

JA全農えひめ情報

みぐり～じ

12

2021 · December

特集

愛媛県産麦安定供給
コンソーシアムの
取り組みについて



JA全農えひめ



▲皮はやわらかく、袋は薄く食べやすい。カットしていただくのがおすすめ



▲生産者の思いがたっぷり詰まったツヤツヤ、ピカピカ「紅まどんな」



▲11月1日、真剣に説明に聞きいける「選果目合わせ会」の様子



▲11月17日に田中副知事(中央)を表敬訪問

年を追つて栽培面積、生産量が増える中で「紅まどんな」の品格を統一するために2012年（平成24）からは「選果目合わせ会」を開いています。10回目の今年は糖度10.5度以上、酸度1・2%未満ほか、選果基準や出荷要領の詳細な徹底を図りました。2016年（平成28）、さらなる品質重視へと作柄や果実品質内容を考慮して県内統一の販売解禁日を設けました。今年は11月18日。愛媛県庁を表敬訪問し田中副知事から「県も一緒になつて認知度向上や販売PRに努めていきたい」と、力強い言葉をいただいています。生産者のきめ細やかな栽培管理と9月からの好天で例年以上の出来栄えに仕上がった「紅まどんな」。生産量は過去最高の4,512tを見込んでいます。贈答用高級かんきつとして1月上旬まで、首都圏、関西圏のデパート、専門店を中心に販売されます。

愛媛生まれ、愛媛育ちのかんきつ「紅まどんな」は大玉で紅が濃く、甘い香り。果肉はやわらかく、まるでゼリーのようなプリンとした新食感はとろけるような舌ざわり。のどごしなめらか、甘みは濃く酸味とのバランスも絶妙。松山が舞台の小説・坊っちゃんに登場するハイカラ頭で色白美人のマドンナと紅色の外観がネーミングの由来で、JA全農が商標登録し、産地化・ブランド化を図っています。2005年（平成17）に愛媛県農林水産研究所果樹研究センターで南香と天草を交配した育成品種「愛媛果試第28号」の中から、JAの選果場で一定基準を満たしたもののみが「紅まどんな」を名乗ることができます。

「紅まどんな」販売解禁（県内全域）

みぐり～ピ

2021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



ようこそ、キウイフルーツ・ランドへ。愛媛県が生産量No.1のキウイがたっぷり詰まったスイーツを召し上がれ！ キウイはマタタビの仲間なのでネコちゃんたちも大好物。おやおや、見かけないもふもふ鳥がトコトコやってきました。ニュージーランドの国鳥・キーウィです。キウイフルーツは私たちの名前からきてるの！と誇らしそう。さあ、キウイ・パーティをはじめましょう。

●表紙：キウイフルーツ
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.225

「紅まどんな」販売解禁

②

〈特集〉

愛媛県産麦安定供給

コンソーシアムの取り組みについて

⑤

THE・ねっとわーく

⑦

トピックス

⑧

ふるさと ESSAY VOL.293

私が就農するまで

清水 実郎さん

⑩

TOPIC NEWS

⑫

READERS通信

NOW NOW COOKING

〈今月の素材〉卵(紅花卵卵)

