

ふれあいを大切に あなたと育む JAえひめ南 広報誌

みなみかぜ

2021

9

No.294

JA EHIME MINAMI
MINAMIKAZE

特集

豪雨災害から3年

Instagram
JAえひめ南 [公式]



- 2. 特集
- 5. JAトピックス
- 10. 営農講座
- 11. 柑橘講座

- 12. クロスワード 他
- 13. 手軽に健康 手指体操 他
- 14. お知らせ
- 15. 読者からのひとこと 他



↑ 土砂崩れが発生した場所の現在の様子

豪雨災害から3年

特集

災害発生当時の様子 ↓



J A えひめ南管内で甚大な被害をもたらした西日本豪雨災害から7月7日で3年を迎えました。その中でも特に被害の大きかった吉田町では災害の爪痕が残る中、追悼式が行われ、復興工事も着実に進んでいます。

土砂崩れが発生した吉田町法華津の園地は整備され、新しいみかんの木が植えられています。



宇和島市立吉田中学校では7月7日に、西日本豪雨災害復興祈念式典が行われました。

この祈念式典では各学年の代表者が現在の思いを語りました。また、被災当時の生徒たちが記念碑に残したメッセージの群読が行われました。

祈念式典の後には地域の清掃が行われ、その中で3年生60名は土のう作りを行いました。

市立立間小学校前の広場に集まった生徒たちは、J A職員から土の入れ方や袋



の結び方を学んだ後、数人のグループに分かれて土のう作りを行いました。

土のう袋には、3年生と美術部員15名による絵やメッセージが書かれています。作業時間は1時間ほどで、約500袋作成しました。作成した土のうは地元農家が利用します。

参加した生徒は「土のう作りはしんどいけれど、困っている人がいると思うと頑張れる」と額に汗をにじませながら作業していました。



西日本豪雨からの復興を目指している玉津地区で、農地中間管理機構関連農地整備事業が着工されることになり、7月15日に工事の安全祈願祭が行われました。祈願祭には、県・市・J Aの関係者や地元の工区役員、施工業者ら約20人が出席し、工事の安全を祈って神事が執り行われました。

今回、再編復旧工事が行われるのは、玉津地区の「白浦工区」で3年前の豪雨災害でがけ崩れなどの被害を受けたみかん園地や園道。掘削や造成などを行うことにより傾斜地をなだらかにし、作業効率を高められるよう園内道を整備します。工事期間は、令和7年度までの予定ですが、一部の園地では令和6年度から植栽ができます。

地元役員の一人は「今まで度々説明を受けてきたが、ようやく工事が始まり復旧への実感が湧いてきた。早く完成し、新しい園地で柑橘の栽培ができるよう期待している」と話しています。また、同地区の「法花津工区」は来年7月に着工を予定しています。



リニューアル オープン

宇和島営農センター

RENEWAL OPEN!



金融店舗の再編によって、宇和島支所1階の金融店舗が手狭になりました。そこで、運営上で不便な点を多数抱えていた宇和島営農センターが、作業効率の向上も兼ねて来村支所へと移転することとなり、令和2年3月に移転しました。

その移転に伴う改築を行い、7月15日にリニューアルオープンしました。来村支所の店舗跡地を減築して店舗前に駐車場を整備し、生産資材店舗の売り場面積も拡大しました。

また、オープン当日にはオープンセレモニーが行われました。

7
8

野菜生産改善 共進会表彰式



7月8日、南宇和営農センターでJA愛媛野菜生産者組織協議会が主催する野菜生産改善共進会において、優秀な成績を収めた4名の農家の方たちの表彰式を行いました。

その中で、県知事賞を受賞した埜下吉和さんは「受賞したと聞いたときはとてもびっくりしたとともにありがたいと感じた。今後も作付面積を拡大しながら、作業の効率化も図っていききたい」と意気込んでいます。

7
13

インターネットバンク 説明会



日振島出張所では5月末にATMを廃止したため、郵便局ATMでの入出金はできるものの、振込や通帳記帳などができない状況になっていました。そこで、インターネットバンクを利用することで振込や口座履歴確認などができるため、7月13日に地域住民を対象としたインターネットバンクの利用を呼びかける説明会を実施しました。

