

JA全農えひめ情報

みらいへど

1

■特集

〈新春鼎談〉「食と農」など愛媛の魅力を発信！

2017・January



愛媛の酒蔵めぐり

19

行光、蔵本屋市兵衛



▶歴史を感じさせる大きな木樽の前に立つ田坂幾市朗さん。右は現役の冷蔵庫

蔵本屋本店

代表銘柄 行光、蔵本屋市兵衛
 創業 1855年（安政2年）
 代表者 代表 田坂 幾市朗
 住所 西条市氷見乙1785
 TEL 0897-57-9900



▲(右)「蔵本屋市兵衛」純米大吟醸。山田錦と松山三井を使用。香り高い味わい
 (左)「蔵本屋藤平(とうべい)」純米吟醸。松山三井の奥深い味を追求した、のどごしの良い辛口

水の豊かな西条市、隣接する弘法大師ゆかりの湧水「芝井の泉」の井水で仕込む蔵本屋本店は地元・小松藩の御用酒を納めた歴史ある酒蔵です。

創業者「市兵衛」氏の名は代々の蔵主に受け継がれてきました。「私は不器用だから名乗れないです。かわりに、大吟醸の銘柄に名を頂戴しました」と話す代表の田坂幾市朗さん。30年前から全工程を昔ながらに手作業で、ただ一人の酒造りを行っています。全国新酒鑑評会5年連続金賞受賞蔵ながらも、製造量は30石、数に限りがある「幻の酒」です。

「商業ベースでは日本一小さな蔵でしょう」。

穏やかな語り口の幾市朗さんも、ひとたび蔵に入ると本人曰く、余裕のない無我夢中の、納得のいく酒造りにスイッチが切り替わります。一番大切にしたいのは「麹づくり」。温度管理も気が抜けず、時に1時間毎の温度調節、風邪をひいてないか喉が渇いてないかと赤子の如く、もの言わない酒の様子を見守り、勘を研ぎ澄ませて仕込む一魂の酒は、口当たりやさしく、きれいでやわらかい、芳醇な味わいです。

「飲めば刺身が美味、料理を食してまた酒が美味。酔うためではなく、食を豊かにする酒です。1合程度で、楽しく、明るく嗜んでいただきたい」。

純米酒を主に、蔵本屋本店のみの直販です。

めぐり〜ど

January 2017

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



待ちに待ったお正月はみんなで羽根つきや、コマをまわして、凧あげて。楽しく笑って過ごしましょう。昨年のことは水に流して、希望を失わずに、前を向いて笑って、笑って！ にこにこ笑顔に福の神も舞い降りてくるそうです。

平成29年。笑いのパワー全開で、心も体も健康に。声高らかに、明るく・楽しく・美しく人生を謳歌していきましょう。

●表紙：笑う門には福来たる
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「心を一つにする (Agreed)」という意味を込めています。

農の風景Vol.193

愛媛の酒蔵めぐり⑱～蔵本屋本店

2

〈新春鼎談〉生産者と消費者を結ぶ「懸け橋」として、

「食と農」など愛媛の魅力を発信！

〈出席者〉

- 南海放送(株) 報道部キャスター 清家 夕貴 さん
- JA全農えひめ 運営委員会会長 菅野 幸雄
- JA全農えひめ 県本部長 小越 慎介

9

THE・ねっとわーく

11

〈イベント情報〉 第39回えひめみかん祭り

12

ふるさと ESSAY VOL.261

「久米」にまつわる物語

泉谷 八千代さん

14

TOPIC NEWS

19

統計BOX

20

READERS通信

NOW NOW COOKING

〈今月の素材〉山の芋 (つくねいも)

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>

生産者と消費者を結ぶ「懸け橋」として

「食と農」など愛媛の魅力を発信!

愛媛は食材の宝庫! 魅力の発信を

小越 新年あけましておめでとうございます。

全農グループの経営理念には、「生産者と消費者を安心で結ぶ懸け橋になります」とありますが、本日は現場と視聴者を結ぶ「懸け橋」として活躍されている清家さんをゲストに招き、菅野会長とともに、「懸け橋」をキーワードに話し合おうと思っています。

清家さんは、4年間南海放送の八幡浜支局で記者として農業の生産現場をはじめ現場取材を経験され、現在はキャスターという立場で報道を担当されていますが、昨年を振り返り感じるなどありますか？

清家 あけましておめでとうございます。

昨年は、一言でいえば私自身、挑戦の年でした。担当している「Newsチャンネル4」の中では、日本テレビの「News every」の放送も入るのですが、その中で愛媛から全国に旬の情報を発信する機会が多かったです。月1〜2回の中継では、農産物以外の情報もありましたが「紅まどんな」「アボカド」「庄大根」などの情報を発信して旬を感じることが多かったし、改めて愛媛は食材の宝庫だなあと実感しています。愛媛の農産物の可能性がまだまだあるなと感じた1年でした。今後、柑橘、肉、野菜と魅力的な食材をどんどん発信していきたいと思っています。

小越 愛媛県は柑橘の生産量・栽培品種とも日本一ですが、畜産では伊予牛「絹の味」「ふれ愛・媛ポーク」というブランドがあり、野菜も気象条件や標高差を活かして少量ですが多品目を栽培しているという

〈出席者〉

- 南海放送(株) 報道部キャスター
せいけ ゆき
清家 夕貴 さん
- JA全農えひめ
かの ゆき お
菅野 幸雄 運営委員会会長
- JA全農えひめ
こごえ しんすけ
小越 慎介 県本部長



▲（写真左から）菅野会長・清家さん・小越県本部長

特徴もあり、豊富ですよ。

菅野会長は、JAえひめ中央の理事長を経て、昨年6月からJAえひめ中央の経営管理委員会会長、そしてJA全農えひめの運営委員会会長、JA全農の経営管理委員に就任されたわけですが、1年を振り返っていかがでしたか？

菅野 我々JAグループがやるべきことは、品種構成や作型も含めた個々の農家に合ったきめ細かな生産指導や経営支援、農家の育成に向けた支援、農産物の販売・消費宣伝などを通じて農家が経営できるような再生産可能な所得の確保・最大化に貢献することであり、これは、JAも全農も目的や果たしていく役割は変わりません。

昨年はJA改革、特に全農改革ということがクローズアップされ現実的でない意見・提言等も出されましたが、結果としてこれまで取り組んできた自己改革を加速化・拡充する方向となりました。改革が、農家組合員から評価されるよう取り組みまねばならないと思っています。

小越 会長からもあったように、11月29日政府の「農林水産業・地域の活力創造本部」において、「農業競争力強化プログラム」が策定されました。JA全農えひめとしては、3か年計画で取り組んでいる事業目標と、一昨年9月8日に組織決議した「魅力増す農業・農村」の実現に向けたJAグループの取り組みと提案」に基づく県域としての実施具体策等を補強し、着実に実践していきます。

特に、一連の農協改革の報道では、J

Aグループの調査結果とは異なり、「JAの資材が高い」というイメージが拡散されましたが、これから私たち全農・JA全農えひめとJAの取り組みが「農業者の所得増大」に寄与することはもちろん、それが農家組合員などに理解されるよう、TAC（地域農業の担い手に向くJA担当者）の活動や広報誌などの広報活動、事業活動を通じて「見える化」を進めたいと考えています。

農業は工業製品とは違う！ 愛情をかけた分成果に！

小越 清家さんは、農業の現場を取材されているわけですが、農業についてどう感じましたか？

清家 実は、父が八幡浜市でみかんや柿、伊予柑などを栽培する果樹の専業農家という環境で育ったので、私にとって農業やJAは身近な存在でしたが、報道の仕事に携わって改めて見えてきた部分がいろいろありますね。子どもの目線で父の姿を見ていた時とは違って、農家の気持ちや大変さもわかりました。今になって、「お父さんありがとう」って思うようになりました（笑）。

