2018年2月1日発行（隔月1回1日発行）No.995号

JA全農えひめ情報

めぐりーど

2018
2 Feb. - 3 Mar.

■特集
JAえひめフレッシュフーズ㈱の取り組み

JA全農えひめ
もっと近くに。

愛媛の酒蔵めぐり 27

▶桜うづまき酒造を両輪で支える社長の成昌さん（左）と専務の靖典さんは仲の良い兄弟。社長が手にする「はだか麦」は愛媛県産を使用し、深いコクと濃厚な味わい

▲（右）「百点まんてん」（黒ラベル）。原料は愛媛県産はだか麦100%。芳しい麦の香とコクがありながらも飲みやすい
（中）「松山城40度ゴールド」。原料は米。木樽で寝かせた琥珀色の焼酎
（左）「麦焼酎25度三年熟成」。大麦を原料に、３年の熟成を経て丸みのある味に仕上がった需要の多い焼酎

桜うづまき酒造株式会社

創業	1871年（明治４年）
代表者	代表取締役　篠原　成昌
住所	松山市八反地甲71
TEL	089-992-1011

明治４年創業の桜うづまき酒造の焼酎造りは昭和34年にさかのぼります。清酒の出荷量が減る夏場にも荷物を確保するため、乙種焼酎の製造免許を取得。当時は焼酎の酒税が安く、比較的安価で流通していたため、造れば需要がある時代だったようです。先々代の先見の明には感服です。

約60年の歴史ある焼酎造りは本場九州に負けない自負があります。熟成タンクは用途に応じて、ステンレス、ホウロウ、素焼きの木樽と使い分け、通常の焼酎造りは白麹ですが、華やかな香を出す日本酒用の黄麹にもチャレンジ。種類も多岐にわたり、大麦、はだか麦、米、里芋、つぐね芋、サツマイモ、白芋、ジャガイモ、レンコン、蚕豆、かぼちゃなど。特に「百点まんてん」（黒ラベル）は愛媛県産はだか麦を減圧蒸留方式で、柔らかくまろやかな味にするために１年以上熟成。すっきり、飲みやすい逸品です。

焼酎造りを一手に引き受ける専務の篠原靖典さんは、「同じ酒ながらも、五感を頼りに微調整しながらゆっくり発酵、搾りまで気が抜けない日本酒とは全く別物。早い段階でしっかり醗酵させて、※醪（もろみ）で少し熟成させるような感覚で造っています。焼酎の面白みは、蒸留器により違いや個性が出る未解明の不思議な化学反応。まるで玉手箱です！」と楽しそうに話します。きっとそこには「桜うづまき酒造」の化学反応も加わっていることでしょう。

※醪…焼酎を蒸留釜で蒸留する前のドロドロとした状態の液体。蒸留で抽出されたものが焼酎の原液となり、蒸留釜に残ったものが焼酎粕（焼酎廃液）となる。

JA全農えひめ情報

あぐり～ど

2018年2－3月号

CONTENTS

農の風景Vol.202
愛媛の酒蔵めぐり㉗～桜うづまき酒造㈱

2 〈特集〉
ＪＡえひめフレッシュフーズ㈱の取り組み
県内採卵養鶏の生産体制の強化と価値ある商品づくりに取り組んでいます！

5 統計BOX

6 ふるさと ESSAY VOL.270
「プロレス」×「地域活性」
～エンターテイメントの地産知笑～
キューティエリーさん

8 TOPIC NEWS

15 なんでもBOX

16 READERS通信
NOW NOW COOKING
〈今月の素材〉牛肩ロース肉（伊予牛「絹の味」）

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で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

寒波到来の凍てつく空気の中、学校へ通う子どもたち。ポケットに手をつっこんで、背中を丸めての登校？　いえいえ、凍った水たまりを見つけてスピードスケート競争、フィギュアスケートのスピンの真似と、楽しみな平昌（ピョンチャン）オリンピックに期待は膨らんでいるようです。今日も元気にいってらっしゃい！

●表紙：冬のオリンピックごっこ
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「心を一つにする（Agreed）」という意味を込めています。

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。

◆㈱えひめ飲料
http://www.ehime-inryo.co.jp

◆JAえひめアイパックス㈱
http://www.iyokkora.jp/

◆JAえひめ物流㈱
http://www.jat-ehime.co.jp/

◆JAえひめフレッシュフーズ㈱
http://fresh-ranran.jp/

◆㈱ひめライス
http://www.himerice.jp/

◆JAえひめエネルギー㈱
http://www.ja-ehimeene.co.jp

特集

県内採卵養鶏の生産体制の強化と価値ある商品づくりに取り組んでいます！

ＪＡえひめフレッシュフーズ㈱では、生産から流通まで一貫した管理体制のもと、より安全・より安心で高品質なたまごにこだわり、その変わらない想いを1個1個のたまごにギュッと詰め込み、みなさまの食卓にお届けします。

昨年度、採卵鶏の自社育成農場が四国初となる農場ＨＡＣＣＰ認証を受けたほか、新規直営農場の建設などさらなる県内採卵養鶏の生産体制の強化に取り組んでいます。

▲農場HACCP認証マーク

四国初！農場ＨＡＣＣＰ認証

ＪＡえひめフレッシュフーズ株式会社菅沢育成場は、松山市の山間部菅沢町に位置しており、自社農場（藤原農場・来第一農場）へ出荷する鶏を育成しています。

「鶏の一生は育成期間で決まる」といわれるように、雛の育成管理は成鶏の産卵成績に大きく影響します。当農場では健康で病気に対する十分な抗体価を持ち、目標体重を満たした斉一性の良い雛の育成を目標に取り組んできました。しかし、その育成過程において、どの部分を重点的に管理すれば良いのかが不明確であり、また各作業においてもマニュアルがなく、ベテラン従業員の経験と勘で育成管理をしている状況でした。その頃、卵を選卵・包装出荷するＧＰセンターでも、衛生管理基準の向上を目指し、愛媛県版ＨＡＣＣＰの認証を受けました。ＧＰセンターの衛生基準は構築しましたが、消費者への食の安全を伝えるためには、生産農場での衛生管理基準の確保が必要ではないかと思い、動薬会社等の指導により、平成25年9月から農場ＨＡＣＣＰへの取り組みを開始。平成27年3月に農場ＨＡＣＣＰ推進農場の指定を受け、平成29年7月26日に四国初となる農場ＨＡ

