

みらいへど

JA全農えひめ情報

■特集

生産・販売・購買一体事業の取り組み（米麦編）

■JA直売所めぐり

おいでんや とうえん ～JA東予園芸～

5

2012・May



▶ミカンの花



▶法花津峠からミカン園地、法花津湾を眺める。中ほどに見えるのが会場となる玉津小学校グラウンド



吉田町！

「ミカンの花」スタンプラリー

ミカンやま

トンネル抜けたら

いい香り！

(宇和島市吉田町)



愛媛ミカン発祥の地である宇和島市吉田町の宇和海を望むミカン園地では、5月ともなれば白く可憐なミカンの花が咲いています。この風光明媚なミカン山を満喫してもらおうと5月5日に玉津小学校をメイン会場に、ウォーキング・スタンプラリーが行われます。

ミカンの花のさわやかな香りに包まれる全長7km、徒歩約1時間30分のアップダウンのあるコースは、眼下に法花津湾の景色を堪能しつつ完歩できます。途中7ヶ所のポイントではミカンジュース試飲や魚のすり身コロケ試食など地元の味に舌鼓。園地脇を通れば、品種の違うミカンは花や香りも微妙に違うといった新たな発見も醍醐味の一つです。メイン会場ではコンサートやフラダンス上演、特産品販売、餅まき、お楽しみ抽選会、完歩者には参加賞が用意されるなど、盛りだくさんな内容です。

コースは日本ウォーキング協会認定コースとして自由に散策できるので、違う季節に訪れてミカン山の良さを再認識するのもまたいいかもしれません。

①えひめ南予いやし博2012宇和島市観光振興イベント吉田地域実行委員会
Tel 0895-521111

あぐり〜ど

May 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



立春から88日目。若葉は緑濃く、勢いを増しています。茶畑では額に汗をにじませて、慣れた手つきの茶摘み作業が続いています。「お昼だよ〜」お弁当を運ぶ陽気な子どもたちの声に視線を向けば、屋根より高い鯉のぼりが5月の風に泳いでいます。まずは滋味あふれるお茶で一服しましょうか。

農作業の忙しい季節がはじまります。

●表紙：茶摘み
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.137

吉田町！「ミカンの花」スタンプラリー
ミカンやま トンネル抜けたら いい香り！
(宇和島市吉田町)

2

〈特集〉

24年度生産・販売・購買
一体事業の取り組み（米麦編）

5

THE・ねっとわーく

6

ふるさと ESSAY VOL.205

両親という下草が私を育て、娘へと…。
尾原 聖名さん

8

TOPIC NEWS

13

統計BOX
環境保全に向けた取り組み

14

JAふるさと自慢Vol.137「直売所めぐり」

おいでんや とうえん 〜JA東予園芸〜

16

READERS通信

NOW NOW COOKING

〈今月の素材〉 えひめみかん・
いよかん混合ジュース

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>

コアモデル事業を地域に広げ 販売を起点とした生産基盤の拡大を!

J A全農えひめは県内J Aとともに、平成22年度から、第3期「生産・販売・購買一体事業」を推進しています。

第3期事業では、生産振興をメインテーマに、米麦・果実・野菜花卉の作物別に「コアモデル事業」を設定し、作物振興の推進と農業生産基盤の強化・拡充に取り組んでいます。平成23年度は、生産者所得の確保をめざし、販売を見据えた中で「コアモデル事業」の実証普及に取り組む、産地化・事業化へのステップアップに取り組んできました。

今回から、「コアモデル事業」を中心に23年度総括と24年度の取り組み方針を紹介いたします。

「コアモデル事業」を 点から線・面に拡大めざす

J A全農えひめは、平成16年から、県内J Aとともに、「生産・販売・購買一体事業」を推進しています。

第1期(平成16～18年)では、共販組織を基盤に安全安心な農産物供給と資材コスト低減に取り組み、第2期事業(平成19～21年)では、「え

ひめの食・オレンジデー」企画により消費者の理解・支持のもと企画販売・直販を拡大してきました。

第3期(平成22～24年)では、「コアモデル事業」の実証に取り組んでいます。「コアモデル事業」は、生産技術・資材技術を中心に、省力化・営農支援(農地・園地や労力の確保)や新たな需要・販路を開拓する販売流通対策、加工開発までを組み込んだ「総合モデル」事業です。

第1期の資材対策、第2期の販売対策の経験・ノウハウを活かし、「販売先を明確にした総合的な生産振興・資材対策」としてのモデルを実証することにより、次世代の地域農業を担う農業経営の育成を目指しています。さらには、産地化・事業化へとステップアップすることにあります。

これまで一定の成果を上げてきた中で、最終年度の24年度では、販売と連動した中で「コアモデル事業」

図1. 米麦コアモデル事業概念図

実現方策〈販売と連動した高品質・低コスト生産〉	実現方策〈契約販売と連動した多収穫米の産地化〉
【米の高温耐性品種導入・実証と普及】 ○にこまる・きぬむすめ等の導入に向けた現地実証と普及 - 平成23、24年産米の試験結果を踏まえ、25年産米から販売と連動した普及をめざす。 - 米卸・実需者を特定した販売が見える契約栽培方式と新たな集荷手法を取り入れ、農家手取りの向上と安定供給を図る。	【多収穫米による経営モデルの実証】 ○ハイブリッドライス「みつひかり」の契約販売 現地実証→大規模農家・組織・法人へ推進→安定生産の確立→産地化 野菜等の裏作による安定経営の推進（野菜チームとの連動） ○多収性品種「あきだわら」等の実証 栽培実証→安定生産の確立→契約販売による安定収入の実現→産地化
平成23年度総括と平成24年度対策	平成23年度総括と平成24年度対策
【平成23年度の取り組み】 ○高温耐性品種を11JAで実証 - 実証結果：きぬむすめ1等比率89%、にこまる56%、慣行ヒノヒカリ24%。1等比率が高く収量も同等～2俵増 - 課題：販売と連動した着実な産地化 ○裸麦新品種の実証 - 四国裸110号・ユメサキボシを栽培実証中 【平成24年度対策】 ○高温耐性品種の実証・普及 - 目標：きぬむすめ、にこまるの11JAでの実証・普及と販売検証 25年から販売と連動した普及へ - 対策：栽培実証支援と助成 ○裸麦新品種の実証 - 四国裸110号・ユメサキボシの栽培実証を継続 - 栽培指針等を検討	【平成23年度の取り組み】 ○多収穫米を4JAで実証 - 実証結果：あきだわら542kg、みつひかり659kg、慣行ヒノヒカリ446kg/10a。慣行に比べ2～4俵/10aの収量増 - 課題：販売と連動した普及 ○鉄コーティング直播栽培実証 - 育苗移植作業が不要で省力化 - 実証結果は慣行収量とほぼ同等 【平成24年度対策】 ○多収穫米の実証・普及 - 目標：あきだわら、みつひかりの4JAでの実証・普及と販売検証 - 対策：栽培実証支援と助成 ○鉄コーティング直播栽培実証 - 多目的田植機の導入と栽培普及 ○新規契約米の拡大と集荷向上 - 特別栽培契約米の新規拡大とJA集荷向上

