

みなみかぜ

2023

7

No.316

JA EHIME MINAMI
MINAMIKAZE

特集
1

あぐりスクール第14期生開校式



特集
2

就農者確保に向けた取り組み



耕そう、大地と地域の未来。JAグループ

Instagram
JAえひめ南 [公式]



- 2. 特集
- 7. 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. 脳トレ!手足の体操 他
- 14. お知らせ
- 15. 読者からのひとこと 他

特集①

4年ぶりの開催

あぐりスクール開校式&田植え体験

～自然の恵みに感謝し、食と農を体験しよう!～



JAえひめ南は子どもたちが農業に興味や関心を持ち、豊かな心を育むことを目的に「あぐりスクール」を開校し、5月27日にJA本所で第14期生の開校式を開きました。今年度は管内の小学生3～6年生を対象に39人が入校しました。

式では、校長先生のあいさつがあり、吉見一弥組合長が「このあぐりスクールを通して食べること・農業のことを楽しく学んでいただきたい」と話しました。

また、児童紹介では、1～4班のそれぞれの担任が児童の名前を読み上げ、「はい!」と元気よく返事をして立ち上がりました。

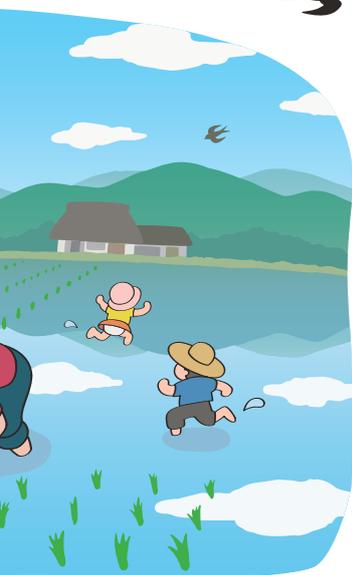
その後、三間町川之内の米農家をしている高山一幸さん(66)の水田にバスで移動し、高山さんや先生役の職員に教わりながら4坪の水田でもち米の苗を丁寧に植え付けました。

このもち米は9月に稲刈り体験を予定しており、児童たちは収穫を待ち遠しく感じていました。児童は「初めての田植えでとても楽しかった。収穫も楽しみ」と話していました。

田植え後には、川之内集会所でジュースや手作りパン工房なみの米粉パンを配り、児童は疲れた身体を癒しました。

えひめ南では子どもたちに、農業の大切さや、食の安心・安全を伝えるために、農業体験学習の場を作り取り組めます。

このあぐりスクールはミカンの収穫体験や酪農についての学習など計7回のカリキュラムを計画しています。





あぐりスクールの 約束

- みんなで仲良く、友達をたくさん作ります。
- 各地域のたくさんの作物を通じて、農業の大切さを学びます。
- 食べ物大切さ・命大切さを学びます。
- 農家の皆さんに感謝して、力を合わせて学びます。
- 農家の皆さん・先生の話聞き、事故のないようにします。



JAえひめ南では農業の担い手育成や支援に向けた就農者の確保に取り組んでいます。

5月17日に第1回目の講座があり、研修圃場ではマルチの張り方やスイカの植え付け方法などを学びました。このスイカとかぼちゃは7月に収穫予定です。



野菜栽培講座



JAえひめ南 野菜栽培講座開講式



5月9日に本所で野菜栽培講座の開講式を開き、JAや関係者など17名が出席しました。

同講座は管内で野菜栽培を開始した方、これから始めようとしている方、就農を目指している方などを対象に、野菜栽培の基礎知識や野菜技術の講義・実習を行います。本年度は9名の方が受講します。

開講式では受講生を代表し、原田雅央さん(57)が「農業を通して地域へ貢献し、この野菜栽培講座を通して切磋琢磨していきたいと思えます」と決意表明をしました。

この講座は5月から1月まで月2回程度行われ、実習ではJAが管理している研修圃場で野菜を栽培し管理方法や機械の安全な操作方法などを学びます。また、講師として県OBや営農指導員などが務めます。

南宇和新規就農研修



当日は、欧州に向けて河内晩柑を500キ輸出するために選果を研修生たちが行いました。専用の手袋で果実を磨きながら一つひとつ色やキズなどを確認しました。

南宇和新規就農研修 修了式・開講式



南宇和営農センターで5月16日に新規就農研修生の研修修了式及び令和5年度の開講式を開きました。

同JAは県や町と連携し新規就農者を支援する「愛南町次世代ファーマーサポート事業」を実施しています。

式では、修了証書授与や謝辞があり、これから就農する柿本大樹さんは「この研修で学んだ貴重な体験を生かして新たな目標にチャレンジしていきたい」と意気込みました。

今年度は新たに1名が加わり、研修生3名で就農研修に取り組みます。

同JAが所有する研修圃場や施設で最長2年間の研修を実施し、年間を通して主に柑橘の栽培管理や技術講習など農業体験を行いながら、就農に必要な技術を学びます。

山梨県でブドウ栽培に携わっていた坂口真理子さんは「柑橘の基礎や栽培方法を研修を通して学んでいきたい」と話していました。



修了証書を授与される柿本さん

令和6年度より

みかん学校を開校します!!

