

みくら〜ど

JA全農えひめ情報

■特集

ポンジューズ発売45周年！ 産地とともに新たな飛躍を

8

2014・August



▶「絹かわなす極」を持って、「品質は上々」と話す丹政尚さん

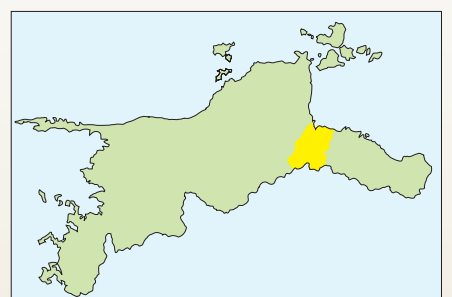


▶「絹かわなす極」と「絹かわなす」は、JAタウン「JA全農えひめ直販ショップ」で、9月末まで販売中です。



「絹かわなす極」 の販売

(JA西条)



西条市特産の伝統野菜「絹かわなす」。90%が水分でできているため、石鎚山を源とし日本名水百選にも選ばれたミネラル豊富な「うちぬき水」と温暖な気候、肥沃な土地と生産者の技術、全ての条件が揃って栽培できる貴重なすです。その名前のとおり、絹のように薄くてなめらかな果皮、白くて柔らかくアクや種がほとんどない果肉が特徴で、クセもなく煮崩れしにくいので煮ても、焼いても、揚げてもおいしく、特に浅漬は絶品とされます。

トロっと甘い「絹かわなす」。今年は生産者11人が約3haで栽培しており、約300tの出荷を見込んでいます。

「絹かわなす」を商標登録し産地振興に取り組んでいるJA西条は、今年から新たに贈答用需要に対応するため、色や艶・形などを厳選した極上の「絹かわなす」を専用箱に入れ、「絹かわなす極(きわみ)」(3個入り)として販売を開始しました。JA西条ではこうした取り組みを通じて伝統野菜としてさらなるブランド化と農家所得の向上に取り組んでいます。

あぐり〜ど

August 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



暑い暑い夏休み。おにいちゃんにまかされた大仕事は、かき氷をつくること。大汗かきかき、必死の形相でかき氷機をまわします。弟と妹は固唾をのんで、スプーンを固く握りしめて、スタンバイOKです！ 汗をかいた分だけ、ご褒美のような冷たくおいしいかき氷ができあがるでしょう。汗かき夏休みも残りあとわずか。楽しく有意義に過ごしたいですね。

●表紙：かき氷
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.164

「絹かわなす極」の販売 (JA西条)

2

〈特集〉

(株)えひめ飲料の取り組み

ポンジュース発売45周年！ 産地とともに新たな飛躍を

6

THE・ねっとわーく

JA新トップ紹介

7

統計BOX

8

ふるさと ESSAY VOL.232

私の宝物！ 愛媛みかん大使の経験

秦 まどかさん

10

TOPIC NEWS

12

READERS通信

NOW NOW COOKING

〈今月の素材〉ピーマン

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>

ポンジューズ発売45周年！ 産地とともに新たな飛躍を

果汁100%ジュースの「ポンジューズ」は、「愛媛といえば：ポンジューズ」と言われるほど、全国的にブランドイメージが定着しているロングセラー商品です。昭和44年に発売されてから、今年で45周年を迎えました。9月からは記念キャンペーンも実施予定です。

今回は、愛媛の柑橘産業とともに歩んできたポンジューズの歴史とともに、産地と一体となり時代変化に対応する(株)えひめ飲料の取り組みを紹介します。

昭和27年三津工場で 加工事業スタート

愛媛県でのみかん栽培のはじまりは諸説ありますが、明治10年（1877年）頃から北宇和郡吉田町立間（現宇和島市吉田町）で栽培農家が徐々に増え始めたと言われています。

全国でみかんの栽培が盛んになるにつれ生産過剰から市場価格が暴落することも度々発生、生産者が汗水

流し、丹精込め育てたみかんを出荷することなく、畑にそのまま捨てることも昔はあったようです。

そんな光景を目の当たりにし、昭和26年に当時の愛媛青果連の桐野忠兵衛会長が渡米、オレンジジュースの加工技術を視察、持ち帰り、昭和27年（1952年）に愛媛青果連・三津工場を建設、ビン詰め、ポンジューズの製造・販売を開始したのが、いわば「ポンジューズ」(株)えひめ飲料のはじまりです。

（発売当時のポンジューズは180

ccくらいのビン入りで、中味は果汁20%くらいのドリンクでした。当時はジュースと呼んでいましたが、今ではジュースと呼べるものは果汁100%だけです。）

大き過ぎたり小さ過ぎたり、少し傷があるといった青果市場へは出荷できない規格外の果実や市場価格の安定を図るため、出荷調整により市場出荷できない果実の受け皿としてジュース工場が誕生しました。農家から集められた加工用原料みかんを搾り、ジュースや果汁を製造・販売



