



おいしい未来へ
やまなし



おいしい未来へ やまなし 🔍

ロゴマーク使用申請 🔍

【お問い合わせ】

山梨県農政部販売・輸出支援課 〒400-8501 山梨県甲府市丸の内一丁目6-1 TEL.055-223-1602 FAX.055-223-1599

【山梨県産農畜水産物ブランド】

YAMANASHI BRAND



ハイクオリティな未来

おいしい未来へ
やまなし

やまなしには、世界に誇れるおいしい果物があります。
それは、やまなしの恵まれた気候・風土や、
品質向上を重ねた長い歴史によって育まれたもの。
これからも、やまなしは、つくり手の情熱や愛情、
そして卓越した技術によって、さまざまな高品質な農畜水産物を生み出します。
作る人、贈る人、食べる人の笑顔がつながるハイクオリティな未来にむけて。

果樹産地としての歴史

山梨県のブドウの歴史は古く、諸説あるものの、奈良時代に伝わったとされています。江戸時代には、甲斐国で作られた果物が幕府に献上されるなど、果物の産地として古くから名を馳せていました。甲斐叢記(かいそうぎ)という江戸時代の書物には当時甲斐八珍果として桃、葡萄、梨など8種類の果物が紹介されています。



気候・風土が生み出すおいしさ

周囲を山々に囲まれる山梨県は、昼夜の温度差の大きさと日本一を誇る日照時間*により、高品質な農産物を生み出します。これに加えて、傾斜地や扇状地の水はけの良い土壌は果物づくりに適しています。

*統計でみる都道府県のすがた2020総務省統計局



いつもいいものを

モモの光センサーによる糖度の選別など、
しっかりとした基準の設定により、
品質の安定した生産物をお届けしています。



高品質の裏付け

独自の厳しい基準により、規格・品質が認められたもののみが出荷されています。

- ・ 甲州ブランド食肉
(甲州牛、甲州ワインビーフ、甲州富士桜ポーク、甲州地どり)
- ・ 山梨のブランド魚
(富士の介、甲斐サーモンレッド、甲斐サーモン)
- ・ やまなしジビエ
- ・ 山梨オリジナル鉢花
(クリスマスエリカ)

【甲州牛】

品質ランクの最上位4~5等級に格付けされたもののみが「甲州牛」を名乗ることが出来ます。



【クリスマスエリカ】

スズランエリカをツリー状に仕立てる特別な栽培方法でクリスマスの時期に開花させます。





サスティナブルな未来



やまなしのおいしい未来は、ただ、おいしいだけではありません。今、やまなしでは、農業分野から持続可能な社会の実現をめざし、日本全国に先駆け地球温暖化の抑制に貢献する新しい取り組みや家畜にやさしい畜産の認証制度を推進しています。また、農業と福祉の連携など、サスティナブルな未来へ向けたアクションを実践しています。

脱炭素社会の実現へ

～4パーミル・イニシアチブ～

果樹王国やまなしでは果樹園にて土に炭素を貯めることで、地球温暖化の抑制につながる「4パーミル・イニシアチブ」に全国に先駆け取り組んでいます。

この取り組みにより生産された果物は脱炭素化に貢献する果物として県が認証しています。

4パーミル・イニシアチブの詳細情報はこちらから →



4パーミル・イニシアチブとは：世界の土壌の表層の炭素量を年間4パーミル（0.4%）増やす事が出来れば、社会活動によって増加する二酸化炭素を相殺できるという考え方

家畜にやさしい畜産

～アニマルウェルフェア～

「アニマルウェルフェア」は家畜福祉や動物福祉と訳され、家畜を快適な環境下で飼育し、

家畜のストレスや疾病の軽減を目指す飼育方法です。

家畜が健康であることにより、安心安全な畜産物の生産や、家畜の能力を引き出すことで生産性の向上につながるなど持続可能な畜産につながります。山梨県では全国に先駆け取り組みを認証する制度を創設しました。

やまなしアニマルウェルフェア認証制度の情報はこちらから →



誰もが活躍する社会を

～農業と福祉の連携～

山梨県では障害のある方が農業に取り組んだり、農家と連携して農作業に取り組む活動を推進しています。農業と福祉が連携することによって農家の忙しい時期の人手不足が解消されるだけでなく、障害のある方の農業分野での活躍を通じた就労や生きがいづくりにつながっています。

