

みらんど

JA全農えひめ情報

■特集

『ふれ愛・媛パーク』ブランド強化の取り組み

■JA直売所めぐり

おいでや市 ～JAうま～

8

2012・August



▶生産者が箱詰めなどの労力を要せず、栽培に専念できる体制を整えたJA愛媛たいきの野菜総合集出荷場。鮮度の目安であるイボ（トゲ）もくつきり



夏秋きゅうりが出荷最盛期 (JA愛媛たいき)

夏の暑い日差しを浴びて、ぐんぐんと夏秋キュウリが成長を続けています。愛媛県は西日本有数の夏秋きゅうり産地です。今年は葉タバコ栽培からの転換等もあり、栽培面積は前年比109%の92.6ha、共販量は124%増の5、725tを見込んでいます。

県内一の栽培面積約23ha、生産量約1、500tを誇るJA愛媛たいきでは、出荷の最盛期を迎えています。海沿いの長浜地区から河辺地区まで約400mの標高差を生かし、6月中旬から10月までの長期出荷体制を確立。肱川の豊かな水の恵み、大洲盆地や中山間地の昼夜の温度差で緑濃く、つやがあり、甘みとシャキッとした歯ごたえのあるきゅうりを出荷しています。出荷規格は長さ20cm、直径3cmの秀品Mサイズを推進しており、夏場は1日に5〜6cm伸びるため、収穫は休めません。連日、朝どりを中心に適期収穫に努めています。収穫後は水分補給のため濡れタオルに包み遮光袋で保管、集荷場までは遮光シートをかけ運搬、予冷库で冷蔵、市場までは保冷車で。鮮度はきゅうりの商品価値を左右するため低温流通に徹し、主な販売先の京阪神市場で高い評価を得ています。

集荷場もお盆休みもなく40人体制で、終日フル稼働で多い日には16tを出荷。暑い夏はまだ続きます。



あぐり〜ど

August 2012

CONTENTS

全農グループの経営理念

私たち全農グループは、
生産者と消費者を安心して結ぶ
懸け橋になります。

私たちは「安心」を3つの視点で考えます。

- 営農と生活を支援し、元気な産地づくりに取り組みます。
- 安全で新鮮な国産農畜産物を消費者にお届けします。
- 地球の環境保全に積極的に取り組みます。

今月の表紙



戸を全開にして、枝豆をつまみながら
夏休みの宿題をする子どもたち。外には
緑のカーテンの朝顔が満開、部屋の中
では扇風機の風に風鈴がチリンチリンと
呼応して、涼を呼び込んでいます。そろ
そろ休憩タイムかな。冷え冷えスイカと
トマトがお待ちかねですよー。さあ、もう
ひとがんばり、がんばって！

●表紙：夏休み
はら ふみ(イラストレーター)

※「あぐり〜ど」は、「愛媛農業 (Agriculture)」を「リード (Lead) する」という意味と「心をつなげる (Agreed)」という意味を込めています。

農の風景Vol.140

夏秋きゅうりが出荷最盛期

(JA愛媛たいき)

2

〈特集〉

『ふれ愛・媛ポーク』ブランド強化の取り組み
ブランド力をより一層向上し
販売拡大と養豚経営の安定目指す

6

THE・ねっとわーく

10

J A全農えひめグループ7社
平成24年度役員体制

12

ふるさと ESSAY VOL.208

夢をかたちに
〜成功への近道。
それは継続すること〜

山下 由美さん

14

TOPIC NEWS

20

「えひめの食」企画番組紹介&レインボーフェスティバルご案内

21

統計BOX

22

JAふるさと自慢Vol.140「直売所めぐり」

おいでや市〜JAうま〜

24

READERS通信

NOW NOW COOKING 〈今月の素材〉 ブドウ

JA全農えひめ

ホームページ

<http://www.eh.zennoh.or.jp>

■JA全農えひめ「えひめの食」企画
<http://www.eh.zennoh.or.jp/ehimenosyoku/>
※「えひめの食」では、旬の農産物情報を発信しています。

◆(株)えひめ飲料
<http://www.ehime-inryo.co.jp>

◆JAえひめアイパックス(株)
<http://www.iyokkora.jp/>

◆JAえひめ物流(株)
<http://www.jat-ehime.co.jp/>

◆JAえひめフレッシュフーズ(株)
<http://www.eh.zennoh.or.jp/ja-fresh/>

◆(株)ひめライス
<http://www.himerice.jp/>

◆JAえひめエネルギー(株)
<http://www.ja-ehimeene.co.jp>

ブランド力をより一層向上し 販売拡大と養豚経営の安定目指す

愛媛県は、年間約40万頭（うちJA全農えひめを通じて約50％）を出荷する、中国四国地区でトップ、西日本でも有数の豚肉生産県です。

JA全農えひめでは、生産から販売までをトータル管理した系統ブランド『ふれ愛・媛ポーク』として、県内を中心に関西地区でも販売し、消費拡大と販売強化を通じて、養豚経営の安定に取り組んでいます。今回は、愛媛の特徴を活かした『ふれ愛・媛ポーク』のブランド強化の取り組みを紹介します。

生産者とJAグループが 一体でブランド化を推進

JA全農えひめ畜産部は、農家経営の安定と愛媛県産豚肉の消費拡大を図るため、平成11年7月に愛媛県産系統豚肉の統一ブランド『ふれ愛・媛ポーク』の取り扱いをスタートさせ、品質向上とブランド力強化に取り組んでいます。

ブランド化の取り組みは、消費者

の価値観の多様化や健康志向の広がりの中、高付加価値を持つ豚肉の差別化や産地間競争に対応し、また系統県内産豚肉の競争力を高めるため、「品質の向上」と「愛媛産銘柄の確立」を目的に進めたものです。生産から販売までを体系化して生産性の向上と豚肉の高品質化、愛媛の特徴を活かした銘柄豚を生産・出荷するとともに、宣伝活動を強化して消費拡大・販売強化に取り組んでいます。

そのため、「系統豚肉銘柄販売促進事業実施要領」を策定し、『ふれ愛・媛ポーク』銘柄推進協議会を設置しています。種豚生産、肉豚生産、食肉加工、流通を担っているJA愛媛養豚経営者協議会とJA、JA全農・JA全農えひめ、JAえひめアイパックス㈱、JA西日本くみあい飼料㈱が一体となって、『ふれ愛・媛ポーク』の円滑な生産・販売とトータル的な品質管理を行っています。また、要件を満たした認定農場と



ネーミング

【コンセプト】

生産県である「愛媛」と生産者と消費者をつなぐ「ふれあい」で、産地の風土と気質や人情の豊かさを表現し「ふれ愛・媛ポーク」と名付けました。

ブランドマーク

【コンセプト】

豚の顔をモチーフに、親しみやすさを笑顔・カラーで表現し、身近な地元ブランドの銘柄豚として「安心感」「満足の味」をお客様にアピールします。

■「ふれ愛・媛ポーク」生産・加工・流通・販売の流れ



◆特集：『ふれ愛・媛ポーク』ブランド強化の取り組み



愛媛らしさと4つの品質を追求！

販売指定店に認定証の交付を行い、高品質な豚肉の安定供給体制の確立と適正表示販売を促進しています。

ブランド名の『ふれ愛・媛ポーク』は、愛媛の豊かな風土や人情の豊かさ、消費者とのふれあいを願って名づけたもの。愛媛らしさを追求し、

「とことん」＝親豚の品質、「いきいき」＝飼料の品質、「のびのび」＝

環境の品質、「あんしん」＝加工の品質を基本コンセプトに、4つの品質を追求したブランドです。

生産者とJAグループが協力し、肉質のすぐれた親豚（種豚）を選出し、子豚の頃から徹底した飼育管理を行って大切に育て、より美味しい肉を消費者に安心して召し上がっていただけるよう、生産・出荷に努めています。

①とことん＝親豚の品質

親豚（種豚）は、JA全農えひめ種豚増殖センター等から供給したハイコープ豚を使用。肉豚については、ハイコープの三元交雑種LWDが基本です。

②いきいき＝飼料の品質

飼料は、『ふれ愛・媛ポーク』用として小麦や愛媛県産のみかん成分などを配合したJAグループ独自の飼料を開発・使用し、肉質の向上を追求しています。

③のびのび＝環境の品質

養豚経営マニュアル「養豚物語」に基づく管理を行います。特に豚にとってより自然な環境づくりをめざしたトータル管理を行っています。

④あんしん＝加工の品質

最新設備を備えた食肉センターでと畜処理します。加工から物流までを厳しくチェックし、より新鮮に、より安心に、美味しさを食卓に届けています。

安心・信頼のブランドとして着実に浸透！

JA全農えひめでは、消費者の支持拡大・浸透をめざし、親しみとかわいらしさのあるロゴマーク・キャラクターと4つの基本コンセプトを前面に打ち出して、PR活動を展開してきました。

各種キャンペーンの実施、テレビCMの制作やホームページの開設、店頭やレインボーフェスティバル等の各種イベントで生産者参加による試食販売、ロゴマーク入りの物流トラックの運行のほか、顔の見える販売をテーマに豚肉トレーサビリティシステムの開発・導入など、効果的な販売促進活動を展開しています。

販売開始3年目の平成13年度には、消費者調査の結果、県内での認知度約72%と浸透。平成15年からは、地産地消のよりいっそうの推進をめ



ざして、地域・農場と販売店が直結した販売として「サブブランド」の販売などにも取り組み、愛媛のブランドとして着実に定着してきています。

J A全農えひめでは、『ふれ愛・媛ポーク』ブランドの浸透と消費拡大、地産地消の推進、販売店の販促支援を目的に、県内の消費者を対象にプレゼントキャンペーンを実施しています。23年度は、今年1月14日から2月29日まで、購入していただいた方が商品に付いている認定シールを貼って応募していただく方法

