

Happy Voice

やまなし
ハッピー・ボイス



[2021] 9/25 | No.243



「野菜の日」を
PR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

20人に県産野菜プレゼント —ヴァンフォーレVSジェフ千葉戦で「野菜の日」PR—

山梨県本部は、「野菜の日キャンペーン」の一環として山梨県や県農畜協と連携し、8月21日に山梨中銀スタジアムで行われた「ヴァンフォーレ甲府」VS「ジェフユナイテッド千葉」戦観戦者を対象に、抽選で20人に県産野菜の詰め合わせ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を目的に行ってています。

当日はスタジアムに設置された大型オーロラビジョンを使用し「野菜の日」のPR掲示を映すなどアピールしました。



プレゼントした野菜BOX

原さんの黒毛が金賞獲得 —共進会 肉牛の部に62頭が出品—

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29日、山梨食肉流通センターで「第49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畜産の振興に寄与することを目的に毎年開かれています。

梶原実行委員会会長は、日頃の謝辞を述べ「枝肉相場が大変厳しい状況のなか、今後も生産者の手取り拡大に向け、JAグループ一丸となって取り組んでいきたい」とあいさつしました。

今年は和牛・交雑種合わせて62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。厳正な審査の結果、JA梨北管内の原廣一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3,350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原廣一氏（中央）と梶原実行委員会会長（左）

京都京極小で「くだもの教室」を開催 —モモ栽培農家とオンライン中継も—

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13日にくだもの（モモ）教室を京都府京都市にある京都市立西京極小学校の5年生3クラス78人を対象に開きました。

京都市内での「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とモモの糖度測定、箱作りとモモの箱詰め作業や山梨のモモ栽培のDVDを鑑賞してもらいました。

また、山梨県のモモ栽培農家とZoomでつなぎ、児童が農家に直接質問をする取組も行いました。児童は、農家と直接モモについての話が出来たことで大変喜んでいました。



桃畠からオンライン中継しました

シャイン、コーンなどを販売 —県農畜協「バイふじのくに物産展」に参加—

山梨県農畜産物販売強化対策協議会（澤井實会長）は、静岡県にある静岡伊勢丹で開かれた「買ってつながる！バイふじのくに物産展」に出展参加しました。

このイベントは、昨年に引き続き新型コロナウイルスの影響を受ける生産者を支援するため、山梨・静岡の両県民が互いの特産品を購入し合い、「ふじのくに」をさらに元気にする取り組み「バイ・ふじのくに」の一環です。

物産展は7月7日から12日まで開かれ、JAグループ山梨は、シャインマスカットを中心に、ピオーネ、ゴルビー、スイートコーン、また加工品では甲州牛カレー、ピーチジュース、南部茶を販売しました。

会場では山梨県の物産、静岡県の物産が数多く出品され、大勢のお客さんで賑わいました。



物産展の様子

J A ふえふき笛南支所 新築工事竣工式開催

施設住宅課が施主代行として設計・施工監理に当たった「JA ふえふき笛南支所新築工事竣工式」が8月2日、甲府市中道の建設地で関係者約50人出席のもと開かれました。

この統合支所は鉄骨システム建築の平屋建て、延べ床面積約230平方メートル。バリアフリー構造となっており、休日に利用可能なATMコーナーや個室相談ブースも設けており、幹線道路沿いという立地から、組合員にとってより親しみやすく利用しやすい店舗となっています。



テープカットをするJAふえふき小池組合長(左)と
梶原県本部長(中央)

「第3回にっぽん応援マルシェ」に参加 県産果実 特急「かいじ号」で運ぶ

山梨県本部は、7月22日～25日に新宿駅ミライナタワー改札外で行われた「第3回にっぽん応援マルシェ」に参加しました。

期間中は、「たべるJA（じゃ）んやまなし」に出荷された新鮮でおいしい県産青果物を特急「かいじ号」に載せ、最速で現地に届けました。

また7月26日にYouTubeで開催された「桃サミット2021」では、山梨県や福島県・和歌山県・岡山県の各産地が桃のPRをおこないました。

山梨県本部からは笠井副本部長が出演し、山梨県産の桃の素晴らしいを熱く語りました。



収録中の笠井副本部長

「JA全農COUNTDOWN JAPAN」で山梨県産モモをPRしました!

