

JA全農えひめ情報

みらいへど

■特集

2015愛媛県TACパワーアップ大会開催！

3

2016・March



▶平成20年に社長に就任した8代目、八木伸樹さん



愛媛の酒蔵めぐり



株式会社八木酒造部

代表銘柄 やまたんまさむね 山丹正宗
 創業 1831年（天保2年）
 代表者 代表取締役社長 八木伸樹
 住所 今治市旭町3-3-8
 TEL 0898-22-6700



▲（右）愛媛産米・水・人にこだわった「山丹正宗 純米大吟醸」。（中）全日空のファーストクラスに採用された「山丹正宗 吟醸酒」。（左）フルーティな香りやさしい味わいの酒、「山丹正宗 しづく媛」。日本酒ビギナーにもおすすめ

山丹正宗

創業時は木綿の卸と醤油造りを営み、翌年に酒造りが加わりました。ゆえに社名は(株)八木酒造部。酒銘「山丹正宗」は、家紋の「山」、屋号・丹波屋の「丹」、酒のキレの良さを名刀「正宗」にあやかりました。平成8年に国際的にも著名なデザイナー・松井桂三氏によりロゴを一新、新生「山丹正宗」が始まります。地元こだわりの個性ある地酒として。

水は昭和天皇が来県時に当家の水で茶を点てたと伝わる高縄山系の伏流水。杜氏は越智杜氏最後の現役後継者、米は松山三井を主に、地元産を。久万高原町のエコえひめ認証米・フクヒカリは早場米で早期の酒造りに適し、スッキリとした味を醸します。今治の生産者による希少な酒造好適米・短稈渡船たんかんわたりふねは「面白い」と試せば、コクと甘みが出やすい非常にいい米。今治産しづく媛は、味も香りも華やかで、当蔵の目指すフルーティな酒に近く、量も伸びています。3種の米はそれぞれの米の名を銘柄にした酒を販売しています。

もう一つのこだわりは、搾りたてを瓶に詰め冷蔵保管で酸化を防ぎ、特有の爽やかさとフレッシュ感を存分に楽しんでもらうこと。日本酒を豊かに味わう「ワイングラスでおいしい日本酒アワード」3年連続最高金賞受賞、全国新酒鑑評会5年連続金賞受賞他、高い評価の数々は蔵人達の技と熱意を雄弁に語っています。

めぐり〜ど

March 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



卒業式を終えたセーラー服の女の子。別の進路を進む友とバス待ちの間におしゃべりを。途切れない会話に何台かのバスを見送り、いつの間にか夕暮れに。田舎道に行くバスはとうとうこれが最終便。遠ざかっていくバスに手を振り続けるお姉ちゃんを迎えに来たおばあちゃんと妹弟たち。やさしさとさびしさと、希望と別離と、いろんな感情が交錯する春の夕暮れです。

●表紙：菜の花畑の夕暮れ
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。

愛媛の酒蔵めぐり⑨〜(株)八木酒造部

2

〈特集〉2015愛媛県TACパワーアップ大会開催！

「担い手の農業経営支援に向けた取り組み」の
活動事例を紹介しレベルアップめざす！

〈活動事例紹介〉

JAおちいまばり富田営農生活センター 越智 貴彦さん
 JA西条営農販売部営農振興課 野村 智美さん
 JAひがしうわ営農部農産課城川農産センター 上山 将人さん

9

THE・ねっとわーく

10

ふるさと ESSAY VOL.251

多忙を楽しむ

八木 健さん

12

TOPIC NEWS

15

統計BOX

16

READERS通信

NOW NOW COOKING

〈今月の素材〉ハウレンソウ

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>

「担い手の農業経営支援に向けた取り組み」の活動事例を紹介しレベルアップめざす！



J A全農えひめ営農振興課は、2月9日松山市のJ A愛媛で、TAC（地域農業の担い手に向くJ A担当者）の活動強化・レベルアップに向けて、県内のTACが活動事例を発表する「2015愛媛県TACパワーアップ大会」を開きました。

同大会は、県内TAC活動の優良事例を広く紹介するとともに、表彰することでTAC活動のレベルアップとモチベーション向上をめざして毎年開いており今回で3回目。県内J AのTAC関係者など73人が参加しました。

大会では7J AのTAC7人が「担い手の農業経営支援に向けた取り組み」をテーマに、一人15分で活動事例を発表。J A全農えひめのほか、愛媛県、J A愛媛中央会、J A愛媛県信連の審査員8人が、事前の書類審査と当日の発表内容を総合的に評価し、最優秀賞には労働力支援を活用したきゅうり産地拡大の取り組みを発表した越智貴彦さん（J Aおちいまばり富田営農生活センター）、優秀賞には野村智美さん（J A西条営農振興課）、上山将人さん（J Aひがしうわ城川農産センター）を選びました。

最優秀賞の越智さんは、農家巡回時に聞いた「収穫さえ手伝ってもらえれば面積が拡大できるのに」という要望を受け、人材派遣会社と提携し労働者派遣による露地きゅうりの面積拡大を企画・提案。収穫技術を習得した派遣労働者が増反分（5アール）の朝の収穫作業を手伝うことで、農家の規模拡大と収益アップにつながったほか、J A・部会の念願だったきゅうり販売高2億円の目標達成に貢献した点などが評価されました。

県内では10J A・80人がTAC活動に取り組んでいます。

今回の特集（3ページ～8ページ）では、最優秀賞・優秀賞を受賞した3人の発表要旨を紹介します。

※右の写真＝（左から）優秀賞の上山さん、最優秀賞の越智さん、優秀賞の野村さん

■TACとは…

「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J A営農担当者の全国統一の愛称です。

J Aの総合力を活かし、訪問・提案活動等を通じて担い手の所得向上と産地活性化に取り組んでいます。



きゅうり産地拡大を目指して 労働力支援を活用したきゅうり栽培！

〈発表者〉 J Aおちいまばり富田営農生活センター 越智 貴彦さん



販売高2億円を目標に生産振興

J Aおちいまばりでは、きゅうり、里芋を野菜の振興品目として栽培面積の拡大による地域農業振興を図っています。当J Aの主力野菜品目であるきゅうりは、過去私が小学生時代に2億円を突破していた時もあったと聞きますが、近年は販売高が伸び悩み2億円を下回る状況が続いており、長年の目標である販売高2億円に向けて生産者、J Aが一丸となって生産振興に取り組んできました。

特に平成25年度からは、J A全農えひめの「トータルアグリード事業」等を活用し、新規および2 a以上の増反者に対するきゅうり苗代全額助成や栽培にかかる生産資材の25%を助成する対策を講じて、栽培面積の増加、生産振興に取り組んでいます。