R6年度 JAえひめ南みかん学校研修生 募集

JAえひめ南管内で柑橘栽培を開始したい方やこれから始めようとしている方を対象に柑橘栽培の基礎知識や栽培技術を習得する講座（講義・実習）を開催します。



応募要領

- 募集人数 5名程度
- 応募期間 令和5年7月1日から令和5年12月15日
- 応募条件 JAえひめ南管内で新規就農する希望者で下記条件を満たす方
 - ① 農業経営を開始する強い意志の方
 - ② 就農予定時の年齢が原則49歳以下の方
 - ③ 年間1,200時間以上受講できる方（2年）
 - ④ 研修終了後、1年以内に就農できる方
- ※ 就農準備資金（えひめ農林漁業振興機構HP参照）年最大150万
最長2年申請可能な方
- 研修時期 令和6年4月から 原則週4日（2年間）
- 研修場所 JAえひめ南 みかん学校（吉田町喜佐方）
JAえひめ南かんきつ圃場（吉田町南君）
- 研修内容 かんきつの実践・技術・経営研修
協力農家への作業実習
（その他、栽培現場や集荷場など管内視察研修等を計画）
- 応募手続 受講願書・調書により申請（面談等の審査により可否を決定し通知）
- ※ 開催・講座日程等が変更になる場合があります。



申込み・問合せ先 JAえひめ南 就農支援室

〒798-0031 愛媛県宇和島市栄町港3丁目303番地

TEL 0895-22-8151

mail shien@ja-eminami.or.jp

～ 4年ぶりの開催～



ブラッドオレンジ&宇和ゴールドフェア



初夏のさわやかな味と香りをどうぞ。JAえひめ南は県南予地方局やみかん研究所、宇和島市と合同で5月14日に宇和島市道の駅きさいや広場で「ブラッドオレンジ&宇和ゴールドフェア」を開きました。

このフェアは、ともに日本一の生産量を誇る地元の柑橘の味をたくさんの人に知ってもらおうと4年ぶりに開かれました。

会場のイベント広場には、ブラッドオレンジと宇和ゴールド(河内晩柑)の試食ができる直売



手作りパン工房みなみでは年に1度しか販売されないブラッドオレンジ入りの食パンや特別価格のミニクワッサンも数量限定で販売し、たくさんのお客さんが訪れていました。



所や生搾りジュース、ブラッドオレンジのアイスクリームやチップス、リキュールなどの売り場が軒を並べました。

中でも、宇和ゴールドの生搾りジュースと蛇口をひねると出てくる深紅のブラッドオレンジジュースが好評で次々に来場者が訪れていた。生搾りジュースを試飲した一人は「果肉と果汁が混ざり合った初めての食感でとてもさわやか」と話していました。

女子ソフトボールの協賛でブラッドオレンジをPR



当日はトヨタとタカギ北九州の選手がMWPに選ばれました。



このホームゲームは伊予銀行が主催であり、選手は毎年11月頃にみかん農家の人手不足をお手伝いする「愛媛お手伝いプロジェクト」に参加し、JA管内の農業ボランティアに貢献されています。

JAえひめ南は、松山のマドンナスタジアムで5月14日に行われた女子ソフトボールの「ニトリJDリーグ松山ラウンド」に協賛し、管内の特産品であるかんきつをPRしました。

協賛品は、各試合のMWP選手に高級かんきつのブラッドオレンジジュースを6本、また来場者にはスタンプリリーの抽選でブラッドオレンジゼリーを贈答しました。

えひめ南は6月に西予市営宇和球場、10月に坊っちゃんスタジアムで行われる試合にも協賛する予定です。

5.10 段々畑で
じゃがいもを収穫



JAえひめ南は耕作放棄地を活用し(株)かどや・(株)西部包装・愛媛新聞社の井上華菜子さんと共同で水荷浦の段々畑にじゃがいもを栽培していて、5月10日に収穫を行いました。このじゃがいもは12月に種芋を植え付け、マルチ張りや芽かきなど栽培管理をしました。

