

JA全農えひめ情報

みらいへど

2017

8 - Sep.
Aug. 9

■特集

(株)えひめ飲料の取り組み



▶次代を担う、邦康社長のご子息の秀忠さん



愛媛の酒蔵めぐり

24

かち鶴酒造株式会社

代表銘柄 かし鶴
創 業 1872年（明治5年）
代 表 者 代表取締役 大向 邦康
住 所 伊予郡砥部町宮内542
T E L 089-962-2017



▲(右)「かち鶴純米 ないしょばなし」。舟口から流れ落ちる搾りたてをそのまま瓶詰した純米酒の逸品
(中)「かち鶴 豊熟」。7年の長期熟成生原酒は豊かな味と香り。オンザロックがおすすめ
(左)「かち鶴 妙熟」。3年間、絶妙に熟成させた芳醇な味わい

創業者の大向勝三郎・つる夫妻の名から「かち鶴」と名付けて145年、砥部焼の里で創業当時から名を守る蔵があります。平成2年より4代目・邦康さんが伊方杜氏から引き継ぐ家族中心の酒造りです。

最大の特徴は長期貯蔵の熟成生原酒です。火入れせず、3、7、15、30年、生で寝かせた新酒です。きっかけは、継いだ蔵に残る古い酒をお客様に飲んでもらった時です。「おいしい」と、飲み干してしまう極上の旨さだったのです。ゆえに、鑑評会よりもお客様の声に耳を傾け、ガツンとした、昔ながらの日本酒らしい日本酒造りを貫いています。県産の原料米は松山三井にこだわり、「特に西条方面の米がいい」と邦康さん。昔ながらの箱麴、自然濾過の袋しほりで丹念に。高温の夏を乗り切る貯蔵など、危機管理は長年の経験で「どう対処するかが杜氏の腕」と言いつつも、造りの期間で10〜15kg 痩せる体力勝負の世界です。土佐和紙ラベルは一枚一枚、一筆入魂。他との違いが際立つ総仕上げです。

「日本酒特有のものを追求しているだけ」、「体は酷使するも、命を捧げるほどに楽しい時間」と造りにのめり込む邦康さん。お客様もまた、「かち鶴」に魅了され、看板を掲げていない蔵を探し求めて来られます。

かち鶴

めぐり〜ど

2017年8-9月号

CONTENTS

全農グループの経営理念

私たち全農グループは、
生産者と消費者を安心して結ぶ
懸け橋になります。

私たちは「安心」を3つの視点で考えます。

- 営農と生活を支え、元気な産地づくりに取り組みます。
- 安全で新鮮な国産農畜産物を消費者にお届けします。
- 地球の環境保全に積極的に取り組みます。

今月の表紙



お盆の主役、ご先祖様が迷わずわが家へ戻られるよう、お父さんは庭先で迎え火を焚く準備をしています。子どもたちはキュウリとナスでご先祖様の送り迎用の乗り物・精霊馬を作っています。夏野菜や果物の収穫に感謝しつつ、お供えを調えましょう。庭のサルスベリ、カナナ、ハウセンカもご先祖様の花道の如く、見事な花を咲かせています。

●表紙：お盆準備
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「心を一にする (Agreed)」という意味を込めています。

農の風景Vol.199

愛媛の酒蔵めぐり②④～かち鶴酒造株式会社

2

〈特集〉

(株)えひめ飲料の取り組み

産地と消費者を結ぶ架け橋として
柑橘の魅力为全国に発信します。

5

ねっとわーく

6

平成29年度新規採用職員紹介

7

グループ会社常勤役員人事異動／キャンペーン情報

8

ふるさと ESSAY VOL.267

焼米とおため

高市 俊次さん

10

TOPIC NEWS

15

統計BOX

16

READERS通信

NOW NOW COOKING

〈今月の素材〉 トマト

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>



産地と消費者を結ぶ架け橋として 柑橘の魅力を全国に発信します。

愛媛の柑橘産業とともに歩んできた「POMブランド」は、徹底した品質管理によって製品を製造し、その品質の高さが、消費者からの信頼と支持を獲得しています。ポンジュースに代表される果汁ブランドとして様々な商品を展開し、果汁の美味しさだけでなく、機能性の研究などにも取り組み、消費者のニーズや時代の変化に対応して参ります。

えがお
愛媛つなぐえひめ国体・
えひめ大会に向けて

いよいよ、「えひめ国体・えひめ大会」が始まり、熱い戦いの火蓋が切られようとしています。

(株)えひめ飲料は「えひめ国体・えひめ大会」のオフィシャルサプライヤーとして、ポンジュースをはじめとする商品の提供を行います。さらに、愛媛のお茶を味わっていただ

うと選手や大会関係者に出すお弁当に、国体のお弁当用として「愛媛の特煎茶」250ml紙パックを製造し、国体の「食」に関わって、この「えひめ国体・えひめ大会」に参画します。

また、大会期間中は県内でのテレビCMを予定しています。卓球女子日本代表の中心選手として活躍している全農所属の「石川佳純選手」を起用したCMで、石川選手がポン

ジュースの上に置かれたピンポン玉をサーブで落とすというスゴ技を披露しています。キャッチコピーの「夢に向かって1ポン1ポン」は、自分の夢に向かってまじめに1歩ずつ努力を重ねる方々への応援メッセージと同時に、えひめ飲料は、これまでにも、これからもポンジュースを1本1本大切に作り続けるという決意を表しています。



▲全農所属 石川佳純選手出演のCM

えひめ逸品柑橘シリーズ

2015年秋に販売開始した「えひめ逸品柑橘シリーズ」は、もうすぐ3年目に入ろうとしています。おかげさまで、少しずつですがお客様にも覚えて頂いていると実感しています。そんな「えひめ逸品柑橘シリーズ」についてご紹介させていただきます。

この「えひめ逸品柑橘シリーズ」は、「愛媛発信！ まだ見ぬ逸品柑橘との出会い」をコンセプトにしています。愛媛県内では比較的盛んに栽培されているものの、全国的にはあまり知られていない愛媛県産の柑橘を、一人でも多くの消費者に知ってもらいたい。そして、「生産農家」と「消費者」の間に立ち、商品を通してその出会いの創出を目指しています。