菅野 地域的にも支局時代は、農業関連の取材も多かったでしょう？

清家 そうですね。例えば支局当時は、みかんの収穫最盛期になると1人で7kgほどのカメラを担いでみかん山に登って、撮



清家タ貴さん プロフィール

南海放送「Newsチャンネル4」キャスター。八幡浜市出身。果樹（梨、温州みかん、富士柿、伊予柑・ポンカンなどの晩柑）の専業農家で育つ。

南海放送では、入社後の4年間、八幡浜支局の記者として南予地方北部3市2町を担当する。

2013年10月、「Newsチャンネル4」（月～木曜15:50～、金曜16:53～）スタートにあたり、アナウンサーではなく記者経験者が現場目線でニュースを伝えるという局の方針でキャスターに抜擢される。番組内では、県内各地を飛び回り、記者の目線で故郷・愛媛の『今』を伝えているほか、同時間帯の日本テレビ系「News every」では愛媛からの中継を担当。愛媛の農産物をはじめ旬の話題を県内各地から全国に伝えている。

影、取材して原稿を書いて送信と何でも屋さんでした。JAにしようわの共同炊事は、作る段階から農家に料理が届くまで取材しましたが、農家さんが「みかんの収穫シーズンになると家で料理を一品作るだけでも手間なので、本当に助かっている」とおっしゃっていました。

菅野 ところでキャスターとアナウンサーはどう違うのですか？

清家 元々アナウンサーとして採用されたわけではないので、私がイベント等の司会をすることもほとんどないんですよ。今は報道部のキャスターとして、夕方のニュースの時間にテレビに出ているのは仕事の一部で、大半の時間は、県内の話題や課題を追って取材に行ったり、取材を基に原稿を書いて編集したりといった

仕事をしています。そうして取材したものを自分の言葉で直接伝える、現場発のニュースを伝える形ですね。アナウンサーではないので特に発声練習も受けていないのですが…（笑）。

菅野 そうなんですか。はっきりとした口調で小気味よく話されているのを拝見しているので、意外でした。

清家 わかりやすく、どの世代にも理解してもらえそうな話し方を心がけているので、そう言っていたらとありがたいです。140万人の県民に向けて発信しながらも、テレビの前の「あなた」に伝えているよう気持ちでニュースを伝えようと…。責任を持って皆さんの想いを伝えたいと思っています。

小越 農業関係で印象に残っていること

ています。総合事業として信用や共済等の事業や連合会もあるので、一般の方からみればなおさらでしょうね。

清家 県内ではJA直売所が沢山できて、JAや生産者も見えそうで見えにくかったところが、ぐっと距離が縮まったように感じます。

小越 各直売所では、特徴を出しつつ、生産者が消費者と会話したり、交流活動等を通じて、農業やJAが身近な存在になってきたのは間違いありません。流通の距離を縮め、地産地消や地域農業を支える原動力になっています。

菅野 JAえひめ中央でも直売所「太陽市」ができる前は、隣接するJAの本所や施設には関係のある方しか来なかったわけですが、今では生産者・消費者がJAに集う社交場といった感じですよ（笑）。生産者の顔だけでなく、今の旬は何かとか価格はどのくらいかとかいろんな情報が得られますし、消費者に発信ができるアンテナショップ的な場でもあります。家庭菜園の講習をはじめ資産管理や暮らしの相談会などにも大勢の参加があり、JAの地域貢献にもつながっています。

清家 直売所は生産者の活力にもなり、食卓に地元農産物が並びやすくなりますよね。

菅野 将来農業経営にたずさわってくれるかもしれない、次代を担う子どもたちにも、みかん園地や直売所や選果場等を回って地元食材を食べてもらう食育活動も行っています。直売所を核にしてJA

の仕事・役割や愛媛の農業・農産物をもっとアピールできると感じています。JAは学校等と連携した地域レベルで、県レベルや県外消費地はJA全農えひめが中心となって消費者との距離を縮める活動を展開しなければならぬと考えています。

愛媛では当たり前でも 消費者目線で全国にPR

清家 消費者との距離を縮めるために取り組みをされていますか？

小越 チーム愛媛として、ブランド力や販売力の強化に向けた店頭での試食宣伝活動や企画販売の強化のほか、県内ではテレビCMや「えひめの食」企画等の番組放映・ホームページやメディアを通じた情報発信やイベント開催等に取り組んでいるところですよ。

菅野 「レインボーフェスティバル」は、青果物、肉もあれば卵もある、ポンジュースなどの加工品もある。地元の方に農産物や加工品、食べ方などを知ってもらおう良い機会でした。あまりの人気で買おうと思っていた立派なレンコンが1時間で売り切れてしまい、買いそびれてしまいました（笑）。

清家 県外でも取り組みされていますね。

小越 協力店舗と連携した消費宣伝や愛媛みかん大使によるキャンペーン活動、行政と連携したイベント等を行っています。

菅野 柑橘ではSPレディーという愛媛に

愛着を持った意欲のある女性を組織化して、店頭販売で大きな戦力になっています。**清家** 愛媛からの発信だとしても一方通行になりがちですが、消費者目線で納得し、愛着のある商品を販売することで、より説得力が増すでしょうね。



菅野 農家の奥さん方にも店頭で試食宣伝販売をしていただきますが、伊予弁で行うのも一つの方法で、愛媛に馴染みのある方は寄ってきて話が盛り上がりやすくなると思います。ただ、いろいろやり方を通して愛媛をアピールしていくことが大事です。

清家 愛媛に住んでいると当たり前のことでも、売り場に立つてみると「ここに興味を持ってもらえるのか」ということもわかりますし、新たな発見とか、PR方法が見い出せるのではないのでしょうか。

小越 県内では米麦、肉牛・養豚、野菜、果樹等の生産者が協議会を作って活動して



いますが、愛媛チームとしてさらに一体感を持って活動すればもっと凄い力になると思います。

愛媛ブランド・オール愛媛で 魅力を発信しよう！

小越 清家さんも取材された愛媛オリジナル品種「紅まどんな」は、JA全農が商標を登録しています。県内で糖度・酸度等品質基準を統一し、その基準を満たしてJAが出荷する商品だけに名称使用を認めています。たしかな商品を届ける努力や消費宣伝、メディア等を通じた情報発信を続けてきた結果、愛媛ブランドとして、お歳暮需要を中心にかなり浸透してきました。

県外の消費地で消費者への浸透を考えると、産地個々の商品・ブランドというよりはオール愛媛でアピールする必要があると思っています。

清家 商品を売り込んでいくには、ブランドが大きな武器になるので、メイドイン愛媛が一つにまとまって、「愛媛」を前面に出していくというのは重要でしょうね。

菅野 ブランドというのは信用です。期待を裏切らないものでなければなりません。農家・産地段階では品質・商品力を高め、JA全農えひめは県内そして全国に向けて販売や消費宣伝・PR等ブランド力を高めていく、役割分担をしながら進める必要があります。中村知事もトップセールスに力を入れていただいております、行政も含めた総合力でブランドを育てていきたいですね。

小越 昨年は「ゆるキャラグランプリ」や「いやしの南予博」がありました。今年「えひめ国体」が開かれます。南予博では地元こんな食材があるのかとびっくりしましたが、愛媛の食材をPRする良い機会だと思っています。

清家 国体には全国から多くの選手団や関係者が来県されるので、全国に向けて発信するチャンスですよ。選手の体は食が支えるので、愛媛産をどんどん食べてもらえるようPRをぜひ頑張ってください。その先には東京オリンピック。日本だけでなく、愛媛をアピールする機会もたくさんあると思います。

生産者の顔が見えるPRを！ 消費者の驚きポイントをプラス

小越 どのように伝えていくかも重要で

す。

清家 「紅まどんな」を全国ニュースで紹介したのですが、愛媛では当たり前のごとでも県外の方は知らないもので、そうした説明を入れながら伝えます。「紅まどんな」の時はあえてハウスのドアを開けてパツ！と中が見えるような演出で、驚きポイントを作ったんですよ（笑）。

菅野 視聴者は紐で吊って手間をかけて栽培しているとかは知らないですからね。「あいう風になっているのか」と…。

清家 生産者の顔が見えるのも重要な要素ですね。消費者もこの農家さんが作っているということをイメージしながら食べられます。例えば、「紅まどんな」はマイルカットで食べるとか、プラスαの情報を入れてさらに魅力を感じてもらえると思います。

