

JA全農えひめ情報

みぐり～と

2023
6-7
Jul.
Jun.



特集

愛媛県産はだか麦事業の
取組みについて



JA全農えひめ



▲育ち盛りのやんちゃな子豚も多い離乳舎。1豚房で10頭程度を飼育する



▲生後2週間の子豚の授乳がしあげよう、母豚は体を横にしている



▲山内養豚、前景。元は城川町農協の豚舎



▲神戸でサラリーマンだった野村さん。憧れの養豚生活が楽しくて仕方ない

愛媛県の豚の飼養頭数は中四国一の約20万頭（令和3年度実績）です。そのうち約30%がJA全農えひめのブランド「ふれ愛・媛ポーク」で、8農場を認定しています。西予市城川町の自然豊かな山あいには認定農場の山内養豚があります。代表の山内康弘さんご夫婦と、後継者の娘婿・野村祐亮さんの家族で経営しています。母豚約70頭と生後約1ヶ月までの子豚がいる繁殖・分娩舎、母豚と離れ体重約30kgまでの子豚が過ごす離乳舎、体重約110kgまで育てる肥育舎で3人で協力しながら作業を行っています。

豚はデリケートなので、給餌や掃除等、毎日の作業の中であたたかく見守り健康観察をしています。餌の量や体重の増減、排せつ物の良し悪し、動き等、体調変化はすばやく察知し治療をしていきます。冬は子豚が体調を崩さないようヒーターをつけカーテンを閉めて暖をとります。夏は母豚がバテないよう扇風機で涼風を当て、氷水を首元に適量垂らす等、豚の気持ちに寄り添った対策をしています。

外部から病気や菌を入れないために野生動物の侵入を防ぐ柵を巡らせ、豚舎はネットで覆っています。入場は農場専用の作業着に着替え、靴底まで徹底消毒を施します。給餌等の日々の入場もまた防疫レベルの高い繁殖舎から離乳舎、肥育舎の順に行っています。豚の移動後の空いたスペースは高圧洗浄機と消毒でピカピカにして豚を迎えます。

山内養豚は昭和時代に農閑期の出稼ぎを回避すべく山内さんのお父様が始めました。「家族が一緒に、同じ目標を持つて助け合い、仕事ができるのはありがたいこと」と、日々の基本作業を抜かりなく、健康な豚を育てています。

「ふれ愛・媛ポーク」養豚風景（西予市）



2023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



アスパラガスの名前の由来はアミノ酸の栄養素・アスパラギン酸がたっぷり含まれていることから。エネルギー代謝を高めて、体力回復、スタミナ向上に効果を発揮してくれます。ストレスや不眠症の防止にも。1日で10cm伸びる成長力も驚きです。子どもたちもアスパラガスを食べて元気もりもり、大きく大きくなりましょう。

●表紙：アスパラガス
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.234

「ふれ愛・媛パーク」養豚風景

2

〈特集〉

愛媛県産はだか麦事業の取組みについて

6

THE・ねっとわーく

8

ふるさと ESSAY VOL.302

やっぱり楽しい農業

倉渕 秀俊さん

10

TOPIC NEWS

12

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
<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/>

◆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/>

特集

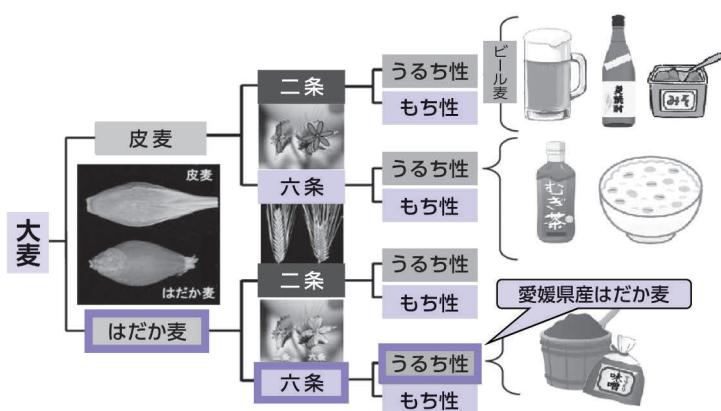
愛媛県産はだか麦事業の取組みについて

はだか麦とは？

はだか麦は大麦の一種で、脱穀すると簡単に穀粒を包んでいる皮がとれることから「はだか麦」と言われています。

米に「うるち米」と「もち米」があるように、麦にも粘りの少ない「うるち性」と粘りが強い「もち性」があります。よく耳にする「もち麦」の多くは、はだか麦のもち性品種のことを指します。さらに、麦の穂についている実の列数によっても呼び名が異なり、穂を上から見た時に2列に実が生る麦を二条麦、6列に実が生る麦を六条麦といいます。二条麦は、明治初期にビール醸造を目的

