

JA全農えひめ情報

# みらいへど

■特集

平成26年度「トータルアグリード事業」の取り組み方向

■JA直売所めぐり

〈オープン&リニューアル〉おいでんやとうえん・アンテナショップひなた

5

2014・May





## れんげ祭り

(JAグリーンえひめ)

地元でも目にする機会がめっきり少なくなってきたれんげ畑。東温市北野田の農産物直売所「JAグリーンえひめ」では、4月25日～4月27日の3日間、訪問された方々が自由に散策できるように店の駐車場に隣接する「れんげ畑」を無料開放しました。

この催しは、子どもたちが自由に遊べるれんげ畑を提供して、自然を満喫してもらい、消費者との交流を深めようと、店の様々なイベントを織り交ぜて毎年開催しているもので、今年が8回目。れんげの花が満開の畑では、今年も子どもたちが裸足で駆け回り、れんげを摘んだり寝転んだり、家族で記念写真を撮影したり、れんげの首飾りや髪飾りを作ってもらう姿があちこちで見られました。また、畑の中に設置された「移動ふれあい動物園」では乗馬や小動物とふれあったり、無料で配布された液でシャボン玉を作って楽しんでいました。

れんげ畑は5月上旬まで開放。毎年恒例となっている地元の幼稚園・保育園の園児たちも訪れて、楽しいひと時を過ごしました。



# めぐり〜ど

May 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



母の日から、お母さんのお手伝いをするようになったおねえちゃん。今日は緑のサヤがつやつや光るソラマメむきのお手伝いです。昔は、こや豆とも呼ばれたソラマメは、空に向かってのびのびと育つから空豆とも言われます。青葉若葉の香りを含んだ爽やかな風が初夏を運んできます。新しい季節が訪れるたび、子どもたちもソラマメのようにすくすくと成長していきます。

●表紙：ソラマメむき  
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「心を一にする (Agreed)」という意味を込めています。

農の風景Vol.161

れんげ祭り  
(JAグリーンえひめ)

2

〈特集〉

平成26年度  
「トータルアグリード事業」の取り組み方向  
地域農業戦略に基づく  
担い手の所得確保をめざして

7

4月14日＝「オレンジデー」  
多彩なイベントを実施しアピール

8

ふるさと ESSAY VOL.229

つながる♪ 広がる♪  
作道 泰子さん

10

TOPIC NEWS

13

統計BOX

14

J Aふるさと自慢Vol.161「直売所めぐり」  
〈番外編 オープン&リニューアル〉  
おいでんやとうえん (JA東予園芸) &  
アンテナショップひなた (JAえひめ中央)

20

READERS通信

NOW NOW COOKING  
〈今月の素材〉タマネギ

### 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/ehimemosyoku/>  
※「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>

# 地域農業戦略に基づき 担い手の所得確保をめざして

J A全農えひめは、産地基盤の確立と農家所得の確保をめざし、平成25年度から販売に重点を置いたトータル戦略として「トータルアグリード事業」を展開しています。25年度は、品目別ビジネスモデルを設定する中でJ Aの総合力を発揮し、販売先を見据えた企画販売等の販売力強化と生産拡大、新品種・新規作付や資材への助成などを通じた生産振興対策、T A Cによる担い手対応の充実強化などの取り組みを進めてきました。

26年度は、産地基盤を強化していくため、25年度の取り組みに加え、新たに担い手の確保育成対策について、J Aと一体となり積極的に支援・対応していきます。

## 産地基盤強化の 取り組み経過

「トータルアグリード事業」では、次の4本柱を目標に、愛媛農業の基盤強化に向けた担い手育成事業を展開しています。

### 【目標】

- ① 地域営農ビジョンの策定と実践の取り組みの支援
- ② 地域農業をリードし農業で所得

を確保できる「担い手経営体」の育成・支援

- ③ 新規就農者または所得向上をめざす生産者の底上げに向けた育成・支援

- ④ T A Cを主体に事業間連携のもと所得向上に向けた企画提案の実践  
担い手育成事業では、①高齢化や農村の過疎化に対応する事業、②J A出資型法人の育成や受委託による農作業の効率化事業、③販売を見据えたビジネスモデルの構築を進めて

います。

平成25年度は、販売に重点を置いたトータル戦略として、作物別に設定したビジネスモデル品目を中心に、J Aグループの総合力を発揮し、販売先を見据えた中で市場を通じた企画販売や自らが販売する直販の拡大、消費宣伝活動の拡充など販売力強化による担い手支援を進めてきました。

企画販売・直販は、25年度には野菜・果実の取扱いの中で4・1%と

〈図4〉

### 平成25年度 実施内容

- 企画販売・直販等の有利販売の拡大
  - ◆ 果実：1,197百万円（前年比138%）
  - ◆ 野菜：573百万円（前年比117%）
- ビジネスモデルを中心とした生産拡大
  - ◆ 米麦：にこまる、ハルヒメボシ
  - ◆ 野菜：きゅうり、いちご、里芋、業務加工向け
  - ◆ 果実：紅まどんな、甘平

〈図1〉

### 平成25年度 取り組みの趣旨

- ◆ 販売に重点をおいたトータル戦略
- ◆ 作物別ビジネスモデル品目を設定

JAグループの  
総合力発揮

販売力強化による担い手支援

〈図5〉

### 企画販売・直販の拡大

【米】

- 買取販売による  
ひめライスブランドの強化
- 県内統一精米袋の作成



〈図2〉

### トータルアグリード事業の目標

- 地域営農ビジョンの策定・実践支援
- 地域農業をリードする  
「担い手経営体」の育成
- 新規就農者の育成と生産者の所得向上による経営安定対策支援
- TACを主体とした事業間連携のもと  
所得向上に向けた企画提案

〈図6〉

### 企画販売・直販の拡大

【野菜・果実】

- 企画販売・直販の割合は、  
全体の4.1%（H25実績）
- 4.1%から10%まで拡大していく

	H24実績	H25実績	H26目標
全取扱額	403.6億円	429.7億円	438億円
企画販売・直販計	15.3億円	17.7億円	20.8億円
比率	3.8%	4.1%	4.7%

〈図3〉

### 平成25年度 実施内容

- 生産振興対策および「担い手」対応の強化
  - ◆ 新品种・新規作付、生産・販売資材への助成  
肥薬、販売・園芸資材等関連含む  
合計 307,000千円
  - ◆ JATACによる「担い手」対応の充実

拡大しています。ビジネスモデル品目は、米麦で高温耐性品種「にこまる」、麦の「ハルヒメボシ」、野菜ではきゅうり・いちご・さといも、果実では県オリジナル品種の「紅まどんな」「甘平」を設定し、作付面積と生産量の拡大につなげ、販売面でも着実に成果をあげつつあります。

JA全農えひめは、こうした取り組みとともに、生産振興対策と担い手対応の強化に向けて「地域営農・担い手対策要領」等を設定し、新品种・新規作付のほか、肥料農薬や園芸資材など生産資材・販売資材に対して、25年度は3億700万円を助成しました。

