

Happy Voice

やまなし
ハッピーボイス



[2022] 3/25 | No.246



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

農産物直売所とコンビニの融合 Yショップがフルーツ直売所八幡店内に開店

JA フルーツ山梨・フルーツ直売所八幡店は、店内への「ヤマザキYショップ」新設に伴い3月5、6日の2日間、オープニングセールを実施しました。

当日は新型コロナウイルス感染症対策のため、大規模なイベントは自粛し、地域住民を中心とした来場者にオリジナル商品の特価販売などでリニューアルをPRしました。

JA フルーツ山梨管内では、支所統合によりY

ショップ神金を1月末にて閉店したため、直売所八幡店内に移転する形で運営を継続すべく、本会生活事業所・山梨推進課も協力し準備を進めてまいりました。

農産物直売所内にYショップを併設することで農産物と一般食品を一度に購入出来ることになり、地域の皆様により便利にご利用いただける直売所に生まれ変わりました。



店内の様子



たくさんのお客様でにぎわいました

剪定方法熱心に学ぶ ブドウ ブラックキング剪定講習会

営農企画課は山梨県と連携し、2月9日に「JA 営農指導員・果樹担当普及指導員合同研修会」を開きました。

当日は山梨県果樹試験場で山梨県オリジナル品種「ブラックキング®」の剪定講習をテーマに行い、県内の営農指導員、普及員約60人が参加しました。参加者は特性に応じた剪定方法の説明を熱心に聴き、活発な質疑応答が行われました。

山梨県本部は今後も県と連携し、オリジナル品種や有望品種などの栽培講習会を開き、技術の普及に努めていきます。



研修会の様子

7月の完成目指し起工 JA南アルプス市 白根八田支店の新築工事

施設住宅課が施主代行として設計に当たった「JA 南アルプス市白根八田支店新築工事起工式及び神事」が1月14日、中澤豊一組合長はじめ梶原一明県本部長や各地区役員、JA 役職員ら関係者約30人が出席のもと執り行われました。

今後は令和4年7月の完成を目指し、(株)興龍社請負のもと工事が進められます。



挨拶をする中澤組合長

NPOにじいろのわに県産米などを贈呈 ～JAグループ山梨 これからもSDGsを推進～

JA グループ山梨は、山梨県内の地域食堂活動を行っている「NPO 法人にじいろのわ」へ活動支援として、去年に引き続いて県産米・県産農産物加工品を贈りました。

今回の贈呈品は、山梨県産桃果汁100%ジュース「ノももん」や山梨県産米、山梨県産米を使用した切り餅で、さまざまな事情により食料支援が必要な大学生たちに年末年始に食品を配布するフードパントリーに役立てていただきました。

12月17日に甲府市・JA 会館で開かれた贈呈式では、JA グループ山梨を代表して JA 山梨中央会の澤井寛会長、中澤昭副会長、JA 全農やまなし 梶原県本部長が参加し、にじいろのわの内藤陽一理事に贈呈品を手渡しました。

JA グループ山梨は今後も同団体への協力を継続し、国連の持続可能な開発目標（SDGs）に取り組んでいきます。



澤井会長(左) とにじいろのわ内藤理事(右)



贈呈した県産米、加工品

県本部展開の事業語る 笠井副本部長FM-FUJIに出演

山梨県農畜産物販売強化対策協議会（澤井實会長）が提供するFM-FUJIのラジオ番組「Awesome！」内の「やまなしを食べよう」のコーナーに、笠井良彦副本部長が出演しました。

このコーナーは、毎月1回県内JAの組合長や関係者が出演し、各JAの取り組みや地域農産物のPRを行っています。

12月31日の放送日に出演した笠井副本部長は、2021年に行われた県本部の活動内容や、2022年に向けての山梨県産農畜産物の認知度アップや消費拡大活動について話しました。



ラジオ収録後の笠井副本部長（中央）

事業継承を協力支援 総合支援課 営農指導員対象に講習会開催

総合支援課は、12月10日にJA フルーツ山梨で行われた営農指導員全体会議で、事業承継支援についての講習会を行いました。

1. 事業承継とは何か 2. 全農が発行した事業承継ブックの活用方法について 3. 山梨県での農業を取り巻く状況 4. 山梨県での事業承継事例 について全農本所TAC推進課、全農やまなし総合支援課の各担当より説明があり、参加者は

