

みらいへど

JA全農えひめ情報

■特集

愛媛県JA-SSの取り組み

■JA直売所めぐり

楽しみ市～JA東予園芸 宇摩支部～

3

2012・March



※「せとか」は、全農えひめ提供の「久保田夏菜の『えひめの食』食べちゃおうかな」(テレビ愛媛)で3月3日に放送。「えひめの食」ホームページでもご覧いただけます。



露地せとかの収穫

(JAえひめ中央・由良支部)

愛媛県のかんきつ生産量は、全国の20%を占めており、中晩柑類の生産量は日本一。近年は品種が多様化し、「不知火」「せとか」などへ更新が進んでいます。

中でも「せとか」は、香り、色、味わい全てが濃厚な人気のかんきつ。農林水産省果樹試験場(現・独立行政法人農研機構果樹研究所)口之津支場で、「清見」と「アンコー」を掛け合わせたものに「マーコット」を交配して育成され、2001年10月に品種登録されました。

大きくつややかな外観の施設せとかは1月下旬から、やや小玉ですがコクが深い露地栽培は3月から収穫が始まります。特に、露地栽培では、3月まで樹上で越冬できる島嶼部を中心とした温暖な地域に限られ、松山市の興居島では、「せとか」の露地栽培が盛んです。JAえひめ中央・由良支部長の林耕一郎さんは、「香りと味が良いのに加え、手で簡単にむけ袋も薄く種も無い。『せとか』に魅せられ、適地適作で10年前に普通伊予柑から更新しました。果実一つ一つにサンテ(黒いストッキングのような布)をかぶせたり、枝のトゲを除いたりと手間を惜しまないことで、美味しい旬の『せとか』を消費者に届けていきたい」と話しています。





March 2012

C O N T E N T S

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



正門では制服姿の子どもたちが記念撮影、親御さんらは先生たちにご挨拶と、晴れやかで賑々しい卒業式の朝の風景です。泣いて、笑って、励まし合った友だちとの別れは切ないけれど、その先には夢と希望ふくらむ未来が続いています。多感な時代のワンシーンをしっかりと心に刻んで、笑顔で始まる新しい一歩を踏み出しましょう。

●表紙：卒業式
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.135

露地せとかの収穫 (JAえひめ中央・由良支部)

2

〈特集〉愛媛県JA-SSの取り組み

エリア戦略に基づいたセルフ化と老朽化SS
の統廃合でJA石油事業強化に取り組む

5

THE・ねっとわーく

- 日本一の「伊予柑」を全国にPR
- 「愛媛県農作物病害虫雑草図鑑」改訂版 発刊
- 食の安全・安心研修会
- JAえひめエネルギー(株)西条店リニューアル

8

ふるさと ESSAY VOL.203

「おべんとう作家」で10年
尾原 聖名さん

10

TOPIC NEWS

15

私たちがTACです

～JA西条アグリセンター 秋山 雅志さん～

16

なんでもBOX

17

統計BOX

平成22年農業産出額

18

JAふるさと自慢Vol.135「直売所めぐり」

楽しみ市～JA東予園芸 宇摩支部～

20

READERS通信

NOW NOW COOKING〈今月の素材〉菜の花

JA全農えひめ

ホームページ

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

※2012年1月にリニューアルしました。

■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>

エリア戦略に基づいたセルフ化と老朽化SSの統廃合でJA石油事業強化に取り組む

石油の需要は年々減少が予測され、また、小売の形態は、セルフSSの支持率が年々増加しており、全国登録SSのセルフ化率は22%まで増えています。

一方、消防法の改正にともない、40年以上前に埋められた給油施設の地下貯蔵用タンクは、2013年1月末までに漏出防止措置が義務付けられました。

こうした課題に対応するため、県内JA-SSは、JAごとにエリア戦略を策定し、セルフSSの展開、老朽化による漏洩リスク回避対策やSSの統廃合を進め、JA石油事業の強化に取り組んでいきます。

進展するセルフ化と遅れる県内JA-SS

石油製品の需要は、電気自動車やハイブリッド車の普及により、毎年3%程度の減少が予測されています。全国の登録SS数は、2004年度末の約48、600店舗から、10年度末には約38、700店舗と2割減少しました。

また、小売の形態はセルフSSの支持率が年々増加し、同時期のセルフSSは、4、100店舗から8、400店舗と倍増。セルフ化率は8%から22%に増えており、近い将来、30%にまで達するとの見方もあります。

一方、全国のJAグループでは、この10年間で約650SSでセルフ投資が行われ、約2、300SSを廃止しました。特に、直近の3年間

では、セルフを300SS設置すると同時に870SSを廃止。セルフ化率も業界と同じく22%となっています。

ただし、県内JAグループにおいては、セルフSSの整備は進んできたものの、105施設のうちセルフは9SSでセルフ化率は9%。県内業界15%と比較しても遅れをとっている状況にあります。



40年以上の地下タンクは 1年以内に対応が必要

一方、2011年2月に改正消防法が施行され、ガソリンスタンドの地下貯蔵タンクの油漏れ規制が強化されました。特に40年以上前に埋められた貯蔵タンクは、13年1月末までの猶予期間内に、改修などによる漏出防止措置を行うことが義務付けられました。

消防庁がまとめた10年中的ガソリンなど全国の流出事故件数は357件、うち腐食など劣化が原因のものは129件もあり、万が一、漏洩するとSSのみならず周辺への対応も必要となることから、対策は必須と言わざるを得ません。

県内JA-SSは、105施設のうち、漏洩リスクが高い30年以上経過の地下タンクは41施設（全体の39%）、うち法改正により、ここ1年以内に、何らかの対応が必須の40年以上が13施設（同12%、対応済は除く）あり、漏洩リスク対応が喫緊の課題となっています。

