

ふれあいを大切に、あなたと育む JA えひめ南

【みなみかぜ】

239



みなみかぜ



2017

2

February



SPECIAL EDITION

あぐりスクール もちつき大会
女性部ミニグループ「果南(かな)」



あぐりスクール もちつき大会



J A えひめ南の食農体験教室「あぐりスクール」は12月10日、第8回目のカリキュラムとなる「もちつき大会」を、宇和島市三間町にて開き、スクール生42名が参加しました。担任のJA職員らの指導のもと、杵を持ち順番に餅をつきました。ちぎった餅にあんこを包み、丸める作業も体験しました。使用したもち米は34・2kgで、約1000個のあん餅を作りました。つきたてのあん餅を食べたスクール生は、「あたたかくておいしい」と大喜び。

1月に行われる最後のカリキュラムとなる閉校式では、卒業証書の授与や、バケツ稲コンテストの表彰、感想文発表などを予定しています。



本物志向の100%ジュース 『のまん果南』を飲まなかな！



女性部伊予吉田町支所 ミニグループ「果南(かな)」の皆さん



1 ケース
(1 ℓ 瓶 × 6 本入り)
3,100円(税込)

J A えひめ南特産品センターみなみくん(きさいや広場内)で販売しています！

J A えひめ南女性部・伊予吉田町支所のミニグループ「果南」は温州みかんで作ったジュース「のまん果南(かな)」を販売しています。

ミニグループ「果南」は9人のみかん農家で構成されています。各々の園地で収穫したみかんを搾汁所へ持ち込み、マイジュースとして加工した後、商品に各生産者の名前が入ったシールを貼り出荷しています。食品添加物は一切使用しない安心・安全なジュース。1リットル瓶6本入り、1ケース3100円で販売しています。

2001年にみかんが生産過剰となり生産調整がなされました。当時2人の女性部員が、きれいなみかんを廃棄処分にするのは勿体ないので何とかしようと、J A えひめ南特産品センター「みなみくん」に話を持ちかけ、ジュースに加工し2002年に販売したのが「のまん果南」の始まりです。

昨年12月にはお歳暮の贈答用に早生温州みかん200ケースを用意しました。1月中旬頃には南柑20号で800ケースを作成する予定です。



「のまん果南」の生産者欄にはグループ名ではなく、個人の名前が記載されています。イメージを壊さないように各自が品質を意識することで、グループ全体の連帯感も生まれました。



12/3

愛媛県総合畜産共進会 管内から多数の受賞者



谷口貴さん(津島町)



本田順一さん(津島町)



「福茂」の枝肉



「雪風127」の枝肉

12月3日、大洲市春賀のJAえひめアイパックス(株)本社工場で、平成28年度愛媛県総合畜産共進会が開催されました。JAえひめ南管内からは肉牛の部で、谷口貴さんの「福茂」が優等賞次席を、本田順一さんの「雪風127」が優等賞3席を、また坂本英喜さんの「はなぐに」が1等賞首席を、山田明さんの「大西12」が1等賞3席を受賞しました。

12/9

女性部宇和島支所 老人ホームを慰問



JAえひめ南女性部宇和島支所は12月9日、JAえひめ南ローンセンター隣にある食菜館にて、エコープマーク品のむしパンミックスを使用した蒸しまんじゅうを作りました。女性部員16名が参加し、でき上がったまんじゅうは130パック。ミカン6ケースと一緒に「特別養護老人ホーム光来園」を慰問しました。良い年を迎えて頂こうと、毎年行っている老人ホームの慰問は今年で32回目となっています。

12/9

鳥インフルエンザ感染予防に消石灰配布



国内の養鶏場において高病原性鳥インフルエンザが発生したことを受け、宇和島地方家畜衛生推進協議会は12月6日から9日にかけて、管内の養鶏農家らに消石灰を配布しました。同協議会は、管内の各市町長、農協組合長、畜産関係機関等で構成されています。配布した消石灰は、人や車の出入りが多い鶏舎出入り口や、敷地周縁に定期的に散布し、感染予防をしてもらいます。

消石灰を配布したのは27農家で、15kgの消石灰合計218袋を配布しました。総飼養羽数は約25万羽となりますが、今のところ管内での感染報告はありません。

JA えひめ南管内では、鬼北地域を中心にキジの生産が盛んで、消石灰は養鶏農家だけでなく、キジの生産者にも配布されました。

協議会の事務局となる南予家畜保健衛生所宇和島支所は、鳥インフルエンザ感染予防策として消石灰散布以外にも、新鮮な水道水の使用や野生動物の侵入防止、部外者の立ち入り制限等と呼びかけています。

