

まるえびより

TAKE FREE

ご自由におとりください

NOV.2022

Vol.282

11

特集



栗をもっとじっくり知ろう

今月の表紙

中山栗は、伊予市の「ますます、いよし。ブランド」に認定され、現地審査で合格した園地で栽培した特選中山栗（銀寄）は、県の「愛あるブランド産品」にも認定されています。中山岡地で昼夜の温度差が大きく、肥沃な土壌で栽培しています。香りが甘みが強く、果肉はホクホク。秋の味覚、中山栗を味わえば彩りが豊かに、うれしくなります。詳しくは本誌P.5とP.10をご覧ください。

笑顔の花を地域いっばいに

まるえびより

2022. NOV. 11

特集

10 栗をもっとじっくり知ろう

- 03 免疫力アップ野菜
- 04 地域の話題ネットワーク
- 06 愛媛を愛しています
- 08 春夏秋冬おいしい暮らし
- 12 11月の農作業
- 14 土とふれあう時間
- 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

11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Instagram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！

6

体を整える今月の野菜

「ほくつ」とした食感と、皮ごと食べられる手軽さが魅力の「むかご」。山イモの地上部にある葉の付け根にできる8〜15mmほどの小イモです。

消化酵素の「アミラーゼ」や、免疫力を高める「アルギニン」が含まれ、とても栄養価の高い食材です。塩茹ででそのまま食べたり、塩と酒を加えて炊く「むかごはん」としてどうぞ。油との相性があるので、揚げ物や炒め物にして召し上がるのもおすすめです。



「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。

むかご

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。

ハイタッチはないけど「ナイスストライク！」

JA女性部松山ブロックは9月1日、健康と親睦を深めようと松山市のボウリング場で、ボウリング大会を開きました。ハイタッチは行わないなど、コロナ感染症防止対策を実施しながら、22人の参加者は体を動かし交流を深めました。参加者は、「スコアを気にせず久しぶりに仲間と楽しく過ごせた」と充実した時間を楽しみました。



種蒔きの準備をしよう

JA女性部重信ブロックは8月26日、東部営農支援センターで「秋蒔き野菜栽培講習会」を行いました。講師である営農技術員が土作りや栽培の基本的な手順を説明。参加した部員と地域住民の35人はメモを取るなど、熱心に受講しました。河野陽子部長は、「自ら作った野菜は、捨てることはありません。干した野菜はうまみも増し、保存ができるので、おいしい野菜を作りましょう」と話しました。



発足10年目「笑顔と元気で農産物の魅力をPR」

9月5日、管内農産物と加工品の魅力についてPRを担う「おひさまキャンペーン隊「JASH！」」の委嘱状交付式を、複合施設「みなとまち まつてる」で行いました。「JASH！」は、同JAの女性職員13人で構成するキャンペーン隊で、発足から10年目です。隊員らは「PRを通して笑顔と元気をお届けし、魅力ある産地として発信します」と決意を誓いました。



「お城下まどんなキャンパス」開校

9月3日、20～50歳の若い世代の女性にJAへの理解を深めてもらおうと、令和4年度JA女性大学「お城下まどんなキャンパス」を開校しました。複合施設「みなとまち まつてる」で開校式を行った後、5期生となる10人は西条市のぶどう園へ移動し、収穫を体験。園主から6次産業化や観光農園経営の話聞くなど、有意義な時間を過ごしました。



あ、あんた



第24回 JAえひめ中央ぶどう果実品評会

おめでとうございます！

第24回 JAえひめ中央 ぶどう果実品評会



(上位入賞者)

表彰名	氏名	品種
松山市長賞	室崎 忠憲	シャインマスカット
松山市農業委員会会長賞	只信 省三	藤稔
愛媛県農業共済組合長賞	三好 直哉	ブラックビート
全農愛媛県本部長賞	西森 拓郎	ニューピオーネ
丸温松山中央青果社長賞	石丸 勝利	シャインマスカット
JAえひめ中央理事長賞	神野 大成	シャインマスカット

ブドウの色や粒揃い、房の形状、どれも高品質

9月3日、「第24回ぶどう果実品評会」を同JA伊台集荷場で開きました。生産者29人が丹精したぶどう果実を持ち寄り、「シャインマスカット」「ニューピオーネ」「藤稔」「ブラックビート」を含めた11品種、54点が並び、最高賞の松山市長賞を受賞した**室崎忠憲**さんのぶどうをはじめ、16点が選ばれました。伊台小学校の児童が栽培した果実の出品もあり、努力賞を受賞しました。



第35回 なかやま栗まつり「果実品評会」

おめでとうございます！



(上位入賞者)