改修策（要件あり）としては、①地下タンクの入替え、②FRP（強化プラスチック）内面強化、③電

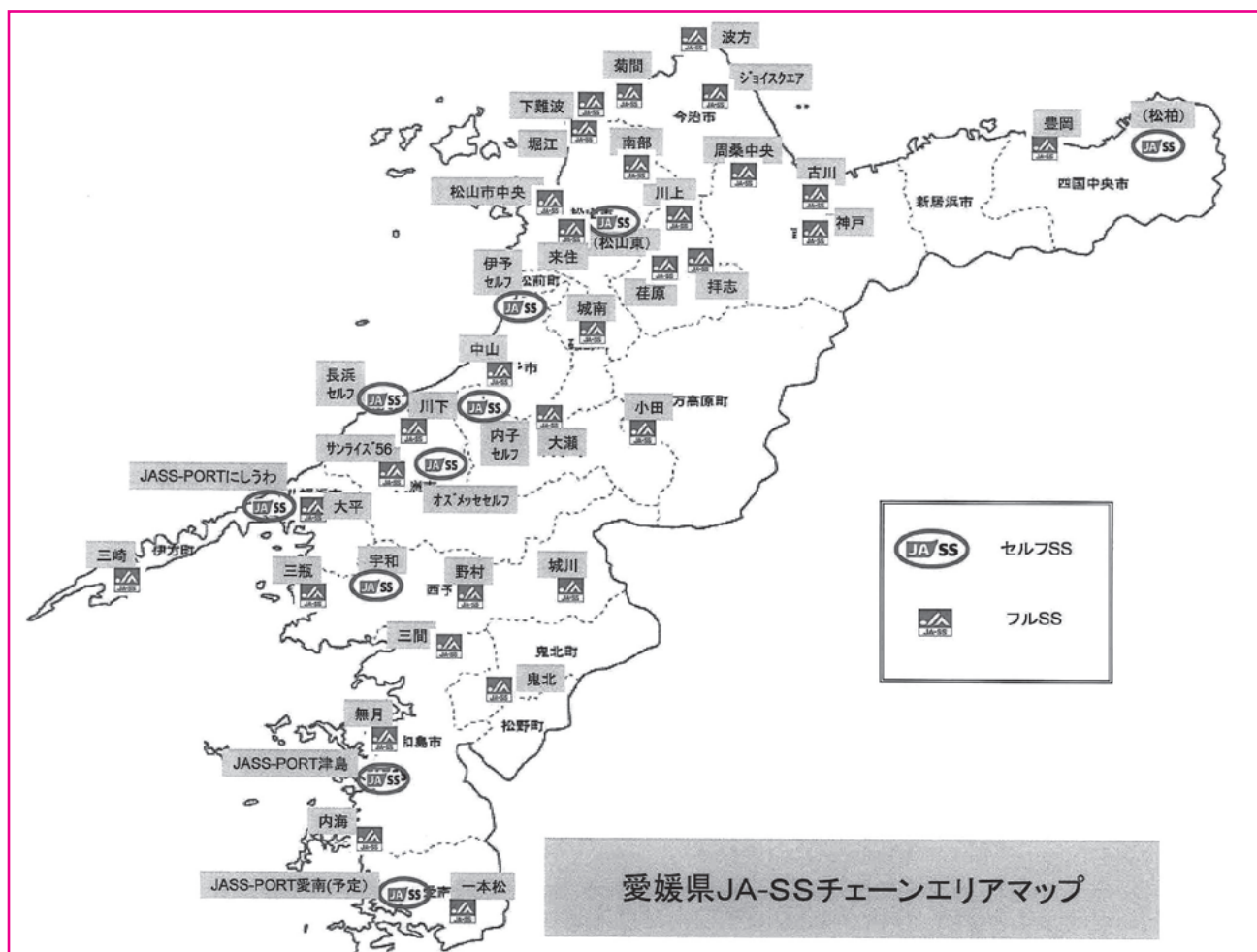
気防食（電流を流して腐食を防止）、④精密油面計の設置がありますが、通常、SSにはレギュラーガソリンだけでなく、軽油、灯油など複数のタンクがあり、改修費用はかなりの負担となります。

マスタープランに基づき セルフ展開と統廃合を実践

こうした情勢に対応しようと、県内JA-SSでは、SS整備マスタープランに基づき、セルフSSの展開と老朽化SSの統廃合による事業体制の強化に取り組んでいます。

JA愛媛たいきは、マスタープランの取り組みとして、地下タンクの老朽化対策と収支改善の観点から、川上SS・肱南SSの2か所を、2009年11月末に廃止。直後の12月7日に、商業施設オズメッセ21の駐車場内に、同JA初のセルフSS「オズメッセセルフSS」をオープンしました。

同管内でのセルフSSは後発組で、近隣に5セルフSSが存在するという厳しい条件下でしたが、Aコープやグリーン店舗、飲食店などがある商業施設（その後直売所も開設）でもあったことから、オープン



直後からガソリン販売量は300キロリットルを超えています。

また、11年4月には、内子SSと長浜SSを、地下タンク改修に併せてセルフ化するなど、着実にマスタープランを実践しています。

エリア戦略で JA石油事業を強化

県内JA-SSでは、基幹SSについては、利便性・快適性の高いセルフ化を、利便SSについては改修と同時にコンパクトセルフ化を推進していきます。

そのセルフ化と並行して、漏洩リスクの高い老朽化SS（特に設置後30年以上経過）については、環境保全・経営リスクの観点からも廃止も視野に入れた再配置を進めるなど、SS整備マスタープランを構築しエリア戦略を進めていくことにしています。

今後とも、JA-SS事業にご理解・ご利用を賜りますようお願いいたします。

THE

ねとわーく

青果販売課

「日本一の「伊予柑」を中心に 愛媛柑橘の魅力年全国にPR

J A全農えひめは、日本一の生産量を誇る伊予柑の全国縦断消費宣伝キャンペーンを実施。スタート前の1月

24日には、諏訪玄県本部長と愛媛いよかん大使4人らが愛媛県庁を訪問



し、中村時広知事に伊予柑を贈りました。

中村知事が「柑橘王国えひめの中でもトップブランドの伊予柑を、元気にPRしてください」と激励。大使らは、「色よし・味よし・香りよしの三拍子揃った日本一の愛媛いよかんを、笑顔で明るく元気にPRしていきます」と決意を述べました。

36回目となるキャンペーンは、本格的な販売に向けて、1月27日から



▲岡本会長（中央）も雪まつり会場でPR

2月6日までの11日間、大阪を皮切りに、神戸・京都・東京・熊谷・札幌の6都市を回り、市場等の表敬訪問、店頭試食宣伝や札幌雪まつり会場での無料配布等を行い、質・量とも日本一の愛媛いよかんをアピールしました。

えひめ愛フード推進機構の主催で1月25日～31日まで西宮阪急百貨店で開かれた「愛媛県おいしいものフェア」に併せて、中村知事によるトップセールスも行われました。

28日には、J A全農えひめ運営委員会の岡本健治会長や愛媛いよかん大使らとともに、市場であいさつ。百貨店のフェアでは、「伊予柑」をはじめとする柑橘はもとより、キウイフルーツ、里芋「伊予美人」、イ



▲西宮阪急での愛媛県おいしいものフェア

チゴ「あまおとめ」などの愛媛の農産物の美味しさと魅力をアピールしました。

一方、県内では、「愛のオレンジロード」キャンペーンの一環として、2月5日、「愛媛マラソン」の会場に「オレンジタワー」を設置しランナーや応援者にPR（16ページに関連記事）。また、バレンタインデーに併せて2月11日には、エミフルM A S A K Iで行われた「えひめスイーツプロジェクト」柑橘キャンペーンにも連動して、愛媛いよかん大使らが「伊予柑」「せとか」「甘平」などを試食販売しました。

今後も4月14日「オレンジデー」に向け、様々なイベントを通じ中晩柑類の消費拡大を図っていきます。



▲エミフルには、旬のかんきつが勢ぞろい

「愛媛県農作物病害虫雑草図鑑」 改訂版 発刊しました

営農
振興課

J A全農えひめ営
農振興課と肥料農薬
課は、「愛媛県農作物
病害虫雑草図鑑（改訂

版）」を2月末に発刊しました。

愛媛県の研究機関にご協力いただき、作物別（穀類・野菜・花き・果樹）に、県内の主要な病害虫・雑草の特徴をカラーで見やすく掲載するとともに、発生形態から防除法まで解説しています。

昨年11月末までJ Aを通じて予約を受け付け現在配付中ですが、若干の余裕があります（C D付セットは予約のみで完売）。

ご購入・お問い合わせは、最寄りのJ A営農窓口まで（一般書店では取り扱いしていません）。

【図鑑の概要】

▽形態Ⅱ A 4判冊子（写真・カラー

印刷・本文約300ページ）

▽価格Ⅱ1, 300円／冊

愛媛県農作物 病害虫雑草図鑑

改訂版



食の安全・安心への意識を高め 消費者への信頼につなげよう

J A
グループ
愛媛

J A愛媛中央会
とJ A全農えひめ、
J A愛媛農畜産物消
費拡大推進協議会

は、2月7日、J A愛媛で2011年度「食の安全・安心研修会」を開き、J Aグループ愛媛の生産履歴記帳運動の取り組みや食品表示の留意点などを確認しました。

県内J A担当者65人が参加した研修会では、中央会の伊賀上常務が「食の安全・安心の取り組みに終わりはない。消費者の信頼につなげるため、徹底して取り組んでもらいたい」と呼びかけました。

