

JA全農えひめ情報

みくろ〜ど

■特集

愛媛県TACトップセミナー開催！！

■JA直売所めぐり

総集編～南予～

2

2014・February



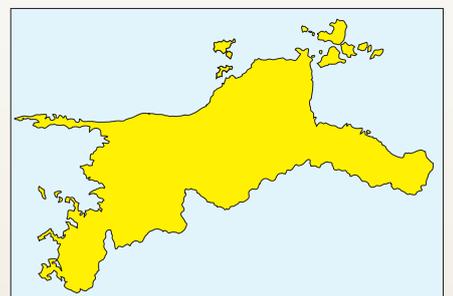
▶県知事賞を受賞した大塚さん



▲展示の様子

生椎茸品評会

(県内全域)



県内の椎茸生産者で組織する愛媛県椎茸同志会は、毎年、栽培技術・品質の向上と生産意欲の高揚、椎茸の生産振興を目指して「生椎茸品評会」を開催しています。

品評会では、初日に審査会を開き、JA全農えひめ・愛媛県・(財)日本のこセンター・同志会の審査員が、規格(傘の直径・枚数)・形状・色・光沢・水分量・肉厚などを総合的に審査し、最優秀賞(愛媛県知事賞)など入賞品を選定。翌日は出品作品の展示と表彰式が行われます。

今年1月23～24日、大洲市で開かれた36回目の品評会には、積雪・乾燥・凍結・降雨など厳しい気象条件にもかかわらず、県内各地から93点が出品されました。袋かけや成長促進散水など生産者の努力によって、肉厚で品質の良いものが見受けられる中、最優秀賞(県知事賞)の大塚幸男さん(東宇和支部)のほか、原木の部13点、菌床の部3点、計17点の入賞品が決まりました。

7回目の県知事賞を受賞した大塚さんは、「天候次第で木の状況が変化するので、こまめに足を運んで袋掛けなど努力した結果が報われた。今後も高品質椎茸の出荷に努めたい」と受賞の喜びと今後の抱負を話していました。

めぐり〜ど

February 2014

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



窓の外では静かに雪が降る夜半過ぎ、受験生は今夜もこたつで勉強中です。夜食の鍋焼きうどんからは、うどん以上に熱いお母さんの気持ちが伝わってきます。受験勉強もいよいよ佳境。愛媛の伊予柑でビタミンを補給して、春の朗報・いいよかん♪へと、今はただただ、精いっぱい、前を向いて頑張っていきましょう。

●表紙：ガンバレ！ 受験生
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.158

生椎茸品評会 (県内全域)

2

〈特集〉

愛媛県TACトップセミナー開催

TACを核にJAの総合力を発揮し
担い手との結びつき強化をめざす！

〈先進地事例報告 講演録〉

JAやつしろにおけるTACと
営農経済事業のかかわりについて

JAやつしろ 代表理事常務 田島 幹雄さん

8

ふるさと ESSAY VOL.226

自然が教えてくれるもの
〜あたりまえにありがとう〜

中村 和憲さん

10

TOPIC NEWS

13

統計BOX

14

JAふるさと自慢Vol.158「直売所めぐり」

〈総集編 南予〉

〜JA愛媛たいき・JAにしうわ・

JAえひめ南・JAひがしうわ〜

16

READERS通信

NOW NOW COOKING

〈今月の素材〉ひき肉 (牛・豚合いびき肉)

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://fresh-ranran.jp/>

◆(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>

TACを核にJAの総合力を発揮し、担い手との結びつき強化をめざす！



J A全農えひめ営農振興課は、昨年12月13日、J A愛媛で「平成25年度愛媛県TACトップセミナー」を開催しました。セミナーは、地域農業の振興に向けてTAC活動の充実と機能発揮を図るため、今回初めて実施したもので、J Aの常勤役員・担当部課長など45人が参加しました。

セミナーでは、J A全農本所営農販売企画部から全国のTACの取り組み状況、J A全農えひめ営農販売部から情勢をそれぞれ報告したほか、先進地事例報告として、TACパワーアップ大会2013でJ A表彰受賞のJ Aやつしろの田島幹雄代表理事常務とJ Aおちいまばりの渡部浩忠常務理事がそれぞれ、「TACと営農経済事業のかかわりについて」実践事例を報告しました。

J A全農えひめの諏訪玄県本部長は、「愛媛県内では、現在8 J Aで約60人のTACが活動中です。TACは地域営農指導員の兼務で担い手を選定し出向く営農を実践しているところが多い中、専任の要員を配置しターゲットを絞って実践しているJ Aも出始めてきています。農家との結びつきを強化しJ Aの事業を理解し結集をすることで、地域を守るJ Aの役割をしっかりと果たしていくことができます。

全国のTACパワーアップ大会では、愛媛県内のJ A・TACが2年連続でJ A表彰・TAC表彰を受賞するなど、全国でも有数の活動を実践しています。J A全農えひめでは農家の接点となるTACの育成やTAC間の連携を強化するため、研修会や情報交換会など定期的で開催し、さらなるレベルアップにつなげたい」とあいさつしました。

今回の特集では、TACトップセミナーの様子とJ Aやつしろの実践事例報告を紹介します。

※J Aおちいまばりの実践事例報告は次回以降に掲載します。

■TACとは…

「とことん会ってコミュニケーション」を合言葉に、地域農業の担い手に出向くJ A営農担当者の全国統一の愛称です。

J Aの総合力を活かし、訪問・提案活動等を通じて担い手の所得向上と産地活性化に取り組んでいます。



〈全国情勢報告概要〉

全国703JAの中で277JAがTACシステムを使ってTACの活動を行っている。

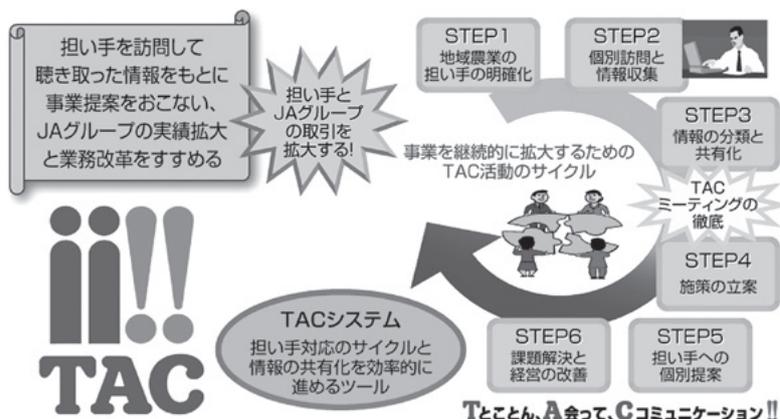
実質7年目を迎え、TACは全国で1,600人余り。訪問件数は年々拡大し、1年間では、全国で11万戸、担い手の面談数は100万件に近づいており、着実に増加している。TACシステムにはそれらの情報が蓄積されている。

