

県民のあゆみ

2026

I

令和8年1月号

山形県広報誌
令和8年1月号

県民のあゆみ

No.649

奇数月1日発行 編集発行◎山形県広報誌推進課
〒990-8570 山形市松波二丁目8番1号 ☎023-630-2534

表紙題字 | 山形県知事 吉村美栄子
県ホームページアドレス <https://www.pref.yamagata.jp/>



「リサイクル推進」
この印刷物は、環境にやさしい
リサイクル紙でできています。

- 新春知事対談 世界がやまがたを“発見”！
～旺盛なインバウンド需要を取り込む～ **P.02**
- 特集 県民みんなでチャレンジ！
第7次山形県教育振興計画 **P.06**
- 潜入レポート! JAてんどう ラ・フランスセンター **P.16**

タブレット端末を活用した授業の様子。情報収集や整理分析、まとめ・発表など、授業のさまざまな場面でタブレット端末を積極的に活用しています。
(撮影協力:天童市立寺津小学校)

表紙
今月の
紙の
Q



どうなってるの!?

JAてんどう ラ・フランスセンター



あま 甘くておいしいラ・フランスは、
しゅっ か どうやって出荷されているの?

にほん ゆいっつ せいよう せんようせん かじょう
日本で唯一の「西洋なし専用選果場」では、
ひと きかい ちから たか ひんしつ たも
人と機械の力で高い品質を保っています。

てんどう し
天童市にあるラ・フランスセンターは、西洋なし専用の
選果場として平成15年に建てられました。収穫された
ラ・フランスは、まず人の目で虫食いや傷
の有無を確認し、光センサーによる糖度
(甘さ)の検査と重さの検査をして、等級
ごとに仕分けられます。等級ごとに分けら
れた果実は、2～5度の低温・高湿度に保
たれた超巨大な冷蔵庫で品質をそろえ
て食べた時の食感を良くします。その後、
冷蔵庫から出し、箱づめを行い出荷の準備をします。出
荷時期の10月から12月には、毎日5キログラムの箱で
約3,000箱が全国へ向けて出荷されます。出荷後は売り
場に並ぶまでの間、果実が少しずつ柔らかくなり甘みが
増す「追熟」が進むため、皆さんの手元に届くころには食
べごろになっています。全国の西洋なし生産量の約7割
を占める、日本一の産地・山形県。ここはまさに「フルーツ
王国やまがた」を支える拠点なのです。



まほうのよう
教室約5つ分の巨大な冷蔵庫には
たくさんのコンテナが!

「農家さんが持ち込んだ果実に虫食いやキズが無いか、
スタッフが目で見てしっかり仕分けします。」



JAてんどう 販売部 部長
やまぐち あきら
山口 輝さん

ラ・フランスは、軸がしおれて、周りにシワが寄って
きた頃が食べ頃です。また、重さでお尻の部分
が少し平らになってくるのも目安になります。安心・
安全でおいしいラ・フランスを皆さまへお届けする
ことを心がけて作業を行っています。



光センサーで甘さを測定!
1秒に2個のスピードで糖度を測る光
センサー。甘さを数字で確認し、おい
しい果実を見分けます。



まるでジェットコースター!
果実の搬入から市場への発送まで、コ
ンテナを運ぶレーンが施設内に張りめ
ぐらされています。



品質はバーコードで管理!
甘さや重さでコンテナに分けられた
ラ・フランスは、バーコードで管理。こ
れにより、計画どおりの追熟と出荷が
可能になります。



コンテナを運ぶロボットも活躍中!
パレタイザーと呼ばれるロボットが、
コンテナのバーコードの情報を読み
取って、コンテナを等級ごとに積み上
げます。

