

# 山梨県気象旬報

## 令和7年12月 上旬

甲府地方気象台

令和7年12月11日発行

### 【天気概況】

この期間の天気は、高気圧に覆われて晴れの日が多くなりましたが、気圧の谷や上空寒気の影響で雪やみぞれが降った日もありました。

甲府の旬平均気温は平年並、旬間日照時間はかなり多く、旬降水量はかなり少なくなりました。

### 【旬の値】

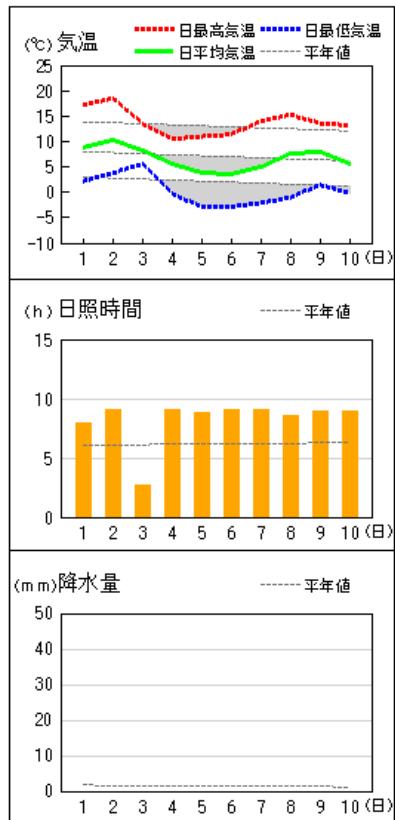
	気温 (°C)			日照 (h)			降水量 (mm)		
	実況値	平年値	階級	実況値	平年値	階級	実況値	平年値	階級
甲府	6.7	7.0	平年並	82.4	61.9	かなり多い	0.0	13.8	かなり少ない
河口湖	3.5	3.9	平年並	79.9	59.5	かなり多い	0.0	18.6	かなり少ない

### 【日毎の概況】

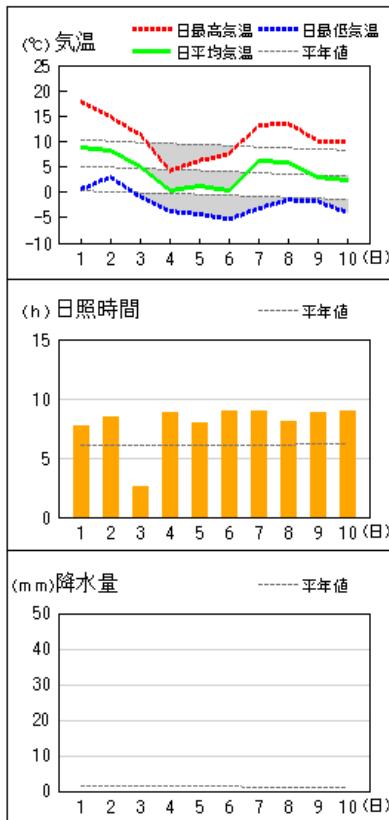
	昼 (06h00m～18h00m)	夜 (18h00m～翌06h00m)
1日	晴時々曇	晴時々曇
2日	晴	曇一時晴
3日	曇後時々晴	曇時々晴、みぞれを伴う
4日	晴	曇時々晴
5日	晴一時曇	晴後時々曇
6日	晴一時曇	晴後時々曇
7日	晴一時雪	晴
8日	晴一時曇	晴時々曇
9日	晴	晴時々曇一時雨
10日	晴一時曇	曇時々晴

