

やまなしハッピーボイス Happy Voice

2024 9 / 24
No.257



山梨県シャインマスカット品評会を開催しました！



もも・ぶどうのトップセールスを開催しました！



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フルーツ山梨 古屋さんのシャインマスカットが最優秀賞 3房入り化粧箱35万円

山梨県本部は8月29日、甲府市のJA会館で山梨県シャインマスカット品評会を開きました。

品評会は、他県産をリードする産地づくりと高品質の追求、県産シャインマスカットの生産者間の品質を競うことで生産意欲の高揚、県内産地のレベルを高めることが目的です。県内4JAの早場産地



粒はりや果皮色などを確認する審査員

から15点のシャインマスカットが出品されました。

審査の結果、最優秀賞にJAフルーツ山梨の古屋儀彦さんが選ばれました。

審査は、山梨県農政部、山梨県果樹試験場、東京青果(株)とJA全農やまなしの5名が審査員を務め、房型と粒列、粒ぞろい、粒張り、果皮色を確認した後、試食で食感、香り、食味を評価しました。

塩谷諭史リーダーは「どれも甘く、大玉で香りも良く、素晴らしい出来栄であった。品評会を機に、高品質なシャインマスカット生産に向けて、関係機関が一致団結し、生産者と共に県産の価値を高めていきたい。」と講評しました。

30日、東京都中央卸売市場大田市場の東京青果(株)でセリにかけられた、最優秀賞のシャインマスカット3房入り化粧箱は、35万円の値が付きしました。

JA梨北 渡辺さんの黒毛和牛が金賞 第52回共進会 黒毛和牛37頭などが出品される

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25日、山梨食肉流通センターで「第52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。

小河副本部長は「畜産を取り巻く環境について、生産コストを占める部分については高止まりの状況であるが、販売単価については家計の圧迫等により停滞気味となり、厳しい状況が続いている。昨年度の出荷状況は認定率・上場頭数共に高水準で推移しているので、引き続きブランド力強化へ努めたい。」と挨拶しました。

今年は黒毛和牛37頭、交雑種26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。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牛が金賞(山梨県知事賞)を受賞しました。

セリでは、金賞受賞牛を枝肉単価3,800円/kgで小島精肉店が落札しました。



左から小河副本部長、購入者の小島精肉店、生産者の渡辺さん

東京都中央卸売市場大田市場でトップセールス

山梨のももをPR

山梨県本部は7月9、10日に東京都内で開かれたトップセールスに参加しました。これは、山梨県農畜産物販売強化対策協議会(中澤昭会長)が主催する県産果実の消費拡大・販売促進活動を図るためのもので、今年は出荷最盛期を迎えた県産のももをPRしました。

8日は東京の有明で長崎知事、中澤会長が市場関係者を出迎え、意見交換会を行いました。東京青果株式会社の川田社長は「県、JA、卸が三位一体となって農業を請け負っていかう、販売していかうという姿勢が非常に受け取れる素晴らしい体制。この関係性を継続させるため、全力で販売し貢献することを誓う。」と挨拶しました。

9日は東京都中央卸売市場大田

市場を会場に市場関係者へのプロモーションとして「県産ものの展示・配布」、「トップセールス」を展開しました。長崎知事は「生産者の皆様が匠の技で作上げた芸術品を、一つでも多く、そして一人でも多くのお客様にお届けするため、市場の皆様と力を合わせていきたい。」と市場関係者にPRしました。



県産ももをPRする一同

京都市中央卸売市場でトップセールス

山梨のぶどうをPR

山梨県本部は8月22、23日に京都市中央卸売市場で開かれた、山梨県農畜産物販売強化対策協議会(中澤昭会長)が主催する県産ぶどうの消費拡大・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。

