

JA全農えひめ情報

みらいへと

12

2023 · December

柑橘特集

特集 愛媛産野菜の軌跡

～消費宣伝の取り組み～

全農

JA全農えひめ



▲「食べた人に、今年もおいしいな！と言わるのが一番うれしい」と眞田さん。2haの園地で袋かけに精を出す



▲旧・三崎町名取の夕景。収穫繁忙期は暗くなるまで作業が続く。空気の澄み渡る冬は、遠くに九州・大分、宮崎が見える



▲モノレールを点検中。急傾斜地で重量のあるかんきつ運搬にはモノレールが必要不可欠だ



▲越冬する白い袋をまとった果実

日本一細長い佐田岬半島の先端に位置する旧・三崎町名取は、半島では珍しい石灰岩の出る地層です。11月中旬、JAにしうわ三崎柑橘共同選果部会の眞田稜太さんは名取の園地でデコポン、清見の袋かけに追われています。年明けから春にかけて収穫する中晩柑を鳥や寒冷から守るために、まだ硬く緑濃い果実を一つ一つていねいに袋で覆っているのです。

眞田さんはかんきつ農家の祖父母を手伝った中学時代に農業に進路を定め、東京農業大学を卒業し、畠を継いで10年、31歳になります。収穫手伝いの楽しかった思い出とはうらはらに、仕事としてのかんきつ栽培は年中作業に疲れ、特に大型台風や干ばつなどの天候に心が折れそうになります。それでも困難を工夫して乗り越えていくのもまた楽しいのだと。急な傾斜の畠も逆手にとれば、朝日から夕日まで日当たり良好、空に輝く太陽、海からの照り返し、石垣からの反射、マルチ栽培の4つの太陽に恵まれ、石灰岩の石垣は水はけがよく、甘くておいしいかんきつになる良好な園地だと思います。祖父母の代に集落の人たちで開墾した園地は、石組みを補修しながら大切に継いでいこうとしています。

また、2年前には「三崎共選改革プロジェクト」を立ち上げ、町を巻き込み女性アルバイト寮を完備するなど、果敢な取り組みを行っています。地元を盛り上げ、三崎共選を守り、共選主力品種・清見の日本一の産地作りのために。「清見といえば三崎！」の声を全国に響かせる一念が原動力です。

中晩柑の袋かけ (西宇和郡伊方町)

みぐり～ど

2023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



「今年もお世話になりました。」

普段はなかなかお会いできない遠く離れたあの方へ。近況の便りを添えて、元気な声をお届けしたいお歳暮シーズン。今年もやっぱり愛媛が誇る農産物・紅まどんながいいですね。

自宅用も一緒に求めて、あわただしい年末は、紅まどんなをほおばりながら乗り切りましょう。

●表紙：紅まどんな
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－応援！農業人－ Vol.237

中晩柑の袋かけ

2

〈特集〉

愛媛産野菜の軌跡 ～消費宣伝の取り組み～

8

THE・ねっとわーく

10

ふるさと ESSAY VOL.305

SNSを活用した料理の仕事－ 家族との絆と、新たな展開 パパイズムさん

12

TOPIC NEWS

20

READERS通信

NOW NOW COOKING

〈今月の素材〉白ねぎ



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/>

愛媛産野菜の軌跡

～消費宣伝の取り組み～

(園芸農産部 野菜花卉課)



愛媛産野菜の状況

愛媛県の野菜产地は、他県に比べ産地規模が小さいことも多く、生産される野菜は少量多品目生産となります。県内JAでの産地リレーによる周年供給に取り組み、京阪神地域・県内を中心に消費宣伝等を行うなど「えひめ野菜」の知名度向上や有利販売に努めています。時期別には、夏場の果菜類（きゅうり・とまと・なす・ピーマン等）を中心に、冬場は県内全域で数量が増加しているなどいも（伊予美人）、いちご、葉物・洋菜類など

大産地にも劣らない愛媛野菜を全国の消費者へ「知つてもらう」「ファンになつてもらう」とも重要な目的となっています。

J A 愛媛野菜生産者組織協議会の取り組み

愛媛野菜における消費宣伝活動は、平成22年度の統合前は「愛媛県青果物消費拡大協議会」が担い、統合後は「J A 愛媛野菜生産者組織協議会」が担っています。現在、J A愛

