2011年12月1日発行（毎月1回1日発行）No.924号

JA全農えひめ情報

めぐりーど

12
2011・December

■特集 シリーズ
レインボーフェスティバル in えひめ2011

■JA直売所めぐり
JA松山市福音寺青空市

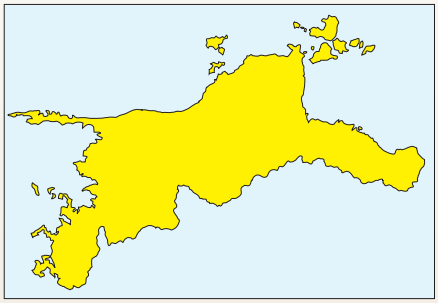
JA全農えひめ
もっと近くに。

▶大・小それぞれきれいに完成。妥協を許さない熟練の技が光る

▶一文字にかみしめた口元、握りしめた手元。一心不乱にしめ飾りづくりに集中する藤岡さん

しめ飾りづくり

（愛媛県内）



古くから米を収穫した後の稲ワラでワラジやゾウリ、俵やカゴ、ムシロに畳、縄跳びと、生活に必要なものを作ってきました。正月のしめ飾りもその一つです。

正月に高い山から穀物神である年神様が降りてきて、その年の実りと幸せを約束するといわれます。古代日本で農耕の発達とともに年の初めの豊作祈願と年神様をまつる行事が重なり、しめ飾りづくりもすす払いや餅つきなどと同様に、年神様を迎えるための正月準備の一つです。

しめ飾りの青々とした新しいワラは不浄を払い、葉の裏が白いウラジロは後ろ暗いところのないようにと裏面を表に向けてつけ、ダイダイは代々の家系繁栄に通じるなど、それぞれに意味を持つ縁起物です。

15年ほど前からしめ飾りをつくる東温市の藤岡達夫さんは、稲作農家から稲木干しの青くきれいなワラを仕入れ、12月が近づけば本格的なしめ飾りづくりにかかります。ワラは暖房のきいた暖かな室内を嫌うため、乾燥した寒い作業場で防寒着を着込んではじまりますが、よりをかけたり、縄をなう熟練仕事は意外なほどに力を要し、汗のにじむ作業となります。午後から作業場にこもり、夕食・入浴後にまた一仕事。12月20日をめどに、大小約2、000個を完成させ、JAグリーンえひめなどで販売されます。

JA全農えひめ情報

あぐり～ど

December 2011

CONTENTS

農の風景Vol.132
しめ飾りづくり（愛媛県内）

2 〈特集〉
レインボーフェスティバル in えひめ2011

6 THE・ねっとわーく
●「愛のオレンジロード」スタート
●JA－SSチェーン「東北応援キャンペーン」
●Aコープ「ありがとうフェア2011」

9 統計BOX
豚の飼養戸数、15年で半分以下に

10 ふるさと ESSAY VOL.200
365の夢を糧に一歩前進－
久保田　夏菜さん

12 TOPIC NEWS

16 「えひめの食」通信　2011．12月号
私たちがTACです
～JAうま 営農部・部長　合田　久さん～

17 なんでもBOX

18 JAふるさと自慢Vol.132「直売所めぐり」
JA松山市福音寺青空市

20 READERS通信
NOW NOW COOKING〈今月の素材〉白菜

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で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

庭先では、杵と臼が「あ・うん」の呼吸でぺったんぺったん、お餅つき。お正月を迎える準備が進んでいます。子どもたちもふるってお手伝いに参加しています。だって、つきたてのお餅の味はまた格別ですものね。今年も残りあとわずか、無事に過ごせますように。そして、よき新年を迎えることができますようにと、ことさらに願う年の暮れです。

●表紙：餅つき
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「心を一つにする（Agreed）」という意味を込めています。

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。

◆㈱えひめ飲料
http://www.ehime-inryo.co.jp

◆JAえひめ物流㈱
http://www.jat-ehime.co.jp/

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

◆㈱ひめライス
http://www.himerice.jp/

◆JAえひめエネルギー㈱
http://www.ja-ehimeene.co.jp

レインボーフェスティバル

in えひめ2011

「食」と「農」を体験を通じてPR

ＪＡ全農えひめグループは、10月29日㈯、松山市大可賀のアイテムえひめで、「レインボーフェスティバルinえひめ２０１１」を開きました。「食」と「農」の体験コーナーには長蛇の列ができ、会場は終日、大勢の人出で賑わいました。

▲岡本会長があいさつ

▲関係者がテープカット

▲オレンジロード企画を発表する諏訪県本部長

▲乱太郎トラックで「えひめ野菜」をPR

▲終日大勢の人出で賑わった会場

このイベントは「生産者と消費者を結ぶ懸け橋」として、毎年実施している県内ＪＡグループの一大イベントで、今回が19回目。全農えひめグループをはじめ、県内ＪＡや生産者グループ他、関連の40団体の協力による自慢の農畜産物・特産品の即売はもとより、おにぎりやうどん、餅つきなどを生産者と一緒に子ども達に実体験してもらい、「食」の大切さをアピールし、愛媛の農業・ＪＡグループへの理解促進を図りました。

当日は、テープカットで詰めかけた大勢の家族連れが一斉に入場。先着５００人のちびっ子プレゼントもあっという間に終了。会場には、旬

▲500人のチビッ子にお菓子プレゼント

体験イベント

▲中村県知事も飛び入りで「餅つき」

▲子どもたちが餅つき体験

▲大洲産小麦で「うどん」づくり

▲カットフルーツを
チョコフォンデュ

▲初めての「巻き寿司」体験

▲ひめライスで「おにぎり」づくり

▲ポンジュース蛇口は毎年大人気

▲好きな具をトッピング。
ミニピザづくり

▲ソーセージの腸詰を体験

▲かっこいい？　大型農機の試乗

▲上手にできるかな？　花の寄せ植え

▲お団子で白玉フルーツサンデー

の青果物や農産加工品が勢ぞろい。各ブースでは、試食や袋詰めなど趣向を凝らしながら、地域の特産品を販売。秋の味覚を買い求める人で終日賑わいました。

今年は、えひめ野菜のキャラクターでもある「忍たま乱太郎」の実写版映画（今夏公開）を２回上映し、楽しんでもらいながら「えひめ野菜」をＰＲ。畜産コーナーでは、伊予牛「絹の味」、「ふれ愛・媛ポーク」の試食や豚肉のカット実演などを通じてブランドをアピールしました。

同時にＮＨＫ「ふるさとの食にっぽんの食」愛媛県フェスティバルとして、同局「きょうの料理」でおなじみのマロンさんが、サトイモ「伊予美人」や菌床椎茸「媛王」など愛媛の食材を使った料理セミナーも行われました。

なお、役職員が持ち寄った品物の「チャリティバザー」や「豚肉のセリ販売」などを通じて集まった19万４００円は、全農全国統一活動としてＮＨＫを通じて東日本大震災義援金に全額寄付することにしています。