12/13

津島青壮年部 地元園児招きイチゴ狩り



12月13日、JA えひめ南青年部・津島青壮年部は、宇和島市津島町清満にある西田知史さんの圃場で、宇和島市立清満幼稚園の5～6歳の園児11名を招き、イチゴの収穫体験をしました。西田さんからイチゴの収穫方法を教わり、園児はイチゴ「あまおとめ」を次々と収穫しました。

今回収穫したイチゴは9月29日に園児が定植体験し、西田さんによって管理されてきたものです。摘みたてのイチゴを食べた園児は、「甘くておいしい」と大喜び。西田さんが「3月にはもっとイチゴがなっているから、また来てね」と言うと、「はい」とうれしそうに園児は手を挙げました。



12/13

女性部三間町支所 「たんぽぽ学級」 寄せ植え



ＪＡえひめ南女性部三間町支所「たんぽぽ学級」は、年末の恒例行事となった寄せ植えを行い、32名が参加しました。



パンジー、はばたん、なでしこ、ビオラなど、9種類の花の苗を好みの配置に寄せ植え。持ち帰った苗は、植え替えて楽しめるそうです。

12/17

おれんじキャンパス 郷土料理を調理

12月17日、ＪＡえひめ南女性部フレッシュミズ部会「おれんじキャンパス」は、同ＪＡ立間中央支所にて、4回目のカリキュラムとなる「郷土料理」の調理実習を開きました。講師に同ＪＡ・三浦ギン子理事、同ＪＡ女性部・清家久栄部長、今西百合子副部長を迎え、宇和島の郷土料理、鯛めし、ふくめん、卵寒天、吉田コロッケなど計6品を調理しました。



吉田コロッケのレシピを紹介させていただきますので、興味のある方は作ってみてはいかがでしょうか。

◎材料(30～40個分) ※多いので人数に合わせて調整して下さい

・すり身 1kg ・じゃがいも 650g ・玉ネギ 650g ・卵 1個 ・パン粉、片栗粉 各10g ・サラダ油 適量

◎調味料

・塩 8g ・砂糖 8g ・粗挽きコシヨウ 10g

<作り方>

- ・じゃがいもを茹でて、つぶして冷ます。
- ・玉ネギはみじん切りにする。(あまり細かくしなくて良い)
- ・じゃがいも・玉ネギ・すり身・卵を混ぜ合わせ、こねる。
さらに、塩・砂糖・コシヨウ・片栗粉を入れて、よくこねる。
- ・俵型に丸めて、パン粉をまぶしつける。
- ・油で揚げる。



12/19

県民総ぐるみの地震防災訓練に参加



避難行動をとる役職員

JA えひめ南は12月19日、南海トラフ巨大地震を想定した県民総ぐるみの地震防災訓練「シェイクアウトえひめ」に参加しました。訓練可能な各職場で午前11時から約1分間、身を低くし、机の下などで頭を守り、動かないといった身を守るための安全行動をとりました。総務部では支所長会を一時中断し、訓練実施用のアナウンスを利用して訓練を開始しました。訓練後には「建物の耐震性などが心配」等の声上がり、黒田義人組合長は「まずは大きな机の下などで頭を守ってほしい。本所3階の組合長室まで津波が来るといふ予想もあり、揺れが治まったら避難行動をしてほしい」と呼びかけました。

今後JA えひめ南では、職員への安否確認一斉配信や避難訓練を実施し、大規模災害への意識や初期対応能力を向上させ、BCP（事業継続計画）に取り組んでいきます。

1/2

帰省客らに特産品PR



1月2日、JA えひめ南はJR四国宇和島駅にて、特産品のPRを行いました。昨年度から同駅主催で行われる「JR四国新春おもてなしデー」に合わせ、帰省客らに特産品を配布しています。今年はポンカン2玉、ゆずの加工菓子「ゆずピー」、特産品PR用のチラシ200セットをJAが準備し、同駅は紅白餅250セットやお神酒を提供しました。

同駅西田昭広駅長は、「おいしいポンカンを食べ、琴と尺八の音色に心を癒し、また宇和島に來たいと思って頂けるようなイベントにしたい」と挨拶しました。同JA 清家治専務は、「今年の柑橘は非常に良い仕上がりとなっており、消費者の皆さんにも大変喜んでもらっている」と品質の良さをアピールしました。

イベントでは、鏡開きや、JR四国関係者による琴と尺八の演奏が行われ、お正月らしい雰囲気の中、帰省客や送迎に訪れた家族らで賑わいました。



JAカード会員様
限定

JA CARD

2017年4月1日より
開始予定!