アメダス 気象経過図：2025年12月01日-2025年12月10日

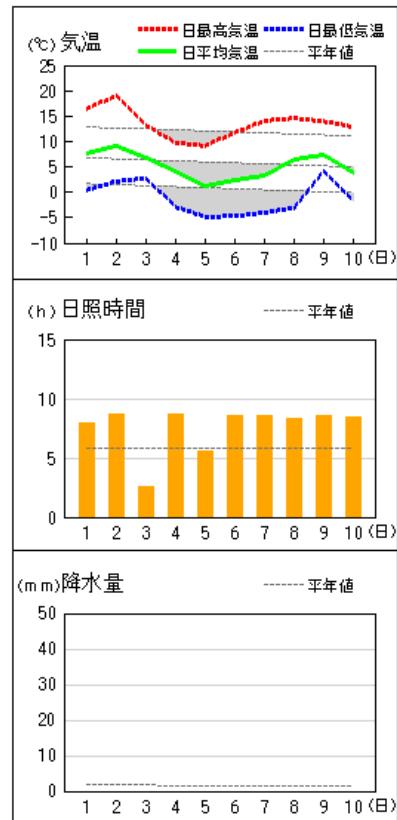
甲府



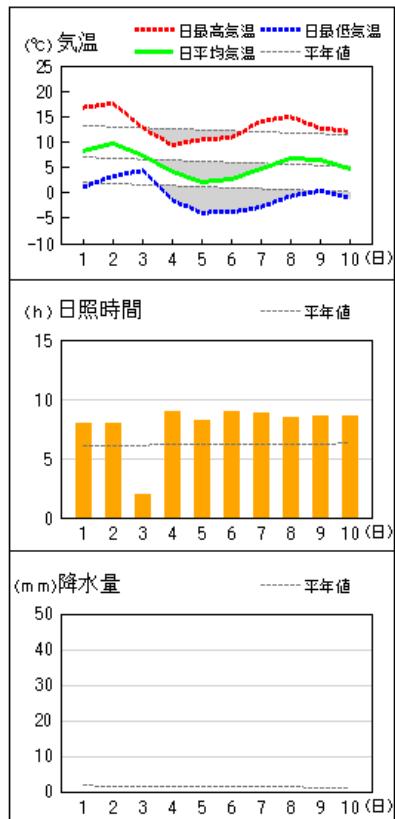
大泉



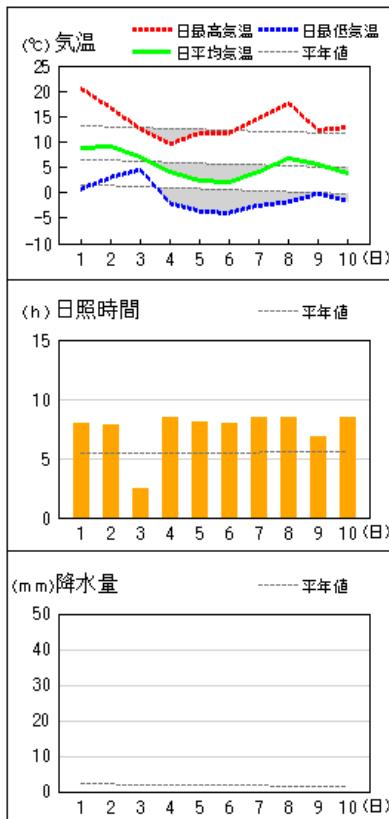
韭崎



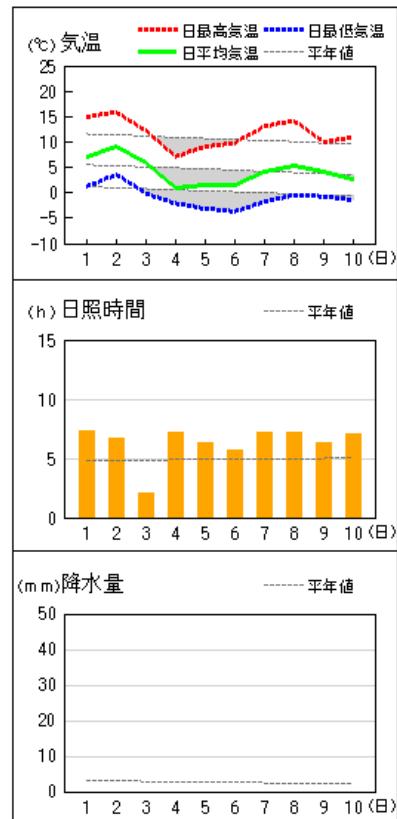
勝沼



大月



古関

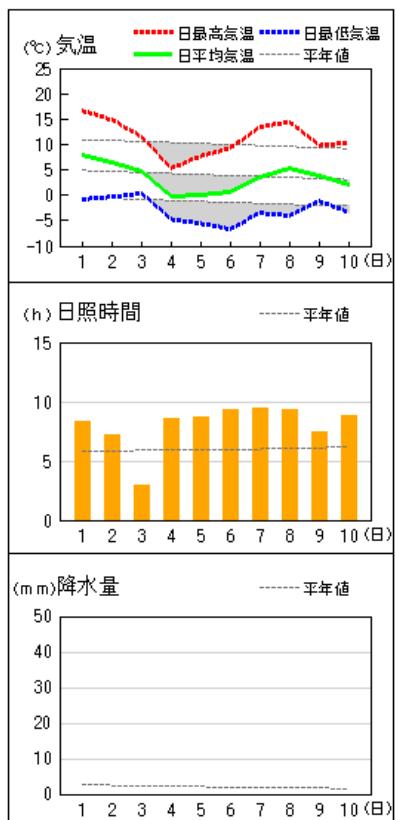


