

よってけし

富士川町ガイドブック

～ふるさと納税を巡る～



たびさき一覧

少し贅沢なふるさと体験

拓殖大学 徳永ゼミナールって何してるの？
富士川町マップ

道の駅富士川

おすすめお食事処 & お土産店

つくたべかん

萬屋醸造店 春鶯囀

きかん舎

ほっこり屋

いち柳ホテル

杉山江見堂

寄附金使い道について

申込み方法

編集後記

お問い合わせ

Instagram で日々の活動を投稿しています！ぜひチェックしてください！



徳永ゼミナール
@tokunaga_seminar



杉山ゼミナール「みみプロジェクト」
@mimi_project.ypu



拓殖大学 徳永ゼミナールって何してるの？

山梨県立大学杉山ゼミナール、富士川町役場 合同

「地方創生」「まちづくり」をテーマに活動しています。

活動場所：山梨県富士川町 / 東京都八王子市

2017年

7月 2017年学生チャレンジ企画「郷土料理を活用した地域ブランド創生プロジェクト」
として富士川町での活動が本格的に始動。

9月 拓殖大学、富士川町との間に包括連携協定締結。

「道の駅富士川」にて、ゼミ生考案の“新しいみみ料理”を振舞う試食会を開催。

10月 新みみ料理レシピ本を発行。

12月 2017年学生チャレンジ企画報告会を行い、準グランプリを受賞。

2018年

12月 山梨県立大学の学生らとクラウドファンディング企画「みみ×ダイヤモンド富士」を実施



2019年

4月 山梨県立大学の学生らと「信玄公祭り2019」に出店。

学生食堂にみみ料理を一日限定で販売。

5月 新みみ料理レシピ第2版を発行。

9月 2019年学生チャレンジ企画「八王子西南部地域活性化プロジェクト」として、八王子市館ヶ丘団地にて「道の駅高尾」を一日限定で開催。みみ料理を販売。



10月 紅陵祭（拓殖大学学祭）に出店。

11月 「甲州富士川祭り2019」に出店。

12月 自然薯そば店「高尾の桜」にて新みみ料理考案、メニュー化。

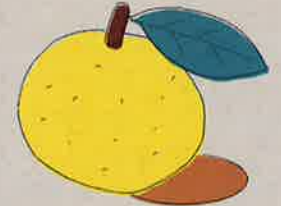
ダイヤモンド富士2019実施



富士川町マップ Fujikawa Town Map

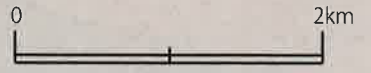


下部温泉早川IC



富士川町について

富士川町は山梨県南巨摩郡にある町である。
 その昔、小室山妙法寺で高僧が精進料理に使われたゆずの種を蒔いて広めたといわれ、この町では柚子が名産となっている。その他にも農具の箕に似た福をすくいとるという縁起のいい食べ物"みみ"や、甘くてみずみずしい西洋なし、山岳地域を利用した平林のトマトなども有名である。
 また富士川町は緑豊かな山々に囲まれており、美しい渓谷や四季折々の景色を楽しむことができる。