説明会は3つの会場に分かれ、計32名の方にご来場いただき、インターネットバンクの利便性を説明するとともに、初期登録のお手伝いをしました。

来場者からは、「一緒に登録手続きをしてもらえて良かった」との声をいただきました。



北宇和郡鬼北町の農家、兵頭知幸さんは自宅横のハウスで国蝶に指定されているオオムラサキの飼育・繁殖を行っています。

オオムラサキは青紫色の翅が特徴で、環境省のレッドリストでは準絶滅危惧種に指定されています。

兵頭さんは2年前から知人と2人でオオムラサキの飼育・繁殖を行っています。オオムラサキが産卵をするエノキを用意したり、清涼飲料水を薄めて蜂蜜を加えたものを餌にしたりなど工夫をしながら飼育を行っています。

7月中旬には十数匹ほどがハウス内を飛び回っており、地元の小中学生が見学に訪れるとのこと。

兵頭さんは「まだ初めて数年なので試行錯誤の段

階。このまま絶滅危惧種にならないように管理し、数を増やしていきたい」と話しています。

今後は、順調に数が増えれば一部を残して野に放つ予定です。

7
14

オオムラサキ 見ごろ迎える



7
21ミニトマト『華小町』
最盛期

津島町で西田知史さんが育てるミニトマト『華小町』が7月下旬に最盛期を迎えました。『華小町』は中玉のミニトマトで、皮が薄く、酸が低くて甘いのが特徴。

西田さんは化学肥料を使わず、消毒も極力抑えて栽培を行っており、「食べた人たちがみんな美味しいと言ってくれるので、味には自信がある。『華小町』という品種がいろんな人に知られて、食べてもらえたら嬉しい」と話しています。

西田さんが作った『華小町』はAコープ津島やみなみくんで販売されました。

7
26

三間町なす最盛期



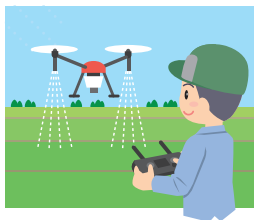
三間町支所で7月下旬からナスの出荷が最盛期を迎え、出荷作業に追われています。三間町・鬼北町では20軒の農家が約130㍓で育てています。

今年は梅雨入りが早く、期間が長かったことによる日照不足で出荷開始が遅くなりました。しかし梅雨明け後の天気が良く、日照時間も十分だったので実も形も良く、品質も安定しています。



立間同志会は8月2日に、柑橘のドローン防除の講習会を開きました。スプリンクラーが使いたくても使えない場所や災害時での活用を考えています。

当日は講師を招き、約40名の農家がドローンや無人農耕車の説明や実際に散布を行う様子を見学しました。参加した農家の方々は、価格や免許についてなど様々な質問をしていました。

8
2立間同志会
ドローン防除研修会

8
4

ツルムラサキ 栽培農家増加



三間町支所では8月上旬に最盛期を迎えたツルムラサキを栽培する農家が増加しています。

栽培農家は昨年の11軒から13軒、面積も50㌦から60㌦となっています。また栽培を始めたという農家もあり、来年度の栽培農家の増加も見込まれています。

藤原三徳さんは指導員からの勧めもあって今年から1㌦の畑でツルムラサキの栽培を始めました。

藤原さんは「露地で栽培しているので虫が寄ってくるけれど、育てるのに手がかからないので栽培自体はあまり難しくない。今年から始めたので1割ほど欠株してしまいましたが、慣れれば面積を少し広げようか考えている」と話しています。



北宇和郡松野町で5日、まつのジビエとカレーハウスCoCo壱番屋のコラボ商品の発表会がNPO法人森の息吹で行われました。

松野町では植林などによる自然環境の変化により、シカの生息域が集落近くへ変化し、生息数が増加しています。農作物をシカの被害から守るために駆除を実施し、捕獲したシカを地域資源として有効活用するためにNPO法人森の息吹を設立しました。

今回のコラボ商品はジビエの普及啓発と販路拡大が大きな目的。同法人の森下孔明施設長は「このメニューがまつのジビエの新たな可能性を見出せるのではないか」期待をあらわにしています。

8
5

南宇和・津島 早期米稲刈り始まる



JAえひめ南の南宇和・津島支所管内で早期米の稲刈りが始まりました。

愛南町御荘和口の宮平長一郎さんは8月5日、気温が30度を超える強い日差しの中、黄金色に実ったコシヒカリ約48㌦の稲刈りを行いました。宮平さんは「病害虫の被害はほとんど見られない。今年は梅雨入りが早く、日照時間の関係で登熟期がやや遅れたが、その後の天候に恵まれたことで実入りが良く、例年通り上々の出来だ」と話しています。

JA管内では、約1600㌦に早期米を栽培しており、稲刈りのピークは今月15日から25日ごろの見込みです。

商品名は『まつのジビエ 手仕込み鹿カツカレー』で価格は959円(税込・店内飲食の場合)。販売は宇和島国道56号店とフレスポ大洲店で行われ、宇和島店では7日から販売を開始し、9月下旬までの販売予定です。

