

まるえびより

TAKE FREE

ご自由におとりください

AUG.2022 |
Vol.279

8



特集

第23回通常総代会開催



今月の表紙

濃黒紫色で果皮にハリがあり、色艶がよく、果肉はキメ細やかでどんな料理にも合うと人気の「伊予ナス」。JAえひめ中央では野菜農家経営の柱となる品目として新規就農者を中心に推進しています。みずみずしい旬の味を漬物や煮炊きで楽しんでください。

笑顔の花を地域いっばいに

まるえびより

2022. AUG. 8

特集

06 第23回通常総代会 開催

- 03 野菜で免疫力アップ!
- 04 地域の話題ネットワーク
- 08 愛媛を愛しています
- 10 春夏秋冬おいしい暮らし
- 12 8月の農作業
- 14 MY畑を作ろう～ラッキョウ～
- 16 おしらせ情報
- 17 コラムページ
- 18 お便り文通コーナー・電話番号早見表
- 19 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!

4

体を整える今月の野菜

暑さで食欲が落ちる夏場の栄養補給におすすめの免疫力アップ野菜「ツルムラサキ」。豊富に含まれるビタミンB群は疲労回復効果が期待できます。他にもカロテン、ビタミンCが豊富。また、カルシウムはホウレンソウの約4倍含まれています。

熱湯でさっと茹でて、冷水に浸してから食べます。葉は柔らかいので茹で過ぎないのがポイント。
茹でたツルムラサキを、ごま油、塩、砂糖、おろしにんにく、すりごまで和え、ナムルとして。また、鷹の爪を加えて甘辛く炒ってきんぴらとして召し上がってください。



「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。

ツルムラサキ

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。

伊予ナス出荷説明会開催

荏原集荷場で6月10日、出荷ピーク前に生産者の意識統一による高品質出荷と収穫量の拡大を図るため、**露地伊予ナスの共同荷造り**の出荷説明会を行った。今年産は5月の降水量が少なく、最低気温が低かったため生育が少し遅れているものの、**濃黒紫色の品質の良い出来**で、施設・露地栽培合わせて550^{トン}の出荷を見込んでいる。地元市場や関西を中心に出荷し、8月をピークに11月上旬頃まで続く。



肥料の価格高騰に対応

肥料価格が高騰する中、JAえひめ中央は**肥料購入金の助成**を決めた。「**農業の基本は「土づくり」**」であり、適正な施肥に向けて農家負担の軽減になればとの想いで実施。1袋(20^{kg})あたり200円の助成で、対象は、令和4年4月1日から令和5年3月31日の間に、同JA組合員が予約注文により購入したJAが指定する肥料。肥料確保が厳しい情勢を踏まえ、**予約注文での購入**を呼びかけている。



松山大の若者の柔軟な発想をJAへ

直販部は6月13日、松山大学経営学科芳賀英明ゼミナールの学生らから、**産学連携に基づく協働事業の中間報告**を松山大学構内で受けた。学生18人が4グループに分かれ、ひなたCAFEの新商品開発やブランド戦略について発表。SNSを活用した情報発信拡大や、若者のニーズやトレンドを取り込んだ商品開発や店づくりなど、**柔軟な発想**の提案があった。

JA農作業サポートセンターで外国人も活躍

農作業サポートセンター無料職業紹介所は、作業支援を求める組合員と、タンザニア出身のジェッセさんを外国人として初めてマッチングした。**労働力不足解消**による農業経営の維持・継続と、地域住民の就労機会の確保に繋がっている。2021年度は、組合員と求職者を117件、作業日数で1,749日分をマッチングした。





食農教育



子どもたちの農業体験



5/24 【いも苗植付け】
寺村自治会 &
小田幼稚園・小学校19人



6/7 【田植え】
生石支所 &
生石小学校5年生170人



6/14 【田植え】
青壮年部伊予支部 &
北山崎小学校5年生46人



6/16 【田植え】
青壮年部砥部支部 &
砥部小学校5年生54人



6/17 【いも苗植付け】
経営支援課 &
新玉小学校1・2年生187人



6/20 【いも苗植付け】
青壮年部南伊予支部 &
伊予小学校1・2・3年生160人



6/22 【田植え】
東部営農支援センター &
麻生小学校5年生66人



6/23 【田植え】
青壮年部南伊予支部 &
伊予小学校5年生61人

男性限定の料理教室開催

「みなとまち まってる」のキッチンスタジオで、男性にも「農」と「食」の魅力をより知ってもらおうと、旬の野菜を使った**男性限定の料理教室**を初めて開催した。20代から60代の男性6人が参加し、講師の荒谷栄養士から指導を受け、慣れない手つきながらも、季節の野菜をたっぷり使ったハンバーグやみそ汁など、4品を作った。