▲POMブランドの誇る果汁100%ジュース

することを得た利益を農家へ還元することが加工事業の大きな役割であり、その象徴がポンジュースでした。

加工原料みかんの増加 三工場へ事業拡大

愛媛県は昭和43年（1968年）に静岡県を追い越し、初めてみかんの生産量日本一となりました。その後、昭和45年（1970年）から平成15年（2003年）までの34年間でみかんの生産量日本一となり、まさに日本を代表するみかん産地とし

て、「柑橘王国・愛媛」の名は全国でも知られるところとなりました。

加工用原料みかんの増加にともない、POMブランド製品はもとより、他社へ果汁原料を販売し、その製品を当社工場で受託することにより、事業を徐々に拡大していくことになりました。昭和46年（1971年）には三津工場に代わる松山工場が完成、ジュース事業とあわせ搾汁と果汁の製造販売が大きく飛躍することとなります。昭和49年（1974年）には首都圏への製品供給基地として東京工場を建設、そして関東圏での需要増大と東京工場が手狭になったことから平成4年（1992年）には茨城工場を建設し、事業規模を拡大して行きました。

昭和44年果汁100% ポンジュース誕生

果汁100%の「ポンジュース」を発売したのは昭和44年（1969年）です。TV界ではあの長寿アニメ「サザエさん」が放送を開始した年です。100%ジュースは当時の日本の食文化にはまだまだ馴染みが薄く、また発売当初のみかんジュースは酸っぱくて飲み辛く販売にも苦

劳したそうですが、今では100%ジュースは健康志向の高まりとともに多くの消費者に支持され、ポンジュースは100%ジュースの中でも日本の飲料業界を代表するロングセラー商品として、今でも多くの消費者に愛され、お陰様で今年45周年を迎えました。

発売した翌年の昭和45年（1970年）からは知名度アップを図るため東京・大阪地区でTVCMを開始、昭和49年（1974年）の東京地区を対象とした調査では、「ポンジュース」の知名度は80%に達していたそうです。その後は子供を持つ30代の主婦層をターゲットとし、外出帰り、お風呂上がり、お昼寝から目覚めた時に子供がポンジュースを飲用するシーンを消費者にイメージさせるTVCMを展開するなど、日本の食卓にはいつもポンジュースがある風景を作り上げて行きました。

ポンジュースの歩みは 果汁技術開発の歩み

一方、発売当時の酸っぱくて飲み辛いといった消費者の声にこたえるため、美味しいみかんジュースを作るための技術開発にも力を注ぎ、昭和



▲「愛媛県にはジュースの出る蛇口がある」という都市伝説を実現した「ポングジュース蛇口」。松山空港（毎月第3日曜日）のほか、県内の各種イベント限定で設置し、県内外の皆さんに「ポングジュース」をPR中。

56年（1981年）には、みかん果汁の中から酸っぱさの素であるクエン酸を取り除く果汁減酸装置を開発、市場では砂糖を加えたジュースも出回る時代でしたが、この技術開発により、果汁そのものの糖度と酸度のバランス（糖酸比）を整えることで、飲み易く美味しいみかん果汁（減酸果汁）の製造を可能にしました。この技術を用い翌年の昭和57年（1982年）には、「ポングジュースソフトタイプ」を発売、飲み易くなったポングジュースは更に市場を広げて行きました。

また、消費者ニーズの多様化・嗜好

好の変化にも呼応し、ビン、缶、紙、ペットボトルなどの様々な容器、果汁飲料や炭酸飲料、お茶などの様々なカテゴリー商品を展開、POMブランドは広く消費者の皆様に飲用されるブランドとして成長してきました。

このような中で、県内JAGグループ・組合員の皆さまにご協力いただいている「えひめみかんジュース愛飲運動」も昭和55年にスタートし、今日まで育まれてきています。

オレンジ自由化 加工原料の減少

しかし一方では、平成3年（1991年）の牛肉・オレンジの自由化、翌平成4年（1992年）のオレンジ果汁の自由化という大きな流れの中で産地では園地再編、園地転換が進み、全国のみかんの生産量は、昭和50年（1975年）の366万5千トンとピークに今では約90万トン前後と約1/4にまで減少し、必然的に当社に持ち込まれる加工用原料みかんも今ではピーク時の約10分の1、20分の1にまで落ち込むとともに、少量多品種化が進んでいきます。

時代の変化に対応 POMブランドの強化を

原料みかんの減少は、受託製造の減少とともに、POMブランド製品では原料みかんの搾汁量によって商品政策・商品規格の見直しを繰り返す、原料が不足する時には販売数量に制約が生まれるなど事業全般に様々な形でマイナス効果をもたらすようになり、結果として会社経営にも大きな影響を及ぼしてきました。

こうした原料情勢はありますが、(株)えひめ飲料は、「こだわりはまだあります。」をモットーに一貫して愛媛県産果汁にこだわり、愛媛を代表する柑橘のストレート果汁を使った「愛媛の柑橘ジュース」、β-クリプトキサンチンに代表されるみかんの機能性・付加価値をアピールするべく、農水省実用技術開発事業で開発した「アシタノカラダ」などを開発。直販事業の拡大に向けて専属部署を設置し、自社ホームページ内のオンラインショップや自社通販カタログで消費者の皆様に直接販売する取り組みを進めています。

