の癒やし効果の研究を始める。卒業後さまざまな労働者の心の問題に触れ、地域と企業を結ぶコンサルティング活動を行う。現在は(株)グリーンドックに所属。「保健農園ホテル フフ山梨」を中心に全国で活動中。

をくれる。その声から、今、笑顔だなんて分かるんです。それがうれしくて私もまた元気になる。山梨の魅力を通して、できるだけ多くの人に笑顔を届きたい。山梨には、人を元気にしたり笑顔にしたりする力のある、魅力的なものがいっぱいありますからね。

山梨のイメージアップに向けてできること

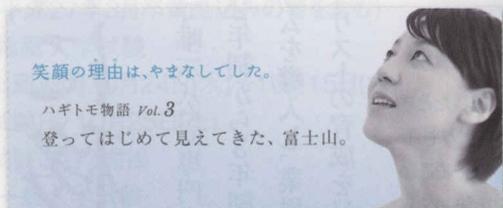
萩原 山梨県は温泉も多く、水の生まれる場所でもあります。それなら食育ならぬ「水育」があってもいいかなと。水泳は水が無ければできないスポーツなので、水に感謝しながら、山梨の水の豊かさ大切さを伝えていく活動をしていけたらと思います。

三澤 今は世界でワインを造っていない地域の方が珍しい時代ですが、山梨の醸造家には「山梨だからこそ出せる味をワインに詰めた」という思いの

方がとても多いと感じます。世界に「山梨に甲州ワインあり」と言わせる山梨らしいワインを造ることが、私にとっても大きな課題です。去年より良いワイン、来年は今年よりも、もっと良いワインを造って山梨のワインの素晴らしさを広めたいですね。

小野 最近は頑張り過ぎていて女性が、とても多いと思うんですよね。ですから自然との触れ合いによって、心の緊張をほぐしていく方法をうまく伝えていけたらなと思っています。私は服装や気持ちを構えずに森へ入るようになっています。そういう姿を通して「そんなに気軽でいいなら私もできそうだな」と思ってもらいたい。そんな穏やかな気持ちになれる場所・山梨を発信していきたいです。

「女性を美しくする山梨県」公式ホームページ



笑顔の理由は、やまなしてした。

ハギト物語 Vol.8

登ってはじめて見えてきた、富士山。

笑顔の理由(わけ)は山梨でした「ハギト物語」掲載中豊かな土地がもたらす恵みに触れることで幸せな気分になり、どんな時でも笑顔になれる。そんな山梨の地域資源を心温まるトーンで紹介。ぜひご覧ください。

やまなしブランドイメージ

検索

【問い合わせ先】観光企画・ブランド推進課
TEL 055-223-8876 FAX055-223-1574

2 years ▶ 3 years

◆ 県立宝石美術専門学校が3年制に移行

即戦力となるスペシャリストを育成



◆ 充実した学生生活 ジュエリーの未来を支える日を夢見て



刺激し合える仲間に囲まれて

実家が宝飾品の卸売業のため、いずれ跡を継ぐと思うのですが、まずは企業の営業職で経験を積み、いつかブランドを立ち上げたいと思っています。この学校には真剣に宝飾業界を目指す志の高い人が集まっています。先生方も業界の先輩なので、悩みを相談できますし、将来に向けた前向きなアドバイスをしてくださり心強いです。

三枝和真さん

習った技術で作品にも挑戦

入学から4カ月ですが、すでにキャスト技術や水晶研磨と、ものづくりへの一歩を踏み出しました。これからもっと高度な技術を習得できると思うと楽しみです。放課後も先生方が残って指導して下さいますし、部活動では授業で習った技術を応用した作品作りができる環境があるので、たくさんの方に挑戦し、一つ一つの技術を自分のものにしようと思います。

島津 樹さん

充実した授業と丁寧な指導

オープンスクールに参加したとき学校の雰囲気が良く、先生方も丁寧に教えてくださったことから、ここなら成長できると思い入学を決めました。デザイナー志望ですが、貴金属加工の授業も楽しく、自ら制作をするようになってからデザインの方向性も変わってきました。先生方は第一線で活躍する方ばかりなので、全てを吸収しようと頑張っています。

内藤香乃さん

ジュエリーについて学べる日本で唯一の公立専門学校「山梨県立宝石美術専門学校」は、来年4月に2年制から3年制に移行します。これにより、専門性の高いカリキュラムを導入し、業界と連携した実習を充実させ、即戦力となるスペシャリストの育成を目指します。

時代と業界が求める スペシャリストの育成を目指します



山梨県立宝石美術専門学校
仲 剛司 教授

3年制移行の狙いは？

本校の使命は、県内の宝飾業界に実践的かつ専門的な技術や知識を持つ人材を送り出すことです。近年、業界からは、さらに高度な技能を持つ人材を望む声が高まり、この要請に応えるため修業年限を3年とし、充実したカリキュラムを展開します。

新しいカリキュラムの特徴は？

最大の特徴は、専門的能力の養成です。2年間でジュエリー全般に関する知識と技能の基礎を修得し、3年目は、ビジネス、デザイン、プロダクトの三つの専門分野から、一つを選択してその分野を究めます。

