

JA全農えひめ情報

みかんぽ

■特集

レインボーフェスティバル in えひめ2015

11

2015・November



▶現存する築250年の蔵



▶創業120周年を迎え、新築された島田酒造と、4代目・島田達也さん



島田酒造株式会社

代表銘柄 小富士
創業 1895年（明治28年）
代表者 代表取締役 島田 達也
住所 東温市志津川1445
TEL 089-964-2111

▲（右から）雑味を抑え、シャープな切れ味「超辛口」。甘酸っぱい仕上りの「しずく媛」。米と大吟醸酒で仕込む異色の酒「貴醸酒（きじょうしゅ）」は独特のとうりと深い味わい

愛媛の酒蔵めぐり

5

小富士

島田酒造から遠望する美しき興居島・伊予の小富士。初代・富士太郎氏は「瀬戸内海の幸に合う酒を醸す」の思いを込め、「小富士」と命名しています。

思いを継ぐ4代目の現代表・島田達也さんは経営者杜氏として8年。小さな酒蔵には自らの手で慈しみ育てる、魂を込めた酒造りがあります。蒸米は和釜の上で、ボイラーよりも火力の強いバーナーで一気に蒸しあげます。しぼりは一般的なヤブタ式（自動圧搾機）でなく、一袋一袋醪を流し込み酒槽でしぼる槽しぼり。火入れ（殺菌処理）は、通常行う酒を温めた後の瓶詰めでなく、全酒を冷たいままに一本ずつ瓶に詰め、湯釜に浸ける瓶燗式です。大変な労力や時間を要しますが、雑味が少なく爽やかな澄んだ香りが活きています。

「同業者も見学に来られ、昔ながらの作業工程や仕込道具に驚かれます。（新しい）設備がないのにもビックリされますが（笑）」と島田達也さん。

そこには「日本酒は料理のための飲み物」という信念があります。一口飲んでうなる華やかさより、存在感はあるが出しやばらない、しっかりした旨味とほのかな香りで、肴の旨さを引き出す名脇役たる「深い辛口酒」一筋に。「つまみがよく出る」と求める飲食店が多いというのもうなずけます。

あぐり〜ど

November 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



秋のやわらかい光が山の斜面を包み込んでいます。海からの照り返しがキラキラキラ、ミカンもダイヤモンドのようにキラキラキラ。ミカン山はアルバイターさんも子どもたちも、みんなみんなの手を借りて大忙しの収穫期です。愛犬ポチも一緒に元気にお手伝い？ 故郷を離れたあの方にも、風景と一緒に届けたい、今年もおいしいミカンです。

●表紙：ミカンの収穫
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.179

愛媛の酒蔵めぐり⑤〜島田酒造(株)

2

〈特集〉

レインボーフェスティバル in えひめ2015

生産者と消費者を結ぶ交流イベントに
2万2,000人来場！

8

ふるさと ESSAY VOL.247

カッコいい農業

佐々木 貴浩さん

10

トピックス

(株)えひめ飲料「POMアシタノカラダみかんジュース」

β-クリプトキサンチンを使用した飲料で初めて

消費者庁に「機能性表示食品」として届出が受理されました！

11

TOPIC NEWS

14

なんでもBOX

15

統計BOX

16

READERS通信

NOW NOW COOKING

〈今月の素材〉里芋 (伊予美人)

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>

レインボーフェスティバル

in えひめ2015

～生産者と消費者を結ぶ交流イベントに2万2,000人来場！～



ＪＡ全農えひめとグループ会社は、10月31日(土)松山市大可賀のアイテムえひめで、「レインボーフェスティバル in えひめ2015」を開きました。当日は好天にも恵まれ、家族連れなど22,000人の方が来場し、会場は終日賑わいました。



このイベントは、ＪＡ全農えひめとグループ会社が「生産者と消費者を安心で結ぶ懸け橋」をコンセプトに、生産者と消費者の交流イベントとして開催している県内ＪＡグループの一大イベント。「豊かな食文化の創造」「愛媛農業への理解促進」につなげようと毎年開催しており、今回が23回目となりました。

会場では、ＪＡ全農えひめとグループ会社、県内ＪＡ・生産者組織、関連団体など約40の団体が、自慢の農畜産物・特産品などを出品し、試食や袋詰め放題、つかみどりなど趣向を凝らしながら即売・ＰＲを実施。また、おにぎり・マヨネーズ・ホットケーキづくりや餅つき、みかんや菌床しいたけの擬似収穫体験、寄せ植え体験、農機試乗、ＰＯＭジュース蛇口など子どもたちを中心に体験イベントを行って、食と農の大切さをアピールしました。

特設ステージでは、「オレンジロードイベント」、「にこまる60kgや愛媛のブランド肉などが当たる大抽選会」「たべものいっぱい！もぐもぐコンサート」「仮面ライダーゴーストショー」を開催しました。