JA直売所
ファーマーズマーケットのお買い物

でJAカードをご利用いただくと

5%
割引に!

5%割引対象の愛媛県下
JA直売所・ファーマーズマーケットは裏面に
ご案内

※対象のJA直売所・ファーマーズマーケットのご利用分をJAカードでお支払いいただくと、JAカード
ご利用代金ご請求時に割引した額でご請求いたします。

※一部、対象とならない商品・サービスがあります。

※本特典は、2017年4月1日ご利用分から対象となる予定です。本チラシ掲載の内容は2016年11月
現在のものであり、予告なく割引率の変更や割引開始時期を変更する場合があります。

※本特典は三菱UFJニコスが発行するNICOSブランドのJAカードが対象です。JCBブランドのJA
カード、JAビジネスカード、JAコーポレートカードは、本紙記載の特典の対象となりません。



【東予】JAうま
四国中央市三島金子2丁目4番23号
Tel 0896-24-3137 金融部 金融企画課

【東予】JA新居浜市
新居浜市田所町3番63号
Tel 0897-37-1003 本店営業部

【東予】JA西条
西条市神拝字出口甲478番地1
Tel 0897-56-1800 金融共済部 資金課

【東予】JA周桑
西条市内原町池田1701番地1
Tel 0898-68-6246 金融共済部 貯金課

【高予】JAおちいまばり
今治市北宝来町1丁目1番地5
Tel 0898-34-1813 本店営業部 金融企画課

【高予】JA今治立花
今治市北島生町3丁目3番地14号
Tel 0898-23-0246 金融部 営業課

【中予】JA松山市
松山市三番町8丁目325番地1
Tel 089-946-1611 金融総連部

【中予】JAえひめ中央
松山市千舟町8丁目128番地1
Tel 089-943-8731 金融部 信用企画課

【中予】JA愛媛たいき
大洲市東大洲198番地
Tel 0893-24-4181 金融部 資金課

【南予】JAにしろわ
八幡浜市江戸岡1丁目12番10号
Tel 0894-24-1118 金融部 資産指導課

【南予】JAひがしろわ
西予市宇和町卯之町2丁目462
Tel 0894-62-1212 金融部 貯金課

【南予】JAえひめ南
宇和島市栄町港3丁目303番地
Tel 0895-22-8111 信用部 企画課

JAバンク えひめ
(愛媛県下JA/県信連)

■ JAカードお申込・各種サービスについては
お近くのJA窓口、職員までお気軽にご相談下さい。

「JAバンクえひめ」は、愛媛県下12JAと県信連の総称です。

**2017年4月1日より JAカードご利用代金5%割引開始予定の
愛媛県下の対象JA直売所・ファーマーズマーケット (2016年11月現在)**

※対象直売所は予告無く変更になる場合があります。

おいでや市



住所: 四国中央市妻鳥町1121
営業: 9:00~16:00
休日: 火曜、年末年始
電話: 0896-59-6001

ジャジャウま市



住所: 四国中央市中之庄町1684-4
営業: 9:00~16:00
休日: 年末年始
電話: 0896-23-3377

あかがね市 四季菜広場



住所: 新居浜市田所町3-63
営業: 8:30~16:00
休日: 盆、地方祭、年末年始
電話: 0897-31-0181

ときめき水都市 本店



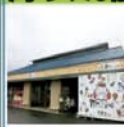
住所: 西条市神拝字出口甲487-4
営業: 8:30~18:00
休日: 地方祭、年始
電話: 0897-53-6771

ときめき水都市 みのりちゃん市場



住所: 西条市栄町260
営業: 9:30~18:30
休日: 地方祭、年始
電話: 0897-53-7333

周ちゃん広場



住所: 西条市丹原町池田290
営業: 9:00~17:30
休日: 年始
電話: 0898-76-2022

さいさいきて屋



住所: 今治市中寺279-1
営業: 9:00~18:30
休日: 年始
電話: 0898-33-3131

彩葉サイコー (SAI & Co.)