に導入され、現在では焼酎用や味噌用の原料として使用され、六条



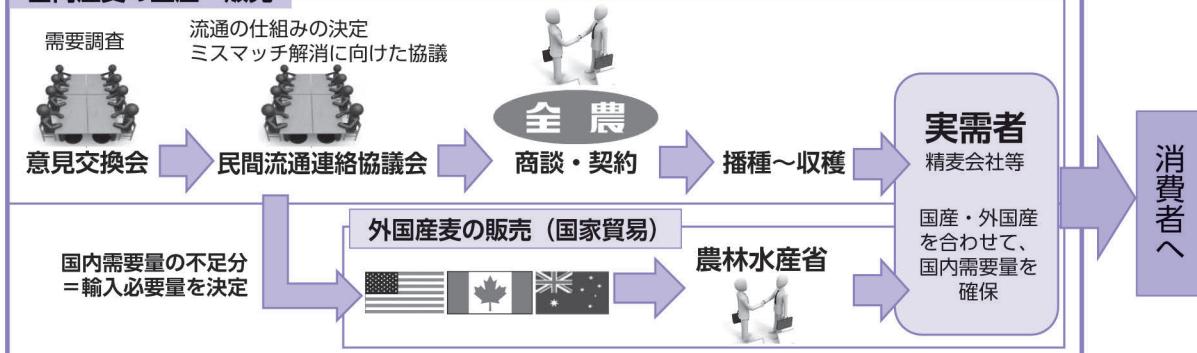
麦は「押し麦」などの麦飯用や麦茶の原料として使用されています。なお、愛媛県で生産されるのはだか麦は「ハルヒメボシ」という品種で、六条麦の「うるち性」に該当します。はだか麦を原料とする加工品は、大麦を原料とする加工品と比べて、麦独特の風味や香りがより強く出るため、こだわりの強い加工業者（特に老舗味噌メーカー）に根強い人気があります。

国内産麦は、平成11年産までは政府が一括で仕入れ、民間へ販売する商流となっていましたが、現在では、仕入・販売業務は国から民間へ移行し、生産されたものを販売する「プロダクトアウト」から、事前に実需者が求める銘柄・品質・購入希望数量等の調査を行



