

JA全農えひめ情報

# みくろ〜ど

2

■特集

愛媛県内のTACの取り組みとJA全農えひめの取り組み

2016・February



# 愛媛の酒蔵めぐり

8

## 千代の亀



▶槽搾りの作業風景。時間と手間と引き換えに、雑味のない味に仕上がる

▶千代の亀酒造の若き伝道者・蔵人にしって営業広報を担う木村大二朗さん

## 千代の亀酒造株式会社

代表銘柄 千代の亀  
 創業 1716年（享保元年）  
 代表者 代表取締役 佐伯 猛  
 住所 喜多郡内子町平岡甲1294-1  
 TEL 0893-44-2201

▲（右）しっかりした旨みと力強い口当たりの「純米吟醸 緑（みどり）」。（中）300周年記念の酒、第一弾。愛媛酵母EK-7使用、華やかな香とまろやかな旨みが口の中をさらりと流れる「純米大吟醸 蒼流（そうりゅう）」。（左）「純米吟醸 しずく媛」は華やかさとやさしい口当たり

「千代の亀酒造」は江戸時代中期に亀岡久平氏が「亀岡酒造」として始めた歴史ある蔵です。かつては旧・五十崎町に10軒あった蔵も昭和45年には当蔵1軒に。9代目の亀岡徹氏はそれまでの大量生産から、本物にこだわり、米の味を引き出す純米吟醸酒造りに取り組みます。とりわけ生酒に力を注ぎ、昭和60年代に長期熟成凍結酒が誕生、大きな話題となりました。

「地域の伝統蔵を絶やすわけにはいかない」。有志らの熱い思いに地元企業が支援に乗り出し、平成7年に社名を銘柄と同じ「千代の亀酒造」と変更。平成25年に小田川沿いへ新築移転。冷房完備の新蔵で、酒本来の味を引き出す昔ながらの槽搾りを全量採用、地元契約農家の減農薬米を使用するなど、酒造りへのこだわりと真摯な姿勢はそのままの酒造りが続きます。

昨年は他社に先駆け、愛媛酵母EK-7を使った新酒を発表。そのフルーティな香が好評を博します。そして今年には創業300周年の大きな節目の年にあたります。EK-7酵母や凍結酒といった魅力の酒、酒造好適米・五百万石使用のキレイな酒、日本酒離れの若者にもアピールする企画力や開発力、酒造りの信念をパワーに様々な挑戦をしていきます。銘柄「千代の亀」の名の如く、千代に八千代に愛される酒として。

# めぐり〜ど

February 2016

## 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。

- 営農と生活を支え、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



2月14日はバレンタインデー。ボーイフレンドに渡す手編みのセーターが、もう少しで完成！ 3月14日のホワイトデーは、きっと「い♡いよかん」♪ 4月14日のハッピー・オレンジデーにつながっていくといいですね。寒さが吹き飛ばようなホットなハナシに誘われて、庭先の梅のつぼみも膨らんできています。

●表紙：バレンタインデー目前  
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.182

### 愛媛の酒蔵めぐり⑧〜千代の亀酒造(株)

2

〈特集〉愛媛県内のTACの取り組みとJA全農えひめの取り組み

**JAの総合力を発揮して担い手支援と  
地域農業の振興をめざします。**

9

統計BOX

10

ふるさと ESSAY VOL.250

**日本酒、大好きです。**

平繁 かなえさん

12

TOPIC NEWS

16

READERS通信

NOW NOW COOKING

〈今月の素材〉**キウイフルーツ**

### 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>

# JAの総合力を発揮して担い手支援と地域農業の振興をめざします。

TACは、「とことん会ってコミュニケーション」を合言葉に、「地域農業の担い手に向くJA担当者」の全国統一の愛称です。現在、愛媛県内では10JA・80人のTACが、JAの担い手対応の総合窓口として日々担い手を訪問し、意見・要望等の情報収集をはじめJAの総合力を発揮した提案活動などを通じて、担い手づくりや手取り向上につながる経営支援などに取り組んでいます。

今回は、県内JAのTAC活動の取り組み状況とJA全農えひめの取り組み・支援の状況を紹介합니다。

## TACとは

全農は、地域農業の担い手に向く活動を強化し、多様化する担い手のニーズに対応しようと、TAC(＝地域農業の担い手に向くJA担当者)の設置を推進してきました。

全国では254JAで1,612人がTACとして、約7万戸の農業経営者を対象に、訪問・面談活動を

行っています。県内においては、平成27年度に新たに2JAで設置され、10JA・80人が経営体に向く活動を実施しています。

5年後、10年後と地域農業を担っていく農業経営者、つまり「地域農業の担い手」に向き、担い手の意見・要望を収集しJA関係部署につながることにより、JAの事業に反映させ、JAの事業基盤の充実に貢献していく。そういった活動を行うJ

A担当者を「TAC」と位置付けています。

全国統一名称は、平成20年に一般公募し、JA・連合会が一体(チーム)となって地域農業をコーディネートするという意味を持つ「Team for Agriculture Coordination」の頭文字をとって「T・A・C」と決定され、「とことん、A会って、Cコミュニケーション」のキッチンピーで親しまれています。

## TACの目的・活動

TACの目的は、①担い手とJAとの信頼関係の構築、②JAの横串機能の強化と改善、③地域農業発展と成果の見える化をめざして、日々、地域農業の担い手を訪問し、ご意見・