具体的にどんな授業になりますか？

ビジネス分野では、グローバル化に対応するため、輸出入の知識や語学の修得、海外研修を計画しています。

デザイン分野では、業界ニーズに沿ったデザイン

手法を学ぶとともに、近年不可欠になっているCAD(コンピューターによる設計)システムを使いこなせる技術を修得させようと考えています。

プロダクト分野では、企業と連携してビジネスシーンを想定した課題を設定し、いかに早く精度の高い商品を作れるかに挑戦するなど実践的なカリキュラムを計画しています。

いずれの授業でも3Dプリンターやレーザー溶接機など最新の機器を使用し、質の高い学習を目指します。

ジュエリー産地という土地柄を生かしたカリキュラムもありますか？

地元企業との密接な連携は本校の特色であり強みです。企業でのインターンシップを2年次に必修化し、3年次の専門分野選択につなげることを考えています。

学生にとって他にメリットは？

1学年の定員を現在の50名から35名に絞るので、親身できめ細やかな技術指導が受けられます。また、ジュエリーコーディネーターや技能士など各種資格の取得や、技能五輪へのチャレンジも支援していきます。

山梨県立宝石美術専門学校
甲府市丸の内1-16-20 コロリ7・8階



入学生募集

- 受験資格/高等学校を卒業した者(平成27年3月卒業見込みの者を含む)
 - 推薦入学試験
出願期間/9月24日(水)~10月15日(水)
試験日/10月25日(土)
試験内容/面接
 - 一般入学試験
出願期間/10月16日(木)~11月5日(水)
試験日/11月15日(土)
試験内容/小論文、面接
- 【問い合わせ先】
TEL 055-232-6671 FAX 055-233-6357

山梨 宝石美術

検索

地元で活躍する卒業生

宝美で学んだ知識や技術は今も僕の中で輝き続けている



貴石彫刻オオヨリ・TO LABO
大寄智彦さん(平成11年卒)

彫刻研磨を生業とする家に生まれ、宝石に囲まれた毎日を過ごしたため、高校卒業後ごく自然に宝石美術専門学校に入校。宝石・貴金属加工を学び、祖父・父の工房に入りました。

近年はジュエリー加工の仕事が増えています。今年2月にはブランドを立ち上げ、甲府の中心市街地にショップもオープン。自ら企画・デザインした商品を発信しています。

受け継いできた彫刻の技術を使いつつも、新しい発想でジュエリーを制作し、自ら販売するこの試みは、学校で得た幅広い知識があったからこそ可能になった挑戦です。

これからも、甲府が産地だった水晶と彫刻研磨の技術にこだわりつつ、時代に合った新製品を発信し、いずれは海外の一流産地と肩を並べたいと思っています。



水晶を使った大寄さんの作品。受け継いだ研磨技術と新しい発想が融合したジュエリーに仕上がっている

もしもし
オレだけど...

大丈夫け!?

他人事では
ありません!!

県内の特殊詐欺の状況 平成26年1月1日～7月31日(暫定値)

発生届の受理件数	42件(前年より13件多い)
被害の総額	1億6,982万円 (前年より3,867万円多い)
1件当たりの被害額	約404万円



振り込め詐欺に注意

だましの手口はさまざま

税金や医療費を還付すると嘘をつき、ATMを操作させる
「還付金等詐欺」



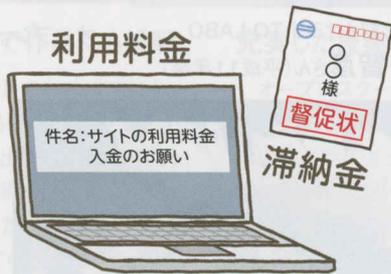
家族や警察官などに成り済ます
「オレオレ詐欺」



融資をすると嘘をつき保証金や手数料をだまし取る
「融資保証金詐欺」



ありもしない請求をする
「架空請求詐欺」



その他にも...

価値の低い有価証券や外国通貨を高額で買わせる詐欺

「ギャンブルの必勝法を教える」「異性を紹介する」などと嘘をつきお金をだまし取る詐欺 など

県内で「振り込め詐欺」などの「特殊詐欺」被害が相次いでいます。犯人は家族や実在しない人物に成り済まし、人の不安や焦りに付け込んで周到に嘘を信じさせ、お金を振り込ませたり、送らせたりします。

