

JA全農えひめ情報

おはよう

2023

10

Oct.

Nov.

11

特集

令和5年産

温州みかん出荷販売対策



全農

JA全農えひめ



▲前田さんの日焼けした笑顔に汗が光る



▲9月初旬から収穫が始まった前田さんのさといも畑



▲白い肌が見え隠れ。掘りたて土つき伊予美人



▲掘り起こした伊予美人はその場で、手作業で分割する

さといも「伊予美人」の収穫 (四国中央市)

さといも「伊予美人」の産地、四国中央市では大人の背丈以上に伸びた大きな葉が特徴的なさといも畑があちらこちらに見られます。

24歳の前田大海^{ひろみ}さんが8aの畑で伊予美人を作り始めたのは1年前です。大阪で農業には全く縁のない生活でしたが、高校2年生の時に祖母の畑で伊予美人の収穫を手伝ったことがきっかけです。そのまま収入に繋がることに魅力を感じて進路変更、愛媛県立農業大学校に通います。

簡単に考えていた就農でしたが、暑い時の防除消毒や水やり、天候にも左右され去年は空梅雨、今年は大雨に見舞われるなど、栽培の大変さを実感しています。それでも収量が増えれば収入も増えると、植え付け時にはすでに9月の収穫が待ち遠しいのだそう。伊予美人のブランド力で安定した収入が得られるのも安心材料です。

日中は(株)JAファームうまで農作業の仕事をし、早朝と終業後、そして休日が自分の畑作業の時間です。それでも体力的には疲れ知らずで、自然の中で大好きな体を動かす仕事ができ、まるで遠足のように仲間と外で昼食を味わうライフスタイルは楽しいと言います。職場で農作業が学べ、不安材料は相談でき、農家の方々とも関係が深まり自分の畑の病気を教えてくれる等、周囲の温かいまなざしにも見守られています。

「将来的には祖母の1haの畑も受け継いでいきます！」
伊予美人のような大きく丸い笑顔がひとときわ輝きます。

めぐり〜ど

2023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



秋晴れの中、子どもたちもいも掘りのお手伝い。さといもは親いものまわりに子いも、孫いもと増えていくことから子孫繁栄の縁起物として喜ばれています。今夜あたり家族3世代が集まって、涼しい夜風にお月見&いも炊きはいかがでしょう。深まる秋の夜長とともに、家族のきずなもグッと深まっていきそうです。

●表紙：さといも
はら ふみ（イラストレーター）

※「めぐり〜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。

さといも「伊予美人」の収穫

2

〈特集〉

令和5年産温州みかん 出荷販売対策

8

トピックス

10

J A全農えひめグループ7社 令和5年度役員体制

11

THE・ねっとわーく

12

ふるさと ESSAY VOL.304

料理人から専業主夫になって 感じたこと

パパイズムさん

14

TOPIC NEWS

20

READERS通信

NOW NOW COOKING

〈今月の素材〉押し麦

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。

◆株式会社 えひめ飲料
<https://www.ehime-inryo.co.jp>

◆株式会社 アイパックス
<http://ai-pax.jp/>

◆株式会社 フレッシュフーズ
<https://fresh-ranran.jp/>

◆株式会社 ひめライス
<https://www.himerice.jp/>

◆株式会社 エネルギー
<http://www.ja-ehimeene.co.jp>

◆株式会社 えひめ物流
<https://www.jat-ehime.co.jp/>

特集

令和5年産

温州みかん

出荷販売対策

(園芸農産部 果実課)

令和5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・8万トン程度と見込まれ、前年産実績の68・2万トンに比べ4・6万トン上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）においては、全国で74万1、100トン（前年比109%、3年比99%）、愛媛県は12万6、275トン（前年比116%、3年比99%）の予想となっており、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11万7、700トン（前年比107%）、早生30万1、900トン（前年比110%）、普通30万4、900トン（前年比109%）となっています。主産県（和歌山・静岡）の着花量はやや少なめでした。

本県の露地みかんの作柄は、着花量は南予で多く、中・東予も一昨年並に多い状況となっています。1次生理落果は平年並、2次生理落果は少ない傾向にあります。

極早生みかんの生産量は、前年を上回る予想となっており、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。また、全果協かんきつ部会で協議決定している「令和3年産以降の極早生みかん対策」については、産地計画で推奨する優良品種系統への計画的な更新等により生産量を維持しつつ、高品質果実の安定生産並びに品質基準に基づいた厳選出荷・計画出荷の励行に取り組むこととなっています。

早生以降についても、生産量は前年を大きく上回る予想であるが、近年出荷計画と実績との乖離が見えることから、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となります。

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500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先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

〈品質基準〉(選果時の測定値) ※全果協の品質基準に準ずる

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。

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1日(休市)・8日(休市)・15日(休市)・22日(休市)・23日(休市)・29日(休市)・12月6日(休市) 合計7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。

〈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。コロナ前の水準に販促活動を戻すことを意識し、愛媛県産かんきつのファンを増やすことを基本に、県産果実の拡大・購入促進を