図1 JAグループにおけるTACの担い手対応の目的と手順

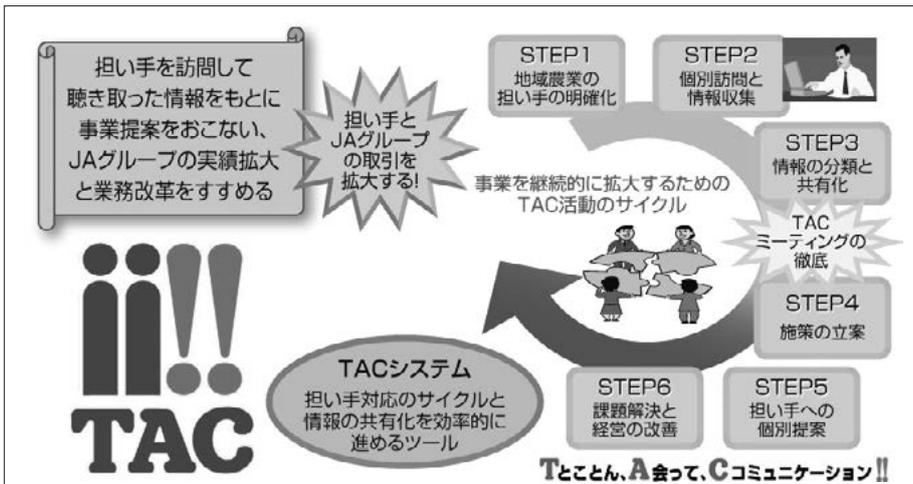
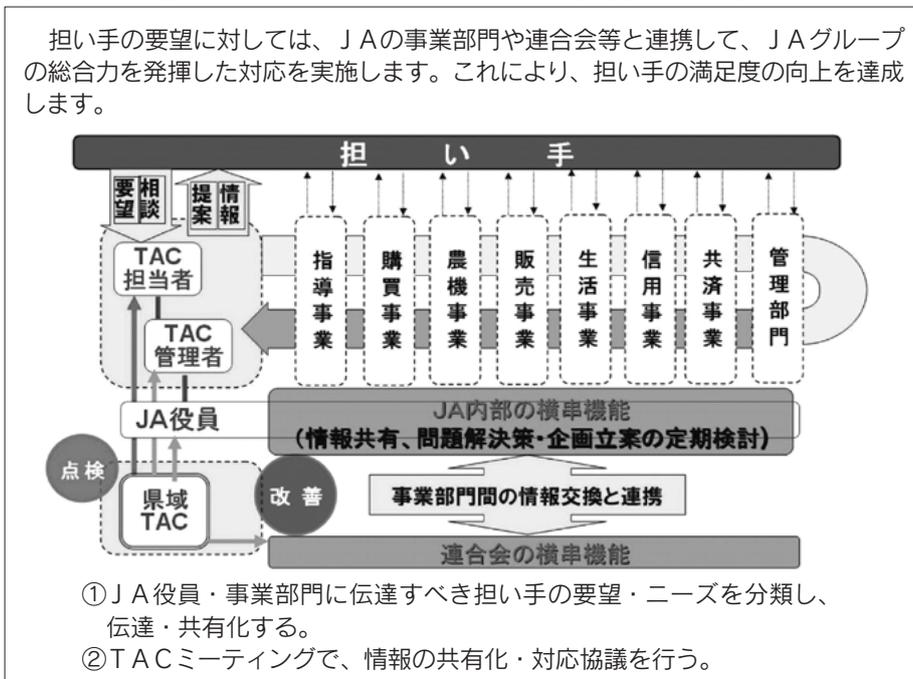


図2 TAC活動のポイント「JAグループの総合力の発揮」



ご要望を伺い、JA役員・関係部署につなぎJAの事業や業務改善に結び付けていくことです。

TACの活動では、訪問する経営体の選定が重要です。選定にあたっては、概ねTAC1人につき50経営体以内を基本とし、JAが基準を設定することにしており、訪問する経

営体の基準はJAごとに異なります。なお、全国的には、「農業生産法人」や「集落営農組織」、「若手農業者・新規就農者」といった将来の地域農業を担う農業者・経営体を重点訪問先とするJAが多く見受けられます。

また、TACの活動体制もJAごとに異なりますが、内部・外部環境が変化する中では、積極的に再構築を行い、求められる機能を再定義することも必要となってきました。

訪問により収集した要望・意見は、TAC個人にとどめることなく、JAの事業部門や連合会等と連携して、JAグループの総合力を発揮した対応を実施しています。

活動が定着しているJAでは、TAC月例会等を通じて、どういう施策を提案できるかを役員・関係部署が集まって検討し、その施策を担い手にフィードバック(提案)しています。

こうした、JAグループの事業を通じて、担い手の課題解決、経営の改善に寄与していくことで、担い手の満足度の向上を達成し、信頼関係を深める活動を展開しています。

全国のTAC取組事例では、「法人対応」「若者・新規就農」「経営支援」「6次化」「販売対策」「融資」「法人化支援」「労働力支援」「農地集積」「肥料農薬」「加工業務用野菜」と幅広く、担い手との信頼構築に伴い、「経営支援」に関する取り組みが、年々増加しています。

### 年々充実する 県内JAのTAC活動

本県におけるTACの取り組みも年々充実してきました。JAの担い手対応の総合窓口として、担い手づくり、手取り向上につながる経営支援、担い手の要望に応えJA営農・経済活動に反映しています。

県内JAでは、役員がTAC月例

会に出席して情報の共有や農業者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います。JA役員がリーダーシップを発揮することで、営農・経済部門だけでなく融資部門などJA内部の連携も強まり、担い手の幅広いニーズに対応できる体制も整ってききました。

こうした県内JAの取り組みは、全国の大会で毎年JA表彰やTAC表彰を受賞するなど、高く評価されています。27年度は、JAひがしうわがJA表彰(全国7JA)、同JAの片山幸太さんがTAC表彰(全国9人)を受賞されました。



▶27年度全国大会でJAひがしうわがJA表彰とTAC表彰を受賞

※JAひがしうわの取り組みは6ページで紹介しています。

なお、全農のホームページでは、2014年度・2015年度の全国表彰JA・TACの活動や、基本方針が紹介されています(「全農担い手対応」)。

### JAのTAC活動を バックアップ

JA全農えひめでは、JAのTAC活動の活性化をバックアップしようと、部門間連携を強化して、担い手対策要領による支援、JATACの人材育成支援、県域TACによる担い手対応のフォロー等に取り組んでいます。

#### (1) 担い手対策要領を通じた支援

担い手対策要領では、JA・関係団体が行う新規就農者育成・担い手への労働力支援の体制整備や、新品种・新技術の実証を行う際の費用の一部を助成するとともに、担い手が新規に農作物を作付する際の生産資材費の一部助成を実施し、JAのTACによる産地振興・担い手支援をバックアップしています。27年度の担い手対策要領を通じた助成は、当

初計画を上回る2、600万円程度を見込んでいます。

## (2) 人材育成支援

人材育成支援では、TAC階層別研修会や指導員会と連携した相互ほ場研修会、愛媛県TACパワーアップ大会（代表者による発表会）等を計画的に開催し、TACの資質向上と活動活性化の支援に取り組んでいます。



▶農業経営支援実践研修会

担い手への総合的な経営改善提案が求められる中、平成27年度には、初めての試みとして、県信連・中央会と合同で「農業経営支援実践研修会」を開催しました。

この研修会は、昨年6月、営農部門と金融部門が一体となり、JAの総合力を発揮した農業経営支援能力を習得し、担い手の所得向上につなげようと開き、TACや営農指導員、農業融資担当者らJAから60人が参加しました。研修会では、参加者が7班に分かれ、土地利用型と柑橘のモデル経営体の課題を整理し、営農部門からは作物提案や機械・施設の導入提案、金融部門からは農業融資メニューの提案を行い、経営改善計画表を作成。参加者からは「実践に結び付く」「連携が図れてよかった」と好評でした。

## (3) 県域TACによるフォロー活動

県域TACは、JAのTAC月例会に参加し、県本部の各品目担当とも連携し情報交換に努めています。さらにJAと訪問先リストを共有し、法人や大規模経営体など担い手への直接訪問により、情報提供や収集を通じて、信頼構築を図っています。

