

まるえびより

TAKE FREE

ご自由におとりください

SEP.2022 |
Vol.280

9

特集

新役員体制

「改革実践」にむけて

今月の表紙

JAえひめ中央西瓜部会では14戸の農家が「縞無双」の品種を栽培しています。濃緑色の縞模様が美しく、ほど良い甘みと歯触りの良さが特徴。スイカのおいしさを存分に味わうには、冷やしすぎず、暑い時の水分補給にたっぷりと召し上がること。スッキリとした甘さで、熱中症対策にもぴったりです。

笑顔の花を地域いっぱいに

まるえびより

2022. SEP. 9

特集

- 03 新役員体制～「改革実践」にむけて～
- 06 質疑応答(地区集会・総代会)
- 08 総代会会長表彰受賞者「誇れる私たちの農業」

- 10 地域の話題ネットワーク
- 12 愛媛を愛しています
- 14 春夏秋冬おいしい暮らし
- 16 9月の農作業
- 18 MY畑を作ろう～タマネギ～
- 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 ★★

まるえちゃんを探せ!!

先月の
かくれ先

5ページ



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。





新役員体制

～「改革実践」にむけて～

就任のご挨拶



代表理事理事長
福島 幸則



経営管理委員会会長
菅野 幸雄

6月22日開催の経営管理委員会において、代表理事理事長に指名をいただきました。むこう3年間、5名の理事体制で業務執行を担うこととなり、重責に身の引き締まる思いであります。組合員、地域の皆さま、そしてJA組織発展のため、理事者が力を合わせ、誠心誠意職務にあたって参る所存であります。

現在当JAにおいては、縮小が続いている農業生産基盤の維持拡大に向け、「第5次営農振興計画」を軸に、生産振興、担い手育成、販売強化等に取り組んでおります。今後も農家生産者との対話の中で、意識の共有を図り優良産地としての地位をゆるぎないものにして参りたいと思います。

次に、JAの運営面においては、2年目となる「第7次中期計画」を確実に実践し、安定した「農業」「くらし」「経営」を継続すべく、それぞれの課題において具体的な方策を立てて取り組みを進めて参ります。

特に、経営面では、将来にわたり営農・経済事業に注力できる経営体力を維持するため、拠点整備や事業モデルの転換などの改革を進めて参りました。組合員、利用者には痛みの伴う改革でありますが、今JAに求められているのは、激変する環境のなかで、不断の自己改革の実践による持続可能な経営基盤の確立であり、将来にわたる健全性の確保であります。しっかりととした組織、事業基盤の礎を築くための重要な時期と捉え、具体的な対策を示しながら理解を求めて参りたいと考えております。農家、組合員のための改革であることを肝に銘じ取り組んで参ります。

農業・農協を取り巻く環境の変化が激しいなか、総合事業を基本とした事業展開が図れる体制整備を目指して参ります。農家及び地域の皆さまの信頼があつての組織であります。役職員全員がそのことを胸に刻み、職務にまい進して参りますので、ご理解、ご協力をお願いし就任のご挨拶といたします。

6月22日開催の経営管理委員会において経営管理委員会会長に再任されました。農業・農協をめぐる情勢は一段と厳しさを増す中で、その責務の重大さを痛感しております。

国内経済は新型コロナウイルス感染症拡大による低迷から、米をはじめ農畜産物の需要減などに加え、ロシアのウクライナ侵攻に起因する燃油や飼料原料の急騰のみならず、原材料の調達にも影響が出ている現状です。

食料や原料の多くを海外に依存する我が国の食料安定供給のリスクが現実のものになりつつあります。

JAグループでは将来を見据えた「食料安全保障」の強化に向け、法制度も含め幅広い施策を政府与党に要請するとともに、「国消国産」を前面に出し、持続可能な農業・地域づくりに向けて、引き続き自己改革を推進しながら農業振興に取り組んでいます。

このような情勢の中、当JAといたしましては4ヵ年計画である「第7次中期計画」及び「第5次営農振興計画」の2年目であるとともに、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となります。「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、自己改革に取り組んで参ります。

改革実践を通じ、農協の使命である「組合員・地域のために貢献し、組合員の所得の向上と暮らしを豊かにする」ことの実現に向けて皆さまから信頼されるJAとなるよう、役職員が一体となり取り組んで参りますので、皆さまのご支援、ご協力をお願い申し上げ就任のご挨拶といたします。

新 役 員 紹 介

【2022年6月～2025年6月】

副会長



林 博
中山・小田地区

会長



菅野 幸雄
全域

経営管理委員会

委員



永野 通
東温地区

委員



影浦 潤
伊予地区

委員



大内 廣志
城南地区

委員



井上 繁人
中島地区

委員



宮内祥二郎
松山東地区

委員



西田 武
伊予地区

委員



田中 和雄
中山・小田地区

委員



高橋 誠治
松山東地区

委員



水岡 京子
全域 (女性部)

委員



中野 文雄
北条地区

委員



山本 昭宏
中島地区

委員



佐伯 仁
東温地区

委員



山岡 欣也
松山西地区

委員



玉木 勝典
城南地区

委員



篠原 武司
北条地区

委員



大西 雄治
伊予地区

委員



中矢 昌吾
松山西地区

委員



友近 弘志
東温地区

委員



渡部 たみ
全域 (女性部)

委員



篠原 和志
全域 (青壮年部)

委員



小倉 雅裕
全域 (支部長会)

委員



門屋 誠
松山西地区

委員



玉井 力
北条地区

委員



宇和川浩栄
全域 (女性部)

監事



古野眞理子
松山西・北条・中島地区

監事



山中 浩史
全域 (監事会)

監事



宮田 勇治
全域 (監事会)

代表・常勤監事



河原 英樹
全域 (監事会)

監
事

監事



村上 武広
全域 (監事会・員外)

監事



尾崎 典之
全域 (監事会・員外)

監事



藤村 俊仁
伊予・中山・小田地区

監事



宮内 秀樹
松山東・東温・城南地区

理
事

常務理事
(リスク管理担当)



奥田 裕二

常務理事
(金融担当)



武市 佳久

常務理事
(営農経済担当)



