

おくらんど

JA全農えひめ情報

2023

8
Aug.

Sep.

9

特集 愛媛県産の
お米について

全農

JA全農えひめ



▲農業の魅力は？「晩御飯がめちゃくちゃウまいこと!!」と即答の末浪さん



▲問題の解決はJA愛媛たいきと先輩農家を頼って。気軽に相談できる環境が整っている



▲最盛期は最大1日500kg、約5,000本を収穫。繁忙期は母と甥が助っ人に駆けつける



▲標高550m、朝霧が立ちのぼる南向きの畑

夏秋きゅうりの収穫 (大洲市)

大洲市河辺町、山あいの細いカーブ道から突如、開けた園地が現れます。Ｊターンの若手就農者・末浪卓也さん（ＪＡ愛媛たいき・きゅうり部会）の20aの夏秋きゅうり畑です。6年前、都会暮らしでサラリーマンの末浪さんは体調を崩した奥様のため、自身もストレスのない環境で生産性のあることをしたいと農業未経験ながら一念発起したのです。祖父母がいたというだけで選んだ場所、園地探しは個別に当たり20年前に葉タバコ畑だった園地を借り受けます。きゅうりの選択は短期収穫、収量が見込めるため。農業をするからには、農業は儲からないという説を払拭したい思いがありました。周囲の声は、水のない所で水が必要なきゅうりは、やめておけ。

休眠園地は木が生い茂る荒廃地と化し、重機での整地で初期投資金は使い果たします。植え付け目前の3月、鍬だけを頼りに10aを耕し5月の定植に間に合わせます。地中に1m埋め込む防風ネットは、土が硬くて苦労しました。その周囲にイノシシ除けワイヤーを巡らせました。必須の小川からの水汲みは寝る間を惜しむ作業となり、強靱な体にもさすがに堪えます。3年目、園地に24tのため池を掘り、灌水チューブを這わせて栽培面積を倍に拡張できました。走り続けて6年、奥様の体調は回復し、やりたいことはたくさんあり、それを考えると楽しくてしょうがないという末浪さん。今夏、末浪さんの背中を見ていた20歳の甥が加わり、来年には冬春きゅうりの施設栽培を始める予定、ストレスフリーの農業ライフ、続行中です。

あぐり〜ど

2023年 8 - 9 月号

C O N T E N T S

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



きゅうりの水分は90%以上。炎天下で、とれたてきゅうりを氷水でキーンと冷やし、まるごとかぶりつけばヒンヤリ冷気が体じゅうをめぐり、生きかえったような心地です。水の神様・かっぱにはきゅうりづくしでおもてなし。ちなみに西予市明浜町、若宮神社の狛犬はかっぱ!! 持っているのは、きゅうりではなく鯛でした。

●表紙：きゅうり
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「心をつにつにする（Agreed）」という意味を込めています。

農の風景 - 応援！農業人- Vol.235

夏秋きゅうりの収穫

2

〈特集〉

愛媛県産のお米について

10

THE・ねっとわーく

14

トピックス

16

ふるさと ESSAY VOL.303

農業の力

倉渕 秀俊さん

18

TOPIC NEWS

24

READERS通信

NOW NOW COOKING

〈今月の素材〉 トマト

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。

◆(株)えひめ飲料
<https://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)
<https://fresh-ranran.jp/>

◆(株)ひめライス
<https://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)
<https://www.jat-ehime.co.jp/>

特集

愛媛県産のお米について

売れる米づくりと

ブランド化の取り組み

(園芸農産部 米穀課)



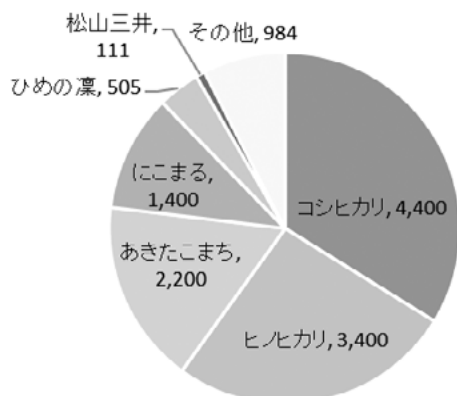
県内産米の生産状況

愛媛県内産米における生産状況は、令和4年産主食用米で「生産の目安」13,341haに対し13,000haと生産者の高齢化や担い手不足等の影響によって前年産から200ha減少しています。平成25年産から比べると約2,000haも減少しており、県内需要に比べられる面積・数量を確保することを目標に作付推進を行っています。

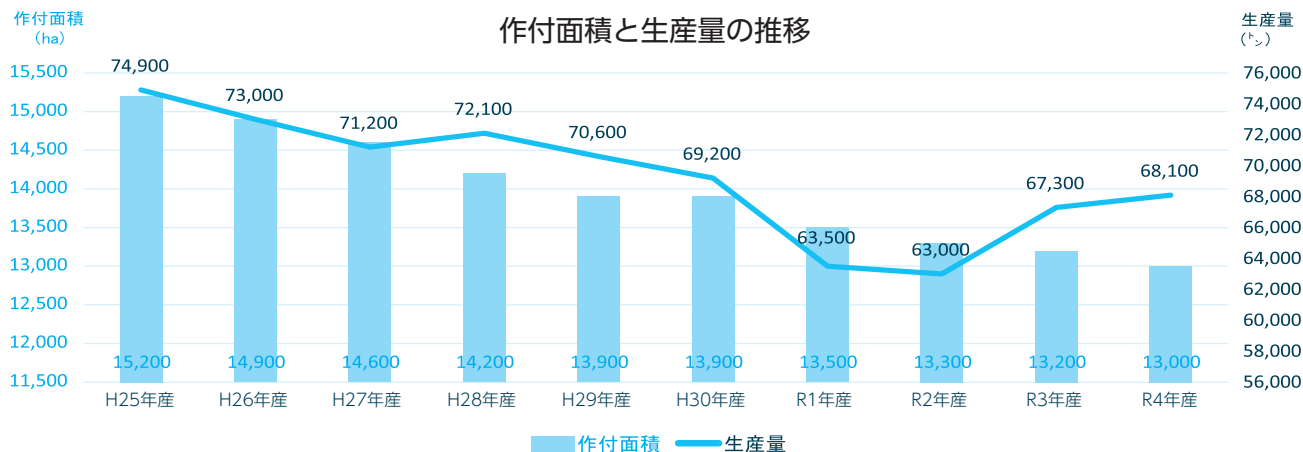
作付品種としては、早期米として需要のある「コシヒカリ」「あきたこまち」の二本柱で作付し、普通期米では、「にこまる」「ヒノ

ヒカリ」に加え、愛媛県が16年の歳月をかけて開発した「ひめの凜」の生産をすすめています。

令和4年産 品種別作付面積 (ha)



作付面積と生産量の推移



令和4年産 食味ランキング結果

銘柄	ランク
コシヒカリ	A
にこまる	特A
ヒノヒカリ	特A
あきたこまち	A'

愛媛県産米の高品質生産を目指した取り組みとして、(一財)日本穀物検定協会が毎年実施している「食味ランキング」における特A評価の獲得を目指しています。関係機関・県内J-Aと連携し、産地毎の品質・食味分析を実施し、品質改善対策を講じることによって「えひめ米」の更なる品質向上に繋がっています。

高品質生産に向けた取り組み

また、「しずく媛」「松山三井」においては、県内外の酒造会社から要望の高い酒造用米として、安定供給・安定生産に取り組んでいます。



需要に応じた生産・販売の取り組み

米穀課では、取引先から需要の高い「業務用向け多収米」「酒米」「ひめの凜」において、播種前契約の締結による安定供給体制を構築しています。

「多収米」と「ひめの凜」においては、生産サイド（ＪＡ）との

令和4年産米では、「にこまる」「ヒノヒカリ」の2品種が令和2年産ぶりとなる通算6度目の「特Ａ」評価を獲得しました。

今後も、愛媛県米麦振興協会や関係機関、県内ＪＡと連携するなかで、堆肥・土壌改良剤の施用による高品質生産・安定供給体制の強化をはかるとともに、「秋耕」による環境負荷低減の取り組みも進めていきます。

