

# やまなしハッピーボイス Happy Voice

2024 4 / 26  
No.256



「令和6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

# あいさつ



山梨県本部

副本部長兼営農販売部長 小河 義徳

本年4月より、山梨県本部副本部長兼営農販売部長に着任しました。これまで東京生鮮食品集配センター(現JA全農青果センター(株))を皮切りに、同大阪センター、本所総合企画部(現経営企画部)、同園芸部で勤務し、全農での31年間の大半は園芸事業に従事してきました。特に大阪センターでは山梨県産のブドウ販売に5年間携わったこともあり、本県との縁を感じております。

本県における令和4年産の農業生産額は、基幹品目である果実の堅調相場もあり、10年前の平成24年から231億円増の1,139億円となりましたが、直近では生産資材価格の高止まりや物流の2024年問題など、生産・販売を取り巻く課題を抱えています。また、主力品目であるモモ・ブドウの令和5年の結果樹面積合計は、10年前より360ha減の6,880haと減少傾向にあり、本県農業の今後を見据えた生産基盤の維持・拡大が重要であると認識しております。

こうした課題に対し、JAはじめ関係者の皆様方のご支援・ご協力をいただきながら、本会職員ともども対応して参りたいと思います。

どうぞよろしくお願ひ申し上げます。



## 果実販売400億円を目指す

### 県果実・野菜生産者大会を開催

山梨県本部は4月9日に「令和6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県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県知事、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、梶原県本部長から情勢報告と県オリジナル品種の販売力強化や台湾・香港を中心とした輸出に注力し、令和6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

## 「ブラックキンググミ」が初代王者に

### 2024年秋「神セブングミ」発売予定

「日本に元気と笑顔をお届けしたい」と願う「ニッポンエール」と「よしもと住みます芸人」の初コラボ企画として「全国ご当地グミ総選挙」が開催されました。

「にっぼん生まれ、にっぼんそだち。」にこだわり、ご当地の“おいしい”が詰まった47都道府県のグミが勢揃い。押しグミを投票して、ご当地に、そして日本にエールを届ける企画です。

総投票数37,303票の内、山梨県オリジナル品種の「ブラックキング（黒系ブドウ）」グミは獲得投票数2,096票となり、見事初代王者に輝きました。

皆様からたくさんの応援を頂き誠にありがとうございました。引き続き、県本部ホームページやX（旧：Twitter）にてPRを行ってまい

ります。2024年秋には総選挙トップ7の果汁をミックスした「神セブン」グミを発売予定です。こちらのチェックもお見逃しなく！



初代王者ブラックキンググミ

## 出発式、4月15日に開く

さくひめ 約280kg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14日、初出荷は15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



「さくひめ」を収穫する様子

低温要求時間の短い品種「コラルール」と「ちよひめ」などを交雑して育成した品種。果肉はしっかりとっていて、上品な甘さが特徴です。

初出荷に先立ち、JAフルーツ山梨の塩山統合共選所で「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280kgが京浜市場にて出荷されました。



品質確認した後、検査印を押すJA職員

## 「ニッポンエール」、最高単価となる国産ワイン

羽田空港国際線の免税店で販売開始!

JA全農は、JAふえふきの直営ワイナリーであるニュー山梨ワイン醸造(株)と連携し、国産商品の魅力浸透と販路拡大に繋げるため、羽田空港国際線の免税店向けに「ニッポンエール」ブランドで2種類のワインを商品開発しました。

マスカット・ベリーAを使用した赤ワイン「ニッポンエール 神御樹(KAMIJU)」と、甲州ぶどうを使用した白ワイン「ニッポンエール 美御坂(BIMISAKA)」。

それぞれJAふえふき管内の厳選した原料にこだわって製造した国産ワインとなり、限定各500本を販売します(各2万円/本)。

こちらは令和6年4月12日から販売しています。

羽田空港国際線を訪れる際はぜひ、ご賞味ください!



左からJAふえふき小池組合長、日本航空ビルディング松田主任、梶原県本部長

## 総合支援課 TACパワーアップ大会を開催

山梨県本部総合支援課は、3月25日に「令和5年度山梨県TACパワーアップ大会」を笛吹市内の「華やぎの章 慶山」にて開催しました。

この大会は、地域農業の担い手に出向くJAの活動事例の共有化や活動成果を称えるものです。新型コロナウイルス感染症の影響でしばらく開催をおこなうことができませんでしたが、今回、5年ぶりの開催となり、県下8JA、約80名のたくさんの参加がありました。

今回の大会では選抜された10名から、担い手のニーズ・課題に向き合った創意工夫のある事例が発表されました。この発表から県下JAの優良事例が共有されたことにより、今後の担い手との