中矢 洋司

代表理事専務
(管理担当)



井上 猛文

代表理事
理事長



福島 幸則

2022年6月
各地区で
開催

地区集会 質疑応答

Q1

県1JA合併に向けて検討を進めていると聞いたが、状況について教えてほしい。

A1

2021年12月に開催された第38回JA愛媛県大会において、激変する経営環境の中において自己改革の実践を支えるためには、将来にわたって持続可能な経営基盤を確立することが必要不可欠であり、そのための将来の有効な選択肢として検討する意義があるということで、「県1JA構想（案）」の検討をすることが決定されました。現在、愛媛県内には11JAがありますが、まずはそれぞれのJAの実態を把握しなければなりません。したがいまして、現時点では具体的な検討は始まっておらず、まだ白紙の状況です。

Q2

農薬・肥料・燃料などが高騰しているなか、組合員のためにJAとしてどのように取り組んでいるのか。

A2



2022年5月の経営管理委員会において、当JA独自の助成をすることを決定いたしました。2022年4月1日～2023年3月31日までの間に組合員が予約注文により購入されたJA指定の肥料に対して、20%当たり200円の助成をいたします。

価格高騰は避けられず、品物を確保するのが大変な状況です。できるだけ予約購入していただくようにお願いします。助成の支払いについては、2022年12月31日までの購入分は2023年3月、2023年1月～3月までの購入分は2023年6月に対応する予定です。

Q3

准組合員の定義を詳しく教えてもらいたい。

A3

次に掲げる者は組合の准組合員になると定款に定めています。

1. この組合の地区内に住所を有する個人で、組合の事業を利用することが適当と認められるもの
2. 組合の地区内に勤務地を有する個人であって引き続きこの組合の事業を利用することが適当であると認められるもの。

今後、准組合員の皆さんにはJAの総合事業をご理解いただき、複数の事業をご利用いただけるよう働きかけて参ります。

Q4

技術員と対面して話すことが非常に希薄になっている。技術員を増やすか、スマートフォンやパソコン等で技術指導の詳細を見て自分たちで判断できるような方法はないか。

A4

以前から比べると、技術員の数は減っていますが、専門職として職員募集をしても応募が少ないので現状です。そういったこともあります、1技術員が担当する地域も広がっていることから、現場でお会いできる機会が減っているのではないかと思われます。そういうなかで、現在の体制の中でできることとして、今後、講習会等の映像配信をスタートさせることを検討しており、皆さまのお役に立つ情報が提供できるように進めています。

Q5

中山間部における農家の高齢化は深刻だが、JAではどのように後継者育成に取り組んでいるのか。

A5

平成25年に新規就農研修センターを設立し、その2年後には研修園地を整備して、今までに63名の新規就農者を送り出しております。その中には県外からや農業経験がない方、Uターンして親元就農される方もおられます。また、定年退職後に小規模から農業を始めた方に向けての相談会を各営農センターで毎年実施しており、農業者の確保に努めています。

地区集会において、他にもご意見を多数頂戴いたしましたが、誌面の都合で割愛いたしております。

2022年
6月22日
開催

総代会 質疑応答

Q1

JAえひめ中央のホームページにあるネットショップについて、決済システムなど良いものを作っている。手数料のかからない自前のネットショップを早く整備して収益確保するようにしていただきたい。

A1

システムを構築しながら一歩一歩進めている状態にあり、ネットを使った販売チャネルも色々な種類が増えてきているため、ネットを活用したJAえひめ中央に適した販売方法について、前向きに考えていきます。



経営管理委員会会長表彰受賞者紹介

「誇れる私たちの農業」

諸先輩方の指導に感謝し、次世代につなげていけるよう魅力ある農業を続けていきたいです。

潮見地区でかんきつ・キウイ・夏秋キュウリを栽培。
潮見支部生産部長、蔬菜部長、柑橘生産副部長を歴任し、
地区の農業振興に大きく尽力されています。現在、JA
えひめ中央夏秋胡瓜部会長としてご活躍。伊予柑161
アル、不知火25アル、甘平30アル、施設愛媛果試第28号7アル、
はるみ7アル、レモン3アル、せとか3アル、ゴールドキウイ
15アル、夏秋キュウリ7アルを栽培し、地域農業の担い手
として生産振興に貢献されています。



能田
清志氏
(潮見支部)

このような表彰をいただき大変光栄です。伊予ナス部会役員
も続けさせていただきましたのも、皆さんのご協力のおかげ。
今後も地域の農業に貢献できるよう取り組んでいきたいです。

砥部地区で温室みかんを中心としたかんきつ・キウイ・伊予
ナスを栽培。平成21年からは伊予ナス部会長を3期歴任し、リード
ーシップを發揮され部会員の理解を得て生産量の維持拡大に
向けて伊予ナスの生産振興に尽力されました。現在、砥部支部
柑橘部長を務められ、地域農業の中核的な担い手として活躍さ
れています。



福山
数義氏
(砥部支部)

今まで地域で取り組んできたことを皆さんに認めてい
ただき、うれしく思います。南伊予支部管内でも愛媛果
試第28号が軌道にのるまで苦労しましたが、今では新し
い施設への取り組みも進み、他地区からの新規就農者も
来ていただくようになってきており、今後が楽しみです。



橋
郁夫氏
(南伊予支部)

南伊予地区でかんきつ118アルを栽培。平成19年～現在
までの長きにわたり南伊予支部の柑橘生産部長、柑橘部
長、支部長を歴任し、地区の農業振興に大きく貢献され
ています。また、この間に経営管理委員も1期務められ農
協の運営にも携わっています。現在も柑橘部長として活
躍。強いリードーシップをもって産地振興に努め、特に
施設愛媛果試第28号の振興に尽力し、JA管内でも有数
な産地を作り上げた功績は大きいものがあります。ご自
身も46アルの施設愛媛果試第28号を栽培し地域の模範と
なっています。

このような表彰をいただき光栄に思います。山間地の農業において夏秋トマトは経営の柱となる品目であり、今後も農家が安心して経営していく取り組みをJAにお願いしたいです。

