2015年1月1日発行（毎月1回1日発行）No.961号

JA全農えひめ情報

めぐりーど

1
2015・January

■特集

「トータルアグリード事業」の着実な実践で愛媛農業の基盤強化と農家所得の確保を！

JA全農えひめ
もっと近くに。

▶「紅い雫」を収穫する酒井敏幸さん（ＪＡひがしうわ提供）

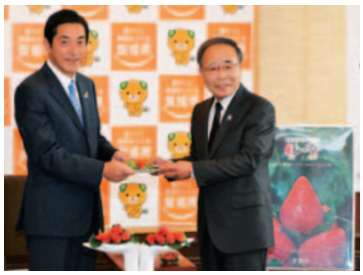
「紅い雫」の出荷（西予市）

愛媛県が育成したいちご新品種「紅い雫（しずく）」の出荷が、主産地のＪＡひがしうわ管内で本格化しています。

「紅い雫」は、愛媛県農林水産研究所が「あまおとめ」と「紅ほっぺ」を交配して開発した品種。糖度が高く、酸味もある濃厚な味（大人の味）で、収穫時期が早く果実全体が赤く色づき、果実が硬く完熟出荷や長期出荷が可能、土壌病害に強いといった特徴があります。平成26年6月25日に品種登録出願を行い、愛媛県が26年8月に「紅い雫」という品種名を発表し、統一ロゴの採用やイベント等でのＰＲなどを通じてブランド化に取り組んでいます。

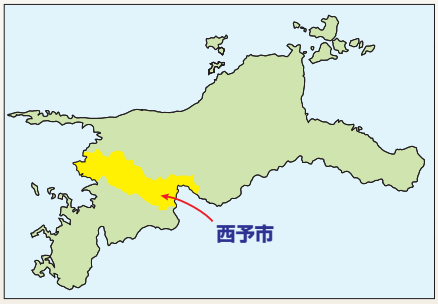
今シーズンは、県内3ＪＡ・計約70ａで栽培されており、約18ｔ（ＪＡ全農えひめ集計）の出荷を見込んでいます。

11月21日には、ＪＡひがしうわの山口恒朗代表理事組合長と酒井敏幸いちご部会長、ＪＡ全農えひめの関岡光昭副本部長らが愛媛県の中村時広知事を表敬訪問し、出荷報告を行いました。山口組合長は、「県を代表する品種になると確信しています。ＰＲ等支援をお願いします」と期待を寄せていました。



▲中村知事（左）に「紅い雫」を贈呈する山口組合長

▲「紅い雫」統一ロゴ入りのパックで販売



JA全農えひめ情報

あぐり～ど

January 2015

CONTENTS

農の風景Vol.169
「紅い雫」の出荷
（西予市）

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〉諏訪県本部長インタビュー
「トータルアグリード事業」の着実な実践で愛媛農業の基盤強化と農家所得の確保を！

10 THE・ねっとわーく

12 ふるさと ESSAY VOL.237
三津の渡しにいた私に、三途の川にいた父が、教えてくれたこと
森　幸一郎さん

14 TOPIC NEWS

18 なんでもBOX

19 統計BOX

20 READERS通信
NOW NOW COOKING
〈今月の素材〉キュウリ

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で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

お正月はみんなで百人一首のカルタ大会に興じてみましょう。楽しみながら、四季の移ろいの素晴らしい表現、平仮名のやわらかさなど、日本語の良さが再発見できます。好きな和歌を見つけて、その意味や作者の人物像に迫るなど、深く掘り下げていくのも“いとをかし”。古文アレルギーにも一役買いそうです。今年はゲームもいいけどカルタも、ね！

●表紙：カルタ大会（百人一首）
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「心を一つにする（Agreed）」という意味を込めています。

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。

◆㈱えひめ飲料
http://www.ehime-inryo.co.jp

◆JAえひめアイパックス㈱
http://www.iyokkora.jp/

◆JAえひめ物流㈱
http://www.jat-ehime.co.jp/

◆JAえひめフレッシュフーズ㈱
http://fresh-ranran.jp/

◆㈱ひめライス
http://www.himerice.jp/

◆JAえひめエネルギー㈱
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、ＪＡ全農えひめの事業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、日本経済は、昨年４月の消費税率の引き上げに伴う駆け込み需要の反動によって、国内景気は総じて足踏み状態が続く中、今年４月に予定されていた再増税の延期や追加金融緩和などの景気対策によって、平成27年度の景気は底堅く推移すると見込まれております。

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おります。農家経営は、消費者の低価格志向などによる販売価格の低迷基調に加え、円安や原油価格上昇による生産費の増嵩、さらに昨年は異常気象により西日本では8月の日照不足と多雨が戦後最悪となり、農作物の生産・出荷等への影響も相まって厳しい状況となりました。

一方、農政に関しましては、国内農業への影響が懸念されるＴＰＰ交渉は昨年11月の首脳会合で年内合意を断念したものの、今年早期の実現を目指して交渉が続いており、ＪＡグループとして引き続き国会決議の遵守を求める取り組みが重要です。また、昨年6月には政府の「農林水産業・地域の活力創造プラン」が改訂され、ＪＡグループに対し厳しい改革が迫られました。これを受け、ＪＡグループの「自己改革案」が昨年11月のＪＡ全中理事会で「中間とりまとめ」として決定されました。その中で、経済事業を担う全農につきましては、将来の目指す方向として、①プロダクトアウトからマーケットインへの事業の転換、②生産から販売までのトータルコスト低減の実践、③農産物生産にかかる多様化する農業者ニーズへの対応強化ということで確認しております。今後は、それぞれ事業別委員会で具体化にむけて検討することとしており、ＪＡ・生産者から支持され、消費者から評価される存在となるべく自己改革に努めることとしております。

全農では、27年度を3か年計画の総仕上げの年として、重点事業施策に掲げた「元気な産地づくりと地域のくらしへの貢献」「国産農畜産物の販売力強化」「海外事業の積極展開」の取り組みの成果を着実に積み上げてまいります。

愛媛県本部におきましても、平成25年度から取り組んでいる販売に重点を置いたトータル戦略「トータルアグリード事業」の仕上げの年となります。愛媛農業の基盤強化と農家所得の向上、地域農業を支える担い手の確保・育成への支援をＪＡと一体となって積極的に取り組むこととしております。また、各事業におきましては、グループ会社と連携する中で会員ＪＡ・組合員の皆様から求められている組織の役割を最大限発揮し、愛媛農業の確かな未来を切り拓いてまいります。

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、新年のごあいさつといたします。

新春企画

諏訪県本部長インタビュー

「トータルアグリード事業」の着実な実践で愛媛農業の基盤強化と農家所得の確保を！

ＪＡ全農えひめ　県本部長

諏訪　玄（すわ　しずか）

26年は天候不順や消費低迷で畜産を除き販売に苦戦

編集部　新年あけましておめでとうございます。本日は、ＪＡ全農えひめが平成25年度から取り組んでいる「トータルアグリード事業」の着実な実践に向けて、諏訪県本部長から取り組みの状況を踏まえ、今後の方向や意気込み・思いを聞きたいと考えています。

まず、最初に様々な動きのあった26年の愛媛農業を振り返ってみたいと思います。

諏訪　米は、消費量の減退と生産数量目標に対する過剰作付けや国の過剰米対策が講じられないこと等により、大幅な過剰在庫で26年産米価が低迷し、さらに26年産から米価変動補填交付金の廃止もあり、農家経営は非常に厳しい状況となりました。

果実では夏場の影響による極早生みかん

の食味不足、消費低迷に伴う在庫の多さなどから、裏年でありながら販売が苦戦しました。さらに12月の寒波襲来により、収穫への影響が出るなど、天候に悩まされた1年でした。キウイは、かいよう病Ｐｓａ３系統の影響で関係者は対策や対応で大変苦労したわけですが、当初心配されていた収穫量は、肥大も良好でほぼ前年に近い数字となっており、販売も安定して推移するとみています。