「民間流通麦」制度

国内産麦の生産・販売

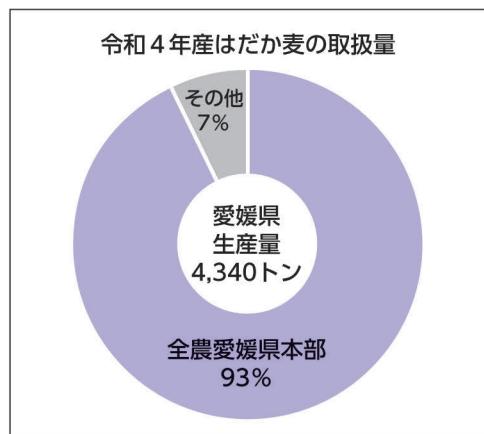


◆特集：愛媛県産はだか麦事業の取組みについて

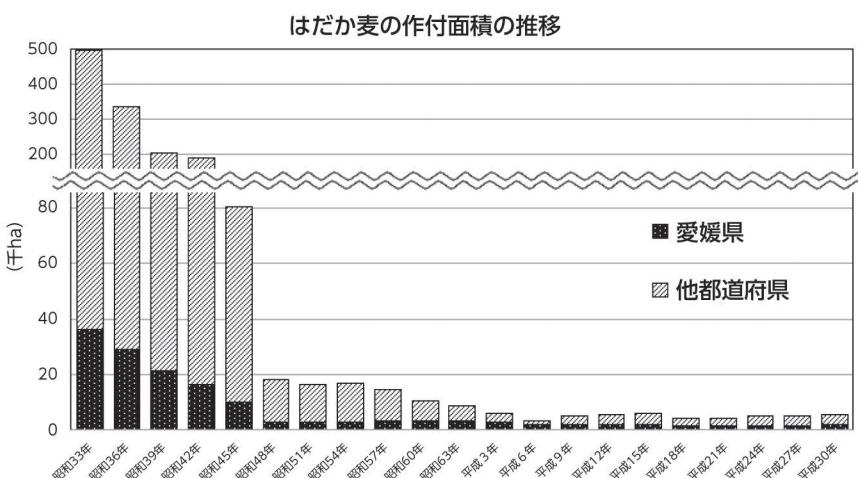
地の主要な裏作物として、西日本はだか麦は、古くから水田や畑

希少価値の高いはだか麦

を中心に栽培されており、全国の作付面積は、昭和30年代初めまで約50万haもの作付が行われていました。しかし、米の増産による白米食



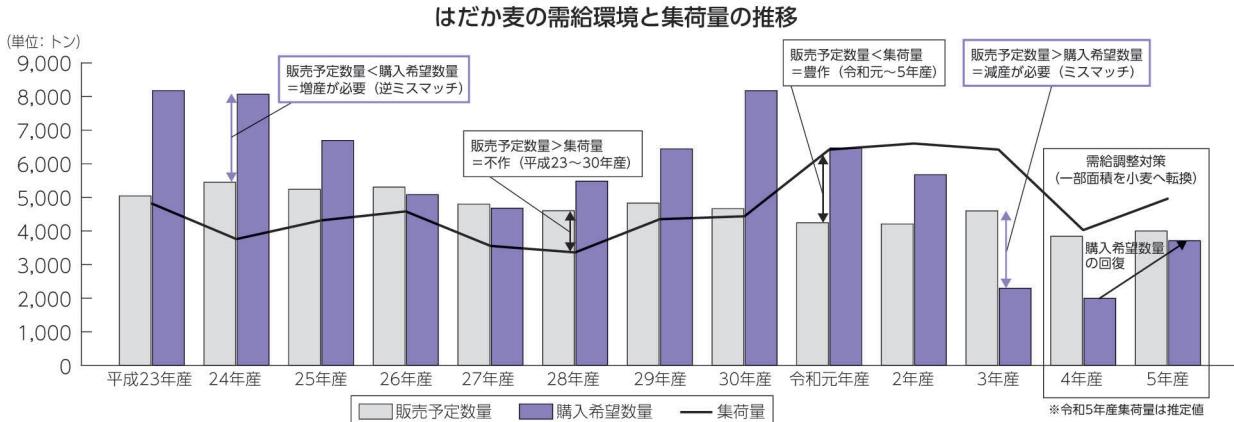
い、何がどのくらい売れるかを見極めた上で生産していく「マーケットイン」の考え方を取り入れた「民間流通麦」という制度にもとづいた取引を行っています。米穀課では、「民間流通麦」制度のもと、愛媛県内で生産される麦の約93%を取り扱っており、主に麦味噌用や麦飯用の原料として、四国と九州の精麦会社を中心販売しています。



近年のはだか麦の需給状況

はだか麦は麦味噌用の原料として根強い需要があるものの、はだか麦がもつ独特の風味や香りは、焼酎用の原料としては使いづらいといった反面も持っています。また、麦味噌は四国的一部と九州地方の食文化であることから、他の麦種と比べると需要量が少なく、かつ豊凶の差が激しいことから、はだか麦の需給環境は非常に不安定がありました。平成23年～平成

の一般化により麦飯需要が減少したこと、加え、はだか麦は降雨による湿害や寒さに弱い麦であることから、大半の产地が小麦や大麦へ転換していました。現在では、雨の少ない瀬戸内地を中心とした栽培となつており、令和4年産作付面積は全国で5,870ha（麦全体のわずか2%）、収穫量は17千トンとなっています。なお、愛媛県では全国の約26%にあたる4,340トンを生産し、36年連続日本一の生産量（令和4年産時点）を誇っています。



30年までは、不作の影響を受け、販売予定数量（生産予定）が実需者からの購入希望数量を下回る逆ミスマッチ状態が続いていましたが、一転して令和元年産以降は、生産技術の向上と生産者の栽培努力により、販売予定数量を大きく上回る収穫量となりました。

また、豊作に加えて、新型コロナウイルスの影響による業務用向け需要が減少したことで、これまで不足気味だった在庫を解消するだけにとどまらず、実需者が単年度消化できる量を大きく超え、供給過多の状態となりました。

はだか麦の需給改善と生産者手取り確保に向けた取組み



供給過多による民間在庫量の増加により、県内倉庫の保管スペースが不足し、県外倉庫（主に九州）への輸送を余儀なくされていました。そこで、愛媛県米麦振興協会を中核機関として倉庫事業を行うJAえひめ物流株式会社と連携し、「愛媛県産麦安定供給コンソーシアム」を設立しました。コンソーシアム設立後、保管施設の不足解

消および県産麦の安定供給を図るために、国が実施する「麦・大豆保管施設整備事業」を活用し、JAえひめ物流株式会社の第一倉庫（常温倉庫）を低温倉庫へ改修、約1,000トンの保管能力を有した麦専用の倉庫を確保しました。このことにより、県外への輸送費を抑えることが可能となりました。

また、段ボール工場販売課と連携し、麦を輸送・保管する際に使用するフレキシブルコンテナバッケの形状や仕様を見直すことで、資材コストの削減に繋げました。今後も、関係機関と一体となり、効率の良いはだか麦の保管・輸送体制の構築に向けた取組みを実施していきます。

小麦への転換は、大手製粉会社とのマッチング（作付品種も大手製粉会社の指定）により成立し、生産した小麦を一括して大手製粉会社へ売渡しすることで、安定的な取引を可能としています。

