

ふれあいを大切に、あなたと育む JAえひめ南 広報紙

みなみかぜ

2018

2

No.251
JA EHIME MINAMI
MINAMI KAZE



特集

- ・地域住民の拠り所「よんさいや」
- ・少年野球教室開催

地域住民の廻り所

「よんさいや」

女性部 津島支所

コーヒーを提供する國松さん(左)と常連客の岡田さん



オープン当初から当番をしている國松真紀さんは「まだ店を知らない人たちもいる。さらに多くの利用者を増やしたい」と意欲的です。同支所ではより良いサービスの提供をめざし、視察研修にも出向いています。

利用者の岡田平一さんは「友人とほぼ毎日利用している。コーヒーや軽食をいただきながら世間話をしたり、地域の情報を聞いたりと、カラオケやクロッキーに行く前に立ち寄る憩いの場」と嬉しそうに話します。

毎月第3水曜日には感謝祭を開き、店頭販売をしています。9月から6月にかけての毎週水曜日には「たいこまん」を手作りし、大人気です。

J Aえひめ南女性部津島支所は、宇和島市内のAコープつしま店横で部員が手作りした加工品の販売や軽食を提供する店「よんさいや」を開いています。周辺にあった食堂が閉店し、「買い物がてら、ゆっくりとくつろげる場所が欲しい」という地域住民の希望にも応えた形で2008年12月にオープンしました。バスの待ち時間で利用されるお客さんも多く、高齢化が進む現在、地域住民とのコミュニケーションの場として、なくてはならない存在になっています。

同店は、そぞろいや菓子、飾り物など部員手作りの商品を販売するほか、うどんやコーヒーといった軽食も提供しています。商品等を出品する部員は20人ほどで、2人が店頭に立ち、きりもりしています。



水曜日はたいこまんの日！

店内には手作りの商品がたくさん！



JAえひめ南 Presents 「少年野球教室」開催



閉会式では、土肥コーチが持参したユニフォームやキャップなどが当たる抽選会があり、非常に盛り上がりました。



共済部は子どもたちの夢を応援するため、12月3日、宇和島市営丸山球場で少年野球教室を開きました。埼玉西武ライオンズ一軍投手コーチの土肥義弘氏を講師に招き、管内の小、中学生約80人が参加しました。

土肥コーチからはキャッチボールや守備練習、打撃練習の実践的な指導があったほか、コーチの少年時代の思い出やプロになってからの貴重な話をして頂き、また参加者からの質問に答えるコーナーもありました。

12/1

県大会で杉浦さん1位、井場木さん3位受賞



三間町支所のMA(マネーフィアドバイザー)・杉浦照美さん、南宇和城辺支所の窓口担当者・井場木千秋さんは、9月に本所で開いた商品知識やセールス技法を競うロールプレイング大会で優勝し、JAえひめ南の代表者として県大会に出場しました。10月26日に開かれたMAロールプレイング県大会で杉浦さんが1位を、11月8日に開かれた窓口担当者ロールプレイング県大会で井場木さんが3位を受賞しました。おめでとうございます。日頃の努力が実を結んだ結果ですね。大会を経て培った経験を利用者の皆様へのサービス向上に役立てて頂きたいと思います。

12/5

毎年恒例の寄せ植え 女性部津島支所

12月5日、女性部津島支所は毎年恒例の寄せ植えを岩松支所と北灘支所で行い、38人が参加しました。葉牡丹、デイジー、シクラメンなど10種類の花を自分好みに配置し寄せ植えました。



12/6

老人ホーム慰問 女性部宇和島支所



12月6日、女性部宇和島支所はローンセンター隣の食菜館で、蒸しまんじゅうを作りました。出来上がったまんじゅうは2個入り240パック。ミカン10ケースと一緒に、特別養護老人ホーム光来園と、寿楽荘を慰問しました。良いお正月を迎えて頂こうと始めた老人ホームの慰問は今回で33回目となりました。

12/12

絵手紙、カレンダー作りを体験 おれんじキャンパス

12月12日、女子大学おれんじキャンパス7期生の4回目となるカリキュラム「絵手紙カレンダー作り」をしました。講師に絵手紙協会の土居満紀さんを招き、絵手紙のキャッチフレーズ「へタでいい。へタがいい。」をもとに、自由な絵を描き、絵手紙とカレンダーを作りました。



12/14

若手農家を視察 青年部来村ブロック

青年部宇和島支部来村ブロック部員6人は12月14日、管内若手農家同士の交流や、相互研鑽、情報共有を目的として、三間町の若手農家4人で結成する「ミマメンファーマーズ」の圃場を視察しました。