野菜は一時的な高値はありましたが、総じて数量減の単価安で推移しました。

畜産については、配合飼料価格の高止まりと素牛価格の高騰はありましたが、相場が高値で農家の収益はまずまずだったと思います。

県内・全国で発生したＰＥＤ（豚流行性下痢）は、幸い県内の系統関係の農場では発生がありませんでした。農場と行政・ＪＡ・ＪＡ全農えひめ・グループ会社が一体となった早期の対策が実を結んだわけですが、引き続き防疫対策や安全・衛生管理の徹底に努めなければなりません。

編集部　農政面では、ＴＰＰやＪＡ自己改革が議論されました。

諏訪　ＴＰＰに関しては、国内や愛媛農業への影響が大きいため、ＪＡグループが一丸となり、国会決議の実現を求めて運動を展開してきました。平成26年の年内合意は断念されましたが、予断を許さない状況にあり、引き続き関係団体が一体となって運動を展開していく必要があります。

こうした組織を挙げた動きとも関連していると思われますが、昨年6月には政府の「農林水産業・地域の活力創造プラン」が改訂され、ＪＡグループの改革が強く迫られています。新自由主義の中で、農業の成長産業化の実現が目的とされ、ＪＡとは距離を置く農業生産法人が優秀な成績を収めているといった面を引き合いに、ＪＡは本来果たすべき農業振興が一律的で機動力を発揮できていないじゃないかという見方などから、組織や事業活動に対する改革が迫られました。

これを受けて、ＪＡグループの「自己改革案」の中間とりまとめが昨年11月に決定され、全農にかかわる事業戦略では、①プロダクトアウトからマーケットインへの事業の転換、②生産から販売までのトータルコスト低減の実践、③農産物生産にかかる多様化する農業者ニーズへの対応強化があげられ、今後具体策が取りまとめられます。それをよりスピード感を持って取り組むとともに、成果をアピールしていくことも重要だと考えます。

株式会社化の指摘については、組織形態の重大な変更であるため、会員総代の合意形成が前提です。また、独禁法の適用除外が外れた時の事業の影響等も引き続き検討することになっています。

「トータルアグリード事業」の実践を通じて担い手育成強化に取り組みます

編集部　地域農業の担い手育成強化については、「自己改革案」でもポイントに挙げられています。

諏訪　愛媛農業は、高齢化・担い手不足、耕作放棄地の増大が急速に進んでおり、担い手確保が最重要課題です。県内でも取り組まれてきた集落営農組織やＪＡ出資型農業生産法人の設立を基盤に、今後取り組みを加速していかねばなりません。

また、新規就農者の確保とともに、担い手のニーズに応えて、ＪＡが受委託組織の設立や農作業を支援することにより、担い手をフォローすることで栽培面積・規模拡大も可能になってくると考えます。

担い手を確保するには、農業所得の確保が必要不可欠です。ビジネスモデルを中心に愛媛チームとしてのブランド力・販売力強化、高品質安定生産技術や省力化・低コスト資材・技術の普及など品目別の取り組みをさらに進めるとともに、「水田フル活用」やＴＡＣ（担い手に出向くＪＡ担当者）の活動強化等を着実に実践することが、担い手の所得向上につながると確信しています。

ビジネスモデルは着実に拡大！

編集部　3期9年間の「生産・販売・購買一体事業」を進化させて取り組んでいる「トータルアグリード事業」は、今年で3年間の最終年度を迎えます。取り組み状況は？

諏訪　「トータルアグリード事業」は、販売に重点を置いたトータル戦略として、品目別に設定したビジネスモデルを中心に、JAグループの総合力を発揮し、販売先を見据えた企画販売等による販売力強化などを通じて、農家の所得向上に取り組むものです。

26年度は、地域営農ビジョンの策定・実践支援、担い手経営体の育成、新規就農者の育成と所得向上、TACの活動強化という目標を掲げて、産地基盤の維持拡大に取り組んでいます。こうした取り組みを推進するため、「地域営農・担い手対策要領」として2、300万円、「トータルアグリード事業要領」としてJA全農えひめ全体で約3億円の財源で、品目別生産振興や資材助成、担い手の育成・確保への支援等に取り組んでいるところです。

編集部　これまでの成果や手応えは？

諏訪　ビジネスモデルは、作物別に品目を設定し、面積や生産量、企画販売等の具体的な目標を立ててJAとともに取り組んでいます。米麦では「にこまる」「ハルヒメボシ」、果実では愛媛オリジナル品種の「紅まどんな」「甘平」、野菜ではキュウリ・里芋などの品目では着実に成果が出てきています。「にこまる」や柑橘オリジナル品種は生産量も拡大しており、ブランド確立を通じてビジネスモデルを確実に仕上げていかねばなりません。

ただし、大きな課題として、野菜については取り組みによって作付拡大した以上に、高齢化等によるリタイアで面積が減っており、現状維持がやっとという状況が続いていることです。産地の維持に向けて、担い手の育成・確保とともに、27年度から取り組む「水田フル活用」を通じて作付拡大を推進したいと考えています。

編集部　作付拡大のポイントは？

諏訪　JA周桑では「まずは聞く」ということで、座談会を通じて出された要望を踏まえて産地化等を進められています。適地適作は基本ですが、産地化や担い手の確保を進める上では、常に農家・担い手に真摯に向き合って声・要望に応えながら取り組むことが重要だと考えます。

ブランド力もあって後継者も多い南予のみかん産地では、若い生産者が規模拡大できるようJAにしうわなどではさまざまな形で労働力支援の対策に力を入れています。JAグループとして担い手を支えることで、産地の維持・拡大につなげていかねばなりません。

27年度から「水田フル活用」で所得安定に取り組みます

編集部　次に品目別の取り組み状況について聞かせてください。

諏訪　米麦については、26年産の米価低迷により、生産者の栽培意欲が減退し、耕作面積がさらに減少することが懸念されます。このため、全農は飼料用米60万tを生産し、主食用の需給調整で米価の安定を図る取り組みを進めています。さらにJA全農えひめとしては、27年度から、国の事業等を利用した現行の水田面積の有効活用と生産コストの低減対策を講じながら生産者の経営所得安定を図る、「水田フル活用」の取り組みを進めることにしました。

編集部　「水田フル活用」とは…。

諏訪　将来にわたって愛媛の水田耕作面積を維持するため、主食用水稲を中心として、麦や加工業務用野菜・冬春野菜等の裏作品目の作付拡大、政府備蓄米・飼料用米・加工用米といった水田活用米穀や大豆等の転作品目の導入をセットで推進し、現行耕作面積をフル活用していこうというものです。併せて、省力栽培技術の普及推進、品質・収量向上対策、生産資材及び流通資材のコスト低減対策を通じてトータルコスト

ダウンの実現により、生産者の収益確保と経営安定を支援していきます。

12月の営農振興TACトップセミナーで基本的な考え方を説明しましたが、今後はJAのTAC定例会等を通じて企画提案していきます。従来から取り組んでいる買取販売や県内50％のシェアを誇るひめライスのブランド力を活かした消費拡大・販売力強化の取り組みと合わせて、農家手取りの確保に取り組みます。

ビジネスモデル品目の「にこまる」は、面積も拡大していますが、認知度はまだまだということで、統一精米袋などを通じたブランド化・PR等を通じて消費拡大を進めていきます。はだか麦「ハルヒメボシ」は、新規導入に向け栽培実証や加工試験、生産振興計画・種子生産計画の策定に取り組んでいます。

愛媛かんきつのブランド力を維持・向上させ販売強化を

編集部　果実については、愛媛オリジナル品種の生産・ブランド力が拡大していますね。

諏訪　適地適作を基本にした高品質安定生産と規模の拡大をめざしブランド力の強化を図るとともに、販売面では愛媛県産果実を消費者により定着させるため、品種リレー販売やタイムリーな消費宣伝、企画販売・直販の拡大により有利販売に努めています。

ビジネスモデルの愛媛オリジナル品種「紅まどんな」「甘平」は、26年産生産量が前年比でそれぞれ128％、125％と年々増えています。愛媛ブランドの確立に向けて、栽培技術の確立と施設化等を通じ高品質安定生産に取り組むとともに、選果目あわせ会を通じて出荷基準の統一と品質重視の出荷に取り組んでいます。また、生産量の拡大にあわせて、直販や企画販売等による販路拡大や消費拡大に取り組んで価格維持に努めていきます。