TAC活動の目的と手順は、右図のとおり6つのステップに分かれるが、活動JAのうち、約4割程度がステップ5・6の水準に達するなど、毎年着実にステップアップしている（27年度には約8割を目標に掲げて取り組んでいる）。その結果、担い手との連携も進み、連合会も含めたJAグループの総合力を発揮した取り組みにつながっている。

役員の役割は大きく、TACの役割や位置づけを内外に明確化し発信することが重要である。また、ステップ1の「訪問先の明確化」と活動を「見える化」することで、TACが孤立しない状況を作り出すことも重要である。

「TACパワーアップ大会2013」でJA表彰を受賞した5JAでは、担い手の訪問活動によって関係を深めることで、担い手のJA利用が伸びるなどJAの事業に対する成果が表れている。

全国のTAC訪問先は、「個人農家」が全体の93%を占めているが、集落営農組織や農業生産法人はまだ少ない（法人数全体で見るとその13%程度）。農業法人等との接点づくりを強化する必要がある。



〈実践報告〉「TACパワーアップ大会2013」においてJA表彰を受賞した2JAの取り組み概要

〈JAやつしろの取り組み〉

TACは、JAから離れたトマト栽培の担い手に対する再アプローチを切り口として、共販への誘導と後継者育成を支援した。TACの活動の蓄積によって、経営相談を持ちかけるまでの信頼関係を構築し、JA事業（共販出荷など）への利用向上につなげている。

いちご農家の経営改善の取り組みでは、TACが適切な経営指導（作業労力に見合った耕作面積の見直し、土壌診断に基づく土づくりや適正な資材投入等）を行った結果、大きな改善効果を得ている。

TACの訪問結果を「見える化」し、各部門と共有することで、農業関係融資の説明会や法人対応につなげており、JAの総合力を発揮した取り組みが行われている。

〈JAおちいまばりの取り組み〉

TACが担い手の「困った」を集め、JA内部で情報共有・課題解決を検討。切実な担い手の高齢化による労力不足の課題に対して、農作業支援グループ「心耕隊（しんこうたい）」、耕作放棄地と担い手育成対策としてJA出資農業生産法人「(株)ファーム咲創（さくぞう）」を設立。TACが担い手とのコーディネーター役として活動している。

「瀬戸の晴れ姫」などJAオリジナルブランドの確立による産地振興と販売力強化。

TACが担い手の要望をよく聞き取り、省力化技術の提案など新しい取り組みを実施している。

「平成25年度TACトップセミナー」先進地事例報告より JAやつしろにおけるTACと 営農経済事業のかかわりについて

八代地域農業協同組合 代表理事常務 田島 幹雄さん

「いぐさ」が年々減少し
施設園芸・露地野菜が拡大

管内は、熊本県の南部に位置し、東は九州山地から西は八代海に向かって広がる八代平野からなっています。JAやつしろは、平成7年に1市2町のJAが広域合併して、発足しました。正組合員は7,152人、准組合員3,166人、組合員1万318人のJAです。

農業の中心である八代平野の3分の2が江戸時代から幾度となく造成された干拓地で、先人による土地改良事業で農業用水が整備されており、水稲、露地野菜、施設園芸を組み合わせた複合経営が盛んです。特にいぐさ、晩白柚（ばんぺいゆ）、トマトは日本一の生産量で、全国有数の農業生産地であります。

販売品販売高は、この3年間で40億円程増加し24年度は235億円でした。1億円を超

える品目は15品目、中でもトマトは125億円と全体の53%を占めています。

以前はJAやつしろといえれば誰もが「いぐさ」を思い浮かべられたと思います。辺り一面いぐさ田が広がっていましたが、大きく様変わりしてきました。平成10年頃から生活の洋風化や中国産量表の増加による需要減少などにより、い草からの転作が加速し、い草は平成元年の5,443haをピークに年々減少し、平成23年には782haとなっています。代わって、トマトやメロン等の施設園芸が増え、最近ではアスパラ、レタスをはじめ、キャベツ・ブロッコリー、馬鈴薯などの露地野菜が増えています。

ただ、当初は「いぐさ」から他品目・野菜への転換は、農家の強い思い入れなどもあり、なかなか進みませんでした。そこで、平成17年に第2期の新規導入作物検討委員会を立ちあげ、キャベツなど5品目を重点品目に位置づけて普及拡大に取り組みました。農家個々



に経営作物のフローチャートを作成し、個々の状況を把握しながら経営指導を行うこと、農家の「みんなで売れるものをつくらう」という意識の高まりにつなげることができました。JAも転作の拡大に呼応し、作ったも

表1 主な販売品目

品目	金額	備考		
農産・特産	米	2,010,882千円	うるち・もち	
	麦	31,011千円		
	筍	11,156千円		
	花き・樹芸	274,794千円	切花・樹木	
	お茶	3,119千円		
	きのご類	788千円	えのき・しいたけ	
	畜産	462,117千円	酪農	
	その他	8,528千円		
	園芸・果樹	トマト	10,215,045千円	
		ミニトマト	2,257,960千円	
メロン		1,097,129千円		
いちご		2,268,837千円		
生姜		501,967千円		
キャベツ		378,055千円		
梨		207,860千円		
果樹		375,277千円	みかん・ネーブル・デコポン・晩白柚など	
その他		1,410,166千円	レタス・ブロッコリー・アスパラガス・馬鈴薯など	
い業		い製品	1,649,402千円	
	い原草	149,454千円		
	買取販売品	185,108千円		
合計	23,498,655千円			