25年度は品目別のビジネスモデルを中心に一定の成果をあげており、26年度はさらに販売力の強化に向けて取り組んでいくこととしていきます。しかしながら、担い手の高齢化、耕作放棄地の増加による生産基盤の弱体化が急速に進んでおり、担い手確保を重点に営農振興計画や地域営農ビジョンとの連動とJA別の課題への対応や地域ぐるみの新規就農や農業後継者支援対策が急務となっています。

◆特集：平成26年度「トータルアグリード事業」の取り組み方向

〈図9〉

平成26年度 取組方針

- ◆ J A 営農振興計画や地域営農ビジョンの実現支援
- ◆ 担い手の確保・育成にむけた積極的支援  
～地域営農・担い手支援対策要領による支援～
- ◆ 担い手の経営面に関する指導を強化  
～金融部門も含めた関係部門との連携強化～  
～農業経営分析への支援～
- ◆ TAC 活動の強化と資質向上のための支援を強化  
～月例会への参画と教育研修の実施～

〈図7〉

トータルアグリード事業の展開

愛媛農業基盤強化に向けた  
担い手育成事業の展開

- 高齢化、農村の過疎化に対応する事業
- J A 出資型法人の育成、  
受委託による農作業の効率化事業
- 販売を見据えたビジネスモデルの構築

〈図10〉

平成26年度 展開方策

- ◆ 「地域営農ビジョン」の実現に向けた情報収集・提供(継続)
- ◆ J A 振興品目の生産コスト削減・安定出荷販売体制の構築
- ◆ 担い手の J A 利用促進に向けた J A ・部会との連携
- ◆ 「J A 出資型法人」等の設立・運営支援(継続)
- ◆ 遊休農地解消・鳥獣害対策など地域ぐるみ体制を整備  
(継続)
- ◆ 新規就農者の育成・担い手の生産拡大を支援(継続)
- ◆ TAC と関連部門連携による担い手への経営改善提案  
(継続)

〈図8〉

平成26年度  
地域営農・担い手支援対策

- (1) J A グループによる  
新規就農・農業後継者育成支援対策
- (2) 産地拡大対策  
～新たな産地づくりに対する支援対策～
- (3) 産地拡大対策  
～地域課題解消型支援対策～
- (4) J A マーケティング調査・  
新品種・新技術実証対策

25年度の取り組みを踏まえ  
26年度は担い手支援を強化

こうした25年度の取り組み・課題を踏まえ、26年度は、①販売に重点を置いたトータル戦略、②ビジネスモデルを中心に生産基盤を維持し企画販売・直販による販売力の強化、③ J A 営農振興計画や地域農業ビジョンの実現支援に継続して取り組むとともに、地域営農・担い手支援対策に力を入れて取り組んでいきます。

担い手が安定して農業生産ができるよう、新たに①担い手の経営面に関する指導の強化、②担い手の確保・育成に向けた積極的支援、③ T A C 活動の強化と資質向上に向けた支援・強化を積極的に進めていきます。

展開方策は図7のとおりです。

J A が実施する新規就農・後継者育成をしっかりと支援していきます。また新規産地拡大対策として業務加工用の野菜を中心とした新たな産地づくりの支援、地域の課題を解決し規模拡大を目指す生産者への対策を積極的に支援していくことで生産基盤の維持拡大、 J A マーケティング調査や新品種・新技術の実証対策に取り組めます。

T A C 活動・資質向上による担い手支援の強化

これらの事業を推進していくためには T A C (担い手に向く J A 担当者。現在 8 J A ・ 81 人) の資質向上を図り、担い手への支援を強化しなければなりません。中核的な農家を抽出し経営面や栽培面での相談を受け、 J A として金融部門等と連携し提案型産地振興対策を実践することで意思疎通を図り、農家所得向上に向けた取り組みを進めていきます。26年度は T A C 活動のさらなる強化と資質向上のための支援を強化し、 T A C による担い手の確保・育成や経営面に関する指導強化を通じて、担い手により近づいた関係を築いていきたいと考えています。

また、 J A が取り組む新規産地や法人の設立について、全農として出資や資材供給等での支援、 J A グループに理解のある企業との連携を深め、担い手づくりを進めていきたいと考えています。

〈図12〉

### 野菜ビジネスモデルの構築

～野菜～  
平成25年度実施内容

- 企画販売・直販の拡大と消費宣伝活動の強化
- 業務加工用需要の拡大（キャベツ、玉ねぎ他）
- 平成25年産野菜新規増反（露地1,291a、施設59a）
- いちご270グラム規格統一

【ビジネスモデル】

きゅうり、いちご、さといも

平成26年度目標

- 企画販売・加工業務用品目の数量確保
- さらなる新規増反へ向けた生産基盤拡充対策

【ビジネスモデル品目目標】

品目	H25実績		H26目標		備考
	面積	販売量	面積	販売量	
きゅうり	103ha	6,397t	100ha	7,000t	
いちご	32ha	1,031t	32ha	1,200t	
さといも	102ha	1,845t	105ha	2,330t	

〈図11〉

### 米麦ビジネスモデルの構築

～米麦～  
平成25年度実施内容

- 買取販売方式による手取りの向上
- 庭先集荷の取り組み強化

【ビジネスモデル】

【にこまる】 ・高温耐性品種の導入、販路拡大  
・栽培マニュアルの作成

【ハルヒメボシ】 ・栽培・加工実証への取り組み

平成26年度目標

- 水田活用米穀の取扱、酒米等契約栽培の対応
- 「にこまる」の消費者への知名度向上と適正な施肥体系の構築
- 「ハルヒメボシ」の適性試験継続と導入計画の策定

【ビジネスモデル品目目標】

品 種	H25実績		H26目標		備考
	作付面積	集荷量	作付面積	集荷量	
にこまる	600ha	1,030t	1,660ha	2,500t	
ハルヒメボシ	11ha	30t	30ha	96t	

品目別の取り組み  
～ビジネスモデル構築や  
生産・販売力強化めざす

#### ① 米麦

「にこまる」は、面積拡大とともに、関係機関と連携し栽培マニュアルを作成・配布。1等米比率は約80%とヒノヒカリ（44・5%）や県平均37・4%を大きく上回り、産地適性が確認できました。食味評価も高く、今年度は面積拡大とともに、統一精米袋や試食等を通じた認知度向上・販売強化に取り組みます。また、生産面では高品質安定生産技術の確立に向けた適正な施肥体系の構築に取り組みます。「ハルヒメボシ」については、加工適性について引き続き醸造等の試験継続とスムーズな切り替えに向けて導入計画の策定に取り組みます。

また、飼料用米など水田活用米穀は全国の共同計算に参加するとともに、根強い重要な酒米の契約栽培の拡大に取り組みます。

#### ② 野菜

昨年度は、企画販売・直販の拡大、キャベツ・玉ねぎの業務加工需要の拡大、消費宣伝活動の強化に取り組んできました。野菜の新規増反は、

露地野菜で12・9ha、施設野菜で59aの増反を図りましたが、一方でリタイアも多く産地維持がやっとの状況であり拡大対策が課題です。ビジネスモデルとしてきゅうり・いちご・さといも等で取り組みました。

