

Happy Voice

やまなし
ハッピーボイス



[2023] 3/25 | No.252



「第45回山梨県JA農業機械大展示会」を開催しました！



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

3年ぶりに農機大展示会開かれる Z-GISブースなど、人気呼ぶ

山梨県本部は、「第45回山梨県JA農業機械大展示会」を3年ぶりに甲府・アイメッセ山梨を会場に2月15、16日で開きました。

未だ終息の見えない新型コロナウイルス感染状況を考慮し、今回は農業機械をメインに規模を縮小した展示会となりました。

会場では、従来の農業機械展示に加え、ICT・IoT・スマート農業の提案のため、Z-GIS（全農営農管理システム）のブース出展や自動抑草ロボット「アイガモロボ」、農業用ドローン、ラジコン

草刈機などの展示も行いました。

また、肥料農薬課と農機資材課が連携して、ペースト肥料側条施肥田植機を活用し、環境に配慮した農業技術の提案を三菱農機販売（株）と片倉コープアグリ（株）協力のもと発信しました。

各メーカーのブースでは、3年ぶりの実開催ということもあり、来場者は興味を持った展示品について特徴や使い方などを質問し、担当者の親切・丁寧な説明に聞き入っていました。



「JAグループ山梨推奨型式」展示コーナー



「ペースト肥料」を紹介するコーナー



自動抑草ロボット「アイガモロボ」を紹介するコーナー



性能について説明を受ける来場者

第3回枝肉研究会、食肉センターで開く 最優秀賞の単価2,901円/kg

甲州牛・甲州ワインビーフ推進協議会（事務局＝米穀畜産課）は2月16日に（株）食肉流通センターで第3回枝肉研究会を開きました。

枝肉研究会は、甲州牛・甲州ワインビーフ推進協議会に所属する会員の飼養技術向上と、銘柄牛の消費拡大や知名度向上を目的に年3回開かれています。

令和4年度の最後となる今回は、和牛・交雑種合わせて37頭の出品があり、審査員が肉付きや脂の入り具合などを確認しました。セリでは、JA梨北管内の山田修司さんが生産した最優秀賞の黒毛和種が枝肉単価2,901円/kgで小島精肉店が落札しました。



猪股会長と最優秀賞の肉牛



最優秀賞を受賞した山田さんの肉牛

技術スキルの向上を目指す 小型農機講習会 参加者2部制に分けて研修

農機資材課は1月24日、笛吹市のいちのみや・桃の里スポーツ公園で、「小型農機基礎講習会」を開きました。

この講習会は、小型農業機械の基礎知識を学び、技術スキルの向上を目的としています。今後もSSやトラクターなど様々な機種に展開し継続的な取り組みに向けた第一弾となります。

今回は、株式会社やまびこ東日本地区担当の米村技術主任を講師に招き、2部制に分けての講習となりました。第1部は「2サイクルエンジンの基礎」をテーマに、パワーポイントでエンジンの特長や専用オイルなどについて学びました。第2部では「キャブレタ（気化器）の分解・組み立て」の実演ということで、実機を使用しての分解・組み立て作業を通し、仕組みやコツなどを再確認しました。

県本部では、農業機械整備技術の向上に今後も取り組んでいきます。



キャブレタ(気化器)の仕組みなどを再確認する参加者

令和4年度 山梨県果樹共進会表彰式

モモ(露地栽培)の部 古屋弘樹さん、ブドウ(露地栽培)の部 芦澤隆さんなど12人を表彰

山梨県本部（事務局＝営農企画課）は1月13日、甲府市・JA会館で「令和4年度山梨県果樹共進会表彰式」を開きました。

果樹共進会は、消費者ニーズに適した高品質果実生産と果樹経営の近代化を図るため、本県の基幹果樹である「モモ・ブドウ・スモモ」のうち2品目を対象としています。

今回は、モモ「白鳳・あかつき(露地栽培)」、ブドウ「種なし巨峰(露地栽培)」が対象品目となり、モモは4JA、ブドウは3JAから出品されました。

表彰式では、最優秀賞に選ばれた、モモ「白鳳・あかつき(露地栽培)」の部の古屋弘樹さん、ブドウ「種なし巨峰(露地栽培)」の部の芦澤隆さんをはじめ、受賞者12人が表彰されました。

受賞者は次のとおり（敬称略）

令和4年度 山梨県果樹共進会受賞者

■モモ「白鳳・あかつき」(露地栽培)の部

全農会長賞	特別賞	受賞者	JA名
最優秀賞	農林水産大臣賞	古屋 弘樹	JAフルーツ山梨
優秀賞	関東農政局長賞	廣瀬 昭夫	JAフルーツ山梨
優秀賞	山梨県知事賞	鈴木 博行	JAふえふき
優良賞	山梨県議会議長賞	保阪 進	JA梨北
優良賞	山梨県農協中央会代表理事会長賞	横瀬 好秀	JAふえふき
優良賞	山梨県果樹園芸会会長賞	白川 和久	JA南アルプス市

