

まるえびより

TAKE FREE

ご自由におとりください

MAR.2023 |
Vol.286

3

特集



農福連携で農業と地域を豊かに

今月の表紙

中山の竹林で一足早く春の訪れを教えてくれる「タケノコ」。JAでは栽培管理を徹底し、早出し出荷に努めています。生食用で出荷されるのは4月上旬頃まで。この時期のタケノコはえぐみが少なく、やわらかいのが特徴。鮮度が重要なので、すぐに下茹でして春の味覚を楽しんでください。



笑顔の花を地域いっぱいに

まるえびより

2023. MAR. 3

特集

14 「農福連携」で農業と地域を豊かに

- 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
- 08 春夏秋冬おいしい暮らし
- 10 3月の農作業
- 12 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

レベル2
難易度 ★★

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！

9

体を整える今月の野菜

さわやかな風味が
特徴の「明日葉」。「今
日摘んでも、明日に
なると新芽が出てくる」
という生命力の強さが名称の由来で
す。ビタミン、ミネラルが豊富で、粘り成
分には抗酸化作用の

強いカルコンという
フラボノイドが含ま
れています。

天ぷらなど高温の
油で調理する場合は
そのまま使用します
が、アクが強いため、
塩ゆでしてから、おひ
たしや和え物、スープ
などでどうぞ。



「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。

あ し た ば

明 日 葉

天候等の影響により、店頭がない場合があります。予めご了承ください。

JA女性部組織協議会 運動会で3位

JAえひめ中央女性部は1月12日、県武道館で3年ぶりに開かれたJAえひめ女性部組織協議会の第4回運動会に参加し、**女性部相互の交流と組織の活性化**を図りました。県内JAの女性部員や担当職員ら203人が参加。じゃんけんゲームなど10種目を競技し、**3位**を獲得。「エーコーブ米粉入り天ぷら粉料理コンテスト」の表彰式も行われ、**小田ブロックが優秀賞を受賞**しました。



JA中央サミット交流会で意識統一

12月9日から10日にかけて、2回目となる**JA中央サミット交流会**をJA鳥取中央で行いました。福島理事長と直販部越智部長が参加し、農業生産資材の高騰やみどりの食料システム戦略における取り組みや考え方などについて活発に意見を交換。**「農業生産基盤の維持」に向けての意識統一**を図りました。



かんきつ
シーズン
到来



「甘平」
食感シャキッ！甘み濃厚



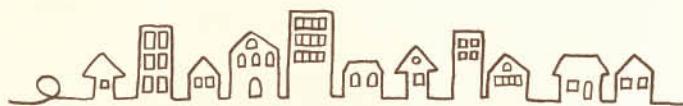
「宮内伊予柑」
色よし、味よし、香りよし！



宮内伊予柑、せとか、甘平出荷スタート！

堀江選果場では12月23日に「宮内伊予柑」、1月13日に「せとか」の選果を、北条選果場では1月17日に「甘平」の選果を始めました。夏の曇天長雨で生育の遅れが心配されたものの、8月以降の好天により徐々に回復。生産者の努力により良好な食味に仕上がっています。





商、商トナ

第24回 農作物品評会・生産者大会 自慢の農作物700点ずらり

「取り組もう！スピード感ある産地づくり」



生産者の生産意欲向上を目指し、魅力ある産地を未来につなげようと、1月18日から19日にかけて、本所で「JAえひめ中央農作物品評会・生産者大会」を開きました。管内各地から出品された生産者自慢の農作物 果実447点、野菜126点、花卉花木81点、米47点を審査し、県知事賞を始め、46点の農産物の入賞を決めました。3年ぶりとなる生産者大会には生産者ら約130人が参加し、表彰式や事例報告などが行われました。

愛媛県知事賞を受け取った
長尾伍大さん



おめでとうございます！

柑橘立木品評会入賞者			
出品者氏名	支部名	品目	品種
前田正之	砥部	優良賞	濱田長昌
鶴野一善	由良	優等賞	重松純一
施設中晩柑	未結果園	優秀賞	南伊予
愛媛県試第28号	愛媛県試第48号		未結果園

