

# みらい~と

JA全農えひめ情報

| 12  
2020 · December



特集

畜産  
養豚生産基盤  
再整備の取り組み



JA全農えひめ



▲収穫間近の「しづく媛」。県内43名の生産者が36haの田で139tを生産する



▲県内の蔵元がつくる統一銘柄「しづく媛」。旨味とやわらかい酒質が特徴



▲繁忙期には24時間フル稼働する酒米センター内部。右側ラインが酒造搗精機



▲寒暖差のある下林地域で、背後の皿ヶ嶺の清冽な山水を引き栽培する八木さんは地域農業の中核を担う頼もしい存在

四国一酒蔵数が多い愛媛県、県産の酒米には食用の「松山三井」を使っていました。全国各地でオリジナル日本酒づくりの機運が高まる中、愛媛県では平成19年に「松山三井」から開発された愛媛初の酒造好適米「しづく媛」が誕生しました。

東温市で約5haの田畠をもつ八木久夫さんの周辺でも「しづく媛」の栽培が増えています。退職を機に専業農家となっていた八木さんは6年前に「しづく媛」の栽培という新しい挑戦を始めます。最初は20aの田で手さぐりの状態から。1年1回の真剣勝負です。基本的に忠実に、そして稻の状態を見ながらの水管理、葉に異常はないかと丹念な観察、土壤分析、適時追肥、毎年細かなデータをとり、手ごたえをつかみつつ米の評価は一等に。しかし他地域では特等が出で、「ならば、ここでもできるはず！」と奮起します。昨年は60aの田で、防除薬剤を変え夏の高温期は流水を続けて水温を下げる新たな試みの下、念願の特等米となりました。

酒米センターは四国で2つしかない酒米専用の米を磨く搗精工場です。搗精歩合は75%から究極の大吟醸酒となる25%まで対応ができ、丁寧な搗精により、蔵元の要望する酒米に仕上げて納品しています。

栽培から醸造まで全工程を一貫して愛媛でつくる愛媛のお酒「しづく媛」。コロナ禍中はご家庭で、愛媛の食材を肴においしい晩酌はいかがでしょう。

## 酒米・しづく媛（県内全域）



2020年12月号

## CONTENTS

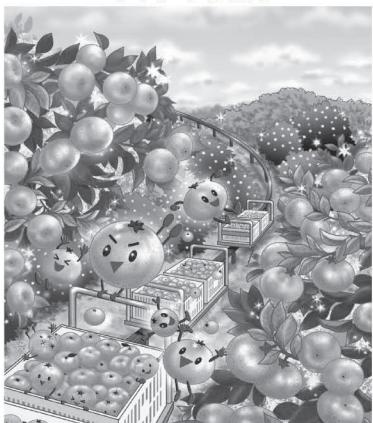
### 全農グループの経営理念

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



耕して天に至る急傾斜のみかん山。きらきらと光り輝く海を眼下に、みかんの収穫が続いています。みかんを人力で担ぎ下ろす作業は重労働。そこで活躍するのがモノレールです。昭和41年に開発され、伐採や基盤整備を必要とせず、労力が半減する、みかん農家の救世主でした。それから約半世紀、今日もまた山盛りのみかんを積んだモノレールが進んでいきます。

●表紙：みかん山モノレール  
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。

農の風景Vol.219

### 酒米・しづく媛

②

〈特集〉  
「家族経営における畜舎・施設導入支援（賃貸）事業」を活用した養豚生産基盤再整備の取り組み

⑥

THE・ねっとわーく

⑨

トピックス

⑩

ふるさと ESSAY VOL.287  
**町の大工さん 木工作家になる**

酒井 久夫さん

⑫

TOPIC NEWS

⑯

READERS通信  
NOW NOW COOKING

〈今月の素材〉 **さといも（伊予美人）**

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株  
<http://ai-pax.jp/>

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

◆えひめライス  
<http://www.himerice.jp/>

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

◆JAえひめ物流株  
<http://www.jat-ehime.co.jp/>

# 「家族経営における畜舎・施設導入支援（賃貸）事業」を活用した養豚生産基盤再整備の取り組み

## 本県養豚生産基盤の維持拡大に向けて

近年の畜産環境は、素畜価格の高騰や飼料価格の高止まりもあって、生産者の経営を圧迫する状況が続いています。また、生産者は生産基盤維持のため、JAの資金を利用して素畜を導入する預託制度を利用している場合もありますが、限度額超過のケースもあり、生産者の資金対応が厳しくなっています。

そのため、JA全農では肥育素牛資金対応サポート等、JA三井リース・県本部による実質的な導入資金負担軽減支援策を行っています。

また、平成30年度第1回畜産事業委員会（平成31年3月15日開催）

では、全農畜酪事業部の方針について、今後の畜産・酪農事業における事業強化の考え方が承認され、中期3カ年計画の重点実施策として、①本会グループ自らCS・CBS農場などを設置し地域の畜産生産を支援する、②家族経営における畜舎・施設導入時の初期投資負担を軽減する支援（賃貸）事業を構築する、③系統食肉事業の諸機能適化に向けた協議を実施する、の3本柱をすすめることとした

ました。

一方、本県では、家族経営農家における後継者就農もあり、生産拡大に向けた意欲高揚なども見られるものの、畜舎・堆肥舎の老朽化がすすみ、修繕費などのコストの增高や生産性の低下がみられます。このことから、畜産クラスター

事業（5ページ参照）を活用した施設の新設や修繕・改修・機械化、また休閑施設の利用による生産基盤の拡大をすすめることが求められています。

このような状況のなか、愛媛県本部では中四国最大の本県養豚生産基盤の維持・拡大に向けた取り組みをすすめるにあたり、「JA全農えひめ養豚生産基盤プロジェクト」を策定。脆弱化する県域の生産基盤の補完にむけ従来の素畜導入支援事業に加え、「家族経営における畜舎・施設導入支援（賃貸）事業」（以下、本事業）についてJA全農およびグループ会社が一体となって取り組むこととした。本事業を活用して県本部

が所有する愛媛SPF豚センターの改修および同管内養豚生産農場

の施設更新を行います。完成後は、両施設を管内養豚生産者に賃貸を行うことで、施設の更新にかかる生産者の初期投資負担を軽減し、本県養豚生産基盤の維持・拡大に繋げる取り組みを実施します。

なお、令和元年度以降の本事業の取り組み計画では、養豚が愛媛と岐阜の2県、繁殖牛が宮城・広島・福岡など9県、酪農が青森・長野など8県となっています。宮城県本部では平成29年度以降、繁殖牛舎取得で6JA32農場（新規就農含む）、概ね272,000千円の施設取得を実現しています。