ミマメンファーマーズメンバーの栽培する春菊の圃場を視察し、春菊の栽培状況や、収穫したサトイモの作業状況について学びました。また、メンバー手作りの拠点である直売所を兼ねた共同選果・出荷場も視察しました。同メンバー阿藤亮さんから、メンバー共同での選果・集出荷することでのメリット、食育活動への関わり、今後の目標などについて話しがありました。その後は、春菊の共販出荷をしている同JA三間冷蔵所へ移動し、冷蔵所職員から、各種野菜の出荷量や販売実績についても学びました。

同ブロック梶原正充ブロック長は、「ミマメンファーマーズメンバーからは販路拡大に向けた取り組みなど貴重な話を聞くことができた。ブロック部員からも建設的な意見が出るなど、有意義な視察になった。」と話し、手応えを感じていました。



女性部員に教わりながら、餡もちときな粉もち600個を作りました。

12/15

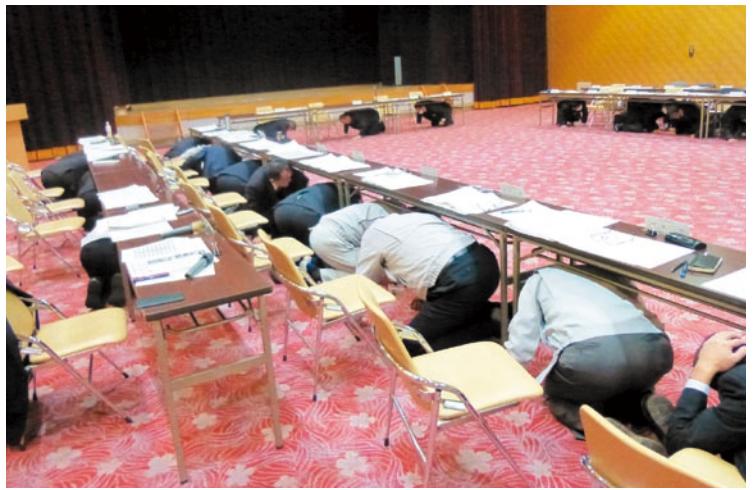
石臼、杵でのもちつきを体験 あぐりスクール



当日はスクール生やJA職員、女性部員ら54人が参加し、30kgのもち米をつきました。

12/18

シェイクアウトえひめに参加



J Aえひめ南は12月18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。午前11時、約1分間まず低く、机の下などで頭や体を守り、揺れが治まるまで動かないといった身の安全を守る行動を取りました。総務部では会議を一時中断し、日本シェイクアウト提唱会議が作成した訓練実施用の音源を利用して訓練を開始しました。坂本憲二総務課長は「所属長は会議終了後、各部署・支所等で担当を決めて訓練を実践してほしい。」と呼びかけました。

J Aえひめ南では、今後、安否確認や避難訓練を実施し、大規模災害への職員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。

12/19

姉妹JA青年部が管内を視察 JAいわて中央青年部



J Aいわて中央の青年部員と役職員16人は19日、JAえひめ南管内の視察研修に訪れました。姉妹JAの業務提携を結んでいる両JAの交流を深めることが目的です。はじめにJAえひめ南本所で懇談し、JAえひめ南黒田義人組合長は「青年部は農協組織の成長点。若い力で農業が直面している課題に取り組んで頂きたい。」と来訪を歓迎しました。

懇談後はJAえひめ南宇和島共選場と特產品センターみなみくんを視察しました。宇和島共選場では、ポンカンの選果作業を見学し、宇和島共選場田中滝吉共選長から、共選場の設備や作業員の目視による選別方法を学びました。特產品センターみなみくんでは管内の特產品の販売状況を確認しました。

J Aいわて中央青年部浅沼稔委員長は「視察研修で両JAの絆をさらに深めることができた。今回得た知識を共有し各生産部会等で活用したい。」と感想を述べました。

両JAは平成19年1月に姉妹JAとして業務提携を結び、役員や女性部の視察研修、農産物の交換交流やトップ同士の対談などで交流を深めています。2月には同じく姉妹JAの業務提携を結ぶ、宮城県のJA栗っこ青年部の視察を予定しています。



12/21

サトイモ選別機今季から稼働開始



今年度から新たに「小型里芋形状選別機」を導入しました。出荷量増に対応するため作業効率を上げるのが目的です。2015年からサトイモを水田の転作品目として推進しており、同年内には同JA管内で40haだった作付面積を2017年度は3.5haまで拡大し、出荷目標は70tとされています。農家所得増大に向け、関係機関の協力を得ながら生産拡大に取り組んでいます。

選果場で作業をする兵頭敬也営農指導員は「選別機稼働前と比べると作業時間は大幅に減少した。」と効果を実感しています。

2018年度には生産者の作業負担を減らし、新たな生産者を増やそうと、除泥機、里芋用切根機の導入も予定しています。

2017年4月に発足した同JA三間町支所サトイモ部会・阿藤亮部会長は「生産者の作業負担が減れば、農家所得増のチャンスが生まれる。」と機械導入に希望を抱いています。

