

みくらへど

JA全農えひめ情報

■特集

レインボーフェスティバルinえひめ 2016

12

2016・December



JA全農えひめ
もっと近くに。

▶白壁の蔵が際立つ養老酒造前で、山内光郎社長



養老酒造株式会社

代表銘柄 養老、風の里
創 業 1921年（大正10年）
代 表 者 代表取締役 山内 光郎
住 所 大洲市肱川町山鳥坂49
T E L 0893-34-2352

▲(右)「風の里 特別本醸造」県産しずく媛と松山三井を使用。常温で芳醇な味わいを、冷やせばまろやかな麹の香が楽しめる
(左)「養老 上撰」県産ヒノヒカリを使用。地元で古くから愛される酒

愛媛の酒蔵めぐり

18

養老、風の里

養老酒造は、数軒の造り酒屋が大正10年に豫洲醸造として創業し、後に養老酒造へと社名変更、「養老」は長寿を願う銘柄です。銘柄「風の里」は平成5年当時の行政区・肱川町の、心の「風」を呼び起こし町に勢いを！という町おこし事業で誕生しました。

「今年も造りの時期がきたという重圧にも似た緊張感に昂ります」と、他の蔵で経験を積み帰郷、10年前から製造責任者を務める代表の山内光郎さん。体力的にしんどいことは多いですが、最善を尽くすことができる面白いのある仕事です、とも。「造りの各工程はもちろんながら、器材を細かく分解、洗浄、加熱殺菌をする前準備と後片づけまで、手の抜けない大事な作業です」、「大切なのは数字。経験という勘に頼るのではなく時間、温度、分量を過去と照らし、正確な判断を導き出します」。基本を丁寧・的確に押さえ、変わらぬ味の酒造りを心掛けている様子がうかがえます。

昔ながらに麹づくりから上槽までの全工程を手づくりで、奥様と友人蔵人の3人体制、厳しくも和やかな空間で仕込む「和醸良酒」です。特に、すっきり辛口と芳醇な香りの「純米にがり酒」は、地元大洲市の優良産品「大洲ええモンセレクション」に認定され、市を挙げて全国へと発信していきます。

あぐり〜ど

December 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



小春日和の庭先で、おばあちゃん秘伝の白菜漬けが伝授されます。木樽の中に、天日干しの白菜と、粗塩、昆布、柚子の皮と唐辛子を散らし、層を重ねて重石を載せて数日待てば、シャキッとおいしい漬物の完成です。次は、軒先の一本まるごと干し大根の活用法。おばあちゃんの知恵袋はまるでドラえもののポケットみたいなワクワク感がいっぱいです。

●表紙：白菜漬け
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.192

愛媛の酒蔵めぐり ⑱～養老酒造(株)

2

〈特集〉レインボーフェスティバルinえひめ 2016

愛媛の食と農・ブランド産品を
PRしました。

6

THE・ねっとわーく

7

統計BOX

8

ふるさと ESSAY VOL.260

愛媛みかんいまむかし

泉谷 八千代さん

10

TOPIC NEWS

15

なんでもBOX

16

READERS通信

NOW NOW COOKING

〈今月の素材〉白菜

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2016

愛媛の食と農・ブランド産品をPRしました。



J A全農えひめとグループ会社は、10月29日(土)松山市大可賀のアイテムえひめで、生産者と消費者を結ぶ交流イベント「レインボーフェスティバル in えひめ 2016」を開きました。

当日は、家族連れなど大勢の方に来場いただき、会場は終日賑わいました。

このイベントは、J A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、「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いる県内J Aグループの一大イベント。今回が24回目となりました。

会場では、J A全農えひめとグループ会社のほか、県内J A・生産者組織、関連団体など約40の団体が、旬の農畜産物や自慢の特産品などを出品。各ブースでは試食や袋詰め放題、つかみどりなど趣向を凝らしながら即売・PRを実施し、旬の味覚を買い求める人で朝から賑わい、昼前には完売するブースもありました。

また、子どもたちを対象にした食と農の体験コーナーでは、おにぎり・マヨネーズ・ホットケーキづくりや餅つき、みかんの収穫や「にこまる」袋詰め放題、寄せ植え体験、大型農機の試乗、POMジュース蛇口などを行って、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」、「NHKたべものいっぱい!もぐもぐコンサート」「仮面ライダー

イベント会場は笑顔と食がいっぱいでした！



▲おむすび、うまくできたでしょ（おむすびづくり）



▲餅つきたのしー



▲餅を丸めるのも大変（JAえひめ女性協とJA愛媛中央会）



▲いっぱいとりからね！（乾しいたけ詰め放題）



▲ピーマンこれ以上は入らないでしょ（JA松山市）



▲段ボールで作ってるけど乗り心地抜群



▲POMジュース大好き（POMジュース蛇口）



▲鳥生レンコン美味しいですヨ（JA今治立花）



▲みきゃんに大満足（えひめ愛フード推進機構）



▲新米「にこまる」ゲット（収穫体験「にこまる」袋詰め放題）



▲大抽選会でWチャンス賞をゲット！



▲みかんはまだまだ入るよ！（JAにしろわ）



▲Aコープマーク品で作ったホットケーキは飾り付けもバッチリ



エグゼイドショー」を開催しました。
「オレンジロードイベント」では、愛媛みかん大使による〇×クイズやパン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。

また、1,500円以上購入の方を対象に、「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。多くの方に応募をいただき、ステージ上では、各担当者が愛媛県産米「にこまる」や全農グループのブランド商品をPRしました。

畜産ブースでは、毎年好評の「ふれ愛・媛ポーク」・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、ブランドPRに取り組みました。

今回は、新たに食糧部のブースで多収性米品種の試食や愛媛大学農学部の子生による研究展示発表、愛媛県立農業大学のパネル展示、午後からの特別限定販売なども行い、大勢の方にイベントを楽しんでいただきました。