広田地区で33戸の夏秋トマトを中心に経営。平成24年度から令和2年度の長きにわたり中山トマト部会長を歴任し、リーダーシップを発揮され部会員の理解を得て新技術・新品種の導入など生産量の維持拡大に向けたトマトの生産振興に尽力されました。また、新規就農研修センターにおける研修生の研修場所として積極的に受け入れ、新規就農者への支援も行われました。令和3年に息子へ経営を承継されていますが広田地域農業の中核となって現在も活躍されています。



水川 規良氏（中山支部）

後藤 基博氏（元本店営業部部長）



経営管理委員会会長表彰を受賞し大変光栄です。組合人生を変えるきっかけとなった先輩たちとの出会いと、方向性を共有できた同志と職員さんに恵まれた結果だと思います。

金融共済部門が営農事業の下支えとなって、農家所得向上に貢献できるような態勢づくりを続けていけるようお願いします。

昭和53年4月温泉青果農協に入組後、令和2年3月に退職されるまでの間、JAえひめ中央の金融部門を牽引し続けました。

実績面では、調達部門において「果実定期貯金」・「太陽市年金友の会」等を成功させ貯金残高の伸長に寄与しました。運用部門とりわけ融資において「土日営業の利便性」と「担当者が出向く体制」を武器としたローンセンター営業に注力し、JAえひめ中央の融資残高を950億円突破するまでに押し上げました。

また、若いかんきつ農家のリーダーとなり、そして消防団の方面隊長として地域社会に貢献されており、JAの金融部門を牽引してきた実績と人望、農業に対する情熱は他の職員の模範となっています。

釣島支部を選んでいただき光栄です。良い取り組みを共有し、実行するようJA担当技術員と取り組んだ結果です。これからも釣島支部は「一島一家」の精神で支部員同士が協力し合い農業と向き合います。

釣島支部【団体の部】

宮内伊予柑を中心としたかんきつ栽培地域でしたが、価格低迷や気象状況による品質低下により「愛媛果試第28号」「せとか」「南津海」等へ歴代支部長・生産部長が支部生産者をとりまとめ品種更新を行いました。品種の多角化により経営リスクや労働力の分散・産地の拡大・所得向上につながり、1戸当たりの平均手取り金額はJAの平均を大きく上回っています。このようなことから、農家19戸と小さい支部ですが、平均年齢58歳と若くほぼ全戸で後継者が確保されています。この支部の取り組みが高く評価され、令和2年に第49回日本農業賞大賞、第59回農林水産祭にて日本農林漁業振興会会長賞を受賞し、かんきつ産地の発展に寄与されています。

釣島支部
支部長
池本 雄吉



釣島支部
生産部長
山岡 篤



JJA女性部城南ブロックでみそづくり

城南ブロック女性部は、**約40年続くみそづくり**を6月23日から3日間、城南女性部加工室で行った。城南地区で栽培した米、国産の麦・大豆を使用し、昔ながらの製法で**毎年作る伝統食。国消国産**にこだわり、約130キロのみそを仕込んだ。大屋敷ますみ部長は「部員同士の交流の場になっている。体力勝負の作業だが、次世代へ伝承する為にも続けていきたい」と話す。



下難波基盤整備地区視察

6月17日、自由民主党果樹農業振興議員連盟や農林水産省、愛媛県議会果樹農業振興議員連盟などの32人が、**下難波基盤整備地区の視察**を行った。その後、北条中央支所では入植予定の農家7人と、「みなとまち まってる」では新規就農研修センターの研修生13人と**意見交換**を実施。農業の担い手確保や補助対象の条件、希望農地とのマッチング等について意見が交わされた。



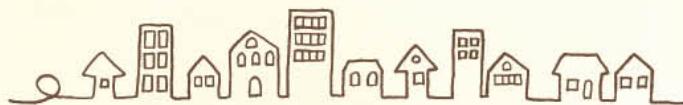
夏の暑い日にスイカをどうぞ

西瓜部会は6月27日、城南経済統括センターでスイカの目合わせ会を行った。生産者や市場関係者ら21人が参加。糖度を分析し、今年産の品質と生育について話し合った。**今年も甘くおいしいスイカ**に仕上がっており、8月上旬まで昨年より多い、12,000玉を超える出荷をする。



女性農業者へ摘果講習会

北部営農支援センター中島分室は6月28日、**女性農業者を対象**に3ヶ所の園地を回り、摘果講習会を行った。今年は花が少ない傾向にあるため、果実に光がよく当たるよう、かぶさり枝の除去を10人の参加者へアドバイスした。また、摘果が隔年結果を是正するための重要な作業であることを踏まえ、**適期かつ適量の摘果指導**を行った。



商、商トを

JA愛媛野菜生産者組織協議会 表彰者

6月30日にウェルピア伊予で優秀な野菜生産者らへの表彰が行われ、JAえひめ中央から3人の生産者と営農技術員が受賞した。

協議会会長賞（冬春キュウリ）	福岡 修（写真左）
協議会会長賞（イチゴ）	葛原 廣（写真中央）
感謝状（元西瓜部会長）	福増 範雄
営農指導員表彰 優秀賞	上田 伸吾（写真右）



准組合員モニター制度開始

准組合員の意思をJA組織の事業運営に反映させていくことを、准組合員モニター制度を開始。7月9日に開催した1回目となる事業学習会は11人の准組合員が参加し、JA担当職員から、資料を基にJA組織や組合員の位置付け、事業活動などを学んだ。管内の各支所から募集したモニターは総勢13人。次回は9月17日に開催予定で、2023年2月までに計4回の活動を行う。



「伊台・五明こうげんぶどう」出荷スタート！

実川集荷場で7月19日から「伊台・五明こうげんぶどう」の出荷が始まった。大粒で種が無く、皮ごと食べられる人気の「シャインマスカット」などを生産者が持ち込んだ。同日の査定会と出荷販売会議には、約50人の生産者やJA関係者らが参加。今年産は生育期の温度や日照量が充分に確保でき、食味良好で高品質な果実に仕上がっている。



