

笑顔の花を地域いっぱい JAえひめ中央広報誌

まるえびより

TAKE FREE

ご自由におとりください

JAN.2023

Vol.284

1



特集

五風十雨〜日本の正月文化「若松」〜

今月の表紙

お正月は旧年の農作物の豊作と無事を感謝し、新年の豊穰と無病息災を祈願するものです。1月7日までを「松の内」といい、門松などを立てておくのが一般的。「若松」の出荷は手間と人がかかります。管内の若松生産者は、使う人を想いながら日本の行事やしきたりを大切に、今年も懸命に若松栽培に取り組んでいます。（特集P4-5）

2023年

新年



経営管理委員会会長

菅野 孝雄

謹んで新春のお慶びを申し上げます。

旧年中は組合事業各般にわたりご支援、ご協力を賜りましたこと、衷心より厚くお礼申し上げます。

昨年はロシアによるウクライナ侵攻や円安の進行などにより、肥料や飼料をはじめとする原材料価格が高騰し、農家組合員の経営に大きな影響が出ました。食料供給の停止や高騰・コロナ禍の中、「食料・農業・農村基本法」の見直しとともに、食料の安全保障が喫緊の課題となっております。

さてJAえひめ中央では、第7次中期計画及び第5次営農振興計画の2年目であり、「経営基盤の安定化」に向けて、昨年5地区の金融店舗再編、2地区の購買店舗再編を実施

させていただきました。組合員・利用者皆さまにはご不便をお掛けしますが、役員一丸となってサービスの強化に取り組んでまいりますので、ご理解とご

協力をお願いいたします。

そのような中、「農業所得の向上」「農業生産基盤の維持」に向けて、新規就農研修センターによる担い手の育成、行政と連携した農地基盤整備に取り組みとともに、JA独自の肥料高騰対策を措置いたしました。また、今年度より農業機械リース事業を開始するとともに、集荷場・選果場・カントリーエレベーター等の改修にも継続して取り組んでまいりました。今後においても、環境の変化に柔軟に対応し、事業伸長に向けた事業形態の再構築や経済事業の収支改善に取り組み、安定した経営基盤の確立を目指してまいりますので、引き続きご支援、ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

最後に、国際社会の安定と新型コロナウイルスウィルス感染症の終息、皆さま方のご健勝、ご多幸を祈念申し上げます。

特集

4 五風十雨

「日本の正月文化「若松」」

16 我が家の漬物(かす漬)

地域の話題ネットワーク

愛媛を愛しています

春夏秋冬おいしい暮らし

1月の農作業

土とふれあう時間「アスパラガス」

おしらせ情報

コラムページ

お便り文通コーナー

電話番号早見表

23 クロスワード

新人サンのちよこつと自慢

笑顔の花を地域いっばいに

まるえびより

2023. JAN. 1

新年のごあいさつ

謹賀

明けましておめでとう
ございます。

新年を迎え、組合員並びに
地域の皆さまに謹んで新春のお
慶びを申し上げます。

また、平素より当JAの各組織・
事業の運営に格段のご支援、ご協力を
賜りましたこと衷心より厚くお礼申し上
げますとともに、本年も旧に倍するご愛顧を
賜りますよう、よろしくお願いいたします。

経済情勢、農業情勢は3年続くコロナ禍、急激
な円安、不安定な金融情勢、加えて昨年2月に勃
発したロシア・ウクライナ紛争を要因とした肥料・
燃油など、営農に欠かせない生産資材価格の上昇
で、農業生産現場は過去にないような厳しい環境
が続いております。まだ暫くはこのような混乱し
た状態が続くのではないかと危惧をしております。

しかし、農業は国民が生きていくための糧と
なる産業です。この難局を乗り越えながら生
産振興に全力で取り組んでいくことがJAの使命
です。このことを念頭に置き、さらなる農業
振興、生産基盤の維持に努めてまいります。

また、様々な行動制限があったなかで、JAの



代表理事理事長

福島 重剛

事業活動において重要
な、組合員や地域の皆さ
まのかかわりも希薄に
なっており、連帯した事業運営
にも支障をきたしております。

このような中、安定した経営を継
続していくため農業所得の向上と産地
基盤の維持、JA利用者・理解者の増加
と深耕、経営基盤の安定化を重点実施事項
として環境変化に対応した事業形態の
再構築や経済事業の収支改善に努めております。

今後も組合員、利用者の皆さまのご意見、お考
えをいただきながら、環境変化に対応できるJA
を目指し、「農業」「くらし」「経営」に軸を置いた
組織を目指してまいります。

本年もJAえひめ中央が、各事業活動を通じて
組合員、地域の皆さまの負託に応えられるよう役
職員一体となって努めてまいります。

結びに、組合員ならびにご家族の皆さまのご健
康とご多幸を心よりお祈り申し上げますととも
に、一層のご支援、ご鞭撻をお願い申し上げます。
新年のご挨拶とさせていただきます。



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】

難易度 ★★★ レベル3

先月の
かくれ先



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。



6ページ



かみおか おさむ
神岡 乃さん (65)
喜多郡内子町 (小田地区)

小田の若松

「若松は、人々に幸福と健康をもたらす
としがみさま よりしろ
年神様の依代といわれる。正月の玄関に
『神様が宿る木』を飾るといいよ」

地域を支える農業者

ごふうじゅうう

第24回

五風十雨

～日本の正月文化「若松」～

日本人にとってお正月は特別です。松飾りやしめ縄、生け花にも使われるお正月飾りに欠かせない「若松」。小田地区の若松栽培は60年ほど続いており、現在は、農家5戸が栽培に取り組んでいます。「えひめ小田若松生産組合」の若松は全国の市場から需要も高く、品質の良さには定評があります。