柑橘王国愛媛のブランドを維持していくためには、愛媛チームとして、JAの枠を越えたJA間・広域での選果拠点の共同利用について検討を進めていく必要があります。品質基準の統一等でブランドに見合った品格で安定的な販売につなげることができますし、一緒に選果することで効率性にもつながるので、今後検討を進めたいと考えています。

「水田フル活用」等を通じて野菜の作付拡大を進めます

編集部　野菜については？

諏訪　部会組織を中心とした既存組織に対する支援強化と業務・加工用品目の作付拡大による産地拡大をめざすとともに、地域特性を活かしたブランド化を図り、愛媛チームによる県域販売・企画販売の取り組み強化を進めています。

ビジネスモデルのキュウリは、新規増反作付の推進、里芋は機械化一貫体系による面積拡大に取り組んでいますが、先ほどふれたとおり現状維持がやっとの状況です。いちごなど施設園芸は初期投資が大きく新規拡大が難しい中では、「水田フル活用」の実践を通じて、販売先を確保しながらキャベツなど加工業務用や冬春野菜の作付拡大を図りたいと考えています。

また、野菜の集出荷拠点の集約検討も必要だろうと思います。県域販売強化に向けて広域集出荷体制の整備研究も行うことにしています。

編集部　畜産事業の取り組みをお願いします。

諏訪　肉牛は5、240頭を目標に、県内を中心に、伊予牛「絹の味」ブランドの認知度向上を図るため販売促進活動を強化するとともに、肉質の品質を向上させるため生産技術研修会・枝肉研修会・共励会・共

進会を開催し、生産者の意欲増進をめざしています。

肉豚は、19万5、000頭の取り扱い目標を掲げ、「ふれ愛・媛ポーク」認定農場の所得向上と経営安定のために、出荷頭数の増頭と収益改善を目標に、生産農場・JAグループが一体となって、多産系種豚の導入など生産性向上・コスト低減対策に取組んでいます。

販売強化対策では、SPレディによる消費宣伝活動や、取引先と一体となったキャンペーン・PRイベント等の実施のほか、「ふれ愛・媛ポーク」は昨年12月に完成した新CMの放映を通じて、認知度とブランドイメージのさらなる向上に取り組んでいます。

肉牛は高齢化が進む中で今進めている伊予牛「絹の味」の品質向上の取り組みとあわせて、県の開発しているブランド牛を含めてブランド化を進めます。また、将来の産地のあり方、担い手がビジョンを描けるよう生産基盤を再構築していく必要があると考えています。

担い手育成の確保に向けて支援を強化

編集部　26年度から強化した担い手の確保・育成に向けた支援状況はいかがですか？

諏訪　JA全農えひめでは、「地域営農・担い手対策要領」により、JAおちいまばりのファーム咲創とJAひがしうわの加茂ファームで、担い手経営体の育成支援に取り組んでいます。どちらも米麦主体の経営ですが、㈱ファーム咲創は里芋・キュウリ、加茂ファームでは白ネギ・加工用キャベツを拡大支援品目に設定して、複合経営に取り組んでいます。

担い手の育成・確保については、担い手となるリーダーをいかに作るか、発掘するかにかかってきます。新規就農者を含めて、今後はJAグループとして、いろいろ制約・課題もありますが、自らが育成する取り組みも重要となってくると思われます。

特に施設園芸では、初期投資がかかり、なかなか新規就農が難しいことから、JAグループに理解のある系統メーカーから、今年3月末で事業を終了するJA全農えひめ花卉センターのほ場を活用し、施設園芸でそういった取り組みがしたいという要請があり、検討が進められています。JA全農えひめとして直接取り組むには制約がある中で、系統メーカー・JAとスクラムを組むことで、地域農業の担い手づくりに貢献できますし、担い手育成のモデル事業となるような取り組みになればと考えています。

TACの活動強化を進め産地基盤の維持拡大を！

編集部　JAと組合員を結ぶTACの取り組みは6年目を迎え、年々充実しています。

諏訪　TACは、現在8JAで約60人が活動していますが、JAの担い手対応の総合窓口として、担い手づくり、担い手の手取り向上につながる経営支援、担い手の声に迅速に応えJA事業・営農活動に反映していくといった取り組みに加え、「水田フル活用」の推進や産地基盤の維持・拡大など、役割はますます重要となっています。

県内JAでは役員がTACの月例会に出席して情報の共有や組合員・担い手の課題解決に取り組んでいることで、TACの意識やレベルは年々高まってきたと感じています。また、JA役員がリーダーシップを発揮して、JA内部の横の連携も広がり、担い手の幅広いニーズに対応できる体制も整ってきました。県内JAの取り組みは全

農の全国大会で毎年入賞者を出すなど高く評価されており、今後も活動強化を進めていきたいと考えています。

体制面では、未設置のＪＡにも設置導入を働きかける中で新規に取り組む意向のＪＡも出てきており、今後の広がりに期待しているところです。

編集部　ＴＡＣの活動強化に向け、研修会等の支援にも力を入れてきました。

諏訪　ＪＡ月例会での情報交換に加え、階層別の研修会、相互圃場研修やＴＡＣパワーアップ大会、ＪＡ役員等を対象にしたトップセミナー等を計画的に開催し、愛媛チームとして、ＴＡＣの資質向上・レベルアップと活動強化・支援に取り組んでいます。

また、担い手の経営分析による経営改善提案に向けて、全農などの支援システムなどを活用したデータの蓄積や分析ができるよう準備を進めており、今後取り組み提案をしていく計画です。さらに、事業間の連携強化に向け、ＪＡ全農えひめ内部だけでなく、県域ＴＡＣ、毎月ＪＡ愛媛県信連と定例会を開催して情報や課題の共有化を図っています。

ＪＡとスクラムを組んで、元気な産地づくりに取り組む

編集部　「トータルアグリード事業」に取り組む意気込みと抱負を聞かせてください。

諏訪　農家の高齢化などで生産基盤が縮小傾向の中、12月に発表された平成25年愛媛県の農業産出額は１、２９１億円と、ここ数年は下げ止まりの状況も見られてきました。ＪＡ全農えひめの取扱高も、平成19年度から１、０００億円前後で推移しています。内容を見ると、畜産は減少傾向にあるものの、米・野菜・果樹、生産資材部門はほぼ横ばい傾向となっています。

若干手前味噌ではありますが、「生産・販売・購買一体事業」「トータルアグリード事業」を通じて、ＪＡとＪＡ全農えひめが一体となって担い手支援・育成の取り組みを積み重ねてきたことで、愛媛農業の基盤を支え、ＪＡグループへの結集も高めることができたのではないかと思っています。

ＪＡ全農えひめとしては、今後もそういった自負を持って、引き続きＪＡとスクラムを組んで、農家組合員の所得確保と愛媛農業の生産基盤の維持・拡大に取り組んでいきたいと考えています。

「トータルアグリード事業」３年間の仕上げの年として、ＪＡと一体となってビジネスモデルをしっかり確立し、次のステップに進めていく必要があります。考えられる一つの方向としては、現在のビジネスモデルは県全体が一つとなって取り組む形ですが、ビジネスモデルの担い手経営体を明確にして実践し、生産者や部会・担い手を育成・確立していくことが必要ではないかと思っています。

編集部　最後に、生産者・ＪＡの皆さんへのメッセージをお願いします。

諏訪　27年は、「元気な産地づくりと地域のくらしへの貢献」「国産農畜産物の販売力強化」「海外事業の積極展開」を重点施策とする全農の３か年計画の仕上げの年でもあります。ＪＡ全農えひめでは、従業員全員が「事業目標の明確化・共有化」、「出向く営農・営業」、「事業の見える化」を行動の３本柱に、農家・ＪＡの理解と協力を得ながら営農と生活関連事業を通じ着実に実践してまいります。

農家・ＪＡ、グループ会社が一体となり、〝熱意と元気〟で愛媛の農業振興に取り組みますので、引き続きご理解とご協力をお願いいたします。

THE ねっとわーく

平成26年産「伊予柑」の出荷販売対策と消費宣伝計画

果実課

平成26年産伊予柑の生産予想量（12月10日時点・系統ＪＡ分）は、３万４、１７４ｔ（前年比89％）で、他品種への切り替え、生産者の高齢化等により前年を大きく下回る状況にあります。

