

JA全農えひめ情報

みらいへど

7

2016・July

■特集

住まいのことなら基本は安心「JAホーム」へ！



愛媛の酒蔵めぐり

13

〜鯉の勢〜



▶「レンガの煙突がひときわ目をひく小泉酒造と、小泉勝嗣社長。古蔵と米蔵は明治期の庄屋・野田家当時からのもの」

小泉酒造株式会社

代表銘柄 鯉の勢
 創業 1886年（明治19年）
 代表取締役社長 小泉 勝嗣
 住所 八幡浜市広瀬2-4-10
 TEL 0894-22-0170

▲（右）「鯉の勢 吟醸 生原酒」アルコール度数の高い通好みの酒
 （左）「鯉の勢 上撰」求めやすく、愛される酒

八幡浜が伊予の大阪と呼ばれ海上交易が盛んな時代、小泉家は目前に海が広がる栗野浦にて、長崎を往来する海運業を行っていました。明治19年、4代目文治氏が酒造業を創業。6代目文治氏は明治39年、20歳代半ばで現住所の庄屋跡へ移転、拡張します。莫大な借金を懸命に酒造りで返済した話を子供時代に祖母から聞いた8代目の現代表・勝嗣さん。「うちは仕事をしないで賄える家ではない」と、働く大切さを説いた言葉が忘れられないと言います。

昭和36年に誕生した銘柄「鯉の勢」は中国の伝説にある、生命力の強い鯉が滝登りをするような勢いをもつ酒を表しています。昭和43年、25歳で代表となりもうすぐ半世紀の勝嗣さんがこだわっているのは、地元産。経験豊かで気心の通じた伊方杜氏と忌憚のない意見を交わしつつ、「米の質の良さが良い酒につながる」と酒造りに適した米・松山三井を55%に精白、愛媛県の開発酵母E K-1を使って低温発酵。両者の関係のような、いい塩梅の吟醸酒が完成します。開封一番果実のようなふくよかな香り。「おいしかった」。ただ、この一言が聞きたいが為の酒造りです。販売もまた地元を中心に、道の駅・八幡浜みなと、県内のスーパー・フジとイオン店などに並んでいます。

めぐり〜ど

July 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



田舎のおばあちゃんちに里帰り。浴衣で出かけた夜市から帰って、ひと休み。留守番をしていたおばあちゃんがキンキンに冷えた梅ジュース、氷水に浮かべたトマトを出してくれます。星明りの下、花火を楽しみ、夜風に風鈴の音も涼やかです。天の川では織姫と彦星がロマンチックな出会いをしているかな？

●表紙：花火
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.187

愛媛の酒蔵めぐり⑬～小泉酒造(株)

2

〈特集〉住まいのことなら基本は安心「JAホーム」へ！

**基本は安心!! 「JAホーム」は、
安心・快適な住まいをお届けします。**

6

グループ会社常勤役員人事異動／事務所移転のお知らせ

7

統計BOX

8

ふるさと ESSAY VOL.255

葛藤と戦いの中で

塩崎 剛さん

10

TOPIC NEWS

14

なんでもBOX

16

READERS通信

NOW NOW COOKING

〈今月の素材〉スイカ

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>

基本は安心!! 「JAホーム」は、 安心・快適な住まいをお届けします。

「JAホーム」は、「家づくりは家族の旦那らんの場」と考え、「基本は安心」をキャッチフレーズに、企画型オリジナル住宅「Age (エイジ)」（耐震性・耐久性に優れた住宅）と「イーズマインド」（ローコスト住宅）をはじめ、一般注文木造住宅まで、優れた技術力と一貫した管理システム、しっかりとしたJAグループのバックアップ体制で理想の住まいづくりをお手伝いしています。

今回は、新築・リフォーム・資産管理まで幅広く対応している「JAホーム」の事業紹介とともに、6月からスタートした「JAオリジナル住宅エコキャンペーン」などを紹介します。

理想の住まいづくりの お手伝い

『JAホーム』は、「基本は安心」をキャッチフレーズに、相談から設計・施工・アフターサービスまでの一貫体制と長年の経験・実績に基づき、ニーズに応じた潤いと安らぎのある理想の住まいづくりをお手伝い

しています。

新築住宅については、世代を超えた住宅ニーズの多様化・個性化に幅広く応えるため、「Age (エイジ)」、「イーズマインド」など企画型オリジナル住宅をはじめ、一般注文住宅に対応しています。

設計プランから資金計画まで、JAグループがすべて責任を持って住まいづくりをお手伝いするとともに、「JAホーム」はリフォーム、

資産管理（土地の有効活用）の相談・提案まで幅広く対応しています。

企画型オリジナル住宅

(1) 耐震性・耐久性に優れた
「Age (エイジ)」

伝統の木造軸組工法と独自のパネル工法を組み合わせて、床は公庫基準の3倍以上、壁は壁倍率2.5倍

〈エイジ〉 最高レベルの耐震性を実現。

伝統の木造軸組工法に独自のパネル工法を組み合わせた安心の住まい。



- 耐震性
高精度パネル工法による頑丈な構造
- 経済性
プレカット木材とパネルによる作業コスト削減
省エネルギー
- 快適性
緻密なパネルで高い断熱効果
外壁通気工法で結露やカビ・ダニの発生を低減



頑丈な構造

エイジの木造システムは

●床：公庫基準の3倍以上

●壁：壁倍率2.5倍の強度

その上で丈夫な軸組壁工法と強固なベタ基礎によって地震にも強い頑丈な構造を実現しました。

〈イーズマインド〉 多彩なバリエーションが魅力の住まい。

ライフスタイルや予算に合わせ、
あなたのご家族にぴったりの住まいを
自由にお選びいただけます。

バリアフリー工法

長寿社会に対応した健康でやさしい住宅

耐久性

ベタ基礎・外壁通気工法・キノパッキン工法を採用し、
躯体の耐久性を図った住宅

高品質

低価格ながらも、高品質で部材にこだわった企画住宅

快適性

室内仕様は、ナチュラルな素材を活かした質感と温もり
を感じさせる住まい



の強度という最高レベルの耐震性と
抜群の快適性を実現。耐震性・耐久
性に優れた高性能住宅です。

(2) 多彩なバリエーションが魅力 「イーズマインド」

生活重視の設計、環境と調和する
外観、ワンランク上の充実仕上げな
ど、安心と快適に隔々まで配慮して
います。ライフスタイルや家族構成、
予算などニーズにあわせて、①経済
性重視の「シンプルタイプ」、②設
備を充実した「スタンダードタイ
プ」、③健康に配慮した「ナチュラル
タイプ」、④外観設備ともさらに
グレードアップした「ハイグレード
タイプ」など、自由に選べる多彩な
バリエーションと高品質&ローコス
トが魅力の住まいです。

その他新築対応

「JAホーム」では、素材の良さを
活かした「本格木造住宅」のほか、
ハウスメーカー（積水ハウス・大和
ハウス）との連携により多彩なデザ
イン&フォルムの外観、自由な間取
りなど、フリースタイルの住まいづ
くりを実現する「プレハブ住宅」等
に対応しています。

◆特集:住まいのことなら基本は安心「JAホーム」へ!

