

みくろんど

JA全農えひめ情報

■新春企画／県本部長インタビュー

「トータルアグリード事業」を展開し担い手の所得確保をめざす

■JA直売所めぐり

北吉井ふれあい市・ふれあい市みうち ～JAえひめ中央～

1

2013・January



▶光舞う、なばなの畑は生産者の笑顔も一緒に春らんまん（写真提供／JAえひめ南）



▶使いきりのパックで販売



なばなの収穫・出荷

（JAえひめ南）

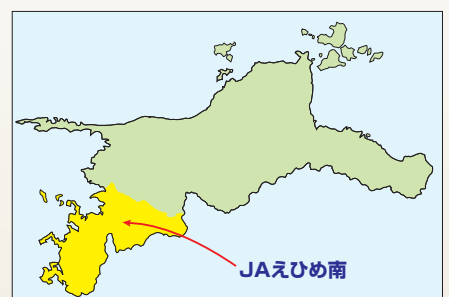
「なばな」は、菜の花の食材としての呼び名で、県内では、JAえひめ南管内とJAえひめ中央管内で栽培しています。

JAえひめ南管内では、平成9年度から水田の裏作として軽量品目の「なばな」の作付け推進が行われてきました。現在は鬼北町・松野町を中心に管内全体で生産者約40名が約3haの栽培を維持しています。

栽培は9月上旬から順次播種を開始し、12月上旬頃から収穫・出荷がスタートします。1・2月の厳寒期は数量は少ないものの早春の食材として重宝され、気温の上昇に伴って数量は徐々に増え、2月下旬から3月にかけて出荷のピークを迎えます。

産地では、適期収穫、鮮度と品質に留意した出荷に努めるとともに、使いきりに便利で見栄えがよく、そのまま店頭に並べて販売できるパック詰めの出荷に切り替えるなど、産地維持拡大の努力を続けています。

「なばな」は和え物、汁物、揚げ物、炒め物と、広範囲の料理に使えて、調理法も意外に簡単・便利な食材です。春の彩りと独特のほろにがさを味わって、一足早い春を満喫してみませんか。



めぐり〜ど

January 2013

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



お正月の伝統の遊びから学ぶことも多いもの。集中力や手先の器用さを高めるお手玉やあやとり、風を読む凧あげ。羽根つきで顔に墨を塗るのは魔よけのおまじないなのとか。いろはかるたや百人一首だと、ことわざや和歌がスイスイと頭に入るからフシギです。そして楽しい福笑い。『笑う門には福来る』。2013年は笑顔からのスタートです。

●表紙：正月遊び
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.145

なばなの収穫・出荷

(JAえひめ南)

2

会長年頭あいさつ

JA全農えひめ 運営委員会会長 岡本 健治

4

〈新春企画〉諏訪玄県本部長インタビュー

「トータルアグリード事業」を展開し 担い手の所得確保をめざす

JA全農えひめ県本部長 諏訪 玄
〈聞き手〉南海放送(株) 小谷 渉子

11

THE・ねっとわーく

14

ふるさと ESSAY VOL.213

日々を無心に、酒を造る

中城 英敏さん

16

TOPIC NEWS

20

私たちがTACです

～JA西条 営農振興課 黒川 直樹さん～

21

統計BOX

22

JAふるさと自慢Vol.145「直売所めぐり」

北吉井ふれあい市・

ふれあい市みうち～JAえひめ中央～

24

READERS通信

NOW NOW COOKING〈今月の素材〉ハウレンソウ

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えひめアイパックス(株)

<http://www.iyokkora.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>

会長年頭あいさつ

新年を迎えて



全国農業協同組合連合会愛媛県本部
運営委員会 会長

岡本 健治

新年を迎えるにあたり謹んでごあいさつ申し上げます。組合員ならびに読者の皆様におかれましては、清々しい新春を迎えられたこととお喜び申し上げます。

また、平素は、本会事業の各般にわたり格別のご指導・ご協力をたまわり、厚くお礼申し上げます。

さて、昨年末の衆議院総選挙で新しい政権が誕生しましたが、経済成長と財政再建、被災地復興と原発問題、TPPなど直面する課題が山積しています。政治を停滞させず、地域の活性化につながる農政や国民生活の向上に向け加速することを期待しています。

昨年日本経済は、震災の復興需要や各種政策効果の下支えがあったものの、後半以降は海外経済の減速により生産活動は弱い動きが続く、個人消費など内需も落ち込む中、景気後退局面入りが懸念されています。

また、国内農業では、高齢化・担い手不足による生産基盤縮小が一層深刻となっています。さらには円高・デフレを背景とした消費者の低価格志向や安価な輸入農畜産物の増加などによる販売価格の低迷に加え、飼料をはじめ生産資材価格の高止まりも相まって、農家経営は以前にも増して厳しい状況に陥っています。

このような中、JAグループ愛媛では、昨年11月に「第35回JA愛媛県大会」を開催し、「地域とともに食と農を通じた豊かなえひめづくり」次代へつなごう『協同の力』を基本方針に、JAグループの10年後のめざす姿の実現に向けた向こう3年間の取組みを決議しました。大会ではあわせて「TPP交渉参加断固阻止に向けた運動の展開に関する特別決議」も採択し、組合員・地域住民の負託に応えていくために、JAグループ愛媛として組合員・役職員が一丸となりこれらの大会決議を着実に実践していくこととしています。

JA全農では、本年4月から新たな「3か年計画」をスタートさせ、「国産農畜産物の販売力強化」「元気な産地づくりと地域のくらしへの貢献」などに重点をおいた施策を展開してまいります。愛媛県本部におきましても、3期・9年間の「生産・販売・購買一体事業」の取組みを踏まえて、新たに「トータルアグリッド事業」として、地域農業戦略に基づく担い手の所得確保をめざし、消費者から愛媛農業に対する理解・支持を得る取組みや、産地振興・銘柄確立による販売力強化など、地域・JAと全農グループが一体となった運動を展開してまいります。

本年は新たな施策への取組みがスタートする節目の年でもあり、全農愛媛県本部はグループ会社とともに、会員JA・組合員の皆様から求められている組織の役割を確実に果たし、愛媛農業のたしかな未来を切り拓いていきます。

最後になりましたが、本年も会員・生産者の皆様の一層のご指導・ご支援をお願い申し上げ、新年のごあいさついたします。

「デジタルアグリッド事業」を展開し 担い手の所得確保をめざす



**JA愛媛県大会の決議を实践し
担い手づくりを推進します**

小谷 あけましておめでとうございます。

諏訪 おめでとうございます。

小谷 私は、昨年7月から「えひめの食」企画の番組を担当していますが、4月に大阪から愛媛にやってきたばかりで、JAや農業についてまだまだ知らないことが多いというのが実情です。今日は、番組での取材経験を活かしながら、また一消費者としてJA全農えひめの農業振興をテーマに話をうかがいたいと思いますので、よろしくお願いします。

諏訪 小谷さんは愛媛に来て間もないわけですが、愛媛やJA・農業の印象はどうですか？

小谷 大阪に住んでいる時は、愛媛といえ

聞き手

南海放送(株) アナウンサー

こたに しょうこ
小谷 渉子さん

昭和61年5月15日大阪府生まれ。平成24年4月に南海放送に入社。

現在「えひめの食 こたにしょうこの旬発見!〜愛ある産地におじゃまして〜」のテレビ番組、ラジオコーナーを担当している。その他、『ぶっくまーく!! (毎週木曜日10:25〜)』、『NewsCh.4(毎週金曜日天気情報コーナー)』を担当。特技はイラストを描くこと、バルーンアート。



ばみかん・高級柑橘というイメージでしたが、県内各地の取材を通じて愛媛にはいろんな農産物があるということにびっくりしました。番組のテーマ・農産物も毎回違いますし、何よりどれも美味しいですね。農家の皆さんがこだわりを持って作られているのに触れて、その素晴らしさを実感しています。

みかん・紅まどんなの味にはビックリさせられました。今では愛媛イコールみかんという一言で簡単に片付けられないなと感じています。こんな私が番組を担当してよかったのでしょうか?

諏訪 ある意味では、私たち生産側にとっては当たり前で気づかないことでも、消費者目線で感じたことや感動したことがあれば、番組等を通じてアピールしていただきたいですね。

小谷 ありがとうございます。消費者としても、作っている方の顔が見えるというのは魅力です。農家の皆さんの熱い思いを伝えられるよう頑張ります。

最初に、昨年を振り返ってみますと、震災後の復興支援や節電・エネルギー問題、デフレ不況、農業関係ではTPP(環太平洋連携協定)問題やJA愛媛県大会などがあげられますが、昨年を振り返ってどうでしたか?

諏訪 昨年は、JA全農えひめはグループ会社を含め、「経営の安定」「コンプライアンスの徹底」「企画力の発揮による価値の創造」「熱意と元気」という4つの事業推進方針を掲げて取り組みました。

こうした中、昨年11月に開催された第35回JA愛媛県大会では、今後3年間で、「地域農業戦略」「地域くらし戦略」「経営基盤戦略」という3つの戦略と、統一的な「広報活動」に取り組むことが決議されました。

小谷 これからのどのような取り組みを進めるのですか?