CCP認証農場となりました。

雛の導入から食中毒菌であるサルモネラ菌の除去を重要管理点に据え、鶏舎消毒から徹底した対策を行い衛生基準を満たした鶏を成鶏農場へ出荷しています。

今後も、衛生管理を徹底、農場HACCPを運用し継続的改善を実施していきます。

また、育成場から成鶏農場までの一貫した衛生管理体制を整え安全・安心な鶏卵を消費者の元へお届けできるように努めていきたいと思います。

▲農場HACCP認証を喜ぶ関係者

新規直営鶏舎建設 県内採卵養鶏の生産体制強化へ

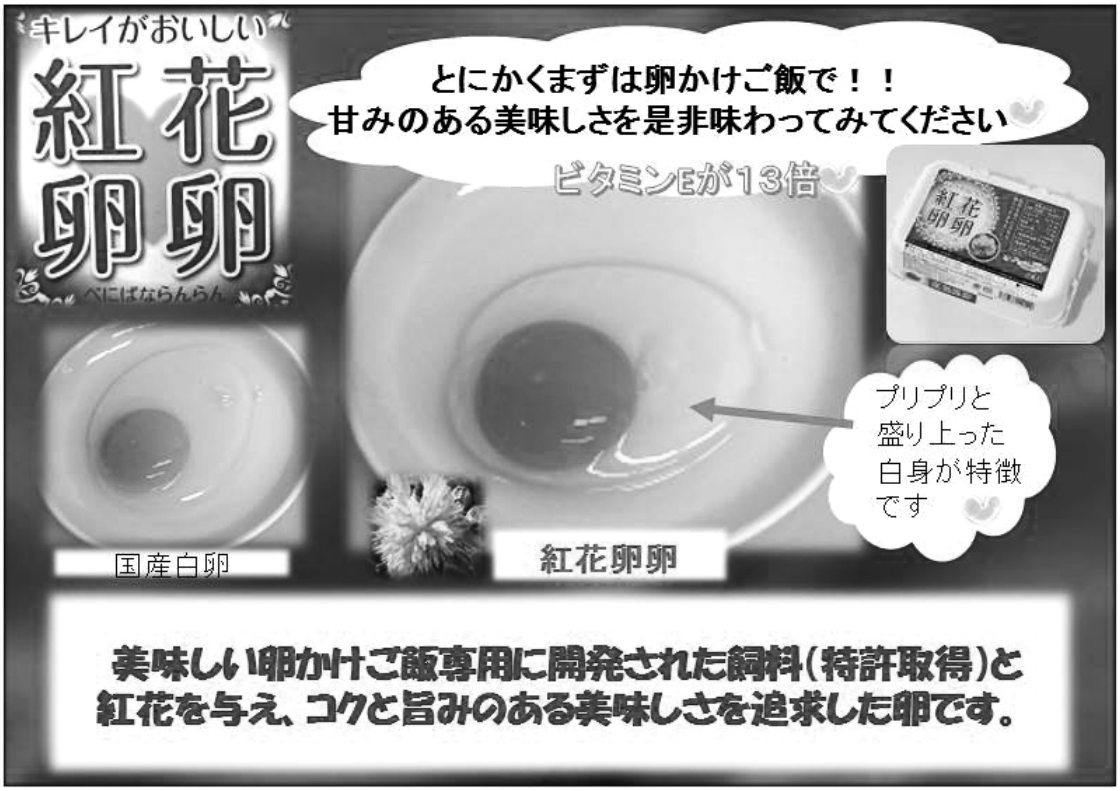
JAえひめフレッシュフーズ株式会社「卵卵（らんらん）中野ファーム」の1室（約2万羽）が昨年9月に完成し、10月2日～3日に成鶏が導入され、本格的運営を開始しました。

当農場は当社3番目の直営成鶏農場であり、所在する松山市中野町は松山GPセンターから車で約15分の至近距離に位置しています。このことにより集卵・配送時間が極めて短時間で行うことができるため、中予地区での新鮮なたまごの販売が可能となります。今後取引先等と商品開発に向けて取り組むこととしております。また、1年後には4室完成により約8万羽の農場となり、消費者・取引先ニーズに応じた特殊卵を中心に、商品開発・商品生産に取り組むこととしております。

「卵卵中野ファーム」は、東温市との境にある田園地帯に位置し、重信川の伏流水を利用でき、騒音等もなく養鶏場運営には最適の立地です。今回の農場新設に際し、密閉式鶏糞醗酵装置「コンポスト」の導入による悪臭対策、浄化設備による汚水対策を実施し、環境保全に配慮しています。

当社では、経営理念の1つに「新鮮・安心・安全な県内産鶏卵を供給する」を掲げて、安心・安全に向けた取り組みを全社で行っております。他の直営農場につきましても「菅沢育成場」に続き「農場HACCP認証」取得をめざし、より高度な飼養管理レベルの向上に向け取り組んでまいります。

▲松山市中野町にある卵卵中野ファーム



▲健康な鶏から生まれたおいしい卵「紅花卵卵」

愛媛県産鶏卵の美味しさを追求した商品開発

昨年度４月に販売開始となった「紅花卵卵（べにばならんらん）」が今年度で一周年を迎えることができ、消費者の皆様から高い評価を頂いています。

「紅花卵卵」は、「美味しいたまごかけご飯専用飼料（特許取得）」と愛媛県伊予郡松前町内の契約農場で栽培された紅花を鶏に与えた、濃厚なコクと旨みの際立つたまごです。また、ビタミンEは普通卵の十三倍含まれ、一日一個で成人女性が必要とするビタミンEを摂取できる、女性に嬉しい美活たまごです。

販売先は愛媛県内のＪＡ・各量販店にてこだわりの高付加価値商品として販売し、外食関連レストラン・カフェ等では宇和島鯛めし専用たまご・紅花プリン・紅花パンケーキ等こだわり原料としても活用されています。