(クローズド方式) で実施しました。

このキャンペーンは毎年実施していますが、応募数が前年まで2,000通前後だったものが、今回は3,500通と大きく増加し、キャンペーンに寄せられた声からもブランドイメージが着実に浸透・定着していることがうかがえます。

■キャンペーンに寄せられた声

◇媛ポークは信頼できる

商品なので、マークを目印に購入しています。(33歳女性)

◇媛ポークのある店に買出しに行っています。愛媛の自慢の味、美味しいです。安心して食べてます。(39歳女性)

◇あぶらが美味しいので豚バラをよく買います。(33歳女性)

◇キャンペーンをきっかけに食べました。柔らかくて臭みもなく、むつこくないので家族みんな大好きに。生産者の方々、豚さん、ありがとうございました。(26歳女性)

◇原発事故以来、国産の表示だけでは信用できず、親にチルドゆうパックで送ってもらっています。(20代男性)

◇媛ポークのシールを見ると安心して美味しく食べれます。(70歳女性)

生産性・肉質向上と
店頭消費宣伝活動で
ブランド力向上めざす

現在、養豚経営は、枝肉相場が低迷する一方で、配合飼料価格の高止まりを受け、依然として厳しい状況が続いています。

一方、消費面では、原発事故後の

放射性セシウムや生レバー食中毒事件など、食の安全を揺るがす問題が後を絶たず、消費者の食に対する関心が高まっており、消費者に豚肉を安心して食べていただける生産・流通体制が求められています。

こうした中、J A全農えひめでは、『ふれ愛・媛ポーク』ブランドを核として、県内だけでなく関西地区でも店頭消費宣伝活動を展開するとともに、食育や食農の観点から消費者との交流の場を活用し産地情報の発信を強化することで、消費拡大を図ることとしています。

また、生産面からも「系統養豚生産性向上プロジェクト」を設置し、実証試験を通じた繁殖管理手法の確立や優良先進農場の飼養管理の研修を通じて、生産性向上と肉質向上を推進し、『ふれ愛・媛ポーク』のブランド力向上に取り組んでいます。

『ふれ愛・媛ポーク』が消費者の信頼と支持を確立・拡大していくには、肉質・生産性の向上、消費者への継続したアピールなど長い年月が必要です。消費拡大や生産面における関係者の皆様のご支援・ご協力をお願いいたします。

JA全農えひめ 平成23年度取扱高実績

(単位：百万円)

部 門	計 画	実 績
食 糧 部	3,257	3,401
営農販売部	43,483	43,666
畜 産 部	10,322	11,168
生産資材部	17,940	16,622
生 活 部	14,236	11,428
合 計	89,238	86,284

JA全農えひめグループ会社 平成23年度取扱高実績

(単位：百万円)

会社名	計 画	実 績
(株)えひめ飲料	34,916	33,508
J A えひめ アイパックス(株)	4,128	4,234
J A えひめ フレッシュフーズ(株)	3,381	2,810
(株)ひめライス	5,270	5,179
J A えひめ エネルギー(株)	3,354	3,734
(株)えひめフーズ	620	795
J A えひめ物流(株)	7,448	6,961
合 計	59,117	57,222

平成23年度 全農愛媛県本部表彰

【JA表彰】

西 条 市 農 業 協 同 組 合
愛 媛 たい き 農 業 協 同 組 合
え ひ め 南 農 業 協 同 組 合

【特別功労表彰】

農 協 名	氏 名
西 条 市	伊 藤 則 雄
周 桑	篠 森 均
越 智 今 治	渡 部 浩 忠
松 山 市	山 田 憲 二
愛 媛 たい き	祖母井 信 二

【優秀職員表彰】

農 協 名	氏 名
西 条 市	秋 山 雅 志
周 桑	松 木 修 憲
え ひ め 中 央	河 本 和 達
え ひ め 中 央	白 石 達 弘
え ひ め 中 央	篠 崎 弘 孝
愛 媛 たい き	青 井 斗 志
に し う わ	松 本 久 三
に し う わ	野 本 康 司
ひ が し う わ	福 井 義 夫
ひ が し う わ	上 城 善 弘
え ひ め 南	清 水 勝 敏
え ひ め 南	上 田 智 之

管理部

事業報告を行いました。

■平成23年度事業報告

取扱高は、食糧部・営農販売部・畜産物が計画を上回ったものの、生産資材部と生活部が計画を下回

り、全部門合計では計画比97%の862億8,400万円となりました。食糧部は、米・麦の集荷・販売数量は減少したものの、販売価格高により計画比104%となりました。営農販売部は、天候不順により野菜類の取扱いは減少したものの、柑橘類の取り扱いが増加し、計画比

100.4%と計画を上回りました。畜産部は、牛枝肉の取り扱い増、豚枝肉の市況回復により、計画比108%と計画を上回りました。しかし、生産資材部では、農機の取扱増があったものの、肥料・農薬の取り扱い減少、畜産施設等の次年度への繰越、段ボール資材の柑橘類・落葉果樹・野菜の数量減による取り扱い減少があり、計画比93%となりました。

生活部では、生活用品及び石油の取り扱い減少等により、計画比80%となりました。事業利益段階においては、事業管理費の削減に努めたことにより9、500万円の黒字。経常利益段階では財務損益及び事業外利益が減少したものの計画を8、600万円上回り、当期利益は計画8、800万円に対して9、500万円となりました。

また、県本部グループ会社の概要も報告され、7社の売上高合計は計画の574億円に対して572億円（計画比100%）となり、当期利益段階では全社黒字となっていることを報告しました。

同日には各連合会表彰も行われ、JA全農えひめ関係では、平成23年度の系統経済事業の取り組みに功績のあった3JAとJA職員17人を表彰しました（表彰者は左表のとおり、敬称略）。

THE

「会員代表者会を開き 平成23年度事業を報告

ねとわく

J A別生産出荷目標数量決まる！ みかんの高品質安定生産・出荷を

果 青 販 売 課

愛媛県果実生産出荷
安定協議会は、7月9
日、J A愛媛で会議を
開き、愛媛県の平成24
年産温州みかんの生産出荷目標量を
産地別に配分しました。

24年産温州みかんは、裏年にあた
り、開花時点で全国の予想生産量
は91万t程度で、需要見込量の96万
tを下回ることが予想されています
が、青果物の販売環境は依然として
厳しいと見込まれています。

こうした中、温州みかんの安定価
格の実現に向け、高品質果実の安定
生産と計画出荷を推進するため、全
国果実生産出荷安定協議会は、6
月7日のかんきつ部会で、全国の
適正生産量を91万t（23年産比▲
7万t）、適正出荷量は81万t（同
▲6.5万t）とし、目標数量を府
県別に配分。愛媛県は、適正生産
量15万1,560t（同▲7,830
t）、適正出荷量13万7,960
t（同▲7,290t／うち生食用
11万9,010t・加工原料用1万
8,950t）が配分されました。

愛媛県においても、開花時点の予
想生産量は14万9,550t程度（前
年実績比100%）で、配分された
適正生産量を下回っていますが、厳
しい販売環境を踏まえ、協議会では、
隔年結果が拡大しないよう適正着果
対策を徹底し、高品質果実生産を目
指した生産対策とともに、生産目標
を明確にし計画的生産を推進してい
きます。

このため、フィガロン・ターム等
の薬剤摘果による適正着果の推進、
老木樹および不良系統や10月までの
収穫が困難な極早生品種を中心とし
た改植の推進、密植園の間伐、適正
着果量を踏まえた摘果作業の推進、
マルチ栽培等による高品質果実生
産、極早生を中心とした適切な結実
管理等による極小果の排除、仕上げ
摘果・樹上選果の実施、安定生産可
能な園地に転換するため改植・高接
等、安定生産に向け計画的な取り組
みを進めます。

計画出荷については、協議会で販
売対策・出荷計画を策定し、計画
に沿った生産出荷調整の取り組み徹

底と推進を行います。特に極早生の
10月切り上げの徹底と早生種へのス
ムーズな切り替えや11月の日々の出
荷量の平準化に留意し、出荷計画を
策定します。

また、需給の不均衡が懸念され
る11月中下旬の出荷に対し、「特別
出荷調整」に取り組みます。この
期間の愛媛県の生
食用適正出荷量は
2万6,680t
としますが、出荷
開始時期に再度見
直します。

なお、全国的に
価格低下が顕著な
場合、価格低下が
確実と見込まれる
場合に、価格低迷
の要因となる果実
を加工原料用に仕
向ける「緊急需給
調整事業」が発動
となった場合は、
各産地が連携し事
業を実施します。

J A全農えひめ
では「高品質果実
生産支援対策事
業」として、優良

平成24年産温州みかん生産出荷目標および特別出荷調整の生食用適正出荷量

(単位：トン)

	適正生産量	適正出荷量	特別出荷調整 生食用適正出荷量 (11/11～30出荷)		
			生 食 用	加工原料用	
う ま	681	620	330	290	80
新 居 浜 市	143	130	60	70	19
周 桑	154	140	60	80	14
東 予 園 芸	483	440	200	240	20
越 智 今 治	9,228	8,400	5,900	2,500	850
え ひ め 中 央	16,939	15,419	11,519	3,900	1,818
松 山 市	967	880	860	20	185
愛 媛 た い き	1,814	1,651	857	794	104
西 宇 和	56,203	51,160	45,060	6,100	10,920
東 宇 和	3,515	3,200	2,500	700	644
え ひ め 南	32,282	29,385	26,049	3,336	5,786
系 統 合 計	122,409	111,425	93,395	18,030	20,440
系 統 外 合 計	29,151	26,535	25,615	920	6,240
総 合 計	151,560	137,960	119,010	18,950	26,680

※生食用は、露地・温室みかん・輸出の合計値

※適正生産量と適正出荷量の差は、出荷までの減耗分と農家自家消費分。

※特別出荷調整は国内向けが生食用出荷量。出荷開始時期に生育状況などを踏まえ見直す。

系統品種の苗木導入や改植・高接更
新、マルチ資材費への助成を行うな
ど、産地J Aと一体となって取り組
みを進めていきます。
高品質安定生産に向け、関係者の
ご理解・ご協力をお願いいたします。

