

JA全農えひめ情報

おくらんど

2025

6 - 7
Jun. Jul.

特集

あきたこまちの後継品種
「にじのきらめき」について



全農

JA全農えひめ



▲いとおしそうにきゅうりを見つめる柿谷さん



▲柿谷さんの園地に集うJAおちいまばりの生産者や営農指導員の方々。みんなのにこやかな表情が柿谷さんの人柄を物語る



▲トゲもはっきり見える



▲手入れが行き届いた園地。天井に温度・湿度計をつけて管理する

きゅうりの施設栽培 (今治市波方町)

「きゅうりのご機嫌がいいと僕もうれしい」。

JAおちいまばりきゅうり部会員の柿谷光二さん(43歳)は3棟(約4a)のきゅうり施設の前で満面の笑みを浮かべます。

様々な職を転じ、自分を見失い無職だった8年前。農業はおろか土を触ったことすらなかった柿谷さんが、勧められるがままに耕作放棄地できゅうりを作り始めます。骨組みの残骸にビニールハウスを張った1年目は高温障害で枯れてしまい全滅に。2年目、師匠と敬愛する先輩農家の美しいきゅうりの並びに感動し、教えを乞います。施肥、防除、その方法、すべて師匠に言われるがままに。いつしたらいい? の問いは「今すぐ」と返され、夕方には師匠が確認に来る強力な信頼関係の中、柿谷さんは着実に技術を身につけていきます。きゅうりで生計を立てる目途がついた頃、師匠が他界。「彼がいなければ僕はここまで来ていない」。

手をかければかけるだけ率直に伝えてくれるきゅうり栽培は面白く、その秀品率は75%以上と管内トップクラスです。忙しさも頂点の7月早朝、柿谷さんの性格のようにまっすぐで、すすすく伸びたきゅうりが朝露に輝いています。1日に1,000本以上(約100kg)の収穫、仕分け、出荷10時のタイムリミットまであと〇分ー!! 母・美江子さんと二人三脚で一心不乱の作業が続いています。

めぐり〜ど

2025年6 - 7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



90%以上が水分のすいかは水分補給におすすめです。おいしさ見分け方は、シマ模様が濃く黒く、皮はツヤツヤ、茎が細いと密度も甘みも濃いですよ。たいた音はポンポンと、ハリのある澄んだ音がするものを選びましょう。勉強も農作業もひと休みしていただきましょうか。食べ終わった皮は漬物に活用できますよ。

●表紙：すいか
小林 恵（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「心をつなげる（Agreed）」という意味を込めています。

農の風景 一応援！農業人 Vol.246

きゅうりの施設栽培（今治市波方町）

〈特集〉

あきたこまちの後継品種
「にじのきらめき」について

THE・ねっとわーく

ふるさと ESSAY VOL.314

既成概念&固定観念、
超えて楽しむ
「タンデム自転車NONちゃん
倶楽部」
津賀 薫さん

TOPIC NEWS

READERS通信

NOW NOW COOKING

〈今月の素材〉アスパラガス

JA全農えひめ

ホームページ

<https://www.zennoh.or.jp/eh/>



■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
<https://www.zennoh.or.jp/eh/food/>
※「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
<https://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㈱
<https://fresh-ranran.jp/>

◆えひめライス
<https://www.himerice.jp/>

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

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

特集

あきたこまちの後継品種

「にじのきらめき」について

(園芸農産部 米穀課)

はじめに

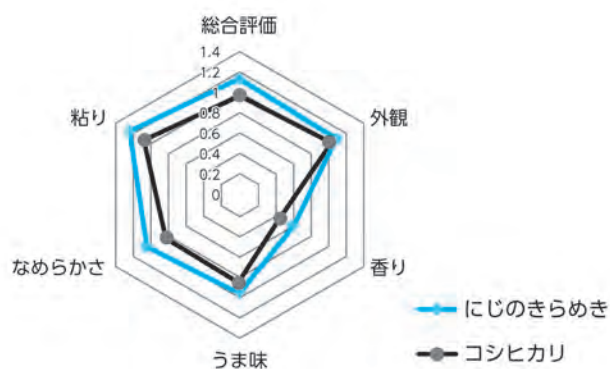
令和6年は、観測史上最も暑い夏になり西日本を中心に米の1等米比率が落ち込みました。ここ数年、夏の高温により全国各地で高温登熟性^{とうじゅくせい}に優れた水稻品種の開発と導入が進められていますが、本県でも「あきたこまち」の1等米比率が著しく低下する中、高温に強い早生品種の導入が望まれていました。

そこで、目を付けたのが、高温登熟性に優れた水稻品種「にじのきらめき」。「ポストあきたこまち」として本格的に導入し、品質・収量向上で生産者の手取りアップを目指すことにしました。

「にじのきらめき」はどんな品種？

「にじのきらめき」は、農林水産省の農業・食品産業技術総合研究機構（農研機構）が開発した品種で、高温に強い「西南136号」（後の「なつほのか」）を母、食味に優れる「北陸223号」を父として生まれ、高温登熟性に優

