

おくら〜ど

JA全農えひめ情報

2022

10
Oct.

Nov.

11



あぐり〜ど

2022年 10 - 11 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



朝夕がだんだんと涼しくなり、食欲の秋に突入
しています。秋の味覚と言え？ そう！ さつ
まいもです。焼きいも、スイートポテトや大学いも、
ソフトクリーム、芋けんぴなど、さつまいもスイ
ーツが目白押しです。さつまいもは食物繊維もビタ
ミンも豊富で低カロリーと聞けば、甘い誘惑への
罪悪感からさこし逃れられそうですね。

●表紙：さつまいも
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「心をつなげる（Agreed）」という意味
を込めています。

農の風景Vol.230

さといも「伊予美人」

2

〈特集〉

令和4年産温州みかん
出荷販売対策

6

2022愛媛みかん大使 紹介

8

JA全農えひめグループ7社 令和4年度役員体制

9

THE・ねっとわーく

10

ふるさと ESSAY VOL.298

途上国支援から
島の保健室へ その1

野澤 美香さん

12

TOPIC NEWS

16

READERS通信

NOW NOW COOKING

〈今月の素材〉 さといも

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
<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/>



▲秋の味覚、さといも「伊予美人」



▲奥の丸い穴から出て手前に流れていく「伊予美人」を手元で瞬時に選別。



▲「伊予美人」を熱く語る宝利さん

▲子どもたちのかくれんぼができそうなほど。茎が2mにも伸びた「伊予美人」の圃場。まもなく収穫

「さといも「伊予美人」 (四国中央市)」

「伊予美人」は愛媛県がさといも「女早生」の優良系統に改良を重ねたオリジナル品種です。品種名は「愛媛農試V2号」でJA全農えひめが「伊予美人」の名で商標登録しています。JAうまを中心に、JAえひめ未来・JA周桑・JAおちいまばり・JA松山市・JAえひめ中央・JAひがしうわ・JAえひめ南で栽培しています。令和4年度は前年比118%の5,055tの出荷を見込んでいます（JA全農えひめ取り扱い）。愛媛県の令和3年度さといも収穫量（秋冬）は9,590t、全国4位の産地です（農林水産省速報値）。

四国中央市では、日本三大局地風「やまじ風」に影響されないさといもの生産が盛んで、その歴史は300年以上とされています。JAうまの特産部会長・宝利義博さんはさといも栽培40年。徳島・鳴門での建築業から転身し、新しい視点で農業を考えます。さといもの土壌改良では、鳴門のさつまいも畑に海砂を入れる方法を参考に、市内のダム湖に沈殿する砂の投入に取り組みました。収穫のトラクター導入も先駆けでした。さつまいも「鳴門金時」同様、さといものブランド化で収益向上を願うJAと協力。丸くて色白、きめ細かく粘りと甘みが強いことから、「伊予美人」と宝利さんが考案し名付けました。

9月初旬、「愛媛さといも広域選果場」で「伊予美人」が選果され、県内をはじめ中四国・関西・関東へ出荷が始まりました。今年は梅雨明けが早く、その後も少雨で生育遅れが心配でしたが、水管理などの生産者努力によりいいさといもが出来上がりました。宝利さんは「食べてもらうのが一番！」と、コロナ禍から解放され、市場開拓の試食会に出かけられる日を心待ちにしています。



令和4年産温州みかん

出荷販売対策

令和4年産温州みかんの生産予想量（農水省6月公表値・開花時点）は、全国で72万4,000トン程度と見込まれ、前年産実績の73万800トンに比べ6,800トン下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）では、全国で66万9,377トン（前年比98%、2年比96%）、愛媛県は11万6,570トン（前年比91%、2年比104%）の予想となっており、今後は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10万7,808トン（前年比94%）、早生26万658トン（前年比97%）、普通28万4,704トン（前年比102%）となっています。

本県の露地みかんの作柄は、着花量は南予で近年と比べ少なく、中・東予は裏年廻りで、一昨年の裏年よりも少ない傾向にあります。1次生理落果は平年並からやや少なく、2次生理落果は少なく推移しました。一方、主産県（和歌山・静岡）の着花量はやや多めということでした。

極早生みかんの生産量は、前年

を下回る予想となっていますが、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。

早生以降の生産量は前年を大きく下回る予想ですが、近年出荷計画と実績との乖離が見られることから、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となります。

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を徹底し、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、価格維持及び有利販売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。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

早生の出荷にあたっては、糖度・酸度等の品質を確認のうえ品質基準に達しない果実は出荷しないよう徹底します。また、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。日量出荷量の平準化の徹底を図り、祝祭日・休市明けは平常時の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・年始休業店舗が増加しており、在庫を多く抱える店舗が少なくなっていることから、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実施します。品種・系統の品質特性を踏まえた適期出荷を徹底するとともに、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3日・9日・16日・23日・30日・12月7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。