12/27

にゃんよ弁当が農政局長賞を受賞 企業組合津島あぐり工房



企業組合津島あぐり工房(宇和島市津島町高田)では、地元の食材をふんだんに使った「にゃんよ弁当(鯛めし・あこやめしの2種類)」を販売しています。「にゃんよ弁当」は、地元のおいしい食をPRするため、えひめいやしの南予博やえひめ国体で訪れる観光客向けに、2016年1月から販売を開始しました。これまでにイベント等で約2000食を販売、農林水産省主催の「第10回地産地消給食等メニューコンテスト」では中国四国農政局長賞を受賞しました。

同組合は2003年に漁家、農家女性らで結成し、カフェ「あすも」を2012年に開設する際、企業組合化しました。現在4人の理事と8人の従業員で、加工品の製造、カフェでの加工品や弁当の販売・ランチの提供、移動販売車の運行などを手掛けています。同組合の取り組みを見てみたいという法人や農業者グループなどが全国から視察に訪れるほか、年間30回ほど講演に出向いたりもしています。

同組合代表理事・山下由美さんは「今は販売車でお弁当を販売するだけの時代ではなくなってきた。食を届けるだけではなく、孤食対策として『こども食堂』のような取り組みが必要になってくると思う。」と新たなビジョンを語っています。食の手助けを通じて、地域の中でなくてはならない存在をめざしています。

共済事業と融資業務の窓口集約のお知らせ

えひめ南農業協同組合

当組合では、事業機能を高め、組合員・利用者の皆様へのサービス向上を目的として、下記のとおり共済事業と信用事業の融資業務の窓口を集約することとしましたのでお知らせします。

現在お取引いただいております共済契約及び融資契約は集約後の継承支所に引継ぎさせていただきます。なお、共済事業と融資業務の窓口は集約いたしますが、専門担当者による個別訪問活動等を徹底し、組合員・利用者の皆様にご不便をお掛けしないよう取り組んでまいります。

今後とも組合員・利用者の皆様のお役に立てるよう、役職員一同、より一層努力する所存でございますので、何卒変わらぬご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

集約日 平成30年3月5日(月)

【事業集約の内容】

現在の支所	集約後の継承支所	
支所名	支所名	所在地・電話番号
三浦支所	宇和島支所	宇和島市栄町港3丁目303番地 ☎0895-22-8111
下波支所		
宇和海第一支所		
九島支所		
来村支所		
三島支所	鬼北広見支所	北宇和郡鬼北町大字永野市1 ☎0895-45-1313
松野支所		
清満支所	岩松支所	宇和島市津島町岩松682 ☎0895-32-2611
北灘支所		
内海支所	南宇和城辺支所	南宇和郡愛南町城辺乙451 ☎0895-72-1121
御荘支所		
一本松支所		
西海支所		

共済事業のお取引について

▶ 店名・契約番号について

店名については前記のとおり変更となります。原則として契約番号の変更はありません。一部変更となる場合は別途ご案内させていただきます。

▶ 共済証書の取扱いについて

現在ご加入の共済契約証書については、ご契約者様に手続きいただく必要はありません。引き続き大切に保管ください。

▶ 払込案内通知について

長期共済については3月契約までは、現支所名での案内となります。4月契約の払込案内通知より継承店舗での案内となります。短期共済については、6月契約の払込案内通知より継承店舗でのご案内となりますのでご留意ください。

▶ 各種共済の契約について

継承店舗にて対応させていただきます。共済渉外担当者(LA)にもお気軽にお申し付けください。

▶ 共済金の満期受取・請求手続

継承店舗にて対応させていただきます。共済渉外担当者(LA)にもお気軽にお申し付けください。

▶ 共済掛金の払込について

継承店舗で払込いただくことになります。共済渉外担当者(LA)にもお気軽にお申し付けください。

▶ 交通事故対応について

継承店舗にて対応させていただきますが、現在ご利用の店舗でもお取次ぎさせていただきます。

信用事業のお取引について

▶ 信用窓口業務について

融資業務以外の貯金の入出金、公共料金のお支払い、お振込等は現在ご利用の店舗で引き続きご利用いただけます。

▶ 新規ご融資について

平成30年2月1日以降のご融資は事務手続きの関係上、継承店舗での借入手続きとなります。なお、融資商品の内容のお問い合わせ、借入相談等は現在ご利用の店舗、信用渉外担当者(MA)にもお気軽にお申し付けください。