## 「家族経営における畜舎・施設導入支援（賃貸）事業」とは

### 〈事業内容〉

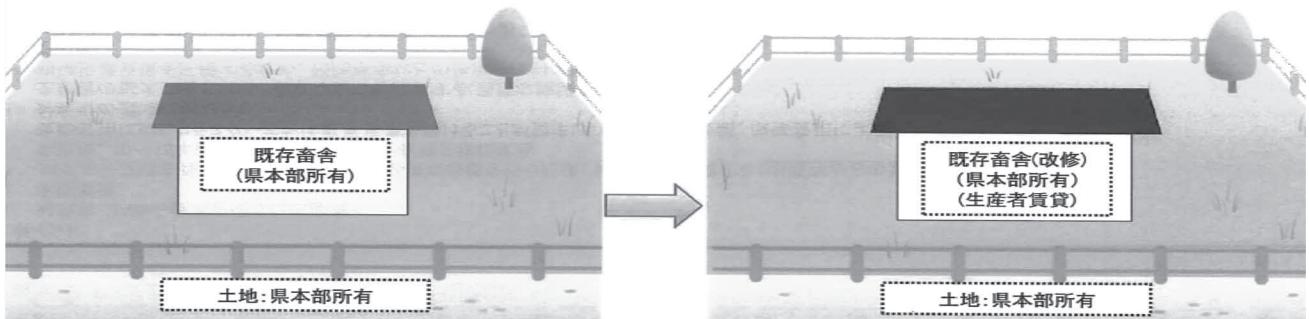
項目	内 容
貸付主体	全農県本部（全農グループ農場会社）
対象生産者	J Aからの推薦を受けた生産者
対象畜舎・施設	畜舎、畜舎と一体的に整備する機械類（自動給餌器など）、飼料庫、堆肥舎
賃貸料	減価償却費+公租公課+金利+（地代）+火災保険等
賃貸期間	5～15年
所有権の移転	賃貸期間終了後、生産者に残存簿価で売却



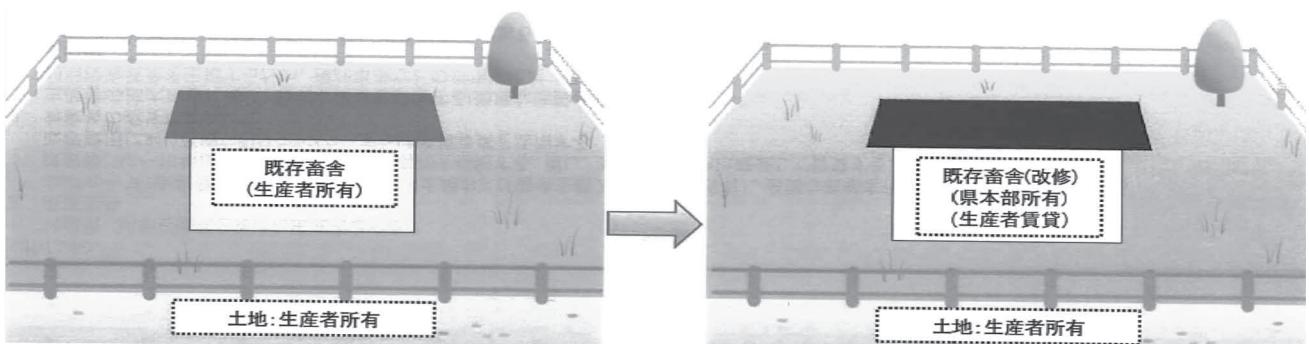
▲畜舎で育てられる子豚

### 〈事業イメージ〉

- ① 既存施設を改修後、別の生産者が継承（愛媛SPF豚センターのケース）



- ② 生産者の既存畜舎を改修後、本人へ賃貸（新設肥育豚舎のケース）



## 愛媛SPF豚センターの改修および管内養豚生産農場の施設取得の概要について

愛媛SPF豚センターの改修および管内養豚生産農場の施設取得の概要について  
既存の施設改修が大部分となつては、本事業ならびに畜産クラスター事業の施設整備事業（畜産・酪農収益力強化整備等特別対策事業、国1／2補助）を活用し、次のとおり実施します。

### 1. 愛媛SPF豚センター

平成28年度から全農畜産サービス株へ賃貸していた愛媛SPF豚センター（旧広見種豚増殖センター）の種豚供給事業終了にあわせ、当該施設の種豚舎、分娩・離乳舎、育成舎、堆肥攪拌機を改修し、繁殖・子豚生産農場として整備します。

なお、種豚舎、分娩・離乳舎、堆肥攪拌機は令和2年8月末、育成舎は11月末にそれぞれ改修が完了しました。

### ○愛媛SPF豚センターの投資概要（鬼北町出目）

既存の施設改修が大部分となつては、本事業ならびに畜産クラスター事業の施設整備事業（畜産・酪農収益力強化整備等特別対策事業、国1／2補助）を活用し、次のとおり実施します。

### 2. 管内養豚生産農場

愛媛SPF豚センターで整備した繁殖・子豚の供給先として、



(育成舎)  
舎内全景



(分娩舎)  
監視制御モニター



(種豚舎)  
排気ファン設置



(育成舎)  
W型給餌器



(分娩舎)  
空調制御コンピューター（各部屋）



(分娩舎)  
クーリングパッド設置

同地区内であつて本事業に参画する管内養豚生産農場敷地内に、

畜産クラスター事業を活用し、肥育豚舎を新設します。施設は令和3年2月末完成を目指します。

新設する肥育豚舎は、次のとおりです。

### 生産基盤再整備に伴う 事業効果について

間出荷頭数7,200頭を予定しています。

### ○管内養豚生産農場の投資概要 (鬼北町久保)

肥育豚舎の事業費が全体で363,600千円、県本部費用が192,600千円を負担し、畜産クラスター事業補助金の支出が171,000千円となります。

愛媛SPF豚センターの改修費用を合計すると、総事業費498,000千円、県本部負担300,300千円、畜産クラスター事業補助金支出が197,700千円となります。(金額は全て予定額)

### ○新設する肥育豚舎の特徴

旧豚舎は平成30年度に西日本豪雨で深刻な被害を受けたことから、新設する肥育豚舎は床面を1mほどかさ上げし、肉豚や機材への影響が最小限となるよう工夫がなされています。飼養規模は、當時飼育頭数が約4,000頭、年

