

まるえびより

TAKE FREE

ご自由におとりください

JUL.2023
Vol.290

7

特集

五風十雨

〜未来へ続く農業〜
〜農業を次世代につなぐ〜

今月の表紙

青紫色のかわいい実をつけるブルーベリー。JAえひめ中央では38戸の生産者が、規格を統一した高品質なブルーベリーを出荷しています。アントシアニンが豊富で、健康に良いとされ、生食のほか、ジュースやジャムでいただくのが人気。今年産も例年通り大粒で、甘みと酸味のバランスのとれた良い仕上がりです。出荷は7月上旬をピークに8月下旬まで続きます。

笑顔の花を地域いっばいに

まるえびより

2023. JUL. 7

特集

06 五風十雨 ~未来へ続く農業~
18 五風十雨 ~農業を次世代につなぐ~

- 03 二十四節気と季節の野菜
- 04 地域の話題ネットワーク
- 08 愛媛を愛しています
- 10 みつけようおいしくらし
- 12 特集 ハーブで夏を乗り切ろう
- 14 7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・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

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。



10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。



二十四節気と季節の野菜

しょうしょ
小暑

シロウリ



日本には旧暦をもとにした季節の移ろい二十四節気があります。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く「太陽市」。旬の野菜をおいしく食べて日々のくらしを楽しみましょう。

～暑さもいよいよ本格的～

梅雨が明けて夏になり、日差しも強く、本格的に暑くなってきます。暑い夏を乗り切るためにも、季節の農産物を食べて体力をつけておきたいですね。

夏の味覚「シロウリ」は、メロンの仲間の野菜です。カリウムを含み、甘みはありません。鮮度低下が早いいため、長期保存には向きません。奈良漬けや浅漬けなどの漬物にして、すぐに使いきりましょう。軽く塩もみしサラダや酢の物として使ってもおいしいです。炒める場合は、少し塩をふり水分を抜いてから調理するのがおすすめです。

初夏の味 ふっくら「一寸蚕豆」

南部営農支援センターは「まつやま農林水産物ブランド」に認定されている「一寸蚕豆」の出荷説明会を4月19日に伊予集荷場で行いました。参加した生産者33人とJA技術員6人は、現物による目合わせを行い、早期収穫や厳格な選別出荷の徹底について意識を統一。香り高くふっくらとやわらかな歯ごたえで人気の蚕豆を、関東市場中心に約41トンの出荷を5月下旬まで行いました。



女性部、青壮年部総会開催

4月20日にJA女性部が通常総代会を、5月1日に青壮年部が定期総会を本所でそれぞれ行いました。JA女性部は9ブロックから46人、青壮年部は12支部から46人の部員が参加。2022年度の地域農業の発展と、組織活性化につなげる学習や仲間づくり活動について報告しました。また、収支決算や2023年度の活動計画などの議案すべてが承認されました。

常総代会



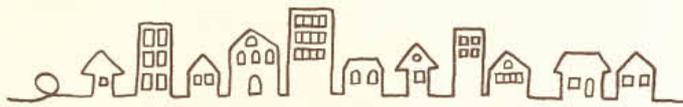
「がんばったよ」保育園児サトイモ植付け体験

重信ブロック女性部は4月17日、食と農の大切さを伝えようと拝志保育所の園児を招き、サトイモの植付け体験を行いました。昨年からはじめたこの取り組みは、今回が2回目。園児21人は越智栄一さんの圃場で、前日の雨によるぬかるんだ土に足をとられながらも、JA女性部やJA関係者6人と、サトイモ「伊予美人」の種イモ174個を植付けました。



新規就農研修センターの修了式と開始式

次世代を担う新規就農者を育成する「新規就農研修センター」の研修修了式と開始式を4月12日、「みなとまちまってる」で4年ぶりに開き、研修生やJA役職員39人が参加しました。研修修了生15人は中矢洋司常務理事から修了証書を受け取りました。2023年度の新たな研修生10人はこれから2年間、伊予市にある野菜研修圃場と松山市にあるかんきつ研修圃場で、実践的な農業を学びます。



あ、あんと

艶良く柔らか伊予ナスの出荷が本格化

伊予ナス部会は「施設伊予ナス共同荷造り出荷説明会および目揃え会」を荏原集荷場で4月17日に開き、生産者23人とJA技術員9人が出席しました。栽培している品種「筑陽」は果皮に張りがあり、キメ細やかな果肉が特徴。今年産は3月以降の天候に恵まれ、濃黒紫色で柔らかく良い品質。7月から8月をピークに12月上旬まで約560トンの出荷を見込んでいます。