を「点」から「線・面」に普及・拡大し、事業ベースとして強化することとしています。

米麦コアモデル事業の取り組み

23年度の成果を踏まえ、高温対策・多収性・省力化と販売対策を検証し安定経営めざす

米麦事業では、安定した農家経営

に向けて、収量及び品質（1等米）

向上による手取りの確保、省力化の

取り組みなど多様な取り組みを進め

るとともに、契約販売と連動した多

収穫米の産地化をめざし取り組んで

います。

23年度『コアモデル事業』では、

①水稲高温耐性品種の実証、②多収

穫米の実証、③鉄コーティング湛水

直播栽培の実証、④裸麦新品種の実

証を中心に取り組んできました。

23年度の実証を通して、収量増や

1等比率の向上、省力化が確認され

ていますが、水稲高温耐性品種・多

収穫米・裸麦新品種では、販売と連

動した着実な産地化、鉄コーティン

グ湛水直播栽培では、担い手の経営

実態を踏まえた直播の導入普及が課

題となっています。

このため、24年度では、引き続き

実証圏を設置し、関係機関と連携を

深め普及性や産地適正を見極めるとともに、販売面での取り組み・検証を進めていきます。

①水稲高温耐性品種実証

23年度水稲高温耐性品種実証は、10JA、1、174aで地域適合性・

生産性等の特性確認を行いました。

試験品種の『きぬむすめ』・『にこ

まる』は、慣行品種の『ヒノヒカリ』

に比べ、収量は10aあたりで同等、

60kg程度多く、1等比率も30～50%

程度高いという好結果となりました

（表1）。

24年度は、県農林水産研究所にお

いて、移植時期・施肥・栽植密度等

の基本技術の検討を行うとともに、

現地においては、引き続き収量・品

質など産地適性を見極めるための実

証圏を設置し、あわせて販売面の検

証も実施します。2年間の試験結果

を踏まえて、結果良好な場合、25年

表2 23年度多収穫性品種実証結果

多収穫米品種	収量 kg/10 a
あきだわら	592
みつひかり	603
ヒノヒカリ	462
愛媛県	502

表1 23年度 高温耐性品種実証結果

高温耐性品種	収量 kg/10 a	1等比率 %
きぬむすめ	445	85.8
にこまる	548	57.6
ヒノヒカリ	462	25.8
愛媛県	502	38.4

度以降、販売状況を考慮しながら徐々に品種転換を進めます。

販売対策としては、認知度（品種名・食味）向上を図るとともに、販売先確保に取り組みます。

②多収穫米実証

23年度多収穫米実証は、4JA、643aで、地域適合性・生産性等の特性確認および施肥量別比較による収量性確認を行い、試験品種の『あきだわら』・『みつひかり』は、慣行品種の『ヒノヒカリ』に比べ10aあたりで130～140kg程度の収量増となりました（表2）。

24年度は、『あきだわら』・『みつひかり』について引き続き実証圃を設置し、その結果を踏まえ、今後の普及性について見極めることとします。

販売対策では、業務用としての用途検討を進めます。

③鉄コーティング

湛水直播栽培実証

23年度鉄コーティング湛水直播栽培実証は、1JA、143aで省力低コスト生産技術の実証を行いました。育苗・移植作業が不要で移植栽培と比べ労力軽減につながり、収量

も慣行栽培とほぼ同等の結果となっています。実証したJA愛媛たいきでは、鉄コーティング用田植え機が導入され、今後普及推進されることとなっています。

24年度も、省力・低コスト生産技術として、普及・定着化を図ります。

④はだか麦新品種

『四国裸110号』『ユメサキボシ』については、23年度に5JA・819aで実証圃を設置しました。収穫は今年5月ということでしたが、結果は出ていませんが、24年度も実証圃を継続して設置するとともに、栽培指針の検討、新たな販売先の確保に取り組みます。

販売対策では、『四国裸110号』は『ヒノデハダカ』の代替として味噌用の販売検討、『ユメサキボシ』は加工特性を見極め用途検討を進めることとしています。

※次号では、野菜花卉、果実のコア事業とTACの取り組みを紹介いたします。

THE

ねつとわーく

「ポンジューズ蛇口のモニュメント贈呈 観光客にアピール」

(株)えひめ飲料

(株)えひめ飲料は、3月29日、「蛇口からみかんジュースが出る」という都市伝説をイメージ化したモニュメントを松山市に贈呈しました。松山城ロープ

ウェイ駅舎に設置され、観光客にアピールします。

モニュメントは、高さ、横幅とも約2メートル。中央の大型蛇口からは、LEDランプでジュースが流れているように演出しています。

29日の贈呈式では、同社の矢野清社長が、「観光スポットとして親しまれるものになって欲しい」とあいさつしました。

同社では、各種イベントや、平成20年からは月1回、松山空港で蛇口からポンジューズが出る無料試飲サービスを行い、観光客へのアピールに努めています。



▲(写真右から)モニュメント完成を祝う愛媛県の中村知事、松山市の野志市長、(株)えひめ飲料の矢野社長

青果販売課

「キメラかんきつ「エクリーク65」 愛称は「ひめルビー」に決定！」

J A全農えひめは、キメラかんきつ「エクリーク65」の愛称を募集してきましたが、398件の応募の中から、J A関係者が9候補に絞り込み、3月22日に、諏訪県本部長らによる選考委員会、大西陽子さん(松山市)と井出啓子さん(同)の2人が応募した「ひめルビー」に決定しました。