▶ 継承店舗への引継ぎ

引継ぎ日に、同日のご融資残高、条件(担保・保証ほか)をそのまま継承店舗に引継ぎいたします。ご契約者様に手続きいただく必要はありません。

▶ ご融資のご返済について

約定のご返済につきましては、指定口座から従来どおり引き落としさせていただきます。

▶ 手形借入金の書替手続き

平成30年3月5日以降、継承店舗での手続きとなります。なお、やむを得ない事情により継承店舗への来店が困難な場合は、継承店舗の担当者が現在ご利用の店舗に出向いて手続きを行います。

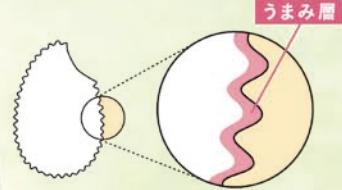
※ 上記に記載のない業務やご不明な点につきましては最寄りの窓口までお問い合わせください。



賢い私は、
無洗米派。



水とタピオカだけで
米ぬかをとっているから 安心安全 です。



「うまみ層」がしっかり
残っていて おいしい!!

カンタン 安心安全 美味しい

合計
600名様
に当たる!

無洗米 あらうまい! キャンペーン

Aコース 5kgを1枚1口
1kg以上を2枚1口で応募

10
名様

象印IH炊飯ジャー
NPVU10 (5.5合)



釜火で炊き抜け、うまみを引き出す
「豪熱沸とうIH」

Bコース 1kg以上を
1枚1口で応募

20
名様

伊予牛「絹の味」
焼き肉用



黒毛和牛焼き肉用ロース約500g

Cコース 1kg以上を
1枚1口で応募

20
名様

ふれ愛・媛ボーグ
しゃぶしゃぶセット



豚ロース約500g／豚バラ約500g
愛媛の3果汁ばん酢醤油1本

40
名様

あまおとめ
[約250g×4パック]



大玉で秀品率が高く、糖度も高いのが特徴です。

キャンペーン応募期間 平成29年12月18日(月) ▶ 平成30年2月28日(水)

*写真には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。

Wチャンス

さらにはずれた方の中から抽選で
あらうまい!
愛媛県産にこまる(2kg)
プレゼント!

510
名様



応募方法

①ひめライス無洗米「あらうまい!」の米袋裏面左上についている「ひめマーク」を切り取り、Aコースは5kgを1枚1口(2kg-1.4kg:1kgなら2枚1口)、B-C-Dコースは1kg以上を1枚1口、②応募シールの場合、Aコースは2枚1口、B-C-Dコースは1枚1口としてご応募ください。応募ハガキまたは郵便ハガキに、ご希望の賞品コース(A~D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。

※お一人様何口でもご応募いただけますが、一通につき一口とさせていただきます。

対象商品

ひめライス無洗米全商品(もち米含む)

平成30年2月28日(水)当日消印有効

当選発表

厳正なる抽選の上、賞品の発送をもって発表にかえさせていただきます。

お問い合わせ先

〒791-3163 伊予郡松前町大字徳丸字五屋敷771-25

株式会社 ひめライス

あらうまい!キャンペーン係

(お問い合わせ先)(平成30年3月30日まで)

TEL.089-960-3331 受付時間／10:00～17:00

※土・日・祝日・年末年始(平成29年12月29日～平成30年1月5日)を除く

キャンペーン内容はホームページからご覧いただけます。

<http://www.himerice.jp/>



*ご記入いただいた個人情報の管理者は(株)ひめライスが行い、当選者への賞品の発送及び個人を特定しない当社商品情報収集等に利用させていただきます。※若者様の個人情報は業務委託先以外の第3者に開示することはありません。(法令などにより表示を求められた場合は除く。)

次年度に向けた土作りについて

本格的な冬を迎える家庭菜園は越冬野菜だけとなり、冬の休閑期に入り、空き畠が多くなります。この機会を捉え、しっかりと土作りし、次年度に備えましょう。

野菜の根が健全に伸びるためには、（1）水はけと通気性が良いこと、（2）水持ち（保水力）が良いことが重要な条件となります。

土には、細粒の粘土と粗粒の砂の割合が異なる単粒構造と团粒構造があり、团粒構造になると孔隙率（こうげきりつ）が高く、空気や水を適度に含み根がよく伸びます。ですが、その状態も数年間野菜を作り続けると、次第に瘦せて单粒構造となり、根があまり伸びなくなってしまいます。

土を团粒構造にするのには、良い粗大有機物の堆肥や緑肥、ピトモス、ココピートなどを十分に施し深く耕すことが必要です。根が深く広く張るために深層まで条件を整えることが大切ですが、その目安として、直径8

～9mmの棒を畠土に差したとき、あまり力を加えずに入る作土層が20cm以上あることです。力いっぱいに差し込んで測る有効土層が60cm以上あれば申し分ありません。一般にはこれでも不十分なこともあります。