かんきつを食べ比べて楽しく学ぼう

年間を通じてかんきつを楽しめるJAえひめ中央ならではの企画として、直販部は「かんきつ食べ比べ(初夏編)&簡単料理」をテーマに4月23日、複合施設「みなとまち まってる」で料理教室を開きました。松山市内の18才から60代の女性5人が参加。カラマンダリンや不知火など6種類のかんきつを食べ比べ、かんきつを使ったフレンチトーストとサラダの2品を作りました。



種が小さく果肉柔らか七折小梅

砥部町七折地区で5月22日、「七折小梅」の収穫が始まりました。愛媛県の「『愛』あるブランド産品」の認定を受けており、種が小さく果肉や皮が柔らかいと人気。管内では20戸の農家が約14畝で栽培しています。冬から春にかけて天候に恵まれたため、今年産は昨年より4割ほど多い約50トンの収穫を見込んでおり、県内を中心に販売します。



ユリ出荷本格化

温泉百合部会では「道後温泉 湯けむりの花」ブランドとして白色の「シベリア」やピンク色の「テーブルダンス」などの品種を出荷しています。品格ある華やかなユリは冠婚葬祭などで人気の花。4月19日には「母の日」を前に目合わせ会を小野集荷場で開きました。重油や資材等の高騰を受けるなど厳しい条件の中、大ぶりで品質のよいユリを計画通りに出荷しています。

地域を支える農業者

ごふうじゅう

第25回

五風十雨

～未来へ続く農業～

農業の未来 若いチカラ

「毎年が1年生」

松山市にある広いハウスで、ほぼ一人で農業に励んでいる長尾さん。農業大学校を卒業し、専業農家の父、佳止さんのハウスを引き継いで農業の道に進みました。「幼い頃、祖父と祖母によくみかん山に連れていってもらっていた」と振り返ります。5代目として生まれ、「伍大」と名付けてくれた今は亡き祖父。祖父から「農業経営は、毎年が1年生。気候も環境も毎年違う。今年は上手くいっても来年は違う心づもりでないさい」と教えてもらい、今でもその言葉を大切にしています。

一番うれしいのは、出荷ごとに渡される「共同荷造評価明細書」で良い評価点がついた時。同明細書は選果場に出荷すると味や外観の評価が点数で表される、まさにかんきつの成績表。

自分のハウスを建てた2年目。水管理がうまくいかず、同明細書で今の半分ほどの点数だったことがありました。この悔しい経験があるからこそ、「毎年1年生」という気持ちで真摯に農業に向き合っています。

2023年1月18日に開催された第24回JAえひめ中央農産物品評会において、出品された果実47点の中から、長尾さんが丹精して栽培した施設甘平が、最高賞の愛媛県知事賞に選ばれました。



オリジナルデザインのステッカーで農産物をアピール



病害虫防除など日々の栽培管理徹底に気をつけている



受賞は教えてくれる先輩農家や
JA技術員のおかげ

「受賞は、日頃からお世話になっている農業経営の先輩農家やJA技術員のおかげ」と言います。先輩農家とはハウスを見せてもらったり、興居島へ渡って圃場をみせてもらったりと交流を続けています。

「まだまだ駆け出しなので」と控えめながらも、負けず嫌いな性格で努力を重ねてきた長尾さん。目標は、やみくもに面積を拡大するのではなく、今の圃場でしっかりと収量を取ること。

今年の1月に2人目のお子さまが生まれた長尾さん。「将来は息子が農業を継いでくれたらいい」と笑います。明るい未来へ農業をつなげていきます。

長尾 伍大さん (28)

| | |
|------------|-------|
| 施設甘平 | 14㍻ |
| 施設愛媛果試第28号 | 22㍻ |
| 施設せとか | 25㍻ |
| 宮内伊予柑 | 80㍻など |



第24回JAえひめ中央農産物品評会において栽培した施設甘平が最高賞の愛媛県知事賞を受賞



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 重信ブロック

JA女性部重信ブロックは毎月開催するガーデニング教室や、支部ごとに開催しているミニディなど、地域に根付いた活動を積極的に行っています。部員一人一人が「地産地消」「国産国産」の意識をもって、食農教育を通じて地域の子どもたちへ「食と農」の大切さを伝えています。

コロナ禍で多くの制約がありながらも女性部活動を通じて仲間との絆をより強いものにしていきます。

今回ご紹介するらっきょうの甘酢漬けは、地元産のらっきょうとエコーブ商品を使って簡単に作れるレシピです。ポイントは、下記の手順②で熱湯に浸すこと。1年半くらいは、色白でカリカリのらっきょうを味わえます。「細かく刻んでマヨネーズと和え、タルタルソースとして食べてもおいしいよ」とアレンジレシピも教えてくださいました。



友近 恵子さん 河野 陽子さん

おいしい！

しています

VOL.37

愛媛を食べる

らっきょうの甘酢漬けの作り方

ビンや蓋などはしっかり殺菌消毒したものを使いましょう

【材料】

- | | |
|-----------------|---------|
| ・らっきょう | 1* |
| ・らっきょう酢(エコーブ商品) | 1,000ml |
| ・とうがらし | 1~2本 |



①らっきょうを洗う。表面のざらざらとした薄い皮をむく。



②らっきょうを熱湯に10秒ほど浸す。



③湯をきって新聞紙などの上に広げて水分と粗熟をとる。



④じゅうぶんに冷まし保存ビンに入れ、らっきょう酢を浸るまで注ぐ。



⑤蓋をして冷暗所で保存する。



⑥2週間~1ヶ月くらいでできあがり。

Good!!