新築そっくりさん
家を考えることは、
家族を考えること。

大切なお住まいをリフォームするなら 「新築そっくりさん」

築47年のお家が大変身
築38年のお家が大変身
築42年のお家が大変身

After Before After Before After Before After

“まるごとリフォーム”から“部分リフォーム”まで、
住まいの再生なら新築そっくりさんにおまかせください。

安心の特長

まだ使える基礎や柱を活かすことで、建て替えや部分リフォームよりも優れる数々のメリットを実現しています。

建て替え費用の 半額^{※1}~7割	追加費用のかからない 完全定価制^{※2}	大地震に備え安心の 耐震補強^{※3}	住友不動産ならではの お客様センター/ アフターサービス
--------------------------------------	---	---------------------------------------	------------------------------------

※1.当社比。 ※2.お客様の要望による工事内容の変更がない場合に限り。 ※3.木造住宅のみ。

リフォーム事業

ライフスタイルの変化、高齢者対応のバリアフリー化、地震に備える耐震化、オール電化をはじめとするエコリフォーム、水廻りリフォーム、耐震診断・耐震リフォーム、エクステリア、白蟻防除など、既存の住まいの改築・改装を希望する方、リフォームに関心を寄せる人が増えてきています。

「JAホーム」は、そのようなお客様のニーズをしっかりとキャッチして、優れた設計やきめ細かな提案で、愛着のある我が家をもっと素敵に、もっと快適に過ごせるように、現地調査から設計・施工管理まで一貫してお手伝いしています。

**新築そっくりさんと提携し
より快適な住まいの実現を
お手伝い**

JA全農は、テレビCMでお馴染みの「新築そっくりさん」を展開する住友不動産と新たに基本契約を締結し、JA全農えひめ・県内JAでも「新築そっくりさん」の取扱いを開始しました。木造住宅の「まるご

とリフォームから部分リフォームまで、高い技術力を誇る「新築そっくりさん」にお任せください。

新築そっくりさんは、床下診断や耐震診断、屋根診断、総合診断などによる安心の「耐震補強」と厳格な「検査体制」が特徴です。

現在、今の家を建て替えることなく、家全体の耐震性を高めより快適な住まいの実現に向けて木造住宅の耐震診断を無料で実施しています。

特に耐震面では、建築基準法が大幅に改正された昭和56年以前に建てられ、新基準に適合していない可能性のある家、凸凹が多く複雑な形状の家や窓が多い家は強度が弱まるなど注意が必要です。耐震診断を希望される方は、ぜひ最寄りのJAの住宅担当窓口またはJA全農えひめ施設住宅課(☎089-909-9466)までお問い合わせください。

**JAオリジナル住宅
エコキャンペーン実施中**

『JAホーム』では、地球温暖化防止対策が進む中で、地球環境にやさしい取り組みとして、今年も12月30日まで、「はじめませんか?省エ

はじめませんか?省エネ住宅でエコライフ。

JAオリジナル住宅

エコキャンペーン

2016年6月1日~12月30日 ※2017年3月31日までに竣工可能、及び床面積30坪以上の方に限ります。

期間中、ご成約の方に、
エコキュート460ℓ
 もしくは
エコジョーズ(LPガス給湯器)
プレゼント!
光熱費がお得! 地球環境にもやさしい給湯システム。

Age
JA Home "Age" Series
 21世紀の安心・エイジ

mind
【イーズマインド】

JA/JA全農えひめ お問い合わせは JA全農えひめ 生活部 施設農住課 TEL(089)909-9466またはJA窓口まで

ネ住宅でエコライフ。」をキッチンコピーに、「JAホームオリジナル企画型住宅エコキャンペーン」を実施しています。

◆キャンペーン内容

キャンペーン期間中に、企画型オリジナル住宅「Age (エイジ)」または「イーズマインド」をご成約いただいた方に、光熱費がお得で地球環境にもやさしいヒートポンプ給湯システム「エコキュート460ℓ」または「エコジョーズ(LPガス給湯器)」をプレゼントしています。

なお、オール電化をお選びの方は「IHクッキングヒーター付システムキッチン」標準仕様を、ガスをお選びの方はダッチオーブン機能付ハイパーガラスコートガスコンロ付システムキッチンを標準仕様。オプション工事として、太陽光発電システムも装備できます。

期間中、県内JA・JA全農えひめでは、テレビCM、キャンペーンポスター、広報紙、住宅相談会やJAまつり、電化ショー等の各種イベントでのチラシ配布を通じてPRに努めていきます。

【特典条件】

- ① 年内契約物件で、施工坪30坪以上で現地見学会ができる場所。
- ② 県内で建築することのできる物

件、もしくは土地を取得予定であること。

- ③ JA全農えひめの住宅取扱要領に合致していること。

- ④ キャンペーン期間中の契約で、原則として平成29年3月末までに着工できる物件。

◆リフォーム推進活動も展開中

『JAホーム』では、同時に、「リフォーム推進活動」も展開しています。住まいの中で傷みややすいバス・キッチン・トイレをはじめ、外壁や屋根の塗装など、住まいのお悩みを解決しながら、ご希望に沿った最適なプランを提案し、お手ごろ価格で快適なくらしを応援します。

マイホームは人生で最大の買い物です。しっかりとした返済計画を立てることが、マイホームでのゆとりある生活を手に入れるポイントです。家族のライフステージ(子どもの成長による教育費の変化や定年退職など)を考えながら始める必要があります。この機会に自分に合った住宅及び資金計画を考えてみませんか?

