2020年10月1日発行（隔月1回1日発行）No.1013号

JA全農えひめ情報

めぐりーど

2020
10 Oct. - 11 Nov.

特集

令和２年産温州みかん
出荷販売対策と消費宣伝活動

JA全農えひめ

▲家族連れ、遊び仲間、カップルなど、時間制限のない自由で楽しい味覚狩り。
「すずノね農園」にて

▲ブドウは10月前半まで。人気のシャインマスカットに笑みがこぼれる

▲仲のいい家族で営む「あまか園」。左端は「丹原もぎたて倶楽部」代表の山之内さん

▲10月には熟れ頃となる柿。種類が多く、味、食感の違いを食べ比べたい

観光農園（西条市）

涼風が肌に心地よい秋、観光農園では実りの秋を迎えています。石鎚山麓、周桑平野にある観光農園「丹原もぎたて倶楽部」は味覚狩りの真っ盛りです。

当倶楽部は20年ほど前に8軒の農家でスタート。今ではIターン・Uターン者も加わった8軒の観光農園のグループで運営しています。栽培している果物はスモモ、ブルーベリー、ブドウ、イチジク、栗、柿、キウイフルーツと様々で、12月中旬まで収穫を体験できます。人気の高いブドウは品種も多く、ハウスと露地で栽培され、時期により摘みとりに最適な農園を案内することができます。流通市場には出まわらない希少種が味わえるのも観光農園の醍醐味です。

各農園とも除草剤などの農薬を極力使わず、刈り草や米ぬか等を堆肥とする有機栽培の循環型農業を心掛けています。「虫がいたり彼岸花が咲くといった風景を五感で感じてほしい。消費者と生産者の壁を取り払ってコミュニケーションをとり、広く楽しんでもらえたら」と代表の山之内良文さん。レジャーで訪れたことで人生の選択肢が増え、移住して、耕作放棄地を農園に蘇らせたケースもあるそうです。

おなかも心も満たしてくれる味覚狩り。今年はコロナ禍の影響を心配していましたが、密が避けられる行楽とあって例年以上に好評です。

㊐丹原もぎたて倶楽部　TEL 080-6385-1801

JA全農えひめ情報

あぐり～ど

2020年10－11月号

CONTENTS

農の風景Vol.218
観光農園

2 〈特集〉
令和２年産温州みかん
出荷販売対策と消費宣伝活動

6 全農経営管理委員会会長　就任あいさつ

7 ＪＡ全農えひめグループ７社　令和２年度役員体制

8 2020愛媛みかん大使　紹介

9 トピックス

10 ふるさと ESSAY VOL.286
気がつけば、父の背中を見て育つ
酒井　久夫さん

12 TOPIC NEWS

16 READERS通信
NOW NOW COOKING
〈今月の素材〉栗

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

オレンジ色の夕焼け以上に色濃い柿がたわわに実る深まりゆく秋の里山です。甘～い柿は鳥たちもよく知っていて、人と鳥との先採り合戦!?

柿は種類や時期で、お楽しみもいろいろです。歯ごたえのある硬め、トロリ完熟、凍らせてシャーベット。渋を抜いたり、干し柿を吊るして手もみし旨みが乗ってくる時間もまた楽し。澄んだ空気に遠くのお寺の鐘の音が響いています。

●表紙：柿
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

■お取り寄せ・JA全農えひめ直販ショップ
https://www.ja-town.com/shop/c/c7201/
※愛媛の旬の農産物と加工品をお届けします！

■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://ai-pax.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

◆JAえひめ物流㈱
http://www.jat-ehime.co.jp/

特集

令和2年産温州みかん 出荷販売対策

令和2年産温州みかんの生産予想量は、農水省（6月公表値・開花時点）によると、全国で78万トン程度と見込まれ、令和元年産生産実績の約75万トンをやや上回ると予想されています。

日園連調査の生産予想量（7月1日時点）においては、全国で70万8、102トン（前年比103％、30年比100％）、愛媛県は11万6、960トン（前年比93％、30年比103％）の予想となっており、今後についても隔年結果の是正にむけた適正着果対策を徹底し、高品質果実生産対策に取り組むことが重要です。

露地みかんの品種別の全国生産予想量は、日園連（7月1日時点）の調査によると、極早生11万816トン（前年比97％）、早生27万6、194トン（前年比97％）、普通30万2、841トン（前年113％）となっています。

本年の露地みかんは裏年廻りですが、着花量は産地によってバラツキがあり、南予は花の多い表年傾向、中・東予は裏年傾向にありました。また、全国的には着花量はやや多めでした。生理落果については、一次落果は平年より少なめでしたが二次落果はやや多めの傾向にあり、昨年より生産量は1割程度少ないものの、一昨年を上回る予想となりました。

極早生みかんの生産量は、前年を若干下回る予想となっており、早生みかん以降の販売を有利に展開するためにも、今後の栽培管理の徹底により、高品質果実の生産に力を注ぐことが重要です。また、全果協かんきつ部会で協議決定した「極早生みかん対策」における結果樹面積10％削減目標は本年が最終年となっており、必達に向けた取り組みが求められます。

早生以降については、生産量は前年を下回る状況となっていますが、近年出荷計画と実績との乖離がみられることから、正確な出荷計画の策定と市場別の販売動向を把握した出荷に努めるとともに、気象災害等により数量が減少する場合は迅速な産地情報の発信が重要です。

また、11月下旬の恒常的な売り悩みとともに、12月中旬以降の供給過剰による荷動きの停滞・価格低迷を回避するために、前年に引き続き、高品質果実の出荷を基本に出荷時の品質基準の遵守や計画出荷に努めるとともに、市場価格の維持を目的とした果実需給調整対策事業、及び一般消費者を対象とした消費宣伝事業を有効活用し、次年度につながる販売対策が必要です。

販売具体策

(1) 極早生みかん

極早生の販売は10月末終了を徹底します。ただし、やむを得ず11月に出荷するものについては、確実に糖度11度以上の品質が確保できるものに限定し早期に出荷を切り上げます。低品位果実の市場出荷自粛、県域の価格維持対策として下等級品の市場隔離を図るため加工誘導対策事業（※）を実施するとともに有効活用します。

（※11月10日までに1、000トンを対象として実施する）

(2) 早生みかん

早生の販売開始にあたっては、市場残荷量等の販売状況や品質状況を勘案したなかで販売開始します。11月下旬の恒常的な売り悩みを回避するため市場別の販売状況を勘案し販売先の需要に応じた出荷に努めるとともに、スムーズな品種の切り替えを図ります。また、日量出荷量の平準化の徹底を図り、祝祭日・休市明け及び、11月5日は平常時の20％増以内に抑えます。県域の価格維持対策として下等級品の市場隔離を図るため加工誘導対策（※）を実施するとともに有効活用します。