「道後温泉の旅館とタイアップし、伊予牛『絹の味』消費拡大めざす

畜産部

J A全農えひめと道

後温泉の旅館8館、(株)

農協観光愛媛支店は、

伊予牛『絹の味』の消

費拡大と道後温泉の観光客拡大の相

乗効果をねらって、7月1日から9

月30日まで、「道後温泉で伊予牛『絹

の味』食す。」キャンペーンを実施

しています。

◆キャンペーン内容

このキャンペーンは、伊予牛『絹

の味』を「しゃぶしゃぶ」と「すき

焼き」の2種類の料理で提供し、食

べ比べを楽しんでいただく企画。伊

予牛『絹の味』の美味しさをより多

くの皆さんに味わっていただくこと

もに、伊予牛『絹の味』を食べて暑い夏を乗り切っていたかどうかというもので、旅館内では入浴も楽しめま

す。

「しゃぶしゃぶ」と「すき焼き」

に加え、各旅館のオリジナルメニュー

を楽しんでいただくプラン（4、

000円または5、000円のコー

スで旅館ごとに異なる。要予約。消

費税込み。宿泊費・飲み物代及び宿

泊の際の入湯税150円は別途）で、

愛媛の柑橘を基調としたデザートも

必ず付いてきます。

また、先着1、000名様
に伊予牛『絹の味』のオリジ
ナルグッズのプレゼントがあ
ります。

【予約申し込み・問い合わせ】

(株)農協観光愛媛支店

TEL 089-948-5381

キャンペーンの一環として

7月18日試食会を開催

キャンペーンの一環とし

て、7月18日、松山市のホテ

ル「花ゆづき」で、伊予牛『絹

の味』の美味しさをよりPR

しようと、関係者を招き、試

食会を開催しました。

試食会には、愛媛県の上甲

啓二副知事など、愛媛県、生産者代
表、旅館の関係者など20人が出席。
キャンペーンメニューを試食しなが
ら伊予牛『絹の味』の消費拡大の
取り組み等について意見交換しまし
た。

今回のキャンペーンは、7月18日
時点で200人以上の予約が入り、
「滑り出しは上々」（株農協観光愛媛
支店）です。参加者からは、「道後
温泉に行ったら、伊予牛『絹の味』
という美味しいお肉があるというこ
とを広めていただきたい」「道後温

泉と伊予牛『絹の味』という愛媛の
2つのブランドがタッグを組んだ画
期的な取り組み。相乗効果に期待し
ている」といった声のほか、旅館関
係者からは、「牛肉だけでなく、道
後温泉で愛媛の美味しい農産物をア
ピール、提供していきたい」など期
待の声が寄せられました。

J A全農えひめでは、こうした取
り組みを通じて、低迷が続く牛肉の
消費拡大につなげたいと考えていま
す。



1,000名様 限定

道後温泉で伊予牛「絹の味」食す。

伊予牛「絹の味」で暑い夏を乗り切ろう!!

すき焼 + しゃぶしゃぶ

2つの味を食べ比べして楽しめます!!

伊予牛「絹の味」
愛媛の温暖で穏やかな気候風土のもと、
こだわりの飼育法で、月精込めて育てられる
伊予牛「絹の味」、やわらかく、まろやかな舌ざわり。
牛肉本来の、深く、繊細な旨味が味わえます。

●協力/J A全農えひめ 農協観光協定旅館連盟愛媛県支部
●後援/えひめ愛フード推進機構 JA愛媛中央会 JA愛媛信連 JA共済連愛媛 JA愛媛厚生連 愛媛県酪産 JA愛媛施設連
JAうま JA新居浜市 JA西条 JA周桑 JAおちいまほり JA今治立花 JA松山市 JAえひめ中央 JA愛媛たいき
JAにうわ JAひがしうわ JAえひめ南

「精肉・惣菜の対面販売コーナー」を 新設し、リニューアルオープン



東温市北野田にある
農産物直売所「JAグ
リーンえひめ・フレッ
シュ市」が、7月14日
(土)、精肉・惣菜の対面販売コーナー
を新設し、リニューアルオープンし
ました。

精肉・惣菜コーナーには、JAえ
ひめアイパックス㈱がテナントとし
て入店。産直の伊予牛「絹の味」「ふ
れ愛・媛ポーク」がパック売りだけ
でなく、量り売りやオーダーカット
でお買い求めできるように、国
産の牛・豚ホルモンなど品揃えも充



実。惣菜コーナーでは、唐揚げや煮
豚、和牛やさといものコロッケが人
気を集めています。

また、精米機を更新したほか、野
菜&果物コーナーも売り場が広が
り、品揃えを充実。JAグリーンえ
ひめオススめの「どぶろくアイス」
のほか、「太陽市（Hinata ジェ
ラート）」「野村ホワイトファーム」
など、県内直売所のアイス・ジェラ
ーも取り揃えています。

**商品の充実と各種イベント
で魅力ある店づくりをめざす**

7月14日は、午前8時30分の開店



を前にセレモニーを開催し、先着
300人に紅白餅を配布。フレッ
シュ市部会の藤井由紀枝会長は、「安
全・安心な農産物を皆さんの食卓に
お届けしていきたい。多くの方のご
利用をお待ちしています」と呼びか
けました。

また、7月16日(月)まで、100
円でじゃがいもと玉ねぎの袋詰め放
題、伊予牛「絹の味」と「ふれ愛・
媛ポーク」の試食・特価販売、セリ
形式での「ふれ愛・媛ポーク」の販
売、唐揚げ&煮豚の実演販売、ウイ
ンナーや卵のつかみどりなど、日替
わりでリニューアル記念のイベント
を実施し、大勢の買い物客で賑わい
ました。

JAグリーンえひめでは、出荷会
員に対して集荷代行サービスを行っ
て、朝だけでなく午後からの品揃え
にも力を入れています。また、毎
月第1日曜日に「お客様感謝デー」、
第3週の金曜日・日曜日には売り出し
セールのほか、出荷会員参加による
各種イベントを随時実施し、魅力あ
る店づくりを進めています。

食だけでなく、花木コーナーは、
豊富にそろったシキミや花苗のほ
か、切り花は「日持ちがいい」と好
評です。ぜひお立ち寄りください。

県内JA 新トップ紹介

JA西条

代表理事組合長

(平成24年6月25日就任)

加藤

尚



◆略歴

昭和25年生まれ

昭和45年〜平成12年

JA西条職員

平成12年〜平成15年

JA西条常務理事

平成15〜17年

JA西条専務理事

平成21〜24年

JA西条理事

平成24年

JA西条代表理事組合長

JA全農えひめグループ7社 平成24年度役員体制

JA全農えひめグループ7社は、6月以降株主総会・取締役会を順次開催し、平成24年度の役員体制を決めました。

社長人事では、(株)えひめ飲料が高原茂代表取締役社長、JAえひめエネルギー(株)は、峯本耕典代表取締役社長が新たに就任しました。

各社の新体制は、次のとおりです（7月23日現在。※は新役職・新任）。

JA えひめアイパックス(株)

○代表取締役社長	済川 誠（常勤）
○専務取締役	峰岡 茂夫（常勤）
○常務取締役	中川 達也（常勤）
○取締役販売部長	篠藤 英二（常勤）
○取締役	岡本 健治 （非常勤・全農愛媛県本部運営委員会会長） ＜JAえひめ中央＞
○取締役	高野 公雄 （非常勤・全農愛媛県本部運営委員） ＜JAおちいまばり＞
○取締役	梶谷 昭伸 （非常勤・全農愛媛県本部運営委員） ＜JA愛媛たいき＞
○取締役	諏訪 玄 （非常勤・全農愛媛県本部県本部部長）
○取締役	高橋 勉 （非常勤・全農愛媛県本部副本部長）
◇常勤監査役	井上 学（常勤）
◇監査役	豊田 明夫 （非常勤・全農愛媛県本部運営委員会副会長） ＜JA周桑＞
◇監査役	黒田 義人 （非常勤・全農愛媛県本部運営委員） ＜JAえひめ南＞

(株)えひめ飲料

○代表取締役社長	※高原 茂（常勤）
※○専務取締役	※高橋 雄二（常勤）
○常務取締役	山下 文彦（常勤）
※○取締役相談役	小川 浩史（常勤）
○取締役営業本部長	森実 光夫（常勤）
○取締役	岡本 健治 （非常勤・全農愛媛県本部運営委員会会長） ＜JAえひめ中央＞
○取締役	高月 初彦 （非常勤・全農愛媛県本部運営委員） ＜JAにうわ＞
○取締役	黒田 義人 （非常勤・全農愛媛県本部運営委員） ＜JAえひめ南＞
○取締役	諏訪 玄 （非常勤・全農愛媛県本部県本部部長）
◇常勤監査役	三原 薫（常勤）
◇監査役	高野 公雄 （非常勤・全農愛媛県本部運営委員） ＜JAおちいまばり＞
◇監査役	梶谷 昭伸 （非常勤・全農愛媛県本部運営委員） ＜JA愛媛たいき＞
◇監査役	高橋 勉 （非常勤・全農愛媛県本部副本部長）

(株)えひめフーズ

- 代表取締役社長 長尾 博文（常勤）
- 取締役 ※高原 茂
（非常勤・(株)えひめ飲料代表取締役社長）
- 取締役 諏訪 玄
（非常勤・全農愛媛県本部県本部長）
- 取締役 高月 初彦
（非常勤・全農愛媛県本部運営委員）
＜JAにしよう＞
- 取締役製造部長 阿部 祥二（常勤）
- ◇監査役 藤田 敬二
（非常勤・(株)えひめ飲料管理本部長）
- ◇監査役 高橋 誠治
（非常勤・(株)えひめ飲料管理課主幹）