熱心に聴講しました。

現在、山梨県内の場合、後継者を確保していない経営体が全体の76%を占めています。この課題を解決するために事業承継支援は非常に有効な取り組みです。

山梨県本部は産地を守るため、引き続き事業承継支援活動に取り組んでいきます。



講習会の様子

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3年度 第7回運営委員会

開催日：令和3年10月27日

報告事項

- (1)令和3年度9月末実績について
- (2)青果物の生育および販売状況について
- (3)燃料情勢について

令和3年度 第8回運営委員会

開催日：令和3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)1JA推進協議会への参加について(案)

報告事項

- (1)令和3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4農薬年度 農薬価格交渉結果について
- (4)関東甲信越ブロック労働力支援協議会設立について
- (5)労働力支援に関する取り組みについて

令和3年度 第9回運営委員会

開催日：令和3年12月22日

審議事項

- (1)令和3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3年度11月末実績について
- (2)第54回臨時総代会および地区別総代会議の開催について
- (3)令和3肥料年度春肥価格期中改定について
- (4)青果物用段ボール情勢について

令和3年度 第10回運営委員会

開催日：令和4年1月26日

審議事項

- (1)令和4年度山梨県果実・野菜生産者大会について(案)
- (2)令和4年度取引指定市場の選定について(案)
- (3)第45回山梨県JA農業機械大展示会について(案)
- (4)令和4年産青果物用段ボール価格について(案)

報告事項

- (1)令和3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3年度 第11回運営委員会

開催日：令和4年2月28日

審議事項

- (1)令和4年度事業計画について(案)

報告事項

- (1)令和3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)その他

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【トマト】

大きさも色も形も様々な大人気野菜です！

山梨のトマト

トマトはナス科で高温を好む植物です。山梨の盆地ならではの昼夜の寒暖差や、たっぷり降り注ぐ太陽の光はトマトを美味しく育ててくれます。量に差は出ますが年間通じてトマトは出荷されています。夏のトマトは気温が高いので苗が早く成長し、収穫までの日が短くなるため瑞々しくすっきりとした味わいが楽しめ、寒い時期に育ったトマトはゆっくり育つので味が濃くなると言われます。季節ごとにいろいろな味わいが楽しめるトマト。和・洋・中とアレンジ豊富な万能野菜です。

栄養について

トマトの栄養として真っ先に思い浮かぶのは、トマトの赤の色素であるリコピンです。リコピンはがんや動脈硬化を予防する働きがあるとされています。リコピンの抗酸化作用はビタミンEの100倍とも言われています。リコピンは加熱しても壊れにくい特徴があり、脂溶性のリコピンは油と一緒に摂ると吸収が良くなります。生食以外にもソテーや炒めたり煮込んだりする調理もおすすめです。特に煮込み料理にトマトを使用すると、トマトに含まれるうまみ成分のグルタミン酸が出汁となり、料理がとても美味しくなります。

トマトに含まれる栄養で注目されているものがエスクレオサイドAです。これは過剰な脂質の蓄積を防ぎ、健康的な若々しい血管を維持できる働きに期待が寄せられています。エスクレオサイドAは熱に弱いので、生で摂ることがおすすめになります。ミニトマトを一日に3個食べれば十分な効果が期待できるとのこと。トマトはそのまま生で！加熱して！いろいろな食べ方で楽しみましょう。

保存法について

トマトは暖かい地域が原産なので寒さが苦手。冷蔵庫で保存すると実がぶよぶよになる低温障害を起こして食味が悪くなりますし、リコピンの量が減ってしまうと言われています。トマトをすぐに食べない場合や硬いトマト、少し緑が残っているトマトは常温保存をしましょう。トマトの赤のリコピンは購入後も増やすことができます。リコピンを増やす保存法は1個ずつ新聞紙で包み、へたを下にしてかごなど入れ、15℃から25℃の直射日光が当たらない場所に置きましょう。目安は夏は2～3日、冬は1週間ぐらいが目安。常温保存で追熟させてリコピン量を増やしましょう。完熟したトマト、食べごろのトマトはポリ袋などに入れて野菜室での保存をお願いします。冷凍保存することもできます。

簡単クッキング

トマト酸辣湯

酸味と辛味の簡単スープです。



●材料(2人分)

