

JA全農えひめ情報

みくらんど

■特集

伊予柑&中晩柑の販売・消費宣伝活動方針

■JA直売所めぐり

JAれんげ市場～JAひがしうわ～

2

2012・February





三間川の土手焼き

(北宇和郡鬼北町)



宇和島市三間町の歯長峠に端を發し広見川と合流、やがては四万十川となる三間川。川沿いにJ R予土線が走り、周辺に田園風景が広がるなど、のどかな風景が見られます。広見盆地を流れる三間川兩岸では毎年2月初旬に土手焼きが行われます。まだ新芽の出ないこの時期に河川堤防の法面に茂っている雑草を野焼きにする雑草駆除は、肥料にもなり、雑草の隙間などに隠れて越冬する害虫の駆除や地面の消毒、若草の芽生えを助長、土手の維持管理、近年は鳥インフルエンザの防止など、農業ともかわる作業です。事前に消防署へ届け出、当日は午後から地区の人々に消防団も加わり、河川敷の茂った草を刈り集めて、風上より火入れをしていきます。雨の少ない冬の乾燥期だけに火は勢いよく燃え盛り、2時間程度で作業は終了。あとには、焦げ臭い匂いとすすりとした風景が広がります。土手焼きは40年以上前から各農家が個別に行っていましたが、昭和50年代半ばの県営圃場整備後は現在の形で地区行事として受け継いでいます。「土手を焼いたら春が来る」といわれる鬼北町の早春の風物詩。やがて、土手沿いは土筆が顔を出す季節が訪れます。

めぐり〜ど

February 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



節分の日はいつもお父さんの帰りが待ち遠しい子どもたちです。子どもがつくった鬼のお面をかぶって登場するお父さん。「鬼は外〜、福は内〜」。今夜ばかりはお父さんが主役かな!? 邪気を追い払うちょっと楽しい豆まきの後は「今年も1年病気せず、元気でいられますよう」と年の数ほど豆を食べます。明日は立春、春はもう間近です。

●表紙：節分
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.134

三間川の土手焼き (北宇和郡鬼北町)

2

〈特集〉伊予柑&中晩柑の販売・消費宣伝活動方針
店頭試食宣伝販売を重点に取り組み
愛媛産かんきつの消費の拡大と販売を促進

5

THE・ねっとわーく
●2012年産米の作付計画・生産目標数量
●『ふれ愛・媛ポーク』プレミアムキャンペーン
●県本部ホームページリニューアル
●ひめライス「あらうまい!」キャンペーン

9

統計BOX
農作物作付面積と耕地利用率

10

ふるさと ESSAY VOL.202
いつまでも田舎娘のままで
久保田 夏菜さん

12

TOPIC NEWS

16

「えひめの食」通信 2012. 2月号

17

なんでもBOX

18

JAふるさと自慢Vol.134「直売所めぐり」

JAれんげ市場〜JAひがしうわ〜

20

READERS通信
NOW NOW COOKING (今月の素材) ブロッコリー

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>

店頭試食宣伝販売を重点に取り組み 愛媛産かんきつの消費の拡大と販売を促進

J A全農えひめと県内J Aは、果実委員会や果実販売部会で、2011年産の伊予柑をはじめとした中晩柑類の出荷販売対策ならびに消費宣伝活動について協議・決定しました。

今年度についても、伊予柑果実需給調整事業や「愛媛いよかん大使・全国縦断キャンペーン」、SPレディによる店頭試食宣伝活動など、「愛のオレンジロード」企画とも連動させ、次々と旬を迎える様々な愛媛産かんきつ類の消費拡大と販売促進に取り組むことにしています。

中晩柑も表年傾向 酸抜けよく食べやすい

2011年産の温州みかんは、気象条件に大きく左右され、近年にない大玉傾向でしたが、酸抜けが良く食べやすい食味内容となりました。開花後の異常気象で生理落果が多発し、表年ながら生産予想量（12月10日時点・J A系統分）は、9万5,490t（前年比

125%・前々年比82%）と過去の表年と比べ大幅に少ない状況となりました。

販売面については、表年の割には出荷ピークの山は低く、りんご・柿といった競合品目の作柄も

温州みかんと同様に天候に左右され、当初計画に比べ出荷量は少なく、京浜市場における本県産の露地みかん（1月上旬累計）は、販売量3万6,677t（前年比121%）、kg単価235円（同88%）

と、比較的順調な販売となりました。11年産の中晩柑類も温州みかんと同様に、酸抜けは良く食べやすい食味内容となっています。

県内の生産予想量（12月10日時点・J A系統分）は、「伊予柑」が4万6,042t（前年比119%・前々年比75%）、「ポンカン」8,358t（同142%・同92%）、「不知火」9,774t（同124%・同90%）、「清見」6,524t（同128%・同82%）と、一般的に

愛媛いよかん “いい予感” で受験生を応援

JA全農えひめは、伊予柑の消費拡大に向けて、「愛媛いよかん=いい予感」をコンセプトにPR・消費拡大に努めています。

大学センター試験を控えた1月8日・9日の両日には、学問の神様を祭る東京都文京区の湯島天神の境内で、お祓いを受けた「愛媛いよかん」(袋入り1個)を、8,000人の参拝者に無料配布。「愛媛いよかん=いい予感」という合格の縁起物として、またビタミンCがたっぷりの伊予柑で受験を控えた大事な時期に風邪予防をしてもらおうと、毎年実施しており今回で27回目。「合格まで風邪をひかずに頑張ろう!愛媛いよかん=いい予感」の天幕のもとで、かすり姿のSPレディらが受験生やご家族などに配って喜ばれました。

同じく、毎年の恒例行事として、1月9日には大阪市浪速区の今宮戎神社「十日えびす」で700人に、1月14日には福島市の福島稲荷神社で3,000人に無料配布し、愛媛いよかんの消費拡大・PRに努めました。

また、大晦日と1月3日には、学習塾の寺小屋グループ(本部・松山市)が、中学・高校入試を控えた受験生らに合格の縁起物として配布する企画に協賛。年末年始集中特訓に参加した約1,540人に五角(=合格)形のシールを貼付した伊予柑が手渡されました。

1月14日は、語呂合わせで「いい予感」。県内の量販店とタイアップし伊予柑の販促フェアを実施。フジグラン松山では特設コーナーを設置し、愛媛いよかん大使が試食を交え今年産の食味の良さと「いい予感」をアピールしました。



▲湯島天神では2日間で8,000人にプレゼント



▲フジグラン松山では、いよかん大使が試食宣伝

店頭試食宣伝販売を重点に
情報発信・消費拡大に努める

荷促進対策(対象「弥生紅」1、500t)の3項目を実施します。

消費宣伝活動では、試食を中心とした店頭宣伝販売に重点を置き、「いよかん大使キャンペーン」や「愛のオレンジロード」企画との連動により、小規模イベントや愛媛協力店を通じて、愛媛産中晩柑類の情報発信・消費拡大を図っていきます。