JA えひめ物流(株)

- 代表取締役社長 武智 嘉之（常勤）
- 常務取締役 清水 宇造（常勤）
- 取締役 石川 邦彦
（非常勤・全農愛媛県本部運営委員）
＜JAうま＞
- 取締役 高野 公雄
（非常勤・全農愛媛県本部運営委員）
＜JAおちいまばり＞
- 取締役 岡本 健治
（非常勤・全農愛媛県本部運営委員会会長）
＜JAえひめ中央＞
- 取締役 梶谷 昭伸
（非常勤・全農愛媛県本部運営委員）
＜JA愛媛たいき＞
- 取締役 高月 初彦
（非常勤・全農愛媛県本部運営委員）
＜JAにしよう＞
- 取締役 黒田 義人
（非常勤・全農愛媛県本部運営委員）
＜JAえひめ南＞
- 取締役 諏訪 玄
（非常勤・全農愛媛県本部県本部長）
- ◇監査役 ※高原 茂
（非常勤・(株)えひめ飲料代表取締役社長）
- ◇監査役 ※岡村 伸六
（非常勤・全農愛媛県本部子会社担当監査主任者）

JAえひめフレッシュフーズ(株)

- 代表取締役社長 幸地 慎一（常勤）
- 常務取締役 西 尊公（常勤）
- 取締役 石川 邦彦
（非常勤・全農愛媛県本部運営委員）
＜JAうま＞
- 取締役 ※加藤 尚
（非常勤）＜JA西条＞
- 取締役 諏訪 玄
（非常勤・全農愛媛県本部県本部長）
- 取締役 高橋 勉
（非常勤・全農愛媛県本部副本部長）
- ◇監査役 山口 恒朗
（非常勤・全農愛媛県本部運営委員）
＜JAひがしうわ＞
- ◇監査役 ※岡村 伸六
（非常勤・全農愛媛県本部子会社担当監査主任者）

(株)ひめライス

- 代表取締役社長 山本 健吾（常勤）
- 常務取締役 河野 哲也（常勤）
- 取締役 小越 慎介
（非常勤・全農愛媛県本部副本部長）
- 取締役 ※加藤 尚
（非常勤）＜JA西条＞
- 取締役 岡本 健治
（非常勤・全農愛媛県本部運営委員会会長）
＜JAえひめ中央＞
- 取締役 山口 恒朗
（非常勤・全農愛媛県本部運営委員）
＜JAひがしうわ＞
- ◇監査役 豊田 明夫
（非常勤・全農愛媛県本部運営委員会副会長）
＜JA周桑＞
- ◇監査役 梶谷 昭伸
（非常勤・全農愛媛県本部運営委員）
＜JA愛媛たいき＞
- ◇監査役 ※岡村 伸六
（非常勤・全農愛媛県本部子会社担当監査主任者）

JA えひめエネルギー(株)

- 代表取締役社長 ※峯本 耕典（常勤）
- 専務取締役 佐伯 和俊（常勤）
- 取締役管理本部長 越智 哲也（常勤）
- 取締役オート事業部長 楠 富夫（常勤）
- 取締役ガス事業部長 本田 拓也（常勤）
- 取締役 諏訪 玄
（非常勤・全農愛媛県本部県本部長）
- 取締役 ※小越 慎介
（非常勤・全農愛媛県本部副本部長）
- ◇監査役 矢野 裕文
（非常勤・全農愛媛県本部子会社担当監査主任者）



夢をかたちに

〜成功への近道。

それは継続すること

「お母さんの夢は何？」と娘に聞かれたことがあります。長女が中学2年生の時だったと思います。延々としゃべり続ける私の横で彼女は笑っていました。地域の中で開催された講演会に行ってきた彼女は、「人は夢を3分で語って、実現できない言い訳を30分語るんだって」と。試された気がして、ドキッとしたことを今でもよく覚えています。

ここ10年農家女性としてできる事をやりながら目標を掲げ、「夢」を持ち、着実にひとつひとつクリアして来ました。

平成15年5月に立ち上げた農産加工施設「津島あぐり工房」。

平成21年4月、食文化が変わってきた今の時代、形は変わっても「やっぱり日本人には米を食べてもらいたい」との思いから、立ち上げから関わり、製造販売に携わったJAえひめ南『手作りパン工房みなみ』。

そしていよいよこれらの集大成ともなる事業の立ち上げです。法人格を持

たずに活動して来た農産加工施設を企業組合『津島あぐり工房』として再出発。同時にカフェ部門、おうちごはん『あすも』をオープンします。

手作りの麦味噌、焼き肉のタレなど従来の商品に加え総菜や、米粉パンなど販売するスペースと、地域の食材にこだわったランチを提供するイートインのスペースを兼ね備えた店舗です。

「作る食事」から「買う食事」へと変化している今、家庭での食事を大切に、昔ながらの一家団欒を取り戻してもらいたい。地元の農水産物を使用した料理、総菜の販売や料理教室を開催する事で地元の消費者と交流を深め、米をはじめとする地元食材の消費拡大に繋げていきたい。そして、それらを通し、地元の活性化に貢献したい。とにかく若いお母さん方には、家庭で食事を作って欲しいのです。高齢者の方には、安心して安全な食事を提供したいのです。そのきっかけ作りをお手伝いしたいのです。

1年が10年のスピードで過ぎていく

山下 由美

YUMI YAMASHITA

昭和40年5月14日生まれ。南宇和郡城辺町（現愛南町）出身。四国女子大学短期大学部卒業。昭和63年、結婚を機に就農。水稲と野菜を担当し、農業経営に取り組む。平成7年、JAえひめ南女性部加入。平成10年、JAえひめ南女性部フレッシュミズ初代会長。以後、JAえひめ女性組織協議会フレッシュミズ部会長、JA全国女性組織協議会理事（フレッシュミズ西日本代表）等を務め、若手リーダーとして活躍。平成15年に農産加工所「あぐり工房」を設立し、地元原料にこだわった味噌、焼き肉のたれを製造。平成19年、JICAのプロジェクトによりタイ国で食品加工の商品開発技術指導にあたる。平成20年、認定農業者。平成21～23年、JAえひめ南の米粉パン専門店「手作りパン工房みなみ」勤務、生み出したヒット商品多数。平成22年よりJAえひめ南津島支所女性部部长。同年8月より企業組合「津島あぐり工房」理事長。「JA全国女性組織活動発表」最優秀賞、「明日の農山漁村を担う女性表彰」農林水産大臣賞、「女性のチャレンジ賞」男女共同参画担当大臣賞等、受賞歴多数。宇和島市津島町在住。家族はご主人と両親、娘2人。



▲和モダンの落ちついたつくりの『あすも』は、津島町の国道56号線沿い。7時から18時の営業

と言われ変化の速度が速い現代、私たちと昔ながらの生活習慣や食文化を取り戻しませんか。良いものは残していきませんか。明日も一歩一歩私たちと。と言う思いを込めて『あすも』と名付けました。そしてもう一つ。「地域再生」を掲げ地域で頑張っている人たちは沢山います。その沢山の点を、線で繋げ、面にしていきたい。地域を一つにする役割をこの『あすも』が担えたらと思っています。地域の問題を解決しながら、

地域の皆さんに愛され、親しまれるお店作りを目指したいのです。
8月7日（火）オープンに向けて、素人の私たちは「企業経営とは」と言うことを随分と勉強しました。そして先進地視察にも随分と行き、素敵な人たちに巡り会いました。先を走る人は誰も輝いていて、言葉には重みと説得力、人を動かす力があります。巡り会った人たちは新たな私の目標になりました。「井の中の蛙」を思い知らされた



▲新しいスタートを切る山下さん

この3ヶ月でした。

いつの時も私の活動の意匠は変わりません。次世代に地域の食文化を残したい。そして女性として自立をしたい。この二つなのです。今回の起業で私たちは大変なリスクを背負いました。しかし、リスクを背負うことで女性を持つ以上、力を発揮できると思っています。今、地域では女性が輝いています。女性の柔軟な発想、それに伴う行動力。その力が地域に活力を産み、再生させるのだと実感しています。夢を実現させる成功への近道。それは継続すること。その思いを語り続けること、歩み続けること。女性の力を最大限に活かし、夢に向かって歩みを進めたいと思っています。

最後に、「お母さんの夢は何？」と尋ねた娘も大学生になりました。「親の背中を見て子は育つ」。やっぱり二人の娘たちですが、自分の夢を追いつつ、子育てに迷いながらも「お母さんを見ていたら絶対大丈夫！」と自信を持って言える親になりたいといつも考えています。いつの時代も変わらない親子の絆がそこにはあると思っています。子どもたちへ明るい未来を残したい。そんな思いが私を後押しするのです。ありがとうございました。

●JA愛媛野菜生産者組織協議会 第37回総会

生産振興とえひめ野菜のイメージアップめざす

愛媛県内10JA80部会（21品目）で組織するJA愛媛野菜生産者組織協議会は、6月26日、松山市総合コミュニティセンターで第37回通常総会を開き、平成24年度の事業計画などを決めるとともに、TPP交渉参加阻止に向けた特別決議を採択しました。

24年度事業方針では、高品質・安定生産に向けた生産振興とともに、多角的な販売力の強化、品質向上と反収アップ、1戸あたり栽培面積の拡大、生産コスト低減対策、担い手や産地リーダーの育成など生産体制を整備し、アピール力のある産地・商品づくりに取り組むことを確認しました。

消費宣伝活動では、えひめ野菜のキャラクター「落第忍者乱太郎」を活用し、産地アピールと県内外での販売促進活動の実施。さらに収穫体験や料理教室など消費者との交流活動と食育活動を通じてファンづくり、イメージアップにつなげていきます。