2015年11月に、清見果汁を使用した清見サイダーから始まり、これまで8品を発売してきました。

今年、シリーズ品初めてのゼリー飲料「POM えひめ逸品柑橘 愛媛河内晩柑ゼリー」を3月から販売しています。

お客様からは「美味しい」とご好評で、ケース買いたいとお声も多く頂いています。果汁の美味しさ

ニーズの多様化



消費者

愛媛の柑橘産業から
生まれた果汁ブランド



えひめ飲料

日本一の“柑橘王国”
さまざまな柑橘を生産



生産農家

◆特集：(株)えひめ飲料の取り組み



▲「POMアシタノカラダみかんジュース」
1ケース（24本入り）3,110円（税込・送料別）

みかんに多く含まれるβ-クリプトキサンチンは、骨の良好な代謝を助けることにより、骨の健康維持に役立つことが報告されています。平成27年10月15日に機能性表示食品として消費者庁に届出が受理され（届出番号A105）、平成28年1月から、ネットショップ「POMまじめな宅配便」で販売を開始しました。当商品は、手軽に飲み切れる125mlの紙パックです。みかん約3個分のβ-クリプトキサンチンが含まれていますが、カロリーはみか

みかんの機能性に特化した機能性表示食品
POMアシタノカラダ

とゼリーの食感が楽しめ、小腹を満たすのにもピッタリですので、ぜひお試しください。

ん約1個分ですので、効率よくβ-クリプトキサンチンを摂取していただけます。骨の健康が気になるお客様、特に女性の方からの反響が大きく、「美味しくて身体に良いのは更に嬉しいです。実家の母と一緒に飲みたいと思います。」などのお声もたくさん寄せられています。昨年5月26日、27日に三重県で開かれた伊勢志摩サミットの国際メディアセンターでPOMアシタノカラダが展示紹介されました。外務省と農水省が設けた機能性表示食品の展示ブースで国内を代表する10商品の一つに選ばれ、試飲会等の紹介を行いました。国内外のメディアからは「機能性表示食品を選択する時に



▲伊勢志摩サミットにおける国際メディアセンターの様子。

POM NET SHOP
まじめな宅配便



POM商品を通信販売で購入できます。
詳しくはホームページをご覧ください。
<http://www.pom-j.com/shop/>

は信頼できる製造元であるかが重要」との声も。果汁の美味しさや機能性をお届けするためには、信頼されるブランドを守り続けることが大切であると、再認識する機会にもなりました。平成31年（2019年）に、ポンジュースは発売50周年を迎えます。生産農家に生まれ、健康志向の高まりとも相まって消費者の皆様を支えられながらPOMブランドの信頼を築き上げてきました。これからも全農グループの一員として、価値ある商品開発に取り組み、生産農家の所得向上と皆様に安心して飲んでいただける商品の提供に努めて参ります。

J A全農えひめ 平成28年度取扱高実績
(単位：百万円)

部 門	計 画	実 績
営 農 食 糧 部	2,619	2,573
園 芸 部	44,720	41,526
畜 産 部	12,491	12,063
生 産 資 材 部	11,471	10,377
生 活 部	13,823	12,471
合 計	85,124	79,010

**J A全農えひめグループ会社
平成28年度取扱高実績**

(単位：百万円)

会 社 名	計 画	実 績
(株) え ひ め 飲 料	23,171	23,084
J A え ひ め アイパックス(株)	3,918	3,847
J A え ひ め フレッシュフーズ(株)	3,518	3,405
(株) ひ め ラ イ ス	4,096	4,082
J A え ひ め エネルギ- (株)	2,794	2,837
(株) え ひ め フ ー ズ	786	598
J A え ひ め 物 流 (株)	6,865	6,671
合 計	45,148	44,523

**平成28年度 全農愛媛県本部表彰
【J A表彰】**

西条市農業協同組合
越智今治農業協同組合
えひめ南農業協同組合

【特別功労表彰】 ※カッコ内は農協名

福田 竜三 (越智今治)	二宮 俊二 (西宇和)
片山 禎二 (東宇和)	白井 照良 (えひめ南)

【優良職員表彰】 ※カッコ内は農協名

一色 昭徳 (周桑)	飯野 貴史 (周桑)
松本 泰一 (えひめ中央)	野中 賢二 (えひめ中央)
二宮 康寿 (愛媛たいき)	尾下 正志 (東宇和)
河野 安幸 (えひめ南)	上甲 博三 (えひめ南)

管理部

J A全農えひめは、6月29日、松山市のJ A愛媛で会員代表者会を開き、運営委員会員の選任と平成28年度の事業報告を行いました。

**「会員代表者会を開き
平成28年度事業を報告**

■平成28年度事業報告

県本部の総供給販売高は、全体で計画比93%の900億6、275万円となりました。総供給販売高から本部間販売・内部販売を除いた取扱高(事業分量)は、790億1、000万円で計画を61億1、400万

円下回りました。

各別別の概況は次の通りです。

【営農食糧部】米の販売数量減少により取扱高が減少。

【園芸部】温州みかんの正品出荷数量の大幅減少、野菜の数量減少により取扱高が減少。

【畜産部】牛・豚相場の高値推移があったものの、豚出荷頭数の減少により取扱高が減少。

【生産資材部】肥料価格の値下げ・農薬のJ A在庫圧縮にともなう出荷数量減少による取扱数量の減少、トラクター等主要農機の落ち込み、みかん用段ボールの出荷数量減少により

取扱高が減少。

【生活部】家電製品などの生活用品やメモリアル関連品の販売不振、施設工事の減少や事業延期による取扱高が減少。

また、県本部グループ7社の売上高合計は、計画比99%の445億2、200万円となったこと等を報告しました。

同日には各連合会表彰も行われ、J A全農えひめ関係では、28年度の系統経済事業の取り組みに功績のあった3J AとJ A職員12人を表彰しました。表彰者は左表のとおりです(敬称略)。

新規採用職員紹介

今年度、6名の仲間が新たに加わりました！
JA全農えひめに新たな風を吹き込むフレッシュな6名を紹介し
ます。どうぞよろしくお願いいたします！

- ① 所属部署 ② 出身地 ③ ニックネーム ④ 趣味・特技
⑤ 自分を農畜産物に例えると ⑥ 今後の抱負



みやもり あかね
宮森 朱音

- ① 管理部 企画課
② 松山市
③ 宮森
④ 夜更かし (YouTube)
レッドジュエル (ラズベ
リー)
⇒赤色担当。暑さにめっ
ぽう弱いからです。
⑤ とにかく何にでも積極
的に取り組みます！ 今年
は特に簿記知識習得の1
年にしたいです。



