

Happy Voice

やまなし
ハッピー・ボイス



[2022] 9/25 | No.249



田んぼの生きもの調査を
行いました！

元気な声、明るい声が聞こえてくる
JA全農やまなしの広報誌です。
どうぞよろしく！

 JA全農やまなし

県産高級ブドウを売り込む 県本部 大田市場でトップセールス

山梨県本部は9月6日、東京都内で開かれた山梨県農畜産物販売強化対策協議会（中澤昭会長）が主催する県産ブドウの消費拡大・販売促進活動を図るための「トップセールス」に参加しました。



大田市場を会場に「市場関係者へのプロモーション」として「県産ブドウの配布・展示」、「トップセールス」が開かれました。

セリ場・特設会場には県産の「シャインマスカット」「ピオーネ」「クイーンニーナ」の展示コーナーを設け、長崎知事と中澤会長、萩原副会長ら関係者が大勢の市場関係者に向けて県産ブドウのおいしさをPRしました。

展示された県産ブドウ

「甲斐ベリー7」を一般公開 大粒の赤系高級ブドウ

當農販売部が事務局を務める山梨県オリジナル品種ブランド化推進会議は、8月22日と23日に山梨県と連携し、ブドウ「甲斐ベリー7」を一般公開しました。

「甲斐ベリー7」は、サニードルチェにシャインマスカットを交雑し、2022年1月に品種登録された県オリジナル品種です。大粒で皮ごと食べられ、食味が良くマスカット香が強い赤系の品種です。

当日は、生産者や県内JA、関係者らが参加し、品種の特性や栽培方法などの説明を受けました。



県オリジナル品種
「甲斐ベリー7」

県産野菜20人分をプレゼント 県本部 ヴァンフォーレ甲府の試合会場で

山梨県本部は、山梨県や山梨県農畜協と連携し、「野菜の日キャンペーン」の一環として、8月27日にJITリサイクルインクスタジアムで行われた「ヴァンフォーレ甲府」VS「ツエーゲン金沢」戦のハーフタイム抽選会に、県産野菜の詰め合わせ20人分をプレゼント提供しました。

このキャンペーンは安全・安心な県産農畜産物を供給する本県農業と、それを補完するJAの役割について県民へのさらなる理解促進に努め、県産野菜の消費拡大を広くアピールすること目的に行いました。



旬の県産野菜をプレゼント



当時は県産野菜のPR画像を映し、
アナウンスでもアピール

JA南アルプス市白根八田支店 竣工式開く

施設住宅課が施主代行として設計・監理に当たった「JA南アルプス市白根八田支店竣工式」が8月8日、南アルプス市白根地区の建設地で関係者約50人が出席して開かれました。

この建物は金融共済店舗の再編による4拠点化の支店として唯一新築された施設で、広い客溜りや明るい店内など、組合員が親しみやすく、利用しやすい施設となっています。



式典であいさつする梶原県本部長

県産スモモの宣伝動画放映 県農畜協 長崎知事登場してPR

山梨県農畜産物販売強化対策協議会は、山梨県産スモモの消費拡大を図るため、長崎幸太郎山梨県知事が登場する県産スモモのPR動画をつくりました。

動画は、スモモ畠の中で長崎県知事が山梨県で育成した品種「貴陽」を持ち、全国の消費者に向けて味や安全・安心をアピールする内容になっています。

今後は、イベントや量販店の売り場で放映されますので楽しみにして見てください。



県産スモモ「貴陽」を持ちながら撮影する長崎県知事

県産すももソース全国で売る 県本部・協同乳業(株)提携して絶妙な味PR

山梨県本部と協同乳業(株)は、山梨県産スモモを原料にしたオリジナルすももソースを作り、「農協ヨーグルト 山梨県産すもものおいしいソース(15g)別添」を8月23日から全国の量販店で数量を限定して販売しました。(すももソースがなくなり次第終了)

すももソースは、スモモの香りと甘みがしっかりと感じられ、農協ヨーグルトと一緒に食べると酸味も加わり絶妙な味わいを楽しむことができます。

県本部は、果実の大きさや形状により市場に出荷できない規格外の果実を加工原料とするフードロス削減事業などを通じて、果樹農家の振興につなげる取り組みを積極的に行ってています。



農協ヨーグルト 山梨県産すもものおいしいソース

渡辺さんの黒毛和牛が金賞獲得 共進会(肉牛の部) 枝肉単価3,600円/kg

山梨県肉畜鶏卵共進会実行委員会(梶原一明会長・JA全農やまなし県本部長)は7月28日、山梨食肉流通センターで「第50回山梨県肉畜鶏卵共進会(肉牛の部)」を開きました。

