

# みくわ～と

JA全農えひめ情報

新春特別号

1

2021・January



## CONTENTS

- ① 会長年頭あいさつ
- ③ 新春対談  
料理とスポーツを通じて愛媛の魅力を発信
- ⑨ 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、清々しい新年を迎えたことと存じます。

平素は、全農愛媛県本部ならびにグループ会社の事業全般にわたり格別のご理解ご協力を賜り、厚くお礼申し上げます。

昨年は、新しい時代「令和」2年目として、意識も新たに様々な取り組みを提案実践する年となるはずでした。しかしながら、新型コロナウイル

スの感染拡大により経済活動が停滞し、組織運動や外食産業を中心とした農畜産物の販売に、大きくブレーキのかかる年となりました。一方では、巣ごもり需要等による自家消費は増え、中小の量販店や「JAタウン（インターネット販売）」の売上が伸びるなど消費構造の変化がみられました。

国内農業をとりまく情勢は、TPP11や日EU・EPA、日米貿易協定等様々な多国間貿易協定が締結・発効されるなど、より一層市場開放を求められる厳しい情勢となっています。このことにより、今後大きな影響が懸念されることから、輸入農産物や国内需給の動向を注視し、国産農畜産物の消費拡大にJAグループが一丸となって取り組んでいく所存です。

一方、高齢化・担い手不足による農業生産基盤の縮小に歯止めがかつておらず、加えて、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、農家経営は依然厳しい状況が続いております。

全農では、本年度は中期3か年経営計画の最終年度として、「生産者と消費者を安心で結ぶ懸け橋となります」という経営理念を念頭に、「生産基盤の確立」「食のトップブランドとしての地位確立」「元気な地域社会づくりへの支援」「海外戦略の構築」「JAへの支援強化」の最重点施策を進めています。

愛媛県本部におきましても、東予地区4JAが参加した「愛媛さといも広域選果場」における品質・収量向上と流通コストの削減による農家手取りの最大化・生産者の選果労力軽減による産地の維持拡大モデルを他の作物でも展開していきたいと考えています。また、量販店の系列化に伴う流通形態等の変化に対応した販売事業の在り方・インターネット販売等による販路拡大や、物流改革・労働力支援や担い手の育成にJAと一体となつて取り組み、さらなる「農業者の所得増大」「農業生産の拡大」を目指していきます。

最後になりましたが、本年も皆様の一層のご指導ご支援をお願い申し上げますとともに、ご健勝・ご多幸を祈念し、新年のごあいさつといたします。

新春対談

# 山瀬理恵子さん・関岡光昭 県本部長 対談

## 料理とスポーツを通じて愛媛の魅力を発信



関岡 あけましておめでとうございます。  
山瀬 おめでとうございます。

関岡 山瀬さんには、昨年4月から12月までFM愛媛の番組「JA全農えひめPresentation 山瀬理恵子のアス飯®」を担当いただきましたがどうでしたか。

山瀬 映像のないメディアというのは今回が初めてで、非常に緊張しましたが、パーソナリティの方が上手に話を引き出してくれたので話しやすかったです。また、愛媛県産の食材や栄養について、私のエピソードを交えて話させてもらい、とても楽しかったです。

関岡 ご主人の山瀬功治選手（愛媛FC所属）とのエピソードを毎回楽しみに聞かせていただきました。山瀬選手と言えば令和2年9月にJリーグ21年連続ゴール（歴代2位）を達成されたということで、おめで

## ■山瀬さんプロフィール

1977年9月16日生まれ。北海道十勝郡浦幌町出身。アス飯® 料理研究家。専門分野は植物化学。

北海道女子大学・短期大学部初等教育学科体育コース卒業。元小学校教諭。2003年、結婚。夫（Jリーガー・山瀬功治、元日本代表）の故障（前十字靱帯断裂）を機にリハビリ食、コンディショニング栄養食を学び、取得資格多数（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、薬膳スペシャリストバイヤー等）。大手食品メーカー（アサヒ飲料、カルビー、キユーピー等）のレシピ開発に携わる。味の素や伊予銀行のCM出演他、全国区のメディア露出多数。書籍「アス飯レシピ」（京都新聞出版センター）出版。

