



山梨市ふるさと市民情報誌 61 号

— YAMANASHI Furusato Newsletter Vol.61 —



令和5年7月10日発行

<発行> 山梨市役所 地域資源開発課 ふるさと納税推進室 ☎0553-22-1111(内線 2377)

ニュース news

6月9日(金)～11日(日)の期間、万力公園(万葉の森)にて、第28回「万葉うたまつりとホタル観賞会」が開催されました。4年ぶりの開催となったこのイベントでは、いずれも山梨市観光大使であるシャンソン歌手小倉浩二さんと世界的オカリナ奏者の大沢聡さんの特別ステージ、岩手小学校太鼓の演奏、万葉歌朗唱会、地元山梨市産のワインを扱ったワインマルシェやちびっこコーナーなど、盛り沢山の内容でした。梅雨のジメジメを吹き飛ばすかのような活気あふれる「うたまつり」と万葉公園に集まるホタルの小さな



明かりの粒を楽しむ「観賞会」、昼夜で異なる万力公園での時間を来場者の皆様は過ごされました。ふるさと市民の皆様も、ぜひ、次回のうたまつりと観賞会にご参加ください！



山梨市の姉妹都市・友好都市をご存じでしょうか。市は、1992年10月より中国浙江省蕭山(ショウザン)区と友好都市、2003年11月より米国アイオワ州・スーシティ Sioux City と姉妹都市をそれぞれ締結し、国際交流を続けています。



このたび、姉妹都市締結20周年を迎え、スーシティのモーニングサイド大学 Morningside University より大学生15名が本市を訪問しました。5月26日(金)～28日(日)の3日間、市内でのホームステイをはじめ、山梨南中学校や酒蔵権、富士食品などの市内施設等を訪れ、多くの市民の方と交流することができました。短期間ながら、学生達は、普段の観光では体験できない「山梨生活」を満喫していました。



山梨市ホームページ

<https://www.city.yamanashi.yamanashi.jp/>



山梨市公式 twitter

@yamanashicity



山梨市ふるさと納税推進室公式 Instagram

@yamanashishifurusato

第 64 回笛吹川県下納涼花火大会

日時:7月22日(土) 19:30~

※小雨決行、荒天の場合は23日(日)

会場:笛吹川・万力大橋下流<加納岩総合病院西>

問い合わせ:第64回笛吹川県下納涼花火大会実行委員会
(☎0553-22-0806:山梨市商工会内)

●詳細は、別紙チラシをご覧ください。

その他のイベント情報については、市HPや広報などで随時更新予定です！

世界農業遺産認定記念

第18回笛吹川源流まつり

日時:8月20日(日) 10:00~16:00

会場:道の駅みとみ特設会場(〒404-0201 山梨市三富川浦1822-20)

問い合わせ:笛吹川源流まつり実行委員会
(☎0553-22-1111:観光課)

●特産品直売コーナー、魚つかみ取り体験、じゃんけん大会、地元ブラスバンドの演奏のほか、森林セラピー体験ツアー、西沢渓谷ガイド三重の滝往復ツアーなど、多数イベント実施予定。

文化 culture

ちょこっと
甲州弁講座

とぶ【飛ぶ】

急いで走ること。一般的な飛ぶ(ジャンプ)とは意味が異なる。例 遅刻しないように飛んで行く。

むじん【無尽】

同級生や友達で構成される一定のメンバーで定期的に集まり、飲食などを楽しむこと。例 「今度の無尽はバーベキューだ。」



次回の「山梨市ふるさと市民情報誌 62号」は10月初旬発行予定です。山梨市の秋は果実と紅葉の季節🍁 次号もどうぞ、お楽しみに！

◆山梨市も夏本番です★近所のブドウ畑では、小さな青えんどう豆のようなブドウの赤ちゃんがすくすく育っています。どんな美味しいブドウになるのかワクワクします。◆さて、皆さんはブドウをどのように楽しみますか？そのままやジュース・ワインも良いですが、私のイチオシはバルサミコ酢です。11世紀頃からイタリア貴族に親しまれ、17世紀のヨーロッパでは薬用として使用されたほど、ポリフェノール、アミノ酸、カリウムなど栄養たっぷりのバルサミコ酢。熟成期間や材料によって格付けがある歴史と伝統ある果実酢です。ブドウの濃縮果汁が原材料なので、肉や魚料理のソースやドレッシングは勿論、フルーツやアイスクリームにかけても美味しい万



能調味料です。山梨市ふるさと納税でもお取り扱いしています！バルサミコ酢の程よいすっぱさと濃厚なブドウの味わいは、夏バテ防止にもおすすめです！

山梨市内の桃農家として 25 年以上、果実に適した環境で育てる「適地適作」の理念のもと、栽培方法にこだわり、直営カフェ「ラペスカ」(イタリア語で桃の意味)も大人気のピーチ専科ヤマシタさんにインタビューを行いました！

Q. ヤマシタさんで作られている桃の種類は？
白鳳、夢みずきを始め、49 品種類の桃を栽培しています。
(なんと、1千本もの桃の木を育てられています！)

Q. ヤマシタさんならではのこだわりの栽培方法がありますか？
SDGs(持続可能な開発目標)に配慮して、古い桃の木の剪定で出た枝を炭にして畑で再利用する「炭素固定」を採用しています。通常の灰化の方法では、空気中に CO₂ が排出されてしまいますが、炭化して、分解せずに土壌に戻すことで CO₂ 削減につながります。また、炭に豊富に含まれるカリウムは、桃の木の栄養分になります。そして、データ農業として、桃の木 1 本 1 本を農家の「肌感覚」で状態を見極めて、それぞれの木の様子や個性、過去の収穫時期などを綿密に管理しています。

うちの桃に対して、「お客様がどう思うか」がすべて。

どうにもならないことより、どうにかなることをやる！



Q. 桃農家をされていて、一番大変なことは？

天候の影響など、「現象」でしかないものは、どうにかしようにも、どうにもならない。それより、毎年、「味がちゃんとのってくれるか、良いものを作るか」を考えて桃を育てることが一番大変です。

Q. 直営カフェ「ラペスカ」が大人気ですが、カフェを始めたきっかけは？

これまで、宅配基準から外れた桃は廃棄していましたが、それこそ、「その時に食べると一番美味しい桃」でした。だから、そうした「今が旬」の桃をお客様に食べていただきたく、カフェを始めました。山梨各地に桃はありますが、「ヤマシタさんの桃を食べたい！」というお客様を増やしていきたいです。

有限会社
ピーチ専科ヤマシタ
(山梨市正徳寺 1131-1)
代表取締役
山下 一公さん



ヤマシタさんが目指す形は、丹精込めて生産したものをそのままテーブルに届ける「ファームトゥーテーブル farm to table」。栽培から加工、販売まで自社で行われるピーチ専科さんの自慢の桃をぜひご賞味ください！

ふるさと納税推進室
生産者インタビュー