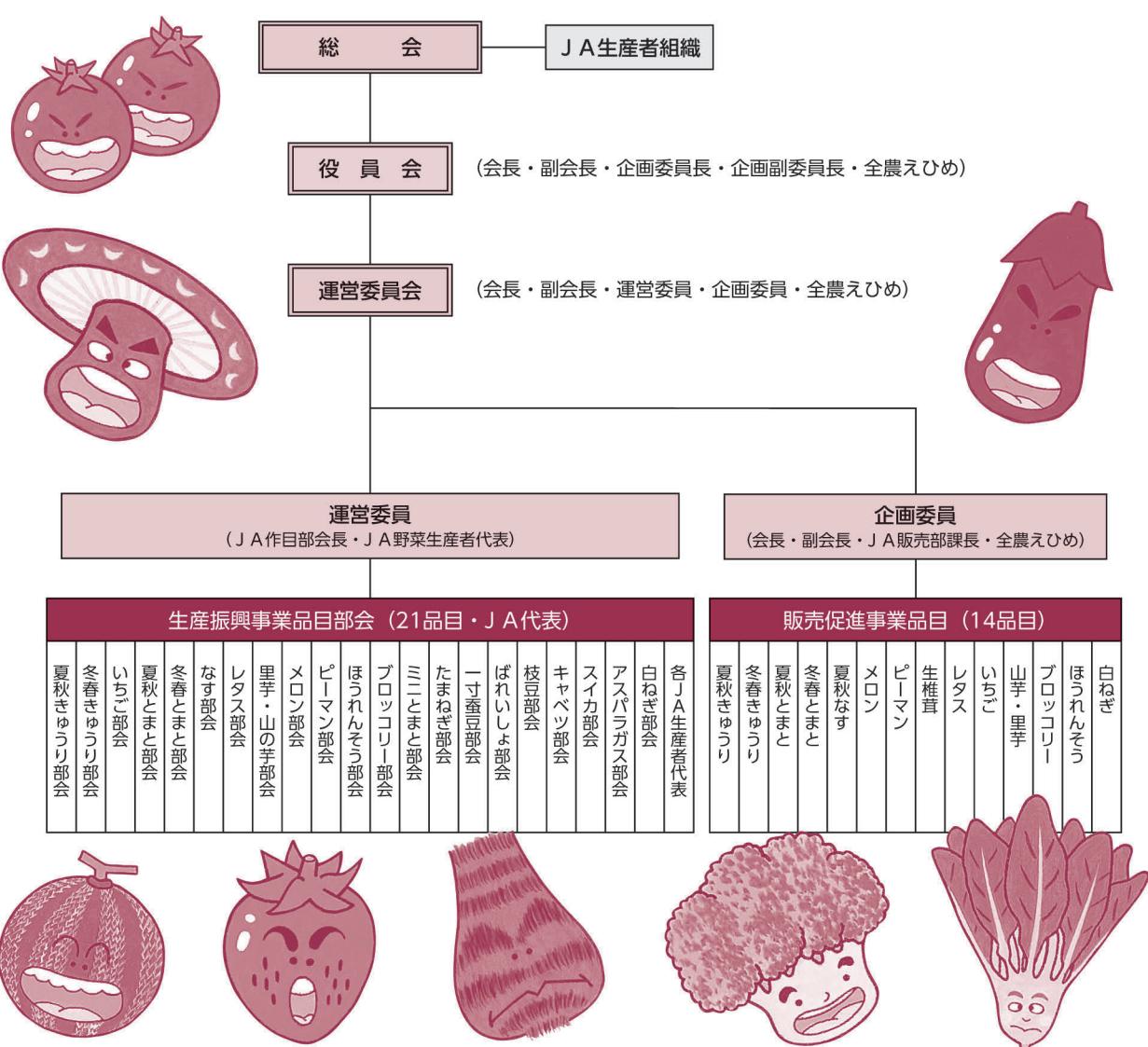
愛媛野菜における数値データ

項目	単位	年次	数値	順位
畠面積	ha	R4	24,000	18
きゅうり	t	R4	8,600	20
なす	t	R4	3,880	20
とまと	t	R4	6,500	28
ピーマン	t	R4	1,600	17
さといも	t	R3	9,590	4
たまねぎ	t	R3	9,510	9
そらまめ	t	R3	655	4
レタス	t	R3	1,880	22

※ J A全農えひめHP「愛媛県の基礎統計＆主な農畜産物」から引用

※農林水産省「農林水産統計データ」、「2020年農林業センサス」などを基に作成

J A 愛媛野菜生産者組織協議会 機構図



媛野菜生産者組織協議会では、生産振興事業

と販売促進事業の2事業を行っています。生

産振興事業21品目、販売促進事業14品目で構

成されており、県内70部会の加盟により運営

されています。今回は販売促進事業について、

ご紹介をさせていただきます。

※令和5年度時点。

(1) 「落第忍者乱太郎」を用いたPR活動

媛野菜の消費宣伝において忘れる事のできないキャラクターが「落第忍者乱太郎」です。『愛媛県青果物消費拡大協議会』の設立年である平成元年にイメージキャラクターとして登用し、現在に至るまで媛野菜のイメージアップに取り組んでいます。平成元年の協議会設立時は6部会からのスタートでしたが、平成22年のJ A媛野菜生産者組織協議会への統合を経て、現在では14部会に組織が拡大しています。媛野菜の包装資材や宣伝資材等に活用し、イメージアップに取り組んでいるため、スーパーなどで購入した商品で見かけられた方も多いのではないか?

うちわ等）など多くの場面で「落第忍者乱太郎」を使用しています。今後も継続した活動をとおして「愛媛野菜＝落第忍者乱太郎」のイメージ作りで愛媛野菜の知名度向上につなげたいと考えます。



©尼子騒兵衛

過去より「愛媛野菜＝落第忍者乱太郎」のイメージを定着させるためにメディアへの露出や資料への登用を積極的に進めています。過去には、产地で行う収穫体験ツアーに作者の尼子騒兵衛氏に参加していただくなどの交流活動も行っていました。現在では、包装資材（いちごパック・なす袋・さといも袋等）、販促資材（ポスター・のぼり・ミニのぼり・法被・エプロン・リーフレット・エコバッグ・

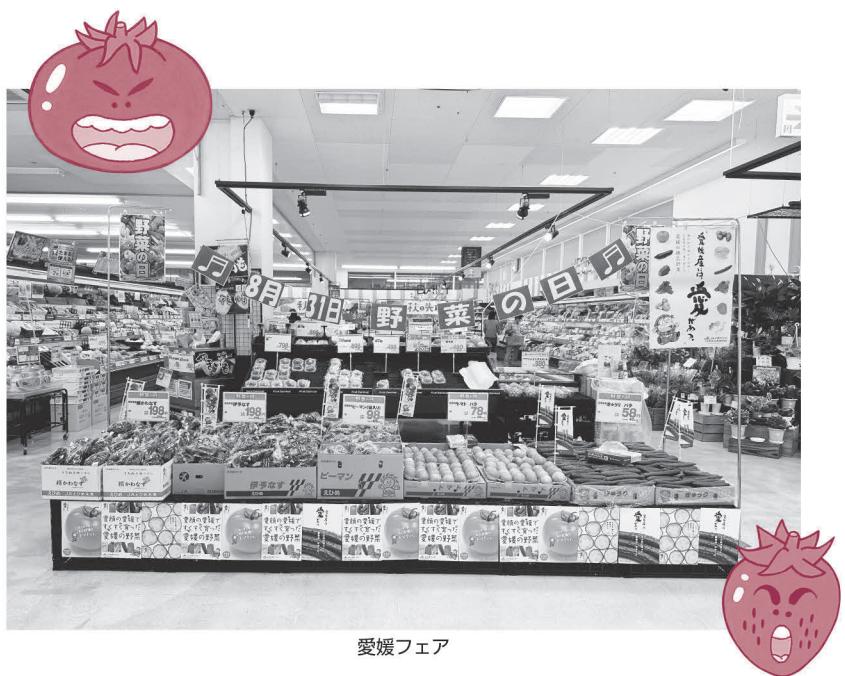
販売促進活動では、「愛媛野菜の消費拡大およびファンづくりに向け、販売協力店におけるフェアの実施、対面型消費宣伝活動の拡充および関係各所と連携した产地PR活動に取り組む」という事業方針のもと、愛媛野菜の魅力を伝える活動を行っています。