しかし、指定の作付品種は愛媛



県では栽培経験がない品種でした。そのため、生産者への作付推進は難航しましたが、JAによる生産者への熱心な推進と愛媛県農林水産研究所や肥料農薬課の協力を得て、栽培指針の検討や施肥試験などを実施したことで、準備期間のない半年間で、約200haもの麦種転換を達成することができました。

②小麦への麦種転換

3年連続の豊作と新型コロナウイルスによる需要減少により、実需者は令和3年度末時点でおよそ2年分の在庫を抱えていました。この過剰在庫を解消するため、令和4年産以降、はだか麦を作付していた面積の一部（約200ha）を

◆特集：愛媛県産はだか麦事業の取組みについて



③「多用途裸麦」の設定

麦の販売は、国が定めるルールにより、生産された全量を生産年度内（令和5年産であれば令和5年度内）に食用として契約しなければなりません。そのため、現在のはだか麦のように需給が著しく緩和している状況下においても、食用以外（飼料用等）への販売や、生産翌年度への繰り越しなどは認められません。

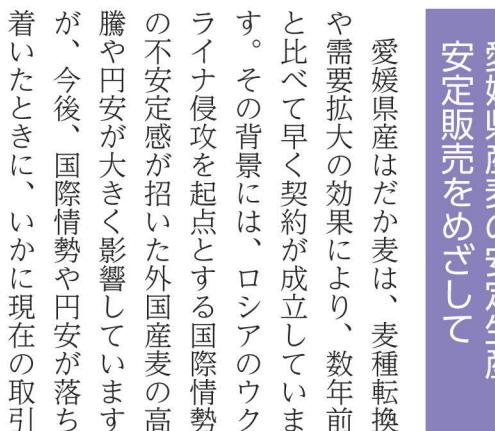
そのため、愛媛県との連携によ

り、産地交付金に「多用途裸麦」という県設定メニューを新設しました。「多用途裸麦」とは、国から事前に承認されたうえで、食用以外での契約を時限的かつ数量上限付きで可能としたものです。この制度を活用し、約180haの面積を食用以外へ流通させることで、民間流通麦からの隔離をはかりました。

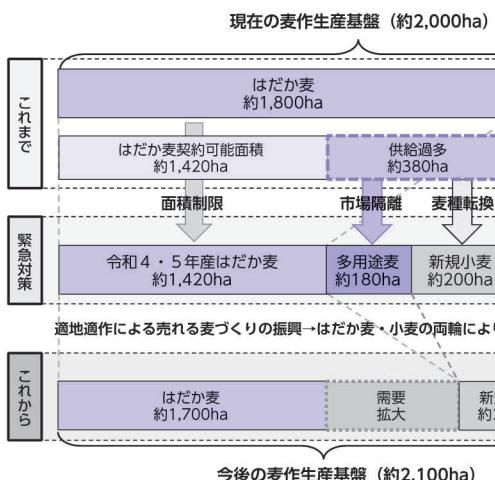
「小麦への麦種転換」および「多用途裸麦」の設定により、令和4年産で1,846トンあつたミスマッチ数量は、取組翌年度の令和5年産には、289トンまで圧縮されました。

④はだか麦の販路拡大

「押し麦」などの麦飯用の多くは、国産大麦が使われ、はだか麦が原料として使用されることはほとんどありませんでした。しかし、既存取引先やこれまで取引のなかった新規取引先との商談により、年間で約2,000トンの麦飯用としての使用が決定したこと、少しずつですが販売が進んでいます。



米穀課は、生活支援課と連携してはだか麦の認知度向上と需要開拓を目的に、新商品の開発を行っています。人気の高い「はだかんばう麦茶」（煮出し用・ペットボトル）、はだか麦とひめの凍を使つたパックご飯、はだか麦の押し麦を生地に練り込んだ「はだか麦あられ」、黒酢本来のコクは残しまろやかな風味の調味酢「はだか麦のまろやか黒酢」などを開発しました。今後、新商品が消費者の手に届くよう、JA直売所などへの提案や販売促進資材の作成など、認知度向上に資する取組みを強化していきます。



を維持できるかが課題となります。米穀課では、今後の情勢や販売環境を見極め、生産者が安心して麦を生産し続けられる環境を作り、はだか麦、小麦の両輪によつて、麦作生産基盤の維持・拡大を目指します。



THE

ねつとわーく

愛媛県産かんきつをPRしていただく 2023愛媛みかん大使を募集

果実課

J A全農えひめは、(代目)となります。

「果樹王国えひめ」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『2023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65回目(65)

- 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
- 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、サービス料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 最終審査出席者全員

任命式(8月21日(月))

関係者による任命式を行い、マス

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。



愛媛県産かんきつの魅力をPRしてみませんか?

