

ふれあいを大切に、あなたと育む JAえひめ南 広報紙

みんなみかわせ

2018

3

No.252

JA EHIME MINAMI
MINAMIKAZE



特集

- ・柑橘生産推進大会開催
- ・あぐりスクールいちご収穫体験

安定生産で信頼される産地をめざす！

平成29年度 JAえひめ南柑橘生産推進大会 開催



県知事賞を受賞された二宮喜信さん(上写真)と南柑20号(右下写真)



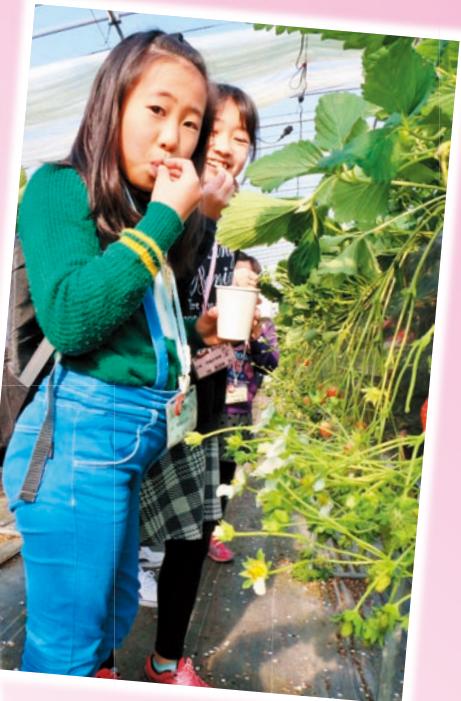
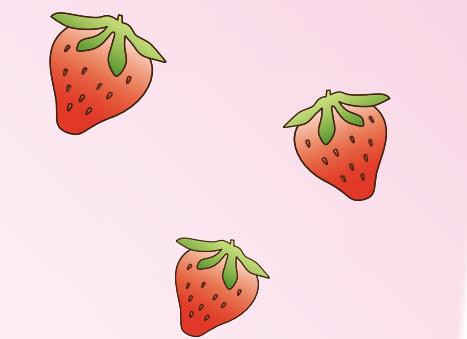
1月18日、宇和島市吉田公民館で「2018年柑橘生産推進大会」を開きました。「ブランドは生産地力！ 安定生産で信頼される産地へ」をメインテーマに、生産者ほか関係者約200人が参加しました。大会に先立ち果実品評会の表彰が行われ、特賞の県知事賞には二宮喜信さん（吉田町喜佐方地区）の南柑20号を選んだほか、金賞7点、銀賞11点、銅賞11点と計30点の表彰がありました。

大会では、青果部みかん指導課・大谷熊善課長が2018年柑橘生産基本方針を説明しました。また愛媛県農林水産研究所果樹研究センターみかん研究所の加美豊所長から「冬から春の対策と愛媛48号の特性」と題した記念講演がありました。

管内の平成29年産柑橘の生産概況は、着花量は表年であったものの総体的には裏年傾向の園地が多く、昨年に比べ少ない状況でした。果実品質は、梅雨明け以降は高温乾燥傾向が続きましたが、9月以降の降水量が多く、糖度・酸度ともに平年よりやや低い状況となっています。また、10月下旬の台風21号、22号の影響もあり、管内の温州みかん生産量は2万ントと前年比92%の結果となりました。

清家治専務は、「産地としての栽培努力が求められている。生産者の皆様には安定した生産力を付けて頂き、信頼される産地として頑張って頂きたい」と強調しました。

いちご収穫体験 & ウォークラリー (あぐりスクール)



今年度のあぐりスクールカリキュラムは、保護者参加型の体験学習としてイチゴの定植、収穫体験を開きました。子どもたちだけでなく、ご家族の方も参加されるとで、より思い出深いイベントになつたのではないでしょうか。

みました。

収穫体験後は、担任のJA職員が南楽園のあちこちでイチゴに関するクイズを出題し、スクール生はウォークラリーを楽し

1月20日、食農体験教室あぐりスクール11期生は、今年度最後の体験学習となるイチゴ収穫体験を津島町南楽園のとなりにある山本観光農園で開きました。農園を営む山本岩太郎さんから収穫の注意点を教わり、スクール生は8月に定植体験をしたイチゴを収穫し、いただきました。



12/
2

曾根章五さん(津島町)が愛媛県畜産功労者知事表彰を受賞

12月2日、大洲市の(株)アイパックスで開かれた平成29年度愛媛県総合畜産共進会で、津島町で酪農を営む曾根章五さん(JAえひめ南 酪農部会部会長)が「愛媛県畜産功労者知事表彰」を受賞しました。賞は、県内の55歳以上で就農して25年以上経過している畜産農家を対象に、長年畜産振興に寄与された優良農家を愛媛県家畜保健所が表彰するものです。曾根さんは「これからももう少し夫婦で酪農を続けていきたい。やるからには目標を持って頑張っていく。」と意欲的です。

また、管内から出品し受賞された方は以下の通りです。
おめでとうございます。

11/7 第79回 家畜改良共進会 肉用種牛の部

未経産牛部門1区

優等賞首席 池田一成さん(愛南町)

経産牛部門

1等賞 池田一成さん(愛南町)

12/2 H29総合畜産共進会 黒毛和種(去勢・雌)の部

枝肉部門

1等賞次席 本田順一さん(津島町)