○×クイズやオレンジロードのパン

笑顔と食がいっぱい！

美味しいみかんが一杯食べれるね！



▲お餅できました！



▲POM石川佳純すご技動画に挑戦してみごと成功！賞品ゲット



▲手づくりマヨネーズができて大満足！



▲オレンジロードイベントでみかんをもらって



▲ホットケーキにうまく描けました



▲柿もおいしい（JA愛媛たいき）



▲愛媛のお肉サイコー！



▲つくたてお餅がおいしそう



▲ひめとんと一緒に



▲POMガラポン抽選会で賞品ゲット！



▲おにぎり上手にできました



▲菌床椎茸の収穫



▲ハロウィン衣装で来場



▲みきちゃんのお絵かき（えひめ愛フード推進機構）



▲ボンジュース蛇口でピース



▲手づくりポップコーンは美味しいね（料理はやっぱりガスエネルギー）

フ配布などを通じて、11月3日「みかんの日」から4月14日「オレンジデー」まで取り組む「オレンジロード」をPRしました。

畜産ブースでは、「ふれ愛・媛ボーク」・伊予牛「絹の味」の試食コーナーを設置。生産者らがその場で焼いた焼肉の試食とくじ引きを通じてPRと消費拡大に取り組みました。

また、来場者にイベントをより楽しんでもらうために愛媛県産米「にこまる」やブランド肉をPRしようと、2回に分けて「にこまる60kgや愛媛のブランド肉などが当たる大抽選会」を実施。1,500円分以上購入の方が対象にもかかわらず、多くの応募があり好評でした。

なお、「チャリテイバザー」売上金全額と会場内の募金箱を通じて集まった合計9万4,861円は、全農全国統一活動として「NHK歳末たすけあい」に全額寄付します。

今回は、新たに「JAホーム」コーナー、「JA共済連愛媛コーナー」の参加もあり、JAの事業を知っていただく良い機会になりました。

多くのJA・団体の皆様に出品参加等ご協力をいただき、誠にありがとうございました。

JAのブースをはじめ各コーナーも賑わいました！



▲餅つき実演販売（農青連と女性協の皆さん）



▲JAにうわ八協共選の皆さんは完成したばかりというみきゅん販促資材を使ってPR



▲みかん袋詰め放題（JAにうわ）



▲愛媛県椎茸同志会は乾椎茸すくいどり



▲乾椎茸料理の提案&試食も



▲JA周桑味噌等の販売



▲味噌汁試飲も交えて



▲JA松山市はお米やピーマンの袋詰め放題など



▲JAえひめ中央小田ふるさと市



▲JAえひめ中央中山ふるさと市



▲JAおちいまばり仙高ポークの豚串焼き



▲柿の試食や袋詰め放題でPR（JA愛媛たいき）



▲JAえひめ南特産品センターみなみくん



▲JAえひめ南山芋研究会



▲JAひがしうわれんげ市場



▲JA今治立花のレンコンはあっという間に完売



▲畜産部の試食コーナー



▲伊予牛「絹の味」鉄板焼きも絶好調



▲大盛りの伊予牛「絹の味」鉄板焼きに満足



▲愛媛県食肉消費対策協議会の試食＆アンケートにも長蛇の列



▲えひめ愛フード推進機構はみきゃんお絵描きやブランド産品PR



▲人気者「みきゃん」も大活躍



▲(株)えひめ飲料ガラポン抽選会も人気



▲野菜生産者組織協議会は野菜たっぷりカレーや伊予美人ジェラートを販売



▲野菜たっぷりカレー



▲茶業振興協議会はお茶の販売＆ジェラート



▲米麦生産者組織協議会はおこめんなどを販売



▲卵袋詰め放題(J A えひめフレッシュフーズ(株))



▲里芋「伊予美人」の芋炊き(直販課)



▲大野ヶ原のアイス・大根販売



▲J A ホームコーナー



▲J A 共済連愛媛コーナー



▲NHK松山放送局のブースでは食育クイズ



体験コーナーも大人気！



▲POMジュース蛇口



▲大型農機に試乗



▲料理はやっぱりガスエネルギー
「ポップコーンづくり」

◆ マヨネーズづくり



▲卵を割ってマヨネーズづくり



▲手づくりマヨネーズの味はサイコー！

◆ 愛媛県産にこまるでおにぎりづくりに挑戦



◆ 擬似収穫体験 & 寄せ植えコーナー



▲みかんの擬似収穫体験



▲寄せ植えで土に親しむ



▲菌床椎茸の成長過程や里芋、原木椎茸を展示

擬似収穫体験コーナー

ブースにみかんの樹を持ち込んでみかんの擬似収穫や菌床椎茸ブロックに発生している生椎茸の収穫、原木椎茸や里芋「伊予美人」の土の中の様子を展示。収穫の喜びや農産物の栽培の様子を実感してもらいました。

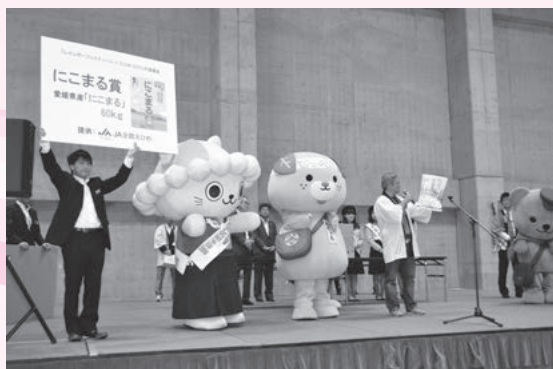
◆ POM石川佳純すご技動画に挑戦コーナー



◆ 餅つき体験



愛媛県産にこまる 60 kgやブランド肉が当たる大抽選会



会場内メインステージで開催した「愛媛県産にこまる60kgやブランド肉などが当たる大抽選会」において、目玉商品「愛媛県産にこまる60kg」に当選した尾崎千里さん（松山市）、山本愛さん（松山市）ほか、各賞の当選者を発表いたしました。