ことも多いですが、深耕することによりここまで改善することができます。

畠起こし、粗大有機物を入れる時期は寒冷の冬が一番です。それは他の作業が暇で、畠が空いているだけではなく、掘り起こした下層の土を上面に出し、厳しい寒気にさらし風化させることにより、物理性が改善され、病原菌や害虫、雑草の種子を死滅、軽減する効果が大きく発揮されるからです。

作業の手順は、前作の残りかすや病害虫の被害株、残根などをきれいに取り除き、堆肥などの粗大有機物を畠全面にばらまいてから耕します。60cm以上も深耕する場合には先に畠起こしてから、

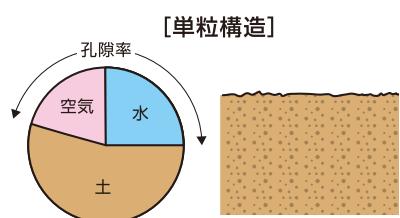
次の耕うん時に粗大有機物を施すのが良法です。

耕した畠土はなるべく表面に凹凸があるままにしておき、寒気に触れる面を大きくします。

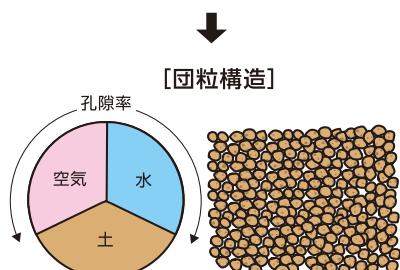
土壌の酸性度も冬の間に調べ、pH 6.0～6.5程度に調整しておくことが大切です。酸性を改良する消石灰の施用量は、砂質あるいは腐植の少ない土壌では少

なく、黒ぼく土では多くを要するので、施用量を誤らないよう注意しましょう。毎年むやみに与え過ぎると弊害を生じる恐れがあります。

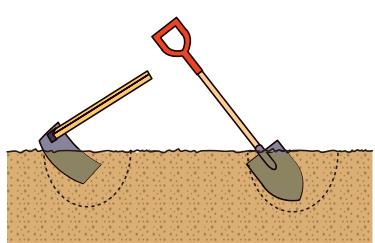
※関東南部以西の平たん地を基準に記事を作成しています。



空気や水が入り込む孔隙(隙間)が少なく、作物の根がよく伸びない



团粒構造にすると空気や水を適当に含むことができ、作物はよく育つ



1～2年に1回ぐらいは30cm以上深く耕す

パズル？頭の体操

タテの力ギ

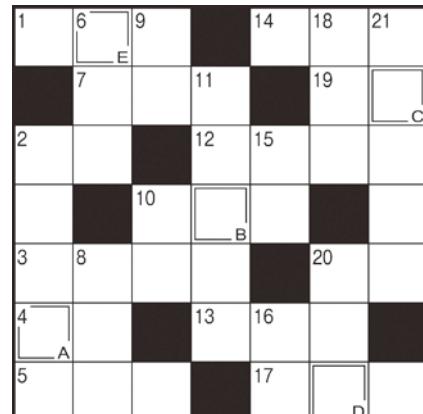
出題●ニコリ

- ② 友人の結婚をみんなで——した
 ③ 魚の下ごしらえの際に取ることも
 ④ 将棋に似た西洋のゲーム
 ⑤ 五輪で1位の選手がもつたメダルの色
 ⑥ 温めた豆乳から引き上げます
 ⑦ アルバイトの面接を受ける際、書いて持つていくことも
 ⑧ ドストエフスキイーの著書『——と罰』
 ⑨ 寒い日にはポツと赤くなる人も
 ⑩ ボルトと組み合わせて使います
 ⑪ セーフの対義語
 ⑫ 模試では合格の——が80%だった

ヨコの力ギ

- ① 2018年の——五輪は平昌で行われます
 ② 力士が踏むもの
 ③ ツルのものは長く、力牛のものは平たい
 ④ 尺八やフルートはこの仲間
 ⑤ 医師に処方してもらつものの一つ
 ⑥ 銀世界を眺めて楽しむこと
 ⑦ 日本——が寒波に覆われた
 ⑧ スマホで明日の天気——調べた
 ⑨ 漢字で書くと最中。あんの入った和菓子です
 ⑩ 鬼の頭に生えています
 ⑪ 桃太郎の場合は犬猿・キジ
 ⑫ バレンタインの本命チョコに入めます

12月号の答え



62	7	9	8	0	0	3	1
宇和島市栄町港							
二一〇三							
JA えひめ南							
総務課行き							
○月号の答え ○○○○○○							
住所 郵便番号 氏名 年齢							
本音を聞き取る感想や意見をお聞かせください。							
メール eminami@ja-eminami.or.jp							