※全国連の品質基準に準ずる

〈品質基準〉（選果時の測定値）

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

※ただし、酸度は0.6%を下回らないものとする。

〈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並びに販売促進等の緊急対策を実施します。

消費宣伝計画

昨年に引き続き、愛媛県産かんきつの販促においては、知識に習熟したSPレディによる販促活動を基軸とした消費宣伝を実施します。しかしながら、コロナ禍により試食ができないことも予想されるため、新生活様式に合わせ、協力店舗において動画を用いたデジタルでのPRや売り場の演出、企画型の販促を主体に行います。また、今年で3年目を迎える愛媛県と連携した「県産かんきつPR強化事業」を展開し、県下一体となつて愛媛県産果実の販売強化に取り組めます。



▲POPやポスター、のぼりで飾り付けるだけでなく、デジタルサイネージを活用して売り場を演出



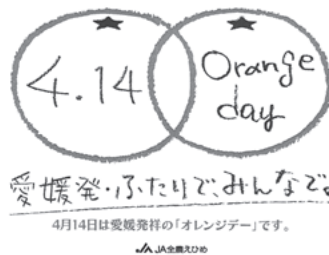
愛媛みかん大使による消費宣伝・みかんキャンペーンについては、コロナ禍の状況を踏まえたなかで、効果的な活動を計画・実施することで愛媛みかんの消費拡大を図ります。また、幼稚園児及び保護者を対象とした「はじめてのみかんむき企画」等の食育活動を実施し、子供たちが幼少期からみかんを食する機会・環境を提供すること、将来に向けたみかんファンの獲得を図ります。

●全国果実生産出荷安定協議会

コロナ感染拡大防止の取り組みの中で、全国段階における消費拡大対策事業は、安心・安全な国産果実全体のイメージアップ、話題性の醸成・提供及び果物の持つ栄養・効能や機能性の広報活動を実施することとし、各県連で実施する小売店頭販売促進活動では小売



▲オレンジデーイベントの様子



店との密にした直接的な消費宣伝活動への取り組みを実施し、全国の果樹産地が一体となった活動を行うことで、引き続き国産果実全体の需要拡大を図ります。

●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。

●県産かんきつPR強化事業

令和2年度から実施しているタレントの活用などの取り組みにより、県産かんきつの販売促進やブランドイメージが向上しています。今年度も引き続き愛媛県と連携してデジタルを中心とした事業を実施し魅力のさらなる定着を図るほか、小売店での販売促進を図ります。



▶タレントを活用したPR事業「愛媛かんきつ部」では、専用サイトやSNSを活用したキャンペーンも実施

●店頭販売促進活動

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、宣伝資材等を活用しながら、

より多くの消費者に愛媛みかんのPRを行います。本年度も、シーズンを通じて愛媛県産青果物の売り場を確保してくれる「愛媛協力店」を設定し、情報発信と消費拡大を図ります。また、県産かんきつPR強化事業として企画型販促を実施します。

●愛媛みかん大使による消費宣伝

今年で第64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



▲企画型販促としてディスプレイコンテストなどを実施

メディア等を巡回訪問することで対外的なPR活動の実施や、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。



▲消費地を訪問し、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19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、愛媛県産かんきつ全体の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での販促活動を行うために、SPレディの組織強化を図ります。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、産地と一体感をもつ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します。



▲SPレディ研修会

「2022愛媛みかん大使」 4人を任命！

～これから愛媛産柑橘をPRしていきます～



J A全農えひめは、22日、松山市のJ A愛媛で、愛媛みかん・伊予柑など愛媛県産かんきつをPRする『2022愛媛みかん大使』の任命式を行いました。

2022愛媛みかん大使に任命されたのは、青野萌乃佳さん（松山市出身・大学生）、越智星愛さん（今治市出身・大学生）、西門遼奈さん（尾道市出身・大学生）、越智由稀さん（松山市出身・団体職員）の4人。愛媛みかん大使による活動は、1959年度から始めており、今年度の大使は64代目。今回は96人の応募の中から、書類と面接による審査を経て大使4人が選ばれました。

任命式では、J A全農えひめの菅野幸雄運営委員会会長が4人に任命状を渡し、「愛媛県産かんきつの魅力を全国各地にPRしてほしい」と激励しました。前年度の大使からタスキを受け継いだ4人は、「農家の思いや県産みかんの魅力を全国にPRしていきたい」と笑顔で抱負を話しました。

大使4人は、温州みかんの本格出荷が始まる11月より各種イベントやメディアへの出演などを通じて、来年8月末までの1年間愛媛県産かんきつをPRします。



私たちが「2022愛媛みかん大使」です！

愛媛県産柑橘の魅力为全国にPRします！ 応援よろしくお願いします！



お ち せい ら
越智 星愛さん

(今治市出身・大学生)

【抱負】2022愛媛みかん大使に任命して頂きありがとうございます。大好きな愛媛のみかんを全国の皆様にお届けできるよう全力でPRして参ります！また、生産者の方が心を込めて育ててくださった柑橘と共に愛媛の魅力もお伝えできるよう精一杯頑張って参ります！

【趣味】旅行、ドライブ

【特技】書道



あ の ほ の か
青野 萌乃佳さん

(松山市出身・大学生)

【抱負】2022愛媛みかん大使に任命していただきました。大好きな愛媛県の柑橘を、全国の皆さんに精一杯PRしていきます。柑橘に携わる全ての方の想いと共に、「柑橘王国」愛媛県の魅力を伝えるお手伝いができることを光栄に思います。よろしくお願いします！