愛媛で学ぶ

| | |
|---|---|
| 米 | 生 |
| も | 学 |
| 業 | ぶ |
| 農 | 学 |

歴史が大好き！
城は攻められる側、もしくは
攻める立場に立って巡ると面白い！
歴史上の人物の名言から学ぶ
ことも多い！



愛媛県立農業大学校
野菜コース
渡部 和さん(19)

代々、米農家を営む家庭の長男として育った渡部さん。将来は、風通しのよい家族のような農業法人経営を目指しています。幼い頃、農作業で使う鍬や板を遊び道具にしてのびのびと遊ばせてくれたやさしい祖父や祖母。おかげで「農業=楽しい」気持ちが育まれ、農業の道を進んでいます。「一度きりの人生だから、悔いのないようやりたいようにやればいい。やるなら中途半端ではなく、大きくしっかりやりなさい」と大好きな祖母が背中を押してくれています。「収穫時期には稲穂が金色に輝く、自分の育ってきた美しい風景を守りたい。そのために地域農業を守る」と力強く話す渡部さん。来年はアグリビジネス科に進み、伝統的な農業を尊重しつつ、新しい品種も取り入れていきたいと考えています。



愛媛を愛

いつもの空間が変わる,

| | | |
|---|---|---|
| 花 | と | ん |
| 暮 | ら | す |

愛媛を愛でる

ツル



「太陽市」
花卉花木
コーナーで
購入可



リース用の
つるも好評！

- 山野の藪などで自生
- 落葉性で冬季にツルのみになる
- ツルを長く伸ばし、他物に絡まりながら成長し、柔軟性と耐久性がある

みだれ
ツツラ藤を使って実誰編みでカゴにアレンジしています。野山の素材ツルは既製品とは違う個性のある味わいができます。夏野菜を入れておくだけでステキなインテリアに。

【こだわり】

北条地区で約20年ブルーベリーを栽培しています。作り始めた頃はたくさん実をならして枝を枯らすなど、苦労を重ねてきました。今では他のブルーベリー生産者から「先生」と呼ばれる田中さん。大玉で高品質なブルーベリーを生産しています。色々な種類を栽培し、現在は厳選した4種類ほどを大きなポットで育てています。日光が枝全体に当たるよう、思い切った剪定が大切。収穫は1粒1粒丁寧にしています。



JAえひめ中央 ブルーベリー出荷者
田中 昌俊さん(80)

ブルーベリー



<鮮度の見分け方>

- ・青紫色でハリがあるもの
- ・表面に白い粉(ブルーム)があるもの

<特徴>

- ・アントシアニンの含有量が多く、抗酸化作用があり、老化予防やガン予防が期待できます。
- ・豊富に含まれているビタミンEは、油と一緒に摂ると体への吸収が高まります。
- ・食物繊維も多く含まれているので、便秘の解消など美容にも役立ちます。

「太陽市」と「みなとまちまってる」で

みつけよう
おいしいくらし

簡単レシピ

ブルーベリーのクラフティー

【材料】〈1人分〉

| | |
|------------|--------|
| ブルーベリー | 40g |
| 粉糖 | 適量 |
| ミント | 1枚 |
| 〈生地〉 | |
| ホットケーキミックス | 大さじ2 |
| 卵 | 1個 |
| 牛乳 | 1/2カップ |
| 砂糖 | 小さじ2 |



ホットケーキミックスを使って
気軽に作れるレシピです♪

【作り方】

- ①ボウルに〈生地〉の材料を入れ、泡立て器で混ぜ合わせる。
- ②耐熱の器に①を注ぎ入れ、ブルーベリーを加え、オーブントースター(1000W)で約10分、表面に焼き色がつくまで焼く。(途中で焼き色が付きすぎようならアルミホイルをかぶせる。)
- ③粉糖とミントを飾ってできあがり。



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.37

夏期
限定

レモンスカッシュ

レモネード

店内飲食 各350円



作り手のこだわり

スカッと爽快のレモンスカッシュと冷たい天然水を使ったレモネード。北条産レモンから丁寧に作った、パティシエお手製のシロップを使用しています。幅広い年齢層から支持されています。コクと香りの良さを楽しんでください♪

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



キンパ
280円(税込)