愛媛のオリジナル品種であることと、赤く輝く宝石ルビーのイメージが込められています。

同かんきつは、ブラッドオレンジ「モロ」に「太田ポンカン」を接ぎ木して育成されたキメラかんきつで、平成20年10月に品種登録。ポンカン程度の食べきりサイズで、剥皮性が良く、ほぼ種無しで手軽に食べられます。また、果肉には、機能的成分のβクリプトキサンチンとアントシアニン(ポリフェノールの一種)が含まれています。

現在、県内かんきつ主産地5J Aで試験栽培を実施していますが、今後、品種の実用化へ向けた一般消費

者や流通販売業者へのPRを行うため、広報誌やホームページ、1月に開いた「えひめみかん祭り」では試食や試飲も提供しながら愛称を募集してきたものです。

J A全農えひめでは、今後、商標の登録を行う一方で、産地適性を見極めつつ、苗木の供給を進め産地化を加速し、数年後には一般流通をめざすことにしています。



▶「ひめルビー」の愛称でPRをしていく「エクリーク65」の果実



両親という下草が 私を育て、娘へと……

おべんとう教室を終えて、すぐにこの原稿を書いています。受講をしてくださった方は、「味が濃くない。でも薄くもない。優しい味です」と感想を述べられていました。冗談まじりに「人柄が味に出るんですよ」なんて答えましたが、そうあって欲しいといつも思います。料理は裏方の仕事で、誰かに見られるのも、出来上がったところだけです。でも、途中の過程がとても大切です。プロの料理人が特別な道具で材料を使っているだけではなく、ただひとつひとつの所作が丁寧だったり、確実だったりするだけです。でもその積み重ねが味になると思います。

私自身は、レシピの数を増やすことを目的とする教室ではなく、美しい所作で美味しい料理を作ることを目指しています。そうすれば、例え同じレシピであったとしても、誰よりも美味しい料理を作ることが出来ます。そのことを実感したのは父の姿かもしれませう。私の父は鮎職人でした。父は、カウンターしかない店でいつもお客様の

目の前で、仕事をしていました。この人が作ったものを食べるのか？ とお客様が不安に思わないような配慮、所作であったと思います。所作のひとつひとつに無駄がなく、美しく、潔かった記憶があります。そんな父は、生き方もまっすぐ過ぎてきつと生きにくいんだらうなと思いますが、父が作る鮎や他の和食はどれも丁寧に作られたと感じられる美味しいものです。なので、私自身、観客がいなくとも、台所というステージでひとり演技しているつもりで食べてくれる人の笑顔を想いながら料理をしています。

結婚して家を出て久しいですが、今、突然実家の冷凍庫を開けても、どこに何があるかすぐに判ります。そのくらいきれいに整理された母の冷凍庫と冷蔵庫。現役の栄養士としてフルタイムで働きながらも、上手に保存し、なんでも手作りしてくれました。朝、焼きたてのパンの香りで目が覚めることが出来る喜びは、今でも忘れません。「母

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小さん師匠の孫・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/>



▲「卵、バター、砂糖なしの苺ムースケーキ」。赤ちゃんからお年寄り、アレルギーのある人も全ての人が同じものを食べて「美味しい」を共有出来るおやつ作りが最近、力を入れていることかな？

は、何時に起きていたんだろうか？」結婚して、朝食食べるパンを私は、前日に焼きます。オーブンにパン生地を入れる時、いつもそのことを思い出します。目覚まし時計の音でも母親の「早く起きなさい！」という声でもなく、「いい匂いがする」と感じて進んで起きられるということ、最高の始まりです。それを体験しているのに、私はまだ娘に味わせていません。なかなか母を越えるのは難しいです。せめて、冷蔵

庫の整理と娘には手作り育てたいと日々、実践中。そう貫けるのは、助産師さんの言葉があったからと思います。私が娘を妊娠した時、エコーで写る胎盤が綺麗だったらしく、「今時、こんなに胎盤が綺麗な人はいませんよ。食生活がちゃんとしているんですね。でも、これは、昨日今日のことではないのよ。あなたのお母さんがどれだけ食事に気を遣ってきたかということよね。お母さんに感謝しなさいね」と言

われました。胎盤は土のようなもの。肥沃な土地で育つ野菜は立派で害虫にも強く、美味しいです。10ヶ月近くお腹にいる胎児がしっかり育つために特に女性は食生活に注意が必要ですね。お陰様で娘は、4歳ですが、アレルギーもなく、まだ生まれて2回しか熱を出したことがなく、健康に育ってくれています。

ほとんどの人は、「食べる」という行為にお休みがありません。両親が「食」に関わる仕事をしていたことと、ひとりっことあったこともあり、子供の頃は随分寂しい想いもしました。そのせいか将来の夢を抱く時には、必ず「食」とは無縁のことばかりをイメージし、目標にしてみました。OLも経験しましたが、でも、結局は「食」に関わる仕事を、そして、両親の「食文化」を受け継いで、たくさんの人、食材から自分のスタイルを作り続けています。これからも家族と出逢う人たちの笑顔を増やせる「食」を提供していきたいと思います。「美味しいものを食べたなら、幸せになる」それを1日3回することが出来る。それを毎日毎日やれば、いつも幸せになれる！「食べる」ことが、人生を変えることが出来る。大それたことのようにですが、きっとそうに違いないと思います。そのことを証明していきたい！と、やはり最後は大きく結びます。

●平成23年度「愛媛県果樹同志会大会」

着果の確保とTPP参加断固拒否を確認

県内果樹生産者が組織する愛媛県果樹研究同志会と愛媛県女性果樹同志会は、3月21日、松山市で「絆ー今こそひとつに！がんばろう愛媛」をテーマに、平成23年度「愛媛県果樹同志会大会」を開催しました。

大会には、同志会員ら関係者約400人が出席。今年産が裏年にあたることから、着果の確保ならびに隔年結果防止対策を最重点課題とし、基本管理の徹底による高品質安定生産対策に全力で取り組むことを確認。果樹産地構造改革計画の実践と果樹経営支援対策を有効活用し経営基盤強化を図るとともに、消費者に「安全・安心」な美味しい果実を安定的に供給し、果樹産業を維持・発展させるとした基本方針を決めました。

大会宣言では、①自然環境の変化に対応した栽培技術の確立、②安定供給は一流産地の義務、③「毎日くだもの200グラム運動」を実践し、消費拡大に努めよう、④TPP参加の断固拒否ーとのスローガンを採択しました。