「愛媛県畜産功労者知事表彰」を受賞した曾根章五さん

1/
10

ブロッコリー氷詰めで出荷



J Aえひめ南・南宇和営農センターでは、昨年10月上旬からブロッコリーの出荷が始まっています。南宇和営農センター、津島営農センターでは有利販売につなげるため、ブロッコリー出荷時の発泡スチロール箱に、氷を詰めて鮮度を保っています。出荷先は主に松山、宇和島となっており、出荷量が増えると京阪神にも出荷します。

氷詰めの出荷方法は、高知県宿毛地方のブロッコリー出荷状況を視察し、参考にして取り入れたもので、発泡スチロール箱に代わる以前は、ダンボール箱に吸水シートを敷いて氷を入れるほど、鮮度維持を重視しました。

管内のブロッコリーは12月下旬から年明けが出荷のピークとなっています。管内の昨年のブロッコリー販売実績は7,100万円で、今年度は1月末現在で約5,000万円となっています。

J Aえひめ南では農業者所得増大のため、販売高1億円を目指し、キュウリ、ブロッコリー、サトイモの3品目を推進しています。

1/26

A コープ見本市開催



1月26日、本所でエーコープマーク品研修会・商品見本市を開き、役職員、女性部ら80人が参加しました。

エーコープマーク品はJAのプライベートブランドで、安全性が高く国産原材料を優先使用し、環境にも配慮した商品です。

商品研修では、関係業者11社から、食品や調味料、作業靴、生活用品などの商品説明があり、参加者は各業者のブースでより詳しい話を聞きながらエーコープマーク品の良さを実感しました。

1/

23~26

JAいわて中央を視察研修 みかん指導員

1月22日から26日にかけて、姉妹提携を結ぶJAいわて中央管内の視察研修をしました。人事交流でJA間の絆をさらに深めることを目的としています。

青果部みかん指導課の薬師寺裕市副主任と二宮崇副主任がリンゴとブドウの園地で剪定作業を体験しました。23日には盛岡市黒川の北田健りんご部会長の圃場で、わい化栽培の若木と成木の剪定方法の違いを、同市上飯岡の圃場では普通台木の剪定方法を学びました。25日には紫波町赤沢の圃場2カ所でブドウの剪定方法を学びました。薬師寺副主任は「かんきつに応用できる部分もたくさんあり勉強になった。学んだ経験を今後の指導に活かしていきたい。」と話しました。

農産青果事業本部・吉見一弥本部長と農産販売課・谷口和久課長は、JAいわて中央の子会社「JAシンセラ」の産地直売所「サン・フレッシュ都南」で、ポンカンやみかんジュースの試食販売をしました。

2007年に姉妹提携を結んでいる両JA。トップ交流や産直間交流を積極的に行い、17年12月にはJAいわて中央青年部・役職員が管内を視察に訪れました。営農指導員の人事交流は今回が初めてです。今後はJAいわて中央の営農職員がJAえひめ南での研修を検討しています。



**1/27 バレンタインケーキ作り
フレッシュミズ**



女性部宇和島支所フレッシュミズ部会は1月27日、JAえひめ南ローンセンター隣の食菜館でバレンタインデコレーションケーキ作りをしました。午前と午後の部に分け、大人13人と子ども10人が参加しました。スポンジケーキに泡立てた生チョコ

ホイップをコーティングし、絞り袋を使ってホイップでデコレーション。仕上げはイチゴやミカン、バナナやチョコプレートなどを盛り付けて完成！出来上がったケーキは家族で食べられるようデコ箱に入れて持ち帰り、参加者は役員が作った見本用のケーキを試食しました。食菜館はやさしい甘い香りに包まれました。手作りケーキで普段言えない気持ちを伝えてみるのも良いですね。

1/31 役職員・女性部・青年部 意見交換



1月31日、本所で平成29年度JA役職員・女性部・青年部との意見交換会を開き、関係者80人が参加しました。女性部・青年部の役員から出された意見要望45項目に対し、JA常勤役員、各部・室長らが回答しました。JA組織の中でも大きな女性部・青年部からの貴重な意見を参考に、今後のJA事業に活かしていきます。

青年部からは営農に関する意見が多く、「営農指導員の人材確保や長期的な育成についてどのように考えているか」という質問があり、JAは「全体の職員数が減っているなかで指導員の新規採用等に取り組んでいる。ご意見を頂きながらしっかりと取り組んでいきたい。」と回答しました。

女性部からは、生活店舗や移動購買車、葬祭センターなど、生活に関する内容が多くありました。中には「2019年4月に実施する組合員調査が心配だ」という意見もあり、黒田義人組合長は「組合員調査だけでは補えない部分について、組合員、その家族に署名をお願いし、大きな声としてJAは地域に必要な組織だということを訴えていきたいと考えている」と回答しました。



1 / 13~30

全職員研修会で意識を共有



1月13日から30日にかけ、全職員を対象とした研修会を多機能基幹支所6カ所で開きました。研修会は、農協改革の情勢と危機感を共有し、自己改革の取り組みや事業再編プランの内容について理解することを目的に開催しました。全職員で意識を統一し、自己改革の着実な実践を目指します。

研修会では、各部・室長や事務局の企画管理部が、農協改革に関する情勢や、2019年4月に実施する組合員調査の内容とJAの取り組み方を説明しました。また、2017年度上期の自己改革取り組み内容を独自資料で確認したほか、同JA第6次中期経営計画にある第2次事業再編プランについても説明がありました。

JAは農業者所得の増大、農業生産の拡大、地域の活性化を目指し、2018年度末の販売品販売高96億円、農業融資残高15億円の達成を目標に自己改革に取り組んでいます。

