

おくらんど

JA全農えひめ情報

2020

6 - 7
Jun. Jul.

特集

令和2年度
「農家手取り最大化プロジェクト」



▲10月下旬のキャンドルイベント



▲五穀豊穡、害虫退散を祈願し、あぜ道を装束姿で練る実盛送り



▲道沿いに立つ茅葺屋根の茶堂

▲田植え後の堂の坂の棚田。暗渠を含む石積みからは当時の技術の高さがうかがえる

どうさこ 堂の坂の棚田(西予市)

西予市城川町^{たお}田穂地区には、日本の棚田百選に選ばれた「堂の坂の棚田」があります。平安時代から室町時代に山あいの傾斜地を駆け上がるように切り拓かれた石積みの田を先祖から受け継ぎ1.5ha70枚、7軒で100俵近くの米を生産しています。

水を張った田が陽光に輝く新緑の季節に整然と並ぶ早苗の列は清々しく、蝉しぐれの夏は青い穂の波が谷渡りの風に揺れ、頭を垂れた稲の穂が山の斜面を黄金色に染める時、稲刈りの季節の訪れです。深まる秋に稲木の景観も見られます。

「ミネラル豊富な石灰岩質の土壌なのでおいしいお米ができますよ。宇和島・伊達藩に格別の米として献上した歴史もあります。他と食べ比べてもこの米の味がいいです」と棚田を眺め、満足そうな「堂の坂棚田ふるさとを守る会」の兵頭栄会長も将来の棚田存続に不安要素は拭えない様子です。それでも今できることで皆に喜んでもらいたいとし、幻想的な雰囲気の中でミニコンサートなどのイベントを行っています。

田穂・魚成地区では、田植え後に虫送りの伝統行事「実盛送り」が行われ、城川町一円に旅人を接待する茶堂が点在するなど、古からの^{いよ}伝統文化を大切に今に引き継ぐ美しい情景が息づいています。

※今年の「実盛送り」は中止となります。

めぐり〜ど

2020年6-7月号

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



「甘くて、ジューシー、おいしいよ」。初夏を彩る完熟メロンが弾けています。芳醇な甘い香りとただならぬ華やかさ、さやかな贅沢感。しかもカリウム量はフルーツの中でも特に多く、高血圧や動脈硬化の予防にもおすすめです。お尻が少し柔らかくなれば食べ頃サイン！冷蔵庫で冷やして肉厚カットで至福の時間が広がります。

●表紙：メロン
はら ふみ（イラストレーター）

※『めぐり〜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.216 堂の坂の棚田

2

〈特集〉

～農家手取り最大化プロジェクト～

生産・販売・購買一体となり、
「農業者の所得増大」
「農業生産の拡大」
に向けて実践していきます。

6

THE・ねっとわーく

7

トピックス

8

ふるさと ESSAY VOL.284

どん底からの再生

山瀬 理恵子さん

10

TOPIC NEWS

12

READERS通信

NOW NOW COOKING

〈今月の素材〉 **スイートコーン**

JA全農えひめ

ホームページ

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



■お取り寄せ・JA全農えひめ直販ショップ

<https://www.ja-town.com/shop/c/c7201/>

※愛媛の旬の農産物と加工品をお届けします！

■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えひめフレッシュフーズ(株)

<http://fresh-ranran.jp/>

◆(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>

◆JAえひめ物流(株)

<http://www.jat-ehime.co.jp/>

大化プロジェクト)

の実践

の実証・展開

生産トータルコスト低減

〈生産流通コスト引き下げ〉

- 銘柄集約・担い手直送など価格メリット創出と弾力的価格設定
- 低コスト資材・農機の普及
- 集出荷体制の効率化、広域物流・広域選果体制の確立

〈生産性の向上〉

- 収量・品質向上・省力化技術・資材の普及
- 土壌診断に基づく適正施肥

生産・販売・購買一体となり、

「農業者の所得増大」

「農業生産の拡大」

に向けて実践していきます！

JA全農えひめでは、令和元年度から令和3年度の3か年事業において「農家手取り最大化プロジェクト」を展開しています。

令和2年度は、令和元年度の取り組みを踏まえ、JAグループ愛媛の創造的自己改革の取り組みである「農業者の所得増大」「農業生産の拡大」の実現に向け、生産・販売・購買一体となった総合実践メニューの実証・展開を図ります。重点施策として「マーケティング

イン（実需者ニーズ）に基づく生産・販売事業の確立」「生産トータルコストの低減」「営農・経済事業の機能・体制強化」を具現化します。

さらに、スマート農業など新技術の導入普及や地域実情に沿った多様な労働力支援体制の確立など、JA・農業者への支援対策や県域機能の強化によるJA事業の補完・支援に取り組んでいきます。