特に伊予柑については、「愛媛いよかん=いい予感」をキャッチコピーに湯島天神等で合格祈禱伊予柑のプレゼントや、1月27日から2月6日まで全国6都市を回る「愛媛いよかん大使全国縦断キャンペーン」などを通じて、「色よし・味よし・香りよし」をキャッチフレーズに五感に訴えアピールします。

同時に、「県知事トップセールス」など愛フード推進機構との連携、「愛のオレンジロード」企画とも連動し、年内に続き愛媛協力店を中心に、愛媛産中晩柑類をPRするとともに、更なる購入促進と知名度の向上に努めることにしています。

THE

ねつとわーく

「2012年産米の作付け基本計画」 市町別生産目標数量決まる

食糧部

愛媛県米麦振興協会

（事務局・JA全農えひめ）は、1月16日に幹事会を開き、2012年産米の作付け計画の基本的な考え方について、方針を示しました。

2012年産については、生産数量目標による面積の確保を図るとともに、「売れる米づくり」に向けて需要に対応したJA別・銘柄別作付け計画を策定し、「コシヒカリ」、「あきたこまち」、「ヒノヒカリ」は、主力品種として県内需要に応じた生産誘導に取り組みます。

なお、「愛のゆめ」は中長期的な生産計画に基づく作付けを行うとともに、「松山三井」「しずく媛」は、酒米需要に応じた作付けとします。

また、生産・販売・購買一体事業の一環として、高温対策・多収米米対策として有望品種の現地試験を進

めます。

高温耐性品種は、引き続き実証圃を設置し産地適性について更に検証を深めるとともに、販売面の検証も行います。多収性品種の「みつひかり」「あきたわら」については、引き続き実証圃を設置し今後の普及性について見極めることにしています。（15ページに関連記事）

市町別生産目標数量

一方、愛媛県農業再生協議会は、12月22日に臨時総会を開き、2012年産米の市町別生産数量目標を決めました。

国から示された愛媛県全体の生産目標数量は、7万6,260tで、前年産に比べ640t減少。前年作付実績から130haを減らすことになりました。

今後は、生産数量目標を確保し、地域の生産振興や担い手の育成、農家間の調整を図りながら、県産米の確実な生産と需要拡大に取り組むことにしています。

2012年産米の市町別生産数量目標

市 町	生産数量目標 (t)
松山市	9,622
今治市	7,484
宇和島市	4,095
八幡浜市	57
新居浜市	1,924
西条市	17,086
大洲市	3,252
伊予市	3,512
四国中央市	3,774
西予市	7,479
東温市	4,320
上島町	22
久万高原町	2,384
松前町	3,443
砥部町	371
内子町	1,541
松野町	1,060
鬼北町	2,793
愛南町	2,041
県 計	76,260

2012年産米作付け計画

品 種	需要量 調査 t	品種 比率 %	12年産 作付け目標 (A) ha	品種 比率 %	11年産 作付け目標 (B) ha	11年産 作付け実績 (C) ha	10年産 作付け実績 ha	増減 A-C ha
コシヒカリ	5,960	26.6	4,400	28.7	4,400	4,157	4,730	243
あきたこまち	4,870	21.7	3,700	24.2	3,700	3,372	4,280	328
ヒノヒカリ	8,470	37.8	5,400	35.3	5,400	5,292	5,110	108
愛のゆめ	1,500	6.7	700	4.6	700	308	480	392
松山三井	1,000	4.5	370	2.4	370	330	360	40
その他	600	2.7	740	4.8	870	1,841	840	▲ 1,101
合 計	22,400	100.0	15,310	100.0	15,440	15,300	15,800	10

※ 作付け実績は統計面積より銘柄別を推計、その他品種はもち米を含む

『ふれ愛・媛ポーク』2012 プレミアムキャンペーン

畜産部

JA全農えひめ畜産部は、2月29日まで、「ニンテンドー3DS」などが総計120名に当たる『ふれ愛・媛ポーク』2012プレミアムキャンペーンを実施しています。

キャンペーンは、県内の消費者を対象に、『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めざして実施するもの。抽選で、120名に素敵なプレゼントが当たります。

期間中は、店頭ポスターや新聞広告等を通じて、愛媛産系統豚肉ブランド『ふれ愛・媛ポーク』とキャンペーン内容のアピールに努めていきます。

県内産豚肉の消費拡大に、ご協力をお願いいたします。

◆キャンペーン内容

【実施時期】

2012年1月14日～2月29日

【賞品】

◆A賞(20名様) 携帯ゲーム機「ニンテンドー3DS」

◆B賞(40名様) 〓『ふれ愛・媛ポーク』とんかつ用&ローススライスセット(各500g・合計1kg)

◆C賞(60名様) 〓ひめライス愛媛県産こしひかり『石鎚』(5kg)

【応募方法】

『ふれ愛・媛ポーク』商品に付いている認定シールを、A賞に応募する場合は4枚、B賞は3枚、C賞は2枚を一口にして、応募ハガキに貼付していただき、住所・氏名・年齢・電話番号・性別・お買い上げ店名、希望賞品名をご記入の上、次の応募先に送ってください。

お一人さま何口でも応募できます。

【当選発表】

キャンペーン終了後、厳正な抽選により、当選者に賞品の発送をもって発表にかえます。

【宛先・問合せ先】

〒799-1311

伊予市下吾川字北野511-1

JA全農えひめ 畜産販売課

『ふれ愛・媛ポーク』2012プレミアムキャンペーン係

〔電話〕089(983)2113

JA全農えひめ

「ふれ愛・媛ポーク」2012プレミアムキャンペーン

平成24年1月14日(土)～2月29日(水)

ふれ愛ひめ 媛ポーク

A賞 20名様 シール4枚で応募
NINTENDO 3DS
3Dゲームからインターネットまで、
こども大人も楽しめる!
専用のメガネなしで楽しめる3Dのゲームは
もちろん、3D写真が撮影できるカメラや
筆書き機能まで搭載。
〔ネット利用〕
ニンテンドー3DS本体、専用充電機、ACアダプタ、
専用タッチペン、3Dメガネ(ケーブルは含まれません)。
ARカード(対応ソフト)を装着して画像が3Dに
映り出します。お楽しみスタートガイド、
取扱説明書、保証書も同梱されています。
※本体はインターネットを必要とする周辺機器の接続が必要です。

B賞 40名様 シール3枚で応募
「ふれ愛・媛ポーク」
とんかつ用&ロース
スライス(セット)
(各500g 合計1kg)

