

まるえびより

TAKE FREE

ご自由におとりください

APR.2023

Vol.287

4

特集



「太陽市」

おかげさまでリニューアルオープン10周年

今月の表紙

ぷりぷりと肉厚な小田特産の菌床しいたけは低カロリーでミネラルや食物繊維が豊富に含まれます。管内では12戸の農家が栽培しており、生産や販売について毎月検討会を開催しながら改善を行い、産地の維持に努めています。無農薬で体にやさしい国産のしいたけをどうぞ。

笑顔の花を地域いっばいに

まるえびより

2023. APR. 4

特集

08 「太陽市」おかげさまで
リニューアルオープン10周年

18 第1期准組合員モニター制度

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

12 春夏秋冬おいしい暮らし

14 4月の農作業

16 土とふれあう時間

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



レベル2
難易度 ★★

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」(2つ)は
この企画のものではありません。



15ページ



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!

10

体を整える今月の野菜

別名「香菜」とい
い、葉に特有の強い
香りがあります。肉
や魚の臭み消しや、
スープやソースの香
りづけによく使われ
ます。
豊富に含まれる
β-カロテンのほか、

ビタミンCやビタミンEなどが、皮膚や粘
膜の健康維持に期待
できます。
種は乾燥させてカ
レーやピクルスのス
ライスとして活用し
ます。



「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。

パクチー

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。



第45回 えひめ・みかん祭り

今だから、大切な人と愛媛みかん。



第45回となる「えひめ・みかん祭り」がいよつ高島屋で1月21、22日の両日に開かれました。愛媛県産のかんきつの消費拡大とPRのため愛媛県果樹同志会や愛媛県、JA全農えひめなどが実施。「果実コンクール」入賞果実や珍しい品種など199点21種類のかんきつ展示と販売が行われました。

JAえひめ中央からは19人の生産者が受賞。「圃場コンクール」優秀園地のパネル展示や、「みかん〇×クイズ」、「みかんガチャ」などのイベントが行われ、多くの来場者で賑わいました。管内の生産者9人も、来場者にかんきつの魅力を直接伝えながら宮内伊予柑やせとかなど約20種類のかんきつを販売。2日間で完売しました。



おめでとうございます！

果実コンクール	受賞者名	品種・系統
優等賞	安永 健二	宮内伊予柑
〃	石田 英久	せとか
優良賞	門屋 吉輝	はるみ
〃	玉井 力	宮内伊予柑
〃	池下 秀雄	南柑20号
〃	村上 智洋	甘平
〃	青木 聡	せとか
〃	田所 京子	レモン
〃	重野 匡宏	宮内伊予柑
〃	古茂田 修	愛媛果試第28号
〃	長尾 伍大	甘平
〃	和田 泰	不知火
〃	大野 健二	せとか
〃	小倉 雅裕	愛媛果試第28号
〃	高市 裕史	宮内伊予柑

圃場コンクール	受賞者名	品 種
優秀賞	濱田 長昌	愛媛果試第28号(施設)
優等賞	梶野 一善	せとか
優良賞	荻山 民之	甘平

令和4年度柑橘園地若返りコンクール入賞者

優秀賞	前田 正之	興津早生(施設)
-----	-------	----------





お城下まどなキャンパスでJAへの理解

JA女性部は2月4日、5期生となる**JA女性大学「お城下まどなキャンパス」**の修了式を行いました。若い女性に**JAへの理解を深めてもらい、さらなる利用や参画につなげよう**と、昨年9月からぶどう狩りやフラワーアレンジメント、料理教室などを開催。4回目となる修了式では宮本洋子部長から修了証を受け取った後、ミモナオコ氏の指導のもと、ピラティスで体を動かしました。



キウイフルーツ昨年の170%出荷

伊予選果場では伊予市の「ますます、いよし。ブランド」に認定されているキウイフルーツ「**ハイワード**」の出荷が順調です。JAえひめ中央管内では約700戸の農家が140℃ほどで栽培しており、**伊予市が県内一の生産量**を誇ります。開花時期の天候不順で出荷量が少なかった前年に比べ約170%の1700tほどを、市場動向を見ながら追熟処理を行い、3月末まで計画的に出荷します。



小田中学校でしいたけ料理教室

JA女性部小田ブロックは2月10日と15日に、地域特産のしいたけを知り、**食の大切さ**を学んでもらおうと、小田中学校で料理教室を開きました。**小田特産のしいたけを使った料理3品**を1~3年生23人と女性部会員8人が2日に分けて料理。協力して作ったしいたけを使ったお好み焼きと炊き込みご飯、かきたまスープを昼食として味わいました。



伊予柑産地づくりシルバー人材センターと連携

1月25日から31日にかけて(公社)シルバー人材センターの会員16人に新規就農研修センターの園地で**宮内伊予柑の剪定指導**を行いました。JAえひめ中央は、2017年から農作業支援に関する協定を結んでおり、毎年、松山市内の農家約25戸の宮内伊予柑剪定作業の請負を仲介して人手不足解消につなげています。今後も**生産量全国一の産地として次世代につなぐべく**組合員とともに取り組んでいきます。



愛媛を伝える

女性部イチオシの伝統食をご紹介します！

JAえひめ中央女性部 小田ブロック



小田地区ではイモ菓子「干しイモ」を「ひがしやま」や「ほしかイモ」とよび、おやつとして親しまれてきました。昔はどの家にもイモを保管する「イモ壺」が床下にあったそうです。

11月から3月は「ひがしやま」づくりの最盛期。冷たい空気とおてんとうさまのおかげで、イモそのものの自然な甘さともっちりとした食感が魅力のスイーツになります。畑の土づくりからこだわって自家製のサツマイモを栽培し、じっくりと時間をかけて丁寧に作ります。