「温室みかん」出荷スタート

北条選果場で6月13日、**温室みかんの出荷**が始まった。今年産は重油価格の高騰で、生産者へ大きな負担がかかる中での栽培であったが、生産者の努力により例年通りの**高品質果実**に仕上がっている。秋冬の味覚を夏場に楽しめ、ハウス栽培により味が安定しており、出荷は7月中旬から8月下旬をピークに9月中旬頃まで続く。

第23回通常総代会 開催

激変する情勢変化へ柔軟に対応

JAえひめ中央は6月22日、本所に第23回通常総代会を開きました。総代会には書面決議出席540人を含む561人が出席。今年度の事業計画や役員を選任など、全8議案が原案通り可決・承認されました。

経営管理委員会の菅野幸雄会長は、あいさつで「新型コロナウイルス感染症に加わり、国際情勢の激変も加わって物価上昇のみならず、原材料の調達などにも支障が出ている。組合員の皆さまとともに、協同の力を発揮しながら激変する情勢変化へ柔軟に対応し、『持続可能な食と農と地域づくり』に近づけていかなければならない」と話しました。

昨年度は、第7次中期計画及び第5次営農振興計画の初年度であり、計画に基づき、営農経済事業部門が一体と

なった取り組みを行い、生産量・品質の向上、営農・経営指導の強化、農産物の高価格販売に向けた活動、担い手の確保、農地の基盤整備、農作業支援の充実などを積極的に実践しました。

今年度は4カ年計画である第7次中期計画及び第5次営農振興計画の2年度であるとともに、自己改革実践サイクルの構築及び改正されたJA版早期警戒制度適用の初年度です。第7次中期計画で経営課題に掲げている「農業所得の向上」「農業生産基盤の維持」「JA利用者・理解者の増加と深耕」「経営基盤の安定化」「営農経済事業の収支均衡」「人材育成」の克服に向けた着実な実践と、地域での会合を通じた「組合員との対話」の機会を設けて更なる自己改革に取り組みます。



新役員紹介

経営管理委員

会長	菅野 幸雄	全域
副会長	林 博	中山・小田地区
委員	西田 武	伊予地区
	宮内祥二郎	松山東地区
	井上 繁人	中島地区
	大内 廣志	城南地区
	影浦 潤	伊予地区
	永野 通	東温地区
	佐伯 仁	東温地区
	山本 昭宏	中島地区
	中野 文雄	北条地区
	水岡 京子	全域 (女性部)
	高橋 誠治	松山東地区
	田中 和雄	中山・小田地区
	友近 弘志	東温地区
	中矢 昌吾	松山西地区
	大西 雄治	伊予地区
	篠原 武司	北条地区
	玉木 勝典	城南地区
	山岡 欣也	松山西地区
	宇和川浩栄	全域 (女性部)
	玉井 力	北条地区
	門屋 誠	松山西地区
	小倉 雅裕	全域 (支部長会)
	篠原 和志	全域 (青壮年部)
	渡部 たみ	全域 (女性部)

監 事

代表・常勤監事	河原 英樹	全域 (監事会)
監事	宮田 勇治	全域 (監事会)
	山中 浩史	全域 (監事会)
	古野真理子	松山西・北条・中島地区
	宮内 秀樹	松山東・東温・城南地区
	藤村 俊仁	伊予・中山小田地区
員外監事	尾崎 典之	全域 (監事会・員外)
	村上 武広	全域 (監事会・員外)

理 事

代表理事理事長	福島 幸則
代表理事専務 (管理担当)	井上 猛文
常務理事 (営農経済担当)	中矢 洋司
常務理事 (金融担当)	武市 佳久
常務理事 (リスク管理担当)	奥田 裕二

おめでとうございます

経営管理委員会会長表彰

(個人の部)

のう た	きよし	能田 清志氏 (潮見支部)
ふく やま	かずよし	福山 数義氏 (砥部支部)
たちばな	いく お	橘 郁夫氏 (南伊予支部)
みずかわ	きよし	水川 規良氏 (中山支部)
ごとう	もとひろ	後藤 基博氏 (元本店営業部長)

(団体の部)

つるしま
釣島支部

第23年度 剰余金処分

(単位:円)

科 目	金 額
1 当期末処分剰余金	346,305,846
2 任意積立金取崩額	499,000,000
特別積立金取崩額	499,000,000
3 剰余金処分額	734,211,564
(1)利益準備金	18,000,000
(2)任意積立金	682,042,851
税効果会計積立金	12,042,851
営農振興積立金	320,000,000
退職給付制度積立金	50,000,000
経営安定化対策積立金	300,000,000
(3)出資配当金	34,168,713
4 次期繰越剰余金	111,094,282