日光観光の後は、鬼怒川温泉、草津温泉、伊香保温泉、中禅寺湖温泉等ちょっと足を伸ばすと、温泉も楽しめます。是非、この機会に東方面へお出かけください。

J Aえひめ南旅行センター からのお知らせ

J Aえひめ南旅行センター
おすすめツアーのご紹介



農協観光 愛媛支店
田代 雅裕

今回は1999年に日本で10番目に世界文化遺産に登録された「日光の社寺」をご紹介いたします。日光の社寺は、優れた自然環境の中にある二つの神道としての神社(東照宮及び「荒山神社」と仏教寺輪王寺)にある103の宗教的建造物から成る登録遺産で、栃木県日光市にあります。

これらの宗教的建造物の多くは17世紀に造られ、様々な視覚的な効果を生み出すように山の斜面に配置されています。最も古い建造物は8世紀に僧侶によってこの神聖なる日光の山々の斜面に造られたとされています。今日では、これらの建造物は宗教的習慣の保存だけでなく、何世紀にも渡る建造物の保全と修復をも立証するものとなります。それらは日本の歴史とも密接に結びついており、著名な将軍徳川家康(1543-1616)の墓との関連が深くあります。この遺産の特異な点として長期的に価値のある遺産の組み合わせということが挙げられます。50-8ヘクタールに及ぶこの遺産は、積年の伝統的崇拜、非常に高いレベルの芸術的功績、建造物と周囲の自然が織りなす印象的な景観を示すもので、国家の記録の宝庫としての役割も果たしています。

東照宮は、江戸幕府初代將軍徳川家康を祀っています。現在の社殿は、1636年に3代將軍徳川光圀によって建替えされました。境内の特徴として、日光の自然の地形を生かして参道や階段を作ったことが挙げられます。建物の彩色や彫刻は、当時最高の技術を持った職人たちの手によってなされました。陽明門や「三猿」「眠り猫」は、観光客のお目

です。現在の社殿は、1636年に3代將軍徳川光圀によって建替えされました。境内の特徴として、日光の自然の地形を生かして参道や階段を作ったことが挙げられます。建物の彩色や彫刻は、当時最高の技術を持った職人たちの手によってなされました。陽明門や「三猿」「眠り猫」は、観光客のお目

が遺言により、1年後に日光に移されたのだそうですが、その後静岡県の久能山に葬られました。亡くなり、その後静岡県の久能山に葬られました。



肉牛・生産牛部会長の一言



JAえひめ南 肉牛・生産牛部会 部会長
池田 一成(いけだ かずなり)

<プロフィール>

経歴：平成19年～現在 JAえひめ南 肉牛・生産牛部会 部会長を務める

：平成23年～現在 愛媛県肉牛生産者協議会 副会長を務める

：平成25年～現在 伊予うし若人会 会長を務める

趣味・特技：牛(おいしい肉を食べること)

休日の過ごし方：昼寝

尊敬する人物：祖父(牛に対する思い)

座右の銘：至誠一貫 和牛一筋

「高い技術の維持・継承、積極的な販促で高みをめざす」

全国的に畜産件数、頭数が減少している中、JAえひめ南管内においても高齢化や後継者不足により、減少に歯止めが効かない状況です。現在のJAえひめ南肉牛・生産牛部会員は20人と、県内のJAの中でも件数、頭数こそ少ない状況ではあります。が、繁殖・肥育技術に関してはトップクラスの畜産農家が多くあります。この技術を維持・継承していくため、JAにも受け皿を作つて頂けたらと思っております。

皆さんには「全国和牛能力共進会」(以下、全共)をご存知でしようか？5年に1度開かれる別名「和牛のオリンピック」と言われる大会です。しかし、管内にはいい牛がいるのに「改良組合」という組織がないため、全共のスタートラインにも立てていないのが現状です。JAや行政にもバックアップをお願いし、改良組合を立ち上げ、全共出品を目指の一つとして目指していきたいと考えています。

これから畜産農家は牛に餌をやり、牛を売るだけではありません。農家自らが動くという事が大切です。畜産の存在意義、JAえひめ南の肉牛認知向上を図るために、部会員の皆様には積極的に販売促進に関わって頂きたいと思います。

また、お肉もA4、A5等級だけがおいしいという訳ではありません。「こういった食べ方をするとよりおいしいですよ！」というように、農家自身がお肉の知識を学び、販売促進強化に繋げていきたいと思います。

今後とも、JAえひめ南の肉牛をよろしくお願ひ致します。

理事会報告
平成29年度 第9回理事会 次第

平成29年12月22日(金)

研修 コンプライアンス研修

(協議事項)
第1号議案 平成29年度愛媛県常例検査の回答について
第2号議案 個人情報保護に関する規定類の一部改正について
第3号議案 土地売買契約の変更について

