



山梨県商工会連合会
平成23年度
小規模事業者地域力活用
新事業全国展開支援事業

事業名「丸の内シェフズクラブと県内
シェフによる食材の発掘活用等の調査」

美味しい山梨を創るプロジェクト 実施報告書

食育 
丸の内
marunouchi
CHEF'S CLUB



山梨県内シェフ
12名



美味しい山梨をつくるプロジェクトに期待

平成24年2月

「美味しい山梨をつくるプロジェクト事業」は豊かな自然の中で育まれた「山梨の素晴らしい食材」の魅力を一層引き出し、県内外での活用を促進し、本県地域経済の活性化を図ることを目的に、小規模事業者地域力活用新事業全国展開支援事業の助成を受け、東京丸の内では活躍する丸の内シェフズクラブの5名の一流のシェフと11名の県内シェフの協働により、山梨ならではの新しいメニューを研究考案し、都内や県内のレストランで提供を目指す事業です。

丸の内シェフズクラブのシェフと県内シェフの皆様には2日間に渡り、県内各生産地を訪問することで生産者から直接話を聞き、食材を手にとり、味わう中で山梨を体感して頂き、そのイメージをもとに食材の活用方法や新メニューの考案をいただきました。丸の内シェフズクラブシェフの方々からは「山梨の食材は素晴らしい」という声も聞くことができました。

丸の内シェフズクラブと県内シェフの研究会と交流会ではフレンチ・イタリアン・和・中華のジャンルで5チームに分かれ、料理に対する姿勢や、食育丸の内での活動内容について、また県内食材を活かしたメニュー作りについて熱心に話し合いが行われ、県内シェフにとっては大変勉強になったのではないのでしょうか。

最終的に16種類の料理が提案された試食調査会では味の良さはもちろんのこと、素材の活用方法やメニューのネーミング等、関係者の多くの皆さんに山梨の食材の素晴らしさを再認識いただけたと思います。

今回の取り組みは、NHKの「おはよう日本」という番組にて関東甲信越に放送されるなど、県内各メディアが取材に訪れたことは、本事業が今までにない、山梨の新たな食の取り組みに注目したことによるものと思われます。

また、月刊商工会1月号「農商工連携最前線」にも掲載され、取材を受けた銀座寿司幸の杉山社長は「甲斐サーモンは、とにかく色がきれい。しかも変色しないのが強みです。ただ、味が平たんなので複雑味を持たせるためには、料理人の腕次第というところがあります。」とコメントしている通り、食材を活かすためには料理人の育成も大事なことであります。

最後になりましたが、本事業を実施するに当たりご支援賜りました、三菱地所ならびに、NPO えがおつなげての関係者の皆様に心より感謝申し上げます、本事業が平成24年度には地元レストランや旅館、ホテル等のメニューの商品化に向け発展していくことを期待いたします。

目 次

はじめに	1
I 事業のポイントと背景	
1. 「県内飲食業界の疲弊」	3
2. 観光客から見る山梨県の観光産業の状況	4
3. これまでの取り組み	5
II 今年度事業の目的と内容	
1. 事業の目的	8
2. 事業の内容	8
3. 参加した丸の内シェフズクラブのメンバー	9
4. 具体的事業の実施内容	10
5. アンケート集計と結果	28
III 事業のまとめと今後の方向性	
1. 外部環境及び内部資料の課題	40
2. 今回の事業における課題	40
会議の開催状況	47
委員名簿	48

事業名	丸の内シェフズクラブと県内シェフによる食材発掘と活用等の調査
-----	--------------------------------

I. 事業のポイントと背景

山深い豊かな山河があつて清らかな山河があつて清らかな水がある山梨は、名水の地であり、豊かな水と温暖の差が大きく南斜面を中心に、水はけの良い土地の強みを生かした甘みの強い美味しい果物が多くあり、豊かな自然の中で育まれた、野菜や米、地酒やワイン、煮貝、甲州牛、甲州ワインビーフ、甲州信玄豚、甲州小梅、身延ゆば、甲州地鶏等名品揃いである。

平成 22 年 9 月には、甲府とりもつ煮が山梨県 B 級グルメグランプリ獲得、23 年度には B 1 グランプリの関東大会の開催やヴァンフォーレ甲府 J 1 昇格など首都圏からの観光客増加が期待されている。

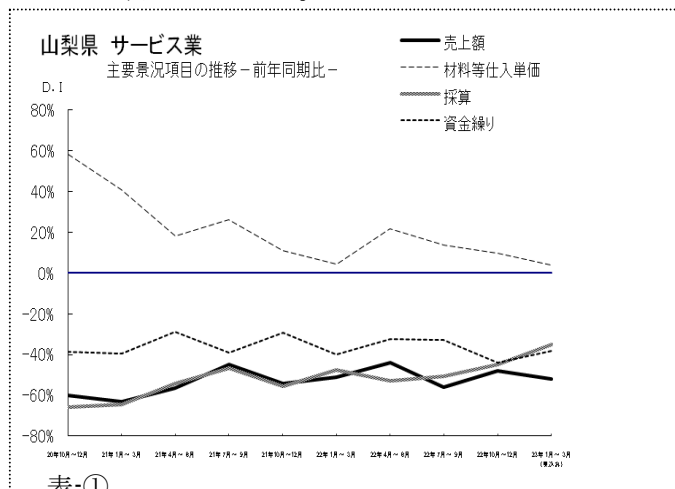
こうした優れた恵みを（果物、ワイン、日本酒、野菜、畜産等加工品などの食材から富士山、富士五湖、八ヶ岳、温泉などの地域資源）を活かしきれず、飲食業、ホテル宿泊業などのサービス業においては業況が悪化しており、「利用者のニーズの変化」に対応できず苦慮している。

そうしたことから、経験豊かな丸の内シェフズクラブのシェフと県内シェフとが連携して、豊富な果実、自然豊かな大地と水に育まれた県内食材の発掘と活用方法を調査研究し、新しい山梨のメニューを開発する。

山梨県内における現状と課題

1. 「県内飲食業界の疲弊」

ここ数年の県内飲食業界では売上・採算ともに減少傾向にあり。来店者数も減少傾向にあると言われている。



る。（表-①）

本会における直近の景況調査（平成 22 年 10 月～12 月期）でも顕著で、県内飲食業が分類されるサービス業のデータでは、売上額 D I は、前期 ▲ 55.8 から ▲ 48.1 へと多少の改善を見せたが依然として高い D I 値を示し、来期の見通しについても、▲ 51.9 とまた下降している。

これは全国の平均を下回る D I 値であり、県内飲食店の厳しい状況を示

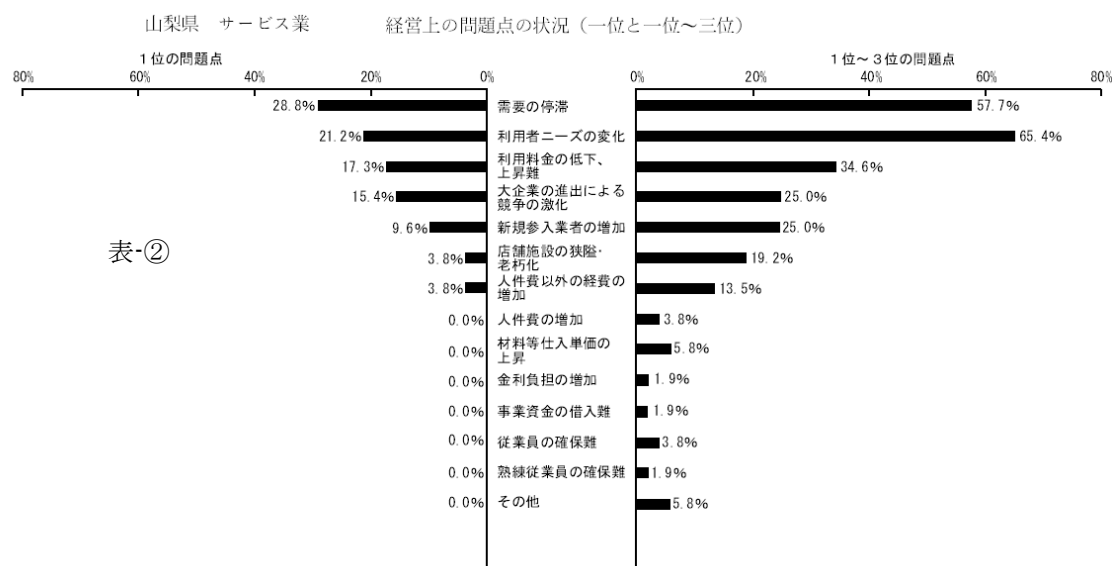
この調査の中で経営上の問題点として挙げられているのは、「1位」に「需要の停滞」がトップで15社の28.8%であった。

続いて「利用者ニーズの変化」で11社が挙げ21.2%であった。

さらに「利用料金の低下、上昇難」が9社の17.3%、「大企業の進出による競争の激化」が8社の15.4%と続く。「新規参入業者の増加」も5社が挙げ9.6%となっている。

「需要の停滞」は前述の景況調査結果でも如実であるが、着目したいのは「利用者ニーズの変化」を挙げている点である。

県内飲食店に限ったことではないが、利用者ニーズの変化に対応するためには既存の状況からの変化が求められるが「何をやったら良いか」分からずにいる現状を物語っており、この課題を解決することが命題となってきた。



2. 観光客から見る山梨県の観光産業の状況

山梨県より発表された平成21年度山梨県観光客動態調査（以下、「本調査」という）を見ると平成21年の山梨県における観光客数は、実人数で4,714万人となり、平成20年の4,753万人と比べ39万人（0.8%）減少している。

これは長引く経済不況に影響され、旅行や観光消費を抑える傾向が続いたと推測されるが、「ETC休日割引制度」により観光客増を期待し、県内の観光産業に携わる事業所について、厳しい結果が出ている。

また、平均訪問観光地点数1.54地点（県外客1.55地点、県内客1.27地点）と訪問する観光地が非常に少なく、宿泊者数592万人（対前年比93.8%）平均宿泊数1.37泊（県外客1.37泊、県内客1.27泊）を増加させるためには、日帰り観光客実人数4,122万人（対

前年比 100.0%) を宿泊に変える提案、情報発信が急務である。

さらに、県内観光消費総額 3,744 億円 (対前年比 86.6%)、1 人当たり平均消費額 7,942 円 (対前年比 87.3%) と観光客の消費額が 1 割以上の落ち込みを見せており、鳥もつ煮、ほうとうなど地元食が脚光を浴びる中、リピート客や長期滞在型に変化させる観光客の消費意欲をかきたてる地元メニュー、特産品の加工等が必要と考える。

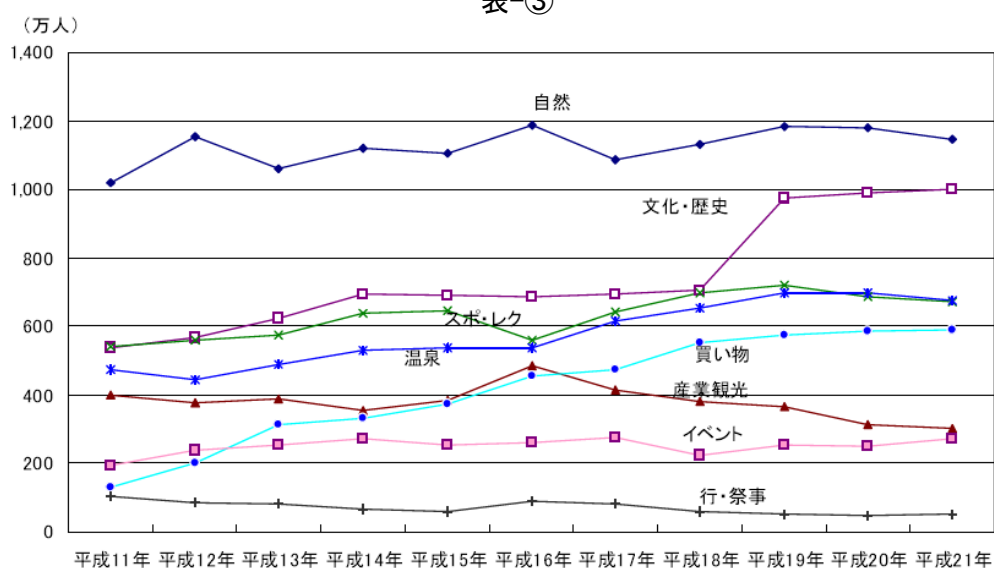
観光客の旅行の目的をにみると、県外客では「自然を楽しむ」(36.4%) が最も多く、「行楽 (遊園地、観光施設等)」(29.6%)「温泉を楽しむ」(26.2%) などの順となっている。