夫の愛媛FC移籍に伴い、2019年3月より松山市在住。

愛媛では、愛媛新聞紙面及び同社オンライン（WEB）において、スポーツ栄養レシピ・コラムを連載。南海放送、愛媛CATVで、愛媛の食材を使った「アス飯®」のレギュラー料理番組を持つ。

4月より、FM愛媛にてトーク番組「JA全農えひめpresents山瀬理恵子の『アス飯®』」（毎週木曜、12:05～12:15 noonday pop内）放送開始。番組とコラボした月1回の料理教室を開催。

\*ちなみに「アス飯®」とは、明日のアスリートの体づくりに欠かせない栄養を考えたレシピのこと。

<http://yamasefamily.com/rieiko-yamase>



どうございます。

**山瀬** ありがとうございます。歴代1位は遠藤保仁選手（ジュビロ磐田所属）の23年、

3位は三浦知良選手（横浜FC所属）の18年と、サッカー界のレジェンドお2人に挟まれて恐縮しています。

**関岡** 大きな怪我を負いながら何度も再起される姿に感動しました。また、山瀬さんもそんなご主人を陰に日向に支えるために、料理だけでなく栄養学や香りの化学等、様々な分野を勉強されてすごいですね。

**山瀬** 料理研究家の仕事を始めたきっかけ

は、横浜F・マリノスに所属していた時に、夫の怪我をサポートするために毎日の食事記録をつけていたことから、サッカー雑誌で記事を執筆する機会をいただいたことです。そこから雑誌連載の仕事をいただき、その後、京都新聞からのオファーで、アス飯®というコンテンツが生まれ、愛媛まで続けさせていただいています。今の私の仕事は、夫のサポートの延長上にあり、夫の大怪我がなければ携わることはなかつたと思います。

