

# JA全農えひめ情報

# みくに〜ど

# 1

2018・January

新春特別号



## CONTENTS

- ① 会長年頭あいさつ
- ③ 新春企画／県本部長インタビュー 「魅力増す農業・農村」の実現に向けチャレンジ！
- ⑨ THE・ねっとわーく
- ⑩ NOW NOW COOKING 〈今月の素材〉ユズ

会長年頭あいさつ

新年を迎えて



全国農業協同組合連合会愛媛県本部  
運営委員会 会長

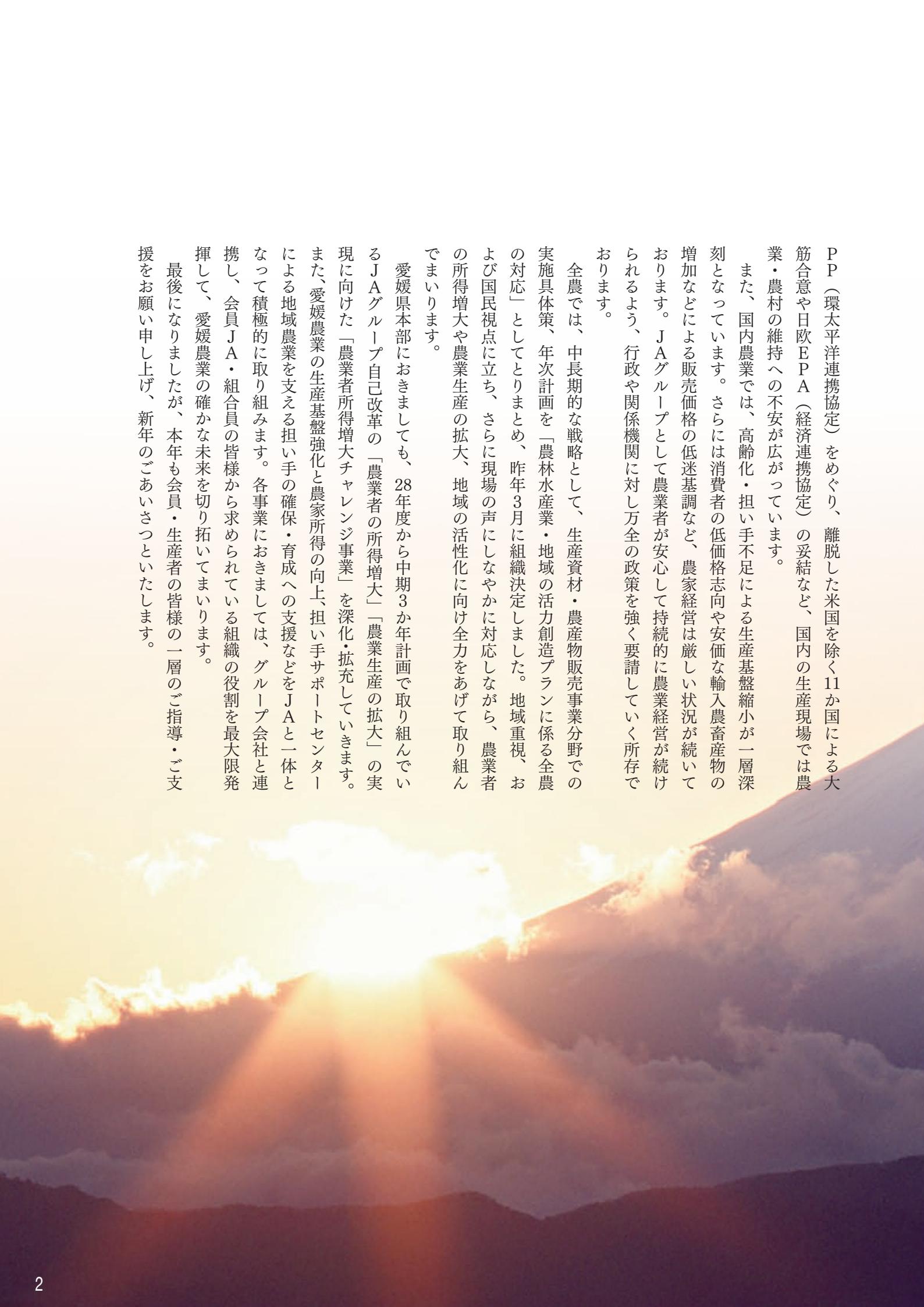
菅野 幸雄

新年を迎えるにあたり謹んでごあいさつ申し上げます。組合員ならびに読者の皆様におかれましては、清々しい新春を迎えられたこととお喜び申し上げます。

また、平素は、JA全農えひめの事業各般にわたり格別のご指導・ご協力をたまわり、厚くお礼申し上げます。

昨年は、大規模な自然災害などが頻発し、農地の損壊や農産物被害などに見舞われた1年となりました。農業をとりまく情勢におきましては、T





PP（環太平洋連携協定）をめぐり、離脱した米国を除く11か国による大筋合意や日欧EPA（経済連携協定）の妥結など、国内の生産現場では農業・農村の維持への不安が広がっています。