契約により契約価格として高価格帯で全量買取を行うことで生産者へのメリットを打ち出し、ＪＡグループ集荷量の確保に繋がっています。

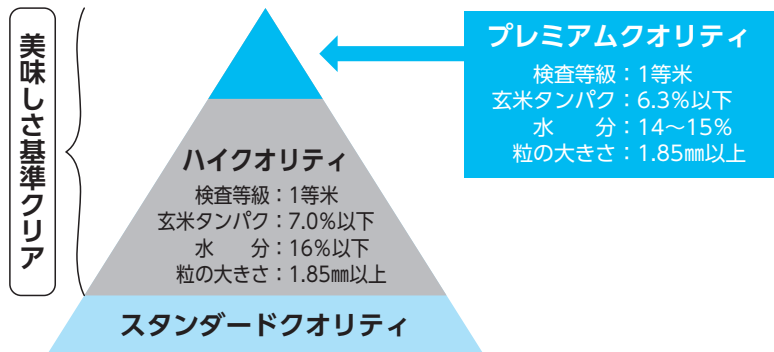
「酒米」においては、新型コロナウィルスの影響によって需要が大きく減少したため、『売れる米づくり』の考え方により、酒造組合の購入希望数量に沿った生産を行い、生産サイド（ＪＡ）、販売サイド（酒造組合）それぞれと契約を締結することにより、適正な需給バランスが維持できるよう取り組みんでいます。

えひめ米のブランド化に向けて

「ひめの凜」においては、令和元年産から本格デビューとなり、令和4年産では認定栽培者467名、505haで作付を行いました（令和5年産では、557名、670haの見込）。

「ひめの凜」は、県が定める「栽培認定制度」によって認定栽培者だけが生産可能となっており、「美味しさ基準」によって通常の農産物検査による等級（1～3等）と

3つのブランドカテゴリー



は別に、3つのカテゴリー（プレミアムクオリティ・ハイクオリティ・スタンダードクオリティ）に区分されています。

「プレミアムクオリティ」「ハイクオリティ」については、1等米かつタンパク含有率6.3%以下（ハイクオリティ7.0%以下）といった厳しい基準をクリアしたも

のだけが量販店・生協等で販売されています。

良食味の要素の一つとして挙げられるのが、「タンパク値」であり、「ひめの凜」は、全国的にも数少ないカテゴリー区分を導入し、品質・食味を確保してブランド化を図っています。

また、県内の消費者に対する認知度向上を行うため、国の事業である「米穀周年供給・需要拡大支援事業」を活用し、「ひめの凜」のTVCM放映、新聞広告掲載、販売促進資材の制作・PR活動を実施しています。

こうした認知度向上の成果もあり、令和5年度から愛媛県学校給食用米として「ひめの凜」の使用が開始されました。

今後もより一層の地産地消の拡大をはかり、また、売れる米づくりとブランド化に向けた取り組みを進める中で、生産者の所得向上をめざした生産提案型事業の展開によって、県内需要に応えられる生産基盤の維持・拡大を目指します。

特集

愛媛県産のお米について

安心・安全・高品質なお米をお届けするために

(株式会社ひめライス)



ひめライスの概要

1950年に愛媛経済連が発足した翌年から食糧配給課が設置され食糧卸売事業を開始しました。

1999年に松前町徳丸に現工場が落成し2003年JA全農グループである株式会社ひめライスが設立されました。2023年4月現在、社員39名で生産者と消費者を結ぶ信頼の「ひめライス」ブランドを強化するため取り組みんでいます。

精米機は150馬力1機、30馬力1機、25馬力2機の合計230馬力を設備し、年間24,710トンを精米する四



安心・安全のポイント

国一の処理能力を保有しています。また、無洗米を1時間当たり10トン製造する能力があります(四国一)。

ひめライスで使用する原料はJA全農から購入するため、農産物検査に合格した玄米のみを使用しています。工場内ではトレーサビリティシステムを導入しており、精米商品に印字するロットNoから追跡することが可能です。また、ライン内の残粒除去(コンタミ)にも対策しており「安心なお米」を提供しています。

選別機では、玄米の粗ゴミを取る粗選機、石抜き機を通した後、精米します。精米後はロータリーシフター(ふるい選別機)で碎米や異物を取り除いた後、フルカラーCCDカメラとNIR(近赤外線)

カメラで被害粒・ガラス・石・樹脂などの異物を取り除くことができる色彩選別機を2機連続で設置しています。その後も金属検出機、マグネットセパレータ、バイブロスクリーン(最終ふるい選別機)を通しパッカー(包装機)に送ります。

ひめライスでは7台の包装計量機で袋詰めを行っています。そのうち5台の包装計量機に印字チェッカー(印字検査装置)を設置しており、誤印字商品が出荷されないよう対策しています。

最後に袋詰めされた商品を金属検出機と重量チェッカーを通し出荷します。

衛生管理と品質管理

品質管理室では、原料玄米の受入検査、精米後の精米検査を実施しており、社内で設定した基準をパスしないと次工程に送れないシステムになっています。玄米・精米サンプルは一定期間保存し消費者からのお問合せに対応しています。

2004年にISO9001・2000を取得し2018年には2015年版の認証を受けました。また、2017年には四国では初めてとなる精米HACCPの認定

を受け毎年ある更新審査で継続し認定を受けています。この2つのシステムを運用しながら品質管理、運用管理の徹底を図っています。

事業競争力の強化

ひめライスには日本炊飯協会の認定を受けたごはんソムリエが5名います。取引先への提案はもちろん、炊飯米の官能試験もごはんソムリエを中心に全社員が行っており、他社商品や自社商品の確認を毎週実施しています。

こうした高いレベルでの衛生・品質管理を行うことにより、コンビニエンスストアや全国チェーンの業務用先、学校給食用米の精米を任されています。

これからも生産者、JA、全農と一体となり、地産地消の拡大をはかることで、売れる米づくりとブランド化に向けた取り組みを進め、生産者の所得向上の一助となるよう努めてまいります。



白米に混入した異物を取り除く「ピカ選ブランド」

ひめライスこだわりの愛媛県産米

食べることは、選ぶこと。

ひめの凧について

愛媛県が16年の歳月をかけ開発した愛媛県産米の新品種で、愛媛県が定める栽培基準を遵守する「認定栽培者」だけが生産するこだわりの生産体系で栽培している品種です。

収穫されたお米は、通常行われる農産物検査だけでなく、食味を分析しひめの凧独自の「美味しさ基準」により3つのランクに区分されています。

愛媛県産ひめの凧スタンダードクオリティ8割・
愛媛県産ヒノヒカリ2割



食べとうみや (5kg)

「美味しさ基準」により区分されたひめの凧のうち、スタンダードクオリティを8割、愛媛県産ヒノヒカリを2割使用したひめライスの新しいブレンド商品です。

「ブレンド米」と聞くと複数原料米＝低価格米を想像される方は多いと思いますが、「食べとうみや」はひめの凧×ヒノヒカリの美味しさの相乗効果により、互いの品種の良いところを掛け合わせた商品です。大粒でふっくらしていて、粘りと甘みのバランスがとれたお米に仕上がりました。

単一原料米：愛媛県産ひめの凧
ハイクオリティ



ひめの凧 ハイクオリティ (5kg、2kg)

「美味しさ基準」により区分されたひめの凧のうち、ハイクオリティランクを原料とした商品です。こちらも1等米のみを使用しており、厳しい基準を満たした原料のみを使用しているため、令和4年産は好評につき完売いたしました。現在は販売を休止しております。

新米時期：11月上旬

単一原料米：愛媛県産ひめの凧
プレミアムクオリティ



ひめの凧 プレミアムクオリティ (5kg、2kg)

「美味しさ基準」の3つのランクのうち最上カテゴリに位置するプレミアムクオリティを原料とした商品です。1等米のみを使用しており、食味に影響する「玄米タンパク」の数値を抑え、水分値にも厳しい基準を設けており、良食味米の「ひめの凧」の中でも厳選された、美味しさにこだわり抜いた逸品です。

原料に限られるため、令和4年産は好評につき完売いたしました。現在は販売を休止しております。

新米時期：11月上旬

単一原料米：愛媛県産コシヒカリ



石鎚

(10kg、5kg、3kg、2kg)

ひめライス人気No.1の定番商品。コシヒカリ特有の粘りと甘味が特徴で愛媛の温暖な風土と清流が育てた愛媛県産コシヒカリを原料とした商品です。愛媛のコシヒカリは早期米です。新米はみずみずしくてふっくらつややかな炊き上がりで、さらにこしのある粘りが楽しめます。

コシヒカリは風味が強いため、濃いめの味・こってりとした料理・調味料と組み合わせると、コシヒカリの風味がそれらに負けず、引き立てあって満足感のある料理に仕上がります。

新米時期：8月下旬

ひめライスこだわりの愛媛県産米



単一原料米：愛媛県産ヒノヒカリ



愛媛県産 ひのひかり

(10kg、5kg)

小粒でありながらも、味・粘り・香りとともにバランスが良く粘り過ぎず、ふんわりとしたお米本来の風味を楽しめるお米です。もっちりとした食感で、すっきりとしたうま味があり深い甘みを感じることができます。粒に弾力があるためごはんが潰れにくく、汁を多く含む丼ものやカレーライスとも相性が良いです。