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！



▲JA松山市は、ピーマンやお米詰め放題、野菜を販売



▲JAえひめ南みなみくんは、揚げたてのじゃこ天を販売



▲厚生連は来場者に骨密度測定



▲今年初参加の愛媛大学農学部。学生等が日頃の研究成果を発表。植物工場できたトマトの糖度を測る子どもたち（右）



▲JA うまは特産の里芋「伊予美人」と里芋コロケを販売



▲JAおちいまばりは仙高ポークの串焼きを販売



▲JA愛媛たいきは柿の詰め放題「いっぱい入れてね」



▲JAにしろわはみかんの袋詰め放題



▲JAひがしうわれんげ市場は野菜・果実・加工品などを出品



▲JAえひめ南鬼北地区の自然薯はおいしいよ



▲農青連と女性協、中央会は、餅つきで奮闘



▲らくれんは乳製品の販売



▲椎茸同志会は、乾椎茸つかみどりと椎茸料理を試食PR



▲レインボー郵便局では、切手等の販売やみかんの個数当てクイズ



▲NHKコーナーの食育クイズ

体験コーナーも大人気！



▲農機に試乗「かっこいいでしょ！」



▲自分で握ったおむすびの味はまた格別



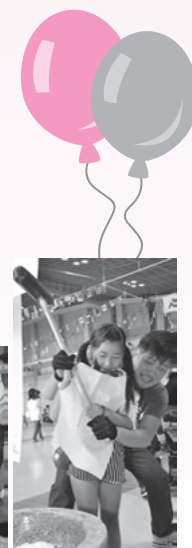
▲卵からマヨネーズづくり



▲「にこまる」の袋詰め放題に挑戦



▲餅つき＆餅づくりを体験



▲みかんの収穫体験に挑戦

オレンジロードイベント



ステージ上で、愛媛みかん大使が11月3日から4月14日まで取り組む「オレンジロード」の取り組みを紹介。〇×クイズは、家族の声援を受けて子どもたちも楽しそうに挑戦。



▲先着500人のちびっ子にはオープニングプレゼント



▲多収性米品種の試食には大勢が参加

「POM石川佳純選手のすご技動画」(株えひめ飲料サイトで公開中)に、今回も多くの方が挑戦しました



▲先着30人への来場者アンケートも実施



▲お馴染み「POMジュース蛇口」は今回も長蛇の列



▲お米で作った「おこめん」を「美味しい」と好評



▲J A ホームの住宅相談コーナーも設置



◀「にこまる60kgや愛媛のブランド肉などが当たる大抽選会」ステージ上で商品をPR



▲野菜のスムージーなどを販売し、食べ方をPR (野菜生産者組織協議会・J A 全農えひめ野菜花卉課)



▲午後からの特別限定販売コーナーにも長蛇の列ができました



▲畜産部コーナーは伊予牛「絹の味」鉄板焼きや試食アンケート、精肉販売等を実施



▲伊予牛「絹の味」・「ふれ愛・媛ボク」の肉はサイコー！



▲肉の試食コーナーには、生産者も参加。(愛媛県肉牛生産者協議会の皆さん)

会場内では、「チャリティバザー」、「午後からの特別限定販売コーナー(チャリティー)」に加え、会場内に設置した募金箱を通じて集まった9万2,932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。

THE

ねとわーく

「愛媛みかん大使による 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、今年も愛媛みかんの本格出荷にあわせ、首都圏と関西地区で、「愛媛みかん消費宣伝キャンペーン」を実施しました。



▲中村知事（中央）を訪問



▲東京・大田市場で初荷セレモニーを開催



▲量販店での販促活動を通じて愛媛みかんをしっかりとPR

11月4日には、早生みかんの本格販売と愛媛みかん消費宣伝キャンペーンのスタートにあたり、2016愛媛みかん大使4人とJ A全農えひめの菅野幸雄運営委員会会長が、愛媛県庁に中村時広知事を表敬訪問しました。

愛媛みかん大使は、「一人でも多くの方に愛媛みかんのファンになつていただけるようPRしていきます」「農家の皆さんが丹精込めて育てた愛媛みかんの美味しさで全国の皆様を笑顔にし、より多くの方に『みかんといえば愛媛みかん』と思つていただけるようPRしてまいります」と笑顔でキャンペーンに向けた決意を伝え、みかんのカゴ盛りを贈呈。試食した中村知事からは、「本場に糖度が高い。120%自信を持つておすすめできる」「みかん大使の笑顔でしつかりPRしてきてほしい」と激励の言葉がありました。

愛媛みかん消費宣伝 キャンペーン

今年の愛媛みかん消費宣伝キャンペーンは、10月29日開催した「レ

インボーフェスティバル」会場で、4月14日の「オレンジデー」まで、各記念日ごとに旬の柑橘をPRしていく「オレンジロード」スタートイベントを開催。その後、11月7日～11月11日まで、首都圏と関西地区で、キャンペーン活動を展開しました。

県内産早生みかんが出揃った11月7日には、中村知事と県内主産地J Aとともに東京・大田市場競売場で初荷セレモニーを行い、早生みかんの出荷スタートと愛媛みかんの品質をアピールしました。

キャンペーン期間中は、マスコミ訪問活動や店頭販促活動、市場訪問などを精力的に行い、愛媛みかんをPRしました。

◇「オレンジロード」について

J A全農えひめは、今年も11月3日「みかんの日」から4月14日の愛を深める記念日「オレンジデー」まで、「オレンジロード」として取り組んでいます。「オレンジロード」は、「愛のシンボル」であるオレンジ「季節の旬の柑橘を「オレンジデー」までの記念日ごとに贈り合うことで、愛を育み深めていく」道のりです。今年も、県内J Aと一体となり、温州みかんやこれから旬を迎える愛媛産柑橘の消費拡大と「オレンジデー」の定着に向けて取り組みます。