ご協力いただきましたＪＡ・団体の皆様、ありがとうございました。

品を販売

▲手作りパン工房「みなみくん」の米粉パン

▲「内子の柿」詰め放題（JA愛媛たいき）

▲中村県知事が各地の生産者を激励

▲「仙高ポーク」の串焼き
（JAおちいまばり）

▲出来たてのじゃこ天はいかが？（JAえひめ南）

▲「伊予美人」コロッケは大人気（JAうま）

▲「明浜みかん」つめ放題（JAひがしうわ）

▲ジュース試飲を提供（JAにしうわ）

▲特産の「鳥生れんこん」販促（JA今治立花）

▲恒例の乾椎茸のすくい取り（県椎茸同志会）

▲「ピーマン」詰め放題（JA松山市）

▲試食アンケートを実施
（県食肉消費対策協議会）

▲スイーツのお店も初参加

▲おいしい愛媛をPR（愛フード推進機構）

地域の特産

▲チャリティバザーの収益金は全額震災義援金に寄付しました

▲カットした豚肉を養豚協議会の竹内会長がセリ市

▲豚肉の解体には興味津々

▲ゴーカイジャーショーは黒山の人だかり

▲ゴーカイジャーと記念撮影

▲「忍たま乱太郎」映画上映前には「乱太郎」野菜をPR

▲NHKコーナーは食育クイズ

▲「伊予美人」「媛王」など県産食材で料理セミナー

▲「ふれ愛・媛ポーク」も人気

▲「ひめ丸」も活躍

◀ゆるキャラ大人気（フレッシュフーズ）

▲エーコープマーク品を即売（Aコープ西日本）

▲温泉卵の試食でPR（JAえひめフレッシュフーズ）

▲伊予牛「絹の味」鉄板焼きは、200kg（畜産部）

THE ねっとわーく

青果販売課

「愛のオレンジロード」スタート 愛媛みかん消費拡大キャンペーン

ＪＡ全農えひめは、４月14日「オレンジデー」を「愛を深める」記念日として定着させ、新たな需要を掘り起こし販売拡大につなげようと、11月３日「みかんの日」から４月14日まで「愛のオレンジロード」と銘打ち消費拡大キャンペーンを実施中です。

早生みかんの出荷開始にあたり11月２日には、岡本健治運営委員会会長や愛媛みかん大使らが、愛媛県庁に中村時広県知事を表敬訪問し、今年産のみかんを贈呈しました。

岡本会長が「今年産のみかんは若干大玉傾向ですが、酸抜けがよく食べやすく仕上がっています」と情勢を交えあいさつ。大使らが「４人で力をあわせ美味しい愛媛みかんのファンが全国に広がるように頑張ってきます」と決意を伝えると、中村県知事から、「愛媛の基幹作物のみかんをしっかりＰＲしてください」と激励されました。

みかん大使による消費宣伝キャンペーンは、11月８日まで、県内・首都圏・関西地区で実施しました。

スタートの11月３日には、松山空港ロビーをオレンジ色に装飾し、「みかんタワー」や「ＰＯＭジュース蛇口」を設置。高橋勉副本部長と愛媛みかん大使らが、11月３日にちなんで観光客ら１、１０３人にみかん（３個入り）を配り、愛媛みかんの美味しさとオレンジロードのスタートをＰＲしました。

県内主産地が出揃った４日には、岡本会長らが主産地ＪＡとともに東京・大田市場で初荷セレモニーを行い、早生みかんの出荷スタートをアピールしました。

また、大使らは、首都圏のマスコミ訪問や店頭での試食販促、５日には、ＪＡにしうわとともに西銀座で約１万人に愛媛みかんを無料配布しＰＲ。７日と８日には、関西地区の市場の訪問、阪神百貨店など店頭での販促活動を行いました。

なお、11月23日には、主産県と一緒に東京の汐留シオサイトでの全国柑橘消費拡大協議会主催イベントにも参加しました。

全農えひめでは、県内ＪＡと一体となって、温州みかんや次々と旬を迎える愛媛産かんきつの消費拡大とオレンジデーの定着に向け、全国に呼びかけていきます。

12月13日～16日はJA－SSへ 東北応援キャンペーンを実施します

愛媛県JA-SSチェーン

愛媛県JA－SSチェーンは、日頃ご利用いただいている組合員・利用者の皆さまへの感謝の意を込め、12月13日～16日の4日間、県内参加のJA－SS店頭で2、000円以上お買い上げの方に抽選で素敵な景品（空くじなし）をプレゼントします。

※セルフSSなど、抽選方法や景品が異なるSSや、独自イベント実施SS、不参加SSもあります。詳しくは、最寄りのJA－SSまでお問い合わせください。

【キャンペーン景品】

◆当たりが出たら、以下の景品から選べます。（早いもの勝ち）

A．東北地方の食材ギフト

B．宮城油麩丼用セット（2人前）

C．ラジオ付3WAY LEDライト

D．モノトーンキャラクター「あったかゆたんぽ」

E．日清食品カップヌードル味ごはん（100g×6個入り）

F．お菓子詰合せセット

◆はずれ（何かは当日のお楽しみ）

愛媛県JA－SSチェーンでは、組合員・利用者の皆様方が少しでも気持ち良くご利用して頂けるようスタッフ一同頑張ります。

ぜひ、この機会にご利用ください。

〝どぶろく〟の販売を開始

JAグリーンえひめ

JAグリーンえひめは、このほど〝どぶろく〟をメインに地酒を中心とした酒類販売を始めました。東温市は、2008年に「どぶろく特区」に認定され、現在、3戸の農家が地元の米を使った〝どぶろく〟を製造しています。

「由紀っ娘物語」「ながい」「さざれ河」といった地元の蔵元3銘柄は勿論、鬼北産の〝どぶろく〟や、JAうまの芋焼酎、県産酒造用米を使った統一銘柄清酒「しずく媛」、ポン果汁缶チューハイなど、こだわりの酒類の販売に力を入れる考えです。

重松幸雄店長は、「〝どぶろく〟は、それぞれ異なった味わいがあり美味しいですよ。饅頭・プリン・マドレーヌといった〝どぶろく〟スイーツも好評です。ぜひお試しください」と話しています。

今年も、ありがとうの感謝を込めて「ありがとうフェア2011」実施中！

㈱Aコープ西日本

㈱Aコープ西日本は、12月1日～29日まで、歳末キャンペーン「ありがとうフェア2011」を実施しています。

日頃Aコープをご利用いただいている組合員・利用者の皆さまへの一年間の感謝を込めて、2、011名に当たる「トラベルプレゼント」やハズレなしの「年末恒例！お楽しみ大抽選会」を行います。

年末のお買い物は、最寄りのAコープをご利用いただきますようお願いいたします。

◆トラベルプレゼントキャンペーン

【応募期間】
12月1日（木）～12月15日（木）

【賞　品】
◆特賞　名湯旅館・ホテル宿泊券　8組・16名様
◆金賞　日帰り旅行ペアご招待　100組・200名様
◆銀賞　日帰り旅行シングルご招待　1、695名様
◆特別賞「レインボー商品券」3、000円分　100名様