もうり みつひろ
毛利 光宏

- ① 営農食糧部 食糧生産課
② 宇和島市
③ もーりー
④ 水中芸
⑤ グリーンピース
⇒緑色担当。まだまだ小
粒ですが、マメに頑張り
ます。
⑥ 何事にも積極的に取り組
みたいと思います！
よろしくお願いいたします！



ひろせ ゆきな
廣瀬 志奈

- ① 園芸部 果実課
② 宇和島市
③ ゆっき〜な
④ フルーツ
⑤ ブルーベリー
⇒青色担当。目を健康
に！ 廣瀬です。
⑥ 仕事にも他人にも自分
にも、素直で誠実な人であ
りたいです。精一杯やり
ます。よろしくお願いいたします！



ののむらそういちろう
野々村聡一郎

- ① 畜産部 畜産販売課
② 松山市
③ のの
④ ゴルフ・柔道
⑤ ブラックピッグ (黒豚)
⇒黒色担当。全農のブラ
ピこと野々村です。
⑥ 今年は肉を切れるよう
になりたいです。愛媛、そ
して日本の農畜産業に貢
献できるような全農職員
を目指します。



こいけ しろう
小池 二朗

- ① 生産資材部
段ボール工場販売課
② 松山市
③ ジロー、ジローちゃん
④ 野球、スノーボード
⑤ ゴールドキウイ
⇒黄色担当。ゴールド免
許目指します。安全運転
の小池です。
⑥ 高品質、低価格な包装資材の
供給を行い、農畜産物の生産
性向上に貢献していきます。



まつだ しょうき
松田 将騎

- ① 生活部 施設農住課
一級建築士事務所
② 伊予市
③ おまつ
④ 卓球
⑤ ホワイトアスパラ
⇒切っても切っても伸び
てくる白色担当。のびし
ろ (白) のある松田です。
⑥ まずは、日々の業務や自主勉
強で知識を増やし、できるこ
とを増やしていきたいです。

JA研修の様子

JA周桑とJAえひめ南で
3週間お世話になりました！



▲7月3日の本辞令式の様子。
3か月の研修期間を終えて、本採用となりました。



▲JA周桑「周ちゃん広場」で野菜の梱包
をお手伝い



▲JAえひめ南玉津共同選果
場で選果作業を初体験！

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19日から6月20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えひめアイパックス(株)で代表取締役社長に中原一憲参与が昇格しました。常勤役員の異動は下記のとおりです。カッコ内は前役職名。

J Aえひめアイパックス(株) (6月19日付)

◆代表取締役社長(参与) 中原 一憲

【退任】峰岡 茂夫(代表取締役社長)

J Aえひめフレッシュフーズ(株) (6月19日付)

◆常務取締役(参与) 宇都宮 誠

【退任】酉 尊公(常務取締役)

※J A全農えひめグループ各社の29年度役員体制(非常勤含む一覧表)については、10-11月号で掲載予定です。

はじめませんか?省エネ住宅でエコライフ。

J Aオリジナル住宅

高い気密・断熱仕様

(硬質ウレタンフォーム吹付を採用)

Age

JA home "Age" Series
21世紀の安心、エイジ

エイジ

エコキョート



ご成約の方に、
エコキョート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。

エコジョーズ

Es

mind

エースマインド



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



焼米とおため

「焼米」を、ご存じでしょうか。

粳米を一日あまり水にひたしておき、水切りをしたあと、釜や焙烙で炒り、搗いて粳殻をとったものです。粳米をそのまま炒る方法もありますし、手間をはぶくために、玄米を水にひたして作ることもあるようです。

他県では「煎り米」、「焼い米」また「焼つ米」などと呼んで、秋につくる地方が多いのですが、私が生まれ育った中予地方では、苗代を立て終わった初夏のころ、余った種粳で作っていました。

これに水や湯をかけ、やわらかくして食べたり、砂糖を入れることもありましたが、子どものころは、これをポケットに入れて、そのまま口に放り込んで、噛んで食べていました。

口元からポロポロとあふれて、叱られた記憶がありますが、よく噛んでみると、お米独特のかすかな甘みと香ばしい味がします。

「焼米」をさすと思われる言葉は、平安時代にできた「和名抄」という辞書にすでに見られますから、古くから干し飯と同じ兵糧や、保存食にしていたのでしょう。

「焼米」は、今はもうほとんど作る農家はありませんが、私が小学生ころの昭和三十年代初めまでは作られていたのではないのでしょうか。伝統食というより、懐かしいおやつでした。

そのころは、農家でこれを作ると、重箱に入れていただくことがありました。

母に言われて、その重箱を先方に返しに行くことがありましたが、中には四つ折りにした半紙二枚が、入っていました。

先日、戦前の大阪船場を舞台にしたドラマを観ていますと、主人のかわりに祝いの品を届けに来た使いの者に、その家の御寮さんが「おため」を持ってくるよう、店員に言いつける場面が

高市 俊次

SHUNJI TAKAICHI

昭和23年12月18日生まれ、伊予郡砥部町出身。早稲田大学教育学部国文科卒業。元高校教師。
昭和59年、郷土俳人の交流を描いた作品「花評者石山（はなひょうしゃせきざん）」で、第9回歴史文学賞受賞。その後、神官であり書家として著名であった「三輪田米山（みわだべいざん）」の生涯を、「歴史読本」に連載し、昭和62年、新人物往来社より「瓢壺（ひょうこ）の夢（ゆめ）」と題して単行本化。平成元年、花にまつわる34の掌編をまとめた「花鎮（はなしず）め」で、第4回愛媛出版文化賞受賞。平成28年、ロシア兵墓地の顕彰に後半生を費やした、才神時雄とその妻を描いた「千年の墓標」（執筆名は三島麻緒）で、第3回晩成文学賞（平凡社）受賞。