▲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、首都圏・近畿圏において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で、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。

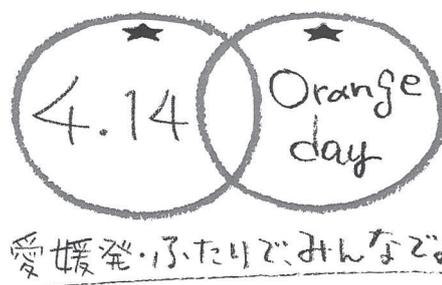
はかるため、対面販売を実施し、県産かんきつの消費拡大を図るとともに試食等を通じて果実の美味しさをPRします。また、今年で4年目を迎える愛媛県と連携した「県産かんきつPR強化事業」を展開し、県下一体となって愛媛県産果実の販売強化に取り組みます。

●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。



▲デスクdeみかん

●県産かんきつPR強化事業
 愛媛県産かんきつの販売拡大と認知度向上を目的にデジタルの手法を効果的に活用したプロモーションを展開してきたところであり、今年度は実店舗販売やリアルイベントとデジタルの組み合わせによりリアルとデジタルの取り組みの親和性を高め、県産かんきつの認知度向上と販売拡大に取り組みます。



▲JA全農えひめ

●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。



▲オレンジデーイベントの様子



▲企画型販促としてディスプレイコンテストなどを実施



▲「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

●愛媛みかん大使による消費宣伝

今年で65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

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。

●食育活動事業

今年で20回目を迎える、幼稚園・

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。

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





▲消費地を訪問し、愛媛みかんのシーズン到来をアピール



▲はじめてのみかんむき

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に習慣付けを行い、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。

●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。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、産地と一体感をもって販売できる協力体制を強化します。



▲SPレディ研修会

「2023愛媛みかん大使」 4人を任命！

～これから愛媛産かんきつをPRしていきます～

23愛媛みかん大使任



▶(写真右から)野口さん、谷口さん、小島さん、伊藤さん

J A全農えひめは、8月21日、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、『2023愛媛みかん大使』の任命式を行いました。

2023愛媛みかん大使に任命されたのは、野口杏さん（松山市出身・大学生）、谷口ひなのさん（西予市出身・会社員）、小島碧子さん（松山市出身・大学生）、伊藤みずほさん（岡山市出身・大学生）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65代目。今回は85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全農えひめの吉見一弥運営委員会会長が4人に任命状を渡し、「われわれの代表として愛媛のかんきつ農家の思いを全国の消費者に伝えてもらいたい」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、「生産者の皆様の愛と思いを背負って、全国の皆様にしっかりとPRして参ります！」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「2023愛媛みかん大使」です！

愛媛県産かんきつの魅力を全国にPRします！ 応援よろしくお願いします！



のぐち **野口** あんず **杏さん**

(松山市出身・大学生)

【抱負】2023愛媛みかん大使に任命していただきました。生まれ育った大好きな愛媛県に、少しでも貢献できることを嬉しく思います。愛媛のかんきつを1人でも多くの方に手に取っていただけるように、明るく元気にPRしていきます。1年間よろしくお願い致します。

【趣味】カフェ巡り、ドライブ

【特技】バレーボール、水泳、陸上



たにぐち **谷口ひなのさん**

(西予市出身・会社員)

【抱負】2023愛媛みかん大使に任命していただけたこと大変嬉しく思っております。愛媛の誇りであるかんきつの魅力を、1人でも多くの方に知っていただけてファンになっていただけるように、1年間精一杯4人で力を合わせて、全国に愛媛のみかんをPRしていきます！

【趣味】動画作成

【特技】ダンス



こじま **小島** あこ **碧子さん**

(松山市出身・大学生)

【抱負】2023愛媛みかん大使として、大好きな愛媛のみかんの魅力をお伝えしていけること、とても嬉しく思います。生産者様の思いを胸に、1人でも多くの方に愛媛のみかんをお届けし、笑顔になってもらえるよう精一杯努めてまいります。1年間よろしくお願い致します！

【趣味】バレエ、旅行、絵を描くこと

【特技】誰とでも仲良くなれるところ



いとう **伊藤みずほさん**

(岡山市出身・大学生)

【抱負】2023愛媛みかん大使に任命して頂きました。歴史ある愛媛みかん大使の65代目として活動できること大変嬉しく思っております。生産者の皆様の愛と思いのこもった愛媛みかんを全国の皆様にとりかかりとPRして参ります。1年間よろしくお願い致します。