菅野 生産現場で農家が出て紹介することでインパクトも違います。人の力は大きい。

小越 JA全農えひめも「えひめの食」企画で、「月岡瞳のとれたてアグリ男子」を放送していますが、若手生産者に出演いただき、旬の食材の魅力、栽培方法やこだわり・苦労、農家ならではの食べ方などを発信中です。

清家 生産者の若さとパワーを感じます。私も現場を取材した際、同世代の方が後を継いでいたり若い方が思っていたより多い印象です。

小越 JAひがしうわ管内では、若手生産者が「男米グループ」を作って、JAと接点を持ちながらいろいろ取り組みされていますが、話を聞いていると勢いを感じます。



そうした方々とJAも歩んでいくことで、JAも活性化されてくると思います。また、JAの窓口となるTACが全JAで設置され、担い手のいろんな意見・要望を聞いたり事業提案をする取り組みも進んできました。

清家 作り手も少なくなっている中で、農業を担っていく人をいかに増やしていくか。

菅野 県内のJAでも、JAの農場に研修生を受け入れて果樹や施設野菜の栽培面の経営ノウハウを学んでもらい、卒業後は実際に農業経営に携わっていただく取り組みを始めています。

清家 親の後を継ぐといった当たり前のルートだけではなく、今後は農業経営に意欲のある方へ一からの指導が大事ですね。

懸け橋機能を発揮し 魅力ある地域と農業づくり

小越 JAによっては、いろいろな支援の形が出てきていますし、JA全農えひめも中央会・信連・共済連がJAグループ愛媛の担い手サポートセンター協議会を設立して、生産指導・販売だけでなく、融資など資金面も含めて総合的な支援に取り組んでいるところです。

小越 新年を迎え、抱負をお聞かせください。

清家 私はもっと掘り下げる年にしたいと考えています。継続取材をすることで、課題や将来性が見えてくるんじゃないかと思っています。そして、南海放送のニュースを見ておけば大丈夫という信頼感を持ってもらえるよう、記者の方と協力して現場の思いを大事にして情報を発信していきたいですね。

私が目指しているのは、現場発のキャスターなので、懸け橋としてこれからも県内を積極的に回って感じた現場の空気感を視聴者の皆さんに伝えていきたいと思っています。

菅野 農家の姿、農産物や農産物以外も含めて愛媛を積極的にPRしてほしいですね。

清家 やっぱり愛媛が好きだから、愛媛の情報をどんどん発信していきます。

小越 農家・JA、そして愛媛を元気にで

きるよう頑張ってください。

菅野 県内では人口減少で、商店街や地域全体が寂しくなっています。JAグループは、農業振興・農家貢献はもちろんですが、これからは行政・観光・物産・商工会などと連携して、地域全体が栄えていけるよう地域貢献、地域の中での懸け橋としての取り組みも重要になってくると思います。JAでは、金融の集金等の際に独居老人の安否確認や声掛け、六次産業化や食農教育などで連携しています。県レベルではJA全農えひめもかわりを持って進めていくことが必要だと思います。

清家 田舎に行くと、必ず郵便局とJAは見ます。役割は大きいですね。

小越 農業者の所得増大をいかに図っていくかということで、JA全農えひめは昨年「農業者所得増大チャレンジ事業」に取り組んでいます。先ほどお話ししたように補強等もしながら、スピード感を持って実践し成果をあげていきたいと思っています。

その取り組みが農家組合員・JAに寄与し、見えることが重要です。職員全員が県域TACという意識を持って現場に向かい、JA全農えひめの事業・機能をしつかり農家組合員に伝えられるよう取り組んでいきたいと思っています。そして生産者と消費者を安心して結ぶ懸け橋として機能を発揮していきたいと思っています。本日はありがとうございました。

THE

ねとわーく

「平成28年産「伊予柑」の 出荷販売対策と消費宣伝計画

果実課

平成28年産伊予柑の生産予想量（12月10日時点・県内JA集計）は2万8,905トン（前年比92%）、販売計画は2万1,294トン（前年比94%・前々年比102%）と前年を下回る予想となっております。果実内容は糖が平年よりやや低く、酸は平年より低い状況で、果実肥大は平年並となっております。

果実の販売状況は、温州みかんの出荷量が計画に比べ少ないことに加え、競合品目のりんご・柿の作柄も平年に比べ少ないことから、堅調な販売となっており、引き続き中晩柑類の販売環境も良いと期待されていますが、平成28年産伊予柑の出荷販売にあたっては、高品質果実の出荷を基本とし、出荷時の品質基準の遵守や需給動向に対応した計画的な出荷や的確な産地情報の発信に努めるとともに、果実需給調整対策事業お

よび消費宣伝事業を有効活用していきます。

〈主な出荷対策〉

品質基準に基づいた食味・内容重視の出荷を遂行するため、階級別貯蔵管理を推進し、階級別の適期出荷に積極的に取り組みます。

販売開始は基本的に年明けからとし、1月販売は品質基準の遵守を徹底します。ただし、年内に市場からの出荷要請がある場合は、品質基準を遵守の上、注文数量以内の対応とします。

低品位果実は加工仕向け等市場隔離を行います。特に3月はス上がり
に注意した出荷を行います。

〈主な販売対策〉

月別の出荷計画量は品質調査結果や伊予柑の需要動向及び販売環境を勘案し、2月販売を中心に精度の高い出荷計画を設定します。

消費者は酸を嫌う傾向が強いため、伊予柑全体のイメージを損わないよう品質基準を遵守した計画的

な出荷を行い、特に1月は食味を重視した販売に取り組みます。

3L級以上の大玉果は販売後半の品質低下の発生や末端での取り扱いの縮小及び販売アイテムの変更等も懸念されるため、大玉果は早期に出荷し、遅くとも2月20日までに販売終了となるよう徹底を図ります。また、M級は3月1日以降の販売とします。

1月11日～25日における毎週水曜日販売分を停止します。

レギュラー品は3月上旬頃には終了し、3月販売は「弥生紅」の出荷促進に取り組みます。

選果場ごとの出荷状況を的確に把握し、市場ごとの残荷量・未仕切り状況を加味して出荷量を調整します。

日量出荷量の平準化の徹底を図り、休み明けの出荷量は平常時の20%増以内に抑えます。

〈緊急時の対策〉

1月のJA全農えひめ全市場日別平均販売価格が一定価格を下回る恐れや市場在庫が増加する恐れがある場合は、緊急対策会議を開催し、全JA公平な出荷調整や出荷停止等の措置を実施します。

〈伊予柑果実需給調整対策事業〉

今年産の販売計画は前年を下回る予想ですが、伊予柑は愛媛の中晩柑類の主要品目であり、店舗での売価

帯からすると重要な位置づけにあります。このため、各JAの独自対策とあわせ県下全体の対策として、低品位果実の市場隔離を行う加工誘導に絞り込んだ需給調整対策（対象Ⅱ1月17日以降市場出荷用1,500トン）を全JAが連携協調して取り組みます。

〈消費宣伝計画〉

SP（セールスプロモーション）レディ等による店頭試食宣伝活動（のべ150日）を中心に、テレビ愛媛・FM愛媛との連携による「旬感！えひめ」放送（柑橘全体でテレビ9回・ラジオ9回）など効果的な宣伝活動を通じて、愛媛産柑橘の魅力発信と消費拡大、県内生産者への見える化に取り組みます。また、愛媛いよかん大使によるキャンペーン（1月30日～2月6日）、「愛媛いよかんⅡいい予感」をキャッチコピーに今年で32回目



となる湯島天神合格祈願いよかん配布（1月14日）等を実施し、愛媛いよかんのさらなるイメージアップを図ります。

「IHジャー炊飯器などが当たる 無洗米キャンペーン実施中！」

(株)ひめ
ライス

（株）ひめライスは、12月19日から2月28日まで、無洗米「あらうまい」を対象商品として、「三菱IHジャー炊飯器や伊予牛「絹の味」焼き肉セットなどが抽選で合計600名様に当たる「安心安全あらうまい！」キャンペーン」を実施しています。

キャンペーンでは、「あらうまい！」が「水とタピオカだけで米ぬかをとっているから安心安全」という点のほか、リーフレット等を通じて、無洗米の「洗わずに炊ける便利さ」をアピールすることで、「あらうまいシリーズ」の商品力を高め、販売量の拡大をめざします。

