

やまなしハッピーボイス

# Happy Voice

2025 4 / 24  
No.259



「令和7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

## 果実450億円、野菜32億円販売高目指す

### 県果実・野菜生産者大会を開催

山梨県本部は4月8日に「令和7年度山梨県果実・野菜生産者大会」を甲府市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、桑田義文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240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。

青果物の販売取引額上位会社や長年、山梨県産果実の販売市場関係者、生産振興に功労があった生産者等の各受賞者には長崎県知事、中澤会長、桑田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台湾・香港を中心とした輸出への注力、生産拡大が続くシャインマスカットの品質確保に向けた国内初となるブドウ選果機の開発と実証への取り組みが表明され、令和7年度は果実450億円・野菜32億円を販売目標とすることを決意しました。



参加者全員で「頑張ろう三唱」を行いました

## 県産牛乳のPRを行いました！ 牛乳、飲むヨーグルト各200本を無料配布

山梨県農畜産物販売強化対策協議会は3月14、15日に山梨県産牛乳の消費拡大と販売促進を目的に、JAクレインのプレミアム牛乳と清里ミルクプラントの飲むヨーグルトを、たべるJAんやまなしにて各200本ずつ無料配布しました。

近年、消費者の食の変化に伴う消費低迷、ウクライナ情勢や、円安の影響による生産コストの高騰など、酪農家には大変厳しい状況が続いています。

当日は来店されたお客様に、牛乳をたくさん飲んでほしいとアピールしながら1人1点ずつ、配布を行いました。皆さんもぜひ、牛乳を積極的に飲んで元気な身体を作りましょう！



牛乳を受取るお客様

## ぶどう房選果 実証運用コンソーシアム発足式を開催 国内初のAIシステム具備

JA全農やまなしは3月19日、甲府市飯田のJA会館で「ぶどう房選果 実証運用コンソーシアム発足式」を開催しました。山梨県大久保副知事や、シブヤ精機株式会社北川代表取締役社長をはじめ、コンソーシアムへの参加表明をした県下5JA組合長ら約40名が参加しました。

コンソーシアムは、生産者の出荷時の労力削減を目的に、国内初のAIシステムを具備した選果機の実証機を関係者と連携し開発、実証運用を行

います。ぶどう房の糖度や品質の安定化を図り、県産ぶどうの高品質化を目指します。

当日は関係者に対し、コンソーシアムの構成・役割の説明、現在の開発状況の説明や実証・運用についての確認が行われました。

全農やまなし運営委員会中澤昭委員長は「実証を通じて、県産ぶどうのトップブランドを維持するとともに、生産基盤の維持・拡大につながることを期待している」と話しました。



挨拶する中澤運営委員長

## 農業機械購入プレゼントキャンペーンを開催！

抽選で100名様に県産農畜産物をプレゼント

農機資材課は、例年2月開催のJA農業機械大展示会が今年度は会場の改修工事により中止となるため、代替策として農業機械購入プレゼントキャンペーンを令和6年12月2日～令和7年2月28日に実施しました。このキャンペーンは県内JA農機センターで対象の製品10万円以上ご購入・ご成約のお客様を対象に、抽選で100名様に貴陽、甲州牛、シャインマスカットなどの山梨県農畜産物をプレゼントする内容です。キャンペーン応募期間終了後、3月6日に梶原県本部長による抽選が行われ、100名の当選者が決定しました。

当選者は商品の発送・お届けに

て代えさせていただきますので、楽しみにお待ちしております。たくさんのご応募、ありがとうございました。



抽選を行う梶原県本部長

## ハウスもも「さくひめ」県内初出荷

山梨県本部が事務局を務めるハウスもも部会は、4月上旬にハウスももの園地巡回を行い、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17日、初出荷は18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低温要求時間の短い品種「コラルル」と「ちよひめ」などを交雑して育成した品種。果肉はしっかりとしていて、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ハウスももの出発式が行われ、京浜市場等にて出荷されました。



ハウスもも「さくひめ」

フレイッシュ  
Fresh!!