8
5

まつのジビエ×CoCo壱番屋 コラボ商品発表会





えびめ南の女性部活動



7/9

立間中央支所 朝市再開

立間中央支所で9日、「あぐり夢市」が再開しました。新型コロナウイルス感染拡大を受けて3カ月休止していました。この朝市は、伊予吉田町支所女性部の有志が立ち上げた朝市です。

場所は立間中央支所の玄関前。野菜や果物の他に、いなり寿司などの手作りの物も並びました。当日は大雨の中、地域の人たちや職員が買い物に訪れ、賑わいを見せていました。

朝市に訪れた人は、「焼肉のたれや野菜など手作りの物を求めている人も来ている。3カ月休止していたのでとても楽しみにしていた。」と話しています。

「あぐり夢市」は毎月第二金曜日の開催となっています。



7/21

津島支所 いものもち作り

津島支所は21日、工房よんさいやで芋のもちの製造・販売を行いました。

芋のモチは、モチ米に自分たちで栽培したサツマイモ「ベニアズマ」とよもぎを混ぜ、あんこを包んできなこをまぶして完成です。

当日は1パック3個入り200円で販売され、待ち望んでいたお客さんが次々と訪れ、製造した約100パックが一時間半ほどで完売しました。

また、26日にはお弁当も販売し、こちらも好評でした。



7/21

健康部会 龍澤寺で研修

7月21日、健康部会(三間町支所・鬼北支所合同)は西予市にある龍澤寺(りゅうたくじ)で研修を行いました。

この研修には14名が参加し、本格的な座禅を40分間体験した後、住職の説法を聞きました。静かな時間を過ごすことで一人ひとりが心を無にしたり、瞑想をしたりで、貴重な時間を過ごすことができ、日頃のストレス発散になりました。





えびめ南の女性部活動



7月 各支所で七夕飾りつけ



7月中に各支部で七夕の飾りつけが行われました。飾られた笹には、女性部員や支所職員、訪れたお客さんが書いた様々な願い事が掛けられていました。また、南宇和支所では七夕飾りの他にアマビエのキャップアートも作成されました。



南宇和支所



立間中央支所



高光支所

女性部レシピ

／ きゅうりのぽりぽり漬け ／

レシピ提供：南宇和女性部

材料

きゅうり	4本	塩	適量
醤油	120cc	生姜・鷹の爪・白ごま	適量
酒	120cc		
酢	60cc		
砂糖	40g		

作り方

- ①きゅうりを2cmに切り、たっぷりの塩を振り30分くらい置く。しぼってざるにうちあげ、水気をふき取る。
- ②Aを鍋に合わせて煮立て、きゅうりを入れてひと煮し、取り出して冷ます。
- ③きゅうりを取り出した後の煮汁を煮詰める。(1割程度まで)
- ④タッパー等にきゅうりを入れ、冷ました煮汁をかける。
千切りの生姜、鷹の爪、白ごまをかける。(2～3日で美味しく食べられます)



／ バニラアイス de 和ドーナツ ／

材料(16個分)

エコープ米粉入り天ぷら粉	180g
ベーキングパウダー	小さじ1と2/1 (6g)
塩	少々
バニラアイス	200ml
きび砂糖	30g

作り方

- ①Aを合わせてザルを通して、ボウルにふるい入れる。
- ②溶かしたバニラアイスに、ダマをつぶしたきび砂糖を合わせてよく混ぜる。
- ③②に①を加え、ゴムベラで粉気がなくなるまで切り混ぜる。
- ④全体がまとまれば、台に打ち粉をし、全体に粉をまよわせながら③を16等分に丸め、余分な粉を落とす。
- ⑤油を140℃～150℃まで熱し、転がしながら全体がこんがりきつね色になるまで約3分揚げる
- ⑥油を切り、粗熱が取ればお好みで粉糖などをまぶす。



営農講座



キャベツの作り方

1. キャベツの特徴

キャベツは、定植後 60 日から収穫出来る早生種、90 日から収穫できる晩成種と幅広く、春獲りから秋冬獲りまで様々な品種が存在し、どの時期でも栽培を楽しめる野菜です。J A えひめ南管内でも三間地区を中心に盛んに栽培されています。

(作型)

月・旬		4月			5月			6月			7月			8月			9月			10月			11月			12月			1月			2月			3月		
栽培時期		上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下			
夏	どり栽培			○			△						○																								
秋	どり栽培									○			○	△																							
冬	どり栽培													○		○	△																				
春	どり栽培																		○			○	△														
		△																														○		○			
		○：播種 △：定植 〓：収穫																																			