（※1月31日までに4、000トンを対象に実施）

(3) 普通温州みかん

12月中旬以降の需要の落ち込みに対応すべく、自主調整を含めた機動力のある出荷計画を実施します。販売店では年末・年始無休営業が常態化し、消費の平準化が進んでいることから需要量に応じた出荷を実施するとともに、年内に無理した出荷を行わずに年明け販売も視野に入れた出荷計画を策定します。また、年明け販売分は、品質低下のないように貯蔵管理の徹底を図ります。

果実需給調整対策事業を1月末まで継続実施します。

(4) 各品種の共通対策

精度の高い出荷計画の策定と遵守及び産地状況の迅速な情報発信を行います。また、品質・階級基準を厳守するとともに低品位果実は加工仕向け等の市場隔離を行います。品種・系統の品質特性を踏まえた適期出荷を徹底し、早生の販売開始は、基本的に11月からとし極早生から早生への切り替えを明確にします。

11月～12月10日における水曜日の販売分は出荷を停止します。

対象日：11月4日・11日（休市）・18日（休市）・25日・12月2日（休市）・9日（休市）　合計6回

全果協10地域市場出荷計画の旬別前年比を指標として出荷計画を樹立するとともに、選果場ごとの出荷状況を的確に把握し、市場出荷残量を踏まえた計画的な出荷を行います。また、生産指導部署との連携を密にし、選果・選別・出荷予措の徹底と、10地域市場出荷計画を基準として、市場ごとに残荷量・未仕切等の販売状況を加味した出荷量を調整します。

〈品質基準〉

出荷時期	糖　　度	酸　　度
9月	9.0度以上	1.0％以下
10月	10.0度以上	1.0％以下
11月以降	11.0度以上	0.9％以下

※市場到着時目標とし、全国連の品質基準に準ずる

〈階級基準〉

出荷階級は2L～S級とします。

〈緊急時の対策〉

市場価格の急落が懸念され、かつ市場在庫が増加傾向にある場合は、果実販売部会・販売情勢検討会等で協議し出荷調整等の緊急対策を実施します。

消費宣伝計画

温州みかんをはじめとした愛媛県産かんきつ類の知名度向上、消費拡大を目指し、関東・関西圏の販売協力店を中心に店頭販促を計画しています。

今年産は新型コロナウイルスの影響で、売り場に立てないことが懸念されるため、新しい生活様式に合わせたデジタルを活用したPRや売り場活動を予定しています。

また、愛媛県と連携した宣伝を実施し、県下一体となって愛媛県産果実の販売強化に取り組むとともに、「おうちじかん」の増加により注目が高まっているYouTubeへの広告掲載、愛媛みかんの認知が低い30～50代の男性を視聴者に持つYouTuberとのタイアップ企画を実施し、幅広い層に向けて愛媛県産かんきつのPRを行います。

愛媛みかん大使による消費宣伝・みかんキャンペーンについては、事業の内容を十分精査したうえで、効果的な活動を計画・実施し、愛媛みかんの消費拡大を図ります。また、幼稚園児及び保護者を対象とした「はじめてのみかんむき企画」等の食育活動を実施し、子どもたちが幼少期からみかんを食べる機会・環境を提供し、将来に向けたみかんファンの獲得をめざします。

●全国果実生産出荷安定協議会

国産果実に対する消費者ニーズが高品質・少量多品目化するなか、果実摂取（「毎日くだもの200グラム運動」）の重要性の訴求による普及啓発、安全・安心な国産果実全体のイメージアップや話題性の醸成・提供、果物の持つ栄養・効能や機能性の周知および全国の果樹産地が一体となった取り組みを行うことで、引き続き国産果実全体の需要拡大を図ります。

▲デスクdeみかん

●えひめ愛フード推進機構

消費者に「オレンジデー」、「オレンジロード」の認知度向上を図るとともに、愛媛県産かんきつ全体のPR及び消費拡大を図るため、効果的なイベントを計画・実施します。

▲売り場をポスター等でディスプレイしてオレンジデーをPR

●県産かんきつPR強化事業

かんきつ王国の地位を盤石にするべく、コロナ禍のピンチをチャ

ンスに変え、健康面を切り口として県下一体となって県産かんきつのイメージ向上を図ります。

「認知度向上型ＰＲ事業」として、YouTube広告の配信やかんきつＰＲ動画を作成してタブレット端末での動画放映等に取り組みます。また、「ＥＣサイト誘導型ＰＲ事業」として、ＷＥＢ広告の配信、専用サイトの作成等を行います。さらに、「パブリシティＰＲ事業」として、キックオフイベントの実施、タイアップ番組の放送、ＳＮＳキャンペーン等に取り組みます。

●店頭試食宣伝

愛媛みかんの売り場確保・販売数量・売り上げアップを図るため、店舗の状況にあった販促を実施し、より多くの消費者に愛媛みかんのＰＲを行い、情報発信と消費拡大を図ります。

●愛媛みかん大使による消費宣伝

今年で第62代目となる、愛媛みかん（いよかん）大使を任命し、県内外でのキャンペーン等を通じて愛媛県産果実の消費拡大ＰＲを実施します。また、みかんキャンペーンでは消費地に大使を派遣し、各種イベントへの参加、マスメディア等を巡回訪問することで対外的なＰＲ活動を実施するとともに、イベントの記事掲載等を通じた消費宣伝の相乗効果を図ります。

▲首都圏でのサンプリング・販促のほか、イベント等に参加し、愛媛みかんのシーズン到来をアピール

●食育活動事業

今年で17回目を迎える、幼稚園・保護者等からも好評の「はじめてのみかんむき」企画を実施します。幼稚園児にみかんを自分でむく行為の啓蒙活動を行い、その保護者にもリーフレット等を配布することにより、健康情報の提供や幼稚園児の健やかな発育には果物が重要な役割を果たすことをアピールします。そして幼児期より日常生活の中でかんきつ類を食べることの習慣付けを行い、旬のおいしい「愛媛みかん」を印象付けて広範囲での消費拡大を図るとともに、愛媛かんきつ全体のＰＲを実施します。

▲はじめてのみかんむき

●ＳＰレディ組織強化事業

愛媛県産かんきつの効果的な店頭試食宣伝販売を行うために、ＳＰレディの組織強化を実施します。第１回目の研修会では、本年産かんきつ類の生育状況・作柄等の説明会を実施し、産地状況等の把握をしてもらい、産地と一体感をもって販売できる協力体制を強化します。また、コロナ禍での推奨販促に対応した販促方法の研修会も併せて実施する予定です。