全農えひめからは、「安心えひめ記帳運動」の取り組みについて徹底を呼びかけるとともに、食の安全・安心への取り組み事例としてゼスプリゴールドキウイにおけるG A Pの取り組みについて報告しました。

また、J A愛媛たいき営農部の武知直販課長は、産直市「愛たい菜」では、出荷者を対象とした栽培防除日誌作成の研修会を定期的に実施すること、表示に対する意識を高めること、



ている事などを報告しました。

なお、参加者は不適切表示の大半を占める加工食品やアレルギー物質を含む食品の表示における留意点についても、J A S法や食品衛生法などに基づき理解を深めました。

J Aグループ愛媛では、安全・安心に対する消費者の期待に応えるため、「食品表示の自主点検」に取り組んでいます。今後も生産履歴記帳の徹底と内部検査体制の強化を図ることにしています。

「西条店をリニューアル」 東予LPガス管理センターも移転

JAえひめ
エネルギー(株)

JAえひめエネルギー(株)は、オート事業部西条店(オートパル小松)の整備を進めてきました。自動車整備工場の建て替えと東予LPガス管理センターの移転が完了し、1月24日、落成式を執り行いました。

西条店の整備工場は、1967年の建設後、40年以上を経過し建物の老朽化が進み、イメージが悪くなっていました。一方、東予LPガス管理センターは、1972年の設立当時、周囲は田畑でしたが住宅が増え、騒音などの苦情が出るなど、配送業務に苦慮する状況でした。

こうしたことから、今回の整備では、東予LPガス管理センターを西条店の敷地に移転するとともに、自動車整備

工場の建て替えと効率的な施設配置を行い、業務の効率化と事業所集約による業務管理態勢の強化を図ったものです。

新しい整備工場は、最新コンピュータ診断機を導入し、ハイブリッド車の点検も可能となりました。また、開口部を大きくすることで工場内が明るくなり、作業性・安全性が向上しました。

東予LPガス管理センターの容器置場は、東予地区LPガス配送拠点として容器を保管していますが、以前よりも貯蔵量を23t向上。また、事務所には太陽光発電パネルを設置し事務所内の電力を賄うなど、環境

にも配慮しています。

同社の杉本光社長は、「今回の整備により、自動車整備工場は新しく明るい工場となりました。若者や女性も利用しやすい雰囲気となり顧客の拡大が期待されます。また、LPガス容器置場についても周囲に住宅も無く住民からの騒音等の苦情も解消されます。

東予地区の拠点として、組合員・利用者のニーズに応えていきたい」と話しています。

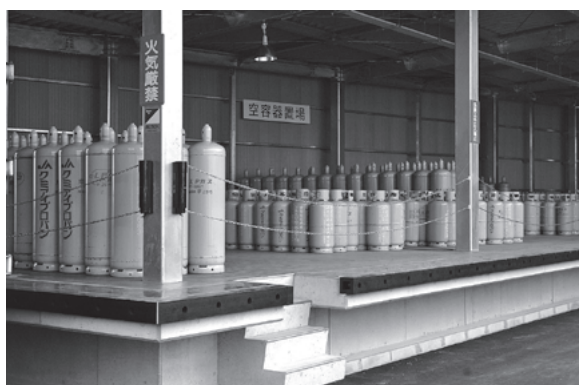
なお、同所の落成を記念して、1月28日・29日には、感謝祭が行われ、大勢の来店客で賑わいました。



▲落成を記念して「感謝祭」を実施しました



▲明るい自動車整備工場



▲能力が向上したLPガス容器置場



▲太陽光発電パネルを配した事務所



「おべんとう作家」 で10年

「おべんとう作家」ってなんだろう？
私自身もそうでした！

初めて耳にされた方は必ず思うこと
と思います。

12年前、美濃焼作家さんへ毎日お弁当を届けていると、「キミはおべんとう作家だね」と言われたのがそもそもの始まりです。それを横で聞いていた画廊のオーナーが「それは面白い」と道をつけました。なんと！私の知らないところで「おべんとう作家・尾原聖名の限定10食」なるDMを制作、そのまま私は「おべんとう作家」として歩むこととなったのです…。

ずっと二人を恨みました（笑）。それなら、まだ、よくある「料理研究家」のほうがよかった。「おべんとう作家」なんて先輩がいないから、何をどうしていいか、人になんと説明していいかと、困惑した時代も長くありました。

自然食品店勤務とおべんとう作家の二足のわらじだった2年程とおべんとう作家として独立して10年。自分なりに「おべんとう作家」を確立出来てい

ると思えます。名乗り続け、活動し続けること。「継続は力なり」ですね。

料理は、誰でも出来ます。お皿に盛りつけることもすぐに上手に出来ます。でも、味の違う、テイストも違うものを同じ空間に詰めるというのは意外と難しいものです。

それは、「人間関係」と通じるところがありますね。「人」は「親子」であらうと「兄弟」であらうと全く同じではないです。「個」です。それぞれに役割があり、良さがあり、「らしく」そこに存在することが出来たらこれ以上の幸せはありませんね。

「おかず」たちも同じかな？と思うのです。隣のおかずと混ざってしまわないように、カッコ良く佇んで、ベストな状態で食べ手と出逢いたい。

現代の日本では、24時間コンビニでお弁当が買え、スーパードのお惣菜コーナーも充実し、いつでもどこでも気軽ににお弁当を食べることが出来るようになりました。

その昔は、「お弁当」は妻が夫に、

尾原 聖名

MINA OHARA

1973年6月5日生まれ、松山市出身。松山東雲女子大学人文学部人間文化学科卒業後OL、自然食品店勤務を経て、平成10年（1998）「おべんとう作家」としてデビュー。平成13年（2001）フリーで活動開始。フルオーダーの弁当製作、イベントプロデュース、離乳食講座、カラダメンテナンス、料理教室、スタイリング、トークイベントなど。弁当に限定せず、食を媒介として心を通わせる「食通」（食のつながり）活動を展開する。フリー10年の節目を迎え、「夢は見るものではない。叶えるもの」と、先の10年を見据え個性的「食通」に拍車がかかる。好物は桃とバームクーヘン、手ぬぐいコレクター。縁があり落語に親しみ、自ら「席亭」（寄席の主催者）として落語会『菊花寄席』（菊：女性初の真打ち落語家古今亭菊千代師匠 花：人間国宝五代目柳家花緑師匠）の二人会を10年務めた。日本文化が大好きで茶道、華道ともに許状を受けている。
URL / <http://www.obento-sakka.com/>



▲クリスマスのお弁当。海老ペーストサンド(左上)とジェノパーゼピラフ(左下)は、「パンも、ご飯も」というリクエストに応じて！

母が子供にという「密」な関係の者同士のやりとりだったように思います。空っぽのお弁当箱が「美味しかったよ」のサイン。今日は試験日だから、験担ぎに〇〇を入れましょう！ など、言葉以上のやり取り。相手を想いやる心ごとお弁当箱に詰め込むような…。お弁当は「自分仕様」だったんですね。私のお弁当の仕事は、食材と食べ手の出逢いが最良のものであるように、また、食べ手に寄り添ったものである

ように努めております。まず、依頼してくださった方と対面させていただきます。作っている時にその方やその時食べてくださる方のことを想いながら作りたいので、お顔を知っておきたいという理由からです。そして、これまでの「食歴」をいろいろ伺います。好き、嫌い、はもちろんです。食べ物にまつわる良いも悪いも思い出、行きつけのお店などいろいろと。そうすると初対面にもかかわらず私が



相手の方を深く知ることになるのはもちろんですが、その方もご自分のことを気づくきっかけになったりするようで、表情が晴れやかになっていくんです。自分のことは判らないものですが、たわいのない質問から自身を知る機会を得て驚かれることが多いです。それだけ「食べる」ことが「生きる」ということにつながっているんでしょう。お話を伺ってから、メニューを考えて、その時揃えられる最善の食材を調達して、お弁当作りをさせていただきます。

