

令和7年7月30日(木)

読売新聞記事

山梨版 p19 地域面

果実でスイーツ王国へ

県産果実を使ったスイーツを名物に……。県が名産のモモやブドウなどを利用したスイーツのPRに力を入れている。県外のパティシエと意見交換会を行ったり、著名な洋菓子ブランドとコラボレーションしたりするなどして、ブランド価値の向上を図っている。フルーツの一大産地として知られる山梨だが、スイーツについても「王国」を目指すことで、観光産業を活性化していく考えだ。

(山梨愛花梨)



県のオリジナル品種「夢桃香」

「カットしても褐変せず、歯でたえがありジューシーです」。7月2日、県果樹試験場（山梨市）で、東京都や埼玉県から訪れたパティシエたちが、オリジナル品種のモモ「夢桃香」について、試験場の職員らと意見を交わしていた。

カットされた果実を試食したパティシエからは「酸味がなく、甘みがある」「褐変しにくいのは、作業性が高くなると思う」などの意見が出された。一方、「味や香りが薄い」「使い道があまり見いだせない」などの辛口な意見も出ていた。

意見交換会は、夢桃果を利用したスイーツ作りなどに生かそうと県が主催した。6月下旬〜7月上旬に成熟する早生品種の夢桃果は、さくさくとした食感で、カットしても果肉が茶色くなる「褐変」が起きない特徴がある。試験場の新谷勝広育種部長は「スイーツに



県外のパティシエらが参加した夢桃果に関する意見交換会（7月、山梨市）（県提供）

名産モモやブドウ利用

県、意見交換会やコラボ

する場合、軟らかさや香りを気にすることが実感できる貴重な機会だった」としたうえで、「消費者と生産者の両方が望む特性を持ったモモの品種開発に生かしていきたい」と話した。

◇

モモやブドウなどの収穫量が常に全国上位にランクし、フルーツ王国とも呼ばれる山梨。新鮮な果実を目的に訪れる観光客も多い。県では近年、このフルーツの魅力に着目し、県産果実を活用したスイーツの普及に取り組んでいる。

2024年には観光産業の「稼ぐ力」を高めようと「やまなし観光推進計画」を策定。その中では、19年に6230円だった観光客の飲食単価を、26年には9480円にまで引き上げる目標を立てている。

魅力的なスイーツを普及させることは、県産果物の付加価値を高めて観光消費額を上げるだけでなく、「（加工など）様々な需要が生まれていくことで農業・地域ブランド課」とも期待されている。

◇

7月5日には、有名洋菓子ブランド「アンリ・シャルパンティエ」と連携し、県のオリジナル品種「夢みずき」を使ったデザートの販売を東京・銀座の飲食店で始めた。

県が同ブランドと行っている新たなスイーツを開発・販売するプロジェクトの第1弾で、「夢みずき」は県果樹試験場で育成されたオリジナル品種。糖度が高く、甘い香りととろけるような食感が売りという。

販売されたのは「季節のクレープ・シュゼット」と「山梨県産桃「夢みずき」のショートケーキ」で、18日まで販売し、「モモがとってもおいしい」「食べ応えがある」といった声が上がると好評を得たという。

県は今後も同ブランドと連携し、県産ブドウを使ったデザートなどの提供などを予定しており、新事業・地域ブランド課の西子直樹課長補佐は「山梨のスイーツをより多くの皆様に楽しんでもいただくことで、果実の需要創出や観光消費の向上につなげたい」と話した。



山梨県産桃「夢みずき」のショートケーキ（アンリ・シャルパンティエ提供）