【趣味】読書、絵を描く

【特技】水軍太鼓、読書感想文



お ち ゆ う き
越智 由稀さん

(松山市出身・団体職員)

【抱負】2022愛媛みかん大使に任命して頂き大変嬉しく思っております。柑橘王国という名の通り品質も品種の多さも全国トップレベルな愛媛みかんを全国の方々に認知していただき、リピーターとなってもらえるようPRして参りますので応援よろしくお願い致します。

【趣味】料理、ドライブ、カフェ巡り、旅行、ファッション

【特技】マッサージ、人の顔をすぐに覚えらる



に し か ど は る な
西門 遼奈さん

(尾道市出身・大学生)

【抱負】この度は2022愛媛みかん大使に任命して頂き、ありがとうございます。私は愛媛のみかんを元気と笑顔で全国に発信したいと考えております。また私たち愛媛みかん大使が生産者と消費者をつなぐ架け橋になります。1年間宜しくお願い致します。

【趣味】カフェ巡り、走ること、洋服を選ぶこと
【特技】初対面の人と仲良くなること、人の顔と名前を覚えること、テニス、マラソン



▲ 8月22日に行われた任命式。JA全農えひめ菅野幸雄会長（中央左）と関岡光昭県本部長（中央右）を囲んで

♡♠♣♦♡ 今後の予定 ♡♠♣♦♡

10月12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・関西圏等)

1月中下旬 愛媛みかん祭り

1月下旬から2月上旬

「愛媛いよかん大使消費宣伝キャンペーン」

4月14日 オレンジデー関連イベント

2023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。

JA全農えひめグループ7社 令和4年度役員体制

は令和4年度新任。

令和4年9月1日現在

(株)えひめ飲料		
役職名	氏 名	
代表取締役社長	道上 久司	常勤
代表取締役専務	芝 亮介	常勤
常務取締役	中矢 琢	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	都築 雅秀	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会副会長 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	平岡 正樹	非常勤・(株)えひめフーズ代表取締役社長
取締役営業本部長	氏原 教次	非常勤
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
監 査 役	武田 孝二	非常勤・JA全農えひめ副本部長

JAえひめアイパックス(株)		
役職名	氏 名	
代表取締役社長	中原 一憲	常勤
専務取締役	塩崎 洋章	常勤
常務取締役	嶋田 浩志	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会副会長 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(株)		
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	合田 久	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えひめ未来
取 締 役	得能 祐治	非常勤・JA全農えひめ副本部長
監 査 役	石野 満章	非常勤・JA全農えひめ運営委員 JAひがしうわ
監 査 役	松浦 勇人	非常勤・JA全農監査主任者

(株)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	石野 満章	非常勤・JA全農えひめ運営委員 JAひがしうわ
取 締 役	得能 祐治	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(株)		
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	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	合田 久	非常勤・JA全農えひめ運営委員 JAうま
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

(株)えひめフーズ		
役職名	氏 名	
代表取締役社長	平岡 正樹	常勤
取 締 役	道上 久司	非常勤・(株)えひめ飲料代表取締役社長
取 締 役	都築 雅秀	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・(株)えひめ飲料常勤監査役

JAえひめ物流(株)					
役職名	氏 名		役職名	氏 名	
代表取締役社長	高井 雄二	常勤	取 締 役	都築 雅秀	非常勤・JA全農えひめ運営委員 JAにしうわ
常務取締役	白石 啓司	常勤	取 締 役	山本 長雄	非常勤・JA全農えひめ運営委員会副会長 JAえひめ南
取 締 役	寺尾 則雄	非常勤・JA東予園芸	取 締 役	武田 孝二	非常勤・JA全農えひめ副本部長
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	取締役営業部長	矢野 喜好	非常勤
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	監 査 役	道上 久司	非常勤・(株)えひめ飲料代表取締役社長
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	監 査 役	松浦 勇人	非常勤・JA全農監査主任者



THE

ねつとわーく

「JAグループ農畜産物消費拡大運動展開中！」

生活支援課

JAグループ愛媛農畜産物消費拡大運動推進本部は、令和5年2月末まで「JAえひめ農畜産物消費拡大運動」に取り組んでいます。

県内産を中心とした「畜産加工品」愛用も推進中！

JA全農えひめ生活支援課では、令和5年2月末まで、愛媛県産牛・豚肉の「食肉加工品」の消費拡大を推進中です。

「ふれ愛・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」、愛媛県産豚モツを使用した塩・キムチ味の「味付豚ホルモンセット」さらには国産原料を使用したウインナーやソーセージ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全農えひめ生活支援課（TEL089-194814974）