第1回審査…令和4年10月9日
第2回審査…令和4年10月9日

JAえひめ中央	理事長賞	優秀賞	優等賞	優秀賞	優等賞	優秀賞	優等賞
吉岡勝利	藤井省三	高市裕史	川端茂喜	吉岡勝利	長尾伍大	吉岡勝利	池本真佐一
神浦重信	藤井省三	河野裕史	河野裕史	神浦久能	北条義井	神浦久能	石田英久
衣山雅裕	吉岡勝利	宮内奈都美	宮内奈都美	宮内伊予柏	施設甘平	吉岡勝利	施設せとか
小倉計	吉岡勝利	田中良太	田中良太	宮内伊予柏	施設せとか	吉岡勝利	施設せとか
高市裕史	吉岡勝利	佐川猛	佐川猛	宮内伊予柏	施設せとか	吉岡勝利	施設せとか
河野裕史	吉岡勝利	高須賀直登	高須賀直登	宮内伊予柏	施設せとか	吉岡勝利	施設せとか
衣山雅裕	吉岡勝利	平岡修策	平岡修策	宮内伊予柏	施設せとか	吉岡勝利	施設せとか

野菜・花卉園場品評会入賞者			
出品者氏名	支部名	品目	部会名
武本侑也	宇和川仁也	優秀賞	酒井優行
南伊予	三内	優秀賞	伊予野菜
三内トマト	サトイモ	優秀賞	百合
三内トマト	サトイモ	優秀賞	百合
ミートマト	サトイモ	優秀賞	百合
ミートマト	サトイモ	優秀賞	温泉白合部会
ミートマト	サトイモ	優秀賞	枝豆部会
ミートマト	サトイモ	優秀賞	枝豆部会

審査…令和4年6月3日・8月22日

審査…令和4年6月3日・8月22日
11月24日・12月9日



愛媛を伝える

JAえひめ中央女性部 城南ブロック

女性部イチオシの伝統食をご紹介！



ひなまつりは一般に3月3日ですが、愛媛県では月遅れの4月3日に行う地域が多く、松山周辺ではもち菓子「りんまん」を味わいます。食紅で染めたもち米が、魚の「鱗」のように見えることから「りんまん」と名付けられました。中にはこしあんがたっぷり入り、華やかな見た目から春の訪れを感じます。

今ではお店で購入することが多いですが、明治・大正期の頃から家庭で「りんまん」を作っていたそう。お節句の花見弁当に入れて持ち寄り、神社や近所の桜の木の下で花見をした楽しい思い出がよみがえります。

ひなまつりに松山に伝わる郷土菓子「りんまん」を楽しんでみてはいかがですか。



相原 弘美さん 大屋敷 ますみさん 沼田 京子さん

おいしい！

しています

VOL.33

愛媛を食べる

りんまんの作り方



【材料】(10個分)

上新粉	200g
食塩	1g
熱湯	250ml
上白糖	100g
こしあん	100g
食紅で染めた生もち米	20g



①ボウルに上新粉と上白糖、食塩を入れ、熱湯を加えながら、耳たぶくらいの柔らかさにこねる。



②適当にちぎって蒸し器で15分ほど蒸す。



③蒸しあがった②をひとまとめになるまでつきながら混ぜる。



④③を10等分にし、丸めたこしあんを入れて、形を整える。



⑤食紅で染めた生もち米を飾る。



⑥蒸し器で5分ほど蒸し、うちわなどであおいで艶を出す。

愛媛で学ぶ

Good!!



農業を
学ぶ学生

入学式では新入生代表として宣誓の言葉を述べた小立さん。松山市中島でかんきつの手伝いをしながら育ちました。「やりたいことを応援して背中を押してくれるお母さんが強い味方」と話します。

小立さんの考える農業の魅力は、「チームで協力して助け合いながらできること、がんばった分だけ自分に返ってくるやりがい」。

体を動かすことが大好きで、故郷への恩返しも込めて、8月の中島のトライアスロンには、ぜひ出場したいと意気込みます。

愛媛を愛

いつもの空間が変わる

花と暮らす

愛媛を愛する



ミモザアカシア



ぎんよう
銀葉アカシアやパールアカシアなどの種類がある

明るくて鮮やかなレモンイエローの花を咲かせる

「国際女性デー」ミモザの日(3月8日)の象徴

「太陽市」
花卉花木
コーナーで
購入可

ふわふわと黄色い華やかな印象をいかし、ドライフラワーにしてリースにアレンジ。ワイヤーでバランス良く固定して。



—「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. 40

今月の旬食材

イチゴ

旬

ハウスで12月～翌4月

【こだわり】

本格的にイチゴ栽培を始めて4年目。ICT（情報通信技術）の環境モニタリングシステムを活用し、データを見る化してイチゴ栽培を行っています。繊細な果実なので、パック詰め作業は特に気を使います。今年産は9月から11月頃が暑かったため、定植時期を遅らせたものの、例年通り玉太り良く、糖度も高く仕上がっています。