※令和4年産 特A評価獲得

新米時期：10月下旬

単一原料米：愛媛県産にこまる



愛媛県産 にこまる

(10kg、5kg、2kg)

粒ぞろいが良くふっくら、もっちりとした食感が特徴の品種です。暑さに負けないお米で、愛媛県奨励品種に採用されており、西日本向けに開発された温暖化に強いお米で、高温の年でも「白未熟粒」が少なく、品質は安定しています。「白未熟粒」は炊飯時に吸水が不安定となり食味の低下に繋がりますが、にこまるは高温に強いので気候の影響が少なく、食味も優れています。父・母ともにコシヒカリ系統なので、お米のしっかりとした味わいが楽しめます。

※令和4年産 特A評価獲得

新米時期：10月下旬

単一原料米：愛媛県産あきたこまち



すし米

(10kg、5kg、2kg)

「すし米」という商品名は、贅沢なお米のイメージからこの名が付けられました。透明感のある見事な光沢と、ほのかな甘み、もち肌のように繊細でツヤツヤと輝く粒が特徴の品種です。弾力がありしっかりと粒感が楽しめます。もちろんお寿司にもピッタリなお米ですが、お寿司専用というわけではありません。甘みやうまみが強いので和食など薄味の料理と相性抜群です。新米は水分をよく含んでいるため、炊きあがりはさらにツヤツヤとした光沢が楽しめます。

新米時期：9月中旬

単一原料米：愛媛県産コシヒカリ



**あらいまい
愛媛県産 コシヒカリ**
(5kg、2kg)

愛媛県産コシヒカリの無洗米商品です。そのまま炊けるので、洗米時に旨味を損なうことなく、コシヒカリ本来の粘りと甘味を楽しむことができます。

新米時期：8月下旬

ひめライスこだわりの愛媛県産米



あらい、うまい！



安心・安全・良品 無洗米あらいまい! 5つのメリット



その①



節約
資源とお金を同時に節約。
お米をとぐために必要な大量の水がいらす、水道代の節約もできます。

その②



ゆとり
とがずに炊けて手間いらず
共働きで忙しい奥様の家事時間を減らします。アウトドアにも最適です。

その③



美味
ごはんの美味しさ長持ち。白さ抜群。
独自の製法でヌカをきれいに取り除くので、白く、炊いたお米もつややかさを保ちます。

その④



安心
化学薬品を使わないから安心
デザートなどの食材として知られているタピオカデンプンを利用してヌカを除去しているから安心・安全です。

その⑤



エコ
河川を汚さず環境にやさしい。
お米のとぎ汁が出ないため、生活排水を出しません。

単一原料米：愛媛県産ヒノヒカリ



**あらいまい
愛媛県産 ヒノヒカリ**
(5kg)

愛媛県産ヒノヒカリの無洗米商品です。そのまま炊けるので、ふんわりとした食感を損なうことなく炊くことができます。

新米時期：10月下旬

単一原料米：愛媛県産にこまる



**あらいまい
愛媛県産 にこまる**
(5kg、2kg)

愛媛県産にこまるの無洗米商品です。そのまま炊けるので、洗米時に旨味と粘りを損なうことなくにこまる本来のふっくら・もちりとした食感に仕上がります。

新米時期：10月下旬

単一原料米：愛媛県産あきたこまち



**あらいまい
愛媛県産 あきたこまち**
(5kg、2kg)

愛媛県産あきたこま치의無洗米商品です。そのまま炊けるので、洗米時に お米の表面を傷つけず、誰でも簡単にツヤツヤとした光沢のあるごはんに仕上がります。

新米時期：9月中旬

必見！プロが教える美味しい炊き方

一般精米の炊き方

1 はじめの素洗い1回

まずは洗米をしていきます。蛇口を全開にして水を米に直接当てず、容器の内側に当てるようにして一度に大量の水を入れます。水を入れながら軽く手でかき混ぜ、容器の8割ぐらいまで水が入ったらすぐに水を捨てます。1回目ですすいだ水はヌカを含んでおり、ごはんにした際のおいしさに影響するため素早く流しましょう。



2 洗い2〜3回

水を容器の半分くらいまで入れて優しくかき混ぜ、米をこぼさないように水を捨てます。この作業を2〜3回繰り返し行います。手でかき混ぜる際に力を入れすぎると米粒が割れて、旨味成分が流れ出てしまうので力加減には十分に注意しましょう。

お米は研ぐというより、力を入れずに円を描くように軽く洗うのがポイント。



3 加水

米の重量の1.3倍〜1.5倍の水を加えます。米を美味しく炊く上で、水加減は最も重要な工程といっても過言ではありません。水が少ないとパサつき、多いとベチャつきの原因となりますのできっちりメモりに合わせて計量しましょう。

4 浸漬（浸水）

精米に加水した状態でしばらく時間を置くことを浸漬といいます。ふつくと炊き上げるために必要な工程です。夏場は30分以上、冬場は1時間以上を目安に浸漬しましょう。

浸漬をすることで米粒の中心にまで水が浸透し、芯までふつくとした炊き上がりになります。

5 蒸らし

炊き上がった約15分間蒸らしします。炊飯器によって、「蒸し」の工程が含まれる場合はこの工程は不要です。ごはんが炊き上がったそのままで蓋を開けずに蒸らすことで、炊飯器中の蒸気が米粒に浸透し、バラツキのない食感に仕上がります。

6 ほぐし

蒸らし終了したら蓋を開け、ごはんをさつとほぐしましょう。しゃもじを十字に入れ、ごはんを4等分にし、1ブロックずつ掬いあげて全体をまんべんなくほぐします。ほぐすことで余分な水分が飛び、ベチャつきのない軽やかな口当たりになります。

できあがり〜



ココがポイント！

浸漬時間のめやす

季節	浸漬時間
夏	40〜50分
春・秋	50〜60分
冬	70〜80分

無洗米の炊き方

1 2の工程は不要

すぐだけでお米は研がないようにしましょう。無洗米は洗わなくてよいように加工・製法されているため、洗わずとせつかくの栄養が流れ出てしまいます。

3 加水

無洗米は普通精米に比べ、ヌカ層を除去している分だけ粒が小さいため、通常の精米より計量カップに多く入ります。水の量は気持ち多めに加水することが重要です。

普通精米の場合、加水量はお米の重量の1.3〜1.5倍でしたが、無洗米の場合は1.4〜1.5倍に調整しましょう。

4 浸漬（浸水）

無洗米は洗わないので炊飯器の底に空気が溜まりやすく、米が水をしっかり吸うのを邪魔してしまつたため、しっかりと浸漬を行いましょう。

5 6 蒸らし・ほぐし

無洗米の場合もこの工程は必要です。普通精米と同様に行いましょう。

ココがポイント！

浸漬時間のめやす

季節	浸漬時間
夏	40〜50分
春・秋	50〜60分
冬	70〜80分



できあがり〜



株式会社ひめライス

「60周年新米キャンペーン」実施中！

(株)ひめライスは、県内産米を中心に9月1日～10月31日まで新米キャンペーンを実施しています。今年はひめライスブランド誕生から60周年を迎える節目の年ともなるため、お客様への感謝の気持ちを込めたキャンペーンになっています。

キャンペーン名称は、「60周年新米キャンペーン」。「伊予牛」絹の味「モモすき焼き用約300gラム」「ふれ愛・媛ポークロースしゃぶしゃぶ用約500g」「紅まどんな12玉」などが計600名に当たります。

また、60周年を記念して「BALMUDA The Gohan」が1名に当たる「Instagram フォロー&いいねキャンペーン」も同時開催。詳細はひめライス公式アカウントをご確認ください。



【キャンペーン名称】

「60周年新米キャンペーン」

【実施期間】

令和5年9月1日～10月31日

【賞品】

- ▼A賞各60名(計300名)
○AコースⅡ伊予牛「絹の味」(モモすき焼き用約300g)
○BコースⅡふれ愛・媛ポーク(ロースしゃぶしゃぶ用約500g)
○CコースⅡ鯛釜めしの素(200g(2～3合用)×2袋)
○DコースⅡ媛の愛(ひめのめぐみ)(30個セット)
○EコースⅡ愛媛県産紅まどんな(秀品2Lサイズ12玉)

▼Wチャンス

A～Eコースの抽選ではずれた方の中から抽選で300名にWチャンスとして、「ひめの凛ハイクオリティ2kg(令和5年産新米)」をプレゼント。

【応募方法】

ひめライスの「応募シール」または米袋左上についている「ひめマーク」を切り取り、1kg以上を1枚1口として応募ください。

応募ハガキまたは郵便ハガキに、①ご希望の賞品コース(A～Eコースのうち1つを選択)、②郵便番号、③住所、④氏名、⑤年

齢、⑥電話番号、⑦購入店、⑧ひめライスに対するご意見・ご感想を明記の上、ご応募ください。

1人で何口でも応募でき、封筒による応募も可能です。抽選はハガキ1通につき1口とさせていただきます。

また、インスタグラムでも応募ができるようになりました。詳しくはホームページまたは、公式アカウント「株式会社ひめライス」をご確認ください。

【対象商品】

ひめライス全商品(もち米含む)