住所: 今治市にぎわい広場1-1 (イオンモール今治新都市内)
営業: 9:00~22:00
休日: なし
電話: 0898-35-3650

太陽市



住所: 松山市湊町8-120-1
営業: 8:30~19:00
休日: 年始
電話: 089-913-7707

愛たい菜



住所: 大洲市東大洲1702-1
営業: 8:30~17:30
休日: 年始
電話: 0893-25-6262

JAれんげ市場



住所: 西予市宇和町坂戸645-1
営業: 8:30~18:30 (10月~2月は~18:00)
休日: 年始、棚卸日
電話: 0894-69-1211

特産品センターみなみくん



住所: 宇和島市弁天町1-318-16
営業: 8:30~18:00 (4月~9月の土日は7:30~)
休日: 年始
電話: 0895-25-6825

ファーマーズマーケットいよこら



住所: 伊予市下吾川北野511-1
営業: 9:00~17:30
休日: 第1火曜 (祝祭日の場合は営業)、年始
電話: 089-997-3720

楽しみ市



住所: 四国中央市土居町入野79
営業: 8:30~18:00
休日: 地方祭、年始
電話: 0896-75-1950

**JAカードにはおトクがいっぱい！
JAカードを使って得しちゃおう！**

年会費初年度無料！！

さらに！！

右記①②③の

いずれかに該当すれば・・・

次年度年会費無料！！

※ゴールドカードは対象外のため初年度より年会費が必要になります。

- ①年間12万円以上の
カードショッピング利用
- ②電気料金のJAカード支払い
- ③携帯電話料金の
JAカード支払い

上記のいずれかに該当された場合、
本人・家族会員年会費は無料になります。

※ただし、ロードアシスタントサービス年会費は上記の無料条件を満たした場合でも、次年度からは必ずお一人様486円がかかります。



あなたもチャレンジ！家庭菜園／坂木技術士事務所／坂木利隆 多年生でジャムにして最適なルバーブ

ルバーブはシベリア南部が原産

のタデ科の多年生野菜です。一般に知名度は低いものの、ギリシャ、ローマでは紀元前から医薬品として栽培されていたとされる野菜で、ヨーロッパやロシア、特にスイスの山地の自家菜園ではよく見られます。

強い酸味はジャムに最適。その他に砂糖漬け、シャーベットなどにも利用できます。使い方が分かれば、村おこしの産品としても魅

力があります。

草丈は50～60cm、葉幅30～35cm、葉柄の太さが3～4cmにもなる大株に育ちます。一度植えておけば、冬には葉枯れしますが、翌年再び勢いよく伸び、長年そのまま栽培できるほど強健な野菜です。

紅茎種と緑茎種がありますが、紅色の色濃い物が望ましいです。「ビクトリア」「マンモスレッド」などがありますが、国内では品種ご

とには手に入りにくいので、単にルバーブとして販売されている物、ネット通販などで、種子または根株として買い求めます。一番簡単なのは2～3月ごろに栽培している人から根株を分けてもらい、畑に植え付けることです。

種子から育てる場合には、十分

暖かくなった3月中旬～4月中旬に種まきし、本葉5～6枚の苗に育てて畑に植え付けます。寒さと乾燥には強いが、耐暑性は弱く、耐湿性も低いので、気候が冷涼で排

水良好な場所が一番好適です。

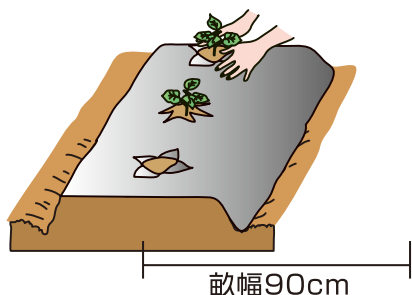
大株に育つので、十分間隔を取り、畝幅90cm、株間50cmぐらいの疎植にしてください。畝の中心に深さ25～30cmの元肥溝を掘り、完熟堆肥と油かすを施し植え付けます。夏～秋の生育中に2～3回、油かすと化成肥料を追肥します。7月ごろにとう立ちし、やがて白い花をにぎやかに咲かせますが、このように放任しておくとう草勢が衰えるので、とう立ちし始めたころ早めに摘除しましょう。

収穫は、5～6月の生育盛りには2週間に1回ぐらい、葉の付け根から2～3枚ぐらいずつ行います。梅雨明けごろから生育が鈍るので、徐々に収穫を減らしていきます。

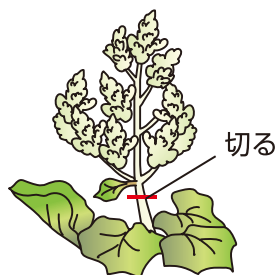
利用するのは赤紫色の葉柄の部分です。黒色フィルムを被覆して軟化処理をすると葉柄の赤色が鮮やかになり、品質が良くなります。なお、広い葉の葉身の部分にはシュウ酸が多く含まれているので、利用はできません。