これは、山梨県の強みである風光明媚な自然を中心とした取組をおこなうことが重要であることが分かる。〔表-③〕

県外客からの声で、観光で訪れた際に「山梨でおいしいところはどこですか」「地元の食材が使われてワインのおいしいところはどこですか」など地元飲食店についての質問や、郷土土産を尋ねられるケースが多くある。

しかし、多くの地域では首都圏から来県した観光客に対し、県内地域の食材を活用し、満足させるメニュー等の提供や多様化するニーズにあった山梨県らしい洗練されたお土産、物産品が提案できていない現状ある。

表-③



3. これまでの取り組み

平成 22 年度小規模事業者新事業全国展開支援事業補助金を活用し、「山梨の企業と農林漁業の連携を県内組織が力を合わせ支援」として 2 つに事業を展開した。

1) フード&フルーツ「おあんなって山梨」フェアを開催

平成 22 年 9 月 16 日～28 日の 13 日間東京 新丸の内ビル 7 階「丸の内ハウス」の 9 軒のレストランにおいて、フード&フルーツ「おあんなって山梨」フェアを開催、山梨の食材を活用した全 32 品のオリジナルメニューをおあんなって山梨フェア期間中提供した。

その他、ミネラルウォーターの試飲、地場産業情報、西嶋和紙やぶどうの鉢植えを使った演出、ワインセミナーなど各種セミナーを実施するとともにブドウや富士山など山梨を連想するアートコンテストを実施、賑わいを演出した。

東京駅に正面に位置する新丸ビルの中でも 7 階フロアは「丸の内ハウス」と名付けられ、“街のゲストハウス”というコンセプトで、三菱地所株式会社が直轄し情報発信を行うトレンド発信基地となっており、首都圏オフィスワーカー 24 万人をターゲットに年間を通して食事を提供している。フロアは 9 つの個性的な飲食店とサロンスペースがあり、日頃から様々なジャンルのイベントも行われ、トレンドに敏感な人が集まる上質な空間であることから、山梨県内の地域資源や農作物を活用したオリジナルメニュー料理を提供することにより、山梨県のフード&フルーツを PR し、レストランにおいて継続した利用と新たな食材開発へつなげるための支援を行った。

オリジナルメニューではフェア会期 13 日間の中に 1,614 食の料理や山梨県産ワイン 292 本が提供され、山梨県産の食材の情報発信事業としては好評であったとの評価があった。



2. 山交百貨店地下一階「山梨逸品コーナー」によるテストマーケティング調査と商品開拓、特産品販路拡大支援

小規模事業者にとっては商品開発力、人材育成、情報収集力、生産能力、営業能力等の経営資源が不足しているため、農業者等との連携を推進し新たな新商品作りや売れる商品を創出していくことは困難である。

そこで多く人の集まる場所において、継続して商品のマーケティング調査ができ、なおかつその情報を活かし「山梨の地域や歴史を背景に、山梨県の地域資源を活用し、独自の技術や新たな技術を併せ山梨ならではのオリジナル商品を作り上げていく」仕組みが必要であることから、県内の企画会社と連携し甲府駅前デパート地下食品売り場の一角を利用し、商工会地域の逸品商品や特産品など 29 社 56 品のエントリー商品を対象にテストマーケティングを実施。

①マーケティング調査を基にした商品の分析、企画、提案を実施。

1.調査実施期間・・・2010 年 8 月 11 日～2011 年 1 月 31 日

2.調査実施場所・・・山交百貨店地下 1 階 イベントブース

3.データ収集方法

a.アンケート収集

山交百貨店地下 1 階イベントブースにてブース来訪者に対して

「山梨逸品」出品対象商品 15 商品のサンプルを提供。実際に試飲試食をしていただき、所定のアンケート用紙に記入。

b.試食会の実施

2010 年 12 月 7 日山交百貨店地下 1 階ヤマナシ良品の販売ブースにて試食会を実施。

4.アンケート回答数・・・210 サンプル

・マーケティング調査を基にした商品の分析、企画、提案を実施。



②試食会（グループインタビュー）

1.イベント実施期間・・・2010 年 12 月 7 日 火曜日

2.イベント実施場所・・・山交百貨店地下 1 階 ヤマナシ良品クロスオーバーカフェ LBC

3.イベント実施概要・・・30 代～40 代の女性を中心にグループを 2 つに分類し逸品山梨の商品をそれぞれ試食。商品に対する感想・意見をインタビュアーがヒアリングを行った。

4.イベント参加者・・・合計 8 名（女性 7 名 男性 1 名）

5.主な試食対象商品・・・試食品に関しては逸品山梨常時設置ブースで試食提供ができない、レトルト食品や麺類などを中心に試食提供を実施。また、逸品山梨に出品された食材を利用



したイートインメニューの試食提供を実施した。

Ⅱ．今年度事業の目的と内容

1．事業の目的

丸の内シェフズクラブのメンバーに専門家として依頼し、山梨県で活用しきれていない豊富な果実、自然豊かな大地と水に育まれた県内食材の発掘と活用のため、生産者と丸の内シェフズクラブとが交流し県内各生産地を巡り、丸の内シェフズクラブのメンバーが求める食材セレクトを行い、その食材を用いた新メニューづくりを「丸の内シェフズクラブのメンバー」と「やる気のある県内料理人」と連携し進めていくことで触発される機会の創出、季節感や旬を食すことや地産地消や消費者ニーズをつかむメニューアイデアの創造の仕方を習得する。

2．事業の内容

①山梨県内の生産地において食材の発掘調査

山梨県内を県内から募集された地元シェフとともに生産地を巡り、美味しい山梨をつくるプロジェクトにおけるメニュー作りのため生産者と直接会話をを行い、食材の持つ可能性について調査研究を行った。(9月12日、10月21日)

②山梨県産食材を活用した新メニューの創造

食材の発掘調査であきらかになった食材を活用した新メニューを丸の内シェフズクラブのメンバーが考案し、提案されたメニューについて山梨の食材の特徴や調味料等山梨ならではの料理についても意見交換を行った。

その後丸の内シェフズクラブのメンバーが考案したメニューを実際に地元シェフとグループごとに試作研究を行った。

③山梨の新しいメニューの試食調査の実施

試作を重ね、出来上がった山梨の新しい16のメニューについて多くの人からの意見を聞くための試食調査会を実施、料理を同一会場にて丸の内シェフズクラブと山梨のシェフと共同で試作を行い、仕込みの段階から当日の作業、盛り付け、試食の提供の仕方、料理の説明について学び、参加した人に対してアンケートを行った。

3．参加した丸の内シェフズクラブのメンバー

丸の内シェフズクラブとは

三菱地所のコーディネートで2009年2月に発足した、丸の内エリアに店舗を構えるレストランのシェフたちを中心に食に関する提案・発信を行うプロジェクト。新しいレストランのあり方や、食に関する意識・技術の向上、生産者・消費者・シェフをつなぐ場の提供など、食に関するあらゆることに取り組む。”食“に関する様々な舞台で幅広く活躍されている服部幸應氏を会長に、様々なジャンルのシェフが参加。

①ル・シズィエム・サンス・ドウ・オエノン ドミニク・コルビ（シェフ）

パリ生まれ。1991年トゥールダルジャンパリ本店副料理長に就任、94年来日、トゥールダルジャン東京でエグゼクティブシェフ、ホテルニューオータニ大阪サクラ総料理長を務める。03年銀座ル・シズィエム・サンス・ドウ・オエノンエグゼクティブ・ディレクターに就任、08年にはフランス・センスにLe Miyabiをオープン。

②アンティカオステリアデルポンテ ステファノ ダル モーロ（総料理長）

ベネチアサミットで料理を作ったイタリアンシェフの巨匠エットーレ・アルツェッタ氏の下で修行後、パリのリストランテ・カルパッチョの総料理長アンジェロ・パラクッキー氏に師事。ダル・ペスカトーレなどの三ツ星に輝く数々の名店で経験を積み、クラシックかつモダンなイタリアンの世界を築き現在に至る。

③銀座寿司幸本店 杉山衛（主人）

1885年創業の歴史を持つ銀座寿司幸本店四代目主人。江戸・東京スタイルにこだわった仕事を続けている。18歳で料理の道に入り、昼は大学、夜は店で働き始める。28歳で支店を任され、33歳で本店の主人となる。近年はワインの導入等、飲み物と寿司のマリアージュについて研究するなど、常に新しい試みにもチャレンジしている。

④四川豆花飯荘 遠藤 浄（料理長）

長野の豊富な食材にふれながら育つ。82年に揚子江に入社、88年獅子淋、92年翠園などで修行を積み、94年翠鳳料理長を任される。98年謝朋殿に入社、各店の料理長を経験し上海料理を極めた後07年シンガポールの名店四川豆花飯荘東京店の開業にともない料理長に就任。四川料理の本質と伝統を守りながら、新感覚の四川料理を追求。

⑤イルギオットーネ 笹島保弘（オーナーシェフ）

関西のイタリアンで修業後、ラトゥール、ラヴィータ宝ヶ池のシェフを経て、イル・パッパラルドへ。2005年「京都発信のイタリアン」を目指し、丸の内にオーナーシェフとしてイルギオットーネを開店。

07年イタリアで開催された料理サミット「イデンティタ・ゴローゼ」に日本人として初参加。現在、TV・雑誌などのメディアでも活躍中。



4. 具体的事業の実施内容

今回の具体的な実施内容は次のとおりである

①山梨県内の生産地において食材の発掘調査

山梨県内を県内から募集された地元シェフとともに生産地を巡り、美味しい山梨をつくるプロジェクトにおけるメニュー作りのため生産者と直接会話をを行い、食材の持つ可能性について調査研究を行った。(9月12日、10月21日)

平成23年9月12日(木) 第1回目の県内食材調査

早朝の新宿に集合し、山梨県内の生産地を巡り調査を行うためにバスを活用して山梨へ向かう、今回の現地調査においては事業目的の「丸の内シェフズクラブと県内シェフによる食材発掘と活用等の調査」県内の食材をよく理解している地元シェフの参加により、共同メニュー開発に向けてコミュニケーションをとることの視野に入れながら、最初のワインセラーから合流して実施した。

丸の内シェフズクラブin山梨 食材調査事業			
日 程 表			9月12日
時間	場所	内容	食材
7:00	新宿駅	新宿駅西口 出発	
8:50～ 10:00	中央葡萄酒ワイナリー	山梨県産ワインの説明を聞きながら試飲、山梨のワインの歴史と味を確認する スモモのピューレ ハヶ岳ベビーリーフ	ワイン22社 44種類 南アルプス市商工会 スモモのピューレ ベビーリーフ
10:30 ～ 11:40	山梨市牧丘柚口2425 八丁養魚場	甲斐サーモン(虹鱒)養魚場見学 見学場所では峡東農務事務所の河野所長から峡東地区の農作物についての説明を受ける	甲斐サーモン 天空かぼちゃ トマト 人参 果樹ペースト
12:00 ～ 12:40	山梨市牧丘	昼食 ほうとう 巨峰の試食	巨峰 ほうとうについての歴史や食べ方等について店長より話を聞く

13:40 ～ 14:40	小林牧場 黒富士農場	敷島の直売所 甲州ワインビーフ たまご	甲州ワインビーフ、黒富士農場 の放牧卵の生産地である黒富士 のふもとにある牧場や農場を見 学 黒富士農場では試食と見学が可 能
15:50 ～ 17:30	富士河口湖町 ジビエ（シ カ）食肉加工 施設精進湖活 性化センター	町所有のジビエ（シカ）食肉加工 施設を見学 施設で加工している町担当者の説 明あり、試食ができます。 富士河口湖町で好評な河口湖レタ ス。鳴沢のキャベツ、道志村のク レソンなど郡内地区野菜、加工品 各種	シカ肉 河口湖レタス 鳴沢キャベツ 甲斐サーモンの燻製 道志クレソン
20:00	新宿駅	新宿駅西口 到着	