高級感のある黒いラベルとプリプリの温泉たまごが目印のＪＡえひめフレッシュフーズ温泉たまごです。「大好物にＯｎ！」をキャッチコピーとし、小売店を中心に販売展開中です。愛媛県産の鶏卵を使用し、また付属のかつおだしは、甘辛い味で濃厚な温泉たまごとよく合います。おいしい召し上がり方は、温泉たまごに付属のだしをかけて食べるのが良いかと思います。弊社では、近年料理へのトッピングメニューとして、食シーンに登場してもらおうと、様々な料理提案を実施し、取引先や消費者にご愛顧頂いております。たまごはどんなメニューにも合うことから、皆さんも「大好物にＯｎ！」してみてはいかがでしょうか。

▲「大好物にOn！」がキャッチコピーの温泉たまご

知って得する

統計BOX

露地温州みかんの経営収支を規模別にみる

ー平成27年農業経営統計調査「営農類型別経営統計」からー

本年も農林水産統計調査につきまして変わらぬご支援、ご協力のほどよろしくお願い致します。

さて、前号では農業経営統計調査「営農類型別経営統計」をもとに稲作の経営収支等をご紹介しましたが、今回は、露地温州みかんの経営収支等をご紹介したいと思います。調査は全国の果樹作499経営体を対象に行っていますが、そのうち露地温州みかん作の部門収支を取りまとめている137経営体の結果をもとに、植栽面積規模別に見てみましょう。

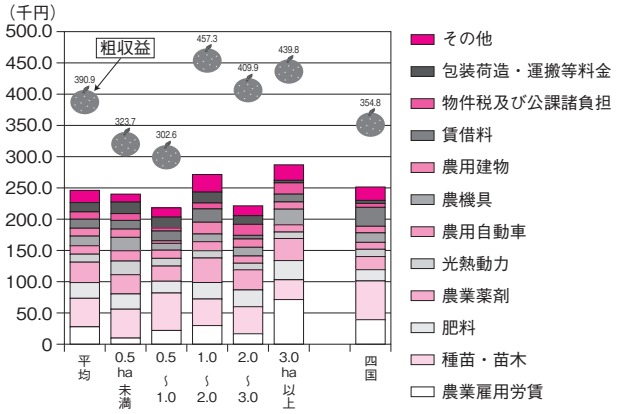
露地温州みかん部門の経営費は10a当たり24・6万円

図1の棒グラフは植栽面積10a当たり経営費の比較です。経営費の平均は24・6万円、最低は0・5～1・0ha階層の21・8万円、最高は3ha以上階層の28・7万円となっています。

特徴的な点は、3haを超える階層では雇用労賃が特に多くなっています。3ha前後の規模を境に家族主体の経営から雇用を活用した経営になっていると推測されます。

棒グラフの上部にあるプロットは粗収益です。最低は0・5～1・0ha階層の30・3万円、最高は1・0～2・0ha階層の45・7万円となっています。

図1　露地温州みかん作部門の経営費と粗収益（10a当たり）



作業は家族労働が主体

図2は、投下労働時間です。平均でみますと10a当たりの投下労働時間は216時間、そのうち家族労働が188時間（87%）となっています。内訳は男性は112時間（52%）、女性は76時間（35%）となっています。2haまでの階層では250時間弱、2ha以上では160時間前後と労働時間は減少傾向にあります。これは、果樹植栽面積に対する露地温州みかん部門割合（表1参照）が8割超の2ha以上階層では、部門の集約化や団地化等によって省力化が図られているのではないかと推測されます。

農水省では、園地の集積やICTの導入等による省力化・低コスト化の技術を活用した生産技術体系の構築等を支援することとしています。また、農業の「働き方改革」に向け検討を進めていますので、ぜひ生産現場の生の声をお寄せください。

（★検索ワード＝「農水省30年度予算」「農水省働き方改革」）

中国四国農政局愛媛支局　統計チーム

図2　露地温州みかん作部門投下労働時間（10a当たり）

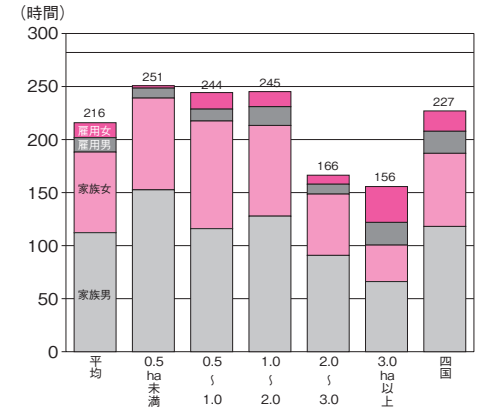


表1　露地温州みかん作経営主要項目一覧

区分	平均	0.5ha未満	0.5～1.0	1.0～2.0	2.0～3.0	3.0ha以上	四国
経営耕地面積（a）	169.5	104.1	173.4	208.0	332.6	597.0	177.4
果樹植栽面積（a）	126.2	58.0	121.9	181.8	289.9	581.4	140.1
露地温州みかん植栽面積(a)	85.0	26.6	72.4	137.1	235.7	500.3	79.0
果樹植栽面積のうち露地温州割合（%）	67.4	45.9	59.4	75.4	81.3	86.1	56.4
露地温州みかん生産量(kg)	19,033	5,167	12,879	38,306	54,422	102,792	19,873
①露地温州みかん部門粗収益(千円)	3,323	861	2,191	6,270	9,662	22,005	2,803
②露地温州みかん部門経営費(千円)	2,092	639	1,579	3,722	5,218	14,368	1,988
①－②部門所得（千円）	1,231	222	612	2,548	4,444	7,637	815
部門労働時間（時間）	1,836	667	1,769	3,362	3,922	7,793	1,793
1時間当たり部門所得（円）	670	333	346	758	1,133	980	‥
集計経営体数（戸）	137	36	31	34	27	9	37

注：表中「‥」は未発表のもの。

ESSAY

Vol.270

「プロレス」×「地域活性」

～エンターテイメントの地産知笑～

前回、愛媛プロレス旗揚げ秘話を書かせていただいた。今回は、プロレス嫌いの方も愛媛プロレスを応援したくなる、魔法のような話をしてみたい。

地域貢献を団体運営方針に掲げるご当地スポーツ団体は多いが、愛媛プロレスのミッションも『プロレス×地域活性』だ。しかし、私は常々『○○で愛媛を元気に！』という、頻繁に耳にするこの言葉の信憑性の舞台裏に疑問を持っていた。何をもって地域活性か、どんな手段で実現するのか。地域活性を掲げ、スポンサーを募っていく以上、愛媛プロレスはその取り組みを明確に形で示したいと、旗揚げ当初から考えていた。