▶2022愛媛みかん大使の皆さん

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

- ③ J A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。
- また、J A全農えひめホームページからも印刷できます。

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5年9月～令和6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

- ③ 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
- 8月7日(月)、リジェール松
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。

応募先・問い合わせ

〒790-8555
松山市南堀端町2番地3
J A全農えひめ果実課
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/>

令和4年度愛媛県果樹同志会大会

えひめブランド 消費者に選ばれる産地へ

活動・教育活動の推進、災害からの復旧・復興支援などを掲げました。

また、(株)福島野球団 代表取締役

社長 岩村明憲氏が、「私の野球人

生とふるさと」と題した講演を行

ました。

2. 隔年結果をしない、させない、起こさせない !!

3. 先を見据えた基盤整備で産地づくり!!

4. 安全・安心から始まる消費拡大!! の4つの事項に取り組むことを宣言して、採択されました。

県内果樹生産者で組織する愛媛県果樹同志会は、3月20日、(株)えひめ飲料で「令和4年度愛媛県果樹同志会大会」を開き、令和5年度の活動方針などを決めました。

活動基本方針では、かんきつ・落葉果樹生産対策、安全・安心な果実体制の確立、生産基盤の整備・経営改善、消費者交流による売れる商品づくりとPR活動、生活改善・健康管理の推進、農政活動の推進、組織

ん祭り等コンクール入賞者の表彰、4年度同志会活動の報告を行いました。

大会宣言では、将来に夢と展望をもって経営に専念し、次代の後継者に安心して経営をつなぐことができると果樹産業を目指して、最大限の自助努力を發揮し、

1. 基本技術の徹底は高品質生産への近道 !!

※えひめみかん祭り果実・ほ場コンクールの主な入賞者は前号までに紹介しているため省略します。



えひめみかん祭りほ場コンクール農林水産大臣賞の濱田さん



えひめみかん祭り果実コンクール農林水産大臣賞の吉井さん



「私の野球人生とふるさと」と題して講演する岩村さん



やつぱり楽しい農業

FM愛媛の番組企画をきっかけに始めた農業が面白くなっていました。当時はまだ若く、社長業ではない身であり、60歳の退職後は本格的に農業をしようかと考えていました。

そんな時に2冊の指南書ともいって本に出合いました。1冊は、ご夫婦ともう一人の三人で野菜を作り、マル

シエに出品・通販サイトで販売し、奥様はお菓子も作り、「小さな農業で稼ぐコツ 加工・直売・幸せ家族農業で30a1、200万円」といった心躍る内容のものです。もう1冊は香川・高松の、飛び地の農地で少量多品種の野菜を作り、規格外の野菜をピクルスにして年間15,000～20,000本製造販売しているのだとか。巻末には全ての生産野菜が掲載されています。2冊ともに、様々な作物を育てる喜び、自作野菜をマルシェで対面販売をする楽しさなど、農業の悦びを語っています。

書籍から勇気をもらい、変わったものが好きな私は、黄・緑や黒色の丸形のズッキーニを育て、ナスでは白や緑色、長ナス、水ナス、千両ナス、イタリアanas、ナスカレーにおすすめの品種・カレーなインド（※商品名）など：少量多品種の野菜作りにハマっていました。

そんな中、仕事でおつきあいのあるスーパーの生産者直売コーナーに出品を始めました。朝5時に収穫した野菜を持ち込み、一旦帰りひと眠りができる出勤、夕方には野菜の収穫など畑作業するといったルーティーンです。自分が作ったものを自分で食べるだけでなく売れていくのはうれしくて、自分の棚が空になると快感すら覚えます。どう？ 時に様子見に伺います。

大きな大根が100円なのに売れる、20cmほどの小ぶりなものに変える

倉渕 秀俊
HIDETOSHI KURABUCHI

■プロフィール■

エフエム愛媛 代表取締役社長。
1958年6月5日生まれの双子座、松山市出身。
1981年日本大学法学院卒業、同年エフエム愛媛入社。
2012年業務推進部長、14年営業部長、同年取締役に就任。
16年常務、18年専務を経て、20年より代表取締役社長。
松山市南高井と伊予郡松前町、各1反の畠で野菜作りに励む。
農作業以外の趣味は、釣りと空手。
性格は、打たれ強い。
好きな言葉は、日々是好日。



▲直売コーナー。イラスト入りのポップに目が留まる倉渕さんの棚。菊芋、媛かぐや、紅くるり、菜花、ミニ白菜が並んでいます

と売れていきます。立派だと売れると思っていたのに、家庭では使いきれない様子です。もものすけという皮が手でむけて柔らかくておいしいカブを出した最初の年は売れ残りましたが、翌年にはリピーターがつき、完売していました。さっぱり売れなかつた菊芋もテレビで菊芋に含まれている成分が血糖値を下げるなど紹介されたとたんに注文まで入ってきました。

