

みらいへど

JA全農えひめ情報

■特集

平成27年度「トータルアグリード事業」の取り組み方向

5

2015・May





筍臨時市場

(J A松山市)



松山市湯山地区は、粘土質の赤土が筍栽培に適していることから県内有数の産地で、「湯山たけのこ」として人気があります。今年も、筍の出荷シーズン本番を迎え、J A松山市「筍臨時市場」が開設されました（今年は3月27日～4月18日まで）。

筍の臨時市場は50年前、J A松山市筍部会の発足当初から毎年開催されており、県内J Aで現在開催されているのはここ湯山地区のみ。品質のよい朝掘り筍を仕入れることができる数少ない場所となっています。

臨時市場には生産者から出荷された朝掘り筍が次々と並び、正午のセリ開始とともにセリ棒を持った松山青果(株)の担当者が筍を順番に回って「セリ」が行われ、威勢の良い掛け声が飛び交いました。買参人（仲卸等）によってセリ落とされた筍は、その日のうちに松山市内のスーパー・量販店や料理店で販売されます。

高齢化等の影響で湯山地区の筍生産量は減少傾向ですが、J Aと筍部会が一体となり「臨時市場」の開催や「筍まつり」などのPR活動を通じて、産地基盤・ブランドの維持拡大に努めています。

めぐり〜ど

May 2015

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



はだか麦の生産量日本一の愛媛県では黄色く色づく麦畑があちらこちらで見られます。農作業をする両親のかたわらで、さっそく「おやつタイム」の子どもたち。通りかかったお友だちにもあんパン半分おすそ分け。おいしそうにほおぼる子らのほっぺを薫風がタッチしていきます。

麦はまもなく刈り入れの時。続いて田植えと、農作業は忙しい時期を迎えます。

●表紙：麦秋
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.173

旬臨時市場 (JA松山市)

2

〈特集〉

平成27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き
担い手の所得確保・経営安定めざす**

7

統計BOX

8

トピックス・「オレンジデー」イベント開催
道後温泉本館前などのイベントを通じて
4月14日「オレンジデー」をPR

10

ふるさと ESSAY VOL.241

野菜ソムリエに関連して取得した資格
松岡 恭子さん

12

TOPIC NEWS

15

なんでもBOX

16

READERS通信

NOW NOW COOKING

〈今月の素材〉**馬鈴薯**

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>

地域農業戦略に基づき 担い手の所得確保・経営安定めざす

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。

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、地域農業をリードする「担い手経営体」の育成支援、T A Cによる担い手対応の充実強化などを進めており、27年度は総仕上げの年となります。

今回は、27年度の方針・取り組み方策を紹介いたします。

産地基盤強化に向けた 取り組みを展開中

「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目指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
- 平成26年度は、地域営農ビジョンの実践支援として、7 J Aの営農振興計画の実践支援を通じて、米麦や野菜など特色ある産地づくりの取り組みを支援しました。また、産地を守る取り組みとして農業法人による地域づくりの支援として、農地50 ha

を集積し、そのうち25 haで米麦や里芋・野菜の栽培を行っているJ Aおちいまばりの(株)ファーム咲創の取り組み支援を行いました。

担い手経営体の育成支援では、(株)ファーム咲創の里芋面積拡大やキュウリの新規栽培、J Aひがしうわの(農)加茂ファームの白ネギ・加工キャベツの新規拡大による複合経営確立の取り組みなど、野菜の生産振興に取り組みとともに、県域T A Cは事業部門と連携して「しづく媛」の栽培推進や米の集荷推進、新規肥料の

図1 耕種事業概念図



提案による利用拡大推進に取り組んでいます。
新規就農の育成では、(株)ファーム咲創(農)加茂ファームで新規就農者・研修生の受け入れ、JAえひめ南きゅうり部会での育成のほか、経営

安定支援として、県域プロジェクトを設置し「水田フル活用」の検討と各JAへの提案実施を行いました。
TACによる事業間連携・企画提案は、JA愛媛たいきで農家経営データの作成と生産分析の提示による経営改善提案を行ったほか、県域として里芋ときゅうりについてTAC相互ほ場研修を開催。里芋は従来東予地区での栽培が中心でしたが、27年度は南予地区でも栽培実証の動きが出てきています。事業間連携については、JA月例会で信用部門と営農購買部門の情報交換、TAC県域段階での信連との情報交換などを行っています。
26年度はTAC未取り組みJAへの情報提供・取組促進を進めた結果、今年4月からJA松山市でTACシステムを活用してTAC活動の取り組みがスタートし、JAにしようわでは経営対策課・農家支援課が設置され、取り組みの検討を進めています。
また、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、販売先を見据えた中で市場を通じた企画販売やJAグループ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ました。26年度の企画販売・直販は、果実が10億4,700万円、野菜で5億8,552万円、合計

16億3,252万円の実績をあげています。
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ることができました。
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・担い手支援対策要領」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・販売資材の対策を行いました。
27年度耕種事業の取り組み
27年度は、地域営農振興・愛媛農業の活性化に向けてこれまでの取り組みを踏まえ、新規就農者や集落営農組織・農業生産法人等の育成、水田フル活用対策、ビジネスモデル品目を中心とした販売戦略(企画販売・直販)の強化、低コスト資材・新技術の導入等によるトータルコストダウンを図っていきます。
また、TAC活動の強化、事業間連携による支援等を通じて、担い手の所得向上とJA事業基盤強化に向けて取り組んでいきます。

併せて消費者理解の促進に向けて、「えひめの食」企画の広報活動や「オレンジロード」等の取り組みを進めていきます（図1概念図）。

27年度の展開方策は4点です。

(1) 地域生産基盤の維持拡大の支援

①地域営農ビジョンの策定・実践支援、②農作業支援、集落営農組織、農業生産法人（JA出資型法人）等の運営支援、③耕作放棄地や鳥獣被害等の地域の抱える課題に対してJAと一体となり解決に向けた体制整備を行います。

(2) 担い手の所得向上に向けた支援

①高品質安定生産ならびに販売戦略強化に加え、低コスト資材・省力化技術の導入等によるトータルコスト低減、②売れる米づくりに向け、水田フル活用による経営安定を進めていきます。

(3) 新規就農者の確保・育成に対する支援

①行政・JA（部会組織）と連携し、経営安定に向けた支援。②新規就農者を確保・育成するための関係機関と連携した体制の構築を図ります。

(4) TAC活動のステップアップ

①担い手への情報収集・提供、農業経営支援②事業間連携を活性化させ、JA事業基盤強化。③各種研修会・パワーアップ大会の実施によりTACの資質向上に取り組みます。

耕種事業品目別の取り組み
「ビジネスモデル構築と
生産・販売力強化」

(1) 米麦

27年度は、米の作付面積1万5、200ha、集荷量1万6、000t、麦作付面積1、700haを目標に、生産振興対策と集荷・販売対策、ビジネスモデルとして引き続き「にこまる」「ハルヒメボシ」を設定して取り組みます。