○：播種 △：定植 ■：収穫

2. 栽培のポイント

保水性・排水性の良い圃場を選定しましょう。堆肥・苦土石灰は定植 1 ヶ月前には施し、元肥は 10 日前までには施しましょう。苗の準備が出来たら、初期の害虫対策としてヨトウムシやハスモンヨトウなど集団で食害する害虫が発生するとあっという間に穴だらけになりますので、プレバソフロアブル 5 (希釈倍率 100 倍) を苗に灌注処理を行いましょう。定植後は活着するまでは、しっかりと灌水を行い、排水条件の悪い圃場で栽培される場合は、湿害により根が傷みやすいので溝切りを行い、排水対策に取り組みましょう。

(施肥設計 1 a 当たり)

	肥料名	施肥量	窒素	リン酸	加里
基肥	堆肥	300kg			
	苦土石灰	10kg			
	B M 苦土重焼燐	4kg		1.4	
	化成 4 - 4 - 4	10kg	1.4	1.4	1.4
追肥	N K 化成特 11 号	6kg	0.8	0.1	1.0
	硫安	2kg	0.4		
合	計		2.6	2.9	2.4

ハスモンヨトウの卵

ふ化した後



3. 肥料のやり方 (1 a 当たり)

1 回目の追肥は、定植後 1 カ月頃に N K 化成特 11 号を 4kg/1a を葉に掛からないよう株の周りに施し、根を傷めないよう軽く混ぜ合わせ株元に寄せて、2 回目は 1 回目の追肥の 2 週間後に N K 化成特 11 号を 2kg/1a を施し、根を傷めないよう中耕・除草・土寄せを行いましょう。生育が悪いときは、結球初期に硫安を 2kg/1a 施しましょう。

4. 病害虫防除

	発生時期	病害虫名	薬剤名	希釈倍率・使用方法
害虫名	9～10月	アブラムシ類	コルト顆粒水和剤	3,000～4,000倍
		ヨトウムシ類	プレオフロアブル	1,000倍
	10月～11月	コナガ	ディアナ S C	2,500～5,000倍
		アオムシ		
病名	3～11月	ナメクジ類	スラゴ	1～5g/m ²
	9月	軟腐病	バリダシン液剤 5	800倍
	9～10月	黒腐病		
	10～11月	べと病	ダコニール1000	1,000倍
		菌核病	ベンレート水和剤	2,000倍

5. 収穫

球の頂部を手で押さえて、固く締まっているようならば収穫適期です。

※ 詳しくは、最寄りの営農センター・営農指導員へお問い合わせください。

柑橘講座

みかん指導課

果樹専門指導員 立間地区担当

う え だ

た け し

上 田

剛 士

指導員



柑橘重点作業 9月

今月より極早生の収穫が始まるため、園地の除草等、収穫をスムーズに行えるよう環境整備を行いましょう。また、近年では秋期の高温や降雨により特に南柑 20 号で浮き皮が発生している傾向です。浮き皮軽減対策は9月上旬が適期となりますので、毎年発生する園地では積極的に取り組みましょう。

1、仕上げ摘果と品質向上対策

9月は仕上げ摘果の重要な時期なので、収穫が開始される前に終了できるように努めましょう。

品種		重点作業
温州類	極早生	・ 樹上選果で規格の調整をしましょう。 ・ N-1の収穫開始。
	早生温州	・ 仕上げ摘果を行い、品質の向上を図りましょう。 ・ 品質向上対策 ※1
	中生・普通温州	・ 小玉果の除去を中心に摘果しましょう。 ・ 浮き皮軽減対策 ※2
中晩柑類	紅まどんな	仕上げ摘果を行い、規格と品質の向上を図りましょう。
	ポンカン・甘平・せとが・デコボン	ポンカンの肥大が旺盛な時期なので、小玉をしっかりと摘果しましょう。甘平は裂果果実を除去しましょう。
	ブラッドオレンジ	摘果の時期です。低等級果や太りまけた小玉等を除去しましょう。
	河内晩柑	9月中旬から、外周部を中心に極小果や天なり果、総状果（房状になっている果実）を摘果しましょう。

※1 9月上旬にフィガロン乳剤 3000 倍+ロイヤルシリカ PK 800 倍、300～400 ㍓/10a を散布。

但し、適正着果で樹勢の安定した樹のみの使用として下さい。

※2 9月5日～10日を目安に南柑 20 号の浮き皮軽減に、ジベレリン液剤 5000 倍+ジャスモメート液剤 2000 倍、150～250 ㍓/10a を散布して下さい。