販売促進活動の基本は、直接消費者へ訴求することのできる、量販店（スーパー）などでの対面型消費宣伝活動となっています。協議会では複合品目での愛媛野菜の売り場づくりを行い、販促資料や販売員（マネキン）の活用による「愛媛野菜フェア」を年間50店舗程度開催しています。

量販店以外でもさまざまな活動を年間をとおして行っています。メディアとの取り組み

ではFM愛媛「旬感！えひめチュレ」（毎週火曜日AM11：40～）で毎月の旬の品目を追いかけ情報発信をしています。パーソナリティの中岡氏・増原氏とその時期に最盛期を迎える品目の产地を訪れ、生産者のやりがいや苦労などを聞き取り、生の声を発信しています。

近年では食品メーカーとの連携販促にも力



愛媛フェア



FM愛媛「旬感！えひめチュレ」より

令和5年度FM愛媛「旬感！えひめチュレ」放送実績・予定

放送日	5月2日・9日	5月16日・23日・30日	7月4日・11日
品目	一寸蚕豆 (JAえひめ中央)	とまと (JA愛媛たいき)	伊予なす (JAえひめ中央)
放送日	7月18日・25日	9月5日・12日	9月19日・26日
品目	きゅうり (JA周桑)	ピーマン (JAえひめ中央)	さといも (JAうま)
放送予定日	11月7日・14日	11月21日・28日	1月2日・9日
品目	ブロッコリー (JAえひめ南)	冬春ほうれん草 (JAえひめ未来)	レタス
放送予定日	1月16日・23日・30日	3月5日・12日	3月19日・26日
品目	白ねぎ	いちご	ミニとまと

※1月以降については放送予定を記載しています。



バーモントカレー (ハウス食品(株)) × 夏野菜

を入れています。素のままでもおいしい愛媛産野菜ですが、よりおいしい食べ方を提案することで相乗効果での販売強化を狙います。これまでに「バーモントカレー (ハウス食品(株)) × 夏野菜」「シチュー・グラタン (ハウス食品(株)) × 伊予美人・ブロッコリー」「オタフクソース (オタフクソース(株)) × とまと」「ペイザンヌサラダドレッシング(キューピー)」



シチュー・グラタン (ハウス食品(株)) × 伊予美人・ブロッコリー

(株) × 伊予なす・松山長なす」などのレシピ開発を行い、量販店での販促活動、産地での親子料理教室、学校給食へのレシピ提供などを行っています。
それ以外にも食育活動や福祉施設への野菜寄贈など多くの活動を実施し、愛媛野菜のファン獲得を目指しています。



(3) 新型コロナ禍での新しい消費宣伝形式

2019年から流行した新型コロナウイルスは、野菜をはじめとした多くの宣伝活動に影響を及ぼしました。それまで宣伝販売の基本であつた対面型の試食宣伝活動は、感染拡大防止の観点から禁止になり、それ以外のイベント等も軒並み禁止になるなど活動全体に影響を及ぼしました。

協議会でも前例がない状況の中、当初は混乱をしましたが、①感染拡大対策を講じた中でできる活動を最大限行う、②新型コロナ禍での新しい形での活動の摸索、の2点に取り組みを進めました。特に新しい取り組みとしては、以下の取り組みを実施しました。

A・SNSを活用した取り組み

新型コロナ禍に影響されない取り組みとして、SNSの活用を積極的に取り入れました。レシピブログ（運営・アイランド（株））では、インフルエンサーと呼ばれる50名に県産野菜を配布し、受け取ったインフルエンサーがブログやInstagramで産地情報やレシピ情報を



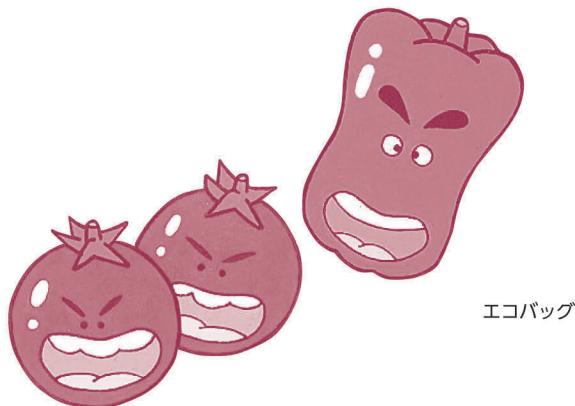
ポスター



ポスター



クリアファイル



エコバッグ



うちわ

◆特集：愛媛産野菜の軌跡～消費宣伝の取り組み～（園芸農産部 野菜花卉課）

発信する取り組みを行いました。2022年夏品目、2022年冬品目、2023年夏品目で取り組みを行い、各回インフルエンサーからの投稿数は100件を超えて、対象記事の閲覧は数十万～数百万回に及びました。本取り組みは、新型コロナ禍でも影響を受けず広範囲に情報を発信できるなど、効果的な取り組みとなりました。

販促活動が自粛傾向となっていた期間を活用し、数点資料の新規開発を行いました。1点目は宣伝用動画です。新型コロナ禍で従来のマネキン販売が難しくなった中で、販売員



インフルエンサーからのレシピ投稿

から取り組みを行い、各回インフルエンサーの投稿数は100件を超え、対象記事の閲覧は数十万～数百万回に及びました。本取り組みは、新型コロナ禍でも影響を受けず広範囲に情報を発信できるなど、効果的な取り組みとなりました。