■ブドウ「種なし巨峰」(露地栽培)の部 ※雨除け含む

全農会長賞	特別賞	受賞者	JA名
最優秀賞	農林水産大臣賞	芦澤 隆	JAフルーツ山梨
優秀賞	関東農政局長賞	坂本 忠	JAフルーツ山梨
優秀賞	山梨県知事賞	堀内 信	JAふえふき
優良賞	山梨県議会議長賞	大西 雅明	JAふえふき
優良賞	山梨県農協中央会代表理事会長賞	保坂 健一	JA梨北
優良賞	山梨県果樹園芸会会長賞	岡部 秀樹	JAフルーツ山梨



「ブドウの部」で受賞されたみなさん



「モモの部」で受賞されたみなさん



「ブドウの部」で最優秀賞を受賞された芦澤さん(右)



「モモの部」で最優秀賞を受賞された古屋さん(右)

モモの輸出増、シャインの品質向上要請される 輸出協 台湾業者と意見交換

山梨県果実輸出促進協議会は、県産果実の更なる輸出拡大を図るため、1月上旬に主な輸出先である台湾で市場調査を行いました。

現地では、輸入・小売業者とモモ・ブドウ・枯露柿について意見交換や現地小売店を視察しました。

モモは台湾の農薬規制により今年度は輸出量が伸び悩むなか、「山梨県産のモモは需要が高いため輸出量を確立してほしい」、「ブドウはシャインマスカットの他国産（特に韓国産）の生産量が増加し、日本産より比較的安価に販売されているため、更なる品質の向上」との意見がありました。

来年度は関係機関（JA・県）と連携したなかで台湾向けのモモの輸出量を伸ばしていきます。ブ

ドウは他国産のシャインマスカットの品質が年々安定してきているため、動向を調査していきます。

県本部は引き続き生産者の所得向上と輸出における有利販売に取り組んでいきます。



現地小売店の果物コーナー

大塚にんじん「Apron」掲載へ 企画管理課 全国へのPR進める

企画管理課は12月上旬、東京・JA全農が発行・編集している広報誌「Apron」（エプロン）の取材に同行しました。

このApronは、毎月1回、消費者に向けた産地情報や「食」と「農」の情報を発信する広報誌となっています。全国のAコープ店舗、各地のJA農産物直売所などで無料配布しています。

今回は、2023年11月号の「ふるさと探訪」の中で、JA山梨みらい管内で生産される「大塚にんじん」が、取り上げられることになり、収穫時期に合わせての前年取材となりました。

取材当日は天候に恵まれ、JA山梨みらい大塚経済センターの村松係長の協力を得て、岩下大塚にんじん部会長の圃場で「大塚にんじん」の収穫作業の撮影から取材が始まりました。市川三郷町大塚地区では、土壌が深くきめ細やかで、石が無い肥沃な土地のことを「のっぴい」と言

います。重機で土を掘ると「のっぴい」で育てられた太くて長い「大塚にんじん」を目の前に取材スタッフは驚きながらカメラのシャッターを押していました。

続いて、「大塚にんじん」の栽培のポイントや特徴などの質問に、岩下大塚にんじん部会長は丁寧にわかりやすく答えていただきました。



質問に答える岩下大塚にんじん部会長(左)



一本ずつ手作業で収穫します

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【じゃがいも】

子供から大人まで人気の野菜です！

じゃがいもについて

じゃがいもはナス科の植物で、南米アンデス高地が原産とされ、県内でも各地で栽培されているおなじみの野菜です。じゃがいもは食感の違いによって粉質、粘質の2つに分けられます。粉質はホクホクとした食感が楽しめ、でんぷん質が多いため煮崩れしやすい特徴があり、コロケやポテトサラダなどに向いています。代表品種は男爵です。粘質はしっとりとした食感で煮崩れにくいという特徴があり、肉じゃが、カレーなどの煮込み料理に適しています。代表品種はメークインになります。最近は甘さや香りが強いものや、果肉や果皮の色がカラフルなものなど様々なじゃがいもを楽しむことができます。春に出回る新じゃがは収穫してすぐに出荷されるので、水分が多くフレッシュな味わいが楽しめます。

栄養について

じゃがいもは良質な炭水化物の供給源。カロリーが高いのでは？と気になりますが、同じ量で比較するとごはんの約半分のカロリーしかありません。ビタミンCやビタミンB群などを多く含むことからフランスでは「大地のりんご」と呼ばれ愛されている野菜です。