労力軽減を期待 ラジコン草刈り機

購買部は7月7日、農作業の労力軽減を目的に、東温市の水田斜面でラジコン草刈り機の実演会を開いた。実演会にはJA関係者と機械メーカーなど21人が参加。実演会に参加した日野圭策さんは「年に4回は実施する草刈り作業が軽減できれば、農作物を作る方へ注力できる」と期待を膨らませた。

女性部イチオシの伝統食をご紹介！



愛媛を伝える

JAえひめ中央女性部 中島ブロック
部長 俊成 満江さん(前列左)
副部長 中山 恵美子さん(前列右)



中島地区は、降り注ぐ太陽と海からの照り返し、吹き抜ける潮風を生かしてかんきつ栽培が盛んで、海の幸にも恵まれています。JA女性部中島ブロックは37人で活動しており、中島大浦港待合所にある産直市を運営しています。部員が協力しながら交代で店番をし、かんきつや寒取りひじき、野菜などを販売。出荷したものが売れる喜びが、生きがいと元気の源になっています。

昔は家で法事や葬儀を近所の人たちと行っており、手巻き寿司やいなりを手づくりしていたそう。今回はサヨリのフライを使った、中島らしい手巻き寿司をご紹介します。

しています

VOL.27

愛媛を食べる

おいしい！

サヨリの手巻き寿司



【材料】(約4人分)
<酢飯>(米2合)-----

酢	50ml
砂糖	75g
塩	10g
味の素	小さじ1/4

<サヨリのフライ>-----

サヨリ(3枚におろした小ぶりのサヨリ)	300g
砂糖	適量
しょうゆ(砂糖と同量)	
小麦粉	大さじ2
卵	1個
パン粉	適量
揚げ油	適量

卵焼き
シーチキンマヨネーズ和え
かにかまぼこ
レタス
キュウリ

【作り方】

<酢飯>

- 材料をすべて鍋に入れ、火にかけ砂糖を溶かす。
- 炊いた米が熱いうちに①の合わせ酢を加え、切るように混ぜる。

<サヨリのフライ>

- 砂糖としょうゆを混ぜたものに、3枚におろしたサヨリを3時間以上漬け込んでおく。
- ②のサヨリを小麦粉と卵を混ぜた液にくぐらせ、パン粉をまぶして揚げる。
- 好みの具材を【写真③】のようにのせ、巻く。
※サヨリはアジなどの魚でも◎。



愛媛で学ぶ



多肉植物好きのきっかけは、葉面が透き通って美しい「ハオルチア」との出会い。

目を輝かせ、大好きな多肉植物の魅力をいきいきと教えてくれる越智さん。現在、農業大学校で花を専攻し勉強中です。花に興味を持ったきっかけは花好きの祖母の影響。自宅では200種類以上の多肉植物を栽培しています。

「多肉植物の輪をどんどん広げ、将来は広く販売をしたい」と話す越智さんは、趣味のカメラ(写真撮影)を生かして、インスタグラムで多肉植物の魅力を発信しています。また、「多肉植物ユーチューバー」が作ったLINEのオープンチャットで、文字や写真を使って多肉植物の魅力を共有したり、栽培方法のアドバイスをしたりしています。まさに、次世代を担う新しい農業のスタイルを牽引しています。

農業を
学生ぶ

愛媛県立農業大学
農産園芸コース
越智 玲音さん(19)



いつもの空間が変わる

花と暮らす

愛媛を愛でる



ヒペリカム



「太陽市」
花卉花木
コーナーで
購入可



- 年中楽しめ、アレンジメントや花束に人気
- 6~7月頃に鮮やかな黄色い花を咲かせる
- 品種によりピンク、オレンジ、ホワイト、グリーンなどがある

かわいらしい実を生かして
黄色のガーベラとともに
バランスよく。

—「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. 34

今月の旬食材

ゴーヤ(ニガウリ)

旬
6~9月 +。

【こだわり】

朝4時半頃から息子と一緒に収穫作業が始まります。夕方は5時頃から3時間かけて5棟あるハウスで水やりをします。暑くて作業が大変ですが、手間と時間を惜しまず、育てた野菜を「太陽市」へ出荷するのがやりがいです。

【その他の出荷物】

- ・オクラ、モロヘイヤ、シュンギク



太陽市ゴーヤ出荷者
松山市

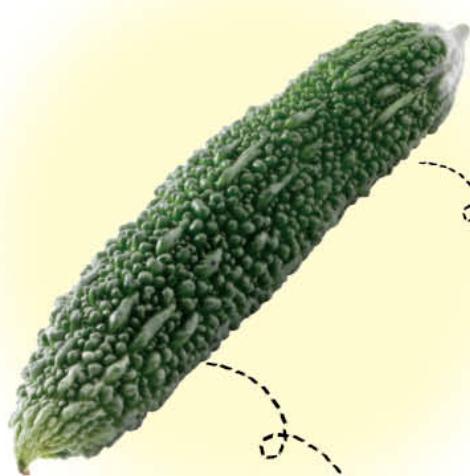
森 朝古さん(84)

簡単レシピ



【材料】(2人分)

- | | | |
|---------|-------|----------|
| ゴーヤ | | 1/2本 |
| ピザ用チーズ | | 40g |
| おかずラー油 | | 小さじ1/2~1 |
| 酒 | | 小さじ2 |
| オリーブオイル | | 小さじ2 |



【栄養素】

- ・苦み成分であるモモルデシンは抗酸化作用があり、コレステロールや老廃物を排出する効果が期待できる。
- ・100g中のビタミンC含有量はトマトの約5倍。

【保存方法】

- ・濃く鮮やかな緑色でイボが密になっており、硬いものを選びましょう。
- ・種とワタを取った後、水を含ませたキッチンペーパーでくるんでラップし、冷蔵庫で保存します。

焼きゴーヤの サクサクチーズ



苦味をやわらげるために焼いた
ゴーヤにまろやかなチーズがよく合う!
アクセントにおかずラー油をかけて。

【作り方】

- ①ゴーヤはヘタを切って縦半分に切り、種とワタをかき出して厚さ1cmに切る。
- ②フライパンにオリーブオイルを中火で熱し、①を1分30秒ほど焼き、裏返して酒をふり、フタをして4分ほど焼く。ピザ用チーズをのせてフタをし、火を止めて1~2分蒸らす。
- ③器に盛り、おかずラー油をかけていただく。



