



技術を生かして全国一の産地に

全国に誇れる山梨県の農畜産物は、他産地に負けない栽培技術を常に研究し、新鮮でおいしいものを早く食卓に届けられるよう流通などを工夫をしています。

これからも、気候や風土を生かした、伝統農業に加え、新しい技術を導入しながら「果樹王国やまなし」の名前にふさわしい果物やおいしい米、野菜、肉などの農畜産物をもっと日本中の食卓に、さらには世界に届けていこうと、さまざまなことに挑戦しています。

伝統野菜や新しい品種で他産地との違いをアピール

守る

山梨県の地形は変化に富み地域によって異なる風土があり、昔からその土質などの特徴を生かした伝統野菜が作られてきました。代表的なものとして、市川三郷町で栽培されている「大塚にんじん」があります。細かい火山灰が堆積して肥沃で石が少ないため、にんじんの長さが1メートルにもなります。また甲斐市(旧・道王町)八幡地区の地は昔、釜無川が氾濫した地帯であり、河川の水が田畑にしみ渡るといふ特徴を生かし坐学の栽培に連しており、「八幡手」として全国に出荷されています。このような伝統野菜は、時代が変わった今も自然の特徴を生かし、しっかりと守られています。



山梨県に「大塚にんじん」や「八幡手」などの伝統野菜が育ちます

拓く

山梨県では、消費者にもっとおいしく喜んで果物を食べてほしいと、研究を重ね、山梨県にしかないサクランボなどのオリジナル品種を開発しています。その「オリジナル品種」は、消費者から高い人気を集めています。

また、山梨県には、高い品質のものを消費者に食べてもらうための、「富士の国やまなしの逸品農産物認証制度」があります。この制度は、厳しい品質基準(甘さ、色、形、大きさなど)を満たした農畜産物に、独自のロゴマーク「うんといい山梨さん」をつけ、山梨ブランドとして全国に出荷しています。



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のロゴマーク



気候と地形に合わせた農業

山に囲まれた山梨県は、日照時間が長く、昼と夜の温度差が大きいという盆地特有の典型的な内陸性気候です。山林が多く農地が狭いうえ、扇状地で農業用水が確保しにくく、米づくりの代わりに麦・大豆の生産や養蚕が主体として行われていました。

また、水はけの良い扇状地の特徴を生かして果物も一部で栽培されていました。

徳川将軍も食べた?! 山梨の果物

山梨県での果樹栽培の歴史は古く、江戸時代にはすでに甲州街道を通ってブドウが江戸(東京)へ運ばれていました。甲斐の国・山梨県は、果物がとれる珍しい地として、当時の人々のあこがれの地で、そこでとれる果物は「甲斐の八珍果」と呼ばれていました。

●「甲斐の八珍果」とは、江戸時代、甲斐の国・山梨県で栽培されていた、もも、ブドウ、リンゴ、ナシ、カキ、クリ、ギンナン(またはクルミ)、ザクロの8種類のことを言いました。当時、果物は珍しく、幕府へも献上されていました。



「甲斐の八珍果」(出典: 甲斐歴史)

■山梨県の農業のいま、むかし
私たちが住んでいる山梨県は、おいしい果物・米・野菜などの産地として、全国に知られ、特に「果樹王国やまなし」と呼ばれています。山梨県はどのようにして果物の大産地となったのでしょうか。『やまなし農業新聞』で山梨県の農業の移り変わりを学びましょう。



トピックス

重さ世界一の「貴陽」

重さ世界一のスモモとして知られる「貴陽」は南アルプス市の農家・高石清雄さんが長年の研究努力で作りあげたすばらしい品種です。大きさはもちろん、高い果実品質は山梨県が世界に誇ることができる逸品です。



