

やまなしハッピーボイス Happy Voice

2026 9 / 24
No.263



山梨県シャインマスカット品評会を開催しました！



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 津島さんのシャインマスカットが最優秀賞 3房入り化粧箱30万円

山梨県本部は8月27日、甲府市のJA会館6階で山梨県シャインマスカット品評会(早場産地の部)を開催しました。

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の早場産地から13点のシャインマスカットが出品されました。



粒はりや果皮色などを確認する審査員

審査の結果、最優秀賞にはJAフルーツ山梨の津島久さんが輝きました。

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6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。

果樹試験場の曾根英一場長は「出品物はいずれも優れた玉張りで、レベルの高い内容だった。上位入賞品は房型のそろいや食味の良さに加え、粒並びや肩部まで果粒が整っていた点が高く評価された。山梨県のシャインマスカット生産技術は全国トップクラスであり、この高い技術を県内全域に広げてほしい」と講評しました。

28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、30万円の値が付きました。

JA梨北 渡辺さんの黒毛和牛が金賞 金賞受賞牛は単価4,050円/kgで落札

山梨県肉畜鶏卵共進会実行委員会(笠井良彦会長・JA全農やまなし県本部長)は7月16日、山梨食肉流通センターで「第54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。



左から小島精肉店、生産者の渡辺さん、笠井本部長

年開かれています。

笠井県本部長は「畜産を取り巻く厳しい環境が続く中でも、甲州牛や甲州ワインビーフのブランド力強化を進め、食肉の消費拡大と畜産農家の経営意欲向上につなげたい」と挨拶しました。

今年は黒毛和種40頭、交雑種23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種が金賞(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4,050円/kgで小島精肉店が落札しました。

名古屋市場でトップセールス

山梨県産のももをPR

山梨県本部は7月3日、名古屋市で開催された「山梨県産ももトップセールス」に参加しました。このイベントは、山梨県農畜産物販売強化対策協議会(小池一夫会長)が主催する県産果実の消費拡大・販売促進活動の一環として行われたもので、出荷最盛期を迎えた令和8年産のももをPRしました。

当日は、長崎幸太郎山梨県知事や小池会長らが名古屋市中央卸売市場の名古屋青果株式会社とセントライ青果株式会社を表敬訪問しました。両社の関係者と県産もものブランディングや海外輸出について意見交換を行い、さらなる販売拡大に向け連携を深めました。

その後、アピタ名古屋空港店で消費者や市場関係者に向けたプロモーションを実施し、県産ブランドももや山梨県オリジナル品種「夢桃香」の販売を行うなどトップセールスを展開しました。特設コーナーには、ピンク色の華やかな装飾とともに、生産

者が丹精込めて育てたももが並び、多くの来場者に県産ももの魅力を伝えました。

長崎知事は「桃ソムリエの活動を通じて品種ごとの魅力を発信し、ブランド価値向上と生産者の所得増加につなげていきたい」と意気込みを語り、県産ももを力強くPRしました。



売り場一面に展開された山梨県産桃『夢桃香』

大田市場でトップセールス

山梨県産のぶどうをPR

山梨県本部は9月4日、東京都中央卸売市場大田市場において、山梨県およびJAグループ山梨による「山梨県産ぶどうトップセールス」を実施しました。

当日は、長崎幸太郎山梨県知事をはじめ、JAグループ山梨から小池一夫会長、中澤副会長、笠井県本部長らが参加し、出荷最盛期を迎えた山梨県産ぶどうの魅力と品質の高さを市場関係者にPRしました。また、長崎知事と小池会長らが市場関係者へ県産ぶどう約100セットの試食品を配布し、山梨県産ぶどうのおいしさをアピールしました。

長崎知事は、「生産者の匠の技と産地を挙げた取り組みにより、今年も素晴らしい出来となっている」と紹介しました。また、小池会長は、「いよいよ出荷最盛期を迎える。県とJAグループが一体となり、山梨県産ぶどうを盛り上げていきたい」と力強

く呼びかけました。

2026年産ぶどうは大房傾向で品質も良好で、JA系統の出荷量は前年比約5%増となる約1万7,000トン进行計画しています。今後も市場や消費者の皆さまへ、山梨県産ぶどうのおいしさをお届けしていきます。



県産ぶどうを配布する長崎知事と小池会長

山梨フルーツレディ 山梨県知事や各報道機関を表敬訪問 旬の山梨県産果実や野菜をPR

山梨県農畜産物販売強化対策協議会は7月1日、小池一夫協議会会長、中澤豊一協議会副会長、笠井良彦協議会幹事長、山梨フルーツレディと共に長崎幸太郎山梨県知事及び県内各報道機関を訪れ今年度の青果物をPRしました。

