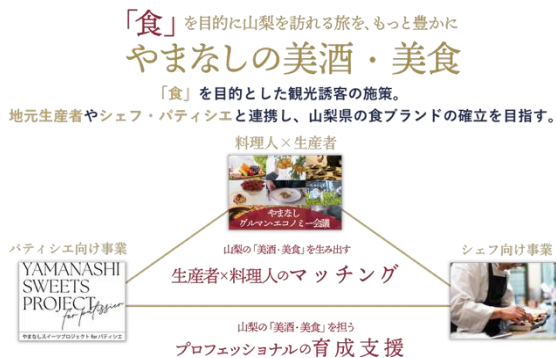


地域経済を動かす“美酒・美食王国”の最前線

山梨県が推進する「グルメン・エコノミー」と 県産果実を使った「やまなしスイーツ」の新たな可能性

■ 山梨県が推進する「グルメン・エコノミー（美食経済）」とは？

山々に囲まれ、豊かな水資源と日照時間に恵まれた山梨県は、フルーツをはじめ米や野菜、畜水産物など多彩な食材が育まれる「美酒・美食王国」です。近年、美食のトレンドが都市から「地方（産地）」へとシフトし、産地で味わう体験価値や生産現場のストーリーが重視されています。そうした中、山梨県では観光の「ついで」ではなく、旅の目的そのものが「山梨県でグルメを楽しむこと」となる地域づくりを目指し、「グルメン・エコノミー」を推進しています。



さらに、若手料理人の育成や県内での定着支援のほか、生産者と料理人の連携促進にも主体的に取り組む、新たなビジネスチャンスを生み出す。全国的な例に漏れず、山梨県でも担い手不足や高齢化、気候変動リスクなど生産者を取り巻く課題が深刻さを増す中、「グルメン・エコノミー」を通して県産食材の高付加価値化を図り、その対価を生産現場へ直接還元することで、生産者のモチベーション向上と持続可能な地域経済の循環基盤の構築を目指しています。



■ 最終審査直近！「やまなしスイーツコンテスト2026」

山梨県の「グルメン・エコノミー」を体現する取り組みの一つが、「やまなしスイーツプロジェクト」の一環として第3回目の開催を迎える「やまなしスイーツコンテスト2026」です。今年度は、県内外から全53件の応募が寄せられ、現在最終審査に向けた熱戦が繰り広げられています。

山梨県産フルーツを使った「生菓子スイーツ部門」「焼き菓子スイーツ部門」「山梨県ワインを使用したスイーツ部門」の各部門から、今年はどのような作品が「やまなしスイーツ」の頂点に選ばれるのか、ぜひご期待ください！



【一次審査通過作品のご紹介】

現在、「やまなしスイーツコンテスト」の特設サイトにて、一次審査を見事通過した各部門5作品を公開しております。山梨県産果実の魅力とパティシエの卓越した技術が融合した、美しく独創的な作品たちを、以下のリンクからご覧ください。

▼一次審査通過作品はこちら

<https://y-terroir.pref.yamanashi.jp/sweet-project/contest2026/announcement-1>

【最終審査の開催について】

2026年9月29日（火）には、CINOVA YAMANASHI（山梨県スタートアップ支援センター）にて、いよいよ「スイーツコンテスト2026」最終審査及び表彰式が開催。厳正なる審査を経て、今年度のグランプリが決定します。山梨県産フルーツの新たな可能性を切り拓く瞬間、そして「グルメン・エコノミー」が目指す高付加価値化の結晶が生まれる瞬間に、ぜひご注目ください。

「やまなしスイーツコンテスト」の最新情報や審査結果につきましても、随時特設サイトにて発信してまいります。

▼「やまなしスイーツコンテスト2026」特設サイト

<https://y-terroir.pref.yamanashi.jp/sweet-project/contest2026>



■ 担当者が語る、「やまなしスイーツコンテスト」に込める想い

まさに今、一次審査通過作品が発表され、最終審査に向けた準備が進められている中、今回はコンテストを担当する山梨県 観光文化・スポーツ部 観光振興グループの河西沙織さんに、コンテストの背景や今後の展望についてお話を伺いました。

・「やまなしスイーツコンテスト」開催の背景と目的について教えてください。

河西氏：山梨といえば「フルーツ王国」。旬の時期に現地で味わう果実のおいしさは、山梨ならではの大きな魅力です。それをスイーツとして加工することで、季節を問わず果実の魅力を楽しんでいただくことができます。**生の果実と、スイーツへと昇華された果実、それぞれの価値を高めながら発信していくことが山梨のフルーツの新たな可能性につながる**という考えから、県産果実を活用した「やまなしスイーツ」の普及を目指し、「やまなしスイーツプロジェクト」を推進しています。本コンテストはその一環として、**県産果実への理解を深め、魅力を表現する技術の向上を図ることを目的**としています。また、**生産者にとっても新たな活用方法や可能性を発見する機会**となり、県産果実のさらなる価値向上につながることを期待しています。