諏訪 担い手づくりによる農業振興、暮らしやすい地域社会、地域に根ざした協同組合としての役割発揮、JA・農業への理解

を深める広報活動等の取り組みを進めます。

こうした取り組みを進める背景は、農家所得の低下、高齢化・離農による耕作放棄地の増加と農業産出額の減少など愛媛農業の生産基盤が脆弱化していることにあります。愛媛県は耕作放棄地率が約22%と全国ワースト5位。農業産出額は、平成23年こそ前年に比べ10億円増加しましたが、1、272億円と、ピーク時から約4割も減少し、右肩下がりの状況にあります。

地域農業戦略では、JAの使命として、農業生産の維持拡大、所得の向上、農を通じて豊かな地域づくりに向けて、担い手づくり、農地戦略、作物戦略、販売戦略を結び



▶里芋「伊予美人」の番組取材で

つけた総合的な支援に取り組みることになっています。

JA全農えひめとしても生産基盤の強化に向け、先頭に立って農家所得の向上をめざし「生産・販売・購買一体事業」等を実践してきており、今後も取り組みを進めていきます。

小谷 お米農家を取材した時、息子さんが地域で一番の若手だと言われていましたが、後継者の育成は愛媛農業の発展において重要なテーマですね。

『えひめの食』企画TV番組で 農家の想いと農産物をPR！

諏訪 また、広報活動では、JAグループ

としてTPP交渉参加断固阻止の取り組みを進めています。安い輸入農畜産物も増えている中で、消費者にいか国産農畜産物を選んで食べてもらえるか。消費者から愛媛農業に対する理解や支持を得るため、JAグループが一体となって広報活動に取り組むことにしています。

小谷 私の出演している「えひめの食」企画の番組も、そうした取り組みの一つというわけですね。

諏訪 そのとおりです。JA全農えひめは、農業の理解促進を図り、消費者と一緒に元気に愛媛農業を創っていかうと、6年前からグループ会社とともに「えひめ

の食」企画を展開中です。食材を届けるだけでなく、愛媛の農産物の特長や機能性、食べ方、農家のこだわり・想いや苦労話などの情報をTV番組やホームページ等の媒体、店頭での販促活動を通じて県内の消費者に発信しています。

農家の皆さんが前面に出て、自らが第一線で紹介・売り込んでいくわけですから、参加意識も強いですよ。

小谷 取材に伺うと、農家の皆さんのこだわり、プロ意識を感じます。カメラに慣れていない方でも、生産している農産物の話になると自信を持って堂々と説明されます。美味しいところやどうしたら美味しく食べられるか、食卓に並べる時の調理方法など積極的に教えてくださる。まさにプロの顔で、力強いですよ。

農家の方に勧められて畑で丸かじりすることも多くて、松山長なすも初めて生で食べましたが、甘くて美味しかったです。後から聞くと農家の方も生では食べないということでしたが…（笑）、生の野菜の美味しさ、底力も教わりました。

農家の皆さんは自分が育てた作物に誇りを持っていらっしゃる。短い時間の中ですが、それを裏付ける美味しさをできるだけ視聴者にお伝えできるよう頑張ります。

諏訪 番組は、農産物の紹介だけではなく、農家の励みにもなります。関係者の評価も高いので今後もPRをお願いします。

小谷 そういいうお話を聞くと、身が引き締まりますし、うれしいです。皆さんの想いを胸に頑張らなきゃと思います。

TACを核に「コアモデル事業」で新しい取り組みが芽生えている

小谷 JA全農えひめの「生産・販売・購買一体事業」の取り組みは3期9年目を迎えているというのですが、取組み経過・状況についてお聞かせください。

諏訪 「生産・販売・購買一体事業」は、平成16年度から、販売を起点にした生産振興、企画販売による販売力強化、資材コストの削減など農家所得の確保を通じて農業振興を進めてきました。

第1期では、生産基準の作成や栽培履歴記帳による安全安心対策の徹底、統一資材リストに基づく資材予約結集で生産資材コストの削減に取り組みました。

第2期では、消費者に農業・農産物のアピール・販売強化対策として、「えひめの食」企画、「オレンジデー」企画をスタートさせました。「えひめの食」企画のTV番組をはじめ、店頭や各種イベントでPRするとともに、企画販売・直販の拡大など取り組み強化を図りました。

また、JAの大型合併によって担い手対応の重要性が問われる中で、担い手対策の一環として、TACという出向く営農担当

者の設置を推進しました。

小谷 TACというのは？

諏訪 「とことん会ってコミュニケーション」を合言葉に、担い手に出向く営農担当者のことです。農家の課題解決に向けて総合的に誠実に対応するTACは、ますます期待される存在になると思います。

小谷 わかります。わざわざ会いに来て相談に乗ってもらえる。顔が見えるからこそ、信頼関係も築けます。農家の皆さんにとってTACさんは心強い存在ですね。

第3期事業も最終年度ということですが、取り組み状況はどうですか？

諏訪 1・2期の総括を踏まえ、第3期は生産基盤の維持拡大に向けて、品目別に販売と連動した新しい事業モデル「コアモデル事業」を展開し、TACによる担い手へのアプローチ等を通じビジネスモデル（産地化事業化）へのステップアップをめざしました。

また、TAC活動は、24年度には8JAに取り組みの輪が拡大し、担い手への提案等も行う中で、少しずつではありますが、着実に新しい産地・取り組みが芽生えており、産地化事業化への足がかりをつかんできました。全国の大会でも、優秀JAや個人表彰や新人表彰など23のJAやTACが表彰される中、24年は愛媛から1JA・2人が表彰されるなど、着実に成果をあげています。

小谷 作物別にはどういった取り組みが進

められていますか？

諏訪 米では、24年産から従来実施していた共同計算による概算金払いの集荷から、買取販売という一定価格で買い取る方式に切り替えました。24年産は不作だったため集荷量の大幅アップには結びつきませんでしたが、農家手取りのアップにつながることができたと考えています。

野菜・果実では、直販事業、企画販売事業に力を入れて、愛媛チームとして、量販店・生協・ゆうパック・ギフト需要の拡大を進め、関東圏では青果市場やJA全農青果センターを通じた新たな販路の開拓に取り組み県域の販売力がアップしました。

愛媛県は、豚肉が中四国一の出荷量を誇りますが、豚肉の『ふれ愛・媛ポーク』、牛



肉の伊予牛『絹の味』のブランド・営業力の強化に取り組み、新たな企画提案、取引条件等有利販売への足がかりとなりました。

小谷 食材も豊富で、取り組みも盛りだくさんの内容ですね。

諏訪 ええ、愛媛県は品目も多く素材の宝庫です。商品開発で付加価値を高めていくことも必要ですが、私ども単独での取り組みは難しいので、食品会社とのコラボで愛媛の食材を使った商品開発を進めるなど、消費の裾野を広げていくことで、結果として農家の所得を確保していきたいと考えています。

『トータルアグリード事業』を 平成25年4月からスタート

小谷 平成25年を迎え、これからの農業振興の取り組み方針をお願いします。

諏訪 まず、9年間取り組んできた「生産・販売・購買一体事業」を踏まえ、25年度からそれを拡充・強化し、新たに「トータルアグリード事業」を展開します。

前段でも触れましたが、昨年の愛媛県JA大会の柱の一つでもある「地域農業戦略」に基づき、担い手の所得を確保していくプランとして、「生産・販売・購買一体事業」をモデルチェンジし進めていきます。

これは、販売に重点を置いたトータル戦略で担い手への支援を強化していくという

う取り組みです。「えひめの食」企画を通じた愛媛農業への理解・支持への取り組みや、縦横のつながりを重視した現場対応力の強化を進めていきます。

小谷 「トータルアグリード事業」で愛媛農業をリードしていくわけですね。

諏訪 「あぐりーど」には農業をリードするという意味とともに、「心をひとつにする」「束ねる」といった意味合いもあります。

現在、25年度からのスタートに向け、具体策や要領等の検討を進めていますが、これまで取り組んできた「コアモデル事業」をさらに進化させて、品目別に重点品目を設定してビジネスモデルに拡大していきます。「こういうものを作れば、責任を持つてこう販売します。安心して作って下さい」といったしっかりしたビジネスモデル、インターネット上の仕組みを作っていかなければならないと考えています。

つまりしっかりした産地基盤を作るために、これまでの「点」の取組みを「面」にしていくというのが大きな考え方です。それをJAとJA全農えひめが一体となって取り組んでいこうと思います。

『ビジネスモデル』を実践し 販売強化を推進します

小谷 ビジネスモデルは具体的には？

諏訪 お米では、温暖化の中で高温耐性品



種が求められていました。コアモデルで実証してきた「にこまる」という品種を愛媛のブランド・顔にして、ひめライスブランドを核に販売体制確立に取り組めます。

野菜では、里芋、取扱量が多いきゅうり・いちごをビジネスモデル品目に設定し、面積の維持拡大、高品質安定生産と県域での品質統一により有利販売をめざします。

中でも里芋「伊予美人」は、東予地区のJAでの作付けが拡大しています。これをモデルに県内JAの連携を促進しながら、ブランド化・販売促進を進めます。

かんきつでは、愛媛オリジナル品種の「紅まどんな」「甘平」をモデルに、「オレンジロード」などによる取り組みを通じてブランド化と販売拡大に取り組んでいます。

小谷 「オレンジデー」「オレンジロード」

の取り組みは、愛媛に来てはじめて聞いて
素敵だな、面白いなと思いました。愛媛ら
しさも満載で、番組でも、取り組みを紹介
しているので、早く定着すると良いですね。

諏訪 これまでも、オレンジがチームカラー
の巨人軍とタイアップして東京ドームでイ
ベントを実施したり、県内外の量販店等で
柑橘販売とセットで普及を進めています。

愛媛はみかんの生産量は2位ですが、中
晩柑を含めた柑橘生産量では日本一の生産
県で、品種も多くリー販売によって周年
供給が可能です。この強みを活かし、11月
3日から4月14日まで「オレンジロード」
として取り組みます。ブランド化と同様に、
定着までに時間はかかりますが、地道なP
R活動で、愛媛産かんきつの消費拡大と売



▶昨年4月に東京ドームで開催した「もうすぐオ
レンジデーナイト」

り場確保につなげたいと考えています。

小谷 次に畜産関係では、伊予牛『絹の味』、
『ふれ愛・媛ポーク』があります。

諏訪 畜産では飼料価格の高騰や国際化に
対応できるよう肉質と安全安心の追求、生
産性の向上とコスト削減、県内産の強みを
活かした販売企画やブランドPRに取り組
みます。豚肉は年間20万頭出荷体制の維持
に向け、プロジェクト等を通じて生産性向
上を推進します。