黒田義人組合長は「国民の生存権を担保する食料自給制を守り育てるため、戦後の食糧難時代から農業、農村、農協は頑張ってきた。今後もそうあるべきであり、総合農協という仕組みが内外から評価されるよう、自己改革を成し遂げてゆかねばならない。」と強調しました。

ブラッドオレンジジュースが入賞 FANアワード

農林水産省が開いた「第9回 フード・アクション・ニッポン アワード2017」で、宇和島・ブラッドオレンジ生産加工推進コンソーシアムのブラッドオレンジジュースが、全国から1,111商品の応募がある中、100商品に選ばれ入賞しました。

「フード・アクション・ニッポン アワード」とは、国産農林水産物の消費拡大に寄与する事業者・団体などの優れた取り組みを表彰し、全国に発信することでさらにその取り組みを促進することを目的に、2009年に創設した表彰制度です。

今年度は「今一番食べて欲しい、おいしい日本の逸品」をコンセプトに、大手百貨店や流通、外食事業者などが審査しました。



それぞれの春とともに。

君には89万人の同期がいる。



JAバンクを給与受取口座として新たにご指定 いただくと、

この春、特製QUOカード(5,000円分)もらえる！



JAバンク特製QUOカード5,000円分を応募者全員にプレゼント！※応募の条件等は以下のとおりです。■お申込期間：

平成30年2月1日～5月末まで（当日消印有効）
■お申込方法：専用の応募ハガキまたはJAバンクHPからお申込みください。■対象取引：平成30年2月から6月に新たにJAで給与受取口座を指定し、いずれかの月において5万円以上の給与のお受取りが確認できたお客様。・景品内容等については、予告なしに変更する場合や地域により異なる場合があります。・昨年度に当企画の景品を受領されたお客様は対象外となります。・詳しくは、お取扱いのJA窓口までお問い合わせください。

新規口座、給与口座は、JAバンクへ！

JAバンクのキャッシュカードなら、平日日中の入出金手数料がコンビニATM（セブン銀行・イーネットATM・ローソンATM）でも無料！

伊予銀行、愛媛銀行、三菱東京UFJ銀行、JFマリンバンク、コンビニ（セブン銀行・イーネット・ローソン）のATMでも平日日中の出金手数料が無料です。

東予 JAうま
四国中央市三島金子2丁目4番23号
Tel.086-24-3737 金融部 企画企画課

東予 JA新居浜市
新居浜市田所町3番63号
Tel.0897-37-1003 本店企画部

東予 JA西条
西条市神押甲478番地1
Tel.0897-56-1800 金融企画部 黄金課

東予 JA周桑
西条市丹原町池田1701番地1
Tel.0898-68-6266 金融共済部 貯金課

東予 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 本店企画部 企画企画課

東予 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 企画課

中予 JA松山市
松山市三番町8丁目325番1
Tel.089-946-1611 金融推進部

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 企画企画課

中予 JA愛媛たき
大洲市東大洲198番地
Tel.0893-24-4181 金融部 貯金課

中予 JAにしうわ
八幡浜市江戸岡1丁目12番10号
Tel.0894-24-1118 金融部 推進指導課

中予 JAひがしうわ
西予市宇和町卯之助2丁目4462
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バンクえひめホームページにて商品の
内容をご覧になれます。ぜひご利用ください。
[JAバンクえひめ](#)





給与受取口座をJAに指定すると

今ならWでオトク!

新規 給与振込指定者限定

ダブル

もれなく5,000円分の
クオカードプレゼント

平成30年2月1日～5月31日の期間に新たに「給与受取口座」を愛媛県内のJAに指定し、かつ応募した方で2月から6月のいずれかの月に新たに5万円以上の給与の入金が確認できた方全員に、もれなく5,000円分のクオカードをプレゼント致します。専用の応募ハガキまたはJAバンクHPからお申込みください。

※昨年度に当企画の景品を受領されたお客様は対象外とさせていただきます。

松下奈緒
JAバンク
オリジナル
QUOカード

給与振込指定者限定

定期積金 春夢一番

年0.3%

※対象:給与受取口座を指定した

J Aでご契約される個人の方

※期間:12カ月以上84カ月以内

※契約額:50万円以上200万円以下

(税引き後0.239%)

- 満期日前に解約する場合は、解約における普通貯金利率により計算した利息相当額とともに払い戻します。
- 満期日以後の利息は解約における普通貯金利率により計算します。
- 本商品は貯金保険の対象であり、同保険の範囲内で保護されます。●詳しくは店頭またはホームページの説明書をご覧ください。

(平成30年1月末現在)

安心!



給与受取口座は
JAバンクえひめで決まりなんじゃ!!

JAカード(一体型)なら「安心・安全・便利」です。

JAカード(一体型)は、ICチップがついて安全性が高く、カードの不正使用を防ぎます。
そのうえ、キャッシュカード機能とクレジットカード機能が一枚になって便利。ポイントサービスやJA-SSでの給油割引などの機能も充実。しかも、発行手数料が無料です。

愛媛県内のJA直売所でお買物の際
5%割引

割引適用期間
平成31年3月31日まで



便利!

ATM出金手数料
無料
ネットワーク
平日日中!!

