

まるえびより

TAKE FREE

ご自由におとりください

JUN.2022 |
Vol.277

6

特集

五風十雨、愛顔（笑顔）になる花を育てる

今月の表紙

美しいピンク色の「さくらひめ」。愛媛県が育成し、2015年2月に品種登録されたデルフィニウムです。デルフィニウムはブルーが主流で、ピンクはとても珍しく、「新花コンテスト」や「日本フラワー&ガーデン賞」など全国で多くの賞を受賞しています。JAえひめ中央では伊台・東温地区や小田地区で3人の農家が約14アールのハウスで、丁寧に栽培しています。

笑顔の花を地域いっばいに

まるえびより

2022. JUN. 6

特集

08 五風十雨～愛顔(笑顔)になる花を育てる～

- 03 野菜で免疫力アップ!
- 04 地域の話題ネットワーク
- 06 愛媛を愛しています
- 10 春夏秋冬おいしい暮らし
- 12 野生鳥獣の捕獲
- 14 6月の農作業
- 16 MY畑を作ろう～フローレンスフェネル～
- 18 お城下まどなキャンパス
- 20 おしらせ情報
- 21 コラムページ
- 22 お便り文通コーナー・電話番号早見表
- 23 クロスワード・新人サンのちょこっと自慢

レベル2
難易度 ★★

先月の
かくれ先

4ページ



まるえちゃんを探せ!!

広報誌のどこかに、
JAえひめ中央キャラクターの
「まるえちゃん」が
隠れているよ!
裏表紙の「まるえちゃん」は
この企画のものではありません。



\\ FOLLOW ME //

JAえひめ中央インスタグラムやってます



←ネームタグ
ユーザーネーム: maruhina_gram
名前: JAえひめ中央
(えひめ中央農業協同組合)【公式】

JAえひめ中央Instagramでは、ページ右横の写真などを投稿中! Instagramの人物検索から上記アカウントを検索していただくか、ネームタグをInstagram上でスキャンしていただくことでアカウントをフォローすることができます。



野菜で免疫力アップ！

2

体を整える今月の野菜

「おかひじき」を
召し上がったことは
ありますか？ミネラ
ル豊富な浜辺の野草
で、免疫力アップが
期待できます。下ご
しらえのポイント
は茹ですぎないこと。
シャキシャキ感が魅
力です。

茹でるとアクが抜け、
クセのない味わいにな
ります。鮮度の良い
ものは、葉の先がつや
つやしており、柔らか
く、濃い緑色です。玉
子焼きの具や天ぷら
でどうぞ。サラダやペ
パロンチーノパスタ
もおすすめてです。



「太陽市」には、山あり島あり平野
ありの広い管内から毎日新鮮な農産
物が届きます。旬の野菜をおいしく
食べて免疫力を上げましょう。

おかひじき

天候等の影響により、店頭にない場合があります。予めご了承ください。

JA女性部・青壮年部とJA役職員との対話学習会

部員の意見を積極的に取り入れることで地域や組織活動のさらなる活性化につなげようと3月17日、**JA女性部本部役員・青壮年部役員**それぞれとの対話学習会を本所で開いた。女性部員21人、青壮年部員22人が参加。各地域の活動報告と次年度の活動計画、JAの取り組みについて質問や要望などの**意見を交換**した。



令和3年度愛媛県米麦大豆優良生産者表彰

3月8日にウェルピア伊予で**米麦大豆の優良な生産者**の表彰が行われ、JAえひめ中央から**6人の生産者**が受賞した。

全国麦作共励会（農家の部） 全国農業協同組合連合会 会長賞	筒井 治雄
愛媛県農産園芸功労知事表彰 （水田農業部門）	越智 栄一
多収米収量コンテスト	最優秀賞 藤井 省三 優秀賞 野中 正憲
ひめの凍食味コンテスト	優良賞 中野 敏彦
JA全農契約栽培米多収コンテスト 全国農業協同組合連合会 特別賞	林 隆徳



(重信支所)

新店舗で更なる質の高いサービスを

金融店舗を3月28日に、購買店舗を4月1日に再編して営業を開始している。今回の再編により、金融店舗は本店を除く31店舗から24店舗へ、購買店舗は37店舗から33店舗の体制となった。再編後の営業開始にあたり、役員がそれぞれ店舗を巡回し、「職員がお互いに連携して、担当分野で組合員・利用者の満足度向上に尽力してほしい」と訓示を述べた。

サンケア潮見リニューアルオープン

福祉施設「**デイサービスセンターサンケア潮見**」が松山市**平田町に移転新築**し、3月21日にオープンした。新しい施設には体調不良に対応できるよう静養室を完備。ヒートショック防止のための浴室暖房や床暖房を設置するなど、利用者の体調に十分に配慮し、安心して過ごせる環境を整えた。





あ、あんと

「大切な人へ送って」百合目合わせ会開催

温泉百合部会は需要に応じた出荷や栽培管理徹底のため、4月14日、小野集荷場で目合わせ会と圃場巡回を行った。今年産は約13万6千本の出荷を予定。原油価格高騰などで栽培条件の厳しい中、生産者の努力で例年通り品質のよいものを「道後温泉 湯けむりの花」ブランドとして札幌や関東を中心に出荷している。



春のみかん「カラマンダリン」初選果

中島選果場で「カラマンダリン」の選果が4月7日から始まった。今年産は小玉傾向だが、11月から1月にかけて雨が少なかったため、酸度がやや高いものの、**甘く濃厚な味わい**に仕上がっている。花が咲いてから収穫までおよそ1年間、木の上でならず「カラマンダリン」は、**春のみかん**として市場からの期待が高い。選果は5月15日頃まで続き、約1,800トンの出荷を予想している。



おしらせとお礼

JA広報コンクール ダブル受賞

日頃より広報活動にご協力いただき、誠にありがとうございます。「令和3年度愛媛県JA広報コンクール表彰」において広報誌の部で本誌「まるえびより」と、ウェブメディア活用の部で優秀賞を受賞しました。