【農機課】

- 重点型式早期推進、中古農機販売促進・整備強化
- 共同購入トラクター普及による農機コスト低減
- 作物別機械化一貫体系による作業の効率化提案

【段ボール工場】

- 予約精度向上によるコスト低減対策
- 販売対策に応じた適正包装化、規格集約提案
- 生産流通課題に応じた新規資材提案

【営農支援課】

- 部門間、関係機関連携による生産振興支援
- TAC活動によるJA、担い手への対応強化
- スマート農業の実証・普及による農業支援

耕種事業概念図（農家手取り最

JAグループ愛媛の創造的自己改革

生産・販売・購買一体となった総合実践メニュー

マーケットインに基づく生産・
販売事業の確立

〈生産振興・産地づくり〉

- 農地のフル活用
- 重点品目の生産拡大
- 業務用など需要に基づく生産
- GAP手法の啓発

〈販売事業の強化〉

- 買取・直販・企画販売ならびに
共販量の拡大
- 知財活用による高付加価値化

営農・経済事業の機能・体制強化

〈TAC活動の強化〉

- JATAC活動の活性化支援
- 各部門・連合会との連携による
県域での訪問活動の強化
- TAC・営農指導員の人材育成

〈県域担い手サポートセンター〉

- 担い手の確保・育成支援
(就農相談会の開催)
- 労働力支援対策

重点取組事項

(品目別プロジェクトテーマ)

JA・全農連携強化による
農家手取り最大化・農業生産拡

【食糧生産課】ひめの凜・あきだわら・ハルヒメボシ

- 水田面積の維持・拡大と需要に応じた作付推進
- 事前契約の拡大・集荷拡大対策
- 収量・品質向上対策

【果実課】温州みかん・伊予柑・キウイフルーツ

- モデル園地における土壌改善及び品質・反収向上対策
- 適期防除推進
- 企画販売、ギフト、輸出推進

【野菜花卉課】きゅうり・いちご

- 生産基盤の強化
- 集出荷施設の広域利用推進
- 加工・業務用販路拡大
- 出荷調整作業省力化

【肥料農薬課】

- 銘柄集約・予約結集・農薬大型規格によるコスト低減
- 高度化成共同購入肥料、農薬担い手直送規格の普及拡大
- 土壌診断に基づく適正施肥指導
- 中四国広域農薬物流センターを核とした県域物流体制整備
- 無人航空機(ヘリ・ドローン)散布による労働力支援
- 施肥・防除・生産資材の普及実証及び講習会開催
- 被覆資材の予約結集・規格型低コストハウスの導入

重点施策

マーケットイン（実需者ニーズ）に基づく生産・販売事業の確立

●生産振興・産地づくり

①水田活用米穀、転作・裏作野菜等水田フル活用の促進

②最重点品目（ビジネスモデル）の生産拡大

③多様な実需者ニーズに基づく新規振興作物（新品種、多収米、加工・業務用野菜等）の普及・拡大と産地づくり

④持続可能な農業経営（安全安心・環境保全・労働安全）の実現に向けたGAP手法の啓発

●販売事業の強化

①契約取引等（買取・直販・企画販売）ならびに共販量の拡大

②実需に応じた生産および集荷量の維持・拡大

③生産流通体制の効率化

④県産農産物のPR活動強化による消費拡大対策

生産トータルコストの低減

●生産流通コストの引き下げ対策

①銘柄集約による価格引き下げ

②大型規格農薬、ジェネリック農薬および農薬担い手直送規格の普及拡大

③省力化および低コスト資材の普及拡大

④共同購入農機推進強化、安価な農機の取扱い拡充、適正包装資材の取り組み強化

⑤広域物流体制の再構築、広域選果体制の構築

●生産性の向上

①生産性向上に貢献する資材の導入および技術試験実施による収量・品質技術の向上

●無人航空機（ヘリ・ドローン）や農業ICTなど革新的技術の導入

●農家手取り最大化実践メニューの総合的な実証

耕種部門一体となった「物財費削減」「労働費削減」「生産性向上」「販売対策」に向けた実践具体策の実践とJAおよび農業者への水平展開。

表1 品目別重点取組目標

米
麦

項 目	令和元年度		令和2年度	令和3年度	備 考
	計 画	実 績	計 画	計 画	
販 売 量	米13,150 t	米10,728 t	米11,760 t	米15,147 t	
	麦 5,530 t	麦 5,389 t	麦 7,330 t	麦 5,630 t	
作 付 面 積 の 維 持	米14,349ha	米13,500ha	米14,171ha	米14,349ha	水活除く
	麦 1,800ha	麦 1,790ha	麦 2,050ha	麦 2,050ha	水活除く
米穀集荷量の拡大	14,000 t	8,016 t	14,000 t	14,000 t	
事前契約数量の拡大	5,200 t	3,330 t	6,100 t	7,000 t	
【ひめの凜】作付面積	50ha	64ha	100ha	350ha	栽培要件を満たす平坦地
生 産 量	270 t	集荷量208 t	集荷量540 t	1,890 t	
平均単収	540kg	443kg	540kg	540kg	
【多収穫米】作付面積	70ha	72.2ha	100ha	100ha	
集 荷 量	420 t	354 t	600 t	600 t	
平均単収	600kg	491kg	600kg	600kg以上	
【はだか麦】平均単収（ハルヒメボシ）	300kg/10a	348kg/10a	330kg/10a	360kg/10a	