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。

◆株)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/>

◆株)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/>

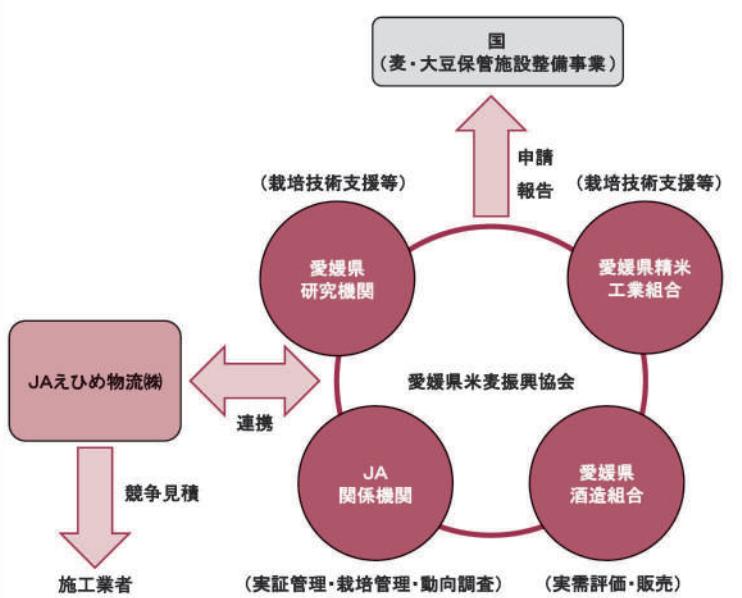
県内はだか麦の流通効率化に向けて

愛媛県産麦安定供給コンソーシアムの取り組みについて

経過・目的について

34年連続生産量日本一を誇る愛媛県産はだか麦は、栽培技術の確立と生産者の努力によって年々収穫量が増えていきます。一方で、3年連続の豊作やコロナウイルスの拡大による業務需要低減等で、はだか麦の消費が追いつかず過剰在庫となっており、品質を保持するためには保管施設の確保が必要不可欠となっています。しかし、県内のJA農業倉庫は、築50年前後を経過し設備の老朽化が進んでいるところが大半を占め、すべての倉庫を改修することは困難です。そこで、愛媛県米麦振興協会とJAえひめ物流(株)は「愛媛県産麦安定供給コンソーシアム」を令和3年3月22日に設立。国が実施する「令和2年度麦・大豆保管施設整備事業」を活用して低温倉庫を整備し、豊作時の一定数量の保管、不作時の不足量の補填を行うことで県産はだか麦の安定供給を目指します。

愛媛県産麦安定供給コンソーシアム 推進体制図



愛媛県産麦安定供給コンソーシアムの役割

愛媛県産麦安定供給コンソーシアムは、県や県内各JA・連合会、米麦流通団体等で構成される愛媛県米麦振興協会を中心とした保管場所を提供するJAえひめ物流(株)で構成されます。

コンソーシアムでは、JA全農が全体の調整・取りまとめ

を行い、県内各JAは高品質で安定的な麦の生産・供給を実施。JAえひめ物流は麦流通の円滑化を実現し、精麦工業協同組合等の実需者においては国産麦の利用拡大を図ります。また、愛媛県や中央会をはじめとした関係機関は、生産性向上と需要の拡大に向けて取り組むとともに、事業実施に協力します。



愛媛県産はだか麦出荷量の推移

(単位：トン)

J A名	令和3年産 A	令和2年産 B	令和元年産 C	平成30年産 D	前年比 (A/B)	前々年比 (A/C)
うま	6.0	4.7	8.2	3.5	127.2%	73.2%
えひめ未来	920.3	1,060.3	1,003.0	669.7	86.8%	91.8%
周桑	2,386.6	2,550.3	2,358.0	1,961.6	93.6%	101.2%
今治立花	126.4	145.4	150.2	112.6	87.0%	84.2%
おちいまばり	437.8	396.6	434.6	264.6	110.4%	100.7%
えひめ中央	1,064.4	1,008.2	958.5	558.6	105.6%	111.1%
松山市	1,282.6	1,256.1	1,334.6	815.7	102.1%	96.1%
愛媛たいき	70.3	96.2	91.3	3.9	73.1%	77.0%
ひがしうわ	111.8	69.6	67.9	34.9	160.6%	164.7%
合計	6,406.2	6,587.3	6,406.3	4,425.2	97.3%	100.0%

この低温倉庫は、1,000t
引き渡しに至りました。
着手。令和3年10月29日に完成し、
保管用低温倉庫へ改修する工事に
たことを受け、JAえひめ物流(株)
において第一営業倉庫をはだか麦
整備事業」の補助金交付が決定し
ました。