【応募先】

〒791-3163

伊予郡松前町大字徳丸字五屋敷 771-25

(株)ひめライスキャンペーン係

【応募締切】

10月31日(当日消印有効)

【抽選・当選発表】

11月上旬に抽選を行い、賞品の発送をもって当選発表にかえさせていただきます。

応募方法など詳細は、販売店のポスター・リーフレット、(株)ひめライスのホームページでご確認ください。



THE

ねつとわーく

会員代表者会を開き
令和4年度事業を報告

管理部

J A全農えひめは、
6月29日、松山市の
J A愛媛で会員代表
者会を開き、令和4

年度の事業報告を行いました。

令和4年度事業報告

県本部の取扱高（総供給販売高）

【表1】J A全農えひめ 令和4年度取扱高実績(事業分量)

(単位：百万円)

部 門	計 画	実 績
園 芸 農 産 部	44,975	42,909
畜 産 部	985	846
生 産 資 材 部	12,596	12,881
生 活 部	12,637	12,144
合 計	71,193	68,779

【表2】J A全農えひめグループ会社 令和4年度取扱高実績

(単位：百万円)

会 社 名	計 画	実 績
(株) え ひ め 飲 料	16,246	16,619
J Aえひめアイパックス(株)	3,427	3,446
J Aえひめフレッシュフーズ(株)	3,324	3,973
(株) ひ め ラ イ ス	3,102	2,837
J Aえひめエネルギー(株)	2,794	2,696
(株) え ひ め フ ー ズ	426	472
J A え ひ め 物 流 (株)	6,403	6,184
合 計	35,723	36,227

【表1】【表2】百万円未満は四捨五入のため合計値に差異が生じます

【表3】令和4年度 全農愛媛県本部表彰
【J A表彰】

周桑農業協同組合	松山市農業協同組合
えひめ南農業協同組合	

【特別功労表彰】 ※カッコ内はJ A名

大西 博文 (う ま)	加藤 孝司 (おちいまばり)
奥野 信一 (に し う わ)	

【優良職員表彰】 ※カッコ内はJ A名

白川 洋一 (う ま)	高村佳寿也 (う ま)
久門 一也 (えひめ未来)	木原 嘉文 (おちいまばり)
太田 裕次 (おちいまばり)	西岡 聖 (えひめ中央)
菅 章典 (えひめ中央)	稲垣 滋 (えひめ中央)
兵頭 俊樹 (ひがしうわ)	山田 信二 (ひがしうわ)
千葉 信志 (ひがしうわ)	岡田 久 (ひがしうわ)
奥藤 純 (えひめ南)	東山 武良 (えひめ南)

は、全体で計画比97%の68,779
百万円となりました。

各部別の概況は次の通りです。

【園芸農産部】米の単価安、温州み
かん・伊予柑などの柑橘やとまと・
きゅうりなどの野菜の販売数量減少

により、計画未達となった。
【畜産部】素牛の単価安により、取
扱高が減少。

【生産資材部】農機の取扱数量減少
や、柑橘の出荷量減少に伴う段ボ
ールの製造数量減少などがあつたもの
の、肥料の値上げ前需要による数量
増加や園芸資材の取扱増加により部
全体では計画を上回った。

【生活部】ふれっしゅ広場・J Aタ
ウンの販売増加、メモリアル関連商
品および食品の取扱増加などがあつ
たものの、施設建設や戸建住宅・リ

フォームの減少等により計画未達と
なった。

また、県本部グループ7社の売上
高合計は、計画比101%の362
億円となったこと等を報告しまし
た。

また、同日に各連合会表彰式が行
われました。

J A全農えひめ関係の受賞者は左
表のとおりです（敬称略）。

全農愛媛県本部運営委員会

吉見一弥会長・林博副会長が就任！

全農愛媛県本部（ＪＡ全農えひめ）は、６月２９日に「会員代表者会」と「運営委員会」を開き、運営委員会の新体制を決めました。

新しい運営委員会会長にＪＡえひめ南の吉見一弥代表理事組合長が就任、新しい運営委員会副会長にＪＡえひめ中央の林博経営管理委員会会長が就任しました。

運営委員会会長



よし み かず や
吉見 一弥（ＪＡえひめ南代表理事組合長）

■略歴

- ・昭和５５年 宇和島農協 入組
- ・令和元年 ＪＡえひめ南 常務理事
- ・令和４年 ＪＡえひめ南 代表理事専務
- ・令和５年 ＪＡえひめ南 代表理事組合長（現）
ＪＡ全農えひめ 運営委員会副会長
ＪＡ全農えひめ 運営委員会会長（現）

運営委員会副会長



はやし ひろし
林 博（ＪＡえひめ中央経営管理委員会会長）

■略歴

- ・平成３年 小田町農業協同組合 理事
- ・平成１１年 ＪＡえひめ中央 理事
- ・平成１６年 ＪＡえひめ中央 経営管理委員
- ・平成１７年 内子町議会議員（現）
- ・平成２５年 ＪＡえひめ中央 経営管理委員会副会長
- ・令和５年 ＪＡえひめ中央 経営管理委員会会長（現）
ＪＡ全農えひめ 運営委員会副会長（現）

※略歴は６月末現在

県内JA新トップ紹介



JA今治立花

お ち けい ご
越智 恵吾

代表理事組合長

(令和5年6月28日就任)

■略歴

- ・昭和58年 今治立花農業協同組合 入組
- ・平成23年 同組合 金融部長
- ・平成28年 同組合 共済部長
- ・平成30年 同組合 総合企画部長、コンプライアンス
対策部長、監査室長
- ・令和2年 同組合 審査担当常務
- ・令和5年 同組合 代表理事組合長

グループ会社 常勤役員の改選について

JA全農えひめのグループ会社7社は、6月19日に株主総会・取締役会を開き、新役員体制を決めました。役員改選の内容は下記のとおりです（カッコ内は前職）。

JAえひめエネルギー(株) (6月19日付)

□常務取締役（ガス事業部担当部長）菅 文郎

【退任】兵頭 英治（常務取締役）

【退任】篠原 義弘（常務取締役）

※JA全農えひめグループ各社の令和5年度役員体制（非常勤含む一覧表）については、10-11月号で掲載予定です。

令和5年度 新規採用職員紹介

今年度、8名の仲間が新たに
加わりました♪
JA全農えひめに新たな風を
吹き込むフレッシュな8名を
紹介します。

はじめまして！
よろしくお願いします♪



後列左から奥村さん、武田さん、山之内さん、田中さん
前列左から和田さん、佐々木さん、栗田さん、岩崎さん

所属部署

名 前

- ①趣味、特技
- ②今後の抱負

園芸農産部果実課

いわさき ひろと
岩崎 皓飛

- ①筋肉トレーニング・ツーリング・プロレス観戦
- ②早く業務を覚え、一人前になれるよう頑張りたいです。

園芸農産部野菜花卉課

おくむら はるか
奥村 はるか

- ①映画鑑賞
- ②生産者の方の手取り、利益を最大限追求できる職員となれるよう、頑張っていきます！

園芸農産部直販課

くりた りょう
栗田 涼

- ①卓球、ドライブ
- ②農産物の仕入れ・販売に関する知識を周りから学び、直販課の一員として日々自分のできる業務の幅を増やしていきたいです。

生産資材部肥料農薬課

たなか みよ
田中 美葉

- ①お菓子を食べる、チアリーディング
- ②農薬技術担当として、多くの人から信頼される仕事をします。『元気・勇気・笑顔』で一生懸命頑張ります！

生活部生活支援課

ささき けいた
佐々木 啓多

- ①温泉、テニス
- ②早く一人前になるために、様々なことに挑戦しようと考えています。そのために一日一日を大切に過ごします。

耕種資材部中四国広域農機事業所
愛媛農機事務所

わだ もとき
和田 元輝

- ①農作業・野球などいろいろあります。
- ②健康に気を付けながら、一人のできる業務を少しずつ増やせるように頑張ります。

生産資材部段ボール工場販売課

たけだ はやと
武田 早人

- ①温泉、サウナ
- ②段ボール箱の適正包装化、コストダウンに努め、組合員さんの営農を生産資材部門から支えていきます。

生産資材部段ボール工場製造課

やまのうち しょうや
山ノ内 翔哉

- ①陸上競技
- ②段ボール工場に入ってきて3カ月が経ちますが、少しでも多く覚えられるように頑張りたいです。



FM愛媛で毎週木曜日12:05頃～放送しているnoonday pop番組内コーナー 「JA全農えひめpresentsパイザムの食イズム」

このコーナーでは、番組パーソナリティの山崎愛さんと元イタリアンシェフ、現役専業主婦料理人のパイザムさんが楽しく食卓を囲む方法、旬の食材を美味しく頂く方法・レシピなどをラジオ、Instagramで発信しています。簡単で真似しやすく美味しいメニューなどを紹介しているので、今晚の献立をどうしようかと考えているときなど、ぜひ、Instagramで「パイザムの食イズム」を検索してみてください。フォローも是非、お願いいたします。