ATMのご利用案内

金融機関等		JAバンクえひめ 県外JAバンク	JFマリンバンク	伊予銀行	セブン銀行ATM セブンイレブンなど
ご利用手数料	お取り引き内容	入出金	出金	出金	入出金
	平 日	8:00~ 8:45 18:00~21:00	0円	0円	108円 108円
		8:45~18:00		0円	0円
	土曜日	8:00~ 9:00 14:00~21:00	0円	0円	108円 0円
		9:00~14:00			
	日・祝日	8:00~21:00	0円	0円	108円 108円

*JAバンクえひめキャッシュカードを使ってATMを利用する場合の手数料です。*他金融機関と共同設置しているATMについては手数料が必要となる場合があります。*お取り引き内容により手数料が必要となる場合があります。*残高照会は上記お取り扱い時間に無料でご利用いただけます。*ATMの設置場所によってお取り扱い時間が異なります。*JFマリンバンクとは、信用事業を行なう全国の協賛店・諸商等が構成するグループの総称です。

上記に記載されていない合規機関(MCOP提携合規機関)においてもJAバンクえひめのキャッシュカードが利用できます。

利用にはATM取扱金融機関所定の手数料が必要です。詳しくはご利用ATMの掲示などご確認ください。

(平成30年1月末現在)

店舗名

TEL

—

—

担当者

JAパンくえひめ

農業所得増大・地域活性化応援プログラム



J A 農業おまかせ資金

設備資金に!

運転資金に!

農産
加工への
挑戦

農地取得

ハウス・
農機具の
購入器具の
修繕

JAパンくえひめキャラクター ぱんじやくん

標準金利

固定金利

年1.00%
(保証料別)お得
その1

利子補給対象資金です。

農業生産に直結するお借入が対象です。

●当初のお借入金額10万円以上

利子補給適用後金利

利子補給は
最長3年固定金利
年0.20%

※お借入状況、条件によっては利子補給の対象とならない場合がございますので、詳しい条件等につきましては、担当者にお尋ねください。

※利子補給適用後の金利は、お借入当初に適用されるものです。※標準金利・利子補給適用後金利は、金融情勢の変化により見直しさせていただくことがあります。※お申込いただいた後、審査結果によってはお客様のご希望に添えない場合がございますので、あらかじめご了承ください。※ご返済額の試算については、下記窓口までお問い合わせください。

保証料
助成制度
対象資金です。
保証料は全額
助成します。お得
その2お借入額100万円あたりの
金利・保証料支払例(概算額)

※借入期間5年・元金均等・年2回返済の場合

利子補給・保証料
助成 対象前

金利	27,530円	金利	9,508円
保証料	8,300円	保証料	0円
合計	35,830円	合計	9,508円

※保証料は年0.30%で計算しております。

26,322円 お得です!

ご利用
いただける方

- 以下の条件を全て満たす方
- 組合員(正組合員、准組合員)の方、または貸付時までに組合員になる方
- 農業を営む方および農業に從事する方
- 個人の場合、貸付時の年齢が満20歳以上で、最終償還時の年齢が満75歳未満の方
- 法人または任意団体の場合は、農業を営む法人または個人たる農業者によって組織される任意団体
- 愛媛県農業信用基金協会の保証が受けられる方
- その他当JAが定める条件を満たしている方

借入期間

- 【設備資金】●15年以内(償置期間2年以内)
【運転資金】●7年以内(償置期間2年以内)
※運転資金の償置期間の適用は、果樹等永年性植物植栽育成資金・家畜等購入育成資金・就農5年以内の新規農業者への経営資金とする。

借入利率

- 固定金利1.00%
※JAバンク利子補給(農中・信達)をご利用いただけます。

資金用途

- 岩農等に必要な次の資金が対象です。
- 農業用建構築物資金
- 農業用機械器具資金
- 農地等の駆除改良資金
- 環境整備施設資金
- 果樹等永年性植物植栽育成資金
- 家畜等購入育成資金
- 經營資金(但し、負債整理資金は除く)

借入額

- 認定農業者個人 : 3,600万円
- 認定農業者以外の個人: 3,000万円
- 認定農業者法人 : 7,200万円
- 認定農業者以外の法人: 6,000万円

借入方法

- 元利均等返済、もしくは元金均等返済とし、毎月返済方式、年1回、年2回返済方式のいずれかとします。

返済方法

- 必要に応じて、担保を設定していただきます。

担保

- 愛媛県農業信用基金協会の保証をご利用いただけます。

保証人

- 法人の方は、代表者を連帯保証人とします。
- 個人の方の場合は、連帯保証人を追加する場合があります。

●一括前払いとなります。

ご融資時に一括して保証料(年0.30%)をお支払いいただけます。

【お借入額100万円あたりの一括支払保証料例(概算額)】

※第2回返済の場合

●元利均等返済の場合

お借入期間	3年	5年	7年	10年	15年
保証料(円)	5,300	8,400	11,400	16,000	23,800

※JAバンクえひめ基金協会保証料助成がご利用いただけます。

●お申込みに際しては、当JAおよび愛媛県農業信用基金協会において所定の審査をさせていただきます。審査の結果によっては、ご希望に沿いかねる場合もございますので、予めご了承ください。

●印紙料が別途必要となります。

●現在のお借入利率やご返済額の試算については、当JAのローン相談窓口までお問い合わせください。

チンゲンサイ

中国華中地方の原産で、中国名

いでしょう。

は「青梗菜」。ハクサイの仲間です
が、茎が青くて結球しないのでこの
名があります。戦後中国から導
入された野菜は数々ありますが、
チンゲンサイはその代表選手と
いえましょう。