道の駅富士川

<http://www.michinoeki-fujikawa.jp/>

よそにはない特別なモノを。

江戸時代から現代まで船、鉄道、高速道路という交通の要衝として、栄えた富士川町。

“道の駅は現代の河岸”として地元のものをベースに、第一に考え、オリジナリティ溢れる商品を取り扱っている。

モノだけでなく、観光・文化・スポーツと情報発信にも力を入れている。



Twitter: @michi_fujikawa

Instagram: @michinoekifujikawa

Facebook: 道の駅富士川

増穂 IC 降りてすぐ、旅の休憩にぜひ。

営業時間 : 9:00~18:00

駐車場 : 79 台

住所 : 山梨県南巨摩郡富士川町青柳町 1655-3



おすすめお食事処 & お土産店

ふじかわどりいむ

営業時間 : 7:00~17:00

住所 : 山梨県南巨摩郡富士川町青柳町 498



早朝から営業している食事処。手作りのご飯、心も体も暖まります。

時間帯によっては終了してるメニューもあるのでお早めに！！

サパナ インド・ネパール・カレーハウス

営業時間 : 11:00~22:00

住所 : 山梨県南巨摩郡富士川町鯉沢 1550



サラダと飲み物がついてほとんどのメニューが1,000円以下！ボリューム満点。辛さも選べるのでお子様にも。ここで店を開いたことで、地域の人や沢山の施設の人が利用しており、嬉しい。店員さんはネパールの山々と山梨が似ていて移り住んだそう。

竹林堂

営業時間 : 9:00~18:00 不定休

住所 : 山梨県南巨摩郡富士川町鯉沢 1536



感動できるお菓子を作りたい！という気持ちで日々お菓子作りに励んでいる竹林堂。

おすすめの塩鯉頭は、見た目が大福と似ていますが、甘さの中にほのかに塩っぽさがあり、クセになります。富士川町のお土産に是非いかがでしょうか。



つくたべかん



つくって、たべる、かん(じる)の略である
つくたべかん。
富士川町十谷の郷土料理みみを体験、味あ
うことができる。
みみという特別な食べ物を受け継いでいる
ことを知って、さらに食べてみて昔の人に
思いを馳せてほしいと従業員の方はおっ
しゃっていた。
近くの大柳川溪谷を楽しむこともできる。

みみてなに?!



富士川町十谷地域に伝わる郷土料理。
農具の「箕」に形が似ており、福を掬うという
意味が込められている。
お正月や晴れの日に使われている縁起料理で
もある。



徳永ゼミナールの活動の軸でもある、みみ。
毎年必ずみみ手打ち体験に訪れています。
昨年からは、山梨県立大学の杉山ゼミナール
も一緒に参加しています。
先輩から後輩へ引き継ぎながら、他大学な
どへ輪を広げながら、みみの新レシピ考案
など活発に活動中です。



つくたべかんの返礼品



富士川町名物「みみ」セット

寄附金額 :8,000 円以上

「みみ」と「手前味噌」

私たちが考えたオリジナルみみ料理のレシピ
がセットになったものです!

営業時間 :10:00~16:00 ラストオーダーは 14:30/ 定休日 : 木曜日
住所 : 山梨県南巨摩郡富士川町十谷 2294-7
電話 :0556-20-2020

萬屋醸造店 春鶯囀

<https://www.shunnoten.co.jp/>



趣のある木造の建物と、深緑色の綺麗な暖簾が美しい、創業二〇余年の歴史を有する萬屋醸造店 春鶯囀。

日本酒は、日々の食事や人々の集まる場所、晴れの日々に人々の笑顔と共にあった。春鶯囀の日本酒は、そんな昔からの“変わらない”日本酒の姿と文化を残したいという思いが込められて醸造されている。その時々や温度や食事、飲み方で様々な“変化”を魅せる。これが、日本酒の一時（いっとき）として同じものがないというおもしろさであり、嗜好品ならではの最大の魅力だ。

店内を見てみると、目を引く遊び心を感じるラベルの瓶もあり、若い人が手に取りやすいものも多くある。

文化や歴史を守りつつ時代に沿ったお酒を作りができるのは、歴史がある春鶯囀だからこそだ。

ぜひ、ここ春鶯囀で、様々な“変化”と“変わらないもの”の調和を感じてもらいたい。

お酒で楽しみを見つけてほしい

工場長 阿竹出さん



日本酒を通して、日本文化と日本人として生まれてよかったという気持ちを感じてもらいたい

杜氏 芦沢祥行さん



春鶯囀の返礼品 本醸造「ヨゲンノトリ」
2本セット
寄附金額: ¥10,000~



コロナ禍の影響で売り上げに悩み、4月終わりから、「みんながご飯を食べに行ける場所」にお酒を提供する話を動かし始めた。「ただお酒を提供するだけではつまらない」となったときに阿竹さん家族からの「ヨゲンノトリ知ってる？」という問いかけから、商品のコンセプトが決定。そうして、2020年6月1日に本醸造「ヨゲンノトリ」を発売。