C賞 60名様 シール2枚で応募
ひめライス
愛媛県産こしひかり
「石鎚」
(5kg)

応募先
〒799-1311 愛媛県伊予市下吾川字北野511-1 JA全農えひめ 畜産販売課
「ふれ愛・媛ポーク」2012プレミアムキャンペーン係

実施期間
平成24年1月14日(土)～2月29日(水)(当日消印有効)

当選発表
キャンペーン終了後、厳正なる抽選により、当選者に賞品の発送をもって発表に
かえさせていただきます。
※当選者には当選通知書をお知らせいたします。お申し込みいただいたメールアドレスに当選通知書をお送りいたします。
※当選者には当選通知書をお知らせいたします。お申し込みいただいたメールアドレスに当選通知書をお送りいたします。

「ホームページをリニューアル 情報発信を強化します」

総務課

JA全農えひめは、広報活動の一環としてホームページを運営していますが、この度、リニューアルし、1月18日から新ページを公開しています。

新しいホームページでは、各部署やグループ会社が行うイベントやキャンペーン情報、ニュースなどをタイムリーにお知らせするとともに、本誌・JA全農えひめ情報「あぐり〜ど」も毎月掲載するなど、情報発信を強化していきます。

さらに全農愛媛県本部の事業案内だけでなく、愛媛の農業など関連情報や、家族で楽しめる全農グループのCM紹介や、ゲームなどで子ども達にも親しんでもらえるキッズコーナーなどもあります。

同時に、「えひめの食」サイトでは、生産者も含めた農畜産物の情報や携帯電話からも見られる料理レシピ情報などを提供するとともに、全農が運営するネットショッピングモール「JAタウン」などを通じて、県内産農産物の販売強化・消費拡大も

図つていきます。

また、上のボタンで文字の大きさ
が変更できるなど、見やすさにも配
慮しています。

「JA全農えひめ」で検索できま
す。ぜひ、ご覧くださいませ。

The screenshot shows the JA Ehime website homepage. At the top, there is a navigation bar with links for 'お問い合わせ' (Contact), 'サイトマップ' (Site Map), and '個人情報保護について' (About Personal Information Protection). Below this is a search bar and a menu with categories like 'ホーム' (Home), 'お知らせ' (News), 'JA全農えひめとは' (About JA Ehime), '愛媛の農業' (Agriculture in Ehime), 'CM・キッズ' (CM/Kids), '関連リンク' (Related Links), and 'ショッピング' (Shopping). The main banner features a large image of oranges and the text 'もっと近くに。産地がいきいき、をめざして。日本の新鮮、お届けします。' (Closer to you. We aim for vibrant production areas. Delivering fresh Japanese products). Below the banner are sections for 'お知らせ(インフォメーション)' (News/Information) and 'できごと(トピック・ニュース)' (Events/Topics/News), both with '一覧を見る' (View All) buttons. The news section lists various events and updates from 2011 to 2012. On the right side, there are several promotional tiles for products like 'えひめの食' (Ehime no Meshi), 'JAタウン' (JA Town), '伊予牛 絹の味' (Iyonyu Utsunomiya Beef), and 'ふれ愛の媛ポーク' (Fureai no Hime Pork). At the bottom, there is a '県内JAグループ' (JA Groups in Ehime) section and a footer with contact information and copyright notice.

統計BOX

全国の耕地利用率(田畑計)は前年に比べて0.1ポイント上昇 —平成22年農作物作付(栽培)延べ面積及び耕地利用率調査結果の概要から—

我 国の耕地面積は、工場用地、道路、宅地等への転用等により減少傾向にあります。そこで今月は、農作物作付(栽培)延べ面積(以下、農作物作付延べ面積という)及び耕地利用率について見ていきます。

果樹と稲で作付延べ面積の約8割を占める(愛媛県)

平成22年全国の農作物作付延べ面積(田畑計)は423万3,000haで、前年並みとなりました。田畑別にみると、田が230万3,000haで前年に比べ9,000haの増加、畑が193万haで、2万ha減少しました。

作物類別の割合でみると、稲が38%(162万8,000ha)で最も多く、次いで飼肥料作物24%(101万2,000ha)、野菜13%(54万7,900ha)、麦類6%(26万5,900ha)の順となっています(図1)。

平成22年愛媛県の農作物作付延べ面積(田畑計)は4万6,900haで、主に果樹及び野菜の面積が減少したことから、前年に比べて

図1 農作物作付延べ面積の内訳(全国)

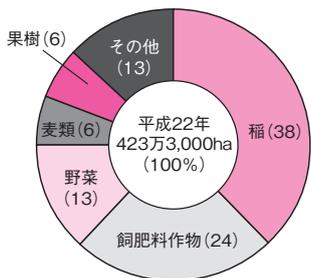


図2 農作物作付延べ面積の内訳(愛媛)

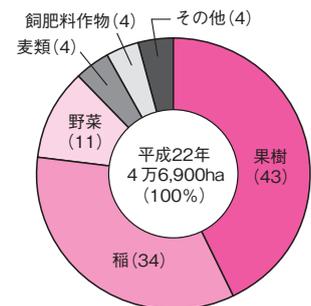
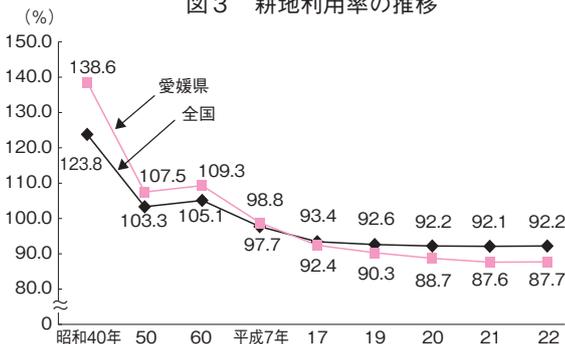


図3 耕地利用率の推移



耕地利用率は、46年間で51ポイント低下(愛媛県)

平成22年の耕地利用率は、全国が92・2%(田が92・3%、畑が92・0%)、愛媛県が87・7%(田が92・5%、畑が83・1%)で、前年に比べてそれぞれ0・1ポイント上昇しました。耕地利用率の推移をみると、昭和40年に比べて、全国は31・6ポ

イント、愛媛県は50・9ポイント低下し、愛媛県は全国より早いペースで低下しています(図3)。「食料・農業・農村基本計画」では、農地を有効活用し食料自給率向上を図るため、耕地利用率を平成32年までに108%に向上させるという目標を定めています。このため、今後、戸別所得補償制度等による二毛作の推進、農地の面的集積等により、農地を有効利用する取り組みを強化していくことが重要です。