山崎 愛

1987年6月27日生まれ
大阪府出身
愛媛の民放テレビ局就職のため松山へ
退職後はフリーに転身
現在は、1男2女の3人の子育てをしながら、
松山を拠点に、県内外で活動中。

資格

防災士、チャイルドケアコーディネーター、食育実践プランナー

好きなこと

スポーツ観戦、音楽鑑賞、絵本の読み聞かせ



パイザム

イタリアンレストランで12年間現場と経営を学んだ後、ドクターストップで専業主婦に転向。三児の子育てをしながらSNSを起点に「おうちで作れるプロの味」レシピ動画を発信し、総フォロワーは4.5万人。料理×マーケティングのノウハウを活かした

SNSサポートを含めると10万フォロワーを超える実績で、大手メーカーとのコラボ商品開発やメディア出演など、オンラインオフライン共に幅広く活動中。

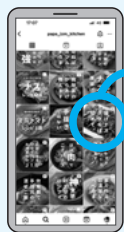
Instagramでは作り方を動画で紹介しています。是非、ご覧ください！



トースターで焼くジューシーチキンのオレンジソース

【材料】
鶏もも肉 1枚 (250g)
塩 2g
白こしょう 適量
〈ソース〉
タロッコオレンジ 1個
白ワイン 30cc
塩 適量

【作り方】
① 鶏もも肉をラップで包んで麺棒で平らに伸ばす
② 少し深みのあるバットにうつして肉に塩こしょう
③ 250度のトースターで20分
④ 【ソース】 オレンジの皮を剥き、包丁で身を外す
⑤ フライパンで④を潰しながら塩を少々加え炒めて白ワインで30秒煮込む
⑥ 【仕上げ】 肉がやけたらにじみ出た脂をソースにに入れてから器に盛り付け。
⑦ ソースを再度沸かして、肉に回しかける



なすのたたき

【材料】
(とろみ) なす 4～5本
ツナ缶 1缶
大葉 5枚
みょうが 2つ
〈調味液〉
醤油 大さじ4
酢 大さじ2
みりん 大さじ2
砂糖 小さじ2
ごま油 少々

【作り方】
① なすを縦に6等分して水にさらす
② 大葉とみょうがを切る
③ 調味液を広めのバットに混ぜて作っておく
④ 水気を切ったなすを、少なめの油で揚げる
⑤ 揚げたら熱々のまま調味液に漬ける
⑥ ラップをして味をなじませる (冷蔵庫で冷やす)
⑦ お皿に盛り付け、ツナ、薬味をのせる

FM愛媛主催「夏休み親子料理教室」

8月25日(金)、JAえひめ中央「JA Kitchen Studio」にて「パイザムの食イズム 夏休み親子料理教室」を開催します。時間は10:00～と13:00～の2回。それぞれ6組ずつ、合計12組の親子が参加されます。(※抽選は終了しています)
今回は、「はだか麦のまるやか黒酢」を使って、さっぱりサラダ、中華炒め、豚の生姜焼きを作ります。その模様はInstagramやホームページで掲載いたします！

「2023-2024 J A全農 1 day仕事研究」を開催!!

愛媛県開催日程（予定）

〈基礎編〉

1	令和5年9月22日(金)	9:00~12:00
2	令和5年10月20日(金)	9:00~12:00
3	令和5年11月17日(金)	9:00~12:00
4	令和5年12月22日(金)	9:00~12:00
5	令和6年1月19日(金)	9:00~12:00

〈応用編〉

1	令和5年11月24日(金)	13:00~17:00
2	令和6年2月16日(金)	13:00~17:00

※応募者多数の場合は書類選考を実施します。

また、応用編の参加は基礎編の受講が必須です。

※この日程以外でも全国各地で対面およびwebにて開催予定です。

※やむを得ない事情により日程の変更や中止となる場合がありますので、ご了承ください。

■応募方法

募方法は次の通りです。

第1回目の「基礎編」は9月22日(金)に実施予定です。応募方法は次の通りです。

この取り組みは、学生に本会業務の理解を深め、就職活動に役立ててもらおうと毎年実施。「基礎編（ビジネスマップ作成ワーク）」と「応用編（購買・販売事業体感ワーク）」をそれぞれ開催します。

J A全農えひめは、大学・大学院に在学中の方を対象に「2023-2024 J A全農 1 day 仕事研究」をJ A愛媛で開催します。

J A全農ホームページからプレエントリーを行い、参加希望日と地域、エントリー情報を登録してください。



↑エントリーページは
こちら

令和6年度 愛媛県立農業大学校学生募集

科 名	コース	修業年限	募集人員	受験資格
総合農学科	農産園芸コース	2年	55人	高等学校又は中等教育学校卒業（見込）者等
	果樹コース			
	畜産コース			
アグリビジネス科	農業経営者養成コース	1年	5人	農業大学校又は専門学校、短期大学、大学卒業（見込）者等、最終学歴が高等学校卒の場合は、2年以上の就業経験が必要

令和6年度入学試験日程

総合農学科

推薦入学試験 【受付期間】 令和5年9月11日(月)～9月25日(月)

【試験日】 令和5年10月12日(木)

一般入学試験 【受付期間】 令和5年12月11日(月)～12月25日(月)

【試験日】 令和6年1月25日(木)

アグリビジネス科

【受付期間】 令和5年7月7日(金)～8月31日(木)

【試験日】 令和5年10月13日(金)

お問い合わせ

えひめ農業未来カレッジ(愛媛県立農業大学校)
〒791-0112

愛媛県松山市下伊台町1553番地

TEL (089) 977-3261

FAX (089) 977-5410



↑詳しくはこちらから



ふるさと ESSAY

Vol.303



農業の力

農業に関わることでいろいろなことを感じたり、考えさせられることがあります。

その一つに耕作放棄地の問題があります。一昨年から始めた伊予郡松前町の畑は、最初の1、2年は放っていても草は生えなかったのですが、3年目に多忙で畑に行けない間に、どんどん草が生えてきていました。よくよく考えれば自分が動くことで靴底などに付いた草の種を落としていたり。妻と二人で草刈りをするも、それ以外の作業もしなければいけない、別の畑にも行かないといけない、それまで順調だった農作業が急に回らなくなり、このような形が耕作放棄地に繋がるのではないかと反省点になりました。そうになると、畑に費やせる時間には限りがあるので、手間いらずの野菜栽培が助

かります。例えば、菊芋は高さが2mにもなるおかげで下草が生えにくく、手がかかりません。甘味が有っておいしい里芋・媛かぐやの芋は地上に顔を出して生り、収穫が楽にできます。

食品ロスについても気になります。規格外野菜は敬遠されがちですが、産直市では曲がつた大根や虫食い穴のある青菜も並んでいます。無農薬がよいと言われつつ、きれいな野菜を選ばれる方も多いのです。昔はそうであったように、きれいはかりではなくても規格外もおいしい！と、理解されれば畑の肥やしにならず、食品ロスの回避に繋がるのではないのでしょうか。炎天下で喉が渴けば、見た目云々よりもジュシーなもぎたてトマトが喉を潤してくれる贅沢を農業は教えてくれました。

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日生まれの子双子座、松山市出身。
1981年日本大学法学部卒業、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反の畑で野菜作りに励む。
農作業以外の趣味は、釣りときんぐ。
性格は、打たれ強い。
好きな言葉は、日々是好日。



▲ F M愛媛オリジナル商品の数々

私の「農業をしている」という話から人脈や仕事が広がっていきます。上浮穴高校の校長先生から、規格外トマトを使って先輩たちから引き継がれているハヤシライ

スがあり、地域のイベントで定期的にするまっという話を伺いました。高齢化が進む町で、自分たちを支えてくれる地域への恩返しとなる絆の一皿です。この味を町外の方々にも味わってもらいたい。賞味期限が確保できるレトルトで流通できないだろうか。先輩から受け継ぐこだわりの味を活かしつつ、J A松山市にもお世話になり、試食会を繰り返し、製造業者と価格をすり合わせ……。ようやく完成し2020年から販売を始め、F M愛媛の通販サイト「F Mマルシェ」に載せ、県内スーパー、道の駅と、取扱店は広