水とタピオカだけで
米糠をとっているから
安心安全です。

合計
600名様
に当たる！

安心安全あらうまい！キャンペーン

Aコース 10名 三菱IHジャー炊飯器 NJ-VH17 (3.5合)	Bコース 30名 伊予牛「絹の味」 焼き肉セット	Cコース 30名 ふれ愛・媛ポーク しゃぶしゃぶセット	Dコース 30名 あまおとめ (約1kg)
---	---------------------------------------	--	------------------------------------

キャンペーン応募期間 平成28年12月19日(月) ▶ 平成29年2月28日(火)

株式会社ひめライス
TEL.089-960-3331

Wチャンス
500名様



〈キャンペーン内容〉

【対象商品】

ひめライス無洗米「あらうまい！」
全商品（もち米含む）

【景品】

- ◆Aコース(10名) 〓 三菱IHジャー炊飯器
- ◆Bコース(30名) 〓 伊予牛「絹の味」焼き肉セット
- ◆Cコース(30名) 〓 「ふれ愛・媛ポーク」しゃぶしゃぶセット
- ◆Dコース(30名) 〓 「あまおとめ」(約1kg)
- ◆Wチャンス(500名) 〓 「あらうまい愛媛県産にこまる」2kg

【応募方法】

ひめライス無洗米「あらうまい！」商品に付いている「応募シール」または米袋左上に付いている「ひめマーク」を切り取ってください。

Aコースは、①「ひめマーク」の場合は5kg以上であれば1枚、1.4kg〜2kgであれば2枚、②応募シールの場合は2kg以上を2枚（もち米1.4kgなら2枚）を一口として、B〜Dコースは、「ひめマーク」

の場合は2kg以上を1枚、②応募シールの場合は2kg以上を1枚（もち米1.4kgなら1枚）を一口として、応募はがきまたは郵便はがきに貼付し、希望の賞品コース（A〜Dコースのうちの1つを明記）、郵便番号・住所・電話番号・氏名・年齢・購入店、ひめライスに対するご意見・ご感想を記入の上、郵送してください。

※お一人様何口でも応募できますが、1通につき1口とさせていただきます。

応募方法やキャンペーンに関する詳細は、店頭か(株)ひめライスのホームページでご確認ください。

また、(株)ひめライスは、無洗米キャンペーンに併せて、愛媛産の高温耐性品種「にこまる」の認知度向上に向けて店頭試食販売等によるPR活動を実施し、販路拡大をめざします。

〈イベント情報〉

39th Ehime Mikan Festival

第39回 えひめみかん祭り

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 愛媛県果樹同志会 愛媛新聞社



平成29年1月21日(土)～22(日)の2日間、松山市のいよてつ高島屋で『第39回えひめみかん祭り』を開催します。このイベントは、愛媛県・JA全農えひめ・愛媛県果樹同志会・愛媛新聞社が愛媛産柑橘のPR・消費拡大と愛媛の果樹農業の振興を図ることを目的に、消費者との交流イベントとして毎年開いています。

今回のテーマは「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」。当日は、県内から選抜された果実コンクール出品果実約200点をはじめ、伊予柑・はれひめ・ポンカン・せとか・デコポン、「紅まどんな」など数多くの柑橘、加工品を試食販売するほか、楽しい催しで会場を盛り上げます。

皆様のご来場をお待ちしています。

イベントスケジュール

◇ 1月21日(土)

10:00～19:00

- 10:00～15:00 ポンジュース蛇口(無料)
- 10:00～17:00 ポップコーン(チラシのご利用券持参の方対象)
- 10:30～ 「ちびっこ和太鼓演奏」
- 11:00～11:30 「愛のオレンジロード」紹介&みかん早むき大会
- 12:00～12:30 みかんクイズ(1回目)
- 15:00～15:30 みかんクイズ(2回目)
- 16:00～16:40 みかん餅つき(先着100名様無料配布)

◇ 1月22日(日)

10:00～18:00

- 10:00～15:00 ポンジュース蛇口(無料)
- 10:00～17:00 ポップコーン(チラシのご利用券持参の方対象)
- 11:00～11:30 「愛のオレンジロード」紹介&みかん早むき大会
- 12:00～12:30 みかんクイズ(1回目)
- 13:30～14:10 みかん餅つき(先着100名様無料配布)
- 15:00～15:30 みかんクイズ(2回目)



「久米」にまつわる物語

私の好きな「伊予」と「大和」の繋がり。二つの国にまつわる物語を、前回に続きお話しします。

今回は「久米」が、テーマです。

この伊予の国に赴任して驚いたのは、久米という地の存在です。奈良県橿原市には久米という地名があります。松山市にも久米と言う土地があります。そこに日本最古級の「官衙」つまり役所の遺跡があります。聞くと、この地は古代の豪族久米氏の勢力地だったとか。

もともと久米という氏族は、天孫降臨の時から、大王家に仕えて来た武門の一族。神武天皇が、九州高千穂から大和を目指した時も、苦楽を共にしました。特に大和の宇陀という地では、相手の騙し討ちに対し、返り討ちを成功させた立役者として古事記に高らかな謡が残されています。久米歌といいます。舞も舞ったのでそれが久米舞。「宇陀の砦に罫を仕掛けたら、鴨で

は無く、鯨が掛かった。あつはつは」

久米氏は、武門ではあるが、どうも、食糧やロジ（兵站・補給）を担当していたらしく、次の「土蜘蛛」と呼ばれる敵には、偽の宴会を仕掛け、討ち取ります。給仕に扮した久米の兵が、刀を一閃、襲いかかったのです。その際、神武天皇が合図にした件の久米歌。

「勢い盛んな久米の者ども、今こそ敵を撃つてしまえ」

実は、この久米舞、有に2千年以上、歌い、舞い続けられています。天皇の代替わりの際の、「大イベント」「大嘗祭」、そのプログラムに必ず入っているのが、久米舞です。久米氏は、その功績によって、橿原の久米の地を大王家のそばに与えられます。その後地方にも勢力を伸ばし、当時の豊かな土地、まさに「米」の生産地の領主となります。

松山平野は大和朝廷の大台所として発展し、その中心に久米の名を冠した、

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。

奈良在任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。



▲久米地区の水田

政庁があったのです。さらに、もしかしたらここが久米氏のもともとの本拠地ではなかったかとする説もあります。そうかもしれないと思うほど、実は久米の官衙遺跡は、整っています。この久米氏の存在を軸に考えると、なるほどと解ける疑問があります。道後温泉の位置づけです。

「伊予国風土記」の伝承では、聖徳太子が、道後を訪れ、湯に感動し、万花の椿を愛で、天寿国に例え、讃えています。関西出身の私には白浜や有馬もあるのに、太子が何故わざわざ大和から道後まで船旅1週間以上かけ訪れたのか、最初は分かりませんでした。が、ある人物の存在が浮かびました。太子の弟に、久米皇子と言う方がいらっしやいます。当時、皇子の名前は生まれたり育った土地の名前がよく付けられます。つまり、太子の弟



▲稲穂を持つ泉谷さん

は久米で育ったか、久米氏の援助を受けて、生育していたと想像できます。太子が道後を訪れたのは太子22歳の頃。まだ久米皇子は10代の若者で、朝廷にデビューするかしらないかの時期。もしかしたら里におられたかも知れません。その兄で希代の秀才誉れ高き太子が、弟君の縁で、今この久米に到着されている。当時お迎えしたのであろう久米の領主たちは、さぞ光栄だったでしょう。そして、古からの絆を篤く、新たにしたいでしょう。

8年後、久米皇子は、兄の負託を受け、新羅へ2万5千の兵を起こします。しかし進軍の途中、九州で急逝されます。まだ20代。若すぎる死でした。

太子にとって、青春の旅の思い出と亡き弟君への痛切な追慕が、「久米」という言葉に凝縮されていた事でしょう。「大和」と「伊予」の米が結ぶ歴史です。



▲久米官衙遺跡

●平成28年度愛媛県総合畜産共進会「肉牛・肉豚の部」「交雑種・乳用種の部」 土居原克彦さん、(有)菊間仙高牧場が農林水産大臣賞受賞！

平成28年度愛媛県総合畜産共進会の「肉牛・肉豚の部」、「交雑種・乳用種の部」の審査・表彰式（主催（公社）愛媛県畜産協会）が、12月3日、大洲市のJAえひめアイパックス(株)本社工場で開かれ、農林水産大臣賞（優等賞首席）には、肉牛（黒毛和種）の部で土居原克彦さん（JAひがしうわ）、肉豚の部で(有)菊間仙高牧場（JAおちいまばり）が選ばれました。