(報告事項)
① 平成29年度11月末事業実績報告について
② 平成29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
③ 平成29年度温州みかん出荷計画及び出荷実績について
④ アルミ工員特典について

(その他)
① 次回理事会開催予定について
平成30年1月30日(火)
午後1時30分～

J Aえひめ南たすけあい組織「みつば会」について

[目 的]

高齢社会に対応するため、組合員その家族および地域住民がお互い力をあわせ、助け合い活動を通じて安心して暮らせるこころ豊かな地域社会づくりをすすめることを目的としています。

活動のしくみ



この会の趣旨に賛同し、自分では直接サービスは出来ないが、金品・その他の活動等で援助出来る人。

入会申込み

賛助会員

費用弁償

入会申込み

J Aえひめ南たすけあい組織 『みつば会』

協力会員

心身ともに健康で、この会の趣旨に賛同し理解と情熱をもって活動出来る人。



サービス提供

利用会員



組合員とその家族および地域住民で概ね65歳以上の人で、身の回りのこと等に他人の手助けを必要とする人。

利用申込み
利用料支払い

春 自動車 大展示会

2018 JAえひめ南 & オートパルえひめ南



日時 2.17(土)・18(日) AM9:00～PM5:00

【場所】オートパルえひめ南
宇和島営業所(特設会場)

新車・中古車を一堂に展示販売!



【ご来場記念品】液体洗剤トップ「ナノックス」

【ご成約特典】納車時燃料20ℓプレゼント!



宇和島営業所／宇和島市中沢町2-4-2 TEL.0895-24-1414

統志からひとこと

本誌の感想をはじめ、皆さん自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れなく、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)

表紙
紙のみかんのヘタを2度摘みさ
れてる写真。一つ一つ丁寧に収穫

ふ
るさとなんよ三米食べ比べセッ
ト。素晴らしい企画ですね。早速み
くんに買いに出かけましたが、數
量限定で品切れ。残念でした。近日中
に再度買いに出かけるつもりです。

近
頃テレビでよくみかんの効能と
いうか、体に良いという事を放送し
ています。みなみかぜでも色々ア
ピールしてみかんが体に良いとい
ことを載せて欲しいと思います。体
にも良いものを食べて、皆で元気に
なりましょう。

(愛南町 M・Tさん 62歳)
(宇和島市 N・Hさん 79歳)

お便りを掲載させて頂いた方には
もれなく、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
ります。

おちより幕集め

(吉田町 M・Sさん 55歳)

昨
年初詣のおみくじで初めて大凶
を引きました。その通りだったのか
悪いことは続き、良いことは何もあ
りませんでした。今年は良い年にな
るよう自分なりに努力をし、頑張っ
てみようと思います。

(愛南町 S・Hさん 41歳)
表紙
紙のみかんの収穫、樹になつて
いるみかんがとてもきれいですね。
色づいたみかん山を見るのが好きで
す。12月の誕生石トルコ石・ターコイ
ズ。持っている人を守護してくれる
効果があるそうです。私の息子も12
月生まれですので、いつかプレゼン
トしたいと思っています。

毎
号料理を楽しみにしています。
材料も手近なものばかりで、いつも
試して自分に合うように工夫もして
います。今回の「ネギしようゆだれ」
とても良い味でした。他の料理にも
使ってみようと思います。

(吉田町 N・Hさん 79歳)

特
産品センターのみみくんでのハ
ロウインの飾り付け。残念ながら最
近行つてないので見ていませんでし
た。またクリスマスバージョンがあ
るとの事ですので孫を連れて買い物
に行こうと思っています。

(宇和島市 S・Hさん 65歳)

してもらい、私たちの手元に届いて
いるのだと改めて感じました。
(鬼北町 Y・Nさん 61歳)

こ
んにやく芋から「こんにゃく玉」
を初めて作りました。みずみずしく
おいしく頂きました。残ったこん
にやく芋は来年に備え、畑にもみが
らと一緒に保存し、土をかけ稻を敷
きました。

(鬼北町 S・Sさん 62歳)

み
なみくんでふるさとなんよ三米
食べ比べセットを見ました。ちょうど
ど2合で食べごろですね。一つ買いました。

(愛南町 K・Sさん 65歳)

POINT ソースが重くなってしまった、ゆで汁でのばすとgood。

●材料(2人分)

平打ちパスタ	200g	アンチョビフィレ	2枚
ベーコン	2枚	ニンニク	1片(みじん切り)
ホウレンソウ(ゆでた物)	100g	タカノツメ	1本
ミニトマト	2個	オリーブ油	適宜
生クリーム	1カップ	塩・こしょう	適宜
白ワイン	大さじ1		

