

まるえびより

TAKE FREE

ご自由におとりください

JUL.2022 |
Vol.278

7



おほうちゃん

特集

営農技術員名鑑
〜農家とともに歩む〜

今月の表紙

糖度が高く、種が小さくて果肉が多く、香りの良い梅で人気のある「七折小梅」。愛媛県の「『愛』あるブランド産品」に認定されています。JAえひめ中央は、ななおれ梅組合、行政と協力し、梅の老木の改植や産地支援を行っています。太陽の恵みをいっぱい浴びて育った栄養たっぷりの「七折小梅」を使った梅干しや梅シロップなどをご賞味ください。

笑顔の花を地域いっばいに

まるえびより

2022. JUL. 7

特集

08 JA新規就農研修センター

16 営農技術員名鑑 ～農家とともに歩む～

- 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 7月の農作業
- 14 MY畑を作ろう～チンゲンサイ～
- 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

9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!

3

体を整える今月の野菜

古代エジプト王の病が「モロヘイヤ」のスープで治ったとの伝説がある、滋養分の豊富な免疫力アップ野菜です。緑黄色野菜の中でもカロテン、カルシウムの含有量がトップクラス。モロヘイヤ独特のぬめりには

胃腸や目などの粘膜を保護し、肝機能を高める働きがあります。山芋や納豆などの食材を組み合わせて摂ると、一層効果的です。生のままだとアクが強いので、茹でたり炒めたり、スープにしたりして食べましょう。



「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。

モロヘイヤ

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。

中学校内の敷地で夏野菜を育てる

南伊予地区の組合員7人は5月6日、伊予中学校2年生65人とトマト、キュウリ、ナスの苗120株を植付けた。植付け前には、営農技術員が肥料や定植についての出前授業も実施。当日、生徒らは組合員と校内の敷地約1.5㍍の花壇で畝を立ててからマルチを張り、慣れない手つきで鍬やスコップを使って丁寧に作業を行った。野菜は6月中旬頃から順次収穫し、給食などで食す。



若者の柔軟な発想をJA事業に取り入れよう

直販部は、学生の柔軟な発想を取り入れ、若者の利用促進につなげようと4月末、「みなとまち まってる」でJA愛媛県信連と松山大学経営学科芳賀英明ゼミナールとの産学連携に基づく協働事業を始めた。参加した同ゼミナールの学生15人は同施設を見学した後、4つのグループに分かれ、「えひめ中央ひなたCAFE」を中心とした新商品開発やブランド戦略について意見を出し合った。



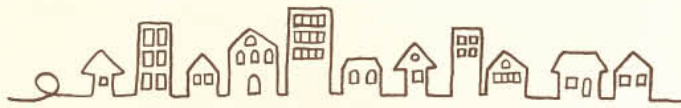
朝晩の寒暖差が甘みのあるピーマンに

小田地区では4月末、夏秋ピーマン苗の定植を終えた。JAでは露地の夏秋ピーマンを主要品目の一つとして推進しており、農家の所得安定につなげている。小田地区は、朝晩の寒暖差がピーマンづくりに適しており、肉厚でみずみずしく、甘みのあるピーマンが魅力。地元市場を中心に6月上旬頃から出荷しており、最盛期の8月頃からは関西を中心に出荷。11月下旬くらいまで続き、約195㍍を見込んでいる。



定期貯金で高級果実を順次宅配

金融店舗では、総合事業であるJAならではのサービスを提供しようと、組合員向けの定期貯金「まるえ便り04春」を5月から約1ヶ月販売した。1口200万円以上の定期貯金を契約することで、抽選によりJAえひめ中央産の人気果実や加工品がもらえる商品。契約者には8月下旬から翌年2月中旬頃までに希望の商品をお届けする。



「城北支所」建て替え工事起工式

5月9日、金融店舗「城北支所」の建て替え工事の起工式を松山市吉藤で行った。神事にはJA組合員や役職員、工事関係者ら21人が参加し、工事の安全と事業の円滑な進捗を祈った。現在の建物は、築50年以上経過による老朽化が進んでいた。建て替えにより、組合員、利用者への一層のサービス向上を図る。建物の完成は令和5年2月を予定している。



「北条みのる会」がウクライナ難民支援募金

北条地区の組合員12人で構成する「北条みのる会」は5月9日、JAグループが取り組むウクライナ難民支援募金活動に47万4758円を贈呈した。募金は、会員の5人が80歳を迎えて勇退するのを機に、これまで会費として積み立てていた資金を有意義に世の中に役立てたいと行った。北尾幸一会長は「今後も、次世代へ農業を引き継ぐ手助けになる組織として活動していく」と話した。



七折小梅 収穫始まる

四国最大規模の小梅の産地、砥部町の七折地区で5月23日、「七折小梅」の収穫が始まった。糖度が高く、果肉や皮が柔らかく香りも良いと人気。今年産は開花が遅く、収穫量は平年よりやや少なく、小梅約45ト、青梅約3トを見込んでいる。収穫は6月6日頃まで、県内を中心に九州・近畿・関東に出荷する。



JA関係者ら下難波地区の樹園地視察

JA役員と関係者ら13人が4月11日、農地中間管理機構関連農地整備事業の樹園地下難波地区の視察と意見交換会を行った。JAは将来へ残る産地づくりのため、行政と連携し、担い手の経営規模拡大と新規就農者の圃地確保を支援している。管内7地区約65%の事業計画や造成工事が進んでおり、下難波地区は造成工事が一部完了している。

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 小田ブロック

左から 山田 千寿子さん
丸岡 淳子さん(部長)
水岡 京子さん
吉田 夏枝さん



コシが抜けるほど旨いと言われる「小田うどん」。

お祝いなど、人が集まる時には必ず作ってきたといいます。特徴は、こしのないやわらかいうどん。小さい子どもから年配の方までおいしく食べれます。大豆と原木シイタケからだしを取った甘めのつゆのおいしさは一度食べたら忘れられません。「おかあちゃんの味」と長く愛されてきた秘密には、来客が増えても大丈夫なおもてなし料理というのも納得。たらいに入ったうどんをみんなで囲めば自然と会話が弾み、笑顔になります。88人の部会員は「コロナ禍でもできることを」と地域の交流を大切に活動しています。人との繋がりを大切にする小田地域ならではの人情が詰まった「小田うどん」をぜひどうぞ。