甘党広報スタッフの心を掴んだ

絶品スイーツ

今日のおやつドキッ

エントリーNO.27

プリンアラモード

352円(10%税込)



作り手のこだわり

甘酸っぱい季節のフルーツを楽しめるリッチなプリン。やさしい甘さで滑らかな舌触り。生クリームとバニラの香りが広がります。お持たせにもぴったり。

※フルーツは季節によって変わります。

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



韓国煮卵 1個 100円(税込)

今、SNSで話題！病みつきになること必至の味付け卵。白飯にはもちろん、ラーメン、パスタにも合います。食堂シェフオリジナルの、少し酸味を効かせた甘辛いタレがポイントです。

営業時間

太陽市 8:30～19:00

食 堂 10:00～15:00

CAFE 8:00～18:00

店舗情報

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

JAカード
限定

太陽市でもっと
おトクにお買
物しよう！

2022年9月・10月は /

JA直売所のご利用が
15%おトク!

JA直売所（JAカード5%割引実施店舗）で、対象期間中にJAカードをご利用いただくと、ご利用金額合計の1%相当分を還元ポイント（1円相当1ポイント）をお贈りします（小数点以下は切り捨て）。還元ポイントは上限2,500ポイント・10,000円相当です。

※還元ポイントの上限は2,500ポイント・10,000円相当です。

いつもおトクなJAカード特典！

JA直売所のご利用は請求時 5%割引！

期間限定キャンペーン

JA直売所のご利用金額の10%相当をポイント還元！

対象期間：2022年9月1日～10月31日

適用期限：2023年1月

対象期間中のJA直売所でのご利用金額合計の1%相当分を還元ポイント（1円相当1ポイント）をお贈りします（小数点以下は切り捨て）。還元ポイントは上限2,500ポイント・10,000円相当です。

※還元ポイントの上限は2,500ポイント・10,000円相当です。

JAカード（マイナンバーカード）またはスマートカード（ICカード）をご利用いただけます。

※お支払い方法はカード決済（電子マネー）、現金決済（現金）、QRコード決済（QRコード決済）となります。

詳しくはお近くの金融店舗窓口へ



かんきつ

ポイント

品質向上と樹体ストレスのバランスを取ることは非常に難しいですが、今まで以上に気象条件に応じたかん水が重要になります。

●昨年、9月末から極度の高温乾燥が続き、かんきつ栽培にも非常に大きな影響が出ました。

●ほとんどの品種が増糖期になるため、秋期に高温、乾燥が続くと糖度は上昇しやすくなりますが、果実肥大が鈍くなり小玉傾向になります。

●乾燥によるストレスがかかりすぎると減酸が進まず高酸傾向になり、菊みかんになる可能性もあります。

●過度な乾燥が続くと樹勢の低下や枝の枯れこみ等、樹体への影響が発生する場合もあります。

●秋の降雨量は果実品質に対しても非常に重要であり、気象によってかん水の量や間隔を調節することが大切になります。

●昨年9月末のように乾燥が続く場合はかん水をしつかり行う必要があります。

※品種ごとの詳細は令和4年かん水指導指針を参照して下さい。

〔中島分室〕 花田 凜太郎

今月の必須作業

農耕技術 9月の農作業

一寸蚕豆

低温処理栽培

播種

・播種量……8kg (10m²当たり)

・播種時期……9月中旬頃

・オハグロを下にして、種子を挿し込みます。

播種後の管理

・十分に灌水を行い、新聞やコモ等で被覆します。

・催芽種子を抜き取り後、風の当たらない涼しい場所で丁寧に手で洗い、水を切ります。

・冷蔵庫に保管し、指定日に指定場所へ持ち込みます。

出庫後の管理

・半日程度、外気温に慣らします。

・仮植えして7~10日程度育苗し本圃へ定植します。

〔南部〕 菅 章典



玉葱

苗床準備

・施肥、土壤消毒の作業工程があり、播種日から逆算し、余裕をもった日程で苗床準備を行っておきましょう。

播種のタイミングと播種

・播種時期は地域、品種により異なります。購入種子に表示されている播種適期を守りましょう。



施設胡瓜



圃場準備（左表参照）

- ・基肥①は定植1ヶ月前までに投入します。
- ・基肥②は定植2週間前までに施用します。
- ・苗立ち枯れ病防止に、防除指針を参考に定期的に予防散布を行いましょう。

栽植本数

約1,100本（10㌃当たり）

畦幅と株間

- ・畦幅200㌢ 株間45㌢
- ・畦幅180㌢ 株間50㌢

- ・地温上昇防止のため、マルチングは極力、定植直前に行います。

定植と定植後の管理

- ・初期の害虫防除のため、定植時に粒剤を処理します。
- ・浅植えで定植し、定植後は手灌水で活着促進させます。

〔東部〕大本 祐輔

を実施し、ラブシート等で覆いましょう。

播種後の管理

- ・発芽揃いまでは乾燥させないよう灌水に注意します。発芽揃い後は、早めに覆いを除きます。育苗中は乾燥しないように適時灌水を行いましょう。

病害虫防除

- ・苗立ち枯れ病防止に、防除指針を参考に定期的に予防散布を行いましょう。

〔北部〕森野 尊仁

夏秋胡瓜

成り疲れや病害虫被害に注意して草勢の維持・回復に努めましょう。

- ・整枝は、草勢に応じて行い、1度に多くの摘芯（3本以上）をしないようにします。

摘芯と整枝

・老化葉と黄化葉は早めに摘除し採光と通風をよくします。

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㌃当たり4～5㌔を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〕上田 伸吾

肥料名	基肥	備考
完熟堆肥	2～3㌧	基肥①(パーク堆肥)
苦土石灰	100㌘	全面・全層施肥・深耕
燐磷	40㌘	
ハイゼオン	200㌘	
えひめ中央2型有機粒状	150㌘	基肥② 全層施肥