26年度の取り組みとしては、企画販売や産地連携による加工業務用品目の数量確保とさらなる新規増反に向けた生産基盤の拡充をめざし、特定の販売先に向けた契約栽培や業務・加工需要に対応できる産地化により、提案型の販売や直販事業に取り組みます。ビジネスモデルではきゅうり102ha、いちご32ha、さといも102haとそれぞれ面積維持・拡大を図りましたが、今年度はさらに販売量のアップを目指していきます。

#### ③ 果実

25年度は、適地適作を基本とした栽培技術の対応、特に高品質安定生産対策の強化を目指した県内統一選果基準や目合わせ、モデル園地設置による全体的な底上げ、ハウスミカンの台湾等への輸出も含め企画販売・直販の拡大、多品種のリレー販売による販売力強化に取り組まれました。

26年度は昨年度に引き続き愛媛オリジナル品種の「紅まどんな」「甘平」

◆特集：平成26年度「トータルアグリード事業」の取り組み方向

〈図14〉

畜産ビジネスモデルの構築

～畜産～  
平成25年度実施内容

- 肉牛・肉豚の生産基盤強化【品質向上】
- ブランド認知度向上、販売事業強化【提案型販売】

SPLレディによる試食宣伝 若手養豚農家「ひめとんボーイズ」結成



平成26年度目標

- 品質・生産性向上による経営安定
- 安定した販売先の確保とマッチング販売による有利販売

【ビジネスモデル品目目標】

取 扱	H25実績	H26目標
伊予牛「絹の味」	6,102頭	5,240頭
ふれ愛・媛ポーク	195,783頭	195,000頭

〈図13〉

果実ビジネスモデルの構築

～果実～  
平成25年度実施内容

- 適地適作を基本とした栽培環境改善・技術向上対策
- 高品質安定生産対策の強化（県内統一選果基準、モデル圃地設置、雨よけ施設化）
- 企画販売・直販の拡大（輸出含む）
- 時期ごとの品種リレー販売

【ビジネスモデル】

紅まどんな、甘平



平成26年度目標

- 高品質安定生産と企画販売・直販の拡大
- 愛媛オリジナル品種のブランド確立に向けた生産・販売体制の構築

【ビジネスモデル品目目標】

品 目	H25実績		H26目標		販売量 伸長率
	面積	販売量	面積	販売量	
紅まどんな	143ha	894t	150ha	1,200t	134%
甘平	141ha	706t	160ha	900t	127%

〈図15〉

地域を守るJAの役割・使命は大きい  
トータルアグリード事業で愛媛を元気に

～挑戦～

JA全農えひめ職員行動具体策

- 「目標の明確化と共有化」
- 「出向く営農・営業」
- 「事業の見える化」

をビジネスモデルに、担い手の確保と雨よけ施設化などの高品質安定生産をめざしていきます。さらに愛媛ブランド確立に向けた選果基準の順守など生産・販売体制の構築に取り組んでいきます。

野菜・果実では、企画販売・直販について、26年度は20・8億円、全体の4・7%をめざし、将来的に10%の目標を掲げて取り組みを進めていきます。

**（4）畜産事業**

平成25年度に引き続き、安全で安心な高品質生産に取り組み、「ふれ

愛・媛ポーク」「伊予牛「絹の味」」のブランド認知度向上を進め、農家所得の確保を目指しています。豚では「ふれ愛・媛ポーク」認定農場を設定し経営面も含めて農場ごとの検討会等を開催し品質向上・生産性向上による経営安定・安全管理等について協議を進めています。

また、販売力の強化に向け販売先への提案、生産者ユニット「ひめとんボーイズ」やSP（セールスプロモーション）レディによる消費宣伝PRや提案型の販売を進めています。消費拡大対策として生産者参加型の取り組みも強化し、26年度は年間豚19・5万頭、牛5、240頭を目標に取り組んでいます。

地域を守る上でもJAグループに与えられた使命・役割は大きいがあります。「トータルアグリード事業」を展開する中で、産地基盤の強化につなげていきたいと考えています。

JA全農えひめでは、愛媛農業の活性化に向け、職員が「事業目標の明確化・共有化」「出向く営農・営業」「事業のみえる化」を着実に実践し、JA・農家組合員の皆様と一体となって、元気な産地づくりに取り組んでいきます。

# 4月14日＝「オレンジデー」 多彩なイベントを 実施しアピール！

4月14日は、愛媛発祥の「オレンジデー」。JA全農えひめは、大切な人に柑橘を贈り合って愛を深める記念日として定着させ、愛媛産柑橘の消費拡大につなげようと、今年も県内外でイベントやフェアを実施しました。

## 県内

### ①道後温泉本館前でのサンプリングイベント（4月14日）

11月3日の「みかんの日」からスタートした記念日ごとに愛を育み深めていく道のり＝「愛のオレンジロード」の集大成として、4月14日のオレンジデー当日は、松山市の道後温泉本館前で旬の愛媛産柑橘「清見タンゴール」1,000個を配布するイベントを実施しました（P①）。道後本館前では愛媛いよかん大使とJA全農えひめの担当者が、午前9時の開始を前に集まった観光客や地元の方に、オレンジデーのリーフレットと「清見」1個が入った袋を手渡し、「4月14日はオレンジデーです」と呼びかけました（P②③）。受け取った方は思わぬプレゼントに大喜びで、配布は2時間ほどで終了。観光で来ていた東京都在住の女性は、「オレンジデーは今日初めて知りました。こういう日があるのはいいですね。今日は息子の誕生日なので、これからはオレンジを贈るようにしたい」と笑顔を見せていました。



P①＝道後温泉本館前イベント



P②＝清見1,000個を配布



P③

### ②フジグラン松山などフジ5店舗で店頭試食宣伝活動（4月13日）

フジグラン松山とエミフルMASAKIでは愛媛県産柑橘の購入者先着100名様に「ラブラブハート&柑橘セット」、フジグラン重信・フジ道後店・フジ藤原店でも購入者先着50名様に「柑橘ゼリーセット」をプレゼント。オレンジデー & 柑橘をセットでPRしました（P④）。



P④＝フジグラン松山のフェア

## 京阪神地区

4月7日～4月15日、京阪神地区の協力百貨店8店舗で、購入者プレゼント企画の実施や愛媛いよかん大使や生産者参加によるPR活動を実施しました。

阪急うめだ本店では、4月9日～15日まで、B1フロアの「オレンジデー」特設コーナーで旬の柑橘試食販売を実施。4月12日と13日は、愛媛いよかん大使とJAえひめ南のタロッコ生産者も駆けつけ、試食宣伝販売と購入者プレゼント企画でオレンジデーをアピール。（P⑤）

阪神梅田本店では、4月11日～14日、購入者プレゼント企画を交えて試食宣伝販売。4月12日と13日は愛媛いよかん大使が加わり、オレンジデーの知名度向上を図りました。



P⑤＝阪急うめだ本店

## 首都圏

東京タワーでは、松山市主催の「まつやまオレンジデー2014 in 東京タワー」（4月13日～14日）に協賛。4月13日は愛媛いよかん大使が「清見タンゴール」のサンプリング、「ゆるキャラじゃんけん大会」などに参加しイベントを盛り上げました（P⑥）。