直売コーナーで売れ行きが芳しくな



▲じゃがいもの植え付け作業に汗を流す倉渕さん

農業による効能も数多くあります。体は健康的になり、朝は早く起きて目覚めはすっきり、夜はぐっすりと熟睡できます。健康診断でも特に問題なく、体重は標準体重で過不足なく、汗をかく夏場は5kg減を持続中です。病院の先生には筋肉がつきましたなどと言われました。周囲の農家の大先輩の方々も確かにいい体つきをしていました。種をまくという行為一つをとつてもスクワットを何回しているでしょうという話ですね。

我が妻の新たな一面も発見しました。その事をフランス料理店のシェフに話すと、持ってきて！さらに、こんな野菜を育てて！と要望されました。夕暮れになり帰りを促すも、まだ草が残っている！と、刈る手を止めなかつたり、互いのキュウリのネットの張り方が違う！とか、喧嘩も多いですが。移動中や、一息入れて一服する中でいろいろな話をし、特に収穫は仲良くなる最大のコミュニケーションツールになっています。そして、農作業後のビールのおいしいことといつたらありません。うちの奥さんもよく飲むようになりました。

た。また、シェフからの野菜の良し悪しの率直な声は野菜作りの励みにもなっています。

4月14日「オレンジデー」

力ップルの記念日に 愛媛県産清見はいかが?



JA全農えひめは、愛媛発祥の「オレンジデー」を盛り上げて、愛媛県産かんきつのPRと消費拡大につなげようと、オレンジデーイベントを実施しました。オレンジデーは、2月14日のバレンタインデー、3月14日のホワイトデーに続くカッブルの記念日として、2009年に全農えひめが日本記念日協会に登録しました。

4月14日の「オレンジデー」に、松山空港でサンプリングイベントを実施。愛媛いよかん大使らが、県内外の方先着1,000名様に、旬を迎えた県産「清見タンゴール」を配布しました。



同キヤンペーンは、発売以来ロングセラーを続ける「ポンジュース」の拡販をめざし、令和5年1月1日から3月31日まで実施され、同社では「毎回、全国各地からたくさん応募がありうれしい限りです。引き続き皆さん大使らが、県内外の方先着1,000名様に、旬を迎えた県産「清見タンゴール」を配布しました。

応募ハガキには、「夕食後に家族で飲むポンジュースが大好き! 世代を超えて愛されるおいしさです。」「ポンジュースのお皿とおはし、とってもかわいい!」などの声が寄せられ、当選者は、5月下旬頃からは、賞品が発送されました。

オリジナルお皿・おはしが当たる

(株)えひめ飲料で キヤンペーンの抽選会



大澤譲児
(おちいま
ぱり)、末
光弘和(ひ
がしうわ)、
三瀬清隆
(同)

第6回「しづく媛」サミット

愛媛生まれの酒米「しづく媛」 のブランド化に向けて!

J A全農えひめ、産地JA、県酒造組合、県などで構成される愛媛県米麦振興協会は、4月26日、愛媛県で育成された酒好適米「しづく媛」のサミットを松山市で開催。生産者、JA、酒造会社や関係者のほか一般公募で募集した日本酒愛好家も含めて96人が参加しました。

サミットは令和元年以降、新型コロナウイルスの影響により開催を延期していましたが、今回4年ぶりの6回目の開催となりました。「しづく媛」ブランド化と消費拡大を目的に開催しています。きき酒会では、「しづく媛」を使用した23歳元の新酒が並び、参加者は顔を赤らめながら飲み比べを楽しみました。

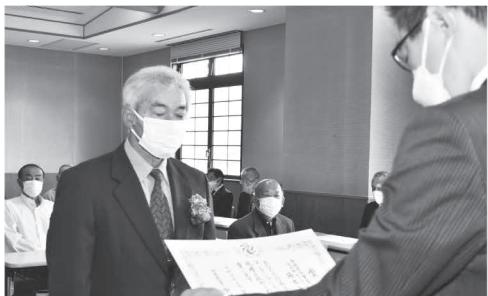
令和4年産は約24ヘクタールを契約栽培し、約112トンを県内の酒造会社を中心に出荷しています。

令和4年産「しづく媛」優良生産者は次の通りです(カッコ内はJA名)

【最優秀賞】石田一浩(ひがしうわ) 【優秀賞】

えひめ花のコンクール表彰式

花いっぱいプロジェクト



愛媛県知事賞を受賞した堀本さん

媛県知事賞に、西部知香さん（JAおちいまばり）のデルフィニウムが全農愛媛県本部長賞に選ばれました。その他、20名の方が表彰されました。

県内花き関係団体等で構成している、花のえひめづくり推進協議会は、これまで年1回開催していた「えひめの花まつり」を四季折々の花に親しんでもらうため通年イベント「花いっぱいプロジェクト」にリニューアルしました。様々なイベントとの連携やSNS等を利用した情報発信等により、県内の皆様に花に親しんでもらう機会をつくっていきます。