統計BOX

愛媛のはだか麦、今年も日本一

—平成28年産麦類（子実用）の作付面積（全国）及び収穫量（都府県）結果から—

図1 平成28年産はだか麦の収穫量

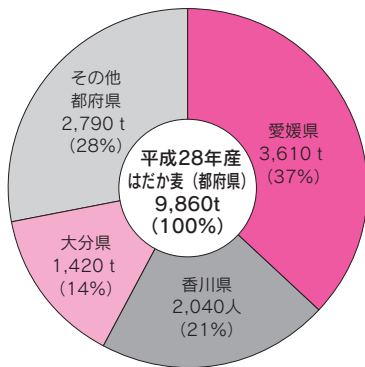


図2 はだか麦の作付面積の動き（都府県）

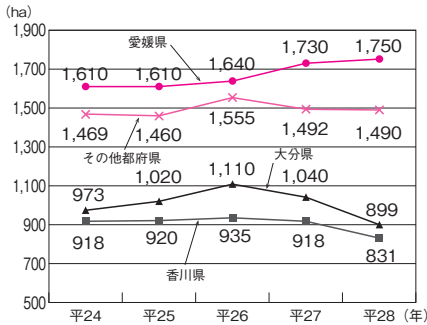
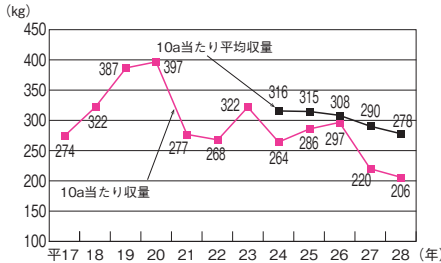


図3 はだか麦の10a当たり収量の動き（愛媛県）



統計チーム

中国四国農政局愛媛支局

（注）10a当たり平均収量Ⅱ当該年の過去7年間の10a当たり収量のうち最高、最低を除いた5年の平均の収量をいいます。

（注）10a当たり平均収量Ⅱ当該年の過去7年間の10a当たり収量のうち最高、最低を除いた5年の平均の収量をいいます。

平成28年産はだか麦の都府県の作付面積は、4,970 haで前年に比べ210 ha減少しました。また10a当たり収量は、愛媛県や大分県においては種期の降雨による発芽不良や、生育期間中の断続的な降雨により分げつが抑制されとともに、登熟期間が短くなったことなどで前年産を9%下回る198 kgとなりました。この結果、気候の影響を大きく受けたことから、全国のはだか麦収穫量は1万tを下回り、9,860 tとなりました。（図1）

全国のはだか麦収穫量、1万tを下回る

冬 枯れの道前・道後平野のは場に、30年余にわたって日本一を独走するはだか麦の緑の帯が見えてきました。愛媛県のはだか麦は西条市、松前町、東温市などが主な産地です。

県内では作付面積は増加するも収穫量減少

農林水産省には明治11年以降の麦類（小麦、二条・六条大麦、はだか

図3に10a当たり平均収量（注）と10a当たり収量の動きを示しました。本誌10月号14ページ「愛媛特産麦収量アップ研修会」の記事にありますように、ここ数年の10a当たり収量は低下傾向にあります。

一方、愛媛県内の作付面積は全国的に作付が減るなか、1,750 ha（前年1,730 ha）と20 ha増加しました（図2）。しかし、は種期から登熟期の気象条件が大きく影響し、収穫量は3,610 t（前年3,810 t）、10a当たり収量は206 kgとなりました。収穫量、10a当たり収量ともここ10年では最低となっています。

キーやケーキ、最近でははだか麦パンを開発し特産品を目指すなどの活発な需要開拓・消費拡大の動きが見られます。

主食としての需要が激減したはだか麦ですが、今日では麦味噌や焼酎の加工原料をはじめ、豊富な食物繊維を含んだ健康志向の麦ご飯用として使用されています。また、クッキーやケーキ、最近でははだか麦パンを開発し特産品を目指すなどの活発な需要開拓・消費拡大の動きが見られます。

愛媛県での過去最高の作付面積は明治39年の4万3千ha（町歩をhaに換算）、最高の収穫量は昭和29年の9万9千t（石をtに換算）となっており、今日の県内の水稲生産を凌駕するものでした。しかし、コメ増産がなかった昭和40年代半ばから作付面積、収穫量とも急速に下降線をたどってきました。

麦の統計データ（県別は明治22年から）が残されています。それをひもといてみると、昭和30年代まで主食としてニーズのあったはだか麦は、瀬戸内海沿岸から九州地方が主要な産地となっており、そのなかで愛媛県産は屈指の生産量を誇っていました。



愛媛みかんいまむかし

私は、松山局に赴任する前、NHK奈良局の局長を務めていました。古代史が趣味で、愛媛の古代をひも解く日々です。3回のエッセーでは、「伊予」と「大和」、二つの国の古より続く縁について、お話ししたいと思います。

まずは「みかん」。柑橘王国愛媛のみかんの歴史をひも解くと、今から500年ほど前、室町時代に始まり、江戸時代には、鹿児島原産なのに中国の温州の名を冠した温州みかんの商品栽培が始まり、明治期には、日本各地で栽培。愛媛では戦後、徹底した品質管理戦略が功を奏し、一挙に「愛媛みかん」としてブランド化。というのが、定説です。それはそれで正しいのですが、実はみかんと日本人の歴史は、もっともっと古いのです。

日本で最初の正史「日本書紀」に、田道間守という方が登場します。今からざっと2,000年ほど前の事です。

この方は、曾祖父の代に日本に渡った渡来人の一族ですが、当時の大王垂仁天皇に大変目をかけられていたそうです。田道間守は晩年の大王にある使命を託されます。「常世の国」に行つて、伝説の不老不死の薬、「非時香菓」を探して来いというのです。この時、大王130余歳。十分生きたと思うのですが、どうもまだ足りないらしく……。この常世の国、実はどこにあるかも分かりません。「非時香菓」なるものが、何かも分かりませんが、田道間守は、波濤を越えて、探索の旅に出ます。

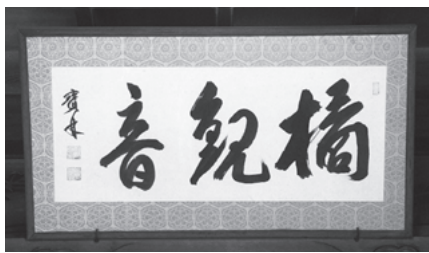
そして10年、ようやく探して来た不老不死の薬こそ、「タチバナ」の実でした。艱難辛苦を越えて帰ったのに、その時大王はすでに亡くなっており、田道間守は号泣。大王の墓の前で魂切れます。大王の陵は、奈良市の尼ヶ辻という近鉄線の駅のすぐそばにあり、この美しい前方後円墳の周りの緑深い