がっていきます。好評につき、翌年には規格外ピーマンを使ったカレーを開発、販売を開始しました。続いて、四国四県のF M局を巻き込み、愛媛の真鯛・高知の柚子・徳島の阿波尾鶏・香川の醤油の鍋つゆシリーズを展開しました。地産地消・地域課題解決型・ふるさと納税の返礼品となる商品の開発販売をすることで、地域生産者の方々へお返しができ、「F Mマルシェ」の収入に繋がり、放送事業で発信し、全国流通に繋げることが目標です。



▲今年始めたパパイアの栽培。農薬不要、サルなど害獣が寄りつかず、2m高に成長するので下草対策など、耕作放棄地の課題解決型作物。西条農業高校の生徒らとコラボし、商品開発が進行中

社内においては、「あぐり事業部」を作れば良いなと思っています。昔はみんなで田植えや稲刈りをして汗を流し、一緒ににぎりを食べました。そこにコミュニケーションが生まれます。そしてまた、農業は副業の最たるものでもあり、仕事から離れて本業を冷静に見つめることで視野が広がり、副業の人脈が本業に繋がったり、またまた体を動かし汗を流せば福利厚生にも適しているのではないのでしょうか。今はまだ、みんな冗談だと思っています。楽しくて、体によくて、みんなが笑顔になる農業、未知数の面白さを秘めた「あぐり事業部」にワクワクがとまりません。

JA愛媛野菜生産者組織協議会 第48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10JA73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26日、ウェルピア伊予で第48回通常総会を開き、4年度事業報告、5年度事業計画などを決めました。

4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り組みや生産改善共進会の取り組み、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。

5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む」「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」「感染症対策を徹底するとともに、状況に応じ

た効果的な販促活動・生産振興活動を行う」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。

また、FM愛媛パーソナリティ中岡良一氏が「旬感！えひめチュレ10年以上続けて改めてわかる農家のすごさ！」と題した講演を行いました。

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・かつこ内はJA名)。

◆愛媛県農産園芸功労知事表彰▽木下政良(えひめ南)「ブロッコリー」◆野菜生産改善共進会入賞者「さといも」▽県知事賞Ⅱ保子京一(うま)▽全農愛媛県本部長賞Ⅱ越智修二(おちいまばり)▽協議会会長賞Ⅱ合田仁(うま)、

越智友廣(うま)、農事組合法人まつぎ(おちいまばり)「たまねぎ」

▽県知事賞Ⅱ農事組合法人吉田(周桑)▽全農愛媛県本部長賞Ⅱ佐伯邦夫(周桑)▽協議会会長賞Ⅱ金山正(えひめ中央)「枝豆」

▽県知事賞Ⅱ酒井優行(えひめ中央)▽全農愛媛県本部長賞Ⅱ渡部美代子(松山市)▽協議会会長賞Ⅱ浮穴佳温(松山市)「ピーマン」▽県知事賞Ⅱ泉田孝行(えひめ中

央)▽全農愛媛県本部長賞Ⅱ大野敦美(松山市)▽協議会会長賞Ⅱ

藤原晴夫(えひめ中央)、土居和彦(えひめ中央)、西尾道尊(松山市)◆全農愛媛県本部長感謝状贈呈者Ⅱ古宅守男(愛媛たいき)、弓立達夫(松山市)◆生産振興支援要領営農指導員表彰▽最優秀賞Ⅱ植田悠介(うま)▽優秀賞Ⅱ大本祐輔(えひめ中央)、佐々木翔麻(周桑)



県知事賞を受賞した農事組合法人吉田

第49回乾椎茸品評会

成高王洋さんが15年連続で最優秀賞

愛媛県椎茸同志会主催の第49回乾椎茸品評会が、5月23日、大洲市の菅田公民館で開かれ、成高王洋さん（JA愛媛たいき）が15年連続で最優秀賞（全農会長賞）を受賞しました。

品評会には、春子21点が出品され、入賞9点他が、6月8日の「第56回全農乾椎茸品評会」に出品されます。成高さんは「今年も春先の急激な気温上昇で厳しい栽培環境だったが、雨が少なかったこともあり品質がいいものが採れた」と語りました。

その他の主な入賞者は次の皆さん（敬称略・かつこ内はJA名）。
▽優秀賞Ⅱ高橋征敏（ひがしう



成高王洋さん

わ）、河内遼一（愛媛たいき）、▽1等賞Ⅱ武田秋重（ひがしうわ）、大和田孝（同）、▽2等賞Ⅱ矢野欣一（愛媛たいき）、久保勝利（同）、▽3等賞Ⅱ羽柴忠幸（愛媛たいき）、岡中勝彦（ひがしうわ）

なお、6月8日、全農椎茸事業所で開かれた全農乾椎茸品評会において、団体の部でJA全農えひめが3位、個人の部で6人が入賞しました。愛媛県の入賞者は次の皆さん（敬称略・カッコ内はJA名）。

▽林野庁長官賞Ⅱ（こうしん大葉中肉の部）高橋征敏（ひがしうわ）、▽全農会長賞（こうしん大葉中肉）Ⅱ成高王洋（愛媛たいき）、▽日本きのこセンター理事長賞Ⅱ（こうしん中葉厚肉）河内遼一（愛媛たいき）、▽全農全和会長賞Ⅱ（こうしん中葉厚肉）武田秋重（ひがしうわ）、（こうしん大葉中肉）大和田孝（同）、▽全農理事長賞Ⅱ（こうしん中葉中肉）山首憲市（愛媛たいき）

愛媛県果樹同志会 第10回総会

赤松正月新会長が就任！

愛媛県果樹同志会は、5月25日、JA愛媛で第10回総会を開き、会長に赤松正月さん（南予果樹同志会・新任）を選任しました。

令和5年度事業計画では、県、試験研究機関、農業団体等関係諸組織との密接な連携・協調のもと、現状の認識を把握し意識改革を図



（写真左から）平家副会長、赤松会長、西山副会長、秋元副会長

ることで合意しました。また、かんきつ・落葉果樹の高品質安定生産対策、安全・安心な果実生産体制の確立、生産基盤整備と経営改善、売れる商品作りとPR活動など基本課題の実現に取り組むことで合意しました。

令和5年度のその他の主な役員は次のとおり（敬称略・カッコ内は所属同志会）。

▽副会長Ⅱ平家誠人（西宇和青壮年同志会・新）、西山美季（南予果樹同志会・再）、秋元孝子（えひめ中央女性果樹同志会・再）
▽監事Ⅱ長岡隆浩（南予果樹同志会・再）、岡本武（西宇和青壮年同志会・新）、安藤信枝（えひめ中央女性果樹同志会・再）、井上貴栄（西宇和女性果樹同志会・再）

愛媛県くり研究同志会令和5年度総会

安定生産で消費と販路拡大に努める

愛媛県くり研究同志会は、6月6日、JA愛媛で、第57回総会及び創立55周年記念大会を開催しました。

開催にあたり、三ツ井会長が「消費者が求める国内産の安全・安心で美味しい高品質果実を、安定的に供給することは重要であり、生

産量の維持拡大に生産者と関係機関がより協力し、全力で取り組む必要がある」とあいさつしました。

なお、令和4年産のJA全農えひめ扱いの販売実績は、数量242トン（前年比95%）、kg単価1,133円（同120%）でした。

また、創立55周年を記念し、愛媛のくり産業に大きく貢献された4名の方が表彰されました。入賞者は次の通りです（敬称略・かつこ内はJA名）。

▽全農愛媛県本部長賞Ⅱ大野奉孝（愛媛たいき）、岡田廣實（えひめ中央）、小屋敷勝（ひがしうわ）、伊勢屋重一（えひめ南）

麦みそ食文化の日

県庁食堂等において『愛媛の麦みそ』プロモーション

県内味噌事業者等は、「6」を「む」と読み、「30日」を「みそか」と読むことから、語呂合わせで6月30日を「麦みそ食文化の日」として記念日に登録しました。これ

その甘みが強く、とてもおいしいです」と好評でした。県とJA全農えひめは、今後も消費拡大に取り組んでいきます。

に合わせ、愛媛県庁の食堂3か所と市内にある「かどや大街道店」では、30日から期間限定で県産食品や麦みそを使ったメニューの提供を実施しました。

30日に、ゆるりカフェ夢屋で鉄板麦みそカツを食べた人は「麦み



麦みそ食文化の日ポスター



絹かなわすの麦みそチーズ焼き



鉄板麦みそカツ

📷 「フレッシュ市部会」 総会

**地産地消の推進・地域貢献
に向けてチャレンジ！**

6月14日、「ファミリーマート・全農ふれっしゅ広場」の直売所出荷者で組織する「フレッシュ市部会」が第26回の総会を開きました。令和4年度の活動報告・会計報告を行い、令和5年度活動計画・予算計画など提案した全議案が承認されました。