にじのきらめきの食味



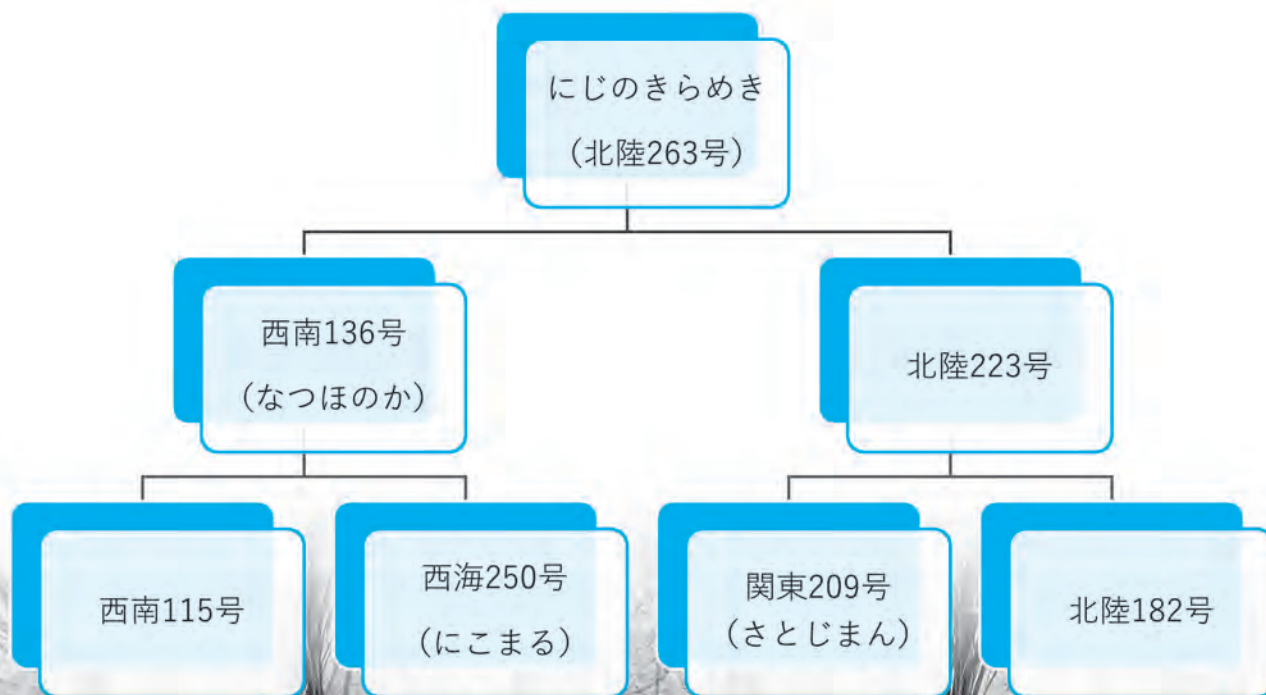
高温耐性に優れた多収の極良食味イネ品種「にじのきらめき」：農林水産省

れた特性を持ち2018年に品種登録されました。

このお米は、夏の高温でもしっかりと登熟が進むため粘り気があり、大粒で食べ応えのある香り豊かな炊き上がりとなります。これらの特徴は、全国的に人気のある「コシヒカリ」の食味と同等と評価されており、普段の食卓で楽しみたいと思わせる魅力を持っています。

また、高品質・多収で倒伏が少なく、農家にとっても作りやすい品種です。

にじのきらめきの系譜



「にじのきらめき」の導入背景

近年の夏の高温化により、最高気温30℃以上の真夏日や、日最高気温35℃以上の猛暑日の年間日数が増加しています。このような気温上昇は、農作物、特に水稻に深刻な影響を及ぼしており、米の生育や品質に関わる問題が顕在化しています。

お米は、高温の影響により背白粒や基部未熟粒などの白未熟粒が発生します。これは、高温による生育障害で、デンプンの蓄積が正常に行われず、粒の内部に隙間が生じることによって白く濁った粒が発生する現象です。また、胴割粒という現象も見られます。穂が高温の影響で亀裂を生じること、収穫後に粒の胴部に割れ目が生じ、米の品質を大きく低下させます。これらの問題は、既に全国各地で報告されており、特に高温が続く近年において、米の品質低下の原因となっています。

さらに、高温年では、収量の減少も懸念されています。35℃以上の高温時には受精能力が低下し不稔や粒張りが悪くなります。こうした気温上昇の影響により、農業の安定的な

経営が難しくなり、農家の収益に直接的なダメージを与え、高温障害対策は最優先の課題として迅速に対応しなければならぬ状況にありました。

このような中で、高温対策として新たに高温耐性を持つ品種の開発や導入が急務となっており、気温

上昇に強い品種を導入することで、安定した収量を確保することが求められています。また、既存の品種を改良し、高温に強い特性を持たせるなど産地ごとの特性に合わせた対応策も進められています。

愛媛県においても、気温上昇が米の栽培に影響を及ぼしており、特に「あきたこまち」の品質・収量低下が顕著に現れており、高温障害の一種であるくさび米という症状に悩ま



「にじのきらめき」は止葉が長いのが特徴

されていました。くさび米とは、玄米の表面にくさび状の黒変部を生じた着色粒で、主に玄米の腹側に症状が出ます。発生するメカニズムとしては、乳白粒などが多発するような高温年に発生しやすく、登熟初期（開花後、10日）の水分不足による機能の低下により、玄米の表面に亀裂ができ、それが拡大する過程で黒く変色して発生します。生産者は品質低下や収量減少に直面し、「あきたこまち」

に代わる品種を強く要望していました。

そこで本県では多収良食味米「にじのきらめき」を導入し、令和2年産から試験栽培を行いました。「にじのきらめき」は、止葉が長く、その形状から高温環境に対応した品種であるため、ポスト「あきたこまち」として本格的に栽培をすることにしました。現在では、県内の9つのJAで作付けが行われるなど、急速に普及しています。令和7年産の作付面積は650haに達し、令和8年産には2,000haに拡大する予定です。このように、「にじのきらめき」は、愛媛県の米生産を支える新たな柱として、今後ますます普及が進んでいくことが予想されています。

「にじのきらめき」の実証圃設置

「にじのきらめき」の栽培技術や生産性を高めるため、県内のJA各地で実証圃を設置し、栽培試験を積極的に進めてきました。実証圃は、高温環境に対応できる品種としての特性を最大限に引き出すため、田植時期や栽植密度、施肥量による栽培効果の比較を行い、

収量や品質のデータを収集しています。

実際の生育状況や収量、品質の変動を分析することで、今後の栽培指導に役立つデータを提供しています。これにより、農家が「にじのきらめき」を栽培する際に最適な栽培方法を選択できるよう、より実践的なサポートを行っていきます。