関係性強化が期待されます。

また、全農本所東日本営農資材事業所TAC・生産対策課からの報告により、全国的なTAC活動の現状について理解を深めました。

本大会を通じて、「担い手支援」「出向く体制強化」「地域生産振興」の重要性とJAグループ山梨が一丸となって取り組むべきことを、参加者全員で再確認しました。



発表者の皆様  
JA 鳴沢村諸事情のため欠席、JA クレイン所要のため途中退席

## フレッシュフレッシュ Fresh!!

### 今年度の 新入職員を 紹介します



**名前** 赤池 美帆子(あかいけ みほこ)  
**所属** 生産資材部 農機資材課  
**生年月日** 2001年9月10日  
**趣味・特技** サウナ・キャンプ・ゴルフ  
**自分はこの人** とにかくアクティブです！何でも挑戦することが好きです。  
**抱負** 1日でも早く仕事を覚え、山梨県の農業を若者の力で活発させていきたいです。そのために、失敗を恐れずに何事にも挑戦し、一生懸命様々な課題に取り組みます。よろしくお願いいたします。



**名前** 大内 恵深(おおうち めぐみ)  
**所属** 管理部 コンプライアンス推進課  
**生年月日** 2001年8月21日  
**趣味・特技** サウナ・映画鑑賞・水泳  
**自分はこの人** 明るい、どんなことも楽しむ気持ちを忘れません。  
**抱負** 山梨県、農業の魅力をより多くの人に届けられるよう頑張ります。積極的に行動・挑戦してまいります。よろしくお願いいたします。



**名前** 松谷 拓真(まつたに たくま)  
**所属** 生産資材部 包装資材課  
**生年月日** 2000年4月29日  
**趣味・特技** 最近ピアノを始めたので、特技と言えるまで続けたいです。  
**自分はこの人** 好奇心が強く、初めて触れる物事に楽しく取り組みます。  
**抱負** ぶどうや桃をはじめとした山梨の魅力ある農産物をより一層広めて、日本の農業をさらに盛り上げていけるように頑張ります。

## 令和6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
小河 義徳	山梨県本部副本部長 山梨県本部営農販売部長事務取扱	本所総務人事部人事課(出向) JA全農青果センター株式会社
原 琢弥	山梨県本部管理部次長 山梨県本部管理部経理課長事務取扱	山梨県本部管理部経理課課長
小宮山昭彦	山梨県本部営農販売部次長 山梨県本部営農販売部果実園芸課長事務取扱 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	山梨県本部営農販売部果実園芸課課長
山田 格	山梨県本部営農販売部営農企画課課長	山梨県本部管理部(1JA推進室)専任課長
小松 健二	山梨県本部(出向)JA全農くみあい飼料株式会社	山梨県本部(出向)JA東日本くみあい飼料株式会社
柳 了介	山梨県本部管理部(1JA推進室)	山梨県本部管理部
松本 裕一	山梨県本部生産資材部肥料農薬課	本所耕種資材部生産資材流通対策課
雨宮 崇	山梨県本部営農販売部果実園芸課	山梨県本部生産資材部農機資材課
小池 良太	山梨県本部管理部企画管理課 山梨県本部管理部企画管理課事業開発推進室兼務	本所経営企画部JA支援課
伊藤 好美	山梨県本部生産資材部肥料農薬課	山梨県本部管理部コンプライアンス推進課
長田孝一郎	山梨県本部(出向)山梨県農畜産物販売強化対策協議会	山梨県本部営農販売部果実園芸課
矢崎 琴江	山梨県本部(出向)株式会社さんけい	山梨県本部生産資材部肥料農薬課
清水 大智	山梨県本部生活部ガス課	山梨県本部管理部企画管理課事業開発推進室
雨宮 良斗	山梨県本部(出向)公益財団法人山梨県農業振興公社	山梨県本部(出向)株式会社さんけい
大村慎太郎	山梨県本部生産資材部肥料農薬課	本所くらし支援部東日本生活事業所山梨推進課
門脇 圭佑	山梨県本部生活部ガス課	本所総合エネルギー一部ガス課
今泉 海	山梨県本部生産資材部農機資材課	山梨県本部生産資材部肥料農薬課
渡邊 尚尉	山梨県本部営農販売部米穀畜産課	山梨県本部(出向)山梨県農畜産物販売強化対策協議会
赤池美帆子	山梨県本部生産資材部農機資材課	新採用
大内 恵深	山梨県本部管理部コンプライアンス推進課	新採用
松谷 拓真	山梨県本部生産資材部包装資材課	新採用