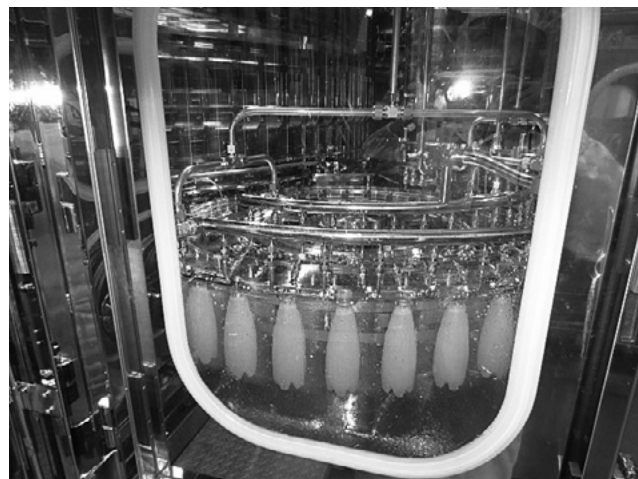
また、その一方では、100%ジュースを基本としつつも、今日の



▲(株)えひめ飲料ホームページ内のネットショップ「まじめな宅配便」。



▲通販カタログ「まじめな宅配便」では、限定商品販売のほか愛媛の産地訪問記を掲載。電話やFAX・ホームページから注文できる。



▲茨城工場に今年2月完成した新アセブライン。

茨城工場新ライン稼働 県単支援事業を産地振興へ

消費者嗜好にマッチした炭酸飲料「ポンスパークリング」や熱中症対策「塩と夏みかん」等、限りある原料を有効利用し、低果汁でありながら果汁の美味しさを消費者へお届けする新たな商品開発・商品展開もPOMブランドにとって重要な取組みとして展開しています。お陰様で、大手コンビニや量販店でもこれらの商品が採用されるようになってきています。

今年2月、関係の皆様のご支援により、茨城工場に炭酸・非炭酸が充

填可能な最新鋭の小型ペットボトル無菌充填ライン（アセブライン）が完成しました。多様化する消費者ニーズに対応し、POMブランドのパワーアップに活用するとともに、会

社の自主自立健全経営に向け全社員一丸となり取り組んでまいります。さらには、本年度から3か年事業として、県単事業「みかん産地生産体制支援事業」がスタートします。(株)えひめ飲料としても、本事業に積極的に参画し、「柑橘王国・愛媛」の産地維持・振興に取り組んで参ります。

加工飲料事業を取り巻く環境は、生産基盤の動向、消費者嗜好の変化、飲料業界の動向等に伴い、大きく変化してきました。このような中でも、愛媛で生まれたポنجジュースは、今も昔も「愛媛のまじめなジュース」であり続けるため、愛媛県の中にあって生産者に寄り添い産地に根付いた事業展開を今後も進めてまいります。そのためにも、今後とも県域搾汁事業を堅持し、POMブランド力の拡充・強化に取り組んでいきます。

最後になりましたが、ポنجジュース45周年にあたり、今年9月からは記念キャンペーンも計画しています。今後も消費者の皆様へ果汁の美味しさや健康、安全・安心な商品の提供に努めて参りますので、POMブランド製品を引き続きご愛顧いただきますようお願いいたします。

JA全農えひめ 平成25年度取扱高実績

(単位：百万円)

部 門	計 画	実 績
食 糧 部	3,348	3,508
営 農 販 売 部	43,841	43,949
畜 産 部	10,881	12,118
生 産 資 材 部	15,981	16,352
生 活 部	12,422	13,844
合 計	86,472	89,772

JA全農えひめグループ会社 平成25年度取扱高実績

会 社 名	計 画	実 績
(株) え ひ め 飲 料	30,119	30,647
J A え ひ め ア イ パ ッ ク ス (株)	4,175	4,214
J A え ひ め フ レ ッ シ ュ フ ー ズ (株)	3,140	3,308
(株) ひ め ラ イ ス	5,609	5,147
J A え ひ め エ ネ ル ギ ー (株)	3,141	3,206
(株) え ひ め フ ー ズ	793	924
J A え ひ め 物 流 (株)	7,120	6,995
合 計	54,097	54,441

平成25年度 全農愛媛県本部表彰

うま農業協同組合	周桑農業協同組合
越智今治農業協同組合	愛媛たいき農業協同組合
東宇和農業協同組合	えひめ南農業協同組合

【特別功労表彰】

※カッコ内は農協名。

高木千香 (西条市)	白石敏夫 (松山市)
亀岡廣文 (えひめ中央)	笹田一生 (愛媛たいき)
福田茂志 (西宇和)	河野清一 (東宇和)
高田悦夫 (JAえひめ南)	

【優良職員表彰】

※カッコ内は農協名。

河野弘行 (西条市)	伊藤和男 (周桑)
苔口 誠 (周桑)	加藤孝司 (越智今治)
森 文彦 (越智今治)	鎌倉 繁 (今治立花)
大政 真 (松山市)	窪田秀人 (松山市)
平岡達也 (えひめ中央)	宮内俊秀 (えひめ中央)
梶谷聖明 (愛媛たいき)	角藤慎一 (東宇和)
宇都宮勝敏 (東宇和)	矢野伊佐文 (えひめ南)
酒井 洋 (えひめ南)	