デジタルサイネージ



現在、新型コロナウイルスは落ち着きを見せ、完全ではありませんが従来の活動に戻りつつあります。過去から積み上げてきたノウハウ、新型コロナ禍で培ったノウハウを合体させた新時代の宣伝活動に取り組むことが非常に重要となっています。**愛媛野菜は非常においしく、どこにも負けない品質です。**今後も引き続き愛媛野菜のファンづくりをJA全農えひめは勿論、各JAと一丸となって目指していきます！

今後の取り組み



THE

ねつとわーく

「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のスタートにあたり、



愛媛県庁にて中村知事を表敬訪問



東京・大田市場でセレモニーを開催

2023愛媛みかん大使とJ A全農えひめの吉見一弥運営委員会会長が、中村時広知事を表敬訪問しました。愛媛みかん大使は「みかん農家の方が丹精込めて作った美味しい愛媛みかんを全国の皆さんにしつかりPRしていきます」とキャンペーンに向けた決意を伝え、力強い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

愛媛みかん消費宣伝キャンペーン

今年の愛媛みかん消費宣伝キャンペーンは、11月6日、7日に首都圏、8日、9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6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」であるオレンジデー季節の旬のかんきつを「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かんきつの消費拡大と「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PR

●令和5年度愛媛県園芸大会

「愛媛ブランドを未来へ！愛ある果実を消費者へ！」



愛媛県とJA全農えひめ、愛媛県果樹同志会は、10月18日、ANAクラウンプラザホテル松山で、「愛媛ブランドを未来へ！愛ある果実を消費者へ！」をテーマに、令和5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。果樹代表生産者とJA・県・市場の関係者など約500人が出席しました。大会では園芸功労者表彰、JA全農えひめから「令和5年産愛媛産かんきつの生産販売状況及び宣伝計画について」、2023愛媛みかん大使の4人の紹介、農林水産省大臣官房新事業・食品産業部 食品流通課企画調査班企画係係長 青木貴弘氏による「物流の2024年問題に向けた政府の取組について」講演が行われました。

なお、令和5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】

▽近藤昭太郎（東予）▽只信肇（中予）▽佐川隆（同）▽谷口豊茂（南予）▽山下茂（同）

【果樹産業振興桐野基金果樹産業功労者表彰】

▽菅和幸（おちいまばり）▽藤原清久（同）▽橋郁夫（えひめ中央）▽亀田誠吾（同）▽大内建作（同）▽毛利忠雄（にしうわ）▽西川浩二（同）

【果樹産業振興全農愛媛県本部長賞】

▽進村健二（えひめ中央）▽池内良雄（同）▽矢野秀久（にしうわ）▽長岡隆浩（えひめ南）



知事表彰を受ける近藤さん



果樹産業功労者表彰を受ける菅さん



SNSを活用した料理の仕事 家族との絆と、新たな展開

現代では、SNS（ソーシャル ネットワーキング サービス）は料理愛好家やシェフたちにとって、自分の料理のクリエーションを広くシェアするプラットフォームとして欠かせない存在となっています。私もその一人であり、SNSを通じて家庭で料理の仕事をすることで、家族との時間も充実できる新しい働き方を見つけました。

以前は、プロの飲食現場で多くの時間を費やしていましたが、SNSの登場により自宅で料理をする仕事が可能になりました。日々の料理投稿やレシピ動画の制作も、家事育児しながら自分のペースで取り掛かることができ、家庭のキッチンで料理する楽しさも再発見しました。

SNSのきっかけは、前職の飲食業で熱を入れるあまりに体調を崩し、

伴つて精神面にも支障をきたしたことです。専業主夫として療養する中で毎日の晩ごはんをアップしていくところ、想像しなかつた展開が待っています。

アップから5ヶ月でフォロワー数が

3,000人程度まで増えました。或る家電のPR依頼をきっかけに、日々よく目にする料理レシピサイトの運

営会社からレシピ開発クリエイターとして誘われ、食品関連の大手有名企業のレシピ開発に参加するようになります。例えば、30～40代の子育て世代のお母さんに向け、「弊社の商品を使つて簡単なのに一工夫で外食！みたいなレシピを作つてもらえませんか」というもの。私も家事育児しながら料理にかなり苦戦していたからこそ境遇を理解でき、共感してもらえるよう「家

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。



▲半スタジオ化した自宅での取材や撮影も度々…。
撮影風景を見守るパパイズムさん（右端）

にある材料で簡単プロレシピ」や「子育てのワンシーン」を発信しようと決めました。慣れない子育てに全国の先輩ママさんたちからの応援を含め、一日100件ものメッセージやアドバイスをいただきました。SNSのフォロワー数が5万人を突破、イベントやメディアの出演、動画制作の依頼、これまでの経験からは想像もつかなかつた仕事が次々とくるようになりましたのです。



▲SUNSTAR大阪本社にて。料理ライブコマース出演（サンスター製品を使った料理作りの生配信）。左端がパパイズムさん

SNSの素晴らしいところは、誰でも無料で手軽に始められること。私のような無名で田舎の料理人でも、自分の料理の世界を広げるチャンスがあるのです。今ではその経験や感動をシェアしたく、企業や個人に幅広くSNSのアドバイスや運用のサポートを行っています。誤解しないでほしいのは、「家族と一緒に過ごすことが幸せに違いない」とか「飲食店がダメだ」ということでは断じてありません。私が伝えたいのは、新しい知識やツールを上手に使えば、自分が幸せだと感じる環境づくりの大きな助けになるということです。まずは気軽に始めてみましょう。今まで見たことのない世界が広がる可能性が誰にだってあるのです。新たな出会いやチャンスを求め、SNSの発信にチャレンジする人を私は全力で応援したいですね。

正直なところ、SNS発信当初は本格的な仕事に繋がるとは夢にも思っていませんでした。SNSでお金を稼ぐなんて胡散臭い、バカバカしいと思つていた自分もいました。ですが、料理に対する考え方やこだわりに全国の方々が反応してくれるのは純粋に嬉しく、驚きでもありました。初めての有償の依頼で提示された額は予想以上で食べていいけるかも？」と思ったので

す。それから企業目線で依頼がくるようになり、長年専門的に学んだP D C A (Plan - Do - Check - Action) を基本通りに回し、成果を得ていきました。未知への拒絶や否定もこの体験から「まずは体験してみてから決める」と改めました。

