山梨新報

第４号
2026年（令和８年）

発行所　©山梨新報社
〒400-0864甲府市湯田二丁目 9-8
(UTY 会館内)
☎055-237-8121 FAX055-237-8142

甲府市ふるさと納税

特別号外

甲府市

甲府市は山梨県のほぼ中央に位置し、面積は212.47平方km。北には2,000m級の八幡山・金峰山・朝日岳が連なり、南には王岳・釈迦ヶ岳がそびえます。市街地は甲府盆地の中心に広がり、北高南低の地形を持ち、八ヶ岳・富士山・南アルプスを望む絶景が魅力です。荒川が市内を流れ、御岳昇仙峡や芦川渓谷といった自然美にも恵まれています。

ふるさと納税課
☎055-237-5328

甲府市公式HP

甲府の水で醸すクラフトビール

甲府市は日本有数の渓谷美を誇り、環境省「平成の名水百選」に選ばれた御岳昇仙峡など、豊かな水源から育まれた「おいしい水」の産地。市内にはこの水を利用したクラフトビール醸造所があり、地元のフルーツや野菜をふんだんに使った個性豊かな味わいが人気だ。暑い日に味わいたい一杯と、一緒に楽しみたい肉料理を紹介する。

地元素材使った個性的な一杯

帯那で育まれたアメリカンIPA

甲府市北部に位置する帯那地区。山間地の緑に囲まれた醸造所「Obina Brewing（オビナ・ブルーイング）」では、米国人の醸造家によるオリジナルアメリカンフラフトビールが丁寧に仕込まれている。

「デイブ」の愛称で親しまれている代表のブルーカ・デイビッドさんはサンフランシスコ出身。年間8000㌔㍑生産するビールの主力は地元・西海岸で愛されてきた「ウエストコーストIPA」だ。アルコール度数が高く、ホップ由来の豊かな香りと苦みが特徴で、独特の爽快感もあり世界的に人気が高い。

芳醇な香りとシトラスの風味が楽しめる定番「コム」シリーズや、濁りのあるクリーミーな「ヘイジーIPA」のほか、世界水準のエール、季節ごとのフルーツビールなど幅広く手がけている。

週末には醸造所の2階にあるビアカフェがオープン。帯那の自然の中でできたてのクラフトビールを味わおうと、県内外から多くの愛好家が訪れる。デイビッドさんによると、瓶や缶に入ったクラフトビールは、よく冷えたグラスに注ぎ、色と香りを楽しみながら飲むのがお薦めという。

デイビッドさんが来日したのは約35年前。東京や山梨の大学で教鞭（きょうべん）を執る中、縁あってこの地を知り、ほれ込んで移住した。「澄んだ水と空気、畑、日本の伝統的な人と人とのつながり。その全てがありました」

一方で、深刻化する過疎化の問題にも直面。地域を活性化させようと思いついたのがビール造りだった。ホップの栽培から始め、全国の醸造家を訪ね歩いて独学で習得。2022年にオビナ・ブルーイングをオープンした。

最も重視する「水」との出合いも運命的だったという。「偶然ですが、さまざまな水質検査で、帯那の水がクラフトビールにぴったり合っていることが分かりました」。こだわるのは、米国の文化と甲府の文化の融合だ。例えば、夏限定の「ブルーベリーウィート」には帯那産のブルーベリーを使用する。「ビールを通して大好きな〝オビナ〟を世界に広めていきたい」。デイビッドさんの挑戦は続く。

女性醸造家が届ける一期一会の「旬」

甲府市の中心商店街・朝日通りの一角にある「ペルソナブルワリー」は、旬を醸す一期一会のクラフトビールが楽しめる自家製醸造所だ。

2020年7月、店主の高橋添さんが立ち上げ、仕込みから販売まで、一人でこなす。同店では常時8種類が楽しめるという。

東京都出身の高橋さんは、約30年前に夫の転勤で甲府へ。3人の子育てが一段落し「ビールが好きだから」という直感で開業にまで至った。店名の「ペルソナ」はラテン語で仮面を意味し、営業職として多忙を極めた自身の経験から、誰もが役割や肩書きを忘れ、素顔でくつろげる場所を目指して名付けたと明かす。