また、実証圃を通じて、栽培方法や施肥管理、病害虫対策などの技術的な改善点が明らかにになり、高収量・高品質の安定的な生産技術がわかってきました。これらの取り組みは、県内での「にじのきらめき」の普及を加速させ、農家の手取りアップにもつながる重要なステップとなっています。

実証圃で得られ



JAえひめ南 実証圃

た知見を基に、栽培講習会等での技術支援を定期的に開催することで、農家は「にじのきらめき」の栽培に関する最新情報やアドバイスを得ることができます。これらの活動により、地域農業の活性化を目指し、持続可能な農業経営を支えるための基盤づくりを進めています。

「にじのきらめき」の特徴

「にじのきらめき」は、ただの高温耐性を持つだけでなく、品質と収量の面でも非常に優れた特性を持っています。

①多収性に優れている

「にじのきらめき」は、せんりゅうりゅうりゅう千粒重が従来の品種「あきたこまち」よりも重く、約24g/1,000粒（あきたこまちは22〜23g程度）という優れた多収性を持っています。粒が大きい1穂もみ数が多いので、安定した高収量が見込まれ、農家の収益向上に貢献します。

②高温登熟耐性

近年の気候変動や高温に強いという特性が、「にじのきらめき」の大きな強みです。高温時に多くの品種は登熟不良が起こりやすいですが、「にじのきらめき」は止葉が長く稲穂がこの葉に隠れることで、暑さが和らぎ穂の温度上昇が抑えられます。また、葉の気

孔から発生する水分が気化熱となって冷却効果を起こし、これによって高温でも安定した登熟が進みます。この特性により、高温でも品質の良いお米を収穫することができるのです。

③耐倒伏性

他の品種と比べて、「にじのきらめき」は稈長が短く、倒れにくい特徴を持っています。風や雨といった自然災害に対して強く、倒伏してしまいうリスクが低減します。稲が倒伏すると登熟が悪くなり青米増加や穂発芽などによる収量減少や品質低下、なによりコンバイン作業が難しくなりますが、この品種は倒伏の心配がなく安心して栽培することができます。

「にじのきらめき」の栽培ポイント

「にじのきらめき」は高温耐性に優れ、安定した収穫が期待できる品種ですが、その特性を最大限に活かすためには、いくつかの栽培

のポイントを押さえておくことが大切です。ここでは、栽培時に注意すべき点を説明します。

①種子の準備と田植えのタイミング

「にじのきらめき」の種子は休眠が深く、発芽を均一にするためには十分な浸種しんしゅが必要です。浸種時間は「コシヒカリ」よりも長めに行い、積算温度は120〜135℃を目安にしてください。水温が15℃以上になると発芽が始まり不揃いになりやすいので、その点も気をつけましょう。また、種子が届いたら20℃のやや暖かいところで1か月保管すると休眠から覚めやすいと言われています。

田植えは、平坦地では5月中に終わらせることが理想です。6月植えの場合は坪50株以上としてください。また、高冷地では、5月上旬〜中旬の田植えが望ましく、6月植えの場合は坪60株としてください。

②施肥と病害虫の管理

「にじのきらめき」の栽培においては、しっ

かりとした稲体を作ることがポイントで施肥管理が非常に重要です。標準施肥量として、10aあたり窒素成分10kg、12kgが目安となります。穂肥については、出穂の30日前、25日前と出穂15日前の2回施用します。また、生育途中で葉色がSPAD値40以下になったら追肥を施用してください。

病害虫は、平坦地では紋枯病^{もんかれびょう}、山間部は、いもち病の発生が懸念されます。病害が発生する前に、紋枯病予防のための箱施用剤^{はこせようざい}を適切に使い、発生時には応急防除を実施しましょう。

③刈取適期の見極めと土作り

「にじのきらめき」は、穂が葉に隠れ、葉も最後まで青々としているので、刈取適期の判断が難しい場合があります。黄変もみ率85%、積算温度950、1、100℃が刈取時期になります。「コシヒカリ」と比べ成熟期は1、3日後となります。また、乾燥時には、刈取りの7日前に水を走らせることで、米粒の乾燥を均一に保ち、高品質な米を確保できます。

「にじのきらめき」は多収性なので地力の維持が重要です。減肥栽培を続けると、1、2年で収量が大きく減少する恐れがあるため、土壌の健康を保つためにも有機物の施用や土作りを徹底しましょう。特に施肥量が少

ないと、収量が低下する可能性があるため注
意が必要です。

このように栽培のポイントをつかんで管理
することで、安定した収穫が期待できます。





THE

ねつとわーく

「愛媛県産柑橘をPRしていただく 2025愛媛みかん大使を募集」

園芸 販売課

「JA全農えひめは、
「柑橘王国えひめ」の
みかん・伊予柑キャ
ンペーンをはじめ愛
媛県産果実の消費宣伝活動に協力し
ていただく『2025愛媛みかん大
使』4人を募集します。みかん大使
による消費宣伝活動は昭和34年度か
ら実施しており、今回が67回目（67

愛媛県産かんきつの魅力をPRしてみませんか？



2024愛媛みかん大使の皆さん

代目」となります。

応募資格

- ① 愛媛県内在住の18歳以上（高校生は除く）の元気で明るく好感の持てる方。
- ② モデルなど特定の会社や団体等と専属契約していない方で、他のコンテストに選出されていない方。
- ③ 愛媛県産果実の消費宣伝キャン

ペーン等の活動に必ず参加でき、
明朗・快活で表現力が豊かな方。

④ 勤務先・学校等の理解と協力が
得られ、愛媛みかん大使として年
間活動できる方。

⑤ SNSを活用して果実のPRを
発信できる方。

応募方法

- ① 所定の応募用紙または既存の履
歴書等に必要事項を記入のうえ、
サービス版程度の上半身の写真を
添えて、応募先まで郵送ください。

② 応募用紙は、県内JA・JA全
農えひめ・リジエール松山・各テ
レビ局・愛媛新聞社・各大学・各
専門学校の受付等に置いています。
また、JA全農えひめホームペー
ジからも印刷できます。