表彰名	氏名	品種
愛媛県知事賞	三ッ井守恵	紫 峰
伊予市長賞	井川 一郎	銀 寄
伊予市議会議長賞	梶木 進	紫 峰
愛媛県くり研究同志会長賞	河田 忠利	銀 寄
えひめ中央農業協同組合理事長賞	和田 清光	筑 波

風味よし、甘みよしの高品質

9月22日、「第35回なかやま栗まつり『果実品評会』」を伊予市で開き、生産者が丹精した「中山栗」の特選栗「銀寄」と、「筑波」「紫峰」の3品種が出品され、愛媛県知事賞、伊予市長賞等8点を選出しました。23日には同市「栗の里公園」で表彰式を行い、多くの来場者を前に、最高賞の愛媛県知事賞に輝いた**三ッ井守恵**さんをはじめ上位入賞者ら5人が表彰を受けました。





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 伊予ブロック

左から 西田 仁美さん

田口 美智子さん

谷本 嘉千代さん 部長

橘 慶子さん



秋の地域行事やイベントでは、地元で採れたほくほくの里芋を使って「里芋おもぶりごはん」を作ります。「おもぶり」とは「もぶる」、つまり「まぜる」ことから名付けられました。酢は加えず、マグロフレーク缶で混ぜ込みご飯にするのがポイントです。

また、伊予ブロック女性部は、毎週木曜日に、マドレーヌを作って「太陽市」などで販売しています。伊予地区で栽培されたキウイやびわ、レモンやかんきつなどの果実からジャムを作り使用しています。保存料・添加物を使用していないため、店頭に並ぶのは週末まで。ぜひチェックしてみてください。

おいしい！

しています

VOL.29

愛媛を食べる

里芋おもぶりごはん

【材料】(4人分)

米	3合
里芋	150g
ニンジン	1/2本
ゴボウ	1/2本
干しシイタケ(水で戻しておく)	2枚
こんにゃく	1/4枚
マグロフレーク缶	50g
細切り昆布	ひとつまみ
さやいんげん	1~2本
<調味料>-----	
しょうゆ	大さじ1
砂糖	大さじ1
酒	大さじ1
<A>-----	
塩	小さじ1
砂糖	45g



【作り方】

- ① 水量を少なめに米を炊く。
- ② 里芋は皮をむき、半月切りにし、塩(分量外)をまぶし、さつ茹でる。
- ③ 切ったニンジン、ゴボウ、水で戻した干しシイタケ、こんにゃくをシイタケの戻し汁と調味料で煮る。
- ④ 細切り昆布とマグロフレーク缶(汁ごと)を③に加え、さらに②の里芋を入れて煮る。
- ⑤ 炊けた米を広げ、Aを混ぜ合わせ、さらに煮汁を切った④を混ぜる。
- ⑥ さらに④の煮汁を少し加えて混ぜ、塩茹でにしたさやいんげんを散らしてできあがり。



Good!!

愛媛で学ぶ



愛媛県立農業大学校
農産園芸コース
渡邊 北斗さん(19)

農業を学ぶ学生

「朝食は米派」と断言する渡邊さん。小学生の頃に受けた食農教育の授業で、自ら田植えや収穫をした経験から農業に興味を持ちました。農業大学校では、愛媛県農林水産研究所の作物育種栽培室で、水稻の研究をしています。新しい品種「ひめの凜」に興味があり、「いもち病に強い品種に携わっていきたい」と話します。

「ウクライナなどの問題から、小麦価格の高騰している今だからこそ、米の良いところに注目して欲しい」と、世界情勢の変化も踏まえて、米への愛があふれている「米推し」の渡邊さん。米をおいしく食べるお供に、キュウリの浅漬けをオススメしてくれました。



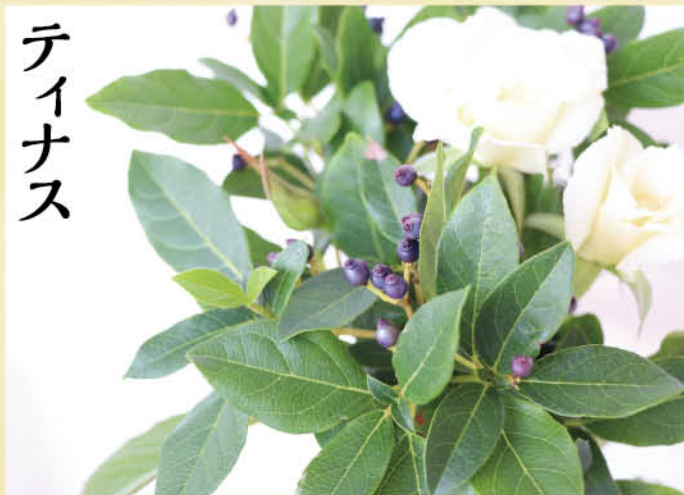
愛媛を愛

いつもの空間が変わる,

花と暮らす

愛媛を愛でる

ティナス



- 青い光沢のある実が特徴
- 原産地は地中海沿岸
- 1~2月頃は花蕾、7~8月頃は赤実、9~1月頃はメタリックブルー（青い光沢）の実で出荷され、四季折々の変化が楽しめます