砂糖や添加物を使わずに作った「ひがしやま」は太陽市や小田の道の駅でも購入することができます。



丸岡 淳子さん 吉田 夏枝さん 吉田 めぐみさん 松本 美喜子さん

おいしい！

しています

VOL.34

愛媛を食

ひがしやまの作り方



【材料】(適量)

- ・水(サツマイモが浸かるほど)
- ・サツマイモ(「紅はるか」がもっちりとした食感になりオススメ)



①洗ったサツマイモを鍋に入れる。



②中までしっかりと茹でる(サツマイモの大きさや量によって違うが、2時間以上)



③熱いうちに皮をむく。(包丁の背を使うとむきやすい)



④③を好みの大きさに切る。



⑤天日の下で干す。



⑥ひっくり返しながら7日ほど干す。(夜は室内に取り込む)

Good!!

愛媛で学ぶ

農業を学ぶ
米生



愛媛県立農業大学校
農産園芸コース
中原 啓輔さん(21)

小学生の頃から「将来は農業をする」と公言していた中原さん。放課後は祖父母と一緒に畑で過ごし、動くトラクターを見て喜んでいました。料理上手な母のつくる「ピーマンのきんぴら」は絶品で、野菜全般大好き。将来は国内だけでなく、海外に向けても農業の可能性を広げていきたいと夢を描いています。農業大学校では技術はもちろん、経営についても学んできました。来年度からアグリビジネス科に進み、農業法人等で実習を行うなどさらに学びを深めていきます。



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

KOMEI



つくし

「太陽市」
花卉花木
コーナーで
購入可
※苔も販売しています

- スギナの胞子茎
- つぼみのような部分は胞子嚢
- ハカマをとって炒め物などにして食べます

浅い器に苔とつくし、小石をレイアウトして、野の風景を再現。春らしいミニチュアガーデンを楽しんではいかがでしょうか。

山や島、平野と各地区から新鮮な農産物が集まる

県都松山市の中心部で、JAえひめ中央管内の生産者が収穫した新鮮な農産物を提供する直販所「太陽市」おひさまいち。2003年にオープンし、2012年に面積を約3倍に広げてリニューアルオープン。サラリーマンや子育て世代も訪れ、市民の台所的な存在として、平日も休日も多くのお買い物客で賑わっています。



テレビ愛媛
毎週月曜日
18:30~

出演しています
みてね♪



平岡達也 店長

旬のかんきつを詰め合わせた「旬柑セット」がおおすすめです。かわいい箱で贈答用にもぴったり。

集

さまざま
オープン10周年



おかげさまでこの度リニューアル10周年を迎えました。出荷会員は1300人を超え、2020年度全国JA直売所売上高第3位を誇ります。隣接する同JA複合施設「みなとまちまってる」には、「えひめ中央おひさま食堂」と「えひめ中央ひなたCAFÉ」を設置。「太陽市」の「安全・安心・新鮮」な野菜や果物、精肉・鮮魚等を使用した季節のメニューで楽しさいっぱいです！

ブランド「伊予牛絹の味」の和牛を取り扱い、品質にこだわって販売しています。量り売りをしているので少量から購入できるのがうれしい。焼くだけ、揚げるだけの「太陽市」オリジナルハンバーグや生餃子、手造りローストンカツはリピーターが多い人気商品。「今日の晩ごはん何にしようかしら」のテーマに「今日はこの肉にアスパラガスを。この肉にはチーズをはさむとおいしい」などの提案をしてくれることも。毎日献立を考える主婦の強い味方です。



「若どりももバジルソテー」はそのまま焼くだけでメイン料理になります。若い人や主婦にも人気です。

高井 聡 主任



「JA女性部のお店」として始まった太陽市惣菜コーナー「愛菜広場」は、「安心安全で、ひとつひとつ愛情込めた手づくり」をモットーに継承しています。約25種類ある手づくり弁当は毎日完売しており、豆、ごま、わかめ、野菜など7種類の和の食材を使用した「まごわやさしい日替り弁当」など、体に優しい弁当もご用意しています。



吉野タカ子さん

佐々木弥生さん



毎朝ひとつひとつ手づくりするコロケは1日400〜500個が完売します。

季節の切り花や花苗で華やかな花卉花木コーナー。愛媛県オリジナル品種のデルフィニウム「さくらひめ」も取り揃えています。山間地の出荷者も多いことから、一般の花屋では取扱いの少ない品を手に入れることができます。贈る相手に合わせた武智さんのフラワーアレンジも好評です。フラワーギフトのご予約はお早めどうぞ。



特
おかげ
リニューアルオ

リニューアルオ

武智裕子さん



さくらひめ



信用・信頼を第1に市場と取り引きして良い関係を構築し、鮮度の高いものを毎日仕入れる鮮魚コーナー。季節と素材に応じて一番おいしい食べ方を提案してくれるなど、梶川さんとの会話を楽しみながら買い物ができます。3枚におろす、開きにするなどのリクエストにも応じてくれます（一部値引き品等は除く）。最近、県外からの来店者も多く、愛媛県ならではの魚との出会いに喜んでもらうことも多いそう。買い物後、店内にあるサービスカウンターから自宅に送ることもできて便利です。

お客様からは「大将」との愛称でよばれます

梶川直也代表



店内で加工する焼き魚や煮物も好評です



太陽市から国消国産を発信

太陽市で取扱う農産物や加工品は7700品目にも及びます。出荷部会との連携を強化することで、商品の充実を図っています。珍しい野菜も含め、少量多品目の農産物や加工品などの付加価値を付けた商品を扱うことで、集客の拡大と利用者の満足度向上、農業所得の向上につなげていきます。太陽市の取り組みは、「地産地消」はもちろん、国内で食べるものができるだけ国内で作る「国消国産」にもつながっています。