こうした助成を実施した結果、事業を利用して毎年10〜15名の新規栽培者を獲得しました。しかしながら、栽培者数は平成25年度の

91人から26年度は93人と新規就農者の増加等で一定の効果は得られたものの、高齢化や労働力の低下により規模縮小をする農家や栽培自体を辞める大口農家も多いこと、また新規の方が初めからベテラン農家と同じ面積を栽培するのが難しい状況もあり、部会全体の栽培面積は25年度の10・8 haから26年度は10・7 haに微減となっています。

労働者派遣業者と提携 収穫の労働力支援で面積拡大

販売金額を上げるために目を付けたのは、まず新規栽培者の獲得、2点目が既存部会員さんに増反をしてもらうことです。「人数確保」だけではなく、特に「一人当たりの作付面積の拡大」が絶対条件でした。

新規栽培者の獲得は苗代や資材助成を通じてできてはいるわけですが、既存部会員さんについてはほとんど増反がなかったという状況でした。なぜ増反できなかったのか。T A C

のキャッチコピー「とことん会ってコミュニケーション」とおり、農家さんにとことん会いました。中には「お前暇か？」といわれる農家さんもおられました。何回も出向いて、「なんでか」とことん詰めていきました。

きゅうりに関しては収穫が1日に朝・晩の2回あり時間的に大きなウエイトを占めるため、多くの担い手農家の栽培面積は現在ほぼ限界となっており、これ以上面積拡大を図れないという状況でした。

「収穫さえ手伝ってくれるならもつと面積の拡大ができるのに」と言う農家の意見もいただきました。そうした声を受けて検討を重ねる中で、収穫をフォローする人をJ Aとして確保し、「収穫時の労働力を提供するので5 a増やしてみませんか？」という取り組みを始めました。

まず、「収穫における労働力支援」に関して、人材派遣業者さんと提携して収穫を専門に行っていたたく方の確保を行いました。人材派遣業者さんに新聞の折り込みチラシを入れ

労働力支援農家		
<ul style="list-style-type: none"> ・A氏 ・今治市 		
H26 経営面積		
半促成 (ハウス)	7a	540本
露地 (7月定植)	5a	400本
抑制 (ハウス)	7a	540本
年間作付け	19a	1480本
作業者 (本人、妻) 2名		
新たな提案		
半促成 (ハウス)	7a	540本
露地 (5月定植)	5a	400本
露地 (7月定植)	5a	400本
抑制 (ハウス)	7a	540本
年間作付け	24a	1880本
作業者 (本人、妻、 作業者) 3名		

ていただき、チラシの一番目立つところには、農業応援隊という文字を入れ、一般市民の方、普段農業をやらない方に「収穫のお手伝いをしませんか?」と呼びかけました。そして、「やってみよう」という方には、事前に実証圃場で1週間、収穫作業に従事してもらい、収穫技術を習得してもらいました。

また、当JAきゅうり部会のAさんに対しては、前年の年間栽培面積19aに加えて、27年産は「朝のきゅうり収穫作業を作業員さんにやってもらうので5月定植の露地きゅうりを5a増やしてみませんか?」という提案と費用対効果等の説明を行って、Aさんが限界としていた前年実績を超える年間24a・1880本の作付けに取り組んでいただくことになりました。

6月22日から8月27日まで労働力支援という形で、派遣労働者1名に、5月定植の露地きゅうり5a400本の圃場で、毎朝の約3時間収穫作業に従事してもらいました。派遣労働者の方がAさんの圃場に入っ

らの1週間程度は、研修も兼ねて私も一緒について回りました。派遣労働者は収穫作業のみですから、定植や栽培管理、その他のきゅうり圃場における作業はAさんと奥さんの2名で行っています。

5a増反によって収益拡大

提案内容を実践した結果、Aさんの経営・収益にどう貢献したのか。前年との出荷量・経営状況を比較した結果は、5aの増反によって出荷量・販売金額とも大きく伸ばすことができました。特に27年産のきゅうりはkg単価が60円程度下がった中でも、販売金額は大きく伸ばすことができました。実際のAさんの手取り・収益では、時間当たり1050円+消費税がかかる派遣労働者の人件費や苗代等の費用を差し引いても、収益アップにつながることであります。さらに苗代はJAの全額助成がありますから、3月には全額返ってくる計算です。

労働力支援を活用し規模拡大に成功したAさんからは、「非常に助かったの一言に尽きます」という意見をいただきました。何が助かったかということ、「一番大変な収穫作業を支援してもらい収益アップにつながったこと」「限界だと思っていた作付本数も400本程度増やすことができて良かった」と振り返っておられました。また、取組前に派遣労働者を雇うことで発生する金額等について考

えることで、「自身の経営状況を把握する良い機会であった」とも語っていただきました。Aさんからは「次年度も継続して労働力支援をお願いしたい。予約する」という話をいただいております。

27年度は、苗代の助成、資材費の助成、そして労働力支援まで行う中で、部会においてきゅうり栽培への機運が高まったことも重なり、栽培面積は12ha、栽培人数は102人と、面積・人数共に増加したことで、念願の販売高2億円を突破し、農家所得の向上につながることができました。

ただ1年やってみて課題もありました。約2か月間の収穫作業をずっと1人の派遣労働者で回すことはできません。1圃場あたり2~3人の体制が必要です。人による格差もあり、部会全体で普及しようとしても人手が足りない。全員に手を上げていただいても、今のところは対応できません。

また、人材育成のための研修を行い、派遣労働者の収穫技術の向上・高位平準化を行わなければならない、そしてJAとして部会員の皆さんの要望に応えられる人材・人数の確保につなげていかねばならないと考えています。

今後の目標としては、農家所得の向上にむけて次年度以降は農家所得1.5倍、販売高3億円を目指したいと考えています。生産者とJAが一丸となり、地域に頼られるTACとして農業の振興に努めてまいります。

水の都西条 絹かわなすの反収UPと 販売力強化に向けた取り組み

〈発表者〉 J A 西条 営農販売部営農振興課 野村 智美さん



反収アップで所得向上を！

絹かわなすは西条市で戦前から栽培されている伝統野菜で、1個が350g以上、直径10cm程と大型のなすで、皮が薄くアクが少ないう上に、果肉がきめ細やかで火を通した時のトロツとした食感などが特徴です。

産地が抱える問題は大きく4つあります。
①栽培の難しさによる後継者不足、②果皮が傷つきやすく栽培しにくいことによる低い秀品率、③露地栽培故に気象条件に左右されることによる不安定な生産量、④低い知名度が挙げられます。

絹かわなす部会は、平成27年の生産者は11名、面積は3ha、出荷量は260tという状況ですが、65歳以上の生産者が4名と高齢化が進んでおり、新規就農者はほとんどいない状況です。樹勢の強いなすなので樹勢を保ちながら実をならす管理がうまくいかないことから栽培を断念したりということ、なかな

