

Happy Voice

やまなし
ハッピーボイス



[2023] 4/25 | No.253



「令和5年度 山梨県果実・野菜生産者大会」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

県果実販売400億円を目指す 県果実・野菜生産者大会を4年ぶりに開く

山梨県本部は4月6日に「令和5年度山梨県果実・野菜生産者大会」を昭和町・アピオタワー館で長崎幸太郎知事を来賓にお迎えし、中澤昭県本部運営委員会会長、野口栄全農理事長をはじめ県内の生産者・市場関係者・JA役職員ら約250人が参加して4年ぶりに開催しました。

今大会において、山梨県内の果実・野菜生産者の総意を結集し、系統共販を基本とする販売強化に取り組むとともに、安全・安心・高品質な果実・野菜の生産振興並びに指定市場等の流通関係者と連携した有利販売への取り組みにより、生産者の手取り拡大を図り、持続可能な山梨農業の実現を目指すことを誓いました。

青果物の取引上位会社や生産者功労者等の各受

賞者には長崎知事、中澤会長、野口理事長から感謝状が贈られ、実績を称えました。

また、梶原本部長から情勢報告と新品種の開発や台湾・香港を中心とした輸出に注力し、令和5年度は果実400億円・野菜32億円を販売目標とすることを表明しました。



参加者全員で「頑張ろう三唱」を行いました

出発式、4月12日に開く さくひめ 約30kgが初出荷

山梨県本部が事務局を務めるハウスモモ部会は、4月上旬にハウスモモの園地巡回を行い、生育状況や着色・玉張りなどの現地調査を行いました。その結果、今年度の初収穫は4月11日、初出荷は12日となりました。

「さくひめ」は農研機構がブラジルから導入した低温要求時間の短い品種「コラール」と「ちよひ

め」などを交雑して育成した品種。果肉はしっかりとしていて、上品な甘さが特徴です。

初出荷に先立ち、JAフルーツ山梨の奥野田第一共選所で「さくひめ」の出発式が行われ、1kg化粧箱とパック入りを合わせて約30kgが出荷されました。



「さくひめ」を収穫する様子



品質確認した後、検査印を押すJA職員

「新型スピードスプレーヤ」の商品説明会開催 可倒式保護フレーム、シートベルトを標準装備

農機資材課は4月17日、南アルプス市・八田事務所で県内JAの農業機械担当者を対象に、やまびこジャパン（株）の新商品「保護フレーム付き共立スピードスプレーヤ」の説明会を開きました。

このスピードスプレーヤは、近年多発している農業機械による死亡事故の未然防止を目的に1年ほどの期間をかけて開発されました。可倒式保護フレームとシートベルトを標準装備することで、転倒転落時の被害を最小限に軽減できるよう設計されています。

JA担当者は、新商品のスピードスプレーヤの保護フレームや新設計の足回りミッション、4分割散布コックなどを入念に見ていました。



保護フレームやシートベルトなどを確認するJA担当者

新しいミルク飲料発売 県産ぶどうと農協ミルクをミックス

山梨県本部は3月20日に山梨県防災新館で開かれた、「農協ミルク山梨産ぶどう」の商品発表報告会に梶原県本部長らが出席しました。

「農協ミルク山梨産ぶどう」は、協同乳業（株）が山梨県本部と連携し、県産の赤ぶどう、シャインマスカットと国産生乳を45%使用した農協ミルク飲料シリーズの新商品です。県産ぶどうの芳醇な香り、牛乳と素材のバランスにこだわった農

協ミルクならではのクセになる甘さに仕上げました。4月3日から全国各地のスーパー、コンビニで一般発売されています。

県本部は、競争力のある県独自品種の普及定着やブランド化・販売促進だけではなく、果実を集めて加工原料とする事業の推進など果樹農家の振興を積極的に進めています。



「農協ミルク山梨産ぶどう」を持ち記念撮影に応える関係者

地域づくりに貢献を宣言 梶原本部長 農を通じての経済活性化語る

山梨県本部の梶原一明本部長は3月17日に、甲府商工会議所で「山梨県内の農業の現状と課題について」と題して講演しました。

フードバレー構想をはじめとする農や食を通じた経済活性化について考える「食と農による地域活性化研究会」メンバーが参加しました。

梶原本部長は、農業生産額が令和3年度では27年ぶりに1,100億円台と増加傾向にあることやシャインマスカットの販売額の増加、農家戸数の減少や新規就農者の定着など山梨県内の農業情勢についてプロジェクターを使って説明を行いました。

最後に「JAグループの各組織がそれぞれの事業

活動を通して、地域の実態を踏まえ組合員・地域住民の期待に応える、食と農の基軸として地域に根差した協同組合として、なくてはならない存在であり続けるため、持続可能な食と地域づくりに貢献していきます」と話しました。



参加者と意見交換する梶原本部長(左)

フレー Fresh!!