生育は梅雨明け以降の平年を上回る降雨と日照不足により、品質内容が懸念されましたが、９月以降の天候回復により果実肥大・糖酸ともに概ね平年並みの状況となっています。

果実の販売状況は、近年単価的に堅調であった温州みかんは食味不足や下位等級品が多く価格は低迷しています。また、競合品目のりんご・柿の作柄は平年に比べ多く、増税の影響もあり消費もじりじりと低迷してきており、嗜好品の果実の販売は今後も厳しい展開が予想されます。このため、平成26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、需給動向に対応した計画的な出荷や的確な産地情報の発信に努めるとともに、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ていきます。

〈主な出荷対策〉

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、階級別貯蔵管理を推進し、階級別の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、１月販売は品質基準の遵守を徹底します。ただし、年内に市場からの出荷要請がある場合は、品質基準を遵守の上、注文数量以内の対応とします。

低品位果実は加工仕向け等市場隔離を行います。特に３月はス上がりに注意した出荷を行います。

〈主な販売対策〉

月別の出荷計画量は品質調査結果や伊予柑の需要動向及び販売環境を勘案し、２月販売を中心に精度の高い出荷計画を設定します。

本年産は酸抜けは良いものの消費者は酸を嫌う傾向が強いため、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月販売は食味を重視した販売に取り組みます。

３Ｌ級以上の大玉果は販売後半の品質低下の発生や末端での取り扱いの縮小及び販売アイテムの変更等も懸念されるため、大玉果は早期に出荷し、遅くとも２月20日までに販売終了となるよう徹底を図ります。また、Ｍ級は３月１日以降の販売とします。

１月７日～28日における毎週水曜日販売分を停止します。

レギュラー品については３月上旬頃には終了し、３月販売は「弥生紅」の出荷促進に取り組みます。

選果場ごとの出荷状況を的確に把握し、市場ごとの残荷量・未仕切り状況を加味して出荷量を調整します。

日量出荷量の平準化の徹底を図り、休み明けは平常時の20％増以内に抑えます。

〈緊急時の対策〉

１月のＪＡ全農えひめ全市場日別平均販売価格が一定価格を下回る恐れや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公平な出荷調整や出荷停止等の措置を実施します。

〈伊予柑果実需給調整対策事業〉

秋冬果実の販売状況や年明けの品目情勢を勘案すると、伊予柑販売も苦戦が予想されるため、需要動向に対応した計画出荷の遂行が不可欠です。このため、各ＪＡの独自対策とあわせ県下全体の対策として、低品位果実の市場隔離を行う加工誘導対策（対象＝１月16日以降市場出荷用１、５００ｔ）に取り組みます。

〈消費宣伝計画〉

愛媛いよかん大使によるキャンペーン、今年で30回目になる「愛媛いよかん〝いい予感〟」湯島天神合格祈願いよかんサンプリングイベント等を実施し、愛媛いよかんのイメージアップを図ります。また、試食宣伝販売を行うＳＰレディの研修を通してさらなる知識強化と育成を図り、効果的な店頭試食宣伝販売活動（のべ２００日）を実施し、「愛媛いよかん」の消費拡大につなげていきます。

「ふれ愛・媛ポーク」新CM完成！2種類のCMでブランドアピール

畜産部

JA全農えひめ畜産部は、愛媛県産系統豚肉ブランド「ふれ愛・媛ポーク」のブランド認知度の向上とイメージアップを図るため、新しいテレビCMを制作し、12月下旬から放映を開始しました。

新CMは、「ひめとんとの出会い」篇と「ひめとんとデュエット」篇の2種類（各15秒）。どちらのCMも、思わず口ずさんでしまう「愛媛のおいしい『ふれ愛・媛ポーク』♪」という印象に残るメロディーに加え、食欲や購買意欲をそそるシズルカット（料理映像）を使って、「ふれ愛・媛ポーク」＝美味しいというイメージをアピール。また、イメージキャラクターの「ひめとん」を起用して2種類のCMに連動性を持たせ、ブランド認知度のさらなる向上を図っています。

▲CM撮影の様子

「ひめとんとデュエット」篇には、「ふれ愛・媛ポーク」の若手生産者ユニット「ひめとんボーイズ」も出演し、PRに一役買っています。

【新CMストーリー紹介】

①「ひめとんとの出会い」篇

肉売り場でどの肉を買おうか迷っている主婦。そこへ歌いながら「ひめとん」が現れて、思わず見入ってしまう主婦。歌い続ける「ひめとん」。見つめ合う2人。主婦には「ひめとん」が美味しそうなトンカツに見えてくるというストーリー。

※CMは主婦役の女性の表情によって2タイプあります。ランダムに流れますので、表情の違いをチェックしてみてください。

②「ひめとんとデュエット」篇

昼下がりの家の中。主婦と「ひめとん」が、「ひめとんボーイズ」をバックコーラスにデュエット。しかし、主婦はおいしい豚肉料理を想像しているというストーリー。

ペア宿泊券など豪華賞品が当たる無洗米キャンペーン実施中

㈱ひめライス

㈱ひめライスは、12月22日から2月28日まで、地産地消こだわりの宿1泊2食付ペア宿泊券などが抽選で合計300名様に当たる無洗米キャンペーン「LOVE あらうまい！」を実施しています。

キャンペーンでは、世代別に制作したキャンペーンCMを放映して、無洗米の「洗わずに炊ける便利さ」を強くPRし、無洗米「あらうまい」の固定客の継続購入と新規利用者の獲得を図り、ブランド力強化と販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26年12月22日～平成27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（10組）＝地産地消こだわりの宿1泊2食付ペア宿泊券

◆Bコース（10名）＝マイコン炊飯ジャーtacook

◆Cコース（20名）伊予牛「絹の味」黒毛和牛焼肉用ロース約500g

◆Dコース（20名）＝愛媛県のオリジナルいちご「紅い雫」（約280g×4パック）

◆Wチャンス（240名）＝「あらうまい愛媛県産にこまる」2kg

【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、Aコースは10kg分以上（もち米1・4kgなら5枚1口）、B～Dコースは2kg分以上を1口（もち米1・4kgなら1枚1口）として、印刷済はがき（リーフレット）に貼付し、希望の賞品コース（A～Dコースのうちの1つを明記）、郵便番号・住所・氏名・年齢・電話番号・利用店名を記入の上、郵送してください。

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

ESSAY

ふるさと

Vol.237

三津の渡しにいた私に、三途の川にいた父が教えてくれたこと

「お父様の呼吸が止まりました。すぐ来てください。」こんなセリフを言われたら、誰でもびっくりしますよね。父の入院している病院から、突然こんな電話が私の携帯にかかってきました。その日は私の監督第一作「生まれては消え」のクランクイン（撮影開始）初日。場所は三津の渡しの港山側。この時撮影にのぞんでいたメンバーは、役者さんの他は私一人だけでした。私はすぐに撮影を中断して渡し舟に飛び乗り、病院へ駆けつけましたが、その日のうちに父は帰らぬ人となりました。とても人付き合いの上手な父でした。いったん中断した撮影を再開したのは一年後のこと。それから約三年の月日を経て「生まれては消え」は完成するわけですが、ラストに流れるエンドクレジットには、なんと百五十人を超える人たちの名前があります。この映画に謝礼や人件費は一切かかっていません。全て善意のボランティアによるものです。

人はそれぞれ、自分なりのコミュニケーションのとり方というものを持っていて、その方法も様々です。私はコミュニケーションの基本は、「ヒアリング」と「相手の身になって物事を考える」ことだと思っています。「あなたの夢はなんですか？　したいことはなんですか？」私は、映画制作に参加してくれる人に必ずこの質問をします。実は、この質問にすぐ答えられる人はほとんどいません。大抵の人は口ごもって考えたり、「特にありません」「今探しています」というふうに言われます。でもいろいろ話を聞いていくと、その人が歩いているのはどういう人生で、今どのへんを歩いていて、どこへ向かおうとしているのかということが分かってきます。ヒアリングのポイントは、とにかく相手にしゃべらせること。その環境を作ること。徹底して聞き上手になります。