か生産者が増えません。

また、果皮が柔らかいため非常に傷つきやすく、全出荷量のうち規格外品が約4割を占め、秀品率が2割と非常に低い状況です。特に台風後は規格外品が中心となり秀品の受注数量が賄えない場合もあるなど販売面にも影響が出ています。

何より一番の問題点は、反収の個人間格差です。熟練農家は平均反収が10t以上ですが、それ以外の農家は反収が1〜4tと非常に低く、出荷が安定しない状況です。

そこで、反収の底上げを図り生産者意欲と所得向上をめざしました。原因を調べるため、熱心な2軒の農家を重点的に調査・指導することになりました。まず農家と栽培上の問題点について意見交換した結果、①追肥のタイミング、②防除の遅れ、③秀品率の低さ、という3つの問題点が明確になりました。これらを解決することで反収の底上げ、安定した収穫量の確保につながるため、次の3つの対策に取り組みました。

まず、追肥のタイミングを逃さないための定期的な栄養診断です。2週間に1回硝酸態窒素の測定を行い、追肥のタイミングを調べました。どのタイミングで追肥をすべきかを調べるため、ベテラン農家の圃場でも同様に診断・調査した結果、葉柄中に7000ppm前後を維持することで、樹勢を落とさずに管理できることが分かりました。ベテラン農家は経験で肥培管理ができますが、数値として示すことで経験が浅い方でも肥培管理ができるようになります。また、担当が変わっても継続的な指導ができるようにデータを整理し、農家別のカルテも作成しました。

次に、アザミウマの被害が多いので、どの薬剤で効果があるのか、感受性試験に取り組みました。結果を基に補正死亡率が高い農薬をローテーション防除することで、アザミウマ被害を抑えることができました。

最後に、生育途中の実に傷が付かないよう、暴風対策として圃場の回りにソルゴーを播種しました。また、なすがピンポン玉大になっ



◀絹かわなすの販促風景

た頃、実一つ一つにブドウ用果実袋をかけた。袋をかけた方が外的要因による傷は見えませんでした。袋がけする期間は20日程度で、続けて2回までは再利用ができます。一時間かけることで秀品率を上げられるのではと期待しています。

これらを検証した結果、2軒の農家では26年に比べ反収が1.5〜2倍以上となり平均近くまで引き上げることができました。栽培が難しいと言われていましたが、栽培技術を確認することで、とつつきにくい品目ではなくなるかもしれません。

販売力強化の取り組み

第2の課題は販売面です。絹かわなすは味こそ良いのですが、知名度の低さや秀品率の低さから、有利販売につながりにくい状況があります。

現在は主に市場出荷用は5kg段ボール、傷物は漬物加工用としてまとめ出荷していますが、出荷量が増えると単価

が下がり品物がだぶつきます。

そこで取り組んだのが、3個入りの贈答用「極（きわみ）」です。秀品の中でも特に色・形ともに美しいものを厳選し、インターネットで販売しました。

また、消費者からは調理方法が分からないという声があるので、いろいろなレシピを作成し、「食べ方」を提供することで消費経路の拡大を図りました。農家の奥様方と一緒に、簡単に美味しく食べられるレシピを考案し、個包装の裏面に暑い時期に火を使わずにレンジでチンするだけの簡単料理を掲載しています。併せて、部会と販促資材について検討を重ね、パネル・ポスター、ハッピーエプロン、机の腰巻、テーマ曲などの販促グッズを作製しました。次年度は、キャラクターやPRビデオを作製し、知名度向上に取り組みでいきます。

農家の方には試食販売の売り場に立つていただくことで、消費者との意見交換ができ、品物に対する自信や責任も生まれ、もつと良いものを作ろうという士気が高まったように思います。味・食べ方を知ってもらう、印象づけることでリピート客も増えてくると感じました。

昨年は、イオン・市・県・JAで「絹かわなす協議会」を設立し、その一環として関東の店舗でトークイベントを開催。パワーポイントを使った商品紹介、ステーキの試食やクイズ大会を実施し、多くのお客様に知って

ただくことができました。

このほか、各種メディアを活用した広報活動にも取り組んでいます。当然、効果が出るには時間がかかりますが、スーパーでの販促など地道な販売努力を行っていくことで、kg単価は200円未満から現在は250円近くまで徐々に上昇しています。

農家所得向上と知名度向上に向けて

今後の課題としては、まずきつちりとした栽培マニュアルを確立することで新規生産者の確保に取り組みでいきます。栄養診断により反収の向上はできることが分かったので、次は袋がけによる秀品率向上の実用化に向けて具体的に取り組んでいきます。そして、袋がけたものを贈答用として差別化することで、農家所得の向上と知名度の向上に繋げていく考えです。

また、JAで検討しているパッケージセンター構想の中に、絹かわなすの選果・梱包についても取り組めるよう考えています。特に、農家負担の大きい個包装、そしてギフト用の対応は、JAで請け負う体制を作っていくしたいと思います。

もちろん、まだまだ検討していくべき課題はたくさんありますが、農家・部会と相談・協力をしながら一つずつ解決していきたいと思っています。

大玉トマト部会における 担い手の所得向上に向けた取り組み

〈発表者〉 J A ひがしうわ 営農部農産課城川農産センター 上山 将人さん



低段密植栽培で生産者確保

J A ひがしうわのトマト栽培は、山間部の城川地区が全体の9割を占め、すべて夏秋のハウス栽培を行っています。

大玉トマト部会は生産者19名、栽培面積は約2.3haほどです。構成員のほとんどが高齢で、これ以上規模を増やすのは難しく、毎年のように規模縮小または引退される方が出てきて深刻な後継者不足が課題となっていました。地元には圃場を受け継いでトマトを栽培しようという人がなかなか見当たりません。新規でやるにもハウス栽培が障壁になります。既に施設を持つている熱心な生産者は規模の大きい水稲栽培を行っているので忙しい時期が被ります。またこれ以上規模を増やせないからこそ、今の面積でより多く収量を取っていくための栽培技術の推進、新規資材の活用、そして品種選定が必要だとの声も多く聞かれました。

これらの課題に対して、担い手の所得向上につなげることを目的として2つの提案を実施しました。1点目は中山間地域では後継者不足により新規生産者が見込めないため、標高にとられない野村や宇和など他地区での短期間栽培「低段密植栽培」を推進し、新規生産者の確保につなげました。

2点目は、既存の面積でさらなる収量・品質向上を図るため、新品種「桃太郎ピース」の推進を実施することとしました。

まず低段密植栽培では、定植を4月にし、最高でも5段までの収穫とし、栽培期間が4か月まで短縮されます。一方、通常の夏秋栽培では定植を5月にし、13段前後まで収穫をするため栽培期間が7か月ほどになります。通常の低段密植栽培はこれを年に2〜3回繰り返し栽培方法ですが、今回取り組んだ作型は田植えが忙しくなる前の4月に定植して7月末までの1回で収穫を切り上げます。暑さが本格化する前に終わるためトマトの生理障害も起きにくく、通常の夏秋栽培と比