この共進会は、品質の優れた肉畜・鶏卵を生産し、畜産に対する一般の理解を深め、食肉消費拡大を図るとともに、畜産農家の経営意欲を高め、安定した畜産経営の推進と本県の畜産振興に寄与することを目的に毎年開かれています。

今年は和牛・交雑種合わせて68頭の出品があり、審査員が歩留まりや肉質等級などを確認しました。厳正な審査の結果、JA梨北管内の渡辺三夫さんの出品した黒毛和種が金賞(山梨県知事賞等)を受賞しました。

セリでは、金賞受賞牛は枝肉単価3,600円/kgで小島精肉店が落札し、今年も共進会・肉牛の部は盛会のうちに幕を閉じました。



金賞を受賞した肉牛と
生産者の渡辺さん(中央)、笠井副本部長(左)

京都の2小学校で食育活動 県農畜協 県内モモ農家とリモート交流も

山梨県農畜産物販売強化対策協議会は、食育活動の一環として7月15日にくだもの教室（モモ）を京都府京都市にある京都市立御所東小学校の5年生と宕陰小学校の1・3・5年生を対象に開きました。

京都市内の「くだもの教室」は、京都市教育委員会、山梨県大阪事務所、京都青果合同（株）と連携して毎年実施しているものです。

当日は、野菜ソムリエ上級プロの加藤恵美子さんによる講義、箱作りとモモの箱詰め作業や山梨県産モモの試食をしてもらいました。

また、山梨県のモモ栽培農家とリモートで、園場（モモが実っている場所）を見ながら児童たちが農家に直接質問をする取り組みも行いました。



クイズに挑戦する児童たち

「秋のフルーツ産地直送」展開 県本部 10月8日まで申し込み受け付け中

山梨県本部は、（株）ファミリーマートと共に、全国の旬のフルーツが楽しめる企画「秋のフルーツ産地直送」を始めました。申し込みは8月30日から10月8日まで全国のファミリーマート約16,600店およびファミリーマートネットギフト申し込みサービスの2種類で申し込むことができます。

今回は、山梨県で最も多く生産されている人気の品種「シャインマスカット」を、全国のみなさんにお届けします。種がなく皮ごと食べられ、甘みが強く、酸味が少ないので特徴です。一口食べると口の中いっぱいに甘い果汁が広がります。

日頃お世話になっている方へ、頑張っている自分へのご褒美に、ぜひ秋の味覚であるブドウ「山梨県産シャインマスカット」をプレゼントしてみてはいかがでしょうか。

県産モモの人気は上々 TOKYO FM 試食しながら全国へ紹介

企画管理課は、JA全農が提供する全国ネットFMラジオ番組の「JA全農COUNTDOWN JAPAN」（TOKYO FM）に今年も県産モモの情報提供了しました。

同番組は、週替わりで著名なゲストを迎え、トークを交えて最新の音楽チャートをランキング形式で紹介する生放送の音楽番組となっています。

番組内では、JA全農が運営するインターネットショッピングモール「JAタウン」の商品をパーソナリティーが試食してPRするコーナーがあり、7月2日の放送で、県産モモが紹介されました。

パーソナリティーのジョージ・ウィリアムズさんと安田レイさんが試食しながら紹介し、リスナープレゼントコーナーでは番組内容と併せて県産モモをプレゼントしました。



県産モモを持つ安田レイさん（左）
ジョージ・ウィリアムズさん（右）

（放送日時／毎週土曜日 13時～放送）



秋のフルーツ産地直送

香港市民に「貴陽」を紹介 県本部 ライブで南ア圃場から中継で結ぶ

山梨県本部と全農インターナショナル香港は7月22日、香港の消費者にライブコマースで、山梨県産スモモ「貴陽」を紹介しました。

当日は、JA南アルプス市管内にある圃場から中継しました。生産者の高石栄貴さんから栽培方法やおすすめの食べ方などを説明してもらい、MCによる収穫体験の様子も香港の消費者に映像で届けました。

県本部は、これからも山梨県農畜産物の美味しさをさらに広められるよう、取り組みを進めています。



高石さんの「貴陽」



JA南アルプス市の名取部長(中央)、
生産者の高石さん(右)

県農大生が「たべるJA(じゃん)」視察 職員 直売所の運営について説明

農産物直売所「たべる JA(じゃん)やまなし」は、山梨県農林大学校の農産物流通販売の授業の一環として生徒たちの視察を受け入れました。

職員から、直売所開設の経緯や運営内容の説明を受けている間、生徒たちは真剣に聞きながらメモを取っていました。また、疑問に思ったことは積極的に質問し、職員は丁寧に答えしていました。