訪問先では小池会長、中澤副会長、笠井幹事長、山梨フルーツレディより、県オリジナル品種の夢桃香やハウスブドウなど新鮮な県産果物や野菜などが手渡されました。

小池会長は「今年の果実や野菜は、雨量に恵まれたことにより成長も良く玉張りも良好で、味も非常においしく仕上がっている。ぜひ、皆さんに味わっていただきたい。」とあい

さつしました。県産農畜産物の魅力を広く発信し、消費拡大につなげるため、今後も関係機関と連携しながらPR活動を展開していきます。



長崎知事へ今年度産の県産青果物を贈呈する小池会長ら

2年連続のJA生活担当者商品研修会を開催 エコープマーク商品の魅力を説明

東日本生活事業所山梨推進課は7月3日、「JA生活担当者商品研修会」をJA会館2階・山梨県本部会議室で開催し、県内JAの購買担当、女性部担当、直売所担当職員など約30人が参加しました。

はじめに、同課担当者から「プライベートブランドであるエコープマーク商品の理解を深めていただき、取引先担当者による商品説明を通じて幅広い商品を知ってほしい」と呼びかけました。

続いて、くらし支援部東日本生活事業所の担当者が、エコープマーク商品のこだわりや特徴について説明を行いました。また、歯磨き用品や乾麺、調味料などを取り扱う4社も試食や実演を交えながら商品の魅力を紹介し、参加者の関心

を集めました。

研修会終了後にはミニ展示会も開催され、参加者は各社担当者へ積極的に質問を投げかけながら、商品の説明に熱心に耳を傾けていました。



商品への理解を深める参加者

小学生に向けて「田んぼの生きもの調査」を開催

お米を食べて生産者を応援

企画管理課は7月、県の峡南農務事務所および富士・東部農務事務所と連携し、峡南地域・富士・東部地域の小学校4校で「田んぼの生きもの調査」を実施しました。また、都留市教育委員会とも協力し、地域の小学生を対象とした調査も開催しました。

「田んぼの生きもの調査」は、子どもたちが実際に田んぼへ入り、生きものを観察することで、農業と環境の関わりや生物多様性の重要性について学ぶ取り組みです。田んぼはお米を育てる場所であると同時に、多くの生きものが生息する豊かな環境でもあり、自然と触れ合いながら農業への理解を深める機会となっています。

調査当日は、講師から調査方法や注意点について説明を受けた後、子どもたちは網やケースを手に田んぼへ入りました。はじめは泥の感触に戸惑う様子も見られましたが、すぐに慣れ、「いた!」「見つけた!」と声を上げながら夢中になって生きものを探していました。

調査では、ヤゴやオタマジャクシ、水生昆虫などさまざまな生きものが見つかりました。子どもたちは捕まえた生きものをバットに集め、図鑑を使いながら名前や特徴を調べていました。友達同士で相

談しながら観察する姿も見られ、生きものへの関心を深めていました。

また、田んぼを提供した地域の生産者も参加し、子どもたちは調査を通じて地域の方々と交流しました。地域の方々とふれあいは、農業や地域への関心を深める良い機会となりました。都留市教育委員会と実施した調査では、学校や学年の異なる子どもたちが協力して生きものを探し、交流を深める様子も見られました。

最後に講師から、田んぼはお米を育てる場所であると同時に、多くの生きものの命を育む場所であることが伝えられました。今後も、田んぼが持つさまざまな役割を伝える食農教育活動に取り組んでいきます。



宝小学校



市川南小学校



増穂南小学校



身延清陵小学校



都留市教育委員会

8年ぶりにとうもろこし即売会を開催

旬の味覚を求め多くの来場者でにぎわう

全農山梨県本部直営の直売所「たべるJAんやまなし」は6月13日、とうもろこし即売会を開催しました。本イベントは8年ぶりの開催となり、会場には約100組の来場者が訪れ、多くの人でにぎわいました。

当日は、「甘々娘」「ドルチェドリーム」「サニーショコラライラ」「ゴールドラッシュ」の4品種を販売し、計177ケースを販売しました。県産スイートコーンの人気の高さがうかがえました。

会場には販売開始前から来場者が集まり、お目当ての商品を買い求める姿が見られました。来場者は品種ごとの特徴を見比べながら商品を選び、まとめ買いをする人も多く見られるなど、会場は終始活気に包まれていました。また、会場では4品種の試食を提供し、食べ比べも実施しました。来場者は品種ごとの甘みや食感の違いを楽しみながら、それぞれの魅力を味わっていました。