※関東南部以西の平たん地を基準に記事を作成しています。

〔植え付け〕

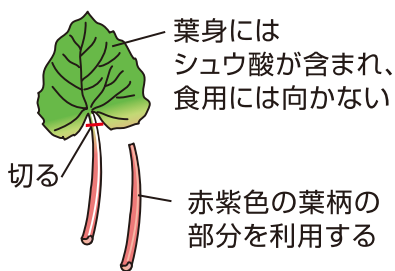


畝幅90cm



とう立ちしてきたら
早めに切り捨てる

〔収穫〕



葉身には
シュウ酸が含まれ、
食用には向かない

赤紫色の葉柄の
部分を利用する

パズル？ 頭の体操

出題●ニコリ

タテのカギ

- ① うそから出たー
- ④ 1歳違いの兄弟姉妹のこと
- ⑦ 顔の整った人が好みなの
- ⑨ 矢をつがえます
- ⑩ 暖炉にくべる物
- ⑪ 煮物をじっくり煮込むときの火加減
- ⑬ 会社の運転―を調達した
- ⑮ フカサギ釣りの際に穴を開けることも
- ⑯ 酔っぱらいが巻きます
- ⑰ 長寿を象徴する鳥
- ⑱ 駅の―で新聞を買った
- ⑳ ニコリと笑うとペコリとへこむ

ヨコのカギ

- ① 「福は内」と言いつつ行きます
- ② こつこつと―よく作業を続けた
- ③ 早起きは三文の―
- ⑤ 攻撃の反対語
- ⑥ 分別して回収に出します
- ⑧ 人間の犬歯の別名
- ⑫ 進化―。感情―
- ⑬ 海水から作れる調味料
- ⑭ よそ行きではない服装
- ⑮ ワインボトルの栓によく使われる素材
- ⑯ 文末に付ける「」のこと
- ⑰ 仙人はこれを手にした姿で描かれることが多い
- ⑲ 生涯で一番高い買い物だとよくいわれます

12月号の答え

1	シ	ワ	ス	コ	マ	ク
2	7	カ	シ	ラ	ト	リ
3	ロ	バ	フ	エ	ン	ス
4	グ	ツ	ラ	マ		
5	3	ハ	ボ	タ	ン	ウ
6	4	ウ	シ	ス	カ	シ
	5	ス	ン	プ	イ	ロ

1	7	10			17	20
2				15		
3				13		
4		8	11		18	
5			12		19	21
6		9			16	

たくさんのご応募ありがとうございます。12月号の答えは「ススハライ」でした。正解者の中から抽選で5名の方に、JA支所店舗などでお使いいただける1500円分の商品券をお贈りします。なお当選者の発表は、賞品の発送に代えてさせていただきます。(〆切2月28日)

メール eminami@ja-eminami.or.jp

〇月号の答え〇〇〇〇〇〇〇〇

郵便番号 〇〇〇〇〇〇

住所 〇〇〇〇〇

氏名 〇〇〇

氏名 〇〇〇

電話番号 〇〇〇〇〇〇〇〇

本誌に関する感想やご意見を

などをお聞かせください。

JAえひめ南旅行センター からのお知らせ

JAえひめ南旅行センター 観光情報「世界遺産シリーズ」

今回は平成27年7月8日に、世界文化遺産に登録された「明治日本の産業革命遺産」をご紹介します。構成資産は、九州(福岡県、佐賀県、長崎県、熊本県、鹿児島県)、山口県を中心に、静岡県や岩手県を含む8県11市に分散して立地しています。相互に密接な関連性があり、遺産群全体で一つの世界遺産としての価値を有しています。

「明治日本の産業革命遺産」とは

日本は、幕末から明治期にかけて、西洋地域以外の地域において初めて、かつ極めて短期間のうちに近代産業化を果たし、飛躍的な発展を成し遂げました。「明治日本の産業革命遺産」は、製鉄・製鋼、造船、石炭産業、石炭産業の発展を中心とした、現存する歴史的な建造物や土木構造物、遺跡などの物的証拠により、日本の近代産業化が世界史的観点から極めて重要であることを証明する遺産群です。

「端島炭鉱(軍艦島)」 海の要塞と見まごう海底炭鉱「軍艦島」!



端島は、良質な石炭を「八幡製鉄所」に供給していた日本の近代化を支えた炭鉱の一つです。2014(平成26)年に国の史跡に指定されています。最盛期には、日本初の鉄筋コンクリートの高層アパートが建ち並び、また学校や商業施設なども揃い、多くの人々が生活を共にしていました。

海上から見ると海軍の要塞のようで「軍艦島」と称されていますが、海底炭鉱のため、地上よりも地下に巨大な炭鉱施設があります。現在は、島内の見学通路と見学場所を整備され、島に上陸ができるツアーが開催されています。



農協観光 愛媛支店
宮崎 大地チーフ

「旧グラバー住宅」 現存する日本最古の木造洋風建築!