## (4) 平成28年度から「JAグループ愛媛担い手サポートセンター」設置による支援

平成28年度からは、JA全農えひめ・JA愛媛県信連・JA共済連愛媛・JA愛媛中央会で構成する「JAグループ愛媛担い手サポートセンター」連絡協議会（仮称）の設置に向けて、現在、検討を進めています。同協議会では、連合会・中央会が連携して取り組むことが効率的かつ有効と考えられる機能を発揮し、JA支援に取り組むことにしています。特に、農業法人や大規模経営体等の担い手に向く体制を強化し、JA単独では対応が困難な担い手について、JAとの同行訪問や単独での直接訪問も行います。

JAグループでは、「農業者の所得増大」「農業生産の拡大」を自己改革の最重要課題として取り組むこととしており、担い手の総合対応を行うTACの役割・活動はますます重要となっています。

JA全農えひめでは、TAC活動の活性化を通じて、JAとチーム・タッグを組んで地域農業の振興と産地活性化に貢献していきます。

## 〈JA事例紹介①〉JAひがしうわ 地域の特性を活かした生命（いのち）を育む 西予ブランドづくりに向け、 経営面など総合的な営農支援強化

JAひがしうわでは、平成22年第1期農業振興計画を策定し、地域の生産基盤の維持拡大に取り組みながら、平成23年度に営農指導員の中から5名をTACとして任命し、活動をスタートさせました。現在は、指導課、管内4地区の農産センター、西予市農業支援センターに計8名のTACを配置。部門間連携を強化し、



地域生産振興に取り組んでいます。

TACの主な業務内容は、①地域農業の中心となる大規模担い手経営体や農業法人に対する総合的な営農支援、②行政等の関係機関と一体となった担い手の経営状況に応じた営農指導の実施、③地域に即した生産計画の策定・品目推進による生産の維持拡大——です。

平成27年度はTAC活動5年目を迎え、これまでの取り組みが評価され、平成27年11月の「全国TACパワーアップ大会2015」において、JA表彰ならびにTAC表彰（個人表彰）営農部農産課宇和農産センター片山幸太さん）を受賞しました。

### 主な取組内容

1. 水田フル活用の提案による担い手の所得向上

現行耕作面積のフル活用に向け、農政に対応した飼料用米、酒米、麦、

大豆等や裏作を活用した加工業務用キャベツの作付提案を実施しています。

2. 農業法人と連携した新規就農者・後継者育成

新規就農者・後継者育成を目指し、農事組合法人加茂ファームとの連携によるキャベツや白ねぎ等の新規作付による年間作業体系の確立を実現しました。

3. 若手農業者組織と連携した食農活動への取り組み

地域の後継者確保に向けた婚活支援イベントや学童を対象とした農亲身体験「あぐりスクール」、「田んぼの教室」等の食農教育を実施しています。

4. 耕畜連携に向けた稲わら・麦わら利用体制の整備

新規需要米（WCS用稲、飼料用米）を水田転作の強化に伴い作付提案し、耕畜農家の連携強化による地域循環型農業を推進しています。

5. JAによるアグリサポート（農作業支援）事業の展開

JAが農作業支援事業を展開し、担い手の規模拡大に伴う労働力支援や高齢農家の作業支援を実施し、地域農業の維持拡大につなげました。

### 3 づくり運動を展開

#### 中核となるTAC活動を強化

J Aひがしうわでは、平成27年度に第2期農業振興計画を策定しました。『地域の特性を活かした生命(いのち)を育む西予ブランドづくり』と題し、「環境にやさしいものづくり」「持続的な担い手づくり」「力強い販売戦略づくり」の3づくり運動に取り組んでいます。

地域農業の振興に向けた3づくり運動を進める中核として、TAC活

動の取り組み強化を進めています。

J Aひがしうわ指導課の福井重雄課長は、「当J Aにおける第2期農業振興計画の達成に向け、TAC活動の取り組み強化が重要だと考えています。営農指導・購買・集荷販売等の多岐にわたる業務を担う営農指導員がTAC活動に取り組むことで、多方面からの情報をよりタイムリーに発信でき、担い手の経営に踏み込んだ対応が可能になります。今後さらに出向く体制の強化、経営指導

の強化に努め、TACが中心となり、担い手への総合的な営農支援に結び付けていきます」と今後の展開に向けて力強く抱負を話しています。



J Aひがしうわ  
指導課 福井 重雄 課長

## 〈J A事例紹介②〉 J Aおちいまばり TACがパイプ役として耕作放棄地対策、 担い手育成、農作業支援など農家の要望に 応えて地域農業を守る取り組みを展開

J Aおちいまばりは、平成24年度からTACを導入し、平成25年度に開催された全国TACパワーアップ大会2013ではJ A表彰を受賞しています。現在はTAC管理者7名、TAC統括1名、TAC7名という体制でTAC活動を展開しています。J Aでは、農家の要望を内部で

情報共有するとともに部門間の連携を進めるため、TAC定例会議には役員と営農経済部門だけでなく信用事業の課長なども出席。役員の強力なリーダーシップのもとで、迅速な対応と新しい事業提案・実践などにつなげています。これまでにTACが農家の「困った」を集め課題解決

を検討していく中で、耕作放棄地と担い手育成対策としてJ A出資農業生産法人「㈱ファーム咲創(さくぞう)」、農作業支援グループ「心耕隊(しんこうたい)」といった地域農業を守る新たな取り組みが生まれました。また、耕畜連携や省力技術の提案など、TACの取り組みが産地振興につながっています。

### 農業生産法人「㈱ファーム咲創」の設立

管内は遊休農地・耕作放棄地が県内他地区と比較しても多く、TAC

指導員の聞き取りで出された担い手の要望に因應するため、平成24年7月にJA出資99%の農業生産法人「(株)ファーム咲創」を設立しました。

事業内容は、①新規就農者を法人雇用する「人材育成事業」、②一時的な農作業（水稲・野菜）を受託し支援する「労働力支援事業」、③委任された農地で作物を栽培する「農業経営事業」です。その中で、TACが担い手とのパイプ役として新規就農者への栽培技術指導や労働力支援提案など迅速な対応につなげていきます。



▶「心耕隊」の農作業支援

主力野菜のきゅうりでは、TAC巡回時に「収穫さえ手伝ってくれるならもっと面積の拡大ができるの」という農家の要望を基に、人材派遣会社と提携し、農家の朝の胡瓜収穫作業を手伝って

もらうことで、作付面積・農家所得の向上につながっています。こうした取り組みに加え、27年度はきゅうり部会の機運が高まったこともあって、JA全体で面積・栽培農家数ともに増加し、念願の販売高2億円を突破しました。