職員(手前)の説明をメモする生徒たち

田んぼの生きもの児童が調査 企画管理課 採取後に、田んぼに放す

企画管理課は、7月に県峡南農務事務所と協力して峡南地域の小学校で「田んぼの生きもの調査」を行いました。

この活動は、田んぼの生きものと直接触れ合う体験を通じて、国土保全や生きものとの共生をより深く理解し、日本のお米を食べることの意味を学ぶことを目的としています。

児童たちは、泥に足を取られる場面もありましたが、夢中になって生きものが居そうな場所を探しまわり、短い時間の中でいろいろな種類の生きもので調味料入れ（※生きもの調査に欠かせない用具、片手で開閉でき、生きものの採取に便利）いっぱいになりました。

採取後は、各自が捕った生きものを、みんなで図鑑を使って調べ、わからない事は講師に質問しました。

捕った生きものを、田んぼに放すのがこの調査のルールになっているため、今回は県峡南農務事務所と企画管理課で生きものを田んぼに放ちました。



市川三郷町立市川南小学校



富士川町立増穂南小学校



南部町立富沢小学校



南部町立睦合小学校
(雨のため座学のクイズに挑戦)

“旬”の県産農産物紹介と超☆簡単クッキング！

野菜ソムリエ上級プロ

加藤さんの「やまなしを食べよう」

このページは、毎週金曜日 AM11時00分 FM-FUJI「Awesome! やまなしを食べようコーナー」で紹介された食材のレシピをご紹介します。

今月の食材【キャベツ】

季節によって特徴が変わる万能野菜のキャベツ、栄養たっぷりの野菜です。

キャベツについて

キャベツはアブラナ科に分類される一年草の葉野菜です。原産地はヨーロッパの地中海周辺とされています。春に収穫される丸い形の春キャベツ、冬に出回る寒玉キャベツとも言われる偏平な形の冬キャベツ、そして高原キャベツとも呼ばれる夏秋キャベツがあります。山梨では主に八ヶ岳南麓地域や富士北麓地域で美味しい夏秋キャベツが栽培されており、寒暖差がある場所での栽培なので、柔らかく甘い、味の濃いキャベツです。

栄養について

キャベツには栄養がたっぷり詰まっています。免疫力を高め、ストレスを緩和する働きがあるとされるビタミンC。ビタミンCはコラーゲンの生成に関与する栄養なので、血管や肌などを丈夫にし、シミ、そばかすの予防にも効果があるとされています。出血した時に血を固め、丈夫な骨作りに関与するビタミンK、丈夫な骨を作るために必要なカルシウム、むくみ予防や、血圧を下げる働きがあるカリウム、腸内環境を整える

食物繊維など盛りだくさん！さらにキャベツならではの栄養としてビタミンJと呼ばれるキャベジンがあります。

キャベジンは胃腸薬にも使用されており、胃腸の粘膜を丈夫にし、粘膜が荒れた時には修復する働きがあるとされ、潰瘍を抑える働きがあると言われています。また胃酸の分泌量を調整するとされ、胸やけや胃の不快感の改善に期待が寄せられています。ビタミンCやキャベジンは水溶性なので、生食や汁ごと食べると効率的に栄養を摂ることができます。また捨ててしまいがちな芯にも食物繊維がたっぷり含まれているので、細かく刻むなどして食べましょう。生でも加熱しても美味しい万能野菜のキャベツ、たっぷり頂きましょう。

保存法について

キャベツは成長点が芯の先にあります。丸ごと購入した場合は芯を包丁などでくりぬき、湿らせたキッチンペーパーを詰めます。カットキャベツの場合は芯を切り落とした後、キッチンペーパーや新聞紙などで包みポリ袋に入れて冷蔵庫で保存しましょう。冷凍する場合は千切りやざく切りにして冷凍用保存袋に入れ冷凍します。使う時は自然解凍で出てきた水分を搾ってから使いましょう

簡単クッキング



材料(2人分)

キャベツ	150g
木綿豆腐	150g(3個パックの1つ分)
餃子の皮	20枚ほど
※鶏ガラスープの素	小1
※おろししょうが	小1
※おろしにんにく	小1
※ごま油	小1
※醤油	小1/2
サラダ油	適量

簡単ヘルシー キャベツ餃子

包む手間なく簡単に作れるヘルシー餃子です！

作り方

- ①木綿豆腐をフライパンに崩して入れ、そぼろ状になるまで炒め粗熱を取る。
- ②キャベツをみじん切りにしポリ袋に入れ、※印の調味料と豆腐を入れて良く混ぜる。
- ③油を入れたフライパンに餃子の皮の半量を並べ、上に具材を乗せ平らにし、残りの皮を並べ、少量の水を上の皮にかけて火をつける。両面こんがり焼き色が付くように、蓋をして焼く。
お好みで酢、醤油、ラー油などをつけて頂く。