「太陽市」
花卉花木
コーナーで
購入可

白いバラを組み合わせると、青く美しい実とバラ、それぞれが引き立ちます。

「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. 36 

今月の旬食材

ニンジン

【こだわり】

知り合いからの誘いがきっかけで有機栽培での農業を始めました。科学肥料を一切使用せず、微生物を活性化させたミネラルや鉄分などを含む土づくりが大切です。野菜をそのままがじって、その味から土の具合が分かります。「有機認証」を受けているので、肥料も基準のものを使用するなど、本当に手間がかかりますが、良い野菜を提供するように努めています。

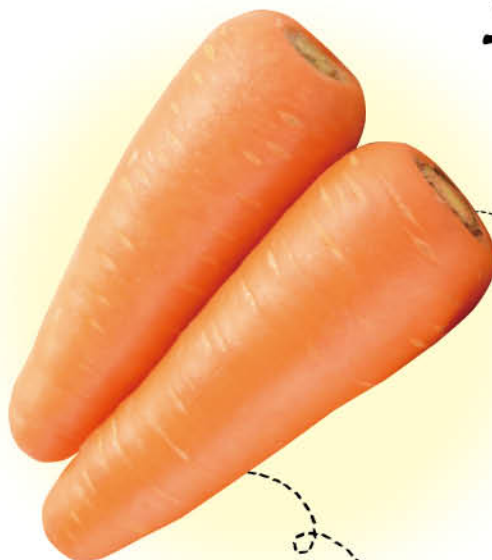
【その他の出荷物】

・オクラ、ゴーヤ



太陽市ニンジン出荷者
松山市

ながい しろう
長井 史郎さん(51)



【特徴】

- ・カロテン豊富な緑黄色野菜の王様！
- ・カロテンは体内でビタミンAに変わり、体内の活性酸素を抑え、抗酸化作用を発揮するほか、皮膚や粘膜を丈夫に保つ働きがある。

【鮮度の見分け方】

- ・茎の付け根の軸が細いもの
- ・鮮やかなオレンジ色で黒ずみがないもの
- ・表面がなめらかでハリとツヤがあるもの

簡単レシピ



【材料】〈2人分〉

ニンジン ……………縦に1/2本
薄力粉 ……………大さじ1と1/2
A ……………
薄力粉 ……………大さじ4
冷水 ……………1/3カップ
カレー粉 ……………小さじ1

揚げ油、塩、粉チーズ ……………各適量

ニンジンの カレーチーズ かき揚げ

【作り方】

- ①ニンジンピーラーで15cmほどの薄切りにする。ボウルに入れ、薄力粉を加えてさっくりと混ぜる。
- ②別のボウルにAを混ぜ合わせて①を加え、サッと絡める。
- ③フライパンに油を2cmほど注いで170℃に熱し、②の1/4量を軽くまとめて入れる。菜箸で押さえて丸く形を整え、衣が固まったら返ししながら2分ほど揚げ、強火にして1分ほど揚げる。残りを1/4量ずつ同様に揚げる。
- ④油をきって熱いうちに塩、粉チーズをふる。



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.29

いちじくマフィン

180円(8%税込)



作り手のこだわり

旬の時期に収穫した完熟いちじくのコンフィチュールを閉じ込めたマフィン。表面はアーモンドプードルを使用し、サクッと香ばしいクランブルです。しっとりとした肌のようなやさしい舌触り。ぜひご賞味ください。

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



さつまいもの天ぷら

2個 120円(税込)

ほくほくと甘いさつまいもにサクサクの衣。秋を感じる大満足の一品です。おやつにもうれしい、何度も食べたくなる天ぷらです。

11月1日(火)より 紅まどんな先行予約スタート

予約
方法



- 直販部(089-943-2173)への電話受付
- 直販所「太陽市」のカウンターでの申込
(松山市湊町8丁目120番地1)
- アンテナショップ「ひなた」店頭での申込
(松山市道後町1丁目927番地1)