**農作業支援グループ「心耕隊」の結成**

水稲・野菜の農作業支援は、「(株)ファーム咲創」が基軸となりますが、果樹の産地維持に向けた担い手への支援が課題となる中、平成25年度に、営農販売事業本部内にJA職員10名体制で「心耕隊」を結成しました。

各センターのTACは、担い手とのコーディネーターとなり、細かな作業支援要望と「心耕隊」の作業スケジュールを調整するなど「心耕隊」の事業推進および営業活動を補完しており、TACが必要不可欠な存在となっています。心耕隊による作業受託の評価は高く、高齢化が進展する中で、地域農業発展のツールとして今後の取り組みが期待されています。

農作業支援事業では、繁忙期と閑散期の波がありJA職員の対応だけでは繁忙期の対応が難しくなってきた

ため、平成27年度から人材派遣会社と連携し、「心耕隊」や「ファーム咲創」に支援隊を派遣し、田畑収穫や植え付け作業に従事してもらうことで態勢拡充につなげています。

**今後の取り組みについて**

JAおちいまばり営農企画課の森康弘課長は、「食と農を基軸とし地域に根ざした協同組合としての役割を發揮するため、次期中期計画に合わせて取り組み農業振興計画を策定中です。計画では、主要な7つの方針をレインボープランと位置づけ、有利販売、生産コスト抑制、経営サポートを行うこととしており、TACが中心となり戦略的に取り組む重点7品目を推進することで、農家所得向上と地域農業の活性化に寄与したい」と今後の抱負・意気込みを話しています。



JAおちいまばり  
営農企画課 森 康弘 課長

# 統計BOX

## 全国の水稲収穫量(主食用)は744万2,000t — 平成27年産水稲の収穫量調査結果から —

2013年、「和食…日本人の伝統的な食文化」が、ユネスコ無形文化遺産に登録されました。これは、「和食」が料理それだけではなく、「自然を尊ぶ」という日本人の精神に基づいた文化として、世界に広く認められたということですが、「和食」は、日本人の伝統的な食文化であり、その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27年産水稲の生産状況についてみていきます。

**全国の10a当たり収量は531kg**

全国の平成27年産水稲の作柄は、北海道及び東北では、全もみ数及び登熟がおおむね平年を上回った一方、関東以西では、全もみ数は地域によって差があったものの、8月中旬以降の日照不足や台風等の影響により登熟が総じて平年を下回ったことから、全国の10a当たり収量は平年並みの531kg(前年産に比べ5kg減少)、収穫量(子実用)は798万6,000t(同44万9,000t減少)が見込まれています。

このうち、主食用の収穫量は、744万2,000tで、前年産に比べ44万tの減少が見込まれています。(図1)。

図1 平成27年産水稲の全国農業地域別10a当たり収量

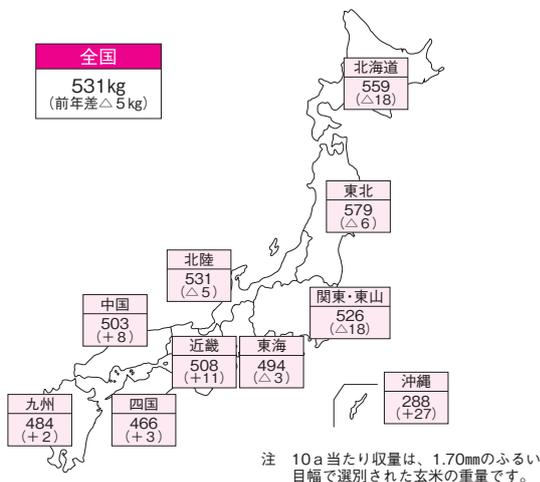
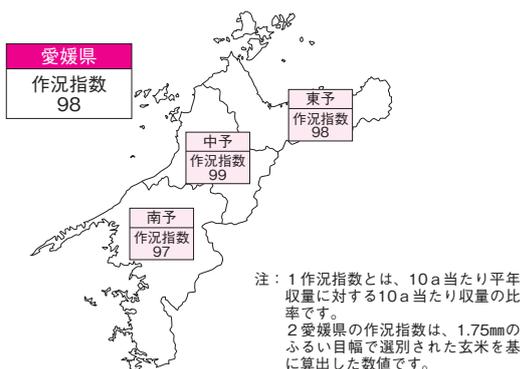


図2 平成27年産水稲の作柄表示地帯別作況指数(愛媛県)



**愛媛県の10a当たり収量は488kg**

愛媛県の平成27年産水稲の作柄は、やや不良となりました。これは、10a当たり全もみ数は平年並みに確保されたものの、生育期間を通じて日照不足傾向で推移した上に、10月以降の低温及びいもち病の発生により登熟が阻害されたためです。これらのことから、10a当たり収量は488kg(平年に比べて10kg減少)となりました。作柄表示地帯別にみると、東予は481kg(同10kgの減少)、中予は528kg(同6kgの減少)、南予は461kg(同12kgの減少)となりました。

中国四国農政局愛媛支局

なお、作況指数については愛媛県全体で98のやや不良、作柄表示地帯別には東予は98のやや不良、中予は99の平年並み、南予は97のやや不良となりました(図2)。

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。「ごはん食」は粒食なので、ゆっくりと消化・吸収され、血糖値をなだらかに上げて、長時間維持します。つまり、脳にとって非常に安定したエネルギー供給源なのです。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。



## 日本酒、大好きです。

「日本酒、大好きです」。

こう書くところ、酒豪と思われるでしょうか(笑)。テレビ番組での酒蔵取材がきっかけで2001年「利き酒師(SI認定)」の資格を取り、勢い余って「ワインコーディネーター」「焼酎アドバイザー(現在は焼酎利き酒師)」の3つの資格を取得しました。つまり「酒の三冠王」。学んだ知識を酒の肴に晩酌を楽しんでいます。折しも今は日本酒の寒造りシーズン。早い蔵では新酒が蔵出しされています。

江戸時代初期頃までは「新酒・間酒・寒前酒・寒酒・春酒」と年に5回仕込まれていた日本酒。酒は温度変化に弱く低温・長期発酵が必要なことから「寒仕込み」が次第に定着したとか。冬は水質も安定する上、秋に収穫した米が新鮮なうちに仕込めるなどの利点もあるそう。コンピュータでの温度管理が容易になり今では年中酒造りが可能になりましたが、小さな酒蔵では今でも杜氏と蔵人が伝統の仕込み方で酒造り

を行っています。

愛媛には大小45の酒蔵があります。意外に多いですね。酒豪のイメージが強い高知(笑)は18(組合加盟蔵)ですから、愛媛は地域地域で酒文化がいかに発達した県であるかが分かります。米と水、酵母こうぼというシンプルな素材を使って醸す日本酒。米の種類や磨き方、水の違い、酵母の違い、造り手や風土によつて香りも味も千差万別です。ここに惹かれるんです。同じ原料でこうも違う味に醸せるのかと。吟醸酒ならイチゴやメロンのようなフルーティな甘い香り、純米酒なら米の旨みを感じるどっしりとした味わい。なぜこの香り・味わいが生み出されるのかを探る楽しさが日本酒にはあります。