【応募方法】
期間中、お買い上げ1、000円以上で応募用紙1枚を手渡します。応募用紙に、必要事項を記入の上、店内の応募箱に投函ください。

【当選発表】
当選者には、旅行会社から招待状の発送をもって発表とします。

◆年末恒例！お楽しみ大抽選会

12月16日（金）～12月29日（木）までは、スピードくじで商品券などが当たる抽選会を行います。

期間中、お買い上げ1、500円ごとにスタンプを1個押印。スタンプ5個で1回抽選できます。

景品本数などは店舗ごとに異なりますが、Wプレゼントもご準備しますので、ハズレなしの抽選会です。お楽しみに。

10月に実施したキャンペーンでは、同社全店でマーク品57万1、056点をご利用いただき、約285万円を震災支援義援金として寄付することができました。

この場をお借りして、お礼申し上げますとともに、今後ともAコープをご愛顧たまわりますようお願いいたします。

Aコープフェア2011 愛媛県内実施14店舗

- Aコープいまばり愛彩　・Aコープハトマート北条
- Aコープハトマート山越　・Aコープ城南
- Aコープとべ　・Aコープいよ　・Aコープなかやま
- Aコープやわたはま　・Aコープみかめ
- Aコープのむら　・Aコープつしま　・Aコープみま
- Aコープ吉田　・Aコープ松野

知って得する

統計BOX

豚の飼養戸数、15年で半分以下に

―畜産統計（平成23年2月1日現在）から―

愛媛県は中国四国地方の中で最も養豚業が盛んな県です。そこで、今月は豚の生産推移について見ていきたいと思います。

飼養戸数は減少 飼養頭数は横ばい

全国の飼養戸数は6、010戸で、平成18年に比べて1、790戸（22・9％）減少しました。これは、飼養者の高齢化や配合飼料価格の高騰による廃業のためです。飼養頭数は976万8、000頭で、平成18年に比べて14万8、000頭（1・5％）増加しました。これは、枝肉価格が19年度から20年度前半まで堅調に推移したことや子豚の死亡率が低下したためです。

愛媛県の飼養戸数は121戸で、全国と同様の理由で、平成18年に比べて23戸（16・0％）減少。飼養頭数は21万7、300頭で、6、200頭（2・8％）減少しました（図1）。

リスク管理が必要

愛媛県の肥育豚の飼養頭数規模別飼養戸数割合の推移を見ると、平成8年に比べて500～999頭の割合が大幅に減少し、2、000頭以上が大幅に増加しており、大規模化が進んでいます（図2）。

養豚経営において、農業経営費の約6割強を飼料費が占めていますが、海外からの輸入に大きく依存しています。しかし近年、飼料の主な原料となっている輸入とうもろこしは、海外の生産状況等により価格が上昇（図3）するなど、今後の安定的な確保が心配な状況です。現在は円のレートが高水準であることから調達できていますが、穀物相場は今後もひっ迫することが予想されるため、国内での飼料調達の道をつくる必要があります。

農林水産省では、その道の一つとして、食品残さを活用するエコフィードの推進や農業者戸別所得補償制度による水田活用など進めております。

中国四国農政局
松山地域センター　農政推進グループ

図1－1　豚の飼養戸数と飼養頭数の推移（全国）

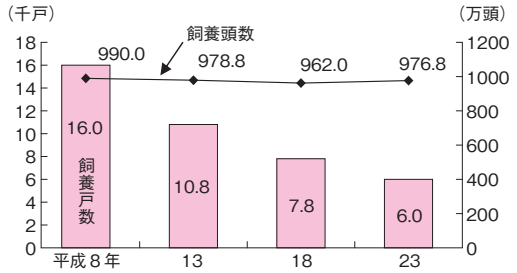


図1－2　豚の飼育戸数と飼養頭数の推移（愛媛県）

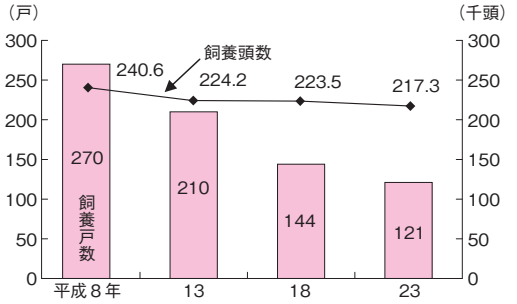


図2　肥育豚飼養頭数規模別飼養戸数割合（愛媛県）

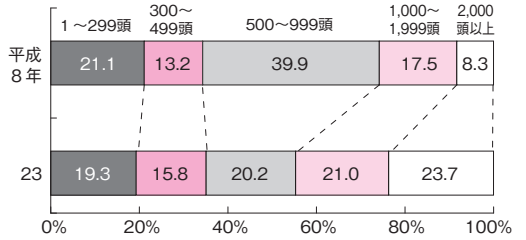
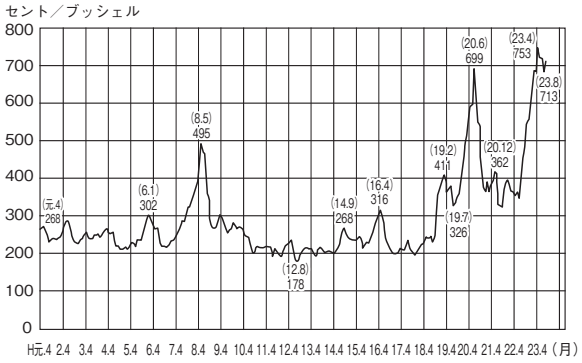


図3　とうもろこしのシカゴ相場の推移（期近物）



資料：畜産振興課調べ
注：シカゴ相場（期近物）の日々の終値の月平均値である。

ESSAY

Vol.200

365の夢を糧に一歩前進ー

日が短くなってきて、当たる風が冷たくなってきたなぁ…。本格的な冬の訪れを感じる今日この頃。みなさん、今年も残すところあと1ヶ月を切りましたね。「本当に早いですねえ」と、いつもお馴染みの一言がこぼれてしまいます。

今年、2011年の私の抱負。それは〝365の夢を刻む〟です。お正月には、年賀状にその文字を力強く書きました。〝夢〟というと、かっこよく聞こえますが、長いようで短い365日間、同じ日々を過ごすのなら、毎日、何かを学び、何かに驚き、何かに笑い、365日分の感動を味わいたいと思ったのです。曇ったガラスも、こすればピカピカになります。五感のアンテナをしっかりとはって久保田夏菜の365日を磨こうと決めました。

あと1ヶ月を残しつつ…1年を振り返ると、頭の中にさまざまな毎日の出来事が蘇ってきます。

365日作り、今の私に見える愛媛の魅力は何だろうと、休日は、地図を片手に車を走らせました。私が共感できることは何だろうと、同じ本を繰り返し読み続けてみました。新しいアイデアやヒントを探しに、講演会に積極的に参加してみました。日々、新しい人やものとの出会いにつながる初めての第1歩を踏み出すことを心がけてきました。もちろん、その時は、五感は全開にして。