牛肉は、昨年、神戸市場向けの特選ブラ
ンドの伊予牛「絹の味」を愛を発売しま
したが、県内だけでなく消費地でのブラン
ド化や販売力強化を進めています。県が開
発普及に取り組んでいるブランド牛につい
ても、一緒になって普及・定着に取り組み
ます。

また、資材関係は、販売対策・生産対策
の下支えとして、予約結集を基本とした需
要の掘り起こし、新資材や新技術の普及を
通じて資材コストの低減を進めていきます。

TACは、営農部門・購買部門と連携し
機能発揮を進めるとともに、TACが自己
研鑽・組織研鑽ができる場を作ってレベ
ルアップを図っていききたいと考えています。

愛媛のブランド力を活かし 産地づくり、人づくり

小谷 平成25年のスタートにあたって抱負

をお聞かせください。

諏訪 JA全農の「3カ年計画」では、「元
気な産地づくりと地域のくらしの支援」「国
産農畜産物の販売力強化」「海外事業への
積極的な取り組み」「経営の安定」を事業
方針に掲げています。

JA全農えひめでは、組織力を活かし元
気な愛媛農業の構築をめざしていきます
が、何といつても愛媛チームの総合力発揮
に向け、小さな改革の積み重ねが重要であ
ると考えています。県内の農産物のシエ
ア、グループ会社を含め概算で約45%を占
める大きな事業組織であり、いかに機動力
を発揮していくかが課題です。小さな改革
から取り組んで舵を切りながら全体を動か





『挑戦し攻めていく』姿勢で 地域農業の発展を！

していきたい。いったん動き出すと物凄いエネルギーで変化できると確信しています。愛媛は柑橘を中心にして大きなブランド力があり、必ず生き残れる産地です。私たちJAグループは農業を軸に地域を守る使命があり、そのブランド力を活かしながら、自信の持てる産地づくりとその核となる人づくりを進めていきたい。

小谷 人づくりを進めていくには？

諏訪 昨年、JAが出資型法人を設立し、

JA自らが農業を受託したり生産したりする動きも出てきました。こうした取り組みを通じて、新規就農者の受け入れや農業研修の場をつくり、そこで経験を積んで農業者として独立していくことで新たな担い手を生み出すことができます。

今年は、JA主導で農家を育てていくスタートの年になるのではないかと期待しています。JA主導の担い手づくりには、必ずビジネスとして成り立つ販売力を確保していなければなりません。販売のキーワードは価値あるものを創ること、すなわち「ブランド」をつくることです。消費者がどういう気持ちで購入し、どのように食べてもらえるかを念頭にブランドを構築し、消費者に選んでもらえるよう力を入れていきたいと考えています。

これらを進めていくために機能を発揮するのが、担い手の農業の課題を解決するための部隊である「TACチーム」です。

JA全農えひめではJATACに対する人材育成や支援体制をとっており、全国でも先進的な取り組みが評価されています。今年は、このチーム力を発揮するための組織化を考えています。「TACチーム」が、農家の信頼と絆となり、JAの使命発揮に大きく貢献すると考えています。

小谷さんの抱負も聞かせてください。

小谷 私はこれまで、番組取材は教えてもらおうというスタンスでしたが、本日いろ

いろお聞きした中で、農業や農産物についてももう一歩踏み込んで勉強し、基礎知識をしっかりと持って臨もうと考えています。

これから3月までまだ放送予定がありますが、私がオススめするといった姿勢で、農家の想いを胸に情報を伝えながら、少しでも視聴者・消費者との橋渡しの役割を果たしていきたいと思います。農家・JAの皆さんの応援とご協力をお願いします。

最後に、諏訪県本部長から、メッセージをお願いします。

諏訪 今、混迷の時代であるからこそ、逆に「困難」「非常識」の中にヒントやチャンスが潜んでいます。常に「挑戦し攻めていく」姿勢が重要だと考えています。

特に販売力の強化に向けては、大きな旗印となるのが、「地域との協業」「お客様・消費者目線」です。「トータルアグリッド事業」を通じて、食品業界とのコラボ等も含めて販売からのビジネスモデル化をJAグループが主体となつて進めていくことが、地域農業を守るといふ使命を果たすことにつながります。

JA全農えひめとグループ会社が一体となつて果敢に実践していきますので、ご理解とご協力をお願いします。

小谷 私もアナウンサーとして、後悔をしないように何事にも前向きで取り組んでいきたいと思っています。

本日はありがとうございました。

THE

ねとわーく

「平成24年産「伊予柑」の出荷販売対策と消費宣伝活動」

青果販売課

JA全農えひめと県内JAは、12月18日に開いた果実委員会、平成24年産の伊予柑の出荷販売対策ならびに消費宣伝計画を決定しました。

愛媛県の平成24年産伊予柑の生産



予想量（11月10日時点・JA系統分）は、3万7,900トン（前年比94%・前々年比98%）で、少なかつた昨年をさらに下回る状況にあります。

生育は、開花遅れや乾燥により果実肥大は抑えられ平年を下回る肥大となっており、特に本年は雨の降り方が地域によってバラつきはあるものの、全体的に品質内容は平年より糖度・酸ともに高い傾向にあります。

また、果実の販売状況は、秋冬3品目（みかん・りんご・柿）の作柄は平年作程度で多くはないものの、景気低迷による末端消費の鈍さから引き続き厳しい販売となっており、年明けについても厳しい販売が予想されています。

このため、24年産伊予柑の出荷販売にあたっては、高品質果実の出荷を基本とし、出荷時の品質基準の遵守や需給動向に対応した計画的な出荷に努めるとともに、市場価格の維

持を目的とした果実需給調整対策事業および消費宣伝事業を有効活用し次年度につながる販売対策に取り組みます。

〈主な出荷・販売対策〉

品質基準に基づいた食味・内容重視の出荷を遂行するため、階級別の貯蔵管理・適期出荷に積極的に取り組みます。

販売開始は基本的に年明けからとし、2月以降の出荷にウェイトをおいた精度の高い出荷計画を設定します。今年産は酸高傾向となっており、伊予柑全体のイメージを損なわないよう品質基準を遵守した計画的な出荷を行い、特に1月販売は食味重視の販売に取り組みます。

低品位果実は加工仕向け等市場隔離を行うとともに、3月はス上がり注意到意した出荷を行います。

3月販売のイメージアップを図るため階級（2L・L）を限定した「弥生紅」の出荷促進に取り組みます。

市場ごとに残荷量・未仕切状況を加味して出荷量を調整するとともに、出荷量の平準化を図り、休み明けは平常の20%増以内に抑えます。

なお、緊急時の対策として、1月の日別平均販売価格が一定価格を下回ったり市場在庫が増加する恐れが

ある場合は、緊急対策会議を開催し、全JAが公平な出荷調整および出荷停止等の措置を実施します。

需給調整対策では、県全体として積立金を充当し県域独自対策として次の3項目を実施します。

- ① 大玉果出荷促進対策（対象Ⅱ1月5日から2月10日まで市場出荷用3L級以上・1,000t）
- ② 加工誘導対策（対象Ⅱ1月21日以降市場出荷用800t）
- ③ 「弥生紅」出荷促進対策（対象Ⅱ3月販売の「弥生紅」1,000t）

【消費宣伝計画】

消費者に身近で効果の高い店頭試食宣伝販売（延べ320日）を中心に、継続実施してきた湯島天神等での伊予柑プレゼント、愛媛いよかん大使によるキャンペーン、「オレンジロード」などを通じて効果的なPRと消費拡大に取り組みます。

〈主なスケジュール〉

- ① 愛媛いよかん大使キャンペーン（平成25年1月23日～26日、1月30日～2月6日の延べ11日・京阪神・首都圏・札幌等6都市）
- ② 湯島天神いよかんプレゼント（1月13日・先着3,000人にお祓いを受けた伊予柑を配布）。

『ふれ愛・媛ポーク』キャラクター ネーミング募集キャンペーン実施

畜産部

J A全農えひめ畜産部は、1月12日から2月28日まで、『ふれ愛・媛ポーク』キャラクターネーミング募集キャンペーンを実施します。

今回のキャンペーンは、名付け親に賞金10万円を進呈する「キャラクターネーミング募集コース」、『ふれ愛・媛ポーク』セットなどが抽選で100名に当たる『ふれ愛・媛ポーク

』おなかいっぱいコース」の2種類のコースを設定。『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します。

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。

「ふれ愛・媛ポーク」キャラクターネーミング募集コース

名付け親に、
賞金10万円進呈!

「ふれ愛・媛ポーク」おなかいっぱいコース

A賞 「ふれ愛・媛ポーク」セット
ローススライス (500g)
とんかつ用 (500g)
40名様

B賞 愛媛県産しひかり 石臼
(5kg)
60名様

応募方法 応募ハガキ、または郵便ハガキに、『ふれ愛・媛ポーク』キャラクターネーミングをご記入の上、郵便番号・住所・氏名・年齢・性別・電話番号・希望賞品を記入の上、下記宛先まで郵送にてご応募ください。
※お一人様何口でもご応募いただけます。

抽選方法 応募ハガキ、または郵便ハガキに、『ふれ愛・媛ポーク』商品に付いている認定シール2枚を応募ハガキ、または郵便ハガキに、貼付していただく。住所・氏名・年齢・電話番号・性別・利用店舗名・希望賞品を記入の上、下記宛先まで郵送にてご応募ください。
※お一人様何口でもご応募いただけます。

抽選日 7999-3111 愛媛県伊予市下野(〒791-1101) J A全農えひめ 畜産部宛
「ふれ愛・媛ポーク」キャラクターネーミング募集係
※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させていただきます。

※ プレゼントの発送には送料がかかることがありますので、あらかじめご了承ください。
※応募ハガキにご記入いただいた個人情報は商品の発送、応募者本人の権利(個人を特定できる統計データとして扱います。)及び、個人を特定した情報として利用することはありません。

〈キャンペーン内容〉

【実施時期】

平成25年1月12日～2月28日

◆『ふれ愛・媛ポーク』キャラクター ネーミング募集コース

【賞金】

キャラクターの名付け親に賞金10万円を進呈します。

【応募方法】

応募ハガキまたは郵便ハガキに『ふれ愛・媛ポーク』キャラクターのネーミングを記入の上、住所・氏名・年齢・電話番号・性別・ご利用店舗名を記入の上、募集係まで郵送してください。

【当選発表】

厳正な審査のうえ、優秀賞に選ば

プロフィール

生年月日 6ヶ月前
性 別 ひみつ
出 身 地 愛媛県のどこかにある
パラダイス
性 格 お調子者の甘えん坊
好きな食べ物 みかん
将来の夢 全国制覇!