被害は近年増加傾向にあり、決して他人事ではありません。

「自分は絶対にだまされない」「うちの家族は大丈夫」と思い込むことはせず、日頃から危機感を持ち、必要な対策を取って、被害を防止しましょう。

こんな電話は詐欺の手口!! すぐに最寄りの警察署・交番に相談を



金融機関などをご利用の際 詐欺被害防止のため警察官や 職員が声を掛けさせて いただく場合があります。 ご協力をお願いします。

電話番号が 変わった

風邪で 喉を痛めて 声が変わった

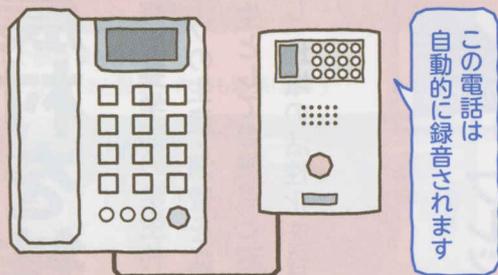
お金を 振り込んで

レターパックで 宅配便で お金を送って

代わりの人に お金を渡して

日頃から行える対策

録音装置の設置



「この電話は自動的に録音されます」と相手にアナウンスが流れる録音装置は、被害の未然防止に効果があります。

ナンバーディスプレイの設定



番号非通知など、不審な電話には出ないことが重要です。

家族と小まめに連絡



「久しぶりの電話」だと、だまされやすい傾向が。離れて住む家族とは、小まめに連絡を取り合いましょう。

家族間で合い言葉を決める



家族しか知らない情報を合言葉にしましょう。息子や孫への成り済ましを防止します。

動画で見よう

多くの人々が注意しているのになぜ、詐欺の被害が相次いでいるの? だまされないために大切なことは? 現役警察官が説明します。

- ①スマートフォンまたはタブレットに「junaio」のARアプリをダウンロード(無料)
- ②アプリを起動 ③右の写真にかざしてスキャンボタンを押すと動画が始まります。(ジュナイオ)



インターネットでも動画公開中

【お問い合わせ】山梨県警察本部 TEL・FAX 055-221-0110





vol.② 山梨学院大学

県産果物の魅力を発信！ 都市と農村を結ぶフルーツ大使

山梨学院大学健康栄養学部 of 学生約100名が、フルーツ大使として山梨県特産のフルーツの生産・消費を拡大すべく活動しています。管理栄養士を目指す学生としての視点と若い行動力を生かして、都市と農村との交流を促進し、地域の活性化を目指しています。



モモを使った加工品の試作品

フレッシュな感性が生み出す 新しい提案

県内唯一の管理栄養士養成施設として健康の保持増進と食育の推進に貢献できる人材を育成している山梨学院大学健康栄養学部。ここで管理栄養士を目指す学生有志が、地域の農業法人や若手農業者などからなる八代地区都市農村交流推進協議会の委嘱を受け『フルーツ大使』として活躍しています。

フルーツ大使となった学生は、県内で生産されているフルーツの品種を名字と名前の間にミドルネームとして加えた、PR用の名刺を作成。フルーツの生産や農業の現状についての研修を重ね、実際に生産者の指導を受けて農作業を体験します。そして都内



後継者不足という 問題の解決を目指して

農家の後継者不足は収入が不安定なことも原因の一つだと知りました。機能性成分の解析や、加工品の開発などフルーツのさまざまな活用法を見出すことが収入の向上につながるのではないかと考え、活動を頑張っています。

小田切・貴陽・香さん



大使としての経験を 将来に生かしたい

私は栄養教諭を目指しています。将来は地元産のフルーツを給食に取り入れたい。また、フルーツ大使の経験を生かして、食育の中で子どもたちにフルーツの大切さや、食べ物に対する感謝の気持ちを教えたいです。

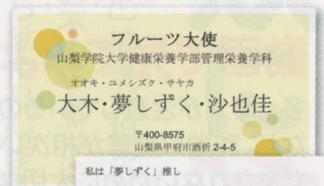
篠原・サマーエンジェル・理夢亜さん



フルーツの消費拡大に 貢献したい

管理栄養士を目指す者として、フルーツ摂取の重要性を発信し、消費拡大に貢献したいと思いフルーツ大使になりました。現地の研修では、座学だけでは分からない事にも気付くことができ、とても勉強になりました。

渡辺・サニールージュ・沙椰香さん



私は「夢しずく」推し
山梨県果樹試験場で育成した7月上旬から中旬に成熟する品種で、日川白風に似て収穫されます。早生種ですが太玉で、糖度も高く食味が良好です。現在、県内で産地化を進めています。



フルーツ大使の名刺。裏面はミドルネームとしたフルーツの説明



笛吹市の八代地区で農作業を体験
「これが店頭と並んで売られると思うと、作業も緊張します」



東京都墨田区のマルシェ「ひきふね青空市ヤッチャバ」で販売を手伝い、山梨のフルーツをPR



**これからの農業を見据え
若い力と発想力に期待します。**

八代地区都市農村交流推進協議会
会長 風間 博文さん

私たちは地域農業の未来を見据えて活動に取り組んでいます。フルーツ大使の皆さんの役割は大きく、都市農村交流を通じての、八代の果物の良さのPRや地域活性化など、若い力と発想に大いに期待しています。都内のマルシェでの販売や、農園での作業も、とても楽しそうにやってくれます。熱意と活気があって本当にいいですね。

【問い合わせ先】
山梨学院大学 BPセンター広報課
TEL 055-224-1640 FAX 055-224-1498

山梨学院大 健康栄養学部 **検索**



収穫期以外でもフルーツを活用できるよう、ジャムやビン詰めを利用したレシピの開発に取り組んでいる

に出向きマルシェで販売を手伝い消費者と交流したり、都内から農村体験に来た子どもたちの農作業を手伝ったりする中で、都市と農村の交流を深め山梨のフルーツの魅力を発信しています。また、フェイスブックを利用したインターネットでの継続的な情報発信や、フルーツの加工品レシピの開発と協議会への提案にも取り組んでいます。

管理栄養士を目指す学生の視点と若い発想から生まれる提案が、八代地区から全国に広がり、農業の未来を開いていくことを期待させてくれます。フルーツ大使たちの熱意ある取り組みが、農業の後継者不足や、消費者のフルーツ離れに歯止めを掛ける原動力になろうとしています。



**機能性成分の研究など
さらなる取り組みを**

フルーツの消費拡大には価値の向上が重要。日本が世界に先駆けて行っている機能性成分の研究をさらに進めたり、県でも大学などと連携し研究に取り組んでほしい。科学的根拠に基づいた情報を発信し、健康増進、生活向上のため僕たちも努力したいと思います。
望月・サマービュート・葵さん



農家の皆さんの「本気」を伝えたい

フルーツ大使として、テレビ出演、農作業体験、都内でのPRなどを行ってきました。山梨フルーツのファンがたくさんいることを知ったことで、一生懸命に品質の良いフルーツを育ててきた農家の皆さんの努力に気が付き、それを伝えていきたいと思いました。
池上・サニールージュ・愛美さん



[シュン!]