9月12日午前7時、丸の内シェフズクラブ5名の方と三菱地所3名、えがおつなげて2名と新宿を出発し、車中にて今回の全国展開事業内容と丸の内シェフズクラブの皆さんの役割等について説明し、山梨県内の食材の概要について説明を行った。

甲州市勝沼「中央葡萄酒」に到着し、花形専務理事より「山梨県に来ていただき感謝するとともに丸の内シェフズクラブの皆さんに期待しております」と歓迎のあいさつ

丸の内シェフズクラブより5名が参加

銀座寿司幸 主人 杉山 衛

イルギオットネ オーナシェフ 笹島保弘（代理 丸の内店料理長 井之上シェフ）

アンティカ オステリア デル ポンテ 総料理長 ステファノ ダル モーロ

四川豆花飯荘 東京店 料理長 遠藤 浄

ル・シズィエム・サンス・ドウ・オエノン ドミニク コルビ



山梨県ワイン酒造協同組合の協力により、県内ワインメーカ 22 社より白ワイン、赤ワイン各 1 本ずつ提供され、ラベルの上に番号を記入されたワインと、別表で渡したワインリストを見ながら中央葡萄酒の金子さんと銀座のフランス料理店「レカン」の後に、ミシュラン 3 つ星日本料理店「小十」にいらしたソムリエの五味さんの説明によりテイスティングを行った。

白ワインに対する評価は高く、銀座寿司幸の杉山さんは勝沼醸造のワインは既に取引があり、1 か月前にも銀座周辺の調理仲間とともに勝沼を訪れ、勝



沼醸造の工場見学を行った。ステファノさんからも「山梨のワインが美味しくなったと聞いていたが白ワインについては大変おいしい、しかし赤ワインはまだのようだ」という意見があった。

イルギオットネ丸の内店店長井之上シェフも「白ワインについては大変興味を持った」との発言があった。四川豆花飯店の遠藤シェフも例年ボジョレヌーボのイベントを実施しているが、山梨のワイン解禁があれば、イベントに活かしたいとの意見もあった。

和食は白ワインを料理に活用する場面もあるが、他は赤ワインを使用する方が多い、できれば思いワインの方が好まれる。

新鮮なベビーリーフや南アルプス市商工会のスモモのペーストにもソース作り等興味を示した



以下にワイン酒造組合より提出されたワインリストを提示する

山梨県産ワインリスト											
NO	会社名	住所	TEL	銘柄名	原料ぶどう品種	収穫年	産地	タイプ	容量	小売価格 (税込)	製法
1	麻屋葡萄酒 (株)	甲州市勝沼 町等々力1 66	0553- 44-1022	麻屋ルーージュ	マスカットベリーA	2009年	甲州市勝沼町	ミディアム	720ml	2,100円	樽熟成
				勝沼甲州 シュールリー	甲州	2010年	甲州市勝沼町	辛口	720ml	1,680円	シュール 法
2	岩崎醸造(株)	甲州市勝沼 町下岩崎9 57	0553- 44-0020	ホンジョー マスカット ベリーA2009	マスカットベリーA	2009年	山梨県	辛口	720ml	1,575円	鮮やか、 インは、 酸味が、 実味が、
				シャトーホンジョー 甲州2008	甲州	2008年	甲州市勝沼町	辛口	720ml	1,575円	ほのか、 シュウ酸 をおび、 品な辛口
3	江井ヶ嶋酒造 (株) 山梨ワイ ナリー	北杜市白州 町白須104 5-1	0551- 35-2603	シャルマン カベルネ・フラン	カベルネ・フラン	2007年	北杜市白州町	ミディアム	720ml	1,470円	自社農 のかべ 造、種々 柔らかい
				シャルマン シャルドネ シュール・リー	シャルドネ	2009年	北杜市白州町	辛口	720ml	1,890円	自社農 を使用。 ドウ由ヨ まま表す
4	塩山洋酒醸 造(株)	甲州市塩山 千野693	0553- 33-2228	Japanese blend	ブラッククイーン、 ベリーアリカ ント、マスカットベ リーA	NV	甲州市	ミディアム	720ml	1,890円	樽熟成 インと スカット ンド。酸 キリタイ
				雅	甲州	2010年	甲州市	辛口	720ml	1,500円	フリーラ し、フル わいとど じるさむ
5	大泉葡萄酒 (株)	甲州市勝沼 町下岩崎1 809	0553- 44-2872	勝沼の地酒ワイン 赤	マスカットベリー A、甲斐ノワール	2009年	山梨県	辛口	720ml	1,165円	ベリーA ルの間 ている
				勝沼の地酒ワイン 白	甲州	2010年	甲州市勝沼町	辛口	720ml	1,165円	勝沼町 州ブド、 辛口
6	勝沼醸造(株)	甲州市勝沼 町下岩崎3 71	0553- 44-0069	アルガーノ モンテ	マスカットベリーA	2009年	山梨県	ミディアム	750ml	1,680円	2週間の チオー、 熟成。種 種々、か
				アルガブランカ クラレーザ	甲州	2009年	山梨県	辛口	750ml	1,680円	シュール 法。繊 の料理 ワイン
7	五味葡萄酒 (株)	甲州市塩山 藤木1937	0553- 33-3058	花ラベル 赤	マスカットベリー A、カベルネ、ブ ラッククイーン	2009年	山梨県	ライト	720ml	1,365円	
				甲州	甲州	2010年	山梨県	辛口	720ml	1,325円	
8	笹一酒造(株)	大月市笹子 町吉久保26	0554- 25-2111	2010熊乃原	シラー、メルロ	2010年	中央市豊富	ミディアム	720ml	1,960円	フリーラ なめらか 果実味、 じる辛口
				2010樽貯蔵 浅利	シャルドネ	2010年	中央市豊富	辛口	720ml	1,960円	フリーラ した樽 味、やや ロ
9	サントリーワイ ンインターナシ ョナル(株)登美の 丘ワイナリー	甲斐市大笠 2786-6	0551- 28-3233	登美の丘 赤2008	メルロ、カベルネ フラン、カベルネ ソーヴィニヨン	2008年	甲斐市	ミディアム	750ml	3,832円	樽熟成 ドウ園で 制限に、 み使用
				登美の丘 シャルドネ2008	シャルドネ	2008年	甲斐市	辛口	750ml	3,832円	一部を 成。旨、 ためシ 実施
10	敷島醸造(株)	甲斐市亀沢 3228	055- 277- 2805	マウントワイン赤	マスカットベリー A、カベルネ	2009年	甲斐市	ミディアム	720ml	1,365円	自社農 たブド、
				2010甲州	甲州	2010年	甲斐市	やや辛口	720ml	1,260円	自社農 ドウ10
11	(株)シャトー 勝沼	甲州市勝沼 町菱山472 9	0553- 44-0073	菱山ブラック・クイーン	ブラッククイーン	2010年	甲州市勝沼町 菱山	ミディアム	720ml	2,000円	
				菱山 甲州	甲州	2010年	甲州市勝沼町 菱山	辛口	720ml	2,000円	
12	(株)シャトレーゼ ベルフォーレワイ ン 勝沼ワイナ リー	甲州市勝沼 町勝沼283 0-3	0553- 20-4700	マスカットベリーA 樽貯蔵	マスカットベリーA	2009年	山梨市	ミディアム	720ml	1,890円	樽貯蔵
				勝沼甲州 シュールリー	甲州	2009年	甲州市勝沼町	辛口	720ml	1,890円	シュール 法

13	中央葡萄酒(株)	甲州市勝沼町等々力173	0553-44-1230	グレイス茅ヶ岳 赤	カベルネソーヴィニヨン、マスカットベリーA、カベルネフラン	2010年	山梨県	ミディアム	750ml	2,000円	数種類独自に貯蔵
				グレイス グリド甲州	甲州	2010年	山梨県	やや辛口	750ml	1,800円	甲州ブドウの酸味・渋みをとれ
14	東晨洋酒(株)	山梨市歌田66	0553-22-5681	差し出	マスカットベリーA	2009年	甲州市塩山	辛口	720ml	1,890円	
				サンリバー・ネクスト	甲州	2008年	甲州市勝沼町上岩下	辛口	720ml	2,100円	アメリカ産。赤い梅の酸味、ほろ苦
15	(株)東夢	甲州市勝沼町勝沼2562-2	0553-44-5535	2010年勝沼貴婦人	マスカットベリーA	2010年	甲州市勝沼町	ライト	720ml	1,470円	液仕込み
				2010年もてなし	甲州	2010年	甲州市勝沼町鳥居平	辛口	720ml	2,000円	鳥居平100%
16	まるき葡萄酒(株)	甲州市勝沼町下岩崎2488	0553-44-1005	樽熟成ベリーA	マスカットベリーA、アリカントA	2009年	山梨県	ミディアム	720ml	2,150円	樽熟成
				樽熟甲州	甲州	2010年	山梨県	辛口	720ml	2,150円	樽熟成。凍結に強い
17	マンズワイン(株)	甲州市勝沼町山400	0553-44-1151	リュナリス マスカット・ベリーA2008	マスカットベリーA	2008年	山梨県	辛口	720ml	1,890円	1年間成。2エに
				リュナリス 甲州シュール・リー2009	甲州	2009年	山梨県	辛口	720ml	1,890円	シュール・リータイプ
18	メルシャン(株)シャトー・メルシャン	甲州市勝沼町下岩崎1425-1	0553-44-1012	メリターージュ・ド・城の平	カベルネソーヴィニヨン、メルロ	2007年	山梨県	フル	750ml	オープン	華やかさを併
				甲州グリド・グリ	甲州	2010年	山梨県	旨みのある辛口	750ml	オープン	飲みやすい
19	盛田甲州ワイナリー(株)	甲州市勝沼町勝沼2842	0553-44-2003	シャンモリ山梨県産マスカットベリーA	マスカットベリーA	2010年	山梨県	ライト	720ml	1,155円	マスカット香りと程よい酸味、赤ワインに似ている
				シャンモリ山梨県産甲州辛口	甲州	2010年	山梨県	辛口	720ml	1,155円	辛口ながらも酸味や味溢れる系の香り
20	大和葡萄酒(株)	甲州市勝沼町等々力776-1	0553-44-0433	ミネラルWAベリー瑛	マスカットベリーA	2010年	山梨県	ミディアム	750ml	1,943円	ミネラルで醸造された味わい表現
				ミネラル甲州+WA	甲州	2010年	甲州市	辛口	750ml	2,100円	ミネラルに商品が深み
21	(株)ルミエール	笛吹市一宮町南野呂624	0553-47-0207	ルミエール ベティヤン ルージュ	マスカットベリーA	2009年	笛吹市、山梨市、甲州市	辛口(発泡性)	750ml	2,541円	自然な仕込み。瓶詰め
				ルミエール ベティヤン	甲州	2009年	笛吹市一宮町南野呂	辛口(発泡性)	750ml	2,400円	南野呂、100%仕込みのクリ
22	スズラン酒造工業(株)	笛吹市一宮町上矢作866	0553-27-0221	小城メルロー	メルロ	2009年	笛吹市一宮町小城	ミディアム	720ml	2,500円	

次に向かったのは山梨県を代表する淡水魚である甲斐サーモンの養魚場である、八丁養魚場の津野さん（山梨市牧丘）の養魚場に向かった。



八丁養魚場では峡北農務事務所の河野所長自ら参加した生産者の皆さん方を紹介、夫々生産者からシェフに説明、試食を行った（甲斐サーモン、天空かぼちゃ、トマト、人参、ぶどう各種、果樹ペースト）



新鮮な野菜と果物に真剣なまなざし



生産者と食材について説明

甲斐サーモンについては山梨県内でこれほど大きな魚があることを知らないシェフが多くいた。県内シェフで参加した山中湖村「お食事処大豊」の羽田さんが調理を行った、羽田さんは日頃から甲斐サーモンを活用した「燻製甲斐サーモン」を自分でつくっており、甲斐サーモンをおろすやり方も海水魚とは違う方法で、銀座寿司幸の杉山さんも質問していた。