JAえひめ中央イチゴ出荷者
東温市
たかすなかよし
高須賀 直登さん(42)

簡単レシピ



【材料】〈4人分〉

牛もも肉(ステーキ用)	400g
塩	小さじ1
粗挽き黒こしょう	少々
オリーブオイル	適量
イチゴ	10粒



【鮮度の見分け方】

- ・果皮にツヤがあるもの
- ・ヘタが濃緑のもの
- ・形が整っているもの
- ・全体的に色がのっているもの
- ・傷のついていないもの

【栄養】

- ・ビタミンC、アントシアニン、葉酸など抗酸化作用のある成分を含んでいます。

牛肉のタリアータ ～イチゴソース～

【作り方】

- ①牛もも肉は焼く30分前に常温に出しておく。イチゴは洗ってヘタをとり、たて半分に切っておく。アスパラは根元1/3をピーラーで皮をむき、食べやすい長さに切り、ソテーする。
- ②ボウルに①のイチゴとAの材料を入れ、よく混ぜ合わせておく。
- ③牛もも肉の両面に塩と粗挽き黒こしょう、小さじ2のオリーブオイルをまんべんなくまぶす。
- ④強火で熱したフライパンに、オリーブオイルをひき、③の牛もも肉を入れて片面焼き色がつくまで1分程焼く。裏返して弱火にし、火が通るまで1分焼く。常温で5分程おき、5mm幅のそぎ切りにする。
- ⑤別のフライパンに②を入れて少し煮詰め、④を盛り付けた上からかける。付け合わせを添えてできあがり。

A

イチゴジャム	大さじ1
バルサミコ酢	大さじ1
赤ワイン	大さじ1
砂糖	小さじ1

(付け合わせ)

アスパラガス	3~4本
ベビーリーフ	適量

甘党広報スタッフの心を掴んだ

絶品スイーツ

今日のおやつドキッ

エントリーNO.33

ひなまつりケーキ

2,200円(2~3人用)



作り手のこだわり

春の訪れがうれしい3月。女の子の健やかな成長を願うひなまつりの季節です。かわいいおひなさまとおだいりさまに、子どもたちの顔もほころびます。

(4月3日までお受け取り可。受取日前日までにご予約ください。)

ココで買える

えひめ中央ひなたCAFE

T E L : 089-913-7707

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



三つ葉と玉ねぎのかき揚げ
200円(税込)

このボリュームにびっくり!まるでポールのような形で、直径は約10cmもあります。外はカリッと、中はふんわり。タマネギの旨みと甘みが後から湧いてきて、感動がとまりません。



おひさま食堂 パーティーオードブル

太陽市の新鮮な農産物を存分に活かし、一品一品にシェフの心と技がこめられたこだわりのオードブル(5~6人前です)

4,000円(税込)



集まりの場に華やぎを添えます

6,000円(税込)



ローストビーフと季節の一品がついています。

食堂テイクアウト専用ダイヤル

089-913-7713

●日によって内容が変更になりますのでご了承ください。
●4,000円(税込)からご予算に応じてご用意いたします。

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 まとてる」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。

かんきつ



ポイント

3月は中晩柑類の出荷作業と併せて、剪定、除草、苗木の植付け、春肥の施用など次年度産に向けた重要な作業を行う月になります。大変な時期になりますが、栽培管理がしっかりとできるよう計画的に作業をすすめてください。

貯蔵と出荷

- ・ 日中の外気温が上がり、昼間に貯蔵庫内の換気を行うと、貯蔵庫内の温度も上昇し、果実の品質を保つことが難しくなります。
- ・ 換気は夜間にを行い、貯蔵庫内の温度を低くしましよう。
- ・ 乾燥する場合は、打ち水などをを行い、低温と適湿に努めましょう。

整枝と剪定

- ・ 寒波による落葉（枯れ込み）の心配のない園地から計画的に行います。
- ・ 隔年結果は同園内でも樹によるバラつきが大きいため、樹の状態を確認し、行いましょう。

春肥の施用

- ・ 発芽や開花、展葉までの時期は樹体内的貯蔵養分で行われますが、それ以降の生育は春肥の養分によるものです。
- ・ 春肥を施用する前には必ず除草をしっかりと行ってください。
- ・ 地温が上がり、効率良く吸収できるようになる3月下旬より施用します。