はだかんぼう麦茶（500mlペツ

Meat Selection
愛媛県産の厳選されたお肉

ウチノ 絹の味 黒毛和牛ローススライス 1kg 8,300円	黒毛和牛モモスライス 1kg 6,700円	黒毛和牛モモ・バラ切り落とし 1kg 5,900円
ふれ愛・媛ポーク 豚ロース味噌煮 1kg 3,500円	豚ロースカツ 1kg 3,500円	豚バラ切り落とし 1kg 3,000円
加工品バリエーション		
豚バラやわらか角煮 1kg 1,780円	豚ロース豚汁 1kg 1,420円	スパゲティ用ミートソース 1kg 1,380円
味付豚ホルモンセット 1kg 1,630円	伊予牛「絹の味」 1kg 2,300円	ふれ愛・媛ポークカレー 1kg 2,090円
国産豚肉ソーセージセット 1kg 1,700円	国産豚肉ソーセージセット 1kg 1,700円	国産豚肉ソーセージセット 1kg 1,700円

※伊予牛「絹の味」、ふれ愛・媛ポークの包装はイメージです。 ※加工品は各JAの店頭、通販・ネット通販で販売されています。

愛媛を食べよう！！

愛媛はだか麦ごはん

推進価格
1ケース（150g×12パック入）
2,000円（税込）

原材料：うるち米（愛媛県産）、はだか麦（愛媛県産）
賞味期限：製造から240日
保存方法：直射日光・高温多湿を避け常温で保存
販売所：清田精製株式会社
製造所：JA全農うどろ株式会社

☆生産量日本一の愛媛県産はだか麦を使用
生産量日本一のはだか麦を30%配合しています。

☆ひめの薫×はだか麦の愛媛県産コラボ
愛媛県産「ひめの薫」と愛媛県産「はだか麦」の愛媛県産100%のご飯です。
ひめの薫の大粒で噛み応えのある食感と小粒ながら適度なプチプチ食感のはだか麦がマッチしています。

☆こだわりの製法
ガス直火で炊き上げた麦ごはんを新鮮なままパックした「フレッシュパック」です。
炊きたての食感をいつでもレンジアップ2分で楽しめます。

※写真はイメージです。

ふるさと ESSAY

Vol.298



途上国支援から 島の保健室へ その1

★怠け者が看護師になった？！

私は、三井鉱山で栄えた岐阜県飛騨市神岡町柘洞に生まれ育ち、高等学校卒業までの日々を過ごしました。無類の好きだった小学校時代、バレーボールに夢中になった中学校時代、高等学校時代は部活にも所属せず帰宅組で、怠惰な学生だった気がしています。そんな私がある日突然、「看護師になろう」と考えます。当時は決して、「病んでいて人を救いたい」とか、「人のお役に立ちたい」などという崇高な考えは全くなくて、たまたま職探しをしていた際、「住み込み看護助手募集！働きながら資格が取得できます！」という甘い広告に惹かれただけでした。雇用先は産婦人科医院、午前中と夜間は看護助手として働き、午後は通学しながら准看護師、正看護師の資格を取得しました。その後は、京都市の救急病院で看護師として勤務しながら救急救命士の資格も取得しましたが、その

頃から「資格を活かして途上国で働きたい。途上国の人達のお役に立ちたい」という思いが芽生え始めました。

★私にできることって何？

1997年に青年海外協力隊の看護師隊員としてラオスに派遣されたのを皮切りに、NGOを通じた難民支援活動でコンボやアフガニスタンへ赴きました。自動小銃を手にした兵士が監視する国境を歩いて越えたり、女性一人では外出もままならないイスラムの地域で、間近に銃撃戦を目撃したりもしました。

生まれて初めての開発途上国、かうじて屋根はあるもののドアのかけらもない吹き曝しの掘つ建て小屋（当初、家屋とは到底思えなかったのです）に住み、年中暑い国ですが冷房などない過酷な環境下で人々は生活していました。雨季には道がぬかるみ医療機関にアクセスできず、何とか医療機関にたどり着けてもそこには専門家もいなければ

野澤 美香
MIKA NOZAWA

■プロフィール■

1959年12月6日、岐阜県生まれ、宇和島市九島在住。
岐阜県立船津高等学校、名古屋大学医学部保健学科卒業。
助産師、保健師、看護師、救急救命士の資格を持つ。
途上国への様々な医療支援活動を経て、退職までは愛知県名古屋市にある産婦人科病院の助産管理師長として長年勤務。
令和2年1月より宇和島市に移住し、社会福祉法人正和会 地域共生事業部「島の保健室」所属。地域共生事業、九島島民の健康維持活動に従事している。
趣味は、映画鑑賞、写真撮影。
休日は、海を見にドライブすることが多い。
座右の銘は、決して諦めない Never give up.
思いは叶う Dream comes true.
人生に無駄なことは何一つない
Nothing is wasted in life.