また、国内農業では、高齢化・担い手不足による生産基盤縮小が一層深刻となっています。さらには消費者の低価格志向や安価な輸入農畜産物の増加などによる販売価格の低迷基調など、農家経営は厳しい状況が続いております。JAグループとして農業者が安心して持続的に農業経営が続けられるよう、行政や関係機関に対し万全の政策を強く要請していく所存であります。

全農では、中長期的な戦略として、生産資材・農産物販売事業分野での実施具体策、年次計画を「農林水産業・地域の活力創造プランに係る全農の対応」としてとりまとめ、昨年3月に組織決定しました。地域重視、および国民視点に立ち、さらに現場の声にシナヤに対応しながら、農業者の所得増大や農業生産の拡大、地域の活性化に向け全力をあげて取り組んでまいります。

愛媛県本部におきましても、28年度から中期3か年計画で取り組んでいるJAグループ自己改革の「農業者の所得増大」「農業生産の拡大」の実現に向けた「農業者所得増大チャレンジ事業」を深化・拡充していきます。また、愛媛農業の生産基盤強化と農家所得の向上、担い手サポートセンターによる地域農業を支える担い手の確保・育成への支援などをJAと一体となつて積極的に取り組みます。各事業におきましては、グループ会社と連携し、会員JA・組合員の皆様から求められている組織の役割を最大限発揮して、愛媛農業の確かな未来を切り拓いてまいります。

最後になりましたが、本年も会員・生産者の皆様の一層のご指導・ご支援をお願い申し上げ、新年のごあいさついたします。

## 小越 恒介 県本部長インタビュー

# 「魅力増す農業・農村」の実現に向けチャレンジ！



**平繁** あけましておめでとうございます。

**小越** おめでとうございます。

**平繁** 昨年5月から「えひめの食」の企画番組、「食べて応援！ 旬なイッピン」を担当しています。本日は、番組での取材経験を活かしながら、また「消費者として、JA全農えひめの「農業者所得増大チャレンジ事業」を中心とした自己改革への取り組みや、農業振興についてお話を伺いしたいと思います。よろしく願っています。

**小越** 平繁さんは、今年度から番組を担当していただいていますが、実際に農業の現場に行かれてみていかがですか？

**平繁** とても楽しいです！ 県内様々な



## 聞き手

(株)あいテレビ アナウンサー

ひらしげ  
平繁かなえさん

広島県呉市出身。1969年2月7日生まれ。高校時代にアナウンサーを志す。大学卒業後、広島で1年半フリーアナウンサーを経験し、1992年10月、開局にあわせてあいテレビへ入社。

ローカル情報番組「ハナマル調査団」「ハナマルセブン」でグルメリポーターを務めるなど情報系番組を中心に11年活躍。2003年4月に女兒を出産し、翌年、夕方ニュース「NEWSキャッチあい」のキャスターとして職場復帰。報道キャスターとして11年県内各地を取材。2015年からは情報バラエティー「よるマチ!」、2017年5月からは「えひめの食 食べて応援! 旬なイッピン」出演中。

アナウンサーのみならず、ディレクター、編集、イベント企画など多方面で活躍。



ところで、たくさんさんの愛媛の農作物に出会うことができ、とてもいい勉強になります。昨年は大きな自然災害が頻繁に起こり、農作物への影響も懸念された一年でした。農作物は天候に左右されるものですので、農家の皆さんの大変さが取材に行くときとてもよくわかります。