第23回通常総代会 資料

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 松山ブロック
部長 仙波 洋子さん(前列左)
副部長 西山 和子さん(前列右)

団結力のある松山ブロック女性部は、旧松山市内の支部が集まって、料理や手芸クラフトなどをメンバー同士で教え合っています。課題は高齢化による組織の存続の難しさですが、今後も食と農、暮らしをベースに、地域を守る活動を続けていきます。

松山地区では普段のおやつに母親がしょうゆ餅を作ってくれたそうです。しょうゆの香りと生姜の風味がアクセント。柔らかい口当たりともっちりとした歯ごたえに、誰もが懐かしさを感じるやさしいおやつです。

しています

VOL.26

おいしい！

愛媛を食べる

しょうゆ餅



【材料】(作りやすい分量)

米粉 400g
砂糖 300g
水 200ml
濃口しょうゆ 40ml
しょうが(搾り汁) 大さじ1



【作り方】

- ①鍋に水を入れて沸騰させる。濃口しょうゆ、しょうが(搾り汁)を加え、好みの味にする。さらに砂糖を加え、煮溶かす。
- ②米粉をふるいにかける。米粉を①の鍋に入れ、中火で混ぜ合わせる。全体がよく混ざったら火を止めて冷やしておく。
- ③まな板の上に②を取り出し、手に水を付けながら好みの形を作る。
- ④蒸し器に布巾を敷き、③を入れて強火で10分程蒸す。



Good!!

愛媛で学ぶ

最近バイクでふらっとひとりでご飯を食べに行くのが楽しいです。



愛媛県立農業大学校
果樹コース
井上 優華さん(20)

農 業 を 学 ぶ
学 生



井上さんは、段々畑のある景色の綺麗な八幡浜市真穴地区で生まれ育ちました。父方の実家からみかん畑を引き継ぐことを決めて農業大学校で勉強に励んでいます。来春からは、6次産業やドローンなどの先進的な技術を学ぼうと、インスタから見つけた和歌山県の農園へ就職を決めました。「農業は楽しくが一番」と話す井上さん。楽しくかつ効率よく作業をしなければ農作物の出来に影響するといいます。

真穴地区の同級生11人と、「地域活性化のため、将来は地元に戻ろう」と誓っているそうです。さらに真穴みかんのお菓子やジュースを扱う店を出したいと夢を膨らませており、知恵や若さを地域に還元しようとしています。



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

000
KOMEI

グニーユーカーリ



「太陽市」
花卉花木
コーナーで
購入可
(8月～3月頃)

- まつやま農林水産物ブランド認定
- かわいらしい丸い葉
- 独特な香りがあり、アロマテラピーなどに取り入れられている

夏らしく、シルバーグリーンの美しい色を生かしてシンプルに活けましょう。



「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. 33 

今月の旬食材

トウガラシ

【こだわり】

豊かな自然があふれる広田地区で作っています。ほぼ無農薬で育てており、天日で干してから乾燥機でしっかりと乾かします。ラッキョウ漬けや漬物を作る時にもぜひ使ってください。粉のトウガラシは作る際、手間や注意点が多いですが、「手作りのものは違う」と出荷を待ってくださる方もおり、やりがいを感じています。

【その他の出荷物】

- ・シイタケ（干し・生）、ピーマン、カボチャ



太陽市トウガラシ出荷者
 砥部町広田地区
まつおか きょうこ
 松岡 京子さん(75)



【栄養素】

- ・辛みのもとカプサイシンには、胃液の分泌をうながし、消化吸収を助けて食欲を増進させる効果や、血行をよくして体を温めるなどの効果がある。

【鮮度の見分け方】

- ・色ツヤがよくハリがあるもの。
- ・硬くなっているものは古いことがある。
- ・葉付きのものは葉がピンとしているもの。
- ・青い未熟果で種の少ないものは辛い。

簡単レシピ



たらことじゃこのペペロンご飯

【作り方】

- ①ご飯を普通炊飯で炊く。
- ②フライパンにAを入れ弱火で加熱し、オイルに香りを移す。たらことちりめんじゃこを入れ軽く火を通し、炊けたご飯を入れ全体を混ぜて、塩、粗挽き黒こしょうで味を調え皿に盛り、パセリのみじん切りをふる。

【材料】〈2人分〉

- | | | |
|----------|-------|---------|
| ご飯 | …………… | お茶碗2杯強 |
| たらこ | …………… | 2腹（ほぐす） |
| ちりめんじゃこ | …………… | 50g |
| 塩 | …………… | 少々 |
| 粗挽き黒こしょう | …………… | 少々 |