③ JA全農えひめホームページ
「みかん大使募集」ページおよび
携帯サイトからも応募できます。
※応募書類・写真は返却しません。

募集期間

- ① 令和7年6月6日（金）～7月
16日（水）（当日消印有効）

審査方法

- ① 事前審査（書類審査）
7月22日（火）
- ② 最終審査（面接審査）
8月4日（月）、リジエール松
山で面接審査を行い、4人を選考。

JA全農えひめ、愛媛県果樹同
志会、マスコミ関係者らが審査し
ます。

任命式（8月25日（月））

関係者による任命式を行い、マス
コミに発表します。

副賞ならびにプレゼント

- ① 愛媛みかん大使（4人）
委嘱料20万円を進呈します。
- ② 最終審査出席者全員

書類審査に合格し最終審査に出
席いただいた方には、交通費と愛
媛の柑橘ジュースを進呈。

「愛媛みかん大使」の活動

① 任期

令和7年9月～令和8年8月末

② 活動内容（年間約40日程度）

全国各地での消費宣伝キャン
ペーン、テレビ・各種イベント出
演、店頭での販促活動等への参加、
SNSを活用した情報発信等（日
当・交通費・制服一式を支給）。

【キャンペーン等スケジュール】

- 11月（みかん）
- 2月（伊予柑）
- 4月「オレンジデー」関連イベ
ント他予定

応募先・問い合わせ

〒790-8555
松山市南堀端町2番地3
JA全農えひめ園芸販売課
愛媛みかん大使募集係
☎089-948-5482

【ホームページアドレス】
<https://www.zennoh.or.jp/eh/>

「えひめの「愛」をお届け。」 県産品愛用運動・消費拡大運動を展開中！

生活 支援課

J Aグループ愛媛
は、令和7年4月7
日から、「県産品愛
用運動」と「消費拡
大運動（J Aグルー
プ愛媛農畜産物消費拡大推進本部・
県内各J A・J A愛媛中央会・J A
全農えひめ主催）」を実施していま
す。

この運動は、県内産主要農畜産物の消費拡大により、地域農業の振興とともに、良質で安全な県産品の愛用を進め、県民の健康増進をめざすため毎年取り組んでいるものです。
ジュースの愛用運動は8月末まで、お茶は12月末までの期間限定となっています。是非ご賞味ください。

えひめ100みかんいよかん混合

愛媛県産の温州みかんといよかんを主体にブレンドした、濃い果汁感が楽しめる果汁100%ジュースです。

愛媛の味わい柑橘100

愛媛県産のポンカンといよかんを主体に愛媛の柑橘をブレンドした、深みのある爽やかな味わいの果汁

100%ジュースです。

愛媛の不知火

愛媛県産の不知火を使用した、濃厚な甘みと程よい酸味を楽しむことができる果汁30%ジュースです。

POM 塩と愛媛のかんきつ

愛媛県産河内晩柑と伯方の塩を使用した水分・塩分補給、暑さ対策飲料です。

POM ポンスパークリング

ポンジュースの新しい美味しさが味わえる大人向けの果汁30%炭酸飲料です。

POM 愛媛のキウイゼリー

愛媛県産のキウイフルーツ果汁を使用しています。キウイフルーツの豊かな香りと甘酸っぱい味わいでおるんとした満足感のある舌触りに仕上げています。

愛媛の特煎茶

愛媛県産の茶葉を100%使用した、心地よい苦味とさっぱりした後味の緑茶です。

はだかんぼう麦茶

生産量日本一の愛媛県産はだか麦を100%使用した、昔ながらの味と香りが特徴の麦茶です。

いずれの商品も、例年と同様に数量限定で取り扱っています。運動期間中でも品切れの際には販売を終了しますので、早めのご注文をお願いします。

毎年県産品として県内外への贈答品に大変好評であり、今年も贈答需要に対応できるよう宅配も受け付けています。詳しくは最寄りのJ Aにお問い合わせください。

令和7年度「えひめみかん・いよかんジュース 県産品愛用運動・お茶消費拡大運動」価格表

(単位:円)

品 名	規 格 (ケース)	参考組合員 価格(税込)
えひめ100みかんいよかん混合	1ℓ×6本	3,480
愛媛の味わい柑橘100	1ℓ×6本	3,780
愛媛の不知火	1ℓ×6本	3,000
POM 塩と愛媛のかんきつ	490ml×24本	2,880
POM ポンスパークリング	410ml×24本	3,120
POM 愛媛のキウイゼリー	295g×24本	3,120
愛媛の特煎茶	500ml×24本	3,360
はだかんぼう麦茶	500ml×24本	3,360



ふるさと Essay

Vol.314



既成概念&固定観念、超えて楽しむ 「タンデム自転車NONちゃん倶楽部」

人の輪に支えられ

59才のおばちゃん、何も考えずに始めた「タンデム自転車NONちゃん倶楽部」の活動。思いだけは誰にも負けないけれど、自転車のイベントなんて行ったこともなければやった事もない。何とかなるさケセラセラ!! 楽天家ゆえの開き直りが功を奏して、人の輪が広がりました。

NPOの活動は資金的な問題が大きく、志を全うするためには喜ぶだけで徳を積む「随喜功德」を柱に据えたボランティアスタッフが必要です。トリアスロン中島大会会場に乗り込んで出会った山下さんのおかげで、南予の高速道路開通記念サイクリングにチャレンジでき、シクロツーリズムしみなみさんのイベントで出会ったテレビディレクターの稲生さんから愛媛県自転車新文化推進課の河上さんに繋が

り、沢山のサイクリストの方々がお力を貸してくださるようになりました。

皆さんはトリアスロンやトレイルラン・SUP^{サップ}など色々な趣味を持つアスリート。身体の使い方や技能にも詳しいお陰で、予想以上の成果を導き出してくださいます。それに加えて自転車の整備や障がい^{障害}の状況によってツールに手を加え工夫を施してくださる技術班。ツールの搬送を引き受けてくださる移送班。食という字は人を良くすると書く、イベントに欠かせない食事。愛媛薬草会や官足法愛好会で出会った方達が豚汁・漬物・スイーツなどを提供してくださる、名付けて「胃袋つかみ隊」。お役に立てるならと集まってくださる多方面のボランティアの方々。総勢年間延べ人数600人によるNONちゃん倶楽部のイベント空間に漂うエネルギーは半端なく凄い!!