全国一斉販売“解禁日”は11月17日(木)です

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、Instagramにて随時お知らせいたします。

類を知ろう！

大きい！



日本の代表的な品種。短三角形で、頭頂部がややとがっているのが特徴。粉質で甘みが強いです。



晩生種で、日持ちがよく、大粒です。果肉は淡黄白色で、肉質は粉質です。

秋の味覚といえば、中山栗。中山栗の歴史は古く、中山間地で昼夜の温度差が大きく、肥沃な土壌で栽培しています。大粒で、上品な甘みが人気です。

くり 知ろう！



栗の甘露煮を作ろう

【材料】生栗：500g、砂糖：220g、重ソウ(食用)：大さじ2

① 渋皮を傷つけないように、うに鬼皮を剥いた栗を、たつぷりの水を入れて煮る。



② 沸騰したら重ソウを大さじ1入れて5〜6分煮る。



③ アクは取り除く



④ 栗を取り出し水洗いしてスジを取り、②と同じように大さじ1の重ソウを入れて煮る(竹串が刺さる程度)。



⑤ 渋味が取れたら、ひたひたの水に砂糖を分量の1/2入れ、10分くらい中火で煮る。一晩おいて残りの砂糖を入れ、10分ほど中火で煮る。



皮の剥き方を知ろう！

食べたいけど
皮を剥くのが大変

栗の種



中山栗の中でも特選品種に指定されています。香りや甘みが特に強く、果肉はホクホクです。



果実は大きめで、ふっくらして光沢があります。粉質で甘みもあり高品質です。

特集

くりをもっとじっ

保存方法を知ろう！

「低温貯蔵」
低温で保存すると甘くなります。すぐに食べきれない場合は新鮮なうちに水に一晩つけて、キッチンペーパー等にくるみ、保存パック等に入れ、冷蔵するのがおすすめです。

「かちぐり」
皮のまま茹で、栗のとうがっている頭頂部に糸を通して繋げ、軒下などにつるします。カラカラと音がするまでしっかり乾燥させます。鬼皮を剥いてそのまま食べられます。



「勝ち栗」で縁起がよいといわれています
戦国時代の出陣の際や正月の祝儀に使われたそう





かんきつ

ポイント

適期収穫に努め、収穫前に防腐剤の散布を行い、収穫時には果梗部を傷つけないよう、二度摘みしましょう。また、果実に衝撃を与えると腐敗やヤケ果の原因となるため、丁寧に扱ひましょう。品種によって予措は果皮を強化して貯蔵性を高める重要な管理となるため、適切に行いましょう。

温州みかん

・計画的に適期収穫を行い、浮皮の発生軽減に努めましょう。

・予措期間は中生、晩生温州で7～10日程で、3～5%ほど果実重量が減るのが目安です。

宮内伊予柑

・7分着色より分割採収を行います。なお、果皮障害の発生が多い園地では12月上旬より分割採収を行ってください。

・味の均一化を図るため、収穫後は速やかに園地別と着色別に区分貯蔵しましょう。

・貯蔵中に高温多湿になるとヘタ落ちやヘタカビが助長するため、温度や湿度管理に注意します。

・着色促進を目的とした高温管理は行わないでください。

※品種ごとの詳細は令和4年産露地中晩柑類の採収と貯蔵を参照して下さい。

〔東部〕 中井 吾勝

今月の必須作業

営農技術 11月の農作業

玉葱

● 植付け

・茎径5mm程度の、できるだけ生育の揃った若苗を定植しましょう。

● 植付け時期

・七宝早生7号、ソニック
11月15日～20日

・もみじの輝

11月25日～12月10日

・もみじ3号

11月23日～12月10日

● 植付け方法

・畦幅120センチで条間20センチ（中央部は28センチ）の畦を作り、四条植えとします。

・もみじ3号、もみじの輝：株間10センチ

・七宝早生7号、ソニック：株間11センチ

・植付けの深さは15～3センチで、乾燥時はやや深植えとします。

● 定植後の管理

・定植時に乾燥がひどい場合は、植付け後は灌水を行いましょう。

● 除草剤【防除指針参照】

・定植後、除草剤を散布します。散布時期は、定植直後の散布または活着後の散布を行い、初期の雑草防除に努めましょう。

〔北部〕 森野 尊仁

いちご

● 定植から収穫前後の管理

● 灌水

・生育ステージによって灌水量を調整しましょう。

・出蕾～開花時期は水を多く必要とするため、1回当たりの灌水量をやや多めに2～3日おきに灌水を行います（土耕栽培）。

・高設栽培については、システムごとの給液管理表を基準に行います。





一寸蚕豆

●肥料設計（10㎡当たり）

【表1】参照

●栽植基準

【表2】参照

●定植

・定植適期は本葉1〜2枚で、定植が遅れると植え傷みするので注意します。

・植付けは浅植えとし、定植後は十分灌水します。

●本圃の管理

・予備苗を準備し、欠株は必ず補植しましょう。

・親茎の摘心は、本葉4枚を残し行います。

●防除

・防除指針を参照に、定期防除を行います。

〔南部〕 菅 章典

【表1】

〔普通肥料〕

肥料名	基肥	備考
完熟堆肥	2,000 ^g □	
苦土石灰(粒)	120 ^g □	
有機フミン	60 ^g □	
UF480	60〜80 ^g □	
過燐酸石灰(粒)	40 ^g □	畦上施用