広報誌「まるえびより」は正組合員をはじめ、多くの地域住民の皆さまにご愛読いただいています。ホームページでもご覧いただけるようになりましたので、ぜひチェックしてください。



サトイモ植付けで園児「楽しい！」

JA重信ブロック女性部は4月8日、拝志保育所の園児を招き、東温市の八木久夫さんの圃場でサトイモの植付け体験を行った。園児17人と、JA女性部、JA関係者ら10人が参加し、**サトイモ「伊予美人」**の種芋約110個を植付けた。圃場は保育所近くにあるため、通園や散歩途中に育つ過程を観察できる。11月にはサトイモ掘り体験と試食会を予定している。



女性部イチオシの伝統食をご紹介します！

愛媛を伝える



JAえひめ中央女性部 城南ブロック

大屋敷 ますみさん(中)

相原 弘美さん(左)

沼田 京子さん(右)

JA女性部 城南ブロックでは40年ほど前からみそ作りを毎年続けています。女性部の皆さんは毎日このみそを使ったみそ汁をいただきます。季節によって筍の木の芽あえにしたり、酢と砂糖を混ぜて酢みそにしたりと、日々の食卓には欠かせません。暑くて重労働の作業ですが、みんなで一緒に作り、女性部員の団結力と愛情がたっぷり込められた手作りみそ。地元で栽培した材料で作るこの特別なみそを、「文化とともに次世代へ引き継いでいきたい」と心を一つにしています。

しています

VOL.24

愛媛を食べる

おいしい！

手作りみそ



【材料】(作りやすい量)

麦	10kg
米	5kg
大豆	2.5kg
塩	3kg
種麴	17g
酒	660ml



【作り方】

- ①[前日] 夜に米と大豆を洗い、7時間ほど水に浸す。
- ②[1日目] 麦を洗って水に4時間ほど浸す。
- ③ 米を水から打ち上げ、1時間ほど蒸す。40度になるまで冷まし、種麴5gを混ぜて、10センチほどの厚さに広げて寝かす。
- ④ 大豆をたっぷりの水で2時間くらい弱火で炊く。熱いうちに大豆をミンチ状に潰して塩125gを合わせて冷蔵庫へ入れる。
- ⑤ 麦を蒸し、40度になるまで冷まし、種麴12gを混ぜて、10センチほどの厚さに広げて寝かす。
- ⑥[2日目] 麦と米それぞれを、空気を含ませるように混ぜる。
- ⑦[3日目] 白く固まってきたら塊をほぐす。
- ⑧ 潰した大豆と麦、③の米麴と残りの塩を混ぜ合わせる。固ければ酒を加える。
- ⑨ 4～5日おいてから、空気を抜き押しつけるように樽に入れ、表面に酒をぬり、3ヶ月ほど熟成させる。その間2回ほど上下を入れ替えて表面を整える。



農 業 学 生
を 学 ぶ

Good!!

愛媛で学ぶ

愛媛県立農業大学校
果樹コース
森田 智也さん(22)



「祖父母のみかん畑を継ぐ」と強い意思を持ち、農業大学校で学ぶ森田さん。「幼稚園の頃に松山市堀江にある祖父母のみかん畑で遊んだ楽しい記憶があり、いつかは農業をしたいと思っていた」と振り返ります。農業への道を進むことを決意したのは岡山県の大学に在学していた時。一般企業で働く先輩たちの話を聞くなかで、サラリーマンと違い、自分のペースで仕事ができる働き方に魅力を感じたといいます。「農業は、やったらやった分だけ自分に返ってくる。自分のやる気次第で上を目指せる」と目を輝かせます。今の目標は「自分で考えて仕事を回せるような力をつける」。森田さんは若い力をエネルギーに、新しい挑戦に向かって突き進んでいます。

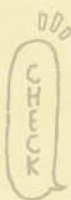


愛媛を愛

いつもの空間が変わる,

花 と 人
暮 ら す

愛媛を愛でる



オリエンタル百合(ピンク)



「太陽市」
花卉花木
コーナーで
購入可
(ほぼ通年)

- 香りの強い大ぶりの花
- 出荷期間は9月～6月頃
- JA取扱品種は「テーブルダンス」や「マスター」

大きな百合に白アジサイを
大胆にバランス良く添えて



松山市 森 悟さん(58)

30歳までは会社員でした。当時、唯一教えてくれた九州の農家の下で、「百合」の栽培方法を学び、農業の道を突き進んできました。「さくらひめ」の栽培は3年目。まだまだこれからだね」と笑います。

「さくらひめ」の開花は12月から6月ごろ。温度や水の量にとっても敏感で、大変手間が掛かります。森さんは秀品率を上げるため、蕾の段階でよく観察し、早めに虫や病気の対策を徹底しています。また、暑さを嫌うため、遮光やハウスを開けるなどして温度をこまめに調整します。そのため、森さんは毎日ハウスへ行き、栽培時期は1日も休みはありません。収穫してからも、状態よく消費者へ届けるため、液肥を吸わせ、冷蔵庫で貯蔵するなど、美しい「さ

地域を支える農業者

ごふうじゅうう

第22回

五風十雨

～愛顔(笑顔)になる花を育てる～

「さくらひめ」と話す

ハウスの中にひと足踏み入れるとそれはそれは美しいピンクの世界が広がっています。森悟さんは26年ほど「百合」を専門に栽培していた経験と設備を活かして、松山市にある約5[㍔]のハウス3つで「さくらひめ」を栽培しています。

桜のような美しいピンクは
受け取る人も贈る人も「愛顔(笑顔)」になる



ひろがれ！「さくらひめ」

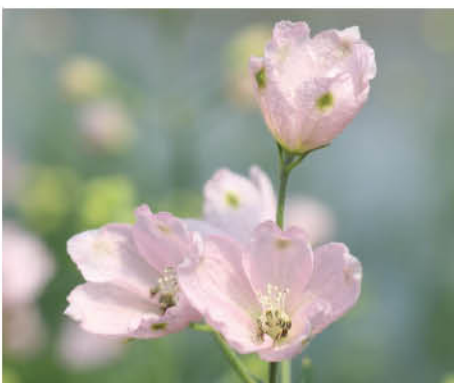
コンスタントに量が出荷できれば、市場で多く取り扱ってもらえるそうです。「今後、栽培者が増えることを期待している。都市部への供給を増やし、全国に『さくらひめ』の知名度をあげたい」と目を輝かせます。