▲今年の年賀状に書いた文字

久保田夏菜

KANA KUBOTA

テレビ愛媛アナウンサー。広島県広島市出身。1986年8月5日生まれの獅子座。血液型はA型。
広島大学卒業後、2009年にテレビ愛媛に入社して3年目。
売りは、元気印・フットワークの軽さ・好奇心の旺盛さ。
趣味はダンス。大学時代にはヒップホップを、松山ではアフリカンダンスを習得。今年の「FNS27時間テレビ」で披露するなど、イベントにも登場している。もう1つの趣味は一人旅。見るもの全てが新しい出会いで体の中からエネルギーが沸いてくるから。怖いものなしになる！　今年8月に念願のカンボジアへ行く（次回あぐり～ど掲載予定。お楽しみに！）。
JA全農えひめの広報番組「久保田夏菜の『えひめの食』食べちゃおうかな～♪」（毎月第1土曜日11：00～11：15）では麦わらリポーターとして、県内のおいしい食材を探しに出かけている♪　笑顔あふれる農家のみなさんの野菜やお肉などの農水産物への深い愛情をお伝え！　親子で作れる料理コーナー“野菜ソムリエのハートふるキッチン”では、今日のお昼ごはんはこれで決まり!!　と、お気に入りメニューになったら嬉しいです。
【担当番組】
EBCスーパーニュース（毎週水・木・金曜　18：15～19：00）
大好き！まつやま（毎週月曜　19：54～20：00）
エミフル．コミュ（毎週金曜　22：52～22：56）

▲お米のロケにて

初めての1歩という点では、えひめの旬の食材を紹介する「久保田夏菜の『えひめの食』食べちゃおうかな～♪」という番組も同じ、食材の魅力探しの番組は初挑戦。毎日おいしく食べている食材はどのように栽培されているのか、いつ収穫されているのか、どんな人が作っているのか…未知の世界でした。

7月に訪ねたきゅうり農家さん。きゅうり畑で獲れたてのきゅうりを1本丸かじり。「ポキッーー!!」と、口の中で弾むような音。きゅうりの新鮮さには驚きました。「本当のきゅうりの音はこれだったんだ！」という発見と同時に、きゅうりの甘味と豊富な水分が口の中に広がっていきました。これは、毎日休みなく働く農家さんのお手入れがあってこそ生まれるもの。

お米農家さんでは、今年初の稲刈りを体験させてもらいました。8月の夏空の下で風にそよぐ黄金色の稲穂。近づいてみると、サワサワサワサワと稲穂が擦れあう音が聞こえました。稲も収穫を喜んでいるよう。その稲を手で刈っていく農家さんの額にキラリと垂れる汗は、男の勲章のように輝いて見えました。

農家さんを訪ねる数だけ、見て、聞いて、触れて、食べて、自然の恵みに感動させてもらっているのです。

また、その発見をする度、私は1年前に亡くなった祖父を思い出します。私の祖父も農家で、毎日田んぼに出て、食卓では田植えや稲刈りの話ばかりしていたなぁと。私が今まで家で食べてきたお米は、祖父が作ってきたものでした。当たり前のように食べていたけれど、そのお米の味は〝おじいちゃんの味〟。これまで、「おいしいお米をありがとう」なんて言ったことはなかったけれど、自然の恵みのありがたみが分かる今だからこそ、その言葉をきちんと伝えたかったと心から思います。田んぼに立つ祖父の懐かしい思い出とともに、祖父の農業へのこだわりや苦労などが少しずつ見えてきた気がします。

365日作り。365分の1と考えると、毎日の発見は小さなことばかりです。だけど、1つの発見がまた新しい発見につながると私は信じています。明日につながる今日を見つけるために、昨日とは違う今日を送りたいです。それは出会いなくしては始まらない、全ての出会いに感謝し、365日までのラストスパートです。

●2011年産　冬春野菜出荷協議会

共販量5,246ｔ、販売高25.6億円を計画

JA全農えひめ青果販売課は、11月11日、2011年産冬春野菜出荷協議会を開き、レタス・冬春きゅうり・いちごなど主力７品目の販売基本方針を決めました。

栽培面積は、白ねぎ・キャベツが伸長しますが、レタス・いちごが前年を下回り、全体では前年より若干減少の215.3haを見込んでいます。共販量は、いちご以外は増加の傾向にあり、全体では5,246ｔ（前年比107％）を計画。里芋・冬春トマトも含め25.6億円の販売高を計画しています。

なお、市場からは、各品目とも、栽培面積・出荷量の拡大と安定出荷、正確な産地情報の発信、選別のJA間・個人間の格差是正などといった要望がありました。

【販売基本方針】

1．「生産・販売・購買一体事業」の取組み強化として、品目別に「目標単価」を設定し、販売対策を行うとともに、総合的な生産振興対策を講じ、農業生産基盤の強化・拡充を図ります。

2．多面的販売への取組み強化として、卸売市場のパートナー化、直販事業を活用した業務・加工向け取引など販売ルートの確立による長期安定単価の確保や、協力店に対しては、エコえひめ・ブランド産品など高付加価値商材を優先提案していきます。

なお、企画販売は、29企画で８千万円、冬春野菜全体の５％を計画します。

3．販売促進活動を強化に向け、生産者参加型の販促活動や消費者交流を実施し、「顔の見える」体制づくりを図るとともに、「えひめの食」企画と連動した商品企画やメディアを活用した広報対策などを通して、消費者に向け情報を発信します。

4．安全・安心への取り組みでは、生産概況・出荷情報の発信の強化による「信頼される産地」づくりをめざすとともに、農薬適正使用・履歴記帳の徹底、適正表記のチェックなど危機管理体制の強化を図ります。

2011年産　冬春野菜出荷計画

品　目	2011年産出荷計画		前年比（%）	
	面積(ha)	共販量(トン)	面積	共販量
レタス	43.1	1,021.1	95	98
冬春きゅうり	22.5	1,683.0	101	111
いちご	34.6	1,158.0	90	94
ブロッコリー	52.7	384.4	99	112
ほうれんそう	31.7	283.3	99	116
白ねぎ	16.8	311.5	114	160
キャベツ	13.9	404.6	104	114
合　計	215.3	5,245.9	98	107

●2011年産　冬春花き出荷協議会

安定出荷と情報連絡体制の強化を確認

JA全農えひめは、11月14日、冬春花き出荷協議会を開き、夏秋期品目の中間状況の報告と冬春期品目の販売方針を協議しました。

夏秋期品目は、９月の台風による出荷量の減少などから、シンテッポウユリが数量75万本（前年比89％）・販売金額6,920万円（同89％）など、花卉全体では356万本（同93％）・３億2,013万円（同100％）の実績（４月～９月）となっています。

冬春品目（11月～５月）では、デルフィニウム44.6万本（同104％）、オリエンタルユリ74.3万本（同106％）、ユーカリ69万本（同101％）などの出荷を計画。産地間の連携強化による拠点市場への安定供給、情報連絡体制の強化などに取り組むことを確認しました。

市場からは、「主力品種の栽培面積の確保・拡大を」「安定的な出荷と買い手側から信頼される品質の徹底をお願いしたい」といった意見が出されました。

2011年産　冬春花卉出荷計画

品　目	2011年産出荷計画		前年比（%）	
	面積(a)	共販量(本)	面積	共販量
デルフィニウム	190	446,300	86	104
オリエンタルユリ	509	742,900	89	106
ユーカリ	1,756	690,200	100	101

●2011年度早生みかん果実コンクール
県知事賞２年連続で竹田源太郎さん（JAえひめ南）

JA全農えひめと愛媛県果樹研究同志会・女性果樹同志会は、10月25日、2011年度早生みかん果実コンクールを開催。最優秀の県知事賞には、「宮川早生」を出品した竹田源太郎さん（JAえひめ南）が２年連続で選ばれました。来年３月の果樹同志会大会で表彰されます。