徳永博文さん



季節のかんきつがずらりと並びます

直販所「太陽市」から国消国産を発信



「食」と「農」の大切さを発信

同じ敷地内にある複合施設「みなとまちまってる」1階の食堂とCAFÉでは「太陽市」の新鮮な農産物を使ったメニューを提供しています。

食堂のサラダバーは季節の野菜や果物が手頃な値段で好きなだけ楽しめるとあって大好評。複合施設2階には「保育園」と「キッチンスタジオ」を設置。「保育園」では、子どもたちに「太陽市」の農産物を使った給食を提供しています。「キッチンスタジオ」では料理教室を毎月開催して、JAえひめ中央の職員である野菜ソムリエの資格をもった栄養士が季節のレシピを教えてください。

当JAの情報発信の重要な拠点として地域住民とのつながりを強化し、JAの総合事業の利用につなげていきます。



太陽市から広がる地域交流

今年度は2022年11月6日と2023年2月18日に「愛太陽^{あいたいよう}ファーマーズマーケット」を開催しました。太陽市出荷部会と愛媛大学の学生が、農産物の販売を通じて、農家と消費者が直接交流し、地域農業の魅力を伝えました。



太陽市出荷部会会長
佐伯 憲和さん



また、2022年10月29日には太陽市出荷部会が「軽トラ市」を開催しました。軽トラの荷台を店舗に見立てて農産物を販売。生産者もお客さんも3年ぶりの開催を喜びました。



楽しいイベントが盛りだくさん

2023年2月26日 リニューアルオープン10周年祭開催

2月26日、リニューアルオープンから10周年を迎えたのを記念して周年祭を開きました。先着300名様への記念まんじゅうプレゼントや、店内全商品10%割引など、日頃の感謝を込めた特別な一日。また、南海放送プレゼンター小林真三さんの2時間公開ラジオ生放送や、「ものまね芸人小春ショー」など楽しいイベントを開催。多くの来場者で賑わいました。



「みなとまちまってる」特別ステーションから楽しいトークを公開ラジオ生放送



おひさまいち JA えひめ中央 農産物直販所「太陽市」

住所 松山市湊町8丁目120番地1

TEL 089-913-7707

営業時間

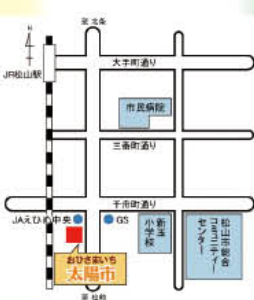
太陽市 8:30~19:00

おひさま食堂 10:00~ラストオーダー14:30(土日祝日~15:00)


ひなたCAFE 8:00~18:00



メールマガジン
登録無料・会員募集中！
必要事項を登録して
お得な情報を手にいれよう！



「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. 41 

今月の旬食材

しいたけ



【こだわり】

約20年前から菌床しいたけを栽培している西岡さんは、小田を菌床しいたけ産地に育て上げ、守り続けている人物の一人です。科学肥料や農薬を使用せず、換気による湿度管理や温度管理を徹底。安心して食べていただけるおいしいしいたけをつくっています。傘の内側にマヨネーズやタラコ、しょうゆを垂らしてオープンで焼くだけでお酒のつまみにぴったり。小ぶりなししいたけはてんぷらにすると絶品です。



JAえひめ中央しいたけ出荷者
 内子町小田地区

にしおか ただし
 西岡 正さん(74)



【栄養】

- ・骨の形成に重要な役割を果たすビタミンDがあります。
- ・食物繊維も多く、血中のコレステロールを除去する効果が期待できます。

【保存法】

- ・湿気に注意しキッチンペーパーに包むか、紙袋に入れて冷蔵庫の野菜室へ。
- ・生しいたけは鮮度が落ちるのが早いので、当日使用しない場合は適当な大きさに切って冷凍します。

簡単レシピ



しいたけのしぐれ煮



【作り方】

- ①生しいたけは軸の先を切り落として4等分に切り、ショウガはせん切りにする。
- ②鍋に①のショウガ、めんつゆ、水、白いりごま、黒いりごま、ごま油を入れて煮たて、生しいたけを加えてフタをし、途中で混ぜながら強火で4~5分煮る。

【材料】〈2人分〉

- 生しいたけ.....8枚
- ショウガ.....1/2かけ
- めんつゆ.....大さじ2
- 水.....100ml
- 白いりごま.....小さじ1
- 黒いりごま.....小さじ1
- ごま油.....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.34

かぶとケーキ(12cm)

2,800円(税込)



作り手のこだわり

5月5日は「こどもの日」。食べてうれしい「かぶとケーキ」で、子どもの健やかな成長を皆でお祝いしましょう。チョコレートコーティングの中は管内産イチゴと生クリームのスポンジケーキサンドです。

※お受け取り希望日(5月1日(月)~5日(金))の前日までにご予約をお願いいたします。ご予約は5月4日(木)までです。

Break

ココで買える

えひめ中央ひなたCAFE

TEL: 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



トマトとモッツァレラの
カプレーゼ風マリネ
180円(税込)

バジルソースとタマネギの酸味、トマトの旨みをしっかり感じられるおしゃれなマリネ。丸いかわいいモzzarellaを口に運ぶわくわく感をお楽しみください♪

KITCHEN STUDIO VOL.38

●講師 荒谷栄養士

「カフェスタイル ワンプレートごはん」

4月12日(水)