瞬

やまなしの

vol.2

in 甲府市

郷土の味、甲州みそを受け継ぎ
次世代に伝える醸造文化と食の尊さ

五味醤油 六代目
五味 仁さん

発酵食品の魅力を広め 郷土の味を守りたい

明治元年から140余年にわたり醸造業を営んでいる五味醤油。今も代々引き継がれた製法にこだわり、手作りの良さを大切にしながら、みそと麴を中心
に醸造しています。その六代目、五味仁さんは「日本の食卓に欠かせない発酵食品の魅力を広めたい」と日々活動しています。

「大学では醸造学科で勉強していましたが。3年の時に父がけがをしてしまい一時期の仕事を手伝ったのを機に、家業を継ぐことを意識しました」。それから、より真剣に学ぶようになり、発酵食品の魅力を強く感じるようになったといいます。「発酵って、目には見えない

微生物を利用することで、保存が良いたり、おいしくなったりする。ロマンがあるな
って感じました。例えば、麴を室で寝かせると、発酵して熱が出、湯気が立つ。何回見てもすごいなって思うんです」

五味醤油で造っているみそは『甲州みそ』。米麴と麦麴の両方を使う全国的には珍しい製法のみそで、県内各地で古くから親しまれてきた山梨の味です。しかし、昔から各家庭で盛んに造られてきたみそが『甲州みそ』と呼ばれていることは、あまり知られていません。そこで五味さんは、山梨の人に甲州みそを再認識してもらいたいと考えるようになり
ました。

「甲州みそと地元産の野菜で作ったほうとうは最高。長い歴史の中で受け継がれた郷土の味は守りたいですね」

楽しみながら食の尊さを 知ってほしい

甲州みその文化を伝えるため、出張ワークショップを開催したり、学校へ総合学習の講師として出向いたり、精力的にみそ造りを教えている五味さん。

「子どもたちに楽しく覚えてほしいと思ひ、みそ造りの歌を作ることにしたんです。そうしたら、友人が力を貸してくれて、歌だけでなくダンスやアニメも出来上がりました」。協力の輪はさらに広がりました。今年2月には『てまえみそのうた』として絵本になり全国で発売されました。

「みそを造るのに1年、大豆を育てるところからでは2年かかります。時間をかけて食べ物と向き合うみそ造りは、食を尊いと思えるとても貴重な経験になります。こうした活動を通して、発酵に興味を持つたり、食べ物大切にしたり、家庭でもみそ造りをするようになってくれるとうれしいですね」

絵本をシリーズ化したいという五味さんは、現在麴の歌を制作中です。

「最終的に日本の食文化の原点、田んぼの歌を作りたい。山梨から全国へ、発酵食品ファンの輪が広がって、その素晴らしさが浸透していくように、これからも頑張っていきたいです」

伝統を受け継ぎ、郷土の歴史ある味を未来につなげる五味さんの活躍は、穏やかな笑顔とともに続いていきます。



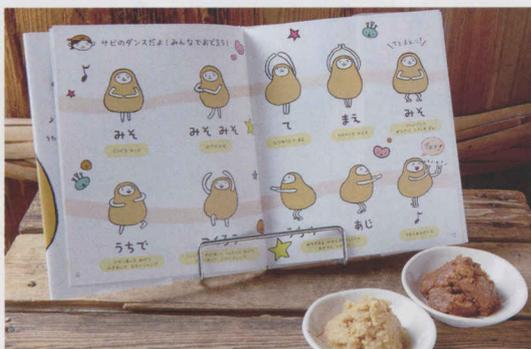
武田信玄に関する文献にも出てくる甲州みそ。「この土地ならではの製法と味は観光資源になる可能性を持っているのでは」と五味さん



「手前みそのうた」に登場する「発酵兄妹」。五味さん(右)と妹の洋子さん



みそダンスを踊る五味さん(中央)と園児たち。「手前みそのうた」は北杜市の食育プログラムの教材として採用され、体育の授業や運動会で使用されている



歌とアニメはwebで公開されています

[手前みそのうた](#)

[検索](#)