なお、当選者の皆様には、事務局より電話連絡の上、賞品を発送いたします。



オレンジロードスタートイベント



▲2015愛媛みかん大使が4月14日「オレンジデー」までの道のり＝オレンジロードを紹介



チャリティーバザー&募金

会場内のブースで「NHK歳末たすけあい」の募金箱を設置したところ、1,161円の募金が集まりました。募金箱で集まったお金に加え、JA全農えひめとグループ会社の従業員が持ち寄った善意の品を販売したチャリティーバザーの売上金全額とあわせて、NHK松山放送局に贈呈する予定です。ご協力ありがとうございました。



みかん数当てクイズ

会場内のレインボー郵便局（日本郵便株式会社四国支社）が実施した「みかん数当てクイズ」の正解は、「1,871個」（郵便事業が開始された1871年にちなんだ数字）でした。残念ながら正解者はおられませんでした。日本郵便株式会社四国支社より、正解に近かった方10名様に「プチみかん」3kgが贈られます。当選者は賞品発送をもって発表に代えさせていただきますので、ご了承ください。





かつこいい農業

家内の両親は朝早くから畑へ出向き、作物達の状態を見ることが日課である。休日もなく本当に働き者だ。肌の色がチラホラ見える軍手をはめ、手入れの行き届いたピカピカの黒クワを右手に握る。また真っ青な空に枯草色の麦藁帽子から覗く白い歯がよく映える。私はその小さくなつていく丸い背中をいつも見つめているだけだった。いつからだろう？ その背中を「助けてい」と思うようになったのは。

当時18歳。「学業」から「修業」に！

高校卒業後、私は松山市内の複合施設ホテルに就職した。実家が割烹料理店だったのもあり、幼い頃から厨房の手伝いをしてきた。当時、将来の自分は両親同様、料理の道を歩むものだと思っており、勤務先のホテルでは厨房内で修業に励んでいた。この時代、日本はバブル後で世の景気もまだまだ良く『高級料理』の需要も高く、高級車

にオーダースーツ、毛皮のコートの人達が沢山出入りしていた。そんな裏側の厨房で汗を拭いながら「早く一人前に！」と一生懸命だったのが懐かしい。

当時26歳。「作る」から「創る」に！

いつしか料理を作る厨房から客席であるホール側に専念しはじめ、当時、お客様に喜んでもらうために様々な企画やサービスを創っていた。その中でもスタッフによる店内スペースで行う「演出」がヒットし、私は自らの店を出店し実業家となった。

当時35歳。「天職」と「転職」

飲食店とダンスショーが融合した店は仲間達のお陰で繁盛し、店舗展開も十数店にわたった。しかし反面、人の入れ代わりが激しい業界というのもあり、沢山の出会いと別れを繰り返していく度、このままでいいのだろうか？と自問自答する日が増えていった。

佐々木 貴浩

TAKAHIRO SASAKI

農業生産法人hプロジェクト(株)代表。昭和43年2月26日生まれ、新居浜市出身、松山市在住。県立新居浜商業高等学校卒業後、松山総合開発(株)、(株)大阪レジャー開発勤務を経て、平成5年にエム・コーポレーション(株)設立など、20年にわたりレストランやバーなどの飲食業に携わる。平成23年6月、義父の栽培する野菜をきっかけに、おいしい野菜の差別化を図ろうと、農業生産法人hプロジェクトを設立。愛媛のおいしい食の全国PRに力を注ぎ、農業と別の視点から農業をアピールし若者の就農増加を目指すなど、ユニークな活動で注目を集めている。

◆農業生産法人hプロジェクト(株)

<http://www.ehime-hpro.com/>



▲温故知新の農業文化を、ミライを生きる子どもたちに伝えます！と意気込む愛の葉ガールズ

当時40歳。「温故知新」

私の第2の人生が始まる。約20年間飲食業を続けてきた私にとって思いもよらない「農業」という分野でのスタートをきることになった。

「農業」との出会いが家内の両親。2人は松山市の自然豊かな中野町で農業を営んでいた。両親の作る野菜は本当に美味しくて、最初に食べた白菜の甘さに衝撃を受け、今までの野菜に対

する感覚を一気に変えた。中野町の特徴は他の土地と比べ寒暖の差が大きく、水の綺麗などところ。そのためバランスの摂れた甘みあるお米や味の濃い、うまい野菜が育つ。そんな農作物を育てる環境に最適な土地にもかかわらず中野町では農業に従事する「人」が年々減少傾向にある。さらに愛媛県全体のデータを見ると耕作放棄地率21・9%、全国でワースト5位にラ



▲佐々木貴浩さんと、愛媛のイベントに引っ張りだこの愛の葉ガールズ

ンクインするほどである。そんな中、農家の方々は先祖代々の農地を守っていくために今日も安心安全な農作物作りに専念しているのだ。そんな農家の方々を見ているとなんとかこの技術や農業に対する想いを引き継いでいきたいと、心の底から感じた。

この想いから平成23年6月に「hプロジェクト」を設立させ、農業生産法人の認可を受け、農業アイドル「愛の葉ガールズ」を結成させた。今後はさらに後継者を増やし技術を受け継ぎ、価値あるもので流通させたい。しかし、今の農業には、もう時間がない。そのために少しでも農業離れる若者に農業を知ってもらいたいのだ。例えば現代っ子で流行しているファッションとコラボさせた「農業ファッション」であったり、素材そのものを生で感じてもらえる「農業レストラン」であったり。そんな我々の展望は農業のイメージを変えること、「カッコいい農業」を広めることだ。これから先もさまざまな壁が待ち受けているだろう。立ち止まり考えることもあるだろう。しかしそれでも、我々のいちばん身近にある存在を我々の手で守っていききたい。