華やかでごま油の香りが食欲をそそる韓国風のり巻き「キンパ」。甘辛牛肉とキムチで大満足！手軽にばくっと食べられるのもうれしいです。

Gift Set

ギフトセット

えひめ中央
加工部



まるごと果樹園詰合せ(平箱)

多彩な愛媛と国産フルーツが味わえるギフトです。



愛媛の果実(平箱)

紅まどんな®ゼリー&柑橘紅まどんな®入りゼリー
高級かんきつ「紅まどんな」づくしの特別なギフトセットです。

各経済センターでも取り扱っています。
ぜひご利用ください。

| | 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) |
| 食堂 | 10:00~15:00 | |
| CAFE | 8:00~18:00 | 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。



特集

ハーブで夏を乗り切ろう

ハーブは香りが特徴的で、緩やかな効能で体を整える効果があると言われています。それぞれの特性を知り、自然の力を持つハーブを暮らしに取り入れて暑い夏を乗り切りましょう♪

いろいろなハーブ

抗菌作用に優れ、熱を加えても香りが弱まらないため、煮込み料理にも適しています。

タイム



パセリ

ビタミンCやカロテン、カルシウム、鉄などを豊富に含み栄養価が高いです。

アンチエイジングや集中力アップが期待できると言われています。スッキリとした強い香りが特徴。

ローズマリー



ミント

清涼感のある香りは広く愛されており、多くの種類があります。繁殖力が旺盛で栽培しやすいです。

直販所「太陽市」では、地元ならではの新鮮なハーブが手に入ります。生のものやドライの加工品、調味料、栽培苗木など、様々なバリエーションがあります。皆さんの生活にあった方法で取り入れてみてください。



花卉花木コーナーには土も置いてあります

お気に入りハーブを見つけてね♪





イタリアンパセリの ボンゴレ・ビアンコ

| | |
|--------------|-------|
| 【材料】(4人分) | |
| イタリアンパセリ | 10本 |
| にんにく | 1かけ |
| 青ねぎ | 5本 |
| あさり(砂抜きしたもの) | 350g |
| スパゲッティ | 280g |
| 白ワイン | 200ml |
| オリーブ油 | 大さじ3 |
| バター | 小さじ2 |
| 塩 | 少々 |

【作り方】

- ①イタリアンパセリは葉を粗く刻み、茎の部分は細かく刻む。にんにくはみじん切りに、青ねぎは小口切りにする。あさは、殻をこすり合わせるようにして洗う。
- ②塩適量を加えた熱湯で、スパゲッティを袋の時間通りにゆでる。
- ③フライパンにオリーブ油大さじ3とにんにくを入れ、弱火にかける。にんにくが色づいたらあさりと白ワインを加え、フタをして強火で1～2分間、あさりのふたが開くまで蒸し煮にする。
- ④③にスパゲッティのゆで汁をお玉1杯分加える。スパゲッティがゆで上がったらずルに上げ、③に加えて炒め合わせる。水分が飛んだらイタリアンパセリ、青ねぎ、バターを加えて混ぜ、塩少々で味を調える。

ハーブの魅力
たっぷりのレシピを
ご紹介します。
夏にうれしい
ビタミンが
たくさん摂れます

キウイ スカッシュ



| | |
|-------------|-------|
| 【材料】(4人分) | |
| キウイ | 4個 |
| ハチミツ | 大さじ3 |
| フレッシュスペアミント | 12枚 |
| ◇ (飾り用) | 適量 |
| 炭酸水 | 400ml |

【作り方】

- ①炭酸水以外の材料をミキサーで軽く混ぜ、グラスに注いでから炭酸水を注ぐ。
- ②飾り用ミントを添える。



かんきつ

ポイント

7月は摘果や病害虫防除など、重要な管理作業を行う月になります。天候には十分気を付けて、計画的に農作業を行うようにしましょう。

●早期摘果と見直し摘果

近年、園地や樹による着果のバラつきが大きい傾向にあるため、園地や樹ごとの樹勢や着果状況を確認し、適正摘果に努める必要があります。着果過多樹や樹勢が低下している樹は早めに取りかかり、着果が少ない樹は早期摘果を行わず、仕上げ摘果および樹上選果によって正品率の向上を図ります。

※各品種摘果の詳細についてはかんきつ品種別摘果時期と葉果比を参照して下さい。

●病害虫防除

今月は、梅雨の長雨と梅雨明け後の高温により、多くの病害虫が発生しやすくなります。
・黒点病防除については、前回散布から積算降雨200^ミまたは30日経過で再散布を行います。
・せとかについては、黒点病に弱いいため、前回散布から積算降雨150^ミまたは25日経過で再散布を行って下さい。

〔南部〕 仲田 海音

夏秋胡瓜

成り疲れや病害虫被害に注意して草勢の維持と回復に努めましょう。

●摘芯と整枝

・整枝は、草勢に応じて行い、一度に多くの摘芯(3本以上)