今年産は10月24日から収穫が始まった同組合の神岡乃組合長の広大な圃場。すぐ近くには、山々が見え、美しい風景が広がります。出荷は12月10日までで、約30万本を予定しています。

美しい若松は、生産者のこだわりが詰まっており、日々の努力の賜物です。若松は種から育て、苗床で1年、植付けて収穫までに3年かかります。同じ畑に植え続けると揃いが悪くなるため、3カ所の畑を変えながら育てます。台風の影響を受けやすく、夏には除草、防除等の作業があり、収穫や下葉の除去をします。選別作業は、松ヤニでベタベタするため、大変な手間がかかります。さらに、人手が必要となるため、神岡さんは、高齢化が進む小田地区で長く続けられるかを危惧しています。栽培は簡単ではありません。それでも若松づくりを続けているのは「『神岡乃』の若松を生けてくれる人がいるから」といいます。正月になると毎年、生けた松の写真を送ってくれるお客さまもいらっしゃるんだとか。



大きな機械で刈り取ります。



葉がしまった良い若松（右）を作るには土地の条件を見て、施肥の加減が大切。



「大シン」「シン」など、部分ごとに分けて出荷。捨てる部分はありません。近年では「枝」のニーズが高い。



ハサミを上手く使って下葉を除去します。



妻の茎子さん（64）、娘の奈菜さん（36）と。スタッフ約20人と一緒に出荷作業を行います。

若松は常緑樹で、冬でも青々とした葉が落ちないことから「神を待つ木」「不老長寿」の象徴とされています。年神様に若松を依代にしてもらい、家にお迎えするために、正月の玄関や門の前に飾ります。神岡さんは、「現代の生活に合った形で若松を生け、若い人たちにも若松の魅力や、日本の行事・しきたりを知ってもらい、広まってほしい」と話します。

お正月前になると、家庭でも飾りやすいように若松をアレンジして直販所「太陽市」で販売しています。

心穏やかに新年を迎え、この一年をより良く、健やかに過ごすため、縁起物の若松を飾ってみませんか。



「太陽市」では、家庭でも飾りやすいように若松をアレンジして販売しています。

常緑樹の若松は長寿の象徴

安心な地域へ 認知症の理解深める

生石支所と垣生支所は11月1日、**安心して暮らせる地域づくり**につなげようと、松山市地域包括支援センター生石・味生と協力し、JA職員を対象とした「**認知症サポーター養成講座**」を生石支所で開きました。JA窓口職員や渉外職員等16人が参加。スライドショーやDVDの視聴による研修、窓口対応を想定したロールプレイングを通じて、認知症について正しい理解を深めました。



松山大学生とスイーツ商品化

えひめ中央ひなたCAFEは、**松山大学**経営学科芳賀英明ゼミナールとの産学連携の協働事業で、**スイーツを共同開発**し、11月限定で発売しました。若者にとってトレンド性のある「クロッフル」(ワッフル型をしたクロワッサン)のスイーツで、**新鮮な地元食材を扱う**JA直営である利点を生かし、早生みかんやサツマイモ、栗などを使用。2月頃に季節の果実を使った新商品を販売する予定です。



JA青壮年部「中央ブロック」創立

JA青壮年部は、**若手農業者の意見交流等の場**となるよう、新規就農研修センターを修了した就農者等が所属できる新たな支部として「**中央ブロック**」を創立し、10月31日に本所で創立総会を開きました。若手農業者9人とJA職員4人が参加。支部長等の役員を決めた他、規約や活動計画等の6議案全てが承認されました。



石手川北部と夫婦山の土地改良区合併へ

石手川北部土地改良区合併推進協議会は10月19日、**石手川北部土地改良区と夫婦山土地改良区**を、令和5年2月末を目安に合併することを決め、**合併予備契約書の締結式**を伊台支所で行いました。石手川北部土地改良区理事長の重松一広氏と夫婦山土地改良区理事長の岡宮渉氏が松山市農林土木課長白方秀明氏の立ち会いのもと、契約書に署名しました。



あ、あんな

高級かんきつ「紅まどんな」販売スタート

とろけるような果肉の食感が魅力の高級かんきつ「紅まどんな」の県内統一の販売が11月17日に始まりました。16日には愛媛県庁と松山市役所を訪問し、「夏場の高温や生産コストの高騰など、厳しい環境下であるものの、生産者の日々の努力のおかげで糖度と酸度のバランスも良く、高品質な仕上がり」と今年産の生育状況を報告しました。



農家と大学生と一緒に農産物販売

太陽市出荷部会と愛媛大学の学生らは11月6日、太陽市の駐車場で「あいたいよう愛太陽ファーマーズマーケット」を3年ぶりに開催しました。今回で15回目の開催となる会場には13ブースが並び、学生28人が、収穫したばかりの農産物や加工品の販売などを農家と一緒に行いました。会場は多くの買い物客で賑わい、農家と大学生が消費者と直接ふれあい、地域農業の魅力を伝えました。



各地のイベント開催

太陽市



10/29

トラック市

女性部



10/29

女性大学
お城下まどんなキャンパス13人

おひさま保育園



10/31

ハロウィン

女性部



10/31

ボウリング大会

みかん収穫



11/2

松山北高等学校中島分校1年生16人 & 北部営農支援センター中島分室

みかん収穫



11/4

桑原小学校3年生150人 & 桑原支部

小田支所



11/9

年金友の会
交流クロッケー大会48人

伊予中央支所



11/9

伊予地区年金友の会
グラウンドゴルフ大会47人

芋ほり



11/17

新玉小学校1・2年生187人 & 経営支援課

みかん収穫



11/17

福音小学校3年生108人 & 東部営農支援センター



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 北条ブロック
 前列左から 花岡 幸世さん 部長
 西原 チヨノさん 副部長
 重見 悦子さん
 後列左から 杉浦 佐恵子さん
 増田 睦子さん
 野村 キミ子さん