なお、総会に先立ち、愛媛県農産園芸功労知事表彰、23年度野菜生産改善共進会（4品目）入賞者などへの贈呈式が行われました。主な受賞者は次の皆さんです（敬称略・カッコ内はJA名敬称略）。

◆愛媛県農産園芸功労知事表彰

- ・那須利行（ひがしうわ）
- ・片山敏之（松山市）
- ・東松之輔（大阪中央青果㈱）
- ・JA愛媛たいきトマト部会

◆野菜生産改善共進会

【冬春きゅうり】▽県知事賞＝玉井清高（周桑）
▽全農県本部長賞＝今井利徳（同）▽協議会長賞＝鎌田正志（同）、安藤政治（同）、水口武（えひめ中央）

【冬春トマト】▽県知事賞＝渡辺十二（おちいまばり）▽全農県本部長賞＝富田健一（同）▽協議会長賞＝伊藤博明（同）、大澤里子（同）

【いちご】▽県知事賞＝秋川貴則（周桑）▽全農県本部長賞＝一色雅典（同）▽協議会長賞＝武方農園（同）、稲生弘和（愛媛たいき）、藤田要雄（西条）

【アスパラガス】▽県知事賞＝豊田宏次（周桑）▽全農県本部長賞＝佐山林壺（同）▽協議会長賞＝佐々木功（同）、青野義則（同）、村上逸雄（おちいまばり）

◆全農愛媛県本部長感謝状（野菜振興優秀農家）

- ・中嶋豊（松山市・元組織協議会会長）
- ・青野義則（周桑・元組織協議会監事）



▲各種販促資材を活用し消費宣伝活動を展開します

●平成23年産冬春野菜出荷反省会&24年産生産対策会

共販量は前年比88%、販売金額は107%

J A 愛媛野菜生産者組織協議会と J A 全農えひめ青果販売課は、7月10日、J A 愛媛別館で、平成23年産冬春野菜出荷反省会と24年産の生産対策会議を開きました。対象品目は、レタス・ブロッコリー・ほうれん草・キャベツ・冬春きゅうり・一寸蚕豆・白ねぎの7品目。会議には、品目部会長・J A・市場・行政関係者ら62人が出席しました。

24年産は、極端な寒波と干ばつの影響で作柄不良となったことから、7品目合計の共販量は3,671t（前年比88%）で、全品目が計画を下回りました。単価は、全品目が目標単価を上回り、白ねぎを除く6品目は前年実績を上回りました。企画販売については、厳寒期を中心に数量調整に苦慮する時期もありましたが、計画41企画に対して34企画を実施。販売金額は前年比107%の10億8,264万円でした。

販売動向・推移は、秋口の台風と高温の影響で出荷開始当初は出荷量が不安定、それまでの高値反動もあり弱もち合いの展開でしたが、その後は天候の回復によって増量傾向となり11月～12月中旬までは潤沢な入荷量で販売は苦戦しました。クリスマス以降は春先まで、周期的な寒波と干ばつにより、数量減の単価高で堅調に推移しました。4月以降は、それまでの天候不順の

影響と端境期ということも重なり、品目によっては日々の出荷量が安定しませんでした。

全体では、特に数量が不安定な時期や需要期においては、「愛媛チーム」として分荷調整・販売を行い、安定販売に努めました。

市場からは、作付面積・出荷数量の拡大と長期安定出荷、J A 間・個人間格差の是正、適確な産地・出荷情報の発信（特に売り込みを図るため増量時期）、気温上昇時期の対策（ブロッコリーの水詰め・PPフィルム等）、などの要望が出されました。

24年産生産対策会では、需要や23年産の出荷対応を踏まえ、安定出荷・販売に向け面積拡大等の取り組み検討、ブロッコリー・ほうれん草で高温期の予冷対応の実施などを話し合いました。



●平成24年産夏秋花卉出荷会議

精度の高い情報発信と有利販売を進める

J A 全農えひめ青果販売課は、6月20日、J A 愛媛で、平成24年産夏秋花卉出荷会議を開きました。会議には、J A・市場担当者など20人が出席。24年産夏秋期品目の販売基本方針、23年産冬春期品目の中間生産販売報告を協議しました。

24年産夏秋品目販売基本方針では、主力のテッポウユリが共販量953,000本（前年比124%）、デルフィニウムは226,350本（同105%）、ユーカリ404,400本（同103%）などを計画。

テッポウユリは、重点市場に対する生産・出荷情報の精度向上と8月盆・9月彼岸の予約注文対応等有利販売の実施による市場販売力の強化などを進めます。

デルフィニウムは精度の高いD2情報の発信、平野部から高冷地への産地リレーによる継続出

荷体制の確立や市場でのイベント・情報交換の実施等に取り組みます。

ユーカリは、計画的な出荷、市場・小売店の要望に対する生産・出荷形態の調整、アレンジ向けサイズの販売推進、各種展示会やイベントでのPR活動の実施によるブランド化等を進めます。

また、各品目とも品質向上や均一化に向けた取り組み強化を進めることを確認しました。



●愛媛県米麦振興協会第18回通常総会

「売れる米・麦・大豆」づくりと消費拡大対策を実施

愛媛県米麦振興協会は、6月13日、J A 愛媛で第18回通常総会を開き、24年度事業計画を決めました。会議には、県・行政、J A など関係者22名が出席しました。

24年度計画では、①「売れる米・麦・大豆」づくりのための需要に即した生産誘導と品質向上対策の実施、②「えひめ米・特産麦・県産大豆」の販売促進と消費拡大対策の実施、③優良種子の安定供給と種子更新の実施などに取り組みます。

米については、県内需要に応じたJ A 別・銘柄別作付け計画に基づいた生産誘導と作型の集約を推進。高温対策について、高温耐性品種の「きぬむすめ」「にこまる」の実証試験を行い産地適応性を検証するほか、高温条件化でも品質低下しにくい穂肥施用法等について現地実証等に取り組みます。

麦については、25年連続生産量日本一のはだか麦を愛媛特産品として維持するため、関係機

関が連携し生産拡大対策に取り組むほか、高品質・安定生産に向け新品種「四国裸110号」「ユメサキボシ」の試験栽培に取り組みます。

大豆については、担い手への集約、ブロックローテーションの推進、深耕密播栽培技術等の導入を進めます。



●愛媛県J A 農産物検査協議会第10回総会

検査技術の維持・向上を

愛媛県J A 農産物検査協議会は、6月25日、J A 愛媛別館で第10回総会を開き平成24年度の事業計画と役員体制を決めました。

平成23年9月から農水省は組織再編により、育成研修や検査指導業務などの米・麦・大豆の農産物検査業務を大幅に縮小する中、検査協議会では国が縮小した業務を主体的に実施していくことが必要となっています。

24年度計画では、こうした環境変化に対応していくとともに、従来から取り組んでいる検査員の育成に対する研修体制の充実や会員の検査技術の維持・向上に取り組むこととしました。指導体制では、県協議会に農政事務所OB検査官と新たに技術主幹を配置し、J A グループの検査指導体制を強化します。また、検査員の育成研修の実施や指導的検査員の養成を図ってい

くことなどを確認しました。

24年度の役員改選では、檜垣純二会長（新任・J A 周桑）ほか新体制を決めました。



●第49回JA愛媛農機技術指導士連絡協議会総会&農機新製品発表研修会 ふれあいの機会を増やし足腰の強い農機事業を構築

JA愛媛農業機械技術指導士連絡協議会（会員81人）は、7月5日、伊予市のウェルピア伊予で第49回総会を開き、平成24年度の取組方針などを決めました。

24年度は、農家とのふれあいの機会を増やすために、実演・試乗会、訪問活動を積極的に展開し、シェア拡大と競争力の強化、足腰の強い事業体制の構築を図るほか、新品・中古・修理整備・部品の4事業分野の体質強化による経営改善を図ることや、指導士相互の情報交換と研修活動の活発化に取り組むことを確認しました。

役員改選が行われ、長野悟会長（再任・JAえひめ中央）ほか新役員体制を決めました。

総会後には、新製品発表研修会を開催。研修会では、9メーカーの担当者からトラクター・コンバイン・田植機のほか小型農機まで27機種の説明を受け、夏の展示会を前に、新しい製品知識の習得に努めました。

なお、総会に先立ち、優秀な成績を収めた会

員の表彰も行われました。主な受賞者は次の皆さんです（敬称略・カッコ内はJA名）。

【特別功労表彰】泉富明（愛媛たいき）

【支部表彰】▽個人＝白川洋一（うま）、大森悟（えひめ中央）、岩田和徳（えひめ南）

▽団体＝JA周桑

【修理・整備料金パーフェクト運動優秀JA】

▽JA周桑、JAおちいまばり、JAえひめ中央（東部農機センター）



●愛媛県農業用廃プラスチック適正処理推進協議会 理事会 23年度再生処理率92.4%のさらなる向上を！

愛媛県農業用廃プラスチック適正処理推進協議会は、7月10日、JA愛媛で理事会を開き、平成24年度事業活動計画を決めました。

県内の農業用廃プラスチックの回収量は、平成13年度の1,986 tをピークに減少傾向となっており、平成23年度は797 t（計画比102.7%）。うち再生処理（リサイクル）量は、地区協議会によるチラシ等を使った啓蒙活動により23年度は737 t、再生処理率は92.4%と前年より3.4ポイント向上し、高い水準を維持しています。

24年度も引き続き県・地区段階それぞれで関係機関が連携して、農家への啓蒙・指導活動により認識向上と効率的・安定的な再生処理システムの改善・確立を図ります。

さらに、再生処理率の向上・地域平準化に向

けた検討、モデル実証等により、平成27年度再生率100%を目標に、リサイクル化を推進します。

また、循環的利用の観点から、排出抑制対策として、再生農業資材の実証試験と生分解性マルチの開発状況調査等を行います。



●平成24年度 第1回中四国ブロックTAC研究会 出向く営農活動のレベルアップと面的拡大めざす

J A全農は、6月12日と13日の2日間、松山市道後で、平成24年度第1回の中四国ブロックTAC研究会を開きました。

TACとは、出向く営農に取り組むJ A担当者の愛称で、中四国のTAC研究会は、TAC活動のレベルアップと面的拡大につなげようと、昨年からは開いています。

今回は、56人が参加し、管内7県の県域とTACの事例報告や静岡県・(株)京丸園の鈴木厚志社長、J A静岡中央会担当者の講演を基に質疑応答しながら、担い手との関係、取り組み方法、課題と対策・解決手法などを確認しました。