一回の仕込み量は150㌔㍑と、醸造スタイルは極めてミニマム。小回りの良さを生かして季節感を大事に、これまで約40種類を醸造してきた。春には土佐文旦やイチゴ、秋には山梨県産のブドウや柿、梨、冬には日本酒の酒かすなどといった旬の素材を惜しみなく投入する。万人受けを意識しているが、フルーツのビールは特に女性に好評という。

ふるさと納税返礼品で人気の6本セットには、四季折々の県産のフルーツを使ったビールのほか、定番の黒ビールやIPAなどバランスを考えて届けている。

30㌔超の樽を運ぶ重労働にけがは絶えないが、「お客さまの喜ぶ顔を陰から見るのが一番の楽しみ」と笑う高橋さん。その手から生み出される一杯は彩り豊かな個性にあふれ、日常の疲れを解きほぐしてくれる。

ビールに合わせる肉料理

麹と塩のみで仕上げたベーコン

大森畜産（甲府市城東）が手がけるブランド豚「甲州乳酸菌豚クリスタルポーク」は、自然豊かな丘陵地帯にある農場で育まれている。まろやかなあま味と、きめの細かい肉質が特徴。豚肉特有の脂の臭みがないため、大森教員専務は「豚肉が苦手なお子さまにも好まれています」と胸を張る。

その名の通り、乳酸菌を配合した餌で育成。乳酸菌が腸内の環境を整え、病原菌の活動を抑制するため、ホルモン剤や抗生物質を極力使わずに済むという。

ふるさと納税返礼品では、焼肉用やしゃぶしゃぶ用のロース、バラをはじめ、しょうが焼き用、ひき肉などを提供している。

さらに今年7月からは返礼品にベーコンが加わった。

一般的に添加物が多いとされるベーコンだが、同社は塩と麹のみで仕上げていて、かむほどに肉のうま味があふれる。ビールとの相性も抜群だ。

冷めてもおいしいハンバーグ

厳選された和牛を独自の調理法で提供している「ステーキハウスWATAYOSHI」（甲府市上石田）は、県外からもリピーターが訪れる人気店だ。ステーキと並び好評なのが「和牛ハンバーグ〝極（きわみ）〟」。肉のひき方や水分量のバランスにこだわることで、ジューシーな和牛のうま味を引き出している。系列の弁当専門店と共に、多い日には400個以上を販売するという。

製造の責任者によると、同店の運営会社「渡吉」は甲府市内で焼き肉店も経営しているため、「さまざまな肉と部位を入手でき、その時々にいいものを選び抜いてハンバーグにしています」と話す。

ふるさと納税返礼品では、このハンバーグを生の状態で提供。「ご家庭で焼き上げてもらうことで、よりお店の味に近い状態で召し上がってもらえます。冷めても味が落ちないので、お弁当にも最適です」（製造責任者）。

あなたのデザインがカタチになる

宝石のまち甲府

全国大会

甲府ジュエリー甲子園 2026

2026 6/15(月) 応募期間 8/31(月) 必着

デザインテーマ
甲府をイメージしたペンダントトップデザイン

［応募資格］ご応募の時点で、日本国内の高等学校に在籍または高等専門学校に在籍３年以下に相当する方

特設ステージ上で一次審査通過者のプレゼンテーションを実施し、同日各種受賞者を発表します。

決勝大会
甲府大好きまつり内
2026 10/24(土)