**小越** そういったことは、実際に現場に足を運ばないと分からない事ですすよね。ぜひ、

番組を通して農家の皆さんの想いを伝えていっていただきたいですね。

**平繁** 農家の皆さんと直接お話しすることにより、食へのありがたみも増しました。消費者にとって、作っている方の顔が見えるというのはとても魅力的です。愛媛の農業の素晴らしさをお伝えできるように頑張ります。

さて昨年を振り返ってみていかがですか？

**小越** J A全農では、昨年3月に「農林水産業・地域の活力創造プラン」に対するJ Aグループの取り組みとして、生産者所得向上につながる販売事業の強化や、生産資材価格形成等の仕組みの見直しを策定しました。

J A全農えひめでは、平成28年からの3年間、J Aグループ自己改革の「農業者所得増大」「農業生産の拡大」の実現に向けて「農業者所得増大チャレンジ事業」を展開しています。2年目の今年度は、J A・部門間による連携の更なる強化を進めてきました。



### 3年目を迎える

## 『農業者所得増大チャレンジ事業』

**平繁** 事業別には具体的にどのような取り組みをされていますか。

**小越** まず、食糧に関しては、主食用米の集荷量が減少傾向にあるため、買取販売の強化やフレコン集荷などによる集荷量の向上に取り組んでいます。

「にこまる」については、生産者とJA、

県と連携して食味向上に取り組んだ結果、

平成28年産で米の食味ランキング「特A」を獲得しました。「コシヒカリ」、「あきたこまち」、「ヒノヒカリ」も「特A」獲得に向けて、品質向上に取り組んでいます。

31年連続生産量日本一（29年産）のはだか麦は、生産・供給が需要に追いついていない状況です。「ハルヒメボシ」を計画的に作付しながら、生産体制を構築していく必要があります。

**平繁** 愛媛といえば柑橘県です。柑橘産地を守る取り組みについては？

**小越** 温州みかんの反収・正品率の向上対策として、定点土壌診断調査・分析に基づく土壌改善を行っています。肥料農薬部門と連携し、部署の垣根を越えた取り組みです。販売面では、企画販売などを通して、ブランド力を活かしながら販売力強化を目指します。

**平繁** 長年、園芸部門での業務が長いとお聞きしました。愛媛は品目が多いですよ。

**小越** そうですね。その中で、きゅうり・トマト・ピーマン・なす・いちご・里芋・玉ねぎ・レタス+枝豆の8品目を重点対策品目に位置付け、ドリームプランを積極

的に取り組んでいます。

里芋「伊予美人」については、JAうまの2選果場が広域共選体制となったのを受けて、JA新居浜市及びJA西条、JAおちいまばりと「愛媛さ」とも広域選果場（仮称）」として一元集荷多元販売を行うようになりました。JA周桑も含め、販売は「オール愛媛」で取り組んでいます。流通コストの削減や、ロットの拡大、品質の均一化によるブランド力の向上などを目指します。

また、加工業務需要の拡充及び買い取りなどの直販事業の活性化にも取り組んでいます。

**平繁** 生産資材についての取り組みはいかがでしょうか？

**小越** 肥料については、米麦用化成肥料の銘柄集約と共同購入で大幅な価格引き下げを実現させました。JAグループ内の組織協議を経て、高度化成肥料の全国流通銘柄354銘柄を14銘柄へ集約する大胆な案が出され、本県が属する中四国ブロックでは68銘柄を7銘柄へ集約することになりました。そして、本県は7銘柄の中から2銘柄を選択し、これまで県内に流通していた8





## 架け橋機能を発揮し 魅力ある地域と農業づくり

**平繁** 畜産事業はいかがですか。

**小越** 畜産については、J A西日本くみあい飼料(株)やJ Aえひめアイパックス(株)などと連携して全農グループの総合力を活かして、生産から販売まで、生産性の向上や経営安定対策、生産基盤の仕組みづくりを進めます。また、販売面では、安定した販売先の確保とマッチング販売(販売先との共同企画提案)を展開しています。

**平繁** 伊予牛「絹の味」、「ふれ愛・媛ポーク」の新しいテレビCMが昨年から県内で放映されていますよね。

**小越** はい。テレビCMのリニューアルのほか、学校給食や各種イベントへの食材提供など認知度向上への取り組みをしています。また、一昨年にオープンした「ファミリーマート・全農ふれっしゅ広場」内にある畜産部直営「全農のお肉屋さん」では、伊予牛「絹の味」、「ふれ愛・媛ポーク」県のブランド「愛媛あかね和牛」の販売をすすめるながら、アンテナショップとして消費者に直接訴求を図っています。

