

E52 中部横断自動車道 山梨 静岡 全線開通!

広がる、便利になる私たちの暮らし



静岡県と山梨県、長野県を結ぶ「中部横断自動車道」の静岡・山梨間が8月29日に全線開通となりました。物流や人の流れの効率化により、生活・観光・産業などあらゆる面で大きな効果が期待されます。

メリットと効果 ①

安全安心

- 大雨などの異常気象時に国道や生活道路の「代替道路」として機能します。
- 首都圏や中京圏で大規模地震が起きた際の「迂回路」となり、災害復旧や被災支援が強化されます。

メリットと効果 ②

交流拡大

● 静岡、山梨、長野、新潟の交流が活性化します。

メリットと効果 ③

物流強化

農産物の輸出が促進

世界につながる「清水港」と「富士山静岡空港」へのアクセスが向上することにより、これまで以上に各県の農産物が静岡県から世界へと輸出できるようになります。

輸送時間が約60分短縮!

山梨県(甲府市) → 清水港

各県の農水産物を直接配送

首都圏の卸売市場を介さずに、山梨県、長野県、新潟県のフレッシュな農水産物が買えるようになり、静岡県の農水産物を山梨県、長野県、新潟県に素早く届けることができるようになります。

例えば、
生シラス 静岡県→3県に素早く!
朝採れのサクランボ 静岡県に素早く!←山梨県

待望の開通、多くの皆さまのご努力の賜物です。心より感謝しています。この貴重な道路を有効に利用しよう私たちもこれから知恵を出し、努力して参ります。

清水港利用促進協会会長 宮崎 総一郎

中部横断自動車道の開通で4県の連携による新たな広域経済圏の形成が推進されます

「山の洲」の取り組みとは?

本州の中央部にある静岡、山梨、長野、新潟の4県は、古くから多くの人や物が交流する交通の要衝として発展してきました。本県では、4県を、地形的・景観的特徴から「山の洲」と称しています。4県を合わせた経済規模は、オーストリアやノルウェー1国に匹敵します。アフターコロナを見据え、現在、新たな広域経済圏の創出に向けた取り組みを進めています。

4県の地域資源、それぞれの強みを活かした消費喚起

買って「BUY」寄り添う「BY」バイ・山の洲! 「利他」と「自利」で支え合う、新しい消費のスタイルです!

新潟県: 米、大豆
山梨県: ぶどう、りんご
長野県: じゃがいも、トマト
静岡県: さくらんぼ、みかん

「山の洲」 Buy Yamanokuni!

中部横断自動車道開通記念行事

「バイ・ふじのくに」つながる市in道の駅富士川
中部横断自動車道の全線開通を記念して、静岡県の水産品などを販売。
日時 9/11(土)、12(日) 会場 道の駅富士川 芝生広場(山梨県富士川町)

「バイ・ふじのくに」山梨物産市inしずおか
山梨県の農産品などの特産品を販売。
日時 10/23(土)、24(日) 会場 青葉公園(静岡市)

物産展・直売会

南アルプス市産ぶどうの直売会
山梨県南アルプス市のシャインマスカットを直売。
日時・会場 9/4(土)、5(日) ららぽーと沼津(沼津市) 9/11(土)、12(日) 静岡伊勢丹(静岡市)

買ってつながる! 「バイ・ふじのくに」物産展in岡島百貨店
静岡・山梨両県の農水産品などの特産品を販売。
日時 9/22(水)~27(月) 会場 岡島百貨店7階 大権事場(山梨県甲府市)

※コロナウイルス感染拡大防止のため、中止または延期となる場合があります。

ふじのくに いきいき LIFE

ワインに合う新感覚の干物で勝負!

「イメージを180°変える商品を作りたい」と語るのは沼津市で干物の製造・販売を手掛ける小松寛さん。小松さんは大正元年創業のヤマカ水産の5代目。大学卒業後に築地の仲卸業者で魚のイロハを学び、その後沼津に戻ると、築地で得た知識と経験を頼りに「Pêcheur」を開発した。ハーブやスパイスで香り付けされ、付属のソースで食べるペッシュールはワインやパンとも相性がよい新感覚の干物。静岡産の魚のみを使用しており、フライパン一つで簡単に調理できるのも特長で、各方面で話題となっている。

小松さんによると、沼津はアジの干物で全国的に知られているが、焼く際の煙や魚臭さなどから、近年は食卓から徐々にその姿を消し、業界の規模も縮小傾向にあるという。そんな逆境だからこそ、新しい発想で干物を開発し、消費者の心を掴む必要があった。

ヤマカ水産では、定番のアジの干物はもちろん、京都大学の学生と開発した高栄養価の干物、沼津の漁師たちが伝統的に食べてきた「しょうゆ干し」と呼ばれるサバの干物など、意欲的な商品開発を進めている。

中部横断自動車道の開通について小松さんは「物流もそうですが、やっぱり人の動きが大切ですね」。沼津に立ち寄り、全国のスーパーには出回らないこだわりの干物を直接購入し、味わってほしいそう。また「ペッシュールは山梨や長野のワインと非常に相性がよいです。ぜひ合わせてみてください!」県境を越えた食のマリアージュに大きな期待を寄せている。小松さんの野望は沼津の干物を輸出して、その魅力を世界に発信すること。「最終目標はニューヨークへの出店です。いつかニューヨークが街中で干物を食べている姿を見たいですね」。県境を越えた食の喜びが、今度は国境を越え人々を笑顔にする。

小松さんのインタビュー動画は県公式 Youtubeチャンネルで!