のをいかに売っていくかということで、19年には直営の総合青果物センターを建設するなど露地野菜の拠点を整備し、農家が安心して露地野菜を生産していただく体制を作ってきました。こうした苦勞が報われて、平成17年の露地野菜の共販面積は228haでしたが、23年には約250ha増の476haへ、そして2年たった現在はさらに拡大している状況にある中で、集荷・販売をどうしていくかが我々の課題だと考えています。

私が思うのは職員のやる気次第ということです。ある集荷場では、約3億円の集荷・販売実績でしたが、ある職員がTACと同じように自分で農家を訪問したり営業努力することで、24年度は7億5千万円に拡大しました。今年度か来年度には1つの集荷場で10億円を超えるのではないかとみていますが、J

Aの取り組みの中ではやる気があれば成果は上がってくるとつくづく感じています。

組合員に向く営業経済渉外活動
II TACの取り組み

J A やつしろのTAC II 営業経済渉外活動は、担い手を対象とした訪問活動により、J A 離れを防ぎ、J A 利用率の向上に寄与しようということ、平成18年に専任部署として経済渉外課を設け、8年目を迎えています。経済渉外課は、経済事業本部長が統括のもと、管理者1名、TAC 5名の体制で、訪問担い手数はTAC 1人あたり120戸、合計で600戸、月に120回以上訪問することを目標に掲げています。

訪問先の担い手は、購買品の肥料農薬の想定価格50万円以上を基準に販売の共販率により選定しています。TACは、①訪問活動により組合員ニーズを把握しきめ細かなサービスの提供、②営業経営相談や改善、商品提案によりJ A 離れを回避する、③具体的実績の見える化や要望・苦情書の活用により情報共有化、を基本業務として訪問活動を行っています。

24年からは「見える化」の取り組みなど地道な訪問活動が実

表2 数値実績

(単位：百万円、%)

	J A 全体事業実績 ①	対象担い手事業実績 ②	J A 全体に占める割合 ③=②/①	1人あたり平均実績 ④/③	
販売	24年度	22,778	7,384	32.4%	1,846
	23年度	21,420	5,694	26.6%	1,424
	前年比	106.3%	129.7%		129.7%
購買	24年度	10,382	2,555	24.6%	639
	23年度	10,283	2,042	19.9%	511
	前年比	101.0%	125.1%		125.1%

を結び始めており、販売・購買取扱高のみならず、他部門の事業利用実績も向上しており、J A 事業への貢献度が目に見える形で現れ始めています。

「見える化」とは、活動成果を可能な限り数値化し、数量化できない実績は文書化して成果を目に見える形に表し、関係者全員で共有する取り組みであり、各種ミーティング等で徹底することで、担当者の意識向上、およびJ A 内の他部署等と連携強化につながっています。

24年度の主な見える化の実績は、①未共販農家の共販誘導、②イチゴ農家の経営改善、③農業関係資金ニーズ調査と相談対応、④J A やつしろは、24年から25年にかけて19

支所を4総合支所に集約する組織整備に取り組み、25年11月に最後の4つ目の総合支所がオープンしました。JAは地域の拠り所であり、組織整備によって組合員離れや組合員サービスの低下について心配の声が多く聞かれ苦労しましたが、実現することができました。

JAでは月1回の訪問日を設定し職員が当地域の農家を訪問し広報誌などを配布する「ふれあいデー」を設定していますが、ただ配るだけで当初の主旨が形骸化してきていますので、ぜひ一般職員もTACと同じような役割を月1回の「ふれあいデー」の中で担えるようにしたいと考えています。

これからのJAやJA職員に求められるのは、専門能力とマルチ能力です。これは相反するものでもあり、JA事業を展開する中で各部門が専門能力を高めていく場合、組合員サービスの低下につながる恐れがあります。

こうした中で、総合事業渉外としての能力を兼ね備えたTACの各部門と連携した7年間の取り組み成果が、JA事業の利用率向上などの数字となって表れてきました。JAの本来の姿が組合員さんにも理解してもらえたのではないかと実感しています。

「マイプラン」などを通じて
農家の対応強化に取り組む

JAやつしろでは、若手指導員の能力向上

に向けて、「マイプラン」に取り組んでいます。

マイプランとは、営農指導員が担当する品目や地域を対象に課題を各自で設定し、日常の営農指導を通じて得られた成果をデータ整理するとともに、レポートとして取りまとめ、1年間の成果は「マイプラン成果発表会」で発表するというものです。また、とりまとめたレポートは製本して、今後の営農指導に役立てる各自の資料として活用しています。

当初は3営農センターのうち1センターで実施していたものですが、21年段階で現場に携わる指導員31人の中で経験年数10年未満の若手指導員が4割強の13人、そのうち経験年数5年以内が10名と若い指導員が多く、販売にも影響する指導員の指導力強化を急ぐ必要があるため、全体で行っています。

このマイプランを毎年作成することで、農家が困っている現場の課題解決に向けての改善提案ができるようになりますし、毎年2月に開催する成果発表会は、部会役員やJA役員の前で発表することでプレゼン能力を高める機会にもなります。営農指導員の力を引き出すなど指導力向上につながっており、私も最近では、若い指導員が頼りになってきたなあと感じています。

今年度は販売担当者を対象にマイチャレンジ発表会を開催しました。販売担当者は年間販売計画の達成だけでなく、まず初めに現状と課題を把握して、次に翌年産の実践方策と課題を把握して、次に翌年産の実践方策と課題を把握するとともに、最後に