今年度の新入職員を  
紹介します



いちかわ ひろと  
市川 寛人

所属

本所総合エネルギー部  
関東エネルギー事業所 山梨推進課

抱負

山梨の農畜産業だけでなく、地域・社会の暮らしも支え、発展に尽力していきけるように日々努力していきます。右も左も分からない新人ですが何事にも、積極的に取り組んでいきたいと思っておりますのでこれからよろしくお願いします。



かい だいち  
甲斐 大智

所属

営農販売部 米穀畜産課

抱負

教えていただいたことや経験したことからたくさんのごことを吸収しながら成長し、戦力になれるように頑張ります！



さかいけ なつほ  
坂池 なつほ

所属

生産資材部 包装資材課

抱負

山梨県が誇るフルーツや農産物を最適な包装資材でガードし消費者にお届けします！社会人として皆様の力になれるように日々頑張ります。よろしくお願いします！



ほりもと じゅんた  
堀本 淳太

所属

本所くらし支援部  
東日本生活事業所 山梨推進課

抱負

地域の方に寄り添い信頼される職員になりたいです。また山梨県の魅力を県外にも発信していきたいです。分からないことも多いと思いますが元気に頑張っていきます。よろしくお願いします。

## 令和7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
野口 浩介	生活部部长 生活部ガス課長事務取扱	生活部次長 生活部ガス課長事務取扱 生活部 LPガス充填所長事務取扱
中村 好克	生活部専任部長(施設担当) 生活部施設住宅課長事務取扱 生活部一級建築士事務所長事務取扱	生活部次長 生活部施設住宅課長事務取扱 生活部一級建築士事務所長事務取扱
内田 讓	生活部 LPガス充填所所長	本所くらし支援部東日本生活事業所山梨推進課課長
藤本 和博	生産資材部肥料農薬課課長 生産資材部総合支援課長兼務	営農販売部米穀畜産課課長 営農販売部直販事業センター長兼務 営農販売部山梨県北部家畜市場長事務取扱
渡邊 裕行	営農販売部米穀畜産課課長 営農販売部直販事業センター長兼務 営農販売部山梨県北部家畜市場長事務取扱	生産資材部包装資材課課長
芦澤 雄介	生産資材部包装資材課課長	生産資材部肥料農薬課課長 生産資材部総合支援課長兼務
岩枝 直孝	生産資材部農機資材課課長	生産資材部農機資材課課長代理
三森 紘樹	営農販売部営農企画課課長代理	営農販売部果実園芸課
深沢 純子	営農販売部直販事業センター	営農販売部果実園芸課 営農販売部直販事業センター兼務
中島 未菜	営農販売部果実園芸課	生産資材部包装資材課
内田 悠里	営農販売部果実園芸課	生産資材部包装資材課
保阪 聖輝	生活部ガス課	本所総合エネルギー部関東エネルギー事業所山梨推進課
小林 紗英	管理部経理課	管理部企画管理課事業開発推進室
佐野 駿介	生産資材部農機資材課	生活部ガス課
市川 寛人	本所総合エネルギー部関東エネルギー事業所山梨推進課	新採用
甲斐 大智	営農販売部米穀畜産課	新採用
坂池なつほ	生産資材部包装資材課	新採用
堀本 淳太	本所くらし支援部東日本生活事業所山梨推進課	新採用

## 令和7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
小林 泰	本所くらし支援部東日本生活事業所山梨推進課長	生産資材部農機資材課長
永沼 真	本所くらし支援部東日本生活事業所業務企画課	本所くらし支援部東日本生活事業所山梨推進課