肉牛の部（黒毛和種）に40頭、交雑種・乳用種の部に10頭が出品され、肉牛の部では枝肉重量にバラつきがあっものの、全般的に体型のしっかりしたものが多く、特にロース芯が大きくモモ・バラも充実しており、肉の光沢・締まりも良好なものが多く、肉質4等級以上は92.5%と前年に続き好成績でした。

大臣賞の土居原さんの出品牛は、肉色・光沢良好で締まり・きめも申し分なく、特に絹のようななめらかな脂肪でチャンピオンにふさわしい枝肉でした。土居原さんは、「本当にうれしい。やわらかい脂肪をめざして飼料の配合割合を工夫してきたが、最近ようやくやく手応えを感じ始めた。受賞に満足することなく、さらに肉質の向上に努めたい」と10年ぶりの受賞を喜んでいました。

肉豚の部では、上物以上が86.2%を占め、枝肉重量に若干のバラつきがあったものの、総体的に良好な枝肉が揃いました。大臣賞を受賞した(有)菊間仙高牧場は肉量豊富で全体のバランスが良く斉一性に優れた点が高く評価されました。同社の森田恭章社長は、「従業員一同受賞を待ち望んでいました。荣誉ある賞に恥じないよう、さらに品質管理を徹底したい」と3年ぶり8回目の受賞に笑顔を見せていました。

表彰式後は、購買者24社が参加してJA全農えひめ主催の肉牛のセリを実施。kg単価は最高が農水大臣賞を受賞した土居原さんの出品牛



▲大臣賞を受賞した菊間仙高牧場の森田社長（左）と土居原さん

で、4,570円（購買者＝(株)フタガワフーズ）と前年を540円上回りました。黒毛和種の平均単価は2,913円（同159円高）と高値で取引されました。

なお、共進会では、県畜産功労知事表彰として、元愛媛県肉牛生産者協議会会長の武田孝司さん（西予市）ら2名が表彰されました。

その他の受賞者は次の皆さん（敬称略・カッコ内はJA名）。

【肉牛の部】◆優等賞▽次席＝谷口貴（えひめ南）▽3席＝本田順一（同）▽4席＝宮本正義（にしうわ）▽5席＝門田政男（おちいまばり）◆1等賞▽首席＝坂本英喜（えひめ南）▽次席＝福山保（愛媛たいき）▽3席＝山田明（えひめ南）▽4席＝武田孝司（ひがしうわ）▽5席＝中野哲隆（愛媛たいき）

【肉豚の部】◆優等賞次席＝(株)多田ファーム（愛媛たいき）

【交雑種・乳用種の部】◆優等賞＝秦裕人（ひがしうわ）

【愛媛県畜産功労知事表彰】（カッコ内は市町）▽星川芳子（四国中央市）

●肉用牛婦人研修会

販売店舗からのアドバイスを日頃の管理に活かそう！

愛媛県肉牛生産者協議会は、12月8日、東温市の「ファミリーマート・全農ふれっしゅ広場」内にある「全農のお肉屋さん」などで、JA関係者を含め34人が参加して、「肉用牛婦人研修会」を開きました。

「全農のお肉屋さん」の視察研修では、同店の宇都宮敏和店長が、対面販売方式で伊予牛「絹の味」黒毛和牛の最高ランク5等級や県産黒毛和牛の内臓・副産物にこだわった販売をしており、試食・販売した方からは好評で、「品質の良い美味しい肉を販売すればお客様に買っていただける。気づいたことを生産現場に伝えたり、大型化する和牛のカットスタイルを研究して有利販売につなげていきたい」と報告。また、脂の質・状況など1頭買いで使用した感想を基に、「中心となって牛のお世話をしている奥様方はちょっとした異変にも気づくはず。早めの対応で牛を万全の状態でお出荷するように」というア



▲全農のお肉屋さんを視察する参加者

ドバイスに、参加者は領いていました。

このほか、JA全農えひめ畜産部職員から「ヨーロッパ食肉事情（和牛販売）」と題した講演もありました。

●平成28年産夏秋野菜出荷反省会・生産対策会

天候不順により共販量が計画を下回る

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、11月17日、平成28年産夏秋野菜出荷反省会と29年産の生産対策会議を開きました。

28年産夏秋野菜は、8月の高温干ばつや9月の長雨・日照不足など天候不順により数量減や出荷の切り上がりが早まる等の影響が出たほか、8月は猛暑が消費停滞を招き8月中旬まで一部品目を除き厳しい生産・販売状況でした。

こうした中、28年産のきゅうり・トマトなど夏秋野菜主要11品目の販売（J A 全農えひめ集計）は、共販量が9,848 t、前年比103%で、出荷量が少なかった前年を上回ったものの、天候不順により当初計画を大きく下回りました。共販量は、トマト・ピーマン・伊予なす・絹かわなすが前年を上回りました。平均単価は、インゲン・メロンを除いて前年を下回ったものの、生産販売の指標として各品目で設定した目標単価は、枝豆・アスパラガス・ピーマン・ミニトマト・インゲン・メロンの6品目で目標をクリア。トマト・きゅうりは高温干ばつの影響で秀品率が低下したこと、なすは7月下旬からの極端な集中出荷とボケ果・腐敗果の発生により、平均単価を押し下げました。この結果、全体の販売額は前年比94%の30億5,394万円でした。

また、販売力強化、売り場と安定単価の確保に向けて取り組む企画販売は、加工業務用や量販店向けの値決め販売や買い付け販売など66企

画、1億5,193万円を実施。天候不順の影響で前年実績・目標とも下回りました。

消費宣伝活動では、えひめ野菜全体の取り組みとして「愛媛フェア」協力店舗（県外11店）を設定し、販促時だけでなく日常の販売からえひめ野菜を継続販売する体制を構築するとともに、産地参加型の販促活動を展開。「えひめの食」企画番組やテレビ愛媛「つながるワイドほ～なん」「ハピどき」、FM愛媛の「旬感えひめチュレ」等メディアを活用した品目・産地情報の発信に取り組みました。

29年産に向けて、市場からは長期安定出荷、面積・生産量の確保・拡大、適期収穫と高温期の鮮度保持など品質安定対策等が要望されました。

平成28年産夏秋野菜出荷実績

品 目	平成 28 年産出荷実績		前年比 (%)		
	共販量(t)	金額 (千円)	共販量	金 額	単 価
ト マ ト	2,443	789,856	104	101	97
き ゅ う り	4,559	1,113,971	99	94	94
枝 豆	62	37,732	100	98	98
アスパラガス	224	268,173	94	94	100
ピーマン	881	310,667	103	85	83
ミニトマト	233	141,430	95	95	100
インゲン	50	41,654	65	71	109
伊予なす	998	249,042	109	97	89
松山長なす	199	51,811	97	85	88
絹かわなす	177	40,366	86	77	90
メ ロ ン	22	9,235	83	86	103
合 計	9,848	3,053,937	103	94	-

●「紅まどonna」県内店頭試食宣伝活動

愛媛みかん大使が店頭で「紅まどonna」をPR

12月18日、愛媛みかん大使が、松前町のエミフルMASAKIと松山市のフジグラン松山で、出荷最盛期を迎えた愛媛オリジナル品種「紅まどonna」の店頭試食宣伝活動を行いました。

愛媛みかん大使は、来店客に試食を勧めながら「ゼリーのような食感で美味しい紅まどonnaをお歳暮にどうぞ」などと購入を呼びかけました。試食したお客様の反応も「甘い」「おいしい」と好評で、試食をしたり家庭用や県外への贈答用として買い求める方などで賑わいました。