## アスリートを会で支援

**山瀬** 関岡本部長はマラソンをされているとお聞きしました。

**関岡** 愛媛県本部でマラソン部を作り、愛媛マラソンに毎年チャレンジしています。

**山瀬** 何か食事で気を付けていることはありますか。

**関岡** 朝はしっかりと食べるということを意識しています。また、今年はコロナで少なかつたですが、会食が多いので、好きなものばかり食べるのではなく、栄養バランスを考えて食べることにも気を付けています。

**山瀬** マラソンを走る際、しっかりと食べるところとコンディションがよくなるという感覚はありますか。

**山瀬** マラソンを走る際、しっかりと食べる



がとても大事だと思います。

**関岡** 体のエネルギーが切れた感じを初めて味わって、ご飯や糖質の補給の大切さを実感しました。

ところでスポーツといえば、全農ではアスリートの支援に力を入れています。卓球

日本代表の石川佳純選手は全農に所属しており、他にも卓球日本代表、カーリング男女・ミックスダブルス・ジュニア日本代表とのオフィシャルスポンサー契約や、プロ

ゴルファーの原英莉花選手と国産農畜産物オフィシャルアンバサダー契約を締結しています。海外遠征時に国産の食材を提供するなど、アスリートの支援を行っています。

**関岡** 初めてのフルマラソンで、糖質が足りなくてエネルギー切れを起こしたことはありましたね。序盤は順調に走っていたのですが、30kmを超えたところで足が一歩も出なくなってしまいました。

**山瀬** サッカーでもそうなのですが、糖質が足りないとガス欠のような状態を起こすことがあります。マラソンの途中で飲料等で糖質を補給されましたか。

**関岡** 水分は補給していましたが、糖質は全然補給できていませんでした。

**山瀬** プロの世界でも長距離を走られる方は糖質を補給しなければ厳しくなります。糖質を取りながら運動していくということ

## 愛媛の食材・柑橘の持つパワー

**関岡** 昨年から愛媛県に引っ越されたとのことです。住んでみてどうですか。

**山瀬** 私は北海道の十勝の生まれで、まず気温が全然違います。愛媛県は四季もありますが、暖かい季節でも住みやすいです。

また、愛媛の食材はパワーがあり、香りの強さ、味の濃さに衝撃を受けて、料理研究家としても腕の振るいがいいがあります。

こちらに来て強く実感したのは、柑橘をつかったレシピが非常に多いということです。みかんは生活習慣病予防に効果的な「 $\beta$ -クリプトキサンチン」が多く含まれ、香りもよく、柑橘の種類によつてもレシピのクオリティが全然違うので楽しみながら親しんできたものを食べるのは大切なことです。現地の食事が合わなくて、パフォーマンスを落とすということは一番やつてはいけないことで、サッカーでもオリンピック担当の栄養士は、日本と同じ食事環境を作ることをとにかく徹底しています。全農が取り組まれているアスリートの支援はアスリートにとって重要なことであり、非常にありがたい取り組みだと思います。また、アスリートは糖質やビタミンが取れ、エネルギー源にもなることから、フルーツをたくさん摂取しますので、フルーツの需要は多いと思います。

**関岡**

愛媛県では、1年中様々な柑橘が栽培されています。夏場の温室みかんに始まり、10月に極早生みかん、11月に早生、12月に普通温州と切り替わります。また、紅まどなが11月下旬に一斉に販売解禁され、年が明けると伊予柑、ポンカン、せとか、河内晩柑等、一年間通して柑橘の供給が行われています。

また、(株)えひめ飲料では、先ほど出てきた「 $\beta$ -クリプトキサンチン」を3mg含んだジュース「POM アシタノカラダ みかんジュース」や、河内晩柑の果皮に多く



## 魅力ある愛媛の食材の 生産・販売を支える

関岡 愛媛には柑橘以外にも様々な食材が

含まれる記憶力を維持する機能を持つ「オーラブテン」に着目した「POM アシタノカラダ 河内晩柑ジュース」等が販売されています。このように柑橘の機能性をアピールした商品もいろいろ出ています。

山瀬 機能性という面でもPRできるっていうのは非常に大きな強みだなと思います。最近は柑橘を用いたレシピをたくさん開発させていただいています。

あります。アスリートにお勧めの食材はありますか。

山瀬 「はだか麦」は食物纖維を多く含み、ダイエットにも効果的なとても良い食材で、アスリートの食事ではよく使われます。是非PRしてはいかがでしょうか。

関岡 山瀬さんは11月17日に「はだか麦」を使った料理を中村時広知事に提供していましたね。

山瀬 ラジオ番組で「はだか麦」を紹介する回があり、その際に考案した料理等を作つていきました。

関岡 愛媛県産「はだか麦」は34年連続生産量日本一ですが、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、実需者の購入予定数量より販売計画が大きく上回る状況となっています。このことから現在「はだか麦」の新規販売先の開拓や消費拡大に県下一丸となつて取り組んでいます。

山瀬 昨年、テレビ番組のロケで四国中央市の生産者との間に伺い、その際にさといも「伊予美人」を「こちそうになりました。北海道ではほとんどさといもを食べる風習がなく、おせち料理で口にするだけだったのですが新鮮でおいしかったです。低カロリーでありながら栄養価が高く、アスリートにも良さそうです。

関岡 愛媛県は、さといもの生産量全国4

位を誇る一大産地です。平成31年3月には、JA全農えひめと東予地区の5JAで「愛媛さといも広域選果場」を設置しました。

今まで各JAでさといもの選果を行つていましたが、JAブランド「伊予美人」として、選果基準の統一化によるJA間格差の向上、設備の更新に係る費用負担の軽減等を図っています。これからはこういったJA域を超えた取り組みを他の作物でも広げていきたいと考えています。

関岡 アスリートにとつてもやはり肉を食べることは重要ですか。

山瀬 肉に多く含まれるタンパク質は細胞の素となる成分なので確実に摂取します。また、夫が言うには試合の際の闘争本能を高めるという面でも肉が必要という感覚があるそうです。

関岡 JA全農えひめでは、伊予牛「絹の味」や「ふれ愛・媛ボーグ」といったブランド肉を取り扱っています。愛媛県は、中國で一番の豚肉の生産県です。しかし、中小規模の家族経営農家では、施設の老朽化による修繕費などの増加や、生産性の低下等、課題もあります。そこで、畜産経営を支援する取り組みとして、「JA全農えひめ養豚生産基盤プロジェクト」を策定しました。畜産の設備投資には数億円という単位の資金が必要となることから、初期投

資の軽減を目的に、JA全農えひめが施設を取得し、その建物を生産者にリースすることで生産基盤の維持・拡大をすすめる取り組みです。令和3年3月には愛媛県北宇和郡鬼北町に母豚280頭規模の養豚施設が完成します。

