

みらいへど

JA全農えひめ情報

6

2015・June

■特集〈関岡副本部長インタビュー〉

「トータルアグリード事業」を活用し担い手支援による元気な産地づくりを！





新茶まつり

(JAグリーンえひめ)



県内の茶産地4JAで組織する愛媛県茶業振興協議会とJA全農えひめは、5月16日と17日、4産地（新宮・久万・宇和・鬼北）から今年産の新茶を取り揃え、東温市のJAグリーンえひめで「新茶まつり」を開催しました。このイベントは、県内産のお茶を地元消費者にアピールしようと、新茶シーズンにあわせて毎年開いている恒例行事です。

売り場では、JAの担当者とJA全農えひめモニターデイらが、産地ごとに違うお茶の味・特徴、お茶の上手な入れ方などの説明や試飲を交えて販売。会場には、報道などを見て大勢の方が詰めかけ、「香りがいいですね」「あの産地のお茶はどんな味ですか？飲んでみたい」などと話していました。一人で4産地のお茶を全て購入する方もいて、用意した商品は次々と売り切れるなど好評でした。

県内では、約37haでお茶を栽培。今年産は4月の天候不良はあったものの、品質は上々。7月上旬頃までに前年並の26tの収穫を見込んでいます。

めぐり〜ど

June 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



だんだんと汗ばんでくる日中は、浅い小川が子どもたちの格好の遊び場です。素足になってじゃぶじゃぶ入れば、冷たい水は気持ちよくて、タガメ、ミズスマシ、オタマジャクシと、昆虫採集にもうってつけ。けれどツバメが低空飛行、ハスに陣取るアマガエルがクワックワッと唄いだせば、雨が落ちそうな予感。濡れないうちに早く自宅へ帰りましょう。

●表紙：梅雨の晴れ間
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.174

新茶まつり (JAグリーンえひめ)

2

〈特集〉 関岡副本部長インタビュー

「トータルアグリード事業」を活用し
担い手支援による元気な産地づくりを!

8

THE・ねっとわーく

10

ふるさと ESSAY VOL.242

陶雛との出逢い
山田 ひろみさん

12

TOPIC NEWS

14

なんでもBOX

15

統計BOX

16

READERS通信

NOW NOW COOKING

〈今月の素材〉 えひめみかんいよかんジュース

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>

「トータルアグリード事業」を活用し 担い手支援による元気な産地づくりを！

平成27年度は、中期3か年計画と「トータルアグリード事業」の総仕上げの年として、元気な産地づくりと地域のくらしへの貢献などに向けた取り組みを進めています。
今回は、食糧部・営農販売部・畜産部・生産資材部担当の関岡光昭副本部長に、組織・事業を取り巻く情勢と各事業の取り組み方針・考え方を聞きました。



J A全農えひめ 副本部長

せきおか みつあき
関岡 光昭

27年度は農業・JAとして
大きな節目の年！

編集部 まず、T P P交渉の行方、農協改革関連の動きなど27年度の農業やJA組織、事業を取り巻く環境・情勢についてどうみていますか。

関岡 T P P交渉は、JAグループとして国会決議の遵守を求めて取り組んでいます。日米首脳会談の協同声明を受けて今後はアメリカ議会がT P P交渉権限を政府に与えるT P A法案の動向が焦点となっております。

うまい米づくりと 水田フル活用で所得確保を

編集部 事業別に27年度の取り組みのポイントを聞かせてください。まず食糧事業についてお願いします。

関岡 米は消費量の減退と過剰在庫の発生で2年続けて米価が下落しており、26年産米から米価変動補てん交付金制度が廃止された中で、農家の所得をいかに確保するかを視点に、平成27年度から「水田フル活用」の取り組みを打ち出しました。

全国的には飼料用米60万tを目標に作付拡大に取り組んでいます。愛媛県は生産量より消費量の方が多い米の消費県です。将来を見据えながら、主食用の米を確保し、その上で現行の水田面積をフル活用して備蓄米や飼料用米など水田活用米穀の作付推進、麦や冬春野菜等の裏作品目を拡大し、水田耕作面積を維持していきたいと考えています。

編集部 手応えは？

関岡 昨年末頃から、考え方などを各JAに示してきた中で、現在は、TACの月例会などで具体的な取り組みに向けて、食糧生産課を核に提案・検討と進捗管理を進めているところです。

愛媛県は米の消費県とはいいますが、やはり米は県内で最も生産者が多い作物で、各JA共通の課題として何とか生産者の所得向上と生産基盤の維持を図ろうという意識が強く、省力化・低コスト栽培技術や生産資材対策等も通じて、水田フル活用を形にしていきたいと考えています。

編集部 26年産では県内産米で初めて「ヒノヒカリ」が食味ランキングで最高ランク特Aを獲得するなど、うまい米に関心が高まっています。

関岡 県内でもきちんと栽培すれば特A評価を得られることが証明され、関係者の機運は高まったと思います。他の品種でも特Aが取れるよう、栽培技術を確立し、「売れる米づくり」をさらに進めなければなりません。

また、「トータルアグリード事業」で「ヒノヒカリ」の県内平坦部の高温障害対策として「にこまる」への転換を進めてきた結果、当初計画した面積まで拡大しました。今後は「にこまる」の食味向上とブランド化に向けて、関係機関と連携した栽培技術の確立、販売対策として統一精米袋やテレビCM放映で認知度向上と消費拡大を進めていきます。



全国のリーダー県として 高品質生産と極早生対策を

編集部 次に果実事業では、26年産の温州みかんは出荷数量が前年の82%、価格は230円台をキープしたものの、4年連続の高値推移となった前年の93%、出荷量は大きく落ち込みました。