県産スイートコーンは、みずみずしい食感と高い糖度が魅力の初夏を代表する農産物です。なかでも「甘々娘」は毎年高い人気を誇り、県内外から多くの注目を集めています。

8年ぶりの開催となった今回の即売会は、多くの来場者に旬の味覚を届けるとともに、県産スイートコーンの魅力を広くPRする機会となりました。



多くの来場者でにぎわうたべるJAんやまなし

親子で楽しむとうもろこし収穫体験を開催

旬のゴールドラッシュを収穫

全農山梨県本部直営の直売所「たべるJAんやまなし」は6月20日、とうもろこし収穫体験を開催しました。当日は110組412人が参加し、多くの家族連れでにぎわいました。



親子で収穫を楽しむ様子

会場となった畑では、収穫適期を迎えたスイートコーン「ゴールドラッシュ」が一面に広がり、参加者は実際に畑へ入り収穫作業を体験しました。収穫方法の説明を受けた後、参加者は大きく育ったとうもろこしを1本ずつ選

びながら収穫。子どもたちは背丈ほどに伸びたとうもろこし畑の中を歩き回り、収穫したとうもろこしを大切に抱える姿が見られました。

今年も多くの人で訪れ、家族や友人同士で会話をしながら収穫を満喫しました。参加者は畑での収穫体験を通じて、旬を迎えたとうもろこしの魅力を存分に味わっていました。

当日はゴールドラッシュ 4,256本を販売し、県産スイートコーンの魅力をPRしました。参加者にとっては、自ら収穫した採れたてのとうもろこしを持ち帰ることができる貴重な機会となり、会場は終始活気に包まれました。

大阪・京都の小学校でぶどうの食育教室を開催

児童たちが3種類のぶどうを食べ比べ

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、9月7日・8日に県大阪事務所及び卸売市場と連携し、大阪市内及び京都市内の小学校4校でぶどうの食育教室を開催しました。

教室では、山梨県やぶどうについてクイズ形式で紹介したほか、生産者の畑の様子を動画で視聴するなど、児童が理解しやすい工夫を取り入れながら授業を行いました。

また、3種類のぶどうの食べ比べを実施するとともに、持ち帰り用のぶどうをプレゼントしました。児童たちは嬉しそうにぶどう

を受け取り、山梨のぶどうのおいしさを楽しんでいました。



加藤恵美子さんの説明を聞く子どもたち

YBSラジオFM90.9 fes×つばきファクトリーの夏祭り灼熱2026開催

山梨県産のももをPR

7月20日、甲府市の歴史文化交流施設「こうふ亀屋座」で開催された「YBSラジオFM90.9fes×つばきファクトリーの夏祭り灼熱2026」において、山梨県と山梨県農畜産物販売強化対策協議会は、県産もも「なっっこ」とも果汁100%ジュース「ノももん」のセットを来場者200組へ配布しました。

当日は、YBSラジオ番組のパーソナリティーによるトークショーなどが行われ、会場は県内外から訪れた多くの来場者でにぎわいました。また、イベントに出演したアイドルグループ「つばきファクトリー」の山梨県出身メンバーである河西結心さんをはじめ、メンバーの皆さんにも県産もも「なっっこ」のPRに協力いただきました。

本イベントを通じて、旬を迎えた県産ももと県産果実加工品の魅力を県内外へ広く発信する機会となりました。



県産ももをPRする河西結心さん(左)と秋山眞緒さん(右)

ヴァンフォーレ甲府ホームゲームにて県産野菜PR 県産野菜消費拡大に向けて

山梨県本部は8月29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、ドレッシングなど加工品の詰め合わせ10人分を提供しました。

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。

PRブースでは、県産野菜消費拡大の取り組みとして、野菜に関するアンケートにご協力いただいた

先着100名様を対象にAコープ商品のドレッシングをプレゼントしました。



先着100名にドレッシングを配布

フォークリフト安全運転講習会を開催 労働災害ゼロを目指して

山梨県本部は7月22日、八田事務所でフォークリフト安全運転講習会を開催しました。講習会



講師の話を熱心に聞く職員ら

は、フォークリフトを使用する職員の安全意識向上と事故防止を目的に実施し、住友ナコフォークリフト販売株式会社の

黒沢部長を講師に招きました。

講習では、フォークリフトによる労働災害の発生状況や事故の事例を交えながら、機械の危険性や死角の多さ、安全確認の重要性について学びました。また、年次点検や月次点検、始業前点検など法令で定められた点検の必要性について説明を受け、日常点検が事故防止につながることを再確認しました。