SNSの素晴らしいところは、誰でも無料で手軽に始められること。私のような無名で田舎の料理人でも、自分の料理の世界を広げるチャンスがあるのです。今ではその経験や感動をシェアしたく、企業や個人に幅広くSNSのアドバイスや運用のサポートを行っています。誤解しないでほしいのは、「家族と一緒に過ごすことが幸せに違いない」とか「飲食店がダメだ」ということでは断じてありません。私が伝えたいのは、新しい知識やツールを上手に使えば、自分が幸せだと感じる環境づくりの大きな助けになるということです。まずは気軽に始めてみましょう。今まで見たことのない世界が広がる可能性が誰にだってあるのです。新たな出会いやチャンスを求め、SNSの発信にチャレンジする人を私は全力で応援したいですね。

農林水産大臣賞に山村さん、福井さん

令和5年度「愛媛県くり品評会」

令和5年度農林水産参観デー

愛媛県くり研究同志会とJA全農えひめは、9月29日に愛媛県果樹研究センターにて令和5年度「愛媛県くり品評会」果実部門審査会を行い、農林水産大臣賞の山村信昭さん（JAえひめ中央）をはじめ各賞を決定しました。

令和4年産のくり生産量は1,200トンで、全国第3位。本年の栗の満開期は平年並みで着毬数は品種及び園地によってバラツキが見られたものの、全体的には平年並み、やや多い傾向で、肥大も概ね良好で生産量は平年並みです。販売は8月中旬にスタートし市場販売実績（10月下旬累計）は、出荷量が315トン（前年比130%）、1kg単価は1,117円（前年比99%）となっています。

各地区予選で選抜された果実部門25点、立木部門17点から受賞されたのは次の皆さん（カッコ内はJA名・敬称略）。

【果実部門】△農林水産大臣賞△山村信昭（えひめ中央）△愛媛県知事賞△河田忠利（えひめ中央）△全農愛媛県本部長賞△菊地加津枝（えひめ中央）△くり研究同志



果実部門審査会の様子

会長賞△山中利行（愛媛たいき）、岡崎良一（ひがしうわ）、武智雅人（えひめ中央）
【立木部門】△農林水産大臣賞△福井義夫（ひがしうわ）△愛媛県知事賞△増岡英明（愛媛たいき）△全農愛媛県本部長賞△高岡守（えひめ中央）△くり研究同志会長賞△土居繁（ひがしうわ）、上田義光（愛媛たいき）、山村信昭（えひめ中央）

JA全農えひめは、愛媛県農林水産研究所で肥料・農薬・農機等資材の紹介・展示のほか、来場者が持ち寄った米の食味分析を実施しました。果樹研究センターでは、協賛展として「くり品評会」の出

品果実と立木部門入賞ほ場パネルの展示紹介、かんきつ・落葉果樹の展示を行いました。

このほか会場では、愛媛の新品种紹介や高品質・安定生産・省力化、安全・安心をキーワードとした新技術等の紹介が行われ、県内各地から大勢の方が来場し賑わいました。

J A全農えひめは米の食味分析や資材、協賛展を実施



肥料農薬ブース



米の食味分析の様子

エーコープ品でコース料理 堪能



商品の活用方法を提案する池田さん

全農本所愛媛生活推進課とJAおちいまばりは、今治市のJAの複合販売施設、彩菜サイコーで「旬の食材×エーコープマーク商品」シェフオリジナルコース料理を堪能しようと題したイベントを開催しました。このイベントはコース料理を通して、マーク品購入のきっかけや、サイコー、マーク品のファンづくりを目的としました。

イベントは2回目で、今回のテーマは「お酢」。

同店舗のシェフが旬の食材とエーコープマーク商品「はだか麦のまろやか黒酢」や「ほめられ酢」を使ったコース料理を提供し、大興産業(株)の池田竜一さんが活用方法を提案しました。

参加者たちからは、「お酢の用途がいろいろあって、面白い。実際に家で料理したい」とありました。

J Aおちいまばり彩菜サイコーでは新鮮な農畜産物や、Aコープマーク商品、カフェがあります。ぜひお立ち寄りください。

新米祭り&伊予牛「絹の味」試食会を実施!



また、10月1日の新米祭りでは、4年ぶりに新米試食会を開催。フレッシュ市部会（産直市出荷会員）が生産した3種類の新米で約210名の試食を実施し、大勢の買い物客で賑わいました。

ファミリーマート・全農ふれっしゅ広場は、生産者と消費者を安心で結ぶ懸念橋として、フレッシュ市部会との連携のもと地産地消と地域の皆様に愛される店舗作りに取り組んでおり、来店客数も年々増加しています。



会場では、蔵元の社員らが自慢の酒を一杯ずつ来場者につぎ、味の特徴や酒造りのこだわりなどをPR。屋台やキッチンカー計14店も出店し、今治鉄板焼き鳥や三津浜焼きなどが人気を呼び、参加者はやや肌寒い中、温かい料理と県内各地の地酒を堪能し、「乾杯！」の掛け声のもと、盛り上がりを見せていきました。

「ほろよいフェスタ2023」開催

愛媛県内の地酒を集めた「ほろよいフェスタ2023」（愛媛県酒造組合主催／JA全農えひめ協賛）が10月5日の夜、松山市堀之内の城山公園で開催されました。18蔵元の90銘柄が並び、約800人が飲み比べを楽しみました。このイベントは10月1日の「日本酒の日」に合わせた催しで、新型コロナウイルス禍の影響で4年ぶりの開催となりました。

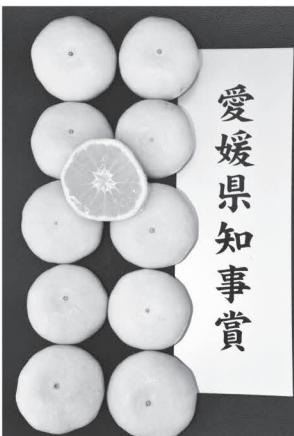
愛媛県知事賞に河野昭信さん

令和5年度早生みかん果実コンクール

J A全農えひめと愛媛県果樹同志会は、10月24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5年度早生みかん果実コンクールを開催しました。コンクールには県内から88点が出品されました。愛媛県知事賞の河野昭信さん（J Aにしゅわ・出品）、「宮川早生」ほか入賞者7人を決定しました。