今月の必須作業

営農技術 7月の農作業

●施設ナス

●切り返し剪定

夏場は高温により品質や収量、草勢の低下が著しくなります。そのため、切り返し剪定により主枝の更新を行います。

●時期

・7月中旬

●方法

・主枝の分岐点から50^{センチ}前後のところまで切り返し、芽と葉の整理を行います。

●切り返し剪定後の管理

・新芽を伸ばすとともに高温による空洞果やツヤなし果の発生を防ぐため、十分な灌水を行い乾燥防止に努めます。

・灌水は、畦間に水が溜まらない程度とし、地温を下げるため夕方に行います。

・施設内の温度を下げるため、遮光剤の利用や遮光ネット(遮光率30〜35%)による被覆を行います。

〔東部〕 大本 祐輔

●露地ナス

●追肥

・二番着果後を目安に開始し、草勢を見ながら調整します。

・草勢を維持するために追肥は定期的(7〜10日間隔)で行います。





をしないようにします。

●摘葉

・老化葉や黄化葉は早めに摘除し採光や通風を良くします。

●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^{kg}当たり4〜5^{kg}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〕西田 仁志

●サトイモ

●灌水

・子イモおよび孫イモの着生肥大期になるため、葉焼け防止も兼ねて畦間灌水は重要な作業です。

・少雨では十分な灌水効果は得られず、畦間灌水が不可欠です。

・畦間灌水は夕方に開始し、翌朝には水が引いている状態が理想です。

・灌水間隔は、夏季で晴天が続く場合、三日間隔で行いましょう。

●追肥

・畦間灌水と併用して流し込み液肥による追肥を草勢に応じて施用しましょう。

●病害虫防除

・「疫病」はサトイモの難防除病害でもあるため予防防除を徹底しましょう。

・乾燥している場合は、十分な灌水を実施した後、防除は夕方に行いましょう。

・防除指針を参考に使用基準を遵守しましょう。

〔東部〕山下 英治

●灌水

・灌水は、地温を下げるため夕方に行います。畦間または、チューブ灌水としますが、水が通路に停滞しないよう注意しましょう。

●整枝と摘葉

・側枝は、雌花の上一葉残して摘芯し、一番元の側枝を残して他の側枝は除去します。

・側枝の収穫時は、一番元の一芽を残して切り返します（一芽一果採り）。

・採光を良くするため、主枝に重なる内側の葉は早めに摘葉し、脇芽の発生を促します。

〔東部〕西田 仁志

●夏秋ピーマン

●追肥（10^{kg}当たり）

・一番果の収穫を始める頃から定期的に燐硝安加里S 604を20^{kg}、または、くみあい液肥2号を10〜15^{kg}施用します。

●灌水と敷き草

・高温乾燥期には充分に灌水を行い、乾燥防止のため梅雨明け後は畦間に敷き草を施します。

●整枝と剪定

・主枝は草勢を見ながら45度の角度で誘引しましょう。混みあった部分の内枝と徒長枝の間引き剪定を行います。

●病害虫防除

・茎の先端や葉の裏側などをよく観察しながら、早期発見、早期防除に努めましょう。

〔小田分室〕山本 昌徳



土とふれあう 時間



シュンギク

収穫後に花も楽しもう

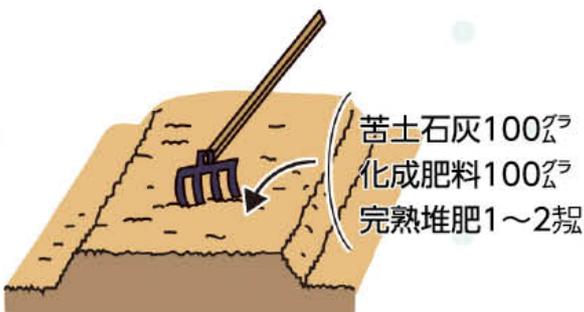
品種

シュンギクの種類は、葉の大きさや切れ込み方により、大葉種、中葉種、小葉種に大別されます。大葉種は葉が大きく、切れ込みは浅く、えぐ味が少なく、「おたふく春菊」（中原採種場）、「菊之助」（タキイ種苗）などがあります。中葉種は切れ込みがあり香りが強い品種で、株立ち型では、「さとゆたか」（サカタのタネ）、「きわめ中葉春菊」（タキイ種苗）など、株張り型では、「菊次郎」（タキイ種苗）などがあります。

シュンギクの生育適温は15〜20度と冷涼な気候を好み、春（3〜6月）と秋（9〜11月）が栽培適期です。カロテンの含量が多く、ビタミンC、カルシウム、鉄分なども豊富です。