北条地区では、秋の地方祭や誕生日などのお祝い事に「鯛めし」が昔からおもてなし料理として振る舞われてきました。秋を代表する祭りは明星川で開催される鹿島神社の「みそぎみこし」で、みこしを豪快に川に投げ込みます。また、瀬戸内海が近く、新鮮な魚が豊富で年間を通じて比較的温暖な気候です。高級かんきつ「紅まどんな」「せとか」等の栽培農家が多く、タマネギやキュウリ、トマトなど、農作物栽培も盛ん。防災を願い、豊作豊漁を願う地域の祭りや文化とともに、重要な役割を果たす「鯛めし」の食文化も引き継いでいます。

JA女性部北条ブロックは、部員66名で「部員全員で楽しく、喜びあふれた活動」をモットーに活動しています。

おいしい！

しています

VOL.31

愛媛を食べる

鯛めし



【材料】〈2〜3人前〉

米	2合
鯛	100g
昆布	適量
ミツバ	適量
＜A＞-----	
塩	小さじ1
うすくちしょうゆ	少々
酒	小さじ1



【作り方】

(下準備)臭み取りのため、鯛に酒を振りかけておく(材料外)。

- ①米を洗い、ザルにあげ、20分ほど置いておく。
- ②炊飯器に米を入れ、Aを入れ、2合の線まで水を入れる。
- ③米の上に昆布を入れる。
- ④③の昆布の上に鯛を置く。
- ⑤炊き上がったら、鯛を取り出して身をほぐし、骨を取り除く。
- ⑥炊けた米とほぐした鯛をまぜ、茹でたミツバを飾ってできあがり。



※写真は20人前です

Good!!

愛媛で学ぶ

愛媛県立農業大学校
農産園芸コース
玉井 素文さん(20)



農学 農業も学ぶ 米生

自然薯の葉っぱはハート形でかわいいです。葉の下にできる「むかこ」もおいしいー



自然薯^{じねんじょ}の栽培が盛んな砥部町広田で生まれ育ち、「多くの人に自然薯の良さを知ってもらいたい」との思いを抱く玉井さん。広田で初めて「波板栽培」で自然薯を育てた、今は亡き祖父をととても尊敬しています。

小学生の頃から祖父母の農業の手伝いをしていたことから農業に興味を持ち、農業高校、農業大学校へと進みました。農業の大変さを知るにつれ、もっと農業について知りたいと思うようになりました。高校では、ウイルスフリー苗の研究をし、現在は農業大学校の専攻実習で野菜の病害虫防除について勉強しています。

来春からはJAえひめ中央への就職が決まり、「皆さんから親しまれやすい営農技術員になりたい」と、地元で働く意欲にあふれています。



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

CHECK



若松

「太陽市」
花卉花木
コーナーで
購入可

- 常緑の針葉樹
- 2葉が束生
- 濃い緑色の葉で長く堅い

お正月らしく菊と赤い実（南天など）をバランスよく。お正月の飾りも一緒に生け、遊び心を。

「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. 38 

今月の旬食材

ネギ

旬
11月～2月 

【こだわり】

野菜は手をかけるほど応えてくれます。農業一本の道を67年歩んできました。毎日畑に行き、病気や害虫を早めに予防するよう、妻の多美子さんと一緒に取り組んでいます。きれいな農産物ができるとうれしいし、太陽市で売れるとやりがいを感じます。ネギは種から育てており、何度かに分けて土を寄せるなど手間がかかります。霜が降りるほど寒くなってくると、甘みが増してさらにおいしくなります。体にもよいので鍋の材料などで召し上がってください。

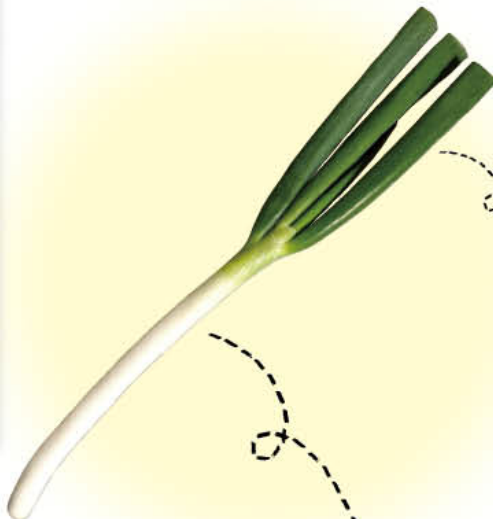
【その他の出荷物】

・ブロッコリー、カリフラワー、キャベツなど



太陽市ネギ出荷者
伊予市中山町

うえだ ときよし
上田 時義さん(85)



【栄養素】

- ・白い部分にはビタミンCと、香り成分の硫化アリルが多く、血行促進作用があります。
- ・緑の部分には免疫力を活性化させるカロテンやカルシウムが豊富。セレンというミネラルも豊富で、活性酸素の発生と発がんの抑制効果が期待できます。

【保存方法】

- ・新聞紙に包んで室内温度の低いところか、ベランダの日の当たらないところへ。
- ・横にすると本来の姿勢であった縦に戻ろうとしてエネルギーを使うので、立てて保存しましょう。