［場所］小瀬スポーツ公園
（山梨県甲府市小瀬町840）

くわしくはコチラ

最優秀賞に選ばれた、山梨県立吉田高校の加々見真央さんの作品「heart scape（ハート・スケープ）」

2025年最優秀賞作品
最優秀賞 1点
デザイン画 実作品を贈呈
ふるさと納税返礼品として実作品化

宝飾産業の新たな人材確保と「宝石のまち甲府」の認知度向上を目的に開催

決勝大会でプレゼンテーションを行う加々見真央さん

「宝石のまち甲府 甲府ジュエリー甲子園」は高校生にペンダントトップのデザインを考案してもらうコンテストです。テーマは「甲府」。2025年度は特産品のブドウや市の鳥カワセミなどをモチーフにしたデザイン画389点が寄せられました。最優秀賞には、「宝石」のような甲府盆地の夜景をイメージしたという山梨県立吉田高校の加々見真央さんの作品を選出。甲府市では市内のメーカーに、そのデザイン画をもとにしたジュエリーを製作してもらい、ふるさと納税返礼品として活用する予定です。

「甲府ジュエリー認定制度」スタート

甲府市は今年6月から、ふるさと納税返礼品の宝飾品が甲府で製造された「甲府ジュエリー」であることを保証する認定制度をスタートさせた。①「商品企画」②「基礎型制作」③「素材成形」④「細工加工」⑤「納品前加工」の五つの主要な製造工程のうち、半分以上を同市内で行っているジュエリーを認定している。

「甲府ジュエリー」の認定証

甲府のジュエリーを世界へ――

ダイメックス シンギ・ディラジ代表

ダイヤモンドを鑑定するシンギ氏

「甲府のジュエリー加工技術は世界最高レベル。そのバリューを世界中に伝えることが目標です」

こう熱く語るのは、甲府市内でダイヤモンドの輸入卸業を営む「ダイメックス」代表のシンギ・ディラジ氏だ。シンギ氏は世界最大級のダイヤモンド加工地であるインド出身。親族がダイヤモンドを輸出するグローバル企業を経営していたため、幼少期からダイヤモンドを見定める訓練を積んできた。19歳で来日し、甲府市内の宝飾業者との取引を担当した。

甲府市内ではかつて、金峰山一帯で水晶が多く産出されたことから宝飾産業が盛んになった。山梨県の宝飾品製造者数は全国の約3割を占め、そのうち9割以上が甲府市内に集中する。シンギ氏はその技術力に魅せられ25歳のとき、この地で起業した。「甲府のジュエリー職人は妥協がない。商品の価格に関係なく、全てをパーフェクトに仕上げます。それにはとても驚いて、感動しました。世界の一流ブランドにも全く引けをとりません」。しかし一方で、「日本人がそれに気づいていないことが寂しい」と漏らし、「甲府の地場産業として、もっと広めていきたい」と意気込む。

そんな思いを胸に3年前、立ち上げたのが自社ブランド「Deliciae」（デリシェ）だ。自身が厳選した最高ランクのダイヤモンドと甲府の職人の技術力を融合させた特別感のあるブレスレットやネックレスを発表。ふるさと納税返礼品にも出品している。

また、同社では豪州アーガイル産の希少なピンクダイヤモンドを取り扱うなど、世界の富裕層やバイヤーからの注目度も高い。「ジュエリーは代々引き継いでいく伝統的なものだと考えています。だからこそ、品質と技術を大切にしていきたい」。そのこだわりが、長く愛される〝宝物〟としてのジュエリーを生み出している。

プレミアムカップ、シューアイスが人気

シャトレーゼ

ふっくら
シューアイス

暑い季節の定番といえばアイスクリーム。和・洋菓子チェーン店の売り上げで全国トップシェアを誇る「シャトレーゼ」（甲府市下曽根町、古屋勇治社長）では、約100種類に上る多彩なラインナップをそろえている。