生産振興対策では、売れる米作りに向け需要に対応した銘柄別作付計画に基づく生産誘導の推進、水田耕地面積のフル活用に向けた水田活用米穀（備蓄米・飼料米等）の推進、鉄コーティング直播等の新技術・省力化栽培技術による低コスト生産の提案、水稻高温耐性品種の栽培適地での作付拡大と麦新品種の栽培実証、実需者の要望に基づくはだか麦の作付拡大等に取り組みます。

集荷・販売対策では、主食用米の「買取販売方式」の継続による代金精算の迅速化とより有利な価格設定等に取り組みます。

ビジネスモデル品目の「にこまる」は、27年度作付面積は1、660ha・集荷量2、600tを目標に取り組みます。需要に対応した銘柄別作付計画に基づく作付と食味に重点

を置いた栽培指針策定による高品質・安定生産の推進、県下統一の精米袋や販促資材、テレビCMの活用による知名度向上対策や、高品質安定生産と省力化のための資材提案・普及に取り組みます。

「ハルヒメボシ」は、面積140ha、集荷量450tを目標に、産地適性試験の実施と導入に向けた産地振興計画の策定、安定的採種に向けた原種の確保、精麦会社・実需者と連携した加工適性試験の実施、除草剤適正使用の啓蒙や除草剤体系防除の提案・普及に取り組みます。

(2) 野菜

生産振興対策として、JA営農振興計画に基づく産地基盤の強化、優良品種導入、重点市場に対する計画安定出荷体制の確立、契約取引等における安定的なロット確保に向けた生産組織体制の確立、県域戦略品目（トマト・なす・ピーマン・玉ねぎ・キャベツ・レタス・ブロッコリーなど9品目）の拡大及び安定的な生産体制の確立、各品目の作付推進対策を強化し、部会組織を中心とした組織に対する支援強化を実施します。

販売対策として、愛媛チームによる県域販売取り組み強化を展開するとともに、業務加工需要に対応するための体制整備、県域販売における重点市場の選定および共販率の向上、販売協力店との連携による販促

強化、企画販売等多元的な販売チャネルへの販路拡充に取り組みます。企画販売は、3億5,000万円、直販2億3,000万円を目標に取り組みます。

ビジネスモデルでは、キュウリはTAC要領を活用した新規増反作付推進、講習会を通じた栽培技術高位平準化による反収対策、夏秋期を中心に企画販売・販促活動を実施し売り場確保に取り組みます。いちごは、無病様苗の安定供給や出荷時労力軽減対策の検討、業務加工需要等販路の開拓・拡充、オリジナル品種の生産販売戦略の検討を進めます。里芋は、全期マルチ栽培や生分解性マルチへの移行、一発肥料等省力化による面積拡大、販売先への販売強化、親芋や規格外品の業務加工需要への販路開拓に取り組みます。加工業務用野菜では、キャベツ・玉ねぎを中心とした販売対策、新規産地の育成及び新規販売先の提案等を行います。

(3) 果実

生産振興では、生産振興計画に基づく産地に応じた品種の生産・栽培技術の確立、愛媛オリジナル品種の「紅まどんな」「甘平」や中晩柑のブランド化に向けた施設化・マルチ栽培など高品質安定生産対策を実施するとともに、基幹品目（宮川早生・南柑20号・ポンカン・宮内伊予柑・

不知火・キウイ・柿）の生産量維持拡大に向け、改植・接ぎ木更新による園地の若返り、優良品種導入による産地拡大に取り組みます。

販売対策は、愛媛チームとしての販売体制強化による市場への有利販売、提案型販売強化による売り場確保・拡大と規格・荷姿提案による消費力向上とコスト削減、拠点市場・販売先との連携強化に向け、企画販売は10億円を目標に取り組みます。

ビジネスモデルの「紅まどんな」「甘平」は、ブランド化に向けた高品質安定生産及び愛媛チームとしての販売体制確立をめざし、産地に応じた栽培技術の確立と適地適作を基本に雨よけや点滴灌水設備等の施設化の推進による正品率の向上や品質の底上げ、品質・出荷基準の統一と愛媛チームによる販売体制確立、直販・企画販売の積極的な提案による販路拡大・知名度向上、新資材の開発・普及による生産資材コスト削減・省力化などに取り組みるとともに、広域選果に向けた検討をスタートしました。

TAC活動・資質向上による担い手支援の強化

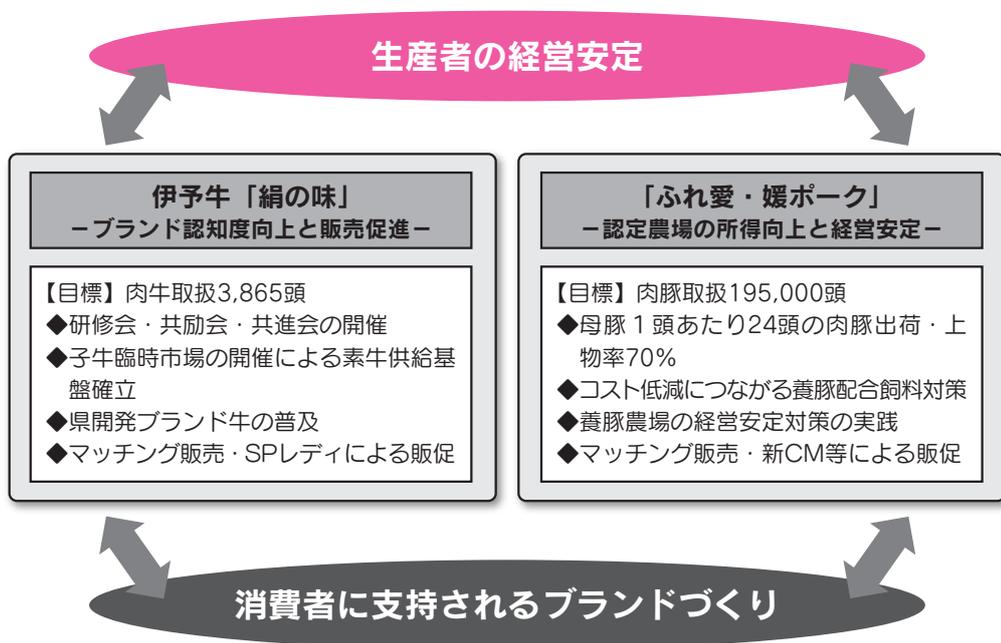
これらの事業を推進していくため、農家との接点となるTAC活動（担い手に向くJA担当者。現在9JA・83人）の強化・ステップアップに取り組みます。