TPPについては東京大学大学院の鈴木宣弘教授が講演。「農水省の試算では果樹への影響額は210億円だが、かんきつだけでも少なくとも435億円に上る」と影響の大きさを強調し、参加反対を訴えました。



大会では、コンクールの表彰式も行われ、農林水産大臣賞の近藤勇さん（JAおちいまばり）に優勝旗が手渡されました。

～コンクールの主な入賞者～

■平成23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	
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	にしろわ	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	竹松 慎吾	えひめ中央	愛媛県知事賞
	不知火(施設)	石田 六郎	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
	はれみ	徳永 博之	えひめ中央	女性果樹同志会長賞
	はれみ(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

■平成23年度 柑橘園地若返りコンクール入賞者

賞名	出品財	受賞者名	所属JA	
優秀賞	甘平	寺尾伊勢行	東予園芸	愛媛県知事賞
優秀賞	甘平	児玉 恵	えひめ南	全農愛媛県本部長賞

■平成23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	
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

■平成23年度 早生果実コンクール入賞者

賞名	出品財	受賞者名	所属JA	
優秀賞	宮川早生	竹田源太郎	えひめ南	愛媛県知事賞
優等賞	宮川早生	西川 晴喜	えひめ南	全農愛媛県本部長賞
	宮川早生	堀川 芳治	えひめ南	果樹研究同志会長賞
	宮川早生	石崎 勝治	にしろわ	女性果樹同志会長賞
	宮川早生	石崎 勝治	にしろわ	女性果樹同志会長賞

■平成23年度 キウイフルーツほ場コンクール入賞者

賞名	出品財	受賞者名	所属JA	
優秀賞	ヘイワード	宝生 卓	愛媛たいき	愛媛県知事賞
優等賞	ヘイワード	武田 誠樹	えひめ南	全農愛媛県本部長賞
	ヘイワード	越智 清	おちいまばり	果樹研究同志会長賞
	ヘイワード	西山香代子	えひめ中央	女性果樹同志会長賞

●「しずく媛」栽培研修会

高品質・安定生産に向けた栽培技術の確立を

J A全農えひめは、3月28日、松山市で県農林水産研究所が開発した酒造用米「しずく媛」の栽培研修会を開き、高品質・安定生産に向けた栽培技術の確立に努めることや、平成24年産の作付け計画などを確認しました。

研修会には、生産農家やJ A・地方局・県の担当者など29名が参加。あいさつした愛媛県酒造協同組合の中城英敏理事長は、『「しずく媛」は愛媛初の酒造好適米として期待も大きい。安定した需要が見込めるので今後も良いものを生産してもらいたい』と要望。J A全農えひめ営食糧部長は、「収量や品質面でバラツキが出てきている。J A・生産者、行政など関係機関が連携して高品質・安定生産に努めよう」と呼びかけました。

意見交換では生産者側から、「農家と酒造メーカーの交流会など一体的な取り組みがあれば研究心や向上心がそそられ励みにもなる」「酒造メーカーからの生産者個々の評価があれば良い」といった連携の強化を要求。酒造協同組合からは「バラツキが少ない粒が揃った原料米の供給

を」と均一性の向上を求める意見が出ました。

「しずく媛」は、平成19年から愛媛県酒造協同組合・J A全農えひめ・県内J Aの3者が契約を結び、需要に応じた生産に取り組んでおり、県内22の蔵元が、日本酒の統一銘柄「しずく媛」を製造・販売しており、年間2万本から2万5千本が消費されています。

23年産は、産地適性を見極めようと、新たに3J Aを加え県内6J A・23ha作付けし、90tを生産。24年産も23ha・100tの生産を計画しています。



▲23年産の品質や精米の状況を確認する関係者

●「第25回ひめライス杯南海放送レディス卓球大会」

Aクラスは塩見・野村ペアが初優勝

(株)ひめライスは、スポーツの支援を通じて愛媛米『ひめライス』をPRしようと、3月25日、松山市の県武道館主道場で「第25回ひめライス杯・南海放送レディス卓球大会」を開催。各クラス3位以内の選手には副賞として無洗米『あらうまい!』を贈りました。

同大会は、県内最大規模の女子ダブルスの大会で、191ペア・382人がエントリーしました。最高齢92歳までの幅広い層が参加し、レベル別に5クラスに分かれて熱戦を展開。会場は女性選手たちの掛け声と軽快に玉を打ち合う音が響き熱気に包まれました。

最もレベルの高いAクラスで初優勝した塩見心・野村佳子ペア（FREE STYLE・今治市）は、「毎年参加し入賞の経験はあるが、目標は優勝だったので初優勝はとても嬉しい!」と副賞のお米を手喜んでいました。

その他のクラス優勝は次の皆さんです（敬称

略・所属）。

◆Bクラス＝上田貴美枝・北川千春（GUTS今治・今治市）

◆Cクラス＝山内明子・高市恵（ライスカレー・松山市）

◆Dクラス＝弦田アユ子・稲田恵美（内子卓協・内子町）

◆Eクラス＝水本琴美・阿部恵子（みつばちクラブ・松山市）



▲Aクラス初優勝の塩見（右）・野村ペア

●「一寸蚕豆出荷協議会」 愛媛産のシェア・売り場確保で有利販売めざす！

J A全農えひめ青果販売課は、4月5日、J A愛媛別館で、「一寸蚕豆出荷協議会」を開きました。会議には、J A・市場担当者など20人が出席し、24年産の出荷方針・計画を決めました。

愛媛県は全国有数の一寸蚕豆産地ですが、高齢化と近年の低価格の影響により、24年産の栽培面積は前年比82%の39.8ha、共販量は前年比92%の446.8トンと、前年を下回る見通しとなっています。

生育は、年末から1月末にかけての低温・干ばつ、2月以降の日照不足や低温の影響により、全体的には1週間～10日程度遅れており、出荷ピークは5月10日前後が見込まれています。長崎等九州産地も同様に生育遅れとなっており、昨年同様に5月連休以降、各産地の出荷が重なることが懸念されています。

平成24年産一寸蚕豆出荷計画表 (単位: ha、t、%)

	面積	共販量	4月	5月	6月
本年計画	39.83	446.6	12.7	433.9	0.0
前年実績	48.64	489.5	9.2	472.7	7.6
前年比	82%	91%	138%	92%	0%