果
実

項 目	令和元年度		令和2年度	令和3年度	備 考
	計 画	実 績	計 画	計 画	
販売量の確保《最重点対策品目》					
温 州 み かん	50,000 t	52,587 t	52,000 t	61,000 t	ゼスプリ含む
伊 予 柑	19,000 t	17,011 t	18,000 t	19,000 t	
キウイフルーツ（ゼスプリゴールド）	4,790 t (290 t)	4,548 t (229 t)	4,310 t (210 t)	4,840 t (140 t)	
《重点振興品目》					
愛媛果試第28号	2,500 t	3,173 t	2,600 t	2,800 t	
甘 平	1,600 t	1,324 t	2,600 t	1,700 t	

野
菜

項 目	令和元年度		令和2年度	令和3年度	備 考
	計 画	実 績	計 画	計 画	
重点振興品目※取扱数量	16,737 t	15,459 t	17,131 t	17,729 t	7品目計
き ゅ う り	6,019 t	5,219 t	6,070 t	6,182 t	
い ち ご	911 t	891 t	915 t	957 t	

※重点振興品目：きゅうり、とまと、なす、ピーマン、いちご、里芋、レタスの7品目

営農・経済事業の機能・体制強化

- 関連部門・組織連携によるTAC活動の充実と事業提案力の強化
- 新規就農者確保、育成支援・集落営農組織化・法人化・事業承継・労働力支援体制整備の支援など多様な担い手ニーズへの対応
- 県産農産物の情報発信および付加価値増大支援

支援対策

支援対策要領

- 生産振興・担い手総合支援
 - ① TAC活動を通じた担い手支援対策
- ② 水稻・麦・大豆収量・品質向上実証ほ設置対策
- ③ 高品質果実生産支援対策
- 生産資材トータルコスト低減支援
 - ① JA集荷拡大(フレコンバック)対策
 - ② 肥料・農薬生産基盤強化対策
 - 担い手組織予約・個別予約・土壌診断・肥料担い手直送・農

薬大型規格対策

- ③ 包装資材結集対策
- ④ 農ビ・農ボリ加工品・部会予約結集対策
- ⑤ 農機格納点検整備支援対策
- 県域機能の強化によるJA事業の補完・支援
 - ① 県域担い手サポートセンター連絡協議会活動によるJA総合事業支援
 - ② 行政等関連機関との連携による就農相談会の開催および参画
 - ③ JA域を超えた広域集荷・選果体制確立の支援

推進・企画体制について

- 推進チーム(JA・全農)は、JA営農振興計画に連動した重点品目・県域戦略品目等の生産・販売計画達成に向けた連携強化を図り、JA・全農が一体となり推進の進捗管理が共有化できる体制を構築し、耕種部門一体となった総合的な実践メニューの実証に取り組む。
- 県域では「食糧」「果実」「野菜花卉」の推進プロジェクトを設

置し、各部門からテーマに沿ったチーム編成のもと、プロジェクトチーム毎にリーダーを選出し、部門間連携を強化しJA・部会に対して生産・販売・購買に関する企画提案と進捗管理を行い、担当課長はプロジェクトの総括を担う。

- 県域TACは、県域担い手サポートセンター事業としてJA TAC・県域の品目推進担当者(県域TAC的役割)・他連合会と連携し農業者・地域の担い手に対し事業提案を行うとともに、目標達成に向け関係先との協議・企画・調整を行い、推進チームのサポートを行う。





THE

ねっとうわーく

「愛媛県産かんきつをPRしていただく
2020愛媛みかん大使を募集」

果実課

JA全農えひめは、「果樹王国えひめ」のみかん・伊予柑キャンペーンをはじめ愛媛県産果実の消費宣伝活動に協力していただく『2020愛媛みかん大

愛媛県産かんきつの魅力をPRしてみませんか？



▶2019愛媛みかん大使の皆さん

使』4人を募集します。みかん大使による消費宣伝活動は昭和34年度から実施しており、今回が62回目（62代目）となります。

●応募資格

① 愛媛県内在住の18歳以上（高校生は除く）の元気で明るく好感の持てる方。

② モデルなど特定の会社や団体等と専属契約していない方で、他のコンテストに選出されていない方。

③ 愛媛県産果実の消費宣伝キャンペーン等の活動に必ず参加でき、明朗・快活で表現力豊かな方。
④ 勤務先・学校等の理解と協力が得られ、愛媛みかん大使として年間活動できる方。

●応募方法

① 所定の応募用紙または既存の履歴書等に必要事項を記入のう

え、サービス判程度の上半身の写真添えて、応募先まで郵送ください。

② 応募用紙は、県内JA・JA全農えひめ・リジュール松山・各テレビ局・愛媛新聞社・各大学・専門学校等の受付等に置いてあります。また、JA全農えひめホームページからも印刷できます。