苗木の植付け

- ・ 年間の作業管理や労働力に見合った品種構成を考えましょう。

今月の必須作業

3月の農作業

一寸蚕豆

誘引
・ 1段目は5センチの高さで、以降は生育に応じて30センチ間隔で行います。

厳寒期対策

・ 寒害対策のため、定期的にマイルドカルシウムを葉面散布しましょう。

追肥

・ 着莢確認後（3月上旬～中旬頃）行いましょう。ただし、基肥に一発肥料を施用している場合は施用しません。

摘芯

・ 摘芯は草勢低下を招き、早期の黄化につながるため、摘芯はしません。摘芯をする場合は、伸長が止まつてから行いましょう。

防除

・ アブラムシ類、赤色斑点病等の定期防除を行いましょう。
・ 防除に際しては安全使用基準（倍数、使用時期、使用回数）を超えないよう注意しましょう。

〔南部〕菅 章典

アスパラガス

圃場管理

・ ハウス内温度は最高30度、夜温最低5度以上を確保します。露地栽培は霜害対策を行いましょう。

灌水

・ 常に土壤が黒く湿る程度の灌水を行います。ただし、地温低下を防ぐため晴天日の午前中に行いましょう。



・苗木が届くまでに植栽距離を確認し、土づくりをして植付けの準備をしておきます。
・植付け後は十分にかん水を行い、敷きわら等をして乾燥防止に努めてください。

〔東部〕中井 吾勝



●施設ナス

●温度管理

・日温	23	～	28	度
・夜温	15	～	18	度
・地温	18	～	20	度

・定植直後はやや高めの温度管理(16～18度)を行い、活着後、徐々に下げていきます。(最低温度12度は確保します。)

●整枝と誘引

・主枝は3～4本仕立てとし、H字型に誘引します。

・主枝を早く揃えるため遅れている主枝は調整摘果(花)をします。

・株全体に光線を当て、側枝の発生を促します。

●摘芯と摘葉

・主枝の摘芯は7～8番花を目標とします。

・1芽1果採りを基本とし、収穫時に必ず切り返します。

・下葉を早く摘葉せず、葉が黄化して先端が地面に着くようになつてから行います。また、主枝にかぶさつてくる内側の葉は早めに摘葉してわき芽の発生を促します。

〔東部〕大本 祐輔

●追肥(10ルアーダンタリ)

・収穫開始より1ヶ月後を目安に10ルアーダンタリ完熟堆肥2トン、発酵鶏糞200キロ、エ2型有機(粒状)60キロを施用します。

●立茎

・春芽収穫開始後、1年生株では40日前後、2年生以上の株では70日前後から立茎を開始します。立茎する茎の太さはポールペンの太さ(1.5mm級)程度とします。

〔北部〕森野 尊仁

●ミニトマト

今後は気温の上昇と日照量が多くなることから、生育も旺盛になるので、草勢管理を徹底しましょう。

●温度管理

・日中25度、夜間10～11度を目標に保温と換気に努めます。

●整枝

・わき芽は適宜除去します。特に花房直下のわき芽は勢いが強いため除去が遅れないようにします。

●裂果対策

・換気

・過繁茂にしない

・適期収穫

・灌水

・草勢維持

・病害虫防除

・気温上昇に伴い、病害虫の発生が予想されるので、予防または発生初期での防除を徹底しましょう。

〔南部〕玉井 秀光



土とふれあう 時間



リーフレタス 色鮮やかなサラダを楽しむ

栽培時期

発芽と成長の適温は15~20度なので、夏と冬の栽培は困難です。また、5~6月の長日期（1日のおちの時間が長い季節）は花芽ができ、とう立ちしやすくなります。そのため、種まき適期は3~4月と9月です。

品種

葉が赤い「レッドファイヤー」（タキイ種苗）、「レッドウェーブ」（サカタのタネ）、とう立ちの遅い「晩抽レッドファイヤー」（タキイ種苗）、緑の「グリーンウェーブ」（タキイ種苗）などがお薦めです。焼き肉を包んで食べる「チマサンチュ（青葉種）」（タキイ種苗）も家庭菜園向きです。

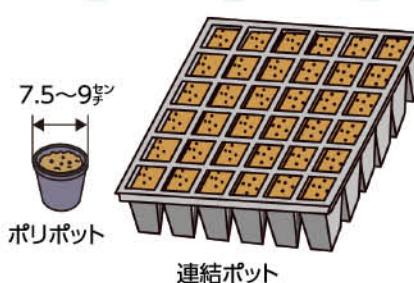
レタスの中間の結球しないタイプで、和名をチリメンチシャといい、赤葉品種はサニーレタスの名でもおなじみです。さまざまな品種があり、カラフルなサラダが楽しめます。