▲通訳者と大使館医務官と共に、当地の病院長と協議をする健康管理員時代の野澤さん。カンボジアにて

医薬品もない、誰もいない、何もない状態。保険医療制度がないので貧しい人は病院を受診できません。餓死。何週間も食べるものがなく、飢えに苦しんだ末に衰弱して死ぬ、というイメージがありました。違っていました。「人がどうやって餓死するかというと、まず食べ物がないわけではなく、足りなくて栄養失調状態になる。そして飢えを紛らわすために不衛生な水をたくさん飲む。その結果、赤痢などの感染症に罹り脱水状態になる。そ

して死ぬ。これがアフガニスタンの餓死の典型だ」。これはペシヤワール会で長年アフガニスタンの復興に貢献され、無念にも凶弾に倒れた中村哲医師のお言葉です。日本の医療だったら助けられる命が、たかが下痢、されど下痢で死んでいく現実がありました。溢れる物、物、飽食のこともたち、コンビニでは賞味期限を過ぎるとバーコードが通らず廃棄処分となる日本。不公平さや理不尽さを痛感する毎日でした。



▲コンボの難民支援に従事する野澤さん。帰還難民に対して訪問看護活動をしているところ

★更なる一歩へ

その後もJICA（独立行政法人国際協力機構）の国際緊急援助隊として、コロンビアやイランの大地震の現場に赴きました。

気候、言語、文化や習慣、宗教が異なる開発途上国で仕事をするには強靱な心身を備え持つことが必要です。危機管理能力や異文化理解があり、常に柔軟な対応が要求されます。けれどそんな中、心身の健康を損なう援助者は多く、実は私も青年海外協力隊時代には一時心身を病んだことがあります。「いつか私も現地で働く援助者を支えたい」という思いから、2006年から3年間、JICAカンボジアで健康管理員として活動しました。24時間携帯電話を肌身離さず持ち、求められればカンボジア国内どこへでも駆けつけ、青年海外協力隊員、シニア隊員、専門家やJICA職員とその随伴家族の健康を支援しました。

こんな私が健康管理員の任期を終え帰国するのですが、その後の生活は激変します。

次回はその頃を思い出しながら綴りたいと思います。

📷 JA愛媛野菜生産者組織協議会 第47回通常総会

えひめ野菜の生産基盤強化と販売力強化めざす！



愛媛県内10JA78部会（21品目）で組織するJA愛媛野菜生産者組織協議会は、6月30日、ウエルピア伊予で第47回通常総会を開き、3年度事業報告、4年度事業計画などを決めました。

3年度は、生産面では生産基盤の維持拡大に向けた生産振興要領の取組みや生産改善共進会の取組み、販売面ではえひめ野菜フェアを中心とした愛媛野菜のPR活動に取り組みました。

4年度は、「マーケットイン（実需者ニーズ）にもとづく生産振興をすすめ、愛媛野菜の生産基盤強化と持続性のある生産体制モデルの構築に取り組み」「愛媛野菜の消費拡大およびファンづくりに向け、販売協力店におけるフェアの実施、対面型消費宣伝活動の拡充および関係各所と連携した産地PR活動に取り組む」「新型コロナウイルス感染症対策を徹底し、状況に応じた効果的な販促活動を検討し、最大限のPR活動に努める」の3点を事業方針に決定し、引き続き生産面・販売面両方の活動を充実させる事としました。

総会では、愛媛県農産園芸功労知事表彰、共進会表彰状授与、感謝状贈呈、営農指導員表彰ならびに表彰状授与が行われました。

入賞者は次の通りです（敬称略・かっこ内

はJA名）。

◆愛媛県農産園芸功労知事表彰▽藤田修（えひめ未来）「いちご」▽秋川貴則（周桑）「いちご」▽木下務（松山市）「レタス・枝豆」▽松比良健（えひめ南）「トマト等」◆野菜生産改善共進会入賞者「冬春きゅうりの部」▽県知事賞Ⅱ長谷部英治（周桑）▽全農愛媛県本部長賞Ⅱ今井利徳（周桑）▽協議会会長賞Ⅱ佐山等（周桑、福岡修（えひめ中央）「冬春とまとの部」▽県知事賞Ⅱ藤田浩一郎（おちいまばり）▽全農愛媛県本部長賞Ⅱ富田健一（おちいまばり）▽協議会会長賞Ⅱ秋山和弘（おちいまばり）「いちごの部」▽県知事賞Ⅱ秋川貴則（周桑）▽全農愛媛県本部長賞Ⅱ一色雅典（周桑）▽協議会会長賞Ⅱ岡本忠國（愛媛たいき、武方農園（周桑）、葛原廣（えひめ中央）「アスパラガスの部」▽県知事賞Ⅱ豊田宏次（周桑）▽全農愛媛県本部長賞Ⅱ渡部憂樹（周桑）▽協議会会長賞Ⅱ妙口原アスパラ部会（周桑）、白石勇二（おちいまばり）◆全農愛媛県本部長感謝状贈呈者Ⅱ岡田宜近（えひめ未来）、福増範雄（えひめ中央）、赤松俊計（ひがしうわ）◆生産振興支援要領営農指導員表彰▽最優秀賞Ⅱ砂田英樹（えひめ南）▽優秀賞Ⅱ上田伸吾（えひめ中央）、大滝徳真（松山市）

令和3年～4年産いちご出荷反省会・生産対策会議
**収穫量は前年比91%、
 kg単価は111%**

J A愛媛野菜生産者組織協議会とJ A全農
 えひめ野菜花卉課は、7月21日、松山市のJ
 A愛媛別館で、令和3～4年産いちご出荷反
 省会・生産対策会議を開きました。

愛媛産のいちご販売実績は、出荷量が78
 9トン（前年比91%）、kg単価1,058円（前
 年比111%）でした。

令和3～4年産は、12月のクリスマス需要
 期には、コロナウィルスの影響もあり業務需
 要の発注は昨年並みで、数量が減少したこと
 もあり12月下旬までは、引き合いが強く高値
 での販売となりました。