(株)西部包装の鈴木和幸社長は「初めての栽培で貴重な体験ができた。農家さんの大変さが十分に分かった」と話していました。



「森の息吹」ペット用
新ブランド開発

5.22



鹿カット肉
(42g×6 パック入り・850円)
お試しサイズ
(1 パック・200円)

北宇和郡松野町の獣肉処理加工施設「NPO 法人 森の息吹」は、1年かけてペット用の新ブランド商品『FOR DOGS』を開発し、施設内にある「まつのジビエ直売所」で2月から販売を始めてます。

森の息吹は、2013年に設立された町指定の鹿肉加工施設で、上質な鹿肉ジビエを厳選して販売していることから、90%以上のリピート率を誇るなど県内外から高い評価を得ています。

今回新たに開発したFOR DOGSは、自然の森の中で育った鹿肉を素材に厳選されたヒューマングレードの精肉を使用したドッグフードで、鹿カット肉(42g×6パック・850円)、鹿ソーセージ(約50g・350円)、鹿の手作りハンバーグ(約100g・750円)、血合い肉(250g・300円)などの12種類。

森下孔明施設長は「私自身が愛犬家なので、FORDOG商品は全て飼い主目線から開発したものです。直売所ではお客様と話しながら商品に対する想いや説明が伝えられるので、安心して買っていただけます」と話していました。

5.17 優良職員を表彰



JAえひめ南は、職員の勤務意欲の高揚と労働生産性の向上を図ることを目的に昨年度より職員表彰制度を制定しており、5月17日に本所で令和4年度の表彰を行いました。

この表彰には、永年勤続表彰や農協運動、経営等に多大な効果や便益をもたらし、顕著な業績を上げた功績表彰、また、職務内外において広く賞賛を受け、組合の名誉を高揚した職員栄誉表彰があります。

表彰式では4名の職員が功績表彰を受賞し、中でも、令和4年度に営農企画振興課に携わっていた善家慎介さんは新型コロナウイルス関連の各種事業や燃油・資材等の高騰に伴う肥料価格高騰対策事業等の国による緊急的な施策に対し、迅速かつ適正に事業に取り組み、管内農家の支援に大きく貢献しました。善家さんは「このような表彰をして頂いて光栄です。これからもJA職員としての誇りをもって組合員・利用者の皆さまのために貢献していきたいです」と話していました。



令和4年度の功績表彰を受賞された4名の職員です。おめでとうございます。

総務部 総務課 広報担当 古谷 紗弓さん
三間町支所 共済次長 毛利洋介さん
立間中央支所 MA(マネーアドバイザー) 清家 京美さん
営農振興部 営農企画振興課 課長 善家 慎介さん



えびめ南の女性部活動



4/28 新鮮なよもぎ入りの芋のもち

12 津島支所
つづきのページ

津島支所女性部は4月28日に津島支所横の工房よんさいやでよもぎ入りの芋のもちを作り予約制で販売しました。この芋のちは毎回好評であり、部員たちが栽培したサツマイモや摘み取った新鮮なよもぎを使って地消地産に取り組んでいます。



今回は約145パック(1パック3個入り)作り、6人で手際よく作業分担しながら丁寧にもちを丸めてパックに詰めていきました。

毛利キクエ部長は「みんなに美味しいと言ってもらえるので嬉しい。これからも続けていきたい」と話していました。



5/9 たんぽぽ学級開校式

4 津島支所
みんなに

三間町支所女性部のたんぽぽ学級は5月9日に開校式を同支所で開き21名が出席しました。新型コロナウイルスの影響により縮小した活動でしたが、本年度は例年通り年間を通して7回の活動で手芸や校外学習・花の寄せ植えなどを計画しています。

第1回目の活動ではこめ油の製造や販売をしている築野食品工業(株)やJA全農えひめを講師に招き、エコーブ



マーク商品を使った料理講習を行いました。

実習では、かき揚げ・かに玉・トウモロコシの混ぜご飯などこめ油を使った料理を8品完成させました。

谷口真弓部長は「みんなで楽しく協力しながら活動を行い、心一つにして活動していきたい」と話していました。



5/9 おもてなし料理「鯛そうめん」

4 津島支所
みんなに

雑誌『家の光』8月号(7月1日発行)に掲載予定の地域情報版特集「わが家・わが町おもてなし料理」のコーナーで愛媛県の郷土料理として宇和島の“鯛そうめん”が紹介されることになり、家の光協会の編集部が5月9日に坂下津の三浦ギン子さん宅を取材に訪れました。