味の濃淡も切り方もそのつど違います。出来るだけ「相手に寄り添った」お弁当を作りたいと思っています。全てがフルオーダーなので、時々、「ついではあれば、余分に1つ作ってください」と言われますが、それだとその方は「美味しい」と思えないのでは？ と思うのでお断りしています。

プロとして「万人が食べて美味しいもの」を提供出来なければいけないのかもしれないませんが、私は「目の前の人が『美味しい』と思えるもの」しか作れないし、「おべんとう作家」だからそれでいいんじゃないかなあと思っています。

細々とですが、いつも目の前の人と食材とまっすぐ向き合って、「おべんとう作家」という新しいジャンルを開拓し、根をはり、芽を出して小さな花を咲かせることが出来るかな、と思う10年です。

●第34回 えひめみかん祭り 県内の消費者に40品種の柑橘をアピール

愛媛県果樹同志会、愛媛県、JA全農えひめなどは、1月22日～23日、いよてつ高島屋8階スカイドームで、県内産のかんきつを一堂に集め『第34回えひめみかん祭り』を開催。大勢の人出で賑わいました。

祭りは、愛媛産かんきつのPR・消費拡大と果樹農業の振興を図ることを目的に、消費者との交流イベントとして毎年開いており、34回目の今回は、「カラダに愛を。ココロに愛を。愛媛のみかん」をテーマに多彩な催しで祭りを盛り上げました。

会場では、県内各地から選抜された果実コンクールで優秀賞（農林水産大臣賞）を受賞した石田慎一さん（JAえひめ中央）の「せとか」など出品果実190点や、旬のイヨカン・ポンカン・せとか・不知火を始め、県オリジナルの「紅まどんな」「甘平」など、40品種を超える県内産かんきつを、同志会メンバーや愛媛いよかん大使らが試食販売しました。

また、今年は、新品種「エクレーク65」（モロ+太田ポンカン）を会場で試食してもらいながら愛称を募集。吉本興業「愛媛に住みます芸人」モストデンジャラストリオも参加しイベントを盛り上げた他、新品種の展示、みかん餅つき、みかん綿菓子、ポンジュース蛇口、クイズ大会など来場者が参加して楽しんでもらえる催しを実施しました。

コンクールの上位入賞者は次の皆さん（敬称略）。3月の同志会大会で表彰されます。

■2011年度 えひめ・みかん祭り 果実コンクール入賞者

賞名	出品財	受賞者名	所属 JA	備考
優秀賞	せとか（施設加温）	石田 慎一	えひめ中央	農林水産大臣賞
優等賞	宮川早生（屋根掛け）	矢野 通彰	にしうわ	愛媛県知事賞
	甘平（屋根掛け）	丸井 幸造	愛媛たいき	愛媛県知事賞
	紅まどんな（施設）	竹松 慎吾	えひめ中央	愛媛県知事賞
	不知火（施設）	石田六一郎	えひめ中央	全農愛媛県本部長賞
	河内晩柑	増田 章	えひめ南	全農愛媛県本部長賞
	宮内伊予柑	作道 建記	えひめ中央	果樹研究同志会長賞
	太田ポンカン	松本 勝美	えひめ南	果樹研究同志会長賞
	はるみ	徳永 博之	えひめ中央	女性果樹同志会長賞
はれひめ（マルチ）	森 利昭	おちいまばり	女性果樹同志会長賞	
	せとか（施設）	向井 裕二	えひめ中央	愛媛新聞社長賞



▲同志会員らが40品種を超える柑橘を試食販売



▲みかん餅つきに参加したモストデンジャラストリオ



▲大使らが「愛のオレンジロード」をPR

■2011年度 えひめ・みかん祭り ほ場コンクール入賞者

賞名	出品財	受賞者名	所属 JA	備考
優秀賞	紅まどんな	近藤 勇	おちいまばり	農林水産大臣賞
優等賞	せとか（施設）	石田六一郎	えひめ中央	愛媛県知事賞
	宮川早生	赤松 泰幸	えひめ南	全農愛媛県本部長賞

●近鉄百貨店で伊予牛「絹の味」Wプレゼントキャンペーン 関西圏での伊予牛「絹の味」の知名度向上を

JJA全農えひめ畜産部は、創業明治41年の老舗である(株)牛長に協力いただき、同社の近鉄百貨店（阿倍野店・上本町店）直営2店舗で、1月20日から29日までの10日間、伊予牛「絹の味」Wプレゼントキャンペーンを実施し関西圏でブランドをPRしました。

伊予牛「絹の味」は、年間650頭程度（年間出荷頭数の約30%）が関西に出荷されていますが、大部分の販売店では「国産」として流通しています。そこで関西圏での伊予牛「絹の味」の知名度を向上させ、販売拡大を図ろうと今回、初めて実施したものです。

期間中、同店舗では、伊予牛「絹の味」購入者先着5,000人にオリジナルハイクフきんをプレゼント。さらに、抽選で200人に「いよこら・肉みそ」が当たるスピードクジも実施。

報知新聞に告知も掲載し、キャンペーンを盛り上げました。

畜産部では、今後も更に伊予牛「絹の味」の販路拡大に取り組むことにしています。



●第8回みかんのある絵コンクール 金賞に濱邊優吾さん

県果樹同志会は、県内の小学生に愛媛みかんにもっと興味を持ってもらおうと、「みかんのある絵コンクール」の作品を10月～11月末まで募集。1月22日に「第34回・えひめみかん祭り」の会場で、優秀作品の表彰式を行いました。

「みかん祭り」の一環として毎年実施しており8回目。小学校3年生を対象に募集し、34校から昨年を上回る871点の応募があり、関係者が審査し、金賞1点・銀賞2点・銅賞5点・佳作43点を選びました。

上位入賞者は次の皆さんです（敬称略・カッコ内は学校名）。

- 【金賞】 濱邊優吾さん（八幡浜市立松蔭小）
- 【銀賞】 渡邊杏香さん（伊方町立三崎小）、
中村元気さん（同）
- 【銅賞】 山内太智さん（八幡浜市立白浜小）、
伊藤那菜子さん（西条市立丹原小）、
早川菜都さん（八幡浜市立川之石小）、
梶原蔵人さん（松山市立久枝小）、
上田ゆいさん（八幡浜市立川上小）



▲会場に展示された上位入賞作品



▲金賞の濱邊優吾さん（前列右）ら上位入賞の皆さん

●第34回生しいたけ品評会 大塚幸男さんが3年連続の県知事賞

愛媛県椎茸同志会は、1月27日、JA愛媛たいきで「第34回生しいたけ品評会」を開催。最優秀賞（県知事賞）に大塚幸男さん（東宇和支部）が選ばれました。

同志会・JA全農えひめなど関係者が、出品された86点を、大きさ・形状・色・肉厚などを総合的に審査。最優秀賞のほか、原木の部12点、菌床の部4点、計17点の入賞品が決まりました。一部は、翌日、JA愛媛たいき直売所「愛たい菜」で販売しました。

今シーズンの原木しいたけ（秋子）は、11月に気温が高く発生が極端に少なかったものの、12月からは気温が安定し一斉に発生し越冬。しかし、年明けから平年を下回る寒さで生育が遅れ、昨年を大幅に下回る出品点数となりました。

3年連続5度目の県知事賞を受賞した大塚さんは、「年明けからの低温で生育が遅れ出品も危ぶまれたので、受賞はとても嬉しい。袋掛けや散水など管理を徹底した成果かな」と喜んでいました。