みかん研究所の藤原文孝所長は、「今年産の早生みかんは糖度が高く、非常においしいみかんに仕上がっているので、たくさんの方に食べて頂きたい」と話しました。

出品果実は、翌日開催された「みかん研究所参観デー」で展示されました。



愛媛県知事賞を受賞した河野さんの「宮川早生」



みかん研究所参観デーで展示

J A全農えひめと愛媛県果樹同志会は、10月24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5年度早生みかん果実コンクールを開催しました。コンクールには県内から88点が出品されました。愛媛県知事賞の河野昭信さん（J Aにしゅわ・出品）、「宮川早生」ほか入賞者7人を決定しました。

みかん研究所の藤原文孝所長は、「今年産の早生みかんは糖度が高く、非常においしいみかんに仕上がっているので、たくさんの方に食べて頂きたい」と話しました。

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＝岡



目合わせ会の様子

部弘樹（えひめ中央）▽果樹同志会長賞＝上谷圭介（えひめ南）、▽優良賞＝大家幹功（にしうわ）、野島武也（同）、橋本英昭（えひめ南）、小笠原弘昌（にしうわ）、村井優介（えひめ南）

J A全農えひめは、11月1日、伊予郡砥部町のJ Aえひめ中央麻生支所で「紅まどんな・甘平選果目合わせ会」を開催しました。ブランド確立に向けて消費者・販売先の期待を裏切らない商品提供の呼びかけを行いました。

目合わせ会は、品質の向上と品格の統一を目指し、平成24年から実施。J Aの生産・販売・選果担当者と愛媛県から約40人が出席しました。目合わせ会では、J A全農えひめの担当者が、出荷要領と選果基準を具体的に説明し、基準を順守して品格・価格に見合った商品を提供するよう確認・徹底しました。

J A全農えひめでは、目合わせ会の開催やモデル園の設定、販売促進活動などを通じて、ブランド強化に取り組んでいます。令和5年産「愛媛果試第28号」（紅まどんな含む）の生産量は4、613トン（前年比103%）、「甘平」の生産量は2,327トン（前年比111%）を見込んでいます（10月1日現在・J A関係）。

今年産は雨が少なく、品質は糖度が高い傾向にあり、順調に仕上がる見込みです。本年産紅まどんなの販売開始は11月16日から。

品質の向上と品格の統一を！

令和5年度 紅まどんな・甘平の選果目合わせ会

城山公園やすらぎ広場で開催！



配布用に陳列された「はだか麦のまろやか黒酢」

10月9日（月・祝）スポーツの日に松山城山公園やすらぎ広場で「えひめ健康パーク」が開催されました。このイベントは愛媛朝日テレビの主催で「愛媛県民の健康な体づくりを応援する」という趣旨のもと開催されており、今年で3年目となります。ヨガクリエーターによるプレミアムレッスンや、流れ星☆、石出奈々子のお笑いステージ、ノルディックウォークなど多数のイベントが行われ、約4,500人の方が来場されました。

こちらの動画はJA全農えひめのホームページのトップにリンクを貼っております。是非、ご覧ください。

JA全農えひめスイーツコンテスト（2009年スター）の一環で、5年ぶりに開催。最終審査はプロ部門の14点と、応募64点から選んだ一般部門の13点を、特別審査員のパティシエ鎧塚俊彦さんら21人が試食。味や見た目、地域性、商品化適合性などを評価しました。



盛り上がりを見せるプレミアムヨガレッスン

>>>

GPは2点とも、とべ動物園のホツキヨクグマ「ピース」がモチーフ。プロ部門GPの「PEACE+」は栗やナッツをませたチョコレートで食感を工夫した焼き菓子に、愛媛県産和栗のバタークリークとマーマレードを挟んだもの。一般部門GP「しろくまツインズ」は、いよかんピューレとブランドオレンジピールをまぜたチョコ菓

最終審査・表彰式を開催！ えひめスイーツコンテスト×とべもり+(プラス)

子をホワイトチョコでコーテイングしたものでした。JA全農えひめからは、審査員特別賞として、プロ部門、一般部門の2人に紅まごドリーム3キロを贈呈しました。



プロ部門GP「PEACE+」(ピースプラス)



関岡県本部長より、審査員特別賞授与

「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

かんきつの輸送試験

「2024問題」に向けて

11月6日、道後温泉花ゆづきにおいて、「ひめの凜」キックオフイベントが行われました。また、道後・県外飲食店等の17施設で、11月6日～12月3日まで、「ひめの凜キャンペーン」を実施しました。

J A全農えひめは、「ひめの凜」

について今年産の作柄と販売について、県や旅館関係者らに報告を行いました。

J A全農えひめでは、愛媛県のオリジナル品種として令和元年産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す。

「ひめの凜」は愛媛県のオリジナル品種として令和元年産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・J Aの指導を遵守したことだわりの栽培を行っています。令和5年産は認定栽培者557名で栽培を行い、栽培面積は昨年産の約1・3倍の670haに拡大しました。