J A 全農えひめは、首都圏や京阪神地域で店頭試食宣伝活動を展開したほか、県内では12月4日にイオン今治新都市店とイオン松山店でもみかん



大使による店頭消費宣伝を行い、ブランド認知度向上と販売促進に取り組みました。

●平成28年度「愛媛県くり品評会」表彰式

農林水産大臣賞の三ッ井守恵さん、林敏彦さんらを表彰

愛媛県くり研究同志会（大野奉孝会長、会員数2,037人）とJA全農えひめは、12月8日松山市で平成28年度「愛媛県くり品評会表彰式」を開き、農林水産大臣賞の立木部門の三ッ井守恵さん（JAえひめ中央）、果実部門の林敏彦さん（JAひがしうわ）をはじめ受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三ッ井さんの園地は、29年生主体の比較的高樹齢であるものの、高い剪定技術によって若々しい樹勢を保ちつつ受光態勢に優れ、樹全体に着穂があり収量性に優れており、果実の肥大も良好（2L以上率85%）。園内道設置や一発肥料の導入など省力化技術、年3回の防除により病害虫の被害もほとんどなく、園地全体を電気柵で囲んだ鳥獣害対策なども高め高く評価されました。三ッ井さんは「安全・安心な中山栗を消費者に美味しく食べていただけるよう手を抜かないで精力的に栽培管理を行っている。残り4園地でも大臣賞を受賞できるよう頑張っていきたい」と笑顔を見せていました。

果実部門で大臣賞を受賞した林さんの出品した「銀寄」は、特に果実の大きさ・光沢・粒揃いの3拍子揃った風格のある果実として評価されました。林さんは、「剪定・肥培管理、防除について、JAの指導を忠実に実施した成果で、JAには感謝している。父から園地を受け継ぎ

愛媛県くり品評会表彰



▲農林水産大臣賞を受賞した三ッ井（左）さんと林さん

くり栽培を始めて5年。自分好みの園になるよう手を加えてきた結果が出て非常にうれしい。大臣賞のW受賞をめざし、美味しいくりをたくさん作っていきたい」と受賞の喜びと今後の抱負を話していました。

なお、JA全農えひめ扱いの28年産栗の市場販売実績は、出荷数量が273t（前年比93%）、平均kg単価は983円（同117%）。出荷量は、8月は前年を上回ったものの、9月以降は天候不順の影響などもあって昨年に続き当初計画数量を大幅に下回りました。

※入賞者は11月号11ページのトピックニュースで紹介しています。

●JA全農ガールズバスケットボールキャンプ in 今治

めざせバスケット日本代表！子どもたちの未来を応援

「JA全農ガールズバスケットボールキャンプ」が、12月3日、今治市の波方公園運動場体育館で開催されました。参加した今治市と上島町の女子中学生75人が、女子トップリーグで活躍した講師3人から基本技術や基本動作を直接学びました。

同キャンプは、バスケットボール女子日本リーグ（WJBL）が女子バスケットボールの普及と技術力の向上をめざして、技術指導やスポーツをする上で必要な栄養知識やけが予防を楽しく学べる教室。JA全農が特別協賛して毎年全国6会場で開催しており、愛媛県では平成23年10月以来2回目の開催となりました。

女子生徒は、バスケットボールクリニック（技術指導）で、参河紀久子さん（元日本代表）、窪田夕子さん（同）、田邊奈緒さん（元ジャパンエナジー＝現JX-ENEOS）から、ボールの扱い方、ドリブルやパス、シュートなどの基本動作について、実戦の中で活かせるよう相手を意識した動き方・技術を教わりました。

女子生徒と保護者・指導者を対象にしたスポーツ栄養セミナーや捻挫などのけがを予防するメディカルクリニックも行われ、参加者は熱心にメモを取っていました。



▲ドリブルやシュートなど基本技術を楽しんで学んだ参加者

講師から「バスケットを楽しんで続けてください」という激励を受け、参加者を代表して今治市立大西中学校バスケットボール部キャプテンの藤田夏奈さんから、「今日のように試合で活かせるような目的を持った練習を心がけていきたい」とお礼のあいさつがありました。

会場では、JA全農えひめから参加者全員にPOM製品を配布しました。

JA全農は、子どもたちの健やかな心身の成長を願い、未来の夢を応援するため、平成15年度から同キャンプに特別協賛しています。

●「NHK歳末たすけあい」

イベントを通じて集まった9万2,932円を寄付

J A全農えひめは12月1日、総合イベントを通じて集まった9万2,932円を「NHK歳末たすけあい」に寄付しました。NHK松山放送局で行った贈呈式で、J A全農えひめの小越愼介県本部長が同局の泉谷八千代局長に手渡しました。

贈呈金額は、10月29日にJ A全農えひめとグループ会社が開いた「レインボーフェスティバル」で実施したチャリティーバザー（J A全農えひめとグループ会社の役職員が持ち寄った善意の品を販売）売上金全額9万1,530円と同会場内に設置した募金箱で集まった1,402円の合計金額です。

NHK歳末たすけあいは、共同募金会を通じて、国内の福祉施設や支援を必要とする方々のために役立てられます。



▲泉谷NHK松山放送局長（右）に募金を手渡す小越県本部長

J A全農は、全国統一の社会貢献活動として、平成18年から本所と各県本部でNHK歳末たすけあいの募金活動を行っています。

●社会福祉協議会贈呈式

県内14の児童福祉施設に、もち米とジュースを贈呈

J A全農えひめは12月6日、愛媛県社会福祉協議会を通じて県内14の児童福祉施設に、もち米とジュースを贈りました。今回贈呈した「ひめライス」のもち米640kgと「POM愛媛いよかん」「POMアシタノカラダみかんジュース」などジュース105ケースは、同協議会を通じて、12月16日までに県内14の児童福祉施設に届けられました。

松山市のJ A愛媛で行った贈呈式では、J A全農えひめの小越愼介県本部長が「子どもたちのために役立ててください」と同協議会の森憲宣常務理事に目録を手渡しました。森常務から「毎年贈っていただきありがたい。子どもたちも楽しみにしていると思います」とお礼の言葉があり、同協議会からJ A全農えひめに感謝状が贈られました。



▲目録を手にした森常務（右）と感謝状を持つ小越県本部長

J A全農えひめは、社会貢献活動の一環として、県内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おり、今回で33回目。

●J A石碑大展示予約会

県内5会場で開催し、目標以上の実績をあげる

J A全農えひめ生活資材課と県内J Aは、11月11日から13日までの3日間、(株)イフイ本社(松山市石手寺前)をはじめ、西条店・今治営業所・大洲店・宇和島店の県内5か所の特設展示場で、J A組合員限定の『J A石碑大展示予約会』を開催しました。

良質で厳選された愛媛の銘石「大島石」など

各種石碑を豊富に取り揃え、墓石の完成時の形がイメージできるよう納骨舞台を含めたセット墓から小物まで大量に展示した会場には、期間中多くの方が来場。今年は購入を控える方が多い閏年ではありましたが、目標を上回る1億円以上の成約実績をあげました。

●はじめてのみかんむき

幼いころからみかんを食べて！

～園児約2万人にみかんむきの楽しさ、みかんの美味しさをPR～

J A全農えひめ果実課は、愛媛みかんの消費拡大活動の一環として毎年、私立幼稚園連合会の協力を得て東京と大阪の幼稚園児約2万人を対象に、みかんをむく楽しさや旬の愛媛みかんの美味しさを感じてもらい、幼い頃からみかんを食べる習慣を身につけてもらおうと、食育活動「はじめてのみかんむき」キャンペーンを実施しています。

この取り組みは、毎年幼稚園関係者・保護者からも好評で、今年で14年目。愛媛みかんの出荷最盛期にあわせ実施しており、今年は11月29日～30日、希望幼稚園の中から選んだ68園（東京47園、大阪21園）、2万700人の園児らにみかんと図鑑風のリーフレット等を配布して実施しました。

東京都板橋区の落合幼稚園では、J A全農えひめ東京事業所の職員が、年長の2クラスを回り、「愛媛県を知っていますか?」「みかん好きですか」「みかんむきをしたことがありますか?」などと問いかけながら、愛媛みかんを紹介。「ヘタの反対側に指を入れてむいて」と説明しながら、子どもたちと一緒にみかんをむいていきました。

手馴れた手つきの子や時間のかかる園児もいましたが、みんな楽しそうにみかんをむいて



▲園児に愛媛みかんを紹介するJ A全農えひめの担当者(右)