▲SPレディ研修会

ＪＡ全農えひめの菅野会長が全農経営管理委員会会長に就任

ＪＡ全農えひめ 菅野幸雄運営委員会会長が、７月29日に開催された第44回全農通常総代会後の経営管理委員会で、全農経営管理委員会会長に選任されました。

全農経営管理委員会会長　就任あいさつ

組合員や地域のＪＡにとってなくてはならない全農に

全農経営管理委員会会長　菅野（かんの）　幸雄（ゆきお）

近年、農業は高齢化や後継者不足で就農人口が減少し、生産基盤が脆弱化しています。日本の農地は中山間地が約７割を占め、特に愛媛は柑橘を中心に傾斜地での農作業が非常に多いため、生産にかかる労力は並大抵ではありません。後継者にとって夢が持てる農業にするためにも園地の構造改善による生産基盤の強化や、コンピューター、ＡＩの活用による省力化などに取り組み、農産物の生産量減少に歯止めをかける必要があります。

愛媛県においては一昨年に西日本豪雨で深刻な被害を受け、農業被害額は４７５・３億円に上っています。特に基幹作物である柑橘の被害が甚大で、ＪＡや行政と連携し、自然災害や異常気象に左右されない園地づくりを進めているところであります。さらに機械化・省力化体系による産地生産基盤の強化を図り、取扱数量の維持拡大を目指します。

また、一昨年度に東予４ＪＡの「さといも『伊予美人』」の選果や出荷を集約する「愛媛さといも広域選果場」を建設しました。広域選果によって、流通の効率化を図り、産地の維持拡大に繋げています。このような仕組みを他の品目でも広げていきたいと考えています。

販売面では新型コロナウイルスの感染拡大に伴い、外食需要の落ち込みやイベントの中止による高級品や花卉などの販売額が減少した一方で、すごもり需要による自家消費は高まっており、ＪＡ全農の通販サイト「ＪＡタウン」は大きく売り上げが伸びています。この通販事業やｅ－コマース、宅配といった事業を伸ばし、農家所得の向上に寄与していきます。

日本の農業は、各地に根付く郷土料理や食文化、祭りをはじめとした伝統文化を形成しています。それが「日本・日本人のアイデンティティ」の原点であり、ＪＡをはじめ各農業協同組合の事業活動により未来へ受け継ぐ財産として守られています。先進農業への取り組みと併せて、このアイデンティティを守ることがＪＡの役割と考えています。

しかしながら農業は急激な構造変化を迎えており、組合員・地域ＪＡから求められるものが変わって行く中で、全農グループは、その声に耳を傾けていくことが重要です。全農は自らも変化を恐れず、変わり続けることで、「組合員や地域のＪＡにとってなくてはならない全農」であり続ける所存です。

私は、これまで農協運動を「意気」に感じ「覇気」をもって一生懸命に日々を積み上げてきました。これからもさらに、守るべきものに対する「意気」と恐れず立ち向かう「覇気」をもって取り組んでいきます。

ＪＡ全農えひめグループ７社　令和２年度役員体制

は令和２年度新任。

令和２年９月１日現在

㈱えひめ飲料

役職名	氏　名	
代表取締役社長	山本　卓治	常勤
代表取締役専務	川田　永治	常勤
常務取締役	道上　久司	常勤
常務取締役	芝　亮介	常勤
取締役	菅野　幸雄	非常勤・ＪＡ全農えひめ運営委員会会長 ＪＡえひめ中央
取締役	村田　彰三	非常勤・ＪＡ全農えひめ運営委員 ＪＡにしうわ
取締役	山本　長雄	非常勤・ＪＡ全農えひめ運営委員 ＪＡえひめ南
取締役	関岡　光昭	非常勤・ＪＡ全農えひめ県本部長
取締役	冨永　浩司	非常勤・㈱えひめフーズ代表取締役社長
常勤監査役	野澤　幸市	常勤
監査役	桑田　誠	非常勤・ＪＡ全農えひめ運営委員 ＪＡおちいまばり
監査役	菊地　秀明	非常勤・ＪＡ全農えひめ運営委員 ＪＡ愛媛たいき

ＪＡえひめアイパックス㈱

役職名	氏　名	
代表取締役社長	中原　一憲	常勤
常務取締役	森川　威久	常勤
取締役施設部長	川本　虎仁	常勤
取締役	山内　謙治	非常勤・ＪＡ全農えひめ運営委員 ＪＡ周桑
取締役	桑田　誠	非常勤・ＪＡ全農えひめ運営委員 ＪＡおちいまばり
取締役	菊地　秀明	非常勤・ＪＡ全農えひめ運営委員 ＪＡ愛媛たいき
取締役	関岡　光昭	非常勤・ＪＡ全農えひめ県本部長
監査役	山本　長雄	非常勤・ＪＡ全農えひめ運営委員 ＪＡえひめ南
監査役	水本　益広	非常勤・ＪＡ全農監査主任者

ＪＡえひめフレッシュフーズ㈱

役職名	氏　名	
代表取締役社長	竹村　靖	常勤
常務取締役	宇都宮　誠	常勤
取締役	篠原　一志	非常勤・ＪＡ全農えひめ運営委員 ＪＡうま
取締役	加藤　尚	非常勤・ＪＡ全農えひめ運営委員 ＪＡ西条
取締役	塩﨑　洋章	非常勤・ＪＡ全農えひめ副本部長
監査役	兵頭　仁志	非常勤・ＪＡ全農えひめ運営委員 ＪＡひがしうわ
監査役	達川　青児	非常勤・ＪＡ全農監査主任者

㈱ひめライス

役職名	氏　名	
代表取締役社長	松田　一人	常勤
常務取締役	武田　司	常勤
取締役	山内　謙治	非常勤・ＪＡ全農えひめ運営委員 ＪＡ周桑
取締役	菅野　幸雄	非常勤・ＪＡ全農えひめ運営委員会会長 ＪＡえひめ中央
取締役	兵頭　仁志	非常勤・ＪＡ全農えひめ運営委員 ＪＡひがしうわ
取締役	武田　孝二	非常勤・ＪＡ全農えひめ副本部長
監査役	菊地　秀明	非常勤・ＪＡ全農えひめ運営委員 ＪＡ愛媛たいき
監査役	水本　益広	非常勤・ＪＡ全農監査主任者

ＪＡえひめエネルギー㈱

役職名	氏　名	
代表取締役社長	石川　忠司	常勤
常務取締役	兵頭　英治	常勤
常務取締役	篠原　義弘	常勤
取締役	篠原　一志	非常勤・ＪＡ全農えひめ運営委員 ＪＡうま
取締役	菅野　幸雄	非常勤・ＪＡ全農えひめ運営委員会会長 ＪＡえひめ中央
取締役	武田　孝二	非常勤・ＪＡ全農えひめ副本部長
監査役	水本　益広	非常勤・ＪＡ全農監査主任者