泉谷 八千代

YACHIYO IZUTANI

NHK松山放送局長。昭和33年9月9日生まれ、大阪府出身。番組ディレクターとして多数の番組を制作、その後、大阪放送局番組制作部長として「歴史秘話ヒストリア」「大仏開眼」、連続テレビ小説「てっぺん」「カーネーション」などの番組を統括。奈良放送局長、人事局ワーク・ライフ・バランス推進事務局長を経て、平成27年6月より四国の4放送局トップに当たる現職。全国・全世界へ四国の魅力を発信する「Discover 四国キャンペーン」や、南海トラフ地震等に備えた防災報道の責任者でもある。

奈良在住時に野菜を中心とした料理の美味しさに目覚め、以降、食生活は菜食中心。愛媛県産品では、網かわなすの田楽、果物の紅まどんな、河内晩柑がお気に入り。日本酒を嗜み、愛媛の地酒のほとんどの銘柄は体験済み。休日は史跡などを巡り、愛媛と奈良の歴史的なつながりを探究中。



▲大乘寺「橘観音」のお堂（通常は内部非公開）

壕池にポツンと小さな島があります。田道間守の墓と言われています。今も、ずっと大王のそばで眠っているのです。

タチバナは「たじまもり」が訛ったとされ、「橘」という漢字が充てられます。室町時代までは、ごく限られた人しか食べる事の出来ない、神聖な果実でした。「右近の橘」という言葉を



▲愛媛みかんを前に泉谷八千代局長。
「今年は温州みかんもよい出来栄えというのですが、最近はシーズンに入った『紅まどんな』をたくさん食べています。あの甘さとゼリーのような食感は格別です。県外から来局されたお客様に会うたびに、おみやげとしてぜひ、とお勧めしています。」

ご存じの方は、お分かりだと思いますが、平安時代には、帝が政務を執る紫宸殿の前に、「左近の桜」と対で、植えられていた木の事です。橘は帝のお守りの木なのです。

そんな貴重な果実に、室町時代、大変革がおきます。中国から蜜の様に甘い柑が渡り、栽培ブームが到来。これが「蜜柑」です。時を重ね、今やこうして日本人誰もが口にできる「みかん」になりました。現代、田道間守はみかんの神様としてだけでなく、菓子の神、スイーツの神様として、崇敬を集めています。もう一方の柑橘王国、和歌山県海南の橘本神社には、全国の製菓会社や、みかん農家からお参りされています。

では、この愛媛に田道間守をお祀りしている所があるのか調べてみました。ありました。宇和島市吉田町にある大乘寺です。昭和23年に当時的大乗寺和尚や青果組合長らが奈良の御陵から勧請した田道間守の分霊をお祀りしているそうです。「橘 観音」様と呼ばれ、毎年みかん祭も行われています。訪れた日は美しい境内の庭に秋の宇和の格別な風が吹いていました。

柑橘王国愛媛の行く末を、見守ってください。みかんの神様。一度、訪れてみられては如何でしょう？

●「紅まどonna」県内統一の販売解禁日を設定 中村時広知事を訪問し「紅まどonna」シーズン到来を報告！

J A全農えひめ果実課は、J A全農が商標登録している愛媛オリジナル品種「紅まどonna」について、シーズン到来を広くアピールすることでブランド確立・強化につなげようと、28年産から県内統一の「販売解禁日」（卸売市場販売開始日）を設定しました。解禁日は、品質重視のため作柄及び果実品質内容を考慮して毎年決めることにしており、今年産は11月19日に設定。11月17日以降、県内最大産地のJ Aえひめ中央をはじめ各産地で出荷が順次始まりました。

出荷スタートの11月17日には、J A全農えひめの小越慎介県本部長とJ Aえひめ中央の福島龍雄代表理事理事長らが愛媛県の中村時広知事を表敬訪問し、販売スタートと今年産の生産概況について報告し、「紅まどonna」を贈呈しました。

試食した中村知事は、「今年は温州みかんと同様にすごく良い仕上がり。今年は特におすすめ。おいしい」と絶賛。「『紅まどonna』は贈答用のファンも定着しており、数ある愛媛の柑橘

の中でもトップブランド。生産体制を年々充実していただき心強い。自分もセールスの先頭に立ってアピールしていきたい」と笑顔で話していました。

なお、J A全農えひめが取りまとめた11月10日現在の平成28年産「愛媛果試第28号」の出荷計画量は、2,183トン（前年比164%）となっています。



▲（左から）福島理事長、小越県本部長、中村知事

●平成28年産「紅まどonna選果目揃え会」 ブランド確立に向け期待を裏切らない商品提供を呼びかける

「紅まどonna」の出荷を前に、J A全農えひめ果実課は、11月11日、伊予市のJ Aえひめ中央南伊予支所で「紅まどonna選果目揃え会」を開き、ブランド確立に向けて消費者・販売先の期待を裏切らない商品の提供を呼びかけました。

目揃え会は、品質の向上と品格の統一をめざし、平成24年から行っており、5回目。J A販売・選果担当者と愛媛県、市場から38人が出席し、J A全農えひめの担当者が、出荷要領と選果基準を具体的に説明し、基準を順守して品格・価格に見合った商品を提供するよう確認・徹底しました。

「紅まどonna」は面積・生産量とも年々拡大しており、J A全農えひめでは、目揃え会の開催やモデル園の設定、販売促進活動などを通じて、ブランド化に取り組んでいます。

市場関係者からは、「贈答用を中心に高単価で推移しているが、数量拡大に伴って品格に見合った商品の提供が一層重要だ。生産技術の確

立とともに、選果・出荷基準を遵守してほしい」などの要望がありました。28年産「愛媛果試第28号」（紅まどonna含む）の面積は、前年比109%の229ha、生産量は前年比118%の2,338トンを見込んでいます（10月1日現在・J A関係）。