27年度は、担い手への情報収集・提案による農業経営支援の実践、事業間連携の活性化によるJA事業基盤強化、各種研修会・パワーアップ大会によるTACの資質向上に取り組みます。

「地域営農担い手支援対策要領」として、総予算2,300万円です、
①地域営農を担う新規就農・農業後継者の育成に取り組みJA・組織の支援や農作業支援に取り組みJA・組織の支援、②企画販売や業務加工向け対応、産地の課題解消の取り組み、地域生産基盤拡大に向けた新たな産地づくりに取り組むJA・担い手支援、③農家所得向上を図るためのマーケティング調査・新品种・新技術実証対策、を支援します。

また、27年度も昨年に引き続き体系的に研修会を継続実施するとともに、新たに中央会・信連との共催による農業経営支援実践研修会（6月）のほか、安全安心・残留農薬実務者研修会を実施し、担い手の確保・育

図2 畜産事業概念図



成や経営面に関する指導強化につながるようTACのレベルアップに取り組みます。

27年度畜産事業の取り組み

「ふれ愛・媛ポーク」伊予牛「絹

の味」の生産性向上と高品質生産、消費宣伝・販売促進対策等を通じてブランド認知度向上を進め、消費者に支持されるブランドづくりと生産者の経営安定に取り組みます。27年度取扱目標は、豚19万5,000頭、肉牛3,865頭に設定しました。

肉豚事業では、「ふれ愛・媛ポーク」認定農場の所得向上と経営安定に向けた取り組みを進めます。

①生産性向上対策Ⅱ母豚1頭あたり24頭の肉豚出荷と上物率70%を目標に多産系ハイコープ豚の導入等のほか農場別個別検討会の開催など。

②養豚用配合飼料対策Ⅱ専用配合飼料や低コスト飼料開発によるコスト削減。

③経営対策Ⅱ品質向上対策や肉豚価格安定対策、種豚導入対策など。

④消費宣伝・販売対策Ⅱ県内スーパー・量販店での販売促進活動、安定した販売先の確保とマッチング販売、生産者ユニット「ひめとんボーイズ」の活動とテレビCM放映等を通じてブランドの理解醸成。

肉牛事業では、伊予牛「絹の味」ブランドの認知度向上のための販売促進活動強化と肉質向上に向けた研修会・共励会・共進会を開催し、生産者の意欲増進をめざします。

①研修会・共励会・共進会の開催
Ⅱ繁殖・肥育生産技術向上研修会、神戸市場枝肉研修会・見本市共励会などを通じて、販売先の求める肉質

情報等を生産者に反映し、生産技術及び生産者手取り向上。

②素牛供給基盤の確立Ⅱ年6回の子牛臨時市場を継続開設。

③県開発中のブランド牛の普及Ⅱ県と連携して企画を進め、県内和牛需要の定着と生産者手取り向上を視点に生産から販売までの具体化。

④消費宣伝・販売対策Ⅱ県内スーパー・量販店での試食販売(年200回)を通じて消費者の支持拡大と販売先の取り扱い拡大を図ります。

肉の調理方法の提案、ブランド紹介など宣伝資材の作成を通じた理解醸成。

土地はあっても耕作する人がいない現実が県内各地で叫ばれている中、地域農業を支える担い手の確保・育成への積極的な支援など、地域を守る上でJAグループに与えられた使命・役割は大きいものがあります。

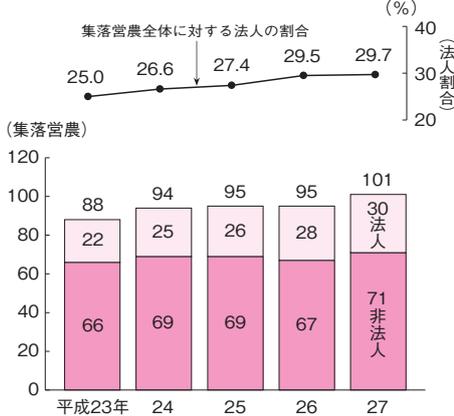
JA全農えひめは、「トータルアグリード事業」を事業の柱と位置付けて、総合力の発揮により産地基盤の強化と愛媛農業の活性化をめざしています。

職員一人一人が「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。

統計BOX

集落営農で効率的かつ安定的な農業経営を！ — 集落営農実態調査結果から —

図1 集落営農数及び法人割合の推移(愛媛県)



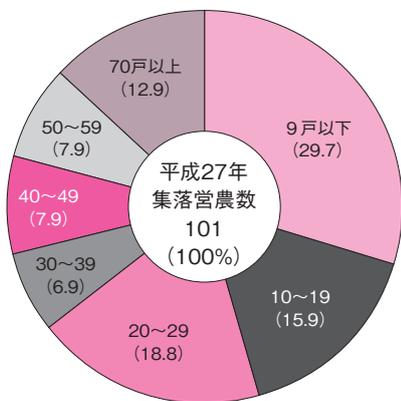
平成27年2月1日現在の愛媛県の集落営農数は101となり、新設等により、前年に比べて6(6.3%)増加しました。このうち、法人数は30で、前年に比べて2(7.1%)増加し、全体に占める割合は29.7%となっています(図1)。

構成農家数別にみた集落営農数は、9戸以下で構成される集落営農が30(29.7%)と最も多く、20(20.0%)と最も少ないです。

集落営農数及び法人割合は年々増加

集 集落営農は、複数の個人が共同利用、作業の協業化等により経営の効率化を図る取組です。農家の方々が話し合いを重ねて地域農業の将来を考える中で、これからの農業・農村を発展させていく一つの手段として集落営農の組織化が進んでいます。そこで今回は、愛媛県における集落営農の実態についてみていきます。

図2 構成農家数別にみた集落営農数(愛媛県)

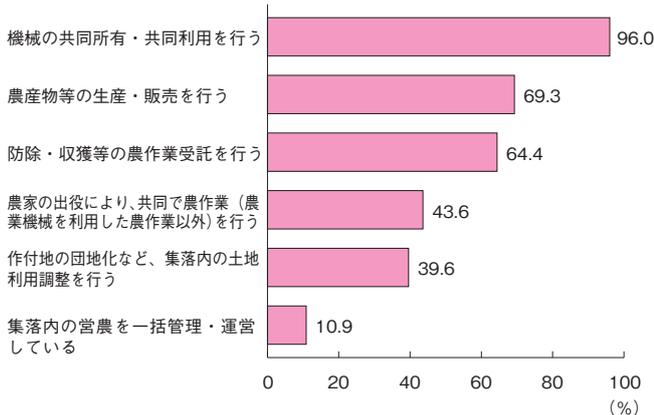


集落営農における具体的な活動内容をみると、「機械の共同所有・共同利用を行う」集落営農割合が96.0%と最も多く、次いで「農産物等の生産・販売を行う」69.3%、「防除・収穫等の農作業受託を行う」64.4%の順となっています(図3)。