JAえひめ物流(株)はだか麦
整備について

はだか麦保管用低温倉庫の
整備について

「令和2年度麦・大豆保管施設
整備事業」の補助金交付が決定し
ました。

のはだか麦を保管でき、庫内温度
を15°C以下に保つことで、はだか
麦の品質を保持したまま貯蔵するこ
とが可能。同倉庫を活用するこ
とで、はだか麦の安定供給を図り
ます。



改修施設名	J Aえひめ物流(株) 第一営業倉庫
所 在 地	愛媛県松山市和気町一丁目560-2他
面 積	725.8m ²
整備内容	<p>ア. 営業倉庫（鉄骨造平屋建て鋼板葺き）の内部に壁・天井に断熱パネルを設置し、麦保管用低温倉庫に改造。</p> <ul style="list-style-type: none"> ① 断熱パネル：壁750m²、天井670m² ② 冷房機：空冷式床置き（ダクト型）38.0kW×2台 ③ 矩形ダクト：0.6×0.6×21.5m×2台 <p>イ. 1tフレコン3段積み+目止めの4段積みで1,000tを保管。</p> <p>ウ. 倉庫内温度を15°C以下で維持できる能力の冷房設備を設置し、ダクトにて送風する。</p>

今後の展望

今後は、この低温倉庫を県産はだか麦の保管調整を補う施設として最大限利用するとともに、はだか麦の流通円滑化や流通コスト削減により、生産者所得の確保に努めます。

また、はだか麦を使った新商品の開発や販路の開拓等、消費対策にも継続的に取り組み、県産はだか麦の生産量日本一継続を目指します。



天井まで伸びるダクトが特徴的な冷房機。庫内温度を15℃以下に保つ。



1 t のフレコンを3段+目止めの計4段積みで保管。



専用のアタッチメントを装備したフォークリフトを導入。フレコンの搬入・搬出に使用する。

落成式の実施

令和3年11月1日、JAえひめ物流㈱で完成した低温倉庫の落成式を実施。式典には県内JAや行政、中央会、実需者等の関係者約30人が参加しました。

落成式では、コンソーシアム代表のJA全農えひめ関岡県本部長が、「愛媛県の主力保管倉庫として末永く活用し、愛媛県産麦を県内外の実需者へ安定的に供給していきたい」と意気込みを語りました。

新低温倉庫は11月2日より稼働し、11月中旬にJA周桑等のはだか麦1,000tを受け入れました。





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。

11月2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ントリニティーを実施しました。2021年11月2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ントリニティーを実施しました。



東京・大田市場で初荷セレモニーを開催



中村知事（中央）を訪問

愛媛みかん大使とJ A全農えひめの菅野幸雄運営委員会会長が、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「みかん農家が丹精込めて育てた美味しいみかんを、しっかりとPRしていきたい」と伝え、カゴいっぱいの愛媛みかんを手渡しました。



マスコミ各社を訪問

今年の愛媛みかん消費宣伝キャンペーントリニティーは、11月4日～11月5日に首都圏、11月11日～11月12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4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、マスコミや市場などへの訪問を精力的に行い、また、店頭での販促活動などを通じて愛媛みかんを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。



店頭での販促活動を通じて愛媛みかんをしっかりPR

●令和3年度愛媛県園芸大会

「愛ある愛媛みかんで日本に活力を！」



愛媛県とJA全農えひめ、愛媛県果樹同志会は、10月13日、松山市のANAクラウンプラザホテル松山で、「愛ある愛媛みかんで日本に活力を！」をテーマに、令和3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「人・時間・規模」の基準を設けて、規模を縮小しての実施となりました。生産者、JAから関係者約65人が出席しました。大会では園芸功労者表彰、令和2年度優良卸売会社として高松大一青果(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、経営基盤の強化や将来を見据えた産地づくりに取り組むことを確認。①気象と向き合った生産対策、②基本管理の徹底で連年安定生産、③基盤整備で労働力の削減を、④消費者に誇れる安全・安心な柑橘づくりを満場一致で採択しました。