簡単レシピ



ネギと卵の サンラータン



じっくり炒めたネギのうま味がたっぷり！
甘みもアップ！

【作り方】

- ①ネギは斜め薄切りにする。
- ②フライパンにサラダ油をひいて中火で熱し、ネギをしんなりするまで焼きつける。塩・こしょうを加え、さっと炒める。
- ③鍋にAを混ぜ合わせて中火にかける。煮立ったら②を加え温める。
- ④＜水溶き片栗粉＞を加えてとろみをつけ、溶き卵を回し入れる。卵がふわっと浮いたらひと混ぜして器に盛り、ラー油をかける。

【材料】〈2人分〉

ネギ1本
サラダ油大さじ1
塩・こしょう少々
溶き卵1個分
＜水溶き片栗粉＞
片栗粉大さじ1/2
水大さじ1

A
水2カップ
鶏がらスープの素(顆粒) ...小さじ1
しょうゆ大さじ1
酢大さじ1/2
塩・こしょう各少々
ラー油少々



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.31

えひめ中央ひなたCAFEの
焼き菓子

テイクアウト 172円~/1個



作り手のこだわり

フレッシュバターや国産小麦を使用し、こだわりの素材を生かして一つひとつ丁寧に焼き上げています。好きな焼き菓子を選んでギフトBOX(料金別)に入れると、素敵なプレゼントに♪ドーナツにパウンドケーキ、クッキー、どれにしようか迷っちゃう!

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



とり天井

380円(税込)

「天ぷらを食いたい」そんな時にぜひご賞味いただきたい!サクッとした衣に、ふわふわのとり肉と、旨みを閉じ込めた野菜の天ぷら。甘辛いたれがからんでボリュームたっぷりのお弁当です。

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、インスタグラムにて随時お知らせいたします。

第45回

えひめみかん祭

ご来場
ください♪

2023年

1月21日(土)・22日(日)

いよてつ高島屋8階 スカイドーム特設会場
午前10時~午後7時

※22日(日)は午後6時まで

果実コンクール、愛媛かんきつの展示・販売、優良園地や珍しい品種の果実紹介等、愛媛のかんきつをご紹介します。

新型コロナウイルス感染症拡大を考慮し、予防対策を行っております。
皆さまのご理解、ご協力をお願いいたします。マスクの着用等にご協力ください。

主催：愛媛県 JA全農えひめ 愛媛県果樹同協会 愛媛新聞社



かんきつ

ポイント

近年、かんきつ類の樹勢低下が目立ってきています。樹勢の回復のため、収穫後に窒素主体の液肥の散布が効果的ですが、抜本的な対策として、栽培に適した土壌にすることが重要となります。

●土壌改良について

・土壌に堆肥等有機物を施用することにより、保水性や排水性、通気性が向上するため、根が張りやすくなります。その結果、肥料の吸収率が向上し、樹勢の維持につながります。

・土壌への有機物の補給には、バーク堆肥や牛ふん等の堆肥があります。

・適正pHは5.5～6.3程度と弱酸性ですが、土壌は放っておくと酸性化が進み、肥料成分の吸収効率が悪くなります。そのため、アルカリ性の性質を持つ石灰資材を施用し、適正なpHに調整することが重要です。

・アルカリ性の苦土石灰等は元肥等の施肥時期と1ヶ月程度間隔を空けて施用する必要があります。近接施用をする場合は、カキガラ石灰を使用してください。

〔中島分室〕 仙波 裕介

今月の必須作業

営農技術

1月の農作業

レタス

●栽培管理

- ・トンネル被覆は、球の肥大や形状を決める上で重要となります。
- ・平均気温が10度以下になる時期からトンネル被覆を行います。
- ・トンネル内温度が25度以上にならないようこまめに換気し、曇雨天の日や夜は密閉して保温に努めましょう。