苗作り

小型ポリポットや連結ポットに1ヶ所4~5粒をまき、その後間引きして本葉4~5枚の苗を作ります。

この種は好光性なので、暗黒下では発芽しにくい性質があり、種には土を薄く掛けます。

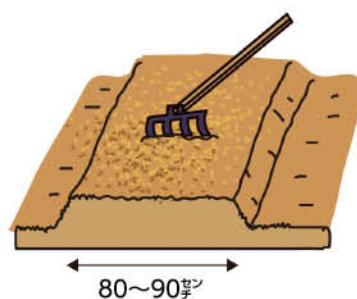
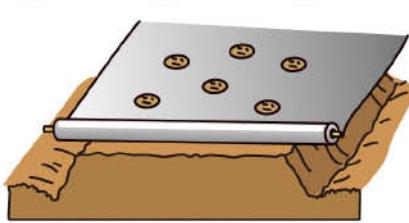
まいたら新聞紙で覆い、その上から灌水すると、土の乾きも少なく、強い日差しからも守られます。



園芸研究家・成松次郎

畑の準備

幅80～90センチの栽培床に1m当たり苦土石灰100グラムをまき、土とよく混ぜておきます。植付けの1週間前に、元肥として化成肥料(N:P:K=10:10:10)100グラム程度と堆肥2～3キロを施します。



平畝を作り、黒のポリマルチを張ります。リーフレタスは葉の間に土が入りやすいので、ポリマルチをして、葉が汚れないようにしまします。

植付け

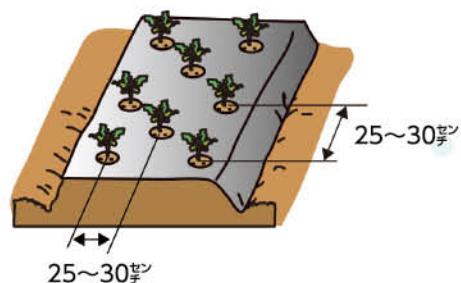
条間、株間とも25～30センチを取れば、300グラムほどの大株になります。株間を15センチ程度にして小株から収穫を始めることもできます。

管理

生育期間が短いので追肥は不要です。また、アブラムシなどが発生しますが、比較的病害虫の少ない野菜です。

収穫

リーフレタスは若取りがおいしいので、利用に応じて順次収穫します。下葉をかき取りながら、長く収穫を楽しんでも良いでしょう。



※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。

JA広報通信2020年3月号から

「農福連携」で農業と地域を豊かに

JJAえひめ中央は農家の農作業支援を目的として、2020年から愛媛県とJA全農えひめ、福祉事業所などと協力した「農福連携」に取り組んでいます。

経営支援課と営農支援センターが、農家と障害者就労施設のマッチングをサポートしています。東温地区では、サトイモとブロッコリーの作業を中心に雇用契約を締結しており、2022年には前年の約2倍の19戸の農家が契約。担い手不足や高齢化が進むなか、新たな働き手として障がい者が活躍し、農業の可能性が広がっています。

JJA営農技術員は、農家と福祉の声を直接拾い、試行錯誤しながらも、農業の労働力確保、耕作面積の拡大につなげています。「将来は、農家と障害者就労施設がさらに強く連携していく」とで、農福連携の輪がもっと広がっていく」と話します。



集福携

特

農連



東温市で農業を営む越智栄一さんは「農福連携」による農作業の充実を図っています。収量を確保し、安定的な出荷につなげ、JAとともに地域農業を盛り上げようと奮闘中。12月中旬の晴れた日、越智さんのサトイモ「伊予美人」の畑でお話しをうかがいました。

福祉施設支援員2人と障害者就労施設利用者8人が、土から掘り出されたサトイモを一つ一つ丁寧に分ける作業を行っていました。

越智さんは「農福連携」による労働力確保について、「本当に助かっている。作業が重なる時期に前に進めていくためにはどうしても労働力が必要」と話します。耕作面積の拡大に取り組む農家にとって、「農福連携」による農作業支援が、全体的な作業効率アップにつながっています。

あんしん

福祉施設支援員が同行の上、施設利用者に指示をしながら一緒に作業を行います。

社会参画の実現と生活の質向上

施設利用者は、農作業体験を重ねることで、集中力や持続力、持久力がつき、一般社会に出ていく力が養えているそうです。



とても助かっています！

12月は、サトイモやブロッコリーの収穫と、タマネギの定植、麦の播種など作業の時期が重なります。就労施設利用者が収穫作業をしてくれている間に、タマネギの定植やトラクター作業ができるので、農作業がはかどります。



農福連携に関心のある方は下記までご連絡ください

JAえひめ中央 営農部 経営支援課 TEL089-943-2231

JAえひめ中央フリーローン 生活応援キャンペーン



JAえひめ中央の各種フリーローン金利から
資金使途に応じて特別金利引下げを実施中!!