肉豚7,200頭（現状+90頭）、肉豚2,000頭（現状+4,200頭）と規模拡大になります。

関連して、JA西日本くみあい飼料(株)の配合飼料取り扱いが約2倍となり、食肉センターのJAえひめアイパックス(株)の肉豚屠畜頭数や豚肉カット数量が増加するとともに、種豚供給元の全農畜産サービス(株)の種豚供給頭数が増加します。

その他、物流、資材、設計など関係する事業についても事業効果を図ることができます。

今後も、「JA全農えひめ養豚生産基盤プロジェクト」に基づいた基盤整備を行い、増頭計画を進めながら、系統ブランドの「ふれ愛・媛ポーク」生産頭数14,000頭の達成を目指した取り組みを展開します。

## 1. 畜産クラスターとは

畜産農家をはじめ、地域の関係事業者が連携・結集し、地域ぐるみで高収益型の畜産を実現するための体制。

## 2. 畜産クラスター事業

### ①施設整備事業（畜産・酪農収益力強化整備等特別対策事業、国1/2補助）

畜産クラスター計画に位置付けられた中心的な経営体に対し、収益性の向上に必要な施設整備等を支援。

### ②機械導入事業（畜産高度化支援リース事業、国1/2補助）

畜産クラスター計画に位置付けられた中心的な経営体に対し、収益性の向上に必要な機械のリース事業を支援。

### ③調査・実証・推進事業

収益性の向上を目的とした新たな取り組みを行う畜産クラスター協議会に対し、その効果を実証するために必要な調査・分析を支援。

## 3. 畜産クラスター協議会の設置

県内の畜産生産基盤強化を図るために、生産基盤の再編、生産性向上対策、後継者育成に伴う規模拡大及び地域関係団体と連携した県域分業体制を構築し、県内畜産の収益力向上を図ることを目的として県域版の「愛媛全農畜産クラスター協議会」を設置。



THE

# ねことわーく

## 「愛媛みかん大使による 消費宣伝キャンペーンを実施！」

果実課

J A全農えひめ果実課は、今年も愛媛みかんの本格出荷にあわせ、首都圏と関西地区で、「愛媛みかん消費宣伝キャンペーン」を実施しました。

10月29日には、早生みかんの本格販売と愛媛みかん消費宣伝キャンペーんのスタートにあたり、2020



▲中村知事もリモートで愛媛みかんの販売協力を呼びかけた



▲中村知事（中央）を訪問

愛媛みかん大使とJ A全農えひめの関岡光昭県本部長が、愛媛県庁に中村時広知事を表敬訪問しました。愛媛みかん大使は「全国の皆さんに少しでも愛媛みかんを知つていただき、一人でも多くの方に食べていただけますように、笑顔で精一杯PRしてまいります」と伝え、カゴいっぱいの愛媛みかんを手渡しました。



▲市場では県内早生みかんやポスターの展示他、PR動画を放映

### 愛媛みかん消費宣伝キャンペーン

今年の愛媛みかん消費宣伝キャンペーンは、11月5日に首都圏、11月12日～11月13日に関西地区で実施しました。

県内産早生みかんが出揃った11月5日には、東京・大田市場競売場で初荷セレモニーを行い、早生みかんの出荷スタートと愛媛みかんの品質をアピールしました。

キャンペーン期間中は、マスコミ訪問活動や市場訪問などを精力的に行い、愛媛みかんをPRしました。

### 「オレンジロード」について

J A全農えひめは、今年も11月3日「みかんの日」から4月14日の愛を深める記念日「オレンジデー」まで、「オレンジロード」として取り組んでいます。「オレンジロード」は、「愛のシンボル」であるオレンジ季節の旬の柑橘を「オレンジデー」までの記念日ごとに贈り合うことで、愛を育み深めていく「道のり」です。今年も、県内JAと一体となり、温州みかんやこれから旬を迎える愛媛県産柑橘の消費拡大と「オレンジデー」の定着に向けて取り組みます。



▲マスコミ各社を訪問

# 「愛媛かんきつ部」結成! ティモンディの2人がキャプテン・部長に

## ◇「愛媛かんきつ部」就任式

愛媛県とJA全農えひめは、タレント・ティモンディ（済美高校卒業）の高岸宏行さんと前田裕太さんを「愛媛かんきつ部」のキャプテン・部長に任命しました。

「愛媛かんきつ部」は、コロナ禍で消費者の健康への意識が高まっていることを踏まえ、「ココロとカラダにビタミンを!」をスローガンに、愛媛県産のかんきつを多くの人に手に取つてもらうことを目的に結成。11月29日に行われた就任式ではティ



▲ティモンディの2人が「愛媛かんきつ部」部長・キャプテンに就任



▲高岸さんが「たべればわかる!」のキャッチコピーで愛媛みかんをPR



#たべればわかる  
愛媛のかんきつ  
プレゼントキャンペーンの  
詳細はコチラ↓



今後もかんきつ部は首都圏を中心  
に活動を広げていきます。応援よろ  
しくお願いいたします。

ティモンディの2人に、愛媛かんきつ部監督の中村時広県知事から任命書が手渡されました。

ティモンディは、「愛媛の象徴でもあるみかんを日本中に、世界中に全力応援で広めていきたい」と決意表明を行い、「たべればわかる!」と今回のキャッチコピーを力強くアピールしました。中村県知事は「2人の明るさ・楽しさが愛媛県に大きなパワーを与えてくれると心から期待しています」と激励しました。

## ◇愛媛県産かんきつPR発表会

「愛媛かんきつ部」のティモンディの2人は、マネージャーに就任したもののまねタレントのみかんと共に11月5日に東京都で開催された愛媛県産かんきつPR発表会に出演。発表会ではみかんを試食し、「甘くておいしいですね!」「食べれば笑顔になること間違いない!」と愛媛県産柑橘のおいしさを全国にPRしました。

また、発表会終了後に、ティモンディの2人は「剛速球配達プレゼント」として、都内の長谷戸小学校を訪問。子供たちに愛媛みかんをお届けしました。

このキャンペーンは、インスタグラム上で行うフォトコンテストで、「#たべればわかる愛媛のかんきつ」のハッシュタグをつけて、愛媛県産の柑橘を食べて笑顔になった写真やスイーツを作った写真、柑橘の皮を使つたアイデア料理等の写真を投稿いただいた方から抽選で100名様に愛媛県産柑橘をプレゼント。応募期間は11月5日～2月28日です。