- | | | |
|------------|-------|---------------|
| A | …………… | |
| にんにく | …………… | 2かけ（スライス） |
| 赤唐辛子 | …………… | 2本（半分にして種を取る） |
| オリーブオイル | …………… | 大さじ3 |
| パセリ（みじん切り） | …………… | 適量 |



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.26

フルーツパフェ

540円(8%税込)



作り手のこだわり

フレッシュな旬の果物が揃うJAえひめ中央ならではのうれしいパフェ。夏にぴったりのヨーグルトムースに、ブルーベリーソース、パイナップルが入っています。

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



エビとイカのチリソース
300円(税込)

ふわふわの卵と旨みいっぱいのエビとイカが甘辛いチリソースに絡まって、白ごはんによく合います。

	営業時間	店舗情報
太陽市食堂	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)
CAFE	8:00~18:00	TEL:089-913-7707

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。

金融INFORMATION

「スーパー定期貯金」(単利型1年)を
新規で20万円以上お預けいただけると
愛媛県産農畜産品が
1,950名様に
抽選で当たる!

えがのおの食卓

えひめ県民熱愛! 地元のごちそうが当たる夏

2022夏

1等 300+

伊予牛「絹の味」
黒毛和牛肩ロースすき焼き用

2等 1,650+

お楽しみJA直売所特産品

贈賞品

伊予牛「絹の味」黒毛和牛肩ロースすき焼き用(300g)

伊予産人字焼(100g)

えひめ産 山田錦(1kg)

えひめ産 山田錦(1kg)

伊予産 山田錦(1kg)

伊予産 山田錦(1kg)

詳しくはお近くの金融窓口へ



● キウイフルーツ

● かん水

・キウイフルーツの葉は、蒸散量を調整する働きが鈍く、高温乾燥状態が続くと、葉の萎凋や葉焼けにより、早期落葉に至ります。

・有効降雨が7～10日間無い場合は、5～7日間隔で20～30ミリのかん水を行い、果実肥大促進及び樹勢維持を図りましょう。

・9月中旬以降は増糖のため節水型かん水を基本としますが、近年秋季に高温乾燥が続くことが多いため、樹勢には十分注意して下さい。

● 新梢管理

・果実肥大促進と品質及び貯蔵性の向上のため、棚下に10～15%程度の日光が入るよう不要枝の切除や必要な新梢は捻枝、誘引を行います。

・強風被害は、当年産果実の減収だけでなく、翌年の着花量にも影響があるため、台風通過が予想される場合は、事前に棚の補強や新梢の誘引作業等を行い、被害軽減に努めましょう。

● かいよう病対策

・かいよう病は風害等から感染する可能性が高いため、防風ネットの点検や設置等の防風対策を行い、感染拡大防止に努めましょう。

・園地への出入りの際には、エタノール等

今月の必須作業

営農技術 8月の農作業

● いちご

● 育苗管理

● 灌水

・ポット内の培土が乾かないように少量多回数で適時行い、晴天時は、1日3～4回程度行いましょう。

・1日の最終灌水は午後4時を目安とし、夜間は培土が過湿状態にならないようにします。

● 排水対策

・水抜けの悪いポットは、「根腐れ」「炭疽病」の要因となるので、一度ポットから抜き、水抜けを良くしましょう。

・普通ポット育苗では、ポットの下に枕木等を敷き、ポット内に水が滞留しないよう注意しましょう。

● 葉かぎ

・葉の展開枚数が5～6枚になったら、3枚まで葉かぎを行います。

・徒長気味の苗は1～2枚、早めに葉かぎを行います。

● 追肥

・例年、集中的な降雨等の影響により、十分な肥効が得られず、芽無し株の発生が見られます。

・育苗中の肥料不足は、芽無し株の発生要因となるので、定期的な追肥を行います。

● 病虫害防除

・「炭疽病」は気温が28度以上になり湿度が高い場合に菌の活動が活発となります。

・降雨後や葉かぎ作業後は、「炭疽病」が広がります。防除を行います。

〔東部〕近藤 圭三





により、靴や器具等の消毒を徹底しましょう。

〔南部〕 篠森 裕樹

レタス

●品種

・栽培品種については作型にあった品種を選びましょう。

●種子量

・10㎡当たり約7千粒。

●播種

・播種は、発芽を揃えるため夕方に行います。

・セルトレイに培土を詰め、十分灌水をします。

・セルトレイの中心に一粒ずつ播種します。

●育苗管理

・発芽し始めたら寒冷紗（白）でトンネル管理します。

・灌水は1日1〜2回とし、徒長防止のため、夕方は避けましょう。

・本葉が2.5〜3枚になれば定植します。

〔南部〕 玉井 秀光

レタス作型別品種一覧表

品 種	播種時期	収穫時期
キャスパー	8/25~9/5	10月
早生サリナス	9/1~9/10	11月
燦香	9/20~9/30	12月
レイヤード	9/25~11/15	1月~3月
シスコ	11/1~2/15	4月~5月