萬屋醸造店 春鶯囀



営業時間: 8:00~17:00 / 定休日: 土日・祝日

六斎(売店): 10:00~17:00 / 定休日: 毎週火曜日・年末年始

住所: 山梨県南巨摩郡富士川町青柳v町 1202-1

木工房きかん舎

<http://kikansha.sakura.ne.jp/>

小さいお子様から大人まで。

富士川クラフトパークをオープンする際に何か作らないかと言われたのがきっかけで、それまでは椅子やオルゴールを作っていたが、余った切れ端からストラップを作ったことから小物づくりが始まった。

木に着色は一切せず、すべて手作り。お子様が触っても大丈夫なように角はすべて丸く削ってあり、商品一つ一つに山崎さんの優しさと思いが詰まっている。



代表 山崎 正俊さん



木工房きかん舎の逸礼品



ストラップの土

市街金額 10,000円以上

を分庫で製作するが、材質によ

り、色が異なる場合があります。

うちの商品が日本の全世帯においてあることが
目標です。これからも、どんどん新しいものを
作り続けていきたいと思っています。

営業時間：工房に訪問の際には連絡

住所：山梨県南巨摩郡富士川町平林 1911

電話：0556-22-5708



ほっこり屋

<https://hokkoriya.info/>

2018年6月、一日一組限定の体験型古民家宿をコンセプトに、自然ゆたか山あいでの開業、「ほっこり屋」

名前の通り、ほっこりした雰囲気の出稼さんご夫婦が、薪割りや薪釜、そして野菜をふんだんに使う雑穀料理など、ふるさと感じさせる体験をアシストしてくれる。夕食では、出稼さんご夫婦と一緒に食卓を囲み、深い話に花が咲く。星の輝く夜にゆったりとした時間が流れる。

ほっこり屋の魅力のひとつである雑穀料理は、手作りのお醤油とお味噌で作る、体の芯からポカポカと温まるお料理。

ちーちゃんこと奥様の真美子さんと一緒に自分たちで作るので、さらに美味しくなり、つつつつまみ食いしたくなる。

また、宿泊中は、ぐっしーこと主人の智則さんが一眼レフカメラで滞在中の様子をたくさん撮ってくれ写真データを下さる。

写真を撮ることから解放され、さらに全員そろった写真が残るのも魅力のひとつである。

営業時間：予約制 1日1組(最大8名まで)

住所：山梨県南巨摩郡富士川町十谷148

この山間の自然な空気とお水で、おいしいご飯を食べて身も心もリラックスして、癒されて...
そんなゆったりとした空間を楽しんでいただけたらと思います。



女将・ちーちゃん
出稼 真美子

静かな場所に足を運んでいただき、都会の喧騒から解き放たれ、自分の人生をリセットするように過ごしてみてください。そして、ガマンしないで本音で生きるということに気づいていただけたら嬉しいです。



主人・ぐっしー
出稼 智則

ほっこり屋の返礼品



食材にこだわる古民家宿
ほっこり屋宿泊割引券
3,000円分
券附金額:10,000円以上



“ただいま” “田舎代わり” “昔ながらのふるさと体験”

いち柳ホテル http://www.ichiyonagi-h.co.jp/

いち柳

「おじゃまします！」よりも「ただいま！」を。
 “地域全体を楽しんでもらう”というコンセプトのいち柳ホテル。
 創業当時は天ぷら専門店、時代と富士川町の移り変わりと共に変化を遂げてきた。
 いち柳ホテル取締役会長の保坂さんは、常に“自分がお客さんだったら”という視点を大切に、「ホテルを経営する中での価値を見出したい、町に貢献したい!」と話す。これまでも、富士川町内の居酒屋で利用できるはしご酒企画や、富士川沿線沿いの特産物を使った富士川アイスの商品開発でまちの活性化に尽力してきた。
 旅の最後はいち柳ホテルで、郷土料理の逸品と温泉でゆったりと体を癒し一日を締めくくっていただきたい。