一番の特徴は、火を通すと緑色
が鮮やかさを増し、煮崩れ、目減
りが少ないとですが、あくがな
く、煮物、炒め物、おひたし、ある
いは漬物にと使い道は広がりま
す。

冷涼な気候を好み、生育適温は
15～22度ですが、暑さ寒さにも葉
菜類のうちではかなり耐える方
で、4月下旬から9月中旬まで種
まきでき、案外育てやすいので、
家庭菜園にお薦めの野菜です。

畑にじかまき、または育苗して
植え付けと両方ともできますが、
長い間収穫を楽しむにはじかま
きを、そろつた良品を畑の回転良
く収穫するには128穴のセル
トレイ育苗をと、使い分けると良

め全面に完熟堆肥、油かす、化成
肥料を15cmぐらいの深さに耕し
込み、準備しておいた畑に、くわ
幅(15～17cm)のまき溝を作り、2

～3cm間隔に種をばらまきしま
す。覆土は2～3cm厚さとしま
す。夏に向かう栽培では防乾、防
暑のために、まいた上に切りわら
またはもみ殻、完熟堆肥を細かく
碎いたもののいづれかで薄く覆
っておきます。

発芽したら本葉3～4枚の頃
6～7cm間隔に、その後逐次間引
き最終株間を15cmぐらいになる
ようにします。生育中15～20日置
きに株の周りに肥料をばらまき、
軽く土と混ぜ合わせておきます。

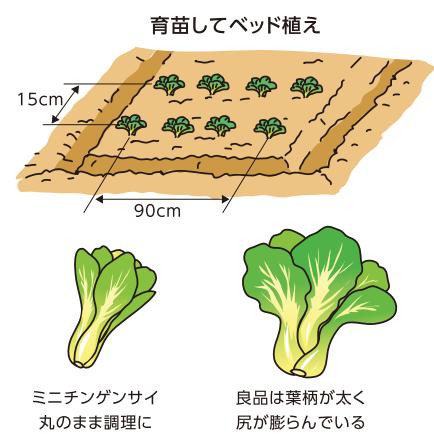
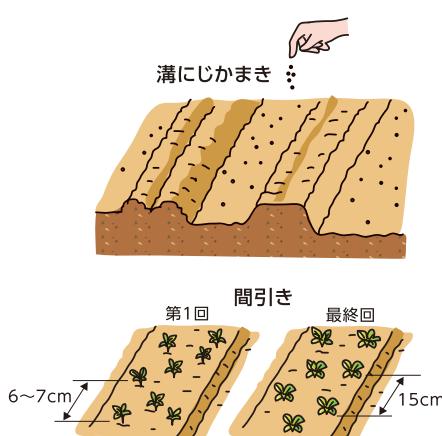
種まき後、春は45～55日、夏は
35～45日ぐらいたち、草丈が18～

イルムを敷き、穴に5～6粒種を
まき、発芽したら込み合わない程
度に逐次間引き、本葉7～8枚で
1本立てとします。追肥は必要に
応じて株間に指先で穴を開けて
施します。

育苗の場合にも同じくベッド
を作り、あらかじめ15cm間隔の穴
を開き黒色ポリフィルムを敷き、そ
の穴に本葉7～8枚に育った苗
を1株ずつ植え付けます。

種まき後、春は45～55日、夏は
35～45日ぐらいたち、草丈が18～
20cm、150gぐらいに育つたら
収穫します。家庭用ならその半分
ほどに育った頃からミニチンゲ
ンサイとして収穫、切らずに株ご
と料理に用いるのも良いでしょ
う。

※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。





バズル？

出題●一コリ

タテの力ギ

- ② 在校生の送辞に対する卒業生の返事
⑤ 15日間ある大相撲なら8日目
⑦ ケーキを焼く前にオープnを——した
⑨ 大学——に向けて受験勉強していくま
す

⑪ 日によって値段が変わるメニューには「」と書かれます

(12) 宇野重吉と寺尾聰、渡辺謙と杏

⑯ 14 国民の三大一は教育・勤労・納税です 食材をいぶして作ります

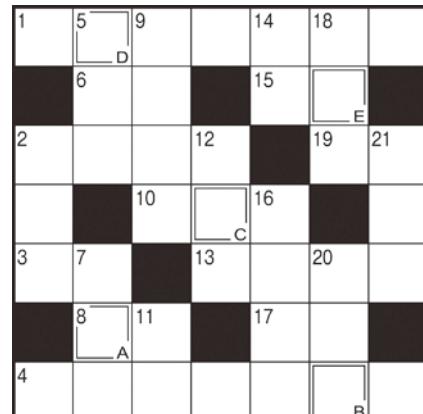
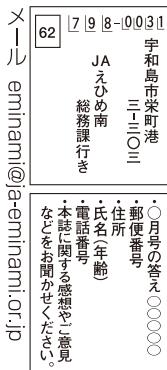
⑯ 石原裕次郎のヒット曲『——よ今夜も
再会』

②〇豚カツの衣の一一番外側 有糸二

㉑ 永世中立国として有名。首都はベルン

ヨコの力ギ

- ①お内裏さま、五人ばやしといえは
②胸びれを広げて滑空します
③——学生修道——
④ラディッシュとも呼ばれます
⑤水を多めに入れて炊いた米
⑥ドライバーで締め付けます
⑦とつくりを持つてお——した
⑧円を描くときに使う文房具
⑨大、小、裸から連想される穀物は
⑩定規を使うときれいに引けます
⑪クリミやドングリが似合う小動物



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 おすすめツアーケースのご紹介

今回は熊本県玉名市にある玉名温泉・古ロイヤルホテルをご紹介いたします。今年の九州再発見でも利用しているホテルでお泊り頂いた方に大変喜んでいただいているホテルです。