くらひめ」には工夫と努力が込められており、「がんばれよ」と「さくらひめ」にやさしく語りかけます。

花と一緒に言葉を贈る

森さんの好きな言葉は「希望」。「さくらひめ」の花言葉は「可憐な乙女」「君に微笑む（愛顔）」、そして「希望」。「花と一緒に言葉も送ることができるので、受け取る人も贈る人もうれしいよね」と微笑みます。卒業式や入学式、母の日などにもふさわしい美しい「さくらひめ」です。

「気づいたかな。『さくらひめ』の花びらの裏には緑の点がチョンと付いているのがチャームポイントなんだよ」と、とびきりの笑顔で教えてくれました。



「太陽市」と「みなとまち まってる」で
春夏秋冬おいしい暮らし

VOL. 31 

今月の旬食材

トマト

旬
6~9月

【こだわり】

トマトを作り始めて60年。農業と向き合い、「挑戦」し続けています。お客さんの喜ぶ顔のため、品種にこだわり減農薬で栽培。これまでの経験から土床で育てており、重要なのは水加減です。真摯にトマト作りを続けていると植物の声が聞こえてきます。

甘くて濃厚な味わいをより楽しむため、軽く塩をふって食べるのがおすすめです。

【その他の出荷物】

・うなぎ、百合、きゅうり



【栄養素】

- ・リコピンに強い抗酸化作用があり、ガンや動脈硬化の予防が期待できる。
- ・赤いほどビタミンC、ビタミンEなどの栄養素がたっぷりある。
- ・クエン酸の働きで血糖値の上昇を抑えてくれる。

【保存方法】

- ・ラップに包むか、ビニール袋に入れて冷蔵庫に入れる。
- ・熟度が足りないものは常温で保存すると早く熟す。
- ・丸ごと冷凍庫に入れておくと簡単に皮がむける。



太陽市トマト出荷者
松山市

いのうえ やすすけ
井上 泰介さん(80)

簡単レシピ



【材料】〈2人分〉

きゅうり 1本
トマト 1個

〈あえごろも〉

トマトケチャップ 大さじ1
白すりごま、酢 各小さじ2
ごま油 大さじ1と1/2
砂糖 小さじ1
しょうゆ 小さじ1

トマトときゅうりの
中華風ケチャップあえ

【作り方】

- ①きゅうりは両端を切り、ポリ袋に入れる。めん棒などでたたいてひびを入れ、手で食べやすく裂く。
- ②トマトはヘタを取り、ひと口大の乱切りにする。
- ③ボウルにあえごろもの材料を混ぜ、①と②を加えてあえる。



甘党広報スタッフの心を掴んだ

絶品スイーツ

今日のおやつドッキリ

エントリーNO.24

いちごゼリー

300円(8%税込)



作り手のこだわり

甘ずっぱいフレッシュないちごとのハーモニーが楽しいゼリー。果肉をペースト状にしておいしさをギュッと閉じ込めています。きれいな赤は果実本来の色。しっかりめのぷるぷる食感で、口の中でゆっくりと果実感を楽しめます。

Break

ココで買える

えひめ中央ひなたCAFE

住 所：松山市湊町8丁目120番地1

営業時間：8:00～18:00

定休日：月曜日(祝日除く)

駐車場：有

店内飲食：可 持ち帰り：可

えひめ中央おひさま食堂

今日の昼飯



愛媛県産甘とろ豚丼(味噌汁付き)
880円(税込)

「肉が食べたい！」そんな日におすすめの逸品。甘辛いたれがたっぷり染み込んで、香ばしく柔らかい豚肉とご飯の相性が抜群。

夢中で箸を口に運んでしまう大満足の丼ぶりです。

柑橘紅まどんな® 入りジュース 好評販売中！



数量限定

天然果実特有の
上質な果汁100%を
お楽しみください♪

1本化粧箱入 1,800円(税込)
2本化粧箱入 3,550円(税込)

	営業時間	店舗情報
太陽市	8:30～19:00	松山市湊町8丁目120番地1 (JR松山駅から南へ500m) TEL:089-913-7707
食堂	10:00～15:00	
CAFE	8:00～18:00	

食堂とCAFEの定休日については「みなとまち まってる」店頭、ホームページ、インスタグラムにて随時お知らせいたします。

特集 野生鳥獣の捕獲

ご存知ですか！

無免許・無許可での
野生鳥獣の捕獲や「わな」の
使用は違法です！

違法となる行為を行った場合、法律により罰則（1年以下の懲役または100万円以下の罰金）が適用される可能性があります。法令を遵守し、適切な捕獲やわなの設置をお願いします。