ミライを生きる子どもたちのために、イマを生きる私たちが明るい農業を創るえがおの種まきをしていきたい。

(株)えひめ飲料

「POMアシタノカラダみかんジュース」

**β-クリプトキサンチンを使用した飲料で初めて
消費者庁に「機能性表示食品」として届出が受理されました！**

(株)えひめ飲料の「POMアシタノカラダみかんジュース」が、10月15日、β-クリプトキサンチン（β-CRP）を使用した飲料では初めて、消費者庁から「機能性表示食品」として届出が受理されました。全農グループでも「機能性表示食品」として届出が受理されたのは同商品が初めてです。

β-CRPは、温州みかんに多く含まれ、骨の良好な代謝を助けることにより、骨の健康維持に役立つことが報告されている機能性成分。「機能性表示食品」制度は、消費者庁に受理された健康への効果は、事業者の責任で商品に表示できる制度で、特定保健用食品、栄養機能食品に続き、今年4月にスタートしたもので、10月15日時点で100品以上が公表されていますが、β-CRPを使用した飲料が届出を受理されたのは同商品が初めてです。

同商品は、(株)えひめ飲料独自の製法により、(125ml紙パック) 1本あたり、ミカン約3個分のβ-CRP 3mgを含むミカンジュース。平成25年3月4日から、「POMアシタノカラダみかんジュース」として、同社のネットショップ「POMまじめな宅配便」で限定販売しています。

(株)えひめ飲料は、今回の「機能性表示食品」としての受理を受けて、来年1月から機能性を表示したパッケージに切り替える予定です。

同社は、「更年期以降の女性のほか、骨の健康が気になる方に商品をアピールし、販売拡大につなげたい」と意気込んでいます。

商品についての詳細は、(株)えひめ飲料ホームページまでお願いします。



▲「POMアシタノカラダみかんジュース」
価格は、1ケース（24本入り）3,110円（税込み・送料別）

みかん由来の色素β-クリプトキサンチンは、温州みかんに多く含まれ、様々な研究成果が報告されている注目の成分です。
温州みかんの濃厚でコクのある味わいがお楽しみいただけます。

◆「POMアシタノカラダ」は、平成22年から3年間実施された「農林水産省実用技術開発事業^{※1}」の研究成果を活かして開発しています。β-クリプトキサンチンの効果を科学的に確かめる試験に使用されたみかんジュースをそのまま商品にしました。

※1 農林水産省新たな農林水産政策を推進する実用技術開発事業委託事業
【代表機関：(独)農研機構果樹研究所】

●27年度愛媛県園芸大会

「愛顔でつなぐ 愛媛のかんきつ」をテーマに開催！

愛媛県とJ A全農えひめ、愛媛県果樹同志会は、10月16日、松山市の(株)えひめ飲料で、「愛顔でつなぐ 愛媛のかんきつ」をテーマに、平成27年度愛媛県園芸大会を開きました。

大会は昭和22年から果樹農業の振興をめざし毎年開催。今回は、生産者、J A・市場等から関係者約520人が出席。園芸功労者表彰、26年度優良卸売会社として(株)奈良大果の表彰、指定卸売会社に指定証交付などを行いました。

大会宣言では、果樹への影響が懸念されるTPPや農業改革等が進められようとしている中で、消費者が求める安全・安心で美味しい高品質果実を安定的に供給するとともに周年供給することでさらなる愛媛確立を目指すこと、将来に明るい展望を持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ため、最大限の自助努力の発揮を確認。①天候に負けるな！ うまいかんきつを消費者へ、②産地連携「チームえひめ」で計画出荷、③生産履歴で安全・安心な柑橘を愛媛から、④食育で未来につなぐ 愛媛のくだものーのスローガンを満場一致で採択しました。

また、2015愛媛みかん大使の4人の紹介、J A全農えひめから、27年産愛媛産柑橘の生産販売状況と宣伝計画についての報告、果樹試験研究推進協議会コーディネーターの矢野昌充さんから「みかんを健康アピールで販売～今年4月から機能性表示が可能になりました～」と題した講演がありました。

なお、平成27年度園芸功労者表彰受賞者は次の皆さん（敬称略・J A名の方は職員）。

【愛媛県農産園芸功労知事表彰】

▽渡部憲明（今治市）▽永安久男（伊予市）▽

村田彰三（八幡浜市）▽日高陽子（大洲市）

【果樹産業振興桐野基金果樹産業功労者表彰】

▽近藤勉（西条市）▽原博彦（上島町）▽清水壯一郎（伊予市）▽安永好男（松山市）▽若宮清志（内子町）▽二宮雅男（八幡浜市）▽清家友子（宇和島市）

【果樹産業振興全農愛媛県本部長賞】

▽渡部正義（J Aおちいまばり）▽杉野等（J Aえひめ中央）▽渡邊章二（同）▽林正徳（J Aにしうわ）▽清家保司（J Aえひめ南）



▲知事表彰を受ける渡部さん

●平成27年度愛媛県農林水産参観デー

J A全農えひめは米の食味分析や資材等を展示

10月1日～2日の2日間、愛媛県農林水産研究所と同果樹研究センターで、研究成果を生産者や関係者に広く知ってもらおうと、「魅せます えひめの農林水産業！ 明日を支える品種と技術」をテーマに「平成27年度愛媛県農林水産参観デー」が開催されました。