司ロイヤルホテルのお旅は、天然御影石総張りの大浴場と岩風呂の露天の2種類があります。情緒にみちた日本庭園を眺めながら、ゆつたりと旅の疲れをいやしていただけます。



農協觀光 愛媛支店

田代
雅裕



つかさの湯

つかさの湯

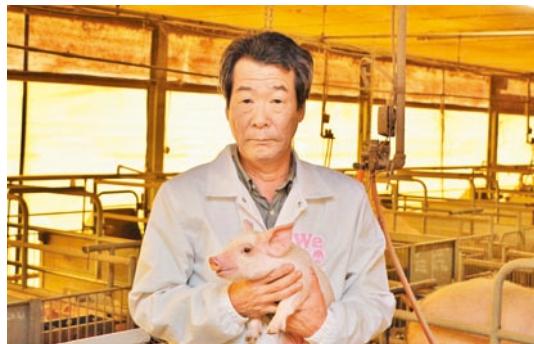
吉ロイヤルホテルの目の前にある「かきの湯」

大きな大浴場。総天然国産檜風呂を始めとする4種類の源泉掛け流しの湯を贅沢にお楽しみ下さい。また5種類のアトラクションバスや2台の大型テレビを楽しめる男性ドライサウナ、女性には嬉しい塩サウナもオススメです。なんといっても丘巻は正面にある滝で長さはなんと60mにも及びます。この絶景を楽しみながら露天風呂でのんびりゆっくりと癒されて下さい。



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

養豚部会長の一言



JAえひめ南 養豚部会 部会長
酒井 栄一(さかい えいいち)

<プロフィール>

経歴：昭和61年 麻布大学獣医学部を卒業

愛媛県経済農業協同組合連合会に在籍

平成3年 養豚業に従事

平成25年～現在 JAえひめ南養豚部会 部会長を務める

平成28年～現在 JA愛媛養豚經營者協議会 副会長を務める

趣味・特技：酒をたしなむこと

休日の過ごし方：家族サービス(孫と遊ぶ)

尊敬する人物：父

座右の銘：酒を飲んでも呑まれるな

今年の愛媛マラソン、多くのランナーの中で力走する媛ポークランナーズの姿を観て頂けたでしょうか。

安心・安全・おいしい豚肉で皆様にご愛顧頂いている「ふれ愛・媛ポーク」は生産者とJAとの揺るぎない信頼関係の中で育つきました。設立からまもなく20年、年月と共に積み上げてきた想いが「媛ポークランナーズ」を自然な流れで誕生させました。生産者、JA職員、くみあい飼料職員も媛ポークの文字を胸に、想いを一つに今年も伊予路を走り抜けていきました。防疫のため、生産者や関係者が一同に会することは減っていますが、関わって下さる皆様との深まる絆に胸が熱くなります。

最近は消費者の皆様との交流の場にお招き頂く機会にも恵まれ、「媛ポークはおいしいですね」と声をかけて頂き、なお一層の励みになつております。畜産の世界も企業化、大型化が主流になり、農家は減少しておりますが、関わって下さるこの強くて温かいチームワークに支えられている限り、鬼北の地で頑張っていく所存です。

これからも「ふれ愛・媛ポーク」をなお一層ご愛顧下さいますよう、よろしくお願い致します。

「ふれ愛・媛ポーク」の チームワーク

理事会報告
平成29年度 第10回理事会

平成30年1月30日(火)

(協議事項)
第1号議案

平成29年度JA全国監査機構期中監査(期中監査)の改善を要する事項に対する回答について

第2号議案

平成29年度上期監事監査指摘事項に対する回答について
役員賠償責任保険の保険料の全額組合負担について

第3号議案

Fintech企業との連携及び協働に係る方針について

第4号議案

資産の償却・引当基準の一部変更について
コンプライアンス業務点検改善書について

第5号議案

南宇和野菜集荷場施設整備について
第6号議案

コントラクト業務点検改善書について
第7号議案

第8号議案

役員問題審議会の委員選出について

(報告事項)

平成29年度愛媛県常例検査の回答について

平成29年12月末決算結果及び事業実績報告について
総体的なリスク量管理表の報告について

平成29年12月末財務基盤向上プラン実績について

経済事業内部統制整備の進捗状況報告について
反社勢力との取引排除にかかる対応状況について

平成29年度第3四半期余裕金運用状況及び第4四

半期運用計画・運用方針について
平成29年度温州みかん出荷実績について

平成29年度12月末組合員加入脱退状況について
その他)

次回理事会開催予定について
平成30年2月28日(水) 午後1時30分

午後1時30分

「加工用びわ栽培ほ場」生産者の募集

えひめ南農業協同組合では、高級和菓子メーカー（株）源吉兆庵、愛媛県、宇和島市と連携して、加工用びわの生産拡大に取り組んでいます。

今後も、栽培面積を拡大するため、意欲を持って「加工用びわ」栽培に取り組んで頂ける方に、宇和島市三浦豊浦にあります実証ほ場の一部の栽培管理をお任せしたいことから、生産者を募集いたします。

【主な応募条件】

- ① 加工用びわ栽培に責任と意欲を持って取り組んで頂ける農業者又は就農予定者。
- ② えひめ南農業協同組合のびわ部会に加入し、全収穫量を指定する集荷場（JAびわ出荷場）へ自己持ち込みにより納入すること。
- ③ 関係機関によるびわの栽培管理、指導を順守して頂ける方。