※数字は4月上旬現在。

こうした中、J A全農えひめでは、関東の主要市場を中心に休日相対販売や販売店舗を限定した週間値決め等の効果的な実施を通じて、愛媛産の売り場・シェア確保と有利販売に取り組むこととしています。

なお、県内では4月16日のJ Aえひめ中央中島地区を皮切りに出荷が始まっていますが、4月上旬の強風の影響により、県内の共販量は426トン程度に減少すると見込んでいます。

●第17回 愛媛県子牛品評会 雌は村上さん、去勢は池田さんが県知事賞！

J A全農えひめ畜産部は、4月18日、西予市野村畜産総合振興センターで「第17回愛媛県子牛品評会」を開き、優等賞（県知事賞）には、雌の部で村上克也さん（J Aひがしうわ）の出品牛「しげふく」、去勢の部では池田一成さん（J Aえひめ南）の「愛都8」が選ばれました。

品評会には、生後1年未満の県内産黒毛和種156頭（雌牛の部68頭、去勢の部88頭）が出品され、月齢に見合う発育をしているか、体積、子牛としてのバランス、資質、品位などを基準に審査し、各賞が決まりました。

県知事賞の池田さんは、「愛情たっぷりにストレスをかけないように育てた成果が出て良かった」と笑顔で話していました。

品評会後には、今年度第1回目の和子牛臨時市場を開き、153頭（雌66頭、去勢87頭）を販売。全国的に子牛相場が高値推移していることから、1頭あたり最高額は534,450円、平均販売額は雌が364,350円（前回〈2月〉比35,334円高）、去勢が446,431円（同比62,749円高）と、いずれ



▲去勢の部で県知事賞の池田さんと「愛都8」

も前回は上回る価格で販売されました。

その他の入賞者は次の皆さんです（カッコ内はJ A名）。

【雌の部】▽1等賞＝大森久光さん（ひがしうわ）、藤原輝明さん（同）

【去勢の部】▽1等賞＝井関秀夫さん（ひがしうわ）、山岡造さん（愛媛たいき）

4月14日は愛を深める『オレンジデー』!

多彩なイベントを実施し「オレンジデー」と愛媛かんきつをアピール!

J A全農えひめは、4月14日の「オレンジデー」を愛の記念日として定着させ、愛媛産かんきつのPRと消費拡大につなげようと、「愛のオレンジロード」の集大成として県内・首都圏・京阪神地区でさまざまなイベントや量販店でオレンジデーフェアを実施しました。



県内

①ブライダルイベント

4月14日オレンジデー当日に松山市のホテル椿館で結婚式をあげた宮本洋輔さん・佐藤仁美さんの披露宴では、J A全農えひめが協賛し、オレンジェルやみきゃんも参加して「ブライダルイベント」を開催。ホテル入り口に「みかんタワー」を設置し、ウェルカムドリンク、旬の清見をふんだんに使ったウェディングケーキ(P②)、余興では柑橘詰め合わせプレゼント(P③)など、オレンジづくしで2人の愛の記念日を祝いました。



P② 清見のウェディングケーキ入刀



P③ キャラクターも盛り上げました

②ハート型観葉植物「ラブラブハート」や清見のプレゼント〈4月14日〉J Aグリーンえひめ・いよっくら・エミフルMASAKI・フジグラン松山など協力店では、先着でハート型観葉植物をプレゼント(P④⑤)。

〈4月12~15日〉JASS-PORT松山東では、給油された方に先着で「清見」をプレゼント(P⑥)。



P④ 先着で「ラブラブハート」プレゼント(いよっくら)



P⑤ 「ラブラブハート」



P⑥ 「清見」プレゼント

首都圏

「ORANGEDAY in Tokyo」と題して、東京ドームと東京タワーでイベント

①4月12日：東京ドーム「もうすぐオレンジデーナイター」

チームカラーがオレンジ色の「読売巨人軍」とタイアップし、(巨人VS中日)を提供開催。試合前には愛媛いよかん大使らが長野久義選手を表敬訪問し、愛媛産柑橘の詰め合わせ「愛の柑橘引き出しセット」を手渡しました(P⑦)。また、抽選で観戦客200人にも同セットをプレゼント。

入場ゲートでは、オレンジ色を身につけた入場者先着1,000人に愛媛産「清見」をプレゼント(P⑧)したほか、場内のオーロラビジョンでオレンジデーCMの放映、グラウンド上で「オレンジェル」「みきゃん」「ノッポン(東京タワーのキャラクター)」「ジャビット」らがパフォーマンスを行い、オレンジデーをアピールしました。



P⑦ 巨人・長野選手を訪問



P⑧ グラウンド上でもアピール

②4月14日：東京タワー「オレンジまつり」

オレンジ色にライトアップされる「オレンジまつり」を開催。タワーの高さ333メートルにちなんで、抽選で333人に愛媛産「清見」をプレゼント(P⑨)。13日には「前夜祭」として、「愛の引き出しセット」や「読売巨人軍グッズ」が当たる抽選会も行われました。



P⑨ 「オレンジまつり」も大盛況!

京阪神地区 4月11日~オレンジデーフェア開催

阪急・阪神百貨店グループ6店舗などで、4月14日を中心にオレンジデーフェアを開催。いよかん大使やJ Aえひめ南のタロコ生産者も参加し、愛媛産柑橘PRとともにイベントを盛り上げました。



リジェール松山

RIZIERE MATSUYAMA ROOFTOP BEER GARDEN

屋上ビアガーデン



2012.5.10(木) - 9.29(土) 17:30-21:00

定休日: 日曜日・祝祭日 / 盆休み: 8月15日

選べる

2つのコース! + 飲み放題!