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「JA全農COUNTDOWN JAPAN」(TOKYO FM)に今年も県産もの情報を提供しました。

この番組は、週替わりで著名なゲストを迎える、トークを交えて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。

番組内を通して、JAタウン商品をパーソナリティが試食してPRするコーナーがあり、7月24日の放送でパーソナリティのジョージ・ウィリアムズさんと安田レイさんが県産モモを試食しながら紹介し、併せてリスナープレゼントも行

われました。



パーソナリティの安田レイさん(左)、
ジョージ・ウィリアムズさん(右)

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【なす】

山梨の野菜出荷量ランキング 1 位のなす！秋のなすもおいしく食べましょう。

栄養について

なすは 90% 以上が水分でとても低カロリーです。食欲の秋に嬉しい野菜ですね！

なすにはカリウムや食物繊維などが含まれますが、なすが誇る栄養といえば、なすの皮の色である鮮やかな紫色の色素です。これはポリフェノールの一一種である「ナスニン」で抗酸化物質です。健康に影響を及ぼす活性酸素を取り除くなどの働きがあり、がん予防の効果も期待されています。なすは皮ごと食べることが大切ですね！

食べ方のポイント

なす独自のポリフェノール「ナスニン」は水溶性のため、茹でる、煮るなどの調理法だと流れ出てしまいます。大事な色を止めるには油でコーティングすること。油で炒める、揚げる調理法がベターです。できるだけ油を使わずに色を失わないようにするには電子レ

ンジ加熱がおすすめです。油で絡めてから電子レンジ加熱、少し色が抜けますがラップにきっちり包んで電子レンジ加熱をしましょう。また水にさらしてあく抜きをすると、水溶性のナスニン、カリウムなどの成分が水に流れてしまいます。切ったらすぐに調理することで酸化や栄養の損失が防げます。

選び方について

へたが黒っぽく、とげがあるもの。紫色が濃く、ハリとツヤがあるものを選びましょう。

保存法について

なすはインドが原産地なので低温に弱いのが特徴です。常温でそのままの保存では、水分が蒸発して萎びてしまします。保存は新聞紙やペーパータオルなどで包んで風通しの良い涼しい場所で保存をお願いします。低温に弱いなすですが、常温の気温が高い場合は 1 本ずつラップ包み、ポリ袋などに入れて野菜室での保存をお願いします。保存期間が長くなると皮が硬くなってくるので、早めに使うようにしてください。

大学芋のなすバージョン！
美味しいスイーツに変身させます。



作り方

- ①なすはへたを取りラップにきっちり包み 700W で 1 分加熱する。
- ②熱いので気を付けながらなすを乱切りにし、片栗粉をしっかりとまぶす。フライパンに油を入れ、なすの表面に焼き色が付くまで焼く。
- ③耐熱容器に砂糖、みりん、醤油を入れラップをし 700W で 30 秒加熱し、たれを作り、なすとごまを入れて和える。

ポイント

砂糖ははちみつに変えても美味しいです。
たれは、フライパンなどで加熱しても作れます。
いりごまは白でも黒でもお好みでどうぞ！

材料(写真の分量)

なす	中1本
砂糖	大1
みりん	大1
醤油	小1/2
片栗粉	大2
いりごま	適量
油	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/>



乾燥果実や漬物等の製造・販売は、 一部例外を除き届出もしくは許可が必要になりました!

平成30年6月に一部改正された食品衛生法が、令和3年6月1日から施行され、新しい制度での運用が始まりました。

新制度においては、営業許可業種が再編され、許可不要な食品等を取り扱う事業者についても、届出制度が創設されました。

届出対象事業者は、許可を要する事業者同様に「食品衛生責任者の選任」や「HACCPに沿った衛生管理」等が義務化されます。

ドライフルーツ・
干し柿



・原材料を仕入れて加工：届出が必要

・原材料が自家生産のみ：届出不要

※届出が必要な場合には、食品衛生責任者を選任

漬物



・醤油漬け、ぬか漬けなど：いずれも許可が必要

※食品衛生責任者を選任

※施設基準を満たした製造施設を用意して許可を取得

※詳しくは、事業所の所在地を管轄する保健所へご相談ください。 山梨県福祉保健部衛生業務課



かんたんクリッキング

食材宅配
メニューから

ししゃもの春巻き



1人分
372kcal

塩分
1.8g

時間
20分

作り方

- ①ししゃもは解凍し、水気をふきとる。
- ②春巻きの皮とスライスチーズは半分に切り、レモンはくし形に切る。
- ③春巻きの皮に、大葉、スライスチーズ、ししゃもの順にのせて巻きつけ、端に【A】を付け、抑えて糊付けする。
- ④フライパンに油を2cm程入れて170度に熱し、③を片面2~3分ずつ揚げる。
- ⑤器に大葉を敷き、④を盛り、レモンを添える。