【趣味】スポーツ観戦

【特技】卓球



2023愛媛みかん大使任命式

♡♠♣♦♡ 今後の予定 ♡♠♣♦♡

10月18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 えひめみかん祭り

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

2024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。

▲8月21日に行われた任命式。JA全農えひめ吉見一弥運営委員会会長(中央左)と岡岡光昭県本部長(中央右)を囲んで

JA全農えひめグループ7社 令和5年度役員体制

は令和5年度新任。

令和5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
取締役専務	中矢 琢	常勤
取締役	氏原 教次	非常勤
取締役	関岡 光昭	非常勤・JA全農えひめ県本部長
取締役	林 博	非常勤・JA全農えひめ運営委員会副会長 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	吉見 一弥	非常勤・JA全農えひめ運営委員会会長 JAえひめ南
取締役	平岡 正樹	非常勤・(株)えひめフーズ代表取締役社長
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	吉見 一弥	非常勤・JA全農えひめ運営委員会会長 JAえひめ南
監査役	澤田 浩二	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	得能 祐治	非常勤・JA全農えひめ副本部長
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	林 博	非常勤・JA全農えひめ運営委員会副会長 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
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	澤田 浩二	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	菅 文郎	常勤
取締役	林 博	非常勤・JA全農えひめ運営委員会副会長 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	澤田 浩二	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	関岡 光昭	非常勤・JA全農えひめ県本部長
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
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			
代表取締役社長		高井 雄二		常勤	
常務取締役		白石 啓司		常勤	
取締役		寺尾 則雄		非常勤・JA東予園芸	
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		林 博		非常勤・JA全農えひめ運営委員会副会長 JAえひめ中央	
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		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		吉見 一弥		非常勤・JA全農えひめ運営委員会会長 JAえひめ南	
取締役		武田 孝二		非常勤・JA全農えひめ副本部長	
取締役営業部長		矢野 喜好		非常勤	
監査役		道上 久司		非常勤・(株)えひめ飲料代表取締役社長	
監査役		松浦 勇人		非常勤・JA全農監査主任者	



ねつとわーく



全農愛媛県本部運営委員会

吉見一弥会長が

全農経営管理委員会
副会長に就任

全農愛媛県本部運営委員会吉見一弥会長が7月28日に開催された全農通常総代会後の経営管理委員会で、全農経営管理委員会副会長に選任されました。

全農経営管理委員会副会長 就任あいさつ

全農経営管理委員会副会長

吉見一弥

平素は、全農愛媛県本部並びにグループ会社の事業各般にわたり格別のご指導・ご協力を賜り、厚くお礼申し上げます。

農業・JAを取り巻く情勢は大変厳しいものがございますが、「なくてはならない全農、やっぱり全農だ」と言われるような皆様のご期待に添うべく組織にするため、会長を支えながら役割発揮に努めたいと思っております。

「微力で浅学非才の自分が務められるのか？」と責任の重さをあらためて強く感じていますが、一層の研鑽を重ね努力精進いたす所存でございます。今後とも、これまで同様にご指導・お力添えを賜りますようお願い申し上げます。

「JAグループ愛媛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6年2月末まで「JAグループ愛媛農畜産物消費拡大運動」に取り組んでいます。らくれん製品から厳選したバラエティーセット「牧場の風セット」(2,900円)や機能性のヨーグルトを集めた「らくれんセレクションセット」(2,600円)、牛乳屋さんが作ったおいしいレアチーズケーキセットにした「レアチーズケーキセット」(3,000円)、生乳を使用したヨーグルトやプリンなどをセットにした「メイファームセット」(2,700円)の4アイテムです(価格は全て税込価格)。また、全国1位の生産量を誇る「はだか麦」の消費拡大を図るため、「愛媛はだか麦ごはん」(2,000円)をご用意しております。はだかんぼう麦茶(500mlペットボトル)につきましても引続き12月末まで取り組んでいます。

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6年2月末まで、愛媛県産豚・豚肉の「食肉加工品」の消費拡大を推進中です。

取扱商品(セット)は、伊予牛「絹の味」、「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(TEL089-948-4974)

ふるさと ESSAY

Vol.304



料理人から専業主夫になって 感じたこと

「仕事と家庭、どっちが大変？ 稼いでいる方が偉い？」家庭の問題でよく議論されがちなテーマですが、今回は「仕事一筋」と「家庭一筋」そのどちらも経験した人間として感じたこと、学んだことをお話しできればと思います。

私は12年もの間、飲食業に携わってきましたが、ハードワークの代償としてドクターストップがかかり、2020年に退職を余儀なくされました。文字通り命をかけてお客様の喜びとスタッフに向き合ってきた仕事大好き人間が、いきなり4歳と2歳の子供達の面倒を見る専業主夫になったのです。さらに翌年には3人目も誕生しました。

恥ずかしながら、この専業主夫をきっかけに私は初めて家事育児の実態に触れることになりました。いきなりの家事育児はうまくいくはずもありません。子供達の洋服の場所、出かける

ときに何が必要なのか、幼稚園の準備、分らないことだらけで本当に情けなかったです。料理、掃除、洗濯、買い物、子供の世話—これらは家庭内で当たり前に行われていることですが、とにかく日々のルーティンタスクが多すぎて面食らいます。頭でなんとなく分かっていたつもりだったけれど、いざやってみると全然うまくいかないし、これが永続的に続くと思うとゾツとしたものです。飲食業というハードな職種を経験していたので、少しは楽になるだろうと高をくくっていました。甘かった。これほどまでにスケジュール管理やタスクの処理能力が求められるとは思いませんでした。家事育児には実際に経験してみないと分からない、言葉では表せない大変さがあるのです。