生ビール・日本酒・焼酎・チューハイ
冷酒・ハイボール・ワイン・ウィスキー
ウーロン茶・ジュース・コーラ

焼肉コース

【4名様より承ります】

お一人様 前売券/3,500円
当日券/3,700円(税込)

焼肉(限定1セット)のあと、バイキングコースをお召し上がりいただけます。



バイキングコース

【40品食べ放題】

お一人様 前売券/2,800円
当日券/3,000円(税込)



ご予約・お問い合わせ

Tel.089-948-5631

前売券は、前日までにお買い求めください。
前売券は、ビアガーデン定休日でも8Fリジェール松山にてお買い求めいただけます。

空席情報

リジェール松山

検索



お城の見えるスカイウエディングホール
リジェール松山
松山市南堀端町2番地3 (JA愛媛)
<http://www7.ocn.ne.jp/~rizer/>

平成24年度 JA全農えひめグループ提供番組（レギュラー枠）

JA全農えひめグループでは、以下のテレビレギュラー番組を提供し、テレビCMを通じて愛媛の農畜産物の消費拡大と事業・商品のPRに努めています。

提供	放送局	番組名	放映日時
JA全農えひめ	南海放送	もぎたてテレビ	日曜日 11:55～12:50
		スッキリ	月曜日 8:00～10:20
	愛媛朝日テレビ	ドラマステーション	火曜日 16:00～16:54
(株)ひめライス	南海放送	ぐるぐるナインティナイン	木曜日 19:56～20:54
		火曜サプライズ	火曜日 19:00～19:56
		情報生ワイド「スッキリ」	木曜日 8:00～10:25
	テレビ愛媛	ネブリーグ	月曜日 19:00～19:54
		笑っていいとも	月曜日 12:00～13:00
	あいテレビ	キャッチあい	月曜日 18:16～18:50
		Nスタ	火曜日 16:53～17:45
	愛媛朝日テレビ	スーパーJチャンネル	水曜日 16:54～17:54

統計BOX

環境保全に向けた取り組み

— 「食料・農業・農村及び水産資源の持続的利用に関する意識・意向調査」の結果から —

農

業の持つ物質循環機能を生かし、生産性との調和等に留意しつつ、土づくり等を通じて化学肥料・農薬等による環境負荷の軽減、さらには農業が有する環境保全機能の向上に配慮した持続的な農業である「環境保全型農業」の定着を図るため、農業環境規範の普及・定着、エコファーマーの取組への支援、先進的な営農活動への支援、有機農業の推進等の取組が行われています。

販売単価が評価されない

環境保全型農業に取り組む場合の支障について、農業者を対象に行った調査（複数回答）によると、「慣行栽培と比べて、経費がかかる割には販売単価が評価されないこと」51・5%、「慣行栽培に比べて労力がかかること」38・6%、「慣行栽培に比べて単収が減少すること」29・6%等が、大きな障害になっています（図1）。

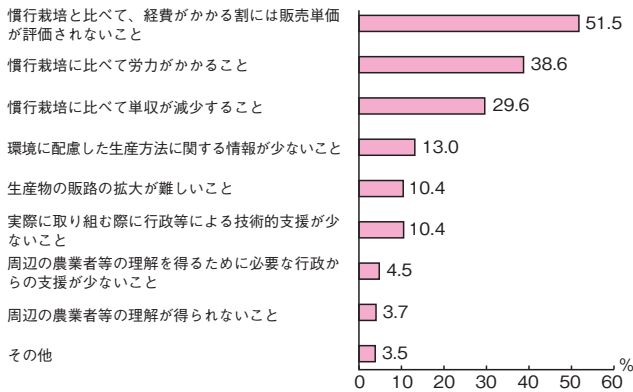
国産農産物を積極的に消費・購入する

消費者を対象に行った調査（複数回答）によると、農業・農村の維持・活性化のために、消費者として応援していったらよいと思う取組について、「米など、国内で生産できる農

産物は国産農産物を積極的に消費・購入する」84・3%、「消費者が農業者と事前に農産物の売買契約を結ぶことにより農家の経営等を支援する活動」38・9%など、積極的に農村を支えていく必要があると考えていることが分かります（図2）。

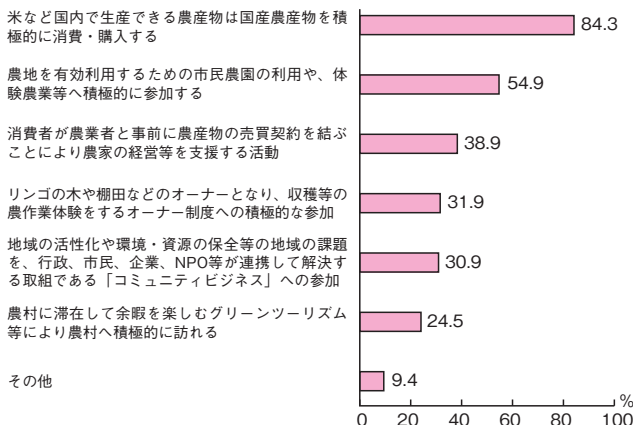
このような農業者や消費者の意識を踏まえ、今後は、環境保全型農業を行っている産地の販売企画力の向上、生産物の販路拡大のためのマッチング等の対応、産地交流を重視した有機農産物の宅配やツアー・イベント等の取組、栽培技術の体系化・強化等を進めていくこと

図1 環境保全型農業に取り組む場合の支障について



資料：農林水産省「食料・農業・農村及び水産資源の持続的利用に関する意識・意向調査」（平成23年5月公表）

図2 農業・農村の維持・活性化のために消費者として応援していったらよいと思う取組



中国四国農政局
松山地域センター 農政推進グループ

が重要です。また、消費者の意識を向上することにより実際の行動に結びつくよう、学校やボランティア等を活用した環境保全の体験等の環境教育を行う必要があります。

農林水産省では、環境保全効果の高い営農活動に取り組む農業者に対して直接支援を行う、「環境保全型農業直接支払交付金」があります。

※エコファーマーとは、「持続性の高い農業生産方式の導入の促進に関する法律」第4条第1項の規定に基づき都道府県知事の認定を受けた農業者の愛称です。



インフォメーション

おいでんや とうえん

- TEL/0898-68-3600
- 営/土・日曜のみ7:00～17:00
※店舗は平日8:00～17:00も営業
- 休/年中無休（1月1～3日は除く）
- 住/西条市丹原町田野上方462
- URL/www.toyoengei.jp/

おいでんや とうえん ～JA東予園芸～

自然がおいしい直売所。とうといご縁がうれしい、とうえん



▲営業日は沿道にのぼりが立つ。よく目立つ屋根を目印にお越しください

うちで作ったもん
食べてみてや!