■平成25年度事業報告
県本部の取扱高は、全部門で計画を上回り、全体で計画比104%の897億7,200万円となりました。

食糧部は、買取米の販売数量増および販売価格高による取扱が増加。営農販売部は、野菜の数量減があったものの、温州みかん・中晩柑の数量増により取扱が増加。畜産部は販売事業の数量増・単価高による取扱増。生産資材部は、燃料施設等の事業延期や計画変更による取扱減、員外・飲料用段ボール資材の取扱減が

同日には各連合会表彰も行われ、JA全農えひめ関係では、平成25年度の系統経済事業の取り組みに功績のあった6JAとJA職員22人を表彰しました(表彰者は左表のとおり、敬称略)。

管理部

JA全農えひめは、6月29日、松山市のJA愛媛で会員代表者会を開き、平成25年度の

「会員代表者会を開き 平成25年度事業を報告」

あったものの、肥料・農薬および農機で消費税増税に伴う駆け込み需要により取扱が増加。生活部は、生活用品の販売不振による取扱減があったものの、石油の原油コスト高騰による価格上昇およびセルフSSの販売数量増により取扱が増加しました。また、県本部グループ7社の売上高合計は、計画比101%の544億円となったこと等を報告しました。

代表理事組合長

(平成26年6月26日就任)

JA周桑

JA新トップ紹介

戸田 耕二
とだ こうじ



略歴

- 昭和24年生まれ
- 昭和47年 周桑農協入組
- 平成13年 JA周桑営農部長
- 平成17年 JA周桑参事
- 平成20年 JA周桑代表理事
- 専務
- 平成26年 JA周桑代表理事組合長

統計BOX

旬の「花き」で心を豊かに

— 平成25年産花きの作付(収穫)面積及び出荷量調査結果から —

図1 切り花類の品目別出荷量割合(全国)

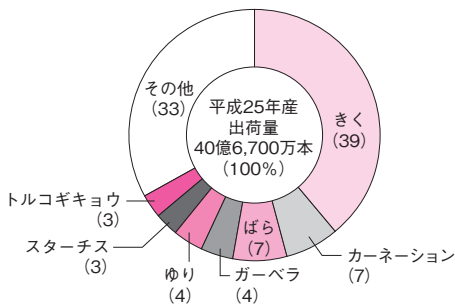


図2 ばらの都道府県別出荷量割合

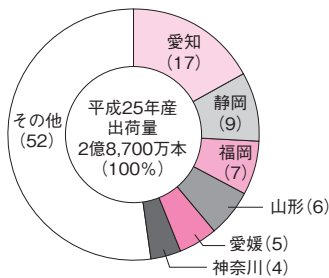
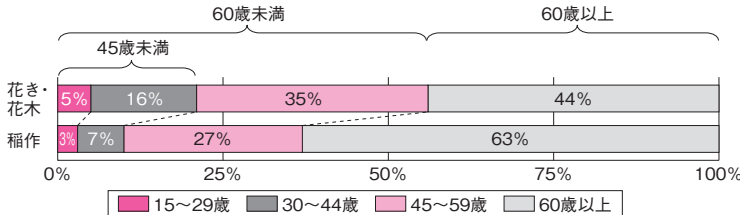


図3 年代別農業就業人口の構成比較(全国)



資料：農林水産省「2010年世界農林業センサス」
販売農家のうち、主業農家に関する農業経営組織別統計(単一経営)

花

きには、「心を癒す」「季節感が出る」「家の中が華やか」「心を豊かにする」等の様々な魅力があります。

今月は花きの作付面積の中でも大きな割合を占める切り花の生産推移についてみていきます。

きく・カーネーション・ばらで切り花類出荷量の過半数を占める

全国の平成25年産切り花類の作付面積は1万5,350haで、前年産に比べて200ha(1%)減少しました。

出荷量は前年産並みの40億6,700万本で、品目別にみた出荷量の構成割合は、きくが39%、カーネーションが7%、ばらが7%となっており、この3品目で全体の約半分を占めています(図1)。

愛媛県のばらの出荷量は全国第5位

出荷量が全国で上位に位置するばらの生産状況をみていきます。

全国の平成25年産ばらの作付面積は395haで、燃油価格の高騰に伴う規模縮小等により前年産に比べて14ha(3%)減少し、愛媛県の作付面積は12・7haで前年産並となりました。

全国の出荷量は2億8,700万本で、作付面積はやや減少したもので、

の、冬の生育が良好であったため前年産並でした。また、愛媛県の出荷量は1,340万本で、前年産に比べ50万本(4%)増加し、都道府県別にみると、愛媛県は全国シェアの5%を占め、全国第5位となっています(図2)。

全国の花き部門の農業産出額は、畜産、野菜、米、果実に次いでおり、地域で重要な産業となっています。栽培面積や出荷量は、切り花の輸入増加、栽培農家の減少等を背景に減少傾向にあるものの、農業就業人口の年代構成を見ると、45歳未満の若い農業者の割合が稲作と比較して約2倍と多く、若い世代の活躍が目立つなど魅力ある分野となっています(図3)。