また、2021愛媛みかん大使の4人の紹介、JA全農えひめから「令和3年産愛媛産柑橘の生産販売について」、JAえひめ中央とJAにしうわから「柑橘類の生産販売対策」を報告しました。京浜・関東マル媛会の永石覚生会長が市場から産地への要望を上げました。

なお、令和3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】

▽原博彦（東予）▽石田慎一（中予）▽柴田紳一郎（南予）▽田中治志（同）▽JAえひめ中央釣島支部（中予）

【果樹産業振興桐野基金果樹産業功労者表彰】

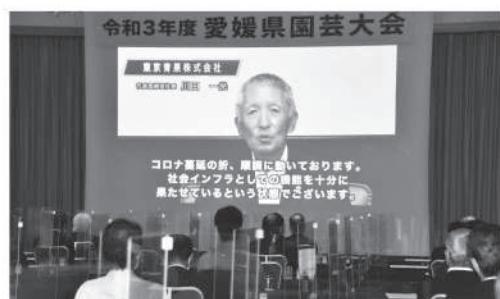
▽安藤恭一（周桑）▽近藤昭太郎（おちいまばり）▽石山公忠（同）▽井上繁人（えひめ中央）▽長野佳彦（同）▽二宮清治（にしうわ）

【果樹産業振興全農愛媛県本部長賞】

▽桑原義彦（えひめ中央）▽山下武則（同）



知事表彰を受ける原さん



東京青果㈱から寄せられたお祝いのビデオメッセージを紹介

県内JA新トップ紹介



JA東予園芸

代表理事組合長
(令和3年11月11日就任)てら お のり お
寺尾 則雄

■略歴

- ・昭和26年生まれ
- ・昭和55年 東予園芸農業協同組合 入組
- ・平成22年 東予園芸農業協同組合 宇摩支部統括部長
- ・平成23年 東予園芸農業協同組合 宇摩支部嘱託部長
- ・平成27年 東予園芸農業協同組合 常務理事



開所式の様子

J A全農えひめは、畜産販売事業をJ A全農ミートフーズ(株)に移管し、10月1日に同社の愛媛支店の開所式を行いました。

同社はJ A全農が100%出資した子会社で、牛肉、豚肉の素材集荷から加工、販売まで一貫して行う総合的な食肉販売会社です。

今回の取り組みでは、J A全農えひめの畜産販売業務および肉畜集荷業務を移管。J A全農えひめの独自ブランド「ふれ愛・媛ポーク」、伊予牛「絹の味」は継続して使用し、と畜は従来通りJ Aえひめアイパックス(株)で行います。

今後、J A全農えひめ畜産事業の最適化を図り、同社の持つ情報や企画力、専門的な人材を含めた経営資源等をフル活用することで、県内畜産物の販売力強化や畜産農家の経営安定化につなげることを目指します。

J A全農ミートフーズ(株)西日本営業本部の西村卓也本部長は、「食肉販売を通じて消費者と国内の畜産農家の懸け橋となり、畜産農家の経営の維持発展に貢献していくたい」と話しました。

J A全農ミートフーズ(株)愛媛支店が開所

ふるさと ESSAY

Vol.293



私が就農するまで

みんなが呼んでる峠道「みかんの花」におう頃。これは私の母校の宇和島市立玉津小学校の校歌である。吉田町内には5つの小学校があり、ほとんどの学校には『みかんの花』が歌詞に入っている。中学校では『香具の木の実の朱の色』、高等学校では『花咲き薫る橘の木』私が通った学校は校歌に必ずみかんが入っていた。それは、これほどまでに吉田という町とみかんが強い関わりを持つていて歴史深いものだということを意味しているのだ。

子供のころの私にとってみかんは近くにあつて当たり前のものだった。保育園の遠足は路傍にみかんが生つている農道を通り国道下の菜の花公園まで歩いた。小学生になり徒步通学になると、石ではなく摘果されて転がつたみかんを蹴りながら帰った。将来の夢もコロコロ変わっていた。小学校の5年生の時に祖父が病気で他界した。翌年に祖母と我が家のあるみかん園地に

