

## ◎ 知ってみたい 山梨

ふるさと倶楽部の会員は、ほとんど他県からの移住者です。このコーナーでは「へえー！」「そうなんだ！」とおもうような特色ある山梨の自然や文化などを紹介していきます。

### ★山梨の森

山梨県には、いくつかの珍しいものや知って得する情報があります。以下にいくつかご紹介致します。

**甲府の信玄餅:**山梨県の名物である信玄餅は、黒蜜ときな粉で包まれた餅米のスイーツです。お土産としても人気があります。

**ワイン:**山梨県は日本のワイン産地として有名です。特に甲州ワインは、地元のぶどうを使用した白ワインで、国際的にも評価されています。

**富士山の眺望:**山梨県からは富士山が美しく見えるスポットが多くあります。特に河口湖や山中湖からの景色は絶景です。

**温泉:**山梨県には多くの温泉地があります。特に石和温泉や甲府温泉は、リラックスできるスポットとして人気です。

**ほうとう:**山梨の郷土料理であるほうとうは、太い麺と野菜を煮込んだ味噌仕立てのスープです。寒い季節にぴったりの料理です。

ほうとうの由来は、山梨県の郷土料理としての歴史に深く根ざしています。ほうとうは、もともと農作業をする人々のために作られた料理とされています。以下にそ

の背景を詳しく説明致します。

**農作業の食事:**ほうとうは、山梨の厳しい気候や地形に適した料理で、特に冬の寒い時期に体を温めるために食べられていました。農作業をする人々が、手軽に栄養を摂取できるように、地元で採れた野菜や小麦粉を使って作られたとされています。

**材料の豊富さ:**山梨県は農作業が盛んな地域であり、地元で採れる野菜(かぼちゃ、にんじん、しいたけなど)をたっぷり使うことが特徴です。また、ほうとうの麺は小麦粉から作られ、もちもちとした食感が楽しめます。

**味噌の使用:**ほうとうのスープには、地元の味噌が使われることが多く、これが独特の風味を生み出しています。味噌は保存が効くため、冬の食事としても重宝されました。

**地域の文化:**ほうとうは、地域の人々にとっての「家庭料理」として親しまれ、家族や友人と一緒に食べる人が多い料理です。これにより、地域の文化や伝統が受け継がれてきました。



## ◎ イベント報告



### ☆梅の剪定

甲州小梅の剪定作業のイベントへ行ってきました。晴天で風もなく甲斐駒ヶ岳がとても美しい日でした。初めての参加で知り合いも少なく心許なく感じましたが、皆さんから声を掛けていただき楽しい時間を過ごしました。今年は前年と比べ蕾が沢山ついているそうです。5月末の草取りや収穫が今から楽しみです。



### ☆クライミング体験(2025年3月1日・旧高根北小学校体育館)

東京大会からオリンピックでも採用されたスポーツクライミング競技、一度は体験したいと思っていました。参加者8名のうち4名(女性1名)の初心者、ベテランの指導を受けながらほぼ垂直からオーバーハングした人工壁に設けられた難易度の異なる複数のコースに挑戦しました。午後も全員が居残って、午前中に成功しなかったコースでトライ&エラーを繰り返しながらクライミングの面白さ・楽しさを満喫しました。