そして自分の中で相手の次の道筋が見えたら、できるだけその人の身に

森 幸一郎

KOUICHIROU MORI

ヒメブタの会（愛媛を舞台にした自主映画の会）代表。映画監督、個人事業主、主夫。1968年12月９日生まれ、松山市出身。松山南高校在学中より映画制作を志し、大阪芸術大学芸術学部映像計画学科に進学。卒業後地元に戻り、広告代理・出版会社に13年半勤務した後、36歳で退職し個人事務所を設立。2010年同会を立ち上げ、たった１人で映画づくりを始める。およそ３年かけて制作した第１作「生まれては消え」は、三津浜を主な舞台として県内各所でロケを行い、150人以上のボランティアスタッフ・キャストを動員した４部構成・７時間以上の大作となった。2014年には西予市からの依頼で「食堂ゆすかわ」を制作。城川町遊子川地区を舞台に、過疎に悩む限界集落の問題に鋭く切り込みながらも、美しい風景と心温まる人情劇に仕上がっている。地元をはじめ、11月に松山で行われた上映会は全て立見の大盛況となり、首都圏での上映も決定。また、自らの制作活動のほか、愛媛でロケが行われる映画への制作参加や、映像制作を志す若者や学生への支援も積極的に行っている。家庭では外で働く妻のお弁当づくりと家事をこなす主夫でもある。

◆ヒメブタの会
URL／http://www.himebuta.jp

▲父の死から約２年後、三津の渡し近くで行われた撮影の際の集合写真（前列左端が森さん）

▲カメラモニターで撮影された映像に見入る森さん。ハードの進化で、映像制作が身近なものになったと感じている。

なって助けてあげることです。力を貸してくれたお礼に、相談にのってあげたり、参考になりそうな資料を引っ張り出してきたり、人や団体を紹介してあげたりします。そういった自分が提供できる「モノ」「知識」「資料」「人脈」等々、これらは全て私の貴重な財産であり武器なのです。日ごろからいかに意識してこれらの武器をそろえ、増やし、磨いておくかということが重要になります。

もうひとつ大事なのは、人脈を醸成し守るということです。私は「keep up」という言葉が好きです。今あるものを維持しながら高みを目指すということです。人はどうしても「up」することに注力しがちですが、実は「keep」することもそれと同じくらい重要で、十分に時間と労力をかけてやる必要があります。人間が成長し活躍のステージが変わっていくと、自然と付き合う人々も変わっていきがちです。すると、以前付き合いのあった人たちのことを忘れ疎遠になってしまったりします。でも、今いる人々とは、昔自分を支えてくれた人たちがいたから出会えたのだということが少なくありません。用事がなくても電話してみる、うまくいっているか話を聞く、そういう簡単そうだけど大事なことを、意外に人は見落としがちなのではないでしょうか。

父は、私の映画を観ることなく逝きました。しかし、あの制作を中断した一年間は私にとって非常に重要で価値のある一年になりました。見切り発車で始めようとした制作手法や撮影機材を一から考え、見直し、シナリオや撮影セット、人員も「keep up」しました。あの時間がなければ、制作は順調に進捗しなかっただろうし、作品も別物のようになっていたと思います。今考えてみると、父は「その程度の準備と覚悟で映画は作れんぞ」と身をもって教えてくれたように感じます。

第一作「生まれては消え」は、約三年の制作期間中、実質二年を撮影に要したわけですが、実はその間、撮影が雨にたたられるということはほとんどありませんでした。これは空の上にいる父が、神様とうまくコミュニケーションをとって助けてくれたのだろうなと思っています。

●平成26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」

大臣賞は谷口貴さん、伊予スワインガーデン

平成26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（公社）愛媛県畜産協会）が、12月６日、大洲市のＪＡえひめアイパックス㈱本社工場で開かれ、農林水産大臣賞（優等賞首席）に、肉牛（黒毛和種）の部で谷口貴さん（ＪＡえひめ南）、肉豚の部でＪＡ西日本くみあい飼料㈱伊予スワインガーデン（大洲市）が選ばれました。

肉牛の部（黒毛和種）には44頭、交雑種・乳用種の部には14頭が出品されました。枝肉重量はバラつきがあったものの全般的には大きめで、ロース芯も大きくモモ・バラも充実しており、肉の光沢・締まりも良好なものが多く、４等級以上は88.6％と昨年をさらに0.6ポイント上回りました。

農水大臣賞の谷口さんの出品牛は、肉質が申し分なく、チャンピオンにふさわしい枝肉として評価されました。谷口さんは、「牛の能力が高かったので、それが出てくれてよかった。ＪＡえひめ南管内で生まれた牛だったのでなおさらうれしい」と２度目の受賞を喜んでいました。

肉豚の部では、上物以上が88.3％と昨年を9.6ポイント上回り、総体的に良好な枝肉が揃っていました。上位４者が上物以上100％の同点で並んだ中で、伊予スワインガーデンは枝肉重量が揃って斉一性に優れた点が高く評価され農林水産大臣賞を受賞しました。同社の木口武志農場長は、「農場ができて３年目、今年から本格フル出荷できるようになったばかりなので受賞できて本当にうれしい。平均年齢36歳の若い従業員のモチベーションアップにもつながる。連続して受賞できるよう取り組みたい」と笑顔を見せていました。

表彰式後は、県内外の購買者32社が参加して

▲大臣賞の谷口さん（左）と伊予スワインガーデンの木口さん

ＪＡ全農えひめ主催の肉牛のセリを実施。kg単価は最高が4,430円（前年比1,030円高）、平均単価は黒毛和種2,325円（同265円高）で全体として高値で取引された。交雑種は1,468円（同126円高）、乳用種1,010円（同25円安）でした。

なお、共進会では県畜産功労知事表彰も行われました。その他の受賞者は次の皆さん（敬称略・カッコ内はＪＡ名）。

【肉牛の部】◆優等賞▽次席＝河田修（えひめ南）▽３席＝新開忠（おちいまばり）▽４席＝佐々木邦満（にしうわ）▽５席＝越智秀清（おちいまばり）◆１等賞▽首席＝関平畜産㈲（ひがしうわ）▽次席＝大山松繁（えひめ南）▽３席＝小池俊喜（おちいまばり）▽４席＝中野哲隆（愛媛たいき）▽５席＝髙橋節雄（周桑）

【肉豚の部】◆優等賞･次席＝日野出畜産㈲（にしうわ）

【交雑種・乳用種の部】◆優等賞＝堀内誠（ひがしうわ）

【愛媛県畜産功労知事表彰】（カッコ内は市町）▽仙波八重子（新居浜市）▽石丸修三（久万高原町）▽岩田忠義（大洲市）

●ＪＡ愛媛養豚経営者協議会研修会

使用管理技術や防疫対策などを学ぶ

ＪＡ愛媛養豚経営者協議会は、12月３日、協議会の会員とＪＡ関係者など70人余りが参加して、松山市内で研修会を開きました。

研修会では、全農飼料畜産中央研究所から「多産系ハイコープ豚の飼養管理」、宮崎県の㈲香川畜産の香川雅彦さんから「口蹄疫からの復興」と題した講演、県畜産課・矢野克也さんより「豚流行性下痢防疫マニュアル」の報告がありました。

開会前には、参加者が「ふれ愛・媛ポーク」と「イベリコ豚」の試食アンケートを実施。結果は今後の参考資料として活用予定です。

●平成26年産夏秋野菜出荷反省会・対策会議

天候不順により共販量は前年比91％

ＪＡ愛媛野菜生産者組織協議会とＪＡ全農えひめ野菜花卉課は、11月18日、平成26年産夏秋野菜出荷反省会と27年産の生産対策会議を開きました。

26年産夏秋野菜主要11品目の販売は、共販量が前年比91％の9,649ｔ、販売額は前年比91％の29億6,218万円でした。

26年産夏秋野菜の販売経過は、前半には消費税増税の影響を受けたものの、量販店の特売需要により荷動きは回復を見せていましたが、月を追うごとに冬春産地の増量もあり末端の荷動きが悪く苦しい販売が続きました。