●栽培カレンダー



MY畠を作ろう

タマネギ

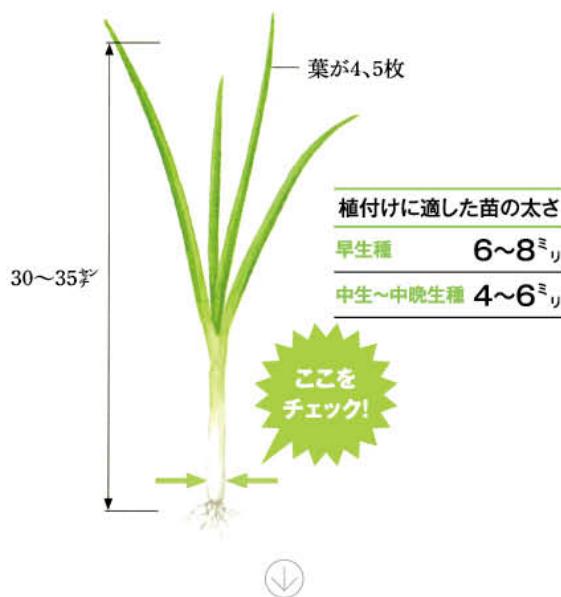
葉茎菜類・ヒガンバナ科 原産地：中央アジア

苗作り

植付け用の苗の完成

育苗期間は55～60日。葉が4、5枚になるまで育てる。

植付け時の
苗の大きさが重要！



苗は植付け前に鍬で掘り上げて大きさをそろえておく。



Kawashiro's Advice

タマネギの苗作りは、残暑や秋の長雨の影響を受けやすく、容易ではありません。しかし自分で育苗すれば経済的で、好みの品種を作れます。

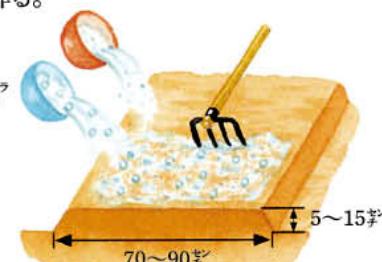
苗床の準備と種まき

あらかじめ苦土石灰、化成肥料を畠全面にまいてよく耕しておき、苗床を作る。

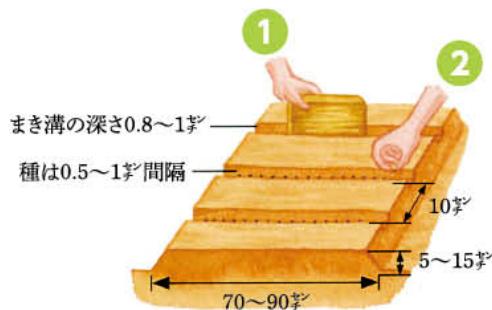
〈1m²当たり〉

苦土石灰……100g

化成肥料……100～120g



板などで深さ0.8～1ミリ、条間10ミリのまき溝を作り、種をまく。覆土をして水やりする。



種まき後に糊殻を薄くかけるか遮光ネットなどで被覆して、乾燥や雨で土の表面が固まるのを防ぐ。

間引きと追肥

葉が2枚になったら混んでいる所を間引き、条間に追肥する。

〈1m²当たり〉

化成肥料……20g



代表的な常備野菜。貯蔵できるので多めに作りたい

血液をサラサラにする健康効果が期待されるタマネギ。大きな球を収穫するには、葉を適度な大きさに育てて、とう立ちさせないことが大切です。そのためには、品種の早晚性に応じて、種まき・植付け・追肥を適期に行うことがポイントです。

●栽培テクニック

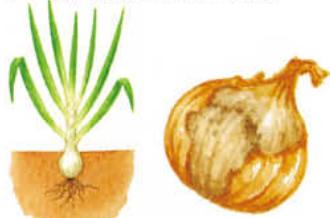
追肥の失敗がとう立ちや小玉の原因になる

タマネギ栽培では追肥が球の品質に大きく影響します。施す量と時期を誤ると、質のよい大玉になりません。

失敗 2

最終の追肥の遅れ

葉が茂りすぎて球の肥大が遅れたり、病気が発生しやすくなったりする。貯蔵性も悪くなる。



葉が茂り球は遅れて大きくなるが、収穫期が遅れる
貯蔵中に腐りやすくなる

失敗 1

肥切れ

球が太らず小玉になるほか、冬に肥切れすると花芽ができてしまい、とう立ちするおそれがある。



病虫害対策

病気

べと病が大きな被害を与える。15度前後で雨が多いと発生しやすく、4月中旬～5月に曇りや雨が続くと多発する。秋に発病した株が感染源になることが多く、早期に発見して株ごと取り除く。