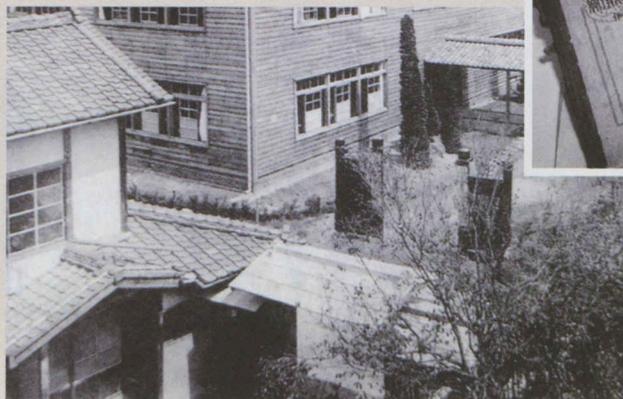
半生を女子教育に捧げた

伊藤うた

1868—
1934



「女に教育は要らない」という風潮の残る明治後半
自らの境遇から女子教育の必要性を確信し
「山梨裁縫学校」を創立した伊藤うた。
裁縫と作法を教える傍ら
私財を投じて高等女学校などの開設にも尽力。
揺るぎない信念で、山梨の女子教育の基盤を築いた。



1906(明治39)年、甲府市湯田(旧・湯田町)に新校舎を建設。
穴山村伊藤家の住宅や蔵を解体して資材とした



伊藤うたが著した「実用裁縫書」と
「新撰裁縫教科書」

山梨県女子師範学校に学び 卒業後は裁縫を修める

伊藤うたは、1868(明治元)年、巨摩郡穴山村(現・韮崎市)に、守屋真清・よしの長女として生まれた。穴山尋常小学校を卒業後、神職である父の教えを受けて半年ほど過ごし、1880(明治13)年、甲府の山梨県女子師範学校へ入学し、寄宿舎生活を始めた。ハキハキとした話しぶりとは明朗な性格で誰からも好かれたという。

1883(明治16)年、山梨県師範学校附属女子師範学校を卒業。その後2年間、山梨女学校の裁縫教員 関口ふくの下で、指導を受けた。

夫との死別が生んだ 女子教育への情熱

1888(明治21)年、20歳になったうたは、同じ村の裕福な農家の長男 伊藤又六と結婚。二男二女に恵まれ、家事や育児に忙しくも幸せな日々を送っていた。

ところが、結婚9年目の夏、夫が急逝。田畑、家屋敷など、相応の財産は残されたものの、4人の子どもを抱えて生きていくのは並大抵のことではなく、養蚕、畑打ち、肥料運び、草履や草鞋作りと、懸命に働いた。

そうした中、うたは「世の中には自分と同じように、夫に先立たれる女性がたくさんいる。家に財産が無ければ行く末は悲惨なものだ。逃れるには、自らの力で立つしかないのに、今の世の女性にはその力が欠けている。せめて娘時代に裁縫の技能だけでも十分に身に付けておけば、子どもを養い独力で生きていける」と考えるようになる。

やがてその思いは「学校を建て、裁縫の技能を教えよう。女性の独立心を向上させ、不幸な生活から抜け出せる力を養ってやろう。それこそが、自分の後半生の事業だ」という決意に変わっていく。

1899(明治32)年、うたは熟慮の末、幼い子ども4人を預けて単身上京。東京裁縫女学校(現・東京家政大学)で裁縫と作法を修業し直すと、翌年、甲府市代官町(現・相生二丁目)に山梨裁縫学校を開校した。校舎は借宅。校長には同市太田町の稲積神社神職で学識・人格ともに声望の高かった興石守郷翁を迎え、自らは集まった26名の生徒を前に教壇に立った。

山梨の女子教育の基盤をつくる

うたの理想は職業としての裁縫であったため、指導は非常に厳しかった。

一方、遠方から集まった生徒は学校に寄宿させ、愛情を持って世話をした。尋常小学校を卒業したばかりの生徒にとつて、うたは師であり、母親でもあった。



裁縫教室の様子(昭和12年)

1911(明治44)年、興石校長の逝去により校長になると、1918(大正

7)年に女子教育の向上を目指して山梨実科高等女学校(大正14年、甲府湯田高等女学校と改称。現・甲斐清和高等学校)を、1927(昭和2)年には、職業婦人を養成する甲府女子商業学校を開設するなど、時代の求めに敏感に対応しながら、女子教育の基盤をつくり上げていった。

うたの座右の銘は「雪中梅花」。雪中、強く清く奥ゆかしく咲く一輪の梅花。その精神を折に触れ生徒に説いたという。1934(昭和9)年、65歳で生涯を終えたうた。決意通り女子教育と共に生きた半生であった。

「豊かな生活能力を持つ道義高き人間を育成する」という、うたの建学の精神は、男女共学となった今も受け継がれている。



学校法人 伊藤学園
甲斐清和高等学校
甲府市青沼3丁目10-1 TEL 055-233-0127
創立者・伊藤うたを紹介するミニコーナーがある

〔取材協力〕 甲斐清和高等学校

〔記事監修〕 山梨大学 名誉教授 齋藤康彦



山梨ジュエリーミュージアムで、職人の指導を受けながら研磨体験を行うツアー参加者

県外デザイナーらを招き ジュエリー産地やまなしをPR

県

外から若手デザイナーやクリエーター、バイヤーなどを招き日本一のジュエリー産地を巡る「産地見学バスツアー2014 in 甲府」を7月上旬開催しました。

ツアーでは、ジュエリー工房3社と展覧会の見学、研磨技術の体験を行った後、地元の若手職人との交流会も開催しました。このツアーをきっかけに、産地のデザイン力アップや、参加者と若手職人とのコラボ製品開発などへとつながっていくことが期待されています。