夏秋トマト

●灌水と裂果対策

・水分要求量が高くなるので、晴天時は灌水量を適宜増やします。

・間隔のあけ過ぎ、または1回の灌水量を大幅に変えると裂果の発生原因となるので注意しましょう。

・概ね8月中下旬までは、灌水量を減らさないようにしましょう。以降は灌水量を徐々に減らし、裂果対策に努めます。

●吊り下げ作業

・収穫終了花房直下の葉1枚を残して吊り下げを実施します。

●摘果

・1段当たり3〜4果を目安に、果実が500円玉大になれば遅れないように実施しましょう。

〔南部〕 池田 一平

水稲

●出穂期の水管理

・最も水を必要とする時期であり、穂ばらみ期から出穂5日後までは湛水管理とします。

・水が不足すると不稔や充実不足で収量、品質が低下してしまいます。

・開花期に高温が続く場合は、かけ流し灌水を行い地温の低下に努めましょう。

●登熟期の水管理

・間断灌水は、3日に1度軽く干す程度に行います。

・乾燥が続く場合には適時走り水を行きましょう。

・落水期の水管理
・落水の時期が早いと登熟不良となり、品質や食味の低下を招きます。

・落水開始の目安は収穫の5〜7日前程度とします。

〔東部〕 西田 仁志



●栽培カレンダー



MY畑を 作ろう

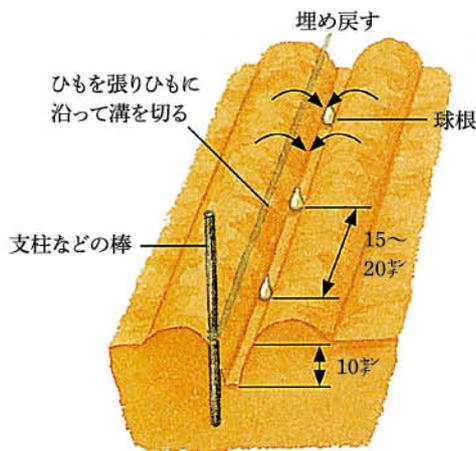
ラッキョウ

葉茎菜類・ヒガンバナ科 原産地:中国

種球の植付け

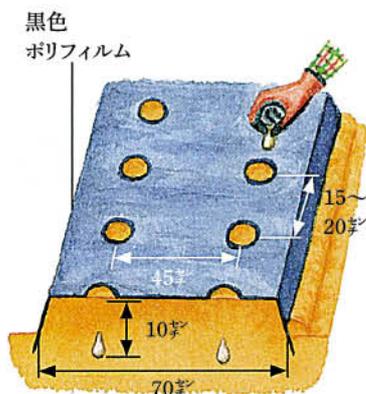
1条植え

深さ10センチの溝を切り、球根の発根部を下にして垂直に植付け、まわりの土で覆土する。小さい球根は2球まとめて植えてもよい。



マルチ栽培

ラッキョウは栽培期間が長く、雑草が多くなる。マルチ栽培にすると草取りや土寄せの手間が省ける。ただし、植付け時期が早いと分球が多くなり1球が小さくなるので、9月下旬に植付けるとよい。



球根の太い発根部を下にして、土の中に深さ10センチほど垂直に差し込む。

自家産の種用の球根がある場合は、7月に収穫して乾かしたものを使用する。初めて栽培する場合は、市販の球根を購入する。

自家産の種球



枯れた皮を取り除き、1球ずつ外す。病斑があるもの、茎盤が割れているものは使用しない。

Kawashiro's Advice

ラッキョウは、浅植えすると分球が多くなり、小さい球になります。また、株の内部に光が入って青球（緑化）が発生しやすくなります。一方、深植えしすぎると、分球が少なくなり収量が上がりません。



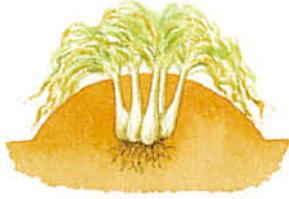
青球

若採りで食べるエシャレット

3~4月の葉が緑色のうちに若採りすると、エシャレットとして収穫できます。柔らかく辛みが少ないので、生でみそなどをつけて食べられます。

掘り上げ

種球にする株の掘り上げは、地上部が枯れてからおこなう。



保存

収穫した株は、数株を束ねて雨の当たらない風通しのよい軒下やハウス内の日陰につるして、よく乾かしておく。葉と根を切り落とし、ネット袋に入れて保存してもよい。



独特の**成分**においては**血液サラサラ効果**がある

定番の漬け物のほか、生食、天ぷらでもおいしいラッキョウ。独特の**成分**は血液サラサラ効果のある**硫化アリル**で、食物繊維も豊富です。寒さや風、乾燥にも強く、病気に**な**りにくい**強健な野菜**で、**土質**を選ばず**痩せ地**でも**育ち**ます。