J A全農えひめは今年も愛媛県農林水産研究所で肥料・農薬やハウス・農機等資材の紹介・展示のほか、来場者が持ち寄ったお米の食味分析を実施。果樹研究センターでは、協賛展として愛媛県くり研究同志会主催のくり品評会の出品果実と立木部門入賞ほ場のパネルを展示紹介、かんきつ・落葉果樹の展示を行いました。

このほか会場では、愛媛の新品種紹介や高品質・安定生産・省力化などに向けた新技術等の紹介が行われ、県内各地から大勢の方が来場し賑わいました。



質・安定生産・省力化などに向けた新技術等の紹介が行われ、県内各地から大勢の方が来場し賑わいました。

●平成27年度「愛媛県くり品評会」 農林水産大臣賞に稲積清重さんと稲本裕子さん

J A全農えひめと愛媛県くり研究同志会は、9月30日、平成27年度「愛媛県くり品評会」を開催し入賞者を決定しました。最高位の農林水産大臣賞は立木部門が稲積清重さん（J A愛媛たいき）・果実部門は稲本裕子さん（J Aえひめ中央）が選ばれました。表彰式は12月8日に行われます。

品評会は、全国生産量第3位を誇る愛媛県の栗の栽培技術・品質の向上と生産意欲の高揚、生産振興をめざして毎年開催しています。今年は、立木部門に11点（前年12点）、果実部門に39点（前年49点）の出品がありました。立木部門は8月に審査を実施。9月30日の果実部門審査会では県・同志会・J A全農えひめの関係者が、果実の形や玉揃いなどを審査し、各賞を決定しました。出品果実は、10月1～2日に、県果樹研究センターで行われた「愛媛県農林水産参観デー」で展示しました。

その他の受賞者は次の皆さんです（カッコ内はJ A名・敬称略）。

【立木部門】▽愛媛県知事賞＝山下義雄（ひが

しうわ）▽全農愛媛県本部長賞＝三ツ井守恵（えひめ中央）▽くり研究同志会長賞＝三瀧俊二（ひがしうわ）、満井敏子（愛媛たいき）、佐々木清幸（同）

【果実部門】▽愛媛県知事賞＝宮脇繁徳（愛媛たいき）▽全農愛媛県本部長賞＝山村信昭（えひめ中央）▽くり研究同志会長賞＝富永健三（ひがしうわ）、和田清光（えひめ中央）、岡田廣實（同）



▲果実部門で農林水産大臣賞を受賞した稲本さんの銀寄

●(株)ひめライス協賛「第39回テレビ愛媛杯愛媛県ママさんバレーボール大会」 「インティ御荘」初優勝！ ひめライスはママさんバレー応援

(株)ひめライス協賛「第39回テレビ愛媛杯愛媛県ママさんバレーボール大会」が、9月22日、愛媛県総合運動公園体育館で開かれ、インティ御荘（南宇和郡）が初優勝を飾りました。

大会には県内41チームの中から東・中・南予の各地区予選を勝ち抜いた16チームが参加。選手たちは家族の声援を受けながら熱戦を展開しました。

決勝戦でフルセットの接戦を制したインティ御荘のメンバーは「初めての金メダルが獲れてうれしい」と涙を見せながら初優勝を喜んでいました。準優勝は三瓶クラブ（西予市）、3位は雄郡体協COM（松山市）、今治清水クラブ（今治市）が入りました。

(株)ひめライスは、スポーツ振興を通じた健康で明るい家庭づくりに貢献しようと、同大会に毎年協賛。今回も3位以内の上位4チームのメンバー全員に新米無洗米『あらうまい愛媛県産

コシヒカリ』と(株)えひめ飲料提供のポンジュースセットを、参加者全員にお米とひめライスグッズをプレゼントしました。

会場では、元全日本代表の杉山祥子さんらを講師に迎えて「ちびっこバレーボール教室」も開かれ、大会の様子は、10月11日、テレビ愛媛で放映されました。



▲副賞のひめライスを持って優勝を喜ぶインティ御荘メンバー

●農業用アシストスーツ実証中

農業用アシストスーツ導入実証試験を実施！ 10月15日、JA関係者を対象に実演会を開催しました

J A全農えひめと愛媛県農産園芸課・農林水産研究所果樹研究センター、県内4 J Aが「農業用アシストスーツ愛媛県導入実証委員会」(事務局：J A全農えひめ営農販売部)は、収穫時の積み下ろしなどの農作業の負担を軽減するロボット「アシストスーツ」の導入試験を実施しています。

アシストスーツは、和歌山大学の産学連携・研究支援センターの八木栄一特任教授が農林水産省のサポートを受けて開発を行っているもの。人の体に装着して、農作業の動きに対応しつつ、20～30kgの荷物の持ち上げ作業等の負担を軽減するロボット。①持ち上げ作業での腰アシスト、②中腰作業での姿勢保持アシスト、③傾斜歩行・運搬等の歩行アシストをするロボットで、作業性の向上や負担軽減が期待されています。

「農業用アシストスーツ導入実証コンソーシアム」を設置し、10月から2月にかけて全国13県・100台(各県5～8台)で実証試験を開始する計画です。

愛媛県でも、J A全農えひめと愛媛県農産園芸課・農林水産研究所果樹研究センター、県内4 J Aが「農業用アシストスーツ愛媛県導入実証委員会」を設置し、実証計画を策定。11月から3か月間柑橘を中心に果樹・野菜・米麦を対象に計8台を導入し、県内の農家やJ Aの選果場などで導入実証試験を実施し、農家・職員による装着・作業体験及びデータ収集、イベントでの実演による情報収集を行うことにしています。