表彰式であいさつした成高王洋同志会長は、「原発事故の影響で東北・関東の産地は減産が予想される。愛媛・西日本で頑張って国産を支えていこう」と呼びかけました。

その他の入賞者は次の皆さんです（敬称略・カッコ内は所属支部名）。

【原木の部】

◇優秀賞＝成高王洋（愛媛たいき）、◇1等賞＝高橋茂行（東宇和）、西村幸治（愛媛たいき）、◇2等賞＝姫地利光（同）、河内遼一（同）、矢野欣一（同）、◇3等賞＝岡中勝彦（東宇和）、中村重清（同）、久保勝利（愛媛たいき）、◇努力賞＝瀧野正敏（同）、井上久男（同）、大西正孝（うま）

【菌床の部】

◇優秀賞＝小西勝歳（愛媛たいき）、◇1等賞＝青木勇進（えひめ中央）、◇努力賞＝神山幹雄（愛媛たいき）、芝智弘（えひめ南）



▲3年連続で県知事賞を受賞した大塚幸男さん

●「愛」あるブランド產品に5品目が新規認定 「ふれ愛・媛ポーク」「甘平」などが「愛」ブランドに認定

えひめ愛フード推進機構は、1月27日、「愛」あるブランド產品として、JA全農えひめが申請した豚肉「ふれ愛・媛ポーク」、かんきつ「甘平」など、5品目5点を新に認定したと発表しました。

この他に、ナス「絹かわなす」（JA西条）、養殖マハタ「e-マハタ」（県認定漁業士協同組合）、養殖トラフグ「媛ふく」（うわじまひめふぐ協同組合）が、新規に認定されました。

同ブランドは、県產品の販売拡大を目的に2006年度に創設。品質や安全性、販売状況な

どを審査して認定しており、今回で認定数は、計41品目74点となりました。

全農えひめの関係部署は、「これを契機に一層の消費拡大・販売強化に努めていきたい」と話しています。

なお、畜産部では「ふれ愛・媛ポーク」ブランドの浸透と消費拡大を目的に、2月末まで「NINTENDO 3DS」などが抽選で総計120人に当たるキャンペーンも実施しました。3月に抽選会を行い当選者に景品を発送することになっています。

●しいたけ&イチゴ収穫体験バスツアー

原木シイタケや採れたてイチゴの魅力をアピール

JA愛媛野菜生産者組織協議会と愛媛県椎茸同志会は、消費者に安心・安全・新鮮な愛媛産農産物の魅力を肌で感じてもらうと、収穫体験ツアーを企画。2月11日に松山市の消費者親子ら30人が、大洲市で原木椎茸の植菌・収穫や料理、イチゴ狩りを体験し、生産者との交流を楽しみました。

原木椎茸の植菌・収穫体験は7回目。当日は、原木椎茸の栽培方法を学び収穫や植菌作業を体験。また、「げんぼく55会」の女性らが調理した「どんこカレー」「椎茸まんじゅう」など8品の椎茸料理を食べながら、意見交換し交流を深めました。

徳田農園では、真っ赤に熟れた「紅ほっぺ」「あまおとめ」のイチゴ狩り。採れたてならではのJA愛媛たいき産イチゴの美味しさをアピールしました。

参加した消費者からは、「植菌や収穫体験が楽しかった」「椎茸料理は種類が豊富で美味しかった」「持ち帰る植菌したほだ木から、来年秋に椎茸が発生するかと楽しみ」「新鮮なイチゴはとっても甘かった」と、貴重な体験に大喜びでした。

椎茸同志会の成高王洋会長は、「本物の美味しさは一度口にすると忘れません。料理のレ

パートリーを知ってもらい消費拡大を図りたい。また、こうした交流活動の輪を広げ、産地の維持・活性化につなげたい」と話しています。



▲成高椎茸同志会長（右）が栽培や収穫について説明



▲「あま〜い」イチゴに子ども達は大喜び

●JA青壮年組織代表者・JA全農えひめ 意見交換会

愛媛農業の振興へ組織と協力し取り組む



JA全農えひめとJA愛媛青壮年連盟は、2月10日、互いの組織への理解を深め愛媛農業の振興に向けて協力して取り組むことを目的に、意

見交換会を開きました。

全農えひめからは、「生産・販売・購買一体事業」のこれまでの成果と課題、コアモデルを拡大し生産基盤の維持拡大をめざすとした次年度の取り組み方針を紹介しました。

盟友からは、「タバコ廃作後の対策や耕作放棄地の解消に向けた対策は?」、「下位等級果実の活用策は?」といった質問や、「肥料など生産資材価格の一段の値下げを」、「農家の目線に立った方針や取り組みを実施してもらいたい」といった要望・意見が出されました。

●農機新製品発表研修会

新製品の商品知識力の向上を図る

県内JAとJA全農えひめは、JAで実施される農機展示会に合わせ、2月7日、ウェルピア伊予で新製品発表研修会を開き、商品知識力の向上を図りました。

研修会では、メーカー担当者が、田植機・トラクター・コンバイン・管理機・刈払機など新製品の特徴をパンフレットや実機を基に説明。JA農機担当者らは、展示会や今後の推進に役立てようと、熱心に聴き知識の習得に努めていました。



●JA愛媛畜産技術者連絡協議会 研修会

TPP参加に断固反対

JA愛媛畜産技術者連絡協議会は、1月25日に開いた研修会で、環太平洋連携協定（TPP）が畜産業に及ぼす影響や家畜伝染病予防法改正のポイントについて認識を深めました。

TPPに対してはJA愛媛中央会が、「関税が撤廃されれば輸入品との競合だけでなく補助事業の財源も枯渇する。消費者にとっても規制緩和による食の不安が増す」と訴えました。

法改正では、感染ルート早期特定のための記録の作成・保存などの飼養管理基準が新設され、口蹄疫や鳥インフルの特定症状の早期通報、防除指針の見直しなどの説明がありました。

大杉充協議会長は「TPP参加には断固反対。学んだことを畜産農家にも伝えていこう」と、参加阻止に向けて結束を呼びかけました。



▲大杉会長が結束を呼びかけました

●愛媛ブランド牛の開発スタート

優良繁殖牛10頭導入

愛媛県は、消費者の健康志向に対応した「愛媛ブランド牛」の開発をスタートしました。1月31日、西予市野村畜産総合センターで、鹿児島県から導入した黒毛和牛（基礎牛）が関係者に披露されました。

県では、健康志向と飼料価格の高止まりを踏まえ、出荷月齢を通常より3か月短縮するとともに、赤身が多く脂肪の少ない牛肉の開発を目指します。2014年度に試験販売し、15年度には一般販売する計画です。

JAグループも連携して開発に協力し、農家所得の向上を目指すことにしており、県肉牛生産者協議会の山本三好会長は「期待は大きい。生産者も一丸となって成功させたい」と意欲的に話しています。



▲中村県知事も期待を込めています

!! TAC® 私たちが TAC です

JA西条
アグリセンター
課長補佐
秋山 雅志さん

— JA西条のTAC活動の要

2009年度からTAC活動を展開しているJA西条は、昨年8月、新アグリセンターを開所。各支所に散らばっていたTACをセンターに集約しました。

秋山課長補佐は、初年度からTAC業務の管理者兼自らもTACとして活動。担当品目は「七草」



「メロン」ですが、他作目にも明るく8人いるTAC全員の品目を補完し、農家に出向き意見を収集しながら適切な指導を行っています。その一方で、管理者としてTAC全員の推進・日報を管理。各々の推進の進捗を毎月調整し、訪問の達成状況の指導も行っています。