③ JA全農えひめホームページ「みかん大使募集」ページおよび携帯サイトからも応募できます。※応募書類・写真は返却しません。

●募集期間

① 令和2年6月10日（水）～7月20日（月）（当日消印有効）

●審査方法

① 事前審査（書類審査）
7月27日（月）

② 最終審査（面接審査）
8月5日（水）、リジュール松山で面接審査を行い、4人を選考。

JA全農えひめ、愛媛県果樹同志会、マスコミ関係者らが審査します。

●任命式（8月20日（木））

関係者による任命式を行い、マスコミに発表します。

●副賞ならびにプレゼント

① 愛媛みかん大使（4人）

委嘱料20万円を進呈します。

② 最終審査出席者全員
書類審査に合格し最終審査に

出席いただいた方には、交通費と愛媛の柑橘ジュースを進呈。

●『愛媛みかん大使』の活動

① 任期
令和2年9月～令和3年8月末

② 活動内容（年間30日程度）
全国各地での消費宣伝キャンペーン、テレビ・各種イベント出演及び店頭での販促活動等への参加（日当・交通費・制服一式を支給）。

【キャンペーン等スケジュール】

● 11月（みかん）

● 2月（伊予柑）

● 4月

「オレンジデー」関連イベント他
予定

応募先・問い合わせ

〒790-8555

松山市南堀端町2番地3
JA全農えひめ果実課
愛媛みかん大使募集係

☎089-948-5482

【ホームページアドレス】

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

「えひめの食」企画「えひめの食『旬』取材」が「タウン情報まつやま」でスタート！

J A全農えひめは、今年度もえひめ愛フード推進機構との連携により、月刊誌「タウン情報まつやま」をメインとしたPRを実施します。愛媛県内の生産者や食のプロを編集部が直撃取材し、“旬の魅力伝え隊”として、生産の裏側や食材の選び方、食べ方などをお伝えします。誌面で紹介しきれない内容は、SNS・えひめの食HPを通じて幅広い年齢層に発信することで、愛媛県産農畜産物のファンづくりと購入意欲促進により、さらなる消費拡大を図っていきます。「タウン情報まつやま」は、毎月20日発売です。

6月号では、ファミリーマート・全農ふれっしゅ広場の宇都宮店長が登場し、伊予牛「絹の味」の魅力を紹介しています。今後も、旬の魅力食材を紹介していきますので、ぜひ毎月チェックしてみてください！

なお、誌面内容はタウン情報まつやま公式アプリ「えひめのあぶり」にも掲載され、プレゼントの応募やレシピ情報の閲覧に加え、位置情報とも連携しているため、プッシュ通知により販売店舗の情報などを得ることができます。以下のQRコードからアプリをダウンロードしてください。



「えひめの食」Instagramも
よろしくお願いします♪



えひめのあぶり



ふるさと ESSAY

Vol.284



どん底からの再生

北海道で生まれ育ち、運命か否か、縁あってプロサッカー選手の夫と共に歩み、早20年の月日が流れます。

コンサドーレ札幌から浦和レッズに移籍した夫と埼玉県に居を移したのは2003年1月。前年に右膝前十字靱帯を断裂、リハビリ真っ只中の異例の移籍です。この時はまだ、大ケガという魔物が持つ真の恐ろしさを知る由もありませんでした。

2003年4月に新天地で戦列復帰を果たすも、6月に右膝内側半月板損傷、再手術となります。長期離脱の大ケガは、リハビリを経て完治すれば終わりではなく、負傷した時点で、2度と元の身体に戻ることは出来ないことを知りました。夫のプレーは以前のトップパフォーマンスからかけ離れたものに。「全く新しい身体に生まれ変わったんだ」と切り替え、何もかもゼロの振

り出しからパフォーマンスを取り戻していく作業。不安定で慣れない身体は更なるケガを引き寄せ、負の連鎖を引き起こします。

アテネ五輪代表選考の大事な時期。中心選手として闘ってきたプライドもある。何としても元いた位置に戻らなければ！ 必死にもがく夫。焦れば焦るほど空回り。苦悩する夫の側で、私も疲弊していきます。脳内に憑依する「あのケガさえなければ」。

代表選考発表の日を迎える度に震えが止まらない。響き渡る罵声が夫や自分に向かっていくように感じられ、夫のプレーを見ることが怖く、スタジアムに足を運べない。家の外へ出られない、テレビをつけることも困難に。カーテンから漏れる光すら怖くてたまらない。私の目に見えていたのは、明かりひとつない暗闇。

山瀬 理恵子

RIEKO YAMASE

■プロフィール■

1977年9月16日生まれ。北海道十勝郡浦幌町出身。アス飯®料理研究家。専門分野は植物化学。

北海道女子大学・短期大学部初等教育学科体育コース卒業。元小学校教諭。2003年、結婚。夫（Jリーガー・山瀬功治、元日本代表）の故障（前十字靱帯断裂）を機にリハビリ食、コンディショニング栄養食を学び、取得資格多数（食育インストラクター、アスリートフードマイスター、スポーツアロマトレーナー、ハーバルセラピスト、薬膳スパイスアドバイザー等）。大手食品メーカー（アサヒ飲料、カルビー、キュービー等）のレシピ開発に携わる。味の素や伊予銀行のCM出演他、全国区のメディア露出多数。書籍「アス飯レシピ」（京都新聞出版センター）出版。

夫の愛媛FC移籍に伴い、2019年3月より松山市在住。愛媛では、愛媛新聞紙面及び同社オンライン（WEB）にて、スポーツ栄養レシピ・コラムを連載。南海放送、愛媛CATVで、愛媛の食材を使った「アス飯」のレギュラー料理番組を持つ。4月より、FM愛媛にてトーク番組「J A全農えひめ presents 山瀬理恵子の『アス飯』」（毎週木曜、12:05～12:15 noonday pop内）放送開始。番組とコラボした月1回の料理教室を開催。