(注) 甲府・河口湖以外における観測地点の日照時間値は推計気象分布（日照時間）の推計値。

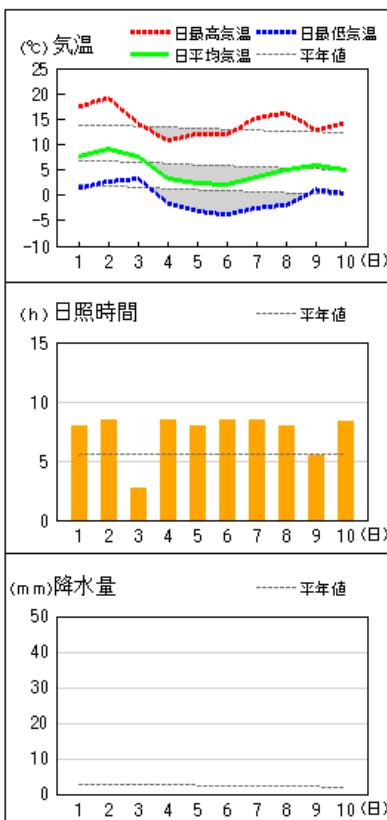
平年値は推計値へ補正した値を使用しています。

アメダス 気象経過図：2025年12月01日-2025年12月10日

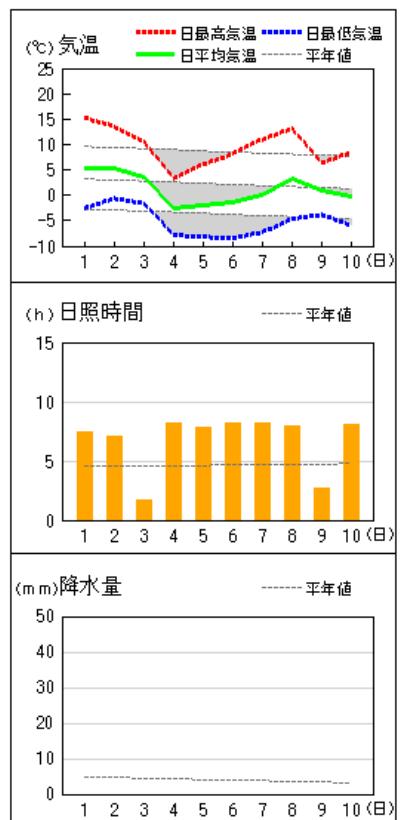
河口湖



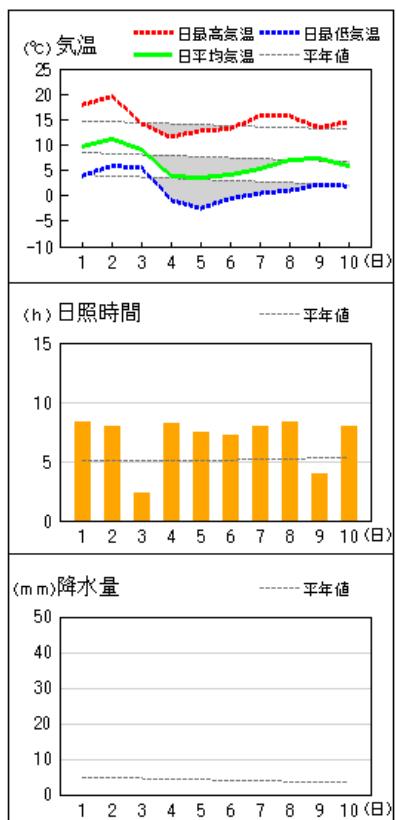
切石



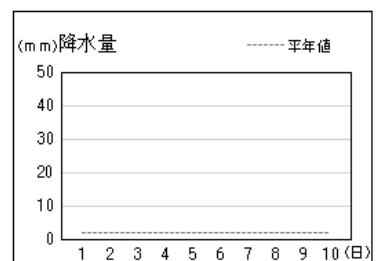
山中