▶江戸時代より有名な東海道五十三次の宿場・庄野宿の「焼米俵」（鈴鹿市提供）



ありました。

これは、使いの者に与える「ごほうび」ですから、必ずしも半紙とは限りません。おそらく、お駄賃程度の少額のお金なのでしょう。

中予近辺では、この返礼を「おとみ返し」とか、単に「おとみ」と言っています。京阪地方では、「おため」と言っていますから、もとは「おため」だったのでしょうか。



▲伊予市で今も製造・販売をしている焼米を手にも、高市さん

「おため」は、「御為」と書くのが一般的です。品物の贈り主を敬って「御」をつけ、「贈っていたあなたのために」ということで、気の張らない程度のお返しです。

このような風習は、今はもうほとんど残ってはいませんが、ひと昔前までは、こうして近所付き合いをしながら、相手との縁をつないできました。

やき米を粉にしてすすする果報かな
やき米や子のない家も御一日

これは江戸時代の俳人小林一茶の句です。

最初の句には、前書きがついていて、「老楽」とあります。五十六歳の作ですが、一茶は四十九歳で、すべて歯を失っています。

もう固い物は食べられませんから、粉にしてから汁物の具にしてすすっているのです。しかし、こうして何とか食べ物に困らない暮らしが出来ることは、幸せだと言っているのでしょう。

二句目の「御一日」は、ここでは旧暦八月一日のことです。その年に穫れた新米を焼米にし、まず田の神に供えて収穫を感謝し、農家同士互いに贈りあったりする日だったようです。きっと、子どものいない家にも、お裾分けしたのでしよう。

俳句では、「焼米」の季語は、秋に分けられています。これは新米で作ったからでしょう。

現在、「焼米」は、震災時の非常食として少しずつ見直されてきているようです。非常食と言えどパンですが、原料である小麦アレルギーの方がいて、それに替わるものとして、注目されているのです。

●第43回椎茸品評会表彰式・椎茸同志会第45回総会 成高王洋さんが9年連続最優秀賞受賞！

愛媛県椎茸同志会主催の第43回乾椎茸品評会表彰式が、5月26日大洲市のJA愛媛たいき本所で開かれ、成高王洋さん（JA愛媛たいき）が9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63点が出品され、同志会役員・日本きのこセンター・JA全農えひめの審査員が規格の揃いや色・光沢、形状、乾燥具合などを審査し、入賞16点を決めました。

当日は、愛媛県椎茸同志会の第45回総会が開かれ、平成29年度の事業計画を決めました。

平成28年産の平均キログラム単価（全農えひめ扱い）は、国産入札平均単価を273円上回る5,133円（前年比100%）でした。

品評会の主な入賞者は次の皆さん（敬称略・カッコ内はJA名）。

▽優秀賞＝久保勝利（愛媛たいき）、矢野欣一（同）、▽1等賞＝和気重臣（同）、瀧野正敏（同）、井上久男（同）▽2等賞＝河内遼一（同）、高橋征敏（ひがしうわ）、大塚幸男（ひがしうわ）▽3等賞＝高橋茂行（同）、宮内正義（愛媛たいき）、森本信久（同）▽努力賞＝松本和夫（同）、大野寿子（同）、大和田孝（ひがしうわ）、中村重清（同）



9年連続で最優秀賞に輝いた成高王洋さん

●第50回全農乾椎茸品評会 和気重臣さん、河内遼一さんが農林水産大臣賞受賞！ ～愛媛県から9人が入賞しました～

JA全農主催の第50回全農乾椎茸品評会が、6月15日鳥取県鳥取市で開かれ、愛媛県関係では大葉中肉の部で和気重臣さん（JA愛媛たいき）、中葉厚肉の部で河内遼一さん（同）が農林水産大臣賞を受賞したほか、9人が入賞。団体の部でJA全農えひめが優勝しました。

今回は全国27府県から608点、うち愛媛県からは63点が出品されました。愛媛県の入賞者は次の皆さん（敬称略・カッコ内はJA名）。

▽農林水産大臣賞＝〈大葉中肉の部〉和気重臣（愛媛たいき）、〈中葉厚肉の部〉河内遼一（同）▽林野庁長官賞＝〈大葉厚肉の部〉矢野欣一（同）、〈大葉中肉の部〉成高王洋（同）、〈中葉厚肉の部〉久保勝利（同）▽全農会長賞〈大葉厚肉の部〉高橋茂行（ひがしうわ）

▽日本きのこセンター理事長賞＝〈大葉厚肉の部〉

大塚幸男（同）、〈中葉中肉の部〉森本信久（愛媛たいき）▽全農全和会長賞＝〈大葉厚肉の部〉大和田孝（ひがしうわ）



和気さん出品の乾椎茸



河内さん出品の乾椎茸

●愛媛県米麦振興協会第23回通常総会 需要に即した生産誘導や販売促進、流通対策を実施！

愛媛県米麦振興協会は、6月14日、JA愛媛で第23回通常総会を開き、29年度事業計画を決定しました。会議には、県・行政、JAなど関係者約20人が出席しました。

米については、県内需要に応じたJA別・銘柄別作付け計画に基づいた生産誘導と作型の集約を推進。「コシヒカリ」「あきたこまち」「ヒノヒカリ」「にこまる」を中心に作付誘導を行うとともに、酒米用の「松山三井」「しづく媛」など用途別需要に即した生産誘導を行います。平成28年度に日本穀物検定協会の米の食味ランキングにて「特A」評価を得た「にこまる」については、「特A」連続取得に向けて取り組みます。また、主食以外の「水田活用米穀」の作付を推進し、現行耕作面積のフル活用を進めるとともに、収量・品質の向上

による収益改善でトータルコストダウンに取り組みます。

30年連続生産量日本一のはだか麦は、愛媛特産品として維持するため、担い手を中心に品質向上や確実な生産量確保と安定的な供給体制の確立に取り組みます。実需者に評価の定着した「マンネンボシ」の作付に加え、「ハルヒメボシ」への計画的な品種転換をJA単位で進めていきます。

また、生産振興にあたり、優良種子の安定生産に向け体制整備を進めていきます。



●JA愛媛野菜生産者組織協議会 第42回総会

えひめ野菜の生産基盤強化と販売力強化めざす！

愛媛県内11JA80部会（21品目）で組織するJA愛媛野菜生産者組織協議会は、6月30日、松山市で第42回通常総会を開き、平成29年度事業計画と新体制を決めました。

29年度事業方針では、「愛媛チーム」としてマーケットイン（実需者ニーズ）にもとづく生産振興を優先した活動とし、生産基盤の維持と持続性のある生産体制モデルの構築に取り組みます。また、消費宣伝活動では、対面型消費宣伝の強化および「えひめの食」企画やマスメディア等と連携したイベント、情報発信をしていきます。