地域活性への取り組み、一つ目は、「愛媛県の魅力を全世界にPR」。ご当地プロレスの醍醐味はローカルフードや地域を冠にしたご当地レスラー。タコヤキーダー選手（大阪）、阿蘇山（あそざん）選手（熊本）など、全国区で活躍するレスラーも多い。愛媛プロレスの凡人パルプ選手は、四国中央市出身のマスクマン。頭上から出ているティッシュがなくなると弱くなるファイトスタイルで人気だ。牛神（ぎゅうしん）ウシオニ・キング選手は、噛みつきを得意技とする宇和島のレスラー。鬼王丸（おにおうまる）（鬼北町）、みかん泥棒SUZUKI、道後タッグ、西条水姫（みずひめ）、肱川アラシ（大洲）、KOSHI（四国中央市）、ミカン箱びちゃびちゃマンなど、愛媛プロレスからデビューしたレスラーは、愛媛の魅力を県内外のリングでPRしている。

愛媛県の魅力をPRするのは、レスラーに限らない。プロレスの象徴、チャンピオンベルト。愛媛プロレスの保有する四国統一ヘビー級チャンピオンのベルトは、なんと砥部焼と本革。日本伝統工芸士、初代龍泉窯（りゅうせんがま）の池田富士夫（ふじお）氏と、革職人永廣武都子（ながひろむつこ）氏による合作。

キューティエリー

ELLY CUTIE

■プロフィール■
四国初のご当地プロレス団体「愛媛プロレス」代表。松山市出身、本名・年齢・非公開。全国でも珍しい女性代表ながら、プロレス団体運営を通じて地域活性に尽力し、時にディーバとして試合にも参加し、リングで試合を盛り上げる。キャッチコピーは"愛媛産には愛がある。愛がいっぱいキューティエリー"、得意技ハイキック、必殺技はラ・マヒストラル（体固め）。地域創生やPRについての講演を行う傍ら、ジェンダー平等と女性のエンパワーメントのための活動も行っている。
●「愛媛プロレス」ホームページアドレス
http://www.ehime-pro.com/

世界で唯一のベルトだ。興行先で、陶器のベルトとして話題になることも多い。その他、応援グッズに今治タオル、県内お菓子メーカーの主力商品とのコラボなど、愛媛県の魅力ある商品のPRに努めている。

地域活性への二つ目の取り組みは、「エンターテイメントの地産知笑」。地域創生に関する勉強中に読んだ文献からヒントを得た取り組みだ。地域固有のエンターテイメントに触れる頻度は、地域への愛着に比例する。地方祭や縁日が例として挙げられる。愛媛プロレスは、愛媛県の子供に「愛媛県オリジナル」のエンターテイメントを見せることにこだわり、小学生は常に無料で興行に招待している。また、愛媛県のご当地タレント・アイドル・お笑い芸人など、愛媛のパフォーマーとのコラボレーションも積極的に行い、全国どこでも見ることができるエンタメではなく、愛媛でしか見ることができないエンタメ創りに努めている。

▲ライジングHAYATO選手（愛媛プロレス）に、ディーヴァとしてリングに上がるキューティエリーさん。2017年12月26日プロレスリングFREEDOMS主催「群雄割拠」（東京後楽園ホール）

地域活性と言えば、愛媛プロレスの団体入団条件に、「住民票は愛媛県」がある。全国でも珍しい試みだが、自治体税収を考えた上でも効果的ではなかろうか。人口歩留まり、ひいては流入につながる可能性もある。現に、愛媛プロレスの現チャンピオンは、愛媛プロレスができたことで愛媛に留まることを決めたと話す。愛媛プロレスがあるから愛媛に移住。将来、こんな事例が出てくれば理想的だ。

愛媛プロレスを通じて、「地域の価値向上・内需拡大による経済発展・人口維持増加」に微力ながら貢献したいと思っている。地域活性への原動力は、誰かのためではなく、自分のため。私は自身が「住みたい街」を作っていると思っている。週末は楽しいイベントが溢れ、商店街は賑わいをみせる。自身がこの街をもっと魅力的に感じ、好きになるための活動だからこそ、楽しみながら今後も続けていける。

上裸のレスラー達がリング上で肉弾戦や空中殺法。コミカルに真剣に、勝負という名のもとに非日常をお届けするスポーツエンターテイメント、プロレス。これからも愛媛プロレスの選手と共に、真面目に、ふざけていきたい。

●平成29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」

農林水産大臣賞に谷水重雄さんと㈱多田ファーム

平成29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２日、大洲市のＪＡえひめアイパックス㈱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）の部で谷水重雄さん（ＪＡ松山市）、肉豚の部で㈱多田ファーム（ＪＡ愛媛たいき）が選ばれました。

表彰式後は、購買者27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谷水さんの出品牛で、5,510円（購買者＝㈱篠崎畜産精肉直売店）と前年を940円上回りました。黒毛和種の平均単価は3,146円（同233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、三船正良さんら３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＝堀内誠（ひがしうわ）▽３席＝ＪＡ愛媛たいき畜産センター第２農場（愛媛たいき）▽４席＝山岡造（同）▽５席＝山内荘陸（ひがしうわ）◆１等賞▽首席＝桜田咲盛（愛媛たいき）▽次席＝本田順一（えひめ南）▽３席＝河野義徳（ひがしうわ）▽４席＝門田政男（おちいまばり）▽５席＝関平畜産（ひがしうわ）

【肉豚の部】◆優等賞次席＝㈲菊間仙高牧場（おちいまばり）

【交雑種・乳用種の部】◆優等賞＝本宮環（おちいまばり）

【愛媛県畜産功労知事表彰】（カッコ内は市町）▽三船正良（新居浜市）▽曽根章五（宇和島市）▽竹内日出男（八幡浜市）

農林水産大臣賞を受賞した谷水さん（右）と多田ファーム

●愛媛県くり研究同志会創立50周年記念大会

創立50周年を祝して記念大会を開催

愛媛県くり研究同志会（大野奉孝会長、会員数1,931人）は、12月７日松山市で「拓け！未来へつなぐ夢あるクリ産業」をテーマに、愛媛県くり研究同志会創立50周年記念大会を開催しました。県内生産者、ＪＡ、県など約100人が出席。開会にあたり、大野会長は「歴史ある同志会の50周年記念大会を開くことができ、喜ばしい限り。75周年、100周年と開催できるよう会員の皆様の力で盛り上げていきましょう」とあいさつしました。大会では、2017年度「愛媛県くり品評会」立木部門・果実部門の表彰、功労者表彰を行いました。