やまなし農福の情報はこちらから →



農福連携により生産された農産物や加工品の目印です。



県のオリジナルな逸品

理想の姿を追い求めて県の研究者が
長い歳月をかけて育成する品種(品目)や
産地で偶然見出された品種など
優れた逸品があります。



【富士の介】

マス類で最高級とされるキングサーモンと
ニジマスを交配して県が開発した全国で唯一の
魚です。きめ細かな肉質、ほどよくのった
上品な脂、豊かなうまみ特徴です。



【夢みずき】

県が育成した大玉で着色が良く糖度の高い
食味に優れた品種です。
果果樹試験場が育成した品種はこちら



地元で受け継がれる伝統野菜



【大塚にんじん】

長さが80~120cmにもなるにんじん。
市川三郷町大塚地区の肥沃な土地ならではの特産品です。
カロテン、ビタミンなどの栄養素も豊富です。



【あけほの大豆】

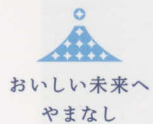
身延町内で栽培されている在来種。粒が大きく食べ応えが
あり、甘みとコクが強く、枝豆としても人気があります。



【やはたいも】

古くから甲斐市西八幡地区を中心に作られているさといも
です。地肌が白くきめ細かい繊維と粘り気が特徴です。

オンリーワンの未来



やまなしには、やまなしにしかないおいしさがあります。

研究者たちが長い年月をかけて理想のおいしさに昇華したオリジナル品種、

その土地で古くから受け継がれてきた伝統野菜、

そして、地元の素材の魅力をさらに輝かせるさまざまな加工品。

口に入ると、やまなしの風景がふっと浮かび上がるような

オンリーワンの未来を体験してください。

素材の魅力を活かした加工品

～甲斐路の認証食品・3Eマーク～

本県で生産される農産物を使用し、県で定めた認証基準をクリアした加工食品等です。



～美味しい甲斐開発プロジェクト～

山梨県農政アドバイザーの小泉武夫先生(農学博士・東京農業大学名誉教授)の
アドバイスのもと、地域資源の6次産業化を目指し開発した加工品です。





安心安全な未来

食べものの安心・安全は目には見えません。

だから、何よりも安心・安全は優先されるものだと考えます。

やまなしでは、農薬や化学肥料をできるだけ使用せずに、

自然の力を最大限に活かした農業の実践や、農作物のすべての生産工程で

記録・点検・評価を実施し、農作業の改善を行うなど、

消費者に安心・安全な未来をお届けすることをお約束します。

自然の力を活かす

有機農業では化学的に合成された肥料や農薬を使用せず、遺伝子組み換え技術を利用しないことなどにより、消費者にも環境にもやさしい生産を行っています。生産者は、害虫や雑草などの管理を工夫しながら、自然の力を最大限に活かした生産を行っています。



低農薬・低化学肥料の取り組み

～甲斐のこだわり環境農産物～

化学肥料、化学合成農薬を慣行基準の
3割以上削減して作られた農産物

～特別栽培農産物～

化学肥料、化学合成農薬を慣行基準の
5割以上削減して作られた農産物

甲斐のこだわり環境農産物認証制度の情報はここから



甲斐のこだわり
環境農産物



よりよい農業の実践

山梨県では、多くの生産者が農作物生産の各工程で作業などの記録、点検、評価を行い、生産工程を改善していく取り組み(GAP)を実践しています。

GAPは、安全な農産物の生産や、環境保全への取り組み、生産者の経営改善にもつながっています。

GAPを通じて消費者の皆様

信頼される産地づくりに努めています。

※GAPとはGood Agricultural Practiceの略称です。

やまなしGAPについての詳しい情報はここから





甲州市役所提供



おいしい未来へ
やまなし

ゆたかな環境の未来

世界文化遺産である富士山をはじめ、南アルプス、八ヶ岳、奥秩父など、国内屈指の名峰に囲まれたやまなし。山々から生み出される湧き水や清流、日本一を誇る日照時間、やまなしならではの美しい自然環境が、高品質で多種多様な農畜水産物を育てています。それは、ずっと守っていかなければいけない、ゆたかな環境の未来。