余談ですが、このとき飲食時代に感じていた疑問「育児経験のあるパートナーの方々の能力が非常に高い理由」がズ

パパイズム

PAPAIZM

■プロフィール■

主夫インフルエンサー、フードディレクター、マルチクリエイター。1989年3月20日生まれ、伊予郡砥部町出身。

2009年に調理専門学校卒業、調理師免許取得。イタリアンレストランで12年間、現場と経営を学ぶ。30歳、体調を崩してドクターストップがかかり、専業主夫に転向。1年後、三児の子育てをしながらSNSで「おうちで作れるプロの味」レシピ動画を発信、現在の総フォロワー数は5万人。料理×マーケティングのノウハウを活かし、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。

「マーケティングの力で食と産業を盛り上げる」を理念とし「生産者の6次産業化支援」「家庭環境問題の緩和」「フリーランスの働き方改革」の3つのテーマで地域社会問題解決に向き合っている。

FM愛媛の番組「noonday pop」

(毎週月曜～金曜12:00～13:00) 内の

「JA全農えひめ presents パパイズムの食イズム」

(毎週木曜12:05～12:15) で「食」情報を発信中。



▲子供を寝かしつけた後は、至福の一人時間が待っています♪

家事や子育ては当たり前のこととされがちで、その重要性や努力が十分に評価されていないからでしょう。

「この現状は変わるべきだ」心からそ

ドンツと腹落ちしました。しかしながら、こうした大変な作業・家事育児に携わる方々の多くは自己肯定感が非常に低い傾向があるのです。なぜなら、

う思いました。例えば次の7つの仕事を見てほしいのです。

- ①働きやすい現場環境を整える
 - ②クレームレスと衛生管理
 - ③クレーム対応と人材育成
 - ④売上と原価率の調整
 - ⑤経費を管理しつつ慎重な設備投資
 - ⑥栄養面を気遣う賄いとレシピア開発まかな
 - ⑦賞賛を得ず、見返りを求めない
- これらはすべて、経営者やリーダークラスが考えるべき「目に見えにくい仕事」です。でも、よくよく当てはめ



▲「好きな食べ物は卵かけごはんです！」

てみると、これを日常的にやっているのが主婦（シユフ業）なんですよ。「会社辞めてもやってること一緒じゃん」と何度も思ったものです。こうしてみると、家事育児もかなり高度なマルチタスクをこなしていると思いませんか。こうした自身の経験から生まれた反省と感謝を、世の中で同じ思いをしている人に少しでも届けたい。そんな気付きが現在の行動理念の基盤にもなっています。

私が経験した飲食業と専業主夫、どちらも同じくハードであり、大変ながらも充実感のある「立派な仕事」であると自信を持って言えます。だからこそ、家事育児に従事する人はもっと自信と誇りを持ってほしい。そして、仕事に専念するあまり家庭に無関心になっってしまったというパートナーには家事育児の大変さを経験するのは難しくとも、まずは「想像する」ところから始めてみてほしいです。働いて帰ってきた妻の「今日も忙しかったでしょ？ごはん作ってくれてありがとう」という言葉が、本当に嬉しく染み込んだですよ。仕事も家庭も同じで、より良い環境を変えるためには互いの「理解」と「尊重」が必要なのです。

◎第63回全国カンキツ研究大会

武田孝二副本部長が高橋柑橘賞を受賞！

8月30日、31日の2日間、三重県で第63回全国カンキツ研究大会が開催されました。かんきつ産地の発展に貢献された方に贈られる「高橋柑橘賞」を全農愛媛県本部武田孝二副本部長が受賞しました。

愛媛県産温州みかんの正品率向上対策の基礎を確立するため、定

点土壌診断を推進したほか、愛媛オリジナル

品種「紅まじごんな」「甘平」の生産振興・販売拡大に貢献したことが評価されました。

なお、同大会では事例発表や産地視察などが行われ、全国から約



◎枝豆の機械化一貫体制のモデル実証

農家に寄り添った、地域サービスと労働力 組み合わせ事業構築に向けて

9月下旬、J A松山市松前育苗場で枝豆の収穫実演、J A全農えひめ農業技術センターで選別実演が行われました。

この事業は、J A全農えひめとJ A松山市・J Aえひめ中央が連携し、高齢化が進む生

産者の労働力支援を目的に播種と収穫・選別を機械化し、適正面積の把握や労働時間の短縮、経営収支などの安定が図れるよう提案を行っているもので、核となる大規模生産者の育成と、分業による持続可能な産地づくりを目指しています。