明治維新と西洋技術の一大発信地! 起業家トーマス・ブレイク・グラバーといえは、貿易や明治維新の志士を支えた人物として有名ですが、同遺産の「小菅修船場」や「高島炭坑」の事業に協力するなど、石炭、造船、鉄道などの分野で日本の近代化に大きく貢献しました。旧グラバー住宅は、西洋式と日本の伝統的な建築技術がうまく融合した木造洋風建築で、1961(昭和36)年、国の重要文化財に指定されています。現在、6つの明治期の洋館とともに、「グラバー園」の施設として開園し、当時と同様に賑わいを見せています。



「松下村塾」 日本近代化の礎となった 人材の学び舎!

明治時代を築いた偉人創出の地! 吉田松陰の講義を聞きに集まってきた若者たちが学び、生活を共にした塾舎「松下村塾」。1922(大正11)年に、吉田松陰幽囚ノ旧宅・杉家旧宅と共に国の史跡に指定されています。どちらも松陰神社の敷地内にあるため、萩の観光スポットとしても人気です。吉田松陰は、兵学や国のあり方についてだけでなく、工学の重要性についても説いており、その教えを受け継いだ塾生は、明治政府の指導者となる偉人にまで成長を遂げ、日本の近代化に大きく貢献しました。



今回ご紹介したのはほんの一部です。「明治日本の産業革命遺産」は全23カ所から構成されており、全てが密接に関連してあります。まずは近場の遺産に旅行で行き、今の日本の礎となった素晴らしい歴史的産業遺産に触れてみてはいかがでしょうか。

詳しい内容についてはJAえひめ南旅行センターにお問い合わせください 住所: 宇和島市栄町港3丁目303番地 TEL: 0895-24-5905 FAX: 0895-24-5906



えひめ南農業協同組合 管理・生活担当常務理事
山本 長雄(やまもと ながお)

役員の一言

<プロフィール>

主な経歴：昭和50年7月
平成9年4月
平成21年4月
平成23年4月
平成27年4月
平成28年6月

津島町農業協同組合
えひめ南農業協同組合
えひめ南農業協同組合
えひめ南農業協同組合
えひめ南農業協同組合
えひめ南農業協同組合
現在に至る

岩松支所 入組
御嶺支所支所長
共済部長
総務部長
管理本部長
常務理事就任

趣味・特技：スポーツ、手製のお茶・梅干し作り等

休日の過ごし方：農作業、孫に会うこと

記憶に残る好きな流行語：昭和時代の(巨人・大鵬・卵焼き)(花の中三トリオ)

好きな芸能人：女優、吉永小百合・歌手、水森かおり・落語家、桂文珍

『必要とされるJA、そのための改革』

年齢を重ねるごとに月日の早さを感じます。今年は平成29年、昭和92年に当たることとなります。私事ではありますが昭和50年に津島高校卒業後津島町農協入組し、今年で42年を迎えます。昨年の6月25日より職員を退職し役員に就任をいたしました。その間若年の頃は長く感じたこともありましたが、合併以降はあっという間でありました。時がすぎて行く中、組合員の皆さんはもちろん、地域の方々からの様々なご指導等多くの支えを頂き、今日を迎えられた事に対しお礼を申し上げます。

さて、JAえひめ南も平成9年に合併し早くも今年で20周年を迎えました。その間、時代の変化に合わせ幾度となく事業再編等進め、その時々において皆様方のご理解・ご協力のおかげをもちまして今日まで取り組んで参りました。昨年、農業・農協を取り巻く環境が大きく変わるべく改正農協法が施行されました。農協改革に関する「農協改革集中推進期間」が平成26年から平成31年の5年間であることが政府等から示されています。また、このこととは別に改正農協法施行後5年目となる平成33年を目途に農協改革の成果を見極め、場合によっては制度の見直し検討を行う時期とされています。私は役員就任時の所信として二点掲げました。一つは「組合員・地域住民から信頼され利用していただくJAを目指す」そして「健全な経営(事業)と運営(組織)に取り組む」であります。このことを念頭におき、今取り組む課題であります農業者の所得増大・農業生産の拡大を最重点自己改革と位置づけ持続可能な農業の実現と将来JAえひめ南が進むべき方向性を定め、農業者・利用者から選ばれ必要とされるJAでなくてはなりません。歯止めのかからない管内の人口減少・一層の高齢化に対し、JAは組合員の第一世代交代期を迎え、次世代(担い手後継者)へのJA意識の高揚が不可欠であります。会議等で役員は「自然にやさしく、ふれあいを大切に、地域の人たちと共に、人と人の命を育む農業を守ります」というJAえひめ南の経営理念を唱和しております。このことを基本に今後も地域農業の振興を旨とし組織強化に努めて参ります。