市場出荷・直販でJ A・連合会を全利用し年間3億円を売り上げる鈴木社長は、「J Aの築いてきた信用はお金では買えない。情報の共有化を進め、TACがパイプ役となってストーリー性を持たせた販売につなげることができた。担い手とJ Aが双方向で情報を活用できるシステム構築や組織の縦割りをなくしていけば、J A

のアグリビジネスは伸びる」と話しました。

中四国地区では、46J Aで234人がTACとして活動。平成23年度の訪問担い手数は1万戸、年間訪問数は8万4,000回。J A全農の担当者は、「出向く活動を通じて担い手の要望を事業に活かし、情報提供や個別課題の解決に努めることが重要。今後は担い手と実需者を結ぶ生産と販売のマッチング強化など総合事業を活かした対応が求められる。」と強調していました。



●「J Aえひめ葬祭協議会」理事会 J A葬祭事業のサービスレベル向上を目指します

J Aえひめ葬祭協議会は、7月5日、JAひがしうわ「ルミエールひがしうわ」で理事会を開き、平成24年度の取組方針と役員体制を決めました。

県内J A葬祭事業は、現在10J A19葬祭会館が設立され、会館葬の比率は76.3%と年々増えています。多様化する葬儀形態への対応のほか、担当者の提案力・プランニング力が重要となっています。

24年度の取組方針では、組合員・地域の要望に応えられるよう、事業展開の核となる拠点整備を推進するとともに、サービスレベル向上に向けた各種研修講習会の開催を段階的に展開し、担当者の資質向上・企画力向上を進めます。今年度は協議会主催で新たに「斎場クリーンリネスコンテスト」を実施するほか、J Aグループ独自の葬祭資格制度を確立します。

また、共同仕入れ活動等の共同活動の充実とステップアップ、組合員向けの広報活動に積極的に取り組みます。

役員改選では、加藤正雄会長（新任・(株)コスモス代表理事専務）ほか新体制を決めました。



●第45回全農乾椎茸品評会

成高王洋さんが農林水産大臣賞受賞！ ～7人が入賞し、団体の部でJA全農えひめが準優勝～

JA全農主催の第45回全農乾椎茸品評会が、6月14日、鳥取県鳥取産業体育館で開かれ、愛媛県関係では、成高王洋さん（JA愛媛たいき）が大葉中肉の部で農林水産大臣賞を受賞したほか、計7名が入賞し、団体の部では優勝したJA全農とつとりに次いでJA全農えひめが準優勝を飾りました。

今回は全国22県から353点、うち愛媛県からは34点が出品され、審査の結果、各賞が決まりました。

入賞者は次の皆さん（敬称略・カッコ内はJA名）。

▽農林水産大臣賞（大葉中肉の部）＝成高王洋（愛媛たいき）

▽林野庁長官賞（大葉厚肉の部）＝矢野欣一（愛媛たいき）、大塚幸男（ひがしうわ）

▽林野庁長官賞（大葉中肉の部）＝和気重臣（愛

媛たいき）

▽全農会長賞（大葉厚肉の部）＝河内遼一（愛媛たいき）

▽（財）日本きのこセンター理事長賞（中葉厚肉の部）＝久保勝利（愛媛たいき）

▽全農全和会長賞（大葉中肉の部）＝高橋茂行（ひがしうわ）



▲農林水産大臣賞を受賞した成高王洋さん出品の乾椎茸



▲農林水産大臣賞受賞の成高王洋さん

「いよっくら」がオリジナル芋焼酎「いもっくら」を発売！

伊予市下吾川のJAえひめアイパックス㈱「ファーマーズマーケットいよっくら」は、出荷会員の作ったサツマイモを原料にしてオリジナル芋焼酎「いもっくら」を開発し、6月23日から販売を開始しました。

この焼酎は、「いよっくら」のオリジナル商品開発の一環として、少しでも出荷会員の収入アップと店の魅力ある商品構成を目ざし取り組み、松山市の桜うづまき酒造㈱が製造。

原料芋には、出荷会員が作った芳醇な風味が特徴の「黄金千貫」と、甘みが強い「紅あずま」の2種類の芋を使用。昨年11月下旬に製造を開始し、約6か月間熟成させて完成したもので、クセがなく、「芳ばしい香り」と「すっきりとした甘み」が特徴。芋焼酎が苦手な方や女性でも飲みやすい味に仕上がっています。

商品名の「いもっくら」は、社内の応募で、店名にちなんで親しみやすく、一度聞いたら忘れられないということで決定しました。

商品ラベルのデザインにもこだわり、赤色のラベルに黒の筆文字を使うことで芋焼酎のイメージを出すとともに、女性にも興味を持ってもらおうと、細長いスマートな形を採用。

今年度は1.8ℓ瓶が約600本、720mlは約1,400本の販売を計画しています。価格は、それぞれ2,080円と1,250円。

開発を担当した同社の篠藤英二販売部長は、「愛媛産の原料にこだわった焼酎だからこそ、愛媛で育まれた食材・料理との相性も良い。多くの皆さんに味わってほしい」と期待を寄せています。

「いよっくら」では、「七折梅ソフト」も新発売するなど、オリジナル商品に力を入れています。





こたに しょうこの “旬”発見!

愛ある産地におじゃましま〜す!

日曜日 12:50~12:55放送 ※毎月2・3回放送 もぎたてテレビのあと!

「えひめの食」企画の番組「えひめの食 こたにしょうこの“旬”発見!〜愛ある産地におじゃましま〜す!」が、南海放送で7月15日スタートしました。

番組では、同局の新人アナウンサー・小谷渉子さんが、産地・農家等を訪ね、愛媛の旬の農産物を紹介します。

来年3月まで、南海放送で日曜日12時50分~12時55分、毎月2~3回放映予定です。

ナビゲーターの小谷アナは、「県内各所の旬の食材と出会い、そして農家の皆さんと直接ふれあうことのできる『えひめの食』番組収録は、えひめに来たばかりの私にとって何よりも貴重な時間となっています。一生懸命頑張りますので、是非放送を見て下さいね。よろしくお願いします!」と抱負を話しています。

「もぎたてテレビ」のすぐ後に放映されます。皆さんもぜひご覧ください。



■開催のご案内

レインボーフェスティバルinえひめ2012

11月3日（土）アイテムえひめで開催します。

～JAグループ・生産者より多数の出品参加をお待ちしています～

JA全農えひめグループは、11月3日（土）、松山市大可賀のアイテムえひめで、第20回総合イベント「レインボーフェスティバルinえひめ2012」を開催します。

このイベントは、「生産者と消費者を安心して結ぶ懸け橋」として、愛媛の農業や農畜産物、JAへの理解を深めてもらおうと毎年開催しているもので、大勢の人で賑わっています。

今年も、多数のJAや生産者（担い手）に参加・ご協力をいただき、イベントを盛り上げたいと考えています。

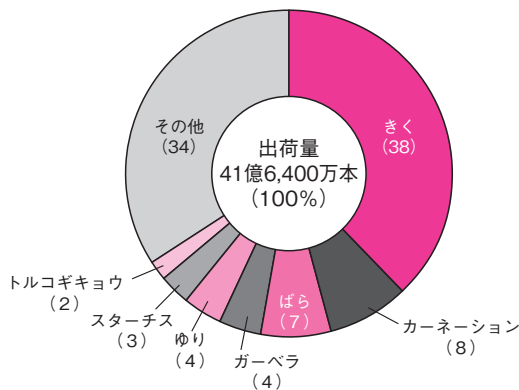
出品参加を希望される担い手・グループは、9月10日（月）までに、最寄りのJAまたは下記のイベント事務局にご連絡ください。

■イベント事務局：JA全農えひめ 総務課（電話089-948-5316）

統計BOX

切り花類の作付面積、出荷量ともに、前年産に比べてやや減少 — 平成23年産花きの作付(収穫)面積及び出荷量調査結果の概要から —

図1 切り花類の品目別出荷量構成割合（全国）



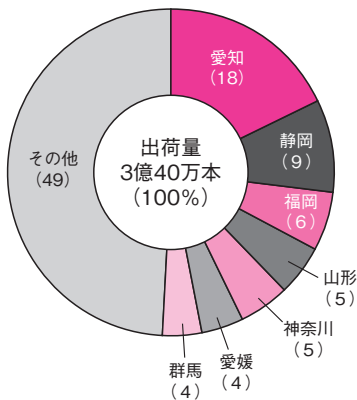
太 陽の日差しを遮る緑のカーテン、あさがおの朝露がきらめく季節になりました。

今月は、愛媛県の花きの作付面積の中でも大きな割合を占める切り花の生産推移について見ていきます。

切り花類の約4割をきくが占める

全国の平成23年産切り花類の、作付面積は1万5,770 haで、前年産に比べて430 ha（3%）減少しました。品目別にみると、スターチス及びアルストロメリアが増加したものの、きく等が減少しました。

図2 ばらの都道府県別出荷量割合



出荷量は41億6,400万本で、前年産に比べて1億8,700万本（4%）減少しました。

なお、品目別にみた出荷量の構成割合は、きくが38%、カーネーションが8%、ばらが7%となっており、上位3品目で全体の約5割を占めています（図1）。

愛媛県のばらの出荷量は全国第6位

全国の平成23年産ばらの作付面積は419 haで、静岡県等で減少したことから前年産に比べて13 ha（3%）減少しました。出荷量も3億40万本

で、ハウスの加温に使用する燃油価格の高騰等の影響により、前年産に比べて1,530万本（5%）減少しました。

愛媛県のばらの作付面積は12・7 haで、前年産に比べて0・2 ha（2%）増加しました。また、出荷量は1,330万本で、全国シェアの4%を占めており、都道府県別にみた順位は第6位となっています（図2）。