天に選ばれし、名水の地。山梨。

日本のミネラルウォーター発祥の地であり、生産量日本一*を誇る山梨県。清らかな水がやまなしの農業を支えています。

*一般社団法人 日本ミネラルウォーター協会調査(2020年生産量)



山梨県の名水に関する情報はここから



ふりそぐ太陽の恵み

植物の生育には太陽の光が必要です。日照時間日本一のやまなしで太陽の光をたっぷり浴びて、農産物が生産されています。



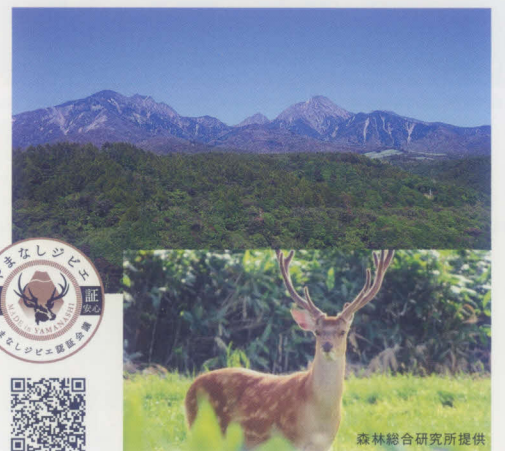
豊かな自然が育むごちそう

～やまなしジビエ～

山梨県は県土の約8割が森林という自然豊かな地です。獣害対策として県内で捕獲されたニホンジカを上質なシカ肉として安全に味わっていただくために厳格な品質衛生基準に根ざした高品質なシカ肉を認証する「やまなしジビエ認証制度」を設けています。

やまなしジビエは農業環境や森林の保護などサステイナブルな取り組みにつながります

やまなしジビエの情報はここから



森林総合研究所提供



第13回やまなし農村風景写真コンクール 審査委員長賞「みさかの春」撮影場所／笛吹市



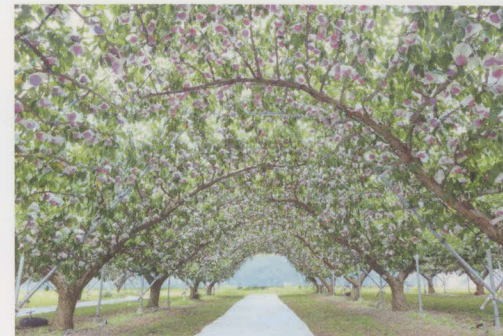
おいしい未来へ
やまなし

匠のつくる未来

すぐれた農産物には、人を感動させる力があります。
その感動を作り出すのが、やまなしに数多く存在する農業の匠です。
果樹王国やまなしを作りあげた匠たちのこだわりと誇りは、
品目を超えて、やまなしのすべての農産物に活かされています。
匠のつくる未来は、いつでも、より良いものを
作りたいたいという真摯な想いが詰まった未来です。

伝えられていく技術

歴史の長い山梨県の果樹栽培では、
先人達が作り上げた技術と知恵が
脈々と受け継がれています。
どんな匠も最初は初心者。地域の先人達の教え、
仲間との切磋琢磨、そして自身の熱意により
新たな匠が誕生します。
産地全体のレベルアップにつながっています。



JA南アルプス市提供

匠のこだわり

人とは違うことをやる。人より時間をかける。
人より丁寧に作業する。匠に共通しているのは、
他の人がまねできない「手間」をかけること。
そして、日々の観察をとおして、農作物の声を
のがしません。病害虫が発生していないか、
水は足りているか、光が当たっているか、
元気に育っているか、いつも気を配っています。
どうしたらもっとおいしい物、
良い物ができるか常に考えています。



匠の想い

「消費者が手にするときに想像して作っています」
「食べておいしく、食べた人を感動させる
モモを作りたい」
「多くの消費者に喜んでもらうため、
豊かな自然を守りつつ、
安心安全な農作物を作りたい」
どんなときも消費者ファースト。
匠の共通した想いです。