関岡 26年産みかんは、日照不足や長雨などの影響により極早生みかんの品質が低下し、厳しい販売スタートとなり、11月の早生みかん以降は、



品質は回復したものの、単価の回復には至らず前年価格を下回って推移しました。さらに12月の風雪害で収穫すらできない園地も出るなど出荷量が激減し、農家経営に大きな影響が出ました。

県全体では230円台をキープできたものの、天候の影響を受けない高品質安定生産や極早生対策など内容的には課題の残る年でした。

編集部 27年産みかんは表年で、生産量は開花時点で前年比105%が見込まれています。26年産の課題を踏まえて具体的な取り組み方向は？
関岡 特にスタートの極早生みかんがその年のみかん販売全体を左右する

ため、日園連を中心に全国の柑橘県の共通課題として取り組みを進めていきます。永年作物であり生産現場では作業の分散化・ローテーションの面はありますが、全国の柑橘主産県のリーダー県としてJA全農えひめ果実生産部会では、27年から3か年で極早生みかんの生産量を26年産から1割削減する方針を打ち出しました。

今年、県において「果

樹振興計画」の見直しの年となっており、28年から5か年の計画が具体的に打ち出されると思いますので、行政と連携しながら果樹振興を進めていきたいと考えています。

中晩柑類は、為替の円安とアメリカの港湾ストによりオレンジの輸入が少なかったこともあり、量販店等の売り場では国産の棚が確保できて順調な販売で推移しました。ただ、年明け柑橘販売の主力である伊予柑は減少傾向が続いており、生産量の維持を図らねばなりません。

編集部 「紅まどんな」「甘平」は、生産量が1,000tを超えました。が…。

関岡 愛媛だけのオリジナル品種として強みを活かした販売もできていますが、品質のバラつきが依然指摘されています。生産量も年々増えており、愛媛チームとして価格を維持していくために価格の統一をさらに進め、消費者から支持される強いブランドを目指さなければなりません。

一方、JA全農えひめと関係JAで広域選果のプロジェクトを立ち上げて検討をスタートさせました。県内でも生産基盤が縮小傾向で、さらに既存施設の老朽化や将来を見据えて新たな投資も難しい状況にある中

で、JAや地域の枠を超えた広域選果による価格の統一・ブランドの取り組みを進めていかねばなりません。広域選果は、野菜でも同様のことが指摘されており、意向調査等も踏まえ検討していく方向です。

企画販売等販売力強化と共販堅持、新規産地育成を

編集部 野菜花卉については？

関岡 「トータルアグリード事業」できゅうり・トマト・里芋・いちごをビジネスモデルとして取り組みなど、野菜全体として要領を打ち出して産地振興を図っていますが、新規の生産者が出てきてもそれ以上に高齢化によるリタイアの方が多くて、里芋以外は面積が増えていないのが実情です。こうした取り組みを継続するとともに、収量アップに向けた省力化等の栽培技術の向上・普及に力を入れていく必要があります。

編集部 需要が増えている業務加工用への対応も進めていますね。

関岡 27年度は、「水田フル活用」とも絡めて、玉ねぎやキャベツを中心として販路の開拓・拡充と新規産地の育成などに取り組んでいます。

また、JA全農えひめでは今年5月に、住友化学㈱やJA西条などが

出資するカット野菜事業会社「株式会社サンライズ西条加工センター」に新たに出資しました。センターへの原料野菜の供給拡大を通じて生産・振興と産地化、直販事業の活性化を図り、生産基盤維持に貢献するとうねらいがあります。

また、松前町の花弁センターの跡地については、今年から系統取引先会社が設立した法人「サンファーム」が、新たにいちご栽培施設を建てて、新規就農者の育成と地元JAや直販を通じた販売を行うこととなっております。協力して地域の担い手づくりに貢献したいと考えています。

編集部 販売力強化に向け、青果事業は市場等を通じた企画販売、市場を通さない直販の拡大に取り組んでいます。

関岡 将来的には、企画販売や直販の取り扱いを取扱額全体の1割程度にしていく方向です。気象の影響を受けやすいなど難しい面はありますが、生産農家の所得につながる取り組み・仕組みづくりを進めていきたい。事業の拡大・確立に向けて、JA全農えひめ内部で企画販売と直販の流れが一部で重複部分もあり、内部体制の検討とともに、野菜の直販は部会組織だけでなく地域の担い手にアプローチしながら事業化を進め

る必要があると考えています。

編集部 企画販売で輸出事業は？

関岡 輸出は、日園連を通じたカナダ向けみかん、県と連携した台湾へのハウスみかんが柱となっていますが、昨年の早生みかんは天候不順の影響で輸出の企画に見合う商品が確保できないなど課題が残りました。また、台湾では日本からは産地証明が必要となるなど残留農薬問題とあわせて課題が多くありますが、行政等と連携し体制を立て直して取り組みを進めていきます。

輸出をはじめ県では中村知事を先頭に愛媛産農産物の販売強化に取り組まれており、私もJA全農えひめ営業推進統括本部の営業統括として、関係機関と連携して機動力を最大限発揮し、愛媛ブランドの情報発信・販売拡大に取り組んでいます。

資材コスト低減・省力化と品質・収量アップをセットで

編集部 農家経営や規模拡大に向けて、生産資材事業では、資材のコスト低減と省力化を進めていますか？

関岡 16年度からの「生産・販売・購買一体事業」以降、予約結集に基づく需要の掘り起こしと価格対策、農薬では大型規格やジェネリック農

薬、肥料では低成分肥料「しあわせ化成」への銘柄集約・統一の取り組みなど、JAグループ独自商品・型式や低コスト・省力資材の開発・普及等を通じて継続して取り組んでいるところ です。

為替の円安や国際的な情勢等もあり、個々の商品の価格を引き下げられるには限界がありますが、肥料であれば土壌診断事業を活用して、高品質生産や環境面から過剰な施用は行わないことでコストダウンを図っていく、逆に必要なものはきちんとやる、適正施肥で農産物の品質・収量を上げて収入を確保していく、省力化技術・普及拡大を進めていくといった取り組みが重要です。