奮ってご参加ください。  
現在、インスタグラムで「#たべればわかる愛媛のかんきつ」プレゼントキャンペーンを実施中です。

## ◇「#たべればわかる愛媛のかんきつ」プレゼントキャンペーン開催

現在、インスタグラムで「#たべればわかる愛媛のかんきつ」プレゼントキャンペーンを実施中です。

## ●令和2年度愛媛県園芸大会

# 「広げよう柑橘の世界！届けよう愛媛の心」



愛媛県とJA全農えひめ、愛媛県果樹同志会は、10月14日、松山市の(株)えひめ飲料で、「広げよう柑橘の世界！届けよう愛媛の心」をテーマに、令和2年度愛媛県園芸大会を開きました。

大会は昭和22年から果樹農業の振興をめざし毎年開催。今年度は新型コロナウイルス感染症予防対策として県内在住者のみの参加とし、人数を絞って座席の間隔を広くとり、消毒液や受付のビニールシートなど感染症対策を徹底して開催。生産者、JA・市場等から関係者約200人が出席しました。大会では園芸功労者表彰、令和元年度優良指定卸売会社として京都青果合同(株)の紹介、県外市場からお礼やお祝いのビデオメッセージが寄せられました。

大会宣言では新型コロナウイルス感染症の流行や、果樹への影響が懸念されるTPP11、農業改革等が進められようとしている中で、将来に明るい展望を持って経営に専念でき、次代の後継者に安心して経営をつなぐため、経営基盤の強化や産地づくり、積極的な食育・宣伝活動による消費拡大に取り組むことを確認。①基本管理の徹底で高品質連年安定生産、②計画出荷で信頼される産地づくり、③基盤整備で災害に強い園地づくりを、④積極的な情報発信で消費拡大を進めようーを満場一致で採択しました。

また、2020愛媛みかん大使の4人の紹介、JA全農えひめから「令和2年産愛媛産柑橘の生産販売状況と宣伝計画について」、愛媛県ブランド戦略課から「県産かんきつPR事業」の報告、(株)創風土の代田実さんによるビデオ講演がありました。

なお、令和2年度園芸功労者表彰受賞者は次の皆さん（敬称略・カッコ内は推薦地方局・JA名）。

### 【愛媛県農産園芸功労知事表彰】

▽玉井行雄（東予）▽津田康弘（同）▽山岡欣也（中予）▽井上憲久（南予）▽玉井健次（同）

### 【果樹産業振興桐野基金果樹産業功労者表彰】

▽森田勲（おちいまばり）▽村上孝行（同）▽角田義晴（えひめ中央）▽只信肇（同）▽福井孝行（同）▽松田幾弘（にしうわ）▽井上仁（同）

### 【果樹産業振興全農愛媛県本部長賞】

▽桑木研造（えひめ中央）▽崎山一生（同）▽菊池政弘（にしうわ）



▲知事表彰を受ける玉井さん



▲京都青果合同株式会社から寄せられたお礼のビデオメッセージを紹介

JA全農えひめ presents  
**山瀬理恵子の  
アス飯<sup>めし</sup>**<sup>®</sup>

～栄養素からレシピを組み立てる「アス飯<sup>®</sup>」～

「食」は、すべての土台。「スポーツ」と「食」の重要な関係を、現J2愛媛FC山瀬功治選手の妻で、「アス飯<sup>®</sup>」料理研究家の山瀬理恵子さんから、直に学んでみませんか？

**「アス飯<sup>®</sup>」講座**  
 Webセミナー/親子料理講習 開催！

アスリートサポートの重要性や、  
 スポーツに打ち込む子どもたちに適した、  
 体づくりや持久力アップに欠かせない食事を学ぼう！  
 8月19日より毎月1回、50名程度を対象として  
 開催します。詳しくは裏面をご覧ください。

8/19(水)  
 スタート

ラジオ局FM愛媛  
 レギュラーコーナー放送中！

毎週木曜日12:05～12:15  
 「noonday pop」内 MC:山崎愛

インスタグラム更新中!!

料理講習会の様子やラジオコーナー収録の  
 様子をインスタにUP!!

Instagramアカウント：  
**noonday\_pop**



山瀬理恵子さん

詳しくはFM愛媛のホームページをご覧ください。  
<https://www.joeufm.co.jp/>

主催 JA全農えひめ

JOEU-FM 79.7MHz  
**FM愛媛**



# 町の大工さん 木工作家になる

子どものためのおもちゃ作りとして始めた木工制作が、大きく変わっていくことになろうとは、この時は思ってもいませんでした。

そのきっかけは、当時の城川町立美術館「ギャラリーしろかわ」が開催した「全国『かまぼこ板の絵』展覧会」です。一般公募で、かまぼこ板に描いた絵を全て展示するという始まつたばかりの企画展に、絵ではなく立体作品を応募しました。すると、その作品を見た館長さんから電話をいただいたのです。

「酒井さんの作品は選外ですが、来館者にとても人気があります。小さな町の小さな美術館から、作家を育てるのも私たちの夢のひとつです。作品展をしてみましょう。そのためには作品を増やしてください」。

作家？作品展？ 突然のお誘いにとにかく驚きましたが、1年の猶予があつたので少しずつ作品を増やしていくことにしました。そして4月から作

品展の開催が決まった年が明けてすぐのことです。新築工事の建前で、不注意により2階から転落。左足の骨折、全治4か月の大ケガをするのです。

ただ、不思議と焦りはありませんでした。作品展のための考える時間が、逆に増えたのです。あれも作ろう、こんなものも面白そう。ネタ帳はすぐにいっぱいになりました。病院に事情を話し、手術後1か月で退院をさせてもらい、妻が運転する退院の道すがら、建材店で資材を購入。その日から作品づくりが始まりました。

まずは、生活にも必要不可欠な松葉杖を作りました。転ばぬ先の杖ならぬ、

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、一歩も明浜町を出でていない「井の中の蛙」を自負する一级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）、ぎゃらりい風早（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）、よんじん和み館（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、馴染みやウイットに富んだタイトルがついている。