立木部門で農林水産大臣賞を受賞した佐々木さんの園地は、低樹高栽培の見本となる園地で、着毬数は極めて多く、肥大も良好。毬果の重みで枝が折れるのを防ぐための枝つりや干ばつ時のかん水など、細やかな栽培管理が高く評価されました。

果実部門で大臣賞を受賞した小屋敷さんの出品した「石鎚」は、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。

また、ＪＡ全農えひめが、７月に開催された「第30回全国クリ研究大会」について報告したほか、日本園芸農業協同組合連合会、技術主管の佐藤義彦さんが「くり育種の経緯と今後のくり産業の展望について」と題して記念講演を行いました。

なお、ＪＡ全農えひめ扱いの29年産栗の市場販売実績は、出荷数量が368ｔ（前年比135％）、平均kg単価は820円（同83％）。出荷量は、着毬数が平年並からやや多かったこと、病害の発生が少なく正品率が良かったことから、当初計画350ｔを上回る数量となりました。

愛媛県くり研究同志会創立50周年記念大会功労者は次の皆さん（カッコ内はＪＡ名・敬称略）。▽長田直一（えひめ中央）▽峯乾一（愛媛たいき）▽富永健三（ひがしうわ）▽横山健二（えひめ南）

※「愛媛県くり品評会」立木部門・果実部門の入賞者は12月号で紹介しています。

農林水産大臣賞を受賞した佐々木さん（左）と小屋敷さん

●がんばれ受験生！「『愛媛いよかん』＝いい予感」

湯島天神で合格祈願「愛媛いよかん」3,000個配布

ＪＡ全農えひめ果実課は、愛媛県が全国生産量の約９割を占める伊予柑をＰＲしようと、「がんばれ受験生！『愛媛いよかん』＝“いい予感”」をコンセプトに、１月13日、東京都文京区の湯島天神の境内で、合格祈願のお祓いを受けた「愛媛いよかん」を参拝者3,000人に無料配布しました。

この取り組みは、合格の縁起物として毎年実施しており、今回で33回目。受験シーズンの恒例行事になっており、合格祈願で参拝する受験生や家族に合格の縁起物として喜ばれています。

当日は、語呂合わせで「愛媛いよかん＝いい予感の日」。大学センター試験初日にもかかわらず、例年同様、配布開始前から行列ができる中、境内に「合格まで風邪をひかずに頑張ろう。愛媛いよかん＝いい予感」の天幕を掲げて、かすり姿の女性が、参拝される受験生やその家族に「いい予感が当たりますように」「縁起のよい伊予柑です」と声をかけながらお祓いを受けた伊予柑とメッセージの入った袋を手渡し、参拝者は嬉しそうに持ち帰っていました。

ＪＡ全農えひめ果実課は、「愛媛いよかん＝いい予感」をキャッチフレーズに、学業や恋愛成就等の縁起物としても伊予柑の購入・消費拡大を呼びかけています。

愛媛いよかんポスター

「いい予感があたりますように」と配布

受験生へのメッセージも添えています

●甘平選果目揃え会

「甘平」ブランド確立に向けて厳選出荷を徹底

ＪＡ全農えひめ果実課は、１月５日、愛媛オリジナル品種「甘平」の出荷を前に、八幡浜市のＪＡにしうわ本店で「甘平選果目揃え会」を開きました。

目揃え会は、消費者・販売先の期待に応えるため、品質の向上と品格の統一をめざして行っており６回目。ＪＡの生産販売・選果担当者と愛媛県、市場関係者など約40人が出席しました。

会では、ＪＡ全農えひめ果実課の担当者が、サンプル果実を見せながら選別・出荷基準を説明し品格・価格に見合った商品を出荷することを呼びかけました。また、東京と松山の市場関係者は、「適期収穫・出荷を徹底し、これぞ愛媛の甘平といわれる果実を出荷してほしい」「価格に見合う高品質果実を出荷してほしい」という要望が出されました。

「甘平」は、愛媛県が平成19年に品種登録した爽やかなシャキッとした食感と甘さが魅力。１月中旬から２月に出荷される品種で、面積・生産量とも年々拡大しています。

29年産生産予想量（29年12月時点予想・ＪＡ関係）は、面積が前年比108％の252ha、生産量は前年比157％の1,829ｔで、出荷計画量〈１月10日時点〉は1,431ｔ（前年比172％）を見込んでいます。ＪＡ全農えひめ担当者は、「生産量・出荷量は増加しているが、厳選出荷を徹底して市場単価は前年並以上をキープしたい」と話していました。

目揃え会の後には、愛媛県の職員がサンプル果実を見せながら、県が発表した「愛媛Queen（クイーン）スプラッシュ」（糖度13度以上で外観が特に優れた最高品質の甘平）の選果基準等を説明したほか、優良見本園の視察研修を行いました。

ＪＡ全農えひめ担当者（右）が果実との比較で基準を説明

●平成29年度第２回愛媛県TAC管理者会議

30年度支援要領の考え方を説明し意見・要望を集約

ＪＡ全農えひめ営農支援課は、TAC活動の充実・ステップアップに向けて、12月18日、松山市のＪＡ愛媛で「平成29年度第２回愛媛県TAC管理者会議」を開きました。

会議にはＪＡのTAC管理者など約20人が参加。活動の充実強化に向けて30年度の担い手支援要領の考え方についてＪＡのTAC管理者から意見・要望を聞くとともに、ＪＡにおけるTACミーティングの充実に向けてファシリテーション研修を行いました。

また、「農業者所得増大チャレンジ事業」「担い手支援要領」「肥料銘柄集約の取り組み」の進捗状況を報告。ＪＡ愛媛県信連から「ＪＡ農業おまかせ資金」、ＪＡ共済連愛媛から「農業リスク診断」について情報提供も行いました。