2、病虫害防除

今後の防除は収穫前の貯蔵病害防除が定期防除となっていますが、様々な病虫害が発生する場合がありますので園地状況を確認し、発生次第散布を行いましょう。

病虫害名		主な発生時期と防除適期	防除薬剤	希釈倍数
虫害	ミカンハダニ	発生：5月～11月 防除：8月～11月発生次第	ダニゲッターフロアブル 又は、スターマイトフロアブル	2,000倍 3,000倍
	ミカンザビダニ	発生：5月～9月 防除：9月発生次第	ダニゲッターフロアブル	2,000倍
	カメムシ	発生：8月～10月 防除：8月～10月発生次第	スタークル顆粒水溶剤 又はアルバリン顆粒水溶剤	2,000倍 2,000倍
	ハナアザミウマ	発生：9月～1月（着色期） 防除：9月～10月発生次第	スピノエースフロアブル 又は、ディアナWDG	6,000倍 10,000倍
	カネタタキ	発生：6月～10月 防除：8月～9月発生次第	コテツフロアブル 又は、テルスターフロアブル	4,000倍 3,000倍
病害	貯蔵病害	発生：貯蔵中（9月～5月） 防除：収穫の前日～10日前	ベンレート水和剤 又は、ベフラン液剤	4,000倍 2,000倍
	褐色腐敗病	発生：8月～11月 防除：発生次第	アリエッティ水和剤	400倍
	かいよう病	発生：4月～11月 防除：台風前後や風雨の後	ICボルドー 66D+アブロン	80倍 +200倍

3、台風対策

平年だと 9 月は台風が多く発生する季節となります。台風が発生し、当地区に影響があると思われる予報が出た場合には、襲来前にかいよう病対策（ICボルドー等の散布）や、施設の補強やビニール除去を速やかに行いましょう。

しかし、人命が最優先です。荒れた天候の中では危険が伴いますので、畑・施設等の状況確認に行かないようにしましょう。

詳しくは、各地区駐在の果樹専門指導員にご相談ください。

7月号の答え

1	カ	⁶ サ _A		11	ヨ	ウ	カ	18	イ	22
2	ス	イ	⁸ カ			¹⁵ ミ	¹⁴ ン _B		ト	
	ミ		⁹ イ	¹² タ			¹⁹ ザ		コ	
		⁷ ネ	コ	メ	イ	シ				
3	ゲ	ン		¹³ シ	ツ			²³ チ		
4	コ	¹⁰ ダ _C	マ		¹⁷ サ	²⁰ ザ	エ			
5	ウ	イ	ン	ク		²¹ ル _D	ス			

※氏名にふりがなの記載をお願いします。
縦・横どちらでもかまいません。

○月号の答え○○○○○
 ●郵便番号
 ●住所
 ●氏名（年齢）
 ●電話番号
 ●本誌に関する感想やご意見
 などをお聞かせください。

【応募締切】 9月30日

- ① 中東の国の一つ。首都はバグダッド
- ③ 台風に備えて閉めておこうかな
- ⑥ すしのしやりにのせます
- ⑦ 9月の第3月曜日は——の日。国民の祝日です
- ⑧ 難しくありません
- ⑩ 町火消しが火事場で振った物
- ⑭ 草木も眠る——時
- ⑯ 夕方「カナカナカナ……」と鳴くセミ
- ⑱ ハウスミカんの生産量が日本一の県
- ⑲ 鼻からあごまでを覆うように着けます
- ⑳ 十五夜に楽しむもの

タテのカギ

パズル？
頭の体操

出題●ニコリ

二重マスの文字を
A～Eの順に並べて
できる言葉は何で
しょうか？



ヨコのカギ

- ① 米の収穫作業の一つ。手で行うときは鎌を使います
- ② 家具などに使う籐（とう）のこと
- ③ アルファベットの 9 番目
- ④ フランス語で栗のこと
- ⑤ 1 位が金、2 位が銀なら 3 位は
- ⑦ 阿倍仲麻呂や吉備真備などがこの役を果たしました
- ⑨ 鉄砲に込める物
- ⑪ チョキがはさみならグーは
- ⑫ ボール紙のことをこう呼ぶことも
- ⑬ 釣りに使う透明な糸
- ⑮ 宗谷、室戸、足摺といえは
- ⑯ 何もすることがない状態です
- ⑰ 喜・怒・哀・――

1	6	8			16	19
2				13		
		9	10		17	
	7			14		
3			11			20
4				15	18	
5			12			

[illegible]