昨年より多い93点が出品され、審査した担当者は、「入賞した果実の糖度は高く外観・品質ともに良好。また、全体的に酸抜けが良好であった」と評価。翌26日に開かれた「みかん研究所参観デー」（宇和島市）で展示されました。

その他の受賞者は次の皆さんです（カッコ内はJA名・敬称略）。

▽全農愛媛県本部長賞=西川晴喜（えひめ南）
▽果樹研究同志会長賞=堀川芳治（同）
▽女性果樹同志会長賞=石崎勝治（にしうわ）
▽優良賞=浜名長昭（えひめ南）、山本嘉人（にしうわ）、泉松樹（同）、増田君生（愛媛たいき）、乾律子（おちいまばり）

●酒造用米「しずく媛」検討会
栽培技術の確立に努める

JA全農えひめは、10月26日、県農林水産研究所が開発した酒造用米「しずく媛」の検討会を開き、品質向上と反収増加に向けた栽培技術の確立に努めることなどを確認しました。

「しずく媛」は、2007年から愛媛県酒造協同組合・全農えひめ・県内JAの３者が契約を結び、需要に応じた本格的な生産に取り組んでおり、11年産は、産地適地を見極めようと新に３JAで栽培し、県内６JA・22haで90トンの収穫を見込んでいます。

現在、県内22の蔵元が、日本酒の統一銘柄「しずく媛」を製造・販売。全農えひめでは、昨年、「しずく媛」を原料とした“せんべい”を開発し、県内の酒店やJA直売所などで販売するなど、ブランドの確立と日本酒とあわせた消費拡大を進めています。

検討会には、栽培農家やJA・地方局・県研究機関の担当者など21人が参加。あいさつした愛媛県酒造組合の中井充専務は、「『しずく媛』は愛媛の酒として定着しつつある。契約栽培で農家の経営安定も見込めるので継続して作付けをお願いしたい」と要望。全農えひめ菅食糧部長は、「各方面からの意見を集約し、品質の向上と反収の増加に向け栽培技術を確立していこう」と呼びかけました。

●2011ひめライス新米キャンペーン抽選会
県産米の拡大につながる

㈱ひめライスは、11月11日、2011新米キャンペーンの抽選会を開き、山本健吾社長らが、21,161通の応募の中から当選者1,000人を選びました。なお、応募ハガキ１枚につき10円を「えひめ愛顔の助け合い基金」に寄付し、被災地の支援に役立てることにしています。

キャンペーン期間中は、量販店を中心に新米コーナーの設置や試食販売を行いPRに努め、販売数量は計画・前年を上回りました。

㈱ひめライスでは、「２万通を超える応募は、安定した利用者に支持されていると受け止めている。愛媛県産の新米出荷の告知により多くのお客様に新米を味わってもらい、県産米の消費拡大につながった。寄せられた意見・感想を今後の業務に活かしたい」と話しています。

なお、12月19日から２月29日まで「無洗米キャンペーン」も計画しています。

●鳥獣害対策研修会

営農指導員が電気柵の設置を実地研修

JA全農えひめと県域の営農指導員会は、10月24日、県内JAの営農指導員を対象とした鳥獣害対策研修会を開きました。以前から資材担当者には設置研修を実施してきましたが、営農指導員向けは初めて。園芸・果樹・米麦の指導員ら関係者35人が参加しました。

愛媛県内で鳥獣による被害が増大していることから、営農指導員の被害対策に対する知識向上と現場での指導力の向上が必須となってきており、適切な防除に向けて適切な指導が必要との観点から、鳥獣害の実態や生産現場での対策、対策資材の設置ポイントなどについて実技を交え研修しました。

県農林水産研究所で開かれた研修会では、県鳥獣害対策係から県内の被害実態として、2010年度は果樹を中心に４億3,500万円（前年比１億2,000万円増）もの被害額であったこと、県としても予算を増やし被害の減少に努めていくことなどが報告され、展示ほ場の防除柵の概要の説明も行われました。電気柵の設置実技では、漏電しないような電線の張り方やアースが決め手になることを実際に設置しながら学習。参加者は「獣は下の方から侵入する生態があることが分かった」「ちょっとした電線の張り方で漏電が防止できることに気づいた」と話していました。

全農えひめでは、今後も営農指導員も含めた研修を企画していくことにしています。

●JA全農ガールズバスケットボールキャンプ

子どもたちの未来の夢を応援しています

JA全農ガールズバスケットボールキャンプが、愛媛県で初めて、10月28日に今治市営中央体育館で開かれました。県内の女子中学生約80人と保護者、指導者らが参加しました。女子日本リーグで活躍しアトランタ五輪にも出場した、原田裕花さん、岩屋睦子さんの２人の元日本代表選手が、バスケットの楽しさや基本技術を分かりやすく指導。保護者には、オフィスLAC－Uの山本祥子さんがスポーツをする子どもたちための栄養指導講座も行いました。

キャンプは、バスケットボール女子日本リーグ機構（WJBL）が、女子バスケットボールの普及と競技力の向上を目指すために、子どもたちにクリニックを行うもの。トップレベルの技術に触れてもらい、バスケットボールを楽しく学べるこのキャンプは、子どもたちの健やかな成長と夢を応援しています。

全農は、この趣旨に賛同し、子どもたちの未来の夢を応援するため、2003年度から同キャンプに特別協賛しています。全農えひめからは、地元JAおちいまばり産のミカンとPOMジュースを協賛提供。小越愼介副本部長やバスケット成年女子国体選手でもある愛媛みかん大使の古川知加子さんらが、「頑張ってね」と激励しながら手渡しました。

●「えひめ・まつやま産業まつり」「生協まつり」「エコえひめ農産物市場」に出店

イベントに参加し県産農畜産物や特産品をPR

JA全農えひめグループは、10月22日・23日に松山市の城山公園で開かれた「えひめ・まつやま産業まつり」に出店しました。

全農えひめ畜産部は、伊予牛「絹の味」75kgを鉄板焼きで実演販売。また、㈱えひめ飲料は「ポンジュース」を、JAえひめアイパックス㈱「いよっこら」は手づくり加工品を中心に販売。愛媛県茶業振興協議会も県内各産地の銘茶を即売しました。

11月３日に行われたフジグラン松山での「エコえひめ農産物市場」には、JA愛媛野菜生産者組織協議が出展。県内JAから持ち寄ったトマト・キュウリ・春菊など「エコえひめ」認証の野菜を取り揃え、アピールしました。

11月５日に松山市の「えひめこどもの城」で開かれた第30回「生協まつり」にも参加。畜産部の伊予牛「絹の味」鉄板焼き実演販売、JAえひめフレッシュフーズ㈱の「フレッシュ卵卵」即売、㈱ひめライスは、恒例の重量当てクイズを行うなど、県産農畜産物を即売しPRしました。

●サトイモ「伊予美人」市場PR

松山市場の関係者に「伊予美人」をアピール

JA全農えひめとJA愛媛野菜生産者組織協議会は、10月27日、松山市中央卸売市場で、主産地のJAうまとともに出荷が最盛期を迎えたサトイモ新ブランド「伊予美人」を使った芋炊きを市場関係者に試食してもらいブランドをアピールしました。