【応募方法】

詳細は、当JAホームページにあります募集要領より応募用紙を取得して頂き、必要事項を記入の上、下記提出先に郵送またはご持参下さい。

締め切り後、応募者に対しまして現地説明会を行います。

【応募締切】

平成30年3月30日（金）

【問い合わせ先・提出先】

住所 宇和島市栄町港3丁目303番地

えひめ南農業協同組合 宇和島営農センター 担当：山内まで

TEL 0895-22-8175 FAX 0895-22-4686

ホームページアドレス <http://www.ja-eminami.or.jp/>

読者からひとこと

本誌の感想をはじめ、皆さん自身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)

初めて大根・小松菜・高菜を植えました。2度の台風にやられて駄目だろうと諦めてしまいましたが、大きく育ち色々な料理で味わっています。初めてにしては上出来でした。
(吉田町 T・Yさん 65歳)

おやよい草集め

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。

2月上旬、早朝に起きて路面の状況を確認する日が続きました。今年は本当に雪が多いですね。近年は年末年始に1、2回雪が積もる程度でしたので、甘く考えていました。驚くべきは、宇和島に出勤すると全く雪が積もっていないことです。津島・愛南町はさらに少ないとのこと。管内は広く、様々な特色があるということを再確認させられました。ただ、雪はもう勘弁です。

最近うちの旦那は健康に関するテレビ番組に非常に強い関心を示しています。情報を探入れた翌日には食品、飲料、健康器具に至るまで高速手に入れて試す始末。近くで見ている私としては、まず酒とタバコから節制した方がいいと思っています。
(三間町 K・Tさん 78歳)

(愛南町 M・Tさん 63歳)

今年も子どもの笑顔の表紙からスタート。本当にいいですね。平成の子どもたち、元気で素敵な笑顔ありがとうございます。平成時代もあと1年で終わりです。次の時代も平和で子どもたちが元気に育ちますように!

(吉田町 T・Mさん 55歳)

義母が育てた今年の大根は最高の出来です。おでんや煮物、漬物など大活躍しています。義母に感謝して家族みんなで美味しく食べています。
(津島町 M・Yさん 55歳)

(三間町 M・Dさん 66歳)

口ツコツ頑張って働き貯金をしました。農協は利息が良いので楽しみです。ビニールハウスも修理して頂きました。トイレの汲み取りも農協です。今年はワンダフルな年にしたいです。

自家菜園の輪が広がっています。みんな少しずつでも野菜を育てるのみなみかぜが役立っています。これからも色々な野菜の育て方を教えて下さい。
(愛南町 M・Yさん 61歳)

3姉妹JA新春対談を期待しながら読ませて頂きました。各JAそれぞれの地域実態を踏まえた議論を細かく知ることができました。「有言実行」ということわざがありますが、今後の活躍を望んでいます。
(鬼北町 I・Mさん 86歳)

色々な写真が掲載されているのを見て、心からの笑顔がそのまま出ているのは圧巻だと思います。見ている人も幸せになる気がします。笑顔の中、常に笑っていられる这样一个努めていきたいと思いました。
(宇和島市 M・Sさん 62歳)

JJAフェスティバルや祭りなど、各支所祭りの風景、催し物が比較でき、地元のフェスティバルのもちまきの記事では、誰か知り合いはないかなあ?と写真を見ながら楽しめました。毎回楽しみにしています。「はじめてのおつかい」や「ドラマなど最近は泣けるツボが増えて涙ボロボロです。

(愛南町 S・Hさん 41歳)

●POINT しらす干しから塩分が出るので塩加減に注意を。

●材料(2人分)

キャベツ	1/4個(1/8個×2)	おろしショウガ	小さじ1
しらす干し	50g	オリーブ油	大さじ1
かつおだし	1と1/2カップ	水溶き片栗粉	大さじ2
塩	1つまみ	削り節	お好みで
しょうゆ	小さじ1		

●作り方

- 1) フライパンにオリーブ油を熱し、キャベツを並べ強火で両面に焼き色をつける。
- 2) 塩、だしの半量を入れ、ふたをして強火で2分蒸し焼きにする。
- 3) (2)を皿に盛り付け、残りのだし・しょうゆ・しらす干し・おろしショウガをフライパンに入れ、水溶き片栗粉でとろみをつけ、キャベツの上から回し掛け出来上がり。削り節を掛ける。



今月の表紙はあぐりスクールいちご収穫体験での一コマです。写真を撮りに行つた先々で子どもたちからいちごをもらい、頂くことが出来ました。子どもたちの優しさに感謝の気持ちでいっぱいです! 11期生の体験学習は最後となり、あとは2月の閉校式を残すのみとなりました。



今日の表紙



キャベツのプロフィール

解説: KAORU

【分類】アブラナ科
【原産地】大西洋沿岸、地中海沿岸の欧洲
【和名】甘藍、玉葉
【おいしい時期(旬)】春キャベツ3~5月ごろ、夏キャベツ7~8月ごろ、冬キャベツ1~3月ごろ
【主な栄養成分】ビタミンC・K・U、カルシウム、カリウム、ジアスター、イソチオシアネート、食物繊維など

保存方法

丸ごとの場合はポリ袋に入れて、カットしたらラップに包んで冷蔵庫の野菜室で保存する



切り口(芯)、カットした断面を下にして保存

寒い時期は丸ごとであれば冷暗所での保存もOK(乾燥しないように必ず新聞紙に包むこと)