総会では、県農産園芸功労知事表彰と野菜生産改善共進会等の表彰式がありました。受賞者は次の皆さん（敬称略・カッコ内はJA名）。

◆愛媛県農産園芸功労知事表彰

▽橋本頼市（周桑）▽JA愛媛たいきいちご部会

◆野菜生産改善共進会

【冬春きゅうり】▽県知事賞＝長谷部英治（周桑）
▽全農県本部長賞＝今井利徳（同）、▽協議会長賞＝安藤政治（同）、鎌田正志（同）【冬春と

まと】▽県知事賞＝渡辺十二（おちいまばり）
▽全農県本部長賞＝藤田浩一郎（同）▽協議会長賞＝富田健一（同）【いちご】▽県知事賞＝秋川貴則（周桑）▽全農県本部長賞＝一色雅典（同）▽協議会長賞＝安藤篤（同）、真田克己（東予園芸）、葛原廣（えひめ中央）、山本五月也（愛媛たいき）【アスパラガス】▽県知事賞＝豊田宏次（周桑）▽全農県本部長賞＝佐山林彦（周桑）▽協議会長賞＝西川哲太（同）、青野義則（同）、萩山道男（えひめ中央）

◆全農愛媛県本部長感謝状

▽近藤徳雄（西条）▽西尾道尊（松山市）



県農産園芸功労知事表彰を受賞した橋本さん

●愛媛県くり研究同志会第51回総会

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は、6月6日、JAえひめ中央中山支所大ホールで、第51回通常総会を開き、29年度事業計画を決めたほか、役員改選では大野会長をはじめ全役員の続投が決まりました。

開催にあたり、大野奉孝会長が「国産の和栗は輸入物と比べて風味が良く、特に愛媛県産は和菓子屋からの引き合いが強いが不足感が続いている。作ればまだまだ売れる！我々生産者と県・JAが三位一体となって増産に取り組もう」とあいさつしました。

29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ひがしうわ城川農産センターの三瀬喜平さんが「奥伊予特選栗の取り組みについて」と題し、管内におけるくりの栽培状況や特選栗の取り組みについて発表しました。

なお、28年産栗のJA全農えひめ抜きの販売実績は、数量273t（前年比93%・計画比71%）、kg単価983円（同117%）でした。

●第11回全国和牛能力共進会愛媛県最終予選

愛媛県代表牛の種牛1頭と肉牛2頭が決まる

第11回全国和牛能力共進会愛媛県出品対策推進委員会は7月11日、西予市野村畜産総合振興センターで、9月に宮城県で開かれる同共進会（宮城全共）の県最終予選会を開きました。種牛・肉牛の部ともに県代表を決定しました。

種牛の和牛改良の成果を競う種牛の部の第2区候補牛5頭を同センターに集めて比較審査し、代表牛1頭を決めました。肉質を競う肉牛の部は、10日、11日の両日、周桑、大洲、東宇和地区の第9区候補牛6頭を巡回審査、代表牛2頭を決めました。

第2区代表の「さかえ」を出品した西予市の角藤さんは「周りのサポートがあってこそこの結果。感謝の気持ちでいっぱい。全共でも良い成

績を残し、県内の若い生産者の励みになれば」と意気込みを見せていました。

代表牛は次の通り（敬称略・カッコ内はJA名）。

▽2区（若雌の1）＝「さかえ」角藤幸男（ひがしうわ）▽9区（去勢肥育牛）＝「花百合」関平畜産（同）、「桜道」高橋宏明（同）



2区で県代表に選ばれた「さかえ」と角藤さん

●愛媛県TACパワーアップ大会 最優秀賞に佐々木翔麻さん（JA周桑）

JA全農えひめは、6月5日、松山市のJA愛媛でTAC（地域農業の担い手に向くJA担当者）の活動強化・レベルアップに向け、県内のTACが活動事例を発表する「平成29年度愛媛県TACパワーアップ大会」を開きました。

県内JAのTAC関係者など77人が参加。県内では13JA・86人がTAC活動に取り組んでおり、大会では8JAのTAC8人が「農業者の所得増大・農業生産の拡大に向けた取り組み」をテーマに、1人15分で活動事例を発表しました。

最優秀賞には、JA周桑園芸生産指導課の佐々木翔麻さんが選ばれました。

最優秀賞の佐々木さんは、平成23年まで管内の限定された地域でしか栽培されていなかった里芋を、管内全域に広げたいとの要望を受け、集落営農組織や水稲、アスパラガス・夏秋胡瓜生産者を中心に、省力化機械を利用した無理のない作業体系の里芋栽培を提案。農閑期の冬場の所得向上につなげました。その結果、26年度から28年度にかけて、作付面積約16ha、部会員

は58人に増加。出荷量は約2.4倍の439t。また、販売金額も約2.4倍増加し958万円となりました。生産者の所得増大や栽培面積の拡大、地域活性化に貢献した点などが評価されました。

優秀賞には、二宮孝文さん（JAおちいまばり菊間営農生活センター）、井上剛志さん（JAにしよう農家支援課）が選ばれました。



（左から）二宮さん、佐々木さん、井上さん

●第23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37SS）は、6月8日松山市のJA愛媛で第23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。修正マスタープランの実践やJA-SSブランド戦略の展開による競争力強化への取り組みなど平成29年度の活動計画を決め、大会決議を採択しました。

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】JA愛媛たいきサンライズ56SS、(株)JA東宇和サービス野村中央SS【揮発油部門】JA西条古川SS、JAえひめ南JASS-PORT津島SS【新規客数拡大部門】JAえひめ中央伊予セルフSS、(株)JA東宇和サービスJASS-PORT宇和SS【油外収益部門】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＝上田晃義（JAえひめ中央城南SS）、二宮光繁（JAにしよう三瓶SS）▽SS従業員＝日浅壮栄（JA周桑中央SS）、大森照市（JAえひめ中央伊予セルフSS）、萬代利幸（JA愛媛たいき川下SS）、小玉一樹（JA東宇和サービス野村中央SS）



●愛媛県肉牛生産者協議会29年度総会 生産基盤維持と販路拡大を！

愛媛県肉牛生産者協議会は、6月22日、松山市のJA愛媛で平成29年度総会を開き、29年度事業計画と「日EU・EPA交渉に関する特別決議」を採択しました。

29年度事業方針では、防疫・衛生管理の徹底と生産履歴の明確化により、安全・安心な伊予牛「絹の味」を生産。県内消費者にアピールするとともに販路拡大に取り組めます。

なお、総会に先立ち、28年度優良生産者として、岡崎哲さん（JAひがしうわ）を表彰しました。



あいさつをする本宮会長

●平成29年度えひめ愛フード推進機構総会

愛媛ブランドづくりや販路開拓支援の取り組みを確認

愛媛県など行政団体、JA全農えひめなど農林水産漁業団体や商工・流通団体などで組織するえひめ愛フード推進機構（会長：中村時広愛媛県知事）の平成29年度総会が、6月16日愛媛県庁で開かれ、29年度事業計画を決めました。