昨年度からは里芋「伊予美人」の東予地域産地広域化を図ろうと、JA全農えひめとも連携しながらJA間連携の音頭を取り、産地化に取り組んでいます。この里芋の産地広域化については、1月19日に九州で行われた「九州ブロッコリーTAC研究会」で発表（写真）。愛媛だけでなく全国にその知見を広めています。

TACからの信頼も厚く、指導の相談から、生活の相談まで幅広く担当秋山補佐。JA西条のTAC活動の要として益々の活躍が期待されています。

●食とくらしと地域を守るネットワーク愛媛が設立 TPP交渉参加阻止へ県内10団体が結束

愛媛県内の農林漁業団体や県生活協同組合連合会など10団体は、1月23日、「食とくらしと地域を守るネットワーク愛媛」を設立。環太平洋連携協定（TPP）交渉参加阻止の運動を強化します。JA全農えひめも同組織の一員として、一緒に取り組んでいきます。

同組織は、十分な情報開示や国民的議論がないまま、政府が交渉参加に向けて関係国との事前協議に入っていることを非難。経済連携協定（EPA）などの情報も収集します。また、JA愛媛中央会のホームページ内に同組織特設サイトを設置。TPPをめぐる情勢と新たな動きを「ネットワークニュース」として発信し、対外向け広報活動を強化することにしており、全農えひめ

HPにもリンク設定しています。

同組織の林正照会長（JA愛媛中央会会長）は、「農業だけの問題で終わらないのがTPPだ。組織の輪を広げて取り組み、県民各層に影響を知ってもらいたい」と話しています。



▲HPにリンク設定した特設サイトバナー

なんでもBOX

ブラッドオレンジフェア開催

JAえひめ南は、3月18日（日）、宇和島市の海の駅みなとオアシスうわじま「きさいや広場」で、「ブラッドオレンジフェア」を開催します。

ブラッドオレンジは、イタリア原産の「モロ」「タロッコ」等の総称で、果肉が赤いため命名されました。同JA管内では温暖化対策の一環として、いち早く産地化に取り組んでいます。

当日は、生果実はもちろん、生絞りジュースやスイーツなどの試食もご用意。季節のかんきつも取り揃えご来場をお待ちしています。

日時：平成24年3月18日（日）
10時～15時

場所：みなとオアシスうわじま
「きさいや広場」



●第50回愛媛マラソンに協賛

「湯ったりオレンジロード」で「愛のオレンジロード」をPR

早春の伊予路を駆ける「第50回愛媛マラソン（湯ったりオレンジロード）」が、2月5日に開催され、過去最多の7,352人が参加。県内JAグループからも大勢のランナーが出場しました。

JA全農えひめからも職員ら7人が揃いのユニフォームで出場。スタート前には諏訪県本部長らが激励しました。最高は101位（次は102位）全員が制限時間内に完走しました。

全農えひめでは、ゴール後のおもてなし広場に「みかんタワー」を設置し「愛のオレンジロード」をPRするとともに、（株）えひめ飲料もコース給水所にジュースを提供するなどで協賛。タワーをバックに記念撮影するランナーや応援者も見受けられました。

また、JAえひめ中央・女性部は、JAバンクえひめが配布した「おにぎり」8,000個を手づくりし協力。北条選果場でも豚汁をふるまうなどランナーを応援しました。



▲みかんタワー前で完走を誓う県本部職員ら

統計BOX

農業産出額は、前年に比べ40億円増加(愛媛県) —平成22年農業産出額調査結果の概要から—

農 業の生産力を示すものとして、生産量によるものが一般的ですが、金額評価による方法として、農業産出額があります。そこで今月は、愛媛県の農業産出額について見ていきたいと思います。

果実部門が全体の約4割

平成22年愛媛県の農業産出額は、262億円で、前年に比べて40億円(3%)増加しました。このうち耕種部門の産出額は958億円で、前年に比べて29億円(3%)増加しました。これは、米が9億円、花きおよび工芸作物が2億円下回ったものの、果実が33億円、野菜が12億円、いも類が1億円上回ったためです。また、畜産部門の産出額は304億円で、前年に比べて11億円(4%)増加しました。これは、乳用牛が前年を3億円下回ったものの、豚が10億円、鶏が3億円、肉用牛が1億円上回ったためです(図1)。

図1 主要部門における農業産出額の内訳(愛媛県)

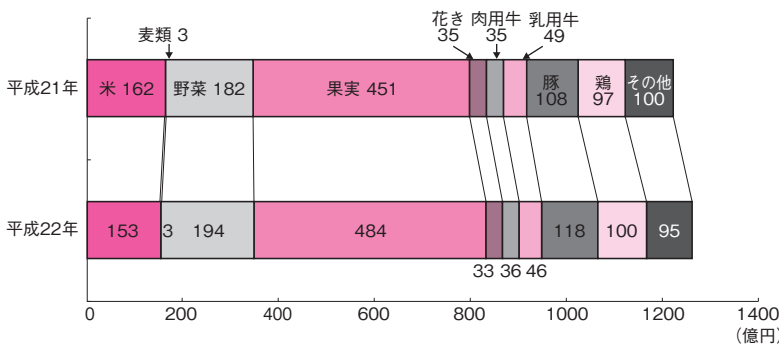


図2 主要部門別の農業産出額に占める割合

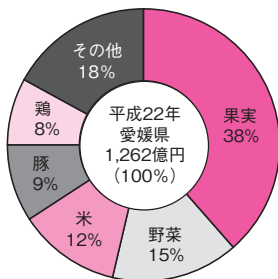
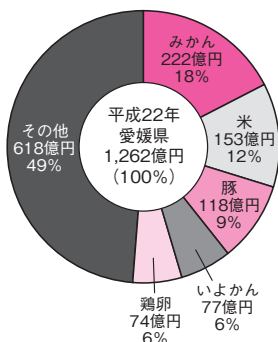


図3 主要農産物の農業産出額に占める割合



愛媛県の農産物 第1位は「みかん」

愛媛県の主要農産物の産出額は、1位がみかんで222億円(18%)、次いで米が153億円(12%)、豚が118億円(9%)、いよかんが77億円(6%)、鶏卵が74億円(6%)、の順となっています。上位5品目で、全体の約半分を占めています(図3)。

上位5品目のうち、みかんの産出額は全国(1、540億円)の14%を占めており全国第3位、いよかんの産出額は全国(88億円)の88%を占めてお

り、全国第1位となっています。

農業所得が農産物の価格低迷等により継続的に減少している中、農業者の所得を高め経営を安定させていくためには、農業所得そのものの増大を図っていくことはもちろん、「6次産業化」の取り組みを推進することにより、農業生産関連事業の所得を高めていく必要があります。

※6次産業化とは、1次産業としての農林漁業の従事者が、主体的に2次産業としての製造業、3次産業としての流通・販売の事業に取り組み、地域資源を活用した新たな付加価値を生み出す取組のことです。

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

楽しみ市

- TEL/0896-74-3233
- 営/8:30～18:00(日曜のみ7:30～17:00)
- 休/年中無休(1月1～4日、地方祭10月15日は除く)
- 住/四国中央市土居町入野79
- URL/http://www.toyoengei.jp/

楽しみ市 ～JA東予園芸 宇摩支部～

宇摩地方の良さと、オリジナル加工品も満載の、独自色豊かな直売所

気軽に立ち寄り
大きな満足

工業地帯のイメージが強い四国中央市ですが、直売所「楽しみ市」のある土居町は、市の西端に位置するのどかな田園風景の広がる町です。地産地消の意識の高い地元生産者により、

本
当に楽しい
「楽しみ市」

店内では今が盛りとばかりに、壁一面を鮮やかなオレンジ色の中晩柑類がすらり。JA東予園芸は果樹園芸が専門とあって、柑橘の種類も豊富です。3月いっぱいはいは四国中央市特産の里芋、山の芋も。春にはイチゴ、それからビワ、イチジク、柿と季節はつながっていきます。