「伊予美人」は、今年が出荷６年目。県農業試験場（現・県農林水産研究所）で育成された新品種「愛媛農試Ｖ２号」を、全農えひめが商標登録し新ブランドとして育てています。軟らかくねっとりした食感や濃厚な甘みが特徴で、その良さを市場の関係者に再認識してもらい認知度向上と有利販売拡大に結び付けようと、一昨年から実施しています。

当日は、JAうまなどの関係者が、早朝４時から直径１ｍの大鍋で「伊予美人」40kgを使って芋炊き300人分を用意。試食した市場担当者や仲卸業者らは、「軟らかく甘くて美味しい」と好評でした。

「えひめの食」通信　2011.12月号

久保田夏菜の「えひめの食」食べちゃおうかな～♪

テレビ愛媛　毎月　第1土曜日　11時00分～11時15分

12月３日の放送は、５日から期間限定発売のPOM「愛媛みかん・旬ストレート100」。久保田アナが、㈱えひめ飲料・松山工場を訪ねリポートしました。

当日の放送では、只信秀明工場長が、出荷最盛期の愛媛産温州みかんだけを使用した「愛媛みかん・旬ストレート100」のこだわりや、徹底した衛生管理による製造ラインの様子などを紹介しました（内容は「えひめの食」ホームページでご覧いただけます）。

〈12月17日（土）　特別放送〉　伊予牛「絹の味」
　伊予牛「絹の味」生産農家の新開忠さん（JAおちいまばり）を訪ね、リポートします。
〈１月７日（土）　放送予定〉　ひめライス・無洗米「あらうまい」
　㈱ひめライスを訪ね無洗米の製造ラインをリポートします。

私たちがTACです

生産と販売を結びつけるマーケティング調査

ＪＡうま
営農部　部長
合田　久さん

ＪＡうまは、ＴＡＣが中心となり県域ＴＡＣと担い手と一緒に、11月12日、広島市のスーパーマーケット「スパーク」で里芋「伊予美人」のマーケティング調査を実施しました。

広島では古くから愛媛の里芋を販売してきた経緯もあり、市場内での試食宣伝や、里芋「伊予美人」として産地表記に併記するなど、知名度向上対策を市場と協力しながら消費者に販売してきました。

しかし、昨年の京都生協でのアンケートの中で、里芋「伊予美人」の知名度は未だ低い状況であること、担い手からも「アンケートはとても大切であり、ぜひ一度、現地に行って実施したい。消費者の声を直接聞いてみたい」との要望があったことから、今回、担い手を含めた調査を実施したものです。

今回の調査では、いもたきと新たに開発した親芋のコロッケを持ち込み、午前中に１２０を超えるアンケートを集め、販売用の里芋も４４０袋（５００ｇ）売り上げるなど、販売促進にもつながりました。

マーケティング調査は、「生産」と「販売」を結びつける活動としても有効な方法だと位置づけており、12月には、ＪＡうまとＪＡ西条が連携して、京都での調査も行うことにしています。

なんでもBOX

第20回愛媛農林水産賞に３団体

愛媛県の農林水産業の振興や発展に功績のあった個人・団体を表彰する『第20回愛媛農林水産賞』に３団体が選ばれ、10月21日に、松山市の愛媛新聞社で表彰されました。

優秀賞は､JAひがしうわいちご部会（西予市）､企業組合あこやひめ（宇和島市）の２団体。新人賞はHAPP（松山市青年農業者連絡協議会北条支部）です。

表彰式では、選考委員長の土居英雄愛媛新聞社長が「今後も地域の農林水産業のリーダーとして一層の飛躍を願っている」と激励。受賞者を代表して企業組合あこやひめの武部月美理事長が「賞を支えとしてより一層精進を重ねていきたい」と謝辞を述べました。

受賞団体の主な業績は次のとおりです。

【JAひがしうわいちご部会】新品種「あまおとめ」のブランド化を進め、安定的な生産技術を確立。加工にも力を入れ､６次産業化の先駆けとなった。

【企業組合あこやひめ】女性真珠養殖業者らが宇和島産真珠を加工しブランド化。アコヤ貝の貝柱で「パールコロッケ」など独創的な商品も開発している。

【HAPP】地元の耕作放棄地の解消や再生に力を入れるとともに、幼稚園での食育活動などを展開している。

▲表彰を受けるJAひがしうわ　信宮いちご部会長(右)

スイーツで愛媛の農産物をPR　えひめスイーツコンテスト2011

愛媛産の農産物を使った新しいお菓子を発掘する「えひめスイーツコンテスト2011」が、10月20日、松山市のホテルで開かれました。プロ部門グランプリには、松山市内の洋菓子店「パティスリーミカンカフェ」の永尾彰英シェフの作品「花蜜柑（ハナミカン)」が受賞。アマチュア部門金賞は同市の能田多佳子さんの｢とまちぇりぃ｣、新設された学生部門の金賞には同市の今井芳紀さんの「栗とかぼちゃのバルケット」に決まりました。

コンテストは３回目。県産農産物のPRと消費拡大を目的に、えひめ愛フード推進機構と愛媛新聞社グループが主催し､JA全農えひめが共催､JAバンクえひめ･らくれんなどが協賛しました。同日は、応募のあったプロ部門68点、アマチュア部門97点、学生部門238点の中から書類審査を通過した27点を、有名パティシエや一般審査員らが試食審査し、味や見た目、独創性などを評価しました。

表彰式で永尾シェフは「今後も地元の素材を使ったスイーツを作っていきたい」と喜びを語りました。なお、11月には「えひめスイーツストリート2011」も開催されました。

JAふるさと自慢

直売所めぐり vol.132

JA松山市福音寺青空市 ～JA松山市～

昔ながらの良さがそのまま。心あたたまる、青空市

インフォメーション
JA松山市福音寺青空市

- TEL／089-976-2727（JA松山市福音寺出張所）
- 営／火・木・土・日曜の7：00～13：00
  ※12月17日（土）のみ9：00～13：00
- 休／月・水・金曜、12月31日～1月4日
- 住／松山市福音寺町44－3
- URL／http://www.ja-matsuyama.or.jp/

松山市中心部で愛され続けて15年

平成8年10月、JA松山市の青空市事業部門としてオープンした「福音寺青空市」。テント張りで青空ものぞいていた本当の青空市は、平成17年にリニューアルし、現在の建物となりました。店舗面積は325㎡、出荷会員約500名の平均年齢は約65歳、1日の来店者数平均約500人、年間約1億円を売り上げています。

オープンから15年間ずっと続く人気の理由は地元に密着し、愛されている直売所だからです。生産者もお客様もスタッフも、地元の方が中心です。朝どれ野菜は近い距離からすぐに青空市へ運び込まれるのですから、新鮮でないわけがありません。自らがつける金額もとても控えめで、生産者の人柄の良さを感じます。長年利用しているお客様はそのあたりのところをよくご存じで、より新鮮で安価ないいものを求めて午前7時の開店前にはすでにスタンバイ！　寒いはずの早朝も、青空市周辺は熱を帯びているのです。