将来に向けた販売戦略「夢チャレンジ」を検討することで将来につながるチャレンジ項目を策定します。夢を現実にするために苦労もあると思いますが、若い担当者が将来の課題として取り組むことは、販売担当者の能力を高め販売力強化につながると考えています。マイプランとマイチャレンジ、指導と販売の両者がお互いに刺激し合って切磋琢磨することがそれぞれの能力を最大限引き出す機会となり、組合員の所得向上につながればと思っています。将来は指導と販売が一体となった実践事例の発表にも取り組んでいきたいと考えています。

農家経営改善支援事業やセンサー
選果機を活用し農家個々の品質・
所得アップをめざす

JAやつしろは24年度から農家経営改善支援事業に取り組んでいます。生産部会の総会に出席して実績を聞いてみると、収量など生産者間で大きなバラつきがありますが、この取り組みは生産者の底上げを図るものです。

従来JAの営農指導は集団的な経営・技術指導を行ってききましたが、個々の組合員の状況に応じた個別の経営や技術指導によるレベルアップに重点を移し、産地全体のレベル向上を図ることが個々の組合員の所得向上につながり、農家経営の安定に寄与することを目標としています。県と中央会等関係機関が連

携した中で開始された県下統一の農家経営支援システムを利用したもので、生産技術分析、農業経営診断システム農業経営シミュレーションシステムの3本柱からなっています。

J Aやつしらは、22年よりJ A独自の帳票による指導を行っていましたが、このシステムの稼働によりいち早く、トマトにおいては前年度実績を活用し生産者400戸を対象に個別面談を実施しています。使用する帳票は従来に比べて本人の部会内の順位も提示できるなどより詳しいデータ提示が可能となり、生産者からも「自分の順位がわかるなどいい刺激になる」等、年々関心も高まっています。また県の普及部門と連携し、育苗・植え付け準備から収穫終了後のハウスの蒸し込み作業に至る管理状況の118項目にものぼるチェックリストを作成し、チェック項目の集計・分析により上位者の項目比較も行っており、経験の浅い若い指導員でも面談で農家の問題点を抽出しやすいように工夫もしています。

現在は、さらに生産能力向上を目指す生産者を対象に新技術の提案も行っています。ハウス内にセンサーを設置し、炭酸ガスによりハウス内の環境を制御することで収量増や品質向上、安定出荷に結び付けようとするものです。今後はマニュアルを作成し、生産面で全体のレベルアップをめざしています。

また、管内はトマトの生産量が日本一ですが、規模が大きいため品質のバラつきがみら

れたので、その対策として7選果場を5選果場に統一するとともに、5選果場すべてのラインに糖・酸センサーを装備した大型選果機を導入しました。導入によって選果基準も統一されることとなり、有利販売できる体制が整いました。これらによって、生産者の選果データを蓄積し、データを生産者にフィードバックします。また、フィードバックされたデータを農家経営支援システムの生産技術分析とあわせて次年産トマトの生産に活用しながら、収量・品質の底上げを図り安定生産・安定出荷につなげていく。販売店や市場にも説明しながら有利販売を進め、このサイクルの循環により農家所得の向上をめざしていきます。

今後の展開に向けて

先ほど述べましたが、5,000 ha以上あった「い草」の減少に伴って露地的な野菜が年々拡大しています。例えばブロッコリーは当初3〜4年前に40〜50 haの面積でしたが、200 haに増加しており、キャベツ・アスパラなども含めて八代地域の生産者はまだまだ生産規模拡大の意欲が旺盛です。

今後の課題として残るのは遠隔地輸送における鮮度保持の施設整備があげられます。露地野菜を含めて主な出荷先は東京・大阪になるため、どうやって新鮮なものを出荷するかが大きな課題です。たとえば、ブロッコリー

の出荷量を拡大するためには製氷機や貯蔵庫、冷蔵庫が必要となります。保管機能を持った施設を完備して初めて規模拡大ができるわけで、有利販売を行うには出荷調整ができる能力も必要となります。

また、熊本県は、「くまもと県南フードバレー構想」を策定し、六次産業化などを推進し農産物の付加価値を高めていく構想が進んでおり、これにのっとり、今後はハード面やソフト面の整備を含めて付加価値を高める販売にも取り組んでいきたいと考えています。

将来的には大規模な法人組織を立ち上げ機械を利用しながら規模拡大を図っていきます。J Aやつしろ地域はトマトを中心とした施設野菜と露地野菜の産地として全国でも重点産地と位置付けられています。八代の出荷量次第で相場が変動することもあります。今後は産地間連携も視野に入れながら重点産地としての地位を揺るぎないものにしていかねばならないと考えています。

いろいろお話しましたが、広域合併J Aでは広く総合的な対応と営業を重ねていかないと組合員が離れていくのではないかと感じます。そうならないためにも私どもは、総合事業涉外部門のT A Cを核に各部門が連携した取り組みを進め、農家の所得向上、産地維持・拡大に取り組んでまいります。



自然が教えてくれるもの あたりまえにありがとう

立春を過ぎ、暦の上では春。梅のつぼみも膨らんで新しい季節が近づいています。この時期になると思い出すストラヴィンスキーの「春の祭典」。自然界のすべての命が躍動し始めるさまが見事に音楽で表現されていて、言葉にできない感動を覚えたのは30数年前のことでした。東京での学生時代にも寮の部屋で夜明け前にヘッドフォンをして数えきれないくらい聴いたことも懐かしい思い出。子どもの頃から音楽を聴いても本を読んでも想像の中でその世界を広げてくれたのは、いつもそばにあったふるさとの豊かな自然だった気がします。

一筋の光からやがてオレンジに染まる朝焼けや、美しい黄昏。雨の匂いや、季節の変わり目にだけ一瞬感じる匂い。四季折々に姿を変える田んぼや畑、そしてめぐる季節……。そんな思わず息をのむような素敵な光景にたくさん出会ったことは、その映像とともに心の中に感動という引き出しを気づかないうちに増やしてくれていました。