一番人気は累計6億本を売り上げた「チョコバッキー」。不規則に入ったチョコレートとバニラアイスが折り重なったアイスバーで、食べる度に変わる食感がくせになる。次いで「八ヶ岳南牧村契約牧場しぼりたて牛乳バー」、「ラムネバー」が夏の売れ筋アイテムだ。

また、今年は微細氷を使ったかき氷の進化系ともいえる新商品「淡雪」が登場。「白州名水かき氷バー」や「果実食感バー」など夏シーズン限定の商品と共に好評だ。このほか、アレルギー対応や糖質カットのスイーツも開発し幅広く楽しめるアイスを追求している。

同社が創業以来、こだわっているのは素材の鮮度とおいしさだ。アイスに欠かせない水は北杜市の白州工場でくみ上げた「白州の名水」を使用。環境省選定「名水百選」にも選ばれ、軟水で雑味がないため、素材本来の味が引き出されるという。牛乳や卵、フルーツは契約農家から直接、自社工場に運ばれ、新鮮なまま製品となる。

甲府市のふるさと納税返礼品では、高価格帯の「プレミアムカップアイス」が人気。ストロベリー、マダガスカルバニラ、京都宇治抹茶、北海道発酵バター&ラムレーズンの4種類が楽しめる。このほか、シュー生地とバニラのおいしさを追求した「ふっくらシューアイス」、チョコバッキーと季節のアイス4～5種類を組み合わせた「人気アイスバラエティBOX」も購入者から高評価を得ている。

プレミアムカップアイス

人気アイスバラエティ BOX

甘くておいしいシャイン

全国に先駆けて収穫

皮ごと食べられるシャインマスカットは、強い甘みとシャキッとした歯ごたえが後を引くおいしさ。甲府市生まれの「白南」と「安芸津21号」を交配した品種で、市内の農園では全国に先駆け、7月下旬ごろから収穫が始まる。2025年度の栽培面積は市全体で26㌶、出荷量は389・4㌧、出荷額は7億877万円だった。

スイーツとの組み合わせも抜群で、甲府市内のカフェなどでは収穫時期を中心に、シャインマスカットをふんだんに使ったパフェやケーキが楽しめる。

甲府市のふるさと納税返礼品には、農家が丹精込めて育ててたブドウだけでなく、「ぶどうの樹オーナー制度」として、シャインマスカットの木のオーナーとなり、収穫体験などを楽しむ「体験型」も用意している。

信玄ミュージアム

国史跡武田氏館跡に関わる歴史や史跡の見どころを紹介するガイダンス施設。展示室は、歴史に詳しくない方でも気軽に武田信玄が暮らした館の歴史や概要を知ることができる常設展示室と、出土品などから、より専門的に歴史を学べる特別展示室があります。

山梨県甲府市大手3丁目1-14
☎055-269-5030
開館時間 9:00～17:00　休館日 毎週火曜日

信玄ミュージアム 観覧料無料券
（有効期限）令和9年3月31日まで
キリトリ
←切り取って「信玄ミュージアム」の受付でご提示ください

小江戸甲府 花小路

花小路は、江戸時代に栄えた城下町のにぎわいを再現した情緒あふれるエリア。灯籠、石畳の路地など、江戸時代を感じさせる建物に令和の感覚を取り入れた存在感のある街並みで、多くの店舗が並び、季節を感じながらお買い物やグルメを楽しめる人気スポットです。

小江戸甲府 花小路 公式ホームページ
https://hanakouji.com

御嶽昇仙峡

御嶽昇仙峡は甲府市北部に広がる渓谷で、国の特別名勝に指定され、令和2年には日本遺産にも認定されました。「日本一の渓谷美」と称され、花崗岩の断崖や奇岩、清らかな渓流が織りなす絶景が魅力。遊歩道では四季折々に変化する自然美を間近で楽しめます。

昇仙峡観光協会 公式ホームページ
https://www.shosenkyo-kankoukyokai.com

甲府市 おすすめスポット
甲府観光ナビ
甲府市の観光スポットを紹介しています