今年産から規格変更を行い、出荷を行いま
 した。出荷当初は玉踊りや満杯詰めなど問題
 がありました。その後はスムーズに出荷を
 行うことができました。

令和4～5年産については、病害対策や優
 良園地の視察等による反収向上、適正な収穫
 や温度管理、規格の統一などによる品質向上、
 県内いちご部会での品種統一の検討といった
 方針を打ち出しました。

（株）えひめ飲料が松山東交通安全協会にジュース贈呈
**交通安全活動に「POM塩と
 夏みかん」を役立てて**

（株）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、26日、「POM塩と夏みかん」
 （200ミリリットル紙パック）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、配布され
 ます。

松山市安城寺町の（株）えひめ飲料本社で行わ
 れた贈呈式では、同社の中矢琢常務が、「期間
 中の熱中症対策に役立ててください」と同協会



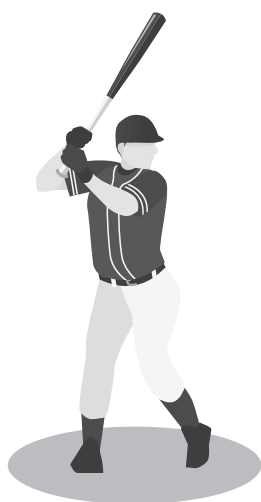
（株）えひめ飲料 中矢琢常務（左）からジュースを受け
 取る松山東交通安全協会 岡田紀夫副会長（右）

の岡田紀夫副
 会長に商品
 を手渡しま
 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。

（株）えひめ飲料が帝京第五高等学校野球部に贈呈
**がんばれ球児！
 ポンジュースを差し入れ激励**

（株）えひめ飲料は、8月6日に開幕した第
 104回全国高等学校野球選手権大会に愛媛
 県代表として出場した帝京第五高等学校野球
 部に、ジュース10ケースを贈りました。

贈呈したのは、「ポンジュース」（350ミ
 リリットル24本入）5ケース、「塩と夏みかん」
 （490ミリリットル24本入）5ケース。コ
 ロナ禍のため贈呈式は行わず、同校選手たち
 の健闘を期して、宿舍に商品を届けました。
 同社は、毎年、春の選抜高校野球大会と夏
 の甲子園出場校にジュースを贈り、地元代表
 の球児を応援しています。



愛媛県民間流通地方連絡協議会

35年連続日本一のはだか麦の安定供給を

J A全農えひめ米穀課は、7月22日松山市で愛媛県産麦の円滑な流通をめざし、愛媛県民間流通地方連絡協議会を開きました。

会議には、精麦や製粉、醤油・味噌関連の実需者28人と生産者・J A・行政関係者ら35人が出席しました。令和4年産麦の生産概況や集荷見込数量を報告しました。また、令和5年産麦の作付計画と販売予定数量を確認するとともに、基準単収の設定や入札などの



取引に関するルールについて協議しました。

愛媛県産はだか麦は、令和3年産をもって35年連続生産量日本一となりました。しかし、はだか麦は近年の豊作と新型コロナウイルス感染拡大の影響により、ミスマッチの状況が続いています。令和5年産はだか麦の需給環境としては、販売予定数量3,990トンに対して、購入希望数量が3,701トン（288トンのミスマッチ）となっています。

J A全農えひめ・愛媛県米麦振興協会は、はだか麦の需給改善のため、令和5年産民間流通麦の契約面積を1,400haに維持し、小麦との両輪による生産基盤の維持・拡大をはかるとともに、はだか麦商品の販売やPRによって需要拡大に努めていきます。

会議では、愛媛県産麦に対する実需者との意見交換も行い、愛媛県産麦の課題および対応策などについて、生産者、J A、関係機関が連携して取り組むことを確認しました。

令和4年度愛媛県TACパワーアップ大会

最優秀賞にJ Aおちいまばりの渡部帆乃香さん

J A全農えひめは、8月1日、令和4年度の愛媛県TACパワーアップ大会を松山市のJ A愛媛で開きました。地域農業の担い手に出向くJ A担当者（愛称TACⅡタック）の活動強化とレベル向上に向け、県内のTACが活動事例を発表。

県内J AのTAC関係者ら約50人が参加しました。7J A7名のTACが「地域の抱える課題の解



（左から）優秀賞の西田さん、最優秀賞の渡部さん、関岡県本部長、優秀賞の吉川さん

決による持続可能な農業の実現」「創意工夫ある出向く活動による担い手の所得増大と生産基盤の強化」「TAC活動基盤の強化による担い手満足度向上と事業利用の拡大」をテーマに、1人15分で活動事例を発表しました。

最優秀賞はJ Aおちいまばりの渡部帆乃香さんでした。渡部さんは、里芋の産地振興をするにあたり小規模農家の栽培面積の伸び悩みは、機械を所有していないことと労働力不足であると分析し、機械の貸し出し提案（機械銀行）と人材派遣会社と連携した労働力支援を提案しました。その結果、10a未満の小規模農家が10a以上に増反する手助けに繋がりを、生産基盤の強化を図ったことが評価されました。