※耕地利用率とは、耕地面積に対する作付栽培延べ面積の割合のことをいいます。

中国四国農政局
松山地域センター 農政推進グループ



いつまでも 田舎娘のまま

「栗って生で食べるとおいしいですよねー」
 「え？ どういうこと？」
 「だから、栗って生で食べると、ど
 んぐりっぽい味がしますよね!」
 去年の10月、中山町に秋の味覚探し
 に栗の取材に行った時のこと。子ども
 の頃の栗拾いの記憶が蘇り、ふと口
 にした私の一言でした。よく栗拾いをし
 ながら、ナイフで皮をむいて食べた
 と主張し続けましたが、あまりにもス
 タッフが疑うので、祖母に電話をする
 ことに。
 「おばあちゃん、栗って生で食べる
 よね？」
 「うん。ゆでても美味しいけど、生
 でも食べられるよ」
 そう、それは久保田家流の栗の楽し
 み方だったのです！ 祖母の家は農
 家。祖母の家での記憶といえ、芋
 ほりや田植えの手伝い、納屋の前に並
 ぶ大量の野菜、虫かごと網を持つての
 弟との昆虫採集、タヌキの餌付け：な
 ど。

私は大自然の中で育った田舎娘です
 から、今でも自然は大好き。特に、雲
 一つない青空が広がる日なんてたまり
 ません。そんな日には、家にいると体
 がうずうずしてくるので、休日の過ご
 し方は、面河へ行って川に飛び込んだ
 り、凍る滝を見たいと必至に山に登っ
 たり…。
 だから、去年6月からスタートした
 『久保田夏菜の『えひめの食』食べちゃ
 おうかな〜』という番組は、仕事と
 いうよりも私の人生の「コマ」のよう
 なもの。『えひめのおいしい食』たちも、
 緑が多く、おいしい空気が吸える豊か
 な自然の中で育っています。
 私は、そこに広がる自然の色が大好
 きです。季節によって変わる空の色や、
 太陽で輝く稲穂、目が覚めるような野
 菜や花の鮮やかな色…。いつもその美
 しい色に見惚れてしまいます。
 自然を眺めウキウキしながら、ロケ
 場所に向かうと…そこで出会う方は、
 優しさあふれる農家さんたち。日焼け
 顔に浮かぶ満面の笑み。小さなことを

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。もう1つの趣味は一人旅。昨年8月に念願
 のカンボジアへ行く。
 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〜」では麦わらりポーターとして、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、皆さんのお気に入り
 メニューになったら嬉しいです。
 今年の抱負は「希」。1つの希望が次の希望へとつながる明るい
 1年になりますように☆

【担当番組】

- 久保田夏菜の『えひめの食』食べちゃおうかな〜
 (第1土曜 11:00~11:15)
- 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)



▲みかん農家さんでは…久保田アナもみかんに心酔、仕事を忘れて収穫に夢中!?

気にしない! というような農家さん独特の大らかさ。そして、全ての農家さんに共通する、自分の育てる農産物への深い愛情。全てが幼少時代の思い出と重なるようで、ロケ先は初めて行く場所のわずなのに、とにかく居心地が良いのです。そんな私の大好きな人や自然に囲まれての仕事。その場にいるだけで、元氣と笑顔が生まれます。

八幡浜の真穴地区へロケに行った時には、農家さんの「みかん愛」には脱

帽でした。取材させてもらった農家さんは、新潟出身だったので、初めて愛媛のみかんを食べた時、口でとろける食感に感動して、愛媛での農業を一生の仕事にすることにしたそうです。自慢のみかんのPRのためにたくさんのおリジナルグッズも…。みかんを愛するまっすぐな気持ちは私にも届きました。私のデスクでは、その時にもらった「みかんちゃん」が今日も笑っています。



▲「『えひめの食』食べちゃおうかな〜♪」でキュウリ農家さんへ。獲れたてをかじると…「ポキッ!」と良い音が響きました

伊予牛を育てる農家さん。飼育している牛はおよそ200頭。エサは牛を育てる上でとても重要で、牛によって調整していることでした。さらに、小屋の部屋割りのために、どの牛同士の相性が良いかなど牛の性格まで頭に入っているそうです。まるで、小学校の先生みたい。1頭1頭ときちんと向き合っているらしいですね。

私がこれまで取材させてもらった「えひめの食」は、どの農家さんにとってもきつと人生そのもの。アナウンサーをしていると、取材相手の人が、命をかけていることや、何十年という長い人生を通して築き上げてきたことなどを取材させてもらうことが多いです。それは、私にとっては心が震える感動の瞬間。自分の知らない世界をのぞくようで、アナウンサーになって良かったと思える瞬間でもあります。

この番組は、いろいろな人の想いが詰まった心あたまる番組。私にとっても、アナウンサーである醍醐味を感じながら、元氣を蓄える思い入れの深い番組。その元氣をエネルギーに、田舎娘は田舎娘らしく♪ 大好きな場所から、1人でも多くの人にえひめの自然が生んだ恵みを伝えたいと思っています。そして、見ている人にとっても、どんな小さなことでも何か元氣が生まれるきっかけになれば、とても幸せです。

●大街道マルシェに出店 地元消費者に旬の県産青果物をPR

JA全農えひめとJA愛媛野菜生産者組織協議会は、12月23日、松山市の大街道商店街で行われた「大街道マルシェ」に出店。イチゴ「あまおとめ」や、かんきつ「紅まどんな」など、旬の「愛あるブランド」農産物などを販売しアピールしました。

マルシェは、地産地消の推進や商店街の活性化などを目的に、「えひめ愛フード推進機構」が昨年度から始めた取り組みで、今年度は今回が3回目。高校生らも個性を生かした地元の農産物や加工品を販売しました。

全農ブースでは、JAひがしうわの「あまおとめ」生産者らも参加し、試食を提供しながらアピール。試食した消費者からは「美味しい」と好評で、用意した80パックを完売。

隣のブースでは、スイーツファクトリー洛彩が、「あまおとめ」を使ったいちご大福やロールケーキも販売しました。



▲試食を提供しアピールした「あまおとめ」生産者ら

●JAグリーンえひめ12周年大感謝祭&七草がゆ接待 ふれあいイベントが人気 ファンづくりを進める

JAグリーンえひめは、開店12周年と1年間の利用者への感謝を込めて、12月16日～18日まで、「12周年記念大感謝祭」を開催。大勢の人出で賑わいました。

同店の直売所に出荷する「フレッシュ市部会」の協力による甘酒のお接待、きねつき餅の実演販売やJAえひめ南の米粉パン試食販売、卵のつかみ取りといった、消費者との交流を深める様々なイベントを実施。2,000円以上の利用客を対象に、肉や米などが当たる抽選会も行い、期