れた方には、賞金を送付するとともに、決定したネーミングは店頭・ホームページ等で発表します。

◆『ふれ愛・媛ポーク』おなかいっぱいコース

【賞品】

① A賞 (40名) 『ふれ愛・媛ポーク』セット (ローススライス&とんかつ用各500g)

② B賞 (60名様) 『無洗米「あらうまい愛媛県産コシヒカリ」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2枚を1口にして、応募ハガキまたは郵便ハガキに貼付し、住所・氏名・年齢・電話番号・性別・利用店舗名、希望賞品を記入の上、募集係に送ってください。1人で何口でも応募できます。

【当選発表】

キャンペーン終了後、厳正な抽選の上、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。

【応募宛先】

〒799-3111
伊予市下野川字北野511-1
J A全農えひめ 畜産販売課
『ふれ愛・媛ポーク』キャラクター
ネーミング募集係

「あらうまい!」を食べて愛媛を当てよう! キャンペーン実施中!!

(株)ひめ
ライス

(株)ひめライスは、12月24日から2月28日まで、「美しい愛媛」、「美味しい愛媛」、「おうち味い愛媛」、「おうち味い愛媛」などが抽選で合計500名に当たる無洗米「あらうまい!」を食べて愛媛を当てよう! キャンペーンを実施しています。

今回のキャンペーンでは、安心・安全・エコな無洗米の利便性やメリットをPRすることでさらなる消費拡大に向けて、無洗米の継続利用と新規利用者の獲得を図り、無洗米「あらうまい!」のブランド力の強化と小売店の販売促進を支援します。

〈キャンペーン内容〉
【実施期間】平成24年12月24日～平成25年2月28日
【対象商品】ひめライス無洗米「あらうまい!」全商品(もち米含む)
【景品】
◆AコースⅡサンライズ糸山ペア宿泊券(レンタサイクル付)(10名)

◆BコースⅡ愛媛県産「焼肉&野菜セット」(50名)

◆CコースⅡ伊達鯛の鯛飯×伊達まぐろ丼(90名)

◆WチャンスⅡ「あらうまい! 愛媛県産コシヒカリ」2kg(350名)

【応募方法】ひめライス無洗米「あらうまい!」商品の米袋裏面左上に付いている「ひめマーク」を切り取り、2kg分以上を1口(もち米1.4kgなら2枚1口)として、応募ハガキ(リーフレット)または郵便ハガキに貼付し、ご希望のコース(A～Cコースから1つを明記)、郵便番号・住所・氏名・年齢・電話番号・利用店名をご記入の上、ご応募ください。

【応募締切】平成25年2月28日 消印有効。

【抽選ならびに発表】3月中旬に抽選を行い、賞品発送をもって発表に替えます。

応募方法やキャンペーンに関する詳細は、(株)ひめライスのホームページでご確認ください。

※抽選は当選者名簿を基に行われ、抽選結果は当選者へ通知いたします。

※抽選は当選者名簿を基に行われ、抽選結果は当選者へ通知いたします。

※抽選は当選者名簿を基に行われ、抽選結果は当選者へ通知いたします。

※抽選は当選者名簿を基に行われ、抽選結果は当選者へ通知いたします。

※抽選は当選者名簿を基に行われ、抽選結果は当選者へ通知いたします。

※抽選は当選者名簿を基に行われ、抽選結果は当選者へ通知いたします。

※抽選は当選者名簿を基に行われ、抽選結果は当選者へ通知いたします。

※抽選は当選者名簿を基に行われ、抽選結果は当選者へ通知いたします。

5つもメリットがある!

無洗米「あらうまい!」を食べて愛媛を当てよう!

合計 500 名様に当たる!

キャンペーン実施期間 2012年12月24日(月)～2013年2月28日(木)

すばらしい故郷! 美しい「愛媛」を堪能。

サンライズ糸山 ペア宿泊券

10 組様

2kg 以上1口で応募

家族みんなで「アウトドアで! おいしい」愛媛で笑顔。

愛媛県産 焼肉&野菜セット

50 名様

2kg 以上1口で応募

愛媛自慢のご当地グルメ! おうちでいただく「愛媛」で舌つみ。

伊達鯛の鯛飯×伊達まぐろ丼

90 名様

2kg 以上1口で応募

Wチャンス!

さらにはすれた方の中から抽選で 350名様にプレゼント

無洗米あらうまい! 愛媛県産コシヒカリ(2kg)



日々を無心に、酒を造る

製造責任者となって2年目から[※]特定名称酒の製造へと舵をきっていました。酒造りに真剣に取り組み、しくじればそのままの反応が消費者から返ってくる。逃げ道を断ち切り、精魂込めた酒造りへ――。

そんな時、指導を仰ぐ先生（国税局の鑑定官）から「中城さんは全国新酒鑑評会での金賞を受賞しておいた方がいいのではないか」と言われます。今にして思えば、うちのような小さな蔵が生き残っていくためには賞をとっておいたほうが営業面でもよいのではないかということだったかと思いますが、当時は、そのようなことは全く念頭になく、その言葉に大変驚きました。「技術の蓄積も何もなく、我々には難しいでしょう」と。モロミを見た先生は、「そこそこの技術になっている、あとは出品技術だ」と。方法を教えるから、その通りにしてみなさいと言われます。

たまたま蔵は創業100年を迎えようとしていました。

前後して、付き合いのあるお寺の和尚さんが、「地域で100年も暖簾（れん）をあげ、生かされている。感謝の気持ちを持ち、地域にお礼をしなければいかん」と、禅問答のような謎めいた言葉を残します。

友人たちは100年に向けて記念の酒を出すのかと問い始める始末です。

意図しない100周年に向けてのブレッシャーが募り、先生に相談したところ、出品用の雑味のないきれいな酒となる袋しぼりのしずく酒の量を増やし、節目の酒を造ったらいいののではないかとアドバイスをいただき、金賞云々はさておき、急きよ予定の倍量を袋しぼりにした次第です。

ところが、予想外にも金賞ということになりました。

事前に手ごたえを感じたかなどと聞かれたなら、そんなものをさがすだけ

中城 英敏

HIDETOSHI NAKASIRO

中城本家酒造合名会社代表。愛媛県酒造組合・愛媛県酒造協同組合理事長。

西予市城川町出身。昭和25年8月15日、中城本家酒造合名会社の長男として誕生。小学校4年生より松山で過ごす。東京農業大学醸造科を卒業後、帰省し家業を手伝う。昭和60年より製造責任者、平成16年より4代目代表。平成22年より愛媛県酒造組合・愛媛県酒造協同組合理事長に就任し、現在は2期目。県内46蔵元のリーダーとして酒蔵の活性化に取組んでいる。

趣味は、若いころより多種多様な日本酒を嗜む。高校時代に培ったサッカーが、地元での人のつながりに役立ち、地元中学校でサッカーを指導したことも。他、スポーツ観戦。座右の銘は碎啄（そったく）。

中城本家酒造合名会社は創業明治31年。県産米と裏山の湧水を使用した日本酒（大吟醸・純米大吟醸、吟醸、純米など）を製造。銘柄は「城川郷」。平成9・11・21年、全国新酒鑑評会金賞受賞。西予市城川町嘉喜尾1319、TEL0894-82-0146。