山梨県 観光文化・スポーツ部
観光振興グループ
河西 沙織さん

・今年度の応募総数と、応募作品に対する所感や審査員の方からのコメントを教えてください。

河西氏：今年度は、県内外から53件の応募をいただきました。山梨県産の果実の魅力を生かしながら、独創性と技術力を兼ね備えた作品が数多く寄せられ、一次審査は非常にハイレベルなものとなりました。審査員からは、「山梨県産食材のテロワールへの理解が年々深まっており、**単に県産果実を使うだけではなく、山梨らしさを表現した作品が増えている**」「**生産者の想いや地域の魅力発信を意識した作品が多い**」といった評価をいただいています。また、県が実施する産地見学や技術向上セミナーをきっかけに挑戦された方もおり、**県内のパティシエや菓子製造に携わる皆様の技術向上と創作意欲の高まり**を感じています。

・県内の様々な美酒・美食の魅力の中で、「スイーツ」に焦点を当てた理由は何ですか？

河西氏：山梨県は、ぶどうや桃・すももをはじめ、さくらんぼ、りんご、柿、ゆず、いちごなど、**多彩な果実が四季を通じて生産される全国屈指のフルーツ産地**です。その魅力を表現するうえで、スイーツは非常に相性の良い分野だと考えています。味わいだけでなく、見た目や構成などさまざまな角度から食材の魅力を表現でき、県産果実の個性や生産者の想いを多くの方に伝えられることが大きな魅力です。

（次ページに続く）

- ・これまでの「やまなしスイーツコンテスト」開催を通じて見えてきた成功事例や手応えを教えてください。

河西氏：年々応募作品のクオリティが向上し、県内外のさまざまな地域から応募をいただくなど、本コンテストへの関心の高まりを実感しています。また、回を重ねるごとに生産現場に興味を持つパティシエも増え、**食材の背景や生産者の想いを意識した商品づくり**が広がっています。こうした動きが、山梨ならではの魅力あるスイーツの創出につながっていると感じています。

- ・県の「グルマン・エコノミー」という政策に対し、他にどのような取り組みを行なっていますか？

河西氏：山梨県では、「食」を目的とした本県への誘客促進と観光産業の収益向上を図るため、生産者と料理人の連携促進や人材育成など、「グルマン・エコノミー」の推進に取り組んでいます。

その一つとして、**飲食店関係者と地元生産者をつなぐプラットフォーム「やまなしグルマン・エコノミー会議」**を設置し、商談会やオンラインマッチングシステムを通じて、新たな食の価値創出を支援しています。また、県全体の食のレベル向上を目指し、**次世代を担う料理人やパティシエの育成**にも力を入れており、著名シェフによる技術向上セミナーの開催など、県産食材への理解と技術の向上を支援しています。こうした取組を通じて、生産者と料理人が価値を高め合いながら、山梨ならではの食の魅力を生み出し、地域経済の好循環につなげていきたいと考えています。



▲やまなしグルマン・エコノミー会議



「やまなしスイーツ」技術向上セミナー▲

- ・担当者として、「やまなしスイーツコンテスト」にかかる想いや、今後の展望をお聞かせください。

河西氏：果実の新たな価値を生み出し、その魅力を発信していくことが、このコンテストの大きな役割だと考えています。山梨の魅力の根幹には、やはり果実があります。だからこそ、**パティシエの技術やアイデアによって新たな価値を創出し、その価値が生産者へもしっかり還元される仕組みをつくっていきたい**と考えています。近年は気候変動の影響などにより、規格外となる果実が増えるなど、生産現場を取り巻く環境も変化しています。しかし、そうした果実もスイーツへと加工することで新たな価値へとつながります。**果実の新たな活用方法を提案し、生産者のモチベーション向上や産地の持続的な発展につなげていききたい**と思っています。

今後も「やまなしスイーツ」の魅力を高めながら、生産者、パティシエ、地域がともに輝く、山梨ならではの美食文化を育み、その魅力を求めて多くの方に山梨を訪れていただけるよう取り組んでいきたいです。



**HIGH
QUALITY
YAMANASHI**

「ハイクオリティやまなし」とは？

山梨県の様々な魅力をお届けする、県公式のブランド情報発信サイトです。山梨が誇るたくさんのトピックスの中から、特に注目すべきものを「イノベーション（先進・次世代）」「美酒・美食体験」「自然環境」「芸術・文化・伝統」の4つのテーマに分けてご紹介しています。

▶ 詳しくはこちら：<https://hq.pref.yamanashi.jp/>

<ニューズレターに関するお問合せ先>

山梨県 高度政策推進局 地域ブランドグループ TEL：055-223-1584