## 令和7年度末 退職者名簿（山梨県本部）

氏名	退職時職務
七澤 昌信	生活部長
市川 剛史	営農販売部営農企画課



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【アスパラガス】

元気の味方! アスパラガス

#### アスパラガスについて

春先から初夏にかけて多く目にするアスパラガス。原産地は南ヨーロッパからウクライナ地方とされています。古代ギリシャ時代から栽培が始まり、その後ヨーロッパに広がりました。日本へは江戸時代にオランダ人から観賞用として伝えられ、食用として栽培されたのは明治時代にアメリカ開拓使がアメリカから種子を導入したのが始まりと言われています。

アスパラガスは「新芽」を意味するギリシャ語の *asparagos* に由来しています。アスパラガスはグリーンがメジャーで、ホワイトもあります。ホワイトアスパラガスは品種の違いではなく栽培方法の違いで、グリーンアスパラは発芽した後も日光に当てて自然のまま育てますが、ホワイトアスパラは芽が出る前に土を被せたり、遮光されたビニールハウス内で育てるなどして白い状態のまま収穫します。最近は紫アスパラガスを見かける機会が増えましたが、この紫はポリフェノールの一種のアントシアニン。アントシアニンは加熱すると色が褪せるのでそのまま加熱すると緑色になってしまいます。紫色のまま楽しみたい場合は酢やレモン果汁などを加えて茹でましょう。

#### 栄養について

アスパラガスは新陳代謝を促し、疲労回復効果にも期待が寄せられる栄養豊富な野菜です。栄養ドリンク

にも含まれるアスパラギン酸はアスパラガスから発見されたので、アスパラギン酸という名前が付けられました。アスパラガス特有のうまみや甘みの元にもなっているアスパラギン酸は疲労回復やスタミナ増強、さらに美肌効果も期待が寄せられていますので季節の変わり目に嬉しいですね。また強い抗酸化作用を持つビタミンAに体内で変わるβカロテンや同じく強い抗酸化力を持つビタミンC、E、さらにビタミンB1、B2や食物繊維、妊婦さんに特に嬉しい葉酸も豊富に含まれています。そしてアスパラガスにはポリフェノールの一種であるルチンも含まれています。ルチンは毛細血管を丈夫にし血流改善を促して高血圧や動脈硬化など生活習慣病の予防に期待が寄せられています。

調理する際に「はかまを取りましょう」という記載を目にしますが、気にならなければはかまは取らずに食べる方がお得です! はかまの部分に機能性成分のアスパラプーチンという栄養素が多く含まれていることが発見され、血圧の上昇を抑えるなどの働きがあるとされています。フードロスを減らすことや下処理する時間を省略できるので、ぜひお試しください。

#### 保存方法について

アスパラガスは鮮度が落ちやすいため購入したらすぐに加熱調理するのがおすすめです。ペーパータオルでアスパラガスを包んでから、根元を下にしてポリ袋に入れ冷蔵庫の野菜室に立てて保存をしましょう。硬めに茹でて水分をよく取った後に冷凍保存もできます。

### 簡単クッキング



#### ●材料(2人分)

アスパラガス … 4~5本  
新玉ねぎ … 1/4個  
生ハム … 適量  
☆酢 … 大3  
☆レモン果汁 … 大2  
☆オリーブオイル … 大2

☆砂糖 …… 大1  
☆塩 …… ふたつまみ  
☆こしょう …… 少々  
(お好みで黒こしょう) … 少々

### アスパラガスのマリネ

油と一緒に摂ることで上手にアスパラガスの栄養を摂りましょう!

※レシピは昨年オンエアのものになります。

#### ●作り方

- ①アスパラガスを長さ5cmに切り、新玉ねぎは厚さ3mmの薄切りにする。
- ②ボウルに☆の調味料を混ぜてマリネ液を作り、新玉ねぎを加える。
- ③アスパラガスをレンジ加熱し、熱いうちに②のマリネ液に入れ冷蔵庫で冷やし、仕上げに生ハムを乗せてできあがり。

#### 【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