TACは、地域農業の担い手に出向くＪＡ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13ＪＡ80人が活動中です。

●県畜産振興連絡協議会と県議意見交換会

将来に向け再生産可能な政策確立などを要望

愛媛県畜産振興連絡協議会は、12月12日、松山市内で自民党県連畜産振興議員連盟（会長＝渡部浩県議）と「畜産に関する意見交換会」を開きました。

意見交換会は、平成13年から毎年行っており17回目。県議会議員19人のほか、県内４畜種（肉牛・養豚・酪農・養鶏）の生産者組織の役員、県・ＪＡ関係者など60人が出席。

協議会事務局（ＪＡ全農えひめ畜産部）から畜種別に情勢と課題を説明し、経営安定対策など将来にわたって再生産が可能となる政策確立、配合飼料価格安定制度の充実、県内産畜産物の消費拡大の取り組み推進などを要望したほか、県内４畜種の代表が、個別の課題と要望事項を説明しました。

協議会の本宮会長は、「畜産物の卸売価格は安定した相場で推移しているが、生産コストがそれ以上にかかっており、特に配合飼料価格は高止まりの状況が続いている。さらに、日EU・EPA協定や新TPP協定など、自由貿易協定における影響や内容には不透明な点も多く、生産現場においては、将来に対する不安や不満がさらに強くなっている。経営安定対策の拡充に向け、TPP関連法を早急に実施してほしい。県内の畜産生産基盤の維持発展と県内消費者に安全・新鮮な畜産物の安定供給に向けて、引き続き協力をお願いしたい」と要望しました。

議連の渡部会長は、「皆さんの状況や要望を聞きながら、引き続き対処していきたい」と応じていました。

畜種別の主な要望は次のとおり

◆愛媛県肉牛生産者協議会＝肉用牛経営安定対策の仕組みづくりと県費助成の継続、生産基盤維持・拡大に関する要望

◆ＪＡ愛媛養豚経営者協議会＝「養豚経営安定対策事業」の仕組みづくりと県費助成の継続、生産基盤維持・拡大、地産地消に関する要望

◆愛媛県酪農経営者協議会＝平成30年度酪農政策・予算確保に関する要請

◆愛媛県採卵養鶏経営者協議会＝採卵養鶏農家の経営安定に関する要望

●愛媛県肉牛生産者協議会

肉用牛婦人研修会を開催

愛媛県肉牛生産者協議会は、12月５日、松山市で、ＪＡ関係者を含め24人が参加し、「肉用牛婦人研修会」を開きました。

今回は、牧場経営から精肉店・焼肉店の経営を行う㈱四万十牛本舗の横山真紀代表取締役や、学校法人河原学園高等専修学校の専任講師、近藤一樹さんによる講演会が開かれました。

また、ＪＡ全農えひめ畜産販売課より、今年度秋から県内で放映している伊予牛「絹の味」、「ふれ愛・媛ポーク」の新コマーシャルの紹介を行いました。

松本和夫副会長は「肉牛生産において、経営を支えているのは、女性の力によるところが大きい。年１回の研修ではありますが、ぜひいろんな話を聞いて情報を取り入れ、ご自身の経営につなげてほしい」と話していました。

●「愛媛Queenスプラッシュ」

今年産本格販売にあたり上甲副知事を表敬訪問

愛媛県のオリジナル品種「甘平」の中で果実外観が特に優れた最高品質のブランド「愛媛Queen（クイーン）スプラッシュ」の今年産本格販売にあたり、１月15日、ＪＡ全農えひめの小越愼介県本部長と愛媛いよかん大使の藤田茉倫さんが、愛媛県の上甲俊史副知事を表敬訪問しました。販売スタートと今年産の生産概況について報告し、今年産の「愛媛Queenスプラッシュ」を贈呈しました。

試食した上甲副知事は、「プチプチした食感が特徴的で味も甘くておいしい。愛媛の代表ブランドとしてしっかりとPRしていってほしい」と話しました。

「愛媛Queenスプラッシュ」は、愛媛県が命名し、平成27年産から取り組みがスタートしました。ＪＡ全農えひめでは、今年産「甘平」出荷計画量1,548ｔ（前年比186％）、「愛媛Queenスプラッシュ」は10トン程度の出荷を見込んでいます。

愛媛Queenスプラッシュ」を手に笑顔の上甲副知事（中央）と小越愼介県本部長（右）。いよかん大使の藤田さん

●「紅まどんな」県内店頭試食宣伝活動

愛媛みかん大使が店頭で「紅まどんな」をPR

12月17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「紅まどんな」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「美味しい紅まどんなをお歳暮にどうぞ」などと購入を呼びかけました。試食したお客様の反応も「甘くて美味しい」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賑わいました。

ＪＡ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３日にイオン今治新都市店とイオン新居浜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。

●社会福祉協議会贈呈式

県内15の児童福祉施設に、もち米とジュースを贈呈

ＪＡ全農えひめは12月11日、愛媛県社会福祉協議会を通じて県内15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630kgと「POM愛媛ぽんかん」「POMアシタノカラダみかんジュース」などジュース95ケースは、同協議会を通じて、12月20日までに県内15の児童福祉施設に届けられました。

松山市のＪＡ愛媛で行った贈呈式では、ＪＡ全農えひめの小越愼介県本部長が「子ども達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ＪＡ全農えひめに感謝状が贈られました。

ＪＡ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1984年から毎年実施しており、今回で34回目。

目録を手にした森常務（右）と感謝状を持つ小越県本部長

●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１万5,000人にみかんむきの楽しさ、みかんの美味しさをPR～

ＪＡ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都内の幼稚園児約1万5,000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15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日に、希望幼稚園の中から選んだ61園の園児ら、１万5,000人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。

東京都板橋区の江古田幼稚園では、ＪＡ全農えひめ東京事業所の職員が愛媛みかんを紹介。「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。

子どもたちは一生懸命みかんをむいていました。

●ＪＡ愛媛野菜生産者組織協議会

愛媛慈恵会など児童福祉施設にいちごプレゼント

ＪＡ愛媛野菜生産者組織協議会とＪＡ全農えひめ野菜花卉課は、社会貢献活動の一環として、楽しいクリスマスを迎えてもらおうと、松山市内３か所の児童福祉施設に県内産いちご約150パックをプレゼントしました。この取り組みは、昭和62年から毎年行っている恒例行事です。

