

Made in



山梨県内の特産品について学ぶことにより理解を深め、県内の経済の活性化を図るとともに、その魅力を実感し、郷土愛の醸成を図っていきましょう。

第一回「ミネラルウォーター」 11/21 (水) 14:00～15:30

山梨の広大な森林に降った雨や雪解け水は地下に染み込み、何十年という時を経て、豊かな地下水を育んでいます。水を育む自然条件に恵まれた山梨県は正に「天に選ばれし、名水の地」です。水の豊かな山梨県は、ミネラルウォーターの生産量が全国の40%以上を占め、日本一を誇っています。

県では、企業や団体と連携し、豊かで良質な水を守り育てる「育水（いくすい）」の取り組みを進めるとともに、山梨の水の魅力を国内外に向けて発信することで水のブランド力を高め、地域のイメージアップや産業の活性化に繋げる活動を行っています。本講座を通じて、そうした県の取り組みや、山梨県のミネラルウォーターの状況等について、是非知っていただければと思います。

講師：山梨県ミネラルウォーター協議会 会長 ^{ふるさわ ひさじ} 古沢久爾 氏
山梨県森林環境部森林環境総務課 育水・環境活動推進担当 原川 理 氏

試飲あり

第二回「やまなしジビエ」 12/6 (木) 14:00～15:30

山梨県では野生鳥獣による農林業被害が深刻な状況となる中、捕獲したニホンジカを貴重な天然資源と捉え、シカ肉やシカ皮の有効活用に取り組んでいます。シカ肉の有効活用では認証制度を創設し、「やまなしジビエ」というブランドで流通が開始されました。「やまなしジビエ」とはどういうシカ肉なのか、鳥獣被害など自然とのかかわり合いについて理解を深めるとともに、安全・安心なジビエについて学ぶ機会としていただければと思います。

講師：環境省鳥獣保護コーディネーター ^{ありいずみ あおい} 有泉 大 氏
山梨県農政部主幹 ^{わたなべとしな} 渡邊聡尚 氏

試食あり

第三回「甲斐サーモンレッド」 12/13 (木) 14:00～15:30

山梨県には海がありませんが、実はニジマスの生産量が全国3位など豊富な天然水を活かした淡水魚の養殖が盛んに行われています。

講演では「甲斐サーモンレッド」の魅力や養殖方法等をご紹介しますと共に、「ニジマス」や「イワナ」、また2020年から出荷予定の「富士の介」といった県産養殖魚についてもお話しいたします。

講師：山梨県養殖漁業協同組合 常務理事 芳賀 稔 氏
山梨県農政部花き農水産課 水産担当 ^{たにざわこうしろう} 谷沢弘将 氏

第四回「甲州ワイン」 H31年1/25 (金) 18:30～20:00

日本有数のワイン産地、山梨県。代表的な甲州ワインは、近年の品質向上への取り組みや、ワイン流通の中心地である英国ロンドンでのプロモーション活動、世界的なコンクールでの受賞などにより、世界で認められるようになりました。この甲州ワインの歴史やさらなる進化について、理解を深めることにより甲州ワインの魅力を再発見し郷土愛醸成の一助とします。

講師：ルミエールワイナリー 社長 木田茂樹 氏

テイスティング（試飲）あり
希望者は500円掛かります。

- 会場：山梨県生涯学習推進センター交流室 ●対象：どなたでも参加できます ●定員：各回70名
- 受講料：無料（甲州ワインのみテイスティング希望の方は当日¥500をお支払いください）
- 申込み：電話・FAX・Eメール・ホームページ（事前の申込みをお願いします）

- ※ 未成年者のテイスティングは、かたくお断りいたします。
- ※ テイスティングされる方の自動車等の運転は、かたくお断りいたします。（当日、確認書に署名をいただきます）
- ※ 甲州ワインの開始時間が異なります。



山梨県生涯学習推進センター

〒400-8501 甲府市丸の内1-6-1 山梨県防災新館やまなしプラザ内
TEL: 055-223-1853 FAX: 055-223-1855
E-Mail: llcenter@yamanashi-bunka.or.jp
HP: <http://www.manabi.pref.yamanashi.jp/center/>



Twitter Facebook
「山梨県生涯学習推進センター」で検索



HP

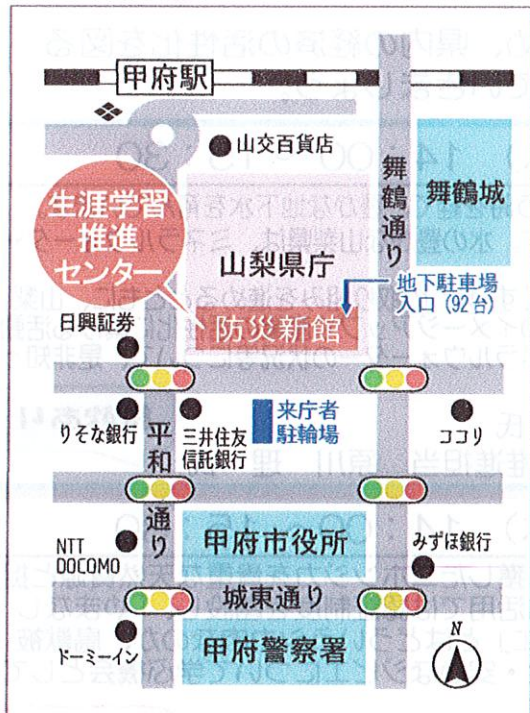


Facebook

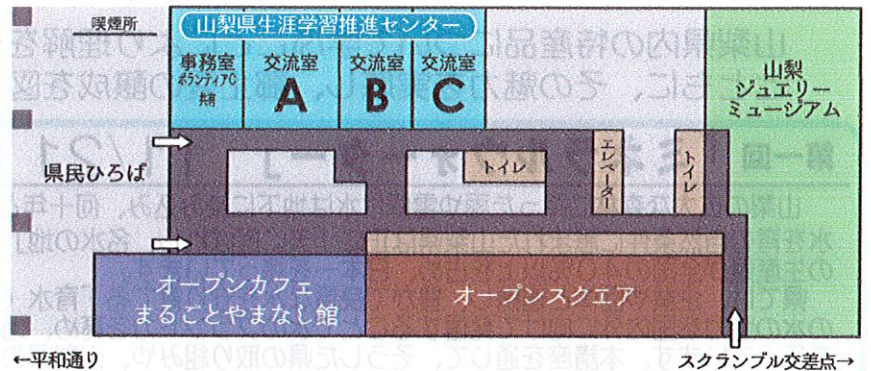


Twitter

山梨県生涯学習推進センター 地図



防災新館 1 階やまなしプラザ平面図



- 山梨県庁防災新館 1 階
山梨県甲府市丸の内 1-6-1
ＪＲ甲府駅南口より徒歩 5 分
- 有料駐車場完備
受講者は 1 時間無料。
以降は自己負担。(30 分ごとに 150 円)

山梨学講座「Made in やまなし」受講申込書

受講する回およびテイスティング（試飲）に希望する方は、チェックしてください。

- | | | |
|-------------------|-----------------------------|----------------------------------|
| 第 1 回 「ミネラルウォーター」 | ☐ 受講 | |
| 第 2 回 「やまなしジビエ」 | ☐ 受講 | |
| 第 3 回 「甲斐サーモンレッド」 | ☐ 受講 | |
| 第 4 回 「甲州ワイン」 | ☐ 受講 | ☐ テイスティング |

■ 氏 名

■ 年 齢 歳

■ 電話番号

ご記入のうえ、このまま F A X でお申し込みください。

F A X 055-223-1855