詳しい内容や資料請求はこちらへ→

手軽に健康 手指体操

手首回しで柔軟性アップ！

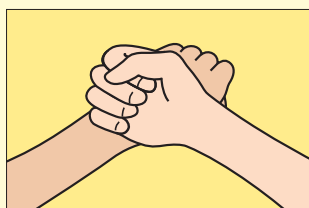
健康生活研究所所長●堤 喜久雄

体の機能は使わないと老化が進みやすくなります。特に骨と骨を結ぶ関節は硬くなると可動域が狭くなり、筋肉が緊張状態になります。体に余分な負担がかかり、不調につながります。つまり、関節の柔軟性と健康は密接な関係にあるのです。

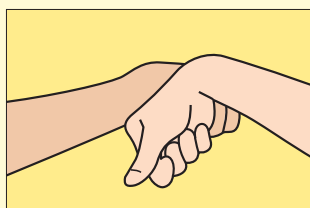
ここでは手首の動きを柔らかくする体操をご紹介します。腕や肩の筋肉の血の巡りを良くするので、肩凝りの人にも効果的です。両手を同時に行うので集中力も上がります。

手首だけでなく、足首回しもセットにして起床後や就寝前の習慣にすると良いでしょう。柔軟性アップで、いつまでも健やかに！

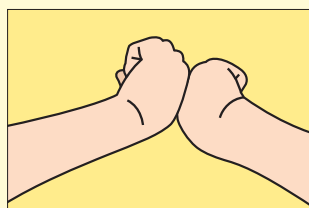
両手を離さずぐるりと1回転



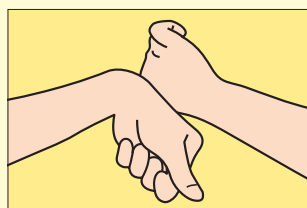
① こぶしを軽く握り、右手を上にして手の甲同士を合わせます。



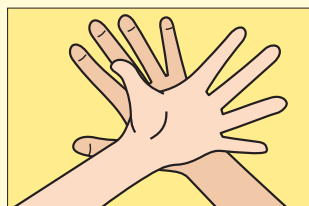
② 手の甲同士をこするように手首を回転させていきます。ゆっくりでよいので両手が離れないように注意して。



③ 1回転したら、左手が上に来ます。



④ 回転し終わったところで指をパッと開きます。再びこぶしを握り、逆回転させて1セットです。これを3セット続けて行いましょう。



理事会報告 令和3年度 第4回理事会

令和3年7月27日(火)

(委員会報告)

- ① 管理本部委員会報告について
- ② 農産青果本部委員会報告について

(協議事項)

- 第1号議案 令和2年度下期監事監査指摘事項に対する回答について
- 第2号議案 本部委員会委員構成の変更について
- 第3号議案 2021ディスクロージャー誌の発行について
- 第4号議案 信用手数料の変更について
- 第5号議案 新たな担い手対策について
- 第6号議案 ゆず皮スライサー上位更新工事及び冷蔵施設新設工事について
- 第7号議案 マルエムフルーツアイランド
- 第8号議案 令和3年度前渡金について
- 第9号議案 JAひがしうわとの広域選果について
- 第9号議案 出資金の減口について

(報告事項)

- ① 令和3年6月末決算結果および事業実績報告書について
- ② 事業モデル転換プランの考え方について
- ③ 第8次中期経営計画策定プロジェクトの設置について
- ④ JA財務モニタリング報告について
- ⑤ 総体的なリスク管理表の報告について
- ⑥ 疑わしい取引の届出状況について
- ⑦ 自主検査四半期報告について
- ⑧ 事務ミス・相談苦情・ヒヤリハット報告について
- ⑨ JAえひめ南不祥事再発防止策(兼整備計画)
- ⑩ 取組状況報告(6月分)について
- ⑪ 令和3年6月末組合員加入脱退状況について
- ⑫ 令和3年度第1四半期余剰金運用状況および第2四半期運用計画・運用方針について
- ⑬ 令和3年度6月末「移動購買車」事業実績について
- ⑭ SS拠点・生活店舗他お盆対応について

(その他)

- ① 次回理事会開催予定について
- 令和3年8月31日(火) 午後1時30分

JAえひめ南は、今年もみかん農家の労働力を確保するため「愛媛お手伝いプロジェクト」を実施します。プロジェクトの概要は、農家へ収穫などのボランティアに参加した人に対してお礼のクーポンを支給する仕組みで、農家・ボランティアは事前に事務局に作業の内容や条件などについての登録が必要です。昨年は、約100戸の農家から作業依頼があり、延べ670人のボランティアが作業に訪れました。