今年産は梅雨明け後の干ばつや9月の長雨など厳しい気象条件だったが、水管理など基本管理の徹底により酸抜けのよい美味しい果実に仕上がっています。



▲J A全農えひめ担当者（左）の説明を受けるJ A担当者

●平成28年産 冬春野菜出荷協議会

共販量は前年比102%・4,307 tを計画

J A全農えひめ野菜花卉課は、10月25日、平成28年産冬春野菜出荷協議会を開き、レタス・冬春きゅうり・いちごなど主力8品目の販売基本方針を決めました。

栽培面積は、ブロッコリー・白ねぎ・キャベツが前年を上回り、全体では前年比100%の217.8haを見込んでいます。共販量は、全体では4,307 t（前年比102%）を見込んでいます。

販売基本方針では、①目標単価を設定し、企画販売比率の向上による有利販売、②消費宣伝活動の充実をあげています。

有利販売に向けては、市場流通を基本にパートナー市場との連携強化、量販店・加工業務筋（惣菜・外食等）など販売ルートの拡大、愛媛チームとしてロットの確保、販売先を見据えた分荷・販売、生産概況や出荷情報の発信など情報精度の向上に取り組みます。

企画販売は、冬春野菜販売全体の9%にあたる8,670万円（20企画）を計画しています。

消費宣伝活動では、重点店舗を対象にした「えひめ冬春野菜フェア」等継続的な販促活動の実施（県内外でのべ60店舗）、生産者・産地参加型販促活動の実施、メディアを活用したえひめ野菜のPRなどに取り組みます。

なお、市場からの要望は次の通りです。

【いちご】

J A・生産者間の選果選別の統一・徹底（「紅ほっぺ」は高温期、「あまおとめ」は厳寒期の品質保持）や12～2月の需要期に向けた出荷比率の向上、PR活動の充実など。

【キャベツ・ブロッコリー・レタス・白ねぎ】

作付面積の維持とロットの拡大、期間を通じた安定的な出荷、的確な産地情報の発信、適期収穫など。

【冬春きゅうり】

作付面積の維持と安定した出荷量の確保、販売先に対応した出荷の検討など。

【ほうれんそう】

作付面積の維持とロットの確保、品質重視の出荷、選果・選別の底上げによるJ A間・個人間の品質格差の是正。

平成 28 年産 冬春野菜出荷計画 単位：ha、トン、%

品目	平成 28 年産出荷計画		前年比 (%)	
	面積	共販量	面積	共販量
い ち ご	29.0	965.9	98	107
キャベツ	17.9	407.9	101	121
レ タ ス	42.9	973.6	95	104
ブロッコリー	72.9	465.6	106	103
冬春キュウリ	19.8	914.0	96	87
冬春トマト	1.5	203.2	100	114
白 ね ぎ	13.4	224.2	104	95
ほうれんそう	20.4	152.4	97	119
合 計	217.8	4,306.8	100	102

●平成28年産 冬春花き出荷協議会

安定供給体制の確立と品質向上に取り組みます

J A全農えひめ野菜花卉課は、11月10日、冬春花き出荷協議会を開き、夏秋期品目の販売結果と冬春期品目の出荷計画・販売方針を協議しました。

冬春期（11～5月）の出荷計画は、オリエンタルユリが面積285 a（前年比91%）・数量34万1,925本（同97%）、デルフィニウムは面積162 a（同92%）・数量30万1,250本（同103%）、ユーカリは面積1,258 a（同103%）・数量61万5,300本（同100%）。

販売基本方針では、市場特性を考慮した適正な分荷の実施や愛媛チームとして産地間の連携による拠点市場への長期継続出荷や需要期の数量確保などによる安定供給体制の確立、産地巡回指導による品質・選別基準の徹底など品質向

上対策の徹底、関係機関と連携した愛媛県産花卉のPR・イベント活動、デルフィニウムでは愛媛オリジナル品種のPRなど販売促進活動の充実に取り組みます。

生産方針は、計画的な作付による継続出荷体制の確立、講習会開催による栽培技術の向上、ユーカリでは品種選抜による品質向上などに取り組めます。

なお夏秋期品目については、シンテッポウユリが数量前年比93%の46万5,353本、単価が前年比105%、デルフィニウムが数量前年比96%の17万8,378本、単価99%。夏秋期品目全体では数量前年比94%、単価前年比103%、金額ベースは前年比97%でした。

●平成28年度早生みかん果実コンクール 中井平昌さんが愛媛県知事賞受賞！

J A全農えひめと愛媛県果樹同志会は、10月24日、「平成28年度早生みかん果実コンクール」審査会を開催し、県内各地から出品された85点の中から果実の外観と糖・酸のバランス等を基準に審査した結果、愛媛県知事賞の中井平昌さん（J Aにしゅうわ・「宮川早生」）ほか入賞者8人が決まりました。出品果実は、翌日開催された「みかん研究所参観デー」（宇和島市）で展示されました。

表彰は、来年3月の愛媛県果樹同志会大会で行われます。

その他の受賞者は次の皆さん（カッコ内はJ A名・敬称略）。

▽全農愛媛県本部長賞＝西川晴喜（えひめ南）
▽果樹同志会長賞＝松下誉幸（同）▽優良賞＝清家大志（同）、河野啓助（同）、隅田辰夫（ひがしうわ）、中広光孝（にしゅうわ）、渡部正義（おちいまばり）

愛媛県知事賞を受賞した▶
中井平昌さんの「宮川早生」



◀みかん研究所参観デーで展示しました。

●ひめライス新米キャンペーン抽選会 応募数と戦略商品の売上数量が前年上回る

㈱ひめライスは、11月10日、松前町の本社で、「ひめライス新米キャンペーン」抽選会を行い、松田一人代表取締役社長らが、1万9,971通の応募の中から当選者900人を選びました。

キャンペーンでは、生産者と消費者が水田で新米の実りを喜び合う姿をイメージしたポスターやテレビCMを通じて、愛媛県産の新米発売と地産地消をアピールしたほか、昨年に引き続き1商品購入で2口応募できるよう工夫。51店舗に新米コーナーを設置したほか、のべ23店で店頭試食宣伝を実施しました。

応募数は前年比101%。期間中の販売実績（数量ベース）は新米値上りの影響もあり前年比95%と苦戦したものの、戦略商品の「にこまる」が116%、「あらうまい」が127%と、前年から大きく実績を伸ばしました。