●水管理

- ・土壌の乾燥が続くと、生育不良で変形球発生の原因となるため、暖かい日を選び午前中に畦間の掛け流し灌水を行います。
- ・結球後期以降はやや控えます。

●病害虫防除

- ・トンネル被覆後は多湿状態になり、灰色かび病、菌核病などが発生しやすいので、被覆前に必ず予防散布を行います。

〔南部〕 玉井 秀光

ミニトマト

●温度管理

- ・日中25度、夜間10～11度を目標とし、早期加温で夜露を飛ばすなど湿度対策を行います。

●灌水

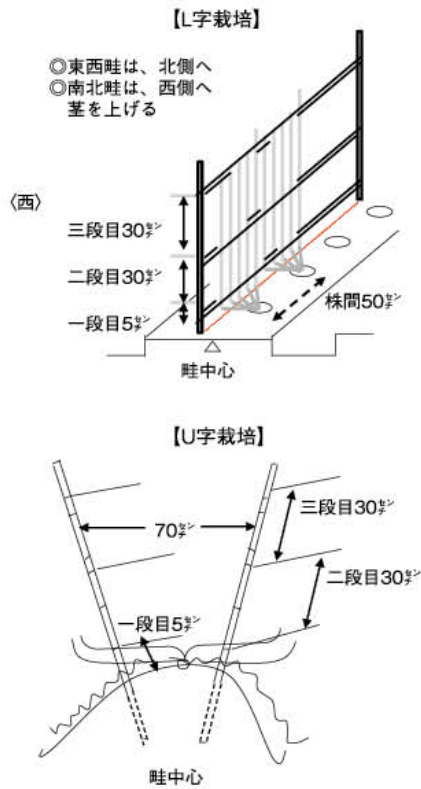
- ・各段開花前に少量多回数で行います。

●整枝と摘葉

- ・わき芽は早めに除去し、着色を開始した果房より下の葉を除去します。



図1



一寸蚕豆

● 除けつ

- ・強い側枝を優先して残します。
- ・残した側枝から発生するわき芽は早めに除去しましょう。

・U字栽培は1株当たり6〜7本、し字栽培は1株当たり5本に整理します。

● 土入れ

- ・整枝後、直ちに採光や通風、倒伏防止のため、真砂土で株元に土入れを行います。

● 誘引

- ・株を開帳し採光条件を良くするため、【図1】を参考にし、生育にあわせ支柱を立て、テープによる誘引を必ず行います。

● 病害虫対策

- ・予防散布を行い、特に赤色斑点病やアブラムシ類の発生抑制を行います。
- ・薬剤使用の際は、使用基準を厳守し、使用時期や使用回数等が、基準を超えないよう注意しましょう。

〔南部〕 菅 章典

● 摘蕾と摘果

- ・第3果房以降は、30果程度に摘蕾と摘果をしましょう。

● トマトーン処理

- ・晴天日の午前中に行いましょう。

● 追肥

- ・追肥は草勢に応じて調整し、弱い場合は、葉面散布や灌注処理を行います。

● 病害虫対策

- ・予防または発生初期防除を徹底します。

〔南部〕 玉井 秀光

麦

● 土入れ

- ・品質や収量向上のために必要な作業です。
- ・この時期に排水溝の整備をあわせて行います。

● 踏圧（麦ふみ）

- ・親茎の伸長抑制と分けつを促すため、裸麦は1月〜2月末、小麦は12〜2月中下旬の茎立ち期までに2〜3回程度、土壌乾燥時に行いましょう。

● 除草剤散布

- ・雑草の発生状況にあわせて除草剤散布を行います。その際、散布時期が遅れないように注意しましょう。
- ・ハーモニー75DF水和剤は、ドリフトレスノズルを使用し、他の作物に飛散しないように注意しましょう。
- ・タデ類やカラスノエンドウ、ヤエムグラ等の広葉雑草発生圃場は、ハーモニー75DF水和剤処理時に、アクチノールB乳剤の混用散布を行います。
- ・除草剤の使用については栽培指針を参考にしましょう。

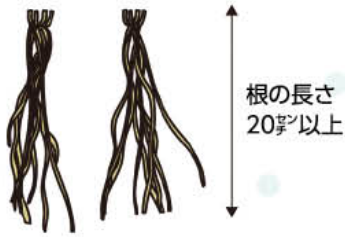
〔東部〕 西田 仁志



土とふれあう 時間

アスパラガス 十分な土作りをして植付ける

購入苗



永年性なので、一度植えるところ8年同じ畑で栽培できます。一般には、2〜3月に園芸店で苗を求めます。1年目は収穫しないで、根株を十分養成して翌年から収穫を始めます。種から育てるときは3〜4月にまき、1年間株を育成し、早春に苗を植付けて翌年から収穫します。

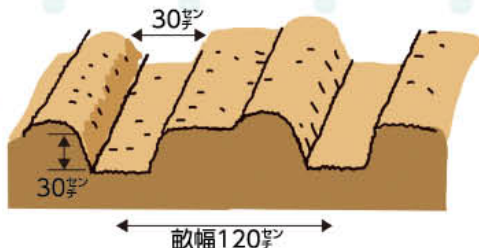
栽培時期

グリーンアスパラガスには、疲労回復を早めるアスパラギン酸と高血圧を予防するルチンを多く含みます。早春に苗を植付けて翌年から収穫できます。

畑に1㎡当たり苦土石灰200gをまき、よく耕しておきます。



畝幅120センチ、深さ30センチ、幅30センチ程度の溝を掘り、この溝1㎡当たり堆肥2kgと化成肥料(N:P:K=10:10:10)100gを与えます。



苗は株間40センチに植付けます。



植付け

品種

太い若葉がたくさん取れる「シャワー」(タキイ種苗)、「ウェルカム」(サカタのタネ)など。

園芸研究家・成松次郎

管理

茎葉が繁茂すると倒れやすくなるため、株の両側にひもを張ります。追肥は、生育の盛んな6月と芽の動く前の2～3月に、畝の肩にそれぞれ畝1畝あたり化成肥料50gを与えます。

病害虫の防除

梅雨期と秋雨期の茎枯病が大敵で、茎と枝に紡すい形の病斑を生じ、進行すると茎が枯れ込んでしまいます。「乙ボルドー」や「タコニール1000」などで防除します。また、地上部が枯れる晩秋に、茎を地際から刈り取り、焼却して予防します。



収穫

茎が伸びてきたら、先端が開く前に草丈30cm程度で地際から切り取ります。早春の1ヶ月間初物を楽しみ、その後一時収穫を中断し、1株に数本の茎を成長させます（立茎栽培という）。この数本の茎に働いてもらい、夏から秋まで次々に出る若茎を順次収穫します。

種から育てる場合

3～4月に土作りを済ませた育苗に20センチ間隔に溝をつけて、株間15センチ、1ヶ所2～3粒の種をまきます。草丈10センチ程度のときに間引きし、1本立てにします。苗の養成中に2～3回、化成肥料を1㎡当たり50g程度を追肥します。数が少ない場合は、ポットにまいて苗を育成しても良いでしょう。



※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。

特集

我が家の漬物

教えてくれたひと
榎木勝子さん
(伊予市中山町)