今年は、新型コロナウイルスの感染拡大防止策を策定したうえで昨年ボランティアから要望のあったトイレの確保、作業時間や内容の明確化、クーポン加盟店の増加などに対応しました。昨年に引き続き土・日・祭日には、送迎バスを運行する予定です。

募集期間は、10月1日から来年3月までで、今年度は県内在住者のみの対象となります。JAではこれから農家への説明会を開くとともに、県内の企業や団体にも参加を呼び掛けていきます。

愛媛みかん
発祥の地
人も耕す
宇和島お手伝い
プロジェクト



uwajima
otetsudai
project



みんなを
美味しいみかんを
つくりませんか？



教えてます！！
みかんづくり

宇和島 お手伝いプロジェクト

2018年西日本豪雨は先達から大切にしてきたみかん畑を土砂で1000か所以上も崩してしまいました。

それでも農家仲間はベテランも若手もみんなが地域を見直すきっかけにして、力を合わせて1つつつ困難を乗り越えてきました。そして農業ボランティアの力と交流は勇気になりました。

時に厳しく、時に優しい宇和島の自然と、人の優しさで、50年100年後までみかん作りを続けたい！

だから令和元年宇和島お手伝いプロジェクトが始まりました。

※宇和島お手伝いプロジェクトとは、みかんづくりのお手伝いを通して、生産者と消費者の距離を縮め、また、地域の活性化を目的としている取り組みです。

みかんを
つなげる！！



「宇和島お手伝いプロジェクト」では参加者を募集しています！

お手伝いワーカーさん 有償ボランティア

空いた時間や休日を利用してみかんづくりを手伝いたい、ボランティア活動をしたい、人と交流したい、物づくりや農業に興味がある、宇和島に興味があるなど、みかんづくりのお手伝いをしていただける方を募集しています。OL、学生、会社員、主婦など20歳以上の方ならどなたでもOK。経験者・未経験者は問いません。研修会にて作業訓練をしますので安心して応募してください。※大学生・専門学校生の方は20歳以上でなくても参加可能です。

みかん農家さん

人手を必要としている農家さん、日本一のみかんづくりを続けたいけど担い手が見つからないという農家さんなど、お手伝いワーカーさんを受け入れていただけるみかん農家さんを募集しています。

クーポン利用店舗

お手伝いワーカーさんの報酬であるクーポン券が利用できる、宇和島のお店や施設を募集しています。



■お問合せはこちらに

宇和島お手伝いプロジェクト協議会
JAえひめ南農業協同組合

〒790-0811 松山市本町3丁目2-14 (株式会社VOCE内)

TEL.089-934-1722

<http://www.yawatahama-otetsudai.com>

facebookもやっています！

八幡浜お手伝いプロジェクト

検索



読者から ひとこと

農業研修の記事を読んで、孫の幼稚園で例年行われていた田植えなどの行事がコロナで中止になったことを思い出しました。貴重な体験ができない日々が続いているので、早くコロナが落ち着き、穏やかな日々が戻ることを願っています。

(宇和島市 I・Dさん 67歳)

コロナによって子どもたちの貴重な経験の場がなくなってしまうと思います。いち早くコロナが収束して、子どもたちが元気に活動できるようになればいいですね。

「自由を求めて農業へ」の中本さん、心からの笑顔に自信が満ちあふれていますね。これからもご家族の為・地域の為に頑張ってください応援しております。

(鬼北町 A・Oさん 71歳)

農業を始めるきっかけは人それぞれですね。様々なきっかけから農業を始められる人が増えてくれたらいいですね。

コロナウイルスの影響はいろんな所にしているですね。二名小学校のバケツ稲作りが無事収穫出来そうですよー！ (三間町 S・Yさん 68歳)

子どもたちがこういった活動から少しでも農業に興味を持ってもらえればとても嬉しいですね。

クウシンサイ(ヨウサイ)を初めて知りました。漢字だと「心」でしょうか「芯」でしょうか？

(鬼北町 T・K 61歳)

調べたところ「空心菜」「空芯菜」とちらでもいようです。茎が空洞になっていることから「クウシンサイ」と名付けられたそうです。

春に買ったひな鳥が順調に育ち、産卵する日を楽しみに餌やりしている毎日ですー！(去年はイタチに取られがっかりでした)

(愛南町 Y・Iさん 71歳)

これから新たに生まれるひな鳥もとても楽しみです。

おたより募集中！



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きます場合があります)

今月の朝ごはん

材料(4人分)