県内参加者がすぐに調理試食を行った。3キロの甲斐サーモンは見事



甲斐サーモンについては、フランス料理、イタリア料理ともいろんな調理方法が考えられることが車中でも意見交換がされていた。

四川料理でも活用があり、遠藤シェフと県内参加の藤原シェフが盛んに意見を交わしていた。

山梨のぶどうについてもシェフたちは当初から興味を示していた。

これは、コルビさんが参加し、7月6日に実施した「丸の内ハウスの食材ツアー」において「桃の出荷所」と農場を見学、農家の方の説明を受けた後、出荷されたばかりの桃を持ちかえり、自分のレストランにおいて使用したところ、お客様に大変好評だったことを、シェフズクラブのメンバーに伝えており、今回のぶどうについてもシェフズクラブのメンバーは山梨の果物に対して深い興味を覚えていたようだ。しかしながら、実際に料理をする時期がずれてしまうので、次年度以降、自分のレストランでの活用を考えたい旨の発言があった。

3種類のぶどう（シャインマスカット、甲斐路、巨峰）を試食、シャインマスカットについては新種であり、その味については好評であった。

天空かぼちゃについては、生のままと電子レンジで少し加熱したものが試食として提案され、代表の河野さんより説明を聞きながら試食を行った、その甘さにびっくり、杉山さんはなんらかの形で使用する。

その他の食材についても画像で見るように大変興味を示し、生産者から真剣に意見を伺う姿勢は県内シェフの皆さんも引きずられるように一緒に横に並び話を聞いていた姿は印象的であった。

13：40 ～ 14：40	小林牧場 黒富士農場	甲州ワインビーフ リアルオーガニック卵 自然放牧卵	甲州ワインビーフ、自然放牧による卵の生産地である牧場と農場を見学 黒富士農場では試食と鶏とのふれあいが可能
---------------------	---------------	---------------------------------	--



甲州ワインビーフの小林牧場と黒富士農場の卵の現場を見学、黒富士農場では向山社長のリアルオーガニック卵の生産における取組について説明があり、茹でた卵の試食を行った後、農場見学を行った。自然放牧にこだわりを持ち、餌も発酵させた飼料を食べさせること等の説明を受け、鶏を飼育する意気込みに感銘を受けた。環境面においても、鶏糞等のにおいがなく自然豊かな中で健康

に飼育されている状況を伺うことができた。参加者はいずれも日本では2事例しかないリアルオーガニック卵に興味を示し、早速メニューの中に取り入れていくことを相談していた。また、この親鳥が一年半ほどでほとんどが県外に出荷され、県内での活用が少ないことなどを聞き、この親鳥の活用についても検討された。

15:50 ～ 17:30	富士河口湖町 ジ ビエ（鹿肉） 食肉加工施設 精進湖活性化セン ター	シカ肉 河口湖レタス 鳴沢キャベツ 甲斐サーモンの燻 製 道志クレソン	富士河口湖町所有のジビエ（鹿肉） 食肉加工施設を見学、施設でシカ肉の 加工の担当者から説明、試食もありま す。 精進湖活性化センターにて、富士山野 菜として河口湖レタス、鳴沢のキャベ ツ、道志村のクレソン等
---------------------	--	--	---



ジビエ（鹿肉）

猟師でもあり、富士河口湖町所有のジビエ（鹿肉）食肉加工施設の責任者で、加工を一人で行っている滝口さんより一番おいしい時期の鹿は今からであり、秋口を過ぎると、冬の間過ごすため、また雄は雌に対してアピールするため体を大きくする必要があり餌をたくさん食べる。そのことから丁度良い脂肪が体につき、食材として

が一番おいしい時期になるという。コルビシェフ、ステファノシェフ、遠藤シェフの3人のシェフが夫々興味を示し、特にコルビシェフ、ステファノシェフについては部位ではなく一頭買いができないか質問があった。フランスやイタリアでは肉ばかりではなく、骨や内臓、その他の部位も全て食材として活用しており、日本ではその活用に許可が出ないことから今まで実現ができていない、河口湖の施設でも県が平成20年9月に制定した「シカ肉の衛生及び品質の確保に関するガイドライン」を順守しながら加工を行っている。

より安全、安心な流通を確保するためには、コンプライアンス（法令遵守）、トレーサビリティ（捕獲から流通まで個体ごとに追跡可能な体制をとること）に取り組むことも重要である。野生獣を食肉として利用する場合、捕獲後の処理によって肉の味が大きく変わるため、捕獲者（狩猟者）に対する捕獲後の処理方法についても研究していることを伺った。

場所を精進湖活性化センターに移して、富士北ろく、東部地域の農業生産法人など10団体

で構成し広域的な生産者組織「富士山野菜生産者協議会」が標高差を生かして同品目の野菜を生産し、長期的、安定的に出荷する体制を整えようとしている「**富士山野菜**」を中心に試食を行った。河口湖レタスには普通のレタスにない食感と味にシェフたちは手にとって味を確かめたり、さばいたりしていた。

道志村のクレソンは生産者である大辻クレソンの佐藤さんが生のクレソンとクレソンの漬物を4種類用意し、シェフの皆さんが試食した。

中でもコルビシェフは早速生のクレソンと羽田さんが用意した甲斐サーモンの燻製、河口湖レタスを活用し、即興で包丁を使って一つの料理をつくりあげ、参加者へ試食を促した。

県内の参加したシェフからは、素材の活用、いい食材はそのままでの状態で工夫した提案も大切であることが理解できたとの話もあった。

東京駅までの車中の中でも、料理の分野を超えて、甲斐サーモンの活用食材の活用についてたくさんの意見が出された。



平成23年10月21日（金）第2回目の県内食材調査

20日の前日は深夜1時過ぎまで、料理に対する姿勢や、食育丸の内での活動内容について、また今回のメニュー作りと最終メニューについて話し合いが行われた。

21日午前9時にホテルを出発し、2度目の食材調査に向かう、最初に寄るところは直売所甲子園で日本一になった「**とよとみ道の駅**」にて県産野菜、十割豆腐、十割豆乳、フジザクラポーク、ハム等を試食した。



今回の現地調査においては前日考えたメニューに加える食材があるか、また、今後のメニュー作りに活かせる食材を確認することを目標に実施した。ハムは完成された味である豆腐は味が濃い、料理に使うとなると個性が強いとの意見もあった

丸の内シェフズクラブin山梨 食材調査事業			
日 程 表			10月21日
時間	場所	内容	食材
9:50～ 10:00	豊富道の駅	道の駅店長の塚田さんより商品の概況と野菜の出荷状況について説明を受ける 十割豆腐、十割豆乳、富士桜ポークハムは試食	十割豆腐 十割豆乳 フジザクラポークハム 県内野菜 カブ、ダイコンほか
10:30 ～ 13:40	富士川町	日出づる里活性化組合 ゆずの生産地を見学 加賀美シメジ園の農場を見学、見学後しめじ、エリンギを活用して加賀美シメジ園の厨房にて料理、試食	ゆず ゆず加工品 大根 しめじ エリンギ
14:30 ～ 16:00	北杜市	七賢の地酒試飲 信玄餅等の試食 コーナポケットのパン試食	日本酒 信玄餅 パン

道の駅店長より野菜の種類、農家からの出荷状況、商品を購入する際の発送について説明を受け、物流の難しさがあることを再認識した。しかしながらシェフの方からは良い食材であれば宅急便での対応でも可能であり、他にはないこだわりの野菜について教えていただきたい旨の発言があった丸の内シェフズクラブのメンバーは夫々気に入った食材を買い求め、新メニューづくりの構想を更に高めていた。



ダイヤモンド富士の名所として知られる、富士川町穂積地区。ここは、県内有数の柚子の産地でもあり、今回は日出づる里活性化組合にてゆずの話と加工品を紹介していただき、ゆずがたくさん生っている木を現場で確認した。



組合では、とれたての大根に柚子胡椒を付けたり、ゆずみそを付けて試食を行った。シェフ達の興味を引いたのはゆずのペーストであり、大きな瓶（１リットル）での購入が可能であるかとか、ゆずの時期はいつまでなのか、お正月過ぎて１月中の発送は可能か等の質問があった。

四川豆花飯荘の遠藤シェフは帰って相談しないとないが、一月のメニューに加えたいとの発言があった。（実際に２月になっても柚子胡椒、ペーストは定期的に購入がされている）

加賀美しめじ園ではシメジの栽培とエリンギの栽培状況を実際に見学、しめじは接種後２４日位で栽培室に入って１１日後から収穫がはじまる、全体的に丸く、株の大きいのが理想だそうです、接種から３５～４０日かかる。エリンギは接種後４０日くらいで瓶の中が真っ白になりキノコの菌が培地に十分周った状態その後栽培室に入り、２３日後位から収穫が始まる。参加者は初めての栽培室にびっくりで、温度、湿度がすべてコンピューターで管理されている状況と品質の良さに感動していた



シェフズクラブの皆さんは素材の良い物を手にすると料理人としての意識が出てきたのか、場所



を加賀美さんのキッチンに移動し、とれたてのエリンギとしめじを調理し始めた。

キノコのペペロンチーノ(井之上シェフがしめじとエリンギを使ったキノコだけのペペロンチーノを調理) 天ぷら(遠藤シェフと藤原シェフが担当しキノコの天ぷらを調理)

素材を活かしたしゃぶしゃぶは個々に自由に試食



素材の良さにシェフの腕が重なり県内の参加したシェフも満足でした。

その後、あおやぎ宿追分館へ移動、築 120 年の古民家を改築した商店街コミュニティ再生施設で、やなぎ亭は、その施設の中で食事を通じて交流を図る場として、地元の野菜だけを使った素朴な田舎料理を提供する食事処で元気なおばちゃんたちが愛情込めた料理を昼食とした。素朴な麦とろ御飯にシェフ達も喜んでいた。



移動して北杜市へ**七賢と金精軒**、その他の高原食品や食品を探索、七賢では北原専務が商品の説明をしながら試飲を行った。水の良さと米、職人により味わいのある酒が生まれ、この地で酒造りを続ける歴史等の話があった。

丸の内シェフズクラブのメンバーは



②山梨県産食材を活用した新メニューの研究会・交流会を開催

食材の発掘調査であきらかになった食材を活用した新メニューを丸の内シェフズクラブのメンバーが考案し、提案されたメニューについて山梨の食材の特徴や調味料等山梨ならではの料理についても意見交換を行った。その後丸の内シェフズクラブのメンバーが考案したメニューを実際に地元シェフとグループごとに試作研究を行った。

日時：平成23年10月20日（木）13：00～22：00

会場：ブライダルヴィレッジ ミラベル

笛吹市石和町東高橋252 TEL055-261-3711

10：00 事務局準備（集合）

13：00 丸の内シェフズクラブ石和温泉駅お迎え
県内シェフ各自集合

13：30 会場入

13：40 開会式

13：40 地域資源活用等推進委員長あいさつ

13：45 スケジュール説明
（グループ分け） 別紙の通り

14：00 自己紹介 グループごと

シェフズクラブのメンバーより県内の食材を実地と書類等により
調査した結果、各シェフが現状考える山梨の新しいメニューについて

て、食材を活用した理由やコンセプト、その活用したメニューについて県内シェフに提案説明する。そのあと県内シェフと丸の内シェフズクラブのメンバーがグループごとに実際に調理し、最終的なメニュー作りの検討を行う

15:30 メニュー研究会（調理開始）

ミラベルの島村料理長から調理を行う場所を指定していただき、グループごとに分かれ提案されたメニューの調理を行う。

4時間調理を行う

事前に連絡のあった食材を用意してありますので提案されたメニューに従って調理を行う。必要な食材については職員に追加して下さい。

19:30 調理終了後交流会

調理した料理を試食しながら最終のメニュー作りの話し合いを行う、食材の活用についても確認。11月7日の試食調査会（イートアカデミー）において、各料理を30人分用意するとして、材料がどのくらい必要かを検討し、提出した