また、今年50周年を迎える段ボール工場では自前工場の強みを発揮し、今後も高品質・低コスト供給の取り組みに努めます。

編集部 総合物流も進めていますか？

関岡 JAとJA全農えひめの協同事業として、東予・中予地区の物流センターを拠点に生産資材・生活資材などのJA拠点配送・戸別配送、地域によっては米や里芋の戸別集荷も含めた「JA総合物流」を通じて、物流の効率化・合理化とメリットの確保・還元に取り組んでいます。

将来を見据えた生産基盤拡大とブランド力向上

編集部 畜産事業は？

関岡 「トータルアグリード事業」の実践を通じて、畜産では、肉豚19万5,000頭、肉牛3,865頭の集荷体制強化と生産者の経営安定を目指し、グループ会社と連携し「トータルアグリード事業」を実践中です。TTP交渉の行方も懸念されますが、系統畜産生産基盤の維持・確保に向けた事業の再構築と、伊予牛「絹の味」、「ふれ愛・媛ポーク」のブランド認知度向上に向けた消費

宣伝・販促活動の拡大と量販店等とのマッチング販売を積極的に進めていきます。

肉豚などが高値で推移しているものの、円安等により飼料価格の高止まりが続いています。専用配合飼料や低コスト飼料の開発によるコスト削減、地域内での飼料用米の対応等を進める必要があります。

肉牛は生産基盤が縮小傾向の中でいかに維持していくかが課題ですが、ヘルシーな県開発のブランド牛について今秋から一部販売も始まります。県と連携し、県内和牛需要の定着と生産者手取りの向上を視点に、今後生産から販売の取り組みを具体化していきます。

担い手の収益性を高め競争力ある産地をめざす

編集部 最後に、生産者・JAへのメッセージ、抱負をお願いします。

関岡 農協改革が求められる中で、今年度は3年に一度のJA愛媛県大会も開催され、今後の愛媛農業を方向づける重要な年といえます。営農・経済事業は信用・共済事業と違って、地域性や独自性もあり、どこでも画一的に取り組んだり同一のシステム化が難しい事業です。そういった中

でも、担い手経営でコストがかかっている部分についてはJA間協同によりコストを下げていくことで収益性を高め、競争力のある産地を作っていく必要があります。県内では広域合併も進んできた中で、JAの枠を超えた施設の広域化など、JA間協同に踏み込んでコスト削減や効率化を図っていきたくと考えています。

それから、継続的に事業を発展させるためには、農家だけでなく、私どもJA全農えひめなどJA組織でも人材をどう作っていくかを考えていかねばなりません。

現在開催中のミラノ国際博覧会万博では、日本館で食文化を発信し、和食が世界文化遺産に選ばれる中、国産農産物も注目されてきています。県内では高齢化や耕作放棄地の問題などは待ったなしの状況ですが、生産基盤を維持していくため、JA全農えひめとしても現場でいろいろ議論しながら機能・責任を積極的に果たしていきたいと考えています。今後ともご理解とご協力をお願いします。



THE ねととわーく

「愛媛産かんきつをPRしていただく」 2015愛媛みかん大使を募集

果実課

JA全農えひめは、「果樹王国えひめ」のみかん・伊予柑キャンペーンをはじめ愛媛産果実の消費宣伝活動に協力していた



▶2014愛媛みかん大使の皆さん

- 大きく「2015愛媛みかん大使」4人を募集します。みかん大使による消費宣伝活動は昭和34年度から実施しており、今回が57回目となります。
- ◆**応募資格**
- ① 愛媛県内在住の18歳以上（高校生は除く）の元気で明るく好感の持てる方。
 - ② モデルなど特定の会社や団体等と専属契約していない方で、他のコンテストに選出されていない方。
 - ③ 愛媛県産果実の消費宣伝キャンペーン等の活動に必ず参加でき、明朗・快活で表現力豊かな方。
 - ④ 勤務先・学校等の理解と協力が得られ、愛媛みかん大使として年間活動できる方。
- ◆**応募方法**
- ① 所定の応募用紙または既存の履歴書等に必要事項を記入のうえ、サービス判程度の上半身の写真を

- 添えて、応募先まで郵送ください。
- ② 応募用紙は、県内JA・JA全農えひめ・リジエール松山・各テレビ局・愛媛新聞社・各大学・専門学校の受付等に置いてあります。また、JA全農えひめホームページからも印刷できます。
 - ③ JA全農えひめホームページ「みかん大使募集」ページおよび携帯サイトからも応募できます。※応募書類・写真は返却しません。
- ◆**募集期間**
- ① 平成27年6月15日（月）～7月16日（木）（当日消印有効）
- ◆**審査方法**
- ① 事前審査（書類審査）
7月23日（木）
 - ② 最終審査（面接審査）
8月11日（火）、リジエール松山で面接審査を行い、4人を選考。JA全農えひめ、愛媛県果樹同志会、マスコミ関係者らが審査します。
- ◆**任命式（8月20日（木））**
関係者による任命式を行い、マスコミに発表します。
- ◆**副賞ならびにプレゼント**
- ① 愛媛みかん大使（4人）
委嘱料20万円を進呈します。
 - ② 最終審査出席者全員

応募先・問い合わせ

〒790-8555
松山市南堀端町2番地3
JA全農えひめ果実課
愛媛みかん大使募集係
TEL089-948-5764
【ホームページアドレス】
<http://www.eh.zennoh.or.jp>