長崎知事と中澤会長らが、出荷の最盛期を迎えた県産ぶどう150個を京都市中央卸売市場内の多くの市場関係者に配り、県産ぶどうの美味しさをアピールしました。

中澤会長は「本格的に最盛期に入るぶどう、特にシャインマスカットは全国の生産量の半分以上を山梨県が占めている。猛暑の中、生産者の皆さんが大変苦労して育

てていただいたおかげで、今年も立派な品物ができている。ぜひご購入いただき、市場の皆さんの幸せ、消費者の幸せ、我々生産者の幸せが続くことを祈念する。」と市場に集まった関係者に挨拶しました。



県産ぶどうをPRする一同

もも皮ごと丸かじり教室を開催

オギノリバーシティ8組の親子が参加

山梨県農畜産物販売強化対策協議会は、UTYテレビ山梨と協力し7月27日、山梨県中央市オギノリバーシティキッチンスタジオにて、「山梨県産ももの丸かじり教室」を開催しました。

会場では、8組17名の親子が参加し、野菜ソムリエ上級プロの加藤恵美子さんより、ももの栄養素や美味しいももの選び方、ももの皮には豊富な栄養が含まれていることや、皮に近い果肉ほど甘いことを学びました。教室後半には、参加者が新鮮な県産ももを皮ごと口いっぱい頬張り味わいました。



説明を聞く参加者たち

峡南地域の小学校で田んぼの生きもの調査を開催

お米をたくさん食べるよう呼びかける

企画管理課は、県峡南農政事務所と協力し7月に峡南地域の小学校3校で田んぼの生きもの調査を行いました。

JA全農は、農業と環境の深い関わりや生物多様性保全の大切さを実感する活動として田んぼの生きもの調査を実施しています。田んぼにすむ生きものを調べ、これからの日本の農業や食と環境についての理解と関心を高めています。

当日は天候に恵まれ、児童たちは泥だらけになりながらも、田んぼにいる様々な種類の生きものを夢中になって捕まえていました。

採集後は、各自が捕まえた生きものをバットに入れ、みんなで図鑑を使って調べ、わからないことは講師に質問しました。

最後に「田んぼはお米を

つくるだけでなく生きものも同時に育てています。お米を食べることで田んぼの生きもの、そして生産者のみなさんの生活を支援しましょう。」と講師は児童たちに呼びかけました。



増穂南小学校



市川南小学校



身延清稜小学校



田んぼに夢中な児童たち

ヴァンフォーレ甲府ホームゲームにて県産野菜PR

県産野菜の消費拡大に向けて

山梨県本部は8月31日「野菜の日キャンペーン」の一環として、山梨県や山梨県中央会、山梨県農畜産物販売強化対策協議会と連携し、サッカー

明治安田J2リーグヴァンフォーレ甲府のホームゲーム戦ハーフタイムの抽選会に、県産野菜の詰め合わせ10人分を提供しました。



大型オーロラビジョンを使用し県産野菜をPR

このキャンペーンは、安心安全な農畜産物を提供する農業者とJAの役割について理解醸成を図るとともに、県産農畜産物の消費拡大を目的に行いました。

また、9月8日には県産野菜消費拡大の取り組みとして、小瀬スポーツ公園で啓発チラシの配布や野菜のアンケートを行い、回答者100名を対象にAコープ商品のドレッシングをプレゼントしました。

台湾・家樂福(カルフル)が訪問

ぶどうの共選所や圃場を見学

山梨県本部が事務局を務める山梨県果実輸出促進協議会は、JA全農インターナショナル(株)と協力して、9月上旬、台湾に約140の店舗を展開している大型量販店、家樂福(カルフル)のバイヤー・

換を行いました。ぶどうの圃場ではJA職員から、品種や出荷状況、共選所について話があり、参加者はメモを取りながら共選所や圃場の様子を写真や動画に収めていました。

現地記者団から20名を招いてぶどうの産地招聘(産地商談)を行いました。

バイヤー産地招聘(産地商談)とは、海外量販店、卸業者を産地に招聘し、共選所や圃場で実際に青果物を見ながら商談を行い、産地と海外の実需者を結びつけるJA全農インターナショナル(株)の取り組みです。