かす漬け

日本の食卓には、ごはんと味噌汁と漬物が並びます。漬物の乳酸菌は腸内細菌を整え、免疫力強化にもつながります。季節の野菜を使って「我が家の漬物」を作りませんか。



准組合員モニター「第2回野菜のつどい」で参加者に漬物作りを教える榎木さん(右)

1 野菜の下準備

この「2割塩」が野菜を長もちさせるために大切！

野菜を取り出して水洗いし、水分をキッチンペーパーなどで拭き取ります。

野菜の重量の20%の塩で下漬けます。材料の2倍の重さの重しを置き、6日ほど漬けてみします。



ダイコン・ニンジン・カブなど、季節の野菜でトライしてみて

2 かす床を作ってみよう！

野菜がかす床から出ないよう気を付けて。



材料(作りやすい分量)

酒かす 400g

砂糖 200g

みりん 20ml

焼酎(アルコール度数35%) 20ml



材料を混ぜ合わせます。



酒かすが固い場合はみりんを多めに入れましょう。

1の野菜をかす床に2、3ヶ月漬けて込みます。

(2度漬け)

新しいかす床にもう一度漬け、2ヶ月ほど置くと、さらにおいしくなります。



榎木さんがかす漬けを作りはじめて約36年。漬物作りが生活の一部になっています。

お酒を絞った後にできる「酒かす」を使って野菜を漬けた保存食。古くから親しまれる日本の伝統的な食べ方です。酒かすにはビタミン、ミネラル、食物繊維、アミノ酸などが豊富に含まれています。肌トラブル抑制などの美容効果や、神経伝達物質の分泌を促すことによるストレス軽減効果も期待できます。野菜を漬物にすると保存がきくうえに、野菜本来のおいしさも楽しめます。食卓に彩りを添える一品として、手作りの漬物はいかがでしょうか。

おとなも
子どもも
大好き！

特集

かす漬けきゅうりで簡単に！

しいたけのタルタルのせ焼き

そのまま食べても十分おいしい漬物ですが、アレンジすると、もっとおいしい！おとなも子どもも大好きなタルタルソースを使って野菜をたっぷりいただきましょう。





⑤ボウルに②と〈タルタルソースの材料〉を入れて混ぜ合わせる。



②軸はみじん切りにする。



⑥アルミホイルを敷いた天板にしいたけの傘の内側を上にして並べ、⑤のタルタルソースをのせる。



③きゅうりのかす漬けをみじん切りにする。

材料(4個分)

しいたけ	大4個
ピザ用チーズ	40g
パセリ(みじん切り)	少々
〈タルタルソース〉	
ゆで卵	2個
タマネギ	1/4個
きゅうりのかす漬け	1本
マヨネーズ	大さじ4
塩・こしょう	各少々



⑦ピザ用チーズをのせ、オーブントースターで焼き色が付くまで5分ほど焼く(オーブン230℃約10分)。



スライサーを使うと簡単！

④タマネギ、ゆで卵をみじん切りにする。



①しいたけは根元を切り落とし、傘と軸に分ける。

パセリのみじん切りを飾ってできあがり！

知って
得する

農業者年金に加入して安心で豊かな老後を — 農業者年金の特徴 —

1 20歳以上で農業に従事されている方は広く加入できます

60歳未満の国民年金第1号被保険者（国民年金保険料納付免除者を除く）であって年間60日以上農業に従事している方は誰でも加入できます。配偶者や後継者など家族農業従事者の方やパートなどで農業に従事されている方も加入できます。なお、国民年金の付加年金（付加年金保険料月額400円）の加入が必要です。

家族一人ひとりの年金を！今、女性の新規加入者が増えています

2 保険料は自分で選べ、いつでも見直しできます

保険料を自由に決められ（月額2万～6万7千円の間で千円単位）、経営の状況や老後設計に応じていつでも見直せます。ただし、保険料補助を受けているときは自由に変更できません。

※令和4年1月から35歳未満の方は、月額1万円から加入できます（特例措置）。

3 税制面で大きな優遇措置があります

- 支払った保険料は、家族の分も含めて全額が社会保険料控除の対象となり、所得税・住民税の節税になります（支払った保険料の15～30%程度が節税）。
- 農業者年金基金が保険料を運用して得られる収益は非課税です。
- 将来受け取る農業者年金には、公的年金等控除が適用されます。

つまり生涯を通じて税制上の優遇措置があります



詳しくは…

農業者年金基金

検索

<http://www.nounen.go.jp>

農業者年金の内容やご相談については、JAえひめ中央または農業者年金基金にお問い合わせください。

JAえひめ中央

TEL:089-943-2342（営農部 鈴木）（経営支援課 松本）

独立行政法人 農業者年金基金

TEL:03-3502-3199（相談員）

TEL:03-3502-3942（企画調整室）



経営管理委員会

第9回 12月1日開催

【協議前事項】

- 令和4年度仮決算監事
監査報告

【協議事項】

- 不祥事対応要領の一部
変更
- 令和5年度機構改革
（案）
- 総代選挙手続き
- 西倉庫の売却

【専門委員会報告】

- ① 准組合員総代選任スケ
ジュール
- ② 城南会館空調機入替工
事
- ③ 令和4年度年末賞与支
給枠
- ④ 不良債権処理促進実
績・年度末見込み
- ⑤ 第2次営農経済事業成
長・効率化プログラム
の設定
- ⑥ 令和4年度米集荷実績