参加者は、フォークリフトの危険性と安全作業の基本について理解を深め、安全意識の向上を図りました。

JA全農 COUNTDOWN JAPAN

TOKYO FM「JA全農 COUNTDOWN JAPAN」にて、山梨県オリジナル品種ぶどう「サンシャインレッド」を紹介しました。番組では、華やかな香りと鮮やかな赤色が特長のサンシャインレッドについて、パーソナリティの遠山大輔さんと潮紗理菜さんが魅力を発信してくれました。

リスナー向けプレゼントとして産地からサンシャインレッド3房を提供したところ、応募総数は6,904件に達し、多くの反響をいただきました。サンシャインレッドへの関心の高さがうかがえる結果となり、産地のPRにつながりました。



パーソナリティの遠山大輔さん(右)と潮紗理菜さん(左)

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【キャベツ】

丸ごと無駄なくおいしく食べましょう! 毎日の食卓に嬉しい旬のキャベツ

旬のキャベツを味わおう!

一年中出回るキャベツですが、それぞれ特徴があります。主に 3 月から 5 月に出来る春キャベツは葉が軟らかくみずみずしいのが特徴。巻きが緩くふんわりとした形をしています。甘みを感じやすいので、生で食べるのにぴったりです。サラダや千切りにしたり、浅漬けなど生食がおすすめ。さっと加熱して春キャベツならではの食感を楽しみましょう。次は主に 7 月から 10 月に出来る夏秋キャベツです。葉がしっかりとていて、歯切れのよい食感が楽しめます。高原など涼しい地域で栽培されることが多く、別名高原キャベツとも言われます。暑い季節にもさっぱり食べられ、生食はもちろん炒め物や蒸し料理にも相性バツグンです。最後は主に 11 月から 2 月に出来る冬キャベツ。葉がギュッと巻いていてしっかりとて食感があります。寒い時期に甘みが増し、加熱すると軟らかくより甘さを感じることができます。ロールキャベツやスープなどの煮込み料理に向いていて、じっくり火を通す料理がおすすめです。山梨でキャベツといえば、富士北麓地域で栽培される夏秋キャベツ! 夏でも涼しい高原の気候と富士山のめぐみを受けた大地で育てられる山梨自慢の野菜です。

キャベツ 1 玉使い切り!

キャベツを 1 玉購入しなかなか使い切れないと感じることはありませんか? 栄養豊富なキャベツを上手に使い切りましょう! まずは軟らかな内側の葉のおすすめは、甘みも感じやすい部分なので、千切りキャベツやサラダ、和え物など生で食べることがおすすめです。加熱する場合は、さっと火を通すことでほどよい食感を楽しむことができます。外側の葉は少し硬めになりますが、炒め物やスープ、煮込み料理にするとおいしいです。お味噌汁の具材としても大活躍します。加熱することによりかさが減り、たっぷり食べることができます。捨ててしまいがちな芯は、薄く切れば上手に食べることができます。薄切りや細切りにして炒める、浅漬けやスープの具材などに活用でき、芯ならではのシャキシャキ感がアクセントになってくれます。一度に使い切れなくても、キャベツの部位の特徴を活かしてサラダ、スープ、炒め物など使っていくことで飽きずに楽しむことができます。山梨のキャベツが旬を迎えています。ぜひいろんな食べ方で味わってくださいね。

栄養無駄なく摂りましょう!

キャベツに含まれるビタミンCなどは水溶性で加熱によって減少します。生で食べることもおすすめですがスープやお味噌汁など煮汁ごと食べる料理がおすすめです。かさが減りたくさん食べられるほか、栄養が溶けだした汁ごと食べるのが大きなポイント。栄養を上手に摂りましょう。

簡単クッキング



●材料(2~3人分)

キャベツ 250g
オリーブオイル 大1
レモン果汁 大1
塩 ふたつまみ(2g)
アーモンドフィッシュ 適量

塩レモンキャベツ

さっと作れてキャベツがたくさん食べられます!

●作り方

- ①キャベツをざく切りしポリ袋に入れる。
- ②オリーブオイル、レモン果汁、塩とアーモンドフィッシュの半量を入れよく振る。
- ③器に盛り付け、上にアーモンドフィッシュを飾り乗せる。

★ポイント

お好みであらびき黒こしょうを仕上げにかけてもおいしいです。

【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】 <https://www.fmfuji.jp>

【Instagramアカウント】 @emiko_fruit_kato



●／△ 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