べて約3か月作業期間が短く終わるので、生産資材費等のコスト面も抑えることができます。

この低段密植栽培を他地区でも推進した結果、27年度は、宇和地区で新規栽培者2名の確保につなげ、既存1名と合わせて3名がこの栽培方法を実施しました。その結果、栽培面積は前年度の9aから16aに拡大し、生産量も前年度5.7tから11.1tに増加しました。また、この栽培方法に取り組むことで追肥や農薬などの追加コストが低減でき、田植えや稲刈等の忙しい時期を避けることができました。

こうして3名の生産者が労働力に余力のある時期にトマトを作付し、新たな農業収入の確保につなげました。また、後作で抑制キウリ栽培にも取り組むことができるため、さらなる農業所得の向上にもつながっています。

品種転換で収量アップ

続いて、「桃太郎ピース」の推進についてです。「桃太郎ピース」は黄化葉巻病耐性品種です。桃太郎系の良食味で、裂果しにくいので秀品率の向上が見込まれるとともに、大玉に育つ特性があるため収量の向上が期待されます。それ以外にも、短節間・小葉であるため日々の管理がしやすいなどメリットの多い品種です。しかし、元々抑制・越冬栽培に向けた品種なので猛暑に弱く、高温条件では異常花の発生や芯腐果が発生するため、栽培面では遮光や温度管理には特に気を付ける必要があります。

また、大玉になりすぎて350gを超えてしまい規格外になってしまうものも、他品種と比べて多く発生します。それらについては、JAで規格している「鬼花トマト」



◀城川地区のトマト栽培ハウス

として出荷することで単価の確保に取り組みました。「鬼花トマト」とは、奇形花からできる異

常肥大果のことをいいます。これらは通常、規格外となりますが、鬼花トマトとして個装し出荷することで、下位等級品の手取り確保につながることとなりました。

それらを踏まえ25年度に試験栽培を行い、26年度から本格的な推進を行いました。その結果、26年度から一部農家が導入して好評を受け、27年度には38・2%と部会内で最も多く作付している品種となりました。

27年度までにピースへと品種転換したベテラン農家2名の3年間の実績を見ても、26年度に導入した農家Aさんは面積を若干減らしながら前年度を2・8t上回る収量をあげ、27年度にはさらに増えています。また、農家Bさんは26年度には他品種を導入して収量が増えています。27年度にピースを導入すると前年をさらに3・4t上回る収量となりました。両生産者ともピースへの品種転換で収量が増え、所得向上につながったことが見てとれます。

また部会全体で「鬼花トマト」と格外品の出荷実績をみても、格外品は25年度の12tをピークに年々減少傾向にあり27年度は6・5t程度となりました。天候の影響もあります。猛暑期に発生する裂果がピースは目に見えて少なかったことが格外品の減少に大きく寄与しています。「鬼花トマト」は、25年度は取り組み農家が少なかったためほとんどが格外品に流れましたが、26年度から取り組み農家が増え始め、27年度には部会員の8割が

出荷するようになりました。特に27年度はピースだけでなく他品種も大玉傾向で「鬼花トマト」が多くできたため、大幅に増え2・4t程の出荷となりました。

そして3年間の平均kg販売単価は、「鬼花トマト」は格外品として売るより約2倍高く有利販売することができ、農家所得の底上げにつながりました。

これらの取り組みにより部会全体では、25年から27年までに高齢という事情もあり生産者5名が引退されましたが、低段密植栽培を始めた2名を含み新規生産者3名が入り、生産者は19名となりました。

また、出荷量は面積減の影響を受けて26年度は減少したものの、27年度の総出荷量は前年比105%の217・8tと大幅に向上しました。また、販売金額についても単価高の影響もあり、前年比127%と大きく向上し、生産規模を維持しながら農家の所得向上に大きく貢献することができました。

今後の取り組みとしては、低段密植栽培と「桃太郎ピース」、この2つを推進していくこととしており、産地にあった栽培技術を確立し、担い手の所得向上につなげていくための密接な営農指導を続けていきたいと思えます。また低段密植栽培をきっかけに、夏秋栽培でのトマトの生産にも取り組んでいただき、将来的に産地拡大につなげていきたいと思えます。

THE

ねとどわーく

「愛媛いよかん大使が消費宣伝キャンペーンを実施」

果実課

J A全農えひめ果実課は、全国生産量の9割を占める愛媛いよかんの本格販売にあたり、愛媛いよかん大使による消費宣伝キャンペーンを実施しました。キャンペーンのスタートにあたり、

1月21日には、J A全農えひめの岡本健治運営委員会会長と2015愛媛いよかん大使4人が愛媛県庁に上甲俊史副知事を表敬訪問しました。愛媛いよかん大使4人は、消費宣伝キャンペーンにあたって、『「色よし、味よし、香りよし」三拍子そろつ

た美味しい愛媛のいよかんを一人でも多くの方に食べてもらえるようPRしてきます」「伊予柑を食べてココロもカラダも元気に過ごしていただけるよう精一杯PRしてまいります」「全国の皆様に『愛媛のいよかん』いい予感』を届け、一人でも多くの方に笑顔になっていただけるとうに頑張ります」と決意表明し、上甲副知事に愛媛いよかんを贈呈しました。試食した上甲副知事からは、「伊予柑独特の香り、甘さと適度な酸味が感じられて美味しい。寒い中長期間の活動になります、体調管理には気を付けて、皆さんの若さと

笑顔で、生産者が愛情をこめて育てた愛媛いよかんのPRと情報発信に頑張ってください」と激励を受けました。キャンペーンは毎年行っており今回が40回目。大使らは、1月23日(24日の「第38回えひめみかん祭り」で活動した後、1月29日から2月5日までのべ8日間、大阪・神戸・東京・札幌の4都市を回り、市役所・市場への表敬訪問、店舗でのPR販促活動、さっぽろ雪まつり会場の無料配布などの消費宣伝活動を行い、質・量とも日本一の愛媛いよかんをアピールしました。



▲上甲副知事にいよかんを贈呈



▲大阪の市場と量販店で中村知事のトップセールスに参加



▲大田市場など各市場を訪問して拡販を呼びかけました



▲量販店等を回り店頭試食宣伝を実施



多忙を楽しむ

国重要文化財・萬翠荘の館長の傍ら、様々なことに忙しい日々である。多忙を嘆いているのではない。多忙を楽しんでいる。滑稽俳句協会会長、浪曲・虎造節保存会創立名誉会長、俳句美術館館長、俳句と川柳の句会番組の制作・司会をしている。番組は愛媛CATVで放送された後、滑稽俳句協会のホームページから無料で視聴可能となっているので、是非ご覧いただきたい。