津賀 薫

KAORU TSUGA

プロフィール

1951年松山市（旧北条市）生まれ、松山市在住。

特定非営利活動法人「タンデム自転車NONちゃん倶楽部」理事長。夫・徳行氏が襲撃にて視覚を失ったことをきっかけに、官足法や愛媛薬草会など、自然治癒力を引き出す健康法の活動をする。松山市母子保健推進委員にて読み聞かせを通じて読書の大切さを伝える。2010年8月1日「タンデム自転車NONちゃん倶楽部」発足。障がいのある方も自転車に乗る喜びを感じてもらおうと、心のバリアフリーや多様性のある社会の形成に寄与することを目的に、マリンスポーツ分野まで活動範囲を広げている。

■生き方を変えた言葉■

「生命の奇跡に無感覚にならないで！ 死を遠ざけるのではなく生を高める」（映画『パッチ・アダムス』より）

■表彰■

2016年 松山市市民活動推進事業表彰
2018年 文部科学大臣表彰・第51回南海放送賞
2020年 自転車活用推進功績者表彰（国土交通大臣表彰）
2022年 読売福祉文化賞受賞
2023年 内閣府男女共同参画局「女性のチャレンジ賞」受賞
2024年 第72回愛媛新聞賞 社会部門賞
障がい者スポーツ協会育成指導者部門優秀指導者賞受賞
地方新聞47紙とNHK、共同通信が地域活性の取り組みを応援する「第14回地域再生大賞」優秀賞受賞



▲「サイクルチャレンジin競輪場」にて。雨の中、ボランティアスタッフに囲まれバンクを走る参加者

お陰でここまでの活動ができています。幸せを噛み締めています。

体験に勝る教訓は無し

生きていく上で大切にしている「知覚動考」は、机上論ではなく先ず動くことで気が付いたことを工夫するという意味がある。「障がい」という言葉は聞いたことがあるけれど接する機会はありません。というか完璧な人間なんていないのだから、足りないところ



▲「春だ花見だタンデムサイクリング」にて、南高井病院のお庭散策で「神の使い」とされる白孔雀が2度も舞を披露し、笑顔がこぼれる津賀さん

を補い合うのが人の世と思い、気軽に声をかける自分の性格。出会った方とは、先ずは共に時間を共有し理解を深めることが一番だと思い、イベント企画を考えていくことにしました。特別自転車が好きでもなく長距離走行の発想は浮かばない笑。いろんな体験特に海が好きを一緒にやってみたい。そんな気持ちから視覚障がい者にバナナボートの体験をしてもらった時のこと。私は「ひっくり返らないように！」

と願いを込めて見守りますが、「ひっくり返して欲しかった」と言われました。皆と同じようにスリルも楽しみたいと思っているのだから、守ろうという気持ちそのものが区別していると気付かされたのです。それからは本人の意思に任せることにしました。

雨天中止の言葉を削除

2014年、初めて「サイクルチャレンジin競輪場」を開催した時のこと。目が覚めると雨が降っていたのですが、170名の大イベント。天に向かって「晴れました！ありがとうございます！と祈りを込めて開催したところ、バンクを走る頃には雨が上がり無事終えることができました。これも視覚障がい者から「私たちは歩くことしかできません。行くと決めたら雨が降ろうが槍が降ろうが行きます」と言われ、健常者のキャンセルはありつつも、障がい者は全員参加で、楽しむことができたのです。

それ以降、NONちゃん倶楽部では「雨が降ったらどうするの？」という「たら」が禁句、「晴れました！ありがとうございます」との運営が常識となり、イベント費用のロスがないのも自慢です。

えひめの優秀花き生産者を表彰

えひめ花のコンクール表彰式

県内花き関係団体等で構成している愛媛県花き園芸組合連合会では、栽培技術の向上と花きの消費拡大を目的に「えひめ花のコンクール」を実施。切花、鉢物など、133点の応募があり、厳正な審査の結果、23点の受賞が決定しました。

4月20日には、愛媛県農林水産研究所花き研究指導室において表彰式が行われ、受賞作品が展示されるなか、多くの受賞者が出席されました。JA全農えひめ関連では西部知香さん（JAおちいまばり）のデルフィニウムが中国四国農政局長賞に、森田弥生さん（JAおちいまばり）のダリアがNHK松山放送局局長賞、フェリーチェさん（JAおちいまばり）のランキンキュラスが全農愛媛県本部長賞、堀本幸雄さん（JA愛媛たいき）のひまわりが（株）花満社長賞に入賞されました。



中国四国農政局長賞を受賞した西部さん

「いよつこら」運営協力会総会

「いよつこらファン」拡大を

JAえひめアイパックス（株）ファーマーズマーケット「いよつこら」運営協力会は5月8日、ウエルピア伊予で総会を開き、7年度事業計画を決めました。

「いよつこら」は、これまで取り組んできた衛生・表示管理を継続し、消費者に安心・安全・新鮮な農畜産物を提供出来る売り場づくりに取り組み、売り上げアップに繋げていくことを確認しました。具体策として、①出荷会員の農産物・加工品の安定した出荷量の確保とHACCP（ハサップ）に基づく衛生管理の徹底②消費者ニーズに呼応した品揃えとサービス企画の拡充を実施します。