P⑥＝東京タワーイベント



## つながる♪ 広がる♪

映画って観にいけますか？ 最近行ったのはいつでしょうか？

先日、ウオーターボーイズやスウィングガールズ等のヒット作を手がける矢口史靖監督が、林業がテーマの『WOOD JOB! 神去なあなあ』

常々』のキャンペーンで来られました。矢口ワールドが大好きな私！ 何度も来県されている監督に愛媛の印象を聞くと、映画の舞台「神去村に似ている」の第一声が！ 山奥のトンでもない!?村のトンでもなさが逆に共感を呼び、最後には離れ難くなる、思いつき

り笑えてじんわり感動が待っているストーリー♪ 「えっ？似てますか？」。監督曰く、どうやら「人」のあったかさが似ているんだそう。

まず、この映画に出てくる人はかなり野性的でガサツです（笑）。でもしばらく観ていると、なんだか味がある。あのカッコいい伊藤英明さんが、強烈な人を演じていますが、だんだんと：無性にかっこ良く思えてくる不思議な魅力ある人物に描かれているし：何と言いますか、かっこ良く見せようとし

ていない方が、かえって本質が見えてかっこ良さがじんわりと：嘘のない優しさや笑顔があるというか。監督はこの本質の部分を言われたようで、なんだか嬉しい♪

私がこの映画で一番印象に残っているのは『林業は百年先を見据えて木を育てる』という言葉。自分が植えた木の成長を最後まで見届けることはできないけれど、確かにその木は次世代に受け継がれていく、という事。じいんときました。そうなんですよね。林業、そして農業も、畜産業も。命や恵み全てが次世代へと受け継がれて行くんですよね。

以前取材をさせていただいた養豚業を営むご夫妻。「愛情をもって育てると、豚はちゃんと応えてくれるんですよ。だからたくさん愛情を注いでいるんです」と本当に愛おしそうに話されていたのが印象的でした。愛情を持って育てたものは、全て次の世代へと繋がり、広がっていくんですね。この映画で改めて大切なことを考えさせられました。

# 作道 泰子

TAIKO SAKUDOU

フリーアナウンサー。松山市出身。1月5日生まれ山羊座B型。松山大学を卒業後、南海放送に入社。ラジオリポーターとして県内各地の中継リポートや番組パーソナリティを務める。退社後、テレビ愛媛の番組キャスターを約6年間務め、現在はテレビ・ラジオを中心に幅広く活躍する。2010年度からはJAバンクえひめの各種キャンペーンのキャラクターとしても活動。2013年から県内を自転車でもくまなく走る番組『Let'sサイクリング!』（南海放送HPのトップ最上段バナー「えひめ! まるごと!! サイクリングコース」より視聴可）を担当。「最近走姿が様になってきた」と言われ浮かれ気分（笑）。10月の「瀬戸内しまなみ海道・国際サイクリング大会 サイクリングしまなみ」に向け、さらに奮闘中!

◆担当番組◆

『映画情報番組 シネナビ』 あいテレビ（日・22:54~）  
 『おうちのレシピ』 南海放送テレビ（土・9:30~10:00）  
 『門田基志と作道泰子のLet'sサイクリング!』 南海放送テレビ（第3日・20:54~）  
 『県政広報特別番組・行って来うわい』 南海放送テレビ（不定期）  
 『いきいきプラザ』 テレビ愛媛（火~金・11:20~）



◀自転車の指南を受けるMTBプロライダーの門田基志さんと越智郡上島町にて。自転車の乗船移動は、ちょっとした旅行気分♪穏やかな海と島々の美しさにも感動！南海放送HPバナーから視聴できる『えひめ！まるごと!!サイクリングコース』ではコースのコメントも掲載。サイクリングの参考にしてくださいね♪

私の仕事では沢山の方との出会いがあり、その中で毎回何らかの愛媛の魅力について気付かされます。最近特にそう感じたのが『瀬戸内しまのわ2014』です。愛媛側初のメイン・イベント『里島めぐりサイクリングin中島・興居島』のおもてなしが、あったかかったです。レースでなく、イベントであるにも関わらず、島内の



▲2年ぶりに来県、「愛媛の皆さんはあったかい」とご満悦♪の矢口監督と。始終笑いっぱなしのインタビュー&舞台挨拶。楽しかったです！『WOOD JOB!』のラストにはとんでもないシーンも!? ぜひご覧ください♪

皆さんの沿道で応援をしてもらえるんです。休憩所のお世話したいは中島特産の柑橘『せとか』。食べた瞬間のみんなの「おいしい〜!」という感動の声と満面の笑みは忘れられません。後で聞いたところ、とっておきの『せとか』を最高に美味しくなるように日程を合わせてとっておいてくれたとか。あのとびきり甘くて美味しい『せとか』を

食べただけで、地元の皆さんの思いが全て伝わってきた気がしました。岡山から参加した方は、「愛媛いいですね!」と何度も何度も言われ、東京から取材に来られた雑誌社の方は「柑橘が大好きなんですよ!」だから初愛媛、楽しみに来たんですが、いいですね〜♪と嬉しそうに話されていました。とにかくみんなの笑顔がいいんです!

昨年からは番組をきっかけに自転車に乗り始めた私ですが、百人を超える大集団で一つになって走ったのは初めて。地元も県外の人も一緒に走って話して、苦しさや美しい景色、感動を共有する。その状況で県外の方々から愛媛の良さを聞くと、これはストリートに入ってきます。嬉しかったし、みんなで走るのは楽しかったな〜♪

愛媛は神去村かむさくらに似ている。ある意味確かに似ているのかもしれませんが。心の奥深くまで入り込んでくる何かを感じる場所。みんなを心からの笑顔にさせてくれる気のいい場所♪

3ヶ月のエッセイで、もう一度今までを振り返ることができました。まだまだこれからも沢山の出会いがあると思います。人・物・場所、どんな出会いがあるのか、楽しみにしていきたいと思っています。そして、エッセイを書く機会をいただき、読んでいただき、本当にありがとうございます。

## ●平成25年度愛媛県果樹同志会大会

# 「今日の実践！！愛媛の未来へ」活動基本方針確認

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20日、松山市の(株)えひめ飲料本社で「今日の実践！！愛媛の未来へ」をテーマに、「平成25年度愛媛県果樹同志会大会」を開きました。

大会には、同志会員ら関係者約400人が出席。牛川慎吾果樹研究同志会長は、「年明け以降は中晩柑類の販売は苦戦しましたが、ここであきらめるのではなく、トップ産地としての意地と力を発揮し、チーム愛媛丸となって高品質果実を安定的に全国へ届けよう」とあいさつしました。

活動基本方針では、柑橘・落葉果樹の生産対策、安全・安心な果実生産体制の確立、生産基盤の整備と経営改善、消費者交流による売れる商品づくりとPR活動、生活改善・健康管理の推進、農政活動の推進、組織活動・教育情報活動の推進について確認しました。

大会宣言では、将来に夢と展望をもって経営に専念でき、次代の後継者に安心して経営をつなぐことができる果樹産業をめざし、最大限の自助努力を行うとともに、①いつまでも天候のせいにはできないぞ！高商品づくりへの挑戦、②基本管理の徹底で連年安定生産を図ろう、③将来を見据えた高齢化に負けない基盤整備、④安