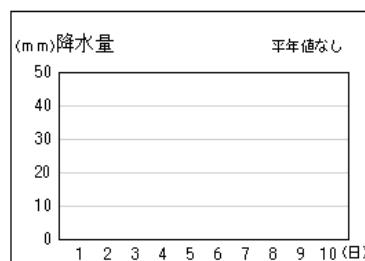
南部



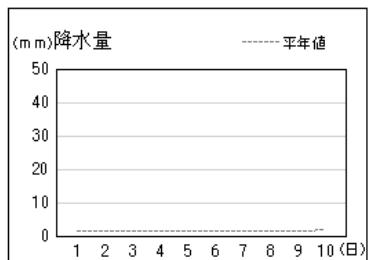
乙女湖



上野原

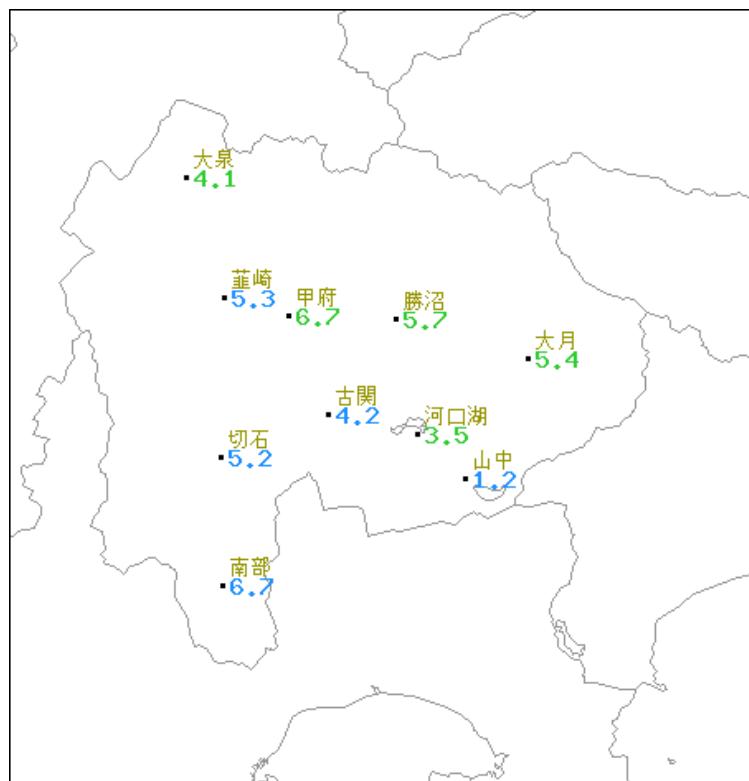


富士川



(注) 甲府・河口湖以外における観測地点の日照時間値は推計気象分布（日照時間）の推計値。  
平年値は推計値へ補正した値を使用しています。

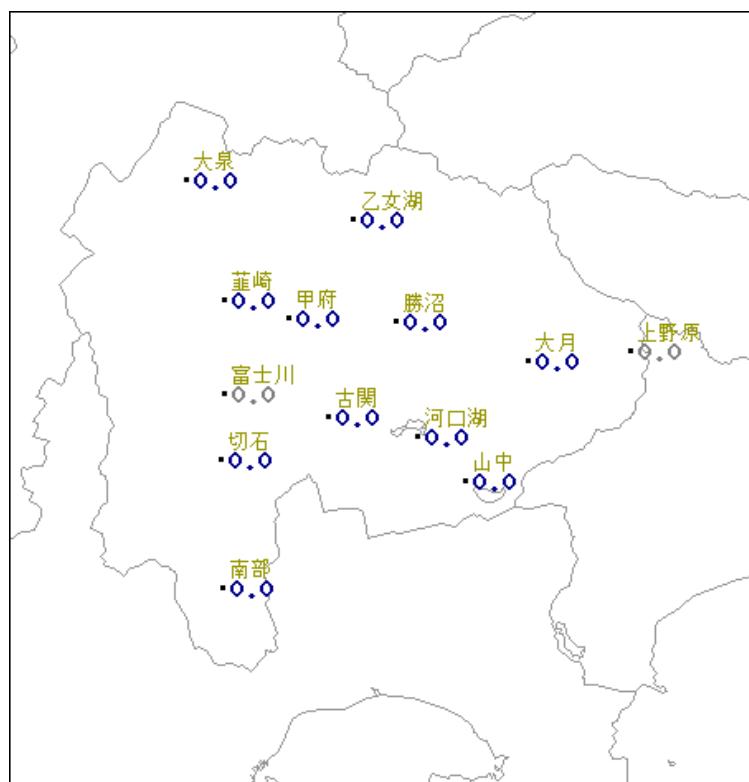
## ■ 平均気温 (°C)



地点名	実況値	平年値	平年差
大泉	4.1	4.1	0.0