JA全農えひめ本部長は、「愛媛のブランド米として未永く県民に愛され、食べてもらえるよう、生産振興・消費拡大に努めたい」と話しました。

「ひめの凜」は11月6日から順次県内の量販店等で販売しています。

JA全農えひめは、「ひめの凜」における「2024問題」に向け、かんきつの輸送試験を行っていきます。10月10日、JAにしうわ（みつる共選場）にて、標準化パ

レットT1に適応した新規格の10キロ箱、8キロ箱の段ボールに温州みかんを箱詰め。合計312ケースを東京中央卸売市場の東京青果(株)に輸送しました。

JA全農えひめでは、物流業界における「2024問題」に向け、かんきつの輸送試験を行っていきます。10月10日、JAにしうわ（みつる共選場）にて、標準化パ

レットT1に適応した新規格の10キロ箱、8キロ箱の段ボールに温州みかんを箱詰め。合計312ケースを東京中央卸売市場の東京青果(株)に輸送しました。

JA全農えひめでは、物流業界における「2024問題」に向け、かんきつの輸送試験を行っていきます。10月10日、JAにしうわ（みつる共選場）にて、標準化パ

レットT1に適応した新規格の10キロ箱、8キロ箱の段ボールに温州みかんを箱詰め。合計312ケースを東京中央卸売市場の東京青果(株)に輸送しました。

JA全農えひめでは、物流業界における「2024問題」に向け、かんきつの輸送試験を行っていきます。10月10日、JAにしうわ（みつる共選場）にて、標準化パ



新規格の段ボールの荷造り作業を行う様子

最優秀賞に新開俊之さんと小池俊喜さん

農林水産大臣賞に山口福己さん出品牛「ゆすら号」！



J A全農ミートフーズ株式会社西日本営業本部愛媛支店は、10月26日、神戸市中央卸売市場西部市場で、第62回愛媛県肉畜見本市共励会を開催しました。共励会には黒毛和種去勢・雌23点が出品されました。最優秀

賞の新開俊之さん（JAおちいまばり）、小池俊喜さん（JAおちいまばり）他入賞者3人を決定しました。

同共励会は愛媛県を代表する肉牛を県外消費地において展示し、伊予牛「絹の味」の消費拡大を宣伝するとともに、良質肉生産のための肥育技術の研鑽に努め、肉牛肥育経営の合理化と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。

その他の受賞者は次の皆さん（カッコ内はJA名・敬称略）。

▽優秀賞＝井上治宣（ひがしうわ）、畜産センター第2農場（愛媛たいき）、秦裕人（ひがしうわ）

▽優秀賞＝井上治宣（ひがしうわ）、畜産センター第2農場（愛媛たいき）、秦裕人（ひがしうわ）

令和5年度愛媛県総合畜産共進会の第85回家畜改良共進会・肉用種種牛の部が、11月8日、西予市野村町畜産総合振興センターで開催され、農林水産大臣賞に経産牛部門優等賞首席の山口福己さん（JAひがしうわ）の出品牛「ゆすら号」が選ばれました。

また、農林水産省生産局長賞は若雌第3区部門優等賞主席の角藤幸男さん（JAひがしうわ）の出

品牛「てるこ号」、中国四国農政局長賞は若雌第2区部門優等賞主席の岡山則雄さん（JAひがしうわ）の出品牛「ひでみ号」が受賞しました。

本共進会は、家畜改良と畜産の振興を図るため、（公社）愛媛県畜産協会主催で毎年開催。今回は、若雌18頭、経産牛14頭が出品されました。

その他の受賞者は次の皆さん

（敬称略・カッコ内はJA名）。

【若雌第1区】▽優等賞首席＝平井正人（ひがしうわ）▽一等賞＝鈴木伸茂（同）、井関秀夫（同）、田原洋一（松山市）▽一等賞＝山口福己（同）、

岡造（愛媛たいき）、渡部潤市（松山市）、J A愛媛たいき畜産センター（愛媛たいき）、【若雌第3区】▽優等賞次席＝井関一男（ひがしうわ）▽一等賞＝平田伝之（同）、池田一成（えひめ南）【経産牛】▽優等賞次席＝下山拓夫（ひがしうわ）▽優等賞3席＝角藤幸男（同）、愛媛県立野村高等学校（同）、池田一成（えひめ南）、大森康敬（愛媛たいき）、井関克也（ひがしうわ）



農林水産大臣賞を受賞した「ゆすら」と山口さん



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パパイズムの食イズム」

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、現役専業主夫料理人のパパイズ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、今晩の献立をどうしようかと考えているときなど、ぜひ、Instagramで「パパイズムの食イズム」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

好きしたこと

スポーツ観戦、音楽鑑賞、絵本の読み聞かせ



パパイズム

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夫に転向。三児の子育てをしながらSNSを起點に「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い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 揚がっ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、葉味をのせる



「知ってる!?」 愛媛のはだか麦は 生産量日本一!!



えひめのはだか麦
シンボルキャラクター
「スーパームギムギマン」

愛媛のはだか麦は生産量日本一を誇る特産品のひとつ。

はだか麦は昔から、麦みそや麦ごはんなどに使われており食物繊維は白米の10倍以上含まれています。※

最近では焼酎、ビール、パンなどの新製品も開発されています。

そんな万能選手「愛媛のはだか麦」を毎日の食に取り入れて美味しい食生活をエンジョイしましょう！

※日本食品標準成分表2020年版(八訂)より



全農 JA全農えひめ/JA愛媛米麦生産者組織協議会

農の風景を読んで。掘り起こした伊予美人を手作業で分割するのは大変な作業だと思いますが、前田さんの丸い笑顔を見ると楽しんで農業をしているんだと感じました。

(松山市・PN:ひでちゃんさん)
応援！農業人②と企画を少し変えて掲載するのが今回2回目だったのですが、取材するたびに「こういう方がいらっしゃれば、愛媛の農業も大丈夫だな」と私たちスタッフも、幸せな気分になります！前田さんの人柄はこの写真のとおりでおおらかで、元気、前向きなどても素晴らしい方でした。次号の応援！農業人も是非、ご覧ください！

2023愛媛みかん大使の皆さん、とてもかわいいです。これから愛媛のかんきつをどんどんアピールして全国に広げていただきたいと思います。応援しています。

(宇和島市・PN:F・Tさん)
11月上旬に県庁訪問した後、首都圏、関西圏に行き「愛媛みかん消費拡大キャンペーン」の活動をしていただいております。4人とも、とても人柄もよく、意欲的に取り組んでいただいているので、嬉しく思っております。これからも愛媛

みかん大使の応援、よろしくお願ひいたします！

ふるさとESSAYを読んで。仕事人から家庭人になられたパパイズムさんの奮闘ぶりと奥様のいたわりの言葉が心に響きました。仕事も家族も互いの「理解」と「尊重」、「感謝」が大切な事に気づく素晴らしい関係にはっこりました。