今後は、生産者の年間を通じた複合経営モデル確立に向け、他の土地利用型品目との組

み合わせを検討し、年間雇用体制の構築や、機械化により創出される余剰労働力での支援による作付面積の拡大を図り、生産基盤の維持拡大を目指します。



◎全農愛媛県本部・コープえひめ
提携促進協議会
交流を通じて産直・連携強化

J A全農えひめとコープえひめは、8月21日、「全農愛媛県本部・コープえひめ 提携促進協議会」を開催しました。

同協議会は、平成6年に締結した「協同組合間提携強化に関する協定」に基づき、4年ぶり25回目の開催となりました。コープえひめの幹部とJ A全農えひめの県本部長、副本部長、各部長や取引のあるグループ会社の社長らが出席しました。

参加者は、(株)えひめ飲料の概要について、道上久司社長から説明を聞いた後、松山工場搾汁ラインの視察、POM新商品についての説明・試飲を行いました。意見交換会では、J A全農えひめより適正な価格形成の取り組みほか、新商品などを紹介しました。

両組織は今後も、お互いの組織の取り組みを知る機会を設け、組合員の期待に応えられるようステップアップしていくことを確認しました。



松山工場搾汁ラインの視察

◎愛媛県民間流通地方連絡協議会
県産麦の品質向上・安定生産にむけて

J A全農えひめ米穀課は、8月4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催しました。

会議には、精麦や製粉、醤油・味噌関連の実需者17人、生産者・J A・県関係者ら30人が出席。愛媛県産はだか麦、小麦の安定した収量確保・品質向上・異物混入防止・粒ぞろいの向上を図るための取組方針や契約に係わる単収の考え方などについて協議しました。

36年連続生産量日本一を誇る愛媛県産はだか麦の令和6年産販売(生産)予定数量は、4,899トン。対して実需者から報告のあった購入希望数量は4,655トン。新型コロナウイルス感染症拡大に伴う需要の減退による実需者在庫の増大により、販売苦戦を強いられていたものの、実需者による愛媛県産はだか麦の使用量は回復・増加傾向にあり、需給については、

改善しつつあります。

令和6年産小麦については、販売予定数量1,370トン。購入希望数量は1,204トンとなっています。

今後、更なる愛媛県産麦の需給改善と安定供給に向けて、実需者・J Aグループ・行政等の関係機関が連携して取り組んでいくことを確認しました。



令和5年度愛媛県畜産振興連絡協議会総会

展望の持てる畜産事業の実現を！

愛媛県畜産振興連絡協議会は、8月24日、松山市で令和5年度の総会を開き、5年度事業計画を決めました。

同協議会は、肉牛・酪農・養豚・

採卵養鶏の生産者団体が、畜種の枠を超えて畜産の振興に必要な調査や関係機関等との連絡・協議、陳情・要請活動などを行っています。

5年度の方針では、将来の畜産業に希望が持てる体制の構築、防疫・衛生管理の徹底による安全・安心な畜産物の安定供給、地域社会と調和のとれた畜産経営、所得経営安定対策への参加促進などに取り組みます。



事業計画では、「愛媛県畜産振興議員連盟」との意見交換会を開催し、経営安定に向けた要望等を行うこととしています。

リジエール松山焼き肉の日イベント

8月29日「焼き肉の日」にPR

J A全農えひめ、J A全農ミートフーズ(株)は、8月29日の「焼き肉の日」にあわせて、松山市のリジエール松山屋上ビアガーデン特設コーナーで、えひめ県産ブランド肉の伊予牛「絹の味」黒毛和牛、「ふれ愛・媛ポーク」の焼き肉計30kgを無料で配布するイベントを行いました。

同イベントは、「焼き肉の日」を通じて愛媛県産ブランド肉の美味しさをPRしようとしているものですが、コロナの影響等でここ数年実施を見合わせており、5年ぶりの開催となりました。

配布と同時に長い列ができ、来場者からは「柔らかくて美味しい」「焼き肉の日に焼き肉を食べるのは格別」と大変好評でした。

J A全農えひめ畜産課担当者は

「こうしたイベントを通じて、愛媛の誇るブランド肉の美味しさを、より多くの方に知ってもらい消費拡大につなげたい」と抱負を語っていました。



JA農業サポート実践会議

信用・営農部門が連携し 農業者の所得増大を支援!

J Aグループ愛媛担い手サポートセンター連絡協議会は、8月31日、J A愛媛ビルで「令和5年度J A農業サポート実践会議」を開催しました。この会議は、J Aの総合力を発揮した農業経営支援能力を習得し、担い手の所得向上・農業経営の支援を目的としています。

会議には、県内8J Aの信用部門・営農部門担当者を含めた22名が出席。また、講師として一般社団法人 Bridge for Fukushima 佐藤至子氏が、農業経営をカードゲームで学ぶグループワークを実施しました。



グループワークの様子

参加者は「農業という一次産業のリスクや販路が分かりやすく理解できた。実際の推進活動に活かしていきたい」などと、今後の活動に意欲をみせました。J Aグループ愛媛担い手サポートセンター連絡協議会は担い手への推進強化を目指し、事業間連携を図る取組みを今後も実施する予定です。