荏崎	5.3	5.8	-0.5
甲府	6.7	7.0	-0.3
勝沼	5.7	6.1	-0.4
大月	5.4	5.7	-0.3
古関	4.2	4.5	-0.3
切石	5.2	5.9	-0.7
河口湖	3.5	3.9	-0.4
山中	1.2	2.2	-1.0
南部	6.7	7.6	-0.9

階級区分	統計値区分
かなり低い	D 正常値
低い	-- 現象なし
平年並	D) 準正常値
高い	D] 資料不足値
かなり高い	X 欠測
	// 平年値なし

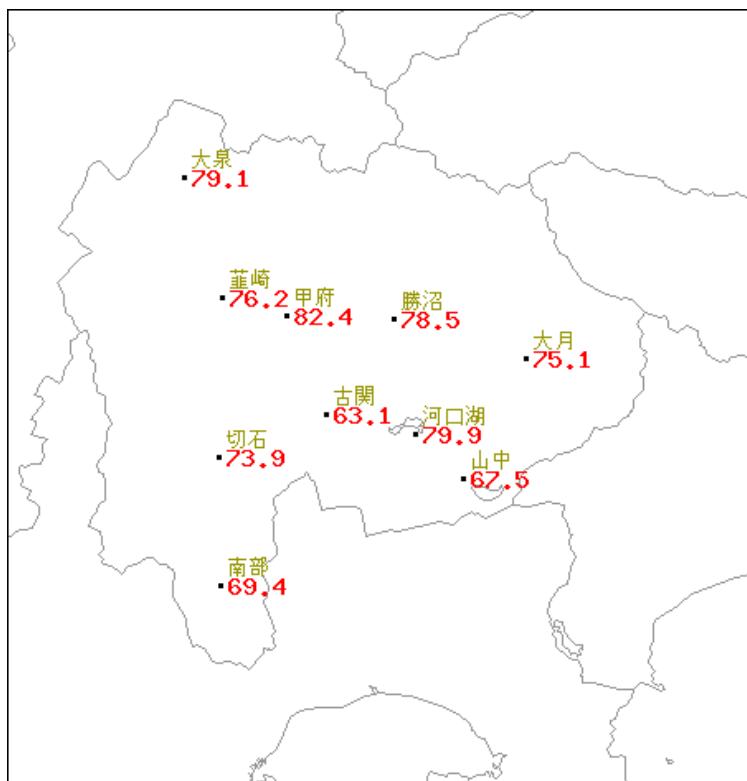
## ■ 降水量 (mm)