日本には四季があり、豊かな花き文化を育んできましたが、近年ライフスタイルの変化等により、日常生活で花に触れる機会が減少しています。生け花等の伝統文化の継承や公共施設等における花きの活用、花育の実施等により花き文化の振興が必要です。

※花育とは、幼児・児童が地域や学校等で花や緑に親しみ、育てる機会を通して、やさしさや美しさを感じる気持ち

を育むことをいいます。
皆さんもその季節ならではの花き

を自宅に飾り、心を豊かにしてはいかがでしょう。
中国四国農政局
松山地域センター農政推進グループ



私の宝物！ 愛媛みかん大使の経験

2014 愛媛みかん大使の募集告知を見て、ど緊張の面接からもう2年も経つのかと懐かしく思い出しています。ちょうど2年前、海外留学をするわけでもなく、資格取得に励むわけでもなく、ただ毎日をのんびり過ごしていた私は、今しかできない「何か」に憧れていました。知人からみかん大使の話聞き、おもしろそう！いろいろな県に行けるし、大好きな愛媛の柑橘を食べられるのかもしれない！（笑）そんな気持ちから愛媛みかん大使に応募しました。

面接の日、お気に入りの白いワンピースを着てルンルン気分で会場に向かうと、そこには予想以上に張りつめた空気が……。控え室では他の応募者の方々が心の中で自己PRの練習をしているのが伝わります。面接というもの自体初体験だった私は、その空気に圧倒され、右手と右足が同時に出てしまうほどの緊張でした（笑）。足の感覚

まで狂ってしまい、履き慣れたヒールもその日は30cmほどもあるような気がして、とにかく転ばないようにと必死でした（笑）。こりやあだめだと面接終了後すぐに気持ちを切り替えたくらいですから、その翌朝おめでとうございます！と、電話があったときの驚きようは、リアクション芸人さんにも負けていなかったと思います。

そんなまさか！の状態が始まったみかん大使。まずは段々畑や市場で、生産者の方々の熱い想いを感じながら柑橘についての勉強です。そしてマナー講習を経ていざPR活動へ！赤と黒のチェック模様に帽子をかぶり、宝石屋さんのような白い手袋。4人同じ格好で櫛（くし）をかけて歩くとやはり目立つのです。お店を歩いていても視線を感じます。まるですごい人にもなってしまうたかのような変な気分でした（笑）。活動は愛媛県内外の店内での販促活動が中心でした。初めは「売らなくて

2012年愛媛みかん大使。2014年ミス・ユニバース・ジャパン（MUJ）初代愛媛代表、日本大会第5位入賞。1991年4月16日生まれの23歳、松山市出身。松山市内の小・中学校、松山北高等学校を卒業。愛媛大学在学中に愛媛みかん大使、MUJを経験する。今春大学を卒業、塾講師やモデルをしながら新たな夢に向かい、語学勉強中。

「私にとっての原点はバスケットボール」。小学5年生で友人に誘われバスケットボールを始める。6年生から通うクラブチームのコーチ（モンテリオールオリンピック日本代表選手）の影響で、将来は人の夢をサポートしたいと思うようになる。強い精神面が評価され、部活やクラブチームでキャプテンを務める。高校1年生の時にクラブチームで米国・サクラメントへ遠征、初めて異文化に触れる。バスケットボールは高校3年生まで続け、大学では週1回のバスケットサークルと、クラブチームのアシスタントコーチを務める。MUJの過酷なトレーニングをストイックにこなせたのはバスケットで鍛えた精神面の強さが大きく影響していると自己分析をする。「夢に近づくには、もっともっとたくさんの挫折経験が必要。高い目標を持ち、でも自分のペースで楽しみながら人生を歩んでいきたい」。

かどま 秦

MADOKA HATA

▶札幌にて岡本会長とご一緒させていただいています。こんなに積もった雪は初めてで皆で大興奮♪



は」という気持ちが強く、どうしたらお客様が試食してくださるか、お買い得感をアピールできるか...ということばかり考えていました。そう試行錯誤することもちろん楽しかったのですが、1時間もすれば次第に頬の筋肉がピクピク引きつってくるのです。どうしたものかと店裏に戻り、顔面運動をして筋肉を緩めてまた店頭で笑顔をふりまく。そんなことをしていました。そんなあるとき、温州みかんコー

ナーで足を止めてくださったご年配のご夫婦が笑顔で私に言いました。「これ、うちの孫たちが大好きでねえ。もうすぐその子らが帰ってくるんよ。準備で忙しいわい」。そのときの言葉と幸せそうなお夫婦の表情がきっかけで、私は店頭で「柑橘を売るため」の笑顔をするのではなくなりました。このみかんを食べて笑顔になつて欲しい。生産者の方々の想いを消費者の方々へ、そして消費者の方々の笑顔を



▲愛媛県内のスーパーにて。持っているのはブラッドオレンジ♪ たくさんの方に美味しい柑橘が届きますように (^^)