“鯛そうめん”はお盆やお祭りなど祝い事の席には欠かせない料理で、大皿に盛られたそうめんの上に、鯛の煮付けを中心に錦糸卵やネギ、シイタケをのせる宇和島ならではの料理です。



当日は、朝早くからJA宇和島支所女性部の役員や会員さんが集まって、鯛をさばいたり、めんつゆを作ったり、卵やシイタケなどの添え物作りに腕をふるいました。



この日の鯛は、地元のみかんを加えた餌で育った“みかん鯛”を中田トヨミさんに提供していただきました。柑橘系のさわやかな味がします。



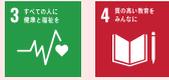


えびめ南の女性部活動



5/19

みつば会総会



助けあい組織みつば会は本所で5月19日に通常総会を開き、今年度の活動計画などを決め、60人が出席しました。

記念講演では、「高齢者とコミュニケーション」と題し、愛媛県介護実技普及指導員の山村千代美さんを講師として高齢者に対し、コミュニケーションの技法・機能など信頼関係の大切さを学びました。

会員たちは「自分の役割に責任をもってミニデイサービスやボランティアの活動を通し、相手のことを考えながら活動していきたい」と話していました。

同会は、ミニデイサービスやボランティアなどの助けあい活動を通じて安心して暮らせる豊かな地域社会づくりを進めます。



5/24

ホウ酸団子を作る



宇和島支部は5月24日に同支所で班長会を開き、ホウ酸団子を作りました。

薄力粉やホウ酸・牛乳・新玉ねぎ・砂糖などの材料を入れて固さを確認しながら混ぜ合わせました。このホウ酸団子は毎年新玉ねぎができる時期に作り、部員たちに配られています。

その後、年間の活動予定について話し合いました。



5/27

自分で出来る「耳つぼマッサージ」



南宇和支所のフレッシュミズ部会は5月27日に南宇和支所で、耳もセルフメンテ“簡単に出来る耳つぼマッサージ”の研修会を開きました。

耳つぼ講師の柴田かおりさんを招き、耳つぼや腸の働きについて学び、部員たちは興味津々に聞いていました。

耳つぼのマッサージは、血液やリンパの流れを促進する効果があり、全身を温めることで免疫力を高めることが出来ます。



女性部レシピ

シャキシャキ乾物とサラダ

材料(3人分)

- | | | | |
|---------------|-------------|-------------|------|
| 乾燥芽ヒジキ | 3g | 切り干し大根 | 10g |
| 水 | 大さじ4 (60ml) | 水菜 | 30g |
| プチトマト | 2個 | カニカマ (5cm程) | 2本 |
| ◎はだか麦のまるやか黒酢 | 大さじ2 | ◎こめ油 | 大さじ1 |
| ミックスビーンズ (蒸し) | 大さじ2強 | すりごま (白) | 適量 |
- ・乾燥芽ヒジキ・切り干し大根・こめ油・すりごま (白) はすべてエコープマーク品です。

レシピ提供：三間町支所

作り方

- ①ポリ袋に乾燥芽ヒジキ、切り干し大根2cm幅、水大さじ4を加えて袋の上からもみ、20分程おいて柔らかく戻す。
- ②水菜は水気をふき、食べやすい長さに切る。プチトマトはヘタを除き食べやすい大きさに切り、カニカマは手で割く
- ③①が柔らかくなれば◎を加えてなじませる。
- ④すりごま以外を和え合わせ、器に盛り最後にすりごまを振る。



宮農講座



津島宮農センター
宮農指導員

せいけ かずしげ
清家 一茂 指導員



これから行うナス管理

ナスは6月から11月くらいまで収穫できる野菜です。正しい管理をしておいしいナスを長い間収穫しましょう。その中でも今回は『追肥』と『病害虫』についてお知らせします。

1. 追肥について

- ①追肥の開始は2番花着果後を目安に行います。
- ②初期は基肥の効果があるので液肥を主体で5～7日おきの施用を基準とし、降雨後は間隔を詰めます。
- ③安定した樹勢を維持するため、追肥は定期的(14日間隔が目安)に行う。(窒素成分3～5kgを目安)
- ④ナスは苦土欠が出やすいことから、7月上旬頃から葉面マグを5日間隔で3～5回施用する。

10a当りの施肥量

	肥料名	施肥量	成分量			備考
			N	P	K	
追肥	あさひエース	80kg	1.2	1.2	12	注1
	NK化成特11号	60kg	8.4	1.2	10.2	
	葉面マグ	20kg				葉面散布
	硫マグ	60kg				