この魅力ある愛媛の農畜産物を生産の方々が安心して作り続けられるよう、生産振興、販売に努めてまいります。

## 「農家手取り最大化プロジェクト」

関岡

J A グループ愛媛の使命は「農業者の所得拡大」と「農業生産の拡大」にあります。この使命を果たすために、JA全農えひめは、3か年計画において「農家手取り最大化プロジェクト」を展開しています。先ほどお話ししたことの他に、担い手育成や生産基盤の維持・拡大に向け、農作業の労力軽減を図る労働力支援など様々な取り組みをしているところです。

今、無人運転のロボットトラクターや、ドローン等のAIを用いた防除・栽培管理

といった先進化の流れが農業にも来ていましたが、このように人が少なくても大きな農地を管理できるようなツールによって、個人でもできる面積は広くなつてきています。ただ、導入にはやはり大きな投資が必要です。

山瀬 ドローンを個人で買うのは高そ

ですね。

関岡 JA全農えひめではドローンの請負

防除事業に取り組んでいます。農業用ドローンの値段は幅がありますが、使用される機体一式で約300万円かかります。おっしゃるとおり、個人ではまだ費用負担の大きい部分があり、そこを担うのもJA全農えひめの役目であると考えています。

## 新型コロナウイルスの影響

関岡

昨年は新型コロナウイルスの感染拡大で大きく社会情勢が変化しました。愛媛FCにおいても、試合が何度も中止になつて大変でしたね。

山瀬 私は結婚して20年間、夫のサポートを続けてきましたが、その中でも特にイレギュラーな1年でした。まず、Jリーグの試合がこれほど休みになることが初めての経験でした。夫は今まで試合に出続けることでリズムを取つてきていましたが、2、3か月と長い休みが続き、そのあとの出場ですぐに怪我をしてしまい、コロナ禍におけるリズムを取ることの難しさを痛感しました。JA全農えひめでもコロナの影響はありましたか。

関岡 まず、通常3、4月は卒業式や入学式等で花の需要が高まるのですが、式典の開催自粛で大きく需要が落ち込みました。牛肉においても、インバウンド需要、特に中

国からの観光客が大きく減少し、飲食店の休業・閉店により大きく影響を受けました。ポンジユースでも、リモートワークの増加や鉄道等の公共交通機関での移動自粛等により、駅構内の自動販売機の売上が落ち、飲料業界全体としても大きく実績が落ち込みました。

一方で、JAにはTACと呼ばれる農家に直接出向く営農指導員がおり、コロナ禍の中でも地元農家への訪問を積極的に行ない、地域に根差した営農指導を展開しています。

また、JA全農のネット通販サイト「JAタウン」では、巣ごもり需要で大きく売り上げを伸ばしています。

「JAタウン」には、「JA全農えひめ直販ショッピング」を出店し県内JAの農畜産物を販売していますが、全国のショッピングの中でも売り上げNo.1で、特に「紅まどんna」は「JAタウン」の全商品の中で4年連続売り上げ第1位となり、「昨年「殿堂入り」するなど最も人気のある商品です。

「紅まどんna」は食べられましたか。

山瀬 「紅まどんna」を初めて食べたときは衝撃でした。

私の方でも、本来は毎月1回アス飯の料理教室を実施する予定でしたが、急遽オンラインの栄養講座に変更となるなど、コロナの影響がありました。栄養講習は今まで対面でしか開催したことがなかつたので、

オンラインのイメージが中々浮かばず苦労しました。知人にアス飯オンライン講座の受講を勧めました。が、「ZOOM」を使ってという部分でつまずくことが多く、オンラインに行きつくるまでの工夫は必要だなという印象を受けました。ただ、悪い面だけではなく、県外からも参加者が何名かいらっしゃって、愛媛の良さを他県の方に伝えることができたのはとてもよかったです。

関岡 私も県外で開催するような会議は多くがリモート開催となりました。やはり画面越しで初めてお会いした状態で、お話しをするというのはなかなか大変だと感じ、実際に会うことの大切さを実感しました。