- 書類審査に合格し最終審査に出席いただいた方には、交通費と愛媛の柑橘ジュースを進呈。
- ◆**「愛媛みかん大使」の活動**
- ① 任期
平成27年9月～28年8月末
 - ② 活動内容（年間40日程度）
全国各地での表敬訪問、テレビ・各種イベント出演、試食宣伝キャンペーン等への参加（日当・交通費・制服一式を支給）。
- 【キャンペーンスケジュール】
- 11月（みかん）
東京・大阪
 - 2月（伊予柑）
東京・大阪・北海道他
 - 4月
「オレンジデー」関連イベント

平成27年産 夏秋野菜出荷計画表
(単位：ha、トン、%)

品 目	出荷計画		前年比 (%)	
	面積	共販量	面積	共販量
ト マ ト	31.7	2,590	96	114
き ゅ う り	84.6	5,571	105	127
枝 豆	11.8	67	102	95
アスパラガス	20.0	232	95	92
ピーマン	19.6	1,037	100	121
ミニトマト	6.5	278	94	104
生 椎 茸		374		102
インゲン	11.7	103	133	100
伊予なす	13.7	1,043	98	106
松山長なす	4.3	216	90	99
絹かわなす	2.8	271	100	132
メ ロ ン	5.9	27	94	100
合 計	212.6	11,808	102	118

夏秋野菜出荷協議会を開催 共販量は前年比118%を計画

野菜課 花卉課

J A全農えひめ野菜
花卉課は、4月21日、
松山市のJ A愛媛別館
で「平成27年産夏秋野
菜出荷協議会」を開き、主力12品目
の販売基本方針を決めました。

栽培面積は、きゅうり・インゲン・
枝豆の面積増により前年比102%
の約212・6 ha。共販量は前年比
118%の1万1、808 tを計画
しています。

販売基本方針では、次の4項目を

柱に取り組みます。

① 多元的販売への取り組み強化

パートナー卸売市場との連携によ
る品質重視の販売、契約的な取引拡
大により安定的な単価の確保や、業
務・加工向け取り引きなど販売ルー
トの確立・拡充を進め販売力強化を
図ります。

各産地の特色を活かした品目提案
の強化による販売先・消費者からの
「えひめ野菜」の支持拡大、産地情
報のタイムリーな発信、多様な実需

者ニーズに対応した出荷形態・荷姿
の検討などに取り組みます。

② 販売促進活動及び消費宣伝活動の強化

愛媛の夏秋野菜が出揃う7月を
「えひめフェア」強化月間と位置付
け計画的な対面型販売の実施により
「えひめ野菜」の売り場確保に努め
ます。販促では、産地参加型活動の
展開や食べ方提案など試食宣伝の実
施により、購入・消費促進を図りま
す。

また、えひめ野菜販売店舗等の消
費者を対象に料理教室を開催しフ
ンづくりと消費拡大に取り組みま
す。「えひめの食」企画と連携した
広報対策、マスメディアを通じた情
報発信を充実します。

③ 「トータルアグリリード事業」を核とした産地振興

果菜類など県域主品目を中心に生
産振興対策を講じて、産地基盤の
強化・拡充を図り、計画安定出荷体
制の確立に努め、販売先・消費者に
支持される産地づくりに取り組みま
す。

品目別課題等に対する取り組みを
進めるとともに、愛媛チーム事業方
式の拡充に向けて生産・販売・購買
対策を講じます。

県関係機関等と連携し、品目ごと
に栽培講習会・現地研修会を実施し
ます。

④ 安全・安心への取り組み

農薬適正使用、履歴記帳の徹底と
ともに、出荷資材・販促資材におけ
る適正表示のチェックなど危機管理
体制の強化を図ります。

《市場からの主要要望項目》

① 栽培面積の維持・拡大による出
荷量の確保（ロットの拡大）。

② 長期安定出荷体制の確立。

品目別では、きゅうりは、露
地出荷の延長・抑制の面積推進。
トマトは、作型の切り替わり時
期（9月～10月後半）に安定出
荷で有利販売を。

③ 適期収穫と品質・食味の安定化
対策（個人間・J A間格差の是
正、棚もちの向上）。

④ 高温時の鮮度保持対策（予冷の
徹底）。

⑤ 精度の高い産地・出荷情報の発
信。

⑥ 選果選別の徹底。

⑦ 出荷状況に応じた効果的な販促
の実施。

⑧ 規格・出荷資材の統一。



とうびな 陶雛との出逢い

若い頃、私はいつも自分の居場所は
何処かと考えていた。福岡でデザイン
の勉強をしていた時も、佐賀に帰りデ
ザイン事務所で働いていた時も、それ
はいつも私につきまといっていた。その
折り折りは楽しくても、ふと心が遠く
を見つめ「ここじゃない。もっと別の
場所があるはず…」と自問自答してい
た。そこは何処なのか…。

その後私は結婚を機に縁あって佐賀
から四国愛媛県に嫁いで来た。主人の
家は砥部焼の窯元。慣れない地が自分
の居場所と思えるまでには、長い年月
が必要だった。知り合いもなく、狭い
生活環境の中で成り立っていた毎日。
何も分からない焼物の仕事を教わる
も、お手伝い程度の内容でしかなく、
もっぱら三度の食事の仕度が私の仕事
だった。少しずつ慣れてくると、平穩
な毎日物足りなさを感じるようにな
った。「一日がアツという間で時間
が足りな〜い！」と子育て中の友人は
眩くらきながらも幸せそうだ。そんな彼女

を横目に、私は何とも言い知れない不
安と焦りを感じていた。彼女と私は同
じ窯元のお嫁さん。でも環境によつて
人それぞれ時間のとらえ方がこうも違
うものかと思った。私の時間は止まっ
ているようだった。前に進めず足踏み
している。「今のままでいいの？ 30
代、40代このままだと何も変わらず過
ぎて行くよ」。心の中でもう一人の私
が囁ささく。私が初めて人生の短さを感じ
た時期だった。胸の中がざわつき何か
が押し寄せて来る。私を急せぎ立ててい
るよう。心が落ち着かない。何だろう
この感覚は…。何か始めないといけな
いとわかっていても何をしたらいいの
かわからない。歯痒はがゆい。このジレンマ
がフツフツと私の心を支配していく。
暗くいトンネルの中に迷い込んでいく
ようだった。