しています

VOL.25

愛媛を食べる

おいしい！

【材料】(4人分)

生うどん	400g
〈だし〉	
大豆	100g
原木干しシイタケ	30g
だし昆布	10号角1枚
煮干し	大羽50g
A	
濃口しょうゆ	120ml
みりん	30ml
酒	40ml
砂糖	少々
だしの素	少々

〈薬味〉

小口ネギ	少々
おろししょうが	少々
ごま	少々



小田うどん

【作り方】

- ①大豆はきれいに洗って鍋に入れ、4時間ほど水に浸す。
- ②大豆を浸した鍋を火にかけ、水に戻した原木干しシイタケを戻し汁と一緒に入れ、だし昆布、煮干しを入れる。
- ③沸騰する前にだし昆布を取り出す。沸騰したら煮干しを取り出し、大豆が柔らかくなるまで弱火で煮る。
- ④大豆が柔らかくなったらAの調味料を加え、味を調える。
- ⑤たっぷりの水を鍋で沸騰させ、生うどんをふりいれ、約20～25分茹でる。
- ⑥薬味はお好みでどうぞ。



農 業 を 米
学 ぶ 学 生

Good!!

愛媛で学ぶ

愛媛県立農業大学校
野菜コース
平井 利典さん(20)



「収穫がすごく楽しくて」と農業の魅力を笑顔いっぱい話す平井さん。自分が育て、収穫したキュウリのおいしさに魅せられたといいます。実家のある大洲市で、キュウリ農家を祖父から父親が引き継ぎ、兄弟4人も率先して灌水やハウス窓の開閉、収穫などの手伝いなどをしているそうです。やれば成果が現れる農業を父から学び、他の兄弟も農業に携わる仕事に進んでいます。

高校時代は「園芸バイテック班」に所属し、班長としてバイオテクノロジーの技術を利用したえびねの研究を行い、「日本学校農業クラブ全国大会」に四国ブロックの代表として2年連続の出場を果たしました。

将来は、「指導者として、愛媛の農業を牽引できる仕事に就くのが目標」と話します。



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



「太陽市」
花卉花木
コーナーで
購入可
(春～秋)

- 落葉低木樹で、1.5～3m程になる
- ナツハゼの実実は「日本のブルーベリー」と呼ばれる
- 日の当たる場所だと春と秋に紅葉する

伸びやかな枝を活かして
すずやかに。1色添えると
華やかさがプラスされます。

JA えひめ中央新規就農研修センターでは、全国から新規農業参入希望者や地域の農家後継者を研修生として受け入れています。今年度は果樹コースで18人、野菜コースで5人が学んでいます。

果樹の研修圃場は松山市北部に558㎡あり、宮内伊予柑や紅まどんな、せとかななどを栽培。野菜の研修圃場は伊予市に約54㎡あり、タマネギやブロッコリー、伊予ナスなどを栽培しています。

新規就農者が農業者として経営していくには「経営力」「労働力」「技術力」の3つを身に付けなければならないといえます。

受け入れ体制の充実はもちろん、修了生への定期巡回を行い、営農定着に向けた経営指導や技術指導などの支援にも取り組んでいます。

「農業は人を幸せにできる仕事」

川崎 純一さん(40)は研修生としてかんきつ栽培を学んだひとりです。これまで、包丁を握って飲食店で働いたり、カクテルを作ったりと、経験が豊富。農業へ進んだきっかけは、花。花屋で働くなど、好きな花の勉強に熱心に打ち込みました。ある時、「一生できる仕事をしよう」と奮起し、農業の道へ進みました。農業は「食べ物を作って人を幸せにできる仕事」と言います。

就農を目前にした川崎さんは、「研修は楽しい。技術は財産だと思っているので、懸命に学んだ。就農し、これから大変なことがたくさんあるだろうが、地道に一生懸命やる」と意気込みを語っていました。

また、農業で大切なことは「一生懸命、汗水垂らして、諦めることなく、まじめに熱心にやるのが大切」と、ひと言ひと言噛みしめるように話しました。

5月からは50㎡ほどの圃場で伊予柑などを栽培しています。



川崎 純一さん

研修生を募集しています！

【申込み・お問い合わせ先】

JAえひめ中央 営農部 経営支援課

電話：089-943-2342

メールアドレス：jaehimecino@ja-e-chuo.or.jp

※定員に達し次第、募集終了いたします。

挑 戦

CHALLENGE!




— 農業を未来へつなげる —
— 農業の未来へつなげる —

「経営力」「労働力」「技術力」

「研修生みんなが成功するように、互いに助け合う」

「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. 32 

今月の旬食材

トウモロコシ

旬
6~9月



【こだわり】

農業を控えて大切に育てた野菜を、おすそ分けする気持ちで出荷しています。害虫駆除の対策が大変ですが、鮮度の良いものを喜んでもらうのが楽しみです。2月頃から時期をずらして種を蒔くことで、長く楽しんでもらえるように、11月頃まで出荷します。とれたてのトウモロコシを塩茹でし、そのまま食べるのがおすすめ。旬の甘みを楽しんでください。

【その他の出荷物】

・枝豆、キャベツ、ブロッコリー



【栄養素】

- ・胚芽の部分にビタミンE・B1・B2、カリウム、亜鉛、鉄などの栄養素がたっぷり。
- ・野菜の中では高カロリーで食物繊維が豊富。

【保存方法】

- ・かために茹でて3~4等分の輪切りか、粒をはずしてから冷凍すると、後で使いやすい。
- ・新鮮さを保つため、調理直前に外皮をむくこと。



太陽市トウモロコシ出荷者
松前町

きやす えいこ
喜安 栄子さん(76)