同ツアーは11月にも甲府市内で開催する予定です。

美しい富士山を後世へ 富士山保全協力金スタート

美

美しい富士山を後世に引き継ぐため、今年から富士山保全協力金制度を本格的に導入し、富士山の開山期間中（7月1日から9月14日）、五合目から山頂を目指す登山者を対象に基本千円の協力金を徴収しました。

この制度では、現地支払いのほか、登山者の便宜を図るためインターネットやコンビニエンスストアでの事前支払いも可能としました。

集めた協力金は、トイレの新設や改修、救護所の拡充など、環境保全や安全対策に使用します。



吉田口登山道の五合目総合管理センター前で協力金を支払う登山者

「花子とアン」インフォメーション コーナーを甲府駅北口に開設

本

県出身の翻訳家・村岡花子の活躍とゆかりの地を紹介するコーナーが7月上旬、甲府駅北口ペDESTロアンデッキにオープンしました。

会場では、NHK連続テレビ小説「花子とアン」ロケ地と周辺の観光地を映像で紹介するほか、記念撮影用に等身大の花子と書斎のパネルが設けられています。

展示は来年3月末まで。番組放送を機に来県した観光客に、県内を周遊してもらおうきっかけになることを期待しています。



「花子とアン」ロケ地と周辺の観光地を紹介するパネル

ここから下の段は広告です。広告の内容については、広告主にお問い合わせください。

宝石・貴金属 ぜび他のお店と比べてください！
切手・ロックス なっとくして頂ける自信があります！
オメガ etc. 金・プラチナ・ダイヤ
買取大歓迎!!

高価買取!

- 1.テナントを借りての営業ではありません。
- 2.最少人数での営業で努力をしています。
- 3.県内どこでも無料出張いたします。

■古物商許可番号/山梨県公安委員会許可第471012000023

リスパークル
0120-91-6848

D・P・Gプランニング
甲府市相生2-6-9 TEL.055-267-8822
【営業時間】10時～18時 【定休日】日曜日



山梨の今をお届けする情報ページ

国産ワインコンクール開催
 産ブドウのみを原料とするワインを対象にした「国産ワインコンクール2014」が開催されました。
 今回は、全国のワイナリーから過去最多となる797点が出品され、7月下旬に甲府市内で審査会が行われました。その結果、396点が入賞。金賞に輝いた25点のうち、12点は県内ワイナリーで醸造されたものです。
 今年は審査結果の発表を、従来からの山梨会場に加えて東京会場でも行い全国に向けた情報発信の強化を図りました。



県内ワイナリーで醸造された金賞ワイン12点



甲府駅前、街頭キャンペーンを行う横内知事と棚本邦由県議会議長ら

「山の日」が祝日に！
街頭PRRキャンペーン実施
平 成28年から8月11日が、山に親しむ機会を得て、山の恩恵に感謝する祝日「山の日」になります。
 全国に先駆けて国への働き掛けを行ってきた祝日化の実現を受け、横内知事らは「山の日」の意義を広く伝える街頭キャンペーンを甲府駅前で行いました。
 県が行ってきた8月8日のやまなし「山の日」関連の行事は、平成28年からは8月11日を中心に充実させていきます。

ふれあいアンケート&読者プレゼント

今回のプレゼント

甲州地どり正肉セット
 (ムネ・モモ・ササミ)



抽選で**10名**の方に!



美味しい甲斐ブランド

美味しい甲斐

アンケート

問1:今号の中で最も関心を持った内容は?
 問2:今後、取り上げてほしい記事・テーマは?

応募方法

アンケートの回答と、次の①～⑤をご記入の上、はがき、電子メール、ファクスのいずれかの方法でご応募ください。

①郵便番号 ②住所 ③氏名 ④年齢・性別 ⑤電話番号

応募先

山梨県広聴広報課「ふれあい読者プレゼント」係
 はがき:〒400-8501 甲府市丸の内1-6-1

電子メール:koucho@pref.yamanashi.lg.jp

(件名に「ふれあいプレゼント」と入力)

ファクス:055-223-1525

締め切り

10月31日(金)(当日消印有効)

商品の発送をもって、当選発表に代えさせていただきます。
 個人情報、商品の発送のみに使用します。

ここから下の段は広告です。広告の内容については、広告主にお問い合わせください。

保険についての不安や疑問、また加入している保険の**分析から処方**までアドバイスする、言わば**「保険のお医者さん」**。テレビや新聞などの様々なメディアでも紹介され注目の**来店型ショップ**です。
 お客様に合わせた**丁寧な説明と解りやすい資料**が好評です。

- 取扱保険会社
- 損保ジャパン
 - AIU損害保険会社
 - 第一生命
 - NKSJひまわり生命
 - アフラック
 - 東京海上あんしん生命
 - メットライフ生命
 - オリックス生命
 - ソニー生命
 - 富士生命
 - メディケア生命
 - 三井住友海上あいおい生命

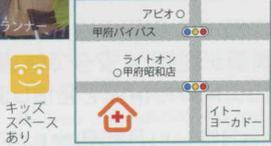
当社のニューフェイス「クリニック号」です。よろしくね。



あなたの保険のホームドクター
保険クリニック 甲府昭和店

☎ 0120-028-929 <http://www.peace-i.com/clinic/>

〒409-3866 山梨県中巨摩郡昭和町西条 5235 TEL.055-298-6931 営業時間/ 10:00~18:00 定休日/ 年中無休



県立美術館

甲府市貢川1-4-27
TEL 055-228-3322 FAX 055-228-3324

やまなしの戦後美術 四人の革新者たち

山梨ゆかりの現代作家4人に焦点を当て、それぞれの初期作品から近作・新作までを個展形式で展示します。革新的な表現に到達した彼らの独自世界をお楽しみください。

■橋田尚之(1947年～)