新聞紙は軽く湿らせて乾燥防止に①

カットすると断面が変色して傷みやすいつ外側の葉からはがして使うと日持ちする一番外側の葉を捨てずに残し、その葉で全体を覆って保存すると乾燥しにくい

キャベツのチカラ

期待される効能
風邪予防、がん予防、胃潰瘍予防など

ビタミンC
ビタミン
カリシウム
骨を丈夫にする作用がある

ビタミン
血液を凝固させる作用や、骨にカルシウムを沈着させる働き

ビタミンEは別名「キャベジン」。胃の粘膜を修復し、胃潰瘍や十二指腸潰瘍の予防に効果が期待できる。また消化酵素のジアスターでは、胃酸過多、胃もたれや胸焼けなどの緩和に効果がある

楽しみ方・食べ方のコツ

通年さまざまな料理に幅広く使える

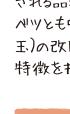
炒め物
煮物
鍋料理
サラダ
スープ
漬物

煮崩れしきく、アフもないので、下ごしらえなども必要がなく便利

キャベツに含まれるビタミンCやビタミンEは加熱すると溶け出てしまうため、ゆでて食べる際には短時間で仕上げること



春キャベツは生食向き。加熱する場合は歯触りが損なわれない程度に短時間でさつと仕上げると、甘味や食感が残りおいしく。



冬キャベツは加熱調理向き。ロールキャベツやポトフなどの煮込み料理、焼きそばやホイコーラなどの炒め物に

切り方によってさまざまな味わいや食感が楽しめるよ
千切り
みじん切り
ざく切り

お奮め!
みじん切り
ギョーザや肉団子、チャーハンに加えて美味しい。歯触りも良く、食後の胃もたれも解消される。じっくり炒めてスープや煮込み料理に使うと、甘味とこくが増す

冬キャベツは加熱調理向き。ロールキャベツやポトフなどの煮込み料理、焼きそばやホイコーラなどの炒め物に

キャベツのヒミツ

原産地はカリシャやイタリアなど欧洲の大西洋・地中海沿岸と考えられている



結球したキャベツの登場は12~13世紀ごろ

日本への伝来は江戸時代

渡来当時まだ結球していない

紀元前の古代カリシャや古代ローマで栽培されていたキャベツの元祖は、ケールのような葉キャベツだった

『大和本草』(1709年)に「紅夷菴(おらんだな)」の記述

第二次世界大戦以降、洋食文化と共に一般家庭に普及した

シュークリームの名の由来

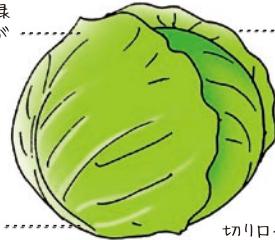
お菓子のシュークリームの由来は、実はキャベツの「シュー」とシュークリームはフランスで「シュー・ア・ラ・クレーム(chou a la crème)」といいい、直訳するとクリームが詰まったキャベツという意味になる

キャベツ

～世界中で愛される定番の万能野菜～

見分け方

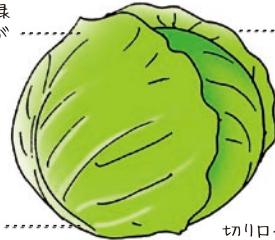
葉が鮮やかな緑色で張りとやがある



乾燥によるしおれやひび割れなどがないかもチェック

切り口のサイズは500円玉より小さい方が良いといわれている

切り口は白くて変色がなく、みずみずしいものが新鮮



切り口が大き過ぎるものは、収穫適期を過ぎて葉が堅い場合がある

春キャベツは葉の巻きが緩く、見た目より軽いものが良い



冬キャベツはしっかりと葉が巻かれて重みがあるものが良い

キャベツのいろいろ**春キャベツ(春玉)**

春に収穫する品種で、「新キャベツ」とも呼ばれる。巻きが緩やかで葉が柔らかく、中心部まで黄緑色でみずみずしく生でも甘味がある。サラダや浅漬け、蒸したり炒めたり、さまざまなおべただしで楽しめる

サボイキャベツ(ちりめんキャベツ)

フランスのサボア地方が原産。葉の表面がちりめん状に縮れていることが特徴。日本ではちりめんキャベツとも呼ばれる。繊維が堅めて日持ちが良く、主に煮込み料理に使われる。煮込みと甘味が出て風味豊か

冬キャベツ(寒玉)

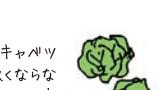
冬に収穫する品種で、冬玉(寒玉)ともいわれる。1~3月ごろに収穫される。形はへんぺいで色が薄く、葉がぎっしり詰まっている。重みがある葉はやや堅め、糖度が高くて日持ちが良く、加熱しても味崩れしない

芽キャベツ

茎に付く腋芽が丸くなったりしたものが、サイズは2~4cm程度。少し苦味があるが、ビタミンCが豊富で特有の甘味もあり、加熱するとホクホクとした食感が楽しめる。出回り時期は12~3月ごろ

夏キャベツ(高原キャベツ)

長野県や群馬県などの高地で栽培され、初夏~秋に収穫される品種。高原キャベツとも呼ばれる。基本的に冬キャベツ(春玉)の改良品種で、寒玉と春玉の中間的な特徴を持つ。甘味があり、保存性に優れる

アチゲエール

非結球型の芽キャベツで、葉が開いてくれならない。ケールと芽キャベツを交雑して育成。大きさは5cm前後で、ほんのり甘く苦味はない。軽くゆでるなどしてサラダやシチューなどに利用できる