22:00 終了

（移動）

（宿泊）

（第2日目）…10月21日（金）食材調査

9:00 ホテル チェックアウト

（移動）

直売所甲子園日本一の「道の駅とよとみ」にて野菜を中心に、フジザクラポークのハム、十割豆腐、十割豆乳、その他の加工品を試食調査

（移動）

富士川町の日いずる里のゆず、ゆずの加工品、大根など試食調査

（移動）

加賀美しめじ園においてシメジ、エリンギの生産現場を視察

取り立てのシメジ、エリンギを調理試食

（移動）

第9回台ヶ原宿市見学

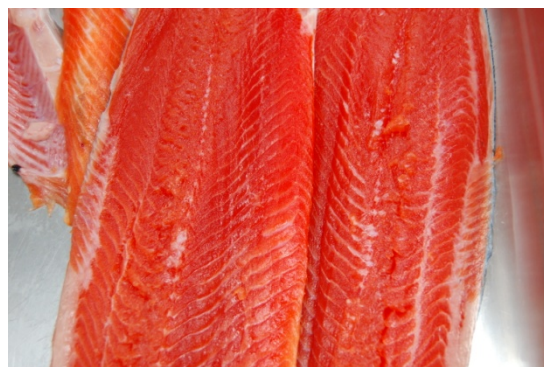
※名水の里「白州」で、綺麗な水で育った農産物、コシヒカリ、日本酒醸造元「七賢」の酒蔵の見学、試飲試食など

丸の内シェフズクラブのメンバーが考案したメニューについて、各グループごとに素材の活用とメニュー構成についてシェフズクラブのメンバーから説明、その後そのメニューについて検討し、そのほかの食材についても山梨県内のシェフからも追加するものがないか検討を行った。

シェフズクラブのメンバーが中心に実際に料理を作りながら丸の内シェフズクラブのメンバーと県内シェフが共同して検討し、11月7日の試食調査会へ向けたメニュー作りを行った。出来上がった料理について、それぞれのグループで発表と試食会を行い、お互いのグループの料理についても研究しメニューの完成度を高めていった。

その後はグループごとに分かれ、本日の反省と11月7日に向けた最終メニュー決定と使用する食材のリストアップを行い、最後に食材の下準備や役割分担を決めた。

併せて、メニュー以外のお客様への対応や、日々の料理に対する姿勢等含め交流会を開催



③山梨の新しいメニューの試食調査の実施

試作を重ね、出来上がった山梨の新しい16のメニューについて多くの人からの意見を聞くための試食調査会を実施、料理を同一会場にて丸の内シェフズクラブと山梨のシェフと共同で試作を行い、仕込みの段階から当日の作業、盛り付け、試食の提供の仕方、料理の説明について学び、参加した人に対してアンケートを行った。

④試食したメニュー 一覧

「メニュー」を実施

ドミニク コルビ・小林祐介・小林一郎・小林祐一・島村芳隆 チーム(フレンチ)

- 1、山梨のポトフ 緑のマスタードを添えて
- 2、椎茸とかぼちゃときゃべつのアンブレ
- 3、クレソンとスモークサーモン・柚のクリーム



杉山 衛・羽田豊チーム(和食)

- 1、甲州地鶏の親子巻き
- 2、甲斐サーモンを食べ尽くす！八丁養鱒場
- 3、甲斐・穂のバラちらし寿司



ステファノ ダル モーロ・赤川浩昭・坂倉勉チーム (イタリアン)

- 1、甲斐サーモンのコンフィ 色々なバリエーション
- 2、黒ニンニクのソースとサワークリームを添えて
- 3、信玄豚のラグーで和えた吉田の手もみうどん
- 3、ワインビーフのブラザート 明野金時と八幡芋と共に



遠藤 浄・藤原順一チーム(中国料理)

- 1、鹿ロースと里芋の四川チリソース
- 2、サーモントマト・ホウレン草ゆば巻揚げ
- 3、鹿肉と地野菜の滋養蒸し煮
- 4、甲州地鶏と地野菜の蒸しスープ



佐島 保弘・内山重臣・小澤一敏・高良龍人チーム (イタリアン)

- 1、甲州ワインビーフほほ肉のやわらか煮込
- 2、甲斐サーモンと椎茸のほうとうパスタボツタガ添え
- 3、甲州地鶏とねぎのリゾット 富士卵添え



それぞれ100名
たメニューの試食調査会
いただいた



④試食したメニュー 一覧

ドミニク コルビ・小林祐介・小林一郎・小林祐一・島村芳隆 チーム(フレンチ)

- 1、山梨のポトフ 緑のマスタードを添えて
- 2、椎茸とかぼちゃときゃべつのアンブレ
- 3、クレソンとスモークサーモン・柚のクリーム



杉山 衛・羽田豊チーム(和食)

- 1、甲州地鶏の親子巻き
- 2、甲斐サーモンを食べ尽くす！八丁養鱒場
- 3、甲斐・穂のバラちらし寿司



ステファノ ダル モーロ・赤川浩昭・坂倉勉チーム (イタリアン)

- 1、甲斐サーモンのコンフィ 色々なバリエーション
黒ニンニクのソースとサワークリームを添えて
- 2、信玄豚のラグーで和えた吉田の手もみうどん
- 3、ワインビーフのブラザート 明野金時と八幡芋と共に



遠藤 浄・藤原順一チーム(中国料理)

- 1、鹿ロースと里芋の四川チリソース
- 2、サーモン・トマト・ホウレン草ゆば巻揚げ
- 3、鹿肉と地野菜の滋養蒸し煮
- 4、甲州地鶏と地野菜の蒸しスープ



笹島 保弘・内山重臣・小澤一哉・高良蔵人チーム (イタリアン)

- 1、甲州ワインビーフほほ肉のやわらか煮込
- 2、甲斐サーモンと椎茸のほうとうパスタボッタルガ添え
- 3、甲州地鶏とねぎのリゾット富士卵添え



⑤試食調査会「イートアカデミー」 招待者アンケート

招待者アンケート: 男性52名、女性17名

「今回の取り組みについて、企画全体についてのご意見・感想」

- 山梨の食材を多くの方に知っていただく機会になると思う。とても良い取り組みだ。
- 料理人の着目点が面白い。
- 商工会の存在はこんなこともあるのかと思った。
- 山梨シェフの皆様が腕を振り、地元が元気になる様に大いに楽しみ。
- 同じ食材が変わった物に様変わりするのが楽しい。
- 一皿でも多くのメニューが山梨で食べられることを望みます。
- 山梨食材が県内で全国で広まって、生産者の所得向上につながって欲しいです。
- 今回開発されたメニューが定番メニューとなること期待します。
- 知られていなかった素材が今回の企画を通じて消費が拡大すればと思う。
- 面白い企画だ、毎年続けて欲しい。県内初の試みだと思う。
- 会費をとって県民へのアピールイベントとして開催してもらいたい。
- 経費に対して今後の対応をしっかりしないといけないと思う。
- 県産食材のアピールに有効だった。
- 今回開発したメニューの普及を検討して欲しい。
- 人の輪ができることが、次の何かを生み出すと思います。
- 山梨の食材の素晴らしさを引き出してもらえる良い試みだと思う。継続を期待します。
- 甲州の食材が世界の料理に合う事が分かり嬉しかった。
- 果樹王国と思っていたが肉、牛・豚・トリ、野菜にも素晴らしい物がまだまだあった。県内出身で
 ありながら改めて認識できました。
- 素材が見事に生かされ、従来味わったことのない味でした。
- これらのメニューが山梨の顔となることを期待します。

⑥試食調査会「イートアカデミー」 招待者アンケート

●チーム・メニュー毎の回答

調理チーム	ドミニク コルビ・小林祐介・小林一郎・小林祐一・島村芳隆チーム(フレンチ)
料理名	1、山梨のポトフ 緑のマスタードを添えて
味	薄味だが野菜本来の旨味を感じました。スープが絶品です。マスタードを入れると味が変わりどちらも美味です。野菜の味わいが引き立つ。肉の味、野菜の味、共に面白い。上品な味、緑のマスタードはもう少し辛くていい。スープがとても美味しかった。信玄豚が甘くておいしい。コンソメ味とマスタード味が同時に楽しめ美味しい。
料理の発想	日常の中からの発想が凄いです。ポトフは一般的だが県産の食材が豊かだ。緑のマスタードなんて発想がとても良かった。
食材の活用	家庭で使っている食材が変身しており美味しいです。贅沢すぎる気もする。肉3種がいい。野菜の甘さがしっかり出ている。肉も野菜もそれぞれ生きている、今回の中では最も食材が活かされていると感じた。
料理名	2、椎茸とかぼちゃときゃべつのアンブレ
味	とてもクリーミーで茸とマッチしていた。野菜とスープのバランスが良い。
料理の発想	茸を甘く食べたことが無かったので新鮮だった。
食材の活用	甘みをしっかり感じられた。
料理名	3、クレソンとスモークサーモン・柚のクリーム
味	甘いサーモンとは考えもつかないですが、総合的にバランスの良い美味しい料理だと思います。
料理の発想	
食材の活用	

⑥試食調査会「イートアカデミー」 招待者アンケート

●チーム・メニュー毎の回答

調理チーム	ステファノ ダル モーロ・赤川浩昭・坂倉勉 チーム(イタリアン)
料理名	1、甲斐サーモンのコンフィ 色々なバリエーション 黒ニンニクのソースとサワークリームを添えて
味	美味しい、サワークリームが少し強いかも。酸味のあるソースがサーモンの臭みを防ぎ食味に合っている感じ、サワークリームが美味しい。黒ニンニクのソースが良い。素材の旨みが凝縮されていて美味しい。美味だか脂ののりがもう一つ欲しい。塩気もそんなに強く無くサワークリームもいいバランス。サーモンの生臭さを黒ニンニクが打ち消して良い。黒ニンニクの甘みが良い。素材の味が良く出てます。サーモンに乗せたドレッシングとのバランスが良い。サワークリームとサーモンがとても合って美味しい。
料理の発想	黒ニンニクのソースが色どりの的に良い。オーソックスだが味が深い。マリネが面白い。
食材の活用	サーモン、野菜など県産食材をバランス良く使っているように思う。県内在住ですが甲斐サーモンを知らなかった。甲斐サーモンの肉質が活かされていると思う。もう少し多様なメニューが欲しい。山梨サーモンを始めてしまった。野菜をもう少しふんだんに食したいです。地元食材使用にて最高。県産食材がとても上手に活用出来ていると思う。
料理名	2、信玄豚のラグーで和えた吉田の手もみうどん
味	もう少しスパイスが効いていても良いかも。イタリアの生パスタのようにモチモチしてとても美味しい。もう少し味にインパクトが欲しい。味がしみていて美味しかったです。吉田のうどんらしさが出ていてよい。ナポリタン風だったが、他の味だったらどうかな。少し甘めでしょうか。美味しい、うどんとラグーの相性がこんなに良いとは。
料理の発想	斬新！吉田うどんのコシの強さが良く合っています。おもしろいアイデア。パスタに吉田のうどんは斬新、都会でも受けると思うが。和風のイメージだが面白い。
食材の活用	吉田うどんの活用にはおどろいた。吉田うどんの使用はおもしろい。エリンギも美味しい。吉田のうどんとは凄い。添え物のキノコも味と香りが凄いいい。ダイコン、エリンギの薬味的な食べさせ方が良かった。
料理名	3、ワインビーフのブラザート 明野金時と八幡芋と共に
味	ワインビーフは柔らかく明野金時の甘さ、八幡芋の食感との味付けは美味しい。素材の味が良く出てくる。非常に美味しい、ビーフの良さが出てくる。薄味で素材の味が活かされていて、とても美味しい。とろけるようなワインビーフは肉の味がしっかりしている、明野金時や八幡芋が良いアクセントで、普通のポテトより高級感がある。明野金時と香辛料の組み合わせが美味しい。上品だが少しパサパサしている。ワインの香りが美味し。食べたことがないプレゼンテーションでした。ソースがとても良かった。
料理の発想	明野金時がニョッキみたいで面白い。料理自体は珍しさは無いが添え物の明野金時や八幡芋とのハーモニーが良い。八幡芋焼いた香ばしさがおいしい。ワインビーフを金時と八幡芋と食べる発想がないのでとても面白い組み合わせでした。付け合わせの芋の食感が良かった。
食材の活用	ワインビーフの味が引き出されており、イモもシンプルに味わい深い。料理トータルなアイデアが欲しい。少し肉の臭みが出ていた。明野金時にシナモンの香りがいい。明野金時、八幡芋は一般家庭でも使用できるかも。ワインビーフがとても上手に利用出来ていたと思います。