利き酒はワインのように銘柄当てをするのではないのでクイズ的な面白さはありませんが、味のタイプを分類し、どんな料理にあうかマリアージュ(相性)を探り当てるのが醍醐味です。最近ハマっているのはマスカルポーネ

# 平繁かなえ

KANAE HIRASHIGE

あいテレビ (ITV) アナウンサー。広島県呉市出身。1969 (昭和44) 年2月7日生まれの水瓶座。血液型はO型。安田女子大学卒業後に広島で1年半フリーアナウンサーを経験。1992年10月、開局にあわせて、あいテレビへ入社。ローカル情報番組「ハナマル調査団」、「ハナマルセブン」などでグルメ・リポーターを務めるなど情報系番組を中心に11年間活躍。好物はウニ、イクラ、フレンチトースト。苦手なのはセロリとレバー。2003年4月に長女を出産、翌年4月に夕方ニュース「NEWSキャッチあい」キャスターとして職場復帰し、11年間県内各地の今を伝え続ける。2015年7月からは、あいテレビがゴールデンタイムとしては13年ぶりとなる情報バラエティ番組「よるマチ！」にレギュラー出演。

趣味は、フリーマーケットめぐり、ハワイアンフラ。資格は英検2級、利き酒師&焼酎アドバイザー(日本酒サービス研究会認定)、ワインコーディネーター(全日本ソムリエ連盟認定)を取得。

★「よるマチ！」(毎週月曜・19:00~19:54)

「月曜の夜が“待ち”遠くなる」県民お役立ち情報バラエティ番組。毎回、県内の旬な情報の特集で伝えるほか、グルメコーナーなどもある。松山市一番町のアエル松山2階の小さなスタジオ・i-studio(通称アイスタ)から生中継で夜の街の様子も紹介している。



▲蔵元屋では1ショット100円から日本酒の利き酒ができます。二番町に繰り出す前に“一人0（ゼロ）次会”で地酒の飲み比べはいかがですか？

チーズのカナッペと吟醸酒の組み合わせ。クセのないマスカルポーネに香り高い吟醸酒がよく合います。愛媛は軟水で仕込むため「女酒」と呼ばれる柔らかい甘口のお酒が多い一方、辛口でキレのあるお酒を得意とする蔵もあり、和食のみならずいろいろなジャンルの料理に合います。

そこで「自分好み」の地酒を探すのにぜひお役立て頂きたいのが松山市一

番町にある愛媛の地酒アンテナショップ・蔵元屋。県内24蔵約180銘柄の地酒が揃っていて飲み比べをする事もできます。今年度は暖冬傾向、だからこそ杜氏や蔵人の技の見せどころです。新酒の製造年度は毎年7月〜翌年6月と定められていて、28BY（平成28年醸造）のフレッシュな新酒が2月はずらり揃います。初心者の方はぜひ「搾り方」に注目してほしい！ ラベ



▲「お酒を飲む口実に」と取得した3つの資格。利き酒師は日本酒のおいしさだけでなく料理との相性も提案できるスキルが必要です！

ルに記されているキーワードをいくつか挙げてみますね。どれも火入れ前のフレッシュな味わいなので日本酒の新たな一面を発見することができますよ。（参照：SSI「利き酒師必携」、日本酒造組合ハンドブック「&SAKE」）

- ・「にごり酒」…発酵完了直前の醪を粗い布で濾しただけの白く濁ったお酒。
- ・「おりがらみ」…搾りたての酒には微細な固形物「滓」が残り、この滓が残ったまま出荷するのが「おりがらみ」。にごり酒より滓が薄いので「うすにごり」とも言う。
- ・「あらばしり」…上槽（醪を絞り清酒と酒粕に分ける）の際、圧力をかける前に槽の口から出てくるはじめの液体。発酵した炭酸ガスの心地よい刺激のある味わいが特徴。
- ・「雫酒、斗瓶囲い、袋吊り」…一般的に酒袋を懸け木に掛け、自然に流下する液体だけを採取する方法。自然な圧力で絞るので、手間はかかるがきれいなお酒に仕上がる。
- ・「しぼりたて」…上槽後、火入れをせず、そのままの状態の生酒。

エッセイの最終回は私の利き酒リポートになってしまいましたが（笑）、愛媛の地酒の豊かさに興味を持って頂けたなら幸いです。地酒で乾杯派を増やすべく、これからもどんどん飲んで愛媛のお酒を応援していきま〜す！

## ●がんばれ受験生！『愛媛いよかん』=いい予感 湯島天神で合格祈願「愛媛いよかん」3,000個配布

J A全農えひめ果実課は、「がんばれ受験生！『愛媛いよかん』=“いい予感”」をコンセプトに、今年も大学センター試験を控えた1月9日、東京都文京区の湯島天神の境内で、合格祈願のお祓いを受けた「愛媛いよかん」を参拝者3,000人に無料配布しました。

この取り組みは、合格の縁起物として、またビタミンCがたっぷりの伊予柑で受験を控えた大事な時期に風邪を予防してもらおうと毎年実施しており、今回で31回目。受験シーズンの恒例行事になっており、合格祈願で参拝する受験生や家族に合格の縁起物として喜ばれています。

今年も配布開始前から行列ができる中、境内に「合格まで風邪をひかずに頑張ろう。愛媛いよかん=いい予感」の天幕を掲げて、かすり姿

の女性が、参拝される受験生やその家族に「いい予感が当たりますように」とお祓いを受けた愛媛いよかんを配布しました。



## ●2015JA農機ビッグフェア JA農機の総合展示会に1,417人が来場

県内JAとJA全農えひめ農機課は、12月4日・5日の2日間、松山市のアイテムえひめで、取扱メーカー等の協力を得て、県内統一の農機総合展示会「2015JA愛媛農機ビッグフェア」を開きました。

フェアは、農機の計画的・効率的な適正導入の促進と安全使用の啓発、効率生産に役立つ作業体系の提案や省力機械の普及促進、新機種・新製品の説明・研修などを目的に毎年開催しており、25回目。

今回は「豊かな大地とみんなの笑顔。JA農機が応援します」をテーマに、大型農機から小物資材までメーカー21社が効率化や高品質生産に対応できる高性能機械・省力機械、新製品や小物特価品等を多数展示。1台限りの超特価品の展示販売のほか、安全・安心・低コスト化に向けた取り組み情報を紹介するトータルアグ