㈱えひめフーズ

役職名	氏　名	
代表取締役社長	冨永　浩司	常勤
取締役	山本　卓治	非常勤・㈱えひめ飲料代表取締役社長
取締役	村田　彰三	非常勤・ＪＡ全農えひめ運営委員 ＪＡにしうわ
取締役	関岡　光昭	非常勤・ＪＡ全農えひめ県本部長
監査役	野澤　幸市	非常勤・㈱えひめ飲料常勤監査役

ＪＡえひめ物流㈱

役職名	氏　名	
代表取締役社長	高井　雄二	常勤
常務取締役	白石　啓司	常勤
取締役	越智　敬一	非常勤・ＪＡ東予園芸
取締役	菅野　幸雄	非常勤・ＪＡ全農えひめ運営委員会会長 ＪＡえひめ中央
取締役	菊地　秀明	非常勤・ＪＡ全農えひめ運営委員 ＪＡ愛媛たいき
取締役	桑田　誠	非常勤・ＪＡ全農えひめ運営委員 ＪＡおちいまばり
取締役	村田　彰三	非常勤・ＪＡ全農えひめ運営委員 ＪＡにしうわ
取締役	山本　長雄	非常勤・ＪＡ全農えひめ運営委員 ＪＡえひめ南
取締役	塩﨑　洋章	非常勤・ＪＡ全農えひめ副本部長
監査役	川田　永治	非常勤・㈱えひめ飲料代表取締役専務
監査役	達川　青児	非常勤・ＪＡ全農監査主任者

私たちが「2020愛媛みかん大使」です！

愛媛県産柑橘の魅力を全国にPRします！　応援よろしくお願いします！

池田奈菜子（いけだ なな こ）さん

（松山市在住・大学生）

【趣味】ドライブ、ハンドメイド

【特技】アクロバット、MC

【抱負】こんな今だからこそ地元の為に動きたい、みかん農家である祖父母ならびに農家の皆様の力になりたいと思い2020愛媛みかん大使の活動をしております。また、リーダーとしてチームを引っ張っていきたいと思いますのでどうぞ宜しくお願いいたします。

佐伯　美結（さえき みゆう）さん

（松山市在住・大学生）

【趣味】パン屋さん巡り

【特技】バレーボール

【抱負】農家の方々の苦労や努力の結晶である愛媛県産かんきつのおいしさを１人でも多くの方に知っていただき、地域産業の活性化に貢献したいと考えています。また、チャレンジ精神が旺盛で前向きな所が私の長所だと思いますので、愛媛県産かんきつの知識をしっかりと勉強し、笑顔とわかりやすい言葉で愛媛みかんをアピールして行きたいです。

西岡　陽菜（にしおか ひな）さん

（伊予市在住・大学生）

【趣味】音楽鑑賞、カフェ巡り

【特技】書道

【抱負】農家の方々が丹精込めて作られたみかんのおいしさをたくさんの人にお伝えできるよう、持ち前の明るさを活かして一生懸命活動して参りたいと思います。PR活動を通して、愛媛のみかんを生産する農家の方々の思いを消費者の皆様に届けていきたいです。

松崎　桃果（まつざき ももか）さん

（東温市在住・大学生）

【趣味】美味しいものを食べること

【特技】ピアノ

【抱負】「愛媛産には、愛がある。」という愛媛の農林水産物統一キャッチフレーズを基に、みかんをPRするだけではなく生産者の方の愛や想いもしっかりと全国の方に届け、みかんをPRすることで愛媛県の良さまで伝わるように精進していきます。よろしくお願いいたします。

▲８月20日に行われた任命式。ＪＡ全農えひめ関岡光昭県本部長（中央）を囲んで

♡♠♣◆♡ 今後の予定 ♡♠♣◆♡

10月14日	愛媛県園芸大会
11月 上旬	「愛媛みかん消費拡大キャンペーン」（首都圏・関西圏など）
１月 下旬	愛媛みかん祭り
１月 下旬	「愛媛いよかん全国横断キャンペーン」
４月14日	「オレンジロード」関連イベント

2021年８月末まで各種イベントや販促活動、マスメディアへの出演等を行っていきます。

■生活資材課

ＪＡ愛媛農畜産物消費拡大運動

ＪＡグループ愛媛農畜産物消費拡大運動推進本部は、令和３年１月末まで「2020ＪＡ愛媛農畜産物消費拡大運動」に取組んでいます。らくれん製品から厳選したバラエティーセット「牧場の風セット」（2,400円）や機能性のヨーグルトを集めた「らくれんセレクションセット」（2,100円）、牛乳屋さんが作ったおいしいレアチーズケーキをセットにした「レアチーズケーキセット」（2,400円）、クリームチーズサンドとフルーツチーズサンドとレアチーズケーキをセットにした「クリームチーズセット」（2,400円）の４アイテムです（価格は全て税込価格）。

愛媛の特煎茶につきましても引続き12月末まで取組んでいます。

県内産を中心とした「畜産加工品」愛用も推進中！

ＪＡ全農えひめ生活資材課では、令和３年２月末まで、愛媛県産牛・豚肉の「食肉加工品」の取扱い・消費拡大を推進中です。

取扱商品（セット）は、伊予牛「絹の味」、「ふれあい・媛ポーク」の精肉セット各３アイテム、ミートソース、レトルトカレー、愛媛県産豚肉を使用した「豚バラやわらか角煮」、「豚ロース豚丼」、国産豚肉を使用したウインナー、さらには塩、キムチ味の「味付豚ホルモンセット」など多彩なアイテムをご用意しています。

ご注文・お問い合わせ：
お近くのＪＡまたはＪＡ全農えひめ生活資材課（TEL 089−905−2715）

■アス飯Web講座開催

食事でスポーツキッズたちのサポートを

ＪＡ全農えひめは、FM愛媛で絶賛放送中のラジオコーナー「ＪＡ全農えひめ Presents　山瀬理恵子のアス飯」のWeb講座を８月19日に開催しました。この講座は、サッカー元日本代表・現Ｊ２愛媛FC山瀬功治選手の妻で料理研究家の山瀬理恵子さんが、スポーツに勤しむ子供たちを栄養学の観点からサポートすることをテーマに実施。参加者からは「効率的でバランスのよい栄養摂取の方法を教えてもらえた」、「息子がサッカーをしていて、日々の食事作りを試行錯誤していたが、自信を持って息子の食事作りができそう」と好評をいただきました。