⑥試食調査会「イートアカデミー」 招待者アンケート

●チーム・メニュー毎の回答

調理チーム	遠藤 浄・藤原順一 チーム(中国料理)
料理名	1、鹿ロースと里芋の四川チリソース
味	辛さと野菜の旨味がマッチしている。鹿肉自体の味わいは少ないと思った。四川の辛みと鹿肉の甘みがミックスして不思議な味わい。鹿肉と里芋がマッチしていて良い、ほどほどの辛さでおいしかったです。牛、豚には無い肉の目のキメこまさが良い。刺激のある味だが、鹿の美味しさも出ていた。鹿肉は堅いイメージがあるが、外側のトロミも手伝って優しい感じで食べれました。バランスが良い感じでした。
料理の発想	鹿と里芋の取り合わせた理由が知りたい。中華に鹿肉を使用したこと。鹿肉使用が地産地消に合致している。
食材の活用	ウコンの味が良く出ている。クレソンがアクセントになって良かった。鹿肉の柔らかさと里芋のシャキシャキ感が良い。鹿肉は初めて食べたが非常に柔らかかった。鹿肉は通常食べないので受けると思います。
料理名	2、サーモン・トマト・ホウレン草ゆば巻揚げ
味	さっぱりしている。薄味でややもの足りない。シンプルな味わいでした。さっぱりした味。外のパリパリ感と具との食感がおもしろい。いままで食べたことがない味で新鮮だった。サーモンとトマトの酸味があっている。湯葉の食感が珍しかったです。
料理の発想	斬新でおどろきがあります。海と畑の組み合わせがすばらしい。これまで食べたことがない湯葉巻き揚げだが抵抗なく食べれた。巻いた中にたくさんの味があって楽しめます。子どもに食べさせたい程バランスの良い料理だと思います。
食材の活用	サーモンが中華の食材になるとは思わなかった。健康食材で良い。素材のひとつひとつの味が出ているでとても上手く活用されている。サーモンの大きさもちょうど良かった。甲斐サーモンの味が引き立って美味しい。揚げたてと湯葉の特徴が無くなる気がする。
料理名	3、鹿肉と地野菜の滋養蒸し煮
味	辛みが程良い。見た目よりは辛く無かった。深みのある味、野菜の味が口の中に広がった。野菜の味がしっかりしている。辛みがちょうど良い。薄味だかしっかり四川。
料理の発想	本格四川の感じします。鹿肉を利用したところ。体に良さそう、奇をてらうことなく食べやすさが全面にでている。漢方薬の様に身体に良い様が気がする。
食材の活用	鹿肉が柔らかくて食感も良い。野菜が多く辛さを和らげているように感じた。野菜の蒸し煮と鹿肉の柔らかさが良い。根菜の歯ごたえと鹿肉の柔らかさがとても良い。鹿肉が柔らかく脂もあり美味しい。中々鹿肉は口にしない、この様な形で味わう事が出来て良かった。言われなければ鹿肉とは分からない。鹿肉が柔らかくて素晴らしいです。
料理名	4、甲州地鶏と地野菜の蒸しスープ
味	野菜の滋味が地鶏をと良くマッチしている。見た目より塩味が強く感じた。少し濃いと感じた。思ったよりは塩味が濃かったが、大変美味しかった。さすが地鶏ですスープが美味しかったです。
料理の発想	具たくさんで今までの中華とは異なった材料・味わいです。野菜を蒸す発想がすばらしい。葡萄が入っているので酸味が増している様に思う。料理方法によって食材の良さが活かされてよう工夫されていた。味のアクセントでドライフルーツが新鮮でした。
食材の活用	地鶏の歯ごたえとスープがよく食感が良い。多くの材料のハーモニーが楽しい。地野菜の蒸し加減が良い。地鶏の美味しさがとても出ていた。地元の食材が活かされていて大変良い。葡萄がアクセントになっている。地鶏は歯ごたえが特徴ですが、噛むのに苦労するほど硬く感じたのが残念です、もう少し柔らかくても良かったと思います。身近な食材でこれほどの物が出来るのか、すごいと思います。

⑥試食調査会「イートアカデミー」 招待者アンケート

●チーム・メニュー毎の回答

調理チーム	杉山 衛・藤原順一 チーム(中国料理)
料理名	1、甲州地鶏の親子巻き
味	肉の味がしっかりしていて美味しい。甲州地鶏の味が良く効いている。
料理の発想	太巻きが良い。ボリュームが有りすぎる気が。あと一回り小さいと食べやすいかも。ネーミングが甲州ワインにぴったり。
食材の活用	
料理名	2、甲斐サーモンを食べ尽くす！八丁養鱒場
味	サーモンも食べ方で味が様々に美味しかった。にがてだったサーモンを美味しく食べれた。砂糖を使っているとは思えない。バランス良い。
料理の発想	発想が新鮮！砂糖というイメージがわからない。サーモンの素材を活かした料理になっている。砂糖と玉ねぎ、おろしわさび、とても良い組み合わせです。ポン酢ジュレの酸味が食欲をそそる。
食材の活用	大いに活用していただきたい。甲斐サーモンをもっと宣伝すべき。食材の色、柔らかさを上手く活用している。山梨にきた人に自信をもって出せる食材、広まって欲しいです。甲斐サーモンの淡白な味がちょうどよい。
料理名	3、甲斐・稲のバラちらし寿司
味	一見は単純そうに見えて、非常に複雑な味わいでした。色々な食材のハーモニーが深い味をだしている。牛の味が中心で、甲斐サーモンの味が隠れていた。
料理の発想	ちらし寿司とは発想が新鮮。いちどに色々な味が楽しめて良い。砂糖を使用している新しい料理。甲州牛と甲斐サーモンの組み合わせがこれほど合うとは驚きです。
食材の活用	見た目がきれい、良い。

⑦

【丸の内シェフズクラブと県内シェフによる食材発掘と活用等の調査事業】 参加シェフのヒアリング

ドミヌク・コルビ（ル・シズィエム・サンス・ドウ・オエノン）

1. メニュー開発で使用した山梨食についてのコメント

①使用した山梨食材はどんな魅力があったか？

「全ての食材にフレッシュさがあり、特に野菜は生での味がすばらしかった」

②また今回使用しなかったがどんな改善があれば使用する可能性があるか？

③食材ツアー等に参加して新たな発見はあったか？

「ワインの質や、桃の種類の多さ」

④他に、どんな食材があれば良かったか？

「特になし」

2. 山梨のシェフと交流を通じてメニュー開発を行った感想

①交流を通じて得た成果はあったか（山梨シェフとその後やり取りを行っている・山梨シェフのアイデアを店舗メニューに取り入れた等）

「山梨で今回開発で作ったメニューをやっている」

②交流を継続するための課題やアイデアはあるか？

「丸の内シェフズクラブの広報で取り上げて欲しい」

③開発したメニューの今後の展開アドバイス

「同上」

3. 山梨食材の継続使用の可能性

①現在、継続して山梨食材を活用されているか？

「今は無し。昨年秋には桃、桃酢を使用しました」

②食材の問題や流通の問題で継続が可能になることもあるのか？

「はい」

③期間限定でメニュー展開した際の課題等

「安定して物がはいるのか？」

4. 今後、地域の食材の活用について、どのような課題がありますか？

①食材ツアーは有効だったか？

「はい」

②生産者情報等不足はなかったか？

「ない」

③魅力的な山梨食材の発掘と食材活用推進についてのアドバイス

④山梨のワインについて。使ってみたいワインはあったか？

白ワイン→misawa

赤ワイン→misawa

5. 来年度に向けて、引き続き協力頂く意思確認

①同メンバーでの次の展開（ランチ企画、特産品等商品開発、料理学校でのイートアカデミーによる若手料理人の育成支援etc）への協力可能か？

「はい」

②どんな企画が良いか？

「前科同様」

③拘束日数適当か？

「はい」

【丸の内シェフズクラブと県内シェフによる食材発掘と活用等の調査事業】 参加シェフのヒアリング

遠藤 浄(四川豆花飯荘)

1. メニュー開発で使用した山梨食についてのコメント
 - ①使用した山梨食材はどんな魅力があったか？
「サーモン、鹿肉など新たな発見があった。野菜の旨味なども。」
 - ②また今回使用しなかったがどんな改善があれば使用する可能性があるか？
「食材が豊富にあった為、使用しきれなかっただけです」
 - ③食材ツアー等に参加して新たな発見はあったか？
「十分に収穫がありました」
 - ④他に、どんな食材があれば良かったか？
「四季を通して考えれば十分だと思う」
2. 山梨のシェフと交流を通じてメニュー開発を行った感想
 - ①交流を通じて得た成果はあったか(山梨シェフとその後やり取りを行っている・山梨シェフのアイデアを店舗メニューに取り入れた等)
「山梨シェフ(藤原シェフ)との交流」
 - ②交流を継続するための課題やアイデアはあるか？
「情報の交換」
 - ③開発したメニューの今後の展開アドバイス
「特になし」
3. 山梨食材の継続使用の可能性
 - ①現在、継続して山梨食材を活用されているか？
「現在は無し。今後はあると思われる」
 - ②食材の問題や流通の問題で継続が可能になることもあるのか？
「十分に有る」
 - ③期間限定でメニュー展開した際の課題等
「食材の安定供給は？」
4. 今後、地域の食材の活用について、どのような課題がありますか？
 - ①食材ツアーは有効だったか？
「有効である」
 - ②生産者情報等不足はなかったか？
「ない」
 - ③魅力的な山梨食材の発掘と食材活用推進についてのアドバイス
「四季の食材の情報が必要です」
 - ④山梨のワインについて。使ってみたいワインはあったか？
白ワイン→ リアンマスカットペリエA2008、シェンブルガー2007
赤ワイン→
5. 来年度に向けて、引き続き協力頂く意思確認
 - ①同メンバーでの次の展開(ランチ企画、特産品等商品開発、料理学校でのイートアカデミーによる若手料理人の育成支援etc)への協力可能か？
「参加してみたい」
 - ②どんな企画が良いか？
「とくに無し」
 - ③拘束日数適当か？
「十分である」

【丸の内シェフズクラブと県内シェフによる食材発掘と活用等の調査事業】 参加シェフのヒアリング

遠藤 浄(四川豆花飯荘)

1. メニュー開発で使用した山梨食についてのコメント

- ①使用した山梨食材はどんな魅力があったか？
「サーモン、鹿肉など新たな発見があった。野菜の旨味なども。」
- ②また今回使用しなかったがどんな改善があれば使用する可能性があるか？
「食材が豊富にあった為、使用しきれなかっただけです」
- ③食材ツアー等に参加して新たな発見はあったか？
「十分に収穫がありました」
- ④他に、どんな食材があれば良かったか？
「四季を通して考えれば十分だと思う」

2. 山梨のシェフと交流を通じてメニュー開発を行った感想

- ①交流を通じて得た成果はあったか(山梨シェフとその後やり取りを行っている・山梨シェフのアイデアを店舗メニューに取り入れた等)
「山梨シェフ(藤原シェフ)との交流」
- ②交流を継続するための課題やアイデアはあるか？
「情報の交換」
- ③開発したメニューの今後の展開アドバイス
「特になし」

3. 山梨食材の継続使用の可能性

- ①現在、継続して山梨食材を活用されているか？
「現在は無し。今後はあると思われる」
- ②食材の問題や流通の問題で継続が可能になることもあるのか？
「十分に有る」
- ③期間限定でメニュー展開した際の課題等
「食材の安定供給は？」

4. 今後、地域の食材の活用について、どのような課題がありますか？

- ①食材ツアーは有効だったか？
「有効である」
- ②生産者情報等不足はなかったか？
「ない」
- ③魅力的な山梨食材の発掘と食材活用推進についてのアドバイス
「四季の食材の情報が必要です」
- ④山梨のワインについて。使ってみたいワインはあったか？
白ワイン→ リアンマスカットペリエA2008、シェンブルガー2007
赤ワイン→

5. 来年度に向けて、引き続き協力頂く意思確認

- ①同メンバーでの次の展開(ランチ企画、特産品等商品開発、料理学校でのイートアカデミーによる若手料理人の育成支援etc)への協力可能か？
「参加してみたい」
- ②どんな企画が良いか？
「とくに無し」
- ③拘束日数適当か？
「十分である」