優秀賞は、J Aえひめ中央の西田仁志さんと、J A周桑の吉川祐輔さんでした。

📷 生産資材高騰対策を求めて！

飼・肥料高騰に支援を要請

J A愛媛農政対策協議会など、県内の農業関係5団体が8月23日に県へ「肥料高騰に対する支援」「飼料高騰に対する支援」「県産農産物の消費拡大」を要請しました。

ロシアによるウクライナ侵攻や円安の影響等により飼料や肥料原料など生産資材価格の高騰・高止まりの状況が続いています。

要請では、国の肥料価格高騰対策と併せた



追加的支援策や県内畜産経営の継続・安定に向けた支援策・生産コストの転嫁などに配慮した適正価格実現に向けた消費者の理解醸成や消費拡大への支援などを求めました。

📷 伊予牛「絹の味」枝肉共励会

最優秀賞はJ A愛媛たいき畜産センター

J A全農えひめ畜産課は、9月8日に神戸市中央卸売市場西部市場において、今年度2回目となる伊予牛「絹の味」枝肉共励会を開催しました。

愛媛県を代表する肉牛を県外消費地の市場に出荷し、伊予牛「絹の味」の消費拡大を宣伝するとともに、上質牛生産のための肥育技術の研鑽に努め、系統肉牛の集出荷体制の強化を図ることを目的としています。

出品牛の資格は、「生産履歴」及び血統明確な愛媛県産の黒毛和種肉牛とし、17頭の出品頭数となりました。

最優秀賞はJ A愛媛たいき畜産センターが



受賞し、セリ販売単価はキログラム当たり3,000円となりました。なお、優秀賞は、同畜産センター第2農場および同畜産センター第3農場が受賞しました。

📷 愛媛さといも広域選果場

令和4年度産さといも「伊予美人」出荷スタート

J A全農えひめが運営する「愛媛さといも広域選果場」で11日から、今年産のサトイモ「伊予美人」の初出荷が始まりました。

今年度産は梅雨明けが早くその後の降水量も少なかったことから、生育遅れが心配されましたが、水管理など生産者の努力により平年並みの作柄が見込まれる状況です。

サトイモ「伊予美人」は、近年、新規作付け等面積拡大に力を入れてきたことから、令和4年度産はJ A全農えひめ取り扱いで栽培面積214.6ヘクタール（前年比109%）、



今年度産のサトイモ「伊予美人」選果の様子

出荷量は5,055t（前年比118%）と増加を見込んでいます。最盛期は12月を見込んでおり、京阪神市場を中心に出荷します。

表紙のイラストを見て。毎回、はらふみさんの表紙を見ると心がはずむ様な気分になります。大好き！これからも楽しみにしています。

(伊予市・PN：ピーケンさん)

⑧トマトの妖精たちが、おいしそうな料理を作っているイラスト、私も大好きです。ツヤツヤのトマト、とてもおいしそうですね。

農の風景を読んで。最近、ドローンでの防除風景を目にする機会が増えてきました。農家の高齢化や減少で防除作業も大変になってくると思いますが、少しでも農作業が楽で安全に行えるスマート農業の普及が今後も望まれると思います。

(松山市・PN：サブ太郎さん)

⑨私の近所でも、小型のドローンからヘリコプターの様な大型のドローンが飛んでいるのを見ました。夢と希望のつまったドローンが、多く見られる日が来ることを楽しみにしています！

耕地面積を見ると、昭和60年と令和3年で、田や樹園地が大幅に減少していることがわかります。肥料や農薬等の価格も上がり、農家さんは大変だと思いました。今回の特集のような取り組みなど、今後も取り上げてください。

(松山市・PN：T・Fさん)

⑩今後もJA全農えひめが取り組んでいることを、あぐり〜どを通してどんどん発信していきたいと思います。

Topic Newsを読んで。6歳の息子の大好物はカレーライス。苦手なものは野菜！いつもはワンパターンの具材で調理していましたが早速作ってみようとホームページのレシピを見ました。はだか麦も食べたことがないので、近くのAコープで買ってみようと思います。

(西予市・PN：みいちゃんさん)

⑪息子さんは愛顔で野菜たくさんスタミナカレーを食べてくれたでしょうか。愛媛のおいしい野菜をたくさん食べていただきたいです。

スミダヒロミさんの「猫のカリンさん」を読んで、心がほんわか温くなりました。うちにも同じ様なことがあったなと。先日、子猫を知人の家から引取り、その猫の名前を何にしようかと悩んでいました。今日、カリンに決定！エッセイのカリンさんと同じように人に愛され、猫らしく生きられま

(今治市・PN：カリンママさん)

⑫スミダヒロミさんの作品展が11月12日～20日まで松山市高井町の3to2ギャラリーにて開催されます！ぜひ、お越しください。猫のカリンさんがいるかもしれません。

NOW NOW COOKINGを読んで。ピーマンの肉詰めはよくするのですが、ワンパターンでした。ホワイトソースを入れてグラタン風にするのは私にとって斬新でした！早速挑戦してみました。食卓がちょっと変わった感じがしました。おいしかったです。