実施期間：令和5年9月30日（土）まで

資金使途	適用金利 (固定金利・保証料込)	引下げ幅 (①からの引下げ金利)
①お使い道自由の場合	4.30%	基準
②お買物応援キャンペーン (お買物でご活用の場合)	3.90%	▲0.40%
③医療・介護応援キャンペーン (医療・介護費でご活用の場合)	3.50%	▲0.80%

さらに！

JAえひめ中央で住宅ローンをご利用中のお客さまは上記金利より
▲0.3%お得にご利用頂けます!!

- 上記は(株)ジャックス、(株)オリエントコーポレーション保証付フリーローンの場合による金利です。
- 本キャンペーンは、三菱UFJニコス保証のフリーローンも対象となります。詳細は窓口にてお問合せ下さい。
- ご利用条件等については、別途各種フリーローン融資要領の通りとなります。

【お問合せ先】お近くのJAえひめ中央金融店舗窓口へ

経営管理委員会

第11回 1月27日開催

組による農家還元金の支
払い

状況（12月分）
③令和4年度コンプライア
ンス業務点検結果報告
④疑わしい取引の届出状況
報告およびCCS照会認
定者状況報告

【協議前報告】

【事業部門からの報告】

○管理

○営農経済

○その他

- ①子会社第3四半期決算報
告
②12月末事業実績および決
算見込み（12月末基準）

- ①役員報酬審議会委員の選
任
②愛媛県農業信用基金協会
への外部出資

- ③東温カントリー工レベ
タ－施設改修工事実施
④不祥事再発防止策の取組
状況（12月分）
⑤令和4年度コンプライア
ンス業務点検結果報告
⑥旧河野支所および倉庫の
売却完了報告
⑦令和4年12月末組合員数
および出資金の状況並び
に出資増強運動実績報告
⑧令和4年度年末賞与の支
給報告
⑨令和4年度年末賞与の支
給報告
⑩第3四半期の余裕金運用
事業実績報告
⑪第4四半期の余裕金運用
方針・計画
⑫令和3年産米直接販売取
扱い

- ①内部監査（10月・11月実
施分）に対する措置状況
②参事会
③サンケア坂本
運営規程
④愛媛県農業信用基金協会
への外部出資

- ①子会社第3四半期決算報
告
②12月末事業実績および決
算見込み（12月末基準）

- ①内部監査（10月・11月実
施分）に対する措置状況
②参事会
③サンケア坂本
運営規程
④愛媛県農業信用基金協会
への外部出資

- ①内部監査（10月・11月実
施分）に対する措置状況
②参事会
③サンケア坂本
運営規程
④愛媛県農業信用基金協会
への外部出資

- ⑪不祥事再発防止策の取組
状況（12月分）
⑫参事会
⑬令和4年12月末組合員数
および出資金の状況並び
に出資増強運動実績報告
⑭令和3四半期の余裕金運用
事業実績報告
⑮第4四半期の余裕金運用
方針・計画
⑯城南ファイズセンター施設
改修工事実施
⑰大口貸出金
⑱資産査定システムの更改
改修工事実施
⑲令和3年産米直接販売取
扱い

- ①内部監査報告（12月実施）
②不祥事再発防止策の取組
状況（12月分）
③令和4年度コンプライア
ンス業務点検結果報告
④疑わしい取引の届出状況
報告およびCCS照会認
定者状況報告

12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	63	103.3%
購買品取扱高	59	101.9%
直販部門取扱高	21	102.6%
貯金残高	2,952	98.9%
貸出金残高	1,068	101.4%
ひと·いえ·くるま新契約高	890万 ポイント	88.2%

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS × JAえひめ中央

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。



JA女性部の活動をSDGs そのものと位置付けています。部会メンバーとの楽しい学びを通じて、互いに助け合い、支え合うことで、食と農の協同活動を行い、次世代に豊かな生活と文化をつなげています。