また、俳句の全国版月刊誌「俳壇」で選者を担当して十四年目。日本農業新聞の俳壇と川柳欄の選者もしている。愛媛県生活文化センターや、旧北条市・鹿島での俳句指導、松山市内での朗読指導の会など、書き出したら二十ほどあった。なぜこんなことになっちゃったのか、それには理由がある。

満五十歳の誕生日に、自分はあと何日生きられるかと思った。八十五歳まで生きたとして、残り約一万二千七百日しかない。そこで決意したのは「思

いついたらその日のうちに始める」ということだった。同時に、始めた以上、「簡単にはやめない」ということだった。但し、これには条件がある。「好きなことだけ」をやるということ。これなら続く筈である。

【陶芸】五十の手習いで、今治の唐山窯の阿部巖さんに指導を仰いだ。窯には僧侶の鳳心おせらむねさんも出入りしていて、瀬戸黒の抹茶茶碗をこしらえていた。艶消しの漆黒の碗は手にずっしりと心地良かった。陶芸の土を捏ねている時は無心になった。日々の雑事から心身ともに解放されたものだ。

【俳句】五十歳過ぎて始めたものに俳句がある。NHK松山放送局で特色ある番組をつくるという命題にこたえて、俳句の句会番組が企画された。八木健の司会という立案だった。当初は月に一度の愛媛県向けの番組だった。平成三年に始まり、二年経過したところで四国四県向けの番組となった。二年後に全国版で毎週の放送となった。全

八木 健

KEN YAGI

俳人。伊予郡砥部町在住。1940（昭和15）年2月19日、静岡県吉田町生まれ。静岡県立榛原高校、日本大学芸術学部放送学科卒業後、NHKアナウンサーとして40年間勤務する。俳句との出会いは松山放送局時代。NHK「BS俳句王国」（1991～）では企画立案から加わり10年間司会を務める。NHKを定年退職後に本格的な俳句の道へ進む。

現在は、滑稽俳句協会 会長、月刊誌「俳壇」滑稽俳壇 選者、日本農業新聞 俳壇&川柳 選者、愛媛CATV「八木健のCATV俳句」「川柳天国」主宰、俳句美術館 館長、愚陀佛庵「松風会」主宰、国重要文化財 萬水荘 館長、浪曲 虎造節保存会 創立名誉会長、日露音楽文化サークル「ベリーオーザ」会長、国際俳句交流協会 会員等、多忙を極める。

■滑稽俳句協会 <http://www.kokkeihaikukyoukai.net>
 ■俳句美術館 <http://www.haikubijutsukan.com>
 ■虎造節保存会 <http://www.kokkeihaikukyoukai.net/torazou>



花木権
家ある限り
機の音
子規



ken

▲「花木権家ある限り機の音」
子規が今出（松山市西垣生）の村
上霽月を訪ね、明治28年に詠む



隙間風通過の自在興福寺 健

▲「隙間風通過の自在興福寺」
奈良の興福寺の戸を自由に通り抜
けるすきま風

国放送の一時番組組を二百七十回担当し、平成十三年の三月で司会を降りた。私は、出演者と同じように俳句を作った番組の句会に参加していたので、司会者でありながら句会参加者でもあり、仕事なのか遊びなのかとても楽しい番組だった。

【ハイクアート】俳句番組の出演者は、放送の前日に松山入りするから放送前夜は懇親会となる。私は遠来の俳人のために、葉書大の紙に俳句を書き、絵を添えた「ハイクアート」を描いてすべての俳人に進呈した。二時間ほどの食事に三十枚ほど描いて差し上げた。喜ばれると同時に、お蔭様で描けば描くほど作品のレベルも向上することとなった。この時のハイクアートがきっかけで、五年前に「俳句美術館」というホームページを立ち上げた。現在三十名ほどの会員がいる。日本のイラストレーター第一号の長尾みのるさんも会員である。書道家や写真家、ピアニスト、医師など多彩な会員のアートが集まっている。

駐日ルーマニア大使のラドゥ・シエルバンさんのそれぞれの俳句に私がアートをつけ、ハイクアートを制作している。異なる言語の俳句は理解されにくい、アートにすることでより理解が深まる。

【滑稽俳句と滑稽川柳】私は、この二十年、俳句にも川柳にも失われてしまった「滑稽」を取り戻す活動をしてきた。俳句は月刊俳句総合誌「俳壇」に滑稽俳句の投稿ページを創設。八木健が選者となって人気のページとなっている。十三年が経過したところで一冊にまとめ、「滑稽俳句集」として、昨年、出版した。本格的な滑稽俳句集は佐藤紅碌が明治三十四年に編んで以来、百十四年ぶりで、八木健編「滑稽俳句集」は後世に残る著作となるはずである。八年前には「滑稽俳句協会」を設立し、全国から一五〇名が会員となって活動に参加してくださり、共に滑稽俳句を追求している。川柳も愛媛新聞の月刊誌「アクリート」で可笑しい川柳を募集し、選者の八木健がアートと辛口のコメントをつけた。こちらは十年経過したところで連載を終了し、「八木健の川柳アート」として一冊に纏めた。この本は、今年、第三十一回愛媛出版文化賞の奨励賞を受賞した。全国どこにもないオリジナルの「川柳アート」が画期的と評されたのは嬉しいことである。

●第38回えひめみかん祭り 愛媛が誇る柑橘の魅力をもPR！

愛媛県果樹同志会、愛媛県、JA全農えひめなどは、1月23日と24日の2日間、松山市のいよてつ高島屋8階スカイドーム特設会場で、愛媛産の柑橘を一堂に集め、『第38回えひめみかん祭り』を開きました。

このイベントは、愛媛産柑橘のPR・消費拡大と果樹農業の振興を図るため、生産者と消費者の交流イベントとして毎年開催。今回は、「愛をギュッと詰め込んだ 愛媛みかんに愛をきて」をテーマに実施しました。

会場では、県内6JAから選抜された「果実コンクール」出品柑橘22品種192点を展示販売したほか、同志会メンバーらが売り場に立って、伊予柑・はれひめ・ポンカン・せとか、愛媛オリジナル品種の「甘平」「紅まどんな」などの

試食や説明を交えて販売。「愛のオレンジロード」の紹介のほか、みかん餅つき、みかん綿菓子、ポンジュース蛇口、みかんのクイズや早むき大会などの催しを実施し、来場者に愛媛が誇る柑橘の美味しさと魅力をPRしました。