じゃがいもにはみかんとほぼ同じ量のビタミンCが含まれています。加熱調理に弱いビタミンCですが、じゃがいものビタミンCはでんぷんによって保護されているので、加熱調理してもビタミンCが壊れにくいという嬉しい特徴があります。その他に食物繊維、カリウム、マグネシウムなど様々な栄養が含まれます。そしてSDGsの観点からも食品ロスを減らすためにぜひ皮ごと調理をしてみましょう。皮には実よりも鉄分やカルシウム、また肌や血管など体の酸化を防ぐポリフェノールの一種「クロロゲン酸」が多く含まれるので、できるだけ皮は捨てずに食べましょう。

保存法について

じゃがいもは日持ちがする野菜で、風通しが良い冷暗所での常温保存が可能です。気温が高い夏は野菜室の保存がおすすめです。じゃがいもが低温に弱い性質なので、ひとつずつ新聞紙で包んでからポリ袋に入れて野菜室での保存をお願いします。じゃがいもの保存で最も気をつけたいのが光です。日光や照明などの光が当たる場所で保存すると、有毒物質であるソラニンを含む芽が出たり、皮が緑色に変色してしまいます。芽が出ってしまった場合は必ず芽とその周りの部分をしっかりと取り除きましょう。また皮が緑色になっている場合は厚めに皮を剥き調理してください。

簡単クッキング

いも田楽

ナス科のじゃがいもで、ナスの定番料理を作りましょう！

●作り方

- ①じゃがいもはたわし等でよく洗い皮ごと1.5cmの厚さに切りレンジで加熱する。
※加熱の目安は600wで2分ほど。竹串などで硬さを確認しましょう。
- ②味噌、砂糖、酒、みりんを耐熱容器に入れ良く混ぜ、ふんわりとラップをかけて600wで1分加熱し粗熱を取る。
- ③じゃがいもに田楽味噌を塗り、ごまをのせてオーブントースターで味噌がこんがりするまで焼く。



●材料(写真分量)

じゃがいも(メークイン)	………	小2個
味噌	………	大1
砂糖	………	大1
みりん	………	小1
酒	………	小1
いりごま(白)	………	適量

【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/>



Quiz Box

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！

漢字ナングロ



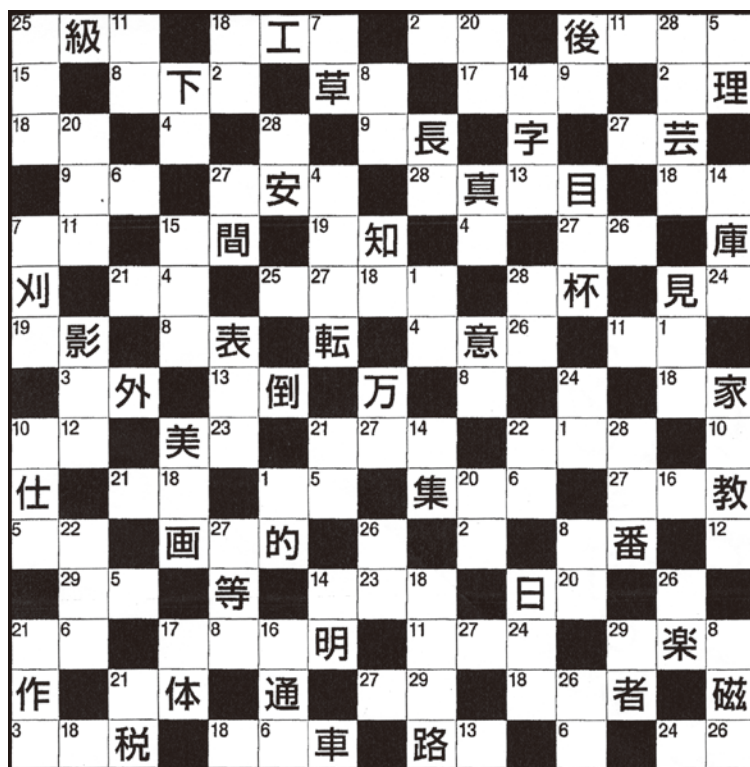
マスの中を、すべて漢字で埋めるナンバークロスを
解き、解答欄にでてきた2つの漢字の言葉を答えて
ください。

[メモ]

[Xモ]			1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29				

[解答欄]

2	23	12	[解答欄]	27	18	7	15



前号(251号)の答えは

「B」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4月7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、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**
東京ディズニーランド&シー
裏技ガイド2023



定価：990 円(税込)

あのファストパスが今はありません！コロナ禍を経て激変したパークの最新攻略テクを、人気ブロガーが徹底アドバイス。大人気のTDL「美女と野獣」エリアやTDSで11/11スタートの新ショー「ビリーヴ！」などの秘密の見どころ情報もたっぷり。

※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252号			
氏 名			
電話番号	()	—	
所属 J A	J A		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まにお届けします。



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