新築・増改築など住まいに関する相談(無料)・問い合わせは、JAの住宅担当窓口、またはJA全農えひめ施設農住課(☎089-909-19466)までお願いします。

グループ会社 常勤役員の人事異動について

J A全農えひめのグループ会社7社は、6月20日から6月21日にかけて株主総会・取締役会を開き、新役員体制を決めました。

トップ人事では、J Aえひめ物流(株)で代表取締役社長に清水宇造常務が昇格しました。

常勤役員の異動は下記のとおりです。

J Aえひめ物流(株) (6月20日付)

- ◆代表取締役社長(常務取締役) 清水宇造
- ◆常務取締役(営業企画担当部長) 白石啓司
- 【退任】高橋 勉(代表取締役社長)

(株)えひめ飲料 (6月20日付)

- ◆常務取締役(営業本部長) 山本卓治
- ◆常勤監査役(特命本部長) 岡本慎也
- 【退任】藤田敬二(常勤監査役)

(株)ひめライス (6月20日付)

- ▽常務取締役(本部長兼事業部長) 武田 司
- 【退任】河野哲也(常務取締役)

※J A全農えひめグループ各社の28年度役員体制(非常勤含む一覧表)については、9月号で掲載予定です。

事務所移転のお知らせ

施設農住課・一級建築士事務所

生活部施設農住課と一級建築士事務所は、5月30日より生活センター1階に事務室を移動しました。住所および電話・FAX番号が変わりましたのでご確認ください。

◆施設農住課

〈住所〉〒791-2192 伊予郡砥部町拾町165

〈連絡先〉電話：089-909-9460 Fax：089-909-9459

◆一級建築士事務所

〈住所〉〒791-2192 伊予郡砥部町拾町165

〈連絡先〉電話：089-909-9450 Fax：089-909-9449

本所燃料部四国石油事業所

本所燃料部四国石油事業所は、6月13日より、J A愛媛5階南側に事務所を移転しました。なお、電話・FAX番号は従来どおりとなっています。

◆本所燃料部四国石油事業所

〈住所〉〒790-8555 松山市南堀端町2番地3

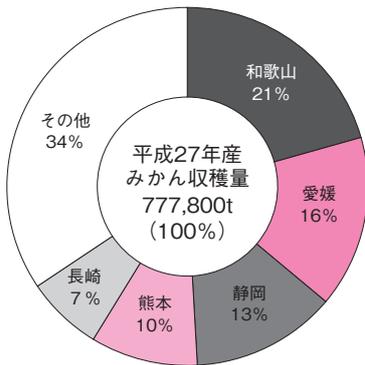
〈連絡先〉電話：089-948-5433 Fax：089-948-5443

統計BOX

愛媛県の27年産みかん収穫量と27年みかん消費量

— 農水省「平成27年産みかんの結果樹面積、収穫量及び出荷量」、総務省「家計調査」の結果から —

図1 平成27年産みかん収穫量(全国)



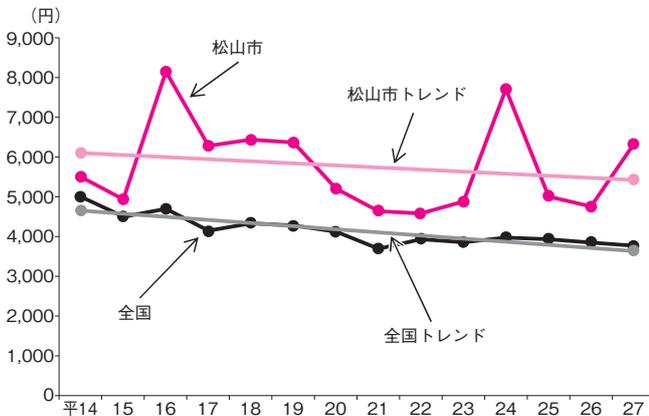
注：割合は四捨五入の関係で合計と内訳の計が一致しない。

平成27年産みかんの全国の収穫量は77万7,800t(前年比89%)、結果樹面積は4万2,200ha(同98%)で、愛媛県は12万600t(同94%)、6,000ha(同98%)となつていきます。27年は表年にあたりましたが、全国的には着果数が少なく、秋以降の高温・多雨の影響で腐敗果が発生したことにより、収穫量は前の表年である平成25年産に比べ

**27年産みかん収穫量
愛媛県は全国2位**

みかんはリンゴとともに国産くだもの東西横綱。愛媛県の果樹作は農業産出額1,186億円の4割を占め、その主力はみかんです。今月は栽培面積、収穫量とも全国トップクラスのみかんについて見えます。

図2 みかんへの支出金額(総務省家計調査)



一方で、みかんの消費動向はどうでしょう。みかん消費仕向け量は昭

**消費嗜好の変化か、
家計支出は減少傾向**

11万8,100t、13%減少し、愛媛県でも1万7,200t、12%減少しています。愛媛の柑橘は、消費者ニーズに積極的に対応した新品種が導入される一方、生産技術と品質に裏打ちされたみかんも高い市場評価を得て、27年産愛媛みかんの全国シェアは15.5%。和歌山に次いで全国2位となっております(図1)。

この調査には、県庁所在地の消費支出のデータがあります。それによると松山市の1世帯当たりのみかんへの支出額は平成27年、6,310円と全国平均(3,774円)の1.7倍、和歌山市(5,841円)や、静岡市(5,933円)をおさえ、全国一の支出額となっています(図2)。また、その他柑橘への支出額も高知市の4,181円に次いで第2位(3,858円)と、柑橘王国愛媛の消費者の皆さんはとても強力なサポーターです。

**愛媛の消費者は
日本一のサポーター**

和50年前後には一人1年当たり25kg前後でしたが、平成26年には5.6kgと、40年間でおよそ5分の1に減少しています(農林水産省食料需給表)。総務省が発表している家計調査では、平成17年の1世帯当たり(総世帯、全国)のみかん(生鮮)への支出金額は4,149円、平成27年には3,774円と、この10年間で9%減少しています。また、この10年の生鮮果物への支出額も平成17年の3万2,209円から平成27年には3万853円と総じて減少気味です。気になる輸入果物でも、バナナは20%あまり増加していますが、グレープフルーツ(48%減)や、オレンジ(10%減)は減っています。

中国四国農政局愛媛支局 統計チーム



葛藤と闘いの中で

まだ幼かった3歳の頃、近所に10歳ほど年上のケンちゃんという男の子がいました。ケンちゃんケンちゃんと彼の後を慕ってまわり、母が抱いても泣きやまない私を彼が抱き上げると泣きやんだとか、どれだけケンちゃんを好きだったかという多くの逸話を母は話してくれました。

小学校にあがる前に彼がいなくなりました。

「いつ帰ってくる？」
彼のお母さんに聞けば、「しばらく帰らない」。

就職で大阪に行ったようです。突然いなくなった不安やショック、心の動揺からしゃべれなくなりました。家族とはしゃべれても、他の人とはしゃべれません。病院の先生は自閉症のような症状だと言います。

その状態に入った小学校。全然しゃべれず、いじめの対象となり、ますますしゃべれません。それでもなぜか休まず通った中学校。そして高校。中学時代のいじめが尾を引き、引きこもりの状態になり、唯一の楽しみは家での