2～3月に葉が淡黄色になって倒れた株や生育のよくない株を取り除き、適用のある殺菌剤を散布する。

害虫

アザミウマ類の発生が多く、降雨が少なく乾燥ぎみのときは注意する。気温の上昇とともに多くなるので、晩生の品種ほど注意が必要。

収穫

全体の8割の株で葉が倒伏したら収穫適期になる。極早生種は葉が倒れる前でも球が大きくなったら収穫できる。

Kawashiro's Advice

長期間保存する品種は、球を充実させるために全体の8割の株が倒れてから1週間後を目安に収穫しましょう。

収穫作業は病気予防のために天気のよい日に行う。手で引き抜いて、1～2日天日干しにした後で貯蔵する。

長期貯蔵の方法

葉付きのまま東ねてつるすか、葉と根を切除して網かごに入れて風通しのよい日陰で保存する。

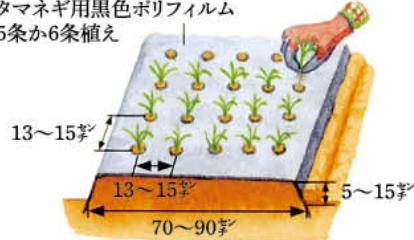


『家の光』2021年9月号「畑の時間」から
監修／川城英夫 イラスト／川副美紀

植付け

準備しておいた畝に、苗を1穴に1株、2～3cm埋まるように植付けて、水やりする。

タマネギ用黒色ポリフィルム
5条か6条植え



葉が分岐する芯の部分が土に埋まらないようにする。

Kawashiro's Advice

マルチを使うと地温が高まり早く収穫でき、雑草や病害も減るのでお勧めです。タマネギ用に直径6cmの穴があいたものが使いやすくて便利です。

追肥

追肥の回数と施す時期は、品種の早晚性に応じて変える。
1回当たりの施肥の量と施し方は同じ。

〈1m²当たり〉
化成肥料……40～50g



マルチの上から化成肥料をばらまいてよい。降雨後、肥料が水に溶けて土にしみこむ。

追肥の時期

極早生～早生種

第1回	12月下旬～翌年1月上旬
第2回	2月上旬

ポイント 早くから株を大きくする必要があるので、早期に追肥を開始する

中生～中晚生種

第1回	1月中旬
第2回	2月中旬
第3回	3月上旬

ポイント 栽培期間が長いので回数を多くする。1回目はとう立ち防止、2回目は葉を大きくする、3回目は球の肥大を狙う

土地・戸建て・マンション・事業用地 不動産の販売もいたします

※市街化区域に
限ります。

地域密着

弊社は農家の方でなくてもご利用いただけます。
ぜひお気軽にご利用ください。

相談無料

査定無料

秘密厳守

安心してご相談ください！

※JAえひめ中央の出資会社です



株式会社 ジェイエイえひめ中央 開発部 TEL 089-943-2131

住所: 松山市湊町 8-120-1 みなとまち まってる 2F

【その他】

○管理
○営農経済

【事業部門からの報告】

変更
動実績報告
令和4年度中途採用計画
令和4年度第1四半期の余
裕金運用状況報告
令和4年産麦荷受状況
購買店舗の営業日・時間の

①監事随時監査フォローアップ監査報告(6月実施分)
②ディスクロージャー誌の発行
③令和4年末出資増強運動実績報告
④令和4年度中途採用計画
⑤令和4年度第1四半期の余
裕金運用方針・計画
⑥令和4年産麦荷受状況
⑦令和4年産麦荷受状況
⑧購買店舗の営業日・時間の

⑨無料職業紹介所個人情報適正管理規程の変更
⑩東温C.E.機械設備導入
⑪利益相反取引
⑫直販事業業務規程の新設
⑬商事業務規程の廃止

【その他】

④信用事業における反社会的
勢力定期確認一次認定結果の報告

6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	14	118.0%
購買品取扱高	22	103.9%
直販部門取扱高	5	96.4%
貯金残高	3,000	99.8%
貸出金残高	1,053	100.3%
ひとりいえ・くるま新契約高	343万 ポイント	105.1%

経営管理委員会

第5回 7月29日開催

第6回 7月20日開催

理事会

第5回

7月29日開催

第6回 7月20日開催

果の報告

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

協議前報告

①予会社第1四半期決算報告
②6月末事業実績

①予会社第1四半期決算報告
②6月末事業実績

①モニタリング報告
②ヘルpline通報の四半期報告
③モニタリング報告
④総合的なリスク量管理表(令和4年5月末基準分)の報告
⑤令和3年度末基準JA財務報告
⑥ヘルpline通報の四半期報告
⑦モニタリング報告
⑧モニタリング報告
⑨令和4年6月末出資増強運動実績報告
⑩令和4年6月末出資増強運動実績報告
⑪令和4年度第1四半期の余裕金運用状況報告
⑫令和4年度第2四半期の余裕金運用方針・計画
⑬令和4年産麦荷受状況

①モニタリング報告
②モニタリング報告
③モニタリング報告
④モニタリング報告
⑤モニタリング報告
⑥モニタリング報告
⑦モニタリング報告
⑧モニタリング報告
⑨モニタリング報告
⑩モニタリング報告
⑪モニタリング報告
⑫モニタリング報告
⑬モニタリング報告

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS × JAえひめ中央

JAえひめ中央は、SDGs「持続可能な開発目標」に賛同し、
その達成に向けて、事業や活動に取り組んでいます。



(すべての人にとってより良い社会を目指す国際的な17の目標)



JAえひめ中央おひさま保育園
園長 西田 紀子
松山市湊町8丁目120-1
TEL 089-943-2120

保育園だより

一緒に遊ぼう!! 保育参加ママ、パパ

6月下旬から7月中旬にかけて、参加型の参観日を行いました。1日1組限定で、ママ、パパのどちらかに参加してもらい、子どもたちと一緒に過ごしていました。この日は、ママやパパも先生です。一緒にまみごとをしたり、絵本を読んだり、着替えを手伝つてもらつたり、離乳食を食べさせてもらつたりと、自分のお子さんはもちろん、周りの子どもたちとも一緒に遊んできました。子どもたちにとって、ママやパパと保育園で過ごす時間は、楽しく特別だったようです。保護者の方にも、家と保育園での様子の違いや、成長を実際に見ていたことができ、有意義な時間となりました。



サンケア坂本

Tel.089-960-8012
松山市久谷町甲77番地
センター長 井上 勇佑

介護のハナシ

読書の秋の言葉に従い、長らく積読にしておいた本のページを開き始めたサンケア坂本の井上です。
6月26日、福祉就職セミナー&福祉・介護ジョブフェスに参加しました。愛媛県福祉人材センターが主催で、県内の福祉人材確保促進を目的として開催されました。福祉や介護の仕事に興味のある方に、県内の求人事業所の様子や福祉の仕事の魅力、福祉職場への就職に関する情報等を提供しました。
今後もこのようなイベントに参加し、地域の皆さん等へ福祉や介護の仕事の魅力を発信していきたいです。
サンケア坂本では見学や体験利用を受け付けています。

電話番号早見表

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頂きます。
※商品券は、太陽市とみなとまちまとてる(食堂・CAFE)で利用可能です。

クロスワードの場合

- ①クロスワードのごたえ
- 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
J A えひめ 企画室 企画課 行	松山市千舟町8丁目 128番地1

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
9月15日
(当日消印有効)



お返事
楽しみながら地球環境のために取り組む
つてステキですね!