わなを設置する場合には、免許、または、許可を受ける必要があります。（わなによっては使用が禁止されているものがあります。）

「とらばさみ」は、踏んだ人や動物を無差別に捕まえて大けがを負わせる危険性があることから、法律により使用が規制されています。

はこわな



とらばさみ



実際に、ペットが小型の「はこわな」に捕獲されたまま放置されたり、「とらばさみ」に足を挟まれたり大けがをする事案が発生しています。

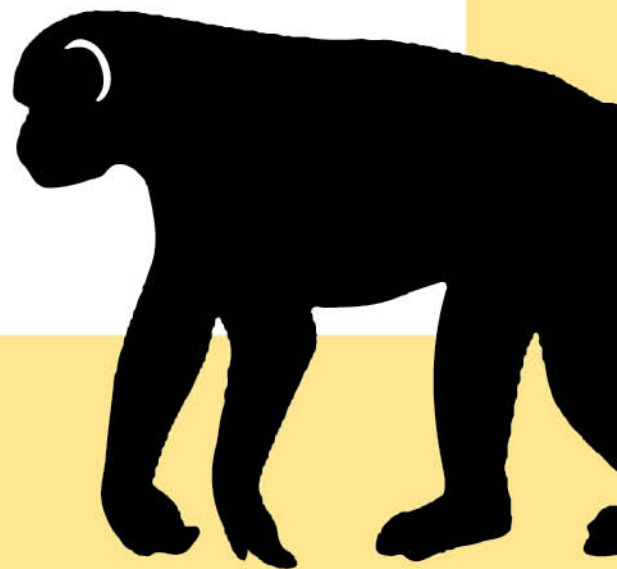


野生鳥獣（鳥類及びほ乳類）を捕まえることは、法律で原則禁止されており、捕まえるためには、免許の取得、または、許可が必要となります。

自己の所有する土地で捕まえる場合にも、免許、または、許可が必要です。

許可を得て、わなを使用する場合にも、下記のことを厳守してください。

- ①設置したわなには、設置者の住所、氏名などを記載した標識を付けること。
- ②目的外の捕獲を防ぐため、設置したわなは、一日一回以上見回りを行うこと。
- ③捕獲した野生鳥獣は、捕獲者が適正に処理すること。



捕獲やわなの設置を行う場合には、事前に下記の連絡先までご相談ください。

【連絡先】

愛媛県中予地方局 森林林業課

狩猟・鳥獣保護担当

電話：０８９－９０９－８７６７

詳しくは環境省ホームページ
をご参照ください。

野生鳥獣の違法捕獲の防止

検索

<https://www.env.go.jp/nature/choju/capture/capture2.html>

「とらばさみ」と「はこわな」のイラストは上記のホームページから掲載しています。



かんきつ

ポイント

「高品質安定生産に向け、適正摘果を」

6月のかんきつ類において最も重要な作業である摘果の時期です。また、防除や施肥等の作業とも重なるため、計画を立て適期に実施しましょう。

●温州みかん

・今年産の温州みかんは裏年に当たります。

・着果が少ない樹については、かぶさり枝の除去を行い、果実に光が当たるようにして着果の確保を優先させます。また、摘果の時期を遅らせることにより、品質向上に努めてください。

・着果が多く新梢が少ない樹については、早期に樹幹上部3分の1を全摘果し、隔年結果防止に努めてください。

●中晩柑

・品種により求められる階級が異なりますので、品種にあった目標階級に仕上がるよう、時期や摘果量を調整しながら行っていくことが重要です。

・着果過多による樹勢低下園地も目立つため、肥培管理と合わせて適正着果量により樹勢を維持させましょう。

●最後に

・適期かつ適量の摘果を行い、高品質果実生産に努めてください。

今月の必須作業

営農技術

6月の農作業

いちい

●ハウス管理

・収穫終了後、速やかに収穫株を除去し、太陽熱消毒と土壌消毒剤を併用することで効果が安定します。

・7月から8月上旬にかけて気温の高い時期に行いましょう。

●苗の管理

・育苗は計画的に行い、目標とする作型に合わせ、採苗が遅れないよう注意しましょう。

・3割程度多めに採苗し、予備苗も確保しておきましょう。

・最終のポット受け後、3週間を目安にランナーの切り離しを行います。

●病害虫防除

・炭疽病の防除はランナー切り離しまでに徹底して行いましょう。

〔東部〕近藤 圭三

露地ナス

●整枝と誘引

・主枝は、一番花の上下から伸ばし4本仕立てとします。

・誘引角度は約50度を中心とし草勢に応じて角度は調整します。

・主枝は7〜8番花の確認できた時点で摘芯を行います。





・品種ごとの詳しい摘果方法については、各地区で実施する摘果講習会にご参加ください。

〔北部〕高野 良基

夏秋トマト

●灌水

・定植後は鉢土と畦土の隙間をなくす程度の株元灌水を行います。
・活着後は成長点を萎れさせない程度の水管理を行い、畦深部への根張りを促しましょう。

・第二果房着果期以降は徐々に灌水量を増やしましょう。

・第三果房開花期頃からチューブ灌水に切り替えます。

●摘果

・果房が500円玉〜ゴルフボール大の時に3〜4果位に摘果します。

●追肥

・第一段果房がピンポン玉の大きさになった頃に追肥を開始します。
・追肥の施用間隔は各段花房の開花期を目安に施用しましょう。

〔南部〕玉井 秀光

●摘葉

ますが、あまり高くしすぎないようにしましょう。
・下葉を早くに摘葉せず、葉が黄化して先端が地面に着くようになってから行います。
・主枝にかぶさってくる内側の葉は早めに摘葉して脇芽の発生を促します。