●栽培テクニック

秋に植える種用の球根を作っておく

秋に植える種用の球根は、一般栽培の収穫時に**収穫**しないで畑に残しておきます。葉が**枯れ**あが**つて**球が**充実**する6月下旬〜7月中旬に掘り上げます。しっかり乾かして、秋まで保存しましょう。

土寄せ

3〜4月に分球して株が広がる頃に、株の中心部に土を入れる。球の肥大を促し、青球になるのを防ぐ。マルチ栽培では土寄せは不要。



収穫

5月下旬〜6月下旬に株を抜き取って収穫する。収穫後は根と葉を切り取る。



Kawashiro's Advice

ラッキョウは**収穫**後も**生長**を続けます。芽が伸びる前に、早めに利用しましょう。

追肥

年内に分球し、2月中旬から球の肥大が始まるので、これに合わせて2回追肥する。

第1回

植付けの1ヶ月後に、1条植えは通路に、2条植えは条間に化成肥料を施して浅く耕す。

第2回

翌年2〜3月に、通路に化成肥料を施して浅く耕す。

〈1㎡当たり〉
化成肥料……50g[※]



マルチ栽培

〈1㎡当たり〉
化成肥料……50g[※]



追肥は2回とも畝端に溝を切り、肥料を施して埋め戻す。

愛媛県立農業大学校

令和5年度 学生募集



学生教育（養成課程・研究課程）と社会人教育（研修課程）を柱に、愛媛の農業・農村を支える人材を育成しています。

課程	学科・講座名	修業年限	定員	入学資格（対象者）
教育課程	養成課程 総合農学科 ・農産園芸コース ・果樹コース ・畜産コース	2年	55人	高等学校または中等教育学校卒業（見込）者等
	研究課程 アグリビジネス科	1年	5人程度	・農業大学校または専門学校、短期大学、大学卒業（見込）者等 ・最終学歴が高等学校卒の場合は、2年以上の社会人経験が必要
研修過程	熟年農業者養成講座 えひめ農業入門塾 農業担い手支援塾 農業革新挑戦塾 等	開催時期、期間、 定員は各講座による		就農希望者（社会人）、農業者 等

▼選考方法

小論文試験、学科試験および面接試験（下記表のとおり）

▼提出書類

- ①入学願書（本校所定の様式）
- ②最終学校の調査書（卒業後の年数経過等の理由により「調査書」が提出できない場合は、「卒業証明書」と「単位修得証明書」を提出）
- ③推薦入学を希望する者にあつては、高等学校または中等教育学校の長が作成した推薦書
- ④入学選考料として、2,200円の愛媛県収入証紙を願書に貼り付ける。（消印はしないこと。国が発行する収入印紙と間違えないこと。）
- ⑤入学選考料免除制度がある。

▼提出先

〒791-0112
松山市下伊台町1553番地
愛媛県立農業大学校
電話 089(977)3261
郵送する場合は簡易書留とし、封筒に
「入学願書在中」と朱書きすること。

▼受付期間

- ①推薦入学試験
2022年9月12日(月)～同年9月26日(月)
- ②一般入学試験(一次募集)
2022年12月5日(月)～同年12月19日(月)
- ③持ち込む場合は、推薦・一般とも、土曜日・日曜日・祝日をのぞく午前8時30分～午後5時まで。郵送の場合は、受付期間の締切日の消印まで受け付ける。
※詳しくは、HPもしくは本校にお問い合わせください。

区分	推薦入学試験			一般入学試験（一次募集）		
	月日	時間	科目	月日	時間	科目
試験科目等	2022年 10月13日 (木)	9:00～ 9:30	一般教養（一般常識）	2023年 1月19日 (木)	9:00 ～10:00	国語（古典および 古典講読を除く）
		9:40～ 10:55	小論文		10:10 ～11:10	一般教養 （数学および理科）
		11:10～	面接試験		11:30～	面接試験