切り絵、みたいな感じでした。20歳を過ぎて、知人の紹介で就職しました。相変わらずあまりしゃべりませんでした。友達もでき、良かったなあ〜と思いました。

私の左目は生まれながらに弱視です。28歳。収入を増やそうと転職した会社は、深夜勤を含む12時間交代制の予想以上に目を酷使する業務でした。上司に訴えてみましたが聞き入れてもらえません。しんどくて、頭痛、腹痛、吐き気を感じるようになり、或る帰宅時に一瞬、目の前が真っ暗になりました。診察結果は緑内障、体の不調も病によるものでした。

その後、病を承知で雇ってくれた職場では和気あいあいと仕事をする事ができましたが、今度は飛蚊症を発症。目薬の副作用でした。目の前を黒い浮遊物が飛び交い、目をそらせば一緒に動き、気持ちが悪くなります。治らないと言われ、こうなったら今の状態に慣れるしかない、白いものなるべく見ないように、考えないように努めています。

塩崎 剛

SHIOZAKI TUYOSHI

はさみ切り絵作家。その作風は、ハサミのみで心に描いたモノを下絵なしでひと繋ぎに切る「はさみの一筆切り」。一枚の紙に命を吹き込むが如きハサミ使い、芸術性に富む作品群をして「心の紙切り」とも称される。切り抜いた部分に背後から色和紙を重ね合わせて立体感や遠近感を出す手法で力強い存在感を放つ、世界に一点のみ作品となる。

昭和34年9月4日、西条市出身・在住。切り絵の原点は、小学校低学年で巨人の王貞治選手の一本足打法を切り、周囲が驚いたことから。平成15年西条市郵便局本局にて初個展開催。以後、東予地方を中心に展示会や切り絵教室などを開催している。愛媛民芸館会員、俳句美術館（ネット内）会員。

7月2日(土)~28日(木) 西条市立郷土博物館にて「歴史小説天正の陣のさしえ（はさみ切り）展」、7月5日(火)~19日(火) 大町会館にて作品展を開催。



▲中学時代にテレビで作家が切る様を見、同様に切った表情豊かな切り絵。感心したお母さんが額入りで大切に飾っている

元気な頃には切り絵を少しずつ増やし老後の楽しみになればと思っていましたが、失明するかもしれないと言われ、今のうちにたくさん作っておきたいと思い立ち、本格的に制作に打ち込みました。

最後の会社を退職してから後、人との出会いを通じて切り絵作家として動き出し、マスコミなどにも取り上げてもらおうようになる中で、切り絵よりも目の病気に焦点が当たると紹介になって

いきます。なぜ？違和感を覚えていました。

未知数だった自分の本当の実力を知りたい！平成17年、審査のある秋の県展に初出品し入選、認められたように感じました。それから毎年出品し、入選以上を果たしています。

平成26年の暮れ、電柱がゆがみ、途中で折れているように見えます。加齢黄斑変性という新たな病名を下されます。もつとひどくならないと手術もで



▲切り絵が飾られた玄関にて

きないと。手元だけはきれいに見えませんが、電柱などは気持ちが悪くて見ることができません。ルテインという栄養素の不足が要因の一つと知り、独自にルテインが多く配合されている薬を取り寄せ、飲み続けています。ワラにもすがる思いで。毎朝、目が覚めては駄目だなーと言い続けて4カ月を迎えた或る朝、電柱がまっすぐに見えます。治っている！その奇跡、その安堵感、その喜びをどう表現したらいいでしょう。

それでも私の目の神経は90歳近いそうです。長く切り絵を作り続けていると目が嫌がります。私のできる範囲で、できるペースで、と思案しているところです。



▶蝶の標本?!と思えば、蝶は全部切り絵。羽の柄は切り抜き、裏から色和紙を貼る。小学校高学年から中学時代の作

●第42回椎茸品評会表彰式・椎茸同志会第44回総会 成高王洋さんが8年連続最優秀賞受賞！

愛媛県椎茸同志会主催の第42回乾椎茸品評会表彰式が、5月27日大洲市のJ A愛媛たいき本所で開かれ、成高王洋さん（J A愛媛たいき）が8年連続で最優秀賞（全農会長賞）を受賞しました。

今回は、1月から3月に収穫された春子の中から42点が出品され、同志会役員・きのこセンター・J A全農えひめの審査員4人が規格の揃いや色・光沢、形状、乾燥具合などを審査し、入賞13点が決まりました。

最優秀賞の成高さんは、「昨年よりもとれた量が多く、色・品質が良い。より美味しいものができた。全国大会では5年連続農林水産大臣賞を狙いたい」と意気込んでいました。

当日は、愛媛県椎茸同志会の第44回総会が開かれ、増産・技術の向上や「愛媛椎茸」の消費宣伝活動を通じて国際競争に勝てる生産基盤の構築と担い手の確保の取り組みなどを柱とする平成28年度の事業計画を決めました。また、「持続可能な農業・農村の実現に向けた特別決議」を全会一致で採択しました。

全農市場の安全・安心対策への取り組みに加え、J A全農えひめ扱いの乾椎茸は品質面でも高く評価されていることから、27年産の平均kg単価（全農えひめ扱い）は、国産入札平均単価を276円上回る5,136円（前年比166%）。風評で縮小していた売場も広がりつつあり、消費も特売を中心に動きが出てきたことに加え、不作で

持越し在庫が減少した結果、価格は原発事故以前の市況にV字回復しました。

成高王洋会長は「価格は今年産も同様の傾向が続くとみている。数量は昨年よりはやや多いが、平年並みまでは回復していない。計画的な植菌増と反収アップによる増産とともに、消費者に愛媛の原木シイタケの美味しさを直接アピールする地道な活動で消費拡大につなげよう」と呼びかけました。

品評会の主な入賞者は次の皆さん（敬称略・カッコ内はJ A名）。

▽優秀賞＝大塚幸男（ひがしうわ）、河内遼一（愛媛たいき）▽1等賞＝久保勝利（同）、和気重臣（同）、高橋茂行（ひがしうわ）▽2等賞＝岡中勝彦（ひがしうわ）、羽柴忠幸（愛媛たいき）、中村重清（ひがしうわ）▽3等賞＝武田秋重（同）、姫地利光（愛媛たいき）▽努力賞＝井上久男（同）、水野道春（ひがしうわ）



▲8年連続で最優秀賞に輝いた成高王洋さん

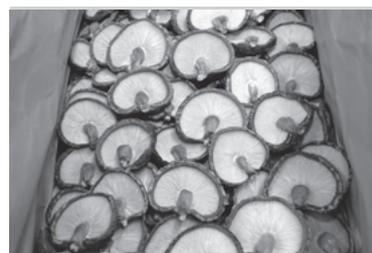
●第49回全農乾椎茸品評会 成高王洋さんが5年連続農林水産大臣賞受賞！ ～愛媛県から6人が入賞しました。～