10:00~13:00

●参加費 2,000円



- *タコライス
- *アスパラとじゃがいもの田舎風スープ
- *タケノコのベーコン炒め
- *ニンジンとかんきつのマリネ
- *イチゴサンデー

New 「かんきつ食べ比べ (初夏編) & 簡単料理」

4月23日(日)

10:00~13:00

●参加費 2,000円



- *かんきつフレンチトースト
- *サラダ菜とかんきつのサラダ

営業時間

店舗情報

太陽市 8:30~19:00

食堂 10:00~15:00

CAFE 8:00~18:00

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。



かんきつ

ポイント

近年の温暖化による、異常気象の影響などにより、隔年結果の変動が大きくなっています。生産量を安定させ、経営の安定化、収益性の改善を図るため、隔年結果を防止する必要があります。

● 隔年結果の防止について

令和5年産温州類は、樹によって差はありますが、全体的に表年となります。そのため、剪定や摘蕾、予備枝の設定、早期の摘果を行い、来年度の収量向上に向けた結果母枝の確保に努めましょう。

ただし、裏年が予想される樹では、剪定を着花確認後に行います。また、早期摘果は行わず、仕上げ摘果や樹上選果を中心に行い、生産量の確保に重点を置きます。

老木樹や強ストレスによる樹勢低下樹は、隔年結果の要因となるので、計画的な改植、補植により園地の若返りを図りましょう。樹勢維持のために、剪定や摘果はもちろんのこと、肥培管理や高温乾燥時のかん水など基本管理の徹底も重要です。

隔年結果の是正には、一つの作業改善を行っただけでは難しいため、年間作業を通して実施していく必要があります。

〔中島分室〕 仙波 裕介

今月の必須作業

営農技術 4月の農作業

● 夏秋トマト

● 定植

第1花房の開花直前苗を萎れさせないように定植します。

晴天日の午前中に行い、鉢土の表面が埋もれない程度の浅植えて軽く土寄せしましょう。

定植直後の灌水は活着促進を図るため株元灌水を行い、鉢土と畦土との隙間をなくす程度行いましょう。

第1花房が3〜4花開花した頃に必ず着果処理を行い、確実に着果させましょう。

苗の活着後は成長点を萎れさせない程度の水管理を行い、畦深層部への根張りを促します。

〔南部〕 池田 一平

● 夏秋ピーマン

● 圃場準備

定植1ヶ月前までに、10㎡当たり、完熟堆肥4t、ハイフミン200kg、苦土石灰100kgを全面に施し、土と十分に混和させます。

その後、定植20日前までにBMリンスター30を20kgと、スーパードBS222を120kg、全面に施し、土と十分に混和させます。



露地ナス

●定植準備

- ・ 苦土石灰は定植1ヶ月前、その他の基肥は15日前までに施用します。
- ・ 水田の場合は努めて高畦とし、排水を良くします。
- ・ 水分が十分にある状態でマルチ被覆します。

●栽植密度

- ・ 畦幅180〜200センチ、株間60〜65センチ

●定植

- ・ トンネル栽培では4月中旬、露地栽培では5月上旬を目安に定植します。
- ・ 風による倒伏防止のため、仮支柱を立てて苗を安定させます。
- ・ 定植後は手灌水を行い、活着を促進します。
- ・ 活着後は7〜10日間隔で午前中に灌水を行います。

〔東部〕 上田 伸吾



●定植

- ・ 畦幅160センチ、株間60センチの1条植えにし、晴天日に定植します。
- ・ 定植苗は健全な若苗をやや浅植えとし、アルパリン粒剤を1穴に1〜2グラム土壌混和し、覆土を行います。

〔小田分室〕 山本 昌徳

麦類

●赤かび病の防除

- ・ 麦類の赤かび病は、開花期から乳熟期間にかけて雨が多く、気温が比較的高い状態で経過すると発生が増加します。
- ・ 農産物検査規格では、赤かび病粒混入限度は0%のため、被害粒が共同乾燥施設のサイロ内に混入すれば大量廃棄の恐れがあるため、赤かび病の防除は必須です。
- ・ 農薬の使用にあたっては栽培指針を参考に使用基準を遵守し、使用した農薬は「生産履歴記帳台帳」に記帳し、収穫前に必ずJAへ提出しましょう。

〔東部〕 西田 仁志



土とふれあう 時間



ラッカセイ ゆでれば甘く、煎れば香ばしい

ラッカセイの根には根粒菌が共生し、空気中の窒素を植物に供給するため、窒素の少ない土壌でも生育できます。温暖地では種まき適期は5月中旬～6月中旬です。

食べ方

電子レンジを利用した、煎り方を紹介します。乾燥さや50gを耐熱皿に並べ、500Wで1分半加熱した後、攪拌し、再度1分間加熱後攪拌し、さらに500Wで1分間加熱します。加熱の過程でかき混ぜることで、煎りむらを少なくできます。電子レンジの出力を低く設定し、加熱時間を長く取ることでも煎りさやができます。また、むき身では、水に10秒ほど漬ける。紙封筒に入れて50gでは500Wで3分程度加熱します。いずれも分量が多い場合は調理時間が長くなり、少ない場合は短くなります。

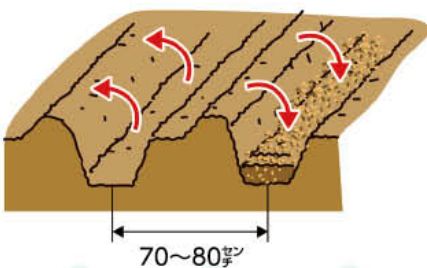
品種

ゆで豆向きには、早生の「郷の香」、晩生の「おまさり」などがあります。煎り豆向きで晩生の「千葉半立」、中生の「ナカテユタカ」、やや早生で最近育成された「Qなつつ」があります。