中山川沿いにある「おいでんやとうえん」は毎週土・日曜日に西条市一円の新鮮な農産物が並ぶ素朴な直売所です。

そもその発端は平成6年に消費しきれない自家用野菜を生産者各自が思い思いの値段をつけて、選果場軒下でコンテナ台の陳列販売からスタートしました。売ることよりも直売所でみんなと出会え、消費者からは喜ばれるのがうれしくて：そんな、和気あいあいとした始まりです。

平成9年に常設の店舗（アンテナショップ）がオープン。直売所は平成14年に現在の週末営業の形態をとり、平成19年にそれまでの「ふるさと直販広場」から「おいでんやとうえん」へと名称を改め、650㎡の広さに250名を超える会員が出荷、年間約1億5,000万円を売り上げる直売所となっています。



武方 一憲さん
(おいでんやとうえん 店長)

「JA東予園芸が誇る『健紅梅』は地元産の南高梅を使用。酸味はほどよく、大粒で、皮は薄く、肉厚！化粧箱入りの贈答用もご用意しています」

イベントカレンダー

- ・2月 セとかフェア
- ・4月下旬 とうえんまつり
- ・6月 梅の収穫体験
- ・12月中旬 収穫祭

▶寒い日に、見知らぬ同士もあたたかな火鉢を囲めば会話が花咲く。火鉢の中身はアツアツ焼き芋



▼あちこちで会話が弾む買い物風景



【広域map】

初夏に出かけて

楽しいとうえん

季節の果物を中心に、おいしい農産物が年中並びますが、6月になると南高梅とアムスメロンが主力商品です。気候に左右されないハウス栽培のアムスメロンは高糖度で味にも定評のあるおいしさです。6月10日頃に販売開始、予約も受け付けています。

南高梅は販売だけでなく、実際に園地へ出向いて収穫し、梅ジュースや梅干しを作り、持ち帰る体験イベントも行われます。

県内有数の柿産地だけに、秋の直売所は柿色に染まります。特にあたご柿は干し柿用生果、渋抜きなど、品数豊富。年末から年明けにかけては紅まどんなやせとか、デコポンなどの柑橘が多数並びます。



▲いいものをより安く！ 朝一がオススメ



▲土曜日には河原津漁協から近海でとれたピチピチ鮮魚が並び



▲ハウスでは甘い香りが漂っている、アムスメロン



▲徳永養鶏場のこだわり卵は黄身が色濃く、盛り・弾力のある人気商品。中央が徳永さん



▲梅の収穫体験は手ぶらで参加、2kgの梅のお土産付で2,000円



柴岡 律子さん
(おいでんやとうえん 職員)

「貰っても、贈ってもうれしいバラの花束は香り豊かで、花持ちもよく、2週間以上。全国発送もしていますよ」



▲「健紅梅」各種



▲色鮮やかで干し柿のイメージをくつかえす「あんぼ柿」

とうえん商品は

いつでも買える

店舗（アンテナショップ）には「A東予園芸の看板商品、加工品がそろっています。」

全国へ年間550万本を出荷、共選共販出荷量・売上額ともに日本一を誇るスプレーバラは、安価で新鮮、高品質の品揃えです。中身が黄色いキウイフルーツが入手できるのも当店ならでは。

秘伝の製法でまろやか風味に仕上げた蜂蜜入り梅干し「健紅梅」や梅ジャム、干し柿なのに赤ちゃんのほっぺのように柔らかな「あんぼ柿」、渋柿が真空パックで脱渋個装された「あたごゴールド」。キウイフルーツのドライフルーツも商品化の予定で、ますます目が離せません。

品

「おいしい」の笑顔がうれしくて…

黒田テイ子さんと桑村エイ子さんは近くに暮らす仲良し姉妹です。二人とも素朴で懐かしい味の加工品を出品しています。御年83歳の黒田さんは「つくって持っていくのはりハビリのようなもの」とにこやかですが、よもぎ餅はよもぎ採取にはじまり、餅米を前日から仕込み、当日は未明に起きて一人で100個の餅をつくりまわす。金山寺味噌は米を蒸し、麹菌で発酵、独自の味付けで大豆もたっぷり。ご飯のすすむ一品です。



▲桑村さん（左）は白餅やかき餅、パウンドケーキ、黒田さんはおかきフライや黒豆も出品。餅の形が規格品のように一定でないのはご愛嬌。つくるうちに、だんだんと大きくなってしまいうだとか（笑）



【ピンポイントmap】



●3月号「THEねつとわーく」を読んで。愛媛は農産物の宝庫なんだと改めて思いました。柑橘類、サトイモ、イチゴ：この前はテレビで新宿だったと思いますが、「愛媛フェア」のような感じで、おしゃれなレストランが豚肉とかオレンジにちなんだ料理などを出していました。もともと愛媛の良さを全国に広げていくため、さまざまなイベントが開催され消費拡大につながっていかればと思います。

(今治市・秦 ミヨ子さん)

●当地区特産の山の芋（つぐね芋）の植え付け時期となりました。今年は低温、また雨の影響で思うようにはかどりません。特に日曜百姓にとっては休日の雨がうらめしい限りです。このハガキが届く頃には植え付けも完了し、サトイモ「伊予美人」の植え付けも終わっていると思いますが、今から農作業の腰痛を心配しています。

テレビで人類が腰痛に悩まされ始めたのは、狩猟生活から農耕生活に移行した時期だと言っていました。なるほど納得です。なるべく腰を使わないように工夫して、長く農業をやっていきたいと思っています。

(四国中央市・三好 昇さん)

●3月号「なんでもBOX」ブラッドオレンジジュアを読んで。さすが、みかん県、愛媛。ブラッドオレンジも作っていたとは！初めてイタリアのブラッドオレンジジュースを飲んだときの味、衝撃は忘れられません。それから「せとか」初めて知りました。地元のコープのカタログにあったので、早速注文しました。楽しみです。どんな味かな？

娘が小4の時、朝日小学生新聞のことも記者の企画でJAえひめ南を訪ねました。それからずっと『あぐり〜ど』を送っていただき、愛読しています。娘も昨年度を卒業し社会人。長い年月を見守っていただいているようで、愛媛の皆さんの律儀さとあたたかさにいつも感動しています。

(神戸市・足立 昌子さん)

●3月号の「TOPIC NEWS」のしいたけ

品評会の記事を読み、大塚幸男さんの生椎茸の写真が掲載されていました。こんなにも凛々しく美しい椎茸があるのか！と正直驚きました。鍋料理に入れて食べたいと思いました。若い新規就農者やIターンで農業を始めた人など、がんばっている「農業者」をぜひ取材してほしいです。

(今治市・阿部 達郎さん)