〔一発肥料〕

肥料名	基肥	備考
完熟堆肥	2,000 ^g □	
苦土石灰(粒)	120 ^g □	
スーパーSRコートソラマメ専用830	80〜90 ^g □	
過燐酸石灰(粒)	40 ^g □	畦上施用

【表2】栽植基準

作型	畦幅	株間	10㎡株数	マルチ	10㎡必要量	備考
U字栽培	140 ^{cm}	50 ^{cm}	1,400	0.02×135×200	750 ^g ㎡	中心穴マルチ
L字栽培	120 ^{cm}	50 ^{cm}	1,660	0.02×120×200	850 ^g ㎡	中心穴ずれマルチ

・被覆後は雨が降らない限りハウスを開放し、11月中旬までは雨除け状態としましょう。

・定植から開花までは、できるだけゆっくり生育させるよう、温度管理に注意しましょう。

●葉かき

・生育状況に合わせ、葉数を調整します。開花最盛期頃は6〜7枚、収穫始め頃は8〜10枚、収穫最盛期頃は10〜14枚の葉数を確保します。

●ミツバチの導入

・農薬の影響を受けやすいため、ミツバチに対する影響日数に注意しましょう。

・臭いに敏感なため、薬剤散布後は換気を行いましょう。

●ハウス管理

・11月下旬頃からは設定温度8度にて暖房開始となるため、早めに暖房機の準備をしておきましょう。

●病害虫防除

・ミツバチを導入するまでに徹底して病害虫防除を行います。

・特に高温や乾燥が続くと、うどんこ病やハダニが発生しやすいため注意しましょう。

〔東部〕 近藤 圭三

水稲

●水稲刈り後の圃場管理

●スクミリンゴガイ対策

・スクミリンゴガイの発生田は、密度を下げるため、水稲刈り後に次の対策を行います。

・刈取り後に湛水処理が行え、水温が15度以上確保できる場合は、直ちに湛水し、スクミリンゴガイが活動し始めたのを確認後、石灰窒素を10㎡当たり20^g散布します。施用する際は飛散防止に努め、散布後の用水は河川に流出させないようにしましょう。

●雑草対策

・難防除雑草が発生している圃場では、刈取り後の雑草生育期にラウンドアップマックスロードを散布します。

〔東部〕 西田 仁志



土とふれあう 時間

落ち葉堆肥と生ごみ堆肥

落ち葉堆肥とは

広葉樹の中でも、ケヤキ、コナラ、クヌギなどが堆肥材料に適しています。落ち葉堆肥とは、落ち葉に米ぬか、油かす、骨粉などの有機質肥料を加えて発酵させた物で、肥料分を含んだ堆肥になります。

落ち葉堆肥の作り方

- (1) 壁を利用したり、ベニア板でコの字形などの囲いで堆積場を作ってもよいです。
- (2) 落ち葉を20センチ程度の厚さに積みます。米ぬかや油かすなど(落ち葉の重さの1〜2%程度)をサンドイッチ状に積み重ね、水をたっぷりまいて踏み固めます。
- (3) これを繰り返して1メートルくらいに積み上げます。
- (4) 1ヶ月に1回程度切り返し、落ち葉がボロボロに崩れてきたら(1年程度)完成です。



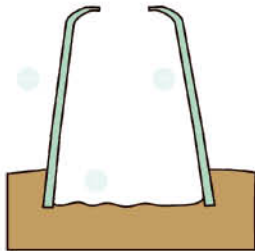
生ごみ堆肥とは

有機物である生ごみを微生物の働きで堆肥としてリサイクルすることができれば、ごみの減量に役立つだけでなく、地力を高めることもできます。生ごみの90%以上は水分で、残りの大部分が有機物です。乾燥させて水分を飛ばすだけで減量し、元の重さの5分の1以下になりますが、これは堆肥ではありません。生ごみに米ぬかや油かすなどを加えて発酵させた物が生ごみ堆肥です。

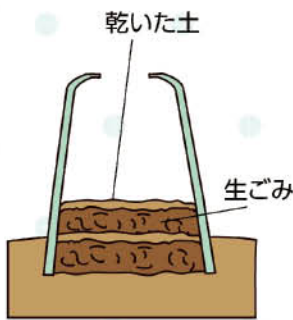
生ごみ堆肥は窒素を5%程度含み、肥料効果が高いため、生ごみ堆肥だけで栽培するときは、1平方メートル3〜4^{キログラム}にします。