「機械の共同所有・共同利用」は96%

また、農地の現況集積面積(経営耕地面積+農作業受託面積)の規模別では、5~10haの集落営農が23(22.8%)と最も多く、次いで10~20ha及び30~50haがそれぞれ21(20.8%)となっています。なお、集落営農による農地の現況集積面積は2,857haで、1集落営農当たりの平均は28.3haとなっています。

図3 活動営農別集落営農数割合(複数回答)(愛媛県)



中国四国農政局
松山地域センター 農政推進グループ

半数以上の集落営農が「水稻の生産・販売」を行っています。経営所得安定対策のゲタ・ナラシ対策の交付対象者は、平成27年産から認定農業者、集落営農に認定新規就農者を加えるとともに、規模要件は廃止しました。また、交付対象となる集落営農の要件も「組織の規約の作成」、「対象作物の共同販売経路の実施」の2要件に緩和し、担い手の方が幅広く参加できるようにします。国としても、集落営農を様々な形で支援していますので、皆さんで組織づくりに向けた話し合いに取り組みたいかがでしようか。

道後温泉本館前などのイベントを通じて 4月14日「オレンジデー」をPR

4月14日「オレンジデー」は、愛のシンボルであるオレンジを贈り合い、愛を育み大切な人との絆を深める記念日です。平成6年に愛媛県内の柑橘生産農家が発案したとされ、JA全農えひめが平成21年5月に日本記念日協会に登録した記念日です。

JA全農えひめは、愛媛発祥の「オレンジデー」を盛り上げて、生産量日本一を誇る愛媛産柑橘のPRと消費拡大につなげようと、昨年11月3日から「愛のオレンジロード」キャンペーンを展開し、4月はその集大成として松山市の道後温泉本館前や坊っちゃんスタジアムでのサンプリングなど県内外でイベント・フェアを実施しました。

道後温泉本館前と 坊っちゃんスタジアムで サンプリングイベント

4月14日の「オレンジデー」当日、JA全農えひめ果実課は、PRイベントとして松山市の道後温泉本館前と松山市の坊っちゃんスタジアムで旬を迎えた愛媛県産「清見タンゴール」を配布しました。

道後温泉本館前のイベントは昨年へ続き2回目。愛媛いよかん大使4人とJA全農えひめ職員が、「4月14日は

オレンジデーです。大切な人と愛を深め合ってください」「愛媛県産の清見タンゴールです」と呼びかけながら、県内外の先着1,000人に「清見タンゴール」とリーフレットを無料配布しました。

受け取った方は、オレンジデーについて質問したり、さっそく袋を開けて清見を味見。「今日はラッキーでした。オレンジデーは知らなかったけど、これから広まればいいですね」「さっぱりして美味しい」などと話していました。また、カップルで来ていた観光客

は、「いい記念になりました」と清見を手にとって笑顔でこたえていました。

松山市の坊っちゃんスタジアムでは、プロ野球公式戦「ヤクルト対広島」戦の試合の前に2階バックネット裏入場口で、来場者に愛媛いよかん大使4人がヤクルトスワローズのダンスチーム「Passion」のメンバーに協力してもらいながら、「今日はオレンジデーです」「愛媛の柑橘をお願いします」と先着5,000人に「清見タンゴール」2個をプレゼント。来場者は、思



愛媛産・ふたりでみんなと。

4月14日は愛媛産オレンジの日(オレンジデー)です。

JA愛媛県



▲道後温泉本館前のイベントは、国内外の観光客等に配布



▲イベントの様子は、マスコミからの取材も多く、テレビ・新聞等でも報道されました



▲坊っちゃんスタジアムでのイベント



▲赤坂サカスのイベント



▲「Passion」(写真後列)も配布に協力



◀東京タワーイベント

わぬプレゼントに喜んでいました(試合は2回裏終了降雨ノーゲームでした)。

東京タワー、赤坂サカス でイベント! 販売協力店でフェア開催

東京では、オレンジデーに向けて、4月2日に、赤坂サカスで開催された「ママサカスイベント」(TBS主催)会場で、愛媛いよかん大使とみきゃんが「もうすぐオレンジデー」をPR。「オレンジデー」にちなんで先着414名様に「清見タンゴール」を無料配布しました。

4月11日には、東京タワーで愛媛いよかん大使が、414人に「清見タンゴール」2個入り袋を配布し、オレンジデーをPRしました。

また、4月10日頃から、愛媛県内、東京、京阪神地区の販売協力店で、「オレンジデーフェア」を開催。柑橘の試食宣伝とポスター・のぼり等を活用してオレンジデーをアピールしました。阪急うめだ本店では、4月11日と12日JAえひめ南タロッコ生産者とJA職員、愛媛いよかん大使が、店頭試食宣伝も交えてPR活動を行いました。



野菜ソムリエに関連して 取得した資格

前号で野菜ソムリエの資格を取るのに四苦八苦した奮闘記をご覧いただきました。資格が即、実践と収入につながることはありません。色々な経験をする中で少しずつ自分自身の身に付くものです。

*調味料について学ぶ、

調味料マイスター*

野菜ソムリエ（中級）の試験まで数カ月あり、その間に大阪のジュニア調味料マイスターの資格勉強会へ出かけました。野菜ソムリエは野菜の知識だけでなく他のことも必要だし、他の人が持っているない資格で差をつけたい、と思いました。

調味料の基礎、歴史、種類、製造方法、科学、カラダとの関連、レシピ作り、楽しみ方などを学びます。砂糖・塩・酢・醤油・味噌、「さしすせそ」の勉強は野菜ソムリエの活動でも生かされています。

料理教室の講師として調味料のお話もします。濃口醤油と淡口醤油の違い

は？ 砂糖の種類がいっぱいあるけどどう違うの？ 酢は何から作られるの？ 味噌の材料は何？ など何気なく、知らないまま使っていたりしますね。調味料を気にするだけで毎日の料理がもっと楽しく美味しくなりますよ。

*食育を实践できる人材育成の、

食育マイスター*

野菜ソムリエ・調味料マイスターとして活動していると、食育の依頼が来るようになりました。食育？ 何の話から始めればいいのか？ まずは勉強!! と東京でジュニア食育マイスター講座を受講しました。なるほど、そうだったのか、今までの自分の経験を生かしていろんな展開の仕方があるな...と納得。食育とは、食への興味・関心を持ち、自ら食を楽しむ。食べ物を選ぶ力を持ち、健康的で心が満たされる食生活を営むことができるようになるのが目標です。五味五感・地産地消・フードマイレージ・食事バランスガイド・メタボ