【丸の内シェフズクラブと県内シェフによる食材発掘と活用等の調査事業】 参加シェフのヒアリング

ステファノ・ダル・モーロ(アンティカ オステリア デル ポンテ)

1. メニュー開発で使用した山梨食についてのコメント

①使用した山梨食材はどんな魅力があったか？

「甲斐サーモン、とうもろこし粉など北イタリアでも良く使う食材ですが、イタリアとはまた違った風味やクセなどが面白いと思った」

②また今回使用しなかったがどんな改善があれば使用する可能性があるか？

「とくに無し」

③食材ツアー等に参加して新たな発見はあったか？

「食材に関しては勿論だが、生産者や同業者との交流を通じて色々な発見があった」

④他に、どんな食材があれば良かったか？

「特になし」

2. 山梨のシェフと交流を通じてメニュー開発を行った感想

①交流を通じて得た成果はあったか(山梨シェフとその後やり取りを行っている・山梨シェフのアイデアを店舗メニューに取り入れた等)

「山梨で今回開発で作ったメニューをやっている」

②交流を継続するための課題やアイデアはあるか？

「もう少しイタリア料理を理解しているコックがいるともっと色々な事が出来たと思う」

③開発したメニューの今後の展開アドバイス

「特になし」

3. 山梨食材の継続使用の可能性

①現在、継続して山梨食材を活用されているか？

「甲斐サーモンを継続使用中」

②食材の問題や流通の問題で継続が可能になることもあるのか？

「今のところ問題なし」

③期間限定でメニュー展開した際の課題等

「福島フェアの時と比べて流通は上手くいったと思う」

4. 今後、地域の食材の活用について、どのような課題がありますか？

①食材ツアーは有効だったか？

「これからもツアーは続けた方が良いと思います」

②生産者情報等不足はなかったか？

「ない」

③魅力的な山梨食材の発掘と食材活用推進についてのアドバイス

④山梨のワインについて。使ってみたいワインはあったか？

白ワイン→

赤ワイン→

5. 来年度に向けて、引き続き協力頂く意思確認

①同メンバーでの次の展開(ランチ企画、特産品等商品開発、料理学校でのイートアカデミーによる若手料理人の育成支援etc)への協力可能か？

「可能な限り協力していく方向ですが店の状況で不参加も」

②どんな企画が良いか？

「とくに無し」

③拘束日数適当か？

「短いと思う。できれば食材とワインとで日程を別にして、もっとゆっくり見て回れた方が良い」

【丸の内シェフズクラブと県内シェフによる食材発掘と活用等の調査事業】 参加シェフのヒアリング

杉山 衛（銀座寿司幸本店）

1. メニュー開発で使用した山梨食についてのコメント

①使用した山梨食材はどんな魅力があったか？

「食材が豊富で色々イメージが湧いてきて楽しかったです。中でも甲斐サーモンが特に興味をひきました。やさしい味なので他の食材と上手く組み合わせると、どんどん力を発揮しそうです」

②また今回使用しなかったがどんな改善があれば使用する可能性があるか？

「私は寿司店なので野菜等はあまり使用しないので良く分かりません。果物もデザートに使用するくらいです。なのでこれも良く分かりません」

③食材ツアー等に参加して新たな発見はあったか？

「野菜や果物の種類も大変多く、甲斐サーモンなどの様々な食材と出会い有意義だった」

④他に、どんな食材があれば良かったか？

「種類のにはまったく問題なかったと思います」

2. 山梨のシェフと交流を通じてメニュー開発を行った感想

①交流を通じて得た成果はあったか（山梨シェフとその後やり取りを行っている・山梨シェフのアイデアを店舗メニューに取り入れた等）

「地元シェフの日頃の頑張りをとても良く感じました。地元根付いた仕事の中で色々工夫をしている話を聞いて良かったです。」

②交流を継続するための課題やアイデアはあるか？

「せっかく交流が生まれたのですから、一度だけでは終わらせず、2回、3回と続けてみるもの良いかと思えます」

③開発したメニューの今後の展開アドバイス

「古い料理に囚われず、頭を柔らかくして少しずつ新メニューの考案を心がけて行って欲しいものです。人気メニューは10～20個のうち1個出れば良いので、とにかく色々挑戦していく姿勢が重要だと思えます」

3. 山梨食材の継続使用の可能性

①現在、継続して山梨食材を活用されているか？

「甲斐サーモンを時々使用させて頂いています」

②食材の問題や流通の問題で継続が可能になることもあるのか？

「もちろん可能だと思います。食材のクオリティーを保って行くことが重要です」

③期間限定でメニュー展開した際の課題等

「残念ながらそんなに多くの支持を頂けなかったのもう少し頑張らないとダメですね。価格や宣伝の方法を考えないといけないです。」

4. 今後、地域の食材の活用について、どのような課題がありますか？

①食材ツアーは有効だったか？

「有効だったと思います」

②生産者情報等不足はなかったか？

「問題ないと思います」

③魅力的な山梨食材の発掘と食材活用推進についてのアドバイス

「このような活動を地道に継続していく事が重要だと思います」

④山梨のワインについて、使ってみたいワインはあったか？

白ワイン→数種類使用させて頂きました。まったく問題ないと思います。
赤ワイン→

5. 来年度に向けて、引き続き協力頂く意思確認

①同メンバーでの次の展開（ランチ企画、特産品等商品開発、料理学校でのイートアカデミーによる若手料理人の育成支援etc）への協力可能か？

「色々な企画を立てて頂ければ、なるべく参加させていただきます」

②どんな企画が良いか？

③拘束日数適当か？

「問題ないと思います」

【丸の内シェフズクラブと県内シェフによる食材発掘と活用等の調査事業】 参加シェフのヒアリング

笹島 保弘（イルギオットーネ）

1. メニュー開発で使用した山梨食についてのコメント

①使用した山梨食材はどんな魅力があったか？

「こだわりを持って作られている生産者が多く、素材の味もしっかりしている点が魅力であった。

食材の種類が豊富な点もよかった」

②また今回使用しなかったがどんな改善があれば使用する可能性があるか？

「物自体は良いので、レストランへサンプル等をいただく等、試す機会を増やしていただけると、可能性が広がる」

③食材ツアー等に参加して新たな発見はあったか？

「一連のイベントを実施することによって、生産者の繋がりが深くなると感じた」

④他に、どんな食材があれば良かったか？

「特にはなし」

2. 山梨のシェフと交流を通じてメニュー開発を行った感想

①交流を通じて得た成果はあったか(山梨シェフとその後やり取りを行っている・山梨シェフのアイデアを店舗メニューに取り入れた等)

「山梨のシェフと一緒にすることによって、地元の方々が普段どのような物を食べているのか、そのニュアンスが分かった。」

②交流を継続するための課題やアイデアはあるか？

「定期的なイベントの継続。」

③開発したメニューの今後の展開アドバイス

「開発したメニューに、旬の食材を取り入れ、バリエーションを増やすと良い。」

3. 山梨食材の継続使用の可能性

①現在、継続して山梨食材を活用されているか？

「活用している。(ex.きのこ、ワイン、甲州鶏等)」

②食材の問題や流通の問題で継続が可能になることもあるのか？

「生産者毎に配送していただくのではなく、カテゴリー毎(野菜、肉等)にまとめて段ボール等で配送していただけると、送料を抑えられることもあり、継続的な取引がしやすい」

③期間限定でメニュー展開した際の課題等

「山梨食材として打ち出すと、範囲が広すぎて訴求力が弱まるように感じた。かえて、「山梨ワインフェア」等、一つか二つの食材に焦点を絞ってメニュー展開すると、お客様への認知度も高まる様に感じた」

4. 今後、地域の食材の活用について、どのような課題がありますか？

①食材ツアーは有効だったか？

「有効だった」

②生産者情報等不足はなかったか？

「不足無し」

③魅力的な山梨食材の発掘と食材活用推進についてのアドバイス

「今後もフェア等を利用して認知度を上げていくと良い。

・商品化したにも関わらず、売れ行きが悪い商品があれば、異なる用途を提案したり、レシピ等を提案したりすると良いと。(ex. 柚子こしょうを、和え物として、パスタ等に絡めて使用することを提案する等)」

④山梨のワインについて。使ってみたいワインはあったか？

白ワイン→ 実際に様々なワインを使用しています。

赤ワイン→

5. 来年度に向けて、引き続き協力頂く意思確認

①同メンバーでの次の展開(ランチ企画、特産品等商品開発、料理学校でのイートアカデミーによる若手料理人の育成支援etc)への協力可能か？

「可能です」

②どんな企画が良いか？

「山梨の食材マルシェを実施する裏で、シェフが作った山梨県食材の料理が食べられる一般向けのフェアの実施。@山梨県」

③拘束日数適当か？

「問題ないが、短い日数の中で一気に作り上げるのではなく、もう少し時間をかけて練っていける方がよい。(東京でも考案会を実施する等)」

参加シェフ



ドミニク コルビ・小林祐介・小林一郎・小林祐一・
島村芳隆チーム(フレンチ)



ステファノ ダル モーロ・赤川浩昭・
坂倉勉 チーム(イタリアン)



杉山 衛・羽田豊 チーム(和食)



遠藤 浄・藤原順一 チーム(中国料理)



笹島 保弘・内山重臣・小澤一哉・
高良蔵人 チーム(イタリアン)

Ⅲ. 事業のまとめと今後の方向性

本章では、山梨県内の事業者（第1次～3次産業者）における外部環境、及び、内部資源について整理するとともに、今回の事業「美味しい山梨を創るプロジェクト」本来の目的について、あらためて確認する。そのうえで、今回の事業を通じて明確になった課題について抽出し、本件事業の今後の更なる発展に向けた切り口を探る。

1. 外部環境、及び、内部資源の整理

外部環境として、「自然や歴史・文化などの観光資源が人気」、「食の安心・安全ニーズが高い」、「地産地消や食育、スローフードのような食文化が注目されている」など大きな機会がある一方で、「自然災害や気候変動等による」リスク、「日本国内・外における地域間競争（各地域とも独自性の発揮、地域の魅力の発掘・訴求に必死）」などの脅威がある。

< 外部環境 >

		1次産業者	2次産業者	3次産業者	連携
機会	共通	・自然や歴史・文化などの観光資源が人気 ・食品への安心・安全ニーズが高い ・地産地消や食育、スローフードなど食文化が注目されている ・食物自給率の低下が叫ばれて久しい ・TPP問題など農業関係における改革機会がある ・新興国市場の台頭による輸出機会が増加している			
	個別	・地域独自の自然や気候、地形に恵まれている	・豊富な1次産品に恵まれている	・地域独自の1次・2次産品に恵まれてる	
脅威	共通	・自然災害などにおける物流遮断リスクが高い(陸の孤島) ・経済環境の悪化やデフレが長期化している ・円高(ドル安・ユーロ安・ウォン安)により実質価格が上昇している ・電気や燃料等の価格が高騰している ・国内外における地域外との競争が激しい			
	個別	・自然災害や気候変動等による栽培・飼育環境への影響が懸念される	・自然災害や気候変動等による1次産品の供給不足が懸念される	・自然災害や気候変動等による観光客の減少が懸念される	

内部資源として、「自然景観や移り変わる四季」、「個性ある歴史や文化」、「地域ごとに独自性のある食材」、「大都市圏との距離の近さ」など大きな強みがある一方で、「やまなしブランド（特に、A 級品として）の構築」、「県内・外におけるプロモーション」、「第 1 次～第 3 次産業者間の連携」などにおいて課題を抱え、『やまなし独自の強み』を生かし切れていない。

また、行政主導による「山梨県産業振興ビジョン（H23 年策定）」、「山梨県観光振興基本計画（H20 年策定）」や「おもてなし山梨観光振興条例（仮称）」などの浸透も途上にある。来年度開催される「国文祭」についても周知が徹底されているとはいえない。