季節を感じさせる旬の農産物に対して、ハナシバ(シキミ)、サカキ、青ネギは人気の通年商品です。特に青ネギは品よし・味よし・一定価格で、知る人ぞ知る隠れた看板商品でもあります。また、減農薬・減化学肥料の学校給食に供給する農産物を集めた「学校給食生産者コーナー」もチェックしておきたいブースです。

3月4日(日)は日頃のご愛顧に感謝して「園協まつり」を開催。生産者の手づくり惣菜や寿し、漬物なども普段以上に盛りだくさん、店頭では餅つき大会やおはぎや手づくりコンニャク、アツアツの焼き芋などのバザーも行われます。ぜひ一度、ドライブがてらお越しください。



◀国道11号線沿い。この大きな看板が目印です

▲駐車スペース約35台、素朴な外観も好感が持てる店舗

JA東予園芸宇摩支部直売部会を結成。平成6年(1994)に簡易テナントで、土・日曜のみの直売所「楽しみ市」が始まりました。徐々に増える出荷会員、お客様の要望に応え、平成19年(2007)、平日も営業する300㎡の新店舗へと拡大リニューアル。さらに好調で、年間売り上げ3億円に届きそうな勢いです。その源は半径約10km圏内から新鮮な農産物を出荷する会員約200名のパワーです。

声

青ネギはラーメンの名脇役！

奥が深いラーメンの世界で勝負をしたいと、納得できる厳選素材を調達して一杯入魂のラーメンを作り続けている「ひかり食堂」。ラーメンに欠かせない青ネギは通常、契約農家から調達をしていますが、端境期には品質のぶれない「楽しみ市」へ駆け込みます。「いつ行っても、鮮度も味

もまちがいない青ネギがあるのは心強いですね」と店主の海田さん。一人でも多くの方においしく気持ちよく召し上がってもらえる食空間の提供を心がけています。



▲ネギがたっぷり。弾力のある麺が汁と絡むつそばと豚めし

イベントカレンダー

- | | |
|------------|----------|
| ●3月4日 | 園協まつり |
| ●6月10～27日 | 梅まつり |
| ●7月10日～ | お中元セール |
| ●8月7～16日 | お盆セール |
| ●9月18～23日 | お彼岸セール |
| ●10月10～18日 | 秋祭りセール |
| ●11月中旬 | 楽しみ市18周年 |
| ●12月18～31日 | 歳末売り出し |



インフォメーション

麺処 ひかり食堂

- TEL/0896-74-3218
- 営/11:00～14:00、17:00～21:00(スープ終了時間店)
- 休/日曜
- 住/四国中央市土居町天満1618



◀里芋、山の芋の
ボリュームは宇
摩地方ならでは



▲土居町では30品目以上の農産物
が学校給食へ供給



▲品数豊富で、「おいしいよ」とアピールするかのよう、きれ
いな並びの農産物



川上 ひろみさん
(楽しみ市 職員)

「男性一人で来られる方も多い
ですよ。来やすい様子で、い
つの間にか気さくなスタッフと
話が弾む常連さんになられてい
ます。アットホームな雰囲気
で、ご要望にもお応えできる店
づくりを目指しています」



▶地元でとれ
たレンコン、
人参も



▲盆栽ファンにはたまらない！ 赤
五葉松が並ぶのも土居町ならでは



▲甘平、せとか、はるみ、はるか、デコボン…
ミカン色に染まる壁面

寺尾 則雄さん
(楽しみ市 店長)

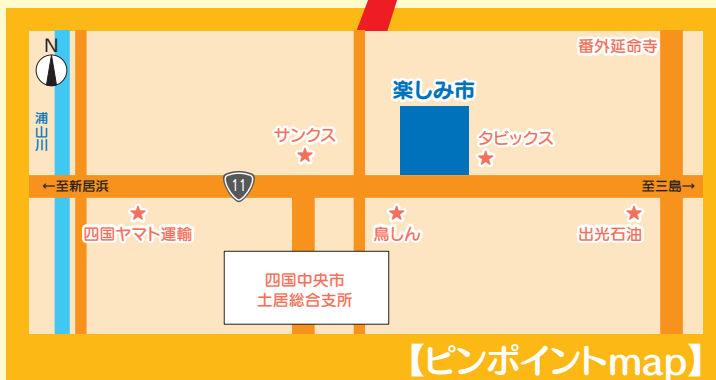
「出荷者は県認定のエコファーマーを取得
したり、新品種の柑橘を栽培したりと、前
向きに頑張っています。今の時期はいろ
んな中晩相類がお楽しみいただけます」



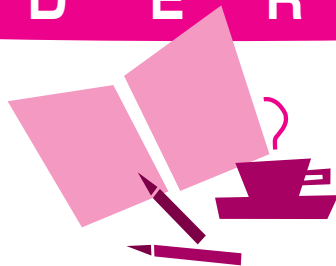
▼JA東予園芸オリジナル加工品の数々。南高
梅をまるやかな味わいに仕上げた「健紅
梅」、やわらかくて甘い干し柿「あんぽ柿」、
封を開けたらちょうど食べ頃「あたご柿」



【広域map】



【ピンポイントmap】



●1月号の特集「新春座談会」、大変興味深く拝読しました。T P P問題をはじめ、地域農業の問題や課題、共販の意義等々、なんといっても最終的に農家の所得向上に向けてJ Aグループの役割・使命は大きなウエイトを占めています。それぞれの立場で素晴らしい考えを持っていると感じました。末端の農家まで周知し理解いただき、「絵に描いた餅にならぬよう」取り組みられることを願っています。

(松山市・山本 良幸さん)

●1月号の「ふるさとESSAY」を読んで、幸せすぎる自分達は反省する必要があるのでは、と思いました。便利さの中からは芽生えてこない考えも、不便さの中からは色々な考えや思いが生まれてきます。自分だけが幸せになるのではなく、周りやみんなが幸せになれるよう、行動したいと改めて思いました。心豊かにT A Cの紹介コーナーでは、頑張っているJ A職員の姿が伝わってきます。県内J Aの取り組みも良く分かるので、これからも各J AのT A Cの皆さんの活動を取り上げてください。

(西予市・松井 律子さん)

●久保田さんの「ふるさとESSAY」を読んで、何年か前に訪れたカンボジアのことを思い出しました。

子ども達の輝く瞳、ガイドさんの親の職業は「自給自足」。日本に来た時には水道水の塩素で湿疹ができた話など。そして、豊かな自然のなかで少しずつ近代化の兆しが見え隠れしている。写真の子どもたちが大人になった頃には、生活も豊かになっているだろうなと思いました。

(今治市・乾 律子さん)

●久保田夏菜の「えひめの食」食べちゃおうかな〜♪ 大好きで、毎回見えています！いろいろな産地のいろいろな農畜産物が料理と一緒に紹介され、見ていて楽しくなります。久保田さんの笑顔はとても私の心を和ませてくれます。

1月号の「ふるさとESSAY」では、カンボジア3泊4日の旅を想像しながら読みました。「真の幸せは生活の豊かさではなく、心の豊か

さ」「そこは自分に素直になれる場所でした」との言。何だか私まで心が広くなったような気がしました。

(西条市・白木 泰子さん)

●「ボンジューズ蛇口」が県内外で大盛況のようです。東日本大震災の被災地でも、このイベントを行って喜ばれたと聞いています。子ども達の笑顔のためにも、どんなこんなようなイベントを行って欲しいものです。

「愛ある」農産物で、人々に「食」を通じた元気の「みなもと」をどんどん提供してください。期待しています。

(松前町・田中 克也さん)