生産者の方々へ。どこかの誰かが幸せな気持ちになるためのお手伝いができる♪ そう思うと、私まで幸せな気持ちになり、自然と笑顔が溢れました。すると、不思議なほど、お客様から話しかけてくださるようになったのです。上京するまで愛媛にいらしたという名古屋市の姉さん、優柔不断な旦那様が買物物の邪魔だと笑う仲の良いご夫婦、遠くで見ている恥ずかしがり屋な妹に試食の柑橘を持っていく優しいお兄ちゃん、愛媛から来たことを知り、ご友人の買い物カゴにどんどん温州みかんを入れてくださる元気で面白いおじさま。2年経った今でもあたたかい思い出として記憶に残っています♪

愛媛みかん大使を通し、視野が広がると共に愛媛の魅力を改めて感じることもできましたし、普段味わえないような貴重な体験もさせていただきました。そして、当たり前になつていた大切なことにも改めて気がつくことができました。周りの人を愛すること、感謝の気持ちを忘れないこと、出逢った人の些細な幸せを願うこと。これからの人生でも大切にしていきたいです。そしてこのようにエッセイを書く機会をいただき本当に嬉しく思います。3ヶ月間読んでくださった皆様ありがとうございました♪

JA全農えひめの岡本健治会長が JA全農副会長に就任！

7月23日、JA全農の通常総代会と経営管理委員会において、JA全農えひめの岡本健治運営委員会会長が、JA全農経営管理委員会副会長に新任されました。

中野吉實会長（JAさが会長）が再任され、もう一人の副会長には長澤豊副会長（JA全農山形会長）が新任されました。



▲岡本健治 JA全農経営管理委員会副会長
(JA全農えひめ会長)

JA全農えひめ副会長に JA周桑・戸田耕二組合長が就任！

JA全農えひめは7月29日、県本部運営委員会を開き、運営委員会副会長に戸田耕二JA周桑代表理事組合長を新任しました。

なお、豊田明夫副会長は6月30日付で退任しました。



▲戸田耕二 JA全農えひめ副会長
(JA周桑代表理事組合長)

●「道後温泉で伊予牛『絹の味』食す。」キャンペーン試食会 試食を通じ伊予牛「絹の味」&キャンペーンPR

JA全農えひめと(株)農協観光愛媛支店などは、「道後温泉で伊予牛「絹の味」食す。」キャンペーンと愛媛県産ブランドの伊予牛「絹の味」の美味しさをPRしようと、7月7日、松山市道後の「ホテル花ゆづき」で消費者などを招き試食会を開きました。

試食会には、212組の応募者の中から選ばれた消費者6組12人のほか、生産者組織代表や県・JA・道後温泉旅館の関係者など40人が出席。参加した消費者は、「口の中でとろける感じ。肉の美味しさがギュッと詰まっている」「柔らかくて美味しい。毎日でも食べたい」などと話し、伊予牛「絹の味」の美味しさに笑顔を見せていました。

キャンペーンは、道後温泉旅館の利用客拡大と伊予牛『絹の味』の消費拡大につなげよう



と、JA全農えひめと松山市の道後温泉旅館7館、(株)農協観光愛媛支店が手を結んだ旅行プランで、9月30日まで実施中。申し込み・問い合わせは、(株)農協観光愛媛支店＝TEL089（948）5381。

●第35回JA愛媛養豚経営者協議会総会 『ふれ愛・媛ポーク』消費拡大めざす

JA愛媛養豚経営者協議会は、6月20日、松山市のJA愛媛で第35回総会を開き、26年度の事業計画と竹内日出男会長以下役員体制（三役留任）を決めるとともに、TPPに関する国会決議の実現を求める特別決議を採択しました。

26年度は、「ふれ愛・媛ポーク」の消費拡大、防疫管理の徹底、「系統養豚生産性向上プロジェクト班」による生産性・肉質向上対策の調査研究を通じて競争力強化と農家経営の安定等に取り組むことを確認しました。

総会に先立ち、優秀会員として(有)菊間仙高牧場（JAおちいまばり）を表彰しました。



▲あいさつする竹内会長

●第30回 愛媛県・採卵養鶏経営者協議会総会 生産性の向上とブランド確立を

愛媛県・採卵養鶏経営者協議会は、6月19日、JA愛媛で第30回総会を開き、26年度事業計画を決めました。

26年度は、①生産性向上に努めコスト削減と品質改善、②「フレッシュ卵卵（らんらん）」の系統ブランド確立に向けた推進事業の展開、③次代を担う採卵養鶏経営者のネットワークづくりと継続的な育成、④飼養衛生管理を徹底し、安全・安心な県内産鶏卵の供給に取り組むことを確認しました。



●平成26年産夏秋花卉出荷会議 精度の高い情報発信で販売強化を！

JA全農えひめ野菜花卉課は、6月25日、平成26年産夏秋花卉出荷会議を開き、夏秋期品目の販売基本方針を決めました。

夏秋品目販売基本方針では、主力のテッポウユリが共販量624,600本（前年比101%）、デルフィニウムは174,450本（同63%）、ユウカリ345,700本（同94%）などを計画。