松岡 恭子

KYOKO MATSUOKA

1955年2月13日、旧北条市生まれ、松山市在住。松山北高等学校、松山東雲女子短期大学英文科卒業。全日本空輸旅客室乗務員室勤務。退職後結婚、家業・みなと食堂を営み、主婦業をこなす。2005年ジュニア野菜ソムリエ・2007年野菜ソムリエ（日本野菜ソムリエ協会認定）、2013年ジュエルフルーツクリエイター（村上しずかジュエルフルーツインスティテューション認定）取得。資格を活かして、果物や野菜の魅力を広く伝え、消費拡大を図る。フルーツカッティングの伝道師としても活躍中。

他、調味料ジュニアマイスター・ジュニア食育マイスター・カレーマイスター（日本野菜ソムリエ協会認定）。有限会社マツオカ 非常勤役員。調理師。NHK文化センター松山教室、SAISAI クッキングスタジオ（今治市さいさいきて屋内）講師。出張講座も随時受付中。

◆ベジタス松岡フルーツダイアリー
http://ameblo.jp/vf-minato



▲1/4のカット・スイカがお洒落に变身。皮も活用して、中身は真夏のフルーツ盛り

リックシンドローム・食の安心・安全など、キーワードがたくさんあります。食育講座は対象者の年齢により変わります。朝ごはんを食べよう、地元でとれる野菜について知ろう、常備菜を作ろう、食品の保存について、など多岐にわたります。ここでも野菜ソムリエや調味料の知識や経験が活かされます。

***カレーの奥深さや魅力を知る、
カレーマイスター***

たまたまフルーツカッティングの講

座説明会に行こうとして、カレーの講座に出くわし、せっかくだから…と受講したのがきっかけです。

カレーの歴史、種類、スパイスの知識を得て、それらを魅力的に伝えるコミュニケーション術とカレーの楽しみ方を体系的に学びます。スパイスの役割、特徴、よりおいしくヘルシーに取り入れるコツを知り、自分の好みに応じてスパイスをブレンドし、マイカレーパウダー作り、実習もあります。

民間資格ではありませんが、人は資格名で判断されることもあります。人前でお話をさせていただく場合、多少の強みになるものと経験上思いました。試験はいやなものですが、合格すればうれしいものです。資格は取って終わり、ではなくそこからが始まりですね。50歳を過ぎてから色々と挑戦して思うのは、「何事にも無駄なことはない、生かし方は自分次第」という事です。これからも色々なことに興味を持って、今まで得たことにプラスして自分自身楽しみます。人との出会いとつながりを大切に、私の人生60年の経験を活かして挑戦を続け、伝えていきたいと思っています。

3・4・5月と3回にわたりご覧いただきありがとうございます。



▲松岡さんの原点・みなと食堂を背に。手元は、細麺スパゲティに季節の果物をちりばめた「フルーツ・パスタ」。好みの調味料やスパイスを合わせて、オリジナル・ドレッシングどうぞ！

日常口にするカレーがどのように生まれ、変化してきたか。その変遷や現代のカレー事情、各国各地のカレーを知ると、カレーってすごい!!と思えてきました。料理教室で取りいれたり、地域の個性的なカレー作りのアドバイスをさせていただいたり、カレーマイスターの勉強もまた、役立っています。

カレーが好きだったわけではない私が興味を持ち、カレーの本を見て、市販のカレーを食べ比べ、カレー店に行ったりと、それまでにはなかったカレーの世界を楽しんでいます。

●平成26年度愛媛県果樹同志会大会

「かんきつ日本一のプライド さらに高めよう愛媛の質と量」

県内果樹生産者が組織する愛媛県果樹同志会は、3月19日、松山市の(株)えひめ飲料本社で「かんきつ日本一のプライド さらに高めよう愛媛の質と量」をテーマに、「平成26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。牛川慎吾果樹同志会長は、「26年産は夏場の天候不順や12月の雪害などで苦戦しました。愛媛が全国の柑橘のトップブランド・産地であり続けるためにも、同志会の一人一人が高品質果実生産に取り組むとともに、あと一反作って産地を守り抜こう」とあいさつしました。

活動基本方針では、温州みかんの隔年結果是正対策、中晩柑類・落葉果樹類を含め高品質安定生産対策に引き続き取り組むとともに、果樹産地構造改革計画の実践と果樹経営支援対策を有効活用し、優良品目・品種への転換や園地整備など経営基盤強化を進めることを確認しました。

大会宣言では、①天候に左右されない高品質果実生産、②将来を見据えた適地適作による品種更新、③かんきつ農家に明るい未来 担い手



対策万全に、④安全・安心は選ばれる産地のスタートラインーを採択しました。

大会では、26年度の活動報告のほか、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JA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26年度柑橘園地若返りコンクール▽愛媛県知事賞＝大野健二（えひめ中央）
▽優等賞（全農愛媛県本部長賞）＝島田操（同）

●JA愛媛果樹技術指導員会 果樹技術研修会

27年産果樹の生産対策などを協議

JA愛媛果樹技術指導員会は、2月26日、松山市のJAえひめ中央大会議室で、果樹技術研修会を開きました。

研修会には、県内JAの果樹技術員のほか県・果樹研究センター関係者などが出席。研修会に先立ち、JA愛媛果樹技術指導員会名誉会長賞の表彰が行われ、川平岳裕さん（JAえひめ南）と小池和成さん（JAえひめ中央）が表彰されました。

研修会では、26年産主要果樹の販売情勢や生産総括、27年産の生産対策及び病虫害発生情報などについて報告・協議するとともに、輸出事業における残留農薬問題や果樹関係の補助事業の内容等について情報提供がありました。



▲名誉会長賞を受賞した川平さん（右）と小池さん

●「えひめ米品質向上推進大会」

特A取得の26年産「ヒノヒカリ」に続き、えひめ米の品質向上を!