えひめ愛フード推進機構は、「愛」あるブランド製品の認定・PR、海外への輸出促進やえひめスイーツプロジェクトなどの販路開拓支援事業、全農えひめと連携したテレビ番組の放送など総合的なPR活動に取り組んでいます。

29年度の重点項目として、カナダへの県オリジナル品種等（紅まどんな、甘平、せとか）の本格出荷、東都フロントでの試食商談会などを実施することになっています。



●第33回 愛媛県採卵養鶏経営者協議会総会 生産性の向上とブランド確立めざす

愛媛県採卵養鶏経営者協議会は、6月9日、松山市で第33回総会を開き、29年度事業計画と役員補選で新体制を決めました。

29年度は、①生産性向上に努めコスト削減と品質改善、②「フレッシュ卵卵（らんらん）」の系統ブランド確立に向けた推進事業の展開、③次代を担う採卵養鶏経営者のネットワークづくりと継続的な育成、④防疫・衛生管理を徹底し、安全・安心な県内産鶏卵の供給に取り組むことを確認しました。



●JAえひめフレッシュフーズ(株) 新規直営農場名称「卵卵中野ファーム」に決定

JAえひめフレッシュフーズ(株)は、現在、松山市中野町に新鶏舎建設工事を進めており、平成29年12月末頃に第1期工事完成を目指しています。

この度、農場名称の社内募集を実施し、総数147件という多数の応募がありました。どの作品も新規農場に対する熱い思いのこもった作品ばかりでしたが、厳正なる審査の結果、地域名とランランというフレーズを融合した「卵卵中野ファーム」に決定いたしました。



建設中の新規農場

●JA愛媛養豚経営者協議会第38回総会

ブランドの信頼確保と認知度向上を！

JA愛媛養豚経営者協議会は、6月2日、松山市のJA愛媛で第38回総会を開き、平成29年度事業計画を決めました。

松田智会長は、「知恵やアイデアを出しあい、ブランドの認知度向上を目指しましょう」と呼びかけました。

29年度は、28年度に引き続き、経営スキル向上や生産技術向上を目的とした階層別セミナーの開催を実施します。また、全農クリニック事業を活用した個別衛生対策や「ふれ愛・媛ポーク」の信頼確保・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めます。

総会に先立ち、優秀会員を表彰しました。受

賞農場は次の通りです。（カッコ内はJA名等）
▽優秀会員＝(有)菊間仙高牧場（おちいまばり）、(株)多田ファーム（愛媛たいき）、(株)多田ファーム天貢農場（愛媛たいき）、安平養豚（ひがしうわ）、伊予スワインガーデン（JA西日本くみあい飼料(株)）



あいさつをする松田会長

●えひめの食販売推進統括本部

「愛のくにえひめ営業本部」と連携し販路拡大を

J A全農えひめは、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」(営業輸出統括監=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、県産農畜産物の消費拡大ならびに販路拡大に向けて取り組んでいます。

6月14日、松山市のJ A愛媛別館で両本部のメンバー36人が集まり、連携強化にむけて事業連携会議を開催しました。

会議では、両本部の進捗状況や今後の課題、目標の確認をしたほか、J Aグループの輸出拡大に向けた取り組みなどを報告し、意見交換を行いました。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、これまで以上に連携を強化するとともに、事業

別検討会等を開催しながら、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。



●J Aえひめフレッシュフーズ(株)

四国初！農場HACCP認証

7月4日、J Aえひめフレッシュフーズ(株)菅沢育成場が、四国で初めてとなる農場HACCPの認証を取得しました。同農場は、採卵鶏の自社育成農場で、年間約104,000羽の雛鳥を産卵直前になる孵化後約120日間飼育し、自社採卵農場に出荷します。

採卵農場で産まれた卵は、自社ブランド「フレッシュ卵卵」として県内大手スーパーを中心に、四国エリアで販売されています。

販売面では松山、宇和島両GPセンターで「愛媛県版HACCP」を取得済み。生産農場での衛生管理基準の確保も必要と考え、平成25年から農場HACCP取得に向けた取り組みを行ってきました。

大津社長は、「今後、成鶏農場での農場HACCP導入も計画しており、生産から販売まで一貫した高度衛生管理体制を構築して、安心・安全な鶏卵供給に取り組んでいきたい」としています。



●J A全農えひめ直販ショップ

「J Aタウンアワード2016」を2部門受賞！

J A全農が運営する産地直送通販サイトJ Aタウンが「J Aタウンアワード2016」を発表！J A全農えひめ生活資材課が運営するJ A全農えひめ直販ショップでは、愛媛県オリジナル柑橘の「紅まどんな」が「果物部門」、みかんジュースが「農産加工品部門」の2部門で第1位に輝きました。

J Aタウンアワードとは、J Aタウン出店全ショップの中から2016年の売上、注文件数などから人気商品に対して各賞を決定する、J Aタウンで最も栄えある賞です。

これからも当ショップでは、J Aや生産者が商品開発した農畜産物や加工品をどんどん発売して、全国の消費者に紹介していきます。

今後ともご愛顧のほどよろしくお願いたします。

J A全農えひめ直販ショップサイトはこちら
⇒<http://www.ja-town.com/shop/c/c7201/>



J A全農えひめ直販ショップ担当の皆さん

統計BOX

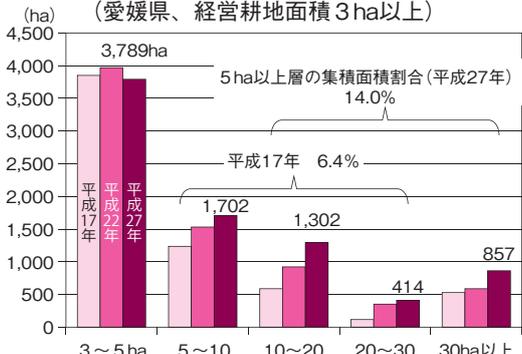
農地の流動化は進んでいるか —2015農林業センサス農林業経営体調査等結果から—