※注1 あさひエースは6月中旬以後施用、NK化成特11号は9月以後施用

2. 病害虫対策について

- ①蝶目害虫の防除を徹底する。
 - ②畦畔雑草、残さ処理を徹底する
 - ③9月中旬からうどんこ病や褐色腐敗病が増加するため、梅雨入り後は念入りに防除する。(通気良好)
 - ④ナメクジ類が多い園地ではスラゴ粒剤を1～5g/m²散布する。
 - ⑤ダニ類、アザミウマ類は早期発見に努め、初期の防除を徹底する。
 - ⑥薬害対策として、高温期の防除は夕方の気温が低下してから行う。
- 疫病類防除法(褐色腐敗病、綿疫病)
- ①多雨時に浸漕水する恐れのあるほ場では作付けしない。
 - ②高畦とし排水をよくする。
 - ③土壌中の病原菌が地上部へ跳ね上がらないようにシルバーマルチを使用。
 - ④密植や過繁茂を避け、通風や採光をよくする。
 - ⑤青枯れ病が発生したほ場では抵抗性台木に接ぎ木した苗を用いる。



柑橘講座

みかん指導課

果樹専門指導員 喜佐方地区担当

はまな けいた
濱名 慶太 指導員



柑橘重点作業 7月

平年だと7月中旬頃には梅雨明けし、夏本番を迎え摘果の最盛期となります。近年では、温暖化の影響により、気温が高い日が続きます。農作業の際には熱中症に十分注意（こまめに水分摂取など）し作業を行ってください。

また、降水量が少ない場合は果実の肥大不足や樹勢の低下にも影響してきますので、状況を確認した上（特に共同SP等）でかん水を行ってください。

1. 品種ごとの管理

品種	重点作業
温州類	粗摘果、定期防除（黒点病・ゴマダラカミキリ（天牛）・ミカンサビダニ）、除草作業
中晩柑類	粗摘果、定期防除（黒点病・ゴマダラカミキリ（天牛）・ミカンサビダニ）、除草作業



2. 早期摘果、粗摘果

粗摘果の目的は、早期に樹上の果実数を減らすことにより、樹の負担を減らし、次年度の着花を確保することと、今年の初期肥大をよくすることが大きな目的となります。1本でも多く、早期摘果を実施しましょう。

◆ 温州みかん

◎極早生＝内裾部の果実は着色が遅く果実内容が悪いため全摘果します。1回での摘果は難しいので何回か見直し摘果を行いましょ。

◎早生温州、普通温州＝樹上部、表なりの上向き果実を摘果し、葉っぱ一枚内側に果実を配置します。

◎摘果の順番：極早生6月～7月→早生6月～7月（樹幹上部摘果は7月上旬までに行う）→南柑20号・普通温州7月～8月（樹幹上部摘果は7月上旬までに行う）。

◆ 中晩柑

早期摘果により肥大促進を促すため、まずは内裾部の果実を全摘果し、外周部の肥大負けしている小玉果を摘果して大玉果を作るよう努めましょ。

また、温州みかんの摘果時期とも被っていますので、品種や作業状況に応じて摘果を進めて下さい。

3. 病虫害防除

7月はミカンサビダニ防除適期となりますので防除を行いましょ。また、黒点病の防除も重要な時期ですので、雨量や前回の散布からの日数に注意して防除しましょ。

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	カイガラムシ類	発生：5月～8月（幼虫の発生） 防除：7月上旬～中旬	トランスフォームフロアブル 又はコルト顆粒水和剤	2,000倍
	ロウムシ類 ※1	発生：6月～8月（幼虫の発生） 防除：7月中旬		3,000倍
	ミカンサビダニ	発生：5月～9月 防除：7月中旬～下旬	サンマイルト水和剤 (調)	3,000倍
	ゴマダラカミキリ	発生：6月～7月 防除：発生次第	モスピランSL液剤 (調) 又は アクタラ顆粒水溶剤	3,000倍 4,000倍
病害	黒点病 ※2	発生：5月～10月 防除：7月 (降雨が200ミリ以上あれば再散布)	エムダイファー水和剤又は ジマンダイセン水和剤	600倍 600倍
	かいよう病 ※3	発生：4月～11月 防除：7月中旬	ICボルドー 6 6 D 又はムッシュボルドーDF	80倍 500倍

※1 ロウムシの防除適期は年1回なので、適期を逃さないよう行。

※2 黒点病防除は前回の防除から30日以内、降雨量が200mmを目安に散布を行。

※3 ICボルドーと夏マシンの散布間隔は14日以上あける。

※4 銅剤散布（かいよう病防除）時は薬害（スターメラノーズ）を生じることがあるため、平均気温25度以上の日が続く場合はアブロン（炭酸カルシウム剤）200倍を加用する。