J A全農主催の第49回全農乾椎茸品評会が、6月8日～9日埼玉県久喜市で開かれ、愛媛県関係では大葉中肉の部で成高王洋さん（J A愛媛たいき）が5年連続の農林水産大臣賞を受賞したほか、6人が入賞。団体の部でJ A全農えひめが準優勝しました。

今回は全国22県から361点、うち愛媛県からは42点が出品され、審査の結果、各賞が決まりました。愛媛県の入賞者は次の皆さん（敬称略・カッコ内はJ A名）。

▽農林水産大臣賞＝〈大葉中肉の部〉成高王洋（愛媛たいき）▽林野庁長官賞〈大葉中肉の部〉

＝高橋茂行（ひがしうわ）、〈大葉厚肉の部〉大塚幸男（同）、〈中葉厚肉の部〉河内遼一（愛媛たいき）▽全農会長賞〈大葉厚肉の部〉久保勝利（同）▽日本きのこセンター理事長賞＝〈大葉厚肉の部〉大和田孝（ひがしうわ）



▲5年連続農林水産大臣賞を受賞した成高さん出品の乾椎茸

●JA愛媛養豚経営者協議会第37回総会

新会長に松田智さん(JA愛媛たいき)を選任！

JA愛媛養豚経営者協議会は、6月1日、松山市のJA愛媛で第37回総会を開き、松田智会長（JA愛媛たいき・新任）以下の新役員体制と平成28年度事業計画を決めました。また、「TPP交渉に関する特別決議」を採択しました。

松田新会長は、「これから国際化の中で食の安全が問われてくる。持続的に再生産可能な養豚生産基盤を構築するために全力を挙げたい。そのためにはまず人づくりが重要だ。経営者だけでなく、会社の従業員や農家へは後継者などを対象に階層別セミナーを新たに開催することにしており、積極的な参加をお願いしたい」と就任にあたりあいさつしました。

28年度は、疾病の発生を防止するため防疫管理の徹底や全農クリニック事業等を活用した個別衛生対策の実施、経営者のスキル向上や担当者の生産技術向上を効果的に進めるための階層別セミナーの開催、「ふれ愛・媛ポーク」の品質向上・信頼確保・差別化を図るため農場HACCP等への取り組み、消費宣伝活動・生産情報の発信などに取り組みます。

A愛媛養豚経営者



▲あいさつする松田新会長

総会に先立ち、優秀会員として日野出畜産(有)(JAにしうわ)を表彰しました。

会長を除く新役員は次の通りです。

▽副会長＝森田恭章（おちいまばり・再任）、酒井栄一（えひめ南・新任）▽監事＝竹内日出男（にしうわ・新任）、三船正良（新居浜市・新任）

●愛媛県くり研究同志会平成28年度総会

量と質の確保を最重点に取り組む

愛媛県くり研究同志会（2,037人）は、6月6日、JA愛媛たいき本所で、平成28年度通常総会を開き、28年度事業計画と「持続可能な農業・農村の実現に向けた特別決議」を採択しました。

開催にあたり、大野奉孝会長が「愛媛のくりは風味が良く、和菓子屋からの引き合いが多い。出荷量が計画を下回る状況が続いており、量と質の確保を最重点課題にがんばろう」とあいさつしました。

28年度計画では、プロ意識を持った栽培農家の育成により消費者ニーズに応える安全・安心な高品質果実生産に努め、農家所得の向上と競争力のある産地づくりをめざします。重点方針として、①特選・銘柄等のブランド商品の生産・販売体制の強化、②消費者ニーズに沿った安全・安心なくり栽培、③各種研修会の充実による高品質果実生産、④消費地と産地の的確な情報交換と行政・JAと一体となりくり産地の維持発展に取り組むことを確認しました。

総会後は、JAえひめ南鬼北営農センターの



小川豊明さんが「鬼北地域のくりの現状と対策について」と題し、管内で取り組んでいる省力栽培技術やくりせん定請負班の活動について講演しました。

なお、27年産栗のJA全農えひめ扱いの販売実績は、数量293t（前年比73％・計画比74％）、kg単価838円（同120％）でした。

●平成28年度第1回愛媛県TAC管理者会議 TAC活動の充実に向けTAC管理者が出席

J A全農えひめ営農振興課は、TAC活動の充実・ステップアップに向けて、5月27日、松山市のえひめ共済会館で「平成28年度第1回愛媛県TAC管理者会議」を開きました。

TACは、地域農業の担い手に向くJ A担当者の愛称。「とことん会ってコミュニケーション」を合言葉に、県内では12J Aで活動中です。

研修会には10J Aの管理者など約20人が参加。J A全農本所が情勢報告、TAC活動のあるべき姿やJ Aグループの総合力発揮に向け、管理者としての役割や取り組みポイント、業務サイクルなどを説明したほか、J A全農えひめの「生販マッチング・担い手支援対策要領」や研修計画を説明し、積極的な取り組みを呼びかけました。また各J Aの活動体制や活動状況、



今年度の取り組みのポイントなど情報共有と意見交換を行いました。

●平成28年度第1回営農指導員・TAC現地圃場研修会 加工業務用玉ねぎの拡大に向け、新農機の実演や取組状況を視察

J A全農えひめ営農振興課は、6月6日J A西条で、営農指導員とTACの生産面に関する情報共有を目的に、平成28年度第1回営農指導員・TAC現地圃場研修会を開催しました。

今回の研修会では、10J Aから24人が参加し、加工業務用野菜として注目されている玉ねぎの生産・販売情勢やJ A西条管内の業務用玉ねぎ産地化の取り組みを研修したほか、メーカーの協力により圃場で薬剤散布用マルチローターと玉ねぎの収穫機の実演の様子を視察しました。

ドローン型の防除作業機のマルチローターは、軽量・コンパクトな本体で無人ヘリ同様の少量散布が可能。無人ヘリで対応できなかったような中山間地域の防除省力化に期待されています。

玉ねぎ収穫機は、従来の機械化収穫体系は掘取機（土から掘上げるのみ）と拾上機（掘り上げたものを小さなコンテナに拾い上げるのみ）が大多数の中で、掘取りと拾上げ（フレコンへ収納）を同時に行うもの。機械による畑からの搬出を行うことで従来の重労働を解消し、1反当たり20～30分で作業ができるため、規模拡大に向けて新たな収穫体系を提案するための機械として注目されています。