10月15日には、愛媛県導入実証委員会取材により、愛媛県農林水産研究所果樹研究センターで、J Aの担当者など26人が参加して「農業用アシストスーツ実演会」を開催しました。メーカー担当者から装着や使用方法、留意点などの説明を受けた後、実際に試着して感触や操作方法などを確認しました。



なんでもBOX

●えひめスイーツコンテスト2015

県内産農産物を使ったスイーツが勢ぞろい

愛媛県産農産物を使ったスイーツを公募・審査する「えひめスイーツコンテスト2015」(主催:えひめ愛フード推進機構・愛媛新聞グループ、共催:JA全農えひめ)の最終審査と結果発表、表彰式が、10月9日、松山市道後湯之町の和屋本店で開かれました。

コンテストは、プロ部門(生菓子の部・ギフト菓子の部)、アマチュア部門・学生部門に分けて、県産農産物を活用した和洋菓子を募集。

県内外からプロ部門63作品(生菓子の部44作品・ギフト菓子の部19作品)、アマチュアの部26作品、学生部門166作品の計255件の応募があり、最終審査は書類審査を通過した各7~8点を愛媛県愛南町出身の和泉光一さんのほか、鎧塚俊彦さんら有名シェフ・パティシエなど審査員が試食・審査の結果、各賞が決まりました。

プロ部門では、生菓子の部で堀内和子さん(愛媛調理製菓専門学校)の「lunu(リュンヌ)~十六夜~」、ギフト菓子の部で大山裕恭さん(松前町・ケーキ工房あるにも)の「みかんの花道」が、グランプリに輝きました。

堀内さんの作品は、愛媛の薫り高い柑橘を使って「仲秋の名月」を表現。大山さんの作品は、「ミカン畑が身近にある愛媛の風景を見て、柑橘の種類の豊富さを食べて感じていただきたい」というものでした。

アマチュア部門金賞は加地まゆみさん(四国中央市)の「まきぐりあんもないと」、学生部門金賞は、八木梓さん(河原パティシエ・医療・観光専門学校)の「愛しい南予」が受賞しました。



▲堀内さんの「lunu(リュンヌ)~十六夜~」

同コンテストは7年目。今回は、アマチュア・学生部門優秀作品を商品化し、「えひめいやしの南予博2016」事業と連携して南予地区での販売が計画されています。入賞作品は、えひめ愛フード推進機構ホームページ内「スイーツプロジェクト」の中で紹介されています。

●えひめほろよいフェスタ'15

愛媛産米の消費拡大に向けてイベントに協賛!

10月1日の「日本酒(ライスワイン)の日」にあわせ、松山市堀之内の城山公園内管理広場で、今年も愛媛県酒造協同組合の主催により「えひめほろよいフェスタ'15」が開かれました。

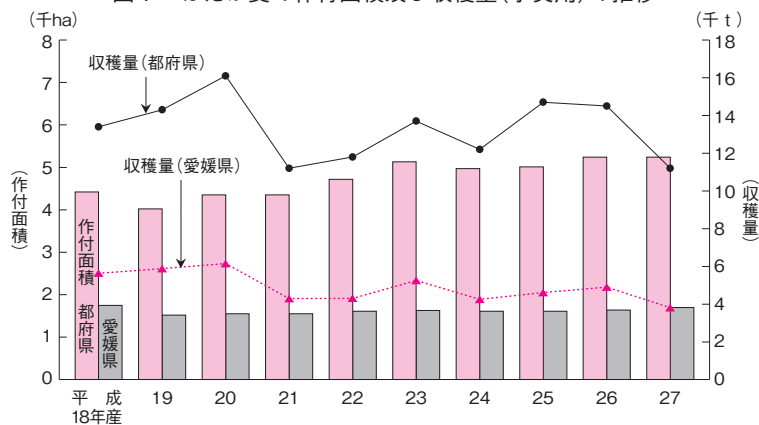
このフェスタは、愛媛の地酒の地産地消を呼びかける毎年の恒例行事。JA全農えひめも愛媛県産米の『しずく媛』・『松山三井』のブランド化・生産振興と消費拡大に向けて毎年協賛しています。

今回は県内18の蔵元が参加。雨天で立食形式となりましたが、会場には1,000人近くが来場し、屋台コーナーの料理をつまみに、蔵元から出された地酒の美味しさを味わったり、飲み比べを楽しんでいました。このイベントに協賛したJA全農えひめとグループ会社は、お楽しみ抽選会に賞品を提供し、今年もイベントを盛り上げました。

統計BOX

29年連続日本一！～愛媛県のはだか麦の収穫量～ — 平成27年産麦類(子実用)の作付面積及び収穫量(都府県)調査結果(概数)から —

図1 はだか麦の作付面積及び収穫量(子実用)の推移

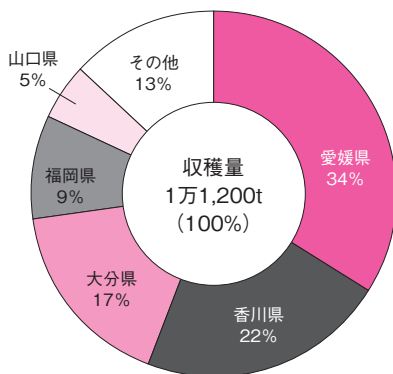


**都府県の作付面積、
収穫量とも減少**

平成27年産はだか麦の都府県の作

県 内各地で麦まきの季節となりました。冬の寒さに耐えて成長し、収穫期の5月頃には黄金色の麦穂が風にそよぎます。麦には小麦、二条大麦、六条大麦、はだか麦などの種類がありますが、今月は、この中から愛媛県のはだか麦の生産推移についてみていきます。