そんな「あたりまえ」に感じていた自然のありがたさに気づいたのは都心

での学生生活最後の年でした。いつの間にか夜空を見上げることがなくなっていた自分自身に驚き、自然がどれほど人を癒し、心を豊かにしてくれるものかを知りました。とはいえ、当時は若かったこともあり、愛媛に戻るという選択肢を全く考えていなかった頃。その頃、東京で叶えたい夢があったのです。ところが人生は思いがけないもので、その話をしようとか家に電話をかける現実が青天の霹靂、忙しくて夜も寝られないほど大変な状況であることを聞きました。それでもなお、帰るといふ選択肢をできることなら避けたいと思っていた中、さまざまに巡り合わせがあり、不思議なくらい未練を残さず、自ら最終的にその選択肢を選んだのでした。

4年ぶりのふるさと。当初は冷房もオーデイオもない車で県内を仕事で走り回る毎日。移りゆく季節を感じながら、いろんな方々と出会うそんな日々が楽しくて仕方ありませんでした。「愛媛に帰ってこなかったら今日の方々と出会うことはきつとなかった。」と思うとなんだか感動して、いつしか

中村 和憲

KAZUNORI NAKAMURA

料理研究家&食育アドバイザー。愛媛県立松山南高等学校、上智大学を経て地元松山に戻り、当時家業であったキッチン用品の代理店を営む。アフターサービスとして独自に始めた料理教室が評判を呼び、マスコミ取材をきっかけに南海放送の情報番組「レンジの達人」にレギュラーで出演。その後、人気情報番組「おかデリ」の人気料理コーナーなどを通算11年以上担当。TV・ラジオ・イベント出演や料理監修、フードコーディネートを広くこなす。県内外で食育・人権・子育て・男女共同参画などの講演多数。学校や地域の食育活動にも長年にわたり積極的に取り組む。料理のレパートリーは味噌作り等保存食作りまで幅広い。また、作曲家としてミュージカル音楽などにも関わる。「一人ひとりの今、そして未来を輝かせるために」の思いを持って様々な活動に取り組む。

◆社会活動◆

松山市小中学校PTA連合会顧問・松山市立雄新中学校PTA会長。松山市立双葉小学校PTA顧問・松山市青少年育成市民会議副会長・松山市人権啓発講師。愛媛県男女共同参画ロールモデル・公益財団法人愛媛県学校給食会理事。愛媛大学教育学部非常勤講師・子ども未来プロジェクト代表など。



▲南海放送「おかデリキッチン」
江刺アナウンサーと名コンビ

運転しながら夕暮れに一日一日を振り返るようになりました。「今日一日、自分は誰のお役に立たせていただけただろうか。誰に喜んでいただくことができただろうか……。」それは習慣となつて今も変わらず続いていきます。

人間はみな自然に生かされている。食に関わつてその思いは一層深くになりました。「自然界の一部分」と書くとも最初と最後の文字は「自分」「自然」こそが大切なことを教えてくれる、本当に偉大なもの。その意味でも現代社

会において今、私たちは本来あるべき自然の姿に帰らなければならぬと感じています。「(良い意味で)がんばりすぎないで自然体で生きること」「少し不便を感じるくらい」が本当はきつと「いい加減」なのですね。

一度、愛媛を離れて初めてわかったこと、それは、ここは本当に恵まれた場所だということです。「愛媛の歌」にもあるように、「海がある、山がある、空に光が溢れる。」食べ物も海のもの、山のもの、本当に豊か。けれど、それは決してあたりまえではありません。



▲ピアノ、作曲は独学。音楽も思いを伝える言葉

ません。私もここにずっといたらもしかしたら気づかなかつたかもしれない。それだけに、多くの人に食の大切さを伝え続ける中で、食を通して社会が見えることを感じ、私たちのふるさとの素晴らしさを伝えるキーワードは「物語」が大切だと考えるようになりました。自然、そこに暮らす人々、作物、食べ物、歴史、伝統……。それらをつないでいくとき、未来へとつながる素敵な物語となつて一人ひとりを輝かせていく、そしてその輝きがさらに多くの人の道を照らしていく……私もまた、与えられた持ち場でせいっぱい、生まれ育つたふるさとのお役にたてるよう取り組ませていただきたいと思つています。

先日、久しぶりに我が家のぬか床を出しました。もう10年選手。毎日精米してできる生ぬかを足して調べ、これからまた新しい1年間お世話になります。地元の旬の野菜を漬けて家族が元気でいられるように。目に見えない何億の乳酸菌という「命」にもありがとう。毎日必ずいただくお味噌汁のお味噌も同じ。数えきれない小さな命がたっぷりだす発酵食品は免疫力を高めてくれます。私たちの日常はこんな素晴らしい命の輝きにあふれています。

「あたりまえ」の反対語は「有難い」。けれど本当は「あたりまえ」にありがとうだよ」と、きつとそれが自然が私たちに語りかけている人間の本来の姿なのだと思えます。

食べ物さんありがとう。

●がんばれ受験生！『愛媛いよかん』＝いい予感 湯島天神で合格祈願「愛媛いよかん」3,000個配布

J A全農えひめ果実課は、「がんばれ受験生！『愛媛いよかん』＝“いい予感”」をコンセプトに、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を予防してもらおうと、今年も大学センター試験を控えた1月11日(土)、湯島天神（東京都文京区）の境内で、お祓いを受けた「愛媛いよかん」を合格祈願の参拝者3,000人に無料配布しました。

この取り組みは今回で29回目。受験シーズンの恒例行事になっており、「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」の天幕の下で、かすり姿の女性らが、参拝される受験生やその家族に愛媛いよかんを配布しました。

なお、1月14日には、福島稲荷神社（福島市）で、J A全農えひめが協賛して2,000人に愛媛いよかん配布イベントが行われました。

寺小屋では年末年始集中特訓受験生に配付

学習塾の寺小屋グループ(本部＝松山市)では、大晦日から1月3日にかけて県内外17教場で開催する「集中特訓」に参加している中学・高校の受験生を対象に、合格の縁起物として愛媛いよかんが配付されました。