行つた。500m²の園地の一番高い所に上ると目の前に夕日を飲み込もうとする法花津湾が広がつた。

「うちのみかん作りはここから始まつたんよ」

祖母がポツリと言つた。祖母は私が物心ついた時には山仕事から引退していた。両親が山に行つてゐる間、子供の世話をしていたのだ。そのせいか94歳になつた今も世話焼きが過ぎるのだが。

元々清水家は曾祖父の代まで醤油の醸造元で製造販売をしていて。現在工場や蔵はないが子供のころには醤油の実を祖母が作ってくれた。しかし、祖父は商売が嫌いでみかん農家になるべく山を買って農業を始めた。山の開墾はとても過酷で雑木の伐採、段畑の形成、石垣作りなど仕事が山積みである。今のような道具も乏しく機械もない時代にそれらすべてを人の手で行うといふのは想像を絶する重労働だ。私も邪

清水 実郎
JITSURO SIMIZU

■プロフィール■

みかん専業農家。

1982年（昭和57）9月26日、宇和島市吉田町出身、在住。
大阪の大学を卒業後、愛媛県内の高等学校・中学校で社会科の助教諭・講師として勤務する。

30歳を機に就農。祖父の開墾したみかん畠を3haに増園し、両親と一緒に極早生・早生・温州・紅まどんな・ポンカン・せとか・デコポン・河内晩柑まで栽培する。

趣味はバドミントンとゴルフで、ゴルフは目指せ100切り！

最近、保護猫を2匹引き取り、妻と一緒に愛でる毎日を送っている。



▲みかんがたわわに生る清水さんとのある園地。向こうには法花津湾が見える

魔になつた雑木を伐採することがあるが、大きなものだと伐採から解体処理まで一本切るまで半日かかることもある。畠の段づくりも鍬を作つて行つたことがあるが1つの園地だけで2人で3週間もかかった。

中学生、高校生の頃は収穫時期だけ手伝うことがあつた。初めは大変だった運搬や高所の収穫は体の成長とともに幾分か楽になつた。苦はなかつたが将来農家になる考えはなかつた。

大阪の大学に入ると手伝いをすることがなくなつた。秋になるとスーパーにみかんが並び、お客様が手を伸ばしていく。宇和島では珍しい光景だが、ここでは当たり前のだろう。「みかんは買うものではなくもらいうもの」吉田でよく言われることだ。農家じやな



▲実が生り成長する当たり前の風景がいとおしい。夏場の暑さしのぎはファン付き作業着を着用して

教員免許を取得した大学卒業後は愛媛で、講師や助教論をしながら採用試験を受けていた。しかし、その門は狭くなかなか合格はできなかつた。

「うちのみかん作りはここから始まつたんよ」

祖母の言葉を思い出した。幾度とななく思い返すことはあつたが、その時はあの園地だけは守ろうという思いが同時に芽生えた。

就農した今、始まりのあの園地はみかんを生らし続けている。所々崩れた石垣を空いた時間に組みなおす。作業を終えて顔を上げると30年前と同じ法花津湾に沈む夕日が見えた。

「ひめの凜」販売開始を報告

「ひめの凜」のさらなる生産・販売拡大目指す

J A全農えひめと株ひめライスは、「ひめの凜」が販売を開始する11月8日に、愛媛県の中村時広知事を表敬訪問し、「ひめの凜」の生産概況や販売対策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。大粒でしつかりした噛みごたえと華やかな甘みが特徴で、好評につき2年連続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とによりの栽培を行っています。令和3年度は認定栽培者309名で栽培を行い、栽培面積は昨年度から約2・5倍の312haに拡大しました。

J A全農えひめの関岡光昭県本部長は、「ひめの凜」は生産者も作りがいのあるお米として意欲的

に栽培に取り組んでいる。今後、栽培面積の拡大に向けて、県・JAグループ一体となつて取り組んでいく」と話しました。

(株)ひめライスの松田一人社長は、「令和3年産は、販売期間4ヶ月、年間販売数量710tを見込んでいます。安心して購入できるお米として『ひめの凜』のファンを作っていくために、愛媛県をはじめ関係機関と協力しながら、さらなる認知度向上と販売拡大に取り組んでいきたい」と意気込みを語りました。