図2 平成27年産はだか麦の都府県別収穫量(子実用)割合



**愛媛県の作付面積は増加、
収穫量は減少**

平成27年産はだか麦の愛媛県の作

付面積(子実用)は5,180haで、前年産に比べて60ha(1%)減少しました。10a当たり収量は216kgで、前年産に比べて61kg下回り、作付面積も減少したことから、収穫量は3,300t減少の1万1,200tとなりました(図1)。

都府県別の収穫量は、愛媛県が3,810t(34%)と最も多く、次いで香川県が2,450t(22%)、3位は大分県で1,870t(17%)となっています(図2)。

都府県の作付面積、収穫量とも、この3県で全国の約7割を占めています。

付面積(子実用)は1,730haで、前年産に比べて90ha(5%)増加しました。10a当たり収量は220kgで、前年産に比べて77kg下回りました。これは、作付期間を通じて、降雨と日照不足による発芽不良、分けつの抑制、登熟不良となったためです。収穫量は3,810tで、前年産に比べて1,060t減少しました(図1)。

愛媛県のはだか麦の作付面積は、平成19年産までは減少傾向でしたが、平成20年産以降は増加傾向に転じています。また、愛媛県のはだか麦の収穫量は、昭和62年産以降29年連続で全国第1位となっています。

はだか麦は、大麦の一種で脱穀すると簡単に殻が取れるのが特徴です。食物繊維が豊富で、昔から押麦、麦茶、味噌など日本型食生活に欠かせない伝統的な食品に加工されていて、近年では、焼酎や発泡酒、パンなどの原料にも利用されています。

今後、更なる生産拡大を進め、実需者ニーズに対応する良質な麦の安定供給体制を確立することが重要です。

中国四国農政局愛媛支局



●愛媛大学農学部の研究で、柑橘果皮と牛乳を同時摂取で花粉症などのアレルギー症状緩和というニュースを見ました。愛媛の柑橘類はおいしい上に花粉症にもいい、もってこいだと思います。みかん大使の皆様、自信をもってPRしていただきたいと思います。

●県内JA直売所販売高100億円突破というニュース記事を見ました。たしかに私も近くのさいさいで屋に行けば新鮮な野菜は山積みです。好きなものが自由に選べるという嬉しさがあります。今は消費者にとって、直売所は重要な存在になっているのだと思います。

(今治市・阿部 徳子さん)

●特集の「みかんライスの取り組み」を読んで。私も農家ですがみかん農家なので「にこまる」のことを知りませんでした。みかんもとても美味ですが、愛媛県産の「ヒノヒカリ」も特Aをとって美味だということも知りました。愛媛の美味いものがたくさんあるのもっとアピールしないといけないなと思いました。

●みかんの収穫が忙しくなってきました。手もみかん色になって秋が深まってきました。

(松山市・別府 幸恵さん)

●みきゃんがキャンペーンに登場し、かわいいですね。私もひめライスキャンペーンに応募したいです。

●最近、県内各地で産直市が取り上げられています。行く機会もないので、特集していただけたら嬉しいです。

(松山市・中野 啓子さん)

●ひめライス新米キャンペーン。今月の裏表紙のみきゃんちゃん大好きです。姉と一緒に毎日毎日てっぺん取ってはしくて応援しています。

●一生懸命新米を食べて、できればAコースのみきゃん曲げわっぱ弁当箱が当たればうれしな。この弁当箱を持って学校に行けたら最高だと思います。

(八幡浜市・岡 夏季さん)

●愛媛の酒蔵めぐり「城川郷」。お酒の知識がありませんので、飛ばしてしまいましたが、その受賞の陰の蔵人さん達の大変な努力に心打たれます。

●した。城川の美味しいお酒、ぜひ飲んでみたいと思います。県外での販売、ネット直販の情報も欲しいです。

●シルバークラウドに帰省し、松山城、奥道後など観光しました。松山が観光客、特に外国人の方で賑わっているのにびっくりしました。自然豊かで空気もきれい。離れてると見えてくる愛媛の良さはいっぱいあります。故郷が活気あふれ、元氣いっぱい嬉しくなりました。

(堺市・金内 知津さん)

●おいしいお米で作ったお酒は美味しいですね。さらに代表の中城英敏さんたちの情熱と努力が込められているお酒は他にはない味がすると思います。今度お酒を買うときは「城川郷」と「しずく嬢」を探してみようと思います。

(今治市・四田 有美さん)

●「エッセー」えがおの種まきを読んで感動。佐々木貴浩さんの涙ぐましい努力の結果が素敵な笑顔となって報われ、明るい未来が見えてくるようです。がんばれ、貴浩さん。

(松山市・平岡 秀明さん)

●エッセーを読んでものすごく感動しました。私も生まれてから愛媛を出たことがありません(旅行は別)。愛媛が大好きで農家のおじいちゃん、おばあちゃんの優しい笑顔や様々な思いや気持ちに正直あたたく大好きです。今は土日の手伝い程度でしか農業も携わっていませんが、覚えたことが沢山あります。

(西条市・伊藤 ちえみさん)