応募ハガキには、「地元産で安心して食べられます」「新米を楽しみにしていました」「ひめライスを昔から食べています。子どもも大好きです」「無洗米はすぐに炊けて美味しい。助か

ります」「みきゃんのパッケージの『にこまる』を毎日いただいています」などの声が寄せられていました。

松田社長は、「2万通近くの応募があり、反響の大きさやコメントの数々から我々も勇気をいただいた。寄せられたご意見やご要望を顧客満足度の向上に活かし、利用定着と愛媛の米の販売拡大につなげたい」と話していました。



▲松田社長（中央）ははじめ職員が抽選

●JA全農主催「TACパワーアップ大会 2016」

JAおちいまばりが2度目のJA表彰受賞！ JA西条の野村さん、JAひがしうわの上山さんがTAC表彰

JA全農主催の「TACパワーアップ大会 2016」が、11月17日・18日横浜市で開かれ、JAおちいまばりがJA表彰、JA西条の野村智美さん、JAひがしうわの上山将人さんがTAC表彰を受賞しました。

TACは、地域農業の担い手に出向くJA担当者。JA全農は、地域農業の振興に向けてTACの養成・活動支援に力を入れており、同大会は全国の優良なTACの活動事例に対して

全国表彰を行い、JAの活動のレベルアップとTACのモチベーション向上を図る目的で毎年実施しています。

今回は、愛媛県から7JAの関係者など21人が参加。全国からJA・連合会・関係組織も含め計582人が参加し、表彰式・基調講演、また、現在の農業における様々なテーマに沿った分科会が行われ、全国のTACの情報交換が行われました。

●JA表彰

JAおちいまばり

2013年（平成25年）以来2回目となるJA表彰を受賞したJAおちいまばりは、JA出資型法人「株式会社ファーム咲創」の設立や営農支援グループ「心耕隊」の結成を通じて、担い手の労働力不足や地域の課題である農地維持の解消に取り組んでおり、平成27年度からは、人材派遣会社と提携して、繁忙期の対応を強化し、農作業支援を発展させていることが評価されました。

また、TACを中心に、指導と販売が連携し、産地提案型の「売れる商品」、「売れる仕組づくり」を実践、JA内部の部門間連携にとどまらず、他JAと協力することにより、県内の農業振興とリンクした販売戦略として発展させていることも評価されました。JAが実践する取り組みを通じて、担い手から、具体的な課題や建設的な意見をいただいているということです。



▲JA表彰を受賞したJAおちいまばり黒川俊継理事長（左から3人目）はじめ関係者

●TAC表彰

JA西条・野村 智美さん

JA西条の野村さんは、地域の伝統野菜である「絹かなす」の産地維持および知名度向上のため、定期的な栄養診断による肥培管理の数値化や防除効果の高い農薬を用いたローテーション防除を提案し、反収の底上げを実現。販売面では、販促グッズの充実化を始め、県外のショッピングモールでの試食販売、トークショー等の積極的なプロモーション活動を展開するなど、栽培に関する提案から販促活動による出荷量拡大までをTACが一貫して対応し、農家所得の向上並びに生産意欲の向上に寄与している点が評価されました。



事例発表する
野村さん

●TAC表彰

JAひがしうわ・上山 将人さん

上山さんは、大玉トマト部会の構成員の高齢化のため、規模拡大が困難であるという課題に対して、現状の施設でより多く収量を取るための栽培技術「低段密植栽培」を提案。追肥・農薬などの追加コストが低減でき、田植え・稲刈り等の繁忙期を回避でき、後作で新規品目を栽培できることによってさらなる農業所得向上を実現したことが評価されました。また、販売面での取組としては、安定した秀品率が見込まれる新規品目の栽培導入の提案と同時に規格外品を「オニ花トマト」と名付け、商品化を実施し、販路開拓につなげており、こうした取り組みにより、JA全体の事業拡大につなげるとともに、生産規模を維持しながら農家の所得向上に貢献した点が評価されました。



事例発表する
上山さん

●ファミリーマート・全農ふれっしゅ広場「全農のお肉屋さん」 「いい肉の日」を前に「肉祭り」を開催！

J A全農えひめが東温市で運営する農産物直売所とコンビニの一体型店舗「ファミリーマート・全農ふれっしゅ広場」にある「全農のお肉屋さん」が、11月29日の「いい肉の日」を前に「肉祭り」を開催しました。

期間中は、「ふれ愛・媛ポーク」全品半額や伊予牛「絹の味」黒毛和牛3割引き、伊予牛「絹の味」黒毛和牛肩ロースサイコロステーキ大試食会、店内試食販売会など日替わりのお買い得イベントを実施し、期間中は大勢の買い物客で賑わいました。

11月26日に開催したサイコロステーキ大試食会は、店頭の特設コーナーを設置。ボリュームたっぷりのサイコロステーキを来店客に振る舞い、伊予牛「絹の味」黒毛和牛の美味しさをアピール。「肉がおいしい」「柔らかい」と好評でした。

なお、愛媛県産ブランド肉にこだわる「全農のお肉屋さん」では、11月10日から、「ふれ愛・媛ポーク」を使った「極厚豚ロースとんかつ」「紅花卵卵の卵焼き」など惣菜4商品の販売を始めました。今後、取扱商品は順次拡大する予定です。



●ファミリーマート・全農ふれっしゅ広場 南吉井保育所の園児51人を「芋掘り体験」に招待！

J A全農えひめの「ファミリーマート・全農ふれっしゅ広場」（東温市北野田）は、11月4日、東温市の南吉井保育所の園児を「芋掘り体験」に招待しました。

このイベントは、同店が地域とのふれあい・交流と食農教育の一環として、同店に隣接する畑で毎年実施しており、今回が11回目。当日は、年長・年中の園児51人が参加しました。

大宮拓也店長のあいさつの後、園児たちは一斉に畑に入り、店のスタッフや保育士の先生に土を掘り起こしてもらったり園児同士で協力しながら土を掘って芋を収穫していきました。虫やネズミを見つけて歓声をあげたり、「見つけた！」「めっちゃ大きいのがとれた」と笑顔を見せていました。