販売方針では、テッポウユリとデルフィニウムは、生産・出荷情報の精度向上など前売り体制の充実と市場販売力の強化、品質向上・均一化に向けた取り組み強化などを進めます。テッポウユリは、8月盆・9月彼岸の予約注文等による有利販売を目指します。

ユウカリは、市場・花店ニーズに合った出荷形態の推進とともに、選別徹底とPR活動による愛媛産花木ブランドの推進強化に取り組めます。



●第51回JA愛媛農業機械技術指導士連絡協議会総会 担い手とのふれあい強化

JA愛媛農業機械技術指導士連絡協議会（会員76人）は、7月3日、第51回総会を開き、取り組み方針と鎌倉繁会長（JA今治立花）以下の役員体制を決めました。

協議会では、実演・試乗会の積極的展開、訪問活動や修理整備技術力の向上、個人ごとの目標設定・実績管理等を通じ、農家・担い手とのふれあい・結びつきを一層強め、シェア拡大と競争力強化、将来にわたり安定したサービスを提供できる足腰の強い事業体制の確立に取り組むことを確認。総会後は夏の展示会に向けて新製品発表研修会を行いました。

優秀会員表彰も行われました。（敬称略・カッコ内はJA名）。【特別功労表彰】越智利和（周桑）【支部表彰】▽個人＝越智正明（周桑）、藤岡修司（おちいまばり）、近藤浩二（えひめ中央）、津田勇（愛媛たいき）、清家浩二（えひめ南）▽団体＝JAおちいまばり





●6月号特集「にこまるの生産振興・ブランド化の取り組み」。読んでおもしろいかなあ：食べてみたいと思いました。いただいたお米券を思い出し、10kg分をいただきに行つて、もらったけど残念、コシヒカリでした。

●我が家では、平成25年から全面的に「にこまる」に切り替えました（従来はヒノヒカリ）。従来は1反で8〜9俵で、1等比率は30%でしたが、25年産にこまるは1反で10俵以上、しかも全て1等米でした。すばらしい米です。積極的に推進してください。

（西予市・毛利 徳子さん）

●今年度より我が家の方でも、ヒノヒカリからにこまるに変えました。秋には稲穂が頭を下げて豊作になるように願っています。

（松山市・萩山 増男さん）

●毎年、毎年、高温なのですが、今年はどうな異常な天候になるのか？ 少々気になります。（東予方面の方）住所・名前がありませんでした

●にこまるの生産者から「おいしい！ あきたこまちや他の水稲の味よりよい」と聞き、直売所で直ちに購入、試食しました。黙っていると、家族は毎日食べているお米とわからないくらいでした。PRをして消費者にもっともっと知名度を上げてほしい。

（今治市・岡田 絹枝さん）

●私も昨年にこまるの玄米を知人に分けていただき、食べております。とてもおいしく、みんなで喜んで食べております。おいしいお米を作っている農家の方々、ありがとうございます。

（松山市・松本 興八さん）

●「みきゃん」を使った統一精米袋、すばらしいデザインですね。これはいけると思いました。「にこまる」ブランドの確立、成功を祈っています。

JA西条の「ときめき水都市」で、「絹かわなす」を買いました。丸くて大きな形から「ぽてナス」とも言われているようですが、柔らかい皮と絹のようななめらかな舌触りは最高でした。西条のおいしい水と農家の人たちの思いが素晴らしいナスを産み出したのだと思いました。

（今治市・阿部 紗弓さん）

●ふるさとエッセー。テレビでもMUJ拝見しました。5位という結果でも悔しそうな秦さんを見て、さらにエッセーを読んで素敵な人だと思いました。私もきっかけを大切に、見落とさないように生きてみます。

●統計BOXで愛媛県のくくり収穫量が全国第3位だと知りました。ぜひ旬の時期に、料理コーナーで取り上げてくれたらうれしいです。

（今治市・後藤 亜紀さん）

●エッセーを読んで。きっかけが些細なことだったかもしれませんが、きっかけは大切ですね。何事にもきっかけがあると思うので、大切にしていかなければいけないですね。

（今治市・八木セツ子さん）

●エッセー、未来を作り上げていく「出逢い」と「決断」を読み、心ウキウキ私の孫が今年4月に愛大教育学部を卒業して、松山市内の小学校の教員をしています。秦まどかさんが自分の決断で人生を切り開いていこうとしているのに感激しています。自分の思いがかなって、自分の思う道を突っ走っていきけることって、こんなに幸せなことではないですよ。がんばって日本一のミスユニバースになつて下さい。応援しています。

●今年、知人や親せきの方たちに、JA周桑アムスメロンをはりこんで10箱送りました。「こんなにおいしい甘いメロンを初めて食べた」とひっきりなしに電話があり、喜んでいただきたしました。周桑のメロンや野菜、新鮮でおいしいよ。