▲子どもたちは一所懸命みかんをむいていました

さっそく頬張り、「美味しい」「みかん大好き」などと笑顔を見せていました。

●えひめ・まつやま産業まつり「愛媛すごいもの博2016」 地元のブランド産品・特産品をPR！

11月26日～27日の2日間、松山市の城山公園やすらぎ広場で、今年も松山市をはじめ県内の産品を地元の方々にPRする「えひめ・まつやま産業まつり～愛媛すごいもの博2016」が開かれました。

会場では、県内の各市町や農林水産団体などが出展。J A関係では、愛媛県農協青壮年連盟・J Aえひめ女性組織協議会が杵つき餅等の実演販売、各市町コーナーや愛媛の合同産直市コーナーにJ AやJ A直売所が出展。今年は会場も広がり、期間中は終日にぎわっていました。

J A全農えひめ関係では、畜産部が「ふれ愛・媛ポーク」串焼きと「にんにくボンズ」を販売。愛媛県茶業振興協議会は県内産地J Aの職員も売り場で各産地のお茶の試飲販売、(株)えひめ飲



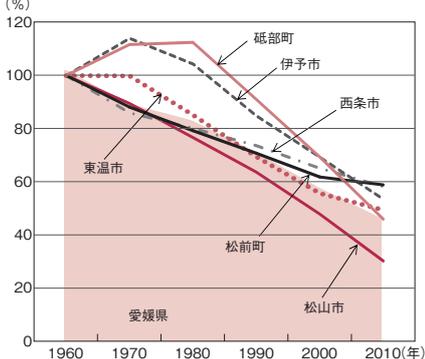
▲畜産部のブースでは、「ふれ愛・媛ポーク」串焼きと「にんにくボンズ」を販売

料はPOM製品の販売を行い、大勢の来場者にブランド産品をPRしました。

統計BOX

道前道後平野農業水利事業、竣工50年 — 農業センサスから見た道前道後平野の耕地、50年の動き —

図1 関係市町別耕地面積の動き (%)



注：世界農林業センサス結果から作成。
1970年～2000年は総農家、2005年以降は農業経営体の経営耕地面積。

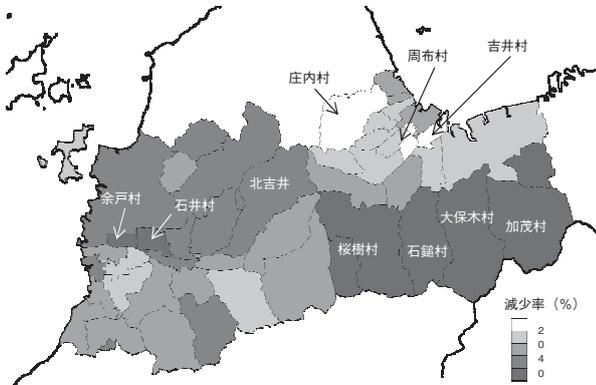
愛媛県の耕地面積は、1960年に7万7,000haあったものが2010年には3万5,000haと、

50年間で耕地面積はおよそ半分に

（注1）。
野の耕地の動きをみてみましょう。今月はその受益地区であり、県内最大の穀倉地帯でもある道前道後平野の耕地の動きをみてみましょう。

本年も統計BOXをよろしくお願いたします。さて、本年は道前道後平野農業水利事業の竣工から50年を迎えます。この国営事業は道前道後平野で頻繁におこる干ばつの解消のため、面河村（現久万高原町）にダムを建設し、総延長53kmに及ぶ農業用水路などを整備したものです。用水は現在、松山市や西条市他2市2町の、およそ1万haの農地を潤しています。

図2 旧市町村別耕地減少率（1960～2010年）



注：世界農林業センサス結果。平成合併前の市町エリア（旧北条市、中島町、双海町、中山町及び、広田村を含まない）で作成している。

50%以上を維持している一方、松山

市ではおよそ70%減少しています。同じく道前平野では8,400haが4,900ha（▲42%）に、道後平野では1万4,300haが5,700ha（▲60%）に減少しました。

図1は、1960年を100%とした該当市町（注2）の耕地面積の動きです。道後平野では、1970年代に伊予市や砥部町などがかんきつ増産に伴う増加が見られますが、1980年代に入ると、山間部での過疎化等に加え、平野部での宅地化等の進展により各市町とも減少しています。また道前平野は山間部での過疎化等による減少が見られます。2010年現在、西条市、伊予市、松前町などで1960年の耕地の

山間部、市街地を中心に耕地は減少

市ではおよそ70%減少しています。

図2は、2010年と1960年の50年間の耕地面積の動きを、旧市町村（昭和の合併前の市町村）ごとに表したものです。道後平野では山間部に位置する北吉井村（東温市）が70%以上減り、松山市平野部では都市化により余戸村、石井村等で80%以上減っています。

一方、道前平野の山間部では、加茂村、大保木村、石鎚村、桜樹村などでは80%以上減少していますが、平野部では減少が40%以内に収まっていることがうかがえます。

2010年現在、1960年比の80%以上の耕地を維持している旧市町村は周布村、吉井村、庄内村、（いずれも西条市）等となっています。50年を経て農業を取り巻く環境も大きく様変わりしてきましたが、稲穂が黄金に輝き、果物がたわわに実る農地を、できるかぎり次世代に繋いでいきたいものです。

（注1）本文は道前道後平野の50年間の耕地の動きをみたものであり、水利事業の評価ではありません。

（注2）道前道後平野農業水利事業関係市町（旧市町）の受益面積及び戸数

中国四国農政局愛媛支局 統計チーム



イベント情報〈七草粥無料配布〉

■ J A 西条「七草粥」無料配布イベント

全国トップクラスの「春の七草」出荷量を誇る J A 西条では、1月7日(土)、直売所「ときめき水都市」3店舗とJR西条駅前で「七草粥」を振る舞うイベントが開催されます(数量限定)。

- ①本店 = 8時30分～
- ②みのりちゃん市場 = 9時30分～
- ③新居浜店 = 8時30分～
- ④JR西条駅前 = 10時～

※いずれも数量限定のため、なくなり次第終了となります。

■ 東温市のファミリーマート・全農ふれっしゅ広場「七草粥」お接待

1月7日(土)午前10時から出荷会員が地元でとれた七草を「七草粥」にしてお接待します。約200食限定。なくなり次第終了します。

〈七草粥の習慣について〉

正月七日(人日〈じんじつ〉)の節句の朝に、邪気を払うとともに、おせち料理で疲れた胃を休めるために、その一年の無病息災を願って古くから食べられている行事食です。



● ニュースで紹介されていたエミフルMASAKIの芋炊きイベント。私も行ってみたかったです。里芋「伊予美人」が大好きなので、とても残念です。大行列だったとのこと、もし店に行っても食べられなかったかも；笑！ 来年こそは行ってみたいですね！ いろいろな場所でのイベントの日時等教えていただけたらありがたいです。

(松山市・松本 恵子さん)

● 物産を使った新商品は大阪にいると、なかなか手に入ってきません。最近、「道後温泉のはちみつ」というのをゆうパックのふるさと小包で発見し、思わず買ったところ。素晴らしい商品があるはず。発信をお願いします。

(堺市・金内 知津さん)

● 「みきゃん」可愛いですね。孫・ひ孫が大ファンです。皮で作ってバッグにいつもつけて持っています。他県にもいろいろキャラクターがありますが、なんといっても愛媛のイメージアップキャラクター「みきゃん」が最高です。お米・野菜・肉などいろいろ消費者のために研究に研究を重ね、少しでも良い品物を考えてくださって感謝しております。JAといえれば信用があり安心して買える物ができます。

(松山市・武智 セツ子さん)

● ふるさとエッセーを読んで。何度読んでも田中正志社長はすごい。ただただ感銘を受けました。大きな努力で小さな成果。「愛媛のまみそ文化を伝承・発展させます」「食を通じて健康とおいしさを社会に貢献します」「幸福の共有を目指し、ともに成長発展します」という素晴らしい経営理念を掲げ、日々邁進されている。ご様子は、素晴らしい限りです。愛媛の美味を全国に広げ、はだか麦日本一の生産地、愛媛の美味日本一をめざして頑張ってくださいたいですね。マスコットの「いよみちゃん」ガンバレ！