J.A.えひめ中央おひさま保育園
松山市湊町8丁目120-1
TEL 089-943-2112
園長 西田 紀子

J.A.役員の
想いとコトバ

想いとコトバ

丸うなうねば思う事は遂げられまじ

五十円札の肖像画でお馴染みの横口一葉の言葉で、「やり遂げたいことがあるならば押し通すのではなく、柔軟な心で臨機応変に進めるのがよい」ということです。自分のこだわりに拘われず、柔軟な考え方で新しいことに挑戦し、人の意見や、やり方を取り入れながら、仕事や職場の環境を改善し、日々を充実させたいものです。コロナ禍や世界情勢が不安定な中、うまくいかない、イララとしてしまって「やる気」があると思いますが、一度立ち止まって丸くなつてみれば、「思う事=やり遂げたいこと」は達成できるはずです。

経営管理委員
影浦 潤



お散歩へ GO!!

天気のいい日には、園の周辺、近くの公園、ちょっと遠くの公園と、それぞれの年齢に合わせ散歩に出かけます。

0歳児は保育者の押す大型乳母車に乗たり、道路を走る車に手を振ったり、お買い物や食事に来られた方に声をかけていたいたいたり、時には太陽市に果物を搬入している生産者の方から大きなスイカやミニカボをいただくこともあります。皆さんのお優しさに感謝です。

1、2歳児は公園でたくさん体を使って遊ぶのが大好きです。友だちや保育者と広いグランドを思いっきり走る、様々な遊具で登る、ぶら下がるなど体の様々な機能を使うことでケガをしにくい体を作ります。また、散歩に出かけることでさまざまな自然現象に触れることもでき、発見や共有の場にもなっています。

やさしさと
こころのふれ



まだ寒さが残る中にも暖かい日差しに春の訪れを感じ、季節の花の咲く姿や香りに癒されています。

私は当事業所開設当初から登録ヘルパーを始め23年目にになります。

訪問先では、利用者様に安心して生活いただけるよう、買い物や掃除、入浴や食事介助、おむつ交換などを実行しています。利用者様には親と同世代が多く、会話をしていると、田舎での生活を思い出して懐かしく、心が温かくなり、自然と笑顔が出て話が弾みます。時に「ありがとうございます」と優しい言葉をかけてくださるので、嬉しく、また頑張ろうという気持ちになります。3年間のコロナ禍で、感染症防止対策を行い訪問援助してきました。今後も予防対策を徹底して訪問していきます。



J.A.えひめ中央
ホームヘルプ
サービス事業所

Tel.089-943-2466
松山市千舟町8-128-1
塙梅由美

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



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
3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



みかん3兄弟
ペンネーム:
M-T

なやましい姿
ペンネーム:
小田R



お返事
しなりとした雰囲気が
絶妙です。

お返事
なんとかわいらしい
3兄弟でしょう!

お便り文通コーナー

1月号のご感想や素敵なお写真をご紹介

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

豪華着用飾りからコンパクトな収納飾りまで 県下最大級の品揃えで、厳選されたお品をご納得のお値段にてご奉仕させていただきます。

新作 五月人形・鯉のぼり 特別展示会

■場所 / 人形の光商事 大展示場
松山市保免上2丁目2-1 TEL (089) 945-0087

■日時 / 3月3日(金)～6日(月)

■営業時間 / AM10:00～PM6:00 ■4月末まで休まず営業いたします

■期間中のご予約で通常割引価格よりさらに5%特別割引 他 特典満載
お問い合わせはお近くの各農協 JA窓口へお気軽にお問い合わせください。



JAの営業時間外・
休日の自動車事故や
トラブルは…

JA共済事故受付センター 0120-258-931

24時間365日受付

万が一のために、
ぜひ登録をお願いします!!

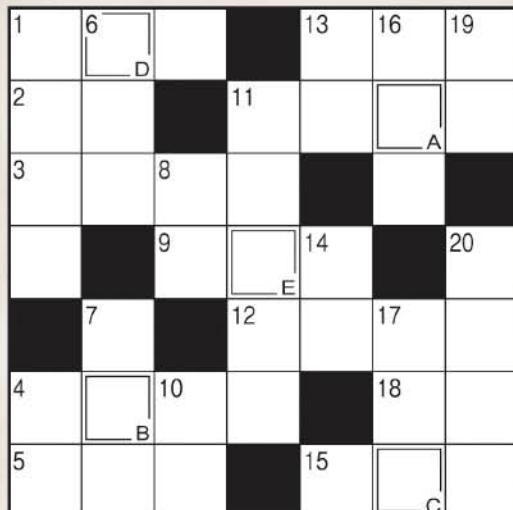
JJA JA共済

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？

- ヨコの力
三コの力
- 暑さ寒さも——まで
 - 佐渡、淡路、隱岐といえば
 - 多くの受験生が解くもの
 - 数学ではxやyで表すことが多い
 - ツクシはこの植物の胞子茎です
 - 飛行機が飛び立つこと
 - 薄く切ったもの。——チーズ
 - 山下公園や中華街があります
 - 卒業式で『——の光』を歌った
 - イルカのヒット曲『——雪』
 - 衣服に付いている、洗濯表示などが載っている部分