簡単レシピ



トウモロコシのかき揚げ



【作り方】

- ①トウモロコシは半分の長さに切り、芯から実をそぎ落とすように包丁を入れる。タマネギは薄切りにする。
- ②ボウルに①とAを入れ、スプーンで薄力粉がなじむまで混ぜる。
- ③フライパンに揚げ油を高さ2等分くらいまで入れて170度に熱し、②をスプーンで1/6量ずつ落とし入れる。上下を返しながらかき揚げ、油をきり、器に盛って塩を添える。

【材料】〈2人分〉

トウモロコシ …………… 1本 (正味 150g)
 タマネギ …………… 1/3個 (70g)

A
 薄力粉 …………… 40g
 塩 …………… 少々
 冷水 …………… 大さじ3

揚げ油 …………… 適量
 塩 …………… 少々



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.25

レモンクッキー

110円(税込)



作り手のこだわり

初夏にぴったりの、上品で上質なクッキー。愛媛県産レモンを使用し、丁寧に1枚1枚焼き上げています。「さくっ、ほろっ」とほどけ、爽やかなレモンの香りとアイシングのアクセントが嬉しいスイーツです。

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



グリーンカレー(サラダバー付)

1,080円(税込) 単品900円

ひと口食べれば、まるで異国に行ったよう(!?) 本格的な香辛料を使った、シェフオリジナルの本格派グリーンカレー。ココナッツミルクを加えマイルドで爽やかな辛さをご賞味ください。

KITCHEN STUDIO VOL.29

7月のテーマ「親子限定 二人でやさしいクッキング!」



7月23日(土)

10:00~13:00

- *手まりミニお肉3種
- *スパイシーチキン
- *コーンスープ
- *フルーツポンチ

●参加費 3,000円 ●講師 荒谷栄養士



7月31日(日)

10:00~13:00

- *オムライス
- *松山どりむね肉のツナソース
- *カスタードクリームと季節のフルーツ添え

●参加費 3,000円 ●講師 山田シェフ

	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。



ぶどう

ポイント

ぶどうの仕立て方は品種や土壌条件により様々な形がありますが、基本はH型の短梢剪定となります。(8〜10歳【主枝4〜5歳】×4歳【主枝間隔2歳】)

ぶどうは側枝として使用する新梢がかけると、その部分からの発芽はほぼ見込めません。誘引等の作業は丁寧に行うようにしてください。

●定植1年目

・発生した新梢の中から発育が旺盛なものを1本だけ支柱に誘引して直上に伸ばします。

・そして棚下15〜30センチのところから新梢を緩やかに曲げそれを第1幹とします。

・その後曲げた部分から発生する副梢を第1幹の反対側へ伸ばし第2幹とします。

・その後、第1幹を1歳程度のところから緩やかに曲げて誘引します(90度)。

・曲げたところから発生する副梢を利用して逆側にまっすぐ伸ばします。

・第2幹も同様に管理しH型の樹形を作ります。

・H型の骨格として使用する主枝から発生する副梢は葉1枚でカットします。

・冬季剪定では、第1主枝は伸びた全伸長の2分の1程度で切り返し、第2主枝は第1主枝より短く、充実した部分で切り返します。

・副梢は基部より剪除します。

●定植2年目以降

今月の必須作業

営農技術 7月の農作業

●露地ナス

●追肥

・二番着果後を目安に開始し、草勢を見ながら調整します。
・草勢を維持するために追肥は定期的に7〜10日間隔で行います。

●灌水

・灌水は、地温を下げるため夕方に行います。畦間または、チューブ灌水としますが、水が通路に停滞しないよう注意しましょう。

●整枝と摘葉

・側枝は、雌花の上一葉残して摘芯し、一番元の側枝を残して他の側枝は除去します。

・側枝の収穫時は、一番元の一芽を残して切り返します(一芽一果採り)。

・採光を良くするため、主枝に重なる内側の葉は早目に摘葉し、脇芽の発生を促します。

●トマトトン処理

・落花防止のため100倍で処理します。トルトルα120倍を加用します。

(東部) 上田 伸吾

●施設ナス

●切り返し剪定

・夏場は高温により品質や収量、草勢の低下が著しくなります。そのため、切り返し剪定にて、主枝の更新を行います。

●時期

・7月中旬

●方法

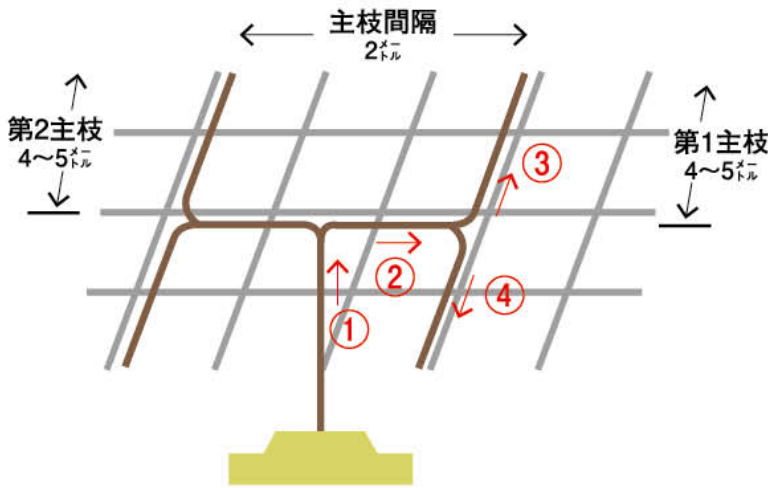
・主枝の分岐点から50センチ前後のところまで切り返し、芽と葉の整理を行います。

●切り返し剪定後の管理

・新芽を伸ばすとともに高温による空洞果やツヤなし果の発生を防ぐため、十分な灌水を行い乾燥防止に努めます。

・灌水は、畦間に水が溜まらない程度とし、地温を下げるため夕方





- ・2年目以降は、主枝の先端部で勢いが強すぎる新梢を使用すると芽とびの原因となるため早めにかぎ取ります。
- ・先端側から勢いの中庸なものを選び、まっすぐ伸ばして主枝延長枝とします。
- ・主枝延長枝以外の新梢は側枝として主枝に対し直角に配置し葉15枚程度まで伸ばします。
- ・冬季に短梢（1〜2芽）で剪定します。
- 3年目以降はこれを繰り返し、樹冠を拡大していきます。