愛媛県米麦振興協会は、3月5日、伊予市のウェルビア伊予で「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。JA全農えひめは、「26年産の愛媛県産「ヒノヒカリ」が「平成26年産米食味ランキング」で愛媛県産では初となる最高ランク「特A」の評価を受けており、生産者の努力のたまもの。1年だけでなく他の品種でも評価を受けるよう関係者一体となり品質向上の取り組みを」と呼びかけました。また、①「売れる米づくり」に向け需要に対応した品種別・作型別の付誘導の推進、②高温耐性品種の導入拡大、③現行の耕作面積のフル活用の推進など、27年産米の作付計画の基本的考え方を示しました。県全体での27年産作付計画は、15,200ha。コシヒカリ(4,800ha)、ヒノヒカリ(3,700ha)、あきたこまち(3,500ha)、にこまる(1,700ha)を主力品種として、需要に応じた生産を推進します。

県の担当者からは、面積が拡大する「にこまる」の栽培ポイントや主要病害虫のいもち病やトビイロウンカなどの防除対策法が紹介されました。

会場では「平成26年度愛媛県良質米・麦作・大豆共励会表彰式が行われ、愛媛県知事賞は良質米共励会農家の部「ヒノヒカリ・愛のゆめ・にこまる」部門最優秀賞の二宮謙一さん(JA愛媛たいき)が受賞しました。また、26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JA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】▽優秀賞=森賢一郎(松山市)



▽優良賞=大政昭吉(松山市)、【農家の部「ヒノヒカリ・愛のゆめ・にこまる」部門】▽優秀賞=井手秀司(今治立花)、相原啓司(松山市)▽優良賞=岡本省三(西条)、別府肇(今治立花)、大川泰範(松山市)【集団の部「ヒノヒカリ・愛のゆめ・にこまる」部門】▽優秀賞=農事組合法人ていれぎの郷(易怒裕昭代表)

◆麦作共励会【農家の部】▽最優秀賞=日野進(周桑)▽優秀賞=渡部幸重(松山市)、竹中恵太(ひがしうわ)【集団の部】▽最優秀賞=久妙寺生産組合(永井寿彦代表・周桑)▽優秀賞=農事組合法人ていれぎの郷(井門裕昭代表・松山市)

◆大豆共励会【農家の部】▽優秀賞=井上裕也【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)▽優秀賞=永長生産組合(越智三英代表・ひがしうわ)

◆愛媛県農産園芸功労知事表彰【農業者】金田伊織(伊予市)【他の模範となるもの】赤堀保(周桑)【団体】エコラブ蔵川グループ(大洲市)

●(株)ひめライス無洗米キャンペーン抽選会

キャンペーンを通じて無洗米の特徴をPRし販売拡大

(株)ひめライスは、3月13日、松前町の本社で、無洗米キャンペーン「LOVE あらうまい!」の抽選会を行い、松田一人社長らが、5,264通の応募の中から当選者300人を選びました。

キャンペーンでは、テレビCM放映や店頭試食宣伝活動などを通じて、無洗米の「洗わずに炊ける便利さ」などをPR。キャンペーン応募数は前年を下回ったものの、無洗米「あらうまい!」の販売実績はJA・米穀店・生協の取り扱い増により、前年比104%の実績をあげました。

無洗米は、現在(株)ひめライスの精米売り上げの約25%を占める戦略商品。同社は「将来的には無洗米比率を30%に引き上げたい。今後も無洗米の利便性やメリットをアピールし、固定客



の獲得・定着を図り、新規投入した「にこまる」など愛媛県産米の販売拡大につなげたい」と力を入れています。

●県畜産振興連絡協議会と県議意見交換会

TPP国会決議遵守と畜産経営安定対策を要望

愛媛県畜産振興連絡協議会は、2月27日、松山市内で自民党県連畜産振興議員連盟（会長＝渡部浩県議）と「畜産に関する意見交換会」を開きました。平成13年から毎年行っており、今回が14回目。

県議会議員14人のほか、白石徹衆議院議員、県内4畜種（肉牛・養豚・酪農・養鶏）の生産者組織の役員、JA関係者など57人が出席。TPP交渉における国会決議の遵守と配合飼料価格安定制度の充実、畜種別の経営安定対策や生産基盤の維持・拡大に関する取り組みを要望し、意見交換しました。

協議会の竹内日出男会長は、「畜産物の販売価格は高値で推移していますが、配合飼料価格の高止まりなどで農家のコスト負担は過去最高となっており、EPAの進展やTPP交渉の行方など、先行き不透明で不安を募らせています。県議会で国会決議の遵守を盛り込んだTPP交渉に関する意見書や畜産農家への経営支援を求める意見書の提出をいただき心強く感じています。引き続き支援・協力をお願いしたい」とあいさつしました。県議からは、「畜産経営環境の厳しさは認識している。開会中の県議会でTPP交渉に関する意見書を再度出す」などと説明がありました。

畜種別の主要要望は次のとおり。



◆愛媛県畜産振興連絡協議会＝TPP交渉における国会決議の遵守および配合飼料価格安定制度の充実、県内産畜産物の消費拡大運動

◆愛媛県肉牛生産者協議会＝「肉用牛肥育経営安定特別対策事業」等の県費助成の継続、「県ブランド牛」の開発や飼料用米の生産拡大流通体制整備、生産基盤維持・拡大

◆JA愛媛養豚経営者協議会＝「養豚経営安定対策事業」の仕組みづくりと県費助成の継続、防疫体制強化

◆愛媛県酪農経営者協議会＝乳牛導入支援の継続、自給飼料生産体制強化に向けた指導・支援、県内産牛乳乳製品の消費拡大協力

◆愛媛県採卵養鶏経営者協議会＝県内産鶏卵の需要促進協力、鶏卵生産者経営安定対策事業の早期の法制化と充実強化に向けた国への働きかけ

●フジグラン松山いちご食べ比べイベント

好みの品種や美味しさをアピールし消費拡大めざす

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、3月1日、松山市のフジグラン松山で、愛媛県で栽培しているいちごの主力3品種「紅ほっぺ」「あまおとめ」「紅い雫」の食べ比べイベントを開きました。

このイベントは、「あまおとめ」に続き「紅い雫」といった愛媛県オリジナル品種も出てきた中で、消費者の試食アンケートを通じて、品種特徴のPRと愛媛産いちごの消費拡大をめざして取り組んだもので、JA全農えひめの職員とモニターレディらが、「お気に入りのいちごを食べて」と呼びかけました。

3品種が並んだコーナーはいちごの甘い香りに包まれ、子ども連れの家族が「紅い雫は初めて」、「どれが美味しかった?」、「あまおとめが好き」「味が全然違う」などとアンケート用紙に記入。試食を楽しんだ後は、「甘くて美味しかった」とあまおとめを手にとったり、「甘さだけでなく酸味もほしいから」と紅ほっぺを選ぶなど好みの品種を買い求めていました。



一般消費者を対象にした同様のイベントは、昨年12月の大街道マルシェに次いで2回目。今回は406通のアンケートを回収しました。野菜花卉課では、「消費者の皆様にも好みの品種やいちごの美味しさをアピールし消費拡大につなげるとともに、消費者評価も確認しながら、今シーズンから本格販売している新品种『紅い雫』などの生産振興につなげたい」と話しています。

なんでもBOX

「えひめの食」企画の番組が6月から南海放送でスタート！

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27年度広報番組（えひめ愛フード推進機構と共同提供）が、6月から南海放送でスタートします。