また、集客のための店舗情報発信ツールとして、報道機関とのCM契約、雑誌広告・ホームページの見直し、SNSを活用したイベント情報やお買い得商品の発信をしていきます。

また、食文化・料理研究家／作曲家・編曲家の中村和憲さんをゲストに迎え、「食べものさん、ありがとう〜豊かな食を育むストーリー〜」の講演も行われました。



中村和憲さんの講演

全農杯全日本卓球選手権愛媛県予選

少年少女が全国大会めざし熱戦！

5月6日、今治市宮中央体育館で全農杯全日本卓球選手権大会の県予選会が開かれ、少年少女113人が熱戦を繰り広げました。

同大会は、県卓球協会が主催する小学生以下の大会では最大規模を誇ります。男女別に小学6年生以下のホープスの部、4年生以下のカブの部、2年生以下のパンビの部の3クラスに分かれ、予選リーグと決勝リーグを戦いました。男女各クラス2位以上の選手計12人が、全国大会に出場します。

男子ホープスの部で優勝した森奏太さん（常盤HSクラブ）は二度目の全国大会出場を決め、「ベスト8を目指したい」と力強く語り、女子ホープスの部で優勝した武田菜知さん（レインボー）は、「表彰台に登れるよう頑張ります」と六度目の全国大会に向けての意気込みを述べていました。

JA全農えひめは、参加賞「はだかんぼう麦茶」のほか、入賞選手に副賞としてひめライス「愛媛県産にこまる」、「愛媛の不知火ジュース」、「塩と愛媛のかんきつジュース」などを贈りました。



各クラスで優勝した選手たち

ファミリーマート・全農ふれっしゅ広場 9周年を記念して創業祭を 開催！

J A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4月25日～4月29日の5日間、オープン9周年を記念して創業祭を開催しました。

期間中は、出荷者団体フレッシュユ市部会による「うどんお接待」や「ガラポン抽選会」など日替わりで多彩なイベントやお買い得企画を実施し、大勢の買い物客で賑わいました。ファミリーマート・全農ふれっしゅ広場では、各種のイベントを定期的に実施、地域とのふれあいや消費者との交流を深めるとともに、利便性の向上に努めています。ぜひ皆さんもご来店ください。



「うどんお接待」は開始と同時に大勢の人で賑わいました。

大洲農業高校生が土壌診断室に來訪 土壌について学びを深め より良いお米づくりを！

4月30日、J A全農えひめ肥料農薬課土壌診断室は、大洲農業高校生2名と担当教諭、J A愛媛たいき指導員の来訪を受け、同校が栽培実習を行っている水田土壌の化学性について研修を行いました。

同校は昨年12月に山梨県で開催された「全国農業高校お米甲子園2024」で金賞を受賞し、今年も挑戦する予定です。今回の研修では、土壌診断室から分析結果に基づき、リン酸が不足していること、そのため新たにリン酸肥料を施用するなどの具体的なアドバイスがあり、研修を受講した高校生は土壌の実態に基づいた施肥管理や土づくりの重要性を学び、「今回学んだ知識を活かしたい!」「さらにおいしいお米を作りたい!」と意気込みを語りました。



診断結果を確認する、大洲農業高校生

第8回「しずく媛」サミット 愛媛生まれの酒米「しずく媛」 のブランド戦略に向けて!

J A全農えひめ、産地J A、県酒造組合、県などで構成する愛媛県米麦振興協会は、4月28日、愛媛県で育成された酒造好適米「しずく媛」のサミットをJ A愛媛ビルで開催。生産者、J A、酒造会社、一般公募した日本酒愛好家など約80人が交流を深めました。

今回は8回目となる開催で、恒例のきき酒会では23蔵元がしずく媛使用以外も含め29種類を出品。生産者らと酒を酌み交わすのは貴重な機会です。より良い酒造りに向け意見を交わしました。日本酒は近年、海外や国内の若い女性を中心にニーズが高まっています。昨年12月には「伝統的造り」が国連教育科学文化機関（ユネスコ）の無形文化財に登録されました。

令和6年産は約28haで契約栽培し、約117トンが県内の酒造会社を中心に出荷されました。

令和6年産「しずく媛」優良生産者は次の通りです（カッコ内はJ A名）。

【最優秀賞】野中孝三（えひめ中央）【優秀賞】明賀正宏（同）、武智安史（同）、アグリすのう（同）、三瀬清隆（ひがしうわ）



出品された新酒の一部



📷 FM愛媛「親子料理教室」開催

「はだか麦のまろやか黒酢」を使った料理に挑戦!

3月28日、J A えひめ中央「みなとまちまっくる」の「JA Kitchen Studio」にて、親子30名、12組の親子が参加し、FM愛媛「親子料理教室」が開催されました。

このイベントは親子で料理の楽しさを知ってもらおうと、FM愛媛が主催し実施しているもので、昨年度では2回目の実施となりました。応募数は前回より増え、42組の応募から抽選で、12組が選ばれました。

FM愛媛の番組「パイザムの食イズム」でおなじみのパイザムさんと山崎愛さんの進行のもと、今回は、「はだか麦のまろやか黒酢」第2弾レシピの中から「チキン南蛮」と「トマトとチーズのマリネサラダ」に挑戦。参加した親子からは「初めてお肉を焼いたり、包丁の使い方を教えてもらえて楽しかった。とても美味しく出来て良かった」「包丁を使わせた事がなかったですが、意外と子供達が上手に出来ていたのでびっくりでした。また機会があれば是非参加したいです」など笑顔を見せていました。