理事会報告

平成28年度 第9回理事会

平成28年12月22日(木)

研修 コンプライアンス研修

(協議事項)

第1号議案 丸之内事務所(旧介護センター)取壊しについて

第2号議案

育児・介護休業法等の改正に伴う就業規則等一部改正について

(報告事項)

① 平成28年11月末事業実績について
② 平成28年度愛媛県常例検査の回答修正について

③ 平成28年度JA共済コンプライアンス点検結果および改善方針の概要について

④ 平成28年度産米集荷実績について
⑤ 移動購買車新車購入について
⑥ 子会社の9月末決算報告について

(その他)

① 次回理事会開催予定について
平成29年1月30日(月)
午後1時30分

アンパンマン 交通安全キャラバン

ANPANMAN
CARAVAN

アンパンマンと
歌って、踊って
交通ルールを
学ぼう!



日時 平成29年2月4日(土) 1回目 11:00～ 2回目 14:00～

場所 JAえひめ南 本所 2階 イターナルホール

観覧
無料

愛媛県宇和島市栄町港3丁目303番地

主催: JAえひめ南 問合せ: 電話 0895-22-8111 (共済部 普及課)

※観覧ご希望の方は、所定の応募用紙でお申し込みください。応募多数の場合は抽選とさせていただきますので、あらかじめご了承ください。
☆内容等に関しましては、変更となる場合もありますので、あらかじめご了承ください。

本誌の感想をはじめ、皆さんの身のまわりで起きた小さなニュースをお送りください。掲載させて頂いた方にはもちろん、お近くの支所店舗でお使い頂ける500円分の商品券をお贈りします。(お送りいただいた内容は主旨を変更しない範囲で語句を修正させていただく場合があります)

池

田さんの受賞は、家族はもとより、地域にとっても光栄に思います。若い畜産農家としての今後の活躍を祈ります。

(愛南町 C・Yさん 76歳)

今

年もヤマイモの収穫適期となりました。毎号読んでおりますが、ちょうど幸いに掘り取りのコツが指導されている記事があり、飛びつく思いで読み返しました。なるほどと適切なアドバイス本当にありがとうございました。指導の通りやってみます。

(鬼北町 I・Mさん 85歳)

年

金友の会クロッキー決勝大会は、お年寄りが楽しそうで良いイベントですね。運動をして健康寿命を延ばして欲しいです。

(吉田町 K・Hさん 56歳)

干

し柿をつるしました。ヒヨドリに食べられないように注意しながら、何とも言えないツヤのある出来上がりを楽しみます。

(宇和島市 S・Sさん 56歳)

み

かんの選果作業をされている方々、大変そうですが頑張ってください。知人から紅マドンナをたくさんいただきました。嬉しいよ。

(三間町 K・Mさん 64歳)

他

県のJAとの人事交流、素敵だと思います。意外だったのはブロッコリーの氷詰出荷でした。畜産の池田さんはすごいですね。

(愛南町 K・Sさん 64歳)

今

年の冬もJAはお客様の味方です！毎年この季節に合わせて毎月貯金をし、冬福ふく定期貯金をしています。木曜日には農産物がもらえるので楽しみにしています。今年はどうなの野菜がもらえるのやら・・・。

(鬼北町 C・Nさん 61歳)

我

が家では今年5月に旅行先で淡路島産たまねぎスープにはまって、ずっと食べ続けています。今月号に「カボチャとニンジン甘いスープ」が本誌に載っていたので、作ってみました。これからは自宅で出来た野菜を使つてのスープも色々とチャレンジしたいと思います。

(吉田町 K・Mさん 64歳)

今

の時期、我が家ではコタツの上にもいつもみかんがあります。家族みんなが大好きなので毎日食べています。ビタミンCが多いので風邪予防にもなります。

(愛南町 C・Uさん 24歳)

あ

ぐりスクールでの食農体験。本当に素晴らしい活動ですね。自分が子どもの時にこのような活動があれば参加していたのに・・・と羨ましく思います。

(宇和島市 R・Iさん 45歳)

おたより募集

お便りを掲載させて頂いた方にはもちろん、お近くの支所店舗でお使い頂ける500円分の商品券をお贈りします。

エビとマッシュルームのアヒージョ

POINT

スペインのバルでおなじみのアヒージョ。ニンニクの香りが漂うオリーブ油で具材を煮る料理です。油の量は、具材が漬かる程度が目安ですので、鍋の大きさにより加減してください。残ったオリーブ油はバゲットなどに付けてどうぞ。