中村県知事からは、「ひめの凜」は艶・香り・食感・食味のいずれもトップクラスであると太鼓判を押すことができるお米。地元で作られたレベルの高いお米を堪能していただきたい」と「ひめの凜」の良さを消費者に向けてPRしました。

令和3年度「愛媛県くり品評会」

農水大臣賞に富永寿昭さん、福田廣さん

愛媛県くり研究同志会とJA全農えひめは令和3年度「愛媛県くり品評会」を開催しました。8月18～20日に立木部門審査、9月30日に果実部門審査を行い、農水大臣賞立木部門の富永寿昭さん(JAひがしうわ)、果実部門の福田廣さん(JAえひめ中央)をはじめ受賞者が決定しました。

愛媛県は、令和2年の栗生産量が1,540tで全国第3位の产地。本年産の栗の生育は、発芽、満開期は平年より早く、当初より生育は前倒しで進んでいました。

本年は観測史上最も早い梅雨入り、8月の連続降雨など、異常気象傾向となりましたが、その後、秋季は好天が続きました。出荷は前進傾向で、販売量は豊作であつた前年を下回りました。

10月末までの市場出荷量(JA全農えひめ集計)は、256t(前年比

78%)、1kg当たり単価は945円(同115%)。

その他の受賞者は次のとおり(かつこ内はJA名・敬称略)。

【立木部門】▽愛媛県知事賞=山村

信昭(えひめ中央)▽全農愛媛

県本部長賞=西本和明(愛媛たい

き)▽くり研究同志会長賞=山村

信昭(えひめ中央)、河野賢二(ひ

がしうわ)、井伊英一(ひがしうわ)

【果実部門】▽愛媛県知事賞=和

田清光(えひめ中央)▽全農愛媛

県本部長賞=長田直一(えひめ中

央)▽くり研究同志会長賞=林敏

彦(ひがしうわ)、梶木進(えひ

め中央)、山村信昭(えひめ中央)



果実部門で農林水産大臣賞を受賞した福田さんの出品くり(品種=柴峰)

愛媛県知事賞に阿部徳司さん



J A全農えひめと愛媛県果樹同志会は、10月26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3年度早生みかん果実コンクールを開催。愛媛県知事賞の阿部徳司さん（J Aにしうわ・出品）、「宮川

早生」）ほか入賞者7人を決めました。

コンクールには県内から88点が出品されました。

今年産の早生みかんは果実肥大も糖も平年並みで、美味しい果実に仕上がっています。

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＝河野昭信（にしうわ）▽果樹

同志会長賞＝松良公人（同）、▽優良賞＝石田慎一（えひめ中央）、菊池秀明（にしうわ）、松岡誠敦（えひめ南）、川上吉嗣（ひがしうわ）、曾根弘吉（にしうわ）

ポンジュースがメダル獲得の支えに



今治市出身で東京パラリンピック水泳金メダリストの山口尚秀選手（20）が9月27日、(株)えひめ飲料にメダル獲得の報告に訪れました。

(株)えひめ飲料は、山口選手がポンジュースを愛飲していることか

ら、令和元年11月から2か月毎に、ポンジュースを提供しています。

山口選手は、8月に開催された

東京パラリンピックの競泳男子100m平泳ぎ（知的障害）で自身が持つ世界記録を上回る1分3秒77のタイムを記録し、金メダルを獲得。「きつい練習もポンジュースが疲れを癒してくれた」と金メダルを片手に笑顔を見せました。

(株)えひめ飲料の道上久司社長は、「金メダル獲得の瞬間を、自分のことのようになんだ。これからもポンジュースを飲んで練習に励んでもらいたい」と山口選手を労いました。