愛媛産の出荷が本格化する７月以降は、昨年より長い梅雨期の曇天・低温により各品目とも生育遅れとなり、果菜類は前年を下回る出荷ペースとなりました。また台風８号の接近情報により売り場が縮小した中で、各産地とも台風の影響がなく予想を上回る増量となったため、海の日前後の販売環境は非常に厳しくなりました。

こうした中で、７月23日に夏秋野菜対策会議を開き、主力のきゅうり・トマト・なす・ピーマンを対象に販売対策会議を開催し、販売動向と産地の生産予想など市場と産地の情報共有を図り、生産量確保と品質維持の取り組みを確認しましたが、その後も週末ごとの降雨など天候不順が続きました。台風11号などによる影響もあり、盆前後にはきゅうり・なすを中心に相場高騰がみられたものの、数量減によりそれまでの相場低迷分を補える状況には至りませんでした。

平成26年産夏秋野菜出荷実績

品　目	平成26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	4,398	1,134,880	87	97	110
夏秋トマト	2,275	659,130	93	80	86
ミニトマト	266	131,483	108	94	87
ピーマン	858	299,372	93	87	93
伊予なす	979	248,725	88	96	108
松山長なす	218	60,258	97	105	108
絹かわなす	205	45,679	121	111	93
インゲン	103	62,755	115	91	79
アスパラガス	251	273,933	89	93	104
枝豆	71	35,458	98	94	96
メロン	26	10,514	76	81	106
合　計	9,649	2,962,185	91	91	－

消費宣伝活動では７月中旬に県内で量販店連携販促、海の日以降は関西地区を中心に集中販促や緊急販促等を実施し、売り場確保と販売促進に努めました。

また、売り場および安定単価の確保を目的に一般小売りや業務筋に対して市場を通じた企画販売を実施。計画72企画に対して77企画を実施して、取扱額は１億9,819万円（計画比92％、前年比94％）でした。

26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、適期収穫と高温期の鮮度保持など品質安定、精度の高い情報発信等が要望されました。

●親子で学ぼう地産地消体験ツアー

収穫と食べる・見る・交流を通じ「伊予美人」の魅力を伝える！

えひめ愛フード推進機構とＪＡ全農えひめ、ＪＡ愛媛野菜生産者組織協議会は、11月30日、「親子で学ぼう！地産地消体験ツアー」～伊予美人とエコえひめ農産物新宮茶コースを実施しました。

地産地消体験ツアーは、愛媛産農産物を親子で見て、触れて、食べる体験を通して、地産地消の意義を学んでもらおうと実施したもので、当日は松山市近郊の親子４組11人が参加し四国中央市のＪＡうま管内を訪問しました。

ＪＡうま豊岡支所では、ＪＡ担当者から里芋「伊予美人」の栽培状況の説明や選果風景を視察した後、ＪＡうま特産品部会の宝利義博部会長の畑で「伊予美人」の品種特徴や収穫方法などの説明を受けて収穫に挑戦。子供たちは、鍬で芋を掘り起こす作業に大はしゃぎで、大きな

芋が見えると歓声を上げていました。

昼食では、女性部員が直径２ｍの大鍋で作った芋炊きと里芋を練り込んだうどんを食べて「伊予美人」の美味しさを堪能。宝利部会長と女性部の皆さんとの意見交換を通じて交流を深めました。

●みかんセミナー

みかんをむく楽しさとみかんの美味しさを体感！
～東京・大阪で園児約2万人がみかんむきを体験～

ＪＡ全農えひめ果実課は、愛媛みかんの消費拡大活動の一環として、毎年私立幼稚園連合会の協力を得て、東京と大阪の幼稚園児約２万人を対象に、食育活動「はじめてのみかんむき」キャンペーンを実施しています。

園児にみかんをむく楽しさや旬の愛媛みかんの美味しさを感じてもらい、幼い頃からみかんを食べる習慣を身につけてもらおうという取り組みは、毎年幼稚園関係者・保護者からも好評で、今年で12年目となりました。

今年も、愛媛みかんが出荷最盛期を迎える11月18日以降、希望幼稚園の中から抽選で選んだ73園（東京52園、大阪21園）の園児ら21,287人を対象に実施しました。

11月18日には、東京都目黒区の円融寺幼稚園で、年少組の園児100人にみかんと図鑑風のリーフレットを配布。ＪＡ全農えひめ職員が愛媛みかんの話をした後、みかんをむいた園児たちはさっそく美味しそうにみかんを頬張っていました。

円融寺幼稚園の関係者からは、「園児が美味しいと食べてよかった。またお願いしたい」との声がありました。

●みかんセミナー

愛媛みかんの消費拡大をめざし
高齢者に「みかんと健康」をテーマに機能・効能情報を発信！

ＪＡ全農えひめ果実課は、愛媛みかんの新たな消費・販路拡大活動として、東京の自立型有料老人ホーム入居者の方々を対象に、「健康」をキーワードとした「みかんセミナー」を実施しました。

これまで食育活動「はじめてのみかんむき」など若年層を対象にした消費宣伝活動は実施してきましたが、高齢者を対象にした取り組みは今回が初めてです。セミナーは、みかんの機能・効能について専門家から話をしていただき、「みかんと健康」に関する情報を発信し健康増進の一助としていただくとともに、「愛媛みかん」を実際に食べて美味しさ・魅力を実感していただき、子や孫にもみかんの魅力を伝えてもらおうというもの。今シーズンは２か所で開催しました。

11月27日、東京都豊島区のサンラポール目白で開催したセミナーには、入居者約20人が参加。㈱ヘルシーパスの管理栄養士・福地かつ美さんがみかんに多く含まれるβ－クリプトキサンチンなどみかんの機能効能について講演した後、ＪＡ全農えひめ東京事業所の担当者が愛媛みかんのPRを行いながら、参加者に愛媛みかんを試食してもらいました。

参加者は、「普段買うものより美味しい」「β－クリプトキサンチンを初めて知った」「どこで売っているのか？」「これからみかんをもっと食べようと思った」などと感想を話していました。

なお、12月14日、東京都武蔵野市のシルバーシティむさしの欅（けやき）館でもセミナーを開催。入居者と施設の餅つき大会に参加していた近隣の方も含め計約30人に、講演と愛媛みかんの紹介・試食などを行いました。

●エーコープマーク品研修会見本市

エーコープマーク品の良さを体感し普及拡大を！

ＪＡ全農えひめ生活資材課は、11月28日、砥部町の生活センター会議室で、ＪＡ店舗・直売所向けに「エーコープマーク品研修会見本市」を開きました。この見本市は、詳しい商品説明や試食などを通じて、見て・食べて・聞いて商品の良さを体感してもらい、安全・安心なエーコープマーク品のＪＡでの取扱拡大をめざして開いており、昨年に続き２回目。

今回は、メーカー９社など11のブースを設置。ＪＡ店舗・直売所の仕入れ担当者18人が、メーカー担当者から新商品を中心に説明を受けたり、商品の比較試験や試食等を通じて特徴や使用方法などを学びました。またポップなど販促資材や販売方法の提案を受けました。

参加したＪＡ担当者は、「取り入れようか悩んでいた商品について詳しい提案・説明があり参考になった」「いろんなレシピで食べて美味しさを実感できた」と話していました。

▲各ブースで説明を受けたり試食する参加者

ＪＡ全農えひめ生活資材課は、「ＪＡくらしの宅配便」の導入を契機に、ＪＡ本所・各支所等で商品研修会を開催中。今年度は11月末までに32会場で約2,000人が参加しています。

●ＪＡ石碑大展示予約会

墓石などを豊富に取り揃えて展示販売！

ＪＡ全農えひめ生活資材課と県内ＪＡは、11月21日から23日の３日間、実際に触れて・見比べて・納得して選んでもらおうと、松山市石手寺前の㈱イフイ特設展示場で、『ＪＡ石碑大展示予約会』を開催しました。

展示会では、良質で厳選された愛媛の銘石「大島石」など各種石碑を豊富に取り揃え、墓石の完成時の形がイメージできるよう納骨舞台を含めたセット墓、小物まで展示販売しました。展示会期間中は、県内各地から来場があり、56件の成約があり、金額ベースで昨年を上回る１億2,166万円の実績でした。