畑の準備

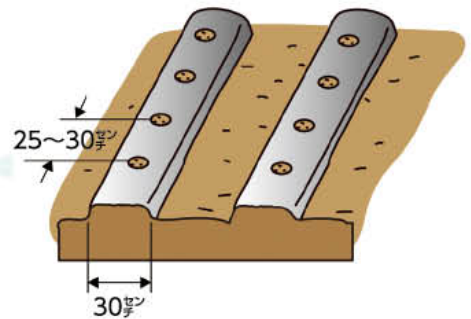
事前に1㎡当たり苦土石灰150gを菜園全体に散布して耕しておきます。深さ20～30cmの溝を70～80cm間隔で掘り、溝1㎡当たり化成肥料（NPK各成分10%）100gと堆肥2詰とを施し、土とよく混ぜ、溝を埋め戻します。

窒素が多過ぎると「木ばけ」し、実の付きが悪くなるため、野菜の後作では肥料を控えめに与えましょう。



種まき

土を盛り上げて幅30センチ程度の畝を立て、種は25〜30センチ（「おおまさり」は50〜60センチ）の間隔で2粒まきます。



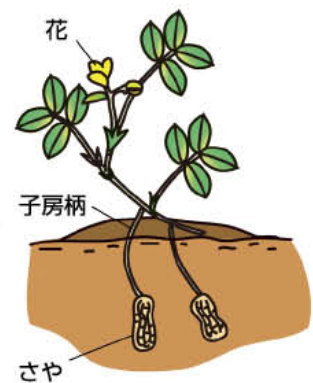
鳥よけは、トンネル状にネットを掛けるか、不織布でべた掛けをします。また、釣り糸を上部に張ると、カラスは羽が糸に触れることを嫌うため、飛来を防ぐことができます。なお、畑の都合や鳥害回避のために、小型ポットで本葉2枚くらいまで育苗してから植付けることもできます。

灌水

発芽までは十分与え、その後はやや乾かし気味にしますが、夏の乾燥は実の太りに影響するので灌水すると良いでしょう。

土寄せ

開花後に株元に土寄せをします。この土寄せは子房柄が地中に入りやすくするためです。



病害虫防除

コガネムシ類の幼虫が、さやを食害するときがあります。掘り取ったときに幼虫がいたら捕殺してください。次年度以降は、フォース粒剤などで防除対策をしましょう。

収穫

ゆで豆向き品種では、「郷の香」は開花期（株全体の半数に開花が始まったとき）からおおよそ70日、「おおまさり」でおおよそ85日のさやが十分に肥大した頃です。煎り豆向きでは、「ナカテユタカ」「Qなっつ」はおおよそ80日、「千葉半立」はさやが膨らみ、網目のはっきりと見えた95日頃で、中の豆の皮が茶色に着色しています。

※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。



准組合員モニターに参加して視野が広がり、買い物をするときに産地や生産者に注目するようになりました。

准組合員の意見をJAに取り入れよう！

たくさんのご意見をありがとうございます。1つでも多く実現できるよう前向きに進めて参ります。

- JAえひめ中央(令和3年度末)
- 正組合員数：14,484人
- 准組合員数：26,185人

特集

第1期

准組合員モニター制度

「食」と「農」を通じた体験や学習を通じて、准組合員の意見を汲み上げ、地域の農業振興と地域の活性化につなげていこうとする取り組みです。

2022年度准組合員モニター活動

なるほど！
発芽と間引きの注意点。
知らなかった



営農技術員から野菜栽培のポイントを学ぶ

椋木勝子講師から漬物づくりについて学ぶ



粕漬け大好き！

JAえひめ中央は、准組合員の意思をJA組織の事業運営に反映させていこうと、2022年7月9日の事業学習会を皮切りに、全4回の活動を行いました。管内各地域から13人の准組合員が参加。「食」と「農」について体験を通じて、JA組織や組合員の位置付けや、JAが行う様々な事業活動、地域貢献活動などを学びました。

JAは、一人では難しいことを協力して行うことで、「営農」と「くらし」を高める目的を持った人たちである組合員が集まり、互いに助け合う組織です。正組合員と准組合員は資格要件の違い等はありませんが、JAえひめ中央では准組合員を「地域農業や地域経済の発展をともに支える組合員」として位置付けています。

2

10月15日(土)

JA管内の野菜について学び、おいしく食べよう
・漬物づくり
・野菜学習会
・プランター栽培講座
・管内野菜を使った料理の試食会



1

7月9日(土)

JA組織や事業活動について学ぼう
・事業学習会
信用や共済事業以外にも加工や福祉など色々な事業をしています
今まではJAのことあまり知らなかったな
色々な地域貢献活動をしているんだ！



これからもお近くの
JAをご利用ください



准組合員モニター

定年退職後の就農を
考えている人向けの
講習会を開いてほし
いです。

コロナ禍で中止と
なっていた「JAま
つり」や「新鮮市」
などが再開され、
地域との関わりが
増えるとうれしい
です。



ひなたCAFEの「季節のかんきつ生しぼりジュース」を飲みながらJA役職員と意見交換

新規就農研修センター堀江研修圃場で
「はれひめ」と「紅まどonna」を収穫

北条選果場で紅まどonnaが光センサーを通過し、
品質や大きさごとに選果されていく様子を見学

進化した選果場の
仕組みにびっくり!

景色がいい!
楽しく収穫できました



2023年 **4**
2月18日(土)

3
12月3日(土)

今年度から始まった初の試み!
来年度も続きます

高級かんきつ「せとが」
のデニッシュ
上手にできました!