生ごみ堆肥の作り方

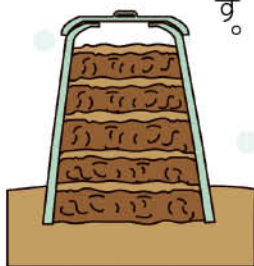
(1) 釣り鐘形のプラスチック容器（コンポスターなどの名称で販売）やポリバケツ（ふた付き）の底を切った容器を、土中20^{センチメートル}程度の深さまで埋めます。



(2) 水を切った生ごみを投入し、同量の乾いた土や落ち葉を重ねて入れます。容器が満杯になるまで繰り返します。悪臭や虫の発生を抑え、ごみの分解を早めるために、米ぬかをまぶしておくとい良いです。



(3) 満杯になった後、1ヶ月間以上放置しておきます。一般家庭では、200^{リットル}程度の容器を2個使い、1個目が満杯になったら2個目に生ごみの投入を始めれば、ほぼ年間を通して生ごみの処理と堆肥作りができます。



※関東南部以西の平たん地を基準に記事を作成しています。

中途採用 職員募集!!

令和4年度内入組

募集職種	総合職①営農経済業務 ②金融窓口業務 専門職①農業機械整備士
募集人数	7名程度
応募条件	・学歴および年齢不問（書類選考あり） ・他の事業において数年の経験を有する者 ・心身ともに健康であり、職務に対する意欲があること
必要資格	普通自動車運転免許（農業機械整備士AT限定不可）
初任給	基本給 156,900円～223,300円（担当業務により、別途手当を支給する場合あり） ※中途入組者格付内規により基準となる給与を算出し、職歴等を考慮して個別に基本給を決定します。 ※試用期間有り（給与は変わらず） 【参考】給与モデル ①四年制大学卒業後、企業にて13年の経験がある35歳 200,500円以上 ②四年制大学卒業後、企業にて8年の経験がある30歳 190,100円以上 ③専門・短大学校卒業後、企業にて7年の経験がある27歳 183,700円以上 ④四年制大学卒業後、企業にて3年の経験がある25歳 178,100円以上
応募選考	応募 組合ホームページより所定の履歴書をダウンロードし、職務経歴書（任意様式）を添えて郵送にてご応募ください。 選考方法 書類選考、筆記試験（SPI）、面接（複数回） 採否 採用試験後速やかに決定し、本人に文書をもって通知します。
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 総務部 人事教育課：担当 瀬野・黒田 代表電話：089-943-2121 なお、質問については下記Eメールを原則としますが、やむを得ない場合は上記連絡先まで電話でご連絡ください。 E-mail:main@ja-e-chuo.or.jp

経営管理委員会

第7回 9月29日開催

【協議事項】

- ① 愛媛県農業信用基金協会への外部出資

【専門委員会報告】

【報告事項】

- ① 監事随時監査（7月実施分）改善指示事項に対する処理てん末
- ② 大口貸出金
- ③ 令和4年度産米の買取価格
- ④ 令和4年度愛媛県農産園芸功労知事表彰他の表彰者

- ⑤ 令和4年度産米の買取価格
- ⑥ 令和4年度愛媛県農産園芸功労知事表彰他の表彰者

【事業部門からの報告】

【その他】

理事会

第8回 9月21日開催

【協議前報告】

- ① 8月末事業実績

【協議事項】

- ① 監事随時監査（7月実施分）改善指示事項に対する処理てん末

分）改善指示事項に対する処理てん末

② 内部監査（7月実施分）に対する措置状況

③ 育児休業規程並びに介護休業規程の変更

④ JAえひめ中央フリーローン（住宅ローン利用者専用・ジャックス保証型）の貸付金利変更

⑤ 愛媛県農業信用基金協会への外部出資

⑥ 大口貸出金

【報告事項】

- ① 令和4年度産米の買取価格
- ② 令和4年度愛媛県農産園芸功労知事表彰他の表彰者

【その他】

8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	21	105.9%
購買品取扱高	35	103.2%
直販部門取扱高	10	98.3%
貯金残高	2,972	99.3%
貸出金残高	1,058	100.4%
ひと・いえ・くま新契約高	520万ポイント	91.6%

JAえひめ中央が取り組んでいる
SDGs(持続可能な開発目標)の事例をご紹介します。



幼稚園や小学校、高校に出
向き、農業体験や出前授業を
行い、「食」や「農」の大切さを
伝えています。

地域農業の大切さを伝えることで、生活や文化、環
境等の保全に寄与しています。



七転八起(しちてんはつき)

人生の中での失敗は誰にでもあります。それで終わ
ればそれまで。失敗してもその度に立ち上がり努力す
ることです。簡単ではありません。そうするとどうし
ても詰まってしまいます。そんな時、子供たちとテレ
ビを見ていました。「休さん」です。「あわてないあわ
てない 一休一休」というフレーズを耳にして深い言葉
だと思いました。急いでいる時こそ落ち着いて行動す
る。この言葉を思っておけば冷静に対応できます。私
はこの2つを戒めとして今後も精進します。