5月4日には、愛媛県農林水産研究所で「えひめ花のコンクール」表彰式が行われ、JA全農えひめを通じて出品した堀本幸雄さん（JA愛媛たいき）のオリジナルユリが愛媛県知事賞に、西部知香さん（JAおちいまばり）のデルフィニウムが全農愛媛県本部長賞に選ばれました。その他、20名の方が表彰されました。



JA全農えひめは、参加賞のほか、入賞選手に副賞として
「ふれ愛・媛ボーケット」、「えひめ100みかんい よかん混合ジュース」、「ひめライス 「愛媛県産あらうまい」などを贈りました。



また、集客のための店舗情報発信ツールとして、テレビ番組のスポンサー、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報やお買い得商品の発信をしていきます。

全農杯2023年全日本卓球選手権大会 (ホープス・カブ・バンビの部) 愛媛県大会

少年少女が全国大会めざし熱戦！

5月7日に、今治市営中央体育館で全農杯2023年全日本卓球選手権大会(ホープス・カブ・バンビの部)の県大会が開かれ、少女95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対象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年生以下のバンビの部の3クラスに分かれ、予選リーグと決勝リーグが行われました。男女各クラス2位以上の選手12人が、全国大会に出場します。

JA全農えひめは、参加賞のほか、入賞選手に副賞として

JAえひめアイパックス(株)ファーマーズマーケット「いよっこら」運営協力会は5月9日、ウエルピア伊予で4年ぶり実開催の総会を開き、5年度事業計画を決めました。

「いよっこら」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・新鮮な農畜産物をアピールし売り上げアップに繋げていくことを確認しました。具体的として、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。

「じょっくら」運営協力会総会

じょっくらファン、拡大を

農の風景を読んで。私はタケノコが大好きで、煮物や揚げ物、炊き込みなどどれも美味しいです。イノシシ被害も多いとのことで、大変そうだと思いました。愛妻弁当持参で終日タケノコを掘り続けるという文にホッコリしました。

(今治市・PN: O.R.さん)

最盛期には1日300kgを掘る重労働。農家さんにはいつも頭が下がる思いです。タケノコのおすすめレシピなどありましたら是非お教えください！

いつか農業をやりたいと思っていても、一人ではできない。自然相手に本や知識だけではダメですね。一筋縄ではいかないとはこの通り。倉渕社長の真剣さとかわいい一面が垣間見え素敵なコラムでした。

(今治市・PN: やまならさん)

倉渕社長、取材時もとても気さくで誰に対しても気遣いを怠らない優しい方だと感じました！今回のふるさとESSAYも是非、ご覧ください！

特集の豊かで暮らしやすい地域共生社会の実現に期待しています。地域おこし協力隊などの連携が必要です。

(松山市・正 多美さん)

ありがとうございます！生活インフラの整備や再生可能エネルギーの普及など、地域経済の活性化を支援してまいります！

TOPIC NEWSを読んで。JAえひめ未来は全国トップクラスの出荷量を誇る「七草」の産地であることを初めて知りました。小学校での出前授業でもっともっと認知度が高まればいいなと思いました。

(松山市・PN: ひでちゃんさん)

名水百選の「うちぬき水」で育てられた品質がいいと人気で、全国トップクラスの数量を誇っています。更なる認知度向上に努めて参ります！

愛媛いよかん大使。今回のキャンペーンは47回目ということで、すごく長く引き継がれていてすごいなと思いました。今後も頑張ってほしいです。

(今治市・PN: ねねたんさん)

今年も6月から愛媛みかん・いよかん大使の募集を開始いたします。今後も愛媛柑橘の消費拡大に努めて参りますので、どうぞ、応援よろしくお願ひいたします！

NOW NOW COOKINGを読んで。いつも果物として食べるだけであまり料理に使うことがなかったので、柑橘ソースを作ってみたいです。いろんな種類で試して年中柑橘の消費していこうと思います。

(今治市・白石 千帆さん)

ありがとうございます！実際に作られた感想など、是非おききしたいです。これからも愛媛の柑橘をよろしくお願ひいたします！

編集後記

先日、梅雨入りしたばかりの沖縄へ行きました。幸運にも天気に恵まれ、日焼けするほどでした。今回の旅のメインは、食べること！現地でしか食べられないような、野菜・果実をいただいてきました。6月からは実家を離れるので、自分で料理をしなくてはなりません。ラジオ番組「パパイズムの食イズム」を参考に料理頑張ろうと思います！毎週木曜日12:05~♪ 詳しくはインスタグラム@jaehime_papaizmまたは@zennoh_ehimeをチェックしてみてください！ (彩恵)