畑の準備

種まき2週間前に、1㎡当たり苦土石灰100gを散布し、深く耕しておきます。1週間前に化成肥料（NPK各成分10%）100gと完熟堆肥1〜2kgを散布して土と混ぜ、ベッド幅1〜1.2mとし、高さ5cm程度の平畝を作ります。



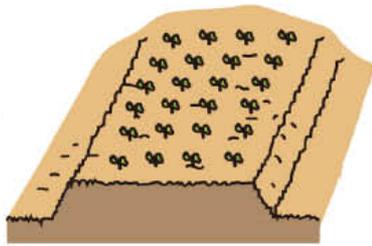
※施肥量は1㎡当たり

種まき

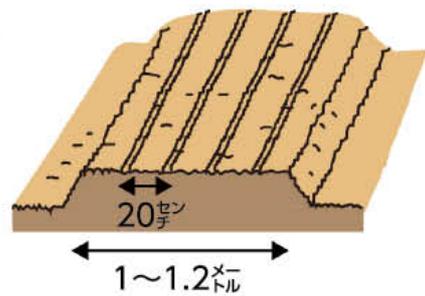
条間20センチ、深さ5ミリ程度の浅いまき溝を4条切り、1センチ間隔で種まきします。好光性種子のため、覆土はごく薄く掛けます。種まき後、十分に灌水し、発芽まで乾燥させないこと。また、幼苗を保護するために不織布をべた掛けすると良いでしょう。

間引き・追肥

発芽後、本葉2枚までに3〜4センチ間隔に間引き、株元に軽く土寄せします。この後、本葉5〜6枚の頃に、10〜15センチ間隔に間引き、1㎡当たり化成肥料50グラムを株元にばらまき、土寄せします。



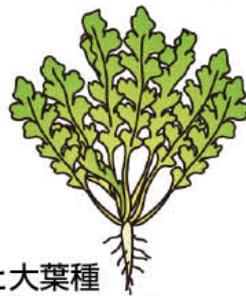
2回に分けて間引きをし、最後は株間を10〜15センチにする



収穫

中葉種の株立ち型は、草丈が25〜30センチ程度になつたら、葉4〜5枚を残し、摘み取り収穫します。以後、伸びてきたわき芽の葉を2枚残して切り取ります。

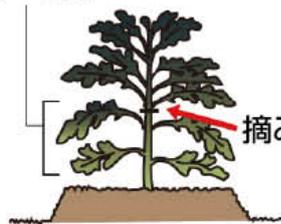
株張り型と大葉種では、草丈が20〜25センチ程度に育ってきたら、株ごと抜き取るか、株元から刈り取って収穫します。



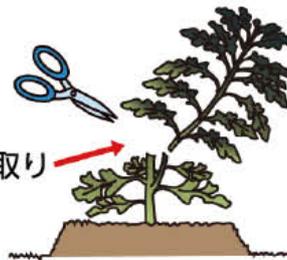
中葉種の株張り型と大葉種

なお、春に咲く黄色い花は美しいので、株を残しておきましょう。

4〜5葉



4〜5葉を残して収穫



わき芽の2葉を残して収穫

※関東南部以西の平坦地を基準に記事を作成しています。

地域を支える農業者

こふうじゅう

第26回

五風十雨

～農業を次世代につなぐ～



門屋 誠さん (56)

宮内伊予柑

150ア^ー

施設愛媛果試第28号

35ア^ーなど

門屋さんは、松山市の道後平野にある圃場で妻の多世さんと果樹農家を営んでいます。「次世代に農業をつなげていくためには、楽なやり方や楽しく農業をしている姿を見せて行く必要がある」と力強く話します。

門屋さんが紹介してくださったのは、エアコンプレッサー（圧縮空気）を使ったオリジナルの移動式コンテナ運搬クレーン。「選果作業省力化のために産業機械を農業分野に取り入れることはできないか」と考え、メーカーと協力して農業用コンテナを運ぶオリジナルのクレーンを作りました。コンテナの取手にクレーンをセットし、手元のスイッチを入れれば、力を必要とせず、農業用コンテナを持ち上げることができます。移動後はスイッチを操作すればコンテナからクレーンを外すことができます。農業は重労働の作業が多く、農業用コンテナを1日に200〜250個移動することもあるそう。「二つ二つの作業が歳を重ねるにつれて体力的に大変になってきた最近、特に便利さを実感している」と言います。



妻の多世さんと。一緒に直販所「太陽市」への出荷を行います。お客様からの「おいしかった」の声が励みになっているそうです。

農業を次世代につなげるためには

省力化が必要



「楽」に「楽しく」やる農業を
子どもたちに見せていく必要がある

門屋さんは、学生やJA職員の農作業アルバイトも積極的に活用され、農業分野での省力化の必要性を訴えます。「就農する後継者を増やすには、機械による省力化や自動化によりしんどい作業を減らすことと、作業しやすい農地の継承を積極的に進めていくことが必要」と話します。

また、えひめGAP、愛媛県のエコ認証を取得し、厳しい品質管理を実施。食品安全、環境保全、労働安全の取り組みを行っています。直販所「太陽市」では「峰ちゃん農園」で出荷しており、「あんだこのおいしかったよ」と言ってもらえることががんばりにつながっている」と笑顔で話します。



門屋さんオリジナルの移動式コンテナ運搬クレーンを使えば女性でも重いキャリーをらくらく動かせます

華やかに彩る 年金ライフを♪

JAバンクえひめ

年金受取は JAにおまかせ!!