アス飯講座は12月まで毎月１回開催予定です。また、12月はクリスマスをテーマにした親子で参加する料理講習を行いますので、奮ってご参加ください。

◆アス飯講座　実施予定（10月以降）◆

実施日	内容・参加費	応募期間	参加人数	テ　ー　マ
10/28（水）	【Webセミナー栄養講座】¥2,000	2020年９月28日～2020年10月26日	約50名	《最高のパフォーマンス》試合や勝負に向けてできること
11/18（水）	【Webセミナー栄養講座】¥2,000	2020年10月18日～2020年11月16日	約50名	《脳・精神力》考え方・リラックス方法・言葉
12/25（金）	【親子料理講習】¥2,000＋材料費 ¥500/人	2020年11月25日～2020年12月23日	20名 10組	「アス飯」クリスマスバージョン

アス飯講座申込は↓から

JA全農えひめ presents 山瀬理恵子のアス飯®

Hometown Essay

ふるさとEssay

Vol.286

気がつけば、父の背中を見て育つ

私は西予市の海のある町、明浜町で3人の姉のいる末っ子として生まれました。父が45歳の時の子どもです。私が生まれた年に、上の姉は一つ入り江をこえた隣村に嫁いでおり、姉の娘（姪）とは中学で一学年違いでした。

私の祖父は、村の世話人だったらしいのですが、父の弟がまだお腹の中にいるとき一旗揚げようとアメリカに渡ったまま、家族を呼び寄せることもなく音信不通になり他界したようです。

そんな環境で育った父は、学校から帰ると小さな畑での農作業、漁の網引きなど貧しい家庭の手助けばかりで、勉強は隠れるようにしていたそうです。大人になり、九州や大阪で大工の修業をして地元に帰り今の工務店を起業しました。腕の立つ職人で苦学して建築士の資格も取っていたため、徐々に職人さんも増え棟梁として何人もの弟子を育て上げていた頃、私が生まれたのです。

仕事は繁忙になったぶん、休日はお盆と正月のみ。その休みの日も見積りをしていました。ですから、幼いころから一緒に遊んでもらった記憶がありません。私がよく一人で壁にボールを投げて遊んでいたのは寂しそうだったと、すぐ上の姉は言っていました。

多忙な父でしたが、木材の切れ端で船や鉄砲のおもちゃを作ってくれる手元はまるで魔法のようでした。そんな父に憧れていたのですが、私が地元の建築科のある高校を出て宇和島市の設計事務所に就職していた21歳の時急逝したため、一緒に仕事をすることはありませんでした。そして1年間は事務所と家業を兼務したあと、酒井建設の2代目として現在にいたります。とはいえ当時、私は大工としての実務経験

酒井 久夫
HISAO SAKAI

■プロフィール■

1959年（昭和34年）12月20日生まれ。西予市明浜町出身、在住。県立吉田高等学校建築科卒業。21歳で酒井建設代表となる。生まれてこの方、一歩も明浜町を出ていない「井の中の蛙」を自負する一級建築士の町の大工さん。

24歳、結婚と同時に「おれんち恐妻組合」理事長を名乗る。

26歳、長男誕生を機に、おもちゃ作りから木工を始める。

40歳、ギャラリーしろかわ（西予市城川町）で初個展開催。木工品制作の「酒井建設夜間部・月火酔木堂」（一週間のうち金と日がないことから、貧乏暇なしの意）開設。以後、八水ギャラリー（八幡浜市）、池田屋（西予市宇和町）、ぎゃらりぃ風早（今治市）、おおず赤煉瓦館（大洲市）、ギャラリー喫茶こけむしろ（西予市宇和町）、よんでん和み館（西予市宇和町）等、展覧会多数開催。

57歳、かりえ笑学校（旧西予市立狩江小学校）にて、木工品の企画・制作・展示室「木づかい工房」開設。本業に支障をきたさないよう、制作は主に夜間。酒井さん流の遊び心が加わった木のぬくもりが感じられるオリジナルの木工品は、「感心をされるより、笑って和んでもらいたい」と、駄洒落やウイットに富んだタイトルがついている。

はほとんどありません。そこで考えたのは知識武装をすることです。設計事務所時代に2級建築士は持っていたのですが、1級建築士の資格を取ろうと夕方仕事を終え、明日の段取りや見積と図面を描いた後の勉強はいつも深夜でした（その後もいろんな資格試験に挑戦するのですが）。そのような人生でもめまぐるしい頃に結婚をして、長男が生まれました。

その時思いだしたのが、父の作ってくれた木のおもちゃです。簡単にそれこそぱぱっと作ってくれたことが、自分で作ると時間も掛かるし出来栄えもよくないのです。それでも息子が握ったりしゃぶってくれたり、喜んでくれるとこちらも励みになります。今の木工作品の始まりはこの時で、誰かが喜んでくれるかも？が原点となっています。子どもの義務教育が終わるまでは関わってやりたいと、私の個人的な娯楽は封印しました。ただ、日曜日でも休めないのは父と一緒、その時初めて父の気持ちが分かった気がしました。

（次回に続く）

▲廃校となった旧狩江小学校こと、かりえ笑（しょう）学校の２階に木工展示室「木づかい工房」はある。普段は奥様（写真・右）が常駐する

▲「サイズ140」
旧狩江小学校が通学合宿を始めた当時小６の娘は合宿初日の夜、緊張でお腹が痛くなり泣き出し、帰宅。宿泊指導者の父ちゃんを残し……。翌日から校長先生の添い寝で、１週間を乗り切った娘のＴシャツがモデル。現在、小学校教諭の娘は、変わらず泣き虫でプレッシャーに弱いが、時を経て尚、当時の事や新米時代を忘れない教師であれ！と父は願う

▲「三段重のままごとセット」
木工制作のきっかけとなった30数年前の最初の木のおもちゃ。細やかな彩色を施したおせち料理は全て木製。今では孫が遊んでいる

愛媛さといも広域選果場

令和2年産さといも「伊予美人」出荷スタート

「愛媛さといも広域選果場」で、9月10日、令和2年産のさといも「伊予美人」の選果・出荷が始まりました。

今年産の「伊予美人」は栽培面積182・2ha（前年比111％）、出荷量は4、683トン（同120％）を見込んでいます。

今年度は植付時期の大雨や長梅雨、生育期の高温、さらには台風と厳しい栽培環境ではありましたが、水管理や防除の徹底により、柔らかくておいしい「伊予美人」に仕上がっています。出荷は11月から12月中旬頃をピークに、来年4月頃まで続きます。

愛媛さといも広域選果場の岡本昌樹所長は「昨年から広域選果体制を整備したことで、実需者の注文に一層応えられるようになった。京阪神市場におけるさといものシェア5割以上確保を目指し、伊予美人というブランドをアピールして農家手取りの向上に寄与したい」と意気込みを語りました。

今年度産さといも「伊予美人」初選果の様子

愛媛さといも広域選果場の岡本所長

多収性品種で安定所得確保

めざせ！ 反収10俵!!