東京藝術大学を卒業し、アルミの立体造形を中心に平面作品も制作している造形作家。

■河内成幸(1948年～)

日本版画協会展新人賞を皮切りに国内外で受賞を重ねる。日本の現代木版画を代表する作家。

■松田富彌(1939～2009年)

色絵磁器の人間国宝・富本憲吉に学ぶ。数々の個性豊かな作品を残した陶芸家。

■深沢軍治(1943年～)

東京藝術大学時代に油絵画と木版画を学び、多様な絵画表現への挑戦を繰り返し行っている革新的な画家。



深沢軍治(蓋(地上にて))1985年 アクリル絵の具など・木版 182×274cm(山梨県立美術館蔵)



橋田尚之 とうはんしゃ 《登攀者2014》2014年
酸化被膜したアルミニウム、コンテ
約300×200×400cm

開催期間／9月20日(土)～11月3日(月・祝)
観覧料／一般1,000円、大学生500円
※各種割引などあり。詳しくはお問い合わせください。

県立科学館

甲府市愛宕町358-1
TEL 055-254-8151
FAX 055-240-0168

プラネタリウム番組

科学館のマスコットキャラクター「カガクスキー」と一緒に、全知全能の大神ゼウスが出すクイズに答えながら、季節の星座について探っていきます。

- 11月30日(日)まで「～パニック☆秋の星座たち～」
- 12月6日(土)から「～走れ☆冬と春の星座たち～」



開催日時／土・日・祝日と冬休み期間の午後1時30分～2時15分
観覧料／大人310円、小・中学生、高校生120円(入館料別途)
幼児120円(入館は無料) ※土曜日は、高校生以下入館無料

富士山科学研究所

富士吉田市上吉田字剣丸尾5597-1
TEL 0555-72-6206 FAX 0555-72-6183

国際シンポジウム
安全で快適な
富士登山を目指して

高所での身体の適応能力について講師が説明し、安全で快適な富士登山に向けた情報を発信します。



開催日時／11月15日(土) 午前10時～午後4時30分
参加費／無料

県立考古博物館

甲府市下曾根町923
TEL 055-266-3881 FAX 055-266-3882

掘り起こされた音の形
—まつりと音具の世界—

私たちが楽しんでいる音楽は、太古の人々にとって、カミヤ異界との交流の道具でした。縄文時代から古代の楽器や、音を発する道具など“音の展示”を眺めながら、太古の音の世界に思いを巡らせてみませんか。



六鈴鏡
(國學院大學博物館服部コレクション)



はにわ
弾琴埴輪
(深谷市白山古墳群17号墳)

開催期間／10月8日(水)～11月24日(月・振休)
観覧料／一般・大学生600円
※各種割引などあり。詳しくはお問い合わせください。

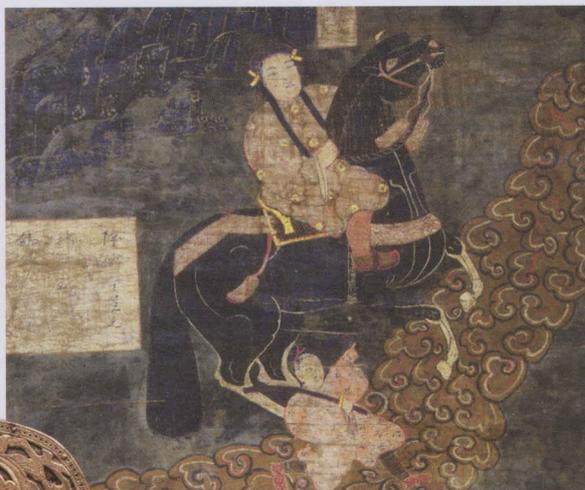
県立博物館

笛吹市御坂町成田1501-1
TEL 055-261-2631 FAX 055-261-2632

甲斐の黒駒

聖徳太子から武田騎馬隊まで。山梨の馬が歴史を動かした。

山梨の馬(駒)は、古くから名馬のブランドとしてその名を馳せていました。聖徳太子が甲斐の黒駒にまたがって奈良の都から富士山まで飛んだという伝説もあり、有名な武田騎馬隊が生まれたのも名馬の産地であったからこそといわれています。山梨の地に馬がもたらされた古墳時代から今に至る、人と馬の約1500年間の物語をお楽しみください。



黒駒太子像(部分)(山梨県立博物館蔵)



国宝・龍文飾金具(奈良県藤ノ木古墳出土・文化庁蔵)

開催期間/10月11日(土)~12月1日(月)
観覧料/一般500円、大学生250円
※各種割引などあり。詳しくはお問い合わせください。

県立文学館

甲府市貢川1-5-35
TEL 055-235-8080 FAX 055-226-9032

谷崎潤一郎展 文豪に出会う

明治から昭和にかけて、「痴人の愛」「春琴抄」「細雪」など現代に読み継がれる名作を残した文豪・谷崎潤一郎(1886~1965年)。終戦を挟む8年の歳月をかけて完成した「細雪」の下巻には、1942年に松子夫人と河口湖畔の富士ビューホテルに滞在したときの情景が描かれています。原稿、書簡、書画など約120点の資料により谷崎潤一郎の生涯と豊かな作品世界に迫ります。