〔東部〕大本 祐輔

水稲

●代かき

・代かきは丁寧に行いましょう。

・田面に高低差があると除草剤の処理層が均一にならず効果にムラが出るので均平にしましょう。

●箱施用剤

・病虫害防除において、初期防除効果が高いため箱施用剤の処理は必ず実施しましょう。

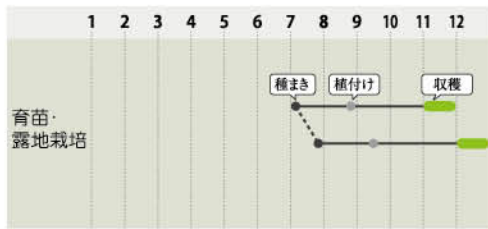
●除草剤

・処理後、少なくとも3〜4日間は通常の湛水状態を保ち、田面が露出しないようにしましょう。
・散布後7日間は落水やかけ流しはしません。

〔東部〕西田 仁志



●栽培カレンダー



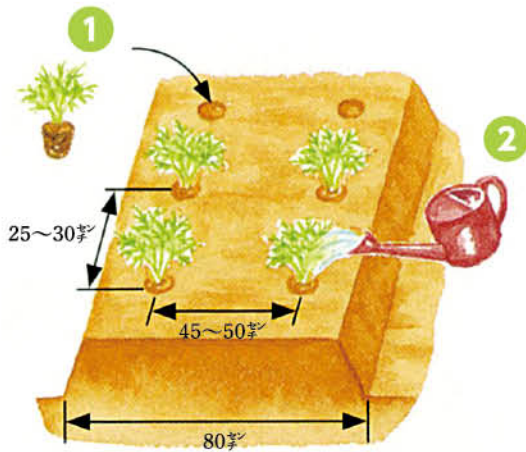
MY畑を 作ろう

フーレンスフェネル

葉茎菜類・セリ科 原産地:地中海沿岸地域

植付け

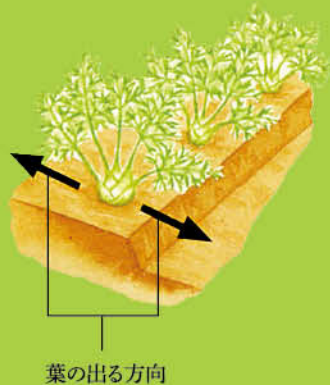
植付け前に苗にたっぷりと水やりする。植え穴をあけ、株元と畝面が同じ高さになるように植付ける。株元にたっぷりと水やりする。



株の中央の芯葉が埋まらないように植える。

Kawashiro's Advice

フェネルの葉は、茎の左右から交互に出ます。このため、葉の出る方向が畝の方向と直角になるように植えると、株が混み合わずに、風通しよく保てます。



苗作り

じかまきもできるが、育苗のほうが確実に収穫できる。2.5〜3号ポリ鉢に培養土を入れ、種を深さ6〜8mmに3、4粒まき、覆土をして水やりする。



本葉1、2枚で生育の悪い株をはさみで切って間引き、1本にする。



本葉5〜7枚まで育てる。



夏まきが育てやすい

3月〜6月上旬に種まきするととう立ちしやすく、株元が肥大する時期が高温多湿期に当たるので軟腐病が発生しやすくなります。一般地では、7月頃に種をまくのがお勧めです。

株元の肥大部は新タマネギのような味と食感！

ハープで知られるフェンネルの変種です。草丈は70センチほどと低く、株元が白く肥大します。肥大部は生食でサラダにするほか、加熱してスープやソテーで食べられます。葉はサラダや魚料理、スープの香りづけに利用します。

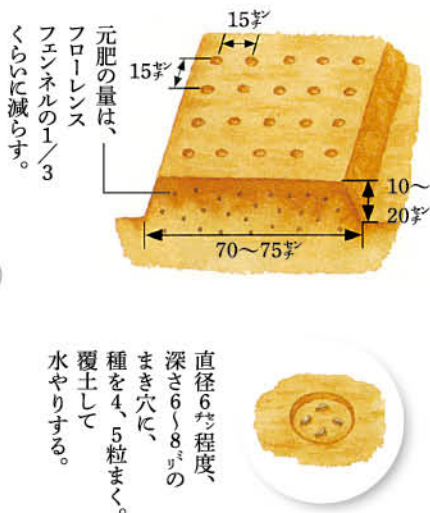
●栽培しやすい品種！

細長いフェンネル『スティッキオ』

『スティッキオ』は日本で改良された、根株があまり肥大しない新品種。生長が早く、種まきから50～60日で収穫できます。食味、香りはフェンネルと同じで、スティック状で食べやすいサイズです。

育て方

元肥を全面に施して、畝を立てる。黒色マルチをしてもよい。じかまき（点まき）する。



間引き・追肥は不要。種まきから50～60日後、株元の太さが1～2センチになったら、地際から切り取って収穫する。

害虫対策

セリ科野菜に特有の害虫キアゲハがつきやすいので、小さいうちに捕殺する。そのほかの害虫や病気は少ない。

収穫

株元が厚さ6～7センチになったら、地際から切り取って収穫する。耐寒性は強いほうだが、-1度以下で根株（鱗茎）が凍害に遭ったり、すが入ったりするので、降霜前に収穫する。



利用のアドバイス



根株

茎を切り落とす。根株は加熱すると甘みを増し、シチューなどの煮こみや炒め物にする。



葉

柔らかい葉先を摘み取り、香りづけに利用。

追肥・土寄せ

第1回

植付け20日後に条間に肥料を施し、中耕する。

〈1㎡あたり〉
化成肥料……60g



第2回

1回目の追肥の20日後に、畝の端に浅い溝を切って化成肥料を施し、埋め戻す。

〈1㎡あたり〉
化成肥料……60g



2回目の追肥後に株元に土寄せする。土寄せは、倒伏防止と軟白（白くて柔らかい根株を作る）、降霜期の凍害防止に効果がある。



なキャンパス

部 女性大学5期生

参加費各回
500円

- 入 校 料 ¥1,000円（傷害共済掛金を含みます）
 ※講座ごとに別途参加費をいただきます。
- そ の 他 託児はございませんので、ご了承ください。

03

【開催日時】

令和4年12月3日(土)
10:00～

【場所】

JAえひめ中央
みなとまち まってる 2F
キッチンスタジオ

【プログラム】

◎クリスマスディナー料理教室
（人気シェフの料理教室）

【開催日時】

令和5年2月4日(土)
10:00～

【場所】

JAえひめ中央
みなとまち まってる 2F

【プログラム】

◎修了式
◎ピラティス

04



JAだからできること「食」「農」「美」「文化」「交流」・・・

おかげさまで、毎年好評をいただいております「お城下まどんなキャンパス」も今年で5年目。JAの魅力「食」と「農」を存分に楽しめ、「美」と「文化」が身についちゃう！さらに今期は、JAならではのにお金に強くなるプログラムをご用意。JAえひめ中央は輝く女性を応援しています。楽しい「交流」の中で、新しい自分を発見しませんか。

募集中

お城下まどん

JAえひめ中央女性



- 期 間 令和4年9月～令和5年2月
- 募集対象者 JAえひめ中央管内在住の女性(20～50歳以下)
- 募 集 定 員 20名(定員になり次第締め切ります)
※最少催行人数12名