この模様はFM愛媛、4月3日「J A 全農えひめ presents パイザムの食イズム」で放送されました。



最後はみんなで記念撮影



パイザムさんと一緒に包丁に挑戦

📷 4月14日はオレンジデー

松山空港で清見タンゴールを配布

4月14日は大切な人に柑橘を! J A 全農えひめは、4月14日の「オレンジデー」に松山空港で、旬を迎えた愛媛県産「清見タンゴール」を愛媛いよかん大使らが、県内外の空港利用者、先着1,000人にプレゼントしました。

松山空港で開かれるイベントは今年で9回目。愛媛発祥の「オレンジデー」を盛り上げて、柑橘王国えひめのPRと消費拡大につなげる取り組みとして行っています。「清見タンゴール」はジュシー



でとろける果肉と豊かな風味が特徴。空港を訪れた大阪府在住の女性は「オレンジデーを初めて知った。帰ったら家族や知人に教えたい」と話していました。



「愛媛のかんきつ旬! 旬! 首頭」も上映



はだか麦収穫本格化

38年連続生産量日本一！

5月21日、JA松山市管内の松山市北梅本町の宮内敬三さんのほ場にて、はだか麦の収穫作業が行われました。当日はJA全農えひめのプレスリリースにより、県内報道機関8社の取材を受け、県内ニュースで報道されました。

はだか麦は、令和6年産実績で38年連続生産量日本一を誇ります。JA全農えひめ米穀課によると、本年産は昨秋の降雨で種まきが遅れ、収穫は例年より1週間程遅れています。県内の栽培面積は約1,715ha（前年比104%）、収量は約5,145ト



取材を受ける宮内さん



はだか麦を使った商品の一部

ン（前年比106%）を見込んでいます。

また、本年産は米の価格高騰の影響もあり、販売予定を上回る量の購入希望があります。同課は「はだか麦は食物繊維を豊富に含むスーパーフード。はだか麦を使った麦ご飯、麦味噌汁などを是非食べてほしい」とPRしました。

県産はだか麦は、九州や香川県などへの出荷が多く、麦味噌や押し麦の原料として使われます。

同課は、県内イベントやJA直売所での販売など、更なる消費拡大に努めます。

「枝豆の機械化一貫体系モデル実証」

松前町で枝豆播種作業

JA全農えひめとJA松山市は4月30日、JA松山市管内にて枝豆の機械化一貫体系に向けた播種作業を行いました。この事業は、県内農家の高齢化が進み、産地規模の縮小が問題となるなかで、JA全農えひめと協力JAにおいて産地の維持と生産者の労働力支援を目的に取り組んでいます。具体的には、播種と収穫・選別に係る各作業を機械化し、各作業に適した機械の導入や多様な労働力の活用と、それに応じた適正面積の把握や労働時間の短縮、経営収支などの安定が図れるよう提案をしているものです。

さらに、核となる大規模生産者の育成と、地域での共同（機械所有・作業実施等）による持続可能な産地づくりを目指しています。今年度においては、JA松山市管内で共同利用されているトラクターに播種専用ユニットを取付け、機械化一貫体系を予定するほ場の播種作業を協力農家自身が実施し、JA全農えひめ・JA松山市が伴走する形です。

今後は7月中旬頃に枝豆収穫専用コンバインによる収穫作業と、

荷造支援としての選別作業を実施する予定です。

また、栽培期間中の管理については、被覆マルチを使用しない栽培体系のため、雑草対策として土壌処理タイプの除草剤の活用やドローンによる病害虫防除など、スマート農業の導入についての実践も予定しています。

JA全農えひめは、産地の維持および拡大を目指すため、地域の作付面積維持と規模拡大を図るため、地域の核となる新たな経営体の創出を視野に展開をしていきます。



協力農家による枝豆の播種作業（松前町にて）

農の風景 河内晩柑、収穫間近

関西で航空機のプログラマーから、リターンして、みかん・河内晩柑農家に！その決意が、なんだか、すごいな、と感じました。

(八幡浜市・PN：ノコさん)

◎澤近さんは、とても気さくな陽気な方で、快く取材に応じていただきました。農業を始めた当初は、不安しかなかったのですが、澤近さんいわく、「祖父や」JAえひめ南の先輩方から教えてもらいながら、祖父の代では作っていなかった河内晩柑を始めた」そうです。昨年、「JAえひめ南の果実品評会でその河内晩柑が金賞を受賞。今後の澤近さんにも注目です！

THEねっとわーく

私は伊予柑がすごく大好きです。大げさに言って、2日に1個食べるくらいです。そのおいしさを札幌まで…ありがとうございます。ぜひ全国の人に知ってもらい、食べてもらいたいです。

(今治市・PN：B型代表さん)

◎伊予柑は令和5年産実績で生産量日本一、占有率は92.13%を誇ります。旬は1月～3月頃で、現在生産されている伊予柑の9割以上が「宮内伊予柑」という品種です。この伊予柑を3月までじっくり熟成させ、高品質のものは「弥生紅」として売られています。B型代表さんのように皆さんも是非、ご賞味ください！

NOW NOW COOKING

今月の素材 麦味噌

県内産のはだか麦で作られる麦味噌は和洋中に合うふるさとの調味料ですね。食物繊維とタンパク質が豊富ですので、いろいろな料理に使いたいと思います。

(松山市・PN：ひでちゃんさん)

◎はだか麦には食物繊維が白米の約20倍含まれていて、その食物繊維の中でもβグルカンが多く含まれています。βグルカンは、血中コレステロールの正常化、腸内フローラ・メタボ改善、血圧を下げる効果があると言われています。はだか麦を使った麦味噌を食べて食物繊維をと

りましょう！

表紙

今月号の表紙がとてもすてきです。初夏にピッタリのイラストですね。

レモンスカッシュが飲みたくなりました。

(今治市・藤田さん)

◎ありがとうございます！2025年2-3月号からイラストレーターさんが代わりました！藤田さんからのおはがき、とても喜ばれていました！表紙のイラストは、こちらから旬の食材などのお題を提供し、自由に描いていただいています。今月号のすいか、いかがでしたでしょうか？または非、ご感想お聞かせください。