令和5年度活動方針では、魅力ある商品づくり、豊富な品ぞろえにより消費者に支持される売り場づくりを目指すほか、総合的な食品安全体制を確立していくことなどを確認しました。「近くて便利な地域コミュニティ」として、地域に密着した直売所を目指していきます。

📷 令和5年度えひめ愛フード推進機構総会

**愛媛ブランドづくりや販路
開拓支援の取り組みを確認**

愛媛県など行政団体、J A全農えひめなど農林水産漁業団体や商工・流通団体などで組織するえひめ愛フード推進機構（会長…中村時広愛媛県知事）の令和5年度総会が、6月15日松山市で開かれ、令和5年度事業計画を決めました。



会長あいさつをする中村知事

令和5年度は、重点的に支援する事業及び産品等を具体的に定め、「かんきつ王国えひめ」のPRなど、「愛媛ブランドづくり」の深化に努めます。また、取引が将来に向けて継続的に維持・拡大できるような「売れる仕組みづくり」に取り組み、実需の創出を図ります。

📷 第24回J A愛媛米麦生産者組織協議会通常総会

**安定した品質・収量の確保・
愛媛農業の振興に向けて**

J A愛媛米麦生産者組織協議会は、7月10日、J A愛媛で、「第24回J A愛媛米麦生産者組織協議会通常総会」を開きました。

総会には、会員17人の他、県やJ A等関係者14人が出席し、令和4年度事業報告、令和5年度事業計画・予算計画等を審議し、承認されました。



水稲においては、愛媛県米麦振興協会などの関係機関と連携し、「売れる米づくり」に向けた取り組みをすすめる、「ひめの凍栽培講習会」「しずく媛栽培講習会」「えひめ米品質向上推進大会」等を開催。4年産では「ヒノヒカリ」「にこまる」の2品種で「特A」評価を獲得することが出来ました。

令和4年産の二麦合計の作付面積は1,889 ha、収穫量は6,190トンと元年産から4年連続の豊作となり、はだか麦は36年連続生産量日本一となりました。

愛媛県肉牛生産者協議会令和5年度総会 生産基盤維持と販路拡大を！

愛媛県肉牛生産者協議会は、6月29日、JA愛媛で令和5年度総会を開き、令和5年度事業計画を決めました。

令和5年度事業方針では、後継者育成による県内肉牛生産基盤の維持と飼養管理技術の向上に取り組みます。また、防疫・衛生管理の徹底と生産履歴の明確化により、安全・安心な伊予牛「絹の味」を生産するとともに、県内消費者に向けたアピールや販路拡大に取り組むことを決めました。

なお、総会に先立ち、優良生産者を表彰しました。受賞者は次の通りです（敬称略・カッコ内はJA名）。



▽優良生産者Ⅱ
東宇和繁殖和牛部会（ひがしうわ）、東宇和肉用牛肥育部会（同）、えひめ南農協肉牛生産牛部会（えひめ南）

第44回JA愛媛養豚経営者協議会総会 安心して提供できる豚肉の生産流通を目指して

JA愛媛養豚経営者協議会は、6月30日、JA愛媛で第44回総会を開催、令和5年度事業計画などが承認されました。

令和5年度は「系統養豚生産性向上プロジェクト班」を設置し、生産性向上対策や肉質向上対策などの諸課題について調査・研究するとともに若手従業員が生産技術向上を目的とした研修会などを実施し、競争力強化と農家経営の安定化を図る取り組みや、地産地消の取り組み、食育活動を展開し生産情報の積極的発信につとめます。

また、総会に先立ち、優秀会員を表彰しました。受賞農場は次の通りです。



（カッコ内はJA名）
▽優秀会員Ⅱ合同会社酒井ピッグファーム（えひめ南）、山内養豚（ひがしうわ）、富永養豚（愛媛たいき）

第60回JA愛媛農業機械技術指導士連絡協議会総会 足腰の強い農機事業を構築

JA愛媛農業機械技術指導士連絡協議会は、7月14日、ウエルピア伊予で第60回通常総会を開催し、令和5年度の取組方針などを決めました。

令和5年度は、製品提案力・修理整備技術力の向上に努め、農機の適正導入・機械の延命化を通じた農業者の所得増大、農業生産の維持・拡大への貢献や、納品時の安全使用指導による農作業事故防止の啓発に取り組むことを決議しました。

総会後には、新製品研修会を開催。研修会では、6メーカーからトラクター・コンバイン・田植機等の説明を受け、新しい製品知識の習得に努めました。

なお、総会に先立ち、農機の修理・推進において優秀な成績を修めた会員の表彰も行われました。主な受賞者は次の皆さんです（敬称略・カッコ内はJA名）。



【一般表彰】野島英揮（周桑）、井出素嗣（おちいまばり）、久保章（松山市）【団体表彰】松前町農機センター（松山市）、大洲農機センター（愛媛たいき）

最優秀賞にJAおちいまばりの越智麗斗さん



JA全農えひめは、7月19日、令和5年度愛媛県TACパワーアップ大会を松山市で開催しました。地域農業の担い手に向くJA担当者（愛称TACリタック）の活動強化とレベル向上に向け、県内のTACが活動事例を発表しました。

県内JAのTAC関係者ら約50人が参加しました。7JA7名のTAC担当者が「地域農業の課題の解決に資する出向く活動基盤の強化」「食料安全保障に資する『強い農業』の創出に向けた生産基盤の維持・強化」「次世代に地域農業をつなぐための環境調和型農業の実践」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、JAおちいまばり営農指導課の越智麗斗さんが受賞され、「新規就農者へ全力サポート〜大西地区の期待の新鋭〜」と題し、自身が担当する地区の新規

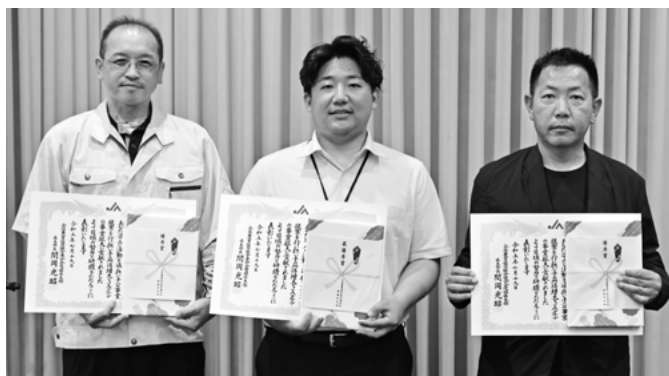
就農者から受けた要望に対する提案と結果について発表しました。

新規就農者からの要望は、①農地の斡旋、②栽培計画の策定、③初期投資（助成金・融資）④営農指導の4つで、これらを解決すべく営農・信用部門や行政とも連携し新規就農者の視点に立って提案を行っていました。その結果、新規就農者の初年度販売目標金額を大幅に達成し、補助金の活用で初期投資を削減し自己負担を抑えることに成功しました。さらにJAとしても生産資材・農業機械の拡販、販売規模拡大など多面的な成果につながったことが評価されました。

優秀賞は、JA松山市指導課の友井渉さんの「日射制御型自動灌水装置導入推進について」と、JAえひめ中央東部営農支援センターの近藤圭三さんの「東部管内におけるサトイモの生産振興につ

いて」の2名が選ばれました。

全体の発表を通して、それぞれの地域や生産者が抱える課題に対するアプローチが共有できたため、今後さらなるTAC活動強化やレベルの向上につながることが期待されます。



（左から）優秀賞の友井さん（代理）、最優秀賞の越智さん、優秀賞の近藤さん

野村さんの記事を読んで感動！毎日の作業の中、きれいな事ばかりではないと思うのに「楽しくて仕方ない」とのことば。なかなか言えることではありません。エールを送りたいです！

(松前町・PN: mayumayuさん)

●そうですね！おっしゃる通りです！ちなみに山内養豚さんは、6月30日の「JA愛媛養豚経営者協議会 第44回総会」にて優秀会員で表彰されました。22ページのTopic Newsに掲載しておりますので、そちらも是非、ご覧ください。

●愛媛のはだか麦の生産量が全国一位とは知っていましたが、「はだか麦とは」「需要」について等、知らない事だらけでとても役に立ちました。ありがとうございます。

(松山市・PN: ロックベアーさん)