注意：アブロンには芽やけ防止の効果はなく、アピオンEには銅の薬害を防ぐ効果はありません。

※5 (調)は購入時印鑑が必要です。

4. かん水

7月は果実肥大の旺盛な時期に入ります。梅雨明け以降、雨量が少ない場合は中晩柑類を中心にかん水を実施して下さい。

※有効相当かん水量：20～30mm/7日（自然降雨含む） ◎降水量・かん水量1mm=1000ℓ

脳トレ! 手足の体操

手足を伸ばして深呼吸

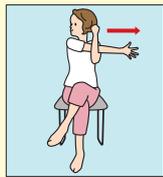
健康生活研究所所長 ● 堤 喜久雄

今回は「伸ばす」をテーマにした体操をご紹介します。同じ姿勢が長時間続く、または特定の筋肉を使い過ぎると血流が滞り、疲労物質がたまって筋肉が硬くなります。筋肉は関節と連動しています。関節の曲げ伸ばしがスムーズにできることで血流が良くなり、体の可動域が広がったり、運動能力が向上したりします。農作業はもちろん、事務作業などが多い方にもお勧めです。つぼを刺激し、深い呼吸を意識しながら体操して日頃の疲れを癒やしましょう。

日中使った筋肉を伸ばす



① いすに浅く座り、足を肩幅程度に開きます。両手首を外側にひねり、親指と人さし指の間を膝の上に付けます。腕を伸ばして体重をかけて、腰から背中を伸ばします。



③ 左足を右足の上に引っかけ、右腕を伸ばして左肘で抱えます。上体を左へゆっくりひねって肩や脇の筋肉を伸ばします。反対側も同様に行います。



⑤ 左手首を右手の親指と中指で押さえます。ここにはつぼが複数あります。左手首を右へ引っ張りながら首を右に倒して、首と肩を伸ばします。反対側も同様に行います。



② 腰の後ろに手を回し、左手首を左にひねりながら手の平を下に向けて、右手を使って指を反らします。指や腕を伸ばし、胸を開いて伸ばします。反対の手でも行います。



④ 左手の合谷(ごうこく：人さし指と親指の骨が交差するくぼみ部分で、人さし指の内側辺りにあるつぼ)を右手の親指で押さえます。そのまま頭の後ろに両腕を回し左側へ傾け、右腕と脇の筋肉を伸ばします。反対側も同様に行います。



⑥ 膝の下を両手で抱え、尻の後ろと太ももの裏側を伸ばします。このとき、足首をゆっくり大きく左右に5回ずつ回し、膝から下の筋肉を動かします。反対側も同様に行います。

ポイント

①～⑥の伸ばす体操を20秒ずつ行います。伸ばすときは、口から息をゆっくり吐き、その後も息を止めずにゆっくり呼吸を続けます。

理事会報告 令和5年度 第2回理事会

令和5年5月30日(火)

委員会報告 管理・生活本部合同会議

① ① 独立監査人の監査報告書について

② ② 監事監査報告書について

(協議事項)

第1号議案

第2号議案

第3号議案

第4号議案

第5号議案

第6号議案

第7号議案

第8号議案

第9号議案

第10号議案

第11号議案

第12号議案

第13号議案

第14号議案

第15号議案

第16号議案

第17号議案

第18号議案

第19号議案

第20号議案

第21号議案

第22号議案

第23号議案

第24号議案

第25号議案

(報告事項)

① 令和5年3月末経営分析結果について

② 令和5年3月末資産査定結果について

③ 令和5年3月末財務計画の進捗状況報告について

④ 令和5年3月末財務向上プラン実績について

⑤ 令和5年度経営方針管理先対応状況報告書について

⑥ 令和5年度クロスエック実施計画について

⑦ マイカー・教育ローン金利弾力基準の一部変更について

⑧ 会計監査人の報酬等の額について

⑨ 人事異動について

⑩ 農業融資新規実行額の目標設定について

⑪ JAえひめ南洋服の青山合同展示会について

⑫ JAグループ愛媛農畜産物消費拡大運動について

⑬ (その他)