▲地元の人々はフットワークも軽く自転車でやってくる

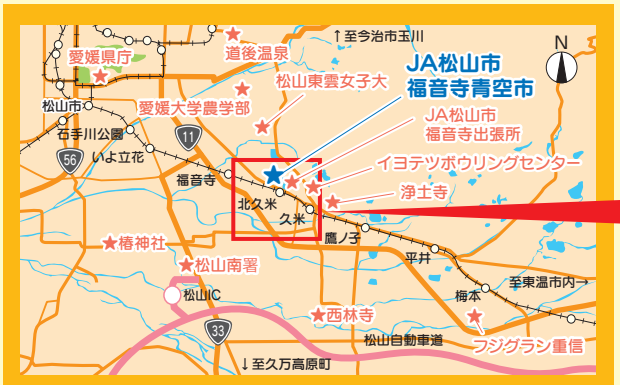
黒川　盛茂さん
（JA松山市福音寺青空市　店長）

「こちらは店内に並ぶ農作物のほんの一例です。清潔な店内でお出迎え、『来てよかった』『得した』といつも喜ばれる青空市であり続けたいですね」

▲開店直後の店内風景。レジ4台がフル稼働ながら長～い行列は絶えることなく

イベントカレンダー

- 12月17日　食農教育イベント「よい子のまんぷくフェスタ in 青空市」



【広域map】

【ピンポイントmap】

安全を追い求め、もっと安心！旬野菜

「福音寺青空市」が最も念頭においているのは農産物を中心とする商品が〝安全・安心であること〟です。値札に生産者の名前を表示するばかりでなく、陳列商品の前には全員の顔写真を掲げています。また、事前に農薬の使用基準が守られているかチェック体制を整えるなど、様々な角度から二重三重に安全管理に努めています。

12月はそんな安心野菜の出荷がさらに多くなる季節です。根菜類にレタス、ブロッコリー、ホウレンソウ、柑橘各種。クリスマスが近づけばポインセチアなどの鉢植えも飛ぶように売れ、松山特産の緋のカブ、手づくりのしめ縄が並べば年末が間近です。

春はソラマメ、夏は松山長ナス、新テッポウユリ、桃、スイカ、盆にはハナシバ（シキビ）と、次々と並ぶ地元の旬の農産物に季節が感じられる「青空市」です。

▶徒歩で仲良くお買い物のお孫さんとおばあちゃん。ほほえましい風景が見られるのも青空市ならでは

▲切り花も充実。花好きにはたまりませんっ!!

▲生産者の写真入りで農産物をアピール

▲珍しい地元の落花生

▲こちらも珍しい！　甘くておいしい、ひょうたんカボチャ。煮物に最適！

▲漬けるとさらに色鮮やかになる緋のカブ

品　15年間、変わらぬおふくろの味

「福音寺青空市」の開設当初から手づくり寿司を作り続ける川本和子さんの巻き寿司はゴボウに人参、椎茸、チクワ、カンピョウと、具の存在感がすごいんです。ちらし寿司はびっしり敷き詰めた錦糸卵の上にグリンピースがひしめき合い、いなり寿司は揚げから味をつけ直し、食材はできる限り地元産、手を抜かないで、青空市の日は深夜0時にいつもの仕込みが始まります。

▲川本和子さん

◀思わず笑みがこぼれるおいしさです

フェスティバルに遊びにおいでよ

子どもたちに農業の魅力を知ってもらおうと12月17日（土）、「よい子のまんぷくフェスタ」を開催します。愛媛みかん大使も応援に駆けつけ、餅つき体験やスタンプラリー、子どもたちが育てた野菜の即売「子どもの八百屋さん」、迫力のあるセリ市体験、昔懐かしいパットライスも販売され、三世代交流にも一役買いそうですね。

▲プロのセリ人によるセリ市体験。目当ての商品をせり落とせば、やみつきになりそう?!

宮内　裕子さん
（JA松山市福音寺青空市　スタッフ）

「新米もお芋もおいしいですよ。12月には、中身が黄色く、ホクホクの安納芋（あんのういも）も並び、お目当てに来られる方もいらっしゃるほどです」

READERS 通信

●毎年楽しみにしている「レインボーフェスティバル」。今年は、残念ながら参加できませんでしたが、テレビのニュースで放送されているのを見て、大変嬉しく思いました。その中でも、子ども達に「食」の大切さをアピールする実体験は、大人になっても忘れないと思います。皆さん、子どもや孫と一緒に、農業や食を体感し、地産地消を進め、日本・愛媛の農業を守っていきましょう。

（新居浜市・石川　千里さん）

●「TOPIC NEWS」を読むのが好きです。いろいろな活動を知ることができ、楽しいですね。10月号では、8月31日が語呂合わせで「やさいの日」と、またひとつ物知りになったと嬉しく思います。毎月26日は、語呂合わせで「風呂の日」です。JA西条の「武丈の湯」では、ポイントが3倍なので楽しみに出かけます。9月の台風の後、葉物類が少なく、農家なのですが野菜も無駄な使い方をしていたなあと反省。「もったいない」という気持ちがやっと芽生え、少量の野菜を工夫して使うようになりました。

我が家に無いものを求めて直売所めぐりをしています。秋の旬の柿を求めて、10月号で紹介していた「鶴の直売所」へ行ってみたいと思います。田野女性部ふれあい直売所の皆さん、これからも頑張ってくださいね。

（西条市・白木　泰子さん）

●初めて「あぐり～ど」を読みました。妻がいつも待ちわびて楽しみに読んでいるので、借りて読んでみました。JA全農えひめの取り組みがよく分かりました。毎月、「あぐり～ど」が届くたびに、クッキングを見て新しい料理を作ってくれるので楽しみです。

JA周桑の直売所「周ちゃん広場」が出来てから、いろいろな方と友達になって、知識が広がり楽しい毎日です。出荷を始めて、収入だけでなく生活全体に潤いや張りができ、今では出荷に行かない日は落ちつかないほど。早朝から忙しいですが、生産者と会うとお互いに励まし合い、情報交換などして楽しく過ごしています。

（西条市・高橋　房雄さん）

●10月号「ふるさとESSAY」。人と人との関わりが薄く、メールの普及などで人に伝えるということが乏しくなっている今、「キュレーター」が目指すところは、私たちが生きていく上で大切なことに通ずるのでは？と思い、とても興味深く読ませていただきました。私も「私の身の周りのキュレーター」となって、これからは家族ともっとたくさんのことを一緒に感じていきたいなあと思います。

農作物はそのものを実際に作っている農家の皆さんが一番美味しさを分かっていると思います。農家が作る一番美味しい食べ方など、直伝レシピを紹介してもらえたら嬉しいです。

（西予市・高森　英美さん）

★（編集部より）JA全農えひめが取り組んでいる「えひめの食」では、もっと多くの方に愛媛の農作物を知ってもらいたいと、「農家のレシピ」も含め、ホームページを設置しPRしています。「えひめの食」で検索できます。ぜひ、一度、ご覧くださいませ。

●この時期になると毎年、食肉加工品と乳製品の拡大運動がありますね。毎年、楽しみにしていますが、今年は去年と品目が変わっていて、少しワクワクします。妹が、この「あらびきウインナー」が大好きで楽しみにしているみたいです。今年もたくさん利用したいと思っています。