●「ふるさとESSAY」を今月も興味深く拝読させていただきました。いつもやりたい事がはつきりしている方は素敵だなと思いながらいつか自分もと、もう40も半ば過ぎてしまいました。あきらめず、模索していくために「ふるさとESSAY」続けてください。農業で頑張っておられる奥さんたちを紹介してくれるコーナーがあればいいと思います。

(八幡浜市・井上 喜美さん)

●初めてお便りします。主婦50歳です。食とかにはやはり興味があります。エッセイ vol 203「おべんとう作家」で10年〜を読んで、お弁当の写真があったのですが、カラーだったらわかりやすいのにな〜と、第一印象でした。すいません、小さいことで。料理コーナーで柑橘を使った料理とか取り上げてください。

(八幡浜市・村上 信子さん)

●家庭菜園を楽しんでいます（2年目）。クッキングは、旬の素材で献立ができ楽しみにしています。いろんな種類を育てて、家計を助け余った物は近所・友達等におすそ分けしています。『わあ嬉し はずんだ声で また励み』

(上島町・福田 りつ子さん)

●特集のJA-SSSを読んで。セルフSSSが増える中、どうしても自分でガソリンを入れることをちゅうちょしていました。値段の安さにひかれ思い切って挑戦してみました。優しい店員さんに教わりながら、スムーズに入れることができ、それ以来利用しています。利便性・快適性の高いセルフを望んでいます。

(伊方町・上田 由記さん)

今月のクイズ

JA全農えひめは、カメラかんきつ「エクリーク65」の愛称を決定しました。その愛称は？
【ひめ○○○】

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6月11日（当日消印有効）

発表

「あぐり〜ど」7月号で発表します。

当選者発表

3月号の答えは「1,262億円」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。

平家 祥照さん（八幡浜市）	浅海千賀子さん（今治市）
宝利 礼子さん（四国中央市）	石野 満さん（伊予市）
山崎 八生さん（松山市）	井上 喜美さん（八幡浜市）
松本 興八さん（松山市）	高橋 将器さん（新居浜市）
桐野 直さん（松山市）	二宮サツキさん（松山市）



編集後記

★3年間離れていましたが、4月から「あぐり〜ど」担当に戻ってまいりました。よろしくお願いたします。取材に伺ったブライダルイベントをはじめ、オレンジデー関連のイベントは盛況で、徐々にではありますが、オレンジデーも定着しつつあります。特集で紹介した生産・販売・購買一体事業のコア事業も同様ですが、「点」から「面」への拡大に皆様のご協力をお願いします。

(正直)

NOW NOW

COOKING

今月の素材

えひめみかん・ いよかん混合ジュース

愛媛のミカンで
おいしさ深まる



▶(右前) みかんジュースでチョコ、(右後) みかんジュースのゼリー、(左) 鶏肉のみかんジュース煮

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

鶏肉のみかんジュース煮

〈材料・4人分〉 ※1人あたり約474kcal

鶏モモ肉	2枚
玉ねぎ	1個
えひめみかん・ いよかん混合ジュース	600cc
④ 塩	小さじ1/2
コショウ	適量
油	小さじ2
小麦粉	適量
醤油	大さじ1
パセリ	少々
塩	適量
コショウ	適量

〈作り方〉

- ① 鶏肉は一口大に切り、④の塩・コショウをふり、小麦粉をまぶす。
- ② 油で玉ねぎのみじん切りを炒め、①を加えて焼き、色が変わればジュースと醤油を加えて、弱火で10～15分ほど煮込む。
- ③ 塩・コショウで味を調え器に盛り、パセリのみじん切りをちらす。

※彩りにブロッコリーなどを添えてもよい。
※カレールウ2かけを加えても美味。

みかんジュースのゼリー

〈材料・4人分〉 ※1人あたり約55kcal

えひめみかん・ いよかん混合ジュース	200cc
砂糖	30g
ゼラチン	5g
水	大さじ2
ミント	4枚

〈作り方〉

- ① 水にゼラチンを入れてふやかしておく。
- ② 鍋にジュースと砂糖を入れて沸かす。フツフツとしてきたら火を止め、①を加えて溶かす。
- ③ ②を型に流して冷やし固める。
- ④ ミントを添える。

みかんジュースでチョコ

〈材料・4人分〉 ※1個あたり約99kcal

ダークチョコレート	200g
えひめみかん・ いよかん混合ジュース	60cc
バター	30g
生クリーム	30g
ココアパウダー	適量

〈作り方〉

- ① チョコレートを細かく刻み、ジュースと一緒に湯せんにかける。
- ② ①にバター、生クリームを加える。
- ③ ②をクッキングシートを敷いた型に流し、冷蔵庫で冷やして固める。
- ④ 食べやすい大きさに切り、ココアパウダーをまぶす。

※ダークチョコレート…カカオ70%のもの。

5月21日発売 伯方の塩（伯方塩業）とのコラボレート
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

全国発送承ります



えひめみかんいよかん 混合ジュース

愛媛産の温州みかんといよかんなどの柑橘果汁を
ブレンドした飲みやすく体にやさしい果汁100%ジュースです。

- 1,000mlビン×12本/ケース
- 250g缶×30本/ケース

ちゃんと、えひめ。
しつかり、みかんいよかん。

えひめみかん
いよかん混合
果汁100%

えひめみかん・いよかん混合ジュースは
愛媛の元気な太陽を浴びて育った
みかんといよかんなどの柑橘果汁を
ブレンドした飲みやすく体にやさしい
果汁100%ジュースです。

季節限定
数量に限りがあります。
品切れの際は
ご容赦頂きますよう
お願いいたします。



えひめつぶみかんいよかん混合ジュース

愛媛産の温州みかんといよかんの果汁にみかんの果粒(つぶつぶ)を
加えた飲む果物感覚の果実分100%ジュースです。

- 1,000mlビン×12本/ケース

愛用運動期間 4月1日～8月31日

主催団体/JAグループ愛媛農畜産物消費拡大推進本部・県内各JA
JA愛媛中央会・JA全農えひめ

協賛団体/JAえひめ女性組織協議会・愛媛県農協青年連盟・愛媛県果樹研究同好会・愛媛県女性果樹同好会・愛媛県果実生産出荷安定協議会
愛媛県茶業振興協議会・JA愛媛信連・JA共済連愛媛・JA愛媛厚生連・愛媛県酪産・JA愛媛施設産