松山市東本の児童養護施設・愛媛慈恵会では、12月22日、ＪＡ全農えひめ野菜花卉課の職員が訪問し、児童９人を前に、「いちごを食べて楽しいクリスマスにしてください」とあいさつ。県内産の「あまおとめ」48パックを手渡しました。

試食用のいちごを頬ばった児童たちは、「甘くて美味しい」「いちご大好き」と笑顔を見せていました。

同施設には、この他にＪＡ全農えひめから、もち米70kgと「POM愛媛いよかん」などジュース９ケースを贈呈。もち米は12月26日に開く毎年恒例の餅つき大会で使用されました。

いちごを受け取る児童たち

●2017ＪＡ農機ビッグフェア

ＪＡ農機の総合展示会に1,496人が来場

県内ＪＡとＪＡ全農えひめ農機課は、12月８日・９日の２日間、松山市のアイテムえひめで、取扱メーカー等の協力を得て、県内統一の農機総合展示会「2017 JA愛媛農機ビッグフェア」を開催しました。

フェアは、農機の計画的・効率的な適正導入の促進と安全使用の啓発、効率生産に役立つ作業体系の提案や省力機械の普及促進、新機種・新製品の説明・研修などを目的に毎年開催しており、27回目。

今回は「愛顔つなぐ愛媛の農業　未来へつなぐＪＡ農機！」をテーマに、大型農機から小物資材までメーカー20社が効率化や高品質生産に対応できる高性能機械・省力機械、新製品や小物特価品等を多数展示したほか、野菜作関連機械コーナーなどを設置。ＪＡ全農えひめコーナーでは所得増大チャレンジ事業や肥料農薬の低コスト資材の紹介、簡易土壌診断を行ったほか、安全使用、ＪＡバンクえひめ農業資金おまかせ相談、リース相談、お買い得商品等のコーナーも設置し、農機・農業の関連情報を発信しました。

期間中は、県内ＪＡから1,496人が来場し、最新農機の展示・説明などを通じて性能や特徴などを確認していました。

なんでもBOX

●松山城正月イベントに㈱えひめ飲料協賛

愛媛ならでは…ポンジュースで鏡開き！

新年を迎えた松山市の松山城で、１月１日、お酒の代わりに愛媛を代表する「ポンジュース」を使った鏡開きが行われ、家族連れなど一般客約300人にジュースが振る舞われました。

この催しは、同城の指定管理者である伊予鉄道㈱が、元旦に愛媛県を代表する観光地の松山城で、クルマで来ている方や未成年者も含めて、愛媛を代表するジュースでもてなそうと2009年から毎年開いており、㈱えひめ飲料がジュースを提供しています。

本丸広場一ノ門前では新年を祝う太鼓が披露された後、鏡開きが行われ、㈱えひめ飲料の山本卓治常務のほか、松山市と松山城総合事務所、（公財）松山観光コンベンション協会の関係者が、ジュースの入った樽を打ち割りました。振る舞われたジュースを飲んだ方は、「新年最初の飲み物がポンジュースになった。今年１年も元気に過ごしたい」などと話していました。

▲ポンジュースで鏡開きをする関係者

●ファミリーマート・全農ふれっしゅ広場

七草粥配布イベントや年末感謝祭が好評でした

ＪＡ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」は、１月７日、出荷会員が県内産の七草を使って作った「七草粥」を来店客に振る舞いました。

この取り組みは、産直コーナーの出荷会員が組織するフレッシュ市部会が「七草粥お接待」として毎年取り組んでいる地域の消費者との交流イベントです。

当日は、出荷会員が早朝から大鍋で七草粥約200人分を作り、来店客に「七草粥で無病息災を」などと呼びかけながら無料で七草粥を手渡しました。食べた方は、「家で作ったものより美味しい」「毎年食べています」などと笑顔を見せていました。

同店は12月22日～24日の３日間、１年間のご愛顧に感謝して「年末感謝祭」を開催。甘酒お接待や餅つき実演販売など多彩な催しを行い、来店された方々に喜ばれました。

▲七草がゆを振る舞う出荷会員

READERS 通信

●「愛媛の酒造めぐり」を読んで。焼酎専業で営まれている媛囃子さん。文の端々から清水社長の焼酎造りへのひたむきな姿勢が感じられました。時代の先駆けとなった芳醇濃厚なはだか麦焼酎、県産栗を100％使用した全国初の栗焼酎。焼酎には目がない私も、ぜひ一度味わってみたいと思いました。

（松山市・瀬村　友明さん）

●「伊予牛」海外初輸出のトピックニュースを読んで。私は、現在南予に住んでいますが、今治市出身です。地元の牛が海外に進出なんてすごいと感動しました。新開さんはじめ、県内の畜産農家の皆さん、がんばってください。応援しています。

（伊方町・仲元　妙子さん）

●今年も美味しいみかんを収穫することができました。長雨が続いたので、黒点の予防を2回しました。その結果、きれいなみかんができました。親戚に送ったら、「きれいで美味しい」「やっぱり愛媛のみかんは違うね」と褒めてもらいうれしい気持ちでいっぱいです。

（上島町・益﨑　君枝さん）

●「上甲副知事を表敬訪問し『紅まどんな』シーズン到来を報告」のトピックニュースを読んで。生産者として、1個1個大切に作った「紅まどんな」が全国にたくさんファンがいること、本当に嬉しく思います。

（今治市・乾　律子さん）

●「THEねっとわーく」のコーナーをはじめ、「あぐり～ど」全体でも柑橘の話題が多く、冬本番だなあと感じました。愛媛みかん大使の皆さん、お疲れ様でした。愛媛の柑橘はとても美味しく、見た目も美しいということを全国の皆さんに知っていただけたのではないでしょうか。これからもPR頑張ってください。

（四国中央市・山根　奈実さん）

●エッセーを読んで。愛媛プロレス、初めて知りました。熱い想いとかっこ良すぎる風貌がとても印象的でした。プロレスに全く関心を抱いてこなかった私ですが、今後の活動に注目しています。