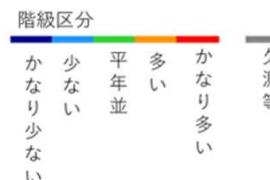
地点名	実況値	平年値	平年比(%)
大泉	0.0	12.6	0
乙女湖	0.0	17.3	0
荏崎	0.0	13.9	0
甲府	0.0	13.8	0
勝沼	0.0	13.6	0
大月	0.0	16.7	0
上野原	0.0	//	//
富士川	0.0	9.4	0
古関	0.0	24.4	0
切石	0.0	22.2	0
河口湖	0.0	18.6	0
山中	0.0	36.2	0
南部	0.0	37.4	0

階級区分	統計値区分
かなり少ない	D 正常値
少ない	-- 現象なし
平年並	D) 準正常値
多い	D] 資料不足値
かなり多い	X 欠測
	// 平年値なし

## ■ 日照時間 (h)



地点名	実況値	平年値	平年比(%)
大泉	79.1	60.7	130
韮崎	76.2	57.7	132
甲府	82.4	61.9	133
勝沼	78.5	61.7	127
大月	75.1	54.4	138
古関	63.1	48.7	130
切石	73.9	55.7	133
河口湖	79.9	59.5	134
山中	67.5	45.6	148
南部	69.4	50.4	138



## 甲州統一ブランド食肉について

皆さん、クリスマスパーティーのメニューはお決まりですか。クリスマスはご家庭で少し贅沢に、山梨自慢の美味しいお肉を味わってみてはいかがでしょう。

自然豊かな山梨県で丹精込めて育てられた「甲州」の名称を冠に持つ銘柄食肉「甲州統一ブランド食肉」をご紹介します。

まずは「甲州牛」。黒毛和牛の中でも、品質ランクが4等級、5等級と上位に格付けされたもので、柔らかい食感、豊かな風味と舌触りは絶品です。

次に「甲州ワインビーフ」です。和牛と乳牛を交配した牛で、ブドウの搾り粕を与えることで、きめ細かい柔らかさとほんのり甘くジューシーな肉質となっています。

豚肉では「甲州富士桜ポーク」。山梨県が長年研究して誕生した銘柄豚肉です。肉はきめ細かで柔らかく、口の中でとろける味わいが特徴です。

最後に「甲州地どり」です。「甲州地どり」は通常の鶏の2倍以上の飼育期間をかけ、太陽の下で充分に運動させて育てた、脂肪が少なく、歯ごたえの良い鶏肉です。

クリスマスの食卓では是非、山梨自慢の甲州統一ブランド食肉をご賞味下さい。

---

## この資料について

---

### 掲載している観測データ

観測値や統計値の定義は「気象観測統計指針」に準拠しています。詳しくは気象庁ホームページの「気象観測統計の解説」のページに掲載しています。

#### ■ホームページのご案内

農業気象災害 … 山梨県ホームページ（農業気象災害に係るマニュアル・資料等）  
<https://www.pref.yamanashi.jp/nougyo-gjt/kisyousaigai.html>

気象庁ホームページ … 季節予報など  
<https://www.jma.go.jp/jma/index.html>

過去の気象データ検索 … 観測値・統計値  
<https://www.data.jma.go.jp/stats/etrn/>

気象観測統計の解説 … 観測値・統計値の定義  
<https://www.data.jma.go.jp/stats/data/kaisetu/>

#### － 利用上の注意 －

この資料は速報値です。後日、内容の訂正・追加を行うことがあります。その他、利用上の留意事項については、気象庁ホームページの利用規約(<https://www.jma.go.jp/jma/kishou/info/coment.html>)に準拠します。