(西条市・高橋 千代美さん)

● エッセーを読んで。子どものころから慣れ親しんだ美味の美味しさを広めたくて、私も帰省の際には、1kgパックの美味をたくさん買い込み、近所や友達にお土産として配っています。皆さんは「とても美味しい味噌ね」と喜んでくれます。他県にあまりない愛媛の素晴らしい物産が知られていないのは残念なこと。農業味増様営業努力が大きな花を咲かせることを祈っています。

今回の義農味噌の即席みそ汁のように、地元の

今月のクイズ

愛媛県、JA全農えひめ、果樹同志会などは今年「えひめみかん祭り」を開催しています。今年1月21日と22日の2日間、いよつ高島屋8階で開催します。今回で何回目でしょうか？

「〇〇回」

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2月18日(当日消印有効)

発表

「あぐり〜ど」3月号で発表します。

当選者発表

11月号の答えは「みきゃん」でした。たくさんのお便りありがとうございました。

- 厳正な抽選の結果、次の10人の方に図書カード1,000円分をお送りします。
- 阿部 徳子さん(今治市) 益崎 君枝さん(上島町)
 - 高橋 静恵さん(新居浜市) 松本 里香さん(松山市)
 - 越智 修三さん(今治市) 近藤 千恵さん(西条市)
 - 三浦 仁さん(西条市) 中野 啓子さん(松山市)
 - 平家 祥照さん(八幡浜市) 大森 優華さん(松山市)

編集後記

★ 新年おめでとうございます。今年もよろしくお願いたします。新春鼎談では、南海放送の清家夕貴キャスターを招き、JA全農えひめの菅野会長と小越県本部長の3人に、食と農の魅力・情報発信などについて、ざっくばらんに話をさせていただきました。懸け橋機能を発揮して、ブランド力・販売の強化に取り組んでいきます。ご一読ください。1月21日から2日間、恒例の「えひめみかん祭り」があります。30種類以上の柑橘が揃う愛媛ならではのイベントです。ぜひご来場ください。(正直)

今月の素材

山の芋(つくねいも)



やまじ風にも負けないぞ
強〜いねばりの(高)栄養源



▶(右) 鱈の薯蕷蒸し、(中) もちもちおやき、
(左) ふわふわハンバーグ

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

ふわふわハンバーグ

〈材料・4人分〉 ※1人あたり約287kcal

山の芋	100g
鶏ミンチ	300g
木綿豆腐	1/2丁
白ネギ(みじん切り)	1/2本
ショウガ(みじん切り)	1カケ
塩・コショウ	少々
片栗粉	大さじ1
サラダ油	大さじ1
酒	大さじ2
① ミリン	大さじ2
① 濃口醤油	大さじ4
① 酢	小さじ2
大根(すりおろす)	100g
セロリ(千切り)	1/2本

- 〈作り方〉
- 山の芋はすりおろす。木綿豆腐は電子レンジにかけて、水切りをして、くずしておく。
 - ボウルに鶏ミンチを入れてよくこね、①と白ネギ、ショウガを加えてよく混ぜ、塩・コショウ、片栗粉を混ぜ合わせて4等分にし、小判型に成形する。
 - フライパンに油を熱し、②を両面焼く。
 - 鍋に①を入れ、ひと沸きさせる。

もちもちおやき

〈材料・4人分〉 ※1人あたり約194kcal

山の芋	300g
白玉粉	30g
水	大さじ2
塩	少々
無頭エビ	4尾
レンコン	50g
青ネギ	2本
塩・コショウ	少々
バター	20g
焼き海苔	適量
サラダ油	大さじ1

- 〈作り方〉
- 山の芋は1cm厚に切り、さっと水洗い、電子レンジにかけて柔らかくなれば、つぶす。
 - ボウルに白玉粉と水を入れて混ぜ、耳たぶ位のかたさにして、①とよく混ぜ合わせる。
 - エビは皮をむき、5mmの小口切り、レンコンは7mm角に切り、青ネギは小口切りにする。
 - フライパンに油(大さじ1/2)を熱し、エビとレンコンを炒め、塩・コショウをふり、バターを加える。
 - ②に④を加えて混ぜ合わせ、8等分にして平たく丸め、両面に焼き海苔をつける。
 - フライパンに油(大さじ1/2)を熱し、⑤を両面焼く。

鱈の薯蕷蒸し

〈材料・4人分〉 ※1人あたり約178kcal

鱈	4切れ
山の芋	120g
① 塩	少々
① 片栗粉	少々
① 卵白	1/2個分
酒	50cc
水	50cc
セリ	1/2束
シメジ	1/2パック
人参	4cm分
塩	適宜
ワサビ	適量
② ①(銀鮓)	300cc
② ミリン	大さじ2
② 薄口醤油	大さじ2
② 水溶き片栗粉	大さじ2〜

- 〈作り方〉
- 鱈は塩をふり5分程度置き、冷水で洗ってキッチンペーパー等で水気をふきとる。
 - セリは塩茹でして冷水にとり、水気をきって1cm幅に切る。
 - ボウルで①(山の芋はすりおろす)を混ぜ、②を加えてさっくり混ぜる。
 - フライパンに①を入れて③を上に乗せ、酒と水を入れて点火、沸けば弱火で蓋をして約10分蒸す。
 - シメジは石づきをとってほぐし、人参は8個の梅型に抜き、塩茹でにする。
 - 鍋に②を入れ、水溶き片栗粉でとろみをつける。
 - 器に④を盛り、⑤をのせ、⑥の脂をかけ、すりおろしたワサビを盛る。

数量限定
通販限定 **期間限定**

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 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>

39th Ehime Mikan Festival

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

みきゃんと
タークみきゃんも来るよ!!
写真もOK!

梶形浩人・作道泰子が
みかん祭りを盛り上げます!

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

<h3>展示&販売会</h3> <p>果実コンクール・愛媛かんきつと加工品販売</p> <p>県内各地より選び抜かれた多彩な果実と加工品が勢揃い。果実コンクールは予約販売ですでお早めにお越しください。</p>	<h3>試食</h3> <p>高級かんきつ・紅まどんなをはじめ、普段味わうことができない品種が勢揃い!! ※各品種がなくなり次第終了</p>	<h3>みかん餅つき</h3> <p>無料</p> <p>みかん祭り恒例、大人気のみかんのお餅! ※先着100名様 21日(土)午後4時～ 22日(日)午後1時30分～</p>	
<p>ポップコーン 午前10時～午後5時まで ※お一人様一つ限ります。</p>	<h3>ポンジュース蛇口</h3> <p>無料</p> <p>午前10時～午後3時まで</p>	<h3>みかんクイズ</h3> <p>参加無料</p> <p>愛媛の人なら知らないかん!! 正午～午後3時～</p>	<h3>ステージ演奏</h3> <p>認定こども園小羊園のちびっこ和太鼓 21日(土)午前10時30分～</p>

★★★★ご利用券★★★★

ポップコーン

※H29年1月21日・22日有効
※材料に限りがありますのでお時間によってはご利用できない場合があります。17:00まで

ポンジュース

「愛のオレンジロード」紹介
午前11時～

みかん早剥き大会
午前11時10分～

主催:愛媛県 JA全農えひめ 愛媛県果樹同志会 愛媛新聞社

後援/愛媛県議会、一般社団法人愛媛県農業会議、愛媛県農業協同組合中央会、JA愛媛県信連、愛媛県農業共済組合、株式会社 日本政策金融公庫松山支店
JAバンクえひめ農林中央金庫松山営業所、愛媛県果実生産出荷安定協議会、全国共済農業協同組合連合会愛媛県本部、えひめ愛フード推進機構
協賛/いよてつ高島屋、NHK松山放送局、南海放送、テレビ愛媛、あいテレビ、愛媛朝日テレビ、FM愛媛、朝日新聞松山総局、毎日新聞松山支局、読売新聞松山支局、産経新聞社、日本経済新聞社松山支局、日本農業新聞、時事通信社松山支局、共同通信社松山支局、日刊工業新聞社松山支局(順不同)

39th Ehime Mikan Festival



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。