- タテの力
ギ
- ひな人形に供える餅
 - 入試のときはケアレス——に気を付けて
 - ぐっと辛抱すること
 - ウドの生産量が日本一の、北関東にある県
 - 跳ね上げたひげが特徴的なスペインの画家
 - 石が細かく碎けたもの
 - 雪解けで川の——が増えた
 - つくのはうそ、吹くのは
 - 中華がゆなどにのせる赤い実
 - スタッドレスからノーマルに替えようかな
 - 宿屋のこと。漢字では旅籠と書きます
 - 出かけていて誰もいません
 - ひな祭りのうしお汁によく使われる貝



回答欄 A B C D E

2月号のクロスワードのごたえ

ユ	キ	オ	ロ	シ
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	キ	ー	コ	フ	ン
イ	セ	カ	イ	ロ	
シ	ル	ワ	ン	ア	リ
ヨ	ケ	シ	キ	ツ	
ウ	チ	ヨ	フ	カ	シ
ユ	マ	ク	ソ	ユ	
ホ	ウ	キ	イ	オ	ン



お返事
地域の皆さまのお役に立てていることが
うれしいです。

お返事
先日年末で実家へ戻っていた時の話です。若いJA職員が来てくださいました。年老いた両親の話し相手になってくれることが本当に嬉しかったのです。いつもありがとうございます。



お返事

高菜大好きです。おいしいですよね！

農業体験に参加し、
サトイモ伊予美人を
初めて親子で体験しました。
就農に向けて体験できて
良かったです。
ペンネーム：はやゆう

お返事

農業体験が未来につながり、役立っている
のが大変うれしいです。

あとがき

広報峯の 独り言

今月号でJA女性部城南ブロックの皆さまにご紹介いただいた「りんまん」。私が初めて知ったのは約20年前の春、通学途中にあ
る和菓子屋さんに立ち寄った時でした。今回、松山の文化を知るとともに、手作りできる感動いっぱいで取材しました。やはり、美しい日本の伝統菓子はすばらしいですね。



【ルミエール友の会】 会員募集のご案内



<https://www.kabja-ehimechuo.jp>

- ①基本祭壇価格の3%割引（事前加入）
※農協組合員様はさらに2%引き
②盛籠（乾物盛）10%割引

入会金
3,000円のみ
受けられる会員特典がたくさんあります
※積立金はありません

- ③式司会者費用 無料
④ご葬儀当日の会館各室使用料 無料
※お通夜室を除く
⑤忌明け法要での会館使用料 無料

お申し込みはお近くのルミエールもしくは支所窓口へ

KITCHEN STUDIO

VOL.37

まるえひびき

JAえひめ中央広報誌
2023.3

春の味覚、生食用のタケノコを使用してチーズが香ばしい一品に。シャキシャキ食感が楽しく箸が進みますよ。



荒谷栄養士

タケノコのこんがりチーズ焼き
*シャキシャキ食感！新感覚！

【材料】(4人分)

タケノコ (ゆでたもの)	200g
ジャガイモ	大1個 (150g)
ニンジン	20g
塩	小さじ1
こしょう	少々
ピザ用チーズ	50g
粉チーズ	大さじ2
サラダ油	大さじ1
木の芽	適量

【作り方】

- ①タケノコは水けをよく切って細切りにする。
ジャガイモはせん切り、ニンジンもせん切りにする。
- ②フライパンを熱し、サラダ油を入れ①を入れ、中火で炒め、塩、こしょうをふる。
- ③しんなりしたら、平らにしてピザ用チーズ、粉チーズを加える。裏返してこんがりと焼き色がつくまで焼く。
- ④皿に移し、木の芽を飾る。

3月のテーマ

「春のうきうきランチ」



3月8日(水) 10:00~13:00

- *手毬ずし
- *新タマネギの肉巻きステーキ
- *クレソンとあさりのみぞスープ
- *春キャベツのコールスロー

●参加費 2,000円 ●講師 荒谷栄養士



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