徹底やトレーサビリティの遵守に取り組んでいます。

このように様々な対策を十分徹底しながら消費者に安全・安心な農畜産物を提供することが我々の使命と考えます。

## 令和3年を迎えて

関岡 新年を迎えて抱負をお聞かせください。

山瀬 今年の仕事は、夫のサポートをする上で成り立っていることなので、まずは



## 食の安全・安心への取り組み

山瀬

食の安全・安心について、アスリートは特に気を付けています。JA全農えひめでは、どのようなことに取り組まれていますか。

関岡

農業においては、高品質な商品を作ることと同時に安定的な生産を確保することも大切です。このことから、農薬の使用基準を遵守しながら使用した薬剤を記帳し、問題があつた際は追跡が行えるような仕組みに長年取り組んでいます。また、畜産関係では、飼養・衛生管理マニュアルの

夫が現役生活を悔いなくやつていけるようにそれをきちんとサポートをしていきます。また、愛媛の良い食材を生かして、サッカーの方でも結果を出せるようにがんばりたいと思います。

関岡 奥様の山瀬さんの支えがあつてこそだと思いますので、これからもサポートを頑張ってください。

J A全農えひめも新型コロナウイルスで先行きが見通せない状況ですが、生産基盤を維持していくために、若手の生産者がどんどん規模拡大できるような仕組みづくりや、高齢の就農者へのサポート体制、定年後に就農を検討されている方が農業を始めやすくするような環境づくりを行つていきます。

愛媛県の食材はおいしいとおっしゃっていましたが、そういうものを安定的に供給できるように、地元のJAと連携

を取り、農家組合員の意見を聞きながら、生産地として、しっかりと消費者においしい農畜産物を供給できるような仕組みづくりを行つていきたいと思います。

また、料理やスポーツを通じて一緒になつて愛媛県を盛り上げていきたいと考えています。食材の面では様々な場面でお手伝いできるところがあるかと思いますので、これからもよろしくお願ひします。

山瀬 よろしくお願ひします。

関岡 本日はありがとうございました。

NOW NOW COOKING



(右)サクサクユズ風味チキン、(左前)サーモンと里芋のユズみそクリーミーペンネ  
(左後)カラフル野菜のユズハニーピクルス

指導／愛媛調理製菓専門学校 永野 佳那 先生

## 今月の素材 ユズ



ビタミンCは温州ミカンの約4倍  
冷え性改善、疲労回復、風邪予防に！

### カラフル野菜のユズハニーピクルス

〈材料・4人分〉 ※1人あたり約139kcal

カブ	中1個
人参	1/3本
パプリカ	1/2個
ミニトマト	8個
キュウリ	1/2本
レンコン	1節
ゴボウ	1本
酢	適量
④ ユズ果汁	1個分
酢	200cc
水	300cc
砂糖	大さじ2
はちみつ	大さじ1
塩	小さじ2
ローリエ	1枚
ユズ皮 (④の果汁の皮) (1個分)	

#### 〈作り方〉

- カブ・人参・パプリカ・キュウリを食べやすい大きさに切る。
- ミニトマトのヘタを取り、竹串で4～5ヶ所に穴をあける。
- レンコン・ゴボウの皮をむき、食べやすく切り、酢を入れた湯で茹でる。
- ④を鍋でサッと沸かし、ローリエと千切りにしたユズ皮を入れる。
- 密封容器に①～③を入れ、④を注ぎ、半日～1日漬ける。

### サーモンと里芋のユズみそクリーミーペンネ

〈材料・4人分〉 ※1人あたり約632kcal

サーモン	2切れ
塩	適量
コショウ	適量
さといも	2個
白ねぎ	1本
シメジ	1パック
ブロッコリー	1/2本
オリーブ油	適量
④ ユズしぼり汁	1個分
牛乳	250cc
生クリーム	200cc
白みそ	大さじ3
塩	小さじ1/4～
オリーブ油	大さじ1
薄力粉	大さじ1
ペンネ	240g
ユズ皮 (みじん切り)	少々