※当日は午前8時30分までに受験票、筆記用具、上靴を持参のうえ愛媛県立農業大学校に來校すること。

詳細はホームページにて
<http://home.e-catv.ne.jp/ehime-noudai/>



愛媛県立農業大学校
QRコード



保育園だより

たいそう

おひさま保育園では、毎週一回たいそう教室の先生によるたいそうの時間があります。

たいそうは1歳児に進級してからのスタートになります。子どもたちはたいそうが大好きで、ベンチでソワソワしながら自分の順番が来るのを待ったり、立ち上がってお友だちを応援したりと楽しくてたまらない様子です。鉄棒やマットや跳び箱など、初めて触れる物に興味津々で、目を輝かせて楽しく体を動かしています。



J A 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 白川 桃

介護のハナシ

利用者様の送迎時、車内から見る草花に季節の移り変わりを感じているサンケア潮見の幸地です。

サンケア潮見では四季折々の花を利用者様と一緒に楽しんでいきます。

梅雨入り間近の6月には、ご近所の方が丹精を込めて育てられている鉢植えのアジサイを鑑賞させて頂きました。色とりどりのアジサイが咲き誇り、こんなにも種類があるのかと驚くとともに、心が暖かく幸せな気持ちになりました。利用者様も色とりどりの笑顔が満開となり、明日への活力がみなぎっている様子でした。利用者様の笑顔を見ると、人に癒しを与えて心を豊かにさせる花の力を感しました。

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

経営管理委員会

第3回 6月22日開催

【協議事項】

- ① ヘルプライン運営要領の新設及び関連2要領の廃止

【報告事項】

- ① 令和4年度日本農業新聞普及運動の実施
- ② 子会社における役員候補者の就任報告
- ③ 総代会運営
- ④ 旧河野支所及び倉庫の売却
- ⑤ 大口貸出金
- ⑥ J A えひめ中央 中島選果場大屋根改修工事競争入札結果

【事業部門からの報告】

○営業経済

【その他】

第4回 6月22日開催

【協議事項】

- ① 経営管理委員会会長・副会長の選任
- ② 理事・代表理事・理事長の選任
- ③ 経営管理委員の順位
- ④ 経営管理委員の報酬
- ⑤ 退任経営管理委員に対する退職慰労金支給
- ⑥ 経営管理委員の席次
- ⑦ 経営管理委員 専門委員会委員の構成
- ⑧ 遊休資産処分等特別委員会の構成

【その他】

- ① 5月末実績報告

【協議前報告】

第4回 6月20日開催

【協議事項】

- ① ヘルプライン運営要領の新設及び関連2要領の廃止
- ② 令和4年度日本農業新聞普及運動の実施
- ③ 運営委員の変更
- ④ 旧河野支所及び倉庫の売却
- ⑤ 大口貸出金

【報告事項】

- ① 内部監査報告（4月・5月実施分）
- ② 総代会運営
- ③ J A えひめ中央 中島選果場大屋根改修工事競争入札結果

【その他】

第5回 6月22日開催

【協議事項】

- ① 専務理事・常務理事の選任及び担当業務
- ② 理事の順位
- ③ 特定理事の選任
- ④ 理事の報酬
- ⑤ 退任理事に対する退職慰労金支給
- ⑥ 理事の席次
- ⑦ 行政庁への業務報告書提出
- ⑧ 参事の解任

【その他】

5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	12	121.8%
購買品取扱高	16	102.9%
直販部門取扱高	3	96.5%
貯金残高	2,980	99.8%
貸出金残高	1,050	100.2%
ひと・いえ・くるま新契約高	162万ポイント	83.8%

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	7900011	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
8月15日
(当日消印有効)

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

自家製のジャガイモが、あの人気キャラクターにしか見えなくて…(笑)
ペンネーム：R・S

お返事
JAで年金を受け取ると色々お得な特典があります！これからも充実ライフを楽しんでください！

お便り文通コーナー
6月号のご感想や素敵なお写真をご紹介します
JAで年金受給を始め、「太陽市年金友の会」の仲間入りをしました。これらが楽しみです。
ペンネーム：H・Y

お返事
思わず領きました！

伝えたいことが、
ある。

日本農業新聞の長き歴史が、
読者の皆様とつながるきっかけを
つくり、農業の発展に貢献し、情報と
知識を伝えます。

農業の“今”を伝えて95年。

日本農業新聞

日本農業新聞 購読者募集

農業経営、農産物価格などの農家に役立つ情報はもちろん、
食や農に関心を持つあらゆる人たちが正しい判断をするための
羅針盤として専門情報を発信しています。
この機会に「日本農業新聞」を購読してませんか。

購読月額料金 税込2,623円(紙版)
2,403円(電子版)

日本農業新聞電子版なら、いつでもどこでも最新の食農情報が手に入る
購読に関するお問い合わせは、JAえひめ中央の支所窓口へ



(電子版の詳細はこちらから！)