経営管理委員 西田 武



施設間交流

※ 社会福祉法人育和会にはおひさま保育
園の他に、3つの施設が久万高原町にあ
ります。「幼保連携型認定こども園 久万
こども園」「児童館 NIKONIKO館」

「地域子育て支援センター Happy House」
です。この3施設とは、いろいろな面で交流を
しています。子どもたちとの交流はもちろん、
スタッフの交流も実施。毎週木曜日にはウェブ
会議でそれぞれの施設の様子を伝え合う「合同
おひさま会」を行っています。

夏休みには、「児童館 NIKONIKO館」
で行っている学童保育の子どもたちが来てくれ
て、おひさま保育園の子どもたちと遊んでくれ
ました。

それぞれの施設の良いところを生かしながら、
そしてお互いに学びあいながら事業を行って
います。



JAえひめ中央おひさま保育園
松山市湊町8丁目120-11
TEL089-943-2120
園長 西田 紀子

※「おひさま保育園」はJAえひめ中央が設置し、
社会福祉法人育和会へ運営委託しています。

やさしさと こころのふれ



日本人は世界一お風呂が好きと言われ
ています。過ごしやすい季節となり、入
浴もしやすくなりましたので、今回はも
ものさとの風呂の設備を紹介します。
ものさとのには一般浴とリフト浴の二
種類の設備があります。

一般浴は自分で歩ける、手すりがあ
れば自力で入浴できるといった、比較的お
元気な方が入浴されます。福祉用具として、シャ
ワーチェアや簡易式手すり、浴槽内に滑り止
めマット等を使用しています。

リフト浴は、立つことは難しいが座っている
事ができる等、自分で体を保持できる人向けの
入浴設備です。例えば車いすを利用して入浴する方
が浴槽に入る際に使用します。

入浴の目的は、身体を清潔に保つだけではな
く、皮膚状態のチェックや感染症の早期発見の
ための確認も行います。また、入浴にはリラク
クス効果もあります。血管が広がることで、血
液が全身を巡り新陳代謝が活発になります。

ものさとは安全・安心に入浴して頂けるよ
うスタッフが介助しています。

利用者様が楽しみにされている入浴ですので
今後もしっかりと対応していきたいと思
います。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 陽一郎

訂正

2022年10月号のコラム(P.16)で
「正看護士」は「正看護師」の誤りでした。

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	790 0011
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

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
11月15日
(当日消印有効)



お便り文通コーナー

9月号のご感想や素敵な写真をご紹介します

先日「あつ」と気がつき、目からウロコ
が落ちました。作業用手袋をきれいに洗
うのは結構苦労していました。ポイント
はずっと手袋をしたままというところ。汚
れた手袋をしたまま、まず水洗い。次に固
形の石けんを手袋につけて普通に手の内
側、甲、指などをこしこし。後は水で石け
んを洗い流してできあがり。指先までき
れいになります。

ペンネーム…まろるこ

お返事
なるほどーこれは良いひらめき！教えてくだ
さってありがとうございます。

今年初めて家庭菜園に挑戦！大好きな
ナスを植えました。…でも、なかなか上手
にできません。太陽市の野菜たちはすこ
く立派で、さすがだなあと思いました。
またまたがんばります！

ペンネーム…M・H

お返事
そっなんです。農家さんってすごいんです！

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



季節従業員募集

みかん・キウイの選別・箱詰めなど軽作業が中心です

《期間》	11月～4月 ※所場・作業場所により変動あり	勤務地 連絡先	堀江選果場:担当 二宮 電話番号089-979-2441	時間①・②
《時間》	①8時～17時 ②9時～16時		北条選果場:担当 山内 電話番号089-911-7300	時間①
《給与・手当》	当組合規程による		伊予選果場:担当 大出 電話番号089-982-1141	時間①・②