< 内部資源 >

		1次産業者	2次産業者	3次産業者	連携
強み	共通	・自然景観や移り変わる四季に囲まれている ・山、森、良質かつ豊富な水に恵まれている ・個性ある歴史や文化を有している ・地域ごとに食材の独自性ある ・大都市圏との距離が近い			
	個別	・地域独自の自然・気候・地形や土壌に詳しい	・加工設備（ハード）や加工ノウハウ（ソフト）を有している	・市場動向や顧客ニーズに詳しい	・各々の強みを生かし、弱みを補完できる ・ストーリー性や独自性を強めることができる
弱み	共通	・やまなしブランドの構築に余地がある（A 級品としてのブランドづくりが弱い） ・PRが弱い ・1次から3次産業者による連携が弱い ・流通網が弱い			
	個別	・商品のPRや販路開拓が得意とはいえない	・加工設備が不足している	・地域資源の活かし方が弱い	・連携による強みを生かし切れていない

地域ブランドの代表とも言える「地域団体登録商標制度」（2006 年 4 月施行）を例にとっても、その活用には消極的であり、ブランド構築が不十分であることは否めない。

全国的にみて、同制度を積極的に活用しているのは、第 1 位 京都府、第 2 位 兵庫県、第 3 位 岐阜県になる。山梨県においても、農水産一次産品、加工品、工業製品、温泉などいずれにおいても「ブランド構築」における素材は十分に保有する。

< 参考：地域団体商標登録制度 >

制度の概要	地域の名称及び商品(役務)の名称等からなる商標について、一定の範囲で周知となった場合には、事業協同組合等の団体による地域団体商標の登録を認める制度
制度の目的	地域ブランドを適切に保護することにより、事業者の信用の維持を図り、産業競争力の強化と地域経済の活性化を支援することを目的としている
登録状況 (H23年6月時点)	登録件数 478件 なお、申請件数を1,000件を超える。
都道府県別上位 (H23年6月時点)	第1位 京都(57件)・・・京の伝統野菜など 第2位 兵庫(28件)・・・神戸牛など 第3位 岐阜(27件)・・・飛騨トマトなど 第4位 石川(26件)・・・加賀野菜など 第5位 静岡(16件)・・・駿河湾桜えびなど
産品別上位 (H23年6月時点)	第1位 工業製品(187件)・・・京うちわ、江戸切子など 第2位 農水産一次産品(170件)・・・関あじ、関さばなど 第3位 加工食品(48件)・・・焼津鯉節など 第4位 温泉(39件) ・・・黒川温泉、草津温泉、道後温泉など
山梨県の状況 (H23年6月時点)	甲州手彫印章(山梨県印章店共同組合) 甲州水晶貴石細工 やはたいも(中巨摩東部農協) (山梨県水晶美術彫刻協同組合) 南部の木(南部町森林組合) なお、大塚にんじん(西八代郡農協)、あけぼの大豆(ふじかわ農協)、 甲斐サーモン(山梨県養殖漁業協同組合)について、登録申請中にある(H24年1月末時点)。

2. 今回の事業における課題

今回の事業「美味しい山梨を創るプロジェクト」の柱は、「丸の内シェフズクラブと県内シェフによる食材発掘と活用等の調査」になる。その目的は、「新しい山梨メニューの開発、及び、県産食材の活用促進を目指す」ことにあり、最終的な目的は、①県産食材の県内市場における消費拡大、②県産食材の県外市場への浸透（県外市場との取引拡大）にある。

今回の事業では、具体的に、以下3つの調査研究を実施した。

①県産食材現地調査

実施日 ～ (第1回) 平成23年09月12日(月)
(第2回) 平成23年10月21日(金)

②県産食材を活用したメニュー開発

実施日 ～ (第1回) 平成23年10月20日(木)

③「イーアカデミー」(試食調査会)の開催

実施日 ～ (第1回) 平成23年11月07日(月)

< 美味しい山梨を創るプロジェクト >



こうした調査研究を通じて、山梨県産食材の良さ¹を認識して頂き、いくつかの継続的な取引に繋がり、²また、生産者や参加シェフとの交流を通じた成果も上がった。

一方、いくつかの課題も明確になった（以下、3つの調査研究毎に課題を抽出する）。

➤ 「県産食材現地調査」の開催

- ・全県隈なく探索することは物理的に困難であり、まだまだ、隠れた食材が存在する。
- ・一番地域の状況（気候・風土・文化など）に詳しい1次産業者からの直接の声を聞く機会が少なく、1次産業者としても直接のPR機会が少ない。

¹ 食材のフレッシュさ（特に、野菜の生での味の良さ）、山梨独自の風味やクセ、ワインのクオリティの高さなど。

² 丸の内シェフズクラブより参加した5人のうち、ステファノさんは、甲斐サーモンについて、「とても良いものを見つけた」と述べ、現在も取引を継続している。

- ・地産地消や食育に向け、地域内外において、もっと地域の食材を知る必要がある。

➤ 「県産食材を活用したメニュー開発」

- ・食材の選択において、1次産業者からの直接の情報が反映しにくい。
- ・限られた情報の中で、食材の選択をせざるを得ない。
- ・季節により食材が限られてしまい、野菜等のレパートリーが少ない。
- ・肉類について、シェフが求める限られた部位に対する対応が難しい。

➤ 「イートアカデミー」（試食調査会）の開催

- ・（観光拡大に向けた視点による）旅館・ホテル関係者など、（地産地消拡大に向けた視点による）学校給食や小売関係者など、点から面へ広がる層への招待が薄い。
- ・現状、開発したメニューの試食調査会にとどまり、事業者間連携や持続的な取引獲得などへの広がりが弱い。
- ・開発したメニューの県内展開（県内シェフの店による提供）において、食材コストの高さがネックとなる。

3. 今後の方向性（事業の効果を高める取り組み）

今回の事業における現状の課題に対して、更なる発展に向けた切り口を探る

課題に対する改善策として、戦略性、継続性、信頼性の3つの視点から整理する。

➤ 事業の戦略性の強化

①県産食材の県内市場における消費拡大、②県産食材の県外市場への浸透（県外市場との取引拡大）に向け、各事業者の保有する「強み」を「機会」に生かす志向、誰に、何を、どのように訴求するのか、ターゲットの明確化と、それへの対応（深掘り）が不可欠である。

以下、各論として整理する。

- ・食材の独自性を一番深く知る1次産業者（素材提供者として）の「強み」を最大限に生かすべく、1次産業者の参加機会を拡大する。それにより、2次・3次産業者（素材を生かす側）から、あるいは、インタラクティブによる創造から、そのポテンシャルを最大限に引き出す。

→ 「県産食材現地調査」、「イートアカデミー」を拡大する（1次から3次産業者に至る参加の層を増やす）。素材提供者によるPRの場、生かす側の発見の場、双方による連携の機会を創出する。

- ・独自の地域資源に対する理解を深め、その価値を認識し、愉しみ消費することが欠かせない。（直接的に県外へのPRばかり行うのではなく、自らが消費することにより、結果としての対外訴求力を高める）

→ 「地産地消」、「食育」関係に従事する層へ招待客を拡大する。事業を PR すべき層に対して、的確な PR の場を設ける。

➤ 継続的な実施体制の構築

事業を単発の調査研究にとどめないために、持続可能な実施体制を構築することが不可欠である。そのためには、事業の魅力を高め、その有効性を高めることが重要である。

以下、各論として整理する。

・今回の事業の魅力・有効性を高めること、その有効性を周知すること、それにより、事業への参加者や連携者の拡大を図ることが欠かせない。

→ 参加者や連携者の層を拡大することで、お互いの切磋琢磨、新たな発見、事業機会の創出を図り、事業の魅力や有効性を高める。

→ 山梨県や市町村、各支援機関において進められている各種施策・イベントとの連携を図ることで、相乗効果を高める。

・開発したメニューの県内展開（県内シェフの店による提供）における戦略的な取り組みや連携強化が欠かせない。開発したメニューの食材コストは見逃せない課題である。

→ 限定メニューとしての「開発メニュー」の提供、（宣伝効果を目論んだ）戦略的な値引きによる「開発メニュー」の提供、（開発メニューの）「セカンド・メニュー」としての提供など、参画者間の連携による様々な提供方法を試みるべきである。

➤ 信頼性の確保とハンズオン支援

事業者間の連携や持続的な取引継続を支援すべく、ハンズオン支援によるフォローアップが有効である。山梨県や市町村、各支援機関等の仲介による信頼性の担保、情報の非対称性の解消、取引規模の確保などを図る。

以下、各論として整理する。

・県産食材の取引開始時における各種情報（食材、生産者、トレーサビリティなど）、の提供により、1次産業者（食材を提供する側）のプロモーション支援、2・3次産業者（食材を生かす側）の選択肢拡大につながる。公的な支援機関が仲介することによる信頼性も担保される。

→ 「山梨食材マイスター（仮称）」制度の設置や「食材マッチングフェア（仮称）」の開催、「イートアカデミー（試食調査会）」における1次産業者の出展などにより、1次産業者（食材提供者）と2・3次産業者（食材活用側）の情報の非対称性を埋め、「フェア出展事業者調査（審査）」により信頼性の担保を確保する。

・県内・外における継続的な取引拡大に向けた物流面の安定が不可欠である。エリアご

との一定規模以上の取引量の確保が前提となるが、『美味しい山梨を創るプロジェクト』
発の流通網構築が有効である。

→ 物流ルートの構築により、県産食材の取引量の拡大（取引機会の創出）が期待できる。

我が国、並びに、地域経済を取り巻く環境は依然厳しく、それゆえ、地域経済活性化への取り組みは待ったなしの状況にある。

一方、山梨県内の事業者（第１次～３次産業者）における外部環境、及び、内部資源、今回の事業を通じての課題を鑑みるに、地域経済活性化への打ち手はまだまだある。

今回の事業が起爆剤となり、強固な「やまなしブランド」が構築され、県内・外への有効な魅力発信の場が増えることで、山梨県、ひいては、我が国経済の活性化に寄与することを望む。それなくして、今回の事業の意義はないと考える。

引き続き、事業の意義の浸透、効果の向上を目指していく。

以上

会議の開催状況

委員名簿

氏 名	所属・役職	〒	住所
加藤 基道	山梨県商工会連合会 副会長	400-0035	甲府市飯田2-2-1中業企業会館 3 階
藤田 泰一	(株)サン・グローバル総合研究所 所長	400-0858	甲府市相生1-7-3
向山 仁	山梨市商工会 事務局長	405-0018	山梨市上神内川1348 夢わーく 山梨内
塩谷 一郎	南アルプス市商工会 事務局長	400-0222	南アルプス市飯野2812
井出 一司	北杜市商工会 事務局長	408-0021	北杜市長坂町長坂上条2575-19
石川 光次	笛吹市商工会 事務局長	406-0031	笛吹市石和町市部467-1
高村 利雄	南都留中部商工会 事務局長	401-0501	南都留郡山中湖村山中865
曾根原 久司	NP0えがおつなげて 代表	408-0313	北杜市台州町横手2910-2
岩崎 政彦	NP0えがおつなげて	408-0115	北杜市須玉町大豆生田1175
こばた てるみ	(株)しょくスポーツ	183-0054	東京都府中市幸町1-15-24
鷹野 啓司	(株)アームス	400-0025	甲府市朝日2-16-15
小澤 球美	㈱Rolling-C代表 アートディレクター	400-0046	甲府市下石田2-29-14Lab. 1-2F
芦澤 香苗	日本ベジタブル&フルーツマ스터 ジュニア野菜ソムリエ	409-3606	西八代郡市川三郷町高田2974
綿引 浩之	三菱地所㈱商業施設営業部 副長	100-8133	東京都千代田区大手町一丁目6-1大手町ビル
寺坂 琴美	三菱地所㈱CSR推進部	100-8133	東京都千代田区大手町一丁目6-1大手町ビル
井上 友美	三菱地所㈱商業施設業務部	100-8133	東京都千代田区大手町一丁目6-1大手町ビル
渡辺 秀康	(株)ウイングダム 代表取締役	103-0014	東京都中央区日本橋蛸殻町1-28-9ヤマナシビル 4 F
内藤 裕利	山梨県産業支援課 課長補佐	400-8501	甲府市丸の内一丁目6-1
中込 正人	山梨県農政部果樹食品流通課	400-8501	甲府市丸の内一丁目6-1
花形 俊雄	山梨県商工会連合会 専務理事	400-0035	甲府市飯田2-2-1中業企業会館 3 階

原 栄治	山梨県商工会連合会 事務局長	同上	同上
望月 憲之	課長補佐	同上	同上
井出 功	副主査	同上	同上
青柳 裕美	主事	同上	同上