リードコーナー、野菜作関連機械や安全使用などのコーナーを設置し、農機関連情報を発信しました。

県内各JAから1,417人が来場し、最新農機のデモンストレーションなどを通じて性能や特徴などを確認していました。

## ●甘平選果目あわせ会

# 「甘平」ブランド確立に向けて品格統一めざす

J A全農えひめ果実課は、1月8日、愛媛オリジナル品種「甘平」の出荷を前に、八幡浜市のJ Aにしよう本店で「甘平選果目あわせ会」を開きました。

目合わせ会は、消費者・販売先の期待に応えるため、品質の向上と品格の統一をめざして行っており4回目。J Aの生産販売・選果担当者と愛媛県、市場関係者など40人が出席しました。

目合わせ会では、J A全農えひめの担当者が、サンプル果実を見せながら選別・出荷基準や基準見直し（「秀」（Aランク）の酸度基準を1.1%未満から1.2%未満に変更）について説明。品格・価格に見合った商品を出荷することを呼びかけ、確認しました。

「甘平」は、愛媛県が平成19年に品種登録した爽やかなシャキッと食感と甘さが魅力の品種。面積・生産量とも年々拡大しています。

東京と松山の市場関係者が、「認知度・人気も上がっている。旬・美味しい時期が短いので適期収穫を心がけ、品質にばらつきのない高品質なものを出荷してほしい」と呼びかけました。



27年産生産予想量（27年12月時点予想・J A関係）は、面積が前年比124%の197ha、生産量は前年比111%の1,702 t。J A全農えひめ担当者は、「生産量が拡大する中、厳選出荷で市場単価は前年並み以上をキープしていきたい」と話していました。

なお、目合わせ会の後には、愛媛県の職員がサンプル果実を見せながら、昨年11月に県が発表した「愛媛QUEEN（クイーン）スプラッシュ」（糖度13度以上で外観が特に優れた最高品質の甘平）の選果基準等を説明しました。

## ●平成27年度「愛媛県くり品評会」表彰式

# 農林水産大臣賞の稲積清重さん、稲本裕子さんらを表彰

愛媛県くり研究同志会（大野奉孝会長、会員数2,157人）は、12月8日、松山市のJ A愛媛で平成27年度「愛媛県くり品評会表彰式」を開き、農林水産大臣賞を受賞した立木部門の稲積清重さん（J A愛媛たいき）、果実部門の稲本裕子さん（J Aえひめ中央）をはじめ入賞者を表彰しました。

立木部門で農林水産大臣賞を受賞した稲積さんは、日当たりがよく作業性に優れた明るい園地で、下枝まで十分に日が射しこみ樹全体の樹勢・樹形もよく、整枝せん定等の管理も十分に行われており、年5回の防除で病害虫の発生もほとんどなく、省力化や土壌管理面でもすぐれ、着穂数・肥大とも良好で生産性の高い模範園として高く評価されました。2回目の受賞となった稲積さんは、「日頃から風通しや採光に心がけており、評価されてうれしい。これからも、10aあたり収量500kgを目標に頑張っていきたい」と笑顔を見せていました。

果実部門で大臣賞を受賞した稲本さんの出品した銀寄は、特に果実の大きさ・光沢・揃いが高く評価されました。稲本さんは、「平成29年に植えたばかりで出荷も3年目。経験も浅い中で評価されてうれしい。今回の受賞を機に、さ



▲農林水産大臣賞の稲本さん（左）と稲積さん

らに頑張りたい」と受賞の喜びと今後の抱負を話していました。

なお、J A全農えひめ扱いの27年産栗の市場販売実績は、出荷数量が293 t（前年比73%）、平均kg単価は838円（同129%）でした。8月・9月は前年を上回る出荷量だったものの、荷動きはスムーズで高単価で推移。10月は出荷のピークらしいピークもなく出荷量が激減（前年比31%）し、kg単価は1,051円（同174%）でした。

※入賞者は11月号12ページのトピックニュースで紹介しています。

## ●肉用牛婦人研修会

### 肥育技術向上に向けて食肉処理の現場を視察

愛媛県肉牛生産者協議会は、12月10日、大洲市のJAえひめアイパックス(株)本社などで、JA関係者を含め26人が参加して、「肉用牛婦人研修会」を開きました。

今回は、JAえひめアイパックス(株)食肉処理施設で牛枝肉の状況や牛カット室を見学しながら、同社社員とJA全農えひめ職員から、出荷した牛がどのように評価されているか、また加工処理されて店頭に並ぶかといった流通状況、枝肉を見ながらどのような肉が購買者に好まれるかなどを学びました。

加工処理施設を初めて見学した方も多く、自

分が出荷した枝肉を見つけると、担当者に評価のポイントを熱心に聞いていました。参加者は、「一生懸命育てた牛がここで処理され、経営ができています。牛たちに感謝です」「評価基準や流通の状況が勉強になりました。高評価が得られる肉を出荷できるよう頑張りたい」と話していました。



分が出荷した枝肉を見つけると、担当者に評価のポイントを熱心に聞いていました。参加者は、「一生懸命育てた牛がここで処理され、経営ができています。牛たちに感謝です」「評価基準や流通の状況が勉強になりました。高評価が得られる肉を出荷できるよう頑張りたい」と話していました。

## ●JAグリーンえひめ七草粥お接待

### 「今年も元気に過ごせそう」と恒例行事が大好評！

東温市北野田にある農産物直売所「JAグリーンえひめ・フレッシュ市」は、1月7日、出荷会員が地元でとれた七草を使って作った「七草粥」を来店客に振る舞いました。

この取り組みは、JAグリーンえひめの出荷会員が組織するフレッシュ市部会が「七草粥お接待」として毎年取り組んでいる地域の消費者との交流イベントです。

当日は、出荷会員が早朝から大鍋で七草粥200人分を作り、来店客に無料で七草粥を手渡しました。

七種の若菜の生命力を食し、邪気をはらうという習わしの七草粥。食べた方は、「あっさりしていておいしい」「体が温まります」「今年も元気に過ごせそうです」などと笑顔を見せていました。



## ゼスプリ社のキウイ新品種「G3」初収穫を中村知事に報告

ゼスプリインターナショナルジャパン(株)とJA全農えひめ、JAえひめ中央の代表が、11月30日、愛媛県庁に中村時広知事を表敬訪問し、県内で試験栽培中のゼスプリ社の新品種「G3」(ゼスプリ・サンゴールド)が国内で初収穫されたことを報告しました。

同品種は、ニュージーランド(NZ)ではゴールド系キウイの主力品種。「ホート16A」に比べて糖度は高く、大型で収量は若干多いとされ、NZでは「ホート16A」と比べてキウイフルーツかいよう病(Psa)に対して耐性が強いとい