(宇和島市・PN：かっぺーさん)

⑬ピーマン×ホワイトソース?!と私も驚きました。オシャレなピーマン料理ができるようになり、私のレベルが上がった気がしました。

編集後記

J A 全農えひめで働きはじめて、あっという間に半年が経ちました。入会前はどんな仕事をするのだろうか、任された業務をしっかりと行えるのだろうか、と不安でいっぱいでした。今では、少しずつ慣れてきて要領を考えながら業務を行えるようになりました。一週間後には、広報の研修会で東京へ行きます。楽しさと、無事にたどり着けるのか不安があります。J A 全農えひめを盛り上げるために、しっかり広報研修を受けます。(彩恵)

今月のクイズ

愛媛県が開発した、丸くて色白きめ細かく粘りと甘みの強いさといもの名前は？

「伊予〇〇」

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

2022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「愛顔」はじけるスタミナカレーでした。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。

仁木稚佳子さん（四国中央市）
木原 肇さん（西条市）
藤田亜紀子さん（今治市）
兵頭 静恵さん（東温市）
田岡 栄子さん（松山市）
谷田 秀雄さん（松山市）
渡邊 秀一さん（松山市）
奥田 喜久さん（大洲市）
上田トクミさん（八幡浜市）
岩見貴美子さん（伊方町）

NOW NOW

COOKING

今月の素材

さといも

(伊予美人)



きめ細かな白さが際立つ伊予美人
甘みは強く、あっさりとした食感

▶(右上) さといもの和風ポタージュ、(右下) さといものガーリックバター炒め、(左) さといもコロッケ



指導／愛媛調理製菓専門学校 山崎 翔 先生

さといもコロッケ

〈材料・4人分〉	※1人あたり約138kcal
さといも	200 g
合挽ミンチ肉	100 g
たまねぎ	40 g
れんこん	40 g
塩・コショウ	適量
卵	1 個
パン粉	適量
薄力粉	適量
揚げ油	適量

〈作り方〉

- ①さといもは蒸して皮をむき、マッシャーで粗めにつぶしておく。
- ②たまねぎはみじん切り、れんこんは粗みじん切りにしておく。
- ③ミンチ肉と②をフライパンで炒め粗熱をとり、①と合わせ、塩・コショウを加え、混ぜ合わせて小判型に成型する。
- ④③を薄力粉・とき卵・パン粉の順につけ、180℃の油できつね色になるまで揚げる。好みてソースを添えて、完成。

さといものガーリックバター炒め

〈材料・4人分〉	※1人あたり約189kcal
さといも	4 個
ベーコン（ブロック）	80 g
ガーリックパウダー	適量
バター	40 g
塩	適量
パセリ	適量
オリーブオイル	適量
揚げ油	適量

〈作り方〉

- ①さといもは蒸して皮をむき、一口大に切る。
- ②ベーコンは1 cmの角切りにする。
- ③さといもを180℃の油でカラッとなるまで揚げる。
- ④フライパンにガーリックパウダーとオリーブオイルを入れ、弱火にかけ、香りを出す。
- ⑤ベーコンを加え、色づけば③、バター、塩を加え、フライパンを振り全体を絡め、みじん切りのパセリを混ぜ、完成。

さといもの和風ポタージュ

〈材料・4人分〉	※1人あたり約215kcal
さといも	300 g
たまねぎ	50 g
白ねぎ	30 g
チキンブイヨン	250cc～
生クリーム	100cc
白みそ	20 g
バター	10 g
牛乳	200cc
あさつき	適量

〈作り方〉

- ①さといもは皮をむき、5 mm幅のイチヨウ切りにする。
- ②たまねぎは繊維を断つようにスライス。白ねぎは斜めスライスにする。
- ③鍋にバターと②を入れ弱火で炒め、しんなりしたら①を加える。
- ④チキンブイヨンを加え、さといもがやわらかくなるまで煮込み、ミキサーにかけ裏ごし、白みそを溶かし入れ、生クリームと牛乳を加えて温める。
- ⑤小口切りのあさつきを散らし、完成。

POM

特許製法果汁
ココ出し製法
使用果汁

蜜柑

みかん

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

10月3日発売！

ココロもカラダも喜ぶ、
濃厚な味わいの果汁入り飲料

国産のうんしゅうみかん果汁を使用。
えひめ飲料の特許製法「ココ出し製法」によって
うんしゅうみかんに含まれる栄養素「β-クリプトキサンチン」が
1本あたりみかん約2個分含まれています。
みかんを食べたときのような濃厚な味わい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: 0120-591-516 FAX: 089-923-1522

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



笑顔という、ほかほかのそばに。



ひたむきという、ほかほかのそばに。



夢中という、ほかほかのそばに。



くやしいという、ほかほかのそばに。



ひたむきという、
ほかほかのそばに。



愛媛で生まれたお米です。



「えひめ」愛媛県産米
ひめの凜

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 ☎089-948-5411

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、しつかりとした噛みごたえ
3. 口の中にずっと広がる上品な甘み
4. 炊き上がりツヤツヤ、冷めても美味しい



ehimenosyoku

「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/>