収穫したサツマイモは、保育所の芋パー

ティーで「焼き芋」や「芋春巻き」にして園児に振る舞われます。先生は「園児も楽しみにしている。美味しく料理したい」と話していました。



なんでもBOX

●第25回愛媛農林水産賞

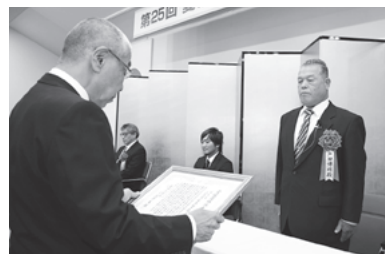
J A周桑玉ねぎ部会が優秀賞受賞

愛媛県の農林水産業の振興や発展に功績のあった個人・団体を表彰する『第25回愛媛農林水産賞』（愛媛新聞社主催）の表彰式が、11月1日松山市の愛媛新聞社で行われ、優秀賞1団体と奨励賞1団体、技術開発賞1個人が表彰されました。

団体として優秀賞を受賞したJ A周桑玉ねぎ部会（戸田博明部会長）は、昭和48年に部会を結成。農家戸数の減少で生産面積も減少傾向にありましたが、加工・業務用玉ねぎ需要の高まりに対応し、機械化一貫体系の確立に向けて部会で機械を導入。省力・低コストの加工・業務用玉ねぎ生産に取り組んだ結果、平成27年度の1戸当たりの栽培面積は前年比125%に増加し、産地の維持に貢献しています。また、平成17年からエコえひめ認証制度に参画。減農薬・減化学肥料栽培をスタートさせ、「安全・安心」を意識する消費者ニーズをとらえ、量販店と契約しマッチング販売に取り組んだ結果、近年は安定した価格で販売。生産拡大と農家所得の向上

に貢献している点などが評価されました。

なお、奨励賞は松山市青年農業者連絡協議会（坂本和久会長）、技術開発賞は愛媛大学農学部



▲表彰を受けるJ A周桑玉ねぎ部会の戸田会長（右）

部の菅原卓也教授が受賞しました。

受賞者を代表して、戸田部会長が謝辞を読み上げ、「地域の農業の振興をめざし日々尽力した結果が認められ、光栄です。受賞を励みに安心して暮らせる豊かな地域社会づくり、生産基盤を守り継承する取り組みに全力を挙げ、愛媛農業の発展に貢献していきたい。また、引き続き消費者に安全・安心な農産物を届けていきたい」と今後の抱負を語りました。

●えひめスイーツコンテスト2016

愛媛の魅力が詰ま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2016」（主催：えひめ愛フード推進機構・愛媛新聞グループ、共催：J A全農えひめ）の最終審査と結果発表、表彰式が、10月21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、プロ部門が柑橘を含む2種類以上の愛媛県産農産物を使用した和洋菓子、一般部門は県産農産物を使用し愛媛の魅力が詰まったおもてなしスイーツで、それぞれ、生菓子の部とギフト菓子の部で公募。



▲プロ部門生菓子の部グランプリ「Sourire（スリール）～愛媛から笑顔～」

8回目の今回は、プロ部門54作品（生菓子の部35作品・ギフト菓子の部19作品）、一般部門132作品（生菓子の部107作品・ギフト菓子の部25作品）の計186作品の応募があり、最終審査では書類審査を通過した各

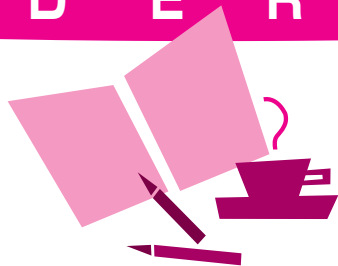
7～10点を和泉光一さん（愛南町出身）のほか、鎧塚俊彦さんら有名シェフ・パティシエなど審査員が試食・審査し、各賞が決まりました。

プロ部門では、生菓子の部で宮田正史さん（愛媛調理製菓専門学校）の「Sourire（スリール）～愛媛から笑顔～」、ギフト菓子の部で藤田敏子さん（同）の「みかんのKOEDA」が、グランプリに輝きました。

宮田さんの作品は、清見タンゴールと柚子・もち麦を使用。「甘さだけでない香りも味わっていただきたい」というお菓子。藤田さんの作品は、河内晩柑・温州みかん・はだか麦粉などを使用。「柑橘の実を丸ごと味わえる一品」でした。

一般部門金賞は、生菓子の部が島本大史さん（愛媛調理製菓専門学校）、ギフト菓子の部は森田智也さん（河原パティシエ・医療・観光専門学校）が受賞しました。

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。



第39回 えひめ みかん祭り
39th Ehime Mikan Festival
愛がいっぱい。みかんがいっぱい。
はじける愛顔をあなたに
2017.1/21 sat・22 sun
いよてつ高島屋8階 スカイドーム特設会場／午前10時～午後7時 ※22日(日)は午後6時まで
展示&販売会 果実コンクール・愛媛かんきつと加工品販売
みかん餅つき、ポンジュース蛇口など 楽しいイベント盛りだくさん。
主催：愛媛県 JA全農えひめ 愛媛県果樹同協会 愛媛新聞社

●特集「温州みかんの出荷販売対策と消費宣伝計画」では、各項目について大変詳細に書かれており、私自身も非常に勉強になりました。
JAにしろわの早生みかんの初売りが11月7日に行われ、初売り価格はkgあたり平均315円と1993年以降では最高値となり、生産者の山取り作業に弾みがつきました、これからも頑張ります。
(三瓶町・三木江 正治さん)

●里芋「伊予美人」の収穫を始めました、今年も上々の出来です。出荷した残りの小芋を使って家族で芋炊きをしました。本当に柔らかく美味しかったです。友人や近所におすそ分けしましたが、昨今の野菜の高値もあってかとても喜んでいただきます。これからも丁寧に栽培していきたいと思っています。
(四国中央市・三好 昇さん)

●1年も早いもので、11月から店には秋の果物が勢ぞろいしました。10月29日のアイテムえひめ「レインボーフェスティバル」に行きましたが、人、人どこに行っても並んでいます。野菜が高い時期だったのですが、新鮮な柿・しいたけなどたくさん買ってきました。
(松山市・武智 セツ子さん)