う調査結果が公表されています。

平成30年から県内産の販売が見込まれています。



▲試食した中村知事も高評価！

## ●「POMアシタノカラダみかんジュース」

# 機能性表示食品を前面に打ち出した新パッケージ！

「機能性表示食品」として消費者庁に受理された(株)えひめ飲料の「POMアシタノカラダみかんジュース」が、1月20日から、機能性表示食品を前面に打ち出したパッケージにリニューアルしました。骨の健康維持に役立つみかんジュースをアピールし、販売拡大をめざします。

機能性表示食品制度では、事業者の責任で同庁に受理された健康への効果が商品に表示できることから、新パッケージの上部に機能性表示食品「β-クリプトキサンチンは、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ます。」と明示しました。

同商品は、同社独自の製法により、125mlパック1本あたり、みかん約3個分のβ-クリ

プトキサンチン3mgを含むみかんジュース。同社は、「更年期以降の女性や骨の健康が気になる方にぴったりの商品。カロリーはみかん約1個分の55kcalに抑えており、毎日の食事に合わせて飲み続けてほしい」と意気込んでいます。

1ケース(24本入り)が3,110円(税込・送料別)。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。

詳しくは(株)えひめ飲料ホームページまで。



## ●県畜産振興連絡協議会と県議意見交換会

# 将来に向け再生産可能な政策確立などを要望

愛媛県畜産振興連絡協議会は、12月9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15回目。

県議会議員20人のほか、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60人が出席しました。

県内の畜産情勢を報告し、協議会として県内畜産基盤の維持に向けて、TPP交渉の合意内容が畜産業に与える影響を精査し、経営安定対策など将来にわたって再生産が可能となる政策確

立、地域の実情を反映した制度の仕組みづくり、配合飼料価安定制度については飼料の高止まりに対応するよう制度の充実に向けた働きかけなどを要望。畜種別の要望を行って、意見交換しました。



## 児童福祉施設に、もち米とジュース、いちごを贈呈

JA全農えひめは、愛媛県社会福祉協議会を通じて県内14の児童養護施設・知的障害児福祉施設に、もち米640kgと「POM愛媛粒入り蜜柑伊予柑」など愛媛産の柑橘ジュース77ケースを贈りました。

12月11日JA愛媛で贈呈式を行い、JA全農えひめの小越慎介県本部長が同協議会の森憲宣常務に「心ばかりではありますが、子どもたちのためにお役立てください」と目録を手渡しました。森常務からお礼の言葉とともに、JA全農えひめに感謝状の贈呈がありました。

この取り組みは、社会貢献活動の一環として、協同組合の相互扶助の精神のもと、児童福祉施設の子どもたちが明るいお正月を迎えられるように、昭和59年から毎年実施しているものです。



▲目録を受け取る森常務(右)

JA愛媛野菜生産者組織協議会は、12月22日、社会貢献活動の一環として、松山市内3か所の児童福祉施設に県内産いちご計約150パックをプレゼントしました。

松山市東本の児童養護施設・愛媛慈恵会では、JA全農えひめ野菜花卉課の堀岡茂課長が「今年もおいしく仕上がっています。ビタミンCが豊富ないちごを食べて元気に過ごしてください」と、園児代表の3歳から18歳の子どもたち8人に県内産のいちご「紅ほっぺ」と「あまおとめ」計50パックを手渡しました。

代表して三好怜那さん(18歳)が、「今年もいちごを届けていただきありがとうございます。みんなでおいしくいただきます」とお礼を述べた後、皆で「甘くて美味しい」「いちご大好き」と嬉しそうに頬張っていました。



▲おいしい県内産いちごに大喜び



●「オレンジロード」はまだまだ知られていない気がします。これからも知名度アップに努め、愛媛みかんがますます売れますよーに。  
今年のみかんやポンカンなどは美味しいですね。私も毎日のように食べています。  
(西予市・毛利 徳子さん)

●愛媛のみかんは本当に美味しいですね。私は南予生まれなので、段々畑で育ったみかんを食べ育ちました。全国の皆様に愛媛の美味しいみかんを食べていただきたいですね、愛媛みかん大使(いよかん大使)の皆さま頑張ってください。  
「にこまる」を初めて食べました。もちもちしていてとても美味しかったです。スーパー等で試食販売してもっとPRしたらよいと思います。  
(松山市・山田 年浩さん)

●愛媛酒蔵めぐりを読んで。現在は酒の種類も多く、また後継者がなくてやめてしまった酒造会社が多くありますが、正木正光酒造場は、町の活性化に活躍中で、町のために頑張っている。私も酒は少量しか口にしません、百葉の長となる飲み方をし、元気に過ごしたいものです。  
(今治市・岡田 隆義さん)

●正木正光酒造場の代表銘柄「野武士」が面白い。また酒造所がある松野町松丸には昔親しくしていた近所の駐在さんが夫婦ともに大酒飲みだったのを懐かしく思い出しました。  
毎年京都の方が伏見の酒を届けてくれるのですが、その名も近藤勇が飲んだという「新撰組」というお酒です。このたびはこちらから武士つながりで「野武士」を買って届けてあげようと思います。  
(八幡浜市・岡 善男さん)

●エッセーを読んで。テレビでお馴染みの平繁なえさん、親しみやすい感じで愛媛の方と関わっていたのですが、出身は広島とのこと。でも今は愛媛の人になっていますね。仕事、家庭と忙しい様子がうかがえますが、身体に気を付けて頑張ってください。  
(西条市・武田 五月さん)

●エッセーを読んで。平繁さんの笑顔で明るく来ます。  
愛媛の耕地面積が減少している。しかもこの40年間で40%減と聞くと寂しくなります。このような環境においても頑張っている方の紹介をしていただきたいと思っています。  
(松山市・大西 傑さん)

●トピックニュースを読んで、「きよみサイダー」ができたんですね。みきゃんのラベルがかわいいですね。  
(西条市・瀬川 憲子さん)

●ばあちゃんが植えて育てたサツマイモで作るかんころを1歳の孫(女の子)が喜んで食べます。我々はまだ見向きもしなかったのですが、美味しさがわかるのか、ばあちゃんを見るときがみ、かんころを片手に持ってよちよち歩く姿は見ていてほほえましくなります。  
(四国中央市・三好 昇さん)

●料理コーナーの今月の素材はいつも楽しんでいます。すごく興味があつて身近な食材でできるので作って食卓に出すようにしています。家族みんなで美味しく食べています。  
(大洲市・矢野 美恵子さん)

●リーダーズ通信は、いろいろな地区、たくさん意見を読むのが大好きです。  
JAの名物職員特集とか、いかがでしょうか。  
(八幡浜市・井上 真美代さん)

【訂正とお詫び】  
◆1月号18ページの日本農業愛媛賞愛媛県代表表彰式を紹介したニュースの中で、阿部馳夫さん・禮子さんのJA名に誤りがありました。正しくは「JAおちいまぼり」でした。また、JAえひめ南ブラッドオレンジ部会の代表者は、見玉恵さんでした。  
お詫びして訂正いたします。