※ちなみに「アス飯」とは、明日のアスリートの体づくりに欠かせない栄養を考えたレシピのこと。

<http://yamasefamily.com/rieko-yamase>



▲夫・山瀬功治選手に食事を運ぶ山瀬理恵子さん

繰り返す記憶は、肉体と精神を蝕もうとしている。この先私は何を信じて生きて行けばよいのだろう。誰か、誰か、教えてください」、日記を記す。

その後、椎間板ヘルニアを患い日常生活もままならず、4度目の全身麻酔手術。何度立ち上がったって、嘲笑われるかのように地獄の果てに突き落とされます。しかし、この過酷な経験がアスリートをサポートする真髄に気づかされました。

「底」を見たからこそ日常の全てが奇跡に感じました。人の有り難さやあなたかさに気づけるようになりました。何より、自らの存在を。私たちを支えてくれる自然と同じように強く生きる「覚悟」。

2020年は大きな変動の年となり、様々な出来事が今も尚、世界中を駆け巡っています。しかし、朝になれば太陽が昇ります。空は瑠璃色に瞬き、風は憂なく吹き渡る。木漏れ日は毎日に輪郭を際立たせていきます。私たちはこの瞬間も、遙か遠い過去も、まだ見ぬ未来も、普遍的な自然の法則に支えられています。生かしていただいている全てのものに感謝し、風のように穏やかな気持ちでいられるのは、アスリートの夫に寄り添い、星の数ほどの変革と岐路の一つひとつを、全身全霊で乗り越えてきたからでしょう。

同年11月、国立競技場のJリーグナビスコカップ決勝、夫の先制点は浦和レッズを初優勝に導きます。それでもまだ私はスタジアムへ足を運ぶことが出来

ていません。埼玉新聞の河野正記者からの電話「おめでとう」は、この先、一生かかっても表現できない、ぐちゃぐちゃな感情で、電話越しにただただ大号泣するばかりでした。

結局、アテネ五輪代表は最終予選で

落選。そこからやつの思いで這い上がり復調し、さあここから頑張るぞと奮起した矢先の2004年9月、左膝の前十字靭帯を断裂。

「薄れていく記憶の中で、無情にも体が覚えていた。以前どこかでこんな風に崩れ落ちていく鼓動を聴いたことがある。闇を彷徨い、それでも未来を信じ、再び走り出したあなたの希望。天は幾つ試練を与えれば気が済むのだろう。」

📷「愛媛県米麦振興協会」元年度優秀生産者を表彰！

天候不順にも負けない、栽培技術のさらなる向上を！

愛媛県米麦振興協会は、令和元年度の良質米・麦作・大豆共励会や多収穫米収量コンテストにおいて優秀な生産者を表彰いたしました。

主な受賞者は次の通り。かつこ内はJ A名。

◆良質米共励会【農家の部】「コシヒカリ・あきたこまち」部門▽優秀賞Ⅱ奥村光男（松山市）、武田正（ひがしうわ）▽優良賞Ⅱ越智貴則（西条）、井上裕也（ひがしうわ）、谷口勝彦（同）◆同【農家の部】「ヒノヒカリ・にこまる」部門▽最優秀賞Ⅱ大澤勝義（周桑）▽優秀賞Ⅱ黒川好博（同）▽優良賞Ⅱ藤井省三（えひめ中央）、仙波正幸（松山市）、武智一彦（同）◆麦作共励会【農家の部】▽最優秀賞Ⅱ赤星文人（松山市）▽優秀賞Ⅱ越智靖博（周桑）、大川泰範（松山市）◆同【集団の部】▽最優秀賞Ⅱ農事組合法人加茂ファーム（ひがしうわ）◆大豆共励会【農家の部】▽最優秀賞Ⅱ井上裕也（ひがしうわ）▽優秀賞Ⅱ井上勲（同）◆同【集団の部】▽最優秀賞Ⅱ農事組合法人吉田（周桑）◆多収穫米収量コンテスト▽最優秀賞Ⅱ伊東章（西条）▽優秀賞Ⅱ日野紘嗣（周桑）、林隆徳（えひ

め中央）

令和元年度は、台風被害や異常高温等の天候不順の影響により収量、品質とも振るわない年となりましたが、上記の受賞者の方々はそのような中でも優秀な成績を収めました。

愛媛県米麦振興協会では、天候不順の中でも収量、品質を落とさないよう、栽培技術研修会等を通じて土づくりの啓蒙や基本技術の励行を進めていきます。また、新品種「ひめの凜」や中食・外食用に要望の高い業務用多収米「あきだわら」等、県内需要に応えるための生産誘導を推進していきます。

なお、本年度は新型コロナウイルスの影響により、3月に予定していた「えひめ米品質向上推進大会」は中止となりました。



📷就農相談企画等、J A全農えひめの事業に貢献

特別表彰受賞者紹介

J A全農えひめは、4月2日、従業員表彰式を実施しました。県本部の事業に貢献した、個人2名、部署1課、グループ1チーム、防災防止優良部署1事業所に対し、関岡本部長が表彰状および副賞を授与しました。受賞者および受賞内容は次の通り。なお、所属部署は令和元年度のもの。