イチオン！郷土料理コースプラン（真心の料理）
 10年前に大河ドラマ風林火山にインスピレーションを受け、プライダル中心のホテルから地元のものに視点を置くようになった。その時に、今では人気の山梨の味覚を味わうことのできる宿泊プラン郷土料理コースが生まれた。

営業時間 9:00～21:00
 住所 山梨県南都賀郡富士川町御所町1-7



時間を忘れて楽しんでいってください。
 これからはいち柳ホテル軸に全国の人が
 来れる仕組みをつくりたいです！

いち柳ホテルの返礼品



富士川あيس 12個セット
 寄附金額 11,000円以上

代表取締役 保坂 直樹さん



いち柳ホテルでチケットを購入し、
 加盟店で使える「はしご酒チケット」。
 2021年3月頃から、店舗が増やして
 第2回も開催予定！
 ディープな富士川町を満喫する夜にしてみでは？



杉山江見堂

<https://emido.jp/>



市販で販売されている扇子や団扇は、印刷や化学染料を用いて作っているが、杉山江見堂では染料に使用するのには、柚子、桜、栗等の実や樹皮を使って染色している。草木から出る色は優しく鮮やかな色を帯びていて、豊かな自然を感じることができる。

また、商品を使っていたいただいたお客様に「また買いたい!」と思ってもらえるような商品を作るというコンセプトを基に、商品の柄はどれも違う柄になるように心がけ、持ち手の部分が竹を使い、市販のものより軽くなっているなど、一つ一つに杉山さんのこだわりや情熱が込められている。

営業時間:9:30~17:30(月~土) / 定休日:日曜・祝日(1~3月は不定休)

住所:山梨県南巨摩郡富士川町鍛沢 1531-1



オーナー 杉山 茂さん

古き良き伝統は残しつつ、まだ使っていない草木で染色をしてみるなど、新しいことも挑戦していけたらと思います。実際に、商品を手にとって、天然のもの・手作りのよさを感じてほしいです。

杉山江美堂の返礼品



草木染扇子 7寸5分25間

寄附金額:21,000円以上

※お届けする商品は写真と異なる場合があります。

人によって好きな色、柄は十人十色なので、

商品を手にとって、その人が好きだと思ったものがイチオン。



寄附金使い道について

富士川町では、地域の資源を守り、「暮らしと自然が輝く 交流のまち」をめざして、まちづくりを進めています。
本町にゆかりのある方、ご関心のある皆さまに、ふるさと“富士川町”を応援するサポーターになっていただきたいと思ひます。

- ①豊かな人材と文化を育むまちづくり
- ②健やかで笑顔があふれるまちづくり
- ③安全・安心で生活の質が高いまちづくり
- ④力強い産業と魅力にあふれたまちづくり
- ⑤活力を生み出す都市基盤が整ったまちづくり




申込み方法

本冊子に掲載している返礼品は、下記のサイトから申込できます。
QRコード又はURLからページへアクセスしてみてください。

ふるさとチョイス
ふるさと納税総合サイト



<https://www.furusato-tax.jp>

 さとふる



<https://www.satofull.jp>

返礼品について

- * 掲載内容は変更になる場合がございます。
- * 本冊子に掲載している写真はイメージですので、ご了承ください。



最後まで読んでいただき ありがとうございます！

2016年から富士川町で活動していますが、
みみ以外にも、たくさん素敵なものが溢れて
いることに改めて気づくことができました。
このガイドブックを読んで、皆さんもぜひ地
元の愛に触れてみませんか？
このようなご時世ですが、一緒に頑張りよう！
という気持ちになっていただけたら私たちの
本望です。