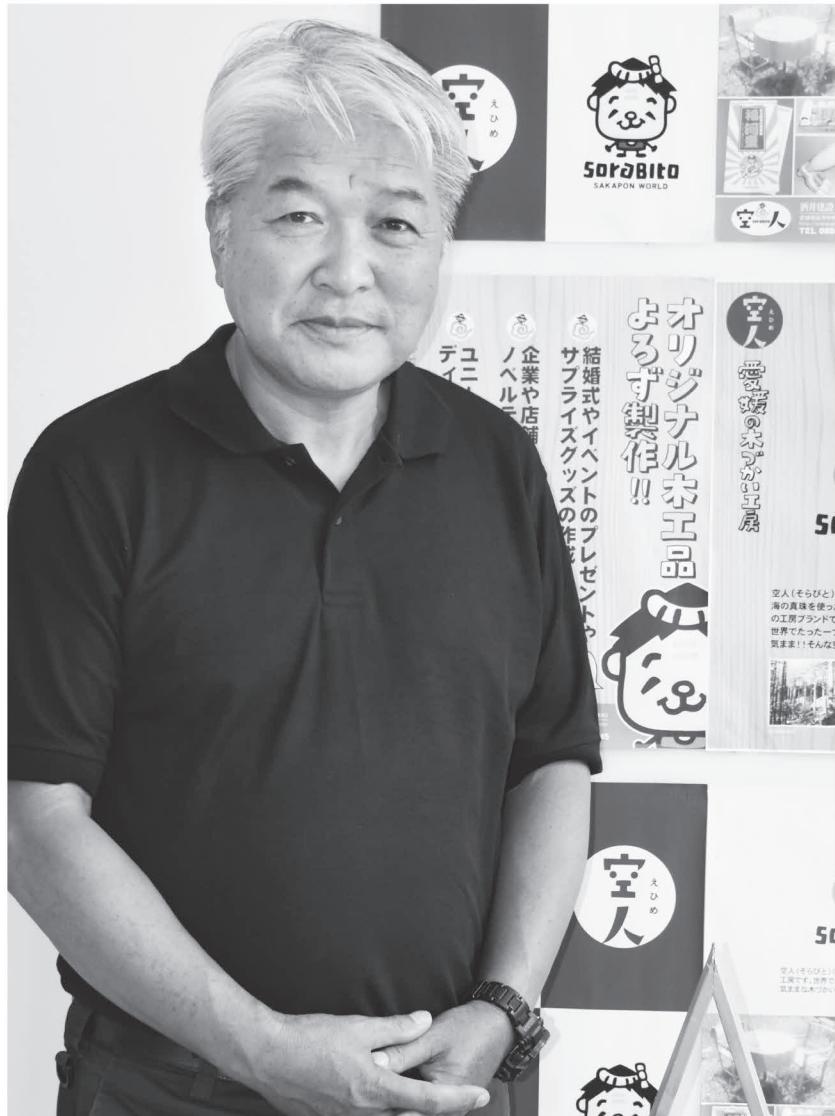
▲「モッコウクジラ」

開けた口には一本一本の歯、肌の質感も見事なマッコウクジラならぬ、木工の鯨。四国西予ジオパーク・明浜町狩浜の段々畑を背景にゆったりと大海ならぬ、大空を泳いでいる



▲「転んだ後の杖」▶

骨折が幸い(?)し、酒井さん自身が最も使い勝手のいい松葉杖が完成した。「転ばぬ先の杖」だったら、ここまで完成度にはならなかつたかも



▲柔軟な表情の酒井さん

「転んだ後の杖」はアタッチメントで上履き用の足と、指示棒の指が交換できたりします。この年はちょうど42歳の厄年でした。厄を一人で受けてくれたと優しい同級生たちは、車椅子で記念旅行に連れていてくれました。日常生活の足となつた「転んだ後の杖」は、旅行先でも作品展でも人気がありました。

初めての作品展では、ギャラリーの皆さん企画力と馴染木工という物珍しさから多くの方々に見ていただきました。「マッコウクジラ」の作品には、「モッコウクジラ」が面白いと来館者の方から助言をもらい、途中からキヤップションを書き換えるといったこともありました。技術力で感心されるより、笑って和んでもらえたとの私の思いがありますので、駄洒落入りのタイトルが多いのです。

作品展を見た方から「帰る途中、ふとタイトルの意味に気がつき、もう一度笑えたよ」といった話を聞いては、この上ない喜びを感じています。

(次回に続く)

令和2年産「紅まどんな・甘平選果目合わせ会」

## ブランド確立に向け期待を裏切らない商品提供を呼びかける



J A 全農えひめ果実課は、11月2日、砥部町のJAえひめ中央麻生支所で「紅まどんな・甘平選果目合わせ会」を開き、ブランド確立に向けて消費者・販売先の期待を裏切らない商品の提供を呼びかけました。

目合わせ会は、品質の向上と品格の統一をめざし、平成24年から行つており、今年度は「紅まどんな」と「甘平」を同時開催しました。JAの販売・選果担当者と

愛媛県から約40人が出席。JA全農えひめの担当者が、出荷要領と選果基準を具体的に説明し、基準を順守して品質・価格に見合った商品を提供するよう確認・徹底しました。

「紅まどんな」と「甘平」は面積・生産量とも年々拡大しており、JA全農えひめでは、目合わせ会の開催やモデル園の設定、販売促進活動などを通じて、ブランド強化に取り組んでいます。

令和2年産「愛媛果試第28号」（紅まどんな含む）の面積は、前年比105%の282ha、生産量は前年比97%の4,180トンを見込み（10月1日現在・JA関係）、「甘平」の面積は、前年比110%の317ha、生産量は前年比91%の1,676トンを見込んでいます。今年産は生産者のきめ細やかな栽培管理で、果実肥大、品質内容ともに良好で、順調に仕上がっています。

令和2年度「愛媛県くり品評会」

## 農水大臣賞に和田清光さん、河崎壽さん

農えひめ集計）は、113ト



果実部門で農林水産大臣賞を受賞した和田さんの出品くり（品種=柴峰）

愛媛県くり研究同志会とJA全農えひめは9月30日、松山市で令和2年度「愛媛県くり品評会」果実部門審査会を開き、農水大臣賞の和田清光さん（JAえひめ中央）をはじめ、各賞を決めました。立木部門についても農水大臣賞の河崎壽さん（JA愛媛たいき）をはじめ受賞者を発表しました。

今回は、各地区から選出された果実部門25点、立木部門16点が出品されました。

愛媛県は、令和元年産の栗生産量が1,350トンで全国第3位の产地。令和2年産については着穂（ちやつきゆう）数は品種や園地によつてばらつきが見られるもの、全体的にやや多めに推移しています。梅雨期の天候不順・日照不足、その後の干ばつなど異常気象が続き、やや小玉傾向ながら、甘みの強い品質の良い実に仕上がっています。