全・安心、まずは農家の意識から一を採択しました。

25年度の活動報告、販売促進活動報告のほか、えひめみかん祭り等のコンクール表彰式も行われました。主な入賞者は次の通り(敬称略。カッコ内はJ A名。※早生みかん果実コンクールとえひめみかん祭り果実・ほ場コンクールの主な入賞者は前号までに紹介しているため省略します)。

◆平成25年度柑橘園地若返りコンクール▽愛媛県知事賞＝村上博明(えひめ中央)

▽優等賞(全農愛媛県本部長賞)＝三浦裕司(えひめ南)▽優等賞(愛媛県果樹研究同志会長賞)＝西方宏樹(おちいまばり)▽優等賞(愛媛県女性果樹同志会長賞)野島栄章(にしうわ)

## ●第8回JAグループ国産農畜産物商談会

# (株)えひめ飲料が出展し、POM製品をアピール！

3月12日と13日の2日間、東京国際フォーラム展示場で開かれた「第8回JAグループ国産農畜産物商談会」に(株)えひめ飲料が出展し、スーパー・生協や外食・中食等の関係者らに愛媛産柑橘100%のPOM製品をアピールしました。

この商談会は、全農・農林中金・全中が、販売支援の一環として農畜産物や加工品の販売チャンネルの創出を目的に開催したもの。全国から前回は上回る171団体が出展しました。

(株)えひめ飲料のブースでは、ハッピーなどを着た社員が、愛媛ならではのジュースの試飲提供



や商品説明、質問等への回答、名刺交換など、POM製品を精力的に売り込んでいました。

## ●えひめ米品質向上推進大会

# 「にこまる」の生産拡大とブランド化を推進

愛媛県米麦振興協会（会長＝諏訪玄 J A全農えひめ県本部長）は、3月26日、「えひめ米品質向上推進大会」を開きました。

大会には、生産者など約100人が出席。J A全農えひめが、①需要に対応した銘柄別作付計画に基づく作付誘導の推進、②高温耐性品種「にこまる」の導入拡大など、26年産米の作付計画の基本的考え方を示しました。

「にこまる」は、25年産の1等比率が80.0%と全銘柄平均の37.8%を大きく上回り、県内での生産適性を確認したことから、25年産の600haから26年産は1,600haに拡大する見込みです。J A全農えひめは、「トータルアグリード事業」の重点品目として、生産拡大とともに、販売面では県下統一の精米袋の作成等によるPRなどを通じて、安全・安心・高品質・良食味の「愛媛県産にこまる」のブランド化と市場評価の早期確立をめざします。また、長崎県農林技術開発センターの中山美幸研究員が講演。「にこまる」が「ヒノヒカリ」に比べ品質・食味、大粒・多収性等で優れている点を示し、育苗や施肥・水管理、防除や収穫など栽培ポイントを紹介しました。

会場では「平成25年度愛媛県良質米・麦作・大豆共励会表彰式」が行われ、良質米共励会の最優秀賞（愛媛県知事賞）は「農家の部」で近藤勉さん（J A周桑）、「集団の部」で農事組合法人加茂ファーム（出水慎代表・J Aひがしうわ）が受賞しました。

麦作共励会は、「農家の部」で首藤信子さん（J A周桑）、集団の部で農事組合法人たちばな（砂田虎善代表・J A今治立花）が最優秀賞を受賞。首藤さんは25年度の全国麦作共励会で日本農業新聞会長賞、農事組合法人たちばなは全農会長

賞を受賞していることが報告されました。

また、25年度愛媛県農産園芸功労知事表彰（水田農業部門）も行われました。

その他の受賞者は次の皆さん（敬称略・カッコはJ A名・市町名）。

◆良質米共励会【農家の部「コシヒカリ・あきたこまち」部門】▽優良賞＝清家純一（ひがしうわ）、【農家の部「ヒノヒカリ・愛のゆめ・にこまる」部門】▽優秀賞＝戸田行紀（周桑）、相原啓司（松山市）▽優良賞＝日野本治（周桑）、忽那幸男（松山市）、越智三英（ひがしうわ）

◆麦作共励会【農家の部】▽優秀賞＝岡田義久（周桑）、渡部幸重（松山市）、【集団の部】▽優秀賞＝農事組合法人徳能（黒河諄代表・周桑）、山田生産組合（三好鹿次代表・ひがしうわ）

◆大豆共励会【集団の部】▽最優秀賞＝農事組合法人妙口原生産組合（赤堀保代表・周桑）、北川地区営農集団（戸田博明代表・周桑）

◆愛媛県農産園芸功労知事表彰

【農業者】石田善一（西予市）、村田廣志（伊予市）【団体】直瀬稲作生産組合（久万高原町）



▲県知事賞を受賞した加茂ファームの三好副理事長

## ●26年産一寸蚕豆出荷会会議

# 共販量432 tを計画し、愛媛産の有利販売に取り組む！

J A全農えひめ野菜花卉課は、4月4日、J A愛媛別館で、「平成26年産一寸蚕豆出荷会会議」を開き、出荷方針・計画を決めました。

一寸蚕豆は、愛媛県が全国生産量第4位。26年産の栽培面積は前年比94%の32.9haで、定植時期の10月中下旬の台風や11月上旬の大雨により一部で定植遅れや根張りに影響が出たほか、年末から1月にかけての低温による生育抑制、2月以降は気温の寒暖差が大きいなどの影響はありましたが、気温上昇に伴い生育は概ね順調

に推移。共販量は前年比96%の432 tを見込んでいます。

販売基本方針では、①主要市場を中心に休日相対販売の効果的な実施等を通じ、愛媛産のシェア確保による有利販売、②品質重視の出荷徹底、③価格低迷時のS等級の値決め販売など企画販売実施、④消費宣伝活動のほか、市場では産地間リレーがスムーズにいくかがカギとなるため、的確な全国情勢の把握と産地情勢の発信に努めることを確認しました。

## 「えひめの食」企画TV&ラジオ番組が5月スタート!

テレビ愛媛「ふるさと絶賛バラエティいーよ!」(毎週土曜日12時~)内で、毎月第4土曜日に「えひめの食 八木ちゃんの旬感愛媛」コーナーを放映!