◆斉藤 正幸（営農食糧部営農支援課）

新規就農者の確保および労働力確保のため、様々な就農相談企画や農福連携などの取り組みによりチーム愛媛としての就農相談体制の構築・愛媛農業の基盤づくりに貢献した。

◆岡林 政美（園芸部野菜花卉課）

「乾椎茸格付共販事業システム」と現行の精算システムとの連動において、創意工夫による独自システムを開発し清算事務経費の削減による農家所得増大に貢献した。

◆園芸部直販課

直販事業の経営改善を図るため、郵政ギフトの拡大や「愛



表彰状を手にする受賞者の皆さん

媛さといも広域選果場」稼働に伴う販売事業との連携により、事業収支のV字回復および県内農産物の販路拡大に貢献した。

◆営農食糧部食糧生産課麦作推進グループ

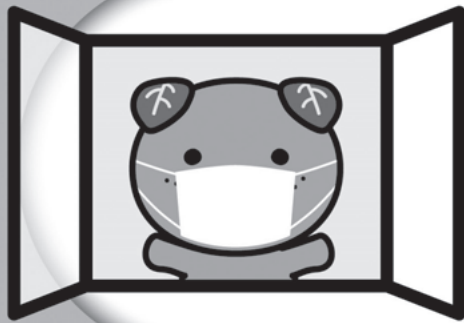
J A・行政と連携し栽培講習会・排水対策の徹底など基本技術の励行と品種転換により増収に貢献した。また、愛媛大学や本所営業開発部、実需者と連携し新商品や新たな供給先の開拓を行い農家所得向上に貢献した。

【防災防止優良表彰】

◆段ボール工場
日頃より職場全体で労働安全活動に努め、令和元年度において労働災害事故ゼロを達成した。

愛媛県「新型コロナウイルス感染拡大防止」

3密せん! けん



換気 **密閉**
しとるけん

はなれとくけん



密接



集まらんけん



密集



もちろん
こまめに手洗い
するけん!

みんなと一緒に ^{えがお}愛顔を守ろう



愛媛県公式SNSアカウント
新型コロナウイルス感染症に関する情報を発信しています。



特集記事を読んで。3 か年計画の中で、農業就業人口の急速な減少が続いていることから、労働力支援などの労働力不足への対策に力を入れていただけるということで、私達中山間地の農業者は大変期待しております。

(大洲市・大本 昭裕さん)

農業就業人口の減少に対する対策は、我々 J A 全農にとっても急務であると考えています。皆様のご期待に沿えるよう、力を尽くしていきたいと思ひます。

エッセイを読んで。山瀬さんの子供時代を送った北海道での暮らしが自分の子供の頃と重なる場面が多々あり、ほのぼのとして読みました。

いのちを支える食、食を支えるのは自然です。これからも自然の恵みに感謝しながら、いのちある食にも感謝していきたいと思ひました。

(松山市・PN: MIYUりんさん)

私の実家も農家ですので、記事を読みながら子供時代の思い出が蘇ってきました。日々いただくいのちへの感謝を、私も忘れないよう心掛けたいです。

農の風景を読んで。「紅まどんなタルト」を初めて知りました。スライスした紅まどんながとてもインパクトがあり、香りが伝わってきそうです。紅

まどんなゼリーもおいしそう。

(西条市・PN: タカさん)

輪切りにスライスされた紅まどんなを皮ごと使った「紅まどんなタルト」は確かにすごいインパクトがありますね！私も是非食べてみたいです。

「アス飯」いいですね。アスリートに限らず、健康に良さそうな料理ですね。是非作って家族に食べてもらいたいと思ひます。

(四国中央市・PN: マーブルさん)

「アス飯」は毎週木曜日12:05~12:15にFM愛媛で絶賛放送中です！エッセイでも執筆いただいている山瀬理恵子さんが、食に関する様々な情報を発信しておりますので、是非ご視聴ください！

玉ねぎを使った料理は、シチューかカレーしか思い浮かばなかったですが、今回紹介していただいた料理はとてもおいしそうで、是非作ってみたいと思ひます。

(松山市・松本 里香さん)

今回の玉ねぎを使ったレシピもどれもおいしそうですね！自分でも是非チャレンジしてみたいです！

子供の運動後の疲労回復に柑橘系がよいと先生から言われまして、飲んでいるのが「えひめ100みかんいよかん混合ジュース」です。夏になると1本凍らせて持っています。「ボンスパークリング」は私のお気に入りです。

(今治市・PN: AFさん)

私も夏場に運動するときは、いつも「塩と夏みかん」を少し凍らせて持っていました！シャーベット状のジュースは普段とはまた違ったおいしさがありませんよね。

お知らせ

読者名簿更新について

J A 全農えひめ情報誌「あぐり〜ど」は、愛媛県内 J A の役員（非常勤理事・監事含む）・職員、生産組織や女性組織のリーダー、県行政や関係機関、県内報道機関を対象に無料配付しています。