01

【開催日時】

令和4年9月3日(土)
9:30～

【場所】

JAえひめ中央
みなとまち まってる 2F

【プログラム】

- ◎開校式
- ◎グリーンツーリズム体験
(フルーツ収穫体験)

【開催日時】

令和4年10月29日(土)
10:00～

【場所】

JAえひめ中央
みなとまち まってる 2F

【プログラム】

- ◎気になるお金のハナシ
- ◎フラワーアレンジメント

02

みなさまのご参加を
お待ちしております

【お問い合わせ・申込み先】

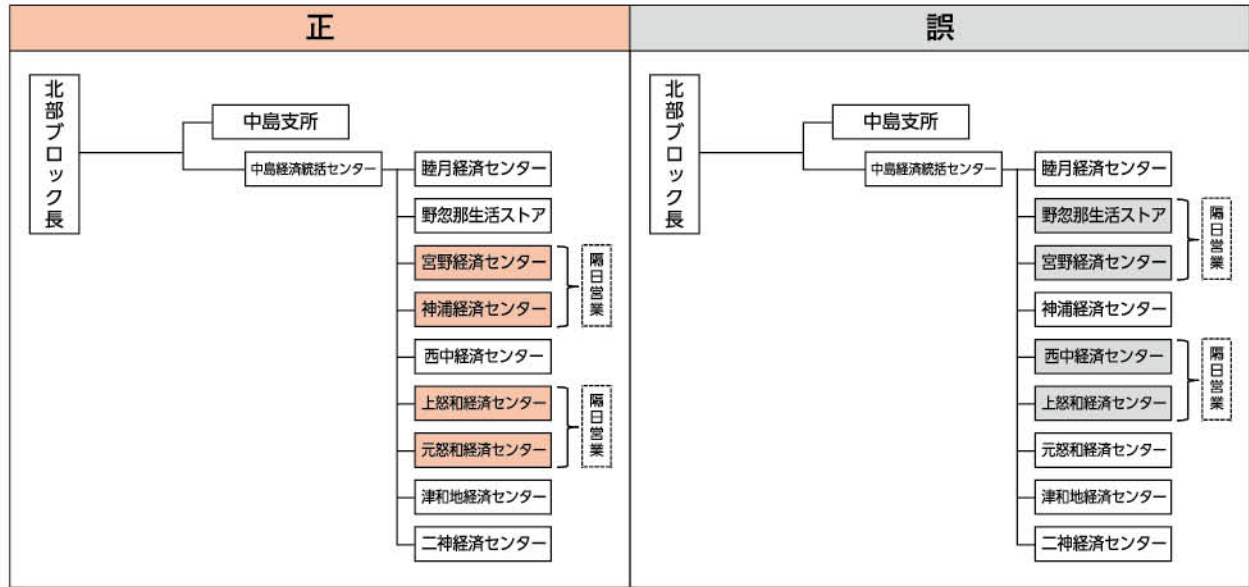
JA えひめ中央 営農部 経営支援課(担当:鈴木)
TEL: 089-943-2342 FAX: 089-943-2263
E-mail: jaehimeeino@ja-e-chuo.or.jp

※新型コロナウイルスの影響により、日程やプログラムが変更となる場合がございます。

広報誌5月号のお詫びと訂正について

2022年5月号の17ページ「2022年度 えひめ中央農業協同組合 機構図」のブロック編で、隔日営業店舗を「野忽那生活ストア・宮野経済センターと、西中経済センター・上怒和経済センター」としておりましたが、正しくは「宮野経済センター・神浦経済センターと、上怒和経済センター・元怒和経済センター」が隔日営業店舗です。