旬のフルーツをおいしく食べよう
活動を振り返りJA役職員と意見交換しよう

- 料理教室
- 意見交換会

JAえひめ中央の
ブランド力を守るために
厳格な基準による
選果をしています

かんきつ収穫体験
選果場見学

農業の現場を身近に感じてみよう

かんきつが店に並ぶ
までにたくさんの人
が関わって、作業と
手間がかかっているんだ!

漬物にすれば
フードロス削減
にもつながるね

プランターで小かぶを
育ててみてください
チャレンジします!



デイサービスセンター「サンケア坂本」 営業日変更のお知らせ



2023年4月1日（土）から変更

	月	火	水	木	金	土	日
営業	●	●	休	●	●	●	休

●営業日
休定休日

水曜日も定休日になります

日頃から当事業所をご利用いただき誠にありがとうございます。

この度、昨今の介護職員不足の煽りを受け、人員の確保が困難となってきたことや利用者数の減少に伴い、上記の通り営業日を変更することとなりましたので謹んでご案内申し上げます。

変更之际、ご利用者様並びにご家族様には何かとご不便をお掛けし大変恐縮ではございますが、職員一同万全の態勢を整え、皆様の信頼にお応えできるよう一層の努力を重ねて参る所存でございます。

今後とも引き続き当事業所をご愛顧いただきますよう宜しくお願い申し上げます。



問い合わせ先

JAえひめ中央 デイサービスセンター「サンケア坂本」

TEL: (089) 960-8012

住所: 松山市久谷町甲77番地

経営管理委員会

第12回 3月1日開催

【協議前報告】

- 1月末事業実績および決算見込み（1月末基準）

【協議事項】

- 令和5年度事業計画（案）
- 令和4年度法定脱退

【報告事項】

- 不祥事再発防止策の取組状況（1月分）
- 機構改革等に伴う職制規程の一部改定
- 令和5年度会議スケジュール
- 令和6年度入組職員採用計画、準職員登用計画
- 令和5年度内入組中途採用計画
- 大口貸出金

【事業部門からの報告】

○営農経済

【その他】

理事会

第13回 2月20日開催

【協議前報告】

- 1月末事業実績および決算見込み（1月末基準）

【協議事項】

- 内部監査（12月実施分）に対する措置状況
- 令和5年度事業計画（案）

【報告事項】

- 令和4年度法定脱退規程の一部改定
- 令和6年度入組職員採用計画（案）、準職員登用計画（案）
- 令和5年度内入組中途採用計画（案）
- 退職給付制度積立金の取崩
- 大口貸出金

【報告事項】

① 内部監査報告（1月実施分）

② 不祥事再発防止策の取組状況（1月分）

③ 令和4年度12月末基準資産査定結果

【その他】

④ 運営委員の退任

⑤ 令和5年度会議スケジュール

項目	金額(億円)	計画対比
販売品販売高	77	104.1%
購買品取扱高	64	100.6%
直販部門取扱高	23	101.8%
貯金残高	2,951	99.3%
貸出金残高	1,067	101.4%
ひと・いえ・くるま新契約高	922万ポイント	91.4%

書くこと・読むこと・考えること
コラムページ

JA 役員のこと

想いとコトバ

なせば成る なさねば成らぬ 何事も
成らぬは 人のなさぬなりけり



経営管理委員 永野 通

上杉 鷹山の言葉ですが、自己の能力をより高めるため、ワンステップ高いステーションに身を置き、あえてその環境に自らを追い込めばその人の言動が日常の常となり成長する。また、そういうチャンスも一生に数回しかないもの。
私はその一つが今の機会だと思っています。一生懸命頑張ります。よろしくお願いします。

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。



2月1日に実施した松山市農業指導センターへの視察研修

JAえひめ中央青壮年部は、盟友とともに後継者確保、食農教育活動等を行い、組織活動の強化を図っています。さらに、実践を通じて課題の解決策を検討し、SDGsに結びつく「行動目標」と「政策提案」を「ポリシーブック」に掲げています。



やさしくね やさしくね
やさしいことはつよいこと

春は別れと出会いの季節。3月にはおひさま保育園を6名の子どもたちが巣立っていきます。

おひさま保育園で過ごした時間は、子どもたちにとってどんな時間だったでしょう。お友だちや先生とおしゃべりしたり、笑ったり、時には泣いたり…。子どもたちはいろいろな経験を通して、いろいろなものや人と自ら関わり、深まり、おもしろさを広げ、遊びに没頭し、このころのねっこを育んできました。

「やさしくね やさしくね やさしいことはつよいこと」は育和会の理念です。この理念をこのころのねっこの栄養にして、世界に一つだけの花を咲かせてほしいと思います。



JAえひめ中央おひさま保育園
松山市湊町8丁目1-20-11
TEL089-9433-2120
園長 西田 紀子

やさしさと 愛
こころのふれ

「もものさとの湯」始めました

お風呂をより楽しんでいただくための思いから、季節に応じた入浴剤を使い「もものさとの湯」を始めました。12月はゆず湯、1月は松湯、2月は大根湯と、利用者様が飽きないようにバリエーションを工夫しています。お風呂を通じて良いコミュニケーションの場になるよう期待し、今後も続けていきます。

さて、2月3日は毎年恒例の豆まきを行いました。今年は例年以上に気合の入った節分行事しようとして、前もって準備をし、鬼も本気です。隣にある上野保育園の園児から「がんばれ！やっつけろー」と声援が送られ、利用者様も自然と笑顔になり豆まきを楽しまれました。当日の昼食も節分らしく巻き寿司です。大変好評で、普段食分量が少ない利用者様も全量摂取できました。

短時間利用、入浴目的、食事目的、介助者の休養など、もものさとは利用者様およびご家族様の相談に応えることができるよう体制づくりを進めています。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 陽一朗