今月の クイズ

愛媛生まれの酒米「〇〇〇媛」のブランド化に向けてサミットを開催！

「〇〇〇媛」

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

2023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「④⑦回目」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の方に図書カード1,000円分をお送りします。

三好 昇さん (四国中央市)
高橋千代美さん (西条市)
鍵矢 彩歌さん (今治市)
近本愛里沙さん (今治市)
道休 知江さん (松山市)
伊藤 由加さん (松山市)
楠 裕子さん (松山市)
大野 哲さん (内子町)
久保田賢治さん (八幡浜市)
薬師神喜久代さん (西予市)

NOW NOW

COOKING

▶(上) アスパラガスのポタージュ、(右下) アスパラガスと鶏肉のバロティーヌ
ク風、(左下) アスパラガスと鶏肉のビスマルク風



指導／愛媛調理製菓専門学校 山崎 翔 先生

今月の素材

アスパラガス



疲れのガス抜きに、アスパラギン酸
新陳代謝を促して疲労回復！明日、元気！

アスパラガスと鶏肉のバロティーヌ

材料・4人分	※1人あたり約396kcal
鶏もも肉	2枚
アスパラガス	4本
みりん	50cc
Ⓐ 濃口醤油	50cc
砂糖	50g
塩・コショウ	適量
サラダ油	適量

作り方

- アスパラガスは下1/3をピーラーで皮をむき、半分に切り、軽く下茹でをする。
- 鶏肉は厚い部位をそぎ、一定の厚みで長方形型に調え、塩・コショウをする。
- 広げたラップに②を置き、①を並べ包み込み鶏肉を巻き、ラップできつく巻く。
- 鍋に湯を沸かしラップで巻いた③を入れ、弱火で15分程加熱する。
- フライパンにサラダ油をひき、ラップをとり水気を切った④を入れ、表面をこんがりと焼き、混ぜ合わせたⒶを加え、煮詰める。
- 鶏肉を切り、とろ~り煮汁をかけ、完成。

アスパラガスのポタージュ

材料・4人分	※1人あたり約449kcal
たまねぎ	1/2個
白ねぎ	1/2本
アスパラガス	8本
じゃがいも	200g
ブイヨン	400cc
バター	10g
生クリーム	300cc
牛乳	300cc
塩・コショウ	適量

作り方

- たまねぎは繊維を断ち5mm幅スライス、白ねぎは斜め切り、アスパラガスは皮つきで斜め切り、じゃがいもは5mm幅のイチョウ切りにする。
- 鍋にバターを入れ火にかけ、①の切った順に加えて炒めていく。
- ブイヨンを加え、じゃがいもが柔らかくなるまで煮込み、ミキサーにかけて裏ごしをする。
- ③を鍋に入れ、生クリームと牛乳を加えてひと沸かし、塩・コショウで味を調べ、完成。

アスパラガスのビスマルク風

材料・4人分	※1人あたり約75kcal
アスパラガス	8本
卵	4個
酢	適量
塩	適量
コショウ	適量
粉チーズ	適量
黒コショウ	適量
オリーブオイル	適量

作り方

- アスパラガスの下部1/3をピーラーで皮をむき、軽めに下茹でをする。
- ①を軽くソテーし、塩・コショウで味をつける。
- 鍋に塩と酢を入れて湯を沸かし、卵をそっと割り入れ、3~4分加熱しポーチドエッグを作る。
- 皿に②と③をのせ、オリーブオイル、粉チーズ、黒コショウを散らし、完成。



果実
感じるお楽しみ食感飲料

スウィーティーのすっきりした甘みと

ピンクグレープフルーツパルプセルのほろ苦さで

大人も楽しめる味わいに仕上げています。

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>

6月号

2023
6-7月号

No.1032

●発行／全農愛媛県本部 〒790-8555 松山市南堀端町2番地3

●印刷／コープ印刷株

●編集人／石丸

保博

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

JA全農えひめ

Ehime Mikan Ambassador

愛媛みかん大使募集

募集期間 [当日消印有効] 令和5年 6月9日(金)～7月19日(水)

応募方法 下記応募先に応募用紙または、履歴書を郵送!

応募先お問い合わせ 〒790-8555 松山市南堀端町2番地3 Tel.089-948-5482 Fax.089-948-5779 <http://www.eh.zennoh.or.jp/eh/>

賞品 愛媛みかん大使(4名)全員に… 賞金20万円

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▶

2023愛媛みかん大使 検索

主催/JA全農えひめ ※個人情報は、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。

2023 The 65th Ehime Mikan Ambassador Since 1959



「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/>