●「NHK歳末たすけあい」に寄付

12万5,246円を贈りました。

ＪＡ全農えひめは、12月１日、諏訪玄県本部長がNHK松山放送局の原田達也局長を訪ね、「NHK歳末たすけあい」に12万5,246円を寄付しました。

寄付金は、11月１日に松山市で開いた「レインボーフェスティバルinえひめ2014」で、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ーバザー売上金と「収穫体験でお宝ゲット」参加料、会場内で募金箱を設置して呼びかけた募金の全額。

ＪＡ全農は、今年も全国統一の社会貢献活動として、NHK各放送局を窓口に募金活動を行っています。

▲原田達也NHK松山放送局長（右）に募金を手渡す諏訪玄県本部長（左）

なんでもBOX

●ＪＡ全農主催「TACパワーアップ大会2014」

矢野努さん（ＪＡ愛媛たいき）がTAC表彰受賞！

ＪＡ全農は、12月４日と５日の２日間、「TACパワーアップ大会2014」を横浜市で開き、全国で５ＪＡがＪＡ表彰、２ＪＡがＪＡ特別表彰、８人のTAC（地域農業に出向くＪＡ担当者）が表彰されました。そのうち、愛媛県からはＪＡ愛媛たいきの矢野努さんがTAC表彰を受賞しました。

大会は、TAC活動のレベルアップをめざして毎年開かれており、今回が７回目。全国から約500人が出席し、受賞ＪＡ・TACの優良事例の報告などを通じて全国の活動成果を共有しました。大会宣言では、TAC活動を通して、①担い手の将来ビジョンの実現、②将来の地域農業の方向性を見出す、③生産者と消費者をつなぐ－ことを確認しました。

TAC表彰を受賞した矢野さんは、担い手の経営状況や今後の経営方針について、生産・販売・購買の複数視点から聞き取りを実施。農家手帳や年間作業カレンダー・事業データの整理を行い経営状況の可視化に取り組むことで、経営全体を把握した所得向上に結び付く提案を行ったことが評価されました。

▲TAC表彰を受賞した矢野さん

●えひめ・まつやま産業まつり

ＪＡ・ＪＡ全農えひめ・グループ会社などが出展しPR！

11月22日～23日の２日間、松山市の城山公園やすらぎ広場で、松山市をはじめ県内の産品を地元の方々にPRする「えひめ・まつやま産業まつり」が開かれました。

会場では、県内の各市町や農林水産団体などが出展。ＪＡ関係では、愛媛県農協青壮年連盟・ＪＡえひめ女性組織協議会が杵つき餅を実演販売したほか、ＪＡえひめ中央とＪＡ松山市が地元農産物などを販売。ＪＡえひめ中央の「紅まどんな」は、昼過ぎに売り切れるなど大好評でした。

ＪＡ全農えひめ関係では、畜産部が「ふれ愛・媛ポーク」串焼き、愛媛県茶業振興協議会は缶詰め放題を交えて愛媛のお茶と加工品、㈱えひめ飲料はポンジュースをそれぞれ販売し、大勢の来場者にブランド農産物・加工品をPRしました。

●シンポジウム「甦れ！農」パート16

直売所から始まる地域の創生をテーマに理解深める

11月29日、ＪＡ愛媛で「食と農を考える愛媛フォーラム」などが主催するシンポジウム「甦れ！農」パート16が開催されました。

ＪＡ・農業関係者や高校生など約250人が参加。「農産物直売所から始まる地域の創生！」をテーマに、基調講演や大洲農業高校による研究発表、パネルディスカッションを通じて、直売所の魅力や地域活性化貢献への理解を深めました。

知って得する

統計BOX

水稲の収穫量（子実用）は843万5,000ｔ

－ 平成26年産水稲の収穫量調査結果から －

平成27年5月から、イタリア・ミラノで「地球に食料を、生命にエネルギーを」をテーマに2015年ミラノ国際博覧会（ミラノ万博）が開催されます。日本館では、食生活と農業生産の多様性をテーマに、深遠な知恵と技が凝縮された日本の「食」と「食文化」が、持続可能な未来社会を切り拓くことをアピールします。

その日本食文化の基礎となっているのが、私たちが食べている「米」です。今も昔も、生活の基盤に「米」があります。そこで今月は、平成26年産水稲の生産状況をみていきます。

全国の作況指数は101

平成26年産全国の水稲の作柄は、北海道から関東・東山（山梨・長野）では、全もみ数が総じて多かったことから作柄が概ね平年並以上となった一方、東海以西では、日照不足・低温や一部地域での病虫害等の影響で全もみ数及び登熟が平年を下回ったことから、10ａ当たり収量は536kg・作況指数101、収穫量（子実用）は843万5,000ｔ（前年産対比98％）が見込まれています（図1）。

愛媛県の作況指数は98

愛媛県の水稲の作柄は、1㎡当たり全もみ数は平年並みが確保されたものの、8月の日照不足の影響により、登熟はやや不良となりました。このことから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1万5,000ha（前年産対比98％）であったことから、収穫量は7万3,500ｔ（同97％）となりました。

作柄表示地帯別にみると、10ａ当たり収量は、東予が492kg・作況指数100、中予が517kg・同97、南予が461kg・同97となりました（図2）。このため、収穫量は東予が2万9,800ｔ（前年産対比98％）、中予が2万2,500ｔ（同99％）、南予が2万1,300ｔ（同96％）となっています。

図1　平成26年産水稲の全国農業地域別10ａ当たり収量

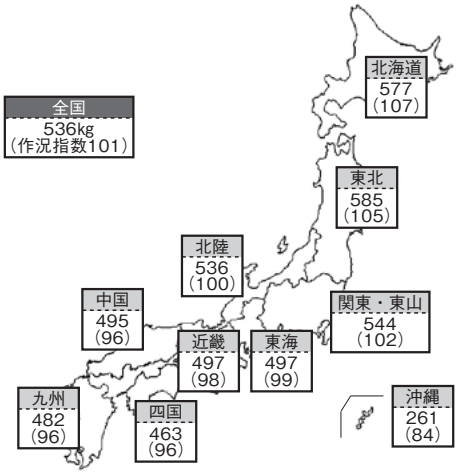
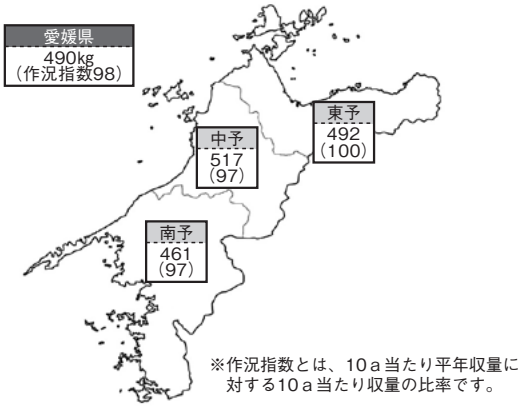


図2　平成26年産水稲の作柄表示地帯別10ａ当たり収量（愛媛県）



忙しい毎日、朝食を抜いていませんか。朝食を抜くと、脳のエネルギーが不足して集中力や記憶力の低下などに繋がります。脳の活動エネルギーは主にブドウ糖の働きによるものですが、ブドウ糖は体内に大量に貯蔵しておくことができず、すぐに不足してしまいます。その不足したエネルギーを補うのにおすすめは、「ごはん食」です。ごはんは粒食なのでゆっくりと消化・吸収され、なだらかに血糖値を上げて、長時間維持します。つまり、脳にとって非常に安定したブドウ糖の供給源なのです。気持ちよくシャキッと1日を始めるために、朝からしっかり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

R E A D E R S 通 信

●11月号なんでもBOX「えひめスイーツコンテスト2014」を読んで。今年の受賞作品はどれも美味しそうで食欲をそそられました。自分でレシピを作り上げるのはできませんが、（汗）これからも地元の食材を活かした、これぞ愛媛！なスイーツが生み出されるといいなと思いました。

（松山市・中平　寛子さん）

●スイーツコンテスト。毎年思うことではありますが、皆さんのアイデアが素晴らしいなと感心します。どれも食べてみたいなと思わせるものばかり。愛媛にはたくさんのいい食材があるのにほんやりしてたら見過ごしてしまいます。こういう意欲と才能のある方に感謝です。山仕事からの帰り道、白い子犬がふらりふらり、あまりにかわいくてつれて帰ってしまいました。シャンプーしてあげると、本当に真っ白！名前はノラ。すぐに家族の一員になりました。