**平繁** 東温市にある「ファミリーマート・全農ふれっしゅ広場」といえば、J A全農直営の農産物直売所とコンビニエンスストアの一体型店舗としては全国初なんですよ。

**小越** はい。一体型店舗の相乗効果を発揮するとともに、生産者と消費者の交流の場としてふれあい活動を行いながら、地域に愛される店舗を目指しています。

また、ネット販売・通販チャネルなどを活用したダイレクトマーケティング事業を強化しています。農家の皆さんがつくったものをしっかりPRしていくことで、農家の所得向上に繋がっていきます。

## 海外へ！ 新たな需要を開拓

**平繁** 輸出事業はいかがですか。やはり、愛媛といえはみかんですよ。

**小越** 一時期、残留農薬の基準強化により、県産ハウスみかんの輸出を見合わせていましたが、台湾の基準に適合する果実の生産が可能になりました。2016年9月から出荷を再開しています。

**平繁** 昨年は、愛媛県産和牛を初輸出した

銘柄をこの2銘柄へ集約しました。果樹用も県内J Aが取り扱う65銘柄から、5銘柄程度に愛媛県独自で銘柄集約を進めています。

農業ではジェネリック農薬の開発に向けた新たな会社の設立、農機はトラクターの低価格農機のメーカー開発要求などの取り組みを進めています。また段ボールについても、規格集約で需要を積み上げ、低コスト化を目指します。

とお聞きしました。

**小越** シンガポールに県産和牛を1頭分輸出しました。今後、海外は販売先のひとつとして重要です。県や県内JAと連携しながら販路拡大に取り組みます。

### 常に「現場目線」で機能発揮を

**平繁** 番組の取材時にはいつもJA全農えひめの県域TACの職員の方と同行しています。最初は「TAC」とは、どういう意味なのかな?と思って聞いてみたら、「とことん会ってコミュニケーション」の頭文字をとって「TAC」なんですネ!

**小越** 農業の現場に直結し、担い手の育成に取り組むのがTAC(担い手に出向く担当者)活動です。現在、12JAで70名のTACが活動しています。TACを中心に、JAの役職員は、現場に出向いて、農家の皆さんの声を直接聞き、共に考え提案し、実践サポートしていくことは非常に重要なことだと思います。

**平繁** 「現場目線」に立つことが大事だということですね。



▲「はれひめ」の番組取材で

**小越** 農家の皆さんからも、農家と直接に接する職員の人材育成が求められています。JA全農えひめ内部でも、昨年从今年にかけて、若手職員が農家研修に参加しています。短い期間ではありますが、実際に汗水流して農業を行い農家の皆さんの話を聞き、経験し感じたことを業務に生かしていったと期待しています。

**平繁** 現場に行く視野が広がりますよね。私も番組で園地に何う度に思います。

農業の後継者問題も深刻化してきていますが、番組で取材する農家の皆さんには、後継者がいる方や3世代で農業をしている、なんていう方も多くいらっしゃいました。担い手の支援について取り組まれていることはありますか。

**小越** 番組内では、若手生産者も多く出演していますが、実際のところ県内の農業就業人口の平均年齢は67・8歳(2015年)と高齢化がどんどん進んでいます。こうした課題を解決していくためには、担い手の育成支援、労働力の確保などが重要になってきます。一昨年、JA愛媛中央会および各連合会(愛媛県信連・JA愛媛共済連・JA全農えひめ)がそれぞれの専門性を通じて、人材育成等を一体になってサポートしていく「JAグループ愛媛担い手サポートセンター連絡協議会」を立ち上げました。営農・経済事業を担うJA全農えひめとしては、生産・販売の事業提案や分析、営農技術やコスト低減、JA人材育成の支援などで県域の機能をしっかりと果たしていきたいと考えています。



## 安全・安心！ 愛媛の美味しさをもっと 発信していきたい

**平繁** 独身のときは、食の安全、安心などには関心がほとんどなかったのですが、子どもができてからは考え方が変わりました。やはり地元でできたものを食べさせたい、と常に思っています。



**小越** 県内では直売所もたくさんあります。生産者の顔が分かるというのは安心感がありますよね。特に、子ども時代に食べたものというのは記憶に残ります。番組内では生産者、農産物の紹介のほかにお料理のコーナーもありますよね。

**平繁** 番組内の1分間で、県内の農作物を使ったお料理を紹介しています。とにかく簡単に！ 男性でも作れるようなレシピと、いうのを紹介しています。番組を見てくださった視聴者が、愛媛の農作物を買い取ったかきを作れたらなと思っています。本当に愛媛には美味しいものが多いので、たくさん情報を発信していきたいです。