【報告事項】

- 令和4年度米集荷実績

【協議事項】

- 令和4年度米集荷実績

【協議事項】

- 令和4年度米集荷実績

【協議事項】

- 令和4年度米集荷実績

【協議事項】

- 令和4年度米集荷実績

【事業部門からの報告】

○ 営農経済

【その他】

- 役員選出の選任基準検
討特別委員会設置
- 米穀情勢

【協議事項】

- 令和4年度米集荷実績

【協議事項】

- 令和4年度米集荷実績

【協議事項】

- 令和4年度米集荷実績

【協議事項】

- 令和4年度米集荷実績

【協議事項】

- 令和4年度米集荷実績

【協議事項】

- 令和4年度米集荷実績

【協議事項】

- 令和4年度米集荷実績

10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	28	105.1%
購買品取扱高	47	103.1%
直販部門取扱高	14	98.9%
貯金残高	2,963	99.3%
貸出金残高	1,066	101.2%
ひとといえくるま新契約高	717万 ポイント	88.7%

【その他】

- ⑨ JAえひめ中央補助事
業つなぎ資金融資要領
の変更および貸出利率
の設定
- 【報告事項】
- ① 内部監査報告（10月実
施分）
- ② 令和4年度9月末基準
資産査定結果
- ③ 准組合員総代選任スケ
ジュール
- ④ 不良債権処理促進実
績・年度末見込み

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。



農業用廃プラスチックや廃ビニール等の適切な回収作業を購買店舗等で行っています。不法投棄防止にもつながり、環境負担軽減や資材の有効活用の観点から、再生可能な資源としてできる限りリサイクルしています。



JA 役員の

想いとコトバ

諸行無常
しよぎやうむじやう

「著れる人も久しからずや、ただ春の夜の夢のごとし」
この世の事すべては常で無い、続かない。平家物語にも出てくる有名な仏教用語です。われわれ現代人においても、「金、地位、名誉、愛する家族」すべてを手にし、幸せの絶頂にあったとしても、それは、決して長続きはしません。必ず終わりが来るといいます。逆に今、不幸のどん底にあり、将来の望みを失って、苦しみ悶えていたとしても、やはりそれも必ず終わりが来ます。

大事な事は、この「道理」を知るといふ事です。知っていれば、楽な人生が歩めるはずで。

経営管理委員 井上 繁人



避難訓練

毎月1回、火事や地震を想定した避難訓練を行います。園児らは、保育者の「地震だ」「火事だ」の声に素早く反応し、誘導に従って机の下に入り、玄関まで行って靴を履き、一緒に階段を降り、芝生広場の前まで避難します。0歳から2歳児の年齢の低い子どもたちですが、緊張感を持ち、保育者の言うことをしっかりと聞いて行動しています。

先日、「避難訓練ごっこしてるの」と、遊びの中で2歳の園児が机の下に入る出来事がありました。子どもたちの中にもしっかりと浸透しているようです。

これからも子どもたちとの避難訓練はもちろんですが、もしもの時に少しでも落ち着いて対応できるよう、保育者の役割分担やマニュアルの見直し等を行っていききたいと思っています。また、今後はJA職員との合同の避難訓練を行えればとも思っています。



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

ご利用者様手作りの
お正月飾り



総務部 福祉課
Tel.089-943-2466
白石 博志

やさしさと
こころのふれ愛



あけましておめでとうございます。本年もJAえひめ中央福祉事業をよろしく願います。

JAえひめ中央の介護事業の基本方針のひとつに、コラムのタイトルにもある「やさしさこころのふれ愛を大切に地域福祉に貢献します」があります。

私たちは普段、高齢者の方と多くふれあいますが、世代も違いコミュニケーションの取り方には苦労することもあります。話題のきつかけ作りのコツとして「むかしきたちにけえせ(昔来た地に帰せ)」というのがあります。これは頭文字を取って、む(昔)か(家族)し(出身・仕事・趣味)き(季節)た(楽しみ)ち(地域)に(ニュース)けえ(健康)せ(世間)を表しています。これらは誰にでも応用できます。

また、認知症の方との関わりに「パーソンセンタードケア」という基本があります。これは認知症をもつ方を1人の「人」として尊重し、「その人の視点や立場に立って理解しながらケアを行う」という考え方です。大事なことは、高齢者の人、身体の不自由な人、認知症の人、人は皆、人に優しくされたいと思っています。人から大切にされたいと思っています。しかし、加齢や病気により上手に表現できない場合があります。その気持ちをくみ取ることを、JAえひめ中央の介護に携わる職員は全員理解するよう努めています。これは介護だけでなく、日常生活にも活かすことができます。

来年も「やさしさこころのふれ愛」を大切に業務に励んでいきます。

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
総合企画室企画課行	松山市千舟町8丁目128番地1
JAえひめ中央	

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
1月15日
(当日消印有効)



↑クロスワード・お便りコーナーへの応募はこちらからどうぞ

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

お便り文通コーナー

11月号のご感想や素敵なお写真をご紹介

太陽市のさつまいもが気に入っていて、今治から買いに行きます。これからもおいしいさつまいもをお願いします。
ペンネーム：Y・W

お返事
ご来店ありがとうございます。太陽市の焼きいももおいしいですよ。

お返事
亡母が誕生日に赤飯を毎年炊いてくれたので、皮を剥いた栗を冷凍しておき、子どもや孫の誕生日に栗入り赤飯を炊きます。仏様にもお供えします。
ペンネーム：M・N

お返事
お母さまとの思い出とともに炊く赤飯。とても素敵な時間ですね。

生産者の皆様へ

JA えひめ中央 生産者大会

農産物品評会への出品求む！

農産物品評会への出品につきましては、各支部より連絡があります。ぜひ、自慢の農産物をご出品ください。多数のご応募、お待ちしております。

柑橘(温州・伊予柑・デコポン・その他)、野菜、米、花卉の多くの出品をお願いします。



審査日

2023年1月18日(水)