J A全農えひめ「えひめの食」企画のテレビとラジオの平成26年度広報番組が、5月からスタートしました。

番組では、えひめ愛フード推進機構と共同で、愛媛県産農畜産物の魅力と産地情報などを地元消費者に発信し、地産地消の拡大につなげていきます。

### ①テレビ愛媛

テレビ番組は、テレビ愛媛「ふるさと絶賛バラエティいーよ!」(毎週土曜日12時~)内で、毎月第4土曜日に「えひめの食 八木ちゃんの旬感愛媛」コーナー(12時30分頃~)。約12分間のコーナーでは、テレビ愛媛の八木菜緒アナウンサーが、産地の生産者を訪ねて旬の食材の栽培法や特徴、上手な選び方などを紹介するほか、訪問した産地の農家直伝の料理と一緒に調理していきます。来年3月まで計11回放送。5月24日の第1回目の放送では、J A愛媛たいきのトマトを取り上げました。6月は、伊予牛「絹の味」を紹介します。

なお、再放送は翌週の火曜日25時10分~(コーナーは25時40分頃~) 放映されます。

このほか、同局の「はび・どき」(毎週土曜日9時55分~)内でも、8・12・2・3月の第1土曜日に、「えひめの食」コーナー(2分程度)で旬の食材を紹介します。

なお、J A全農えひめ「えひめの食」企画ホームページでは、テレビ番組放映予告と既に放映した内容(バックナンバー)がご覧いただけます。

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

### ②FM愛媛

ラジオは、5月2日からFM愛媛「旬感!えひめチュレ」(毎週金曜日17時45分~)で、産地や生産者へのレポート取材などを通じて、パーソナリティの中岡良一さんと白形優子さんが旬の食材の魅力を発信しています。毎月第3・第4週目は「えひめの食」テレビ番組と連動した内容で、それ以外の週はテレビ番組で取り上げていない食材の情報を提供します。5月の第1・2週はJ A松山市のソラマメを放送。6月の第1・2週はJ Aうまの新宮茶を取り上げます。

また、FM愛媛姉妹番組の「旬感!チュレサタデー」(毎週土曜日6時30分~)では、「旬感!えひめチュレ」で放送した食材の取材こぼれ話、紹介しきれなかった詳細情報や専門的な話題などを届けていきます。

皆さん、ぜひご視聴ください。



▲【テレビ番組第1回放送】八木アナウンサーとトマト生産者の吉岡恵一さん(J A愛媛たいき)

## ●平成25年度愛媛県TACパワーアップ大会

### J A周桑の渡部良さんが最優秀賞を受賞!

J A全農えひめ営農振興課は、3月18日、J A愛媛で「平成25年度愛媛県TACパワーアップ大会」を開催しました。TACは、地域農業の担い手に出向くJ A担当者の愛称。

大会は県内J AのTACがテーマに沿って活動事例を発表。今後のTAC活動の参考になる優良事例を広く紹介するとともに、表彰することでTAC活動のレベルアップとTACのモチベーション向上をめざすもので、県内で初めて開催しました。

今回は、7 J Aの代表者が、「農家経営計画」をテーマに1人15分で、対象の担い手の課題やその担い手への提案、経営改善にどう貢献したかなど、具体的な取り組みを発表。J A全農えひめ、県などの審査員が、書類による事前審査と当日発表の総合評価で、各賞を決めました。

最優秀賞は、「集落の農地を守る! 集落営農への取り組み」を発表したJ A周桑営農部南部センターの渡部良さんが選ばれました。渡部

さんは、70歳以上が3分の2を占め高齢化が進む西条市丹原町久妙寺地区で、意見や要望を踏まえ、高齢者も参加できる、集落の農地の受け皿となる集落営農組織を設立したことで、農地保全や集落全体の収入向上、集落内労働力の柔軟な活用の仕組みや組織的な経営による複合経営の実現、強固な絆づくりにつなげたことを発表し、高く評価されました。

優秀賞には、J A愛媛たいき営農企画課の矢野努さん、J Aひがしうわ宇和営農生活センターの大塚英浩さんが選ばれました。



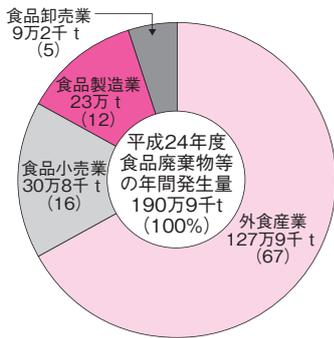
▲最優秀賞を受賞した渡部さん

# 統計BOX

## 食品廃棄物等の再生利用は26%

### — 食品廃棄物等の年間発生量100t未満の事業所の集計結果 —

図1 食品廃棄物等の年間発生量と業種別割合



資料：農林水産省統計部「平成24年度食品循環資源の再生利用等実態調査」

平成24年度の食品廃棄物等の年間発生量が100t未満の事業所における食品廃棄物等の発生量は190万9千tで、前回調査を行った

**食品循環資源の再生利用のトップは食品製造業**

食品の売れ残りや食べ残し、又は食品の製造過程において大量に発生している食品廃棄物について、発生抑制と減量化により最終的に処分される量を減少させるとともに、飼料や肥料等の原材料として再生利用するため、食品関連事業者（製造、流通、外食等）を対象に「食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律」が施行されています。

そこで、今月は全国の食品廃棄物等の年間発生量が100t未満の食品産業9,722事業所（うち有効回収数4,280事業所）における食品廃棄物等の発生量、再生利用等の状況についてみていきます。

**食**品の売れ残りや食べ残し、又は食品の製造過程において大量に発生している食品廃棄物について、発生抑制と減量化により最終的に処分される量を減少させるとともに、飼料や肥料等の原材料として再生利用するため、食品関連事業者（製造、流通、外食等）を対象に「食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律」が施行されています。

表1 食品廃棄物等の再生利用の実施量割合

再生利用の実施量

単位：千t

	食品産業計									
	食品製造業		食品卸売業		食品小売業		外食産業			
	24年	22年	24年	22年	24年	22年	24年	22年	24年	22年
食品リサイクル法の規定	460	274	141	119	35	31	81	47	203	78
食品リサイクル法の規定外	32	52	8	13	7	6	6	11	11	21
合計	492	326	149	132	42	37	87	58	214	99

再生利用の実施量割合

単位：%

	食品産業計									
	食品製造業		食品卸売業		食品小売業		外食産業			
	24年	22年	24年	22年	24年	22年	24年	22年	24年	22年
食品リサイクル法の規定	24	12	61	45	38	30	26	16	16	5
食品リサイクル法の規定外	2	2	4	5	8	6	2	4	1	1
合計	26	14	65	50	46	36	28	20	17	6

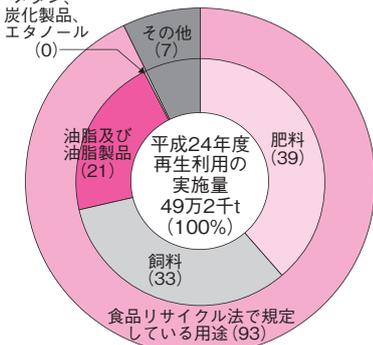
資料：農林水産省統計部「平成24年度食品循環資源の再生利用等実態調査」

平成22年度に比べて41万6千t減少しました。これを業種別に見ると、外食産業が67%、次いで食品小売業16%、食品製造業12%、食品卸売業5%の順となっています（図1）。

また、食品循環資源の再生利用の実施量は49万2千tで、22年度に比べ16万6千t増加し、再生利用の実施量割合（食品廃棄物等の年間発生量に占める割合）は26%で、22年度に比べ12ポイント増加しました。

なお、食品リサイクル法で規定している用途に限定して見ると、再生利用

図2 食品循環資源の再生利用の用途別実施量割合



資料：農林水産省統計部「平成24年度食品循環資源の再生利用等実態調査」

中国四国農政局  
松山地域センター農政推進グループ

今後は、食品廃棄物等の発生を抑制していくとともに、食品関連事業者、リサイクル業者、農林漁業者等が連携して、食品残さの肥料・飼料化など食品循環資源の再生利用や環境への負担の低減等に取り組む必要があります。