9月末までの市場出荷量（全

（前年比87%）、1kg当たり単価は878円（同102%）。

その他の受賞者は次の皆さん（かつこ内はJA名・敬称略）。

**【立木部門】**▽愛媛県知事賞＝高岡守（えひめ中央）▽全農愛媛県本部長賞＝福井義夫（ひがしうわ）▽くり研究同志会長賞＝上田

農えひめは9月30日、松山市で令和2年度「愛媛県くり品評会」果実部門審査会を開き、農水大臣賞の和田清光さん（JAえひめ中央）をはじめ、各賞を決めました。立木部門についても農水大臣賞の河崎壽さん（JA愛媛たいき）をはじめ受賞者を発表しました。

今回は、各地区から選出された果実部門25点、立木部門16点が出品されました。

愛媛県は、令和元年産の栗生産量が1,350トンで全国第3位の产地。令和2年産については着穂（ちやつきゆう）数は品種や園地によつてばらつきが見られるもの、全体的にやや多めに推移しています。梅雨期の天候不順・

日照不足、その後の干ばつなど異常気象が続き、やや小玉傾向ながら、甘みの強い品質の良い実に仕上がっています。

「ひめの凜」のさらなる生産・販売拡大を目指す

「ひめの凜」販売開始を報告

J A 全農えひめと(株)ひめライ  
スは、11月4日、愛媛県の中村時  
広知事を表敬訪問し、5日から販  
売開始する「ひめの凜」について  
報告を行いました。

「ひめの凜」は愛媛県のオリジナル品種として令和元年度から本格栽培をスタート。大粒でしっかりした噛みごたえと華やかな甘みが特徴で、初年度は好評につきすくに完売となつた人気の品種です。「ひめの凜」の生産は認定栽培者だけに限定しており、栽培マニュアルや県・JAの指導を遵守したこだわりの栽培を行っています。令和2年度は認定栽培者179名で栽培を行い、栽培面積は昨年度から約2倍の123haに拡大しました。

と5kgとなつたため、消費者が求めやすくなつた。愛媛県をはじめ関係機関と協力しながら、「ひめの凜」のさらなる認知度向上と販売数量の拡大に取り組んでいきました。

また、今年「ひめの凜」を栽培された西予市の越智三英さんや西条市の眞鍋美鈴さんからは「来年もプレミアムクオリティを目指したい」との報告がありました。



中村知事（写真中央）と共に「ひめの凜」をPR

「はだか麦」の良さを消費者にPR

はだか麦緊急要請や消費拡大の取り組みを実施

33年連続生産量日本一を誇る愛媛県産はだか麦は、2年連続の大豊作や新型コロナウイルス感染拡大に伴う需要減少の影響で、例年の生産量の約3分の1以上が過剰在庫となっています。

時の調整保管・市場隔離等の対策、「輸入麦から国内麦への切り替え推奨」等6項目について、自民党の県選出国会議員に説明し、生産者が安心して生産できるよう要請しました。

このことからJAグループ愛媛では、愛媛県農業協同組合中央会、JA愛媛農政対策協議会を中心、10月9日、はだか麦の需給対策に関する緊急要請集会を開催しました。「豊作に伴うはだか麦の需要改善対策」、「保管設備・整備に対する支援」、「不足・豊作

A white plate with a small portion of dark grapes and a white bowl containing a clear liquid, likely water or juice.



はだか素: はんを使ったサービスランチ

「栄養価も高いと聞いたので、家でもはだか麦を試したい」と好評をいただきました。

J A 全農えひめの関岡光昭県本部長は、「ひめの凜」について県民に長く愛されるブランドとして、しつかりとした栽培に努めていきたい」と話しました。(株)ひめライスの松田一人社長は、「今年の商品ラインナップは、新たにプレミアムクオリティの2kgを追加し、プレミアムクオリティ・ハイクオリティともに2kg

最優秀賞にJ.Aおちいまばりの合田光さん

## 令和2年度愛媛県TACパワーアップ大会

J A 全農えひめは、10月26日、令和2年度の愛媛県T A C パワーーアップ大会を松山市で開催しました。地域農業の担い手に出向くJA担当者（愛称T A C ＝タック）の活動強化とレベル向上に向け、最優秀賞にJAおちいまばりの合田光さんが選ばれました。

大会は今年で6回目となり今年度はコロナウイルス感染拡大防止の観点から規模を縮小し開催しました。県内JAのT A C 関係者ら28人が参加し、オンラインでもリアルタイムで配信しました。

県内では12JA・115人がT A C活動に取り組んでいます。事前審査を通過した3JAのT A C 3人が、①出向く態勢の強化とJAの総合力の発揮、②環境変化に柔軟に対応するT A C活動の実践、③T A Cのネットワーク強化をテーマに、1人15分で活動事例を発表しました。

合田さんは、「柑橘新規就農者に勧める野菜生産」と題して、取り組み事例を報告しました。収入に不安を覚える新規就農者に対する長茄子の栽培を勧め、柑橘の農閑期の収入源として収入の



(左から) 優秀賞の川村さん、最優秀賞の合田さん、優秀賞の西山さん

県内のTACが活動事例を発表し、最優秀賞にJAおちいまばりの合田光さんが選ばれました。大会は今年で6回目となり今年度はコロナウイルス感染拡大防止の観点から規模を縮小し開催しました。県内JAのTAC関係者ら28人が参加し、オンラインでもリアルタイムで配信しました。

安定化を図りました。同JA管内の長茄子は、例年反当収量が800トン、反当生産額が約200万円と安定しており、柑橘との同時栽培が可能なことから本取り組みで選定されました。TACの積極的な支援により長茄子の目標販売額120万円を大きく上回る134・8万円の販売額となりました。この取り組みによって、生産者所得増大や栽培面積の拡大地域活性化への貢献などにつながったことが評価されました。

学生がデザインした柑橘の段ボールを制作

JAおちいまばりの新たな柑橘PR用段ボール

J A全農えひめ段ボール工場は、J Aおちいまばりが新たに取り組む柑橘PR用段ボールを作しました。これは、J Aおちいまばりが、学生の個性溢れる斬新な発想で新たな段ボールデザインを生み出したことのために、河原デザイン・アーツが詰まつたものの。愛媛・今治から全国へワクワクを届ける一助になれば幸い」と話しています。段ボール工場では、各J Aの多様な販売資材に対する要望に応え、愛媛県産青果物の販売に貢献していく



## 今回作成した段ボール



## デザインした恒岡さん

岡さんは、一パッケージを見て消費者に手に取つていただき、活字だけでは伝わりきらないJAおちいまばりのみかんの魅力を届けたい」と思いを語りました。恒岡さんデザインの段ボールは、「JATOWN」等で販売されるJAおちいまばり産柑橘類に使用されます。