総務省「家計調査年報」によると、2人以上の世帯で「切り花を6か月に一度も購入しない」が2割、「6か月に3度までしか購入しない」が過半数を超えています。その理由として、「手入れ、世話が大変」「手入れのやり方が分からない」等、花に関する情報不足があげられています。このことから、「花の扱い方」や「育て方」など消費者に対する正しい知識の普及、花育（はないく）等の取り組みを通じて、新たな需要の創出が可能ではないでしょうか。

※花育とは、幼児・児童が地域や学校等で花や緑に親しみ、育てる機会をとおして、やさしさや美しさを感じる気持ちを育むことをいいます。

中国四国農政局
松山地域センター 農政推進グループ



インフォメーション おいでや市

- TEL/0896-59-6001
- 営/9:00~16:00
- 休/火曜
- 住/四国中央市妻鳥町1121
- URL/http://www.ja-uma.or.jp/info_sancyoku.html

おいでや市 ~JAうま~

寄っておいでや、またおいでやー(^_^)/



▲元気印の看板がお出迎え

笑

顔パワーが
生きてます！

「おいでや市」は平成9年、JAうま川之江中央支店の軒下で朝7時から生産者が野菜を持ち寄る朝市としてスタート。週2日・3時間のみの営業は、開店を待ちかまえた人の列に、30分で商品がなくなる盛況ぶりでした。平成20年にJAうまの直売所「ジャジャうま市」が常設化され、「おいでや市」の出荷者たちもまた、常設化を強く希望。平成22年11月に新店舗にて念願の通

イベントカレンダー

- ・1月 新春セール
- ・3月 お彼岸セール
- ・5月 ゴールデンウィークセール
- ・7月 疎水感謝祭
- ・8月 お盆セール
- ・9月 お彼岸セール
- ・11月 創業祭
- ・12月 歳末セール

川上 義朝さん
(おいでや市 店長)

「キュウリ、トマト、ナスなど、『おいでや市』の野菜たちは夏バテ知らず。新鮮・イキイキ、夏野菜をたっぷりおは、あなたも夏バテ知らずです」



年営業となった直売所です。170名だった出荷会員は今では430名に増え、360㎡の売り場には農産物をはじめ、様々な商品が並んでいます。1日の来店者数は平均約600人、平成23年度の売り上げは約2億4、000万円と、右肩上がりを継続中です。地元の新鮮で安心・安全な農産物が市価より安価な「おいでや市」ですが、最大の魅力は、朝市の時代から変わることのない「明るく、元気で、一生懸命な生産者のみなさん」です。和気あいあいとした空気は、「おいでや！」と人々を呼び込むエネルギーにあふれています。



▲広い店内風景



【ピンポイントmap】



【広域map】

香川・徳島と隣接する 管内広範囲の農産物

「おいでや市」には四国中央市川之江地区を中心とした農産物に加えて、毎朝「ジャジャうま市」から定期便も届きます。農産物の中心は複合農業を組み合わせた季節ごとの各種野菜、山間部からは栗や椎茸、新宮・富郷地区からは茶葉、愛媛県の「エコえひめ」認証を受けた学校給食米の「うまさだち（こしひかり、愛のゆめ）」など。これからの季節はキュウリにピーマン、オクラ、ミョウガ、小松菜、新生姜、スイカやイチジク、産地に標高差のあるトマトは種類も豊富に長く旬の時期が続きます。秋には地域特産の里芋や山の芋、甘くておいしいと評判の山田井みかんなどの柑橘類も出てきます。



▲地魚の鮮魚コーナーもある



▲開店5分前。黄色いカゴのジャジャうま市便が到着し、スタッフが駆ける慌ただしくも活気あふれる店内



▲特設テントを設置するはなしば（しきみ）コーナー。安定的な人気商品



▲次々と、足がとり、手がのびる惣菜コーナー



桑城 克隆さん
(おいでや市 職員)

「生産者の愛情たっぷり、大玉スイカです。中身はこの通り真っ赤な完熟／甘くてジューシーで、今がちょうど食べ頃です、いかがですか？」

▶楽しいポップが購買意欲をそそる



▲宇摩地方オリジナルの加工品



▲里も「伊予美人」を使った焼酎とコロッケ。他に餃子やドレッシングもある

品 喜ばれるのがうれしくて！

「おいでや市」には女性部が自由に利用できる加工所を併設しています。

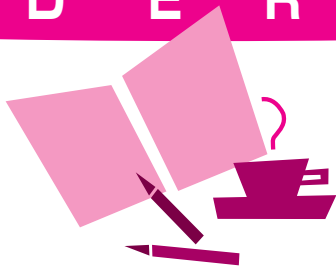
井川和子さんは蒸しパンと夏みかんピールをつくる利用者の一人です。毎朝午前5時、井川さんの蒸しパンづくりがはじまります。「商品は名前を貼ってある自分ブランドですから「おいしいものを」というこだわりを持ってつくっています」という、蒸しパンはヨモギ、万次郎カボチャ、黒糖、蒸しパンミックスの4

種。「やわらかくておいしい」と、昼ごろには売り切れてしまいます。無農薬契約の夏みかんの皮を煮詰め、肉厚で、甘さの中のほのかな苦さが刺激的なピールはお茶うけに、おやつに、ぴったりのおいしさです。

じっとしていられない性格という井川さん。自宅でも自家栽培野菜を使った漬物、夏みかんジャムなどをつくり、出品しています。



▲使用後の清潔に片づけられた加工所で、一段落の井川さん。こし餡入り蒸しパン2個入140円、3個入が200円、ピールは1袋200円



●トビックニュースの「れんげ畑を無料開放し交流を深める」を読みました。
 そういえば、最近れんげ畑を見ない…。昔はよく他人の畑に勝手に入り遊ばせてもらいました。今は怒られるのかな？記事に出るということは、そういうことですね。
 (松山市・池田 奈緒美さん)

●みかん大使は昭和34年から実施していたのですね。私と同じ年齢を重ねていたことにビックリです。これからも元気で明るい大使のPR活動を応援しています。
 (四国中央市・宝利 礼子さん)

●「農の風景」の虫送りという江戸時代から続く豊作祈願の記事を拝読し、昔の人々の自らが手掛けた農産物に対する思いの強さを感じました。今では簡単に入る大量生産された外国産の農産物が所狭しとスーパーに並び、食べる物に対する価値観が大きく変わってしまいましたが、この記事を読み、地産地消の原点とありがたさを見た気がします。
 南予の西予市城川町で「城川郷」という美味しいお酒を造っている蔵元があります。ぜひ取材をお願いします。
 (今治市・阿部 達郎さん)

●ふるさとエッセーを読んで。パン工房みなみのパン、ふつくりしてとても美味しかったです。
 ローマは一日にしてならず、といわれるように、地域を元気にするプロジェクトも小さな積み重ね。日々のささやかな成功を大切に育てて生きたいですね。
 愛媛の農産物のアンテナショップについて、取り上げてほしいです。東京や大阪にあると聞きました。
 (松山市・永井 朋代さん)

●トビックニュースで紹介された第47回えひめ花祭り「花のコンクール」で表彰されていた寺田さんは、以前から知っている方です。知っている方が頑張っておられる姿を拝見できるのは、とても喜ばしいことです。ますます、成果をあげられ、また賞をとって記事となり、私たちの励みになれば素敵ですね。頑張ってください。(おめでと)

うごきます)
 少し時間がとれたしたので、野菜づくり(家庭菜園)をとりあげてほしい。この月にはこの野菜を植えたらいとか、野菜づくりのコーナーがあってもいいのでは？
 (西条市・武田 五月さん)

●JAふるさと自慢「直売所めぐり」の小野直売所を関心を持って読みました。私の近所なので、月曜と金曜日に花を買いに行っています。
 また、「宮内さんのトマト」はすぐに売り切れて、手に入りません、トマトのような名物野菜を今後も増やしていただきたいと思っています。
 月ごとの農作業や園芸のコーナーを企画してみたいかがでしょうか？ 月折々の花や野菜の紹介をお願いします。
 (松山市・兼井 真理子さん)

●TACという職種を初めて詳しく知りました。農家と一緒に以上将来を見据えて指導をしてくださる方がいると、安心で心強いと思いました。

直売所でたまたま入荷中の農家の方が、お客さんから「これとこれ、どう違うの？」とか「同じ種類なのに形の違いはどう違うの？」「料理方法は？」など質問を受けていました。農家の方も丁寧に説明されていて、素敵な交流の場を見させていただいたと思っています。
 (西条市・谷崎 博子さん)

●堀江ふれあい市は近くに友人がいるため、何度か利用したことがあり、いろいろ親切に教えてくれたイメージがあります。
 最近、県外へ旅行に行った所で、直売所などがあつた。愛媛も各地に直売所が増えてきましたが、同じように各都道府県も直売所が増えていくのだなと思いました。
 (今治市・越智 信恭さん)

●今月の素材に新生姜が取り上げられていたが、豚の生姜焼きやさばの味噌煮など使ったりするくらいしか使っていなくて、こういう食べ方、料理の仕方があるのだなと参考になりました。ありがとございました。
 (今治市・中永 ユカさん)

今月のクイズ

「ふれ愛・媛ボーく」は、4つの品質にこだわっています。「とことん」「いきいき」「のびのび」。最後のひとつは何でしょうか？

【○○○○】

プレゼント

クイズに正解した方の中から抽選で、図書カード1,000円分を10名様にさしあげます。

応募方法

折り込みハガキにクイズの答えと本誌に対するご意見・感想などをお書き添えの上、ご郵送ください。



締切り

平成24年9月17日(当日消印有効)

発表

「あぐりうど」10月号で発表します。

当選者発表

6月号の答えは「昭和34年」でした。たくさんのお便りありがとうございました。厳正な抽選の結果、次の10の方に図書カード1,000円分をお送りします。

小倉 章夫さん(松山市)	福田りつ子さん(上島町)
橋本 由香さん(伊方町)	高市 久美さん(松山市)
兼井真理子さん(松山市)	北原 里香さん(松山市)
高橋八重子さん(新居浜市)	上甲真由美さん(松山市)
谷崎 博子さん(西条市)	田上 満代さん(八幡浜市)

編集後記

★「道後温泉で伊予牛『絹の味』食す。」というキャンペーンは、道後温泉と伊予牛『絹の味』の2つのブランドのタイアップ企画で、相乗効果の発揮が期待されています。今回の企画では、コースに柑橘類のデザートも付いてきますが、旅館関係者からは柑橘など愛媛の農産物を提供・アピールしたいという声も上がっています。愛媛の農畜産物の消費拡大とアピールにつなげていきたいものです。皆さんのご利用・ご協力をお願いします。(正直)

NOW NOW

COOKING

今月の素材

ブドウ



ポリフェノール効果で

ワクワク! アンチエイジング!