そんな時、ハッとひらめいた雛人形
作り。「そうだ、身近にあるこの土で
子供の頃から欲しかった雛人形を作ろ
う」。気持ちがいよいよできた。おに

山田 ひろみ

HIROMI YAMADA

砥部焼作家・砥部焼伝統工芸士。
昭和32年佐賀県大町町生まれ。九州造形短大デザイン科卒業
後、デザイン事務所（佐賀市）入社。昭和56年きよし窯・山田
公夫さんとの結婚を機に、きよし窯で活動、染付の仕事に入る。
平成4年一級技能士認定、技能士検定県知事賞受賞。平成9年
国の伝統工芸士（加飾部門）認定。平成15年タオル美術館（今
治市）にてHIROMI YAMADAブランドのデザインタオル発表。
平成17年砥部焼伝統産業会館にて初個展「陶雛ヒナマツリ「ひ
いなさま」開催。平成20年愛媛県美術会員、砥部町シンボルタ
ワー「愛伊砥（えいと）くん」のデザインに携わる。平成21年、
全国展開のペーカリーショップ・リトルマーメイドのオリジナル
カップをデザイン。平成22年いよてつ高島屋にて個展「陶
雛ひなまつり」、平成23年タオル美術館ICHIHIROにて「山田
ひろみ常設展」開催。平成24年砥部町文化功労賞受賞、平成
26年砥部町無形文化財（加飾技術）認定。平成25年より女性
作家（7人）グループ「とべりて」代表として、女性目線での
砥部焼PR活動を展開中。
受賞歴は、愛媛の陶芸展 最優秀賞、一水会 奨励賞、県展 特選
4回、愛媛物産展 最優秀賞、砥部焼祭り新作展 大賞、他多数
受賞。

◆砥部焼窯元きよし窯
伊予郡砥部町五本松364 TEL 089-962-2168
<https://www.facebook.com/kiyoshigama>



▲陶雛。手前のおにぎり型が初期の作品。後方右側の作品を経て、現在は後方左側を制作

ぎりのように丸めた体に小さい頭。形はシンプルにして染付けで着物を表現しよう。そうだと黒い板の台座に飾り、金屏風も欲しい。収納の箱はきれいな小花をちりばめた小紋柄がいいな。全てのイメージがサーッと湧いてきた。子供っぽくならない、大人の女性の為の陶雛が作りたい、と思いはどんどん膨れあがる。それは楽しい充実した時間だった。

初めての窯出し。ドキドキしながら今か今かと待っていた。重い扉が開いた。「ウアアッ!! 可愛いいく!!」と声をあげ自画自賛で舞い上がる。そこに鎮座する雛様達は何と神々しい。微笑む眼差しはやさしく「初めまして、作ってくれてありがとう」と語りかけているよう。その白い肌合いを撫でながら、私はいつまでもいつまでも見入っていた。その当時白磁に藍染め、



▲「砥部焼の魅力にとりつかれ、いろいろな仕事をさせてもらい、新しい自分を発見できたのは大きな喜びです」

まして型物ではなくむく(土の固まり)の手づくり人形は珍しかった。手の平に乗るコンパクトさも重宝され、評判は徐々に口コミで広がっていった。そして、NHKで全国放送されたのを機に、雛様は一気に私の元を離れ、全国へ飛び出していった。凄い事にこの人形はそこで自らをアピールし、笑顔を撒き散らし次々と注文を呼ぶ敏腕営業マンでもあった。

仕事も次第に忙しくなり、生活は一変した。睡眠不足も重なり身も心もボロボロになっても、やり続けなければならぬ辛さ。仕事の厳しさも実感した。私の人形を待っている人の為にも弱音は吐けないと、気合だけが私を支えていた。昼夜間わずの作業の日々。何ともよくやったものだと思いを褒めてやりたい。若さと体力あつての事で、今の私には絶対真似出来ないハードなものだった。若い30代に経験出来た事を今となつては有り難く思う。「継続は力なり」。この言葉がどれだけ私を励ましてくれたか。

次第に気持ち前向き、しっかりと力を出し切る術も覚え、仕事の喜びが大きき心を満たしてくれた。悩んでいたあの頃も今はいい思い出。雛人形との出逢いは私を育ててくれた。神様からの贈り物として、心より感謝している。あれから30年。雛人形作りは、今私のライフワークとなっている。

●第1回「しずく媛」サミット

愛媛生まれの酒造好適米「しずく媛」の安定生産と需要拡大を!

J A全農えひめ、産地J A、愛媛県酒造組合、愛媛県などで組織する愛媛県米麦振興協会は、愛媛県で育成された酒造用米「しずく媛」のブランド化に向けて、4月24日、松山市のJ A愛媛に関係者が集まり第1回「しずく媛」サミットを開きました。

サミットは、「しずく媛」生産者と酒造会社の交流を通じて連携をさらに強化し、生産振興と需要拡大を進めようと初めて開いたもの。愛媛県酒造協同組合・蔵元、生産農家、J A・J A全農えひめ・県の関係者など約60人が参加しました。

サミットでは、愛媛県が「しずく媛」安定生産対策の取り組み、農林水産研究所が栽培ポイント、J A全農えひめが原料米安定生産の状況と今後の取り組みを紹介したほか、J Aひがしうわ宇和農産センターの片山幸太指導員が特等級米の生産に向けた栽培面の取り組みを報告。各蔵元から出された新酒の紹介、関係者による試飲も行われました。