材料(2人分)

子持ちからふとししゃも	120g
大葉	10枚
春巻きの皮	4枚
スライスチーズ	4枚

レモン 1/6個

油 適量

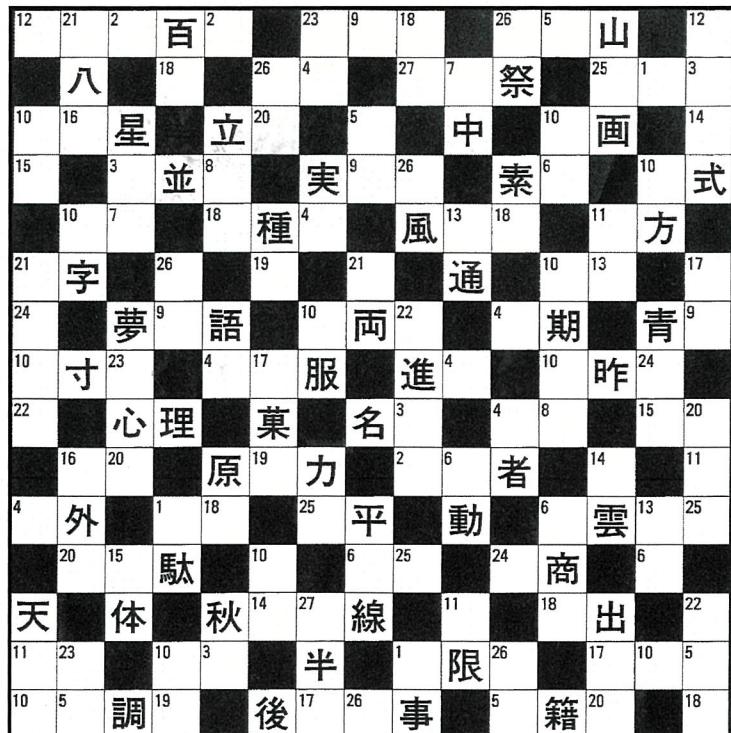
【A】 (小麦粉 大さじ1
水 少々)

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！

一 漢字ナンクロ

月の世界へ 旅してみたい

マスの中を、すべて漢字で埋めるナンバーロスです。
解き終わったら、解答欄に出てくる2つの漢字の言葉を
答えてください。



前号(242号)の答えは「22匹」でした。

抽選の結果、当選者は次の5名様です。

“おめでとうございます”

大石様(JA クレイン) 志村様(JA クレイン)

高部様(JA クレイン) 清水様(JA フルーツ山梨)

松岡様(JA川梨みらい)

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!!

クイズ提供
魔道学出版会 今月のオフスキン

線路は繰くよどこまでも

定價：1540円（廉價堂出版 刊）



自覚めたら、左手1本しかないという現実を、いったい、どれだけの人が受け入れられるだろうか？

20歳の時、電車にひかれて両足と利き手を失った29歳の著者。絶望を乗り越え、退院3か月後には車の免許取得し一般雇用で就職。さらに1人暮らしを始め、お弁当を持参する日々。

手脚を失ったことで、「わかったこと」「気づいたこと」がいくつもあった。たとえば……。

「ないものよりあるものを見る」生き方に勇気をもらう人が続出しています。

※お近くの書店でお買い求め下さい。

クイズ応募のきまり

- 締切は10月20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。
 - 当選者は次号の紙面にて発表します。
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。

 クイズ応募用紙	解 答 第243号					
	氏 名					
	電話番号	()		-		
	所属JA	JA			支所・店	
	年 齡	歳	性 別	男・女		
	ハッピーボイスに対する意見・要望					



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