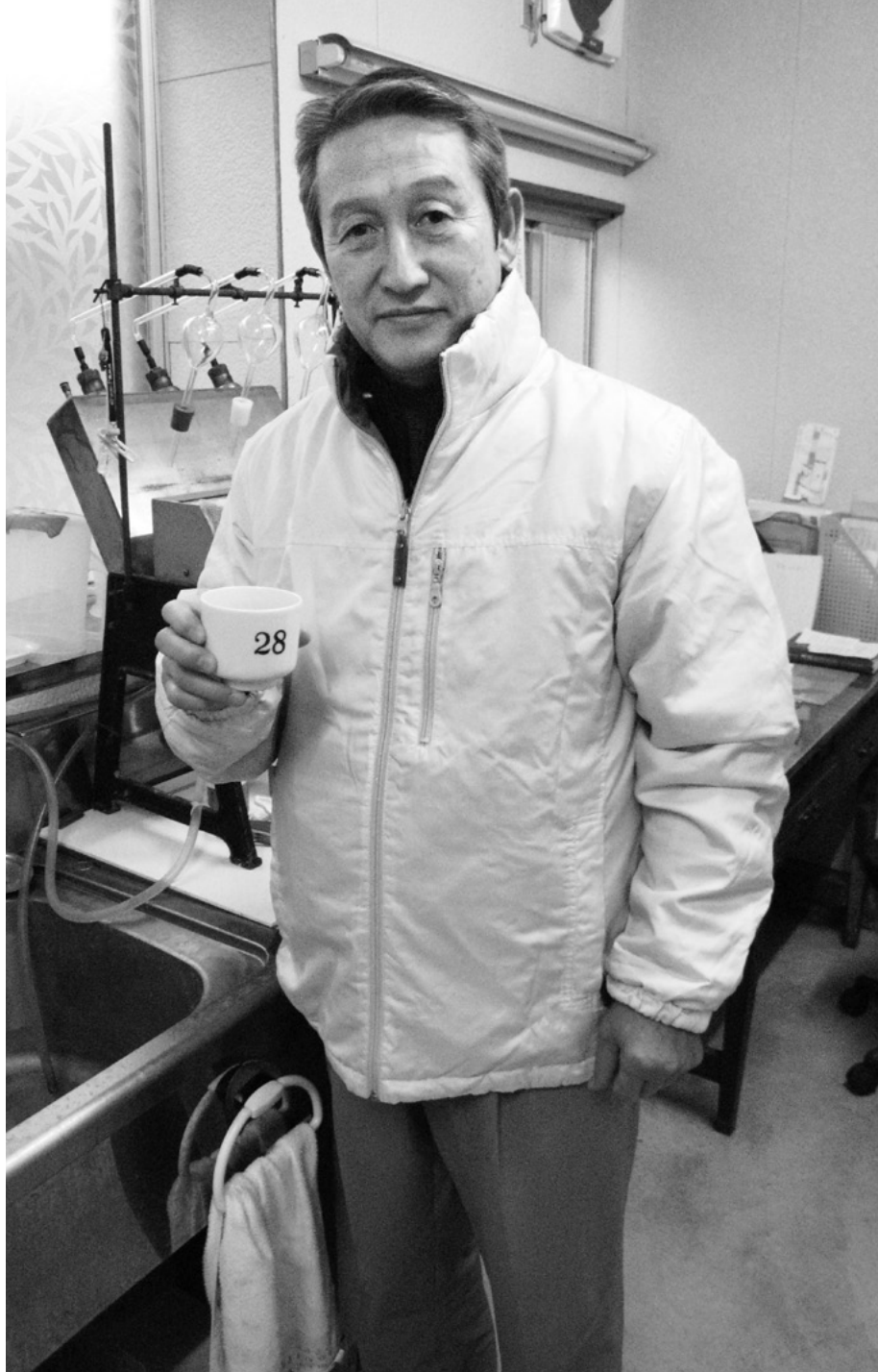


▲中城本家酒造。酒造りの水はワサビやタラが自生する背後の山からひいている

の余裕もなく、私も大きな菌車の1つとして1日中駆けずりまわって、ただただいつものように仕事をこなすのが精いっぱい。その日を終えて初めてホッと一息つける日常です。無欲といえば聞こえはいいのですが、私の中では本当に縁遠い賞であり、偶然のまぐれであり、ラッキーでした。

それでも中城がとれるのなら、うちの蔵もとれるのではないかと周囲の皆

さんに思ってもらえる起爆剤になれたのではないかと思います。実際にその後、県内の金賞受賞は多くなりました。当時、旧城川町は「わがむらは美しく」をスローガンに独自の地域おこし活動に取り組んでいました。そこへ創業100年を迎える地元蔵の金賞受賞が舞い込み、新聞記事などで紹介され、地元・城川を外へ向けて情報発信する一端を担うこととなりました。



和尚さんの謎めいた問いかけの答えはこれだったのではなかったか——酒は農家の方がつくってくれた米を使ってできるもの。酵母菌や麹菌、微生物が働いて恵みを与えてくれている。我々は逆立ちをしてもアルコールは造れない。自然の恵みの中で、いろいろなつながりの中で、我々は生かされている。

受賞した酒の名を「そうたく啐啄」と命名。啐啄とは、卵から雛がひな孵化するときに殻をつつき、察知した親鳥が外から殻をついばんで破り、手助けをすることを意味する禅の言葉だと何かで知り、こちらが一方的にいい酒を造ったと言うではなく、消費者から旨いと言われるてこそ酒造りなのだという私なりの解釈でもって名づけました。

いい言葉を得たと会心しているところへ、女房がふとつぶやきます。

「あれっ？ 和尚さんの庵の名はさく啐庵たくあんやったね」。

初めて出くわした言葉のように思っていました。まったくもって不思議なめぐりあわせです。

※特定名称酒：原料や製法が一定の基準を満たす日本酒。吟醸酒、純米酒、本醸造酒を指す。それ以外は普通酒と呼ぶ。

●平成24年産夏秋野菜出荷反省会・対策会議

長期安定出荷で有利販売・売り場確保を！

J A 愛媛野菜生産者組織協議会と J A 全農えひめ青果販売課は、11月21日、平成24年産夏秋野菜出荷反省会と25年産の生産対策会議を開きました。

【販売情勢と販売結果】

24年産は、春先の低温・干ばつの影響で出荷開始は遅れましたが、梅雨明け後は各産地とも一気に増量し、猛暑日が続く消費が低迷したことで全般的に厳しい販売が続きました。8月8日に大阪本場で緊急対策会議を開催し、相場維持と出荷対策、愛媛産売り場確保等の取り組みを進めたものの、主要10品目の販売実績は、共販量が前年比104%の10,916 t、kg単価はアスパラガスを除き前年を下回り、販売額は前年比87%の29.6億円でした。

企画販売は、計画（54企画）を上回る55企画を実施し、取扱額は約1.7億円（前年比102%）。市場・量販店と連携して期間及び週間値決め、業務用等への積極的な販売に取り組み、きゅうり・ミニトマト・なすは前年を上回る実績をあげるなど、安定価格と売り場確保、下位等級品の有利販売につなげました。

販促・消費宣伝活動では、出荷増量・集中期

品 目	平成24年産出荷実績		前年比（%）		
	共販量（t）	金額（千円）	共販量	金額	単価
夏秋きゅうり	5,039	1,026,628	109	87	80
インゲン	111	74,273	138	106	77
アスパラガス	281	288,074	92	94	101
伊予なす	1,113	202,388	104	85	81
松山長なす	250	52,649	111	92	82
絹かなす	291	54,075	134	98	73
枝豆	83	39,436	93	80	86
夏秋トマト	2,492	836,631	93	89	96
ミニトマト	263	142,905	99	92	93
ピーマン	994	241,554	99	69	70
合 計	10,916	2,958,613	104	87	—

を見据えて京阪神市場で愛媛フェアの実施（のべ57店舗・95日）、県内では「えひめの食」TV番組放映と連動した販促活動で、試食やレシピ提案などを積極的に行い、売り場確保と消費拡大に取り組みました。

25年産に向けて、市場からは面積・生産量の確保・拡大、長期安定出荷等が要望されました。きゅうりについては、引き続きプロジェクトによる振興対策・販売対策に取り組んでいくことを確認しました。

●肉牛婦人研修会

和牛生産と改良の方向性を学ぶ

愛媛県肉牛生産者協議会婦人研修会が、12月5日、松山市内で J A 関係者を含め24人が参加して開かれました。

研修会では、全国和牛登録協会情報解析課の勝田智博課長補佐が、「第10回全国和牛能力共進会を振り返って」と題して講演。前回大会等との成績数値の比較等を交えながら、種牛の部、枝肉成績、脂肪の質評価について今回の傾向と結果、今後の方向性や留意事項などを説明し、高品質生産に向けた取組みを呼びかけました。

また、全農粗飼料のサプライチェーンについてDVD研修を行いました。



●伊予牛「絹の味」生産技術研修会

仙波行利さん(J A 新居浜市)が生産達人賞

J A 全農えひめは、11月26日、伊予市のウェルピア伊予で、生産技術の向上を目指し「伊予牛『絹の味』生産技術研修会」を開きました。

研修会には、伊予牛「絹の味」生産農家や J A の関係者ら40人が参加。

平成23年度の出荷実績を基にした優良生産農家の中から、生産達人賞として仙波行利さん（J A 新居浜市）を特別表彰しました。

仙波さんは、5等級率が39%と高く、枝肉重量・ロース芯・バラ厚ともに充実し、皮下脂肪も安定した肉牛を出荷。23年度肉畜見本市共励会等でも首席を受賞するなど、雌雄・血統にかかわらず生産成績が高い点などが評価されました。

研修では、高品質生産に向けて、「神戸西部市場で好まれる枝肉」「枝肉と部分肉の関係」をテーマに説明を受けました。

●平成24年度愛媛県総合畜産共進会「肉牛・肉豚の部」「交雑種・乳用種の部」 農林水産大臣賞に桜田咲盛さんと(有)菊間仙高牧場

平成24年度愛媛県総合畜産共進会の「肉牛・肉豚の部」「交雑種・乳用種の部」の審査・表彰式（主催(社)愛媛県畜産協会）が、12月1日、大洲市のJ Aえひめアイパックス(株)本社工場で開かれ、農林水産大臣賞（優等賞首席）には、肉牛（黒毛和種）の部で桜田咲盛さん（J A愛媛たいき）、肉豚の部で(有)菊間仙高牧場（J Aおちいまばり）が選ばれた。

肉豚の部は、32セット・320頭が出品され、格付肉質は上物以上が82.5%で総体的に良好な枝肉が揃いました。(有)菊間仙高牧場は上物以上が100%で、全体のバランスが特に良く、各部に厚みがあり肉量に富み脂肪付着も無駄のない状態で斉一性が高い点が評価されました。同牧場の森田恭章社長は、「目指してきた賞なのでうれしい。大臣賞の名に恥じないよう、安全・安心で高品質生産を心がけたい」と6年ぶり6回目の受賞に笑顔でした。

肉牛の部（黒毛和種）に49頭、交雑種・乳用種の部に13頭が出品されました。肉牛の部では、枝肉重量にバラつきがあったものの、全般的には大きめで、ロース芯も厚くモモ・バラも充実し、肉の光沢・締まりも良好。4等級以上は81.6%と昨年を12.4ポイント上回りました。農水大臣賞の桜田さんの出品牛は、肉質が各部門申し分なく、チャンピオンとしてふさわしい枝肉でした。桜田さんは、「初の受賞で驚いている。受賞を機に一層頑張りたい」と喜んでいました。