この取り組みはJ A全農えひめが協賛しており今回で5回目。袋に五角（合格）形のシールを貼り付けた愛媛いよかんが計約1,100人に配付されました。

12月31日、松山市湊町の市駅教場の各教室では、同塾の職員が中学・高校の受験を控えた170人に、「受験ではいい予感を持って、日頃の成

果が出せるよう頑張る」と激励し、伊予柑を1人ずつ手渡しました。中学受験を控えた生徒は嬉しそうに受け取り、さっそく真剣な表情で模擬試験に挑戦していました。



●2013 J A愛媛農機ビッグフェア 取扱高は目標・前年を上回る！

県内J AとJ A全農えひめ農機課は、12月6日・7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「2013 J A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23回目。会場では、「おもてなしの心。J A農機」をテーマに、効率化や高品質生産に対応できる高性能機械・省力機械、新製品や小物特価品等を多数展示したほか農作業安全などの情報発信も行いました。



フェアには、県内各地から1,826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、取扱高は目標の55億円を大きく上回る約6億7,497万円（前年比131%）の実績をあげました。

●甘平選果目あわせ会

品格に見合った商品を提供し、ブランド確立めざす

J A全農えひめ果実課は、1月9日、愛媛オリジナルの新品種「甘平」(かんぺい)の出荷を前に、ブランドイメージの維持・確立に向け、八幡浜市のJ Aにしよう会議室で「甘平選果目あわせ会」を開きました。

「選果目あわせ会」には、J Aの販売・生産・出荷担当者と市場関係者など33人が出席。果実課担当者が今年産から一部基準を引き上げた糖度をはじめ、酸や着色・外観など出荷要領と選果基準を説明し、ブランド確立に取り組むことを確認しました。

「甘平」(かんぺい)は、愛媛県立果樹試験場(現・愛媛県果樹研究センター)で開発された品種で、爽やかなシャキッとした食感と甘さが高い評価を受けています。平成19年に品種登録され、愛媛県内でのみ栽培されています。J A

全農えひめでは、生産量も拡大傾向にある中で品質のバラツキによって消費者・販売先のブランドイメージ



を損なわないよう、平成24年度からモデル園の設定と出荷前の目揃え会を開催し、品格・価格に見合った商品の提供に努めています。

平成25年産「甘平」の生産予想量(平成24年12月時点)は862t(前年比120%)。玉太りはやや大きめ、着色は若干遅れていたものの回復してきており、糖度は平年並みで酸抜けは良く、美味しく仕上がっています。

今年産の「甘平」は、1月中旬から出荷が始まっており、2月に出荷最盛期を迎えます。

平成25年度「愛媛県くり品評会」表彰式を開催！

愛媛県くり研究同志会(大野奉孝会長：会員数2,289人)とJ A全農えひめは、12月17日、平成25年度「愛媛県くり品評会表彰式」を開き、農林水産大臣賞を受賞した立木部門の笹岡庄蔵さん(J Aひがしうわ)、果実部門の三ツ井久一さん(J Aえひめ中央)をはじめ入賞者を表

彰しました。

※入賞者は11月号11ページのトピックニュースで紹介しています。

農林水産大臣賞の笹岡さん(左)と三ツ井さん▶



児童福祉施設にいちごなどをプレゼント贈呈

J A愛媛野菜生産者組織協議会とJ A全農えひめは、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を迎えてもらおうと、12月21日、市内3か所の施設に旬の愛媛県産いちご計280パックをプレゼントしました。

松山市の愛媛慈恵会では、J A全農えひめ野菜花卉課の室賀敬二課長らが子どもたちに県産のいちご「紅ほっぺ」「あまおとめ」計100パックを手渡しました。児童を代表して北村和樹君(11歳)から、「いちごを食べて元気に過ごしたい」とお礼の言葉がありました。いちごを試食した子どもたちは、「甘くて美味しい」と嬉しそうに頬張っていました。

J A全農えひめでは、今年も愛媛県社会福祉協議会を通じて、県内14の児童福祉施設に、『ひめライスのもち米』660kgと『POMアシタノカラダみかんジュース』など計95ケースを贈っており、このうち愛媛慈恵会にもち米90kgとジュース12ケースを届けました。

この取り組みは、J A全農えひめが昭和59年から、J A愛媛野菜生産者組織協議会は昭和62年から毎年行っています。



●JAグリーンえひめ

恒例の「14周年創業祭」と「七草粥お接待」が好評!

東温市北野田にある農産物直売所「JAグリーンえひめ・フレッシュ市」は、12月21日～23日、「創業14周年大感謝祭」を開催しました。

期間中は、2,000円以上お買上げの方に「開運干支の爪楊枝入れ」プレゼントのほか、抽選で伊予牛「絹の味」やかずのこ、お米などが当たる「お楽しみ大抽選会」を実施。小学生以下の子どもたちには「射的」と「お菓子すくいどり」のほか、出荷会員による甘酒お接待（21日）や杵つき餅実演販売（23日）など日替わりのイベント企画も実施し、大勢のお客様でにぎわいました。

1月7日(火)には、出荷会員が地元でとれた七

草を「七草粥」にして来店客をお接待しました。この取り組みは、JAグリーンえひめが地域の消費者との交流イベントとして毎年実施している恒例の行事です。

当日は、出荷会員が早朝から大鍋で「七草粥」を作り、お客様に無料で約200食をふるまいました。七草粥を食べた方は、「今年も元気に過ごせそう」と笑顔を見せていました。



●大街道マルシェに出店

地元消費者にいちごなど旬の県内産青果物をPR

JA全農えひめとJA愛媛野菜生産者組織協議会は、12月21日、松山市の大街道商店街で地産地消の推進や商店街の活性化などを目的に行われた「大街道マルシェ」に出店し、いちごの「あまおとめ」、乾椎茸、ミニトマトの美味しさをPRしました。

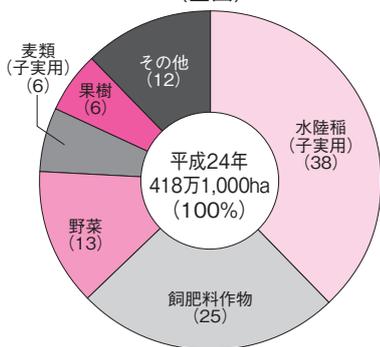
ブースでは、JAひがしうわの生産者が、試食等の呼びかけやラジオのインタビューを通じて、甘い「あまおとめ」といちごジャムを地元消費者にアピールしました。