JA愛媛野菜生産者組織協議会

夏休み、親子で地産地消 体験ツアー

8月27日、J A愛媛野菜生産者組織協議会とオタフクソース株式会社は、J A松山市・愛媛県の協力のもと、「親子で地産地消体験ツアー」を久万高原町で開催。親子5組12人が参加し、トマトの収穫体験や料理教室などを楽しみました。

一行はJ R松山駅を出発したあと、同町菅生のJ A松山市久万野菜選果場でトマトやピーマンの選別や箱詰め作業を見学した後、同町東明神のビニールハウスでトマトの収穫を体験。その後同町西明神のJ A松山市の施設でお好み焼き作りに挑戦しました。



参加した子どもたちからは「トマトの採り方が最初難しかったけど、なれたらうまく出来て楽しかった」「レタスとトマトのお好み焼きは初めて食べたけど、美味しかった」と普段できない様々な体験を通じて県内産野菜についての理解を深めました。

愛媛さといも広域選果場

令和5年産さといも「伊予美人」 出荷スタート

愛媛さといも広域選果場で9月11日から本格的に、今年産のさといも「伊予美人」の選果・出荷が始まりました。

本年産は猛暑・台風等の影響から、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ています。令和5年産はJ A全農えひめ取り扱いで栽培面積211.6ha(前年比97%)、出荷量は5,118t(前年比104%)を見込んでいます。最盛期は12月頃で5月中旬まで出荷を予定しており、地元・京阪神市場を中心に出荷します。



今年産さといも「伊予美人」初選果の様子

「いよっころ」親子料理教室

親子料理教室を通じて地産地消を推進

J A えひめアイパックス(株) ファーマーズマーケット「いよっころ」は、7月29日、伊予市生涯研修センターさざなみ館で地元農畜産物の美味しさや魅力を伝えようと、「いよっころ親子料理教室」を開催しました。出荷者でつくる「いよっころ」運営協力会(会員数約550人)が地産地消の推進と食農教育の一環として開催しており、今回4年ぶり9回目。伊予市と周辺市町から8組17人が参加しました。

今回は、「いよっころ」運営協力会の会員3人と「いよっころ」スタッフ4人が講師となり、「いよっころ」で販売しているものを使って、「子どもたちが作って楽しめる料理」を提案。参加者は、唐揚げやハンバーガーなどに挑戦しました。参加した子供からは、「包丁の使い方が難しかったけど、楽しかった」と笑顔を見せてくれました。

保護者からは「いつも利用しているお店のものが作れてよかったです。子供との良い夏休みの思い出になった」と話していました。



母ちゃん唐揚げ・いよっころバーガー・旬の果物を使ったスイーツ

ファーマーズマーケット「いよっころ」では、農業・農畜産物に直接ふれあう場を提供する「食農教育」活動に取り組んでいます。

「いよっころ」親子農業体験ツアー

親子で大根やりんごの収穫体験を満喫

J A えひめアイパックス(株) ファーマーズマーケット「いよっころ」運営協力会は、食農教育活動の一環として、8月26日、西予市野村町大野ヶ原と久万高原町を回る「いよっころ親子農業体験ツアー」を実施しました。

このツアーは、収穫体験等を通じて農業や食の大切さ、地元農産物の美味しさや魅力を伝えようと毎年開催しており、今回4年ぶり12回目。

今回のツアーには、伊予市近郊の親子5組13人が参加。標高



1,000mを超える四国カルスト・西予市野村町大野ヶ原の黒河正高さんの畑で、大根を収穫しました。黒河さんから栽培の状況や「大根が折れないようにまっすぐ上の方へ抜いて」というアドバイスを受け、子どもたちは力を込めて大根を引き抜きました。参加した子供たちからは、「初めての太根ほりで、とても楽しかった。思ったより簡単に引き抜くことができました」と笑顔を見せ、りんご狩りや、トマトの詰め放題等も楽しんでいました。



📷 FM愛媛「夏休み親子料理教室」開催

「はだか麦のまるやか黒酢」を使った料理に挑戦！

8月25日、JAえひめ中央内の「JA Kitchen Studio」にて、親子28名、12組の親子が参加し、夏休み親子料理教室が開催されました。

当日は、FMの番組「パイザムの食イズム」でおなじみのパイザムさんと山崎愛さんの進行のもと、午前6組、午後6組に分けて実施し、「ハムと人参のさっぱりサラダ」、「トマトと卵の中華炒め」、「豚の生姜焼き」の3品に挑戦しました。参加した親子からは、「夏休みの最後にこんな体験が出来てよかった。使った黒酢も酸味が少なく、子供も食べやすそうだったので今後も愛用したい」、「人参嫌いだけど、これなら食べられた！お肉もおいしかったです」、「お父さんと一緒に作れてうれしかった。パイザムさんも手伝ってくれてうれしかった。家でも作りたいです」など笑顔を見せていました。



この模様は9月7日「JA全農えひめ presents パイザムの食イズム」で放送され、冬休みに、もう一度実施予定です。

📷 (株)えひめ飲料が川之江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愛媛県立川之江高等学校野球部に、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。

同社は、毎年、春の選抜高校野球、夏の全国高校野球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。



📷 (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」を贈呈

(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、8月31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「交通安全茶屋」や「高齢者教室」などの各種イベントで配布されます。

松山市の同社本社で行われた贈呈式では、同社の中矢琢常務が、「熱中症対策に役立てほしい」と話しました。また、同協会の岡田紀夫副会長

は「交通安全運動で活用させていただきます」と謝辞を述べました。

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。



岡田副会長(右)に商品を贈呈する中矢常務(左)

農の風景を読んで。J ターンの若手就農者・末浪さん、軌道にのるまでのご苦労、1日で5,000本の収穫、大変だと思えます。若い力は素晴らしく、また羨ましく感じました。

(今治市・PN：S.A.)