ご迷惑おかけしましたことを謹んでお詫び申し上げますとともに、次のとおり訂正いたします。



経営管理委員会

第1回 4月27日開催

【協議前事項】

① 令和3年度決算

【協議事項】

① 令和3年度愛媛県常例検査の指摘事項に対する改善状況報告

② 内部統制の整備・運用状況の評価

③ 任期満了に伴う予会社役員候補者の選出

④ 総代会における特別決議（案）

⑤ 定款の一部変更

⑥ 経営管理委員会運営規程（別表）の一部変更

⑦ 役員選任基準内規の一部変更

【報告事項】

① 令和4年度監事監査方針・年間計画

② 令和3年度コンプライアンス・プログラム実施状況報告

③ 令和3年度不祥事未然防止要領の取り組み状況報告（令和4年3月末）

④ 令和4年度事業計画における主要固定資産取得計画の一部変更

⑤ 各地区別役員推薦委員

⑥ 令和4年度地区集会開催要領

⑦ 令和4年3月末組合員数及び出資金の状況並びに出資増強運動実績報告

⑧ 令和3年度第4四半期の余裕金運用事業実績報告

⑨ JAバンク基本方針の変更

⑩ 中島選果場 大屋根改修工事

【事業部門からの報告】

○金融

【その他】

第1回 4月21日開催

理事会

① 令和3年度決算

【協議前事項】

① 令和3年度愛媛県常例検査の指摘事項に対する改善状況報告

② 内部監査（1月実施分）に対する措置状況

③ 内部統制の整備・運用状況の評価

④ 総代会における特別決議（案）

⑤ 運営委員の変更等

⑥ 定款の一部変更

⑦ 経営管理委員会運営規程（別表）の一部変更

⑧ 理事会運営規程（別表）の一部変更

⑨ 役員選任基準内規の一部変更

⑩ 中島選果場 大屋根改修工事

【報告事項】

① 令和4年度監事監査方針・年間計画

② 令和3年度コンプライアンス・プログラム実施状況報告

③ 令和3年度不祥事未然防止要領の取り組み状況報告（令和4年3月末）

④ 令和3年度下半期JAバンク・JA共済JA経済・管理相談・苦情等対応状況（定期報告）

⑤ 疑わしい取引の届出状況報告（定期報告）及び反社会的勢力排除対応管理先対応状況（四半期）

⑥ 令和3年度下期クロスエック報告

⑦ 組織的影響のある不備事項の報告（令和4年1月～3月）

⑧ 総体的なリスク管理表（令和4年2月末基準分）の報告

⑨ 令和3年度資産自己査定の結果並びに引当金の報告

⑩ 令和4年度事業計画における主要固定資産取得計画の一部変更

⑪ 各地区別役員推薦委員

⑫ 令和4年度地区集会開催要領

⑬ 令和4年3月末組合員数及び出資金の状況並びに出資増強運動実績報告

⑭ 令和3年度期末賞与の支給報告

⑮ 令和3年度第4四半期の余裕金運用事業実績報告

⑯ JAバンク基本方針の変更

⑰ 加工部（伊予工場）保有の不良棚卸資産の廃棄処分及び繰越製品の評価損

⑱ 【事業部門からの報告】

○金融

【その他】

3月末主要残高および事業実績

項目	金額(億円)	計画対比
販売品販売高	122	99.0%
購買品取扱高	76	101.7%
直販部門取扱高	26	96.2%
貯金残高	2,971	100.6%
貸出金残高	1,051	100.8%
ひと・いえ・くるま新契約高	1,050万ポイント	95.1%

役員の中の心

出合いに感謝

平成22年に父の他界を機に就農し、13年目を迎えました。就農当時は親戚の手伝いはあったものの、母と2人でした。

数年後、会社員の同級生が体力維持の一環とし、シムに通う代わりに休日には農業を手伝ってもらえることとなり、また、犬の散歩をしていた農業に興味のある近所さんに声をかけ、パートとして働いていただくことになりました。近年では大学生のボランティアサークルを年に3〜4回迎え、収穫や作付の作業を手伝っていただき、収穫したばかりの野菜やお米を昼食に振る舞っています。現在のコロナ禍においては公共施設の封鎖に伴い、活動の場を失った社会人スポーツ団体にトレーニング代わりに農作業を手伝っていただくなど、様々な方を巻き込んだ農業を行っています。

かつての農業は誰からも、もっと身近な存在でした。しかし、農家戸数の減少や社会情勢の変化に伴い、一般の方々から少し距離が生じていると感じます。手伝ってくださいという方には非常に楽しんでもらっており、今後もあり多くの方々に、農業体験による農業の魅力を発信し続けていきたいです。

監事（伊予・中山・小田地区）

宮田 勇治



保育園だより

はじめまして

入園、進級してあつという間に1ヶ月が過ぎました。今年度はそらグループ（2歳児）6名、ほしグループ（1歳児）6名、にじグループ（0歳児）4名の計16名でスタートしました。

進級した子どもたちは、お兄ちゃん、お姉ちゃんになった喜びが笑顔から伝わってきます。入園した新しいお友だちも園の生活やお友だちにも慣れてきて、笑顔がたくさんあふれています。

今年度もいろんな経験を通して子どもたちが元気いっぱい楽しく過ごせるように、職員一同で温かく見守ってまいります。



JAえひめ中央おひさま保育園
松山市湊町8丁目120-1
TEL089-943-2120
保育士 鈴木 奈帆

介護のハナシ

寒い季節も終わり、暖かくなってきたこの頃、ウキウキと気持ちが華やいている心地です。

春は多くの出会いとともに、ステップアップの季節でもあります。サンケア潮見でも開設以来営業してきた松山市吉藤の地から、3月21日に同市平田町へ新築移転しました。ご利用者様により質の高い介護サービスが提供でき、今まで以上に快適に過ごしていただけるよう、スタッフ全員が設計の段階から関わり知恵を出し合いました。スタッフの思いが込められた施設となりました。

オープン当日には福島理事長からの訓示をいただき、スタッフ一同気分を新たにがんばろうと気合を入れました。ご利用者様には用意したくす玉を割っていただいたり、記念撮影をしたりして笑顔が溢れ、新サンケア潮見の門出にふさわしい日となりました。

サンケア潮見では、随時一日体験利用および、見学を受け付けています。「やさしさとこころのふれ愛」を大切にスタッフ一同、お待ちしております。



サンケア潮見

Tel.089-911-8028
松山市平田町246-1
幸地 久弥

プレゼント 応募方法

毎月5名様に1,000円分の 商品券プレゼント

※当選者は、賞品の発送をもってかえさせていただきます。
※商品券は、太陽市とみなとまち まってる(食堂・CAFE)で利用可能です。

クロスワード の場合

- ①クロスワードのこたえ
- ②本誌に対するご意見・ご感想、身近な話題



- ①写真に対するコメント(30文字以内)
- ②ペンネーム

写真投稿 の場合



- ③郵便番号、住所 ④氏名 ⑤年齢 ⑥電話番号

①～⑥をご記入のうえ、郵便ハガキ・電子メール・封書のいずれかでご応募ください。

郵便ハガキ

切手	7900011
JAえひめ中央 総合企画室企画課行	松山市千舟町8丁目 128番地1

電子メール

main@ja-e-chuo.or.jp

件名に「お便りコーナーへの写真応募」
「クロスワード応募」とお書きください。
※応募いただいた写真は返却できません。
※応募された方の情報は、他の目的で
利用されることが一切ございません。

締め切りは
6月15日
(当日消印有効)

お便り文通コーナー

4月号のご感想や素敵なお写真をご紹介

今週末で定年退職です。高齢の母と一緒に野菜づくりを始めるつもり。色々な野菜を育ててみたいです。
ペンネーム…K・T

お返事
ご勇退おめでとうございます。自分の時間を存分に楽しまれてください。

お返事
ぼくはじいちゃんが作るみかんが大好きです。一番好きなのはべにまどんなです。おいしいです。
ペンネーム…9歳かんとらうくん

お返事
いっしょけんめいおてがみをかいてくれてありがとう。おいしいみかんをつくるおじいちゃんはすごいね！

第23回

通常総代会 のご案内

- 日時 2022年6月22日(水)
場所 松山市総合コミュニティセンター
カメラリアホール
対象者 各地区の総代の方

※新型コロナウイルスの影響により、開催内容等が変更となる場合がございます。

【お問合せ先】JAえひめ中央 総務課 089-943-2121

電話番号早見表

本所

代表電話

089-943-2121

旅行センター

089-943-3640

農作業サポートセンター

無料職業紹介所

089-932-0215

福祉施設

居宅介護支援

訪問介護事業所

089-943-2466

もものさと

089-983-0011

サンケア潮見

089-911-8028

サンケア坂本

089-960-8012

葬祭(24時間受付)