愛媛県産はだか麦キャラクター
スーパームギムギマン

年間購読のご案内

月間技術情報誌「果樹園芸」

この一冊を読めば、愛媛の果樹の栽培技術・流通情報が丸わかり！

■年間購読料：4,320円

■お申し込みは「JA全農えひめホームページからどうぞ



今月のクイズ

今回の特集のタイトルで、下記に入る文字は何でしょうか？

あきたこまちの後継品種
「にじの〇〇〇〇」について

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5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

2025年7月15日（当日消印有効）

発表

「あぐり〜ど」8-9月号で発表します。

当選者発表

4-5月号の答えは「②③④⑤」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5人の方に図書カード1,000円分をお送りします。

しのやんさん（今治市）
サブ太郎さん（今治市）
あっちゃんさん（松山市）
イズさん（松山市）
ネモフィラさん（伊方町）

NOW NOW

COOKING

今月の素材

アスパラガス



おいしさの秘密は土づくり
甘くてやわらか、歯ごたえシャキッ

▶ (右) アスパラガスとベーコンのガーリックライス、(上) アスパラガスと海老のおからナゲット、(左) アスパラガスと牛肉のスタミナ炒め



指導／愛媛調理製菓専門学校 永野 佳那 先生

アスパラガスと牛肉のスタミナ炒め

〈材料・4人分〉 ※1人あたり約337kcal

アスパラガス	4本
タマネギ	1/2個
しめじ	1/2パック
しいたけ	2枚
赤パプリカ	1/2個
牛こま切れ肉	250g
塩・こしょう	少々
片栗粉	大さじ1
ごま油	適量
醤油・酒・みりん	各大さじ2
オイスターソース	大さじ1
砂糖	大さじ1
おろし生姜・にんにく	各少々

〈作り方〉

- ①アスパラガスの下半分の皮をむき、4cmくらいの斜め切りにする。
- ②タマネギを細めのくし型に切る。
- ③しめじをほぐし、しいたけは軸をとり5mm厚に切る。
- ④赤パプリカは食べやすい大きさに切る。
- ⑤牛肉に塩・こしょうをし、片栗粉をまぶし、ごま油を熱したフライパンで炒め、取り出す。
- ⑥①～④を炒め、⑤を戻し入れ、Aを調整しながら加えて絡める。
- ⑦皿に盛りつける。

アスパラガスと海老のおからナゲット

〈材料・4人分〉 ※1人あたり約261kcal

むきエビ	200g
おから	100g
タマネギ	1/2個
アスパラガス	4本
コーン	40g
塩	小さじ1/2
① 黒こしょう	少々
片栗粉	大さじ2
マヨネーズ	大さじ2
片栗粉	少々
サラダ油	少々
② ケチャップ	大さじ3
マヨネーズ	大さじ3

〈作り方〉

- ①むきエビを小さく刻み、包丁でたたく。
- ②アスパラガスの下半分の皮をむき、5～6mm幅の小口に切る。
- ③タマネギをみじん切りにする。
- ④ボウルで①とおから、①を良く混ぜ、②③とコーンを入れて混ぜる。
- ⑤④を小判型に成形し、片栗粉を薄くまぶし、多めの油を入れたフライパンで揚げ焼きにする。
- ⑥皿に盛り、野菜（材料外）を添え、混ぜ合わせた②（オーロラソース）をつけて食べる。

アスパラガスとベーコンのガーリックライス

〈材料・4人分〉 ※1人あたり約512kcal

アスパラガス	4本
タマネギ	1/2個
キャベツ	2枚
ベーコン（ブロック）	100g
卵	4個
塩・こしょう	少々
サラダ油	少々
バター	30g
白ご飯	茶碗4杯分
① ガーリックパウダー	小さじ1～
② 醤油	大さじ1～
塩・黒こしょう	少々
ガーリックチップ	適量

〈作り方〉

- ①アスパラガスの下半分の皮をむき、2cm弱の長さに切る。
- ②タマネギ、キャベツは粗みじん切りにする。
- ③ベーコンは1cm角に切る。
- ④卵を溶きほぐし塩・こしょうし、フライパンでスクランブルエッグにして取り出す。
- ⑤フライパンにバターを熱して③を焼き、①②を加えて炒める。
- ⑥ご飯を加えて更に炒め、④を入れ、①で味付けをする。
- ⑦皿に盛り、ガーリックチップを散らす。

POM

ギョッポ

丸搾りみかん

2種の搾り方が異なるうんしゅみかん果汁をブレンド

みかん果皮の風味が感じられる丸搾り果汁
&
みかんの細かく砕かれた果肉を集めてできたゴク出し果汁



株式会社 えひめ飲料

〒791-8603 松山市安城寺町478番地
TEL: 0120-591-516 FAX: 089-923-1522

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

2025 The 67th Ehime Mikan Ambassador Since 1959



愛媛みかん大使募集

Ehime Mikan Ambassador

募集期間
[当日消印有効]

令和7年

6月6日(金)~7月16日(水)

賞品
愛媛みかん大使
(4名)全員に...

賞金20万円

応募方法



下記応募先に
応募用紙
または、履歴書を郵送!



JA全農えひめホームページ
から直接応募!
スマートフォンはこちらから▶



応募先および
お問い合わせ

〒790-8555 松山市南堀端町2番地3
Tel.089-948-5482 Fax.089-948-5779

JA全農えひめ園芸販売課「2025 愛媛みかん大使募集係」
<https://www.zennoh.or.jp/eh/>

2025愛媛みかん大使

検索

主催/JA全農えひめ

※個人情報、愛媛みかん大使事務局にて適切に管理し、選考(発表を含む)並びに記念品等の発送に利用させていただきます。

全農

JA全農えひめ



「JA全農えひめ」Instagram
Follow Me!



「えひめの食」Instagram
Follow Me!



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