●第38回「えひめみかん祭り」果実・ほ場コンクール 農林水産大臣賞に西山信さんと村上博明さん

愛媛産柑橘の品質向上と果樹農家の生産意欲の高揚に向けて「第38回えひめみかん祭り」果実・ほ場コンクールが開催され、1月23日、「えひめみかん祭り」で発表されました。果実コンクールは192点の出品、ほ場コンクールは9園地の応募があり、農林水産大臣賞（優秀賞）には農林水産大臣賞（優秀賞）には果実が西山信さん（JAえひめ中央）の甘平、ほ場は村上博明さん（同）の愛媛果試第28号（施設）の園地が選ばれました。

その他の入賞者は次の皆さん（敬称略・カッコ内は品種名・JA名）。

【果実コンクール】

▽優等賞＝佐々木章人（不知火・にしうわ）、小立晶人（宮内伊予柑・えひめ中央）、大内明男（愛媛果試第28号・同）、山本一仁（イセ温州・同）、渡部憲明（はれひめ・おちいまばり）、石田慎一（せとか・えひめ中央）、中谷善金（太田ポンカン・えひめ南）、八木勝幸（はるみ・えひめ中央）▽優良賞＝樋ノ口明夫（宮内伊予柑・えひめ中央）、山岡和孝（大津4号・おちいまばり）、辻田敏彦（甘平・えひめ中央）、西川浩二（不知火・にしうわ）、大福雅伸（河内晩柑・えひめ南）、玉井真吾（宮内伊予柑・にしうわ）、青木聡（せとか・えひめ中央）、古野昭和（宮内伊予柑・同）、三浦伊佐雄（太田ポンカン・にしうわ）、後藤基博（甘平・えひめ



▲農林水産大臣賞を受賞した西山さんの甘平

中央）、谷原満樹（宮内伊予柑・おちいまばり）、田中良和（天草・えひめ中央）、赤松正月（南柑20号・えひめ南）、能田英文（不知火・えひめ中央）、二宮大祐（宮内伊予柑・にしうわ）、緒賀篤幸（今津ポンカン・えひめ南）、菊池直樹（甘平・にしうわ）、作道建記（宮内伊予柑・えひめ中央）、大野定志（不知火・えひめ中央）、山岡建夫（せとか・えひめ中央）、清家多美雄（甘平・えひめ南）、中田孝志（白柳ネーブル・えひめ中央）

【ほ場コンクール】

▽優等賞＝別府英治（せとか・おちいまばり）、小西浩二（愛媛果試第28号〈施設〉・えひめ中央）▽優良賞＝池本高志（せとか・えひめ中央）、浜田善純（南柑20号・にしうわ）

●地産地消体験ツアー～原木椎茸・いちご体験コース

親子20人が原木椎茸の美味しさ・魅力を満喫！

2月14日、「親子で学ぼう！地産地消体験ツアー」（主催＝えひめ愛フード推進機構、共催＝JA全農えひめ・愛媛県椎茸同志会・JA愛媛野菜生産者組織協議会）が大洲市で開催され、松山市から来た親子8組20人が原木椎茸の植菌や収穫作業、農家との交流などを楽しみました。

このツアーは、産地を訪ね「見る、ふれる、食べる」体験を通じて、県産農産物の魅力や地産地消の意義を学んでもらおうと実施。

大洲市菅田町では、愛媛県椎茸同志会会長の成高王洋さんが「今日植菌した原木に来年秋以降、椎茸が発生します。原木椎茸は農薬を一切使わず、水だけで育つ。カロリーも低く、健康にも良いのでたくさん食べてほしい」と呼びかけました。

参加者は、農家の指導で原木に穴をあけたり、その穴に菌を植え付ける植菌作業、しいたけの収穫に挑戦。「菌を植える作業は楽しかったけど、（たくさん植えたので）手が折れそう」「袋いっぱいといれて楽しかった」と笑顔を見せました。

昼食では、同志会の有志で組織する「げんぼく55（ゴーゴー）会」の女性部員の協力で、海苔や大葉にとろろと椎茸をのせて揚げたり、ピザ作りのほか、カレー・サラダなど女性部員が考案した料理7品を食べて原木しいたけの美味しさを堪能しました。調理法や保存方法を教わった参加者は、「椎茸嫌いの子どもに克服してもらいたくて参加した。今日はよく食べていたので参考になった」「冷凍保存して調理するとより美味しいと聞いたので試してみたい」などと話していました。

一行は、いちごの収穫、JA愛媛たいきの野菜集出荷場と直売施設「たいき産直市 愛たい菜」の見学などを楽しみました。



●2月14日＝バレンタインデー

オレンジロード&愛媛柑橘のPRイベント開催

愛の記念日に旬の柑橘を贈りあう「愛のオレンジロード」キャンペーンに取り組むJA全農えひめ果実課は、2月14日、「バレンタインデー」に合わせて松前町のエミフルMASAKIで、愛媛いよかん大使らが、旬の甘平・伊予柑・せとかの試食宣伝活動を行いました。

「愛のオレンジロード」は、4月14日の「オレンジデー」まで、バレンタインデー、ホワイトデーなど愛の記念日ごとに、“愛のシンボル”である旬のかんきつ（オレンジ）を贈り合って愛を育んでもらおうという取り組み。全国一の生産量を誇る愛媛産かんきつのPRと消費拡大に向けて取り組んでいます。

売り場では、愛媛いよかん大使の坪北奈津美さんと三好茜さんが、「今が旬の甘平・せとか・伊予柑を食べてみて」と試食を勧めながら、オレンジロードを紹介するリーフレットを配布してPR。旬の柑橘の食べ比べを楽しんだ方は、「甘平はテレビなどで目にしましたが食べたのは初めて。甘くて美味しいですね」「私はせとかが好き」「どれも美味しい」と笑顔を見せています。



した。

オレンジデーは、オレンジが樹に実がたくさん成ることから、「繁榮」や「多産」のシンボルとされ、欧米の結婚式では花嫁がオレンジの花を身に付けたり、男性がオレンジの実を持ってプロポーズをする習慣もあることから、愛媛の柑橘農家が提唱したとされ、お互いの愛を確認し合う、愛を深める日として、JA全農えひめが平成21年5月に日本記念日協会に記念日登録しています。

●ホテル椿館主催の県産柑橘を使ったレシピコンテスト表彰式 優秀作品がホテルメニューに！

1月26日、JAえひめ女性組織協議会・JA全農えひめ・農協観光愛媛支店が協力し、松山市道後のホテル椿館が主催する「愛媛県産柑橘を使った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」というコンテストの最終選考・表彰式が、同ホテルで行われ、最優秀賞に井上久美さん（JAにしゅうわ）の「みかんでミートスパゲティ」が選ばれました。

優秀賞には、泉田多恵子さん（同）の「みかんチキン南蛮」、片野寛美さん（同）の「つぶ

つぶ伊予かんケーキ」が選ばれました。優秀賞以上の上位3作品は、12月20日から、レシピを基に同ホテル内の「ビュッフェダイニング TSUBAKI」のメニューとして再現され、県内外のお客様に提供されました。