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	JAえひめ中央 128番地1
	松山市千舟町8丁目

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
4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

梅は百花の魁(さきがけ)といわれ、
どの花よりも早く咲き始めます。
我が家の花梅もぼつぼつ咲き、
春の足音を知らせてくれています。
ペンネーム：H・I



お返事

杏、桃、桜と次々と咲く花から
春の広がりを感ずますね。

手のひら大
のいちご！
生産者並び
に太陽市に
感謝！感動！
ペンネーム：
R・K



お返事

びっくり！食べごたえ
充分ですね！

2月号のご感想や素敵な
お写真をご紹介します

新規ご利用者様キャンペーン

JAえひめ中央 **安心・安全 車検** オートバールの車検は **お得な特典付き!!**

特典1 車検お見積りサービス+洗車無料

お車の状態や、お客様のご希望に合わせた整備を提案し
無料見積りいたします。

事前見積りの際、ご入庫していただくと洗車サービス

※外車等、一部対応出来ない場合がございますのでご了承ください。
※内容の詳細については、オートバールにお問合せください。

特典2 嬉しい!代車無料貸出サービス

車検期間中は無料で貸し出しいたします。

オートバール温泉 Tel.089(943)2106
オートバール北条 Tel.089(994)7530

特典3 車検時のオイル交換料金、定期交換部品工賃無料等多彩なサービスをご提供

車検ご利用特典内容

エンジンオイル交換、下回り洗車・ブレーキオイル
交換工賃をサービス
当店でタイヤご購入で交換、バランス工賃サービス

※エンジンオイル交換はオイル、工賃含みます。
※ブレーキオイル料金は別途必要です。
オートバール中島 Tel.089(997)5167
オートバール中山 Tel.089(967)1126

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 **じこほ** **くみあい**

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!!



頭のたいそう クロスワード

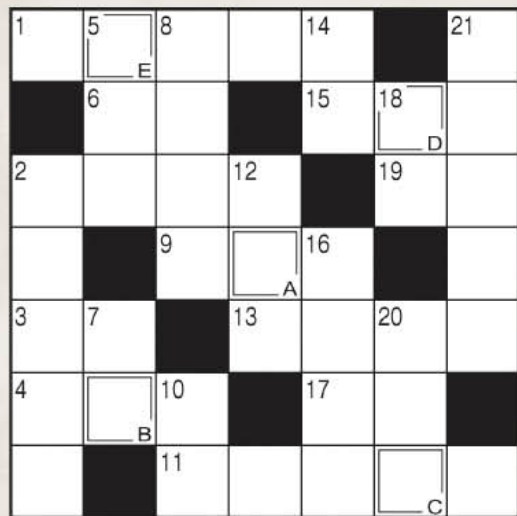
二重マスの文字をA~Eの順に並べてできる言葉は何でしょうか?

ヨロのカギ

- 1 唱歌「花」に歌われている川
- 2 写真などを撮影するための施設
- 3 ラクダやアルパカに似たアンデス地方の動物
- 4 クジラより小さめです
- 6 4月なのに冷えるなあ、——の戻りかな
- 9 書類の何も書かれていない部分
- 11 新1年生の皆さん、ご——おめでとう!
- 13 爬虫(はちゅう)類は変温動物、哺乳類は——動物
- 15 1、3、5、7、9……
- 17 日本人の主食です
- 19 船を着けます

タテのカギ

- 2 野球のBSOのS
- 5 敵ではありません
- 7 正しい答えに付けるマーク
- 8 遠くて近きは——の仲
- 10 シオマネキもこの仲間です
- 12 得意なもの。漢字で書くと十八番
- 14 体温計を挟みます
- 16 空弁(そらべん)が売られている所
- 18 田畑を耕す道具の1つ
- 20 ギリシャ文字の最後の字。Ω、ωと書きます
- 21 選抜高等学校野球大会の会場です



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

3月号のクロスワードのこたえ

イチゴガリ
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。



コンクリート砂利の間に大根が雪や嵐にめげず成長しています。ペンネーム: Y・I



お返事

野菜の生命力の強さにびっくり! 見習いたいです。

お返事
日頃よりご利用ありがとうございます。皆さまの「安心」に役立っているとうれしいです。

お返事
JAの自動車共済を利用して共済の継続を忘れていた時、担当の方から電話の連絡をもらい本当に助かったことがあります。他と比べても細かいサービスですね。
ペンネーム: Y・K

お返事
うれしいお便りをありがとうございます。

お返事
1月下旬のある日の朝、玄関前に出たら「まるえびより」を大切に抱えた配達中の青年を見かけました。「寒い中、ご苦勞様!!」と声掛けしたら「ありがとうございます」と言いながら爽やかな笑顔とともに去って行かれました。厳しい寒さながら、とても清々しい朝になりました。
ペンネーム: Y・T

あとがき

広報 峯の 独り言

女性大学まどんなキャンパスのピラティス体験に参加させていただいたら、次の日筋肉痛になりました。日頃から体を動かしているつもりでしたが、意識しないと使う筋肉はいつも同じのようです。クロスワードは頭の体操にぴったり。たくさんのご応募をお待ちしています。



キウイフルーツゼリー

管内産のフレッシュなキウイをぎゅっと閉じ込めたフルーツゼリー。ビタミンCが豊富で、美肌効果や風邪予防、疲労回復効果が期待できます。



直販所「太陽市」やお近くの購買店舗でお買い求め・ご注文いただけます。

アグリセンター ポイントカード

JAえひめ中央



アグリセンター ポイントカード

組合員の方は
年会費無料！
どなたでも入会
できます

※現在組合員でない方も、1口1,000円以上出資していただきますと組合員となることができます。

アグリセンターでのお買い物の際にご提示ください

1 お買い物がスピーディーに!!