JA全農えひめは、中食等が増えている現状の中、不足している業務用米需要に対応するため、多収性品種による契約栽培への取り組みを行っています。業務用実需者等と結びつけることによって、作況や相場に左右されない安定した生産者の所得確保に繋げます。

県内では、平成30年産より多収性品種として「あきだわら」を皮切りに本格的に栽培を開始。令和2年産では、全国的に作付けの増えている人気品種「にじのきらめき」「ほしじるし」等の導入試験も行っています。県内における令和2年産の多収米作付面積は71ha（7JA）ですが、JAと連携を取りながら生産者へ栽培技術の支援を行い、3年産では作付面積100ha、反収10俵を目指します。収穫した米は、大手回転寿司チェーン店や炊飯事業者などに納入します。

JA全農えひめ食糧生産課では、各地に試験圃場を設定して、生育ステージごとのデータを生産指導に活かすほか、多収米コンテストを開催し生産者の意欲向上を図り、さらなる収量のアップを目指しています。10a当たりの収益が一般品種と同等かそれ以上の生産者も出てきており、「コシヒカリ」と「ヒノヒカリ」の間に収穫できることから、収穫作業の分散も可能と考えます。

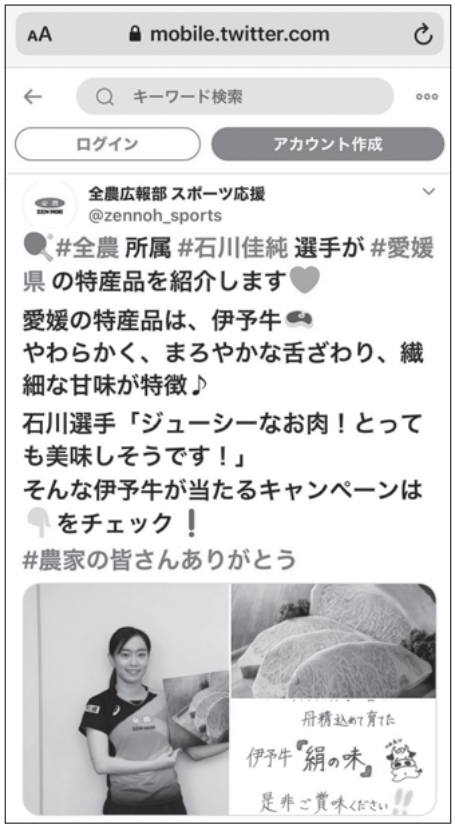
生産者との意見交換

「届け！47都道府県特産品プレゼントキャンペーン」

「伊予牛『絹の味』黒毛和牛」を石川佳純選手がPR！

JA全農えひめは、「響け！大地のエール『#農家の皆さんありがとう』プロジェクト」の「届け！47都道府県特産品プレゼントキャンペーン」で「伊予牛『絹の味』黒毛和牛」を提供しました。全農所属の卓球日本代表・石川佳純選手が全農Twitterやキャンペーンサイトなどを通じて、コロナ禍にも負けず、農家の皆さんが丹精込めて育てた伊予牛『絹の味』を食べてほしいという思いを伝えました。

同キャンペーンは、コロナ禍でも安心・安全な農畜産物を消費者にお届けする農家の皆さんに感謝と応援の気持ちを伝えようと石川選手が呼びかける企画「響け！大地のエール『#農家の皆さんありがとう』プロジェクト」の一環として実施。8月21日から8月31日の期間に「全農広報部スポーツ応援」をフォローし、キャンペーンをリツイートした方の中から抽選で47都道府県の特産品をプレゼントしました。



全農Twitterで伊予牛「絹の味」をPR

㈱えひめ飲料が松山東交通安全協会に贈呈

交通安全活動に「POM塩と夏みかん」を役立てて

㈱えひめ飲料は、秋の全国交通安全運動（9月21日から9月30日まで）の啓発活動に役立ててもらおうと、8月24日、「POM塩と夏みかん」（200㎖紙パック）1,000パックを松山東交通安全協会に贈りました。

贈呈商品は、交通安全運動期間中に、松山東警察署管内で実施される「交通茶屋」や「高齢者教室」などの各種イベントで、交通事故防止のチラシや反射グッズとともに配布されました。

同社によるPOM製品の贈呈は、社会貢献活動の一環として2010年から毎年実施しています。

なお、今年度は新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、商品の贈呈式は中止となりました。

「POM塩と夏みかん」を贈呈

オンライン調理実演会開催

学校給食で「はだか麦」の積極活用を

ＪＡ全農えひめは8月20日に、生産量日本一の「はだか麦」に対する理解を深めてもらうとともに、学校給食等における「はだか麦」の新たな活用方法の紹介を目的にオンライン調理実演会を開催しました。実演会は和食給食応援団と共同で実施。栄養教諭や学校栄養職員、保育所栄養士、調理員など約１３０名が参加しました。

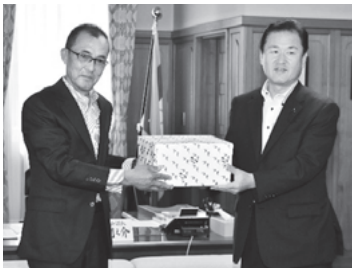
和食給食応援団の西居豊さん（左）、大森さん（中央）、澤田さん（右）

実演会では、若手生産者の大森陽平さんが「はだか麦」の歴史や魅力、生産者の思いについて講演。また、松山市内の和食料理店「日本料理澤田」の澤田昌隆さんが主食・主菜・副菜・汁物全てに「はだか麦」を用いた献立の調理実演を行いました。参加者からは「はだか麦は食物繊維が多いうえに栄養価が高く、給食の献立を考える際に主食以外にも使えそう」と「はだか麦」の導入に意欲的な意見をいただきました。

ＪＡ全農えひめ食糧生産課の池田益夫課長は「愛媛県のはだか麦の生産量は、33年連続生産量日本一であるがまだまだ知名度が低く、食材としての良さを活かせていません。学校給食ではだか麦を積極的に活用いただき、子供たちにとって身近な食材となってくれれば」と愛媛県産はだか麦の普及拡大につながることを期待しています。

愛媛県議会親交会の県産品支援に感謝

県肉牛生産者組織協議会らが表敬訪問


本宮会長（左）、戒能議長（右）

愛媛県肉牛生産者組織協議会をはじめとする農林水産組織４団体は、愛媛県議会親交会の県内農林水産物への支援を受けて、７月17日に愛媛県議会議事堂を表敬訪問し、議員らが購入した商品を届けました。