#### 〈作り方〉

- サーモンを一口大に切り、塩・コショウをふる。
- さといもは電子レンジで加熱し、皮をむき、一口大に切る。
- 白ねぎは斜め薄切り、シメジとブロッコリーは小房に分ける。
- フライパンにオリーブ油を熱し、①を焼いて取り出し、白ねぎとシメジを炒め、薄力粉を振ってじませる。
- ⑤を加え、とろみがでるまで加熱をする。
- ⑥ ペンネを茹で、茹であがり1分前にブロッコリーを入れる。
- ⑦ ⑤に⑥とさといも・サーモンを加えて和え、塩で味を調整する。
- 盛りつけて、ユズ皮をふる。

### サクサクユズ風味チキン

〈材料・4人分〉 ※1人あたり約290kcal

鶏もも肉	2枚 (約450g)
ユズ	1個
塩	小さじ1/2
④ オロシにんにく	少々
④ オロシ生姜	少々
酒	大さじ2
薄口醤油	小さじ2
片栗粉	適量
揚げ油	適量
④ ユズ皮	2個分
塩	大さじ1

#### 〈作り方〉

- 鶏もも肉は一口大に切る。
- ユズ1個は皮をすりおろし、果汁をしぼる。
- 袋に①と塩を入れてよくもみ、④と②を加えてもみ、しばらく置く。
- ③に片栗粉をつけ、180°Cの油で揚げる。
- ④のユズ皮をよく洗い、すりおろして塩と混ぜる。
- ペースト状の⑤を平らな皿に入れ、「300Wの電子レンジで1～2分加熱、取り出してつぶし混ぜる」をサラサラの状態になるまで繰り返す。
- ユズ風味チキンに⑥の〔ユズ塩〕を添える。



愛媛発信！

まだ見ぬ逸品柑橘との出会い



### 愛ポンカンサイダー

「ポンカン」は酸味が少なく甘みたっぷりで  
根強い人気がある柑橘です。

甘い香りと濃厚なコクをお楽しみください。



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>

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  
33馬力

型式  
SL33LFMAEP  
ロプス仕様  
メーカー希望小売価格 285万円(税別)



型式  
SL33LFQMAEP  
キャビン仕様  
メーカー希望  
小売価格 359.7万円(税別)



型式  
SL33LFQMAEPC2P  
半クローラ・キャビン仕様  
メーカー希望  
小売価格 412.4万円(税別)

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)



えひめみかん

2021  
1月号 No.1015

●発行／全農愛媛県本部  
●編集部／総務課(0089)948-53323  
〒790-8555

●印刷／コープ印刷株  
松山市南堀端町2番地3

●編集人／中矢  
琢磨

# 第43回 えひめみかん 祭り

43rd Ehime  
Mikan Festival

2021年1月23日(土)・24日(日)

いよてつ高島屋8階 スカイドーム特設会場

午前10時～午後5時(※24日(日)は午後4時まで)

新型コロナウイルス感染拡大防止のため、例年実施しているかんきつの販売、  
ステージイベントは中止とし、規模を縮小して展示のみ開催いたします。

## 展示 内容

コンクール果実や話題の新品種・珍しい品種の果実、優良園地や  
「愛のオレンジロード」紹介、愛媛かんきつのPR動画放映など。



マスク着用に  
ご協力ください。

えひめみかん祭り開催にあたり、  
新型コロナウイルスの感染拡大を  
考慮し、予防対策を行っております。  
皆様のご理解、ご協力を  
お願いいたします。

- 混雑時は入場制限を実施させていただく場合がございます。
- 発熱症状があるなど、体調不良の方は入場をご遠慮ください。
- 手指のアルコール消毒にご協力ください。
- その他、主催者が行う感染対策にご協力を  
お願いいたします。

主催：愛媛県 JA全農えひめ 愛媛県果樹同志会 愛媛新聞社

後援／愛媛県議会、一般社団法人愛媛県農業会議、愛媛県農業協同組合中央会、JA愛媛県信連、愛媛県農業共済組合、株式会社日本政策金融公庫松山支店、  
全国共済農業協同組合連合会愛媛県本部、えひめ愛フード推進機構

協賛／いよてつ高島屋、NHK松山支局放送局、南海放送、テレビ愛媛、あいテレビ、愛媛朝日テレビ、FM愛媛、朝日新聞松山総局、毎日新聞松山支局、  
読売新聞松山支局、産経新聞社、日本農業新聞、時事通信社松山支局、共同通信社松山支局、日刊工業新聞社松山支局（順不同）

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>