表彰式後はJ A全農えひめ主催の肉牛のセリを実施。kg単価は最高が4,030円（前年比800円高）、平均単価は黒毛和種2,132円（同96円高）、交雑種1,187円（同102円高）、乳用種745円（同

35円高）と、厳しい販売情勢の中でいずれも昨年実績を上回りました。

なお、共進会では、県畜産功労知事表彰として3名が表彰されました。

その他の受賞者は次の皆さん（敬称略・カッコ内はJ A名）。

【肉牛の部】◆優等賞▽次席＝J A愛媛たいき畜産センター（愛媛たいき）▽3席＝真田吉幸（周桑）▽4席＝土居原克彦（ひがしうわ）▽5席＝武田孝司（同）◆1等賞▽首席＝岡山隆（同）▽次席＝越智秀清（おちいまばり）▽3席＝南耕一（松山市）▽4席＝小池俊喜（おちいまばり）▽5席＝新開忠（同）

【肉豚の部】◆優等賞・次席＝(株)多田ファーム（愛媛たいき）

【交雑種・乳用種の部】◆優等賞＝佐倉勝久（ひがしうわ）

【愛媛県畜産功労知事表彰】（カッコ内は市町）▽相原日出男（西条市）▽井上広司（松山市）▽岡崎哲（西予市）



▲大臣賞の(有)菊間仙高牧場の森田さん（左）と桜田さん

●J A愛媛養豚経営者協議会研修会 安全・安心対策の徹底を呼びかける

J A愛媛養豚経営者協議会は、12月10日、協議会の会員とJ A関係者など57人が参加して、松山市内で研修会を開きました。

あいさつした竹内日出男会長は、「消費低迷や飼料価格の高止まりで環境が厳しい中、TPP問題も先が読めない状況だ。こうした中で、残念ながら県内の農場で豚肉の自主回収問題が発生し、『ふれ愛・媛ポーク』は問題がなかったものの、消費者の不信感を招いてしまった。J A全農えひめとともに飼養管理基準の再検討とチェック体制をより強化し、信頼回復に努めよう」と呼びかけました。

研修会では、「これからの農場衛生対策」、「変わるメディア・変わる広告宣伝」についての講演のほか、系統養豚生産性向上プロジェクト班

の(株)多田ファームの矢野秀明さんが、研究テーマである肉豚の厚脂改善による上物率向上対策の取り組み状況と肥育段階の季節別飼料の検討状況、『ふれ愛・媛ポーク』の販促活動について発表しました。



●J A石碑大展示予約会

目標・前年を上回る1億円超の実績あげる

県内J AとJ A全農えひめ生活資材課は、11月16日～18日、松山市石手寺前の(株)イワイ本社特設会場で、「J A石碑大展示予約会」を開きました。

会場では、見比べて納得してご購入いただこうと、良質で厳選された「大島石」コーナーをはじめ、各種石碑を豊富に取り揃えた他、納骨舞台を含めたセット墓、特別価格品や現品奉仕品、お買い得な墓石と仏壇のセット品、来場記念品やご成約プレゼントなどを設定して展示販売しました。展示会期間中は、県内各地から来場があり、目標・前年実績を上回る68件・1億237万円の実績を挙げました



●NHKを通じ「東日本大震災義援金」に寄附133,300円を寄附しました。

J A全農えひめは12月3日、「東日本大震災義援金」として、イベントを通じ集まった13万3,300円を寄附しました。

12月3日に、J A全農えひめの諏訪玄県本部長がNHK松山放送局を訪ね、吉川幸司局長に義援金を手渡しました。

この義援金は、11月3日に開いた「レインボーフェスティバル in えひめ2012」で、J A全農えひめとグループ会社の役職員が持ち寄った善意の品のチャリティバザーと「ふれ愛・媛パーク」のセリ販売の売り上げ、各コーナーに設置した募金箱などを通じて集めたものです。義援金は、「中央共同募金会」を通じ被災者の生活支援や復興支援にあてられます。

J A全農では、全農グループの全国統一の社会貢献活動として、毎年、「NHK歳末・海外たすけあい」に寄付しています。今年は昨年に続き、震災の被災者に対する支援が必要と考え、寄附先を「東日本大震災義援金」として全国で寄附活動を展開し、全国で520万円余り(12月20日集計)を寄附しました。



●社会福祉協議会に贈呈 児童福祉施設に農産物を贈る

J A全農えひめは、12月11日J A愛媛で、愛媛県社会福祉協議会にもち米710kgとみかんジュース75ケースを贈りました。

社会貢献活動の一環として、協同組合の相互扶助の精神のもと、児童福祉施設の子どもたちが明るいお正月を迎えられるように、昭和59年から毎年実施しているもの。贈呈式ではJ A全農えひめ諏訪玄県本部長が同協議会の森憲宣常務に「心ばかりではありますが、お役立てください」と目録を手渡し、同協議会からJ A全農えひめに感謝状の贈呈がありました。

贈呈した農畜産物は、12月21日までに、同協議会を通じて県内14の児童養護施設・知的障害児福祉施設に届けました。



▲諏訪県本部長(右)が森常務(左)に目録を手渡しました。

●2012JA農機ビッグフェア

展示・実演・試乗等を通じて最新農機をアピール

県内JAとJA全農えひめ農機課は、12月7日・8日の2日間、取扱メーカー等の協力を得て、松山市のアイテムえひめで県内統一の総合展示会「2012JA愛媛農機ビッグフェア」を開きました。

同フェアは、農機の計画的・効率的な適正導入の促進と安全使用の啓発、効率生産に役立つ作業体系の提案や省力機械の普及促進、新機種・新製品の説明・研修を目的に毎年開催しており、今回が22回目。

「まごころ込めて応援します！JA農機」をテーマに、農業生産を支援するため、効率化や高品質生産に対応できる高性能機械・省力機械、新製品を展示。このほか、会場内では、最新農機のデモンストレーションや特選商品のオークションの実施、「生産・販売・購買一体事業」のPRと推進資材の紹介、中古や実演機等のお買い得商品コーナー、小物特価品即売コーナー、農作業安全やリース相談コーナーなどを設置



し、幅広く情報発信を行いました。

フェアには、県内各地から2,063人が来場。最新農機の実演、試乗体験を通じて性能や特徴などを確認していました。

なお、取扱高（契約実績）は5.5億円の目標に対し4億円（12月8日現在）となっています。

●12月3日「みかんの日」販促活動

12月3日の「みかんの日」を前にみかん大使がみかん・紅まどんなの店頭試食販促を実施

JA全農えひめ青果販売課は、12月2日、松前町のエミフルMASAKIで、出荷が本番を迎えた温州みかんと愛媛オリジナル品種「紅まどんな」をPRしようと、愛媛みかん大使らが試食販促活動を行いました。

これは、11月3日の「みかんの日」から来年4月14日の「オレンジデー」まで取り組む愛媛産柑橘の消費宣伝活動「オレンジロード」の一環として、12月3日の「みかんの日」を前に取り組んだもの。

売り場では、みかん大使の呼びかけに買い物客が次々と集まり、特に紅まどんなは、「ニュース等では知っていたけど、食べるのは初めて。みずみずしくて美味しい」と人気を集めていました。試食用に準備した「紅まどんな」15kg（約1,200人分）とみかん20kgは、「甘い」「ジュー



シーで美味しい」と食味評価は上々で、夕方までなくなりました。

なお、12月2日には、イオン松山店でも愛媛みかん大使が消費販促活動を行いました。



!! TAC® 私たちが TAC です

JA西条
営農振興課
黒川 直樹さん

「里芋」「伊予美人」産地化を推進

JA西条では、平成23年度から本格的に里芋「伊予美人」の栽培に取組み、同年7月に里芋部会を設立して産地拡大に取り組んでいます。

がゆえに、担い手から栽培方法が分からない等の声が大きく、また私自身も栽培方法については右も左も分からない状態でした。そういった中で、TAC活動で交流のあった里芋栽培の先進地JAうまに栽培方法・選別基準等のノウハウを教わり、そこで得た情報を必ず担い手に発信するよう意識して取り組んでいます。

本年度は栽培面積も昨年の約1.5haから約2倍（約3ha）に拡大し、担い手数も着実に増加しています。12月より、里芋選別機を導入し、JAとして産地化を図るための出荷体制を整え、担い手に対しても出荷労力の軽減を実現しています。今後は販売担当との連携を強化しつつ、次年度は栽培面積8haを目指し、JAと担い手が一体となって産地化を図っていきます。



●JA全農主催「TACパワーアップ大会2012」 JAうまと鈴木哲也さん・八木陽子さんが表彰される

11月21日と22日の2日間、JA全農は「TACパワーアップ大会2012」を横浜市で開き、全国で7JAと16人のTACが表彰された中、愛媛のJAうまがJA表彰、鈴木哲也さん（JAうま）がTAC表彰、八木陽子さん（JAおちいまばり）がTAC新人表彰を受賞しました。

5回目を迎えた今回の大会は、TAC（担い手に向く営農担当者）の活動レベルの向上とTACによる新たな生産と販売のマッチングの創出をテーマに、愛媛県のTAC関係者29人を含め全国から約520人が出席。受賞JAの取り組み事例など全国の活動成果を共有し、営農ビジョンと豊かな地域の創造、JAグループの総合力を発揮した事業活動提案、食の安全・安心の提供などに取り組み、TAC活動を強化・推進していくことを確認しました。