⑭ 次回理事会開催予定について

令和5年6月24日(土) 総代会終了後

宇和島市農地利用最適化推進委員候補者の推薦について

利益相反取引の承認について

石油事業の現状と今後の方向性について

米穀共同計算基本要領の制定について

職務権限表の一部変更について

職員給与規程の一部改正について

余剰金運用規程の一部変更について

組織整備の取り組みに関する特別決議について

書面による議決権の行使の方法等について

令和5年度不良債権処理方針について

第4次財務向上プラン数値計画の一部変更について

信用の供与等の最高限度額の決定について

退職権限表の一部変更について

付帯決議について

令和5年度における理事及び監事の報酬について

食料安全保障の強化および

組織整備の取り組みに関する特別決議について

書面による議決権の行使の方法等について

令和5年度不良債権処理方針について

第4次財務向上プラン数値計画の一部変更について

信用の供与等の最高限度額の決定について

退職権限表の一部変更について

職員給与規程の一部改正について

余剰金運用規程の一部変更について

組織整備の取り組みに関する特別決議について

書面による議決権の行使の方法等について

令和5年度不良債権処理方針について

第4次財務向上プラン数値計画の一部変更について

信用の供与等の最高限度額の決定について

退職権限表の一部変更について

2023 オートパルえひめ南

Big Summer

カーニバル

car 

自動車大展示会



日時

7.8(土) ~ 9(日)

AM9:00 ~ PM5:00

2日間

場所

オートパルえひめ南 宇和島営業所(特設会場)

会場ご案内図



【ご来場記念品】液体洗剤トップ「ナノックス」

※1組さま1個とさせていただきます。

【ご成約特典】すしえもんお食事券3,000円分



8日(土) じゃこ天実演試食会 



同時開催!!

ダイハツ・スズキ合同フェア!



ダイハツ

ロッキー・ブーン・トール・トールカスタム

スズキ

スイフト・ソリオ



ご成約の方に▶▶ 純正オプション

7.7万円分
プレゼント (税込)

※一部対象とならない条件がございます。

ダイハツ

タント・タントカスタム・ウェイク・ムーヴキャンパス・ムーヴ・ムーヴカスタム・キャスト・ミライース・ミラトコット

スズキ

ワゴンR・スペーシア・ハスラー

ご成約の方に▶▶ 純正オプション

5.5万円分
プレゼント (税込)

※一部対象とならない条件がございます。

ダイハツ

ハイゼットカーゴ・ハイゼットトラック

スズキ

キャリイトラック・エブリイバン



ご成約の方に▶▶ 純正オプション

3.3万円分
プレゼント (税込)

※一部対象とならない条件がございます。

読者から ひとこと

毎日楽しみに見させて頂いております。「脳トレ・手足体操」やっております。

(鬼北町 K・Tさん 69歳)
読んで頂きありがとうございます。手足の体操をすることで血行促進や新陳代謝が良くなるので私もやってみようと思います。

家庭菜園で野菜を作って、離れて暮らす、子ども達に送る事が楽しくて仕方ありません!! 宮農講座も参考にして頑張ってます。

(三間町 M・Tさん 58歳)
宮農講座を参考にして頂きありがとうございます。これからも楽しく野菜作りを頑張ってください。子ども達も美味しい野菜を楽しみにさされていると思います。

えひめ南の女性部活動は、どの支所でも皆さん笑顔で頑張っておられるので、見る方は凄いなあと感じます。

(宇和島市 H・Yさん 74歳)
同JAの女性部活動はとても魅力があり、地域社会に貢献されています。これからも情報を発信していきたいと思えます。

くみあいマーケット吉田本店オープンおめでとうございます。地域に新しい店舗ができるご活気が生まれ、明るくなり嬉しくなります。ご盛況をお祈り致します。

(宇和島市 K・Kさん 76歳)
ありがとうございます。これからも利用者の皆さんに便利で気持ちの良い買い物ができるように運営して参ります。

笑顔っていいですねー表紙の皆さんの笑顔に、こちらも笑顔に…。新規採用職員の方・女性部活動の方の笑顔に、またまたニッコリ😊笑顔になる活動っていいですね!

(宇和島市 M・Oさん 62歳)
笑顔は人を幸せにしてくれますよね! これからも読者の方に笑顔をお届けしていきたいと思えます😊

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)

今月の朝ごはん

材料 (2人分)

そうめん	2把
麺つゆ(そうめん用ストレート)	200ml
豚ひき肉	100g
ナス	2本
赤ピーマン	2個
バジル	12枚
サラダ油	大さじ1
ニンニク	小さじ1/2
ショウガ	小さじ1/2
甜麺醬(てんめんじゃん)	小さじ2
A 豆板醬(とうばんじゃん)	小さじ1と1/2
豆鼓醬(とうちじゃん)	小さじ1
ナンブラー	大さじ2
砂糖	小さじ2
レモン汁	1個分