なお、山口選手には今後もポンジュースの提供を継続します。

農の風景を読んで。私は昨年・一昨年とぼろたん5本を植えましたが、中々木が大きくなりません。桃栗三年柿八年といわれますが、来年は実がつくな楽しみにしています。皆さん頑張っておられるようで楽しく読ませていただいています。

(久万高原町：川本洋子さん)

栽培を始められて2年目ということで、来年が楽しみですね！無事に栗が実ることを祈っています！

特集を読んで。手が黄色くなるくらいみかんが大好きな私。農家さんが丹精を込めて作ったみかんを少しでも高く販売するはどうしたらよいか対策をとられて頑張っているなと思いました。昨年を上回ることを願っています。

(大洲市・PN：みかん大好きさん)

コロナ禍ではありますが、SPレディによる店頭販促やデジタルサイネージを活用したPRなどを通じて、精一杯愛媛かんきつの魅力を発信していきたいと思います！

（純）

清水さんのエッセイ「3年前の記憶」を読ませて頂いて、ジーンとくるものがありました。“自然災害 それでも立ち上がる人間の強さ”。改めて感謝してみかんを味わいたいと思いました。

(今治市：阿部徳子さん)

被災後に地域で力を合わせて復興を進めいく姿に、私も感動しました。JA全農えひめとしても災害復興支援に引き続きご協力していきたいと思います。

私たちが『2021愛媛みかん大使』です！」を読んで。コロナ禍での販促活動も制限によって大変だと思いますが、若い笑顔で愛媛かんきつの魅力を全国にPRし、需要拡大に繋げてください。

(西予市・PN：みいちゃんさん)

今回記事でも紹介しましたが、今年も11月上旬から首都圏および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。また、「愛媛みかん大使」は今後も様々なPR活動を予定していますので、応援よろしくお願ひします！

J A 愛媛農畜産物消費拡大運動、毎年職場で購入しています。年末に自分の褒美だと思ってヨーグルトやプリンを食べています。子供も大喜びです。

(今治市・PN：A・Fさん)

いつもJA愛媛農畜産物消費拡大運動で商品をご購入いただきありがとうございます！引き続き当運動をご愛顧いただけますと幸いです！

毎年、芋苗でさつまいも作りをしています。今年もイノシシ対策の柵をして楽しみにしていましたが、イノシシに柵を壊され、畑を荒らされて全滅、がっくり!!落ち込んでいたら近所の方や友達・親戚が少しづつ持ってきてくれ、人のやさしさに触れました。感謝します。

(上島町：福田りつ子さん)

近年は本当にイノシシの被害がひどいですが、畑が全滅とは悲しすぎますね…。そして周りの方のやさしさに私もほっこりしました！

編集後記

実家で飼っているトイプードルがいるのですが、久しぶりに実家に帰るとしきりに咳をしていてとても驚きました。病院では命に別状はないそうなのですが、もう9歳といい年なので体を大事にしてほしいものです。（純）

お詫びと訂正

10 - 11月号6ページ「JA全農えひめグループ7社 令和3年度役員体制」について、JAえひめフレッシュフーズ㈱の加藤 尚取締役のJA名表記に誤りがありました。正しくは「JAえひめ未来」でした。お詫びして訂正いたします。

今月の クイズ

11月18日から販売が解禁された愛媛のブランドかんきつは？

「紅○○○○」

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

2022年1月15日（当日消印有効）

発表

「あぐり～ど」1月号で発表します。

当選者発表

10-11月号の答えは「⑦めラ⑦スキヤンペーン」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。

伊藤 初子さん（西条市）

三森 恵子さん（上島町）

浅海千賀子さん（今治市）

鍵矢 彩歌さん（今治市）

菅 紀子さん（今治市）

泉田 麗子さん（松山市）

伊達 拓巳さん（内子町）

山田 揚子さん（内子町）

山岡 史朗さん（西予市）

上田よし子さん（八幡浜市）

NOW NOW COOKING

▶(右) フリッタータ、(左前) エッグベネディクト、
(左後) コンソメロワイヤル



指導／愛媛調理製菓専門学校 山崎 翔 先生

今月の素材

卵 べにばならんらん
(紅花卵卵)