岡さんは、一パッケージを見て消費者に手に取つていただき、活字だけでは伝わりきらないJAおちいまばりのみかんの魅力を届けたい」と思いを語りました。恒岡さんデザインの段ボールは、「JATOWN」等で販売されるJAおちいまばり産柑橘類に使用されます。

J A全農えひめ段ボール工場の藤田担当は、「段ボール箱はただの輸送用の入れ物ではなく、販促の重要なツールのひとつ。たくさんの方々の協力を得ながら出来上

## 中村知事を表敬訪問し 「紅まどんna」シーズン到来を報告

## 愛媛県知事賞に大下克夫さん

J A 全農えひめは、11月18日、「紅まどんna（愛媛果試第28号）」の販売スタートにあたり、中村時広知事を表敬訪問。J A 全農えひめの関岡光昭県本部長とJ A えひめ中央の福島幸則代表理事理事長らが愛媛県の生産概況や販売計画について報告しました。

J A 全農えひめ果実課は、J A 全農が商標登録している「紅まどんな」のブランド確立・強化につなげようと、平成28年産から県内統一の「販売解禁日」（卸売市場販売開始日）を設定しています。解禁日は、品質重視のため作柄及び果実品質内容を考慮して毎年決めることにしており、今年産は11月19日に設定。県内最大産地のJ A えひめ中央をはじめ各産地で順次出荷が始まりました。

中村時広知事は、「今

年の紅まどんなも非常にいい仕上がりで、ファン拡大間違いなし。皆さんも販売をがんばってください」と激励しました。

J A 全農えひめは今後、首都圏と関西圏のデパートなど95店舗で、販売促進活動を行う予定です。



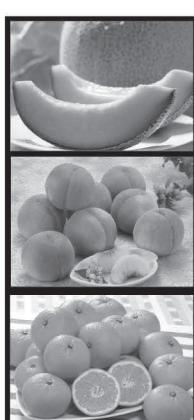
中村知事（中央）にJ Aえひめ中央おひさまキャンペーン隊J A S H ! が紅まどんなを贈呈

J A 全農えひめと愛媛県果樹同志会は、10月27日、宇和島市の愛媛県農林水産研究所果樹研究センターみかん研究所で、令和2年度早生みかん果実コンクールを開催。県内J Aから出品された91点の中から、大下克夫さん（J Aにしうわ）の「宮川早生」が愛媛県知事賞に選ばれました。

J A 全農えひめ果実課は、「今年産の早生みかんの果実肥大は平年並みで、糖は平年並～平年よりやや高く、美味しい果実に仕上がってている」と話しています。表彰は来年3月の愛媛県果樹同志会大会で行われます。

その他の受賞者は次の皆さん（カッコ内はJ A名・敬称略）。

▽全農愛媛県本部長賞＝菊池秀明（にしうわ）▽果樹同志会長賞＝宮本定（同）、▽優良賞＝中井平昌（同）、井上金蔵（同）、石田慎一（えひめ中央）、菊池公成（にしうわ）、槐信行（えひめ南）



組合員の皆様へ  
いつもの食卓へ  
「とつておき」を  
お届けします。

いちばん美味しいのは、旬です。

旬鮮  
俱楽部

「旬鮮俱楽部」のお問合せ・お申し込みは、お近くのJ A（農協）へお問合せください。

皆様に存分に満足していただける旬の品々を  
毎月ご家庭まで産地直送でお届けします。  
旬の味覚が満喫できる月別商品や  
贈り物に適した歳時商品、年間を通じて  
味わえる通年商品まで、ご希望に合わせて  
お選びいただけます。



農の風景を読んで。観光農園で、今年はコロナの影響でぶどう狩りが中止になって持ち帰りのみになったりと、さみしい話題もありますが、地元西条市でも頑張っている農園があり、うれしく思います。

(西条市・PN:のりまきさん)

今年は地元の観光需要が逆に増え、「丹原もぎたて俱楽部」さんも大盛況のようでした。観光農園は密を避けられる行楽としておススメです。

特集記事を読んで。温州みかんの消費宣伝活動は、特に生産者側ではなかなかわからぬ部分なので、詳しく掲載されていてよかったです。

(八幡浜市・PN:らん19さん)

コロナ禍においても、デジタル技術の活用等、最大限のPR活動に努めていますので、愛媛みかんを今後ともよろしくお願いいたします。

愛媛みかん大使の皆さん。本当に愛媛県は柑橘王国です。味や外観等の品質も日本一といつてもいいでしょう。是非全国の皆さんにPRして下さい。

(西予市・井上 次恵さん)

今年度はみかん大使に加え、ティモンディの2名を初めとする「愛媛かんきつ部」も全国にPRを行っていただいている。

今号の「THE ねっとわーく」でも紹介しておりますので、是非ご覧ください。

エッセイを読んで。「三段重のまごとセット」が木でできているとは思えないくらい、とてもリアルで細かいところまで丁寧に作られていて、とてもすごいなと思いました。写真で見るだけでも美味しそうなおせち料理で驚きました。

(今治市・PN:R.O.さん)

モノクロ写真で見ただけでは木とわからないほど精巧な作りで、私も非常に驚きました。お子さんへの愛を感じる素晴らしい作品でした。

オンライン調理実習会やオンライン就農相談イベントなど、コロナ禍でWebによる情報発信が必要不可欠になっています。非対面チャンネルを利用して愛媛県の特産品をどんどん紹介してほしいです。

(松山市・PN:あっちゃんさん)

非対面で情報を発信できるオンラインツールには、まだ可能性があると感じています。オンラインツールを様々な場面でもっと活用できるよう考えていきたいです。

おいしい栗の季節になりましたね。栗ごはんが大好きなのでまた炊いて食べます(ちょっと栗の皮をむくのが大変ですが…笑)。

(松山市・PN:K子さん)

栗の皮をむくのは確かに大変ですよね…笑。しかしその先に待っているのが栗ごはんならば、がんやる気も出てくる氣がします!