●J Aふるさと自慢「直売所めぐり」大変良かったです。1月号で紹介していたJ Aうま「ジャヤうま市」は一度行きましたが、地図も説明も分かりやすく、また行きたい気持ちになりました。

J Aうま管内の野菜の紹介もとても良かったです。地域のの人たちにとって無くてはならない店舗として、また地域活性化の拠点として、今後もエネルギーに発展されることを願っています。

(今治市・渡部 誠さん)

●1月号料理コーナーで紹介していた「高菜」は、これまであまり加工前のものを買ったことがないので、今回のレシピを見て、買って作ってみようと思います。特に、「高菜の油炒め」は、ごま油の風味と鷹の爪のピリ辛が高菜とマッチして、想像するだけでご飯が3杯は食べられそうです。

前から欲しかったホームベーカリーをとうとう買いました。簡単においしいパンが焼けて、毎日満足しています。最近の機種はお餅もつけます。朝早く起きて、もち米を蒸してついでにいましたが、便利な世の中になったものですね。

(西条市・竹中 由香里さん)

今月のクイズ

平成22年愛媛県の農業産出額は？
「○○○○億円」

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4月10日(当日消印有効)

発表

「あぐりうど」5月号で発表します。

当選者発表

1月号の答えは「ふれ愛・媛ボーク」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。

曾根知佐土さん(四国中央市)	山内 美花さん(西条市)
岡本 妙子さん(今治市)	森 泰子さん(今治市)
村上 瞳さん(今治市)	伊藤 啓悟さん(松山市)
楠 未来さん(松山市)	北原 瑛騎さん(松山市)
岡 沙那佳さん(八幡浜市)	影山 澄子さん(宇和島市)

編集後記

★シンポジウム「甦れ！農」パート13が3月10日(土)に開かれます。今回のテーマは「大震災が問う！競争原理から協同の絆へ」。東日本大震災の復興支援の中で、人々の助け合い(共助)の社会認識が深まっており、また、今年は「国際協同組合年」でもあります。これを契機に協同組合の意義や将来について改めて考えたいものです。(まさゆき)

NOW NOW

COOKING

今月の素材

菜の花



ほろ苦く、ちょっぴり辛く
食卓に刺激的な春一番

▶ (右前) 菜の花と牛肉の炒め物、(右後) 吸い物、(左) 菜の花のキッシュ



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

菜の花のキッシュ(直径18cmのタルト)

〈材料・4人分〉	※1人あたり約87.5kcal
菜の花	1束
玉ねぎ	1/2個
ベーコン	4枚
卵	3個
牛乳	100cc
生クリーム	100cc
塩	小さじ1/4
コショウ	少々
冷凍パイシート	1枚

〈作り方〉

- ① 菜の花は根元の固い部分を取り除き、塩茹でし、3cmの長さに切る。
- ② 玉ねぎは薄切り、ベーコンは1cm幅に切る。
- ③ 卵を割りほぐし、牛乳、生クリームを合わせ、塩とコショウをふる。
- ④ 型にパイシートを薄く伸ばして敷きこみ、ところどころフォークで穴をあけて、①と②を散らし、③を流し込む。
- ⑤ 180℃のオーブンで30～40分ほど焼く。
- ⑥ 焼きあがれば4等分に切り分ける。

吸い物

〈材料・4人分〉	※1人あたり約27kcal
菜の花	1束
ハマグリ	8個
水	700cc
④ 塩	小さじ1/4
④ 薄口醤油	小さじ1
④ 酒	大さじ1
昆布	5cm角1枚

〈作り方〉

- ① 菜の花は根元の固い部分を取り除き塩茹でし、4cmの長さに切る。
- ② ハマグリは殻と殻をこすりあわせるようにして汚れを取り、打ち合わせて鈍い音がしないか確認する。(鈍い音がするハマグリは除く。)
- ③ 昆布と②と水とを鍋に入れ、沸いたら昆布を取り出して火を弱め、ハマグリの口が開いたら火を止める。(ハマグリを除いて汁を漉すとさらによい。)
- ④ ③に④を加えて味を調える。
- ⑤ 椀にハマグリと菜の花を盛り、④の汁をそそぐ。

菜の花と牛肉の炒め物

〈材料・4人分〉	※1人あたり約305kcal
菜の花	2束
牛肉モモ	300g
④ 酒	小さじ2
④ 濃口醤油	小さじ2
卵	1個
片栗粉	少々
ニンニク	小さじ1
ショウガ	小さじ1
豆板醤	小さじ1
④ スープ(中華味)	300cc
④ 濃口醤油	大さじ1
砂糖	大さじ1
油	大さじ1
水溶き片栗粉	大さじ2

〈作り方〉

- ① 菜の花は根元の固い部分を取り除き塩茹でにする。
- ② 牛肉は④で下味をつけて溶き卵を絡ませ、片栗粉をまぶす。
- ③ 140℃位の油で②を油通しし、油切りをしておく。
- ④ フライパンにニンニクとショウガのみじん切り、豆板醤を炒め、④を加える。
- ⑤ ④が沸けば①と③を加え、再び沸いたところで水溶き片栗粉を加えてとろみをつける。

POM プラスシリーズ (190g缶) ◆新発売◆

オレンジプラス/アップルプラス/パインプラス



『“おいしさ” と、カラダに “げんき” をプラスする。』



【果汁30%/希望小売価格80円(税抜)】

- ① 果汁のおいしさとともに、各種成分を含む栄養機能食品として健康感をプラスした果汁飲料です。
- ② 保存料・着色料不使用なので安心してお飲みいただけます。
- ③ 果実のやさしい香味が、おやつ時、お風呂上がりなど様々なシーンに最適です。
- ④ アウトドアにも、買い置きにも便利な飲みきりサイズの小容量缶です。

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

2012
秀峰
強く、明るく、元気よく…
たくましく育てとの
願いを込めて…

五月人形



鎧木製高床台飾り
開口180×奥行50×高さ102cm



着用鎧木製平台飾り
開口113×奥行90×高さ135cm



着用兜木製高床台飾り
開口170×奥行43×高さ97cm



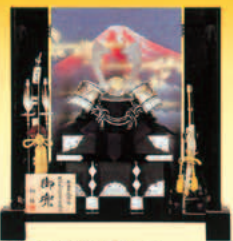
兜木製収納箱飾り
開口150×奥行38×高さ62cm



子供大將木製平台飾り
開口160×奥行50×高さ73cm



着用兜木製収納箱飾り
特別ご奉仕価格 98,000円(税込)
開口133×奥行43×高さ71cm



兜木製平台飾り
特別ご奉仕価格 58,000円(税込)
開口160×奥行33×高さ62cm



ケース飾り



破魔寸



張子虎



大型鯉のぼりセット
コンパクト鯉のぼりセット
武者絵のぼりセット

豪華段飾りからコンパクトな収納飾りまで 県下最大級の品揃えで、厳選されたお品をご納得のお値段にてご奉仕させていただきます。

五月人形・鯉のぼり 特別展示会

■場所／ **秀峰 人形の光商会 大展示場** JA組合員の皆様へ

松山市保免上2丁目2-1
www.hikari-shuho.com

☎(089) 945-0087

AM10:00~PM6:00

お問い合わせは最寄りのJAへ



お人形には、たくさんの
種類がございます。

■お人形はほとんどが手作りです。顔の面相や金らん柄など作りに
いくらか違いがでるものもございます。また、印刷の関係で実際の
商品と色柄が異なる場合も多少ございます。ご了承ください。

■掲載の人形飾り、ケース入り人形などは一例です。号数が同じでも衣装の色柄、
持ち物、道具などが違う場合もございますので、実際にご覧いただくか、お問い合
わせください。また、品切れの際はご容赦ください。