参加者は、「中山間地域では防除以外の指導面でも活用できるのではないか。汎用性がありそう」「作業的にはスピーディーで省力化につ



▲玉ねぎ収穫機の実演



▲飛行を終えたマルチローターに興味津々の参加者

ながると思う。集荷場の処理能力やJ Aごとの体系もあるので、上手に使えば…」と話していました。

●(株)えひめ飲料

POMアシタノカラダみかんジュースがサミット会場で日本を代表する機能性表示食品として展示される

(株)えひめ飲料の「POMアシタノカラダみかんジュース」が、5月26日と27日三重県で開催された伊勢志摩サミットの国際メディアセンターで、日本の代表的な機能性表示食品として展示紹介されました。

同商品が展示されたのは、サミット期間中、三重県伊勢市の国際メディアセンターに設置された日本の代表的な機能性表示食品を展示するブースです。

今回の伊勢志摩サミットでは、「The Spirit Of 和・伝統と革新」をコンセプトに広報展示が実施され、外務省と農林水産省が日本の施策の理解促進の一つとして、機能性表示食品の展示ブースを設置。国内を代表する商品10品の中に、J Aグループでは唯一(株)えひめ飲料の同商品が採用されました。27日には、展示とともに同社社員による試飲プレゼンも実施し、国内外のメディアにアピールしました。

メディアからは、「機能性表示食品を選択する時には信頼できる製造元であるかが重要」との声もある中、ほとんどの方から、「ポンジュー



▲(株)えひめ飲料社員(左)がPR

スのえひめ飲料」ということが認知されていて、多くの方から「安心して飲める」という意見をいただきました。同社では、「今回の展示は、日本を代表する機能性表示食品として、商品性を高く評価された結果。今後の拡販につなげていきたい」と話しています。

なお、イベントの詳細は農研機構HPでも公開されています。

●ファーマーズマーケット「いよっころ」

熊本地震被災地支援チャリティバザーの売上金14万934円を日赤愛媛県支部に贈呈

J Aえひめアイパックス(株)ファーマーズマーケット「いよっころ」運営協力会の栗原和裕会長が、6月1日、松山市の日本赤十字社愛媛県支部を訪ね、熊本地震被災地支援チャリティバザーの売上金全額の14万934円を高木健次事務局長に手渡しました。

高木事務局長が「真心のこもった義援金をいただきありがとうございます。さっそく被災地に届けて役立てたい」と義援金を受け取りました。

栗原会長は、「会員とお客様の思いのこもった義援金なので被災者の支援にしっかりと役立ててほしい」と話していました。

バザーは、5月21日と22日の2日間、「いよっころ」と出荷会員で組織する運営協力会(会員約600人)が、「被災地の皆さんのために自分たちにできることをやろう」と会員に出品を呼び



▲栗原会長(右)から義援金を受け取る高木事務局長(左)

かけ、「いよっころ11周年感謝祭」にあわせて実施。店頭にて特設コーナーを設け、会員が持ち寄った野菜やかんきつなどの農産物、加工品を販売しました。

なんでもBOX

●第22回 愛媛県JA-SSチェーン大会 お客様から支持される店づくりに取り組む！

愛媛県JA-SSチェーン本部（メンバー36SS）は、6月7日松山市のホテルJALシティ松山で第22回大会を開きました。

大会には、JAの役員や部課長、SS所長・担当者など46人が参加。平成28年度の活動計画を決め、大会決議を採択しました。

28年度計画では、修正マスタープランに基づく拠点整備を進めるとともに、老朽化対応と地域ライフライン網の強化に取り組めます。また、安全・安心・快適なサービスの提供やお客様満足度の高いSSづくりに向けて、チェーン活動等JA-SSブランド戦略の展開による競争力強化、教育指導強化による人材育成などに取り組むことを確認しました。

なお、優秀SSや従業員表彰も行われました。受賞者は次のとおりです（敬称略・カッコ内はSS名）。

【総合表彰】(株)JA東宇和サービス野村中央SS、JA愛媛たいきサンライズ56SS、【揮発油部門】JAにしよう三瓶SS、(株)JA東宇和サービスJASS-PORT宇和SS【新規客数拡大部門】JAにしよう大平SS、JAえひめ中央伊予セ



ルフSS【油外収益部門表彰】JA愛媛たいき川下SS、(株)JA東宇和サービス城川中央SS【SS従業員表彰】▽SS所長=池田史彬（JA愛媛たいき川下SS）▽SS従業員=藤本泰輔（JAえひめ中央中山SS）、宮岡靖（JA愛媛たいき長浜セルフSS）、大家良文（JAにしようJASS-PORTにしようSS）、小玉泰之（JA東宇和サービス城川中央SS）、塚野敦史（JAえひめ南JASS-PORT愛南SS）

●えひめの食販売推進統括本部 「愛のくにえひめ営業本部」と連携し販売拡大を

JA全農えひめは、「えひめの食」商品の販路開拓を推進するため、グループ会社を含めた部門間連携・横断による推進体制「えひめの食販売推進統括本部」（営業統括監=関岡光昭副本部長）を設置し、愛媛県「愛のくにえひめ営業本部」（八十島一幸営業本部長）との連携強化により、えひめブランドのイメージアップや販売促進等に取り組んでいます。

5月25日、松山市のJA愛媛で両本部のメンバーが集まり、連携強化にむけて事業連携会議を開催しました。

JA全農えひめの小越慎介県本部長は、「中村知事を先頭に台湾をはじめ海外の拠点づくりも進んでいる。今後も一緒になって、マーケットインに基づく生産から販売のビジネスモデル・パッケージを積極的に進め、農家所得の増大につなげていきたい」とあいさつ。県の八十島本部長は、「営業本部も5年目を迎え組織の体制も強化している。平成30年に100億円の成約目標を掲げており、農家所得向上につなげるためにJA全農えひめと連携強化していきたい」とあいさつしました。



会議では、両本部の取り組み状況や目標・課題を報告し、「事業連携」をテーマに事業別の現状と今後の連携について意見交換しました。今後、愛媛産農畜産物の販売拡大と農家の経営安定という共通の目的に向けて、両本部ではこれまで以上に連携を強化することを確認し、事業別検討会や全体会議、事務局会議を開催しながら、目標額等を設定し進捗状況の確認や具体策の検討・調整を進めていくことにしています。

●9月30日まで道後温泉の旅館5館で実施中 「道後温泉で伊予の“旬”を食す。」キャンペーン!