## お知らせ

### 読者名簿更新について

J A全農えひめ情報誌「あぐり～ど」は、愛媛県内J A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

冬に入り、新型コロナウイルスが再び猛威を振るい始めました。

当会が開催を予定していたイベントも多くのものが中止・縮小となり、12月に予定していた山瀬理恵子さんのアス飯料理教室も、残念ながら中止となりました。

今年は、思えば始終、新型コロナウイルスに振り回された年でありました。3密を避ける「新しい生活様式」に対応するためにも、オンライン配信やSNSでの情報発信等、デジタル技術の活用をより考えていかなければならぬと痛感する1年でありました。

(純)

## 今月の クイズ

ティモンディの2人が任命されたのは、  
「愛媛か○き○部」

### 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・感想などを書き添えの上、ご郵送ください。

### 締切り

2021年1月15日(当日消印有効)

### 発表

「あぐり～ど」2-3月号で発表します。

### 当選者発表

10-11月号の答えはさといも「伊豆美〇〇」でした。

たくさんのお便りありがとうございます。

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。

長野 美鈴さん(四国中央市)

宮崎 政夫さん(四国中央市)

田中 直子さん(新居浜市)

高橋千代美さん(西条市)

佐多賀友三さん(今治市)

松本 道子さん(今治市)

道休 知江さん(松山市)

足立美知代さん(松前町)

幸山 春美さん(内子町)

山本由美子さん(宇和島市)

NOW NOW COOKING

▶(右前)伊予美人万頭きのこあんかけ、(左前)吹き寄せ寿司、(後)伊予美人すり流し



指導／愛媛調理製菓専門学校 月原 光崇先生

今月の素材

# さといも(伊予美人)



塩もみ、下茹でのひと手間で  
ヌメリとり、味の浸透、バツグンに！

## 伊予美人すり流し

〈材料・4人分〉 ※1人あたり約51kcal	
さといも(伊予美人)	200g
青柚子(すりおろし)	1/2個
だし	400cc
④ 塩	小さじ1~
薄口醤油	少々
水溶き片栗粉	大さじ2~

### 〈作り方〉

- ①さといもは水にさらし、柔らかくなるまで下茹でをする。
- ②①の水気を切り、ミキサーに入れ、だしでのばしてペースト状にする。
- ③②を鍋で温め④を加え、味を調整する。
- ④③を器に盛りつけ、すりおろした青柚子を散らす。

## 吹き寄せ寿司

〈材料・4人分〉 ※1人あたり約478kcal	
さといも(伊予美人)	大1個
だし	200cc
④ 塩	小さじ1~
薄口醤油	少々
インゲン豆	4本
栗	4個
④ 水	100cc
砂糖	50g
ミョウガ	2本
レンコン	1/2節
カマス	1本
昆布	10cm角2枚
④ いり卵	大きさじ1
いくら醤油漬け	大きさじ1
米	2合
寿司酢	適量
白ゴマ	大きさじ2

### 〈作り方〉

- ①さといもは下茹でをして、④で炊く。
- ②インゲン豆は下茹でし、吸汁(だし200cc、塩小さじ1/2~、薄口醤油小さじ1~)に漬ける。栗は皮をむき水にさらし、④で炊く。
- ③ミョウガ、レンコンは下茹でし、甘酢(水200cc、酢100cc、砂糖100g)に漬ける。
- ④カマスは3枚に卸し骨を抜き薄塩をし、昆布に30分程挽み、昆布締めにする。
- ⑤米を少し硬めに炊き、温かい間に寿司酢(酢180cc、砂糖160g、塩30g、昆布3cm角1枚)とゴマを混ぜ合わせる。
- ⑥⑤を器に盛り、①~④を食べやすく切り、⑦と一緒に盛りつける。

## 伊予美人万頭きのこあんかけ

〈材料・4人分〉 ※1人あたり約106kcal	
さといも(伊予美人)	300g
だし	400cc
④ 塩	小さじ2~
薄口醤油	少々
昆布	3cm角1枚
片栗粉	適量
生姜(すりおろし)	20g
エノキ	1/4パック
マイタケ	1/2パック
シメジ	1/2パック
ギンナン	8個
だし	400cc
④ 薄口醤油	50cc
みりん	50cc
水溶き片栗粉	大きさじ1~

### 〈作り方〉

- ①さといもは下茹でし、④で10~15分炊く。
- ②が冷めたら汁気をとり、裏ごし器で細かく裏ごしをする。
- ③②の形を整え、薄く片栗粉をつけ、170~180°Cの油で揚げる。
- ④キノコ3種は食べやすく切り下茹で、ギンナンは塩茹でする。
- ⑤②を鍋に合わせ、④を入れて温め、水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ⑥器に③を盛り、⑤をかけ、すりおろした生姜をのせる。



POM  
蜜柑  
みかん  
果汁20%  
国産  
特許製法果汁  
コク出し製法  
使果汁

みかんを食べたときのような濃厚な味わい！

β-クリプトキサンチン高含有果汁使用

着色料・人工甘味料・保存料不使用



おいしさのヒミツ  
~β-クリプトキサンチンとは~

うんしゅうみかんに特に多く含まれる濃い橙色の色素で、カロテノイドの一種です。また、うんしゅうみかんの味を特徴づける成分の一つですので、色も味も濃厚な「POM蜜柑」が出来上がりました。

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>

やべりーど

2020  
12月号 No.1014

●発行／全農愛媛県本部 〒790-8551  
編集部／総務課(009)9480-5333

●印刷／コープ印刷株  
松山市南堀端町2番地3

●編集人／中矢  
琢

生産者&JA 全国一万人以上の声を反映

価格を  
安く

必要な機能を  
厳選

快適・安全な  
作業性

様々な作業への  
汎用性

生産者の営農規模と栽培品目の拡大を支援する

## 共同購入トラクター



基本型式  
**SL33L**

中型クラス  
**33馬力**  
(ネット値)

型式  
**SL33LFQMAEP**  
キャビン仕様 **359.7万円**  
(税別)

メーカー希望小売価格

型式  
**SL33LFMAEP**  
ローパス仕様 **285万円**  
(税別)

メーカー希望小売価格

型式  
**SL33LFQMAEPC2P**  
半クローラ・キャビン仕様 **412.4万円**  
(税別)

メーカー希望小売価格

標準ロータリーセット型式(オートヒッチはW3P装備で、標準3点リンクのワンタッチ着脱可能)、  
ハイスピード仕様、小径タイヤ仕様(ハウス内作業に対応)など、オプションは裏面へ!

製品紹介動画  
はこちら  
(YouTube)



**JAグループ / 全農**

JAグループは生産者の需要を取りまとめ、一括発注を行うことで、  
メーカーは製造・流通の効率化をはかり、生産者へ価格メリットを還元します。

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



「えひめの食」Instagram  
Follow Me!  
ehimenosyoku



あぐり～どはWEBでも読めます  
<http://www.eh.zennoh.or.jp>