▲最優秀賞の井上さん

●Aコープいまばり愛彩リニューアル1周年祭 伊予牛「絹の味」と「ふれ愛・媛ポーク」祭り開催！

JA全農えひめ畜産部は、1月31日(日)Aコープいまばり愛彩（今治市別宮町）のリニューアルオープン1周年祭にあわせて、伊予牛「絹の味」と「ふれ愛・媛ポーク」祭りを開催し、来店客に愛媛のブランド肉をPRしました。

イベントには、伊予牛「絹の味」のキャラクター「ひめ丸」、「ふれ愛・媛ポーク」のキャラクター「ひめとん」も参加。義農味噌と協力して「ふれ愛・媛ポーク」のサブブランド「仙高ポーク」を使った豚汁の炊き出しを行ったほか、「愛

の葉ガールズミニライブ」、レインボー商品券1万円分などが当たるスピードくじ抽選会、風船プレゼント、試食販売など楽しい催しでイベントを盛り上げました。



●「POMお楽しみ宝箱プレゼントキャンペーン」抽選会 応募ハガキ3万4,590通の中から当選者選ぶ！

㈱えひめ飲料は、1月21日、松山市安城寺町の本社で、オリジナルクオカードとPOM商品詰め合わせが当たる「POMお楽しみ宝箱プレゼント」キャンペーン抽選会を行い、高原茂社長らが、3万4,590通の応募ハガキの中から当選者1,000人を選びました。

同キャンペーンは、「ポンジュース」とそのファミリー商品（アップル・グレープ・フルーツミックス）の定着・拡販をめざし、昨年9月上旬から12月末まで実施したもので、北海道から沖縄まで全国から応募があり、応募数は前年比127%、キャンペーン対象商品5品（「ポンジュース」1,000ミリリットル他）の販売数量は前年比110%と伸ばしました。応募ハガキに

は、「小学校の給食で飲んで以来大好きです」「つわりがひどくてポンジュースしか飲めない毎日を過ごしました。子どもが大きくなったら妊娠中はポンジュースばかり飲んでいてを教えます（笑）」「家族皆大好きで箱買いストックしています。酸味と甘みのバランスが良く、風呂上りの1杯はサイコー」などの声が寄せられました。



▲高原茂社長(左から3人目)らが当選者選ぶ

統計BOX

農業産出額は、前年に比べて105億円減少(愛媛県)

— 平成26年農業産出額及び生産農業所得の結果から —

1 年間の農業生産の実態を価量的な面から把握し、どれだけ価値が生み出されたかを示す指標として農業産出額があります。

我が国の農業総産出額は、昭和59年の11兆7、171億円をピークに、その後は、総じて減少傾向で推移しています。平成26年の農業総産出額は8兆3、639億円で、米の産出額が減少したことにより前年に比べて1、029億円(1.2%)減少しました。そこで今回は、愛媛県の農業産出額についてみていきます。

愛媛県の農業産出額は1,186億円

平成26年の愛媛県の農業産出額は1,186億円(8.1%)減少しました。このうち耕種部門の産出額は883億円(前年に比べて11.3%)減少しました。これは、前年に比べて果実が価格の低下により46億円減少し、米も価格の低下により42億円減少、種苗・苗木類・その他作物で20億円減少したためです。一方、畜産部門の産出額は303億円(前年に比べて8億円(2.7%)増加しました。これは、前年に比べて価格の上昇により豚が4億円、肉用牛が2億円、鶏が2億円増加したためです(図1)。

品目別では「みかん」が1位

愛媛県の上位5品目の産出額は、平成18年から9年連続して1位がみかんで191億円(シェア16.1%)、2位が豚で136億円(同11.5%)、3位が米で126億円(同10.6%)、4位が鶏卵で64億円(同5.4%)、5位がいよかんで54億円(同4.6%)となっており、上位5品目で全体の約半分を占めています(図2)。また、6位以下は生乳39億円、肉用牛35億円、しらぬい(デコボン)32億円、キウイフルーツ29億円、清見25億円となっています。

図1 主要部門における農業産出額の内訳(愛媛県)

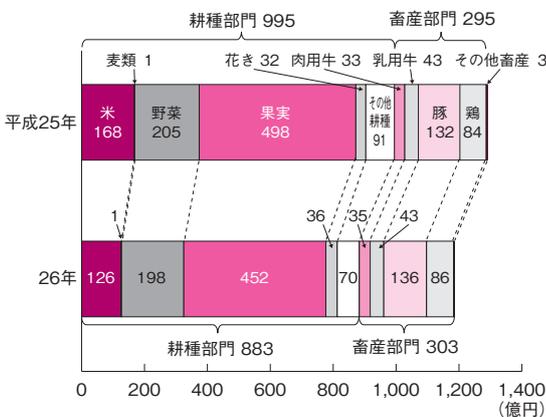
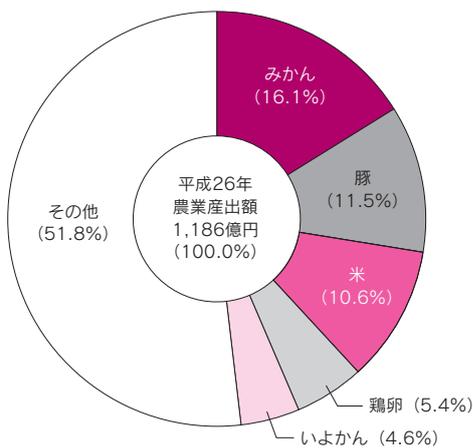


図2 主要品目の農業産出額に占める割合(愛媛県)



我が国の農業・農村は、農業従事者の減少や高齢化、農業所得の減少などに直面するといった厳しい状況にあります。このため、農林水産省では、「農林水産業・地域の活力創造プラン」等において、「今後10年間で農業・農村の所得倍増を目指す」としており、これに向けて、農業生産額の増大や生産コストの縮減による農業所得の増大、6次産業化等を通じた農村地域の関連所得の増大に向けた施策を推進していくこととしていきます。皆さんもこれを機会に取り組んではいかがでしょうか。※表示単位未満を四捨五入しているため、計と内訳が合わない場合があります。

中国四国農政局愛媛支局 統計チーム



4月14日は
愛媛発祥の「オレンジデー」



4月14日は愛媛発祥の「オレンジデー」です。
JA JASBARD

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。

「オレンジデー」は、平成6年に愛媛県内のかんきつ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る取り組みを進めています。

◆イベント情報

今年「オレンジデー」当日の4月14日(休)に、松山市の道後温泉本館前と松山空港で愛媛いよかん大使らが旬の柑橘「清見タンゴール」のサンプリングを行います。

また、4月9日・10日には、東京・大阪地区で協力店(百貨店等)で、愛媛いよかん大使が旬の柑橘の消費宣伝活動をしなが、もうすぐ「オレンジデー」をPRします。

●「あぐり〜ど」を読んで。今後予定されている催しなどを紹介するコーナーがあると見てみよかなと思うかも…(1ページにまとめてコーナーとして)。
「愛媛の酒蔵めぐり」は夫が日本酒党なので参考になります。宇和もおいしいお水、宇和米で酒蔵が結構あったのですが、今はほとんど作られていません。寂しいですね。
今月の素材は楽しみにしています。女性は皆スイーツ好きだと思っています。3品+1スイーツ追加してあると楽しみも倍増。よろしくお願います。主食(米・パン)、主菜(肉・魚)、副菜(野菜+スイーツ(果物))、朝食・昼食・夕食パターンでセッティングっていうのもどうですか? もちろん地産地消で地名入りで。ちなみに私は、米粉に凝っています。県内産を購入したいのですが、販売されていますか?