〔東部〕森 浩平

夏秋胡瓜

- ・成り疲れや病害虫被害に注意して草勢の維持と回復に努めましょう。
- ・摘花と整枝
- ・摘果
- ・摘葉
- ・老化葉や黄化葉は早めに摘除し、採光や通風をよくします。
- ・摘果
- ・傷果や曲がり果、変形果などは、早めに除去します。
- 追肥
- ・窒素成分で10㎡当たり4〜5キを10〜15日間隔を目安として施用します。
- 病害虫防除
- ・防除指針を参考に定期予防散布に努めましょう。

〔東部〕大本 祐輔



夏秋ピーマン

- 追肥（10㎡当たり）
- ・一番果の収穫を始める頃から定期的に燐硝安加里S604を20キ、またはくみあい液肥2号を10〜15キ施用します。
- 灌水と敷き草
- ・高温乾燥期には十分に灌水を行い、梅雨明け後は畦間に敷き草を施します。
- 整枝と剪定
- ・主枝は草勢を見ながら45度の角度で誘引します。
- ・混み合った部分の内枝と徒長枝の間引き剪定を行います。
- 病害虫防除
- ・茎の先端や葉の裏側などをよく観察しながら、早期発見、早期防除に努めましょう。

〔東部〕上田 伸吾



〔小田分室〕山本 昌徳

●栽培カレンダー



MY畑を 作ろう

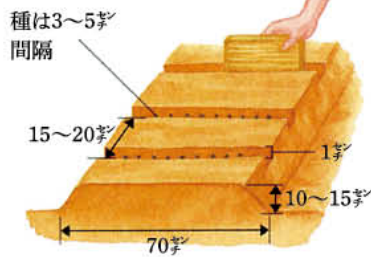
チンゲンサイ

葉菜類・アブラナ科 原産地:中国

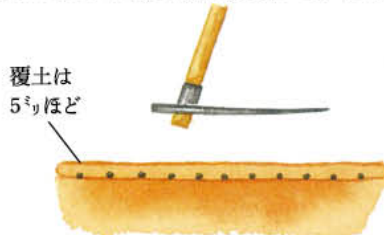
種まき・植付け

じかまき

板などで深さ1センチ、条間15～20センチのまき溝を作り、種をまく。

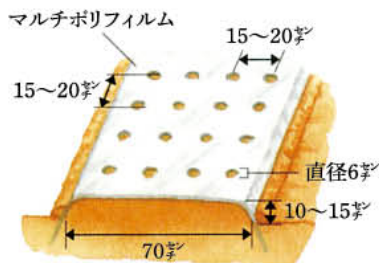


覆土をしたら、鍬の背や板などでかるく押さえる。



じかまき・マルチ栽培

深さ1センチのまき穴をつけ、1ヶ所3、4粒の種をまき、覆土し鎮圧する。



深さ1センチのまき穴に3、4粒まく



Kawashiro's Advice

マルチの色は、春まきと秋まきは黒色、夏まきは白黒やシルバーを使います。シルバーにはアブラムシの飛来を防ぐ効果もあります！

育苗栽培

セルトレーに用土を入れ、深さ0.8～1センチのまき穴をあける。種を1ヶ所に2、3粒まき覆土する。



育苗期間は25～30日。本葉1、2枚の頃に間引いて、元気のよい株を1株残す。本葉3、4枚まで育てる。

本葉1、2枚



本葉3、4枚の定植苗



植付け前に定植用の苗に水をやる。植え穴をあけて植付け、株元にたっぷりと水をやる。



暑や寒さに強く、ビタミン豊富な緑黄色野菜

結球しないツケナの種類で、β-カロテンやビタミンCが豊富です。暑さ寒さに比較的強く、低温期はトンネルで被覆すれば周年栽培できます。高温期には節間が伸びやすくなります。一方、低温に一定期間遭うと花芽分化するので、栽培時期に合った品種選びが大切です。

●栽培テクニック

冬春まきのとう立ちを防ぐ

チンゲンサイは、平均気温13度以下に長くおかれると花芽ができ、とう立ちします。とう立ちすると新しい葉はできなくなってしまうので、冬春まき栽培ではトンネルやべた掛けをおこなって保温し、とう立ちを防ぎましょう。



とう立ちしたチンゲンサイ

トンネルによる保温

ビニールまたはポリフィルム

トンネル内が30度以上にならないように、日中はビニールの裾の両側をあける。



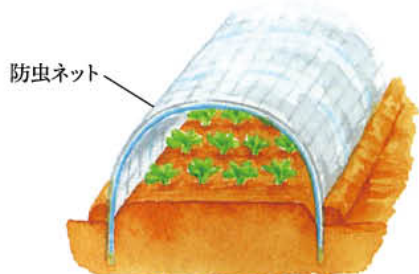
べた掛けによる保温

べた掛け資材は、保温力が高い長繊維不織布などを使用。



害虫対策

アオムシやコナガの幼虫による葉の食害が多い。見つけしだい、薬剤を散布する。種まき直後に、防虫ネットでトンネル被覆やべた掛けをすれば被害を防げ、無農薬栽培できる。



収穫

草丈20~25センチになったら根ごと抜き取って収穫し、根を切り落とす。春夏まきでは節間が伸び始めたら早めに収穫する。



Kawashiro's Advice

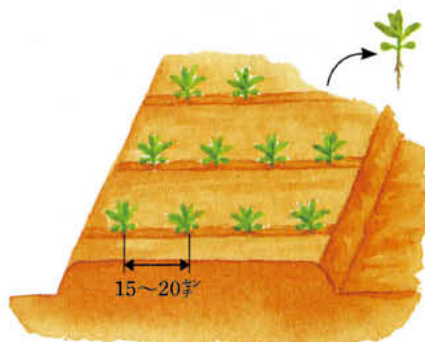
地際から切り取らずに根ごと抜き取ると、根が畑に残らないので、連作障害の軽減にもなります。