「ふれ愛・媛ポーク」伊予牛「絹の味」・松山長なすやアスパラガス・椎茸など愛媛県産農畜産物の消費拡大と道後温泉の宿泊客・観光客の拡大をめざし、JAグループの(株)農協観光愛媛支店は、JA全農えひめと道後温泉の旅館の協力を得て7月1日(金)から9月30日(金)まで、「道後温泉で伊予の“旬”を食す。」キャンペーンを実施しています。

このキャンペーンは、愛媛を代表する観光スポット=道後温泉で、全国各地から訪問する利用者に、各旅館が“愛媛の旬”をテーマに県産農畜産物・水産物を使ってオリジナル料理を提供し、食の面からも愛媛を満喫してもらおうという企画です。平成24年度から実施しており、今回で5回目。昨年までは伊予牛『絹の味』に絞った料理を提供していましたが、食材を愛媛の旬の農畜産物・水産物に広げて実施しています。

ご利用は2名様以上で、ランチが1人3,780円~7,020円。夕食は4,860円~7,020円(いずれも税込)という旅館ごとに設定した料金プランから、予算等に応じてお好みの旅館を選ぶことができます(要予約)。各旅館では、全国生産量の9割を占める愛媛県産の伊予柑を使ったゼリーや蕨餅などのデザートを提供します。もちろん、旅館内では入浴も楽しめます。なお、飲み物代・宿泊費及び入湯税150円が別途必要です。



詳しくは、(株)農協観光愛媛支店まで。

■参画旅館(5館)

ホテル葛城、花ゆづき、ホテル椿館本館、道後グランドホテル、道後プリンスホテル

■問い合わせ・予約申し込み

(株)農協観光愛媛支店 (Tel.089-948-5381)

●えひめスイーツコンテスト2016 愛媛産農産物を使ったスイーツを募集中~8月22日まで

愛媛の豊かな自然が育んだ、柑橘をはじめとする果物、野菜、穀物、乳製品などの県産農産物を使った新たなスイーツを公募・審査・発表する「えひめスイーツコンテスト2016」(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)が、今年も開催されます。

愛媛県産農産物を原材料に使用し、その特長を生かしたオリジナルレシピが対象。プロ部門では柑橘を含む2種類以上の県産農産物を使用した「生菓子」と「ギフト菓子」を募集するほか、プロ以外の一般部門では、「生菓子」の部と「ギフト菓子」の部で、「えひめの魅力が詰まったおもてなしスイーツ」を募集。入賞者には表彰盾と副賞が贈られます。

また、平成29年9月に開催される「愛顔つなぐえひめ国体・えひめ大会」に全国各地から選手・関係者等が参加することから、愛媛に来られた方へのおもてなしスイーツを受賞作品から商品化することも計画されています。

応募期間は8月22日まで。詳細はえひめスイーツプロジェクトホームページをご覧ください。

2016 EHIME sweets contest
えひめスイーツコンテスト

愛媛の豊かな自然が育んだ、柑橘をはじめとする果物、野菜、穀物、乳製品などの県産農産物を使った「えひめスイーツ」のコンテストを開催します。
また、おもてなしスイーツの募集も実施します。

プロ部門
柑橘を含む2種類以上の愛媛県産農産物を使用した和洋菓子

一般部門
えひめの魅力が詰まったおもてなしスイーツ

2017年に「愛顔つなぐえひめ国体・えひめ大会」が開催されます

「愛」あるブランド商品の使用を推奨します。



イベント告知

J A全農えひめプレゼンツ
「知ろう！食べよう！えひめ野菜」
 7月31日(日) エミフルMASAKIで開催！

■日時：平成28年7月31日(日)
 イベントは、10:30～、13:00～、15:00～。
 ■場所：エミフルMASAKI
 フローラルコート エミスタ前特設コーナー

J A愛媛野菜生産者組織協議会とJ A全農えひめ野菜花卉課は、出荷最盛期を迎えたいきゅうり・トマト・ピーマン・なすなど愛媛産夏秋野菜の消費拡大をめざし、7月31日、松前町のエミフルMASAKIで、野菜PRイベント「J A全農えひめプレゼンツ 知ろう！食べよう！えひめ野菜」を開きます。

FM愛媛等と協力してイベント告知を積極的に行うほか、イベントを通じて同店野菜売り場への誘導を行い販売促進につなげていきます。

当日は、同店内のFM愛媛サテライトスタジオ「エミスタ」前に特設コーナーを設置。FM愛媛パーソナリティーの井坂彰さんとシニア野菜ソムリエの近藤路子さんが、トークショー形式で野菜にかかわる情報を発信します。同店のまさきダイニングとコラボした「夏野菜カレー」「トマト冷製スープ」「きゅうりのから揚げ」などのレシピ紹介のほか、会場では野菜を食べるのが楽しくなる「スムージー用ジュサー」やピーラー、スライサーなどの景品が当たる抽選会も開催します。

同イベントに連動して、J A全農えひめは7月29日から31日までの3日間、同店野菜売り場で、「えひめ野菜」の試食宣伝活動を行い、旬のえひめ野菜の販売促進に取り組みます。

●特集「ファミリーマート・全農ふれっしゅ広場オープン」全国初が素晴らしいと思います。何事も先にやるのが大切だと思います。これからもこのような店舗が増えていけばよいと思います。久しぶりに応募しました。ライブルたちに負けないようにがんばります。
 (西条市・青野 浩徳さん)

●「ファミリーマート・全農ふれっしゅ広場オープン」の記事を目にして、「えっ！」と。コンビニと農産物直売所のコラボが成立するのは新鮮さを第一に考えるJ Aの農産物直売と24時間営業の、この取り組みを成功させ、継続させていくには、農家の皆さんの大変な努力が求められると思います。頭が下がります。私たち消費者は便利になれてしまいがちですが、感謝の念を持って利用します。
 NOW NOW クッキングコーナー充実をお願いします。
 昨年愛知の妹の家で「いもたき」をしました。愛知のスーパで買った里芋やその他の野菜で、同じように作ったのですが、今ひとつ味がしっくりこなかった。愛媛に帰り、今治で買った愛媛産の野菜（特に里芋）で作った「いもたき」の美味しかったこと！ 地元料理は地

元の野菜を使ってこそと実感しました。

(今治市・越智 信子さん)

●「えひめの食」企画のテレビ＆ラジオの広報番組で、県内の熱き生産者の意気込みを紹介していただき、県内産の農畜産物の消費拡大につながればいいなと思いました。
 (内子町・奥田 愛梨さん)

●ふるさとエッセー。八木さんにお会いしたのは15年前。お元気で相変わらず忙しさを楽しんでおられる様子。うれしいです。八木さんの展覧会を見て感激！ 後日友人と再訪し、陶芸・俳句・俳句を楽しみ、趣味の広さについてと、八木さん本人が来館されており、あつという間に四季のハイクアートを描いていただきました。勧められた俳句はお断り、でも俳句で自分史はいいなあ。