（西条市・高橋 千代美さん）

●実家の裏庭にビワの木があり、毎年大きなビワを収穫し季節の味を楽しんでいます。新しい食べ方、今月の素材で読みました。さっそく作ってみます。

（松山市・楠 裕子さん）

今月のクイズ

愛媛といえばボンジュース。果汁100%の「ボンジュース」が発売されたのはいつでしょうか？

「昭和〇〇年」

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9月18日（当日消印有効）

発表

「あぐり〜ど」10月号で発表します。

当選者発表

6月号の答えは「にこまる」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。

都築佐代子さん（八幡浜市） 富岡 星子さん（松山市）
竹村 洋子さん（松山市） 宮内 雅恵さん（四国中央市）
阿部 直美さん（伊方町） 幸山 春美さん（内子町）
米花佐智子さん（八幡浜市） 合田 有良さん（新居浜市）
平家世利子さん（八幡浜市） 大野美佐枝さん（内子町）

編集後記

★愛媛といえば、「みかん」「ボンジュース」が定番ですが、果汁100%の「ボンジュース」が販売されて今年45周年。9月からキャンペーンが始まります。お楽しみに。秦さんのエッセーは今回で最終回。「私の宝物」というタイトルの経験や「みかんを食べて笑顔になってほしい」という思いなどを綴っていただきました。愛媛みかん大使のOGとしての経験を活かし、今後も活躍してほしいと思います。8月22日には2014愛媛みかん大使が任命されます。OGともども応援をお願いします。（正直）



NOW NOW

COOKING

今月の素材

ピーマン



ビタミンCがたっぷり
中サイズ4個で1日分量、OK!

▶(左) ピーマンとジャコのきんぴら、(中) ピーマン肉詰めカレー餡かけ、(右) ピーマンの塩昆布漬け



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

ピーマンとジャコのきんぴら

〈材料・4人分〉	※1人あたり約120kcal
ピーマン	2個
人参	1/3本
レンコン	1/2本
ちりめんじゃこ	20g
酒	大さじ2
砂糖	大さじ3
濃口醤油	大さじ4
ゴマ油	大さじ1
白ゴマ	大さじ2
一味唐辛子	適量

〈作り方〉

- ① ピーマンは5mm幅の千切りにする。
- ② 人参とレンコンも千切りにする。
- ③ フライパンにゴマ油を熱し、②を炒める。
- ④ ③に①を入れて調味し、ちりめんじゃこを加え、汁気が少なくなれば、①を絡める。
- ⑤ 白ゴマ、一味唐辛子を加えて混ぜる。

ピーマン肉詰めカレー餡かけ

〈材料・4人分〉	※1人あたり約195kcal
ピーマン	6個
豚ひき肉	150g
タマネギ	1/2玉
パン粉	大さじ4
卵	1個
酒	大さじ1
塩	少々
コショウ	少々
片栗粉	適量
油	適量
ダシ	200cc
④ ミリン	40cc
薄口醤油	40cc
カレー粉	小さじ1
水溶き片栗粉	適量
プチトマト	8個
白ネギ (白髪ネギ)	1/2本分

〈作り方〉

- ① ピーマンは4つの輪切りにし、種を取る。
- ② タマネギはみじん切りにする。
- ③ ボウルに豚ひき肉を入れ、よく混ぜ、②と④を加えてさらに良く混ぜる。
- ④ ①のピーマンの内側に片栗粉をはたき、③を詰める。
- ⑤ フライパンに油を熱し、④を両面焼く。
- ⑥ 鍋に③を沸かしてカレー粉を溶かし入れ、味を見て水溶き片栗粉でとろみをつけ、餡にする。
- ⑦ 器に⑤を盛りつけ、⑥をかけ、プチトマトと白髪ネギを盛る。

ピーマンの塩昆布漬け

〈材料・4人分〉	※1人あたり約51kcal
ピーマン	4個
パプリカ (赤・黄)	各1/2個
塩昆布	大さじ3
塩	少々
オリーブオイル	大さじ1〜

〈作り方〉

- ① ピーマンは種を取り、輪切りにする。
- ② パプリカは種を取り、千切りにする。
- ③ 沸いた湯で①②をさっと茹で、ザルにあげて、水気を切る。
- ④ ボウルに③を入れ、塩昆布、塩をよく混ぜて15分程なじませて、オリーブオイルを加え混ぜる。

みかん、いよかん、ひめぼん、きよみ、河内晩柑。

柑橘王国・愛媛を代表する5つの柑橘の美味しさを、贅沢に味わえ!



夏ギフトにも
最適

POM 愛媛の
柑橘ジュース詰め合わせ

190g缶/24本入

3,600円(税込)

【セット内容】
愛媛みかん 8本
愛媛いよかん・愛媛ひめぼん・
愛媛きよみ・愛媛河内晩柑 各4本

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

はじめませんか? 省エネ住宅でエコライフ。



【イーズマインド】

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
グーんとアップで
エコロジー＆経済的!



17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。

お気軽に近くのJAホーム窓口までお問い合わせ下さい。

一貫したトータルサービスで安心をお届けします。

まずはお気軽に
お電話ください。
専門の担当者が
ご相談に
お伺いします。

ご相談

→

現場確認と
見積り

→

ご契約

→

施工

→

完成お引き渡し

→

アフターサービス



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

JA/JA全農