昨年は、えひめ国体・えひめ大会がありました。県内のみならず、県外の多くの方にも愛媛の農産物のPRができたのでは？

**小越** JA全農えひめでは、オフイシャルスポンサーとしてえひめ国体・えひめ大会を応援しました。大会期間中には、伊予牛「絹の味」、「ふれ愛・媛ポーク」の牛串、豚串の販売や、みかんジュース、県産はだか麦を使った麦茶の試飲・販売、みかんツリーの展示などを行いました。選手や県外の方々からとても好評でした。

**平繁** 愛媛県民のおもてなしの心が発揮され、本当に大成功でしたよね。

## 生産者と消費者を結ぶ 懸け橋の存在

**平繁** 新年を迎え、抱負をお聞かせください。

**小越** 先ほどお話したように、3か年計画で取り組んでいる「農業者所得増大チャレンジ事業」。これが今年の春から締め的一年となります。しっかりと農家の皆さん、県内JAに「見える」形で、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。そして、生産者と消費者を安心で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。

**平繁** 私たちも、その懸け橋の一端を担っているという使命感を持って、農家の皆さんの想いを県内のひとりでも多くの方に届け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〜

## 「株」ひめライス 無洗米キャンペーン実施中

(株)ひめライスは、12月18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、象印IH炊飯ジャーや伊予牛「絹の味」焼き肉用などが抽選で合計600名様に当たる。

「無洗米あらうまい！」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、また「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。



### 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)  
象印IH炊飯ジャー
- ◆ Bコース(20名)  
伊予牛「絹の味」焼き肉用
- ◆ Cコース(20名)  
「ふれ愛・媛ポーク」しゃぶしゃぶセット
- ◆ Dコース(40名)  
「あまおとめ」(約1kg)
- ◆ Wチャンス(510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枚一口（1kg〜2kgであれば2枚一口）、②応募シールの場合は2枚一口、B・Dコースは、「ひめマーク」の場合は1kg以上を1枚一口、②応募シールの場合は1枚一口として、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、愛媛県産の高温耐性品種「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。

賢い私は、  
無洗米派。

水とタピオカだけで  
米ぬかをとっているから安心安全です。

「うまみ層」がしっかり  
残っていておいしい!!

合計  
600名様に  
当たる!

カンタン 安心安全 美味しい

## 無洗米 あらうまい! キャンペーン

| Aコース                        | Bコース             | Cコース                  | Dコース                  |
|-----------------------------|------------------|-----------------------|-----------------------|
| 象印IH炊飯ジャー<br>NP-VU10 (5.5L) | 伊予牛「絹の味」<br>焼き肉用 | ふれ愛・媛ポーク<br>しゃぶしゃぶセット | あまおとめ<br>[約250g×1パック] |

キャンペーン応募期間 平成29年12月18日(月)〜平成30年2月28日(水)

### Wチャンス

あらうまい! 愛媛県産「にこまる」(2kg) プレゼント!

510名様に当たる

【応募方法】

①ひめライス無洗米「あらうまい!」の商品パッケージについている「ひめマーク」を切り取り、Aコースは5kg以上1口(2kg以上1口は1kg以上2口)、B・C・Dコースは1kg以上1口、②応募シールの場合は1kg以上を1枚一口、③応募シールは1枚一口として応募してください。応募はがきまたは郵便はがきにて、ご希望の商品コース(A・Dコース)を1つ選択し、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いただけますが、一通につき1口とさせていただきます。

【対象商品】

ひめライス無洗米全商品(もち米含む)

【応募期間】

平成29年12月18日(月)〜平成30年2月28日(水)

【応募先】

〒791-3163 伊予郡松前町大字穂内4丁目77-25  
株式会社 株 ねとわ  
あらうまい! キャンペーン係

【お問い合わせ先】

TEL 089-960-3331 受付時間: 10:00〜17:00  
※お電話の際は「ねとわ」をおっしゃってください。

※応募はがき・郵便はがきの宛先は「〒791-3163 伊予郡松前町大字穂内4丁目77-25 株式会社 株 ねとわ」です。

9



今月の素材

## ユズ



果肉、果汁、皮までまるごと  
料理のお役に立ちましょう！



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

## ユズ釜 ホウレンソウとイカのコマ和え

〈材料・4人分〉 ※1人あたり約93kcal

|             |       |
|-------------|-------|
| ユズ          | 4個    |
| ホウレンソウ      | 1束    |
| イカ          | 60g   |
| シイタケ        | 2枚    |
| 塩           | 少々    |
| 干し柿         | 1個    |
| ① ダシ        | 200cc |
| ① 砂糖        | 大さじ1  |
| ① 薄口しょうゆ    | 大さじ1～ |
| ① 白ゴマ（切りゴマ） | 小さじ1  |
| 糸花かつお節      | 適量    |