再生利用の用途別実施量割合は、肥料が最も多く39%、次いで飼料が33%、油脂及び油脂製品が21%となっています。また、食品リサイクル法で規定している用途には、93%が仕向けられています（図2）。

**再生利用の主な用途は肥料・飼料で約7割**

の実施量割合は食品産業全体で24%、22年度に比べて12ポイント増加しました。これを業種別に見ると、食品製造業が65%で最も高く、食品卸売業46%、食品小売業28%、外食産業17%となっています（表1）。

### おいでんやとうえん ~JA東予園芸~

リ  
ニ  
ュ  
ー  
ア  
ル



#### インフォメーション

- TEL/0898-68-3600 ●営/8:30~16:00
- 休/毎週火曜、12月31日~1月3日 ●住/西条市丹原町田野上方462
- URL/http://www.toyoengei.jp/

#### 屋外店舗をギュッと凝縮

4月20日、農産物直売所「おいでんやとうえん」がリニューアルオープン。土・日曜のみの屋外店舗から、アンテナショップを改装した広さ約110㎡の毎日開催する冷暖房完備の室内直売所となりました。特に暑さが厳しくなるこれからの季節、農産物はみずみずしい状態で、お客様は涼しく快適にゆつくりと買い物を楽しめます。約170名が出荷する農産物は以前と変わらず、鮮度満点の豊かな周桑平野の農産物が途切れることなく、JA東予園芸の主力商品、スプレーバラ、柿、柑橘、キウイ、6月は南高梅、アムスメロンも並びます。オリジナルの加工品は新商品にドライキウイが加わりました。新店舗ながらも、求めやすい金額設定や、居心地の良さ、なごやかな空気感は以前のまま。気軽に訪れたい直売所です。

▶以前のアンテナショップは事務所部分をとり払い広くなった



▲花木、苗、木工品類は屋外展示



▲新設の棚の白木も清々しい



◀お茶うけにもぴったり！ドライ・キウイは半生加工でやわらかく食べやすい

アンテナショップ周辺拡大図



【広域map】

# アンテナショップひなた ～JAえひめ中央～

オープン



## インフォメーション

- TEL/089-913-5530 ●営/9:00~19:00 (11~4月は18:00)
- 休/毎週水曜、1月1~3日 ●住/松山市道後1-927-1
- URL/[https://www.ja-e-chuo.or.jp/public\\_html/ohisama/ohisama\\_hinata.html](https://www.ja-e-chuo.or.jp/public_html/ohisama/ohisama_hinata.html)



▲「アンテナショップひなた」は伊予鉄電車道後温泉駅近く。道後の散策途中にオープンテラスでひと休みを



▲愛媛のジュースもずら〜り。「愛媛みかんソーダ」や「愛媛きよみスパークリング」など炭酸飲料もある



▲JAえひめ中央のオリジナル加工品群が充実



▲きな粉の風味とプチプチお餅の食感が楽しい、きなこ餅のジェラートは当店限定！



▶女子に人気のスイーツ各種

## 道後からエヒメ、発信！

昨秋、松山市道後に新しくJAえひめ中央の「アンテナショップひなた」が誕生しました。入り口正面には紅まどんなやせとかなどの柑橘を中心に、季節の果物がど〜んと並び、柑橘王国・愛媛をあらためて実感するショップです。旬の時期以外にも果物が味わえるJAえひめ中央オリジナルの果物まるごとゼリーや飲むゼリー、珍しいトマトなどの各種ジャム、ドレッシング、果汁100%ジュース、スイーツからジェラートまで、うれしいラインナップです。毎日午前中に太陽市「愛菜広場」からできたて・手づくり弁当も到着。生産者によるピワ葉茶や七折小梅の加工品、みかんうどん、中四国限定パッケージが楽しい菓子も並んでいます。ギフト商品、地方発送にも対応し、地元の方の日常使いから観光客のお土産まで、気軽に立ち寄り、楽しく便利なお店です。

明るいはひなたに  
「ひなたカフェ」  
旬のフルーツ・ジェラート  
が味わえる「ひなたカフェ」  
が4月12日、太陽市の正面  
駐車場スペースに一歩前進。  
単独のかわいい店舗になっ  
て、リニューアルオープンし  
ました。さらに新メニューに  
クレープも加わり、パワーも  
アップ！ オープンカフェは  
以前のままだに、ゆっくりとご  
利用いただけます。



▲太陽市の駐車場でひときわ目を引くカラフルなプチ・ハウス

# 太陽市「ひなたカフェ」 ～JAえひめ中央～

リニューアル



## インフォメーション

- TEL/089-913-7707 (太陽市)
- 営/9:00~17:00 (太陽市は8:30~19:00)
- 休/12月31日午後~1月4日
- 住/松山市湊町8-120-1 「太陽市」内
- URL/[http://www.ja-e-chuo.or.jp/public\\_html/ohisama/ohisama\\_index.html](http://www.ja-e-chuo.or.jp/public_html/ohisama/ohisama_index.html)

▶旬のフルーツたっぷりクレープをどうぞ！





● J A関係者の方々には、柑橘のPR、あの手この手でアイデアを出してやっていただいているので、生産者の私も日々精進していいものを作らねばと思います。

● 先日、親戚の長男が東京からミカン農家を継ぐために地元に戻ってきました。東京でははつらつとやってた彼は決断でしたが、まだこちらに帰って数か月なのに、先日、果樹園を見たら見違えるようでした。若い力つてすごいな！いつか我が家にもそんな日が来るのでしょうか？

(八幡浜市・井上 喜美さん)

● テレビでお馴染みの作道泰子さん。生まれも育ちも愛媛っ娘なんて思ってたなかつたです。(都会育ちの方と思っただけです) それだけで親近感が芽生えました。また、おじいちゃんのテラーに乗って収穫した柑橘、なんか懐かしい風景ですね。今年もいっぱい柑橘食べて頑張りますよ。

● 来年は、県下の桜の見どころ情報などいかがですか？

(西条市・安藤 満恵さん)

● エッセーを読んで。私の職場ではみかん農家の方が数多いです。いつもおいしい柑橘をいろいろ持ってきてくれて、うれしく味わっております。愛媛のみかん大好きです。いつもありがとうございます。

● 近くのJ Aのイベントがあれば教えてください。

(松山市・松本 恵子さん)

● 愛媛の柑橘の数の多さには驚いています。この間も、タロッコオレンジという名を耳にしました。なんじゃらか？と思っっています。まだ試食していません。美味しい柑橘の新品種、楽しみにしています。愛のオレンジロードが定着するといいですね。

(西条市・武田 五月さん)

● 3月号で紹介された直売所はAコープの直売コーナーの記事で、私も5か所は行ったことがあります。Aコープの直売所って、まだまだあるってことを知ったので、これからは直売所で新鮮な野菜・果物やその場所ならではの加工品を買います。これからは紹介してください。

● わがままなお願ひですが、四国4県の直売コーナーの企画をしてほしいです、他県に行つたときにちょっと寄つてみたいので。

(今治市・越智 信恭さん)