『家の光』2020年7月号「畑の時間」から
監修/川城英夫 イラスト/川副美紀

間引き

じかまき

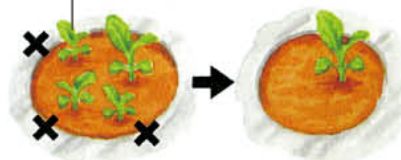
本葉4、5枚になるまでに、病害虫に侵された株や生育の悪い株を間引いて、株間15~20センチにする。



じかまき・マルチ栽培

本葉2枚ほどで間引きして1株にする。

生育の悪い株や病害虫に侵された株を間引く



追肥

順調に生育すれば追肥は不要。葉色が淡かったり、生育が停滞していたりしたら、液体肥料を500倍に希釈して与える。条まきは条間に化成肥料(1㎡当たり40g)を施してもよい。

営農技術員 名鑑2022 〜農家とともに歩む〜

1

技術員のパワーで 農業の未来を明るく照らす

J A えひめ中央は、エリア指導体制を拡充し、対面による専門性の高い技術指導に力を入れています。

組合員さんとともに、生産量・品質の向上による「農業者の所得増大」に向けて、日々、努力しています。

熱い営農技術員のメッセージをお届けします。

● 担当地区
● 氏名
● 心がけて
いること
(心がける
こと)

【北部営農支援センター】

センター統括

日野 昭憲

農業者所得の
向上と生産基盤の
維持

北部(果樹)
稲垣 滋

凡事徹底で
頑張ります

北条(農産)
森野 尊仁

ともに進歩する
産地を
目指します

北条(果樹)
金岡 高雅

組合員の
農家にとって
存在価値のある
技術員でありたい

北条(果樹)
渡部 圭大

新人の渡部です。
笑顔の対応を
心がけていきます

Fresh!

北条(果樹)
市川 明宏

相手の目線に
合わせた対応を
心がけています

松山西(果樹)
伊藤 聡

誠心誠意
頑張ります

松山西(果樹)
太田 良夫

気軽に声
をお掛けください

松山西(果樹)
高野 良基

たくさん現場に行き、
組合員さんとコミュニ
ケーションを取ること
を意識しています

「受賞は担当営農技術員のおかげ（組合員さん）」

J A えひめ中央では、園地や圃場巡回を基本にした、対面による現地での技術や品質向上指導等を行っています。これまで優秀な農家へ送られる様々な賞を受賞した組合員さんたちから、「受賞できたのは、担当の営農技術員のおかげよ」と嬉しい言葉も何度も頂戴しました。これからも私たちは、行政・関係機関と連携し、どんな時代も、覚悟と熱意をもって農家の経営継続につなげていきます。

北部

東部

南部



【中島分室】

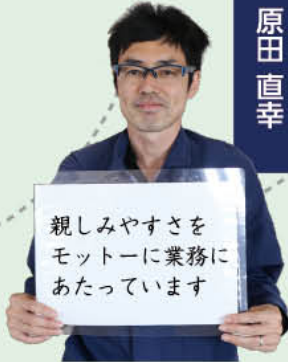
分室統括

野中賢一



生き残る
産地を目指す

中島(果樹)
原田直幸



親しみやすさを
モットーに業務に
あたっています

中島(果樹)
花田凜太郎



笑顔
大切に

中島(果樹)
水林篤紀



実になる
情報を
提供する

中島(果樹)
仙波裕介



農家所得の
向上を目指し
努力します

中島(果樹)
村上颯希



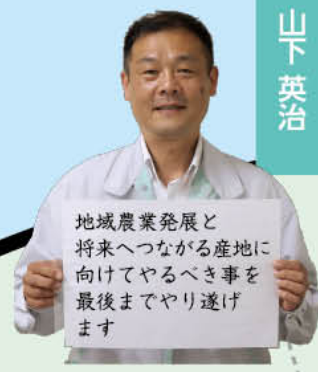
地域に密着し、
組合員さんとの日々の
コミュニケーションを
大切にしています

営農技術員 名鑑2022 ～農家とともに歩む～

2

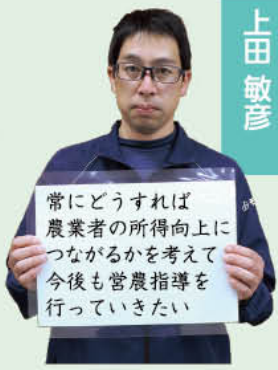
【東部営農支援センター】

センター統括
山下 英治



地域農業発展と
将来へつながる産地に
向けてやるべき事を
最後までやり遂げ
ます

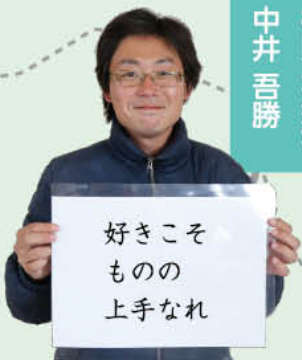
東部(農産)
上田 敏彦



常にどうすれば
農業者の所得向上に
つながるかを考えて
今後も営農指導を
行っていきたい

● 担当地区
● 氏名
● 心がけて
いること
(心がける
こと)

松山東(果樹)
中井 吾勝



好きこそ
ものの
上手なれ

松山東・東温(果樹)
森 浩平



一生懸命
頑張ります

東部(果樹)
武智 慎作



即行動を
モットーに

Fresh!

城南(果樹)
岡田 勘幸



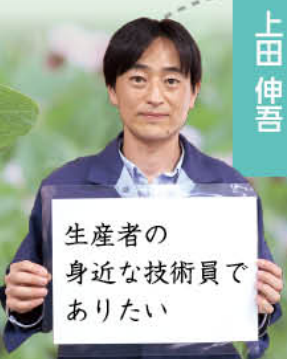
とにかく
頑張ります!