４団体を代表し、愛媛県肉牛生産者組織協議会の本宮環会長は、「新型コロナウイルスは農林水産物すべてに少なからず影響を与えており、こういった状況の中県議会議員の皆様に農林水産物を購入いただけたのは大変ありがたい」と感謝を述べました。謝意を受けて愛媛県議会戒能潤之介議長は、「これからも少しでも支援していき、国内外に県産品の素晴らしさを是非知ってもらいたい」と話しました。

なお、今回の支援では、新型コロナウイルス感染拡大で需要が減退している県内農産物を買って応援しようと、愛媛県議会議員47名が愛媛県産和牛や乳製品セット等を一人当たり約１８、０００円分購入しました。

オンライン就農相談イベントを実施

ライブ配信で農業現場の生の声をお届け

ＪＡグループ愛媛担い手サポートセンター連絡協議会は、9月19日に開催された「愛あるえひめ暮らしフェア～オンラインで『えひめ』とつながる～」でオンライン就農相談を実施しました。また、当日はＪＡえひめ中央の柑橘研修圃場からのライブ配信も行い、ドローンで空撮した瀬戸内海を一望できる絶景とともに、農業生産現場の生の声をお届けするなど、オンラインツールを生かした様々な取り組みを実施しました。

同協議会は、「愛あるえひめ暮らしフェア」を含め、今年度に入って8回のオンライン就農相談会を実施。下期以降もオンラインの対応が主流となることから、さらなるスキル向上やコンテンツ充実により参加者拡大に繋げます。

研修圃場からライブ配信を行うＪＡ全農えひめ営農支援課吉井一晃さん（左）、ＪＡえひめ中央宮本吉博研修センター長（右）

JA全農えひめ presents

山瀬理恵子のアス飯®講座

～スポーツキッズのサポートについて～ Webセミナー

スポーツに打ち込む子供たちに適したサポート方法を知るチャンスです。
現在、プロサッカー選手の夫をサポートしている山瀬理恵子さんの
知識と経験をもとに、食・脳・精神・言葉・考え方を学びましょう。

山瀬 理恵子 アス飯®料理研究家【アスリート食/専門は植物化学】

1977年9月16日生まれ。北海道十勝郡浦幌町出身。
サッカー元日本代表・山瀬功治さんとの結婚(2003年)後、夫が2度も前十字靱帯断裂にあったのを機にリハビリ食・コンディショニング栄養食の勉学を開始。多数の食やコンディショニングに関わる資格を所持する。

[主な資格]
●食育インストラクター ●アスリートフードマイスター ●スポーツアロマトレーナー
●ハーバルセラピスト ●薬膳スパイスアドバイザー など

[主な実績]
●著書:「アス飯レシピ」(京都新聞出版センター)
●大手食品メーカーのレシピ開発:サントリー、アサヒ、カルビー、キューピー等
●メディア出演:京都新聞、西日本スポーツ新聞、愛媛新聞、南海放送、愛媛CATV等
●その他、講演、栄養調理実習を多数開催。(京都サンガF.C.、アビスパ福岡)

夫の山瀬功治さんは、元サッカー日本代表で、現在は愛媛FC所属

Webセミナー

① **アス飯講座**(45分)
② **相談タイム**(15分)

開始10:30～11:30終了
受講方法は、FM愛媛ホームページに明記しております。

出張アス飯

親子料理講習 栄養素からレシピを組み立てる「アス飯®」を実際に調理してみましょう。
12/25 金 受付:10:00～ 開始10:30～13:00終了

山瀬理恵子さんの著書「アス飯レシピ」

Webセミナーへの参加回数が多い参加者の中から、抽選で20名に、山瀬理恵子さんの著書「アス飯レシピ」をプレゼント!!

実施日	内 容	テーマ・会 場	参 加 費	参加人数
8/19 水	Webセミナー	≪食事は人間の土台≫ そもそも食とは？ サポートとは？ 生活リズムを見直す	¥2,000	約50名
9/16 水	Webセミナー	≪食事で体をつくる≫ 背を伸ばす・持久力・筋力・疲れをとる	¥2,000	約50名
10/28 水	Webセミナー	≪最高のパフォーマンス≫ 試合や勝負に向けてできること	¥2,000	約50名
11/18 水	Webセミナー	≪脳・精神力≫ 考え方・リラックス方法・言葉	¥2,000	約50名
12/25 金	親子料理講習	「アス飯」クリスマスバージョン 松山東雲短期大学内調理実習室	¥2,000 +材料費 ¥500／人	10組 20名

※新型コロナウィルス対策の影響により、日時・場所・内容が変更となる可能性があります。詳しくはFM愛媛のホームページをご確認ください。

お申し込み方法 FM愛媛ホームページ https://www.joeufm.co.jp/

READERS通信

農の風景を読んで。久万高原トマトは甘くて果肉に弾力があり、我が家では夏の食卓に欠かせない存在です。
（松山市・PN：アーヤさん）

㊝久万高原のトマト、おいしいですよね。トマトにはダイエット効果もあるとのことで、私もいつも食べています。

エッセイを読んで。結果のみが命のアスリートの世界は厳しい。そんな世界にいたからこそ、その心理は悟りの境地に至っていると感じました。
（伊予市・PN：ビーケンさん）

㊝山瀬さんの体験に基づいて書かれたエッセイは、読んでいてとても印象深く、毎回引き込まれました。長期にわたってエッセイを執筆いただきありがとうございました！

コロナウイルスの影響で全国的にも厳しい状況が続いていますが、ステイホームの間に子供達と一緒に料理を作ったりして、できるだけ前向きに過ごすよう心がけています。その中で改めて地元の農作物のおいしさや郷土料理などを子供達に伝えていきたいです。伊予美人は子供も私も大好きなので秋に食べるのが待ち遠しいです。
（宇和島市・今城　倫哉さん）

㊝コロナウイルスで生活様式は大きく変わってしまいましたが、地元の農産物や観光地を見つめなおす良い機会にもなっていると感じております。この機会に是非お子さんたちにも、料理を通じて愛媛のおいしい農畜産物をお伝えいただけたらと思います。

「伊予美人」の取り組みは、皆様の結集の結果で素晴らしいと思います。これからも様々な問題はあるかと思いますが、皆様頑張ってください。
（宇和島市・長下　政恵さん）

㊝愛媛さといも広域選果場は、これからも「伊予美人」ブランドの向上や生産・販売体制強化に邁進していきます。今後ともご指導ご鞭撻のほどよろしくお願いいたします。

愛媛のこだわり卵「媛の愛」について、ネット販売が開始されたとのことなので、注文してみたいと思います。
（四国中央市・仙波　美和子さん）

㊝愛媛のこだわり卵「媛の愛」はＪＡ全農えひめ直販ショップ等で絶賛販売中です。「たまごかけご飯専用醤油」とのセット販売もオススメです！

身近にたくさんあるきゅうりですが、酢の物、漬物以外の料理法がわかってよかったです。家でも挑戦してみようと思います。
この暑い夏はきゅうりとソーメンの組み合わせが良かったです。
（大洲市・PN：ゆうちゃんママさん）

