

中小企業地域資源
活用促進法に基づく



ふるさと名物

Furusato Meibutsu

わが市町村の
ふるさと名物は
これ!



山梨県甲斐市
が応援するふるさと名物

甲斐の桑を
活用した商品群





ふるさと名物
Furusato Meibutsu

応援宣言

山梨県甲斐市

地域の プロフィール

甲斐市は、北部の豊かな森林資源や自然環境を有する中山間地域と、南部の住宅地と農地が混在する平坦な市街化地域という、異なった2つの顔を持っています。北部地域は、昇仙峡等の景勝地を有し、自然条件を利用した果樹栽培やワイン醸造等も行われており、一部は秩父多摩甲斐国立公園に指定されています。

一方、南部地域は、歴史的に度重なる釜無川の氾濫とそれを鎮める信玄堤に象徴される人間の知恵と努力が肥沃な土壌を生み、今でも豊かな農産物を育てています。



甲斐市には、やはたいも、甲州小梅、赤坂とまと、さつまいも等の農産物のほか、甲州ワインビーフや放牧卵等、数多くの特産品があります。

また、南に富士山を望み、甲府盆地を一望する登美の丘には、かつて養蚕が盛んに行われていた昔から、この地で愛されてきた「桑」があり、南向きの斜面に広がる日当たり良好な桑畑で、現在も手間を惜しまず、栽培から収穫まで、すべて手作業で育てられています。

ふるさと名物の内容

1 主な地域資源「桑」

甲斐市の北部は、かつて養蚕業が栄えた地域で、今でもたくさんの桑畑が残されています。

その昔、養蚕は地元を支える大きな基幹産業でしたが、昭和50年代に入る頃には、安価な外国産におされて養蚕業は衰退し、桑畑も手入れがされなくなりました。

平成11年頃、まちおこし事業の一環として、荒れ果てた桑畑を整備し「桑の実ジャム」を商品化して販売を開始しました。

また、古くから「地域の養蚕農家では健康に良い桑の葉をお茶にして飲む」という習慣があることに着目し、「桑の葉茶」と「桑の葉パウダー」の開発を進め、現在、桑を活用した商品群は、市内事業所を中心に約60店舗を取扱店として販売しています。



桑園からの富士山



桑の葉収穫風景



桑の実ジャム



完熟した「桑の実」

ふるさと名物の内容

2 ふるさと名物「甲斐の桑」

桑の葉には、ミネラル類や食物繊維、カルシウム等、桑の実には、ポリフェノールやアントシアニン等が、豊富に含まれています。

添加物や保存料を一切使わず、厳選した桑の実や桑の葉を使用した桑の商品群は、毎日手軽に美味しく食べられると好評です。

また、桑の実ジャムや桑の葉パウダーを利用した料理やスイーツ等は、市内飲食店でも提供されており、人気メニューとなっています。

平成28年6月には「甲斐の桑物語」ブランドとして、ロゴマークを作成。今後、商品にはロゴマークを入れ、安心して美味しく食べられる桑の商品群のブランド化を進めています。



「甲斐の桑物語」ロゴマーク



桑の葉そば



桑の葉まんじゅう



桑の葉ジェラート



桑の実スムージー

3 桑の実摘み観光

毎年6月上旬の約10日間限定で、桑の実の摘み取り観光農園を開園しています。

子どもたちには「初めての味」、中高年の方には「懐かしい味」が味わえると、毎年、多くの家族連れや観光客が訪れます。

訪れたみなさんは、口の周りを紫色に染めながら、この季節にしか味わえない「甘酸っぱくて美味しい」桑の実をほおぼっています。

桑の実摘み観光では、桑の葉茶飲み放題や、養蚕体験コーナーなどのサービスのほか、揚げたての桑の葉の天ぷら等も提供しています。

初めてお蚕さんを見た子どもたちには、郷土の歴史や文化を学び、新しい発見ができる良い機会となっています。



桑の葉の天ぷら



桑の実摘み体験



観光農園として整備した桑園



桑の実摘み体験



お蚕さんの生育について学ぶ

甲斐市の取り組み

1 巡回バスの運行

桑の実摘み開園期間の週末、甲斐の旬な観光資源をめぐる甲斐市観光巡回バスを運行しています。

JR中央線の竜王駅を始点に、初夏の味覚が味わえる桑の実摘み農園やさくらんぼ狩り、市内のワイナリー、芸術の森（県立美術館）を巡るコースで、数多くの観光客が利用しています。

桑の実摘み観光や、観光巡回バスの運行等については、広報「甲斐」に掲載するほか、市広報担当者より報道等への情報提供を行っています。

2 地域産品販路拡大事業

地方創生加速化交付金事業にもとづく地域産品販路拡大事業として、市のおいしい水「龍王源水」と「甲斐の桑を活用した商品群」のイメージアップ及び販路拡大、インバウンド誘客の拡大を目的に、平成28年10月に台湾国高雄市で開催された「台湾・高雄国際食品見本市」に出品しました。

空前の健康志向ブームの台湾において、桑製品への関心度は高く、現地業者との情報交換を行いました。

台湾等の海外市場は、新たな販路として大きな期待を寄せているところです。



桑の葉の天ぷらを味わう小学生



桑の実摘みの観光客



台湾・高尾国際食品見本市

甲斐市の取り組み

3 桑の葉等活用推進委員会への参画

商工会が主催する全国展開支援事業の「桑の葉等活用推進委員会」に市職員も参画し、今後の桑の葉等の商品展開の検討、新メニュー開発へのアドバイス等、より一層魅力的な商品開発に向けて協議を行っています。

市のイベント「わくわくフェスタ」で開催した新メニューの試食会には、多くの市民が来客し、桑製品の魅力をPRすることができました。

また、食生活改善推進員の料理講習会や、子どもを対象とした食育教室等において、桑の実ジャムや桑の葉パウダー等を使用した料理やデザートをつくり、桑レシピの普及に努めています。



桑の葉ソーセージ

4 市特産品としてPR

甲斐の桑の商品群は、市ホームページでも特産品として紹介しているほか、ふるさと納税の特典としても活用しています。

第2次甲斐市総合計画では、市特産品の個別ブランドイメージを高めていき、地域ブランド戦略の確立と、これに基づく戦略的な市内外に対するPRに取り組む計画となっています。

平成27年度には、六本木アークヒルズや勝どき駅等の首都圏31か所で開催されるマルシェ等に「KAISTYLE」（甲斐スタイル）というブランド名で毎週末出店し、延べ190回約22万人の方々にご来店いただきました。



桑の実ごはん



首都圏で開催しているマルシェ