「しずく媛」は、平成19年に品種登録された愛媛県初の酒造好適米（酒米）。「愛媛の米からおいしい愛媛の酒のしずくが生まれるように」という願いを込めて名付けられたお米です。現在、愛媛県内22の蔵元が、このお米を使って統一銘柄酒「しずく媛」を販売しています。

J A全農えひめでは、19年産から本格的に作付推進を行うとともに、「しずく媛」を使った日本酒の販売促進活動を展開。産地により収量・品質に格差が生じたため、23年産より産地適性を見極めながら作付誘導を行っており、26年産は30haで契約栽培し、約147tを県内を中心に出荷しました。

27年産は約50haの作付けを見込んでおり、需給アンバランスを解消し、高品質安定生産を図るため、関係機関が一体となり需要に応じた作



▲最優秀賞の越智さん



付面積の確保や収量・品質向上に向けた生産技術の確立試験、栽培マニュアルの見直しなどに取り組みます。

サミットに先立ち、最優秀賞の越智修二さん（J Aおちいまばり）など26年産で高品質・高収量をあげた「しずく媛」優良生産者を表彰しました。越智さんは、26年産で1等比率100%、収量575kg（県平均は443kg）の好成績を上げた点が評価されました。その他の優良生産者は次の皆さん（敬称略・カッコ内はJ A名）。

▽優秀賞＝露口真人（えひめ中央）、末光弘和（ひがしうわ）、藤田忠和（うま）、別府肇（今治立花）、有限会社新城生産組合（ひがしうわ）

●J Aグリーンえひめ れんげ祭り

れんげ畑無料開放や各種イベントで交流深める

J Aグリーンえひめ「フレッシュ市」部会は、4月24日～4月26日と4月29日の4日間、毎年恒例の「れんげ祭り」を開催「れんげ祭り」を開き、駐車場に隣接するれんげ畑を無料開放するほか、写生大会など各種イベントを行って消費者との交流を深めました。れんげが満開の畑では、シャボン玉を飛ばしたりれんげを摘んで遊んだり、29日には移動ふれあい動物園で小動物とのふれあいやポニーの乗馬体験を楽しみました。

この催しは、毎年開催しており今年で9回目。期間中は、日替わりで部会員によるかしわ餅の実演販売、たまごつかみ取り、物まねショー、えひめグリーンクラブの合唱などといった楽しい



催しに加え、2,000円以上お買い上げに抽選で全国特産品が当たるスクラッチカードの配布などを行い、賑わいました。

●第20回 愛媛県子牛品評会

角藤幸男さんが県知事賞をW受賞！

J A全農えひめ畜産生産課は、4月17日、西予市野村畜産総合振興センターで「第20回愛媛県子牛品評会」を開きました。角藤幸男さん(J Aひがしうわ)が、雌牛の部出品牛「さきちどり」と去勢の部出品牛「晴勝」で、優等賞(県知事賞)をW受賞しました。

品評会には、生後1年未満の県内産黒毛和種119頭(雌牛の部58頭、去勢の部61頭)が出品され、月齢に見合う発育をしているか、体積、子牛としてのバランス、資質、品位などを基準に審査し、各賞が決まりました。

角藤さんは、「地域ぐるみで種雄牛と繁殖雌の適正交配による品質向上に取り組んでおり、改良目的で作った牛の成果が出たこと、特に雌牛の受賞がうれしい。5～6か月の飼養管理で体ができるので、良質の乾草を十分にやるよう心がけており、出品段階で手応えはあったが、できすぎです。県の共進会や2年後の全国和牛能力共進会に向けて弾みになる」と県知事賞W受賞を喜んでいました。

品評会後に今年度第1回目の和子牛臨時市場が開催され、全国的な子牛相場の高止まりの中、平均価格は雌が前回2月の価格を5万7,018円



▲県知事賞をW受賞した角藤さんと奥様の千鶴さん(手前の牛が「さきちどり」)

上回る55万7,317円、去勢は前回を4,844円上回る62万8,754円と引き続き高値水準で取引されました。1頭あたり最高額は75万4,920円でした。

その他の入賞者は次の皆さん(敬称略・カッコ内はJ A名)。

【雌牛の部】▽1等賞=池田一成(えひめ南)、片山岩男(おちいまばり)

【去勢の部】▽1等賞=井関秀夫(ひがしうわ)、藤原正勝(周桑)

●愛媛県農業振興連絡協議会 理事会

県行政とJ A全農えひめが連携し農業振興を！

愛媛県農業振興連絡協議会は、5月16日J A愛媛で平成27年度の理事会を開きました。

同協議会は、県行政とJ A全農えひめが、連携し愛媛農業の振興と農家経済の安定に寄与することを目的に、昭和32年に発足。事業別に9専門部会を設置し活動しています。

理事会には、J A全農えひめの小越愼介県本部長、県農林水産部の玉田光彦部長など、県・J A全農えひめ・J A愛媛中央会の関係者30人が出席。専門部会の26年度の活動報告、27年度の計画を決めました。

また、「愛媛県における地域農業戦略の実践」をテーマに、J A全農えひめから、「あきたこまち」の代替品種の研究・検討と「にこまる」の食味向上と品質向上に向けた栽培指針の検討、「紅まどんな」「甘平」の高品質安定生産に向けた技術確立及び指導、施設園芸品目の振興、



県ブランド牛の開発及び畜産振興、土壌診断実施体制の再整備などを要望。県からは要望に対する対応・考え方が示され、農業振興に向けて意見交換しました。

なんでもBOX

●第50回記念えひめ花まつり

花のコンクールで寺田嘉明さんが県知事賞

5月3日・4日の2日間、花に親しんでもらい花の消費拡大につなげようと、東温市の愛媛県農林水産研究所農業研究部花き研究指導室で、第50回記念「えひめ花まつり」が開かれました。