城南(果樹)
佐野 将大



所得向上

松山東(農産)
上田 伸吾



生産者の
身近な技術員で
ありたい

東温(農産)
西田 仁志



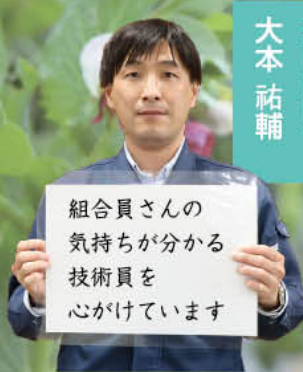
組合員の
ための
技術指導

東温(農産)
近藤 圭三



誠心誠意

城南(農産)
大本 祐輔



組合員さんの
気持ちが分かる
技術員を
心がけています

【南部管農支援センター】

センター統括
菅章典

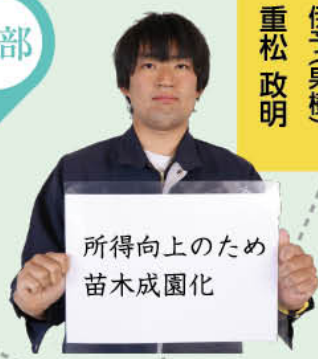


北部

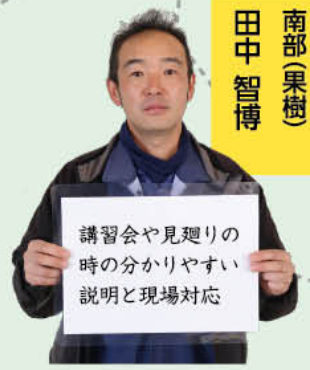


東部

伊予(果樹)
重松政明



南部(果樹)
田中智博



Fresh!

伊予(果樹)
仲田海音



伊予(果樹)
石城みらの

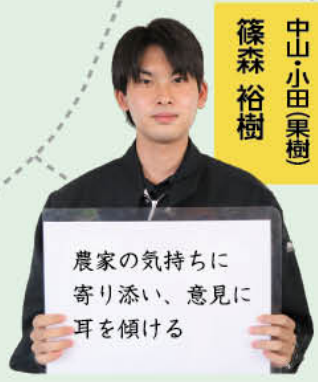


南部

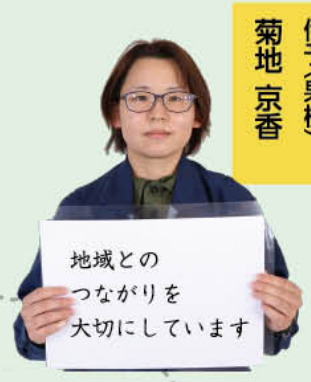
伊予(農産)
玉井秀光



中山・小田(果樹)
篠森裕樹



伊予(果樹)
菊地京香



Fresh!

小田(農産)
山本昌徳



分室統括
吉岡俊治



【小田分室】

中山(農産)
池田一平



新しい認知症共済が登場！ いつまでもわたしらしく



身近な方に次のような症状はありませんか？

会話をしてもつじつまが合わない。

話が聞き合えないで笑っているけど本当に大丈夫なんだろうか？

性格が変わった。
(怒りっぽくなった、頑固になった、など)

急にお金を取られたって怒りました。ずっと父さんが忘れたいと罵るだけ。

何でもおっくうがなくなった。

昔は、自分で何でもする人だったのに。

銀行の通帳・財布をすくになくす。

銀行の方へ何度も再発行を頼んでいるみたいで心配。

JA共済は、“軽度認知障害”からしっかりサポート

JA共済は認知症は、もちろん軽度認知障害(MCI)の時にもしっかりサポートする「認知症共済」を誕生させました。



月々3,864円で、最大500万円をお受け取り！

もしかしたら、“軽度認知障害” (MCI) かも？

軽度認知障害 (MCI)

認知症の一手手前の状態でMCI (Mild Cognitive Impairment) とも呼ばれます。認知症における物忘れのような記憶障害が出るものの症状はまだ軽く、**正常な状態と認知症の間**と言えます。

認知症デイケア等によって、**正常レベルに回復**することも！



認知症デイケア

費用の目安 **約20~60万円**
費用の平均(1~3割負担) 42,640円~127,920円/年×5年

高額な費用負担が発生します。

POINT 軽度認知障害給付金

いずれも該当したとき

1. 所定の軽度認知障害と診断確定されたとき
2. 所定の認知症と診断確定されたとき

最大**50万円**の一時金をお受け取り！

認知症共済金

いずれも該当したとき

1. 所定の認知症と診断確定されたとき
2. 公的介護保険制度の要介護1以上と診断確定されたとき

最大**500万円**の一時金をお受け取り！

【共済掛金表】令和4年4月時点 共済金額500万円、月払、99歳払込終了、口座振替

年齢	男性	女性
40歳	3,864円	5,239円
50歳	5,379円	7,219円
60歳	7,984円	10,724円
70歳	13,154円	17,794円