作り方

- 1 ナスは縦に5mm幅の千切り、赤ピーマンは縦に5mm幅の千切りにする。ニンニクとショウガはみじん切りにする。
- 2 フライパンにサラダ油を入れ熱し、豚ひき肉をよく炒め、Aを全て入れ、さらに中火で2~3分炒める。
- 3 ②にサッと素揚げしたナスと赤ピーマン、ナンブラー、砂糖を加え強火で1分ほど炒め、仕上げにざく切りにした半量のバジル、レモン汁を加え混ぜ合わせる。
- 4 ゆでたそうめんを器に盛り、つゆを張り、上に③を盛り付け、残りのバジルを散らし出来上がり。

ガパオ風そうめん



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

6月は梅雨に入って長雨が続きました。最近では、全国各地で地震や豪雨災害などの自然災害が多く見られます。南海トラフ地震もいつ来てもおかしくありません。しっかりと「備え」をしましょう!! (古谷)

今月の表紙はあぐりスクールの生徒さんです😊4年ぶりの開催でみんな楽しく田植え体験をしていて、見ているこっちゃんまで楽しくなりました♪



今月の表紙



野菜ソムリエ上級プロ

KAORUの

フルーツ パラダイス

イラスト:小林裕美子

ブルーベリー

～抗酸化成分「ポリフェノール」の宝庫～

ブルーベリーのプロフィール
 【分類】ツツジ科スノキ属
 【原産地】北米
 【おいしい時期(旬)】6～8月ごろ
 【主な栄養成分】アントシアニン、
 ビタミンE、食物繊維など

解説 KAORU

ブルーベリーのいろいろ

世界には150種類以上の品種が
日本ではハイブッシュ系とラビットアイ系が主流



ハイブッシュ系

主に関東以北の寒冷地で栽培の甘味が強く生食にも向いている「ブルークロップ」「ブルーレイ」「コリンズ」など



ラビットアイ系

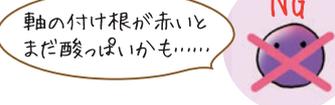
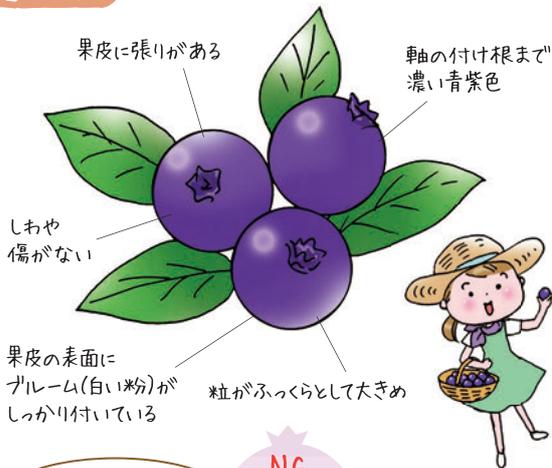
主に関東以南の温暖地で栽培の名の由来は成熟前の果実がウサギの目の色に似ていることから甘さがあり、やや歯応えがある「ウグダード」「ティファラリー」「グライトウェル」など



ローブッシュ系

米国北部、カナダ、北欧の寒冷地に自生の「ワイルドブルーベリー」とも甘酸っぱさが特徴の加工向きで、主にジャムやサプリメントの原料などに利用の「チクメクト」など

選び方



軸の付け根が赤いまだ酸っぱいかも……

ブルームが落ちつやが出てきたものは鮮度が落ちている……

楽しみ方・食べ方のコツ

熟度の目安

未熟 赤紫色 → 完熟 黒紫色
さらに濃くなり 黒っぽい色に



ブルーム(白い粉)

水分の蒸発を防ぐため果実から自然に分泌される成分



ジャムやソースに加工し、デザートなどに!



保存方法

冷蔵保存

傷んでいるものを取り除き、表面の水分を拭き取ってから保存袋または保存容器などに入れ冷蔵庫へ

長期保存に

ジャムやソースに加工 熱湯消毒した瓶に入れ、密閉して保存すると長持ち!



冷凍保存

すぐに食べない場合、水洗いをしてしっかり水分を拭き取り、少量ずつラップで包み保存袋に入れて冷凍室へ

または平らにならして保存袋に入れ、バットなどに載せて冷凍すると使いやすい。保存期間は1か月程度

ブルーベリーのチカラ

アントシアニン

ポリフェノールの一種 老化予防、眼精疲労の改善、がんなどの生活習慣病予防に



食物繊維

便秘改善や肥満予防に



ビタミンE

高血圧や動脈硬化の予防、美肌効果、冷え性の改善に



ブルーベリーのビミツ

歴史

北米原産



1620年

欧州大陸から移住した人々が先住民に分けてもらった果実を食べたことが始まり

日本への伝来

1950年代

2000年代には健康食材としてブームに