* 今年度の新入職員を紹介します *



名 前
所 属
生年月日
趣味・特技
自分はこんな人
抱 負

荻本 英臣(おぎもと ひでおみ)

本所くらし支援部 東日本生活事業所山梨推進課

2000年7月12日

音楽鑑賞、魚捌き

好きなことには熱心に取り組めます。

山梨県内の農業を活性化させ、フルーツ王国というイメージ以外の畜産物の美味しさを広めていきたいです。この目標を達成するために日々の仕事に一生懸命取り組み、信頼される全農職員になれるよう頑張っていきます。



名 前
所 属
生年月日
趣味・特技
自分はこんな人
抱 負

中村 剛(なかむら つよし)

営農販売部 直販事業センター

2000年7月22日

ランニング、バイトで培った「タイヤ交換」と「オイル交換」

元気がありいつも笑顔でいらっしゃいます。時々、声が大きくなります。

組合員の方々の声を聞き、寄り添った人材になりたいと考えています。そのためには、仕事を早く覚えて組織に貢献したいです。そして、諸問題をどう解決していくかアンテナを張りながら考えて業務にあたります。山梨の特産品を県域に広めること、そして全国に広められるよう一生懸命頑張ります。今後ともよろしくお願ひいたします。



名 前
所 属
生年月日
趣味・特技
自分はこんな人
抱 負

三井 陶冶(みつい とうや)

営農販売部 営農企画課

2000年12月9日

県内開催のマルシェやお祭りに行くこと、料理、農作業

周りの人達には明朗快活な性格だと言われます。

県内農業の発展に努めてまいります。よろしくお願ひいたします。



令和5年度 人事異動一覧表（山梨県本部）

氏名	新職務・所属 新職制	前職務・所属
大森 智仁	営農販売部部長 山梨県本部(出向)山梨県農畜産物販売強化対策協議会兼務	生産資材部部長
丸山 勲	生産資材部部長	生産資材部次長 生産資材部農機資材課長事務取扱
中村 好克	生活部次長 生活部施設住宅課長事務取扱 生活部一級建築士事務所長事務取扱	生活部施設住宅課課長 生活部一級建築士事務所長事務取扱
山田 格	管理部1JA推進室専任課長	営農販売部米穀畜産課課長 山梨県北部家畜市場長事務取扱
藤本 和博	営農販売部米穀畜産課課長 山梨県北部家畜市場長事務取扱 営農販売部直販事業センター長兼務	営農販売部直販事業センター長
小林 泰	生産資材部農機資材課課長	山梨県本部(出向)全農パールライス株式会社
若尾 恭平	本所経営企画部グループ戦略課	管理部総務課課長
浅原 俊	管理部総務課課長	管理部1JA推進室専任課長
小松 健二	山梨県本部(出向)JA東日本くみあい飼料株式会社	本所くらし支援事業部東日本生活事業所山梨推進課
三井 裕子	管理部経理課	生活部ガス課
櫻林 薫	生活部ガス課	営農販売部営農企画課
市川 剛史	営農販売部営農企画課	営農販売部果実園芸課
羽田 洋祐	管理部企画管理課	生産資材部包装資材課
加賀美恭平	生産資材部包装資材課	生産資材部肥料農薬課
雨宮 良斗	山梨県本部(出向)株式会社さんけい	生産資材部農機資材課
安富 悠真	営農販売部果実園芸課	管理部総務課
今泉 海	生産資材部肥料農薬課	管理部企画管理課
中村 剛	営農販売部直販事業センター	新採用
荻本 英臣	本所くらし支援部東日本生活事業所山梨推進課	新採用
三井 陶冶	営農販売部営農企画課	新採用