(宇和島市・加賀城 穂澄さん)

●小越県本部長のインタビューは、今後の進む道を示しておいになり理解しやすかったです。私も稲作農業を行っており、ヒノヒカリを生産しております。たしかにおいしいお米です。米作りをもっともっと取り上げていただきたい。米価が低迷していることが残念ですが…。
(松山市・秀野 隆明さん)

●愛媛はみかん県です。1月号はミカンという文字があちこちにありましたね。食という大きなテーマにいろいろな農産物が出ていて楽しいです。農産物を作っている人たちの話題・記事がもっとほしい。

●私も平繁さんのように授乳期には、子どものことを考えて、「安全・安心」の食生活を心がけていたものです。その子どもも旅立ち、手が離れた今でも地元の良い食材を選ぶように心がけています。
(今治市・阿部 紗弓さん)

(西条市・高橋 千代美さん)

●エッセーの平繁かなえさんの巻。幼いころから栄養たっぷり育てた平繁さんの姿がかわいかったです。たまごごはん、ばくだんむすび、日本の味ですよ。祖母の味ってやっぱり長いこと家事をしているからおいしんですよ。食育、という言葉をよく耳にしますが、愛媛で育った野菜を使って、あったかい温まる料理を作りたいですね。
(西条市・武田 五月さん)

か? 身近に見かけないので教えてください。
(西予市・安岡 光代さん)

発 表

「あぐり〜ど」5月号で発表します。

締 切 り

平成28年4月19日(当日消印有効)

当 選 者 発 表

1月号の答えは「ひのひかり」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。

- 丹下 武志さん(西条市) 奥田 愛梨さん(内子町)
- 吉田 裕彦さん(大阪府) 村上 睦さん(今治市)
- 鎌田 八恵さん(八幡浜市) 佐伯 民恵さん(四国中央市)
- 瀬川 憲子さん(西条市) 福岡ミサコさん(松山市)
- 長下 政恵さん(宇和島市) 越智 信恭さん(今治市)

今月のクイズ

4月14日は、バレンタインデー、ホワイトデーに続くカッパルの記念日。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。何の日でしょうか?

「○○○○○デー」

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。



編 集 後 記

★統計BOXでは、平成26年の愛媛県農業産出額を紹介しました。農業生産の実態を示す数字ですが、ピークだった昭和59年の2,108億円と比較すると、その56%にまで減少しています。特集では3JAにおけるTACの担い手経営支援の取り組みを紹介しました。ご一読ください。
JA全農えひめは、今シーズンも4月14日の「オレンジデー」に向け、「愛の記念日には愛媛の多彩な旬の柑橘を贈りあつて」とPRしてきました。あまらずオレンジデー発祥の愛媛あまから、旬の柑橘で絆を深め、取組を広げてい(正直)

NOW NOW

COOKING

今月の素材

ホウレンソウ



ビタミン、ミネラルたっぷり、
鉄分は野菜のトップクラス

▶ (左後) ホウレンソウと鯛のさっぱり蒸し、(前) ホウレンソウのピリ辛ガーリック炒め、(右後) ホウレンソウと桜エビのお浸し



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

ホウレンソウと鯛のさっぱり蒸し

〈材料・4人分〉 ※1人あたり約127kcal	
ホウレンソウ	1束
鯛	4切
塩	少々
ミニトマト	8個
水	100cc
酒	50cc
薄口醤油	小さじ1
レモン (輪切り)	4枚

〈作り方〉

- ① ホウレンソウは4cm幅に切る。鯛に塩をして、約5分おき、水気をふき取る。
- ② ミニトマトは半分に切る。
- ③ フライパンに鯛を入れ、水と酒を加え、フタをして5分蒸す。
- ④ ミニトマトとホウレンソウ、醤油を加え、さらに5分蒸す。
- ⑤ 器に盛りつけ、レモンを飾る。

ホウレンソウのピリ辛ガーリック炒め

〈材料・4人分〉 ※1人あたり約158kcal	
ホウレンソウ	1束
鶏むね肉	1/2枚
パプリカ (赤)	1/2個
サラダ油	大さじ1
ニンニク (スライス)	1カケ
輪切り唐辛子	3~5個
酒	50cc
塩麴	大さじ2
黒コショウ	少々

〈作り方〉

- ① ホウレンソウは4cm幅に切り、鶏肉は一口大に切る。パプリカは1cm幅斜めに切る。
- ② フライパンに油を熱し、ニンニクと唐辛子を弱火で炒め、香りをだし、鶏肉を炒める。
- ③ パプリカを炒め、酒、塩麴、コショウを順に入れ、最後にホウレンソウを入れてサッと炒める。

ホウレンソウと桜エビのお浸し

〈材料・4人分〉 ※1人あたり約45kcal	
ホウレンソウ	1束
桜エビ (乾燥)	10g
ダシ	200cc
④ ミリン	大さじ2
薄口醤油	大さじ2
カツオ節	適量

〈作り方〉

- ① 鍋に④を入れ、ひと沸きさせて冷やす。
- ② ホウレンソウは塩茹でして冷水に取り、水気を切り、3cmに切る。
- ③ フライパンで桜エビを乾煎り (からいり) し、香りを出す。
- ④ ②と③を①に漬ける。
- ⑤ 器に盛りつけ、カツオ節をのせる。

お花見や歓送迎会など 春のイベントで乾杯♪

POM ポンスパークリング 410ml ペットボトル

「POM ポンスパークリング」は、ポンジュース果汁を30%配合。ポンジュース特有のやさしい味と、ほどよい炭酸の刺激が口の中にシュワッとやさしく広がります。

お花見や歓送迎会に「シャンパングラス」パッケージの「POM ポンスパークリング」でみんな楽しく乾杯しましょう!

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、ボンカン

2/14

♡ バレンタインデー

愛を届けよう

(旬の柑橘) 伊予柑、ボンカン、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。