詳細は面談にて、お気軽にご連絡ください

頭のたいそう クロスワード

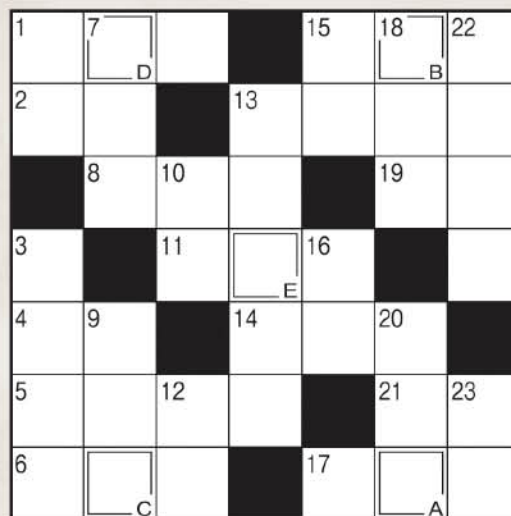
二重マスの文字をA～Eの順に並べて
できる言葉は何でしょうか？

ヨコのカギ

- 1 11月3日は文化の日。——天皇の誕生日でもあります
- 2 浅草寺の表参道入り口に立つ雷——
- 4 カップルが組むことも
- 5 11月23日は——感謝の日。国民の祝日です
- 6 不審に思う気持ち。——の念を抱く
- 8 牛や馬に与える餌のこと
- 11 眼科で視力——を受けた
- 13 マラソン選手に沿道から飛ぶことも
- 14 クラブを持ってコースを回ります
- 15 兵庫県の——市は子午線のまちとして知られています
- 17 イースター島にある巨大な石像
- 19 根拠のないうわさ話
- 21 木々が空中に伸ばすもの

タテのカギ

- 1 忘れないように取ります
- 3 とんぶりは、この植物の実を加工したものです
- 7 マチュピチュは——帝国の遺跡です
- 9 「もしもし」と出ます
- 10 枯れ山水の庭には作りません
- 12 壺が一、式が二なら、陸は
- 13 王貞治選手は1、長嶋茂雄選手は3でした
- 15 恋よりも深いものなのかも
- 16 桃太郎の家来の一員
- 18 モミジとも呼ばれることもあります
- 20 不公平ではありません
- 22 今年収穫した米のこと
- 23 トラクターを数えるときに使う言葉



回答欄

A

B

C

D

E

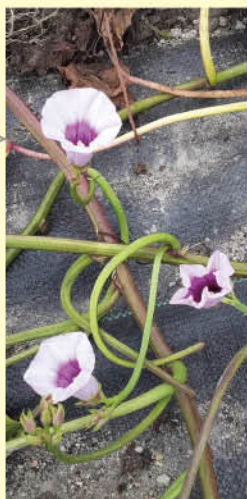
10月号のクロスワードのこたえ

ドングリ
A B C D

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。



サツマイモの花です。
なかなか見られないそう。
ペンネーム：
小田M・M



お返事

サツマイモの色と同じ、きれいな紫色なのですね。

冷凍の紅まどんな。
半解凍で食べるとまさに
ゼリーシャーベット♡
ペンネーム：R・S



お返事

そんな楽しみ方があるとは！
紅まどんな解禁が待ち遠しいです。



野生のキツネです。猿、ハクビシン、猪も田畑の害獣。農家の皆さん、気をつけて！
ペンネーム：きまぐれカメラマン

お返事

農家さんの涙ぐましい日々の鳥獣害対策のおかげでおいしい農産物をいただいていることに感謝です。

あとがき

広報 峯の
独り言

先日お世話になった恩師が人生を終えられました。穏やかに強く、優しさに溢れた方でした。戦時中の同じ話を何度もしてくださる時間も大好きでした。コロナ禍だからと躊躇せず、大切な方にお手紙などで日頃の想いをお伝えしてはいかがでしょうか。



2022年度入組職員

新人サンのちょこっと自慢 6

伊予工場
橘 幸穂

太陽市
田村 亜紀恵

小学校・中学校・高校と
バスケットボールを
していました

バンド「スピッツ」
4人全員の
サイン入り色紙を
持っています

KITCHEN STUDIO VOL.33



料理教室で好評だったレシピをご紹介します。手軽に作れて、旬のきのこがたっぷり食べられます。スタチでさっぱりと風味豊かな一品を今晚の食卓にどうぞ。



荒谷栄養士

焼ききのこのさっぱりサラダ

【材料】(4人分)

エノキ	1パック
シイタケ	1パック
シメジ	2パック
エリンギ	1パック
エンダイブ(レタス)	適宜
スタチ(薄切り)	適宜
A<マリネ液>	
ごま油	50ml
スタチ	2個
みりん	大さじ1
薄口しょうゆ	小さじ1
塩	少々

【作り方】

- ①きのこ類はほぐし、180℃のオーブンで20分ほど焼き、カリッとさせる。
- ②Aのマリネ液を混ぜ合わせて①を漬ける。
- ③皿にエンダイブ(レタス)を敷いて、②を盛り付ける。
- ④最後に薄切りのスタチをのせてできあがり。

11月のテーマ「おうちでほっこりメニュー」

11月9日(水) 10:00~13:00



- ・甘栗入り牛ごぼうの混ぜごはん
- ・揚げサバの野菜あんかけ
- ・はんぺんエビ団子のスープ

●参加費 2,000円 ●講師 荒谷栄養士

11月20日(日) 10:00~13:00



- ・ホタテのソテー ほうれん草と共に
- ・きのこのクリームスープ
- ・松山どりのもも肉のボワレ ~ソースディアップル~

●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