取材時の末浪さん、数々のご苦労があったとは想像出来ない感じで、農業が楽しく、やりたいことはたくさんあり、体調が回復された奥様のことをほんとに良かったと前向きな発言ばかりで、聞いている私たちが、とても感銘を受けました。これからの紙面でも「応援！農業人」という形で若手や新規農業従事者にご登場いただきますので、是非ご覧ください！

農の風景を読んで。末浪さんの努力に脱帽！今後のストレスフリーの農業ライフに心から声援を送りたいです！

(砥部町・佐伯 直子さん)

末浪さんも喜ばれると思いますので、こういったお声があったこと、お伝えさせていただきますね。

記事にもありますが、取材時にもいた甥っ子さんが農作業に加わり、冬春きゅうりの施設栽培も始める予定とのこと。これからの末浪さんにも大注目です。

特集を読んで。「ひめの凜」は冷めても美味しいので好きです。ランクが3つもあることを知らなかったので、新米がでたらぜひプレミアムクオリティを食べてみたいです。

(宇和島市・PN：てんのすけ)

おかげさまで「ひめの凜」は大変好評をいただいております、皆様から美味しいという言葉をたくさん頂戴しております。11月上旬に新米が出ますので、是非お買い求めいただき、感想をお聞かせください！

特集を読んで。「必見！プロが教える美味しい炊き方」為になりました。本当に美味しかったです。また、ひめライスこだわりの愛媛県産米いろいろ種類があるのに驚きました。また、お米についていろいろ教えてください。

(四国中央市・PN：セレナ)

今回の特集「愛媛県産のお米について」非常にたくさんコメントをいただき、私たち編集スタッフも大変嬉しく思っております！

お米を研ぐという言葉が、間違った洗い方に導いたのでは、と感じる今日この頃・・・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です。と私たちも学ばせていただきました。

特集を読んで。愛媛県産のお米がこんなに種類が多くなっているのにびっくりしました。まだ食べたことのないお米がたくさんありました。いろいろ食べ比べてみたいです。

(八幡浜市・PN：コハチ)

今回の特集をお米にしたのは、コハチさんのお言葉を他の皆様からもらっていただいている、炊き方も合わせて特集が出来ないかと思い、実現出来ました。食べ比べたご感想、ぜひお待ちしております。

南予生まれの私にとって、みそと言えば麦みそです。自宅で作った麦みそをずっと食べており、初めて家以外で味噌汁を食べたときは、何か違和感を感じたのを覚えています。今では、自宅で作る人もいなくなり、さみしい気がしていますが、変わらない麦みそを買い求めたいと思っています。

(松前町・田中 克也さん)

麦みそは、九州、中国地方西部、愛媛県などにみられる食文化で特に愛媛県では、大豆が少なく麦麴の量がとても多い麦みそが作られています。甘くて美味しい、なぜかホッとする麦みそ。これからも消費拡大に努めます。

編集後記

先月もたくさんのお便りありがとうございました。見やすくなった！というお声をたくさんいただきました。まず大きく変わったところは、紙の材質を変えてみました。お気づきになりましたでしょうか。また、広報誌は私一人ではなく、二人体制になりました♪ベテラン先生に教えていただきながら、あぐり〜どを作成しております。農の風景では、「応援！農業人」ということで、これまでとは違い、若手就農者に取材をしています。これからもあぐり〜どをアップグレードさせていきますので、楽しく読んでいただけたらと思います。(彩恵)

今月のクイズ

F M 愛媛「夏休み親子料理教室」を開催した際に使用した、はだか麦を使った黒酢の商品名は？

「はだか麦の○○○○黒酢」

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「(6)月(30)日」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。

馬越 美保さん(今治市)
藤田 涼佑さん(今治市)
織田 留瑚さん(今治市)
近本 正子さん(今治市)
白石 千帆さん(今治市)
楠 未来さん(松山市)
西本 幸子さん(大洲市)
矢野 久美さん(八幡浜市)
武田タキコさん(八幡浜市)
大和 賀代さん(八幡浜市)