統計BOX

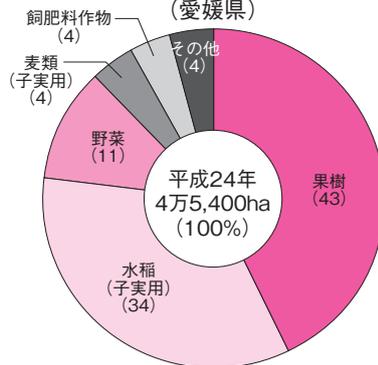
全国の耕地利用率(田畑計)は前年と同じ91.9% —平成24年農作物作付(栽培)延べ面積及び耕地利用率調査結果から—

図1 平成24年農作物作付(栽培)延べ面積の作物別割合(全国)



資料：農林水産省統計部「作物統計調査」

図2 平成24年農作物作付(栽培)延べ面積の作物別割合(愛媛県)



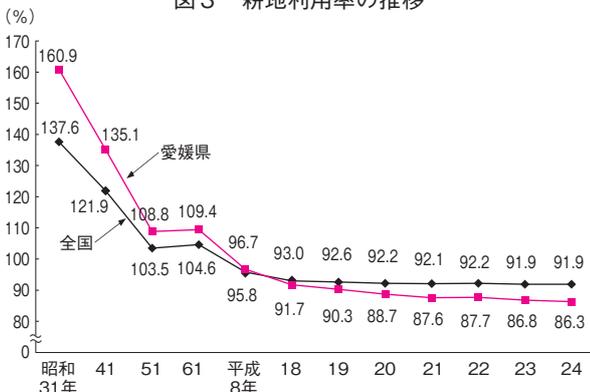
資料：農林水産省統計部「作物統計調査」

平成24年全国の農作物作付(栽培)延べ面積(田畑計)は、前年並

果樹と水稲(子実用)で作付(栽培)延べ面積の約8割を占める(愛媛県)

耕 地は、食料の安定供給にとって不可欠のものであると同時に、農業が継続して行われることで多面的機能が発揮されることから、国民の貴重な財産です。

図3 耕地利用率の推移



資料：農林水産省統計部「作物統計調査」

の418万1,000haでした。田畑別では、田が228万haで前年に比べ2,000haの増加、畑が190万1,000haで1万4,000ha減少しました。作物別の割合は、水陸稲(子実用)が38%で最も多く、飼肥料作物25%、野菜13%の順となっています(図1)。

愛媛県は、農作物作付(栽培)延べ面積(田畑計)が4万5,400haで、主に果樹及び水稲(子実用)の面積が減少したことから、前年に比べ700ha(2%)減少しました。田畑別では、田が2万1,900ha、畑が2万3,500haで、前年に比べてそれぞれ200ha(1%)、

耕地利用率は、57年間で75ポイント低下(愛媛県)

平成24年の耕地利用率は、全国が91.9%(田が92.3%、畑が91.4%)で前年と同じ、愛媛県が86.3%(田が92.0%、畑が81.6%)で、前年に比べ0.5ポイント低下しました。

昭和31年比べて、全国は45.7ポイント、愛媛県は74.6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)。

こうした中、食料自給率向上を図るには、優良農地を確保するとともに、不作付地を解消し、耕地利用率の向上を図ることが必要です。このため、経営所得安定対策等を活用した二毛作の推進、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



▲看板娘「愛ちゃん」が壁面でお出迎え



▲セレクト商品はこのラベルが目印

たいさい産直市「愛たい菜」～JA愛媛たいさい～



インフォメーション

- Tel / 0893-25-6262
- 営 / 8:30～17:30
- 休 / 1月1～4日のみ

- 住 / 大洲市東大洲1702-1
- URL / <http://www.aitaina.jp/>



▲ジェラートコーナーでは冬場も楽しめる季節感たっぷりのジェラートをどうぞ

4月に4周年記念感謝祭を開催する、たいさい産直市「愛たい菜」はその名の通りみんなの笑顔に「会いたいな♡」と始まった直売所です。JA愛媛たいさい管内の時期折々の新鮮な農産物はもちろんのこと、地元農産物を使った惣菜、味噌や漬物からスイーツまで、生産者オリジナルの加工品が多いのも特徴です。数ある加工品は、生産者同士で厳選20品目の「セレクト商品」を決定するなど、もっと楽しく、おいしく、上質にと向上心をもって意欲的に取り組み、お客様の嗜好に訴える商品が誕生しています。週末は出荷者や10人の食育ソムリエによる楽しいイベントも目白押しです。

JAにしゅうわ特産センター～JAにしゅうわ～



インフォメーション

- Tel / 0894-24-7520、0120-478186
- 営 / 8:30～17:00
- 休 / 12月30日～1月3日のみ

- 住 / 八幡浜市江戸岡1-12-10
- URL / <http://www.ja-nishiuwa.jp/>
- その他の店舗 / アゴラマルシェ



▲「JAにしゅうわ特産センター」はJR八幡浜駅のすぐそば



▲にしゅうわミカンのことならおまかせを！

約25㎡の小スペースながら、高品質ミカンの販売を一手に引き受ける中味の濃いJAにしゅうわの直販店「JAにしゅうわ特産センター」。来店はもとより、電話、ファックス、郵便での注文、宅配、銘柄指定予約など、様々な要望に応える柑橘王国のアンテナショップなのです。生果とあわせて、ジュースやゼリーなどの加工品、また秋には特産の富士柿も登場します。八幡浜名物のじゃこ天や銘菓も揃えてお待ちしております。



▲道の駅「八幡浜みなと」内、アゴラマルシェのJAにしゅうわブース



▲食と文化の交流拠点・道の駅の一角にある「特産品センターみなみくん」



▲「手作りパン工房みなみ」人気の食パン、ひと味違うドーナツ。フランスパンやロールケーキ、総菜パンもある



「特産品センターみなみくん」には南予のあたたかい気候・風土と人情が育てた豊かな農作物に加工品、地魚も並んでいます。鬼北地域の菜の花や遊子の段畑から早掘馬鈴薯が届けば春本番、春から初夏にかけてはせとみや河内晩柑などの雑柑、晩柑類が多くなります。併設の調理場からは女性部手づくりのほかほか弁当やおかずが次々と出まわっています。