間中、約5,000人の来店がありました。

年明け1月7日には、「フレッシュ市部会」の皆さんが、来店客に恒例の「七草がゆ」を振る舞いました。

同日は、会員らが朝早くから準備し、大きな鍋で200食をお接待。大変好評でした。

JAグリーンえひめでは、今後も定期的なこうした消費者との交流を通じて、ファンづくりを進めることにしています。



▲人気の「卵のつかみ取り」には長蛇の列



▲200食の「七草がゆ」をお接待

●2011年度「愛媛県くり品評会」表彰式

農林水産大臣賞の富永さん・和泉さんらを表彰

JA全農えひめと愛媛県くり研究同志会は、12月14日、2011年度「愛媛県くり品評会表彰式」を開き、農林水産大臣賞の富永健三さん（立木部門・JAひがしうわ）、和泉博泰さん（果実部門・出品「紫峰」・JAえひめ中央）ら、入賞者12人を表彰しました。

今年度の品評会には、立木部門に15園地、果実部門に57点が出品され、立木部門は樹勢、整枝せん定、土壌管理などを、果実部門は果実の形状や玉揃いなどを、総合的に審査した結果、各賞が決まりました。

愛媛県は全国第3位の栗生産県。11年産の全農えひめ取扱実績は、着穂数が少ないことと梅雨時期の降雨の影響で大玉となりましたが、加工需要の増加から、市場向け数量は447t（前年比77%）と減少。kg単価は706円（同125%）と好調であったものの、販売金額では前年を若干下回りました。

その他の受賞者は次の皆さんです（敬称略・カッコはJA名）。

【立木部門】▽県知事賞＝宝泉武徳（愛媛たいき）
▽全農県本部長賞＝稲田紘一（ひがしうわ）
▽くり研究同志会長賞＝浦田寿美子（同）、徳田哲雄（愛媛たいき）、福本慶三（えひめ中央）
【果実部門】▽知事賞＝西本和明（愛媛たいき）
▽全農県本部長賞＝名本實（同）
▽くり研究同志会長賞＝真田喜佐男（ひがしうわ）、池田一義（愛媛たいき）、三ツ井久一



▲大臣賞の表彰をうける富永さん（左）、和泉さん

●畜産に関する意見交換会

TPP参加反対と経営安定対策の継続を要望

愛媛県畜産振興連絡協議会は、12月13日、2001年から毎年行っている自民党県連畜産振興議員連盟との「畜産に関する意見交換会」を開き、国会議員と県議会議員24人に対し、県内4畜種（肉牛・養豚・酪農・養鶏）の生産者組織



▲要望を訴えた竹内会長（中央）と生産者組織代表ら

代表・JA関係者らが、TPP参加への反対と畜産経営安定対策にかかる県助成の継続などを要望し意見交換を行いました。

連絡協議会の竹内日出男会長は、「配合飼料価格の高止まりと畜産物価格の下落、原発事故のセシウム問題の影響など経営は非常に厳しい。またTPPに関しては大きな不安がある。県内畜産物の安定供給に努力していくので、今後も国に働きかけるとともに、経営安定対策にかかる県助成の継続を」と要望。

これに対し、議員連盟の渡部浩会長は、「肉牛は風評被害などで厳しいし、TPP問題は地方の基幹産業である農林水産業に大きな影響を及ぼすと認識している。助成の継続や県産畜産物の消費拡大など、意見や要望はできる限り県政に反映したい」と答えていました。

●デルフィニウム県内統一目慣らし会 規格の統一を申し合わせ

JA全農えひめは、デルフィニウムの本格出荷を迎え、12月14日、松山市で出荷規格の県内統一目慣らし会を開きました。県内6JAから生産者や担当者が参加。現物を手に取りながら、長さや花付き、曲がりといった出荷等級の目安を確認し、県内で統一した規格にすることを申し合わせました。

本県のデルフィニウムは、冬春産地として市場から根強い人気があり、県内JAでは、全農えひめが開発した「ガンマアーミー」「ブルーマジック」「パルフェ」などオリジナル品種を中心に、今冬春向けには、19戸が190aで栽培。12月と2月～5月を中心に、446,000本（前年比

104%）の出荷を計画しています。



▲出荷規格を確認する参加者

●JA愛媛野菜生産者組織協議会 PR活動 旬のブロッコリーを生産者が店頭でアピール

JA全農えひめは、12月15日～18日まで、イオン松山店改装1周年祭にあわせ、旬のブロッコリーやレタスといった冬野菜や、「紅まどんな」「はれひめ」など人気の柑橘を取り揃え、全農えひめ協賛フェアを実施しました。

15日には、JA愛媛野菜生産者組織協議会の活動の一環として、JAえひめ南ブロッコリー部会の生産者らも店頭で立ち、「愛南町のブロッコリーです。お買い得ですよ」と買い物客に呼びかけました。

16日には、松山・重信・エミフルのフジグラ

ン3店舗で、毎週、水曜・金曜日限定で朝採ブロッコリーを供給しているJA周桑の生産者らも販促活動を行い、新鮮さをアピールしました。

また、同協議会では、キューピー(株)とコラボして野菜の消費拡大を進めており、ブロッコリーやミニトマトに、同社のクリーミー野菜ドレッシングで和えた試食も提供。「美味しい」と好評でした。

県内では、2011年産はJAえひめ南やJA周桑を中心に昨年並みの53haで栽培。12月をピークに5月まで、380tの出荷を計画しています。



▲イオン松山店でPRしたJAえひめ南の生産者



▲フジグラン松山ではJA周桑の生産者がPR

●社会貢献活動

児童福祉施設にイチゴやジュースをプレゼント！

JA全農えひめは1984年から、JA愛媛野菜生産者組織協議会は1987年から、社会貢献活動の一環として、児童福祉施設の児童らに、楽しいクリスマス・お正月を迎えてもらおうと、毎年、12月に県産農産物などをプレゼントしています。今年度は、全農えひめは、愛媛県社会福祉協議会を通じて、県内14か所の児童福祉施設に、ひめライス・もち米680kgとPOMみかんジュース114箱を、JA愛媛野菜生産者組織協議会は、松山市内の3施設へイチゴ280パックを贈りました。



▲県社協の秦常務（右）に小越副本部長が目録贈呈

12月22日には、全農えひめの小越副本部長が社会福祉協議会の秦常務に目録を贈呈。同協議会から感謝状が贈られました。

12月23日には、全農えひめ武田青果販売課長らが、松山市の児童養護施設・愛媛慈恵会を訪問。「たくさん食べて元気にクリスマスやお正月を迎えてください」とイチゴ100パックを手渡しました。児童らは、「いつも素敵なプレゼントをありがとう」とお礼を述べ、早速、イチゴを口一杯ほうばり「美味しい」と嬉しそうでした。