お問 年金受取のお手続きの時に
もれなくギフトカード等を
**5,000円分
プレゼント!!**

安心 年金の受取開始まで
JAが確実に
サポート!!

安全 JAバンクは
2つのお守りで
皆様の貯金を
しっかりガード!

便利 無料提携の
ATMが多く
県内でも全国でも
便利!

既にお受取の方
受取金融機関変更も、ハガキ1枚で簡単にできます!
詳しくは、お近くの金融店舗へお問い合わせください。

これから
お受取
の方

ご予約から新規請求・受取開始まで
JAが確実にサポート!

①年金のご予約



年金ご予約
(・お手続き)
カードの作成
うっかり請求忘れが
ないようJAが年金
の相談や手続きを
サポートします。

請求の6ヶ月前から
ご予約できます。

②年金請求書



年金をもらう権利
ができる誕生日の
約3ヶ月前にお客
様宛に日本年金
機構から到着。
審判が届きます。
(JAからご連絡いたします。)

③年金請求手続き

【請求時に必要な書類】

- ・委任状
- ・年金手帳
- ・戸籍謄本など、
お客様によって異なります。

JAが年金手続きを
お手伝いさせていただきます。

請求時に必要な
費用はJAが負担

④年金をお受取

手続きから
2~4ヶ月後
年金が口座に入金

次回からは偶数月に
2ヶ月分が入金されます。



経営管理委員会

第2回 5月26日開催

【協議前事項】
① Aコープ西日本 令和4年度
事業報告

② 子会社の令和4年度事業報告

③ 令和4年度決算監査「独立監
査人の監査報告書」および「監
査報告書(総代会提出用の短
文式)」

④ 令和4年度決算監事監査報告
書(長文式)

【協議事項】
① 子会社の令和5年度事業計画
(案)

② 令和4年度愛媛県常例検査の
指摘事項に対する改善状況報告

③ 令和4年度貸借対照表・損益
計算書・注記表および剰余金
処分(案)

④ 自己改革実践サイクル
第24回通常総代会の開催期日
および提出議案

⑤ 第24回通常総代会における議
決権行使書

⑥ 第24回通常総代会における議
決権行使書

【報告事項】
① 監事随時監査(1月実施)改善
指示事項に対する処理てん末

② 令和4年度業務活動報告

③ 令和4年度内部監査の品質に
関する内部評価報告

④ 不祥事再発防止策の実践状況
(4月分)

⑤ 令和5年度事業計画 部門別
収支計画総括表(最終版)

⑥ 第7次中期計画 令和4年度
実践結果

⑦ 令和5年度地区集会資料

⑧ 令和5年度出資増強運動
令和5年度夏季賞与支給枠
営業店システム導入における
費用

⑨ 令和5年度夏季賞与支給枠
費用

⑩ 営業店システム導入における
費用

⑪ 不良債権の処理方針に関する
事項

⑫ 理事会承認案件の現況報告

⑬ 第5次営農振興計画 令和4
年度検証

【事業部門からの報告】
○営農経済

【その他】
理事会
第2回 5月23日開催

【協議前報告】
① 子会社の令和4年度事業報告
② 令和4年度貸借対照表・損益
計算書・注記表

【協議事項】
① 子会社の令和5年度事業計画
(案)

② 令和4年度愛媛県常例検査の
指摘事項に対する改善状況報告

③ 監事随時監査(1月実施)改善
指示事項に対する処理てん末

④ 内部監査報告(3月実施分)
に対する措置状況

⑤ 自己改革実践サイクル
運営委員の変更

⑥ 第24回通常総代会の開催期日
および提出議案

⑦ 第24回通常総代会における議
決権行使書

⑧ 令和5年度出資増強運動
令和5年度夏季賞与支給枠案

⑨ 令和5年度貸借対照表・損益
計算書の一部変更および金
利設定

⑩ 不良債権の処理方針に関する
事項

⑪ 小田園床センター積雪被害に
よる施設復旧工事

⑫ 農産物検査業務規程の変更

【報告事項】
① 令和4年度業務活動報告

② 令和4年度内部監査の品質に
関する内部評価報告

③ 内部監査報告(4月実施分)