●こちらこそ、ありがとうございます！執筆した担当者もとても喜んでおります！2ページ他にいたキャラクターは「スーパームギムギマン」という名前で、愛媛のはだか麦のキャラクターとして商標登録しています。はだかんぼう麦茶やはだか麦とひめの凧を使ったパックご飯などでも見られますのでJA直売所などで確認してみてくださいね。

●私は日本酒が大好きです。愛媛にしながら「しずく媛」を呑んだことがあります。試してみたいです！

(今治市・PN: はるとまんさん)

●「しずく媛」は、愛媛で初めて開発された酒づくりに適したお米「酒造好適米」を使用しています。原料のお米だけを統一させ、製法は各蔵元によって違うため、出来上がったお酒も個性豊かな味わいに仕上がっています。是非ご賞味ください！

●ESSAYを読んで、「やっぱり楽しい農作業」のタイトル通り、内容を読んでも楽しく作業されている様子が目に浮かびます。私は柑橘農家ですが、いつまでたっても楽しいと思えなかったのですが嫁に来て35年。やっと少し楽しさが分かるようになった気がするのです。

(八幡浜市・PN: あぐりさん)

●そうなんです！倉瀬社長（FM愛媛の社長さんです）は本当に農業がお好きで、今月号の「ふるさとESSAY」にもありますが、FM愛媛の社内であぐり事業部を作られる予定とのこと。私たち全農えひめも倉瀬社長に負けないよう、農業の魅力を発信していく所存です。

●特集を読んで。県外の友人いわく「愛媛の麦みそは最高。味のとりこになってしまった」とか…。愛媛県産販売コーナーに買いに行っているそうです。愛媛県産麦の安定生産・安定販売、応援しています。

(今治市: 阿部 恵美子さん)

●愛媛の麦みそは、はだか麦をふんだんに使用しているため麴歩合が高く、他のみそと比べ芳醇な香りと上品な甘さが特徴です。県外のご友人はお目が高いですね。大変嬉しいです。

●NOW NOW COOKINGを読んで。私はポタージュが大好きです。でもアスパラガスのポタージュはまだ作ったことがありません。ぜひ作って食べてみます。

(松山市・PN: K子さん)

●愛媛のアスパラガスのおいしさの秘密は、しっかりと土づくり。産地では、土の健康診断を行い農家自らが作ったばかり肥料（米ぬかなどの有機質肥料を発酵させたもの）を圃場に入れ、細やかな栽培管理で育てています。ポタージュを作られた感想、是非聞かせください。

編集後記

実家を離れてはやニカ月。父と母の偉大さを感じる毎日です。

朝起きて朝ご飯を作る余裕さえないので、今まであったお弁当もありません。帰ったあとも、夜ご飯の準備や、掃除や洗濯。今まで甘えていたことに今更反省しています。ご飯を食べないわけにはいけないので、休みの日には大量の作り置きを。実家から届く、夏野菜をいただいて、この夏の暑さを乗り切ろうと思います。みなさん、熱中症にご注意！（彩恵）

今月のクイズ

県内味噌事業者等は語呂合わせで〇月〇日を「麦みそ食文化の日」として制定しました。何月何日でしょう。

「〇月〇日」

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

2023年9月15日（当日消印有効）

発表

「あぐり〜ど」10-11月号で発表します。

当選者発表

6-7月号の答えは「①す②媛」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。

賀登真知子さん（堺市）
長野 経子さん（四国中央市）
長谷川恵子さん（西条市）
福田 政雄さん（上島町）
松本 興八さん（松山市）
菅 祥江さん（松山市）
川上 壮佑さん（東温市）
亀田 均さん（伊予市）
伊達 詩織さん（内子町）
毛利 徳子さん（西予市）

NOW NOW

COOKING

今月の素材

トマト



美肌づくりや老化防止に効果アリ
赤色・リコピンは加熱で吸収力アップ

▶(上) トマトのムース、(下) カチャトーラ、(左) トマトの詰め物オープン焼き



指導／愛媛調理製菓専門学校 山崎 翔 先生

トマトの詰め物 オープン焼き

〈材料・4人分〉	※1人あたり約209kcal
トマト	4個
合挽ミンチ肉	200g
タマネギ	100g
エリンギ	50g
赤ワイン	50cc
うずらの卵	4個
粉チーズ	適量
塩	適量
コショウ	適量
パセリ（みじん切り）	適量

〈作り方〉

- ① トマトの頭を切り落とし、スプーンで中身をくりぬく。
- ② タマネギ・エリンギをみじん切りにし、ミンチ肉と共に炒め、赤ワイン・トマトの中身を加え軽く煮こむ。
- ③ 塩・コショウで味を調え、①のトマトに詰め、中央をくぼませてうずらの卵を割り入れる。
- ④ 粉チーズを振り、200℃のオーブンで15分程度焼き、焼き色をつける。
- ⑤ パセリを散らし、完成。

カチャトーラ

〈材料・4人分〉	※1人あたり約355kcal
鶏もも肉	2枚
タマネギ	1／2個
シメジ	100g
サラダ油	適量
白ワイン	50cc
トマト	2個
水	200cc～
ブイヨン（粉）	小さじ1～2
塩	適量
コショウ	適量

〈作り方〉

- ① 鶏もも肉を処理し、塩・コショウをふる。
- ② タマネギは5mmのスライスにし、シメジはいしづきを落としてほぐし、トマトは湯むきをしてざく切りにする。
- ③ 熱したフライパンに油をひき、鶏肉を皮目から焼いていく。
- ④ ②のタマネギとシメジを③に加え、しんなりしてきたら白ワインを加えてアルコールを飛ばし、トマト・水・ブイヨンを加える。
- ⑤ 10～15分程度煮込み、鶏肉が柔らかくなれば、塩・コショウで味を調え器に盛る。

トマトのムース

〈材料・4人分〉	※1人あたり約70kcal
トマト	200g
生クリーム	50g
グラニュー糖	小さじ1／2
粉ゼラチン	3g
ミニトマト	1個
バジル	適量
塩	ひとつまみ

〈作り方〉

- ① トマトをミキサーにかけピューレにする。
- ② ①を鍋で温め、グラニュー糖と塩で下味をつけ、ふやかしたゼラチンを加え、裏ごしをして粗熱をとる。
- ③ 生クリームを泡立て軽くとろみをつけ、②と合わせ、型に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
- ④ しつかりと固まったらミニトマトとバジルを飾り、完成。

期間限定

愛媛

キウイ

サイダー

愛媛県産キウイフルーツの
豊かな甘味と酸味が
炭酸の刺激とともに広がります。



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>



Himerice



魂こめてるぜー！

ロックじゅう
周年だぜー！



60TH

おかげさまで60周年

みんなの
ありがとう！

新米キャンペーン

応募期間：2023.9.1(金)～10.31(木)

合計
600
名様に当たる！



A
コース

伊予牛「絹の味」
モモすき焼き用300g

60
名様



B
コース

ふれ愛・媛ポーク
ロースしゃぶしゃぶ用500g

60
名様



C
コース

鯛釜めしの素
200g(2～3合用)×2袋

60
名様



D
コース

たまご「媛の愛(めぐみ)」(贈答用)
MS～LLサイズ30個入り(※内破損補償5個)

60
名様



E
コース

紅まどんな
秀品2Lサイズ12玉

60
名様



W
チャンス

ひめの凩 ハイクオリティ
2kg 令和5年度新米

300
名様

ハガキ応募

ひめライスの対象商品について「応募シール」または、米袋上に付いている「ひめマーク」を切り取り、1kg以上を1枚1口として応募ください。応募ハガキまたは郵便ハガキにご希望の賞品コース(A～Eコース)を1つ選択し、郵便番号、住所、電話番号、氏名、年齢、購入店、ひめライスに対するご意見・ご感想を明記の上、ご応募ください。

※お一人様何口でも応募できます。一度に複数枚応募する場合は、封筒による応募が可能です。

Instagram応募

【対象商品】ひめライス全商品(もち米含む)
【応募先】〒791-3163 伊予郡松前町大字津丸五丁目77-125 株式会社ひめライス(新米キャンペーン)様
【応募締切】2023年10月31日(火) 当日締切厳守
【当選発表】厳正なる抽選の上、賞品の発送をもって当選発表にさせていただきます。

Instagramフォロー&いいねキャンペーン

- Instagramアカウント「株式会社ひめライス」をフォロー。
- ハッシュタグ「#ひめライス」をついて「えひめの食」キャンペーン対象商品を撮影・投稿。
- 購入時のシールを撮影しDMで「株式会社ひめライス」のアカウントへ送付。
- 当選者の方には、Instagramアカウント「株式会社ひめライス」よりDMにて当選のご連絡。

※賞品のイメージや調理例が一部含まれています。※賞品は写真と異なる場合があります。あらかじめご了承ください。

VOC FREE

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



「J」A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/>