(今治市・PN:ソラさん)
パパイズムさんとは、毎月1回FM愛媛の番組収録で必ずお会いするのですが、収録中・外にかかわらず、とても明るく、優しい方です。仕事でご自宅に行ったこともありますですが、子供さん、奥さんへの愛をすごく感じました！次号のふるさとESSAYもパパイズムさんです。是非、お楽しみください！

親子料理教室の記事を読んで。小さい頃から、料理の楽しさをわかってくれたら大人になっても苦にならずにできるのかなと思いました。楽しそうです。

(今治市・PN:るりちゃんさん)
私たちスタッフも小さいころから両親の料理のお手伝いをしていれば、今とは

違った楽しさがわかったのかな、と感じる今日この頃です（笑）。参加された子供たちの笑顔、また、それを見守るお父さん、お母さん。とても素敵でした！

お知らせ 読者名簿 更新について

J A全農えひめ情報誌「あぐり～ど」は、愛媛県内JAの役員（非常勤理事・監事含む）・職員、生産組織や女性組織のリーダー、県行政や関係機関、県内報道機関を対象に無料配付しています。

読者名簿の更新を随時行っています。名簿更新により、新たにお届けする方とお届けできなくなる方がいらっしゃいます。皆様のご理解とご協力をお願いいたします。

編集後記

いつになったら寒くなるの…と思っていたら、急に寒くなりましたね。まだ冬服の準備をしていなかった私は急いで実家に取りに行きました。実家にはもうすでにこたつが出ており、網籠の中にはおいしそうなみかんが！さすが愛媛だな～とみかんを囲みながら団らんしました。今年もみかんをたくさん食べて、風邪の引きやすいこの時期を乗り越えます！皆様もお体にお気をつけてください。また、オレンジロードがはじまっていますので、みなさんも大切な人との絆を深めませんか？

（彩恵）

今月の クイズ

令和5年度愛媛県園芸大会のテーマは？

「愛媛ブランドを〇〇へ！
愛ある果実を消費者へ！」

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5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

2024年1月15日（当日消印有効）

発表

「あぐり～ど」2-3月号で発表します。

当選者発表

10-11月号の答えは「はだか麦の黒酢」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。

難波 裕子さん（岡山市）
渡辺 律斗さん（今治市）
八木 健一さん（今治市）
白石 義廣さん（今治市）
高森 水緒さん（松山市）
濱本美貴子さん（松山市）
西田 昌平さん（八幡浜市）
久保田民代さん（八幡浜市）
坂井 琴美さん（八幡浜市）
小西 玲央さん（宇和島市）

NOW NOW

OOKING

▶(上)白ねぎと肉みそのオーブン焼き、(右)白ねぎの肉巻き、(左)



指導／愛媛調理製菓専門学校 山崎 翔 先生

今月の素材 白ねぎ



ツヤツヤ白くて、重みがあり
硬く締まった弾力感あるものを

白ねぎのナムル

材料・4人分	※1人あたり約60kcal
白ねぎ	1本
ごま油	20g
塩	適量
砂糖	適量
ごま	適量
黒コショウ	適量

白ねぎの肉巻き

材料・4人分	※1人あたり約378kcal
白ねぎ	2本
豚バラスライス肉	8枚
みりん	50cc
(A) 濃口醤油	50cc
砂糖	50g
塩	適量
コショウ	適量
サラダ油	適量
薄力粉	適量

作り方

- ①白ねぎを斜めスライスにして、水にさらす。
- ②①の水気を切りボウルに移し、すべての調味料を加えてよく混ぜ、5~10分程度置いておく。
- ③味がなじみ、白ねぎがしんなりしたら完成。

作り方

- ①豚バラ肉に塩・コショウをして白ねぎに巻き薄力粉をまぶす。
- ②フライパンにサラダ油をひき、①を焼きこんがりさせる。
- ③①を合わせて②に入れ、とろみがつくまで煮詰める。
- ④③の肉巻きを食べやすい大きさに切り、③で煮詰めたたれをかけて完成。

※仕上げに白ゴマを散らしてもよい。

白ねぎと肉みそのオーブン焼き

材料・4人分	※1人あたり約233kcal
白ねぎ	2本
豚ミンチ肉	200g
生姜(チューブ)	1cm
(A) にんにく(チューブ)	1cm
ごま油	大さじ1
赤みそ	大さじ3
砂糖	大さじ3
料理酒	大さじ2
濃口醤油	小さじ1
豆板醤	小さじ1
水	100cc

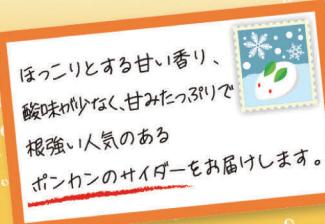
作り方

- ①フライパンに(A)を入れて弱火にかけ、香りを出す。
- ②豚ミンチ肉を加え、肉全体が白っぽくなるまで炒める。
- ③(B)を合せて②に加え、水分がなくなるまで煮詰める。
- ④白ねぎを食べやすい長さに切り、③の肉みそをかけてアルミホイルで包み、180℃のオーブンで15分程度焼く。

POM



冬限定
えひめ逸品柑橘
愛媛
ポンカン
サイダー



ほっこりとする甘い香り、酸味が少なく、甘みたっぷりで根強い人気のあるポンカンのサイダーをお届けします。



ポンカン
サイダー





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>

重要なお知らせ!

2023年(令和5年)
11月以降、

スプラサイド剤は 使えません!

愛媛県内でも、果樹類のカイガラムシ等の防除で使用されている「スプラサイド乳剤40・水和剤」有効成分「DMTP」を含む農薬は、**最終有効年限が2023年10月末まで**なっています！



・農薬の登録が失効となるため、自宅等に保管されているものであっても、**11月以降は、使用できません！**

対象薬剤	スプラサイド乳剤40、スプラサイド水和剤、等
有効成分	DMTP
最終有効年限	2023年(令和5年)10月末まで

有効年限を過ぎた農薬は、JAで実施している「廃農薬回収」等を利用して、適正に処分してください。

全農

JA全農えひめ

●発行／全農愛媛県本部 〒790-0155
●編集部／総務課 (009)948-53323

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

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/>