▲旬のイチゴをプレゼントする武田課長

●水稲高温耐性品種検討会

「にこまる」の評価が高い

JA全農えひめは、第3期生産・販売・購買一体事業のコアモデルとして、2011年度は、11JA・1,174aで、「にこまる」「きぬむすめ」といった水稲高温耐性品種の実証を行いました。12月15日には、JA・県関係機関が参加して検討会を開きました。

実証結果で「にこまる」は、①「ヒノヒカリ」に比べ生育はやや遅いが、収量・品質は優れている、②外観品質分析では、「ヒノヒカリ」より整粒割合は低いものの、高温障害による白未熟粒の割合は低く外観格付も高い、③中山間地では生育がさらに遅くなるため中山間地への導入については検討が必要である、④今後も試験を継続したいといった意見が大半でした。

（株）ひめライスでの分析では、「にこまる」「きぬむすめ」は、「ヒノヒカリ」よりアミロース・

タンパクが低く、官能試験では「ヒノヒカリ」より優れていたものの、消費者は「コシヒカリ」「あきたこまち」の認知度が高いため、認知されるには時間が必要であり、ただちに来年から「にこまる」単体の精米商品の販売は難しいことも報告されました。

今後は、①2012年産は、引き続き実証圃を設置するとともに販売面の検証を行う、②13年産は、過去2か年の実証結果を基に導入可否の判断を行う、③導入する場合は、「ヒノヒカリ」・「愛のゆめ」の置き換えとし、販売状況を踏まえながらの作付けとする。また、集荷・販売については、契約栽培とし販売先が求める数量を安定確保するとともに生産者の所得向上を目指すことにしています。



まいにちが、ごちそう産

「えひめの食」通信 2012.2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

2月4日の放送は、「ふれ愛・媛ポーク」。大洲市にあるJAグループ愛媛県産系統銘柄豚「ふれ愛・媛ポーク」認定農場・(株)多田ファームの松田智社長が、SPF豚生産認定農場として安心・安全にこだわった徹底した飼育管理の方法などを紹介。また、JAえひめアイパックス(株)製造部の井関求次長が、部位別の特徴を紹介しました。

野菜ソムリエからは、「豚肉」の栄養素をはじめ旬の野菜をたっぷり使った「豚肉のみぞれ鍋」「豚肉のキャベツロール」の2品を紹介しました。

(内容は「えひめの食」ホームページでご覧いただけます。)



〈3月3日(土) 放送予定〉 柑橘の王様「せとか」

JAえひめ中央・由良支部長の林耕一郎さんを訪ね、レポートします。

●「えひめの食」農業体験アグリスクール

ちびっこ達がかんきつを収穫体験

JA全農えひめ「えひめの食」では、子どもたちに「食」と「農」の大切さを学んでもらおうと、2010年度から、農業体験アグリスクールを開校しています。1月14日には、松山市衣山の全農えひめ開発センターで、旬のかんきつの収穫体験や採れたてを食べ比べ品種の特徴を学びました。

今年度2回目となったスクールでは、旬を迎える伊予柑や同センターで開発したオリジナル品種まりひめ、レモンなどを、職員から品種の特徴を教わりながら、果実を傷つけないよう丁寧にはさみで摘み取り、約100kgを収穫しました。

スクール事務局では、2月11日に愛媛県椎茸



同志会とJA愛媛野菜生産者組織協議会が計画している「親子de椎茸&イチゴ収穫体験in大洲」にも参加を呼びかけることにしています。

なんでもBOX

第41回日本農業賞県代表に「げんぼく55会」

第41回日本農業賞の愛媛県代表の表彰式（主催:JA愛媛中央会・NHK松山放送局）が、12月19日、松山市であり、集団の部で原木椎茸の栽培研究や消費拡大に取り組んでいる「げんぼく55（ゴーゴー）会」（代表＝成高王洋会長、JA愛媛たいき）が表彰されました。

同賞は、日本農業の確立を目指し、意欲的に経営や技術の改善と発展に取り組み、地域社会に多大な貢献をされている農業経営体を表彰するものです。

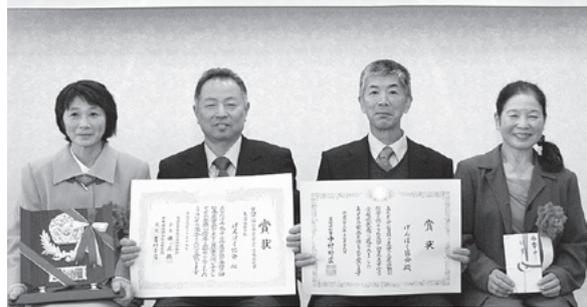
55会は、1996年、JA愛媛たいき（当時はJA大洲）管内の中核的な原木椎茸生産者で創設。03年にJAひがしうわ管内の生産者も加入し、現在18戸で組織されています。55とは、ほだ木1,000本当たりの収量を、全国平均30kgを凌ぐ55kgを目指すことと、イケイケGoGoから名付けられたものです。

単収・品質向上のための栽培方法や管理、経営分析など独自の調査研究を長年にわたって実践するとともに、女性の力が不可欠として、組織活動は原則夫婦そろって参加するなど、意識

統一を図りながら生産活動に取り組んでいます。また、椎茸料理レシピづくり、食農教育や消費者との交流活動など消費拡大運動も積極的に展開しています。

55会の成高王洋会長は「厳しい情勢もあるが、生産者と椎茸業界のために組織をあげて取り組んできた。更なる栽培技術研究と消費拡大活動を展開し、全国の椎茸生産者を盛り上げたい」と抱負を語りました。

第41回日本農業賞愛媛県代表表彰



▲「げんぼく55会」会長の成高王洋・敦子ご夫妻（左）と副会長の高橋茂行・百合子ご夫妻（右）

全農提供アスリート応援番組を放送中！

全農は、健康は食と適度な運動を通じた生活を送ることで育まれるとの思いから、“スポーツ＝健康＝食＝全農”をテーマに、アスリート応援番組「夢をささえる食卓～がんばれ☆ニッポンのスポーツ人」を提供しています。

この番組は、「ひたむきに夢を追いかけるスポーツ人」と、その活動を「食を通して支える人々（母や家族、友人など）」との“絆”を描きます。

「スポーツ」と「食」がいかに密接に関わっているか、「食」を通じた“絆”がいかにスポーツ人を支えているのか、健康な体づくりに欠かすことができない「食」の重要性を理解いただくと同時に、勝敗だけでは語り尽くせない「スポーツの素晴らしさ」をお伝えする番組です。