●「紅茶ジャム」を友人に教えてもらいました。別の友人の手づくり「完熟デコボンジャム」を紅茶に入れて飲む方法を来客のたびに宣伝しました。愛媛の特産品の加工利用等を広めるために、ちよこことニュースのコーナーがあればうれしいです。
 (西予市・井上 智子さん)

今月のクイズ

「JA○○○」

「基本は安心」をキャッチフレーズに、理想的な住まいづくりをお手伝いしているJAの事業は？

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8月20日(当日消印有効)

発表

「あぐり〜ど」9月号で発表します。

当選者発表

5月号の答えは「ふれっしゅ広場」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人の方に図書カード1,000円分をお送りします。

高橋千代美さん(西条市)	後藤 亜紀さん(今治市)
矢野 吉信さん(今治市)	福本 亜紀さん(松山市)
寺尾 智美さん(四国中央市)	岡 葉子さん(八幡浜市)
三木江正治さん(西予市)	菅 隆子さん(今治市)
大西可奈子さん(西条市)	亀田 均さん(伊予市)

編集後記

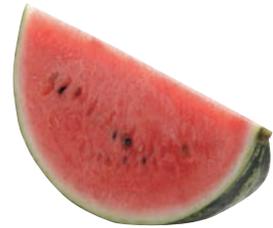
★伊勢志摩サミット国際メディアセンターで機能性表示食品展示に「POMアシタノカラダみかんジュース」が採用されたニュースを紹介しました。国内を代表する10商品の一つに採用された商品は、(株)えひめ飲料のネットショップ「POMまじめな宅配便」で限定販売されています。「えひめみかん・いよかんジュース」ともどもご愛用をお願いします。暑さも本番。HPでチェックするとリジェール松山屋上ビアガーデンは満席状態が続いています。「焼き肉の日」イベント(ビアガーデン来場者限定)がある8月29日は、今のところは「空席あり」…この機会にぜひご来場ください。
 (正直)



NOW NOW

COOKING

今月の素材
スイカ



涼を凌ぎ、水分補給で
暑～い夏を乗り切ろう

▶ (左) スイカの豚肉巻き、(中) スイカのガスパチヨ風
(右) スイカのフレッシュドレッシング



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

スイカの豚肉巻き

〈材料・4人分〉 ※1人あたり約272kcal

スイカ (皮つき)	200g
豚バラ肉 (スライス)	200g
塩・コショウ	少々
小麦粉	適量
ニンニク (スライス)	1かけ
サラダ油	大さじ1
〈タレ〉	
酒	大さじ2
ミリン	大さじ2
濃口醤油	大さじ2
砂糖	大さじ1
白髪ネギ	1/2本
サニーレタス	2枚
チャービル	適量

〈作り方〉

- ① スイカは棒状に切り、種を取る。
- ② 豚肉に塩・コショウをふり、①に巻き、小麦粉をつける。
- ③ フライパンに油を熱し、弱火でニンニクを炒め、②の巻き終わりを下にして焼き、転がしながら全体を焼いて④(タレ)を加え、強火でからめる。
- ④ 器にサニーレタスを敷き、③を盛り、白髪ネギとチャービルを飾る。

スイカのガスパチヨ風

〈材料・4人分〉 ※1人あたり約49kcal

スイカ (皮つき)	400g
トマト	小1個
キュウリ	1/2本
塩	小さじ1/2
レモン汁	小さじ1/2
オリーブ油	少々
黒コショウ	少々

〈作り方〉

- ① スイカは種を取り、2/3をすりおろし、1/3は5mm角に切る。
- ② トマトは湯むきしてすりおろし、①と共にボウルに入れ、塩で味を調え、レモン汁を加える。
- ③ キュウリは5mm角に切り、さっと水でさらし、水気を取る。
- ④ 器に②を盛りつけ、③のをせ、オリーブ油と黒コショウをふる。

スイカのフレッシュドレッシング

〈材料・4人分〉 ※1人あたり約194kcal

スイカ (皮つき)	200g
フルーツトマト	小1個
セロリ	小1本
タマネギ	1/4個
ピーマン	1/2個
塩	小さじ1
レモン汁	小さじ1
黒コショウ	適量
タバスコ	少々
鶏モモ肉	1枚
塩・コショウ	少々
サラダ油	大さじ1
レタス	1/2個

〈作り方〉

- ① スイカは種を取り、1cm角に切る。
- ② トマト、セロリ、タマネギ、ピーマンはみじん切りにする。その後、タマネギは水でさらす。
- ③ ボウルに①と②を入れ、④を加えてさっくりと合わせ、30分ほど置く。
- ④ 鶏肉は塩・コショウをふり、フライパンに油を熱し、皮から両面を焼き、2cm角に切る。
- ⑤ レタスは大きめにちぎる。
- ⑥ ボウルに④と⑤を入れ、③で和える。

熱中症対策に!

塩と夏みかん

SALT & NATSUDAIDAI

使った
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

栄養成分表示(100mlあたり) エネルギー 19kcal / たんぱく質 0g / 脂質 0g / 炭水化物 4.5g / ナトリウム 53mg / 食塩相当量(490mlあたり) 0.68g

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



環境に配慮した植物油インキを使用しています。

JA 組合員のみなさまへ

はじめませんか？ 省エネ住宅でエコライフ。

JAオリジナル住宅

エコキャンペーン

2016年6月1日～12月30日

※2017年3月31日までに着工可能。及び床面積30坪以上の方に限ります。



【エイジ】



【イーズマインド】

期間中、ご成約の方に、
エコキュート460ℓ
もしくは
エコジョーズ(LPガス給湯器)
プレゼント!

エコキュート

エコジョーズ

光熱費がお得！地球環境にもやさしい給湯システム。



リフォームも
「基本は安心」
JAホームで。

バス

〈こんな方に〉
この際、快適なシステムバスにしたい。タイルがひび割れて、水漏れが心配。

キッチン

〈こんな方に〉
IH、食器洗い等、機能を充実させたい。流し廻りを清潔に保ちたい。

トイレ

〈こんな方に〉
汲取りから水洗便所にしたい。座って楽な洋便器にしたい。

新築から増改築まで、なんでもお気軽にご相談(無料)下さい。

お気軽に近くのJAホーム窓口までお問い合わせ下さい。

一貫したトータルサービスで安心をお届けします。



JAホーム お近くのJA窓口へ

JA全農えひめ 生活部 施設農住課
TEL(089)909-9466 JA/JA全農えひめ

この冊子は再生紙を使用しています。