令和5年度 人事異動一覧表（本所）

氏名	新職務・所属 新職制	前職務・所属
蕪木 峻	本所総合エネルギー部 関東エネルギー事業所業務企画課	本所総合エネルギー部 関東エネルギー事業所山梨推進課
湯原 大空	本所総務人事部人事企画課	山梨県本部管理部企画管理課

令和4年度末退職者名簿

氏名	退職時職務
小澤 聖樹	山梨県本部(出向)JA東日本くみあい飼料株式会社
志村 久昭	営農販売部部長 山梨県本部(出向)山梨県農畜産物販売強化対策協議会兼務
渡辺かおる	生産資材部包装資材課



長い間おつかれさまでした。

運 営 委 員 会 だ よ り

運営委員会において、審議・承認された事項は次の通りです。

令和4年度 第7回運営委員会

開催日：令和4年10月31日

報告事項

- (1)令和4年度8月末事業取扱実績
- (2)青果物の生育および販売状況について
- (3)段ボール箱価格抑制の取り組みについて
- (4)組合員向け電力事業(JAでんき)について

令和4年度 第8回運営委員会

開催日：令和4年11月30日

審議事項

- (1)県本部長の定年延長について(案)
- (2)令和5年度山梨県果実・野菜生産者大会開催について(案)

報告事項

- (1)令和4年度10月末実績について
- (2)青果物の生育及び販売状況について
- (3)令和5農薬年度 農薬価格交渉結果について
- (4)燃料情勢について

その他

- (1)燃油・資材高騰対策に関する助成について
- (2)米国産スマモ・モモ現地調査結果の概要と対応方針について

令和4年度 第9回運営委員会

開催日：令和4年12月26日

審議事項

- (1)旧フルーツ村施設跡地の売却について(案)
- (2)令和5年度機構改革について(案)
- (3)令和4年産青果物用段ボール原紙差額の返戻について(案)

報告事項

- (1)令和4年度11月末実績について
- (2)第55回臨時総代会および地区別総代会議の開催について

令和4年度 第10回運営委員会

開催日：令和5年1月30日

審議事項

- (1)株式会社さんけい代表取締役の推薦について(案)

- (2)令和5年度生産・販売事業方針について(案)
- (3)令和5年度山梨県果実・野菜生産者大会開催について(案)
- (4)令和5年度取引指定市場の選定について(案)
- (5)令和5年産青果物用段ボール価格について(案)

報告事項

- (1)令和4年度12月末実績について
- (2)包装関連資材情勢について

令和4年度 第11回運営委員会

開催日：令和5年2月28日

審議事項

- (1)令和5年度事業計画について(案)
- (2)令和5年度山梨県果実・野菜生産者大会について(案)
- (3)令和5年産青果物用段ボール価格の期中改定について(案)

報告事項

- (1)令和4年度1月末実績について
- (2)県内ホームセンターの肥料農薬価格調査の結果について
- (3)第45回山梨県JA農業機械大展示会JA別実績について
- (4)JAグループ山梨担い手サポートセンターの取組状況について

その他

- (1)山梨県シャインマスカットJA統一品評会の実施について
- (2)「農協ミルク山梨産ぶどう」の発売について
- (3)水稻うるち品種「にじのきらめき」について

令和4年度 第12回運営委員会

開催日：令和5年3月30日

報告事項

- (1)令和5年度全農山梨県本部の体制について
- (2)令和5年度山梨県果実・野菜生産者大会について
- (3)やまびこジャパン(株)スピードスプレーヤの受注再開について(度全農山梨県本部の体制について)
- (2)令和5年度山梨県果実・野菜生産者大会について
- (3)やまびこジャパン(株)スピードスプレーヤの受注再開について

“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【たけのこ】

春を感じる、季節を楽しむ食材です。

たけのこについて

山梨県は山林が多いので県内各地で獲れます、南巨摩郡の南部町がとても有名です。

イネ科マダケ属で竹の地下茎から伸びる若い芽が「たけのこ」になります。一般的にたけのこととして流通しているのは孟宗竹（もうそうちく）となります。たけのこは成長が早く、すぐに竹になってしまうためたけのこを味わえる期間は限られています。たけのこは鮮度が命といえる食材で、掘ってから時間が経つほどえぐみが増してしまいます。たけのこは穂先が土から出て日にあたるとえぐみが強くなり風味が落ちてしまうため、地表に頭を出す前に掘り出します。生で食べることができるたけのこは掘り出してすぐのものになります。通常はあく抜き（下茹で）をしてから食べます。