なお、ナレーターは、早見優さんが担当しています。

ぜひ、ご覧ください。



- ◆ 放送局：BS日テレ（BS4）
- ◆ 放送日：毎週土曜日17：30～18：00
（再放送：放送日の翌週）



インフォメーション JAれんげ市場

- TEL/0894-69-1211
- 営/8:30～18:00
- 休/毎週水曜日
- 住/西予市宇和町坂戸645-1
- URL/http://ja-higashiwa.or.jp/index.php

JAれんげ市場～JAひがしうわ～

農産物はフレッシュ！ 店舗はり・フレッシュ！ これからもっとご注目！！

立

ち寄りしたいな♪ 新しくなった直売所

「JAれんげ市場」は南予地域の先駆的存在の直売所です。平成6年にAコープ店頭での営業からスタートし、JAグリーンとの併設店舗など、時代のニーズに応じて形を変えつつも、食の安全と安心を基本とする「新鮮で安全な商品をリーズナブルな価格で提供する」モットーはずっと変わらず、昨年12月に新しく移転リニューアルオープンしました。これまでの地元の方々に愛される地域一番店の良さはそのままに、さらにお客様の要望を取り入れつつオリジナリティのある前進を目指す「取り組み元年」の幕開けです。

海

、山、盆地、カルスト台地 地の利を生かした多彩な農産物

新生「JAれんげ市場」は会員230名による、売り場面積185㎡の農産物直売を主体とするコンパクトな店舗です。店の中央部にどんと置かれた平台には広々としたJAひがしうわ管内各地のとれたて農産物の数々が並んでいます。

冬から初夏にかけてはあまおとめを主とする大玉イチゴ、夏はブドウ、野村のみずみずしいキュウリ、大野ヶ原からは平地より一足早い大野ヶ原大根、豊かな香りの宇和茶や味に定評のある宇和盆地の新米、最近ではトマト栽培も増え、菌床シメジ、椎茸も定番商品。明浜からは海産物、そして浜風をいっぱい浴びたミカンが届く頃には宇和盆地は小雪舞う季節が訪れます。

▼冷凍イチゴも売ってます！



山本 義史さん
(JAれんげ市場 店長)

「高い技術力を誇るJAひがしうわのイチゴをぜひ味わってみてください。さすがに新しい店舗では、これまでにない新しい取り組みも模索中です。乞うご期待！！」



▲夏場はブドウが盛況
▲広く、停めやすくなった駐車場は常時40台を確保する



藤中 増江さん
(JAれんげ市場 スタッフ)
「ミカンも各種そろってます」



▲清潔で、見通しのきく店内



▲生産者の作る自慢の米



▲ミカン、ゆず、レモン、ポンカン…子ども顔の頭ほどもありそうな、こんな大きなミカン・文旦も

心

も胃袋も満たす味

農産物が豊富だと手づくり惣菜や加工品はもっともっと豊かに展開していきます。

新城生産組合は原料の大豆栽培から生産・加工・販売までの全工程をすべて組合で行うこだわりの豆腐「豆道楽」をつくっています。石城農産物加工組合は減反政策による余剰野菜に道筋をつけるために味噌、漬け物、菓子、コンニャク、おはぎ、杣つき餅などをつくり続けて25年以上。他にも宇和の観音水を使った名水まんじゅうや、干しイモ・干し柿、イベント時には城川のでぐり工房が巻きようかんを対面販売するなど、昔懐かしいぬくもりのある地産地消の商品が「JAれんげ市場」を盛り上げています。

▶南予の郷土料理、巻きようかん(写真後方)。手前は蒸し饅頭



▲石城農産物加工組合の「れんげみそ」は食のすずむ一品

▲「豆道楽」。木綿、おぼろ、絹ごし、ゴマ、焼き、厚揚げ豆腐と各種あり

▲たくさん出揃う各種漬け物。試食用の楊枝立てにも出荷者の人柄が感じられる

品 濃く深い味わいの手づくりいちごジャム

JAひがしうわの苺加工部会は25年ほど前から規格外イチゴに活路を見出すジャムづくりを行っています。材料は愛情いっぱい育てた自家栽培のイチゴのみ。高温の蒸気で蒸し煮、短時間で一気にイチゴの水分をとばすことで色鮮やかに仕上がります。甘みは砂糖で微調整をするのみ、添加物なし、純度100%のピュアなイチゴジャム製品です。



◀「西予のいちごジャム」は、なめらか粒なしと、ごろごろ果肉が味わえる2種。どちらも270g 550円、1kg 1,750円

イベントカレンダー

- 1月 甘酒無料サービス
- 3月 ひな豆腐無料サービス
- 5月 子どもの日セール
- 8月 お盆セール
- 10月 レインボーフェスティバル
- 11月 創業18周年記念行事





●実家で、たまたま見つけ、かわいい表紙のイラストに引かれ「あぐり〜ど」12月号をめぐってみると、「しめ飾りづくり」の写真が、目に留まりました。「しめ飾り」の意味を考えたこともなかったのですが、それぞれ意味を持つ縁起物であることが、今更ながら理解でき、良かったです。

●私の実家でも、このお正月の準備は祖父の役目です。松山とは形は違いますが、家や倉庫、農機具、自家用車にと、私の愛車にも真っ先につけてくれます。「しめ飾り」は、私にとっては一年を振り返り今年こそはと気持ちを切り替えるきっかけを与えてくれます。これからもずっと続いて欲しい「農の風景」です。

(松山市・川上 千尋さん)

●12月号・特集の「レインボーフェスティバル」県内各地のJAから地域の特産品の即売に加え、おにぎりやうどん、餅つきなど、生産者が子ども達に体験してもらい、愛媛農業やJAグループへの理解促進を図っている様子が伝わりました。

●「食」と「農」の体験を通じて、大勢の消費者にPRできたとのこと。今後も継続されることを期待しています。

(今治市・村上 瞳さん)

●12月号の「ふるさとESSAY」を読んで、久保田夏菜さんは、若いのに365日を一日も無駄にしないよう、前向きに目標を持って日々過ごしているのだなあと感動しました。

●普通なら何も考えずにダラダラと過ごしてしまう休日も、自分のために何かを発見する、何かを学ぶ、何かに驚き、何かに笑う…。

●今年の目標ができました。365日の感動を私も味わいたいと思います。一つの発見がまた新しい発見につながるべく、明日につながる今日を見つめるために1日、一日、何かひとつでも前進していける毎日を通そうと思えます。

(今治市・岡本 妙子さん)

●久保田さんの「ふるさとESSAY」を読んで共感を覚えました。72歳になる私ですが、長いようで短い365日、同じ日々を過ごすなら、毎日、何かに驚き、笑い、楽しく過ごすことを目標に積極的に人生を歩もうと考えています。自然の恵みを大切に、農業へのこだわりや苦労など大変だけど、大勢の仲間や友人達と日々楽しく一緒に仕事をしながら、いろいろな方との出会いを楽しみに過ごしています。