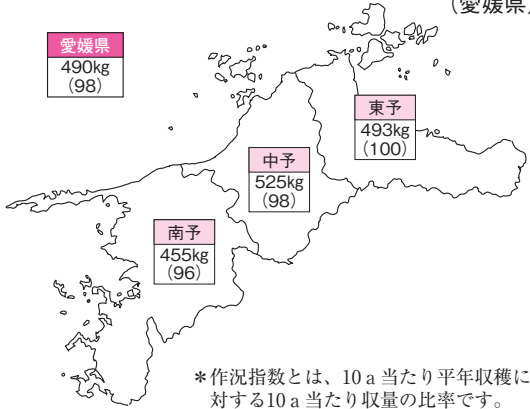
▲（左から）表彰されたJAうまの加藤常務・鈴木哲也さん、八木さん

なお、11月24日東京・銀座三越で開催された「みのりみのるマルシェ」にJAうまが「伊予美人」などを出品。TACが来場者に「芋炊き」等を振る舞い地域特産品をアピールしました。

統計BOX

10a当たり収量は490kg — 平成24年産水稻の収穫量調査結果から —

図1 作柄表示地帯別10a当たり収量及び作況指数 (愛媛県)



愛媛県の作況指数は98

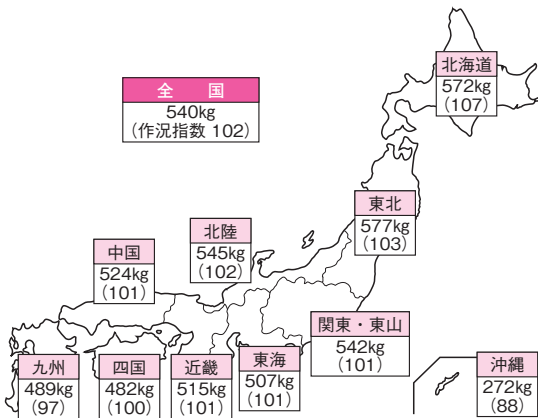
平成24年産愛媛県の水稲の作柄は、6月から7月中旬にかけて日照時間が短く推移し、単位面積当たりのもみ数が少なくなりました。その

私 たちが毎日食べている主食「米」は、日本人の嗜好に最適で、もちや和菓子、米菓や日本酒などの原材料にもなり、祝事や年中行事に使用されます。

また、現在は米粉を利用したもちりとした食感のパンやお菓子も人気があり、注目されています。

そこで今月は、昨年12月7日に発表した平成24年産水稻の収穫量について紹介します。

図2 平成24年産水稻の全国農業地域別10a当たり収量



後9月中旬以降の登熟が良好だったため、10a当たり収量は490kg(作況指数98)となりました。

また、作付面積(子実用)が1万5,300ha(前年産対比99%)であつたことから、収穫量は7万5,000t(同97%)となりました。

10a当たり収量を県内の地域別に見ると、東予が493kg(作況指数100)、中予が525kg(同98)、南予が455kg(同96)となりました(図1)。このため、収穫量は東予が3万400t(前年産対比100%)、中予が2万3,000t(同98%)、南予が2万1,600t(同92%)となっています。

全国の作況指数は102

なお、全国の水稲の作柄は、愛媛県等の一部地域を除き、おおむね平年並みのもみ数が確保されたことに加え、登熟も順調に推移したことから、10a当たり収量は540kg(作況指数102)、収穫量(子実用)は851万9,000t(前年産対比101%)が見込まれています(図2)。

忙

しいからと朝食を抜いていませんか。朝食を抜くと集中力を欠いたり、なんとなくイライラして仕事がかたらないことが多いようです。その原因の一つは脳のエネルギー不足です。脳の活動エネルギーは主にブドウ糖ですが、体内に大量に貯めておくことができないので朝食を抜くとエネルギー不足になってしまいます。不足するエネルギーを補うのにおすすめは、お米を食べる「ごはん食」。ごはんは粒食なので、ゆっくりと消化・吸収され、なだらかに血糖を上げて長時間維持します。健康な1日のスタートのために、どんな方法でも良いのでしっかりとごはんを食べましょう。

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

北吉井ふれあい市

- TEL/089-964-0675
- 営/8:00~16:30 (土曜日は12:00迄)
- 休/日曜、祝祭日
- 住/東温市横河原188-2

北吉井ふれあい市 ~JAえひめ中央~

人とのつながり、温かさを再認識させてくれる直売所



▲伊予鉄横河原線の終点・横河原駅下車後、徒歩約50歩

さっちゃん米
もよろしく



「よろずや」的なポジションで地域に根つき、強力な支持を得ています。

余吾 小百合さん
(北吉井ふれあい市 職員)

「顔なじみさんも多く、買い物に来られるのかおしゃべりに来られるのかギ・モン(笑)ですが、顔が見えないと心配です。おしゃれなお店じゃないけれど、ワクワク感には自信あり! プチ旅行がてら、いらしてください。きっと楽しめますよ~」

イベントカレンダー

- ・7月(2日間) 感謝市
- ・12月下旬(2日間) 感謝市(甘酒無料サービス、空くじなしのくじ引きなど)



【ピンポイントmap】

昔ながらの

心の通う直売所

旧重信町農協北吉井支所へシキビを委託販売してた生産者が、農産物も販売しようと平成6年に北吉井出荷部会を結成。翌年から「北吉井ふれあい市」(売り場面積約160㎡)で農産物の直売が始まりました。現在の会員数は約180人、年間売り上げは約2,000万円。周辺は民家や商店の密集地で、徒歩や自転車、電車利用者がこまめに足を運んでいます。

毎朝出荷の農産物は季節のものを中心です。今の時期はミカン類、イチゴ、花壇苗も多く、通年出荷のシキビは定評があります。桃の節句には懐かしい雛あられなど、手づくりの加工品にも季節感があふれています。

店内で驚くことは、とにかく賑やかなことです。話し好きなお年寄りは買い物の手を休めては話し込み、商品は農産物にまじって並ぶ日用雑貨も賑やかに、一緒に求められて便利です。農産物の季節感と相乗効果を醸す季節毎のデコレーションもまた賑やか。月に一度はウナギやパットライスの実演販売が賑わい、イベントはホワイトボードで楽しく告知。昔ながらの



▲ひっくり返したおもちゃ箱のような賑々しい店内



▲人参、ゴボウ、キュウリ、カンピョウ、揚げ、卵焼き、シイタケ、チクワと具だくさん。佐伯さんの巻き寿司



▲新春から初夏にかけて紅ほっぺやあまおとめなど大粒イチゴがずらり



▲新春に向けては葉ボタンの人気も高い



インフォメーション

ふれあい市みうち

- TEL/089-966-5722
- 営/8:30~17:00
- 休/無休(12月31日~1月4日は除く)
- 住/東温市則之内甲2812-1

ふれあい市みうち ~JAえひめ中央~

国道11号線沿線。山里の便りも届く直売所

地域色豊かに 山の幸もたつぷり

「ふれあい市みうち」の前身は昭和60年頃始まった日曜朝市。当時は周辺に産直市が少ない中でスタートし、注目を浴びました。平成7



▲本日お買い上げの買い物カゴの中味。どれも色鮮やかでおいしそう。人気の手づくりコンニャクも早めにゲット



▲アイデア勝負! タケノコは水煮し、カボチャはカットのひと手間が喜ばれる



▲自家米を使ったおはぎは文句なしのおいしさ



森 さよ子さん
(JAえひめ中央 三内支所 職員)

「当直売所ではアルコールも販売しています。東温市の水と米でつくる3蔵元のどぶろくを用意していますので、農村の原風景を重ねつつ、飲み比べて味わってくださいな」

中山間地域である三内地区を中心とする品揃えで、山里の野菜や果物、有機野菜、手づくりコンニャクなどの加工品、おふくろの味の惣菜、どぶろくなど多岐に渡ります。特に、持ちの良いシキビと、水がきれいである寒暖差のある棚田でつくる三内米を目当てに訪れる方も。同フロアは生活・農業資材が並ぶJAマーケットが併設され、双方の買い物が一度で済ませられる利便性の高い直売所です。



▲化学肥料、農薬を使わず栽培した有機野菜も並び



▲冬野菜が並ぶ店内風景

イベントカレンダー

・8月第1日曜 感謝祭

声

趣味が高じた手打ち蕎麦

JAえひめ中央三内支所の一角にある「そば町谷」の蕎麦は、つなぎの小麦粉を使わない手打ちの十割蕎麦なので、たたんだ所から折れる、ちょっと短い長さです。その分、香りとのどごし、歯ごたえが存分に味わえます。蕎麦に添える青ネギ、大根は「ふれあい市みうち」で調達。新鮮なものを朝一番に買える近距離なので、ありがたい存在なのとか。米は三内産あきたこまちを使用。茶わん2杯はありそうな大きなおにぎりはシンプルゆえに米のおいしさが際立っています。



▲店内には店主・麻生さん手づくりの陶芸も並び。今回、縁起物の蛇の置物を読者へプレゼント(24ページ参照)



▲おろし蕎麦に添える大根は好きなだけすりおろせるよう、まるごと登場



【ピンポイントmap】



【広域map】



インフォメーション

そば町谷

- TEL/089-966-2606
- 営/11:00~16:00頃
(そばが売り切れれば終了)
- 休/火曜、正月
- 住/東温市則之内甲2800-5



●愛媛みかん大使による消費宣伝！ 身近なイオン松山店でもしていました。生産農家として柑橘全体のPR・消費拡大に向けて頑張っていたいですね。

(松山市・野口 むつみ子さん)

●農の風景「栗の加工」。むいた栗、小さな欠けも見逃さないチェック、厳しさと製品に対するプライドに感心させられました。

また、普段何気なく口にしてる美味しい栗製品のお菓子は、多くの人の手間の重さを感じました。

毎年冬になると、東京の娘にミカンを送ってやります。A品ではなく、もちろん表面はきずもです。娘は会社の上司にみかんをおすそ分けするとか。また、その上司もテニス仲間におすそ分けするそうです。上司いわく、「愛媛の人は幸せだな。こんなにおいしいみかんが毎日食べられて」。テニス仲間も「東京のどこで買えるの？」。私は家にゴロゴロ転がっているみかんが、こんなに多くの人に喜ばれてうれしくなりました。改めて、カラダに「愛」を、ココロに「愛」を与えてくれる愛媛のみかんが大好きになりました。