■タイトル：「えひめの食 こたにしょうこの“すご技”ハンター」
番組では、生産者・地域が築いてきた知恵や工夫・こだわりの「すご技」を紹介するとともに、愛媛の農業と農産物の魅力や食べ方を発信し、地産地消・食農教育を推進して愛媛産農畜産物の消費拡大につなげていきます。



①テレビ・ラジオ同時生放送番組「あさラテ」内で毎月第1木曜日10：26～放送

来年3月末まで、南海放送のテレビとラジオの同時生放送番組「あさラテ」内で、第1木曜日（11月と12月は第3木曜日も放映）の10：26頃から10分間放映します。

番組では、生産者やJ A職員が出演。すご技ハンターに扮する南海放送アナウンサーの小谷渉子さんが産地取材で「すご技」を紹介しながら県産農畜物の魅力をPR。旬の食材の試食等も行って、テレビとラジオの幅広い視聴者層にアピールします。

②ラジオ番組：毎週月曜日「TIPS」内で15：10～放送

南海放送ラジオでは、毎週月曜日放送の「TIPS」内で15：10～15：15の5分間、「あさラテ」では紹介しきれなかった「すご技」や生産者・J A職員の裏話を伝えるほか、「あさラテ」で紹介できなかった旬の食材等もPRします（年間46回）。

このほか、毎週月曜20：00～22：00の「らくやのお」の中で、年間5回程度、「えひめの食」と「クックパッド社」のコラボにより、スタジオで愛媛産農畜産物を使用した簡単料理の調理・試食の様子を放送します。

なお、番組の詳細は「えひめの食企画」ホームページまで。番組告知やテレビ番組放送分の視聴ができます。

<http://www.eh.zenoh.or.jp/ehimemosyoku/index.html>

●(株)えひめ飲料

完熟した愛媛みかんの美味しさにこだわった「POM完熟愛媛みかんストレート」発売！

(株)えひめ飲料は、完熟した愛媛産温州ミカンの美味しさにこだわった「POM完熟愛媛みかんストレート」（1リットルビン）を4月13日全国一斉発売しました。

本物・健康志向の方に愛媛みかん本来の味わいと爽やかな香りを楽しんでいただけるように、原料は完熟した愛媛県産の温州ミカンのみを使用し、濃縮していないストレート果汁100%ジュースです。

保存性に優れ、長期間美味しさを楽しめるビン製品で、ラベルには愛媛県産農林水産物のみ表示可能な「愛媛産には、愛がある。」のロゴを記載して愛媛県産をアピール。ラベルの背景を黒色、品名を金色にすることで高級感を際立たせています。

希望小売価格は600円（税別）。





●TACトップセミナーを読んで。TACを中心として生産から販売まで一体となった産地育成の取り組みについて、わが地域でも取り入れてほしいと思います。
現在、地元の有志で畑ワサビの栽培に取り組んでいます。
(大洲市・大本 昭裕さん)

●JAうまにおける営農振興について。廃棄していた里芋を活用した6次産業化の取り組みを読んで、規格外の芋を有効利用につなげ、里芋焼酎、冷凍コロケ、ギョーザ、かりんとうができていることを初めて知りました。大麥参考にしました。
私の家でも里芋の「媛かぐや」を輪切りにして冷凍しておき、それをAコープ米油で素揚げ。味塩をかけ、アツアツのうちにお酒のつまみにすると最高。抜群にいきますよ。
JA周桑直売所の「周ちゃん広場」テーマ曲ができました。4月29日に曲名発表セレモニーと踊りのお披露目があります。大好評の女性部夜サラダ冷やしお米麺の販売もあり、イベントが楽しみです。
(西条市・高橋 千代美さん)

●農の風景「宮内伊予柑生誕60周年」。伊予柑が60周年とは驚きました。私とはほぼ同じです。手においがついたり汁がつくのが嫌な時もあったのに、今ではフレッシュな伊予柑がとってもおいしい。なくてはならない果実になっています。
(西条市・武田 五月さん)

●「宮内伊予柑生誕60周年」私の所も伊予柑を少々作っています。私の地区でも20年前は生産量が多かったのですが、今はいろんな品種が出てきたので、新しい品種に変わってきました。でも「いよかん」は、愛媛県が全国の90%の生産量というところで、大切に作っていると思うています。
果樹の新しい品種なども教えてください。
(八幡浜市・米花 佐智子さん)

●「宮内伊予柑」は大好きです。1個食べると本当に「食べた」って感じがします。我が家でも少しつくっていますが、作りやすいです。今後、この味のファンの人が多くいると思います。
(今治市・乾 律子さん)

●エッセーで「ジュエルフルーツ」という名前を初めて知りました。果物の切り方で、美味しさを最大限引き出し、ジュエリーの輝きを放つ一皿に仕上げる技法は素晴らしいと思います。私も勉強してみたいと感じる今日この頃です。
(松山市・松本 里香さん)

●普通のフルーツが、おしゃれなフルーツカッターで、魔法のようにジュエルフルーツになるのですね。生産者の方が丹精込めて作ったフルーツを、丸ごと有効に使えるのも素晴らしいです。興味がありました。
(松山市・大西 初美さん)

●統計BOX「生産コスト削減で足腰の強い農業に」。農機具費が4分の1を占めている事実を見て、改めて農機具を大切に使わないといけないと思いました。我が家もコスト削減に向けて、作付規模拡大と高効率の機械を導入しています。今年も12haの田植えがスタートします。4月11日から6月20日まで毎週土日は農作業です。5月25日頃からは、はだか麦の収穫が13haあります。家族が全員で乗り切りたいと思います。
(西条市・青野 浩徳さん)

●これ、みかん!? 大臣賞を受賞した石田さんのせとかを見て驚きました。極めればここまでなるのか！写真を眺めていると、「君ももっと努力しろよ」と言われている気がしました。今は海外まで日本酒が注目され売れているというニュースを見ました、愛媛の地酒に合う愛媛の郷土料理のコーナー等があれば面白いと思います。
(今治市・阿部 達郎さん)

●THE・ねっとわーくを読んで。とってもかわいらしい愛媛いよかん大使さんですね。都会の人も、雪国の人も愛媛のあったかさが伝わるでしょうね。
地産地消、安心安全な愛媛のおいしいものをお願い教えてください。
(今治市・寺町 節子さん)

今月のクイズ

「えひめの食 ことばにしよう」の「ずご技ハクター」が、6月から南海放送のテレビとラジオ同時生放送の番組内で毎月第1木曜日(11・12月は第3木曜も放映)に放送されます。このテレビとラジオ同時生放送の番組名は？
「あぐり○○」

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6月18日(当日消印有効)