ポイント

豆腐の代わりにオートミールやひき肉を使用しても美味しくできます。

【加藤恵美子さん】

山梨県の野菜ソムリエ第1号。現在は最高位の「野菜ソムリエ上級プロ」です。「食と農のかたりべ」などの食関連の資格を持ち、また、フルーツコンサルタントとして県内外で活躍中です。FM-FUJI 毎週金曜日 AM11:00~「Awesome! やまなしを食べようコーナー」に出演中。

【FM-FUJI HPアドレス】<http://www.fmfuji.jp/>



毎回いろんなパターンのクイズであなたの頭脳に挑みます！ 今回のクイズボックスは、これだ！

ホットな話題で ブロックワード

(1)問題

ワインの栓の素材.....→

3A	1C	6B
コ		

↔地味.....→

7C	3D

駅に停まります.....→

5A	2D	4D	3B

映画『○○○のトトロ』.....→

6C	1D	6A

涼しさを味わう○○○○花火大会→

5C	6D	5B	5D	2A
				ウ

モンブランの材料.....→

1A	7A
ク	

スパイダーが糸で作るネット.....→

1B	4C	2C	7B

キュウリやスイカは○○科.....→

4A	3C
ウ	

○○の軽い人には相談しません.....→

4B	2B

ブロックワードは、(1)と(2)の2つの問題を解いていきます。

まず、(1)の各問題の答えを、右側のマスの中にカタカナで書きこみます。全問が解けたら、マスの左上に書いてあるアルファベットと数字を参考に、(2)のグリッドに書き写してください。グリッドの文を左から右へ読んでいくと、ある問題文になっています。

「クウコウ」で始まる、この問い合わせに答えてください。

(2)グリッド

1	1	2	3	4	5	6	7
A	ク	ウ	コ	ウ			
B							
C							
D							?

〈答え〉

前号(248号)の答えは

「エンジョイシヨウ」でした。

- 当選者の発表は商品の発送をもってかえさせていただきます。
- お近くのJAを通じて賞品をお送りいたします。お楽しみに!!

クイズ応募のきまり

- 締め切りは10月21日までとします。
- 正解者の中から抽選で5名様に賞品を進呈します。宛て先 〒400-8530 甲府市飯田1-1-20 JA全農やまなし 管理部 企画管理課
- 応募用紙にご記入いただく個人情報は、当選者への賞品発送に利用いたします。

クイズ提供
廣済堂出版からの 今月のオススメ

80歳の超え方
定価：1,045円(廣済堂出版刊)
高齢者医療の第一人者が教える「黄金の80代」を迎える方法！
70代は人生の下り坂に差し掛かった時期。一気に滑り台のようになりていくか、鼻歌でも歌いながら気長に乗りしていくか……。80代、90代を迎える大事な時間である70代をいかに過ごすべきか。30年以上にわたり高齢者医療に携わってきた著者が説く。
※お近くの書店でお買い求め下さい。

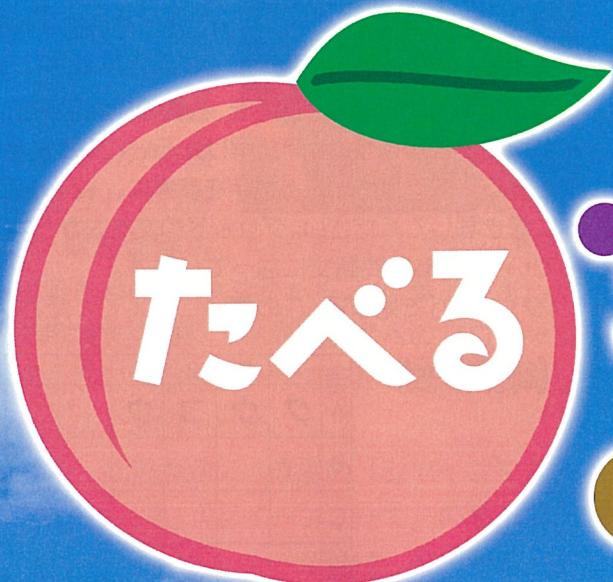


ク イ ズ 応 募 用 紙	解 答 第249号						
	氏 名						
	電話番号	() -					
	所属JA	支所・店					
	年 齢	歳	性 別	男	・	女	
	ハッピーボイスに対する意見・要望						



農産物直売所

新鮮・安全・安心・美味しい
県産農畜産物を皆さんにお届けします。



JA
じゃ
ん
やまなし

JA直売所へ行こう!



JAカードのご利用で
5%OFF



営業のご案内

営業時間 9時30分～17時

定休日 水曜日

場所 甲府市青葉町1421-1

055-225-1001

JAグループ山梨 JA全農やまなし