第24回 JAえひめ中央生産者大会・農産物品評会
(一般公開)

日時 2023年1月19日(木) 8:30～13:30

場所 本所4階特別会議室

※新型コロナウイルスの影響により変更または中止となる場合があります。

頭のたいそう クロスワード

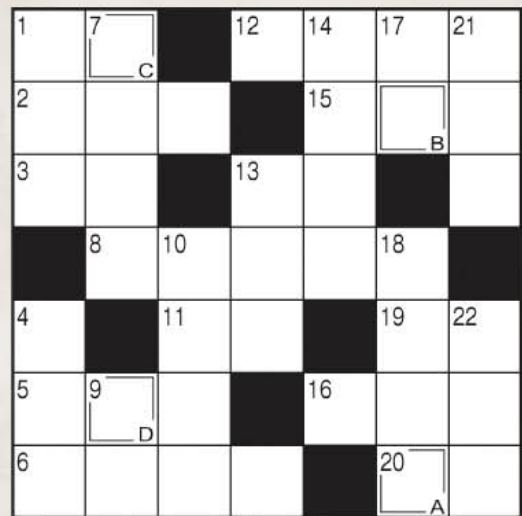
二重マスの文字をA～Dの順に並べて
できる言葉は何でしょうか？

ヨコのカギ

- 1 正月に飲む薬酒。お——気分がなかなか抜けない
- 2 髪の毛の渦巻き
- 3 エッフェル塔がある都市
- 5 練り物やダイコンを煮込んで作ります
- 6 自分より後に生まれた人はみんなこれ
- 8 食事の管理や指導を行います
- 11 去年はナスの——がとても良かった
- 12 太鼓や木琴やトライアングルなどのこと
- 13 毛筆でしたためることも
- 15 大学入学共通テストは国公立大学だけではなく——大学も利用しています
- 16 計画のこと。お得な宿泊——
- 19 京都・三十三間堂の通し矢で新成人が引きます
- 20 ——、ニタカ、ミナスビ

タテのカギ

- 1 初詣で、受験を控える子の難関——を祈願した
- 4 2つで1組の——茶わん
- 7 客のためにワインを選びます
- 9 師匠の下で学びます
- 10 親から子へ受け継がれます
- 13 ——・中期・末期
- 14 年賀状によく書かれる2文字の熟語
- 17 湖に張った氷に穴を開けて楽しむこともあります
- 18 登山やキャンプで使う寝袋
- 21 コンコンと鳴く動物
- 22 警察は原則として——不介入です



回答欄 A B C D

12月号のクロスワードのこたえ

ユ キ ア ソ ビ
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。



店舗の前で「いらっしやい」
かわいいでしょ。
ペンネーム：
小田M・T



お返事

大作ですね！
表情が愛らしい♪

小学2年生の孫が作りました。天井から
下げて見るとインテリアに劣りません。
恐竜好きで、ジュラ紀がどうのこうのと
目を輝かせて話してくれます。
ペンネーム：Y・S



お返事

みごとな出来栄え！おふたりの楽しそうな
会話が聞こえてきそうです。



母がフォックスフェイスを
育てています。かわいい♡
ペンネーム：フルート

お返事

その名の通りキツネの
顔形ですね！

あとがき

広報 峯の
独り言

謹んで令和5年の新年号をお
届けいたします。今月は、小
学生の頃からおやつとして
食べるほど好物の漬物を特集し
ています。おいしいのはもちろ
ん、健康にもよく、奥深い漬物の
魅力をお楽しみください。



2022年度入組職員

新人サンのちょこっと自慢 8

太陽市
矢野 桃子

荏原支所
山田 志緒梨



KITCHEN STUDIO VOL.35



12月の料理教室で好評だったレシピをご紹介します。タマネギとニンジンの旨味と甘みを楽しめるおしゃれな一品です。両面をしっかりと焼くことで、さらに美味しそうになります♪



荒谷栄養士

ニンジンケーキ

【材料】(直径21cmタルト型1台分)

ニンジン 中1本
タマネギ 1/4個
ベーコン 2枚
バター 大さじ1
塩・こしょう 各少々

A
卵 6個
生クリーム 1/5カップ
塩・こしょう 各少々

【作り方】

- ①タルト型にクッキングペーパーを敷く。(側面は2cmほど高くなるように)オーブンを200℃に予熱する。
- ②ニンジンとタマネギは皮をむき、3cmの長さのせん切りにする。ベーコンはせん切りにする。
- ③フライパンを熱し、②のベーコンを炒める。バターを加えて溶かし、タマネギ、ニンジンを順に加えて炒め、軽く塩・こしょうをする。
- ④ボウルに卵を溶きほぐし、生クリームを加えて軽く塩・こしょうをふり、③を加えてよく混ぜる。
- ⑤①のタルト型に④の卵液を流し入れ、クッキングペーパーを敷いた天板にのせ、予熱したオーブンで約20分焼く。
- ⑥粗熱をとってからクッキングペーパーをはずして切り分け、器に盛る。

1月のテーマ「開運フードで1年のスタート！」

1月18日(水) 10:00~13:00



- ・蓮根まんじゅう
- ・白菜ベーコンリゾット
- ・いよかんと鯛のカルパッチョ
- ・いちご白玉ぜんざい

●参加費 2,000円 ●講師 荒谷栄養士

1月29日(日) 10:00~13:00



- ・コーシエン・シンガポール
- ・松山どりのボワレ〜ソースシャスール〜
- ・レンティッキエ

●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