発表

「あぐり○○」7月号で発表します。

当選者発表

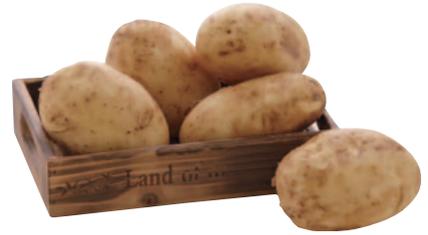
3月号の答えは「60周年」でした。厳正な抽選の結果、次の10の方に図書カード1,000円分をお送りします。

- 矢野ひとみさん (伊予市) 伊藤 静香さん (新居浜市)
- 阿部 節男さん (今治市) 村上 睦さん (今治市)
- 松本 虎正さん (西条市) 仲元 祐司さん (伊方町)
- 八木セツ子さん (今治市) 星川祐生子さん (四国中央市)
- 森 志げのさん (京都市) 伊勢ひとみさん (宇和島市)

編集後記

★「えひめの食」の今月のクイズは、「ずご技ハクター」が、6月から南海放送のテレビとラジオ同時生放送の番組内で毎月第1木曜日(11・12月は第3木曜も放映)に放送されます。このテレビとラジオ同時生放送の番組名は？
「あぐり○○」
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。
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。
平成27年6月18日(当日消印有効)
「あぐり○○」7月号で発表します。
3月号の答えは「60周年」でした。厳正な抽選の結果、次の10の方に図書カード1,000円分をお送りします。
矢野ひとみさん (伊予市) 伊藤 静香さん (新居浜市)
阿部 節男さん (今治市) 村上 睦さん (今治市)
松本 虎正さん (西条市) 仲元 祐司さん (伊方町)
八木セツ子さん (今治市) 星川祐生子さん (四国中央市)
森 志げのさん (京都市) 伊勢ひとみさん (宇和島市)

今月の素材
馬鈴薯



おふくろの味の記憶がよみがえる
土の匂いと、ほくほく食感

▶(左)馬鈴薯・レンコン・手羽先ピリ辛みそ炒め、(中後)馬鈴薯スタミナそばろあんかけ
キッとサラダ、(右)馬鈴薯シャ



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

馬鈴薯・レンコン・手羽先ピリ辛みそ炒め

〈材料・4人分〉	※1人あたり約395kcal
馬鈴薯	300g
レンコン	100g
手羽先	8本
インゲン豆	50g
サラダ油	大さじ1
塩	少々
④〈ピリ辛みそ〉	
合わせみそ	50g
ミリン	50cc
酒	50cc
濃口醤油	小さじ1
一味唐辛子	適量

〈作り方〉

- ① 馬鈴薯、レンコンは食べやすい大きさに切り、電子レンジにかけ、火を通す。
- ② インゲン豆は3cmに切り、塩茹でして、冷水にとる。
- ③ フライパンに油を熱し、手羽先を入れてパリッと両面を焼く。
- ④ ①を入れて、さらに炒め、合わせた④を加えて、絡めて炒り煮にする。
- ⑤ 仕上げに水気を切った②を加え、合わせる。

馬鈴薯スタミナそばろあんかけ

〈材料・4人分〉	※1人あたり約258kcal
馬鈴薯	300g
豚ひき肉	100g
人参	1/4本(約80g)
椎茸	4枚
ニラ	1/2束
おろし生姜	小さじ1
④ミリン	60cc
薄口醤油	60cc
サラダ油	大さじ1
ダシ	400cc
水溶き片栗粉	大さじ1～
揚げ油	適量

〈作り方〉

- ① 馬鈴薯は食べやすい大きさに切り、電子レンジにかけて火を通す。
- ② 鍋に油を熱し、①を素揚げにする。
- ③ 人参、椎茸はみじん切りにする。
- ④ ニラは1cm幅に切っておく。
- ⑤ 鍋に油を熱して、豚ひき肉と③を炒め、ダシを加えて火を通し、④を加える。
- ⑥ ②の馬鈴薯を加えて弱火で煮込み、水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ⑦ 最後に④を入れて、混ぜ合わせる。

馬鈴薯シャキッとサラダ

〈材料・4人分〉	※1人あたり約78kcal
馬鈴薯	2個(約200g)
タコ(茹でたもの)	足1本(約80g)
キュウリ	1本
ミョウガ	1本
塩	小さじ1/3～
④黒コショウ	少々
オリーブオイル	小さじ1
レモン汁	少々
かつお節	適量

〈作り方〉

- ① 馬鈴薯は千切りにして、水にさらす。
- ② 鍋に湯を沸かし、①を1分程茹で、ザルにとり、粗熱をとる。
- ③ タコは細切りにする。
- ④ キュウリ、ミョウガは千切りにして、水でさらす。
- ⑤ ボウルに水気を切った②③④を合わせ、④で味を調える。
- ⑥ 器に盛りつけ、かつお節をのせる。



熱中症対策に!

塩と夏みかん

SALT & NATSUDAIDAI



伯方の塩 使用

国産夏みかん 使用

カロリーオフ
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>

全国発送
承ります。

愛媛の 極上しぼり 揃いました



えひめみかん
いよかんジュース
2,420円(税込)
250g×30本/ケース

愛媛産の温州みかんといよかんの
柑橘果汁をブレンドした飲み
やすく体にやさしい果汁100%の
飲みきりサイズの缶ジュースです。



えひめみかんいよかん
ジュース
2,080円(税込)
1,000ml×8本/ケース

愛媛産の温州みかんといよかんの
柑橘果汁をブレンドした飲み
やすく体にやさしい果汁100%
ジュースです。



えひめつぶみかん
いよかんジュース
2,980円(税込)
1,000ml×8本/ケース

愛媛産の温州みかんといよかんの
果汁にみかんの果粒(つぶつぶ)
を加えた飲み物感覚の果実分
100%ジュースです。



愛媛の味い
柑橘100
2,120円(税込)
1,000ml×6本/ケース

愛媛県産の「清見」「まりひめ」
「ボンカン」「不知火」をブレンド
した爽やかな味わい。



愛媛の
不知火50
2,160円(税込)
1,000ml×8本/ケース

愛媛県産の不知火を使用した
果汁50%飲料。濃厚な甘味と程
よい酸味です。

※宅配運賃について ●同一受注同一送付場所ですべて5ケース以上の場合には配送運賃は無料です。●5ケース未満の場合は、ケース毎に500円(税込)加算します。

愛用運動期間 4月1日～8月31日

主催団体／JAグループ愛媛農畜産物消費拡大運動推進本部・県内各JA・JA愛媛中央会・JA全農えひめ

協賛団体／JAえひめ女性組織協議会・愛媛県農協青壮年連盟・愛媛県果樹研究同業会・愛媛県女性果樹同業会・愛媛県果樹生産出荷者協議会・
愛媛県茶業振興協議会・JA愛媛県果樹・JA県民愛媛・JA愛媛厚生連・愛媛県果樹・JA愛媛県果樹



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。