## 令和6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
佐藤 美保	本所総合エネルギー一部関東エネルギー事業所山梨推進課	山梨県本部営農販売部直販事業センター
菊地 奈央	本所くらし支援部 東日本生活事業所山梨推進課	本所総合エネルギー一部 関東エネルギー事業所山梨推進課
前田 勝行	本所耕種資材部東日本営農資材事業所農薬課	山梨県本部生産資材部肥料農薬課
保坂 幸紀	本所総合エネルギー一部中四国エネルギー生活事業所業務企画課	山梨県本部生活部ガス課
依田 華奈	本所くらし支援部東日本生活事業所山梨推進課	山梨県本部生産資材部包装資材課

## 令和5年度末退職者名簿（山梨県本部）

氏名	退職時職務
大森 智仁	山梨県本部営農販売部長 山梨県本部(出向)山梨県農畜産物販売強化対策協議会局長兼務
小田切美和子	山梨県本部生産資材部農機資材課
小川 誠之	山梨県本部営農販売部営農企画課長
渡邊 奈々	本所くらし支援部東日本生活事業所山梨推進課



長い間お疲れ様でした。

# 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【ブロッコリー】

今最も注目を集めている野菜!

### ブロッコリーについて

今年ブロッコリーが 1974 年のじゃがいもが追加されて以来の半世紀ぶりに指定野菜に追加されるというニュースで、今最も注目を浴びている野菜といっても過言ではないブロッコリー! 栄養はもちろん食卓を彩る大切な野菜となっています。ブロッコリーはキャベツの仲間であるアブラナ科の野菜で、地中海沿岸のヨーロッパが原産とされ、古代ローマ時代のイタリアを中心に食べられていたと言われています。日本には明治初期にカリフラワーとともに伝わりました。ブロッコリーは傷むのが早かったため、なかなか受け入れられず同時期に入ってきたカリフラワーの方が人気があったとのこと。本格的に需要が伸びたのは 1980 年代からで緑黄色野菜の健康効果に関心が集まり注目されるようになりました。

### 栄養について

緑黄色野菜の仲間であるブロッコリーはとても栄養豊富な野菜です。体を作る人が食べているイメージが強いですが、それもそのはず! 野菜の中でたんぱく質がたっぷり! 他のたんぱく質が多く含まれる食品に比べると糖質が少なく低カロリー。さらに抗酸化力が高いビタ

ミンAやビタミンE、腸内環境を整える食物繊維、高血圧予防に大切なカリウムや、貧血予防に役立つ鉄分、キャベツでおなじみのビタミンUも含まれています。みかんの4倍も含まれるビタミンC、発がん物質を解毒することにより、がん予防に役立つとされるスルフォラファンなど、ブロッコリーには嬉しい栄養がたっぷりです。上手に日々の食事に取り入れましょう。

### 食べ方のポイント

ブロッコリーを食べる時に加熱調理をしますが、加熱の仕方によって栄養価が大きく変わるものがあります。それがビタミンC。水溶性のビタミンCは水に溶けてしまうのでゆでるよりもレンジ加熱、水を使わない焼きブロッコリーや汁ごと頂くスープなどがおすすめです。捨ててしまいがちな芯の部分にもビタミンCは多く含まれるので、捨てずに上手に食べましょう。

ブロッコリー (可食部 100g)	ビタミンC (mg)
花序(葉や茎を除いたもの)生	140
花序(葉や茎を除いたもの)ゆで	55
花序(葉や茎を除いたもの)レンジ加熱	140
花序(葉や茎を除いたもの)焼き	150

※日本食品標準成分表2020年版(八訂)より

## 簡単クッキング



### ●材料(2人分)

- ブロッコリー..... 100g
- じゃがいも..... 100g
- 玉ねぎ..... 100g
- ハーフベーコン..... 4枚
- 固形コンソメ..... 1個
- オリーブオイル..... 大1
- 水..... 200ml
- 牛乳..... 200ml
- 塩、こしょう..... 少々

## ブロッコリーチャウダー

スープで栄養丸ごと頂きます!

### ●作り方

- ①ブロッコリーは一口大に、じゃがいもと玉ねぎは1cm角、ハーフベーコンは1cm幅に切る。ブロッコリーの芯は、皮が硬いので5mm角に切っておく。
- ②鍋にオリーブオイルを入れ、中火で具材を炒め合わせた後に水と固形コンソメを入れ具材が柔らかくなるまで煮る。
- ③仕上げに牛乳を入れ温め、塩、こしょうで味を調える。

### ★ポイント

油はオリーブオイルの他に、サラダ油やバターなど好みの油でもできます。牛乳の他に豆乳などでも作ることができます。

### 【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】 <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