㊝ソーメン・冷麺といった冷たい麺類ときゅうりの組み合わせは最強ですね！夏場は毎週食べていた気がします。

お知らせ

読者名簿更新について

ＪＡ全農えひめ情報誌「あぐり～ど」は、愛媛県内ＪＡの役員（非常勤理事・監事含む）・職員、生産組織や女性組織のリーダー、県行政や関係機関、県内報道機関を対象に無料配付しています。
読者名簿の更新を随時行っています。名簿更新により、新たにお届けする方とお届けできなくなる方がいらっしゃいます。皆様のご理解とご協力をお願いいたします。

編集後記

「GoTotラベル」が始まり、連休中は予想以上の盛り上がりを見せましたが、皆さんはどのように過ごされましたか。私はまだ遠出する勇気がなかったので、３年ぶりの地元愛媛をドライブがてら観光するにとどまりました。このように地元の観光名所や宿泊施設にプチ旅行するパターンが増えており、今回「農の風景」で取材させていただいた「丹原もぎたてクラブ」さんでも、昨年度よりお客様は増加しているとのことでした。
新型コロナウイルスの影響はまだまだ続いていますが、この機会に地元の良さを再確認するのも悪くないと思いました。
（純）

今月のクイズ

愛媛さといも広域選果場で選果・出荷するのは

さといも「伊○美○」

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

2020年11月15日（当日消印有効）

発　表

「あぐり～ど」12月号で発表します。

当選者発表

８－９月号の答えは「ＪＡ全農Presents山瀬理恵子のアス飯」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。
石村　繁弘さん（四国中央市）
植田　　稔さん（四国中央市）
篠原　則子さん（四国中央市）
松木　慎一さん（新居浜市）
村越久美子さん（今治市）
乾　　結羽さん（今治市）
田中　友美さん（今治市）
村上　一博さん（八幡浜市）
山田八重美さん（宇和島市）
松本　浩二さん（宇和島市）

NOW NOW COOKING

今月の素材 栗

▶（右）栗むかご飯、（左前）ゴロッと栗の白和え、（左後）紅葉鯛丹波蒸し

粒は大きく、甘さは上品、風味よし
愛媛は生産量全国3位の産地だよ

指導／愛媛調理製菓専門学校　月原　光崇先生

紅葉鯛丹波蒸し

〈材料・４人分〉　※１人あたり約98kcal

	栗	12個
	塩	少々
	鯛切り身	30g４切
	塩	少々
	酒	少々
Ⓐ	だし	400cc
Ⓐ	塩	小さじ１～
Ⓐ	酒	小さじ１～
Ⓐ	薄口醤油	少々
	水溶き片栗粉	大さじ１

〈作り方〉
①栗は鬼皮・渋皮をむき、水にさらし、水気を拭き取りバットに並べ薄く塩をふり、蒸し器で火が通るまで蒸す。
②①を温かいうちに、粗めの裏ごし器でこす。
③鯛は薄く塩をふり、10～15分おく。
④③をバットにのせ、酒をふり、蒸す。８割ほど火が通れば、②を上にのせ、再度蒸す。
⑤鍋にⒶを合わせ、水溶き片栗粉でとろみをつけ、銀あんを作る。
⑥器に④を盛りつけ、⑤を張る。

ゴロッと栗の白和え

〈材料・４人分〉　※１人あたり約164kcal

	栗	12個
Ⓐ	水	200cc
Ⓐ	砂糖	100ｇ
	絹ごし豆腐	1／2丁
	練りゴマ	小さじ２
Ⓑ	酒	小さじ１～
Ⓑ	塩	少々
Ⓑ	砂糖	少々
Ⓑ	薄口醤油	少々

〈作り方〉
①栗は鬼皮・渋皮をむき、水にさらし、下茹でする。
②Ⓐを鍋に合わせ、水気を拭き取った①を入れ、10～15分間炊く。
③フードプロセッサーに水切りをした絹ごし豆腐と練りゴマを入れ、きめ細かくなるまで回し、Ⓑを加えて味を調える。
④②の汁気を拭き取り、ボウルに入れ③と和え、器に盛りつける。

栗 零余子ご飯

〈材料・４人分〉　※１人あたり約319kcal

	栗	12個
	ムカゴ	40ｇ
	三つ葉	1／2束
	米	２合
Ⓐ	水	500cc
Ⓐ	昆布	10ｇ
Ⓑ	塩	小さじ２～
Ⓑ	酒	大さじ２～

〈作り方〉
①鍋にⒶを入れ、常温で１時間ほど置き、水出ししておく。
②栗は鬼皮・渋皮をむき、水にさらす。ムカゴは水でよく洗う。
③三つ葉は下茹でし、冷水にとり、水気を絞って長さ３㎝に切る。
④①を弱火でじっくり火にかけ、うま味が出たら火を止める。冷めればⒷを加え、味を調える。
⑤炊飯器に米と②、④を入れて炊く。
⑥炊きあがればやさしく混ぜ、器に盛り、③を散らす。

POM
果汁100%
愛媛みかんストレート

愛媛の美味しさが詰まった贅沢な味
“愛媛産柑橘のおいしさ”にこだわり、
ストレート果汁のみを使用した果汁１００％ジュース。
うんしゅうみかん特有のコクのある味わいと、
爽やかな香りが楽しめます。

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
https://www.ehime-inryo.co.jp
（通販専用）https://www.pom-j.com

あぐり～どぴ
2020 10-11月号 No.1013
●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／中矢 琢
●編集部／総務課☎(089)948-5323 ●印刷／コープ印刷㈱

美しくつよく 華やかなお米

ひめの凜

HIME NO RIN

11月上旬発売開始予定

炊きたても、さめても、おいしい。愛媛の新しいお米、ひめの凜。

1. 大粒で透き通るような美しさ
2. 華やかな香り、しっかりとした噛みごたえ
3. 口の中にすっと広がる上品な甘み
4. 炊きあがりツヤツヤ、冷めても美味しい
5. 夏の暑さに強く、たくさん収穫できる

愛媛県米麦振興協会 ／ JA全農えひめ 〒790-8555 愛媛県松山市南堀端町2番地3 Tel.089-948-5411

VOC FREE T&K
VOC(揮発性有機化合物)成分フリーのインキを使用して印刷しました。
UD FONT

ehimenosyoku
「えひめの食」Instagram Follow Me !
あぐり～どはWEBでも読めます
http://www.eh.zennoh.or.jp