▶(右) ブドウと干しブドウのサンドイッチ、(中) ミルクプリン・ブドウ添え、(左) 貝柱と長芋のソテー・ブドウソース



指導/学校法人愛媛学園 (愛媛調理製菓専門学校) 大西 望先生

貝柱と長芋のソテー・ブドウソース

〈材料〉	※ 1人あたり約79kcal
貝柱	12個
長芋	20cm
オリーブオイル	適量
ブドウの皮	1房分
水	適量
砂糖	少々
バルサミコ酢	少々
塩	適量
コショウ	適量
ハーブ	適量

〈作り方〉

- ① 貝柱は固いところを除き、塩・コショウをすする。
- ② 長芋は皮をむき、1cmの輪切りにし、水にさらし、水気を切る。
- ③ フライパンにオリーブオイルを熱し、①と②をソテーする。
- ④ ブドウの皮をひたひたの水で煮出し、色が出たら、砂糖とバルサミコ酢、塩、コショウで味を調える。
- ⑤ ③を皿に盛りつけ、④をかけ、ハーブを添える。

ミルクプリン・ブドウ添え

〈材料・4人分〉	※ 1人あたり約237kcal
ブドウ	1房分
牛乳	2カップ
生クリーム	1/2カップ
砂糖	50g
板ゼラチン	6g
(粉ゼラチンでも可)	

〈作り方〉

- ① ゼラチンは水でふやかしておく。
- ② 牛乳を小鍋で温め、砂糖を溶かしてフツフツとしてきたら、①の水気を切って加えて溶かす。
- ③ ②に生クリームを加えて、火を止める。
- ④ プリン型に③を流し入れ、冷やし固める。
- ⑤ 皮をむいたブドウを盛る。

※ブドウの皮をむくには、沸騰した湯に房から外した実だけを入れ、再沸騰すればザルにとり、氷水につけるとむきやすい。

※ブドウが大量にあれば、房からはずし、皮のまま密封容器で冷凍を。むき実も冷凍可能だが、水分が出る。

ブドウと干しブドウのサンドイッチ

〈材料・4人分〉	※ 1人あたり約361kcal
ブドウ	1房分
干しブドウ	約40粒
クリームチーズ	200g
サンドイッチ用パン	8枚

〈作り方〉

- ① 干しブドウは湯でふやかし、水気を切る。
- ② クリームチーズを室温でやわらかくしておく。
- ③ パンに②を塗り、その上に①と皮をむいたブドウを散らしてサンドし、重しをのせてしばらく置く。
- ④ 食べやすい大きさに切り分ける。

好評発売中 伯方塩業(株)とのコラボ商品

POM 塩と夏みかん 500mlペット



【果汁10%未満/希望小売価格140円(税抜)】

『伯方の塩と瀬戸内で育った夏みかんを使用』

- ①伯方の塩と瀬戸内産の夏みかんを使用した熱中対策にぴったりの飲料です。
- ②体液とほぼ等しい浸透圧に仕上げたアイソトニックタイプの飲料です。
- ③カロリーが気になる人もゴクゴク飲みやすい、カロリーオフ仕上げです。
- ④安心の原料で、お子様にも美味しく飲んでいただけます。

株式会社 えひめ飲料

〒791-8603 松山市安城寺町478番地 TEL:089-923-1500 FAX:089-924-0304
http://www.ehime-inryo.co.jp (通販専用)http://www.pom-j.com



えひめスイーツコンテスト 2012

愛媛の豊かな自然が育んだ、柑橘をはじめとする果物、野菜、雑穀、乳製品などの県産農産物を使った新たな「えひめスイーツ」のコンテストを開催します。あなたのスキル・アイデア・情熱・故郷への「愛」で新しい「えひめスイーツ」を作ってみませんか。



プロ部門

愛媛県産の柑橘を使用した和洋菓子

- ①生菓子の部
- ②焼菓子の部（1週間程度日持ちするもので常温で持ち歩き可能、お土産に適したもの）

【条件】平成24年4月現在で、和洋菓子業界で製造技術者として勤務している方（和洋菓子店、ホテル、飲食店、菓子製造・卸売業者、菓子専門学校等へ勤務している方）

【賞】グランプリ1点、準グランプリ1点、審査員特別賞数点、奨励賞数点

アマチュア部門

柑橘以外の愛媛県産農産物を使用したプリン

【条件】プロ、学生以外の一般の方

【賞】金賞1点、銀賞1点、審査員特別賞数点、協賛社賞数点



学生部門

「愛」あるブランド産品を使用した和洋菓子

【条件】専門学校生・大学生・高校生・中学生・小学生

【賞】金賞1点、銀賞1点、審査員特別賞数点、協賛社賞数点



「愛」あるブランド産品とは？

安全・安心で品質の優れた愛媛産品として、えひめ愛フード推進機構が認定している「愛」あるブランド産品（農林水産物、加工食品）を対象とします。詳しくは
<http://www.aifood.jp/index.html>

【共通応募条件】

- ①愛媛県産農産物を原材料に使用し、その特長を生かしていること（乳製品、塩などの調味料もできるだけ愛媛県産物をご使用ください）
- ②作品は未発表のオリジナルレシピに限ること
- ③販売予定価格は、1ピース500円までで設定すること
- ④応募点数の制限はなし※プロ部門において、2つの部に重複応募も可
- ⑤応募作品のレシピ、写真等は商品化や各種媒体による紹介などで使用する場合もあります
- ⑥平成24年10月23日(火)に応募作品を制作の上、最終審査会場(松山市内)に持参でき、表彰式に出席できます
- ⑦えひめスイーツプロジェクトが実施する受賞作品のお披露目会など各種関連イベントへの参加協力ができること
- ⑧プロ部門で受賞された作品の商品化及び販売にあたっては受賞者と主催者双方協議のうえ行うものとします

【応募方法】

下記及び裏面の応募用紙に必要事項をご記入の上、作品の写真を添付し、下記アドレスまでメールでお送りいただくか、事務局までご郵送ください。なお、応募用紙は返却いたしませんので、あらかじめご了承ください。※応募用紙の必要な方は、下記ホームページからダウンロードしていただくか、事務局までお電話、FAXなどにてご請求ください。※ご応募いただいた個人情報、当該コンテストの目的以外には使用いたしません。

E-mail での応募先>>> contest@ehime-sweets.com

事務局・郵送先

○愛媛新聞社営業局 えひめスイーツコンテスト係 〒790-8511 愛媛県松山市大手町1丁目12番地1 TEL:089-935-2313 FAX:089-941-8111(平日9:00～17:00まで)
○えひめ愛フード推進機構事務局(愛媛県庁農林水産部管理用ブランド戦略課内) 〒790-8570 愛媛県松山市一番町4丁目4-2 TEL:089-912-2567 FAX:089-912-2561(平日9:00～17:00まで)

HP: <http://www.ehime-sweets.com>

(主催)えひめ愛フード推進機構、愛媛新聞グループ(愛媛新聞社、愛媛新聞サービスセンター、ウィークリーえひめリック、愛媛CATV、四国中央テレビ、愛媛新聞旅行、愛媛電算)

【応募期間】平成24年6月16日(土)～平成24年9月5日(水) ※当日必着

【審査方法】

書類審査ならびに試食審査を行います。※審査は、和泉一氏(パティシエ)、館澤俊彦氏(パティシエ)、平岩理緒氏(フードコーディネーター)など数名で行います。
○書類審査(一次審査)：応募作品の中から、各部門数点ずつを選出します。書類審査を通過された方には、9月末までに書面にてご連絡します。
○試食審査(最終審査)：書類審査通過作品を実際に制作していただき、最終審査当日に審査会場まで持ってきていただきます。(制作に必要な経費は一部主催者が負担します。)
○最終審査日及び表彰式：平成24年10月23日(火)
会場：大和屋本店(愛媛県松山市道後湯之町20-8)
※会場までの交通費は自己負担となります。※各賞を受賞された方には、表彰盾と副賞を授与いたします。※なお、受賞された作品は、各種ウェブサイトやTV、新聞、業界専門誌などを通じて、多くの方にご紹介させていただくとともに、商品化やネット販売などの支援も予定しています。

えひめスイーツプロジェクトとは？

スイーツの素材に適した愛媛県産農産物などを使った「えひめスイーツ」のコンテスト開催や、農商工連携による新商品の開発などを行い、各種イベントやフェアなどを通じて県産農産物のPRと消費拡大を目指すものです。

フリガナ氏名	年齢		
住所	歳 男 ・ 女		
TEL	FAX	携帯 TEL	
e-mail	職業または学校名	勤務先・学校名	