今回はJAふえふきにご協力いただき、八代統合共選所、一宮西地区統合共選所、管内のぶどうの圃場を視察し、その後山梨県果樹試験場にて山梨県の取り組みの説明・意見交



ぶどうの圃場でJA職員から説明を受ける参加者たち

LPガス総合センター竣工式を挙行 旧八田事務所とJA-LPガス保安センターを拠点集約

LPガス総合センターの竣工式が6月5日、南アルプス市下高砂の建設地で開かれました。

県下JAへのLPガスの充填・配送を委託している山梨流通(株)が使用する旧八田事務所と、県下JAよりLPガスの保安業務を受託している子会社の(株)さんけいが使用する同用地内のJA-LPガス保安センターを1箇所に集約し、今後はより効率的な業務運営が

期待されます。

運営委員会の中澤会長は「新たに集約再編したLPガス総合センターを拠点に、LPガス事業の事業改革に向け更なる効率化、情報共有を図り県下JAのLPガス事業の維持拡大を目指し、一層の努力を重ねてまいります。」と挨拶しました。



LPガス総合センター



挨拶をする中澤会長

神セブングミ発売開始 ブラックキンググミ他の果汁をミックス

山梨県本部「ブラックキンググミ」が1位を獲得した、ニッポンエール全国ご当地グミ総選挙2024から、上位1～7位のグミの果汁をミックスした「神セブングミ」が誕生しました。

神セブングミは、ニッポンエールグミ「山梨県産ブラックキング」「富山県産入善ジャンボ西瓜」「長野県産シャインマスカット」「北海道産夕張メロン」「群馬県産やよいひめ苺」「福島県産あかつき桃」「愛知県産蒲郡みかん」の果汁をミックスしたグミです。

国産果実7種の果汁を使用したフルーツミックス味が楽しめます。

全国農協食品(株)を販売者として、8月22日から全国のセブン-イレブンで限定パッケージ品を販売、8月26日から通常パッケージ品を全国の量販

店で販売しています。

たべるJA(じゃ)んやまなしでも好評発売中ですが、数量限定となりますので、お早めにお買い求めください！



限定パッケージ(左)と通常パッケージ(右)

旬の県産農産物紹介と

野菜ソムリエ上級プロ

超★簡単クッキング!

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【柿】

風邪予防にもってこいの栄養満点の果物!

柿について

日本の国果と言われている柿。学名では「Dios (神の) pyros (食物) Kaki」という名前が付けられています。東アジア原産の果実とされ、中国、日本、韓国に多くの在来品種があります。縄文時代や弥生時代の遺跡から柿の種が発見されたり、古事記や日本書紀にも柿が記載されています。また古くから地名や人名にも柿が用いられるなど、柿の歴史は長く、奈良時代には日本各地で栽培されるようになったと言われています。当時は渋柿だったので、熟柿や干し柿として食べられていたそうですが、鎌倉時代に渋柿の突然変異で甘柿が誕生し、甘柿は日本原産の果物とされています。柿はイタリアでは「cachi」フランスでは「kaki」と呼ばれているとのこと。日本を代表する果物です。

栄養について

柿が赤くなれば医者が青くなるということわざを持つ柿は、非常に栄養価が高い果物です。みかんの2倍のビタミンC量が柿の自慢です。ビタミンCは皮膚や軟骨などを構成するたんぱく質のコラーゲンの生成に欠かせない栄養素であり、抗酸化作用があるので動脈硬化予防や老化防止、美肌効果や免疫力アップにも期待が持てます。特徴的な柿のオレンジ色はβカロテンです。