●ね。人間も生産資材もコストを引き下げて安い価格時代になってきているのです。
(今治市・越智 伸恭さん)

●ふるさとエッセーを読んで。周ちゃん広場の「たまねぎドレッシング」は大好きでよく買います。梅のドレッシングは、サラダはもろろん冷しゃぶのタレにも使います。おいしいものは少々価格が高くても買ってしまう(ＴＶの力もすごいです)。また新しい味に挑戦してください。
(西条市・武田 五月さん)

●エッセーを読んで、「たまねぎドレッシング」にもものすごく興味が湧きました。健康に一番気を付けている私は、玉ねぎは体にとって一番大事だと思っています。血液サラサラにしてくれたり、毎日食べるようにしています。
(大洲市・矢野 アヤ子さん)

●周ちゃん(広場)の「たまねぎドレッシング」は美味しくてよく利用しています。そのドレッシングが誕生したお話がエッセーで紹介されていて興味深く読みました。
(西条市・近藤 千恵さん)

●「たまねぎドレッシング」とてもおいしそうですね。現在は周ちゃん広場だけでしか購入できないんですか？他のJAの直販所でもおいていただいてもいいのでは？私のお住んでいる中予でも食べられるようにしてほしいと思っています。待つています。
(松山市・松本 恵子さん)

★松山市近郊の「太陽市」や「ファミリーマー」・全農ふれっしゅ広場、伊予市の「ファーマーズマーケット」いよこら」をはじめ、お近くの直売所でも地元産の玉ねぎを使ったオリジナルドレッシングが販売されていると思います。お近くの直売所で確認してみてください。

今月のクイズ

JA全農えひめとグループ会社が開催した「レインボーフェスティバル」は、今回で何回目だったでしょうか？

【○○回目】

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29年1月19日(当日消印有効)

発表

「あぐりーど」2月号で発表します。

当選者発表

10月号の答えは「いいもの」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。

- | | |
|--------------|----------------|
| 福田 正昭さん(上島町) | 宝利 礼子さん(四国中央市) |
| 本宮 秀美さん(今治市) | 松本伊代子さん(伊方町) |
| 中田 未祐さん(松山市) | 上本真由美さん(大洲市) |
| 河原富貴子さん(松山市) | 高橋千代美さん(西条市) |
| 亀田 均さん(伊予市) | 石田 律子さん(宇和島市) |

編集後記

★JA全農が商標登録している「紅まどんな」。品質基準を満たしたもので、県内JAから出荷されるもののみ使用できるブランドです。県内統一の販売解禁日設定など、ブランド確立に取り組んでいますが、ネット等では、「わけあり紅まどんな」など消費者に誤認されそうな表現や商品も…。ブランドは財産。大切にしていきたいものです。「レインボーフェスティバル」では、体験や試食販売などJAグループならではの取り組みを通じて、愛媛の食と農をアピール。特集をご覧ください。(正直)



NOW NOW

COOKING

今月の素材

白菜



低カロリーでビタミンCたっぷり
ダイエットに、美肌づくりに



▶ (右) 白菜と鶏肉の中華風豆乳煮 (後) ロール白菜
(左) 白菜のするめ漬

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

白菜のするめ漬

〈材料・4人分〉 ※1人あたり約35kcal

白菜	5枚 (約500g)
人参	1/6本 (約30g)
スルメ	15g
だし昆布 (5cm角)	1枚
輪切り唐辛子	約5個
④ 塩	小さじ1
④ ミリン	小さじ2
④ 薄口醤油	小さじ1

〈作り方〉

- ① 白菜は2cm幅に切り、人参は千切りにする。
- ② スルメは細かく裂き、昆布は細切りにする。
- ③ チャック付きの袋に①②唐辛子、④を加えてよく混ぜ、半日ほど漬ける。

ロール白菜

〈材料・4人分〉 ※1人あたり約253kcal

白菜	8枚
塩	少々
豚ミンチ	300g
白ネギ (みじん切り)	1/2本
④ 卵	1個
④ 酒	大さじ1
④ 砂糖	小さじ1
④ 薄口醤油	小さじ1
片栗粉	大さじ1
④ シメジ	1パック
④ 三つ葉	1/2束
④ ダシ	600cc
④ ミリン	60cc
④ 薄口醤油	60cc

〈作り方〉

- ① 白菜は塩茹でして、冷水に取り水気をとる。
- ② ボウルに④を入れてよく混ぜ、片栗粉を加えてさらに混ぜ、8等分して丸める。
- ③ ①を広げて②をのせて巻く。
- ④ シメジは石づきを取り、小房に分け、三つ葉は5cmに切る。
- ⑤ 鍋に③とシメジを入れて④を加え、10分程煮込む。
- ⑥ 最後に三つ葉を加え、さっと火を通す。

白菜と鶏肉の中華風豆乳煮

〈材料・4人分〉 ※1人あたり約293kcal

白菜	1/4玉 (約400g)
鶏もも肉	1枚 (約200g)
小麦粉	適量
サラダ油	大さじ1
エリンギ	1パック
人参	1/4本
チンゲン菜	1株
塩	少々
④ 豆乳	200cc
④ 鶏ガラスープ	200cc
④ 酒	大さじ2
④ 生姜 (すりおろし)	1かけ
塩・コショウ	少々
薄口醤油	小さじ1
ゴマ油	大さじ1
黒コショウ (粗びき)	少々

〈作り方〉

- ① 白菜は5cmの長さに切る。
- ② 鶏もも肉はひと口大に切り、小麦粉をまぶして、サラダ油を熱したフライパンで両面を焼く。
- ③ エリンギは食べやすい大きさに切り、人参は半月切りにする。
- ④ 鍋に①②③を入れ、④を加えて煮込み、塩・コショウ、醤油で味を調え、最後にゴマ油を加える。
- ⑤ 器に盛り、塩茹でして4cmに切ったチンゲン菜を添え、黒コショウをふる。



2016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、一番美味しい時期の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

12ビン/6本入

税込 **3,880円**

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 愛媛みかん旬ストレート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

愛に答えよう
《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

ふたりでけんご。

※14日は「オレンジデー」です。

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 検索

JA全農えひめ