谷崎潤一郎 渡辺重子宛葉書(表と裏)
1942(昭和17)年9月26日消印(山梨県立文学館蔵)
富士ビューホテル滞在中に、松子夫人の妹・重子に送った



谷崎潤一郎 1949(昭和24)年頃
(写真提供 芦屋市谷崎潤一郎記念館)

開催期間/9月27日(土)~11月24日(月・振休)
観覧料/一般600円、大学生400円
※各種割引などあり。詳しくはお問い合わせください。

ジュエリーミュージアム

甲府市丸の内1-6-1 山梨県防災新館1階やまなしプラザ内
TEL 055-223-1570 FAX 055-223-1572

ジュエリーのいろは
-【い】“いま”へ続くジュエリーの山梨-

山梨ジュエリーを身近に感じていただくためのシリーズ第1弾。明治から大正、昭和、平成へと激動の時代の中で進化を続けてきたこれまでの山梨ジュエリーと、より身近なジュエリーを目指すデザイナーや職人たちによる多様な試みの成果としての“いま”の山梨ジュエリー。これら合わせて約40点の展示を見ながら、「山梨ジュエリーの未来」の姿を想像してみませんか?



花形フローチ 明治中期(山梨大学所属)



晶-Shou-(Koo-fu2014) 平成26年
水晶を使用したバングル

開催期間/10月24日(金)~
平成27年2月16日(月)
観覧料/無料

やまなしの おもてなし 「レシピ」 2

あけの金時 太陽の恵みごはん

日照時間日本一で知られる北杜市明野町で育った「あけの金時」。あけの金時の上品な甘さに、赤ワインの豊かな香りと豚バラ肉のうま味が加わって、食欲の秋にピッタリの炊き込みご飯ができました。

【材料】(4人分)

あけの金時…………… 1本
 豚バラ肉…………… 150g
 米…………… 2合
 バター…………… 大さじ1
 黒こしょう…………… 適量
 青シソ…………… 少々

(だし汁)

水(昆布を入れておく)…………… 2カップ
 顆粒だし…………… 4g
 しょうゆ…………… 小さじ4
 白だし…………… 小さじ4
 赤ワイン…………… 小さじ4



【作り方】

- ①米をといで水を切っておく。
- ②あけの金時は皮ごと少し大きめのさいの目に切り、あく抜きのため水に入れておく。
- ③豚バラ肉を細切りにし、フライパンで軽く炒める。
- ④③で肉の脂が出てきたら、②のあけの金時を、水を切って、肉と一緒に炒め合わせる。
- ⑤炊飯器に①と④を入れ、よくかき混ぜてから、だし汁を入れ、スイッチを入れる。
- ⑥炊き上がったらバターと黒こしょうを加え、切るように混ぜ、茶わんに盛り、青シソを添えて出来上がり。

ワンポイント アドバイス

豚バラ肉を炒めるときは油を引かず、あけの金時も肉から出る脂を利用して炒めます。



料理監修
 フードコーディネーター
 芦澤香苗

動画で 見てみよう

①スマートフォンまたはタブレットに「Junaio」のARアプリをダウンロード(無料)②アプリを起動③料理の写真的にきざしてスキャンボタンを押す。



ここから下の段は広告です。広告の内容については、広告主にお問い合わせください。

シルバー人材センターのご案内



60才以上の高齢者が臨時的、短期的、軽易な仕事をお受けします

甲府市▶ ☎055 (222) 9488 甲府市幸町15-6

東部広域▼

大月事務所 ☎0554 (22) 2900 大月市大月町花咲10
 都留事務所 ☎0554 (45) 3500 都留市田野倉1330
 上野原事務所 ☎0554 (62) 4700 上野原市上野原3757

東山梨地区広域▼

塩山事務所 ☎0553 (32) 4110 甲州市塩山下於曾1704
 山梨事務所 ☎0553 (22) 4150 山梨市小原西955

南アルプス市▶ ☎055 (282) 6633 南アルプス市飯野2825-3

富士五湖広域▼

東部事務所 ☎0555 (22) 9241 富士吉田市下吉田6-1-2
 西部事務所 ☎0555 (72) 3548 南都留郡富士河口湖町船津890

峡北広域▶ ☎0551 (25) 6300 韮崎市中町中条1795

峡中広域▶ ☎055 (279) 6626 甲斐市篠原2644-3

峡南広域▼

諏訪事務所 ☎0556 (22) 8701 南巨摩郡富士川町諏訪655-8
 身延事務所 ☎0556 (62) 1165 南巨摩郡身延町梅平2483-36

笛吹市▶ ☎0553 (39) 8300 笛吹市一宮町末木807-6

お気軽にあなたのまちな
 シルバー人材センターまで
 お問い合わせ下さい

公益社団法人
 山梨県シルバー人材センター連合会

☎055-228-8383
 FAX 055-228-8389

甲府市飯田三丁目3番28号 スカイハイツ1階
 URL <http://www.sjc.ne.jp/y-rengo/>



■やまなし森の印刷紙
 この印刷紙には、FSC(森林管理認定)を取得した山梨県産材から木材が使用されています。