シルバーウィークに香川県のテーマパークに家族で行きました。12歳下の妹は、大はしゃぎ。5年前に、別のテーマパークに行ったときには、「怖い、怖い」と言って、何も乗れなかったのですが、今回は「面白い、楽しい」と言って、色々なアトラクションを楽しんでいたので、少し成長を感じました。

（西条市・百田　弥央さん）

●10月号「直売所めぐり」の田野女性部ふれあい直売所。女性ばかりで素敵ですね。スタッフの皆さんの笑顔も良いですね。食欲の秋、旬のおいしい食べ物をたくさん食べたくなりました。県内各地の直売所巡りをしてみようかな。

（大洲市・仲岡　美佳さん）

今月のクイズ

毎月第一土曜日にテレビ愛媛で放送している「えひめの食」提供番組。12月3日は「旬ストレート」ですが、12月17日の放送予定は？

「伊予牛『○の味』」

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1月10日（当日消印有効）

発表　「あぐり～ど」2月号で発表します。

当選者発表　10月号の答えは「みかん」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。

武田　五月さん（西条市）　竹田久美子さん（西条市）
阿部　達郎さん（今治市）　相原　靖志さん（松山市）
田丸　富子さん（松山市）　田中　克也さん（松前町）
井上　喜美さん（八幡浜市）　竹中亜矢子さん（伊方町）
安岡　光代さん（西予市）　上甲　千恵さん（鬼北町）

編集後記

★愛媛県産の酒造用米「しずく媛」を使って、県内22の蔵元が統一銘柄「しずく媛」という日本酒を製造・販売しています。同じ米を使っても蔵元ごとに違った味が楽しめます。JAグリーンえひめでも東温市の“どぶろく”の販売を始めました。今夜も日本酒で「地産地消」に貢献したいと思います。

（まさゆき）

NOW NOW COOKING

今月の素材

白菜

▶（左）鮭と白菜の牛乳鍋、（右前方）白菜のチヂミ、（右後方）白菜の甘酢漬け

寒くなるほど、
やわらかく、甘くなる

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

鮭と白菜の牛乳鍋

〈材料・４人分〉　※１人あたり約340kcal

白菜	400ｇ
鮭	８切れ
カボチャ	１／４個
中華スープ	４カップ
牛乳	２カップ
ピザ用チーズ	適量
コショウ	適量

〈作り方〉
① 鮭は一口大に切る。
② 白菜はざく切り、カボチャは１㎝厚さのくし型に切る。
③ 鍋に中華スープを煮立て、鮭とカボチャを煮る。
④ 白菜と牛乳を加え、ひと沸きしたらチーズを入れ、コショウで味を調える。

白菜のチヂミ

〈材料・４人分〉　※１人あたり約151kcal

	白菜	250ｇ
	ツナ	１缶（75ｇ）
Ⓐ	小麦粉	大さじ４
Ⓐ	片栗粉	大さじ４
Ⓐ	卵	２個
Ⓐ	水	150cc
Ⓐ	塩	小さじ１
	ゴマ油	適量

〈作り方〉
① 白菜は千切りにする。ツナ缶は油を切り、ほぐしておく。
② Ⓐを混ぜ合わせ、①を加える。
③ フライパンにゴマ油を熱し、②を丸く伸ばして焼き、両面に焼き色をつける。
④ 取り出して切り分け、好みでポン酢などをつけていただく。

白菜の甘酢漬け

〈材料・４人分〉　※１人あたり約104kcal

	白菜	１／４株
	生姜	１片
	赤唐辛子	１本
Ⓐ	ゴマ油	大さじ１
Ⓐ	砂糖	大さじ６
Ⓐ	塩	大さじ１
Ⓐ	酢	大さじ６
Ⓐ	しょう油	大さじ１
	ゴマ油	適量

〈作り方〉
① 白菜は、茎は１㎝幅、葉は３㎝幅に切る。生姜は千切り、赤唐辛子は種を除いて小口切りにする。
② Ⓐを合わせて甘酢を作り、①の材料を漬ける。
③ 熱したゴマ油を②にかけ、５～６時間漬け込む。

POM 愛媛みかん旬ストレート100
12月５日(月)より期間限定販売

『果物に旬があるように　ジュースにも旬がある。』

1Lペット　370円（税別）
350mlペット　160円（税別）

①みかんが最もおいしくなる11月中旬以降の旬のみかんを搾り、濃縮しないでストレート果汁のまま仕上げています。
②果汁以外何も加えていない無添加の100%ジュースです。
③2011年産の愛媛みかんのみを使用した、今しか飲めない商品です。
④旬の愛媛みかんのさわやかな香りとコクのある味わいです。

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

めぐりんと
2011 12月号 No.924
●発行／全農愛媛県本部 〒790-8555 松山市南堀端町2番地3 ●編集人／川田 永治
●編集部／総務課☎(089)948-5323 ●印刷／コープ印刷㈱ 定価一〇〇円（本体96円）

新しいかんきつに名前を付けてください

愛称を募集します

アントシアニンが注目の赤いポンカン（登録品種名‘エクリーク65’）

- ●生果でもジュースでも美味しい・ブドウの香りとポンカンの甘さ
- ●健康機能性成分を含む　アントシアニン-ポリフェノール
  β-クリプトキサンチン
- ●果肉の色のグラデーションが特長・ワインレッドの果汁が魅力的

機能性成分	ブラッドオレンジ	エクリーク65	ポンカン
β-クリプトキサンチン	●	●	●
アントシアニン-ポリフェノール	●	●	－

■‘エクリーク65’の元となった品種は、ブラッドオレンジの‘モロ’とポンカンの‘太田ポンカン’です。
■この品種の解説は、「果樹園芸」2011年6月号に掲載しています。
■一般に流通するのは数年先の予定ですが、平成24年1月21～22日開催のみかん祭り会場（いよてつ髙島屋〈松山市湊町〉）で販売します（ただし数量に限りがあります）。
■登録品種名‘エクリーク65’は、（株）愛媛柑橘資源開発研究所が65番目に開発したことによる名前です。

■応募方法：はがきで、①愛称（1応募に一つ）とその理由（30字程度まで）、②住所・③氏名・④連絡先電話番号を書いて、つぎの宛先へ応募してください。
また平成24年1月21～22日開催のみかん祭り会場（いよてつ髙島屋（松山市湊町）でも募集いたします（果実の展示と数量限定の試食があります）。
■宛先：〒790-8555 松山市南堀端町2-3　全農えひめ 営農振興課 赤いポンカン係
■募集締切り日：平成24年1月27日（必着）
■発表：全農えひめHP、「果樹園芸」3月号
■賞品：秀作1点には5万円分の農協全国商品券及び‘エクリーク65’果実
■その他：秀作となった名前の権利はすべて全農えひめに帰属しますので、あらかじめご了承ください。
入選発表は氏名（市町村名）とし、その他個人情報は賞品発送以外に使用することはありません。

JA全農えひめ
もっと近くに。

VEGETABLE OIL INK
環境に配慮した植物油インキを使用しています。
この冊子は再生紙を使用しています。