会場では、花の展示やフラワーオークションなどが行われ大勢の来場者で賑わいました。また、5月4日には、東温市農村環境改善センターで第50回記念「えひめ花まつり花のコンクール」表彰式が行われ、JA全農えひめを通じてデルフィニウムを出品した寺田嘉明さんが愛媛県知事賞を受賞しました。



▲県知事賞の寺田さん出品のデルフィニウム

●ホテル椿館「愛媛産アスパラを使った料理コンテスト」表彰式

入賞したアスパラ料理3品をメニューとして提供！

愛媛県内JAの女性部や職員を対象に募集していた愛媛県産グリーンアスパラガスの料理コンテスト表彰式が、5月7日、松山市のホテル椿館本館で開かれました。

最優秀賞に選ばれた青野小代子さん（JA周桑女性部）の「アスパラスープ」など入賞3品は、5月12日から同ホテル1階レストラン「ビュッフェ TSUBAKI（ツバキ）」のランチとディナーのメニューとして毎回1品以上が提供されることになっています。

コンテストは、地産地消に力を入れる同ホテルが主催。昨年10月には「ふれ愛・媛ポーク」の料理を募集しており、今回が2回目。JAえひめ女性組織協議会とJA全農えひめ、(株)農協観光愛媛支店が協力し、「自慢のレシピをホテルで再現して県内外のお客様に出してみよう」と、JA女性部やJA関係者に家庭料理や郷土料理の応募を呼びかけました。

14点の応募があり、同ホテルの石丸浩二総料

理長らが作成・試食し、各賞を決定しました。優秀賞は後藤昌栄さん（JA愛媛厚生連）の「アスパラとあさりのワイン蒸し色そうめん」、住田容子さん（JAえひめ南女性部）の「エビとアスパラの春巻」が選ばれました。

同ホテルでは、「県内外のお客様に愛媛らしい魅力あるメニューを提供し、ホテルと愛媛産農産物をアピールしたい」と話しています。



▲（前列左から）後藤さん、青野さん、住田さん

●JA愛媛果樹技術指導員会総会

果樹技術の開発・普及に取り組む

JA愛媛果樹技術指導員会は、5月1日、JA愛媛別館で平成27年度総会を開き、26年度事業報告と27年度事業計画を決めました。

27年度は、果樹技術の開発・向上・普及、果樹経営の改善向上と会員相互の親睦・県産を図るため、各産地間の視察研修の実施や技術交流の推進、新技術への対応と技術習得・普及推進、系統団体事業への協力及び組織の強化拡充などを実施することとしています。



統計BOX

構造改革で収益力の強化と経営安定を！

— 平成26年産くり・かきの結果樹面積及び収穫量調査結果から —

果

実は、古くは万葉集に橘（たちばな）、桃等が詠まれたり、食後に食べる「水菓子」と呼ばれるなど、日本人には身近な食品として親しまれてきた歴史があります。また、栄養面でも各種ビタミン、ミネラル及び食物繊維の摂取源として重要な食品であり、国民への安定供給が求められています。

今月は、柑橘類以外の果実で愛媛県が全国で上位にある「くり」と「かき」の生産推移をみていきます。

くりの収穫量は全国第3位

愛媛県の平成26年産くりの結果樹面積は2,230 haで、前年産に比べて40 ha（2%）減少。過去10年間でみると390 ha（15%）減少しています。

収穫量は、8月の日照不足の影響により生理落果が助長されるとともに、果実肥大がやや抑制されたため、

図1 くりの結果樹面積及び収穫量の推移（愛媛県）

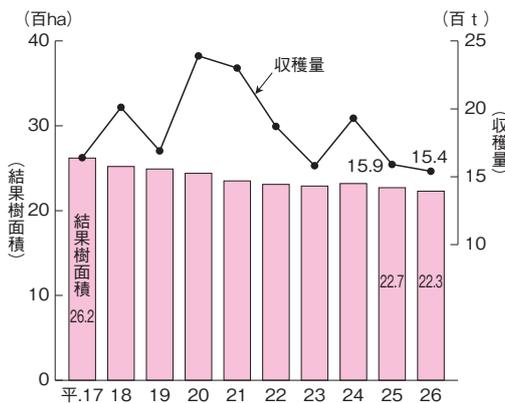
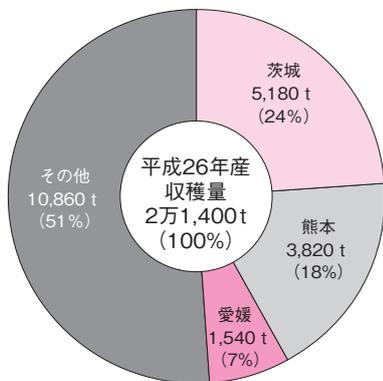


図2 くりの都道府県別収穫量割合（全国）



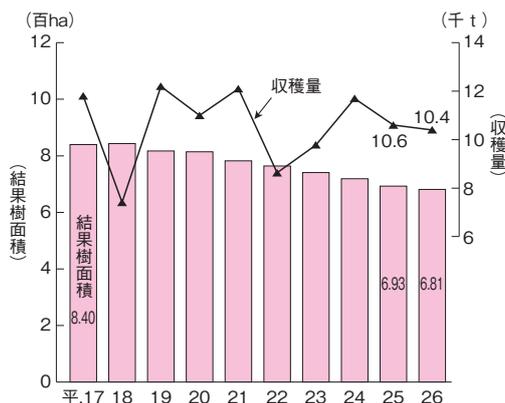
全国の収穫量は24万600 tで、全国における愛媛県の順位は第8位

愛媛県の26年産かきの結果樹面積は681 haで、前年産に比べて12 ha（2%）減少。過去10年間でみると159 ha（19%）減少しています。10a当たり収量は1,530 kgで、軟果の発生による落果やカメムシの被害が目立ったものの、着果数は確保され、肥大も良好であったことから、前年産並でした。収穫量は、結果樹面積が減少したことにより、前年産に比べ200 t（2%）減少し、1万400 tとなりました（図3）。