詳しくはJAえひめ中央 各支所または担当者にお問い合わせください。

経営管理委員会

第2回 5月27日開催

- 【協議前事項】
 1. Aコープ西日本 令和3年度事業報告
 2. 子会社の令和3年度事業報告
 3. 令和3年度決算監査「独立監査人の監査報告書」及び「監査報告書(総代会提出用の短文式)」
 4. 令和3年度決算監事監査報告書(長文式)
- 【協議事項】
 1. 子会社の令和4年度事業計画(案)
 2. 丸瀬松山中央青果園における定款の一部変更
 3. 令和3年度貸借対照表・損益計算書・注記表及び剰余金処分(案)
 4. 個人情報保護方針の一部変更
 5. 自己改革実践サイクル
 6. 任期満了に伴う役員の変更
 7. 退任経営管理委員・理事に対する退職慰労金支給
 8. 退任監事に対する退職慰労金支給
 9. 第23回通常総代会における経営管理委員会会長表彰
 10. 第23回通常総代会の開催期日及び提出議案
 11. 第23回通常総代会における議決権行使書
 12. 准組合員総代設置要領の制定
 13. JAえひめ中央肥料高騰対策
- 【報告事項】
 1. 監事臨時監査(2月実施) 改善指示事項に対する処理でん末
 2. 監事臨時監査報告(4月実施分)
 3. 令和3年度業務活動報告
 4. 令和3年度内部監査の品質に関する内部評価報告
 5. 自主検査結果とりまとめ(令和3年4月~令和4年3月)
 6. 令和4年度事業計画 部門別収支計画総括表(最終版)
 7. 第7次中期計画 令和3年度実践結果
 8. 令和4年度建設工事 入札結果報告
 9. 令和4年度出資増強運動要領(令和4~6年度)
 10. 城北支所建替工事 集金資料
 11. 令和4年度夏季賞与支給枠
 12. 松山市正円寺宅地分譲完了報告
 13. 不良債権の処理方針に関する事項
 14. 大口貸出金
- 【協議前報告】
 1. 子会社の令和3年度事業報告
 2. 令和3年度貸借対照表・損益計算書・注記表
- 【協議事項】
 1. 子会社の令和4年度事業計画(案)
 2. 丸瀬松山中央青果園における定款の一部変更
 3. 令和3年度決算監査「独立監査人の監査報告書」及び「監査報告書(総代会提出用の短文式)」
 4. 内部監査(2月実施分) に対する措置状況
 5. 個人情報保護方針の一部変更
 6. 個人情報取扱規程の一部変更
 7. 特定個人情報取扱規程の一部変更
 8. 自己改革実践サイクル
 9. 運営委員の変更
 10. 任期満了に伴う役員の変更
 11. 退任経営管理委員・理事に対する退職慰労金支給
 12. 退任監事に対する退職慰労金支給
 13. 第23回通常総代会における経営管理委員会会長表彰
 14. 第23回通常総代会の開催期日及び提出議案
 15. 第23回通常総代会における議決権行使書
 16. 准組合員総代設置要領の制定
 17. 令和4年度出資増強運動要領(令和4~6年度)(案)
 18. 令和4年度夏季賞与支給枠(案)
 19. 不良債権の処理方針に関する事項
 20. 大口貸出金
 21. JAえひめ中央肥料高騰対策
- 【報告事項】
 1. 監事臨時監査報告(4月実施分)
 2. 令和3年度業務活動報告
 3. 令和3年度内部監査の品質に関する事項

4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	7	128.4%
購買品取扱高	9	102.1%
直販部門取扱高	1	96.4%
貯金残高	2,992	100.1%
貸出金残高	1,051	100.2%
ひとといえくるま新契約高	80万ポイント	88.9%

- 【その他】
 1. 第24事業年度における会計監査人の監査報酬額の決定
 2. 令和3年度貸借対照表・損益計算書・注記表及び剰余金処分(案)
 3. 愛媛県信用保証協会による保証貸出金利率の設定
- 【協議前報告】
 1. 令和3年度決算監査「独立監査人の監査報告書」及び「監査報告書(総代会提出用の短文式)」
 2. 令和3年度決算監事監査報告書(長文式)
- 【協議事項】
 1. 子会社の令和4年度事業計画(案)
 2. 丸瀬松山中央青果園における定款の一部変更
 3. 令和3年度貸借対照表・損益計算書・注記表
- 【報告事項】
 1. 監事臨時監査報告(4月実施分)
 2. 令和3年度業務活動報告
 3. 令和3年度内部監査の品質に関する事項



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 利田 淳子



保育園だより

入園当初、にじグループ（0歳児）の園児たちは、新しい環境に戸惑う姿も見られましたが、あっといふ間に慣れ、今では戸外で遊んだり園内を自由に探索したりして、思い思いに好きな遊びを楽しんでいます。

まだ歩けないお友だちも、ハイハイやつかまり歩きで体を動かして元気いっぱいです。また、食べることが大好きで、ランチの時間になると「待ってました！」と言わんばかりに猛スピードのハイハイでランチルームに向かっていきます。とっても美味しそうに大きく口を開け、幸せそうな子どもたちです。

これからもたくさん遊んで、たくさん食べて、たくさん笑って、初めての経験を一緒に楽しみたいです。



介護のハナシ

5月に、もものさとの建物裏にある畑を耕し野菜を植える準備をしました。昨年はトマトを、玄関横のプランターにはゴーヤとキュウリを植えました。

今年も玄関横のプランターには蔓性の野菜を植える予定です。裏の畑に植える野菜を考えているのですが、候補がたくさんありずっと迷っています。トマト、ピーマンは決定していますが、トウモロコシやサツマイモなど、いろいろな意見がありすぎて決めることができません。この号が発行されている頃には、植える野菜も決まり、日々水やりをしていると思います。

人は自然や植物との関わりでストレスが軽減できます。自然と触れ合うことで、認知症、うつ病、生活習慣病などの予防ができると考えられています。もものさとして一緒に野菜、花を育て気分転換してみませんか？

もものさとは、いつでも見学・体験利用を受け付けています。お気軽にご連絡ください。

デイサービスセンター
もものさと

Tel.089-983-0011
伊予市上野580番地
(南伊予支所裏手)

センター長
林 陽一朗



優しさの見えるまちづくり ステッカープロジェクトに参加しています



「みなとまちまってる」は
車椅子の方もベビーカーを押す子育て世代の方も
気兼ねなく入れる複合施設です。



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 まつてる(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	790 0011	松山市千舟町8丁目 128番地1
JAえひめ中央 総合企画室企画課行		

メールアドレス

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
7月15日
(当日消印有効)

お返事
クロスワードの挑戦をありがとうございます！名回答です。次回の応募もお待ちしております。

クロスワードは非常に頭をつかい、子どもでも楽しめるようになっていきますね。このクロスワードで初めて知ったことも多くありました。次回も楽しみます。
ペンネーム：T・M(11歳)