## 〈作り方〉

- ① ユズは上部1/4を切り、下部は器になるよう、スプーンなどで果肉をとり、搾り果汁にする。
- ② ホウレンソウは塩茹でして、冷水にとり水気を切って、3cmに切る。
- ③ 干し柿は細切りにする。シイタケとイカは塩をふり、テフロンフライパンで焼き、細切りにする。
- ④ ボウルで①を混ぜ合わせ、②、③を入れてさっくりと合わせ、①の果汁を加える。
- ⑤ ①の器に盛りつけ、糸花かつお節を飾る。

## はちみつユズ茶

〈材料・4人分〉 ※1人あたり約71kcal

|             |      |
|-------------|------|
| ユズ          | 500g |
| はちみつ        | 200g |
| てんさい糖（又は黒糖） | 100g |

## 〈用意するもの〉

|         |    |
|---------|----|
| 蓋つき密閉容器 | 1個 |
|---------|----|

## 〈作り方〉

- ① 蓋つき密閉容器は鍋で煮沸消毒をする。
- ② ユズは洗って水気を切り、横半分に切って種をとり、果汁を搾る。
- ③ 搾った後の実と薄皮をとりのぞき、外皮は千切りにする。
- ④ ①に外皮、はちみつ、てんさい糖、果汁の順に各々半分量ずつ入れ、残りを同様の順に入れ、蓋をする。
- ⑤ 時々、上下に振ってなじませ、3～5日漬ける。
- ⑥ ⑤（大さじ2）に、湯（150cc）を注ぐ。

## 牡蠣の土手煮

〈材料・4人分〉 ※1人あたり約210kcal

|             |       |
|-------------|-------|
| 牡蠣（むき身）     | 20粒   |
| 玉コンニャク      | 200g  |
| ゴボウ         | 1本    |
| 白ネギ         | 1本    |
| ① ダシ        | 300cc |
| ① 酒         | 大さじ4  |
| ① みりん       | 大さじ4  |
| ① 砂糖        | 大さじ4  |
| ① しょうゆ      | 小さじ2  |
| ① 生姜（すりおろし） | 小さじ2  |
| ① 麦みそ       | 大さじ6  |
| ① ユズの皮      | 1/4個分 |
| ① 七味唐辛子     | 適量    |

## 〈作り方〉

- ① 牡蠣は水洗いして、水気を切る。玉コンニャクは下茹でする。
- ② ゴボウは4cmの乱切り、白ネギは4cmの斜めに切る。
- ③ 鍋に①とコンニャク、ゴボウを加えて弱火で8～10分煮込む。
- ④ ゴボウがやわらかくなれば、牡蠣と白ネギを加え、牡蠣がブリッと火が通れば、みそを溶き入れ、味を調える。
- ⑤ 器に盛りつけ、千切りしたユズの皮をのせ、好みに七味唐辛子をふる。

※〈材料〉①の砂糖は、今回の「はちみつユズ茶」（同量）でもよい。



数量  
限定  
通販  
限定  
期間  
限定



## 2017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ピン/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: 089-924-0304http://www.ehime-inryo.co.jp  
(通販専用) http://www.pom-j.com

# 第40回 えひめみかん祭り

こころ つないで40年 あふれる感謝をみかんにこめて♡

2018年1月20日・21日

午前10時～午後7時  
※21日(日)は午後6時まで

いよてつ高島屋8階  
スカイドーム特設会場

## 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、ポンジューズ蛇口など 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30年1月20日(土)～21日(日)の2日間、松山市のいよてつ高島屋で『第40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「こころをつないで40年 あふれる感謝をみかんにこめて♡」。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・デコボン、「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20日(土) 10:00～19:00

- 10:00～15:00 ポンジューズ蛇口(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 サイコロゲーム(1回目)
- 15:00～15:30 サイコロゲーム(2回目)
- 16:00～16:40 みかん餅つき  
(先着100名様無料配布)

### 1月21日(日) 10:00～18:00

- 10:00～15:00 ポンジューズ蛇口(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 サイコロゲーム(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 サイコロゲーム(2回目)