栄養について

たけのこには様々な栄養が含まれます。まずたけのこを切った時に節の間に白い粉のようなものがチロシンになります。チロシンはアミノ酸の一種で、神経伝達物質の原料となり、脳を活性化してストレスの軽減、うつ状態を改善する働きがあるとされています。また皮膚や髪の毛の色素になるメラニンの原料にもなります。またカリウムが豊富に含まれています。カリウムは体内の塩分の排出を助ける栄養素、体内では細胞内の水分調整をしていると言われています。その他にも

アミノ酸の一種で即効性の高いエネルギー源として知られるアスパラギン酸、ビタミン B 群に属し赤血球を作るので造血のビタミンとも呼ばれる葉酸、必須ミネラルの一種で味覚に作用するとされ、各種細胞の生成や新陳代謝に関わる栄養素である亜鉛、腸内環境の改善をサポートし、食後の血糖値の上昇を抑える効果があるとされる食物繊維などが含まれています。気温差が大きい季節の変わり目な自律神経が乱れやすいので、この時期に嬉しい栄養がたっぷり含まれています。

選び方&保存法について

土から頭を出すと穂先が光合成をし黄色から緑に色を変えてえぐみが増します。穂先が黄色っぽいものを選びましょう。また根元の切り口はできるだけみずみずしく白いもの、皮はなるべく薄茶色のものを選びましょう。たけのこは購入したらすぐにあく抜きをお願いします。あく抜きをしたあと、すぐに食べない場合は全体が浸るように水に浸けて冷蔵庫で保存をしましょう。毎日水を取り替えて 3 日間ほど日持ちします。冷凍保存する場合は細切りや薄切りなど解凍後の調理に合わせた切り方で冷凍します。大きいままで冷凍すると硬く食べづらくなります。また切った後に砂糖をまぶして冷凍すると食感を損なわずに保存できます。使う時に凍ったまま砂糖をさっと洗い流して調理しますが、調味料に砂糖を使う料理の時はそのまま使うことができます。

簡単クッキング



材料(2人分)

たけのこ(下茹でしたもの) ……	150g
小麦粉……………	大3
水……………	大3
マヨネーズ……………	大1/2
ふりかけ(好みのもの)	好みの量
油……………	適量

ふりかけ衣の揚げ焼き

お好みのふりかけで味のバリエーションが楽しめます

作り方

- ①たけのこの水気を取り、食べやすい大きさに切る。
- ②小麦粉、水、マヨネーズを入れて衣を作り、お好みのふりかけをお好みの量入れて混ぜる。
- ③たけのこに衣をつけて揚げ焼きにする。たけのこに火が通っているので衣がサクッとなれば出来上がりです。

※写真はのりたまで作っています。

【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/>

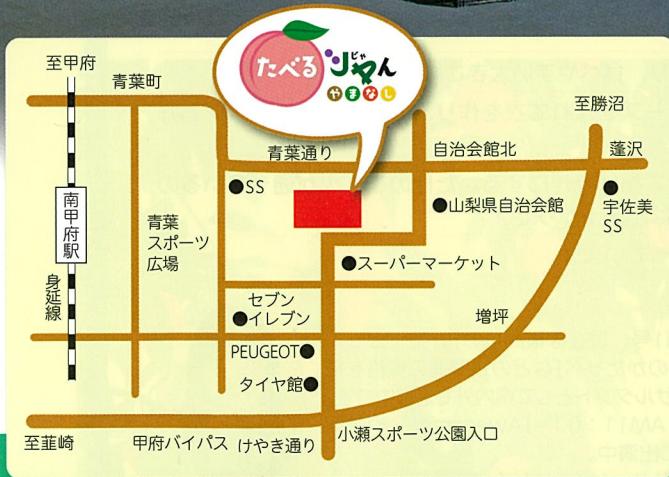


前号(252号)の答えは「道化師」「一人芝居」でした。

掲載内容の見直しにともない、長年にわたり掲載してまいりました「クイズボックス」「廣済堂出版からの今月のおススメ書籍」を終了させていただきました。誠に勝手ではございますが、ご理解いただきますよう、よろしくお願い申し上げます。



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。



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

TEL 055-225-1001

JAグループ山梨 JA全農やまなし