読者名簿の更新を随時行っています。名簿更新により、新たにお届けの方とお届けできなくなる方がいらっしゃいます。皆様のご理解とご協力をお願いいたします。

編集後記

初めまして。今月号から「あぐり〜ど」の編集担当となりました湯上純です。昨年度までは東京に出向しておりました、4月から愛媛県本部に戻ってまいりました。記事の執筆や写真撮影等なにもかもが初めての経験で、不慣れなところも多々ありますが、少しでも「あぐり〜ど」を盛り上げていけたらと思ひます。引き続き、ご支援・ご協力の程、よろしくお願ひします。

(純)

今月のクイズ

2020愛媛みかん大使を募集中です。愛媛みかん大使は、今回で何代目になるでしょうか？
「第〇代目」

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

2020年7月15日（当日消印有効）

発表

「あぐり〜ど」8-9月号で発表します。

当選者発表

4-5月号の答えは「44回目」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人の方に図書カード1,000円分をお送りします。

松本千代子さん（新居浜市）
田中 末広さん（今治市）
中本喜代美さん（松山市）
楠 裕子さん（松山市）
正岡 博美さん（久万高原町）
森下 敏子さん（伊予市）
亀田 均さん（伊予市）
久保 文子さん（八幡浜市）
毛利 徳子さん（西予市）
松本 和子さん（西予市）

NOW NOW

COOKING

今月の素材

スイートコーン



水からボイル、沸騰3分、余熱仕上げで
粒々ぷっくり、やわらか、ジューシー！



指導／学校法人愛媛学園（愛媛調理製菓専門学校）実習科 主任 門田 尚人先生

青身魚のソテー コーンとケイパーのソース

〈材料・4人分〉 ※1人あたり約126kcal

青身魚（アジ）	4尾
スイートコーン	1／2本
ケイパー	20g
枝豆（むき身）	20g
トマト	中1／2個
白ワイン	40cc
白ワインビネガー	30cc
チキンコンソメ	1g
水	60cc
薄口醤油	8cc
オリーブ油	10cc
無塩バター	8g
塩・コショウ	適量

〈作り方〉

- ① コーンはボイルして半分は実だけに、残りは焼いて包丁でそぎ落とす。
- ② トマトは湯むきし、種をとり、あられ切り。枝豆は湯がいて薄皮もとる。
- ③ 魚は3枚におろし、塩・コショウをしてフライパンにオリーブ油を熱し、皮目から焼く。
- ④ 魚に火が通れば、④を加えて沸騰させる。
- ⑤ ④に②とコーンの実とケイパーを加え、火を止めてバターを加え溶かす。
- ⑥ 器に盛り、①の焼コーンをのせる。

コーンとじゃがいものガレット

〈材料・4人分〉 ※1人あたり約89kcal

スイートコーン	1／2本
じゃがいも	150g
薄力粉	20g
卵	1個
牛乳	30cc
ナツメグ	少々
無塩バター	適量
塩・コショウ	少々
好みの型（セルクル）	

〈作り方〉

- ① コーンに塩をふり、ラップに包み、電子レンジ500Wで5～7分加熱。粗熱がとれたらラップをはぎ、実をとる。
- ② じゃがいもは皮つきで塩をふり、ラップに包み500Wで5分程加熱。竹串が刺さる柔らかさになれば、つぶして滑らかにする。
- ③ ボウルに②と④を混ぜ合わせて①を加え、ナツメグと塩・コショウで味を調える。
- ④ フライパンにバターを熱し、セルクルに流し入れて焼く。（2cm以上の厚みがあれば、160℃のオーブンで5分程焼く。）

コーンとひき肉のコク旨丼

〈材料・4人分〉 ※1人あたり約490kcal

スイートコーン	1本
豚ひき肉	200g
玉ねぎ	1／2個
サラダ油	15cc
酒	60cc
みりん	30cc
酢	5cc
塩	適量
黒コショウ（粗挽き）	適量
砂糖	6g
濃口醤油	30cc
甜麺醤（テンメンジャン）	12g
白ご飯（炊きたて）	2合分
青ねぎ	4本
卵	4個

〈作り方〉

- ① コーンはボイルして、実をとる。
- ② 玉ねぎはみじん切り、青ねぎは小口切りにして水にさらす。
- ③ 鍋にサラダ油を熱して玉ねぎを炒め、豚ひき肉を加えて焦がさないように炒める。
- ④ ③に④を加えて絡め、①を加え混ぜる。
- ⑤ 半熟目玉焼きを作る。
- ⑥ 丼にご飯を盛り、青ねぎを散らし、④をのせ、⑤を被せ、全体を混ぜながら食べる。