かきの収穫量は全国第8位

前年産に比べて50 t（3%）減少し、1,540 tとなりました（図1）。全国の収穫量は2万1,400 tで、都道府県別の収穫量は茨城県が5,180 t（全国シェア24%）で最も多く、熊本県（同18%）、愛媛県（同7%）の順となっており、上位3県で全国の約5割を占めています（図2）。

図3 かきの結果樹面積及び収穫量の推移（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

このため、農林水産省では、改植及び未収益期間に対する支援を実施するとともに、基盤整備や加工流通対策等を総合的に推進しています。今後、消費者が求める新鮮で美味しい国産果実を安定的に供給するためには、需給と価格の安定を図るとともに、担い手の育成・確保や改植、園地の基盤整備等による構造改革を進め、産地の収益力の強化と生産者の経営安定を図ることが重要です。

生産現場の現状をみると、高齢化の進展、後継者不足、基盤整備や担い手の規模拡大の遅れなどにより、生産基盤の脆弱化が進んでいます。また、永年性作物である果樹は、価格の不安定さが経営を圧迫し、未収益期間を伴う改植が進まない状況となっています。

（全国シェア4%）となっています。

NOW NOW

COOKING

今月の素材
えひめみかんいよかんジュース



人気のみかんいよかんジュースが
さわやか風味の一品に大変身!

▶(左) 豚肉えひめみかんいよかんジュース煮込み、(右) えひめみかんいよかんジュースで炊き込みご飯 (中前) 鰯のえひめみかんいよかんジュース南蛮漬



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

豚肉えひめみかんいよかんジュース煮込み

〈材料・4人分〉 ※1人あたり約565kcal	
豚バラ肉 (ブロック)	320 g
塩・コショウ	少々
タマネギ	1個
ラッキョウ (生)	100 g
人参	1/2本
ジャガイモ	2個 (約250 g)
ニンニク	1カケ
サラダ油	大さじ1
えひめみかんいよかんジュース	600cc
白ワイン	50cc
コンソメ	2個
ローリエ	2枚
ハチミツ	大さじ1
醤油	大さじ1
パセリ (みじん切り)	適量

〈作り方〉

- ① 豚肉は一口大に切り、塩・コショウをふる。
- ② タマネギは2cm幅の輪切り、人参とジャガイモは乱切りにする。
- ③ ニンニクは薄切りにする。
- ④ 鍋に油を熱し、ニンニクを入れて香りを出し、①を入れて炒め、②とラッキョウを加えて、全体に油をなじませる。
- ⑤ ④に③を入れて、沸けば火力を弱めて20～30分煮込む。
- ⑥ 最後にハチミツと醤油を加えて味を調える。
- ⑦ 器に盛り、パセリをふる。

※ラッキョウは漬けたものでもよい。

鰯のえひめみかんいよかんジュース南蛮漬

〈材料・4人分〉 ※1人あたり約545kcal	
鰯	4尾
塩	少々
小麦粉	適量
揚げ油	適量
タマネギ	1個
パプリカ (赤・黄)	各1/4個
大葉	10枚
レモン (薄切り)	1/2個
④〈南蛮酢〉	
えひめみかんいよかんジュース	200cc
酢	100cc
だしの素	小さじ1
砂糖	大さじ2
濃口醤油	小さじ1
タカの爪 (輪切り)	5個

〈作り方〉

- ① 鰯は食べやすい大きさに切り、塩をふり、小麦粉をつけて油で揚げます。
- ② タマネギ、パプリカは薄切りにする。
- ③ 大葉は千切りにして、水にさらす。
- ④ 鍋に①を入れて沸かし、南蛮酢を作る。
- ⑤ 容器に①を入れて②とレモンをのせ、熱々の④をかけて、ピッタリとラップをして粗熱を取り、冷やす。
- ⑥ 器に盛り、水気を切った③をのせる。

えひめみかんいよかんジュースで炊き込みご飯

〈材料・4人分〉 ※1人あたり約106kcal	
ちりめんじゃこ	30 g
松山揚げ	1/2枚
米	2合
水	1合
だしの素	小さじ1
えひめみかんいよかんジュース	1合
インゲン豆	適量

〈作り方〉

- ① ボウルに水とだしの素を入れてよく混ぜ合わせておく。
- ② 松山揚げは短冊切りにする。
- ③ 炊飯器に洗った米、ちりめんじゃこ、①、②、ジュースを入れて、炊く。
- ④ 器に③を盛り、彩りに、茹でたインゲン豆を細切りにしてのせる。

塩と夏みかん

SALT & NATSUDAIDAI

熱中症対策に!

伯方の塩 使用

国産夏みかん 使用

カロリーオフ
アイトニック飲料

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

JA全農えひめ

愛媛みかん大使 募集

2015 The 57th
Ehime Mikan Ambassador
Since 1959

募集期間
[当日消印有効]

平成27年

6月15日(月)～7月16日(木)

賞品
愛媛みかん大使
(4名)全員に...

賞金20万円

応募方法



下記応募先に
応募用紙
または、
履歴書を郵送!



JA全農えひめ
ホームページから
直接応募!



携帯サイト
から直接応募!



スマートフォンはこちらから ▶

携帯サイトはこちらから ▶

応募先および
お問い合わせ

〒790-8555 松山市南堀端町2番地3 JA全農えひめ 果実課「2015 愛媛みかん大使募集係」
Tel.089-948-5764 Fax.089-948-5779 <http://www.eh.zennoh.or.jp>

2015 みかん大使

検索

主催／JA全農えひめ

※個人情報管理は、愛媛みかん大使事務局にて適切に管理し、選考(発表を含む)並びに記念品等の発送に利用させていただきます。



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。