EM工コベールを使って生ごみを処理する方法を始めました。液肥は薄めて肥料や消臭剤に、EM堆肥は土と混ぜて花や野菜作りに利用します。楽しみながらごみの減量化に励んでいます。

お返事
この時期は雑草との鬭いですね! 体調に気を付けて作業してください。

梅雨明けや畝間の除草新トリマー
梅雨が明け、畝間の除草用に、充電式ボーラヘルツジトリマー(コードレス電動バリカン草刈機)を新調しました。
ベンネーム・図書館松田

お便り文通コーナー
7月号のご感想や素敵なお写真を紹介

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

松山市立中央図書館
からのお知らせ

五明生活ストア敷地に移動図書館「つばき号」が巡回します



8月・9月の巡回予定日時

8月16日火・30日火・9月13日火・27日火

午後2:10～午後2:40

■利用者カードを作れば
どなたでも利用できます。

■お問い合わせは、

松山市立中央図書館

Tel 089-943-8008



ホームページ
二次元コード

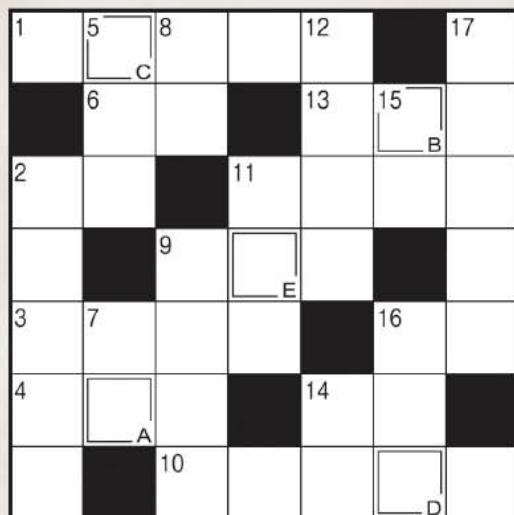
頭のたいそう クロスワード

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 女郎花と書く秋の七草。同じ——科の植物にオトコエシというのもあります
- 2 頭隠して——隠さず
- 3 すいっちょんと鳴く虫
- 4 インフレのとき上がります
- 5 贈答品に付けます
- 6 風が吹くともうかるかも
- 7 フェルメールの代表作『真珠の——の少女』
- 8 店の中に他の客はいません
- 9 薬の——は徐々に表れた
- 10 紙を燃やすと残ります
- 11 10を3回掛け合わせると
- 12 令和4年9月23日は——の日。国民の祝日です
- 13 秋は稻や栗、ブドウなどいろいろな作物が——を迎える季節です
- 14 竹や梅と並んでたい植物
- 15 幸水や豊水が広く作られています
- 16 『赤ずきん』ではおばあさんに化けました
- 17 節約のために——籠を付け始めた
- 18 楽団の前でタクトを振ります
- 19 お彼岸には掃除に行って手を合わせる人が増えます
- 20 ピンチなんです！
- 21 長く続けると足がしひれることも
- 22 ——コーヒー、——フットボール

タ
テ
の
カ
ギ



回答欄 A B C D E

8月号のクロスワードのごたえ

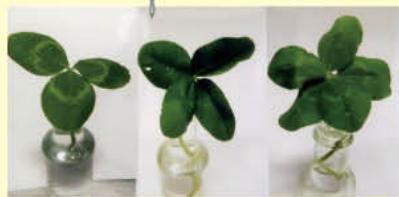
アワオドリ

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。

ヒ	マ	ワ	リ	カ
カ	エ	リ	ボ	ド
リ	バ	ス	ト	リ
リ	シ	リ	ウ	カ
キ	ク	ル	ビ	ネ
ア	ガ	リ	コ	メ
ツ	メ	シ	オ	カ

「四つ葉」のクローバーは10万分の1、「五つ葉」は100万分の1の発見率で幸せになれる。あなたにも見つかるかも！

ペンネーム：きまぐれカメラマン



お返事

五つ葉は未だ発見できましたがありません。いいことあります♪

人に慣れたアオサギ。
接写しました(▽)
〔驚を鳥と言いくるめる〕と言うことわざがありますが、間違いなくサギです！

ペンネーム：R・K



お返事

至近距離でのサギは迫力がありますね！

お返事
ステキなレシピを作った方がどうぞ！

キュウリとナスが沢山できるので最近は「ビール漬け」を作つて皆に喜ばれています。作り方は野菜を切つて、ビールと砂糖、塩を合わせて（鷹の爪も少し）混ぜ合わせるだけ。冷やしていたらぐと食欲旺盛まちがいなし！

あとがき

広報筆の
独り言

大好きなフルーツが夏から秋にかけて「太陽市」や「おひさま食堂」に並びます。スイカやメロン、ブルーベリーや桃、ぶどう、イチジクなど、「ひなたCAFE」ではスイーツで楽しめ、幸せいっぱいの季節です。



2022年度入組職員

新人サンのちょこっと白慢

4

伊予中央支所
後藤 美紀

中山支所
佐々木 南

新人サンのちょこっと白慢

伊予中央支所
後藤 美紀

中山支所
佐々木 南

両利きです

フルマラソン
完走しました

KITCHEN STUDIO

VOL.31



6月の男性限定の料理教室で好評だった一品をご紹介。簡単に作れて、野菜をたっぷり食べられます。食欲のない暑い日にもぴったりです。ぜひ作ってみてください。



荒谷栄養士

トマトとキュウリの中華風ケチャップあえ

【材料】(4人分)

キュウリ	2本
トマト	2個
<あえごろも>	
トマトケチャップ	大さじ2
白すりごま、酢	各大さじ1
ごま油	大さじ3
砂糖	小さじ2
しょうゆ	小さじ2

【作り方】

- ①キュウリは両端を切り、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。

9月のテーマ「お月見の夜に！おつまみレシピ」

9月7日(水)

10:00~13:00



●参加費 2,000円 ●講師 荒谷栄養士

9月25日(日)

10:00~13:00



●参加費 2,000円 ●講師 山田シェフ

- ・ひじきとレンコンのつくね
- ・焼きキノコのさっぱりサラダ
- ・ナスと豚肉の油みそ炒め
- ・イチジクとカマンバールのグリル

- ・前菜の盛り合わせ
- ・キノコの赤ワイン煮～温泉玉子添え～
- ・媛ポークのソテー～太陽市野菜とともに～



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

おひさまれしひ



料理教室への申し込み

ホームページ