スポーツの時も！
お風呂上がりにも！

塩と夏みかん

伯方の塩 × 国産夏みかん

塩と夏みかん
Salt & Summer Orange

熱中症対策に！

甘さの中にほんのり塩味もある果汁飲料。
冷やしても凍らせても美味しくいただけます。

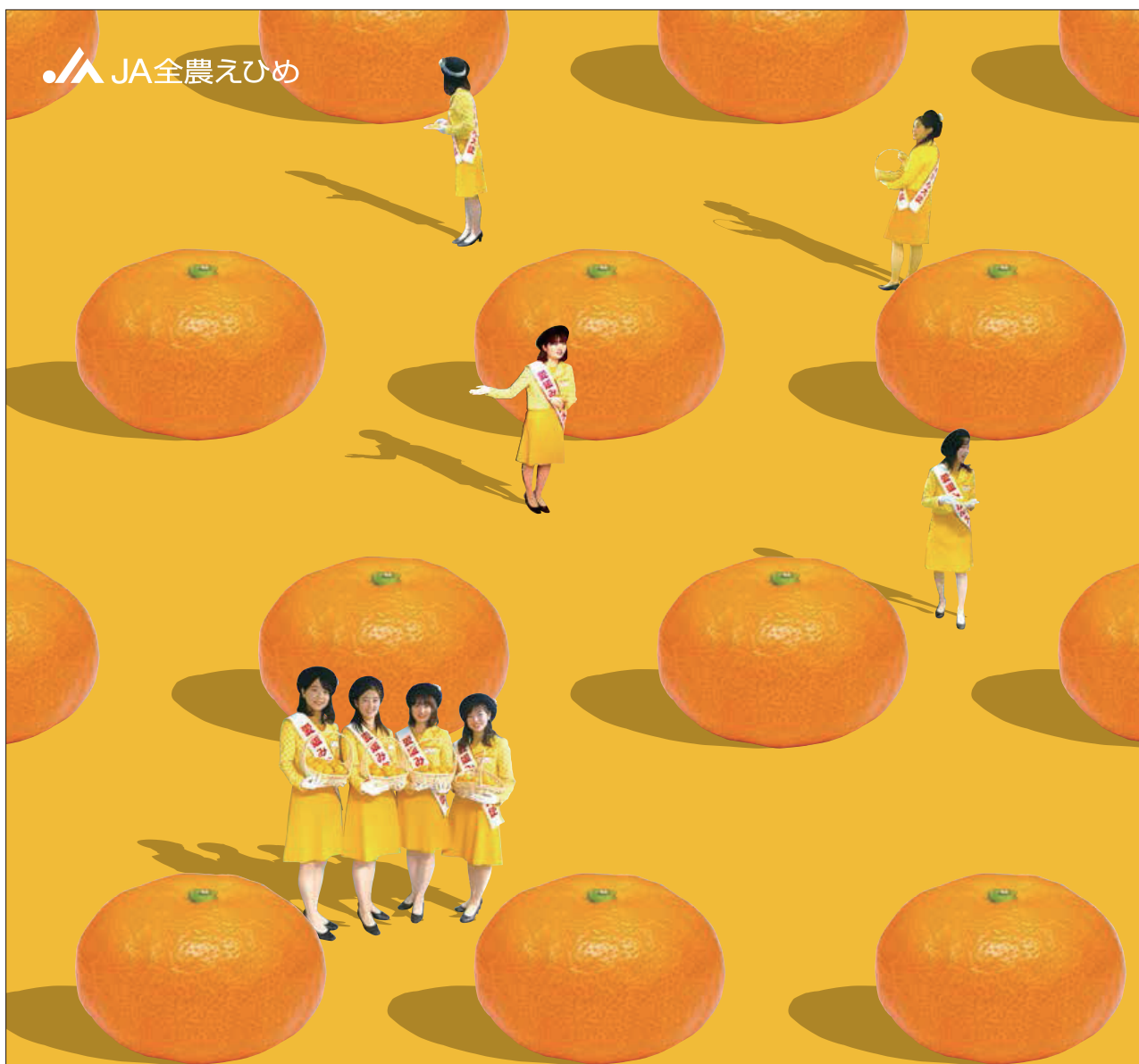
カロリーが気になる方も
ゴクゴク飲みやすいカロリーオフ仕上げ♪

（100mlあたり）エネルギー 18kcal/ 食塩相当量 0.14g

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

<https://www.ehime-inryo.co.jp>
（通販専用）<https://www.pom-j.com>



愛媛みかん大使募集

2020 The 62nd Ehime Mikan Ambassador Since 1959

募集期間 令和2年 6月10日(水)~7月20日(月) 賞品 愛媛みかん大使 (4名)全員に... 賞金20万円

応募方法 下記応募先に 応募用紙 または、履歴書を郵送! JA全農えひめホームページ から直接応募! スマートフォンはこちら ▶

応募先および お問い合わせ 〒790-8555 松山市南堀端町2番地3 JA全農えひめ 果実課「2020 愛媛みかん大使募集係」 Tel.089-948-5482 Fax.089-948-5779 <http://www.eh.zennoh.or.jp>

2020愛媛みかん大使 検索

主催/JA全農えひめ ※個人情報、愛媛みかん大使事務局にて適切に管理し、選考(発表を含む)並びに記念品等の発送に利用させていただきます。 ※選考及び大使による活動は、新型コロナウイルスに留意した形で実施いたします。

VOC FREE

VOC(揮発性有機化合物)成分フリーのインキを使用して印刷しました。

JA全農えひめ presents 山瀬理恵子の アス飯 J A全農えひめ協賛FMラジオコーナー FM愛媛 毎週木曜日「noonday pop」内 12時05分~12時15分



ehimemosyoku

「えひめの食」Instagram Follow Me!



あぐり~どはWEBでも読めます

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

UD FONT