赤エビ(塩を振って30分ほど置いた物)	4尾
A	
キュウリ(乱切り)	2本
エリンギ(さいの目切り)	2本
ピーナツ(砕いた物)	20粒ほど
トマト	2個
サラダ油	大さじ1
塩	少々
こしょう	少々
B・合わせ調味料	
豆板醤(とうばんじょん)	小さじ1
料理酒	大さじ2
砂糖	小さじ2
しょうゆ	小さじ2
酢	小さじ2
ごま油	小さじ1
おろしショウガ	小さじ1/2
おろしニンニク	小さじ1/2

作り方

- 1 フライパンにサラダ油を熱し、赤エビを入れ弱火で両面を焼き(片面4〜5分ほど)フライパンから取り出す。
- 2 フライパンにAを入れ、塩、こしょうをして中火で2〜3分炒める。
- 3 ①の赤エビをフライパンに戻し、Bの合わせ調味料を入れ強火でサッと炒める。
- 4 ③を器に盛り付け、トマトをあしらひ出来上がり。



赤エビとキュウリの香味炒め



シェフ永井のおすすめ



永井智一
(ながい・ともかず)
茨城県笠間市にある
「天晴(旧キッチン晴人)」
オーナーシェフ

えんぴつ

三間町支所で面白い形のメロンが採れました！二つのメロンがくっついたような形をしています。先月のピーマンもそうでしたが、暑くなるような形になってしまっているのでしょうか？

(井上)



今月の表紙は、市立吉田中学校の生徒さんです！皆さんとても蒸し暑い中、元気に土のう作りを行いました！



今月の表紙



野菜ソムリエ上級プロ

KAORUの

ベジタブル ライフ

イラスト：小林裕美子

ナメコ

～独特のぬめりが特徴のキノコ～

ナメコのプロフィール

【分類】モエギタケ科スギタケ属

【原産地】日本

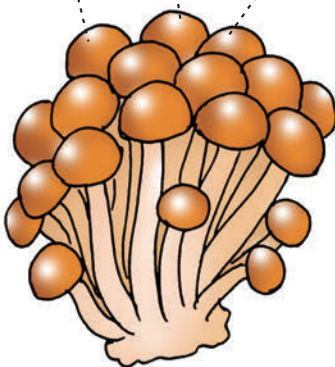
【おいしい時期(旬)】10～12月ごろ

【主な栄養成分】ビタミンB1・B2、ナイアシン、カリウムなど

解説：KAORU

選び方

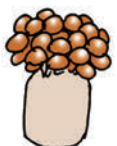
つやがある
美しい山吹色
傘や軸がしっかりと
立っていて肉厚



鮮度チェック

- ① 水煮の場合は水分が濁っていない
- ② パック入りの場合は袋が膨張していない
- ③ 鮮度が落ちると全体的に弾力がなくなり、色が濃くなる

ナメコのいろいろ



菌床栽培ナメコ

一般的に流通しているナメコのおおぐずなどで菌床栽培され、周年出回る。株を取ってばらした足切りナメコと株が付いたままの株取りナメコがある



原木栽培ナメコ

ブナやトチなどを使って原木栽培したナメコ。10～11月ごろに収穫される。天然物に近い風味と食感が特徴

ナメコのビミツ

日本原産

全国で古くから親しまれている天然物はブナやナラなどの広葉樹林で採れる

第2次世界大戦後

菌床栽培技術が確立。現在店頭に並んでいるナメコは菌床栽培。価格が安定していて使いやすい



大正時代
原木による人工栽培



今や原木栽培物や天然物は希少品

保存方法



ラップで密封保存



冷蔵保存

傷みやすぐ日持ちしない(1～2日程度)ので、できるだけ早く加熱調理して使い切ろう。水分保持できるように特に切り口はしっかり覆う

冷凍保存

水洗いしてすぐ使える。さっと湯通ししてジップパー付き密封袋に入れ空気を抜いて保存。パック入りのままで冷凍OK

風味は落ちるが冷凍可能



ナメコのチカラ

高血圧予防やむくみの解消に効果が期待できるカリウム、血流を良くする作用があるナイアシンなども豊富



楽しみ方・食べ方のコツ

基本の下処理

株元は切り落として使用。栽培時のおおぐずなどは、ぬめりを落とさない程度に水洗い



生食はNG

加熱調理が基本！食感を残すため加熱し過ぎに注意

軽く水洗いしてひと煮立ちさせればOK

みそ汁・鍋物



あえ物



軽く水洗いして熱湯でさっとゆで、水気を切って使用



うどんやそばなど麺類のトッピング



おひたし



ジャンボナメコや天然物。天ぷら、焼き物にも利用可能