●材料(2人分)

1食当たり約306kcal

エビ	8尾	オリーブ油	大さじ4程度
マッシュルーム	6個	塩	適量
ニンニク	1片	イタリアンパセリ	2本
唐辛子	1本		

●作り方

- (1)エビは殻としっぽを取り、背わたはようじなどで取る。
- (2)マッシュルームは食べやすい大きさに切る。ニンニクは芯を取りざく切り、唐辛子は種を取り輪切りにする。
- (3)小さめの鍋にオリーブ油・ニンニク・唐辛子を入れ、弱火でじっくりと香りを出し、塩を加える。
- (4)(3)にエビとマッシュルームを加え、鍋を揺すりながら全体に油を絡ませる。
- (5)エビに火が通ったら器に盛り、イタリアンパセリを添えて熱々をいただく。



今日の表紙



あぐりスクールもちつき大会の一コマです。某テレビ番組で「外国人料理関係者が選ぶ、くさないで欲しい日本の食ランキング(冬編)」の1位は「もち」となっていました。杵と石臼を使つたもちつきは、イベントで見ることがあれども、各家庭で見ることが本当になくなってしましました。「もち」がなくなることはないと思いますが、子ども達が身近に感じることでいいかなと思います。イベントは大切にしたいです。



大晦日、仕事も地元消防団の年末警戒も終わり、ほっと一息つくでもなく家族に「釣りに行きたいやろ？」と強引に言い聞かせ自分の釣りに連れて行く始末。まさにゴーイングマイウェイ。釣果情報も調べず、どうせ何も釣れないだろうとルアーを投げた1投目にゴツイ引きが。これは・・・青物か？最近始めた対大物用の釣り。経験は少ないが格闘の末、姿を見せたのは70センチほどのハマチ。取り込みには一度も経験したことのない妻まで巻き込み何とか成功。ドタバタ感はありませんが、釣り納めに相応しい釣果となりました。

(松浦)



ブロッコリー

機能性の高さに注目を浴びる
緑黄色野菜のエース格

見分け方



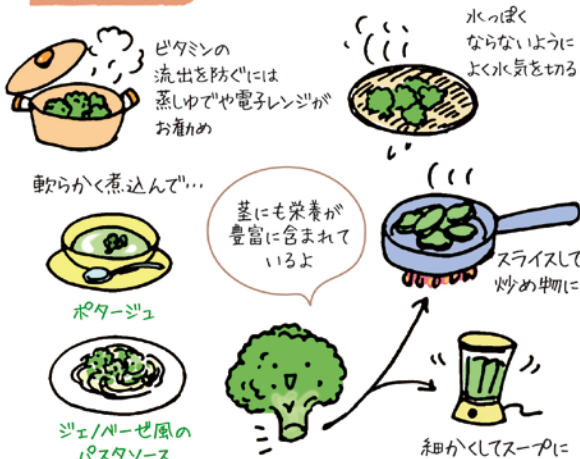
保存方法

急いで食べて!

鮮度劣化が激しく蕾が開いてしまったため、ポリ袋などに入れ冷蔵庫で保存し、早めに食べることを

2〜3日で食べ切れない場合は、硬めにゆでて水気をよく切り、冷凍保存

楽しみ方



ブロッコリーのいろいろ



茎ブロッコリー
アスパラガスに似た甘味と食感

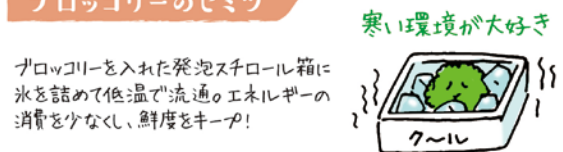


紫ブロッコリー
抗酸化作用のあるアントシアニンを含む



ブロッコリースプラウト
がん予防に効果があるとされるスルフォラファンが多い

ブロッコリーのビミツ



ブロッコリーはキャベツの仲間、花芽の部分が大きくなる系統が改良されたもの



地中海沿岸が原産の古バローマ人が食用していたといわれる歴史の古い野菜だよ



日本では栄養価の高さが評価され、カリフラワーを一気に追い抜き、一躍人気者に!

花蕾部分に包丁を入れるとポロポロと崩れるので、茎の方から切れ目を入れ、花蕾の一塊ごと手で剥いて分ける



ブロッコリーのチカラ

Crown of Jewel Nutrition



欧米では「栄養宝石の冠」と呼ばれるほど、ビタミンやミネラル、食物繊維をはじめ、今注目の機能性成分も豊富に含む緑黄色野菜