（伊方町・阿部　直美さん）

●県内農産物を使ったスイーツがとても美味しそうで、私が卒業した愛媛調理製菓専門学校の学生が受賞し、とてもうれしく思っています。「おめでと～う」と叫びたいです。これからも頑張ってください。

（松山市・松本　美智子さん）

●エッセー「他人（ひと）ごとから自分ごとへ」という言葉が胸に突き刺さりました。被災地から離れた土地に住んでいると、どうしても忘れがちになってしまいます。自分にできること、今一度考えたいです

（今治市・高山　千代香さん）

●11月号ニュース「ほろよいフェスタ」を読んで。JAさんは「しずく媛」「松山三井」のお酒を造っているのですか？　間違っていたらすみません。協賛の意味が不明です。日本酒がライスワインと訳されているとは知りませんでした。

（伊予市・亀田　均さん）

★編集部より…愛媛県で栽培されている「しずく媛」「松山三井」は、愛媛県内の酒造会社さんから根強い人気のある酒造用のお米で、JA全農えひめと県内JAでは、実需者である酒造会社さんのニーズにこたえるため、「しずく媛」「松山三井」を計画的に栽培推進しています。日本酒を作っているわけではありません。「ほろよいフェスタ」は、愛媛県酒造協同組合主催で開催される愛媛の地酒をPRするイベントということで、JA全農えひめでは愛媛県産米の日頃のご愛顧に感謝するとともに、愛媛県産のお米から作った日本酒の消費拡大・販売促進を支援するため、毎年「ほろよいフェスタ」に協賛しています。皆さんも愛媛の地酒をご愛用ください。

イベント情報

■「第37回えひめみかん祭り」
～えひめの風と薫りと愛顔を届けます～

◇日時：１月24日（土）～25日（日）
◇場所：いよてつ髙島屋８階スカイドーム特設会場

愛媛県とＪＡ全農えひめ、愛媛県果樹同志会、愛媛新聞社主催で、１月24日（土）～25日（日）の２日間、『第37回えひめみかん祭り』が開催されます。

このイベントは、全国一の生産量を誇る愛媛産柑橘のPRと消費拡大を図るため、柑橘の生産者と消費者との交流イベントで、会場は毎年大勢の方で賑わっています。

今回は「えひめの風と薫りと愛顔を届けます」をテーマに、果実コンクールで入賞した果実と出品果実約200点をはじめ、伊予柑・はれひめ・ポンカン・せとか、愛媛オリジナル品種「紅まどんな」など数多くの柑橘や加工品などを試食販売します。

みかん餅つき、ポンジュース蛇口、みかん風味の綿菓子、楽しく学べるみかんクイズなどの楽しい催しが盛りだくさんです。ぜひご来場ください。

今月のクイズ

愛媛県農林水産研究所が「あまおとめ」と「紅ほっぺ」を交配させて作ったいちごの新品種の名前は？

「○○雫」

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27年2月17日（当日消印有効）

発表
「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「28年連続」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。

幸山　春美さん（内子町）　三浦　仁さん（西条市）
沖中さわえさん（大洲市）　安東　芳春さん（松山市）
河田　真琴さん（宇和島市）　伊藤ちえみさん（西条市）
藤本　光雄さん（岡山市）　山本　美枝さん（八幡浜市）
兵頭　陽子さん（宇和島市）　白木あゆみさん（西条市）

編集後記

★あけましておめでとうございます。特集では、「トータルアグリード事業」３年間の仕上げの年を迎え、今後の方向や諏訪県本部長の抱負・思いを紹介しました。ぜひご一読ください。
なお、27年度から取り組む「水田フル活用」の内容は、今後詳しく紹介していきます。
「26年は販売に苦戦した年」ということでしたが、今年は良い年にしたいものです。本年もよろしくお願いいたします。（正直）

■訂正とお詫び
12月号９ページ左上の写真は舞台の右端が森さんでした。お詫びして訂正いたします。

NOW NOW COOKING

今月の素材

キュウリ

▶（左）キュウリの黒コショウ炒め、（右前）キュウリの明太子和え、（右後）キュウリの中華風スープ

煮ても焼いてもイケてる シャッキシャキの新食感

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

キュウリの黒コショウ炒め

〈材料・４人分〉　※1人あたり約174kcal

キュウリ	２本
牛肉スライス	200ｇ
レンコン	80ｇ
人参	1/3本
油	適量
Ⓐ 酒	小さじ２
Ⓐ 砂糖	小さじ２
Ⓐ 塩	少々
Ⓐ 濃口醤油	小さじ２
Ⓐ オイスターソース	小さじ２
Ⓐ 生姜汁	小さじ１
Ⓐ 黒コショウ	小さじ１
Ⓐ 水溶き片栗粉	大さじ１

〈作り方〉

① キュウリは縦半分に切り、長めの半月切りにする。
② 牛肉は５㎝幅に切る。
③ レンコンは２㎜厚のイチョウ切りにし、さっと水にくぐらせておく。
④ 人参は２㎜厚の半月切りにする。
⑤ フライパンに油を熱し、②③④を炒める。
⑥ 火が通れば、①を加え、混ぜ合わせたⒶを入れ、手早く全体に炒め合わせ味を調える。

キュウリの明太子和え

〈材料・４人分〉　※1人あたり約77kcal

キュウリ	１本
鶏ささみ	２本
料理酒	適量
白菜	４枚
塩	適量
明太子	２腹（50ｇ）
塩昆布	大さじ1
Ⓐ 酒	小さじ１
Ⓐ ミリン	少々
Ⓐ 薄口醤油	少々

〈作り方〉

① キュウリは板ずりし、３㎝の長さで太めの千切りにして、たて塩につけ、しんなりさせる。
② ささみは酒をふり、５分程蒸すか、電子レンジに２～３分かけて火を通し、冷めたらほぐす。
③ 白菜は芯と葉に分け、キュウリ同様に切り、ふり塩をして、しんなりさせる。
④ ボウルに明太子をほぐし入れ、Ⓐを加えて混ぜ合わせる。
⑤ ①②③の水気を切り、④に入れ、塩昆布を加えて、さっくり混ぜる。

※たて塩……海水位の濃度（３％程度）の塩水。水１カップに対し、小さじ１程度が目安。

キュウリの中華風スープ

〈材料・４人分〉　※1人あたり約66kcal

キュウリ	１本
ベーコン	２枚
長芋	50ｇ
乾燥ワカメ	２ｇ
卵	１個
油	適量
ダシ	800cc
鶏がらスープの素	小さじ１
Ⓐ 酒	大さじ１
Ⓐ 塩	小さじ１
Ⓐ 薄口醤油	小さじ１
Ⓐ コショウ	少々
Ⓐ 生姜汁	適量
白ゴマ	少々
ゴマ油	少々
白ネギ（みじん切り）	1/2本
※ラー油	お好みで

〈作り方〉

① キュウリの皮は４ヶ所程ピーラーでむき、縦半分に切り、２㎜厚の薄切りにし、塩もみをする。
② ベーコンは１㎝幅に切る。
③ 長芋は３㎝の長さの短冊切りにし、水にさらす。
④ ワカメは水で戻す。卵は溶きほぐす。
⑤ 鍋に油を熱し、②を炒め、ダシとスープの素を加え、③を入れて火を通す。
⑥ Ⓐで味を調え、水気をよく切ったワカメを加え、沸いたら溶き卵を回し入れる。
⑦ 水気を切ったキュウリ、ゴマ油を加える。
⑧ 器に盛り、白ネギと白ゴマをふる。

※好みによりラー油を入れる。

めぐりんぐ
2015 1月号 No.961
●発行／全農愛媛県本部 〒790-8555 松山市南堀端町2番地3 ●編集人／竹村 靖
●編集部／総務課☎(089)948-53 23 ●印刷／コープ印刷㈱

VEGETABLE OIL INK
環境に配慮した植物油インキを使用しています。

この冊子は再生紙を使用しています。