今月の素材
押し麦



プチプチ食感が楽しめて、
腸内環境も満腹感も整える

▶ (上) 押し麦のカラフルサラダ、(下) 押し麦のアランチーニ、(左) 勝手にパラパラレタス炒飯



指導/愛媛調理製菓専門学校 山崎 翔 先生

勝手にパラパラレタス炒飯

〈材料・4人分〉 ※1人あたり約395kcal

押し麦	30g
米	2合
しらす	30g
白ネギ	20g
青ネギ	2本
レタス	2枚
卵	1個
塩	適量
④ コショウ	適量
醤油	適量
サラダ油	適量

〈作り方〉

- ① 押し麦を加えて通常の分量でご飯(米)を炊く。
- ② 白ネギはみじん切り、青ネギは小口切りにする。
- ③ フライパンを熱しサラダ油をひき、卵を割り入れて①を加え混ぜながら炒める。
- ④ ②としらすを加え、強火であおり、④で味を調える。
- ⑤ 一口大にちぎったレタスを加えてサッと炒め、完成。

※水分量が少ない押し麦の効果で、簡単にパラパラの炒飯に仕上がる。

押し麦のアランチーニ

〈材料・4人分〉 ※1人あたり約447kcal

押し麦	15g
米	1合
タマネギ	40g
エリンギ	40g
④ 牛乳	100cc
生クリーム	100cc
カレース	小さじ1/2
粉チーズ	40g
ピザチーズ	適量
小麦粉	適量
卵	1個
パン粉	適量
揚げ油	適量

〈作り方〉

- ① タマネギとエリンギをみじん切りにし、サッと炒める。
- ② 押し麦と①を加え、ご飯(米)を炊く。
- ③ 鍋で④を加熱し、②と粉チーズを加え、硬めのリゾットを作る。
- ④ ③の粗熱がとれたら、中にピザチーズを入れて丸く成型する。
- ⑤ ④を小麦粉、溶き卵、パン粉の順につけ、180℃の油で揚げる。

押し麦のカラフルサラダ

〈材料・4人分〉 ※1人あたり約64kcal

押し麦	30g
パプリカ(赤・黄)	各1/4個
タマネギ	40g
キュウリ	1/2本
シーフードミックス	80g
ドレッシング(好みの味)	適量
塩	適量

〈作り方〉

- ① 押し麦は15~20分程度やわらかくなるまで茹でる。
- ② パプリカとキュウリは5mm程度の角切り、タマネギはみじん切りにする。
- ③ ②の野菜を食感が残る程度にサッと茹でる。
- ④ シーフードミックスを茹でる。
- ⑤ ①③④をボウルに入れ、塩とドレッシングで和える。

5種の柑橘の
爽やかな香りと濃厚な味わい
×
パンチある炭酸の爽快感

5種の柑橘

愛媛の
フルーツ
パンチ

- 温州みかん
- 伊予柑
- 河内晩柑
- ボンカン
- 清見

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>

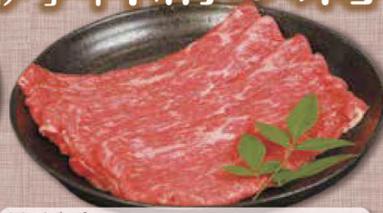
Meat Selection

愛媛県産の厳選されたお肉

伊予牛「絹の味」



黒毛和牛肩ロースライス【冷凍】
約500g
ギフト対応できます。
※個人宅配別送料必要 **8,100円** (税込)



黒毛和牛モモスライス【冷凍】
約600g
(300g×2パック) **6,700円** (税込)



黒毛和牛モモ・バラ切落し【冷凍】
約700g
(350g×2パック) **6,400円** (税込)

ふれ愛・媛ポーク



豚ロース味噌漬け【冷凍】約800g
(200g×4パック)
調理例
ギフト対応できます。
※個人宅配別送料必要 **3,400円** (税込)



豚ロースカツ【冷凍】約960g
(120g×4)×2パック **3,300円** (税込)



豚バラ切落し【冷凍】約800g
(200g×4袋) **2,800円** (税込)

加工品バラエティ



愛媛県産豚肉使用
豚バラやわらか角煮
110g×3袋 **2,040円** (税込)



愛媛県産豚肉使用
豚ロース豚井
140g×3袋 **1,420円** (税込)



愛媛県産豚肉使用
スパゲッティー用
トマトミートソース
110g×6袋 **1,730円** (税込)



愛媛県産豚肉使用
味付豚ホルモンセット
塩味 140g×2袋
キムチ味 140g×2袋 **1,630円** (税込)



愛媛県産牛肉使用
伊予牛「絹の味」
ビーフカレー 復刻版
180g×5袋 **2,500円** (税込)



愛媛県産豚肉使用
ふれ愛・媛ポークカレー
160g×7袋 **2,200円** (税込)



国産原料使用
農協ハム徳用ポーク
ウィンナー
250g×3袋 **1,780円** (税込)



国産原料使用
国産ロングウィンナーセット
・あらびき 115g×2パック
・レモン&バジル 115g×1パック
・チーズ 115g×1パック **1,550円** (税込)

※伊予牛「絹の味」、ふれ愛・媛ポークの写真はイメージです。 ※登載の商品は印刷の再現上、現品と色/柄などが若干異なる場合がございます。 JA全農えひめ

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」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/>