● 直売所めぐり。春になりドライブにいい季節です。ドライブを兼ねてフレッシュな野菜・果物を目的にあらちからのとれたて市などを楽しみにしています。

● 長男・次男の家族も目の前に住んでいます。5人の孫たちに囲まれて楽しい毎日です。1月に初の女の子(孫)が誕生しました。お宮参り、初節句、お食い始めと、祝い行事でおじいさんおばあさんは大忙しです(幸)。

(松山市・松田 ちず子さん)

● T A Cトップセミナー事例報告を読んで。渡部さんの地域の組合員と心のおつきあいをしているための戦術の一つとしてT A Cを位置付けられていると言われては私J Aも組合員さんたちもだんだん年齢も高くなり、後継者の方々も少なくなり困られております。次代へつなぐ担い手づくり頑張ってください。

(松山市・北原 里香さん)

● 私は職場での精神的ストレスで胃潰瘍になり、胃カメラを何度も飲んだ経験があります。病院の待合室で手にした本からキャベツには他の野菜にない成分が含まれていて、胃に良い食品だということを知りました。それは抗かいかような因子だそうです。それ以来、我が家ではキャベツ料理を多く取り入れるようになりました。今月の素材のキャベツメニューは、さっそく作ってみました。

(伊予市・亀田 均さん)

★編集部より：より身近に、より楽しんでいただけるようなコーナーの一つとして、「アグリ川柳」を設けてはどうかという提案がありました。毎月テーマを決めて募集してはどうかというアイデアです。毎月のコーナー設定は難しいですが、送っていただいた川柳はこのコーナー(リーダース通信)で紹介したいと思います。今回は「夏」とか「汗」をテーマにしたもの、またそれ以外のテーマでもかまいません。アグリ川柳をお寄せください。

## 今月のクイズ

県内で主に4月から5月に収穫される、愛媛県が生産量第4位の野菜は？ 名前の由来は、一寸(3cm程度)の実をつけることや(さや)が蚕の形をしているからとも言われます。

### 「1+1=？」

#### 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26年6月19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「オレンジデー」でした。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。

相原 靖志さん(松山市)	大野美佐枝さん(内子町)
菅 隆子さん(今治市)	上田よし子さん(八幡浜市)
中田 誓子さん(八幡浜市)	行本 幸司さん(西条市)
田井能雅昭さん(東温市)	佐藤 麻里さん(東京都中央区)
三浦 仁さん(西条市)	楠 裕子さん(松山市)

## 編集後記

★7ページではオレンジデザートを紹介しましたが、興味を持って読んでくださる方が増えたいです。取組みの輪を期待しています。(正直)

■訂正とお詫び  
4月号14ページ下の「樹内さん」の誤りがありました。お詫びいたします。

今月の素材

# タマネギ



生よし、煮てよし、焼いてよし  
 どんな料理も相性抜群！ 万能野菜

▶(左) タマネギと鶏団子のスープ煮、(後) タマネギの甘酢漬、(右) タマネギ生姜炒め



指導／学校法人愛媛学園 (愛媛調理製菓専門学校) 大佐古正子先生

## タマネギと鶏団子のスープ煮

〈材料・4人分〉	※1人あたり約155kcal
鶏ひき肉	200g
酒	大さじ1
① 薄口醤油	小さじ2
砂糖	小さじ1
片栗粉	大さじ1
タマネギ (みじん切)	1/4個
タマネギ	2個
三つ葉	1/2束
クコの実	適量
② ダシ	1,000cc
③ ミリン	大さじ4
薄口醤油	大さじ4

〈作り方〉

- ① ボウルに鶏ひき肉を入れてよく混ぜ、タマネギ (みじん切) と①の調味料を加えて、よく混ぜ合わせる。
- ② 2個のタマネギは縦4等分に切る。
- ③ 鍋に②を入れて火にかけ、沸いたら①を丸めて団子にとり、入れていく。
- ④ 火を弱めてアクをとり、②を加え、じっくりと火を入れる。
- ⑤ タマネギが柔らかくなれば、3cmに切った三つ葉、水で戻したクコの実を加え、器に盛りつける。

## タマネギの甘酢漬

〈材料・4人分〉	※1人あたり約63kcal
タマネギ	1個
紫タマネギ	1/2個
塩	適量
水	180cc
① 砂糖	大さじ3
酢	大さじ5
唐辛子 (輪切り)	2～3個
大葉	2枚

〈作り方〉

- ① タマネギと紫タマネギは縦半分になり、1cm幅のくし切りにする。塩を振り、10分程置く。
- ② ①がしんなりしたらザルに入れ、流水で塩気を流す。
- ③ ②をしぼって水気をよく切り、混ぜ合わせた①に漬け込む。
- ④ 皿に盛り、大葉の千切りを上のにせる。※好みで大根の千切りサラダ、焼き肉などの上のにせてもよい。

## タマネギ生姜炒め

〈材料・4人分〉	※1人あたり約200kcal
豚肉 (肩ローススライス)	200g
タマネギ	1個
ニンジン	1/3本
アスパラガス	4本
酒	大さじ3
① ミリン	大さじ2
濃口醤油	大さじ3
砂糖	大さじ1
② ショウガ (おろし)	大さじ1
サラダ油	適量
塩	少々
コショウ	少々

〈作り方〉

- ① 豚肉は半分切る。タマネギは縦半分になり、大きめのくし切りに。ニンジンは5cmの短冊切り。アスパラガスは下半分の固い部分は皮をむき、5cmの斜め切りにする。
- ② ①を合わせてタレをつくっておく。
- ③ フライパンにサラダ油を敷き、豚肉、タマネギ、ニンジン、アスパラガスの順に炒め、②を加えて全体に絡め、塩・コショウで味を調える。

# 塩と夏みかん

SALT & NATSUDAIDAI

**熱中症対策に!**

瀬戸内産  
夏みかん 使用

カロリーオフ  
のどの渇きに最適な  
アイソトニック飲料

冷やしても  
凍らせてもおいしい

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



環境に配慮した植物油インキを使用しています。

組合員のみなさまへ

# はじめませんか? 省エネ住宅でエコライフ。



【イースマインド】

JAオリジナル住宅

## プレミアム エコキャンペーン



【エイジ】

2014年4月1日～12月30日

※2015年3月31日までに着工可能、及び床面積30坪以上の方に限ります。

エコキュート  
460ℓ

光熱費がお得!  
地球環境にもやさしい  
給湯システム。



期間中、ご成約の方に、  
Wプレゼント!

遮熱ガラスグレード  
アップ

冷暖房効率  
グーンとアップで  
エコロジー&経済的!



リフォームも  
「基本は安心」  
JAホームで。



バス

(こんな方に)  
この際、快適な  
システムバスに  
したい。タイルが  
ひび割れて、  
水漏れが心配。



キッチン

(こんな方に)  
IH、食器洗い等、  
機能を充実  
させたい。  
流し廻りを  
清潔に保ちたい。



トイレ

(こんな方に)  
汲取りから  
水洗便所に  
したい。  
座って楽な  
洋便器にしたい。

新築から増改築まで、なんでもお気軽にご相談(無料)下さい。

一貫したトータルサービスで安心をお届けします。



お気軽に近くのJAホーム窓口までお問い合わせ下さい。



お近くのJA窓口へ

JA全農えひめ 生産資材部 施設農住課 TEL(089)948-5473



この冊子は再生紙を使用しています。