編集担当学生一同

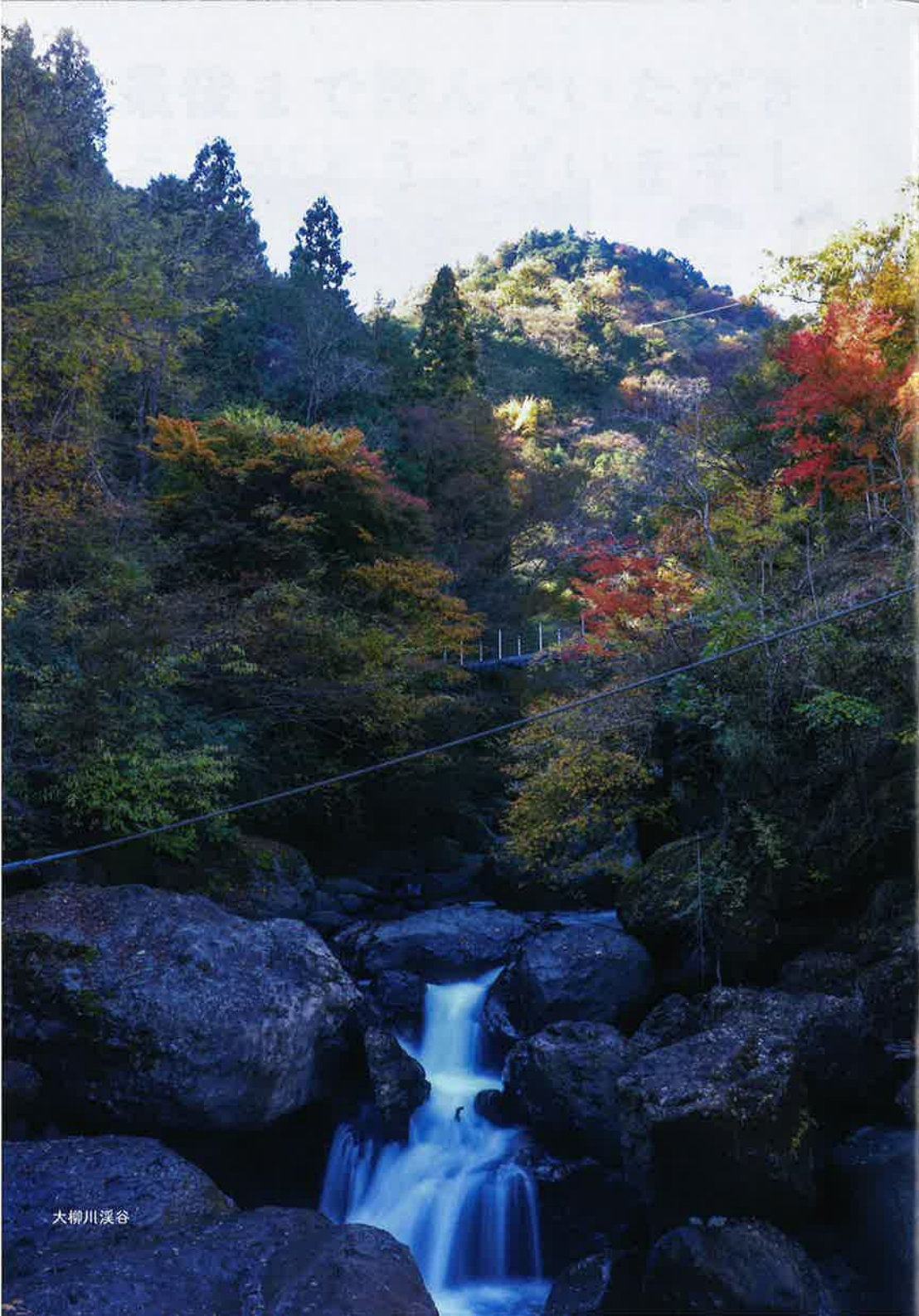


よってけし 富士川町ガイドブック ～ふるさと納税を巡る～
令和2年12月発行

編集・発行 拓殖大学・山梨県立大学・富士川町役場

問い合わせ 富士川町観光物産協会

TEL 0556-22-7202 FAX 0556-22-5516



大柳川溪谷