ルミエール伊予

089-983-5227

ルミエール東温

089-955-5678

ルミエール城南

089-905-1040

頭のたいそう クロスワード

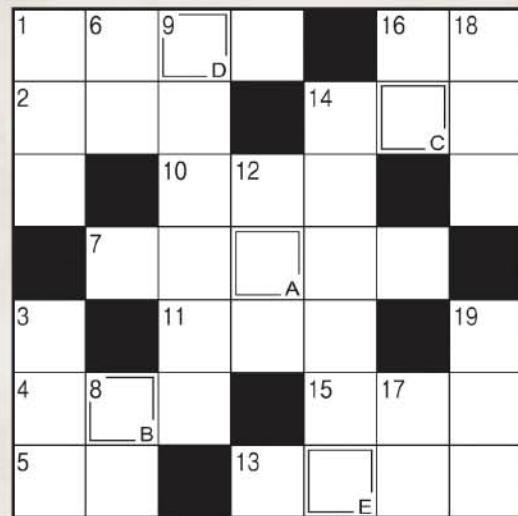
二重マスの文字をA～Eの順に並べて
できる言葉は何でしょうか？

ヨコのカギ

- 1 虹の七色の一つ。赤の隣です
- 2 役者が立つ所
- 4 アメリカに行くことを漢字で表すと
- 5 とげに覆われた海の幸
- 7 「佐藤錦」「ナポレオン」などの品種があります
- 10 出番前の出演者が支度をする場所
- 11 ジョン・ウェインやゲイリー・クーパーは——劇で活躍しました
- 13 賞与とも呼ばれます
- 14 多くの星が集まってできています
- 15 おなかの上で貝を割る動物
- 16 生産量日本一は長崎県。特に茂木の物が知られている果物

タテのカギ

- 1 1人用がシングルなら2人用は
- 3 作物のテンサイは、——ダイコンとも呼びます
- 6 かまぼこの土台にします
- 8 唇に差す物
- 9 最高学府に通う人々
- 12 2022の百の——の数字は0です
- 14 賭博師、ばくち打ちのこと
- 16 ビールやジャムを詰めます
- 17 ——サラダ、——サンド、——マヨネーズ
- 18 大福とかようかんとか。水無月(みなづき)というのもあります
- 19 いろいろな貝をトルティーヤで挟んで作ります



回答欄

A

B

C

D

E

5月号のクロスワードのこたえ

エ メ ラ ル ト
A B C D E

たくさんのご応募ありがとうございました。正解者の中から抽選で5名の方に1,000円分の商品券をお贈りします。



ルーフボックスに黒猫のシール。
偶然にカメラ目線で本物の三毛猫。
ペンネーム：きまぐれカメラマン

お返事

思わずクスッと笑ってしまいます。



我が家の陽光サクラも
満開になりました。
ペンネーム：Y・I

お返事

今年の桜も美しかったですね。

春の山は特に楽しいですよ。ゆつたりとした
時間を楽しまれている様子が思い浮かび、
こちらまでうれしくなります。

お返事

山菜の季節になりました。個性のある
香りと味があり、毎年の楽しみです。山桜
の咲く山でのんびりと山菜を採り、穏やか
な時間を過ごせる幸せを味わっています。
ペンネーム：T・Y

あとがき

広報 峯の
独り言

コロナ禍が長く続き、家で過
ごす時間が増えている昨今、
少しでもお家時間を充実して
頂きたいと、季節の花卉花木
の紹介と活け方のアイデアをご
紹介しています。花を飾るよう
になると、あら不思議。部屋の掃
除もしたくなるのです。



2022年5月号の23ページお便り文通コーナーの写真コメ
ントの地名に誤植がありましたので訂正いたします。
誤：伊予市双海町関住 正：伊予市双海町関住

2022年度入組職員

新人サンのちょこっと自慢 ①

南伊予支所
石崎 柊太郎

南伊予支所
石城 みらの



KITCHEN STUDIO VOL.28

6月のテーマ「男性限定 僕にも作れる簡単料理」

6月11日(土) 10:00~13:00



- ・梅じゃこご飯
- ・ビッグハンバーグ
- ・トマトときゅうりの中華風ケチャップあえ
- ・じゃがいもと玉ねぎのみそ汁

●参加費 2,000円 ●講師 荒谷栄養士

6月26日(日) 10:00~13:00



- ・ニンニクのサラダ
- ・大人のナポリタン
- ・松山どりの香草焼き

●参加費 2,000円 ●講師 山田シェフ



最新情報が受け取れる
無料メルマガ会員



過去のレシピをチェック
おひさまれしび



料理教室への申し込み
ホームページ

農機具台数限定特価 キャンペーンのお知らせ

日頃よりJAの事業運営に、深いご理解とご協力を賜り誠にありがとうございます。

さて、世界的な原油価格の高騰や原材料価格等の高騰に伴う影響により、農機メーカー各社値上げが発表されています。

そこで、日頃の感謝を込めて、9機種17台を限定特価にて販売いたしますので、是非この機会に機械の更新を検討してみたいかがでしょうか？

対象機種等のお問い合わせは最寄りの農機センターへ！

お問い合わせ先窓口 ◎注文時、必ず「広報誌を見た」と問い合わせ先へご連絡願います！

東部農機センター
☎089-964-3716

南部農機センター
☎089-983-5919

北部農機センター
☎089-993-3123

中山農機センター
☎089-967-1127

小田農機センター
☎0892-52-3122

※商品は在庫限りでの販売となります。欠品した場合はご了承願います。