頭のたいそう クロスワード

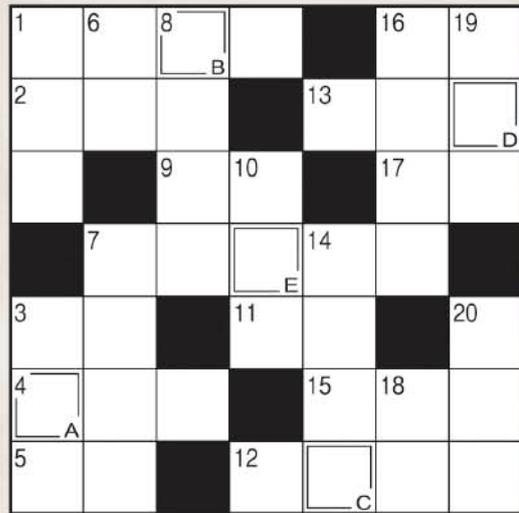
二重マスの文字をA～Eの順に並べて
できる言葉は何でしょうか？

ヨコのカギ

- 1 夏に咲く黄色い花
- 2 行きは良い良い——は怖い
- 3 レタスやゴボウは——科の植物です
- 4 すし屋の符丁でお茶のこと
- 5 能あるタカは隠してる？
- 7 北海道の北部にある島。昆布やウニが名産品です
- 9 停留所に止まります
- 11 漢字などの横に小さな文字で振ります
- 12 海からそよそよと——が吹いてきた
- 13 英国の通貨単位です
- 15 魚の下ごしらえをするときに取ることもあります
- 16 草を刈るときに使います
- 17 翼を持っています

タテのカギ

- 1 東海道新幹線の愛称の一つ
- 3 天気予報で使う単位はヘクトパスカル
- 6 食事の——にしっかりと手を洗った
- 7 ソウガメのように水の少ない所でも暮らせる亀
- 8 綿あめの芯棒に使うことも
- 10 お化け屋敷で——満点の演出を楽しんだ
- 14 胸びれを広げて滑空します
- 16 東北三大夏祭りの一つ、秋田——祭り
- 18 固体と液体を分ける方法の一つ
- 19 マンションの賃貸情報に載っています
- 20 「姿勢が悪いよ」と言われやすい体勢



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

7月号のクロスワードのこたえ

ア プ ラ セ ミ
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。



スティック人参
ペンネーム：小田SSさん

お返事

気持ちがいほどびったり！

桑の木を見つけました。昔はどこの家でも沢山の養蚕を農業と共に生業としていましたね。子供心に恐る恐るお蚕を触りました。今はもうお蚕さんには会えないかも、そんな思いで写真を撮りました。
ペンネーム：S・Y



お返事

絹を作るお蚕さんの餌である桑は、このような実なのですね。



お返事

花の下に小さい花が咲いていますね！

あとがき

広報 峯の
独り言

広報誌「まるえびより」の発行の日に、直販所「太陽市」の店頭ラックにも陳列します。陳列後、約2時間で読者の方からクロスワードパズルの回答をいただいた時は、嬉しさとともに大変驚きました。



2022年度入組職員

新人サンのちよこつと自慢 3

東部営農支援センター
岡田 勸幸

園芸販売課
川崎 慈永



KITCHEN STUDIO VOL.30



季節のナスを使った一品をご紹介します。とろりととろけるナスと、ふっくらとしたサーモンをトマトソースでいただきます。ぜひ作ってみてください。



山田シェフ

サーモンとナスのミルフィーユ仕立て

【材料】(4人分)

サーモン	40g×2
ナス	2本
A	
薄力粉	適量
パプリカパウダー	適量
オリーブオイル(ピュア)	100ml
バター(無塩)	1かけ
トマトソース	300ml
塩、こしょう	
付け合せ野菜(オクラ)	

【作り方】

- ①ナスを輪切りにし、塩をしてAをつけておく。
- ②フライパンにオリーブオイル、バターを入れて熱し、①を入れて両面を焼き上げる。
- ③サーモンに塩、こしょうをし、オーブン(180℃)で焼き上げる。
- ④ボイルしたオクラと②のナス、③のサーモン、トマトソースを盛り付ける。

8月のテーマ「夏野菜たっぷりパーティーメニュー」

8月10日(水) 10:00~13:00



- ・鶏肉のフレッシュトマトグラタン
- ・魚介パエリア
- ・枝豆ポタージュ

●参加費 2,000円 ●講師 荒谷栄養士

8月28日(日) 10:00~13:00



- ・スパニッシュオムレツ
- ・松山どりもも肉のポワレ〜トマトソース〜
- ・真鯛のカルパッチョ

●参加費 2,000円 ●講師 山田シェフ



最新情報が受け取る
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