(今治市・阿部 紗弓さん)

●エッセー「修行としての農業」農業を通じて自然と触れ合うこと。私も毎日身体を動かして農業をしています。時には寒い雪の中、夏は暑くて汗が流れてとまらないとき、修行とは言えないけれど、これが一番幸せなことと思っています。

愛媛県園芸大会の「未来につなごう！果物づくりの心と技を」なんというテーマではないか。これからも夢を持って農業をしていきたいです。

(今治市・乾 律子さん)

●「修行としての農業」2日も3日もかけて悩んでいることがあり、そんな時に読ませていただきました。「ゆっくりと自分を見つめ直す」のゆっくりは、のんびりするのではなく、「一心不乱に集中して身体を動かし、頭を空っぽにする」とあり、目からうろこでした。なんだか前が開けたように思います。ありがたうございました。特集「温州みかんの販売方針と消費宣伝活動」

を読んだ。毎年声をかけてもらい知り合いの山へみかんもぎに行きます。収穫というほどではなく、1日たっぷりみかんもぎを手伝う程度ですが、それでもやはり外の寒さや斜面の歩きづらさを感じ、みかん農家の方には頭が下がります。ケガ等なく、今年も美味しいみかんを全国に届けてください。

(松山市・池田 奈緒美さん)

●なんでもBOX「みかんの国からこんにちは」で、フレッシュレンジが頑張っていますね。元気一杯で明るく、好感がもてます。愛媛から全国に発信してください、応援しています。

(松山市・大西 傑さん)

●いつも今月のクイズを楽しみにしています。クイズのヒントを求めて、必ずそのコーナーを読むので、知らないこと、ふーんと思うこと：新しく知ること勉強になりますね。今、みかん採りをしています、今年のみかんはとても甘くて美味しいです。

(八幡浜市・岡 沙耶佳さん)

●NOW NOW COOKING。サツマイモは沢山作付けしているのいろいろな食べ方を教えていただき、ありがたかったです。蒸しパンはよく作るので、参考になりました。JAのイベントや収穫祭などの催しがあったら教えて欲しい。直売所の創立日イベントなどあったらなんでも紹介して欲しい。

(東温市・戸井 純子さん)

★編集部より：「直売所めぐり」コーナーでは、イベントカレンダーで創業祭等のイベントを紹介しています。日程が未定の場合は〇月という表現となりますので、詳細はJAのホームページ等でご確認ください。誌面でもできるだけお伝えしていきたいです。

裏表紙で紹介していますが、1月26日と27日の2日間、松山市のいよつ高島屋8階スカイドーム特設会場で、「えひめみかん祭り」を開催します。県内各地の柑橘と加工品の即売、果実コンクール出品果実の展示・販売、数量限定で試食のほか、みかん餅つきやみかん綿菓子、みかんクイズ、ボンジュース蛇口など盛りだくさんの内容です。皆さんぜひお越しください。

今月のクイズ

ひめライスは2月28日まで、無洗米キャンペーンを実施中ですが、ひめライス無洗米の商品名は？

「あ〇〇〇〇」

プレゼント

クイズに正解した方の中から抽選で、幸せが訪れる干支「巳」の置物（そば町谷の店主・麻生けい子さん作、23ページ参照）を3名様、図書カード1,000円分を7名様にさしあげます。※置物希望の方は明記してください。



応募方法

送ってください。

締切り

平成25年2月15日（当日消印有効）

発表表

「あぐり〜ど」3月号で発表します。

当選者発表

11月号の答えは「26年」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。

宇都宮眞理さん（宇和島市） 柳原 儀美さん（今治市）
宝利 礼子さん（四国中央市） 福田しのぶさん（松山市）
木村由紀代さん（伊方町） 亀井 順子さん（伊方町）
川端よし子さん（松山市） 竹中由香里さん（西条市）
楠 裕子さん（松山市） 上田よし子さん（八幡浜市）

編集後記

★明けましておめでとうござい
ます。今年もよろしくお願い
します。企画は、「えひめの食」
TV番組でおなじみのJA全
子さんを取材し、25年度か
えひめ県本部部長の「あぐり
ビュー」を掲載しました。読者
JA全県に「スタート」の誌名
ら新事業に「本誌」としての
名称に「あぐり」の誌名を
「あぐり」の誌名を「あぐり」
〜皆やかしこ成果を！

NOW NOW

COOKING

今月の素材

ホウレンソウ



寒い冬こそシャキッと、元氣
色よく、やわらか、旨みも満点

▶(左) ホウレンソウ・カレー、(右) 麻婆ホウレンソウ、(前) ホウレンソウとキノコのお浸し



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

ホウレンソウ・カレー

〈材料・4人分〉	※1人あたり約622kcal
ホウレンソウ	500 g
玉ねぎ	大1個
ニンニク	2片
生姜	1片
トマト	2個
鶏モモ肉	2枚(約600 g)
塩・コショウ	適量
小麦粉	適量
カレー粉	大さじ3
粉チーズ	大さじ3
ブイヨン	300cc
(水+固形コンソメ1個)	
サラダ油	大さじ1
ご飯	茶わん4杯分
スライスアーモンド	適量

〈作り方〉

- ① ホウレンソウはミキサーにかけ、ピューレ状にする（茹でてからでもよい）。
- ② 玉ねぎ、ニンニク、生姜をミキサーで細かくする。
- ③ 鶏肉は大きめの一口大に切り、塩・コショウをし、小麦粉をまぶす。フライパンに油を熱し、香ばしく焼いて、取り出す。
- ④ ③のフライパンでカレー粉を炒め、②を炒めて①を加える。
- ⑤ ④にブイヨンとざく切りのトマトを加えて煮込む。チーズを加えて、塩・コショウで味を調える。
- ⑥ 皿にご飯を盛り、⑤をよそう。アーモンドをちらす。

麻婆ホウレンソウ

〈材料・4人分〉	※1人あたり約92kcal
ホウレンソウ	300 g
塩	少々
合挽肉	100 g
ニンニク	1片
生姜	1片
サラダ油	適量
鶏ガラスープ	300cc
豆板醤	少々
④ 醤油	大さじ1
砂糖	大さじ1・1/2
水溶き片栗粉	大さじ2

〈作り方〉

- ① ホウレンソウは、塩少々を加えて茹で、水に取り、水気を絞り、3 cmに切る。
- ② フライパンに油を熱し、みじん切りのニンニクとショウガを炒め、香りが出れば合挽肉を加える。
- ③ 肉の色が変われば①とスープ、④を加え、ひと煮立ちすれば、水溶き片栗粉を追加し、トロミがつけばできあがり。

※あれば、水で戻したクコの実を散らす。

ホウレンソウとキノコのお浸し

〈材料・4人分〉	※1人あたり約30kcal
ホウレンソウ	200 g
塩	少々
エノキダケ	100 g
だし	100cc
④ 醤油	大さじ1
ミリン	大さじ1
酢	少々

〈作り方〉

- ① ホウレンソウは、塩少々を加えて茹で、水に取り、水気を絞る。
- ② エノキダケは2 cmの長さに切る。
- ③ ④を煮立てて、②を入れて柔らかく煮て粗熱をとり、ミキサーにかける。
- ④ 3 cm幅に切った①を器に盛り、③をかける。

つぶの喉越しがたまらない♪ 本格派のみかん飲料

POM つぶつぶ愛媛みかん

愛媛県で、愛情を込めて大切に育てられた
みかんのつぶと果汁を使用しています。



プチツ
とおいしい♪



【希望小売価格】
350ml 147円（税込）

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>

第35回

えひめみかん祭り

1/26 sat・27 sun
2013

いよてつ高島屋8階 スカイドーム特設会場 午前10時～午後7時
※27日(日)は午後6時まで

♡♡♡ 愛あるかんきつ 心いっぱい! 愛顔いっぱい! ♡♡♡



展示 & 販売会

果実コンクール・愛媛かんきつと加工品販売

県内各地より選り抜かれた多彩な果実と加工品が勢揃い。
果実コンクールは予約販売ですのでお早めにお越しください。

試食

高級かんきつ・紅まどんなをはじめ、普段
味わうことができない品種が勢揃い!!

※各品種がなくなり次第終了



今年も、梶形 浩人・作道 泰子が
みかん祭りを盛り上げます!

みかん餅つき

みかん祭り恒例、大人気のみかんのお餅!
午後1時30分～ ※先着100名様

無料

みかん綿菓子

午前10時～午後5時まで



ポンジュース蛇口

午前10時～午後3時まで



無料

みかんクイズ

愛媛の人なら知らないかん!!

○正午～
○午後3時～

参加
自由

楽しく学べる!



ステージ演奏

保育園・小羊園の園児による
ちびっこ和太鼓

26日(土)午前10時30分～



「愛のオレンジロード」紹介

27日(日)午前11時～

主催: 愛媛県 JA全農えひめ 愛媛県果樹研究同志会 愛媛県女性果樹同志会 愛媛新聞社

後援: 愛媛県議会、愛媛県農業会議、愛媛県農業協同組合中央会、愛媛県信用農業協同組合連合会、愛媛県農業共済組合連合会、株式会社 日本政策金融公庫松山支店 農林水産事業
JA/リンクえひめ農林中央金庫松山推進室、愛媛県果樹生産出荷安定協議会、全国共済農業協同組合連合会愛媛県本部、えひめ愛アード推進機構
協賛/いよてつ高島屋、NHK松山放送局、南海放送、テレビ愛媛、あいテレビ、愛媛朝日テレビ、FM愛媛、読売新聞松山支局、朝日新聞松山支局、毎日新聞松山支局、産経新聞松山支局、日本経済新聞社松山支局
日本農業新聞、時事通信社松山支局、共同通信社松山支局、日刊工業新聞社松山支局 (順不同)

この冊子は再生紙を使用しています。