（松山市・永井　朋代さん）

●愛媛プロレス、まず一言、「カッコいい！」。こんな女性が愛媛にも！　私もこの街は、あまりにも保守的で退屈に思っていました。でも、確かに愛媛という場所は、人々は優しく穏やかで、困っている人がいると助け合う街です。私もこの街で、歳に関係なく、夢を追っかけてみようと思いました。

（西予市・安岡　光代さん）

●エッセーを読んで。プロレス団体の代表が女性の方でびっくりしました。プロレスもされるそうで是非見たいです。あちこちでイベントもされるそうで、大三島にも来てほしいです。プロレスは昔よく見ていたので、とても懐かしいです。「紅まどんな」買いました。とても美味しいです。愛媛の美味しい柑橘を全国の多くの方に食べてもらいたいです。

（今治市・菅　隆子さん）

●『えひめ国体・大会』みきゃん広場にて愛媛の特産PR」のトピックニュースを読んで。9月、10月と愛媛県は国体ムードでしたね。様々な面から愛媛をたくさん知ってもらおうと頑張ってきてくれた人々に感謝するとともに、愛媛の魅力を県外の方々にPRできる良い機会となったことを嬉しく思います。

（松山市・大森　優華さん）

●「えひめ国体・大会」を観にいきました。みきゃん広場のJAブースには大行列ができていました。愛媛県民である私もついつい特産品をたくさん買い求めてしまいました。

（松山市・田岡　栄子さん）

今月のクイズ

JA全農えひめは、愛媛いよかんの消費宣伝活動を展開しています。縁起物として活用しているキャッチコピーは？○に入る漢字2文字をお答えください。

「愛媛いよかん＝いい○○」

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30年3月20日（当日消印有効）

発表　「あぐり～ど」4－5月号で発表します。

当選者発表　12月号の答えは「みかん（の日）」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。

村上加代子さん（四国中央市）　近藤　千恵さん（西条市）
越智　伸恭さん（今治市）　瀬川　憲子さん（西条市）
矢野　淑子さん（大洲市）　仙波　君子さん（松山市）
米花佐智子さん（八幡浜市）　二宮サツキさん（松山市）
柳川　凛音さん（宇和島市）　合田　有良さん（新居浜市）

編集後記

★中晩柑の季節がやってきましたね。「伊予柑」「せとか」に「ポンカン」などなど。そして「甘平」の最上級品「愛媛Queenスプラッシュ」。もう名前からして女王感が凄い…。品種も多彩な愛媛の柑橘。皆さん、推しの柑橘はありますか？
さて、2014年7月号から連載してきた「農の風景」コーナーの「愛媛の酒造めぐり」が今回で最終回となりました。取材にご協力いただいた蔵元の皆さん、本当にありがとうございました。今後の「農の風景」コーナーもお楽しみに♪

（有紗）

NOW NOW COOKING

今月の素材

牛肩ロース肉（伊予牛「絹の味」）

▶（右）牛肉と豆腐のピリ辛炒め、（前）牛肉のトマト煮込み、（左）牛肉と大根の味噌炒め

霜降りのやわらか赤身は きめが細かく、うまみも深い

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

牛肉と大根の味噌炒め

〈材料・４人分〉　※１人あたり約223kcal

	牛肩ロース肉（スライス）	160ｇ
	大根	１/４本（200ｇ）
	人参	１/４本
	タマネギ	１/２個
	セリ	１束
	サラダ油	大さじ１
	生姜（千切り）	１かけ
	輪切唐辛子	５個
Ⓐ	酒	大さじ２
Ⓐ	砂糖	大さじ１
Ⓐ	しょうゆ	大さじ１
Ⓐ	麦味噌	50ｇ

〈作り方〉

① ボウルにⒶを混ぜ合わせる。
② 牛肉は５㎝幅に切る。
③ 大根は拍子木切り、人参は短冊切り、タマネギは薄切り、セリは4㎝に切る
④ フライパンに油を熱し、生姜と唐辛子を炒め、②と③を加えて炒め、①を加えからめる。

牛肉のトマト煮込み

〈材料・４人分〉　※1人あたり約385kcal

	牛肩ロース肉（かたまり）	400ｇ
	キャベツ	１/２個
	長ネギ	１本
	ニンニク（スライス）	１かけ
	オリーブ油	大さじ１
Ⓐ	トマト缶（ダイス）	１缶（400ｇ）
Ⓐ	水	200cc
Ⓐ	コンソメキューブ	２個
Ⓐ	ケチャップ	大さじ４
	塩・コショウ	少々
	パセリ（みじん切り）	適量

〈作り方〉

① 牛肉は３㎝角に、キャベツは大きめに切る。長ネギは斜めに切る。
② フライパンにオリーブ油を熱し、ニンニクを炒め、牛肉を炒めて、キャベツと長ネギを加える。
③ Ⓐを加えて蓋をして15～20分煮込み、塩・コショウで味を調える。
④ 器に盛りつけ。パセリをふる。

牛肉と豆腐のピリ辛炒め

〈材料・４人分〉　※1人あたり約322kcal

	牛肩ロース肉（スライス）	200ｇ
	木綿豆腐	１丁
	シメジ	１パック
	小松菜	１束
	ニンニク（みじん切り）	１かけ
	生姜（みじん切り）	１かけ
	サラダ油	大さじ１
	豆板醤	小さじ１
Ⓐ	鶏ガラスープ	200cc
Ⓐ	しょうゆ	大さじ２
Ⓐ	オイスターソース	大さじ１
Ⓐ	砂糖	大さじ１
	塩・黒コショウ	少々
	水溶き片栗粉	大さじ２～
	ゴマ油	大さじ１

〈作り方〉

① 牛肉は５㎝幅に切り、豆腐は１㎝厚の３㎝角に切る。
② シメジはほぐし、小松菜は４㎝幅に切る。
③ フライパンに油を熱し、ニンニク、生姜、豆板醤を炒め、Ⓐを入れ、①とシメジを加える。
④ 火が通れば小松菜を加え、塩・黒コショウで味を調え、水溶き片栗粉でとろみをつけ、ゴマ油を入れる。

めぐり〜と
2018
2-3月号 No.995
●発行／全農愛媛県本部 〒790-8555 松山市南堀端町2番地3 ●編集人／高井 雄二
●編集部／総務課☎(089)948-5323 ●印刷／コープ印刷㈱

VEGETABLE OIL INK
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。