トマト大1個	200g
卵	1個
水	400ml
酢	大1
鶏ガラスープの素	小1
醤油	小1
塩、こしょう	少々
ラー油	適量
水溶き片栗粉	大2

(片栗粉大1を水大2で溶く)

●作り方

- ①トマトは一口大に切り、卵を器に入れて溶いておく。水溶き片栗粉を作る。
- ②鍋に水を入れ沸騰したら鶏がらスープの素、醤油とトマトを入れ、ひと煮立ちしたら酢と溶いた卵を回し入れ、箸で軽く混ぜる。水溶き片栗粉を入れとろみをつけ、塩、こしょうで味を調える。
- ③器に盛り、お好みの量のラー油をかけて頂く。

●ポイント

辛さを調節できるようにラー油は鍋に直接入れず、後入れにしています。酢の量はお好みで増減してください。

トマトはミニトマトや中玉トマトなどお好みのトマトでどうぞ。

【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！

漢字ナンクロ

日々の
思い出を大切に！

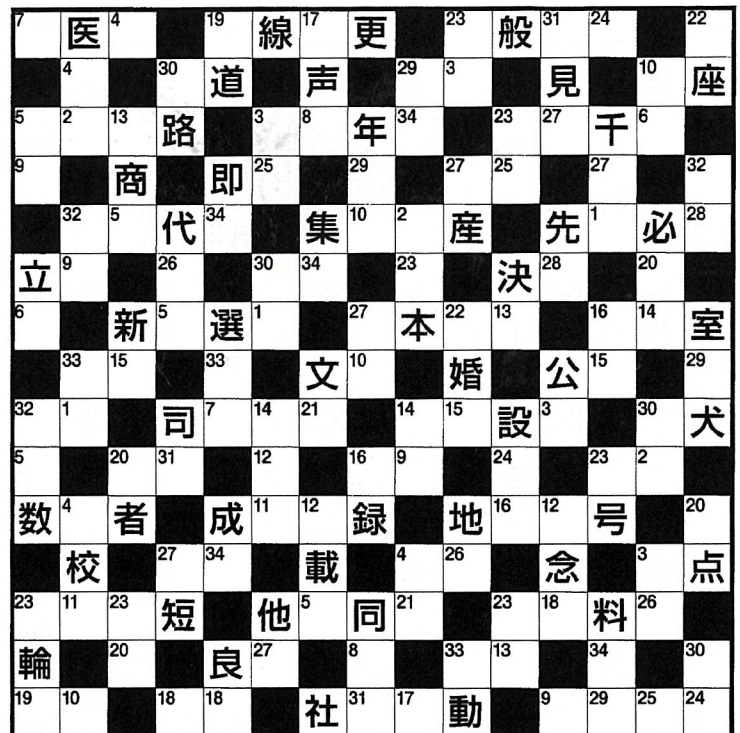
マスの中を、すべて漢字で埋めるナンパークロスを解き、
解答欄に出てきた2つの漢字の言葉を答えてください。

[メモ]							
	1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14	15
18	19	20	21	22	23	24	25
28	29	30	31	32	33	34	

23	8	23	31

解答欄

27	12



当選者発表

前号の答えは「アッタマロウ ココロトカラダ」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”

後藤様(JA クレイン) 渡邊様(JA フルーツ山梨)

酒井様(JA ふえふき) 水野様(JA 山梨みらい)

金丸様(JA 南アルプス市)

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

- 締切は4月8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、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

大谷翔平 奇跡の二刀流がくれたもの

定価：1,540円(廣済堂出版 刊)



MLBでは不可能と言われた「二刀流」が予想を遥かに超えるレベルで覚醒し、2021MVP受賞の快挙！その進化・覚醒の軌跡と大谷翔平がベースボールに現在進行形で与えている凄い影響力を、アマチュア時代からの大谷ウォッチャー小関順二が、大谷翔平への思いのすべてを渾身の力で綴った一冊。

※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246号			
氏名			
電話番号	()	-	
所属JA	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			

お詫びと訂正

『Happy Voice No.245号(1/1)』において、誤った表記がございました。
下記のように訂正をさせていただくとともに深くお詫び申し上げます。

『Happy Voice No.245号』5ページ目上段左 写真の説明

(誤) 取材を受ける生産者の坂本氏→(正) 取材を受ける生産者の坂爪氏

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