カードを提示
いただくだけで、
貯金口座引きによる
お買い物ができます

2 ポイントがたまる!!

お買い上げ金額
100円ごとに
1ポイント
たまります

3 お買物券をプレゼント!!

500ポイント
たまると500円分の
お買物券を
プレゼント

- アグリセンター松山西 松山市平田町243-1 TEL 089-978-0870
- 伊台経済センター 松山山下伊台町1445 TEL 089-977-8421
- 由良経済センター 松山市由良町1234-2 TEL 089-961-2009
- アグリセンター東温 東温市田窪300-1 TEL 089-955-0251
- アグリセンター北条 松山中西外974-1 TEL 089-992-5226
- アグリセンター伊予 伊予市市場甲127-1 TEL 089-982-5511
- アグリセンター松山東 松山市畑寺町742 TEL 089-945-6508
- 小田経済統括センター 喜多郡内子町寺村992 TEL 0892-52-3122

日本最大の湿原 釧路湿原と東北海道の大自然・名旅館に秀

大人気!! くら湿原ノロッコ号にご乗車! 阿寒湖では、5つ星の宿にご宿泊! 確約 バレタバスガイドがご案内 3泊2~3名様1室利用(4名以上) 松山空港発着

初夏の 富良野・知床島・摩周湖・釧路湿原 絶景! 4日間 秘境!

旅行代金 大人お1人様、2~3名様1室利用、松山空港起点(税込) ※この旅行は、2名様以上でお申し込みください。

149,800円

出発日 令和5年※国内線旅客施設使用料が別途必要になります。

6月 7日(水)・11日(日)・14日(水)・25日(日)・26日(月)

■申込金/30,000円(旅行代金に充当します。) ■最少催行人員:各出発日25名様 ■締切日/各出発日の20日前(ただし、満席になり次第締め切らせていただきます。) ■添乗員/新千歳空港から同行いたします。 ■食事条件/朝食3回、昼食4回、夕食3回 ■利用航空会社/ANA ■利用バス会社/道南バス・エルム観光バス

このツアーならではのポイント!

- ポイント1 大人気のくら湿原ノロッコ号にご乗車! 広大な自然環境の大自然をノロッコ号から発見します。
- ポイント2 北の大地を走る特急とかにちにご乗車! 北海道の大地を特急列車で2日間走行。豪華列車も必見ください。
- ポイント3 特急列車内で、地元スイーツをご賞味! TORACHU 帯広駅一帯特急列車は豪華スイーツ列車です。

このツアーならではのポイント!

- 十勝岳連峰を望む「ファーム富田」の花畑
- 知床五湖と知床連山 帯広市の展望台から、知床五湖のDとつとつと知床連山の大自然を見渡せます。
- 小清水原生花園 自然の恵みを受けて、400種以上の植物が咲き誇る。初夏の夕空をのんびり楽しむことができます。

コース表	1	2	3	4
松山空港(7:25) → 羽田空港 → 新千歳空港	富良野:十勝岳連峰を望む花の楽園○ファーム富田 — 美瑛:波を打つように連なる丘と広大な農場が美しい○パッチワークの丘 — 美瑛のシンボル△ケンとメリーの木 = 100m以上の断崖が続く△層雲峡 — 層雲峡の名湯:層雲峡温泉(18:20着)(泊)	ホテル(ゆくり8時30分出発) = 層雲峡の名湯○銀河流星の滝 = 石狩川を堰き止める△大雲ダム = 標高1040mの雄大な景観の△石北峠 = 北海道らしい大農場の続く△北見 — 網走 — 季節の花々が咲く○小清水原生花園 = 世界遺産 知床の秘湖○知床五湖(一湖のみ散策) = 眼下に北方領土の国後島を望む○知床峠 = 知床半島の名湯:ウトロ温泉(泊)	ホテル(ゆくり8時30分出発) = 知床半島から流れ落ちる名湯○オシロコシの滝 = 絶景ロード△天に続く道 = ○摩周湖 = 増路駅(12:17着) +++++ くら湿原ノロッコ号の車窓から釧路大湿原を望みます +++++ 釧路駅(13:05着) = ☆釧路和商市場で「勝手井」のご昼食 = 釧路湿原を一望できる○釧路湿原展望台 = 阿寒湖畔の名湯:阿寒湖温泉(泊)	ホテル(8:00) = 雄阿寒岳の麓○神秘的湖と呼ばれるオンネトー = 北海道一の燗地帯△十勝平野 = 帯広駅 = 特急とかにちで2時間10分の鉄道の旅(帯広準定期) = 南千歳駅 → 新千歳空港 → 羽田空港 → 松山空港(20:55)
	【露天風呂有】 <ご夕食はバイキング料理>	【露天風呂有】 <ご夕食はバイキング料理>	【露天風呂有】 <ご夕食はバイキング料理>	【露天風呂有】 <ご夕食はバイキング料理>

※集合場所・出発時間は出発10日前頃にお届けする最終旅行のおりでご案内いたします。
*羽田空港で乗換のため往復とも9:00~12:00程度、新千歳空港で乗換の場合より出発のため、往復60分程度遅刻120分程度お待ちいただく場合があります。予めご了承ください。

JAえひめ中央の正・准組合員の皆様は、旅行センターにお申し込みください。

観光庁登録旅行業者第039号
観光庁登録旅行業者代理業第1022号

Tour 株式会社農協観光代理業
JAえひめ中央旅行センター
TEL 089-943-3640
松山市千舟町8丁目128番地1 FAX 089-943-2136
総合旅行業務取扱管理者:弓道賢一
■営業時間:平日8:30~17:30 土・日・祝・年末年始は休み