表1 経営耕地面積規模別経営体数（愛媛県）

	合計	3ha未満	3~5	5~10	10~20	20~30	30ha以上
平成17年	38,681	37,349	1,082	193	46	5	6
22	33,177	31,740	1,103	234	71	15	14
27	26,988	25,545	1,047	264	98	17	17

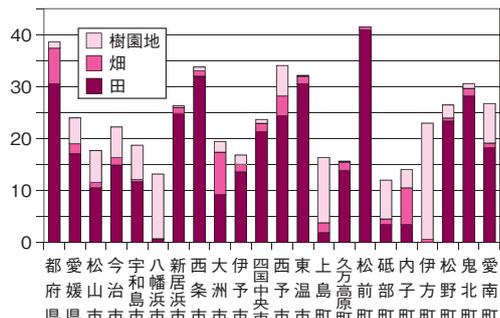
出典：2015農林業センサス農林業経営体調査結果

図1 経営耕地面積規模別面積の推移
（愛媛県、経営耕地面積3ha以上）



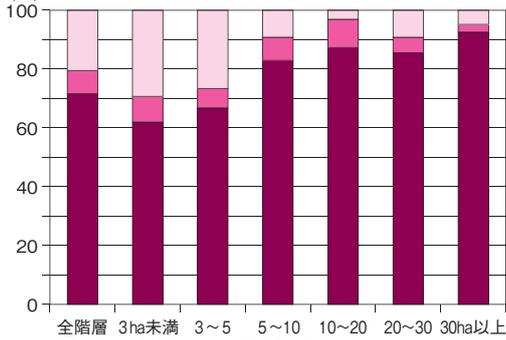
出典：2015農林業センサス農林業経営体調査結果

図2 経営耕地面積に占める地目別借入面積割合
（市町別）（平成27年）



出典：2015農林業センサス農林業経営体調査結果

図3 借入耕地面積の地目別割合（経営規模別）
（愛媛県、平成27年）



出典：2015農林業センサス農林業経営体調査結果

図2は経営耕地面積に占める地目

県内では経営耕地面積のおよそ4分の1が借入地

経営耕地面積規模別面積を図1で見ると、愛媛県内の経営体数は、経営耕地面積3~5haの階層において1,100経営体前後で推移していますが、それ以上の階層ではいずれも増加しています。5ha以上の各階層の経営耕地面積も拡大しており、平成27年には5ha以上の階層で経営耕地全体の14%を占め、平成17年に比べ7.6ポイント増加しています。

県内では5ha以上で14%を占める

近年、各地で農事組合法人などを中心に、大規模な農業経営体が数多く誕生しています。都府県の経営耕地面積30ha以上の経営体数は、平成17年の1,668から平成27年には5,216へと増加しています。今回は、愛媛県内の農業経営体の動きと、農地の集積状況について見てみましょう。

借入耕地の7割は田

図3は借入耕地面積の地目別割合です。愛媛県では借入面積のうち、田の面積割合が全体の72%を占めており、大規模階層ほどその割合は高くなっています。これは、機械化が進み、作業効率の良い田での集積が進んでいることが窺えます。

借入耕地の7割は田

別借入耕地面積の割合です。都府県では、借入地の割合が全体で39%、田が31%、畑が7%、樹園地が1%となっています。一方、愛媛県では経営耕地面積（30・6・2・3ha）のうち、借入地の占める割合は24%で、そのうち田が17%、畑が2%、樹園地が5%と、都府県と比較して樹園地での借入地割合が高く、市町別では、西条市、東温市、松前町で田の借入が都府県平均を上回っています。特に松前町では、借り入れた田の経営耕地面積の4割以上が借入地となっています。一方、果樹地帯の八幡浜市や上島町、伊方町では樹園地の借入が多く見られます。

一方、県内の経営耕地のおよそ4割を占める樹園地の借入は、5ha以下の階層では30%程度ありますが、5ha以上の階層では10%以下となっています。これは、愛媛県には傾斜地が多く、作業的にも機械等による効率化が困難なことから、5ha未満の階層での小規模な借入が主体になつていくものと推察されます。

中国四国農政局愛媛支局 統計チーム

農林水産省では平成26年から農地中間管理事業を活用し、地域の核となる担い手への農地集積を支援しています。県内は、後継者不足や農業従事者の高齢化などの課題を抱える上、急傾斜の樹園地や小規模水田等の条件不利地が多く、スケールメリットを求めにくい状況です。このような中で、農地中間管理事業が意欲ある担い手へ農地集積と集約化を行えるよう、皆様のご理解・ご協力をお願いいたします。（★検索ワード「農水省 農林業センサス」「農地中間管理事業」「えひめ農林漁業振興機構」）



●今年もみかん大使の募集が始まりましたね。今年はどうな方が選ばれるのかとても楽しみです。特集「畜産事業の取り組み」で紹介されていた畜産部直営「全農のお肉屋さん」。手作りお惣菜、とても美味しいです。かなりはまっています。

(松山市・山田 祥江さん)

●「愛媛みかん大使募集」を読んで。昔、知り合いがみかん大使に選ばれて、とても嬉しかったことを思い出しました。大使の皆さん、大変でしょうが、たくさんいろんなことに挑戦して頑張ってください。

(大洲市・沖中 さわえさん)

●「愛媛みかん大使募集」を読んで。私は57代目「愛媛みかん大使」として活動させていただきました。1年間、非常に貴重な経験をさせていただきました。みかん大使の活動がなければ、今の私はなかったと思います。

(松山市・坪北 奈津美さん)

●料理コーナーのキュウリを使ったメニューは3品とも「作りたい」と思うようなものばかりでした。特に、キュウリの肉みそ炒めは美味しそうです。今日の夕飯に作ろうかなと思う簡単な料理が紹介されていてとても助かります。

(松山市・大森 優華さん)

●料理コーナーに掲載されていた「キュウリとイカの梅炒め」を作ってみました。あっさりしていて食欲が増し、主人も大喜びでした。料理大好きな私はいつもあぐり〜どの料理コーナーを楽しみにしています。

(西条市・高橋 千代美さん)

●エッセーを読んで。県内の様々な業界で活躍されている方々の独自の世界観にいつも感動、関心しています。

(八幡浜市・中田 誓子さん)