●主人の退職と同時に柑橘に力を入れ二人三脚で頑張っています。今はみかん学級の参加も勉強しています。

●こんな熱心に柑橘づくりに取り組むとは思いませんでした。また子どもが退職すれば後を継いでくれるかな? 元氣な限り頑張ります! 先日、熊本の土産に「早摘みデコぼんす」をいただいたので、とってもさっぱりしたドレッシングで美味しかったです。愛媛も加工したらよいと思います。

(上島町・益崎 君枝さん)

今月のクイズ

「えひめ飲料の商品が、10月にβ-クリプトキサンチンを使用した飲料では初めて、消費者庁から「機能性表示食品」として届出が受理されました。商品名は?」

「POMアシタノ○○○ みかんジュース」

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12月17日(当日消印有効)

発表

「あぐり」1月号で発表します。

当選者発表

9月号の答えは「みきゃん」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の方に図書カード1,000円分をお送りします。

兵頭 栄子さん(西予市) 大西 傑さん(松山市)
小倉 朝美さん(松山市) 上田よし子さん(八幡浜市)
越智 信晴さん(今治市) 田井能雅昭さん(東温市)
石井 茂子さん(伊方町) 丹下 武志さん(西条市)
赤松 誌朗さん(西予市) 入船美沙都さん(西予市)

編集後記

★特集ではレインボーフェスティバルの様子を写真中心に紹介しました。今年もJA・生産者の皆様のご協力により盛大に開催でき、来場者も多く大好評でした。(株)えひめ飲料の「POMアシタノカラダみかんジュース」が消費者庁に「機能性表示食品」として届出が受理されました。β-クリプトキサンチンを使用した飲料では初めて届出の受理が公表された商品です。これも柑橘県=愛媛のチカラですね。(正直)



NOW NOW

COOKING

今月の素材

里芋(伊予美人)



粘りが強くて、甘みも濃くて、
色白、まあいい、伊予の美人ちゃん



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

里芋の焼き春巻き

〈材料・4人分〉	※1人あたり約238kcal
里芋 (大)	2個 (約200g)
レンコン	1/2節 (約60g)
鮭 (または塩鮭)	2切
塩昆布	大さじ2
マヨネーズ	大さじ2
春巻きの皮	8枚
水溶き小麦粉	適量
油	適量

〈作り方〉

- ① 里芋は縦8つに切り、レンジにかける。レンコンは薄切りにし、サッと茹でて冷水にとる。
- ② 鮭はそぎ切りにする。
- ③ 春巻きの皮を広げ、①、②、塩昆布、マヨネーズをかけて巻き、巻き終わりに水溶き小麦粉をつけて留める。
- ④ 油を熱して、③を焼く。

里芋のポタージュ

〈材料・4人分〉	※1人あたり約85kcal
里芋 (大)	4個 (約400g)
タマネギ	1/2個
ダシ (和風)	500cc
味噌	大さじ1
みりん	少々
塩	小さじ1/2
薄口醤油	小さじ1/2
松山揚げ	1/4枚
青海苔	少々

〈作り方〉

- ① 里芋1個は1cmの角切り、3個は1cm幅の薄切りにして、レンジにかける。
- ② タマネギは薄切りにする。松山揚げは5mm角に切りトースターで焼く。
- ③ 鍋にダシ、①の薄切り、タマネギを加え、柔らかくなるまで煮る。
- ④ 氷水などで③の粗熱を取り、ミキサーにかけ、ザルで漉して、鍋に戻す。
- ⑤ ④で味を調え、①の角切りを加え、温める。
- ⑥ 器に盛り、青海苔と松山揚げを飾る。

※〈作り方〉④でスープの濃度が濃くなっていれば、ダシを加えて調整を。

里芋のおやき

〈材料・4人分〉	※1人あたり約229kcal
里芋 (大)	4個 (約400g)
① 片栗粉	大さじ1
塩	少々
豚ひき肉	160g
高菜漬け (刻み)	40g
ニンジン	1/4本 (約30g)
サラダ油	大さじ1
② 酒	大さじ2
砂糖	大さじ1
醤油	大さじ1
水溶き片栗粉	大さじ1～
ゴマ油	小さじ1

〈作り方〉

- ① 里芋は皮をむき、縦4つに切り、レンジにかけ、柔らかくなればつぶし、①を加え混ぜる。
- ② ニンジンはみじん切りにする。
- ③ フライパンにサラダ油を熱し、②と豚肉を炒め、高菜漬けを加えて③を入れ、水溶き片栗粉でとろみをつけて、ゴマ油を入れる。
- ④ ①の生地を8等分し、それぞれ丸めて平らにし、③の餡をのせて包み込み形を整える。
- ⑤ フライパンで④の両面を焼く。

POM

えひめ逸品柑橘

愛媛きよみ
サイダー

期間
限定



柑橘王国「愛媛」の隠れた逸品をお届け

「清見」とは、温州みかんとオレンジを交配した柑橘で、産地・愛媛では贅沢な柑橘として親しまれています。甘みと酸味のバランスがよく、風味豊かな味わいをお楽しみください。



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

愛媛県産米
愛媛県産米
愛媛県産米

愛媛県産米

にこまる

おいしい愛媛のお米、
食べてみんけん!

「愛媛県産米 にこまる」の特長

つやと粘りに自信あり、
暑さに負けないお米です!

西日本向けに開発された温暖化に強いお米で、
高温の年でも品質は良好です。
父・母ともにコシヒカリ系統で、食味や光沢も良く、
粘りが強いのが特長です。

愛媛県イメージアップキャラクター

みきやん

(登録番号 3-2508001)

JA全農えひめ／愛媛県米麦振興協会

この冊子は再生紙を使用しています。