コクと旨味がプリッと際立つ
おいしさのヒミツは紅花が飼料

エッグベネディクト

材料・4人分	※1人あたり約315kcal
卵	4個
イングリッシュマフィン	4枚
スライスベーコン	4枚
酢	適量
卵黄	2個
水	30cc
バター	40g
レモン汁	適量
塩	適量
黒コショウ	適量
レタス	4枚

〈作り方〉

- ①イングリッシュマフィンは厚さを半分に切り、オープントースターで軽く焼く。
- ②ベーコンはフライパンでサッと炒める。
- ③湯を沸かした鍋に酢を入れ、卵をそっと割り入れ、ポーチドエッグを作る。
- ④卵黄と水をボウルで混ぜ、湯煎にして、溶かしたバターを少しずつ加え、レモン汁と塩で味を整える。
- ⑤①のマフィン(1/2)にレタスを敷き、②と③をのせ、④のソースをかけて、残りのマフィンではさみ、黒コショウをかけて完成。

コンソメロワイヤル

材料・4人分	※1人あたり約98kcal
卵	2個
Ⓐ 生クリーム	50cc
Ⓑ コンソメスープ	250cc
塩・コショウ	適量
コンソメスープ	100cc
薄口醤油	適量
片栗粉	適量
ネギ	適量

〈作り方〉

- ①ボウルに卵を溶きほぐし、Ⓐを加える。
- ②器に①を4等分にして入れ、ラップをして蒸す(中火10分程度)。
- ③コンソメスープ100ccを沸かし、薄口醤油と塩・コショウで味を整え、水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ④蒸しあがった②に③のあんをかけ、お好みでネギ(小口切り)をのせる。

フリッタータ

材料・4人分	※1人あたり約171kcal
卵	4個
タマネギ	1/2個
ジャガイモ	1個
ベーコン	2枚
ホウレン草	1/2束
粉チーズ	20g
塩・コショウ	適量
ケチャップ	適量
パセリ	適量

〈作り方〉

- ①タマネギはみじん切り、ジャガイモは1cmの角切り、ベーコンは1cm幅、ホウレン草は3cmの長さに切る。
- ②①をフライパンで炒め、粗熱を取る。
- ③卵を溶きほぐし、②と粉チーズを加え、塩・コショウで味を整える。
- ④熱したフライパンに③を流し入れ、箸でかき混ぜ、固まってきたら手を止めて焼き固めていく。
- ⑤焼き色がつければ裏面も焼き、火が通ればまな板にあげてカットし、皿に盛り、ケチャップをかける。
- ⑥パセリをみじん切りにして散らす。



愛媛
えひめ
飲料



POM
愛媛
ポンカン
サイダー

冬限定

愛媛のポンカンと
炭酸の爽やかなシュワっと感で
しっかりとした甘味と
やわらかな酸味が楽しめます。

ポンカンは
根強い人気がある柑橘！

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:089-923-1522

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

炊きたても、さめても、

おいしい、ひめの凜。



愛媛に新しく美味しい
お米が生まれました。

美しくつよく 華やかなお米

ひめの凜



HIME NO RIN

“ひめの凜”は愛媛県が美味しさにこだわり16年の歳月をかけて開発したお米です。
しっかりとした噛みごたえ、華やかな香りと上品な甘みを、ぜひ御賞味ください。

《ひめの凜の特徴》

- | | | | |
|--------------------|--------------------------|----------------------|-------------------------|
| 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、
さめても美味しい |
|--------------------|--------------------------|----------------------|-------------------------|

(お問い合わせ先) 愛媛県農林水産部 農産園芸課 TEL 089-912-2568

●発行／全農愛媛県本部 〒790-0155
●編集部／総務課 (089)948-51323

松山市南堀端町2番地3
●印刷／コープ印刷株

●編集人／得能 祐治

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>