●エッセーを読んで。菜の花でろうそくが作れることを初めて知りました。どんな灯りを灯すのか見てみたいと思いました。

(松山市・瀬村 咲子さん)

●河内晩柑は「和製グレープフルーツ」と呼ばれているんですね。あっさりしていて独特な味。我が家では食後のデザートに欠かせません。河内晩柑サイダー、一度飲んでみたいと思います。

(今治市・阿部 紗弓さん)

※えひめスイーツコンテスト2017※
～愛媛県産農産物を使ったスイーツを募集中！～

「えひめスイーツコンテスト2017」(主催:えひめ愛フード推進機構・愛媛新聞グループ、共賛: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、その特徴を生かしたオリジナルレシピが対象。「プロ部門」「学生部門」「一般部門」の3部門から応募できます。今年新たに「和菓子の部」が新設されました。入賞者には表彰盾等が贈られます。応募期間は9月11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。
<http://www.ehime-sweets.com/>

今月のクイズ

「POM」
 (※えひめ飲料が販売している、みかんの機能性に特化した機能性表示食品の商品名は?昨年5月、三重県で開かれた伊勢志摩サミットの国際メディアセンターで展示紹介されました。)



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9月20日(当日消印有効)

発表表
「あぐり〜ど」10-11月号で発表します。

当選者発表
6月号の答えは「59代目」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。

- | | |
|-----------------|---------------|
| 唐津 沙耶さん (今治市) | 越智 伸恭さん (今治市) |
| 瀬川 憲子さん (西条市) | 大本 昭裕さん (大洲市) |
| 松本 恵子さん (松山市) | 武田 五月さん (西条市) |
| 矢野アヤ子さん (大洲市) | 吉岡 洋子さん (今治市) |
| 宝利 礼子さん (四国中央市) | 益崎 君枝さん (上島町) |

編集後記

★新採職員6名をご紹介いたしました。フレッシュでキラキラした彼らを見ていて、入会した時の自分を思い出します。入会して今年で3年目。県内各地に取材で何う度に、たくさんのお会いがあり、たくさんのお学びがあり、たくさんのおパワーや刺激を皆さんからいただいています。新人たちに負けないように私も頑張るぞ〜!!でも、この暑さには負けてしまいそう。皆さんも熱中症、夏バテには十分留意して農作業を!
(有紗)

今月の素材
トマト



真っ赤なトマトはリコピン・パワー
美肌づくり、老化防止に効果的

▶(右) トマトまるごとサラダ、(後) トマトサンラータンソーメン、
(左) トマトとニラのふんわり玉子炒め



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

トマトとニラのふんわり玉子炒め

〈材料・4人分〉	※1人あたり約148kcal
トマト	2個
ニラ	1束
きくらげ(乾)	2枚
卵	4個
サラダ油	大さじ1
オイスターソース	大さじ1
④ 中華だしの素(粉末)	小さじ1
塩・コショウ	少々

〈作り方〉

- ① トマトはくし切りにする。
- ② ニラは5cm幅に、水で戻したきくらげは一口大に切る。
- ③ ボウルに卵を割りほぐし、塩・コショウで味付ける。油を熱したフライパンに卵を入れて大きくかき混ぜ、半熟の状態に取り出す。
- ④ フライパンに油を熱し、きくらげとニラを炒めて④で味付け、①を加えて塩・コショウで味を調える。
- ⑤ ④に③を戻し、合わせる。

トマトサンラータンソーメン

〈材料・4人分〉	※1人あたり約326kcal
トマト	1個
豚肉(スライス)	120g
シイタケ	4枚
青ネギ	2本
中華スープ	1,000cc
① 酢	大さじ1
④ しょうゆ	大さじ1
塩・コショウ	少々
② 片栗粉	大さじ2
③ 水	大さじ2
ゴマ油	大さじ1
ラー油	小さじ1
そうめん	200g

〈作り方〉

- ① トマトは約1.5cm角に切る。
- ② 豚肉は5~7mmに切り、シイタケは薄切り、青ネギは小口切りにして水にさらす。
- ③ 鍋に中華スープを入れ、豚肉とシイタケを入れて火を通し、④で味を調え、②の水溶き片栗粉でとろみをつけて、①を入れる。
- ④ そうめんを茹で、冷水にとる。
- ⑤ ④を器に盛り、アツアツの③をかけ、青ネギをのせ、ゴマ油とラー油をかける。

トマトまるごとサラダ

〈材料・4人分〉	※1人あたり約104kcal
トマト	4個
キュウリ	1/2本
鶏ササミ肉	2本
塩	少々
酒	少々
④ ショウガ(すりおろし)	1カケ
しょうゆ	大さじ2
みりん	大さじ2
② オリーブ油	大さじ1
塩昆布	5g
大葉	4枚

〈作り方〉

- ① トマトは上1/4を切り、下部は器になるよう中をくりぬき、中身は一口大に切る。
- ② キュウリは角切りにして塩をふり、しんなりさせて水で洗い、水気を切る。
- ③ 鶏肉は塩と酒をふり、電子レンジで加熱し、手でさく。
- ④ ボウルに①、②、③を入れてさっくりと混ぜ、④を加えて混ぜ、最後に塩昆布を合わせる。
- ⑤ ①の器に盛り、刻み大葉をのせる。

※トマトのくりぬき方……内側の周囲を丸く、中央部は十字に、切り込みを入れ、スプーンで中身を取り出すとよい。



えひめ逸品柑橘

かわちばんかん

愛媛 河内晩柑

ゼリー 期間限定



柑橘王国「愛媛」の隠れた逸品をお届け

「河内晩柑」は品種が発見された熊本県にある河内町の「河内」と、遅い時期に採れる柑橘類の総称「晩柑」から名付けられました。爽やかな香りと味わいが特徴の河内晩柑ゼリーをお楽しみください。



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: 089-923-1522

http://www.ehime-inryo.co.jp

(通販専用) http://www.pom-j.com




えがお 愛顔つなぐえひめ国体
第72回国民体育大会 平成29年9月30日(土)～10月10日(火)


えがお 愛顔つなぐえひめ大会
第17回全国障害者スポーツ大会 平成29年10月28日(土)～10月30日(月)

君は風 いしづちを駆け 瀬戸に舞え

JA全農えひめ

(株)えひめ飲料／JAえひめアイパックス(株)／JAえひめフレッシュフーズ(株)
 (株)ひめライス／JAえひめエネルギー(株)／(株)えひめフーズ／JAえひめ物流(株)