館内の「手作りパン工房みなみ」もまたJAえひめ南直営の米粉を使ったパン屋さん。米の旨みと腹もちの良さ、パンの手軽さを兼ね備え、70種以上のバラエティ豊かな品揃えです。

◀遊子水荷浦地区の新ジャガ男爵、まもなく出番です

特産品センターみなみくん ~JAえひめ南~



インフォメーション

- TEL/0895-25-6825
- 住/宇和島市弁天町1丁目318-16 道の駅ささいや広場内
- 営/8:30~18:00(4~9月の土・日曜は7:30~)
- URL/http://ja-eminami.or.jp/
- 休/1月1~3日のみ

JAれんげ市場 ~JAひがしうわ~



インフォメーション

- TEL/0894-69-1211
- 住/西予市宇和町坂戸645-1
- 営/8:30~18:30
- URL/http://ja-higashiwa.or.jp/
- 休/第3水曜、1月1~3日



▲国道56号線沿い、50台の駐車スペースを備えてお待ちしております！

標高1,000m以上の高地から海沿いの地域まで、広範囲に広がる西予市の多彩な農産物が集まってくる「JAれんげ市場」です。

寒暖差の大きい宇和盆地育ちの宇和米はおいしさに定評があります。冬から春にかけては「あまおとめ」などのイチゴがたっぷり、5月には新茶が並び、夏はブドウを中心にフルーツが盛りだくさん。発売から約30年、専加工部会の手づくりいちごジャムの変わらぬ上品な甘さも好評です。

豊かな自然と清らかな水が育む農産物に加えて、笑顔の交流に心がふれあう直売所です。



▲ブドウの県内有数産地。積まれたブドウの箱も飛ぶように売れていく



▲JAひがしうわの高度な技術力を結集した大きくて、あま〜イチゴ



今月の素材

ひき肉(牛・豚合いびき肉)



肉のうまみとコクはそのままに
使いやすく、食べやすい

▶(左) ひき肉の炒め物、(中) ドライカレー、(右) ロールキャベツ



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

ひき肉の炒め物

〈材料・4人分〉	※1人あたり約300kcal
合いびき肉	200 g
春雨	120 g
パプリカ (黄・赤)	各1/2個
ピーマン	2個
白ネギ	10cm
生姜	1かけ
ゴマ油	大さじ2
酒	大さじ2
醤油	大さじ2
砂糖	少々
塩・コショウ	少々

〈作り方〉

- ① 春雨は熱湯で茹で、ザルにあげて水気をきる。
- ② 白ネギと生姜はみじん切りにし、パプリカ、ピーマンは千切りにする。
- ③ フライパンにゴマ油を熱し、白ネギと生姜を炒めて香りが出たら、合いびき肉とパプリカ、ピーマンを炒めて、さらに①を加えて炒め、調味料で味を調える。

ドライカレー

〈材料・4人分〉	※1人あたり約621kcal
合いびき肉	300 g
タマネギ	2個
人参	1本
油	適量
水	300cc
カレールウ	4かけ
塩・コショウ	少々
ご飯	茶碗4杯分
レタス	4枚
目玉焼き	4個
レーズン	少々
アーモンド (スライス)	少々
パセリ	少々

〈作り方〉

- ① タマネギと人参はみじん切りにする。
- ② フライパンに油を熱し、①を炒める。
- ③ ②の具材がしんなりしてきたら、合いびき肉を加えて炒め、色が変われば水とカレールウを加えて弱火で煮込む。塩・コショウで味をととのえる。
- ④ レタスは食べやすくちぎる。レーズンは湯で戻す。パセリはみじん切りにする。
- ⑤ 器にご飯を盛り、③をかけて、レタスと目玉焼きをのせる。レーズン、アーモンド、パセリを散らす。

ロールキャベツ

〈材料・4人分〉	※1人あたり約334kcal
合いびき肉	300 g
タマネギ	100 g
キャベツ	8枚
塩	小さじ1/4
④ コショウ	少々
卵	1個
ベーコン	8枚
固形コンソメ	1個
水	300cc
塩・コショウ	少々
(楊枝)	8本)

〈作り方〉

- ① キャベツは1枚ずつはがし、かたい芯の部分と、タマネギをみじん切りにする。
- ② ボウルに合いびき肉と①と④を加え、よく混ぜる。
- ③ ①のはがしたキャベツを沸騰した湯で茹でる。
- ④ キャベツを広げて8等分にした②を包み、巻き終わりを下にしてベーコンで巻き、楊枝で留める。
- ⑤ 鍋に④を並べ、コンソメと水を加えて火にかけ、沸騰したら弱火にして20分ほど煮込む。塩・コショウで味を調える。

甘すぎないまろやかな乳性飲料 [POM ポンオ・レ]

甘酸っぱい柑橘風味と
まろやかなおいしさで
くつろぎのひと時を。



ポン
オ・レ

Pom'Orange Lait





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!

温泉にマッサージ。
行きたい場所が
ぜんぶ癒し系。

ビタミンB群で疲労防止

カラダに「愛」を。
ココロに「愛」を。

愛媛のみかん

愛のオレンジロード

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。

11/3 12/3 **みかんの日**
恋するシーズンの到来
(旬の柑橘) 温州みかん、紅まどな、POM 愛媛みかん缶ストレート100

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、甘平

1/14 **いい予感**
恋愛成就のいいきざし
(旬の柑橘) 伊予柑、ポンカン

3/14 **ホワイトデー**
愛に応えよう
(旬の柑橘) デコポン、せとみ

4.14 **Orange day**
ふたりでおなじみ。
4/14/2014 01:00PM - 1:00PM

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](#)

JA全農えひめ

この冊子は再生紙を使用しています。