βカロテンは体の中でビタミンAに変わる栄養素で、皮膚や粘膜の健康を維持、抵抗力を高める働きがあるとされます。ビタミンAにも強い抗酸化作用があり、ビタミンCと一緒に摂取すると効果的です。さらに食物繊維が豊富で、腸内環境を整える働きがあります。お通じの改善の他、コレステロール値を下げる、血糖値の上昇を抑制するなどの働きが期待できます。最後に柿が持つ渋みはタンニンです。タンニンは水溶性のため、口の中の水分で溶けると苦味を感じます。熟したり、渋抜き処理を行うことで不溶性のタンニンに変化するので渋みを感じなくなります。タンニンはポリフェノールの一種で抗酸化作用を持つので、生活習慣病予防や老化防止、二日酔い予防の効果に期待が寄せられています。

選び方 & 保存方法について

柿を選ぶ時にはへたを確認しましょう。へたが緑色のもの、へたが浮いていないもの、へたが4枚揃っているもの、へたの下まで色づいているものがおすすめです。保存はへたに水を含ませたティッシュを当ててラップで巻くかビニール袋などに入れて冷蔵庫に入れておくとい持ちがします。またポイントとして柿はエチレンガスという植物が出すガスの影響をととても受けやすいという特徴があります。なので常温保存する際は、エチレンガスを多く出すりんごやバナナなどの隣に置かないように注意しましょう。

柿のドレッシング

柔らかくなった柿のヘルシードレッシングです!

簡単クッキング



●材料(作りやすい分量)

熟した柿1個……………(約200g)
酢……………大さじ1
醤油……………小さじ2
ごま油……………小さじ2
塩ひとつまみ……………(適宜)

●作り方

- ①柿の皮をむき、調味料をすべて入れてミキサーにかけ全体が混ざればできあがり。
※熟柿などはボウルの中に入れ、フォークで潰すなどでも調理できます。

★ポイント

柿は熟して柔らかくなったものを使いましょう。柿の甘さに応じて、塩の量を調整してください。柿はレンジ加熱してチップスにしたり、細かく刻んでサラダのトッピングにするなど上手に食べましょう。

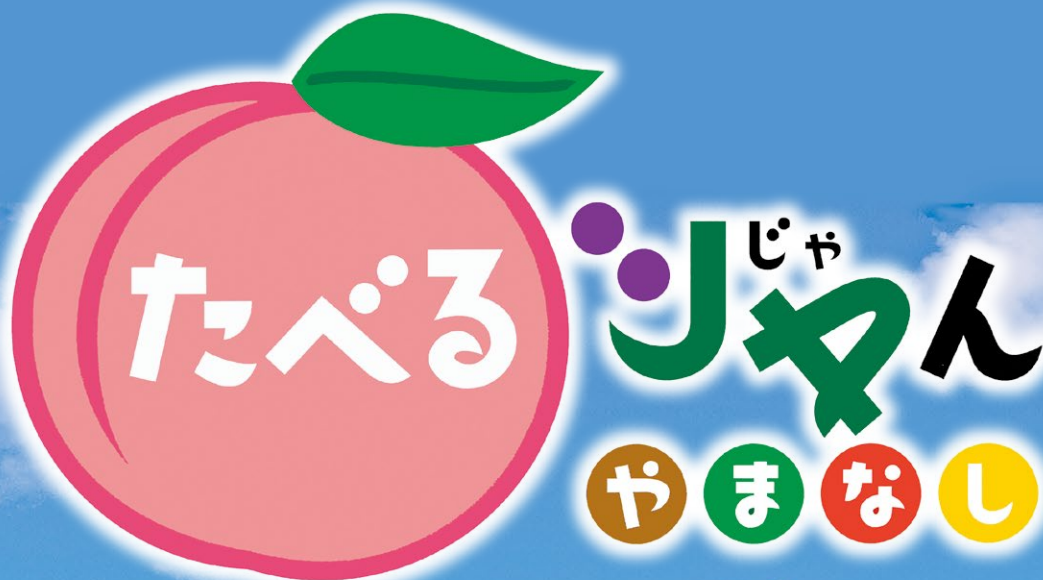
【加藤恵美子さん】

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】 <https://www.fmfuji.jp>



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