今月のクイズ

「POMアシタノカラダみかんジュース」が、機能性表示食品を前面に打ち出したパッケージになりました。紙パック1本にみかん何個分のB-クリプトキサンチンが含まれる?  
「みかん約〇個分」

●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28年3月18日(当日消印有効)

●発表  
「あぐり〜ど」4月号で発表します。

●当選者発表  
12月号の答えは「第36回」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。

- 三木江正治さん(西予市) 福島 清繁さん(松前町)
- 合田 有良さん(新居浜市) 大野美佐枝さん(内子町)
- 阿部 紗弓さん(今治市) 西田 満代さん(八幡浜市)
- 弓削 初美さん(宇和島市) 阿部 紗弓さん(今治市)
- 菅 晶弘さん(今治市) 上田トクミさん(八幡浜市)

編集後記

★日本農業新聞1月20日付で、「2016年果実の売れ筋」が掲載されました。2位は「甘平」で、1位は「紅がし」でした。注目の産物として紹介されています。愛媛県産の「甘平」は、甘みと酸味のバランスが良く、食感が爽やかで、ジュースや果汁にも適しています。また、「甘平」は、果皮が厚く、果汁が多く、栄養価も高いです。愛媛県産の「甘平」は、甘みと酸味のバランスが良く、食感が爽やかで、ジュースや果汁にも適しています。また、「甘平」は、果皮が厚く、果汁が多く、栄養価も高いです。

NOW NOW

COOKING

今月の素材

# キウイフルーツ



ビタミンC&E、繊維、ミネラル、葉素etc.  
栄養素がウルトラ級だよ、この1個！

▶(左後) 豚肉とキウイのガーリック炒め、(右) エビとキウイのマヨネーズ和え、(左前) キウイのなます



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

## 豚肉とキウイのガーリック炒め

〈材料・4人分〉 ※1人あたり約218kcal

キウイフルーツ	2個
豚モモ肉(スライス)	300g
キウイフルーツ(すりおろし)	1個
タマネギ(すりおろし)	1/4個
酒	大さじ1
砂糖	小さじ1
醤油	大さじ3
ニンジン	1/5本
レンコン	50g
ニンニク(スライス)	2かけ
サラダ油	適量
塩・コショウ	少々
セロリ(小)	1本
チャービル	1枝
黒コショウ(粗挽き)	少々

〈作り方〉

- キウイは皮をむき、8つの輪切りにする。
  - 豚肉は食べやすい大きさに切り、混ぜ合わせた④に15分程度漬けておく。
  - ニンジンは5mm幅の短冊切り、レンコンはイチウ切りにし、水でさらす。
  - フライパンに油を熱し、ニンニクを炒め、③を入れ、塩・コショウをして炒め、②を液体ごと加えてさらに炒め、最後に①を加えて、塩・コショウで味を調える。
  - 器に盛りつけ、千切りにしたセロリとチャービルを飾り、黒コショウをふる。
- ※②の漬け込み時間を多くすれば、肉の柔らかさも増す。

## キウイのなます

〈材料・4人分〉 ※1人あたり約36kcal

キウイフルーツ	1個
カブ	1個
ニンジン	1/5本
ユズ(皮)	1/4個
昆布(3cm角)	1枚
塩	適量
水	100cc
酢	50cc
砂糖	大さじ3

〈作り方〉

- 鍋に④(甘酢)の材料を入れ、温めて砂糖を溶かし、冷ます。
- キウイは皮をむき、幅5mmの半月切りにする。
- カブは千切りにして、塩水につけ、しんなりさせる。
- ニンジンは千切りにし、サッと茹で、冷水にとる。
- ユズは皮を千切りに、昆布は細切りにする。
- ボウルに水気を切った③、④、⑤を入れ、①の甘酢を入れてさっくり合わせ、②を加え混ぜる。
- 器に盛りつける。

## エビとキウイのマヨネーズ和え

〈材料・4人分〉 ※1人あたり約324kcal

キウイフルーツ	2個
エビ	16尾
塩・コショウ	少々
水	80cc
天ぷら粉	40g
揚げ油	適量
プチトマト	8個
マスタード	小さじ1~
マヨネーズ	100g
ケチャップ	大さじ1
砂糖	大さじ1
レモン汁	小さじ1
レタス	2枚
パセリ(みじん切り)	少々

〈作り方〉

- キウイは皮をむき、一口大に切る。
- エビは殻をむき、背ワタをとり、水で洗ってしっかりと水気を拭きとり、塩・コショウで下味をつける。
- ボウルで①を混ぜて衣を作り、②をつけて、油で揚げる。
- プチトマトは半分に切る。
- ボウルで③(マヨネーズソース)の材料を混ぜ合わせて、①、③、④を加え、さっくり和える。
- 器にレタスを敷き、⑤を盛りつけ、パセリをふる。

数量限定  
通販限定  
期間限定

## 2015年度産愛媛みかんの「旬」の美味しさに、とことんこだわりました。

「POM完熟愛媛みかんの旬搾り」は、一番美味しい糖度の上がった完熟した愛媛県産うんしゅうみかんのみを搾ったストレート果汁100%のジュースです。完熟の美味しさへのこだわりが詰まった旬の味を、ぜひ味わってください。

**POM 完熟愛媛みかんの旬搾り** 税込 **3,880円**  
12ビン/6本入

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



きれいな肌は、  
きれいな服より  
恋を实らせると思う。

ビタミンCを摂取しよう!



愛を伝えるものって  
バラの花以外にない  
と思ってました。

オレンジも“愛のシンボル”



みかんの  
季節到来とともに  
受験と恋の季節が  
やってくる。

ドキドキがとまらない!



家族とこたつと  
みかん。  
心地よいぬくもり。

みかんが人をつなぐ。

カラダに「愛」を。  
ココロに「愛」を。

# 愛媛のみかん



## 愛のオレンジロード

オレンジは“愛のシンボル”。「オレンジデー」までの記念日に贈り合って、大切な人との絆を深めませんか。

11/3 12/3

♡ みかんの日  
恋するシーズンの到来  
(旬の柑橘) 温州みかん、紅まどんな、POM 愛媛みかんストレート100

1/14

♡ いい予感  
恋愛成就のいいきざし  
(旬の柑橘) 伊予柑、ポンカン

2/14

♡ バレンタインデー  
愛を届けよう  
(旬の柑橘) 伊予柑、ポンカン、はるみ、甘平

3/14

♡ ホワイトデー  
愛に応えよう  
(旬の柑橘) デコポン、せとか

4/14

♡ オレンジデー  
愛を深めよう  
(旬の柑橘) 清見タンゴール、カラマンダリン

4.14 Orange day

ふたりでおしごと。  
4月14日 4月15日

詳しい内容はホームページをチェック!

愛のオレンジロード

JA全農えひめ



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。