●作り方

- (1) テフロンのフライパンに半分に切ったベーコンを入れ、両面を焼き取り出しておく。
- (2)(1)のフライパンにオリーブ油、ニンニク、タカノツメ、アンチョビ、半分に切ったミニトマトを入れ弱火で香りを移し、白ワインを振りアルコールを飛ばす。
- (3)(2)に、ゆで時間より1分早くあけたパスタ、生クリーム、ゆで汁1/4カップ、包丁でたたいて細かくしたホウレンソウと、(1)で取り出したベーコンを入れ手早く絡め、塩・こしょうで味を整える。

Cooking ホウレンソウとベーコンのパスタ



2月3日は節分の日。小さい頃は意味も分からず、近くの四つ角に年の数だけ豆を置いて帰っていました。節分の日は旧暦の大晦日にあたり、邪気や厄災を追い払つて新年を迎える日だつたようです。愛南町の一本松地区では、厄年的人は豆だけでなく靴も置いて振り返らず帰るという風習があるようです。靴は蹴飛ばされたり車に踏まれたりするほど、持ち主の厄が落ちると言われています。そのため、道の真ん中に置いてある場合もあるようですので、見かけたら豪快に踏んづけてあげま

(松浦)

今月の表紙は「少年野球教室」の一コマです。土肥コーチのご指導があった後、参加した球児たち数人と直接対決した場面です。農協の広報誌には珍しい表紙になりました。



今日の表紙



木ウレンソウのプロフィル 解説: KAORU

【分類】ヒュ科
【原産地】西南アジア
【和名】菠蘿草
【おいしい時期(旬)】冬 11~3月
【主な栄養成分】カロテン、ビタミンC・K、鉄、葉酸、カリウム、カルシウム、マグネシウム、マンガンなど

保存方法

乾燥を防ぐため新聞紙などで包み、ポリ袋に入れて冷蔵庫の野菜室へ。2~3日を目安に使い切る。



ホウレンソウのチカラ

ホウレンソウ100gで、β-カロテンの1日必要量、鉄分の1日必要量の3分の1が取れる



楽しみ方・食べ方のコツ

えぐみの原因となるシウ酸は水に溶けない。たっぷりの熱湯で短時間ゆで、水に漬けて一気に冷水やすくとえぐみが減少する。炒める調理のときも、あらかじめ軽く下ゆでしておくと、シウ酸が抜けてまろやかな風味に。



ホウレンソウ

~栄養満点! 冬野菜の王様~

見分け方



ホウレンソウのいろいろ



交配種
東洋種と西洋種を掛け合わせた「一代雜種」で、栽培しやすくえぐみも少なくて食べやすいのが特徴。おひたしや炒め物、シチューやグラタンなどさまざまな料理に幅広く使える品種によって葉の丸み具合や切れ込みの度合いは異なる



東洋種
アジア地域に根付いた品種で、一般的に葉の切れ込みが深くて葉肉が薄く、根元が赤くなるのが特徴。日本在来種は「禹城(うきよ)・中国名(東湖)」が有名。アワが少なく、歯切れが良く、淡白な味。おひたしなどに向く



西洋種
欧米で普及し改良された品種で、葉の切れ込みが浅めでアワが少なくておひたしや炒め物をしておらず、丸みのある形(品種によってはアワが少ないものもある)。葉肉は厚めで根元の赤色は薄めだが、アワが強くやや土臭い。特徴がバター炒めなどオーブン料理に



サラダホウレンソウ
生食用に改良した、サラダ専用種の葉が柔らかくて切れ込みがなく、甘味が強く、軽やかい食感が特徴。多くは水耕栽培で作られていて、茎が細く葉の色は薄め。アワが少ないので水洗いしただけで食べられる。生だけではなくおひたしや炒め物にしても上品な味わい



縮みホウレンソウ
冬に栽培されたホウレンソウで、表面に縮れたようなしおが入っている。寒気に当て生育せざる「寒じめ」という栽培法を行なうことで、葉が厚くなり縮まって甘味が強くなる。品種には「朝霧」や「雪美菜」などがあり、出回るのは冬の12~2月ごろ。主産地は関東

ホウレンソウのヒミツ

起源はペルシャ地方。現在のアフガニスタンやトルコ、イランなどの西アジア地域といわれ、そこから東西に分かれて広まった。それ故に環境の違いにより形や風味が少しづつ変化

東へ (シルクロードを経て中国方面に伝わった)
東洋種

(シルクロードを経て中国方面に伝わった)

西へ (北アフリカからイベリア半島を経て欧洲へ)
西洋種

「菠蘿(ほうれん)」とは中国語でペルシャのことじゃ



イタリア・フレレンツェ(英語読みではフローレンス)の名門メディチ家からフランス王室へ嫁いだ女性が大のホウレンソウ好き

今でも「フローレンス風」と名の付く料理には必ずホウレンソウが入るのよ