重さ世界一のスモモ「貴陽」

トピックス 山梨の新オリジナル品種

新しいオリジナル品種が次々と登場しています。その中でも期待が高まっているのが、サクランボ「富士あかね」とミニコショウランの「ふじ実」です。サクランボ「富士あかね」は味がよく、収穫時期は5月上旬と、ほかのサクランボより早く収穫できるため、ライブ産地よりも先に出荷できます。ミニコショウランの「ふじ実」は、高級なコショウランをもっと身近な花として飾ってもらえるよう、育ちを小さくした品種です。花にはほのかな香りがあるのが特徴です。



ミニコショウラン「ふじ実」

もっと愛される山梨県の特産をつくろう

これまで、農家は高品質な農畜産物をつくることに専念してきました。さらにもっとたくさん食べてもらうためにはどうしたらいいのか考えています。いつでも食べられるように加工したり、すぐに食べられるように調理をして売ったりと、いろいろな工夫をしています。また、とれたての農畜産物を使った農家レストランや農業体験ができる民宿なども多くなっています。

このように、農家が生産(1次産業)だけでなく、加工(2次産業)や流通・販売(3次産業)まで全体的に取り組むことで収入を高め、さらに経営を大きくできる仕組みを「6次産業化」と呼んでいます。果物をジャムやジュースに加工したり、米粉のパンやめんをつくって直売所などで販売する活動が増えています。



各地農産物による農産物の加工品づくり

山梨県の農家は、おいしい県産の農畜産物をたくさん食べてほしいと昔から苦労と努力を重ねてきました。その結果、全国に誇れる「果物の産地、おいしい野菜や米、肉などたくさんの農畜産物の産地」として人気の高い県になりました。農家の「もっと良いものをつくらう」という農業にかける思いはどの他産地にも負けていません。山梨県でとれた農畜産物をたくさん食べてください。



養蚕(ウチノカ)はももを育てる

養蚕から果物の時代へ

明治時代に入ると、日本では蚕から生糸を生産する技術が向上しました。日本産の生糸は品質が良いことから海外で高く評価され、高値で取り引きされるようになりました。そのため、耕作面積が狭く、しかも米づくりができない傾斜地でも高い収入が得られる養蚕が盛んになりました。

しかし、昭和の始め、戦前の経済不況や化学繊維の登場で生糸の値段が下がり、農家の所得が減ってしまいました。そこで農家は養蚕に代わり、かつて「甲斐の八珍果」といわれた果物の栽培に力を入れるようになりました。戦後の高度経済成長により果物が身近な食べものとして多くの家庭で食べられるようになり、山梨県の農業は養蚕から果物の栽培に変わっていきました。

知恵と工夫の食生活!

山梨県は、地形的に米の生産が困難な地域が多かったことから、米は貴重な食べ物でした。そこで、米に代わって食べられていたのが小豆やそば、トウモロコシを材料としためん類などでした。その代表が今も郷土食として食べられている「ほうとう」です。それぞれの農家でとれた旬の野菜をたくさん入れ、温かく、栄養もとれる「ほうとう」が常食でした。特に農繁期には調理に手間をかけずにつくれる「すいとん」が食べられていました。「ほうとう」や「すいとん」は、地域によって呼び名が違ったり、めん(の)の形を収穫への感謝や祈りを込めて農具に見立てたりしたものなどもあります。ほかにも、野菜を詰めた「おやき」や保存食として漬物、凍みいもなどがあります。昔の人たちは、地域でとれる農産物などを無駄にしないで「食」に取り入れてきました。その工夫は、今の山梨県の食と農業にも引き継がれています。



昔の人たちの工夫が伝った郷土料理「ほうとう」(山梨県、甲斐市)

2013年春号 JAグループ山梨

発行: JA山梨中央会
〒400-8530 甲府市西園1-1-20
TEL: 055-221-1161 FAX: 055-236-7161
URL: <http://www.ja-yamanashi.co.jp>
E-mail: central@ja-yamanashi.co.jp



どうなる、日本の食? と言うか、どうする?