お返事
旬の野菜を使った料理教室を月に2回開催しています。こちらにもぜひご参加ください！

ふき。祖母の家と一緒に筋を取って煮物にして食べた思い出があります。子どもの頃はそこまでおいしいと思いませんでしたが、先日居酒屋で先付けとして食べた炊合せが妙にしくりきました。体が旬の野菜を欲していたのだと思います。自分でも料理に挑戦してみようと思いました。
ペンネーム：M・O

お便り文通コーナー
5月号のご感想や素敵な写真をご紹介します

ヘルプライン(内部通報制度)のお知らせ

当組合では、職員および組合員・利用者の皆様を対象として、倫理・法令等に抵触する可能性のある事項に関する相談・通報の受付窓口を下記のとおり設置いたしております。

当組合の運営におけるコンプライアンスに関する事項(法令違反、不正行為、人事労務、ハラスメント関連)について、見たり聞いたりした事柄があれば、電話または封書にてご連絡ください。事実関係を調査し、適切に対処いたします。

連絡先 〒790-0011 松山市千舟町8丁目128番地1
えひめ中央農業協同組合 リスク統括室長 宛て
電話番号 (089)943-2341

お電話の場合は、月曜日から金曜日(祝日・振替休日を除く)の8時30分～17時をお願いします。
なお、ご厚意による情報提供であっても、誹謗・中傷またはそれに類似する内容のものは受付いたしかねますので予めご了承ください。

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

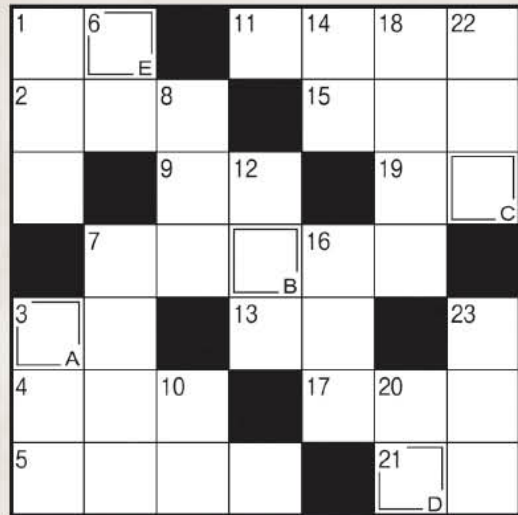
二重マスの文字をA～Eの順に並べて
できる言葉は何でしょうか？

ミノのカギ

- 1 7月の第3月曜日は——の日。国民の祝日です
- 2 お遍路さんが巡ります
- 3 ムチとの使い分けが大切
- 4 開くと花が咲きます
- 5 そうめんをゆでている途中に入れる人もいます
- 7 泳げない人の強い味方
- 9 夏の土用の——の日にはウナギを食べると良いといわれます
- 11 輪島や呼子のものが有名
- 13 蚕の繭から作る繊維
- 15 鉄がさびるのはこの化学変化によるものです
- 17 京都の夏を彩る——祭
- 19 酔うとこの猛獣になる人も
- 21 1-1=

タテのカギ

- 1 前の反対側
- 3 梅雨が明ければ夏本番。——が増します
- 6 神社で神事に奉仕する女性
- 7 土用干しをする漬物
- 8 窒素(78%)、酸素(21%)などが含まれます
- 10 音を聞き取る器官
- 12 波——を上げて船が進む
- 14 七夕飾りや短冊をつるします
- 16 カブトムシが集まる木の一つ
- 18 歌謡曲などの前奏のこと
- 20 唱歌「夏の思い出」の歌詞に出てくる地名
- 22 継続は——なり
- 23 列車を走らせるために敷きます



回答欄	A	B	C	D	E
-----	---	---	---	---	---

6月号のクロスワードのこたえ

ラベンダー
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。



松山の公園の一角に花で飾ったベンチがありました。ベアーでどうぞ！
ペンネーム：きまぐれカメラマン

お返事

思わず座ってうっとりしてしまうステキなベンチですね♪

家の庭に迷い込んだ^{キジ}雉
「雉も鳴かずば撃たれまい」と言うことわざがあるくらい甲高い鳴き声で気づいてシャッターを切りました。
ペンネーム：Y・K



お返事

珍しいですね！赤い顔が印象的。



5月号で紹介の「春の山菜寿司」を作りました。南予のお寿司は何かあることに「うどん」と「お寿司」がセットで出ます。
ペンネーム：s・y

お返事

お見事！なんとおいしそうなお寿司でしょう！

あとかぎ

広報 峯の 毎年、梅酒と梅シロップを作ります。たっぷり氷を入れ、炭酸飲料で割り、夏の暑い日や疲れた後に飲むと、不思議と元気が出ます。自然の恵みとパワーはやっぱりすごいですね。



2022年度入組職員

新人サンのちよこつと自慢 2

重信支所
大堀 愛李那

麻生支所
岡田 亜美



KITCHEN STUDIO VOL.29



「愛媛の伊予柑マーマレード」は、伊予柑の皮を使用し、かんきつの風味にこだわっています。手軽に作れてお茶請けにもぴったりの一品をご紹介します。好きな野菜でぜひ作ってみてください。



荒谷栄養士

ニンジンとキュウリのマーマレード漬
*漬ければ漬けるほど味がなじむ！

【材料】(2人分)

ニンジン 1/2本
 キュウリ 1本
 塩 小さじ1/2
 A _____
 酢 小さじ1
 愛媛の伊予柑マーマレード 大さじ2

【作り方】

- ①ニンジンは皮をむき、5cmの拍子切りにする。キュウリは5cmの拍子切りにする。
- ②ビニール袋にニンジン、キュウリを入れ、塩を入れて手で揉む。
- ③Aを加えて10分以上漬け、器に盛る。

第4回ダルメイン世界マーマレードアワード&フェスティバル日本大会

【プロの部】
銀賞
受賞



※JAえひめ中央の加工場で作っています。直販所「太陽市」、「アンテナショップひなた」、お近くの経済センター等でお買い求め、ご注文いただけますのでご賞味ください。



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