●全ての方達との出会いに感謝し、365日、健康で楽しく元気で自分の好きなことをしながら生きていく喜びに感謝し、幸せいっぱい人生を送っています。

(西条市・高橋 千代美さん)

●「直売所だより」大好きです！

●12月号「直売所めぐり」で紹介していたJA松山市福音寺青空市では、午前7時の開店前にはスタンバイしていると知り、店長・スタッフの皆さん、そして出荷者の皆さんは大変だなあと思いつつ、買い物する人にとっては嬉しいと思います。また、安全・安心はこの直売所でも心がけていますが、陳列商品の前には出荷者の顔写真があるということには、更に心強く感じました。

●中身が黄色いホクホクの「安納芋」も食べてみたくなりました。子ども達が育てた野菜の即売「子どもの八百屋さん」やセリ市体験などのイベントも楽しそうですね。

(西条市・越智 小夜奈さん)

●毎月届く「あぐり〜ど」を楽しみに待っています。12月号の料理コーナー「白菜」。白菜生産農家の私にとっては大変嬉しかったです。

●漬物と鍋物だけかと思いましたが、チヂミにしたり、漬物もゴマ油とか、鍋も牛乳鍋というふうに変化のあるレシピで驚きました。大西先生、ありがとうございます。

●皆さん、ぜひ白菜料理をお試しいただき、そしてたくさん食べてくださるようお願いいたします。

(大洲市・大西 啓司さん)

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。2月4日は「ふれ愛・媛パーク」ですが、3月3日の放送予定の柑橘は？

【○○○】

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3月10日(当日消印有効)

発表

「あぐり〜ど」4月号で発表します。

当選者発表

12月号の答えは「伊予牛『絹の味』」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。

百田 弥央さん(西条市)	松尾 紀子さん(西条市)
高見 奈奈さん(今治市)	黒川 敬子さん(今治市)
西原 眞弓さん(松山市)	戒能 咲子さん(松山市)
黒瀬 猛さん(東温市)	福島 清繁さん(松前町)
田代 満代さん(八幡浜市)	米花佐智子さん(八幡浜市)

編集後記

★伊予路に春を呼ぶとされている松山市の伊予豆比古命神社の「椿まつり」が1月29日から3日間行われました。この時期はとても寒いと言われてるように、1月下旬は寒気が入り真冬並みの寒さです。でも、日本酒の仕込みにはこの寒さが大事だとか。春はそこまで来ています。今年の新酒が楽しみです。

(まさゆき)

今月の素材

ブロッコリー



花咲く前の、固いつぼみの集合体
ぎっしり詰まった重いものを選ぶ

▶(右) ブロッコリーとカリフラワールのフリット、(左前) ブロッコリーのオイスター餡、(左後) ブロッコリーの Pasta



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

ブロッコリーのオイスター餡

〈材料・4人分〉 ※1人あたり約67kcal

ブロッコリー	2株
油	大さじ1
オイスターソース	大さじ2
スープ(中華味)	300cc
酒	大さじ1
砂糖	小さじ1
濃口醤油	少々
コショウ	少々
水溶き片栗粉	大さじ2

〈作り方〉

- ブロッコリーは小房に分け、軸は乱切りにして、熱湯で茹でる。
- 鍋に油を入れてオイスターソースを炒め、ソースの香りをひきたてる。スープを加えて④で味を調え、水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ①に②をかける。

ブロッコリーのPasta

〈材料・4人分〉 ※1人あたり約86kcal

ブロッコリー	1株(約300g)
玉ねぎ	1/2個
ペンネ	320g
バター	20g
生クリーム	2カップ
粉チーズ	60g
塩	小さじ1
黒コショウ	少々

〈作り方〉

- ブロッコリーは小房に分け、玉ねぎは薄切りにする。
- たっぷりの湯でペンネを標準時間通り茹でる。茹で上がりの4分前にブロッコリーを入れて、一緒にザルにあげる。
- 鍋にバターを熱し、玉ねぎをしんなりするまで炒める。生クリームを加え、中火で煮詰め、粉チーズと塩を加える。
- ③に②を入れて全体に絡め、皿に盛り、黒コショウをふる。

ブロッコリーとカリフラワールのフリット

〈材料・4人分〉 ※1人あたり約78kcal

ブロッコリー	1/2株
カリフラワー	1/4株
小麦粉	50g
卵	1個
ベーキングパウダー	小さじ1/2
塩	少々
コショウ	少々
水	大さじ2
レモン	1/4個
揚げ油	適量

〈作り方〉

- ブロッコリーとカリフラワーは小房に分けておく。
- ④を合わせて衣をつくる。
- ①を②にくぐらせ、170℃に熱した油で揚げる。
- レモンをくし型に切り、添える。

POM 愛媛の柑橘ジュース詰め合わせ

通販専用商品



柑橘ジュース詰め合わせ190g/24本入り
3,500円(税込み)
*通販でのお買い上げ金額5,000円以上なら送料無料。



愛媛産の代表的な柑橘(みかん、いよかん、ほんかん、ひめぼん、きよみ)を詰め合わせた贅沢な逸品です。それぞれの美味しさの違いを楽しんでいただけますので、ご家庭で、あるいは、贈り物として…。色々な場面にご利用ください。かわいいみかん箱風BOXに入れてお届けします。

詳しくは
(フリーダイヤル)0120-591-516



〒791-8603 松山市安城寺町478番地
TEL:089-923-1500 FAX:089-924-0304



環境に配慮した植物油インキを使用しています。

きれいな肌は、
きれいな服より
恋を实らせると思う。

ビタミンCでお肌に栄養!

愛を伝えるものって
バラの花以外にない
と思ってました。

オレンジも"愛のシンボル"

デートとか旅行とか
大切な日にかぎって
風邪はやってくる。

β-カロテンで免疫力UP!

上手なお化粧でも
疲れた顔は
かくせません。

ビタミンB群で疲れ対策!

ココロに「愛」を。
愛媛のみかん

愛のオレンジロード 2011.11.3~2012.4.14

オレンジは"愛のシンボル"。「オレンジデー」までの記念日に贈り合って、大切な人との絆を深めませんか。

2/14 **バレンタインデー** 愛を届けよう
(旬の柑橘)伊予柑、ポンカン、はるみ

3/14 **ホワイトデー** 愛に応えよう
(旬の柑橘)デコポン、せとか

4/14 **オレンジデー** 愛を深めよう
(旬の柑橘)清美タンゴール、カラマンダリン

4.14 Orange day
ふたりでおこなう。
オレンジをのんびり味わおう。

詳しい内容はホームページをチェック!
愛のオレンジロード [検索](#)

この冊子は再生紙を使用しています。