④ 不祥事再発防止策の実践状況
(4月分)

【協議前報告】
① 令和4年度決算監査「独立監
査人の監査報告書」および「監
査報告書(総代会提出用の短
文式)」

② 令和4年度決算監事監査報告
書(長文式)

【協議事項】
① 第25事業年度における会計監
査人の監査報酬額の決定

② 令和4年度貸借対照表・損益
計算書・注記表および剰余金
処分(案)

【その他】

理事会
第3回 5月26日開催

【協議前報告】
① 令和5年度事業計画 部門別
収支計画総括表(最終版)

② 第7次中期計画 令和4年度
実践結果

③ 令和5年度地区集会資料

④ 営業店システム導入における
費用

⑤ 総貸出金に占める賃貸建物
ローンの状況

⑥ 理事会承認案件の現況報告

⑦ 第5次営農振興計画 令和4
年度検証

| 4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 | 6 | 100.1% |
| 購買品取扱高 | 9 | 100.5% |
| 直販部門取扱高 | 1 | 100.5% |
| 貯金残高 | 2,988 | 99.7% |
| 貸出金残高 | 1,070 | 100.2% |
| ひといえくるま新契約高 | 71万 ポイント | 93.5% |

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えひめ中央では、金融犯罪の未然防止に向けた取り組みを行っています。多様化するなりすまし詐欺被害を予防しようと、JA女性部では講師を迎えて記念講演を行いました。金融店舗では積極的に声掛けをすることで特殊詐欺を未然防止し、2022年度は警察から2件の感謝状を受けました。



書くこと・読むこと・考えること
コラムページ

JA 役員 の

想いとコトバ

ムーアの法則

「半導体の処理能力は2年で倍増する」私が実感する経験則であり、皆がスマートフォンを使いこなし、人工知能による自動化が進展しています。

農業分野では、依然として人手に頼る作業や熟練者でなければできない作業が多く、省力化、人手の確保、負担の軽減が重要な課題となっています。これらの課題をスマート農業で実践する挑戦者を応援していきたいと思えます。

経営管理委員 中野 文雄



防災協力事業所

おひさま保育園は松山市の防災協力事業所に認定され、表示証の交付を受けました。

この認証は、総合的な地域の防災力の向上を目的に、平成27年度から松山市が全国初の取り組みとして開始した事業で、特定非営利活動法人日本防災士機構が認証を行っています。令和4年度は50の事業所が認証され、令和5年3月現在、430の事業所が交付を受けています。

おひさま保育園には、現在2名の防災士がいます。今後、残りのスタッフも順次防災士の資格を取得する予定です。防災士として「自助・共助・共働」を原則に、日頃から防災意識を持ち防災力を高めていきたいと思えます。



JAえひめ中央おひさま保育園
松山市湊町8丁目120-11
TEL.0899-9433-2120
園長 西田 紀子

やさしさと
こころのふれ



新型コロナウイルス感染症の感染対策が5月8日以降「個人の選択を尊重し、国民の皆様の自主的な取り組みをベースとしたもの」に大きく変わりました。ものさとはこれまでと同じ、「3密の回避」、「人と人の距離の確保」、「マスクの着用」、「手洗い等の手指衛生」、「換気」

5つの基本的感染対策を実施します。今後は感染対策を行いながら、同敷地内にあるうえの保育園との交流会等を再開したいと考えています。5月2日はグラウンドで保育園の子どもたちがミニ運動会をしていました。ご利用者様はものさとの施設内から見学しました。今後は交流会や誕生会も考えています。なお、感染が急拡大している時期や、重症化リスクの高い方が多い場面など、時期や場面によってはこれまでの取り組みを参考に感染対策を強化します。ものさとはお年寄りとお子さんの笑顔が溢れる施設です。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

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
7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

お茶が嫌いな次男でしたが、
太陽市で購入した「はだかんぼう
麦茶」がとても美味しくて、
飲み始めました。夏になるので、
だめしておこうと思っています。
ペンネーム：Y・H



はだかんぼう麦茶
参考組合員価格
3,120円(税込)
500ml×24本/ケース

お返事

愛媛県産はだか麦100%使用して
おり、香ばしい香りともろやかな
味わいが特徴です♪

家庭菜園で育てているジャガイモの
花が咲きました。水仙のような
可愛らしさに癒されています。
ペンネーム：H・I



お返事

美しいです！土の下ではぐんぐんとジャガ
イモが大きくなっているのでしょうか！

お便り文通コーナー

5月号のご感想や素敵なお写真をご紹介

ヘルプライン(内部通報制度)のお知らせ

当組合では、職員および組合員・利用者の皆様を対象として、倫理・法令等に抵触する可能性のある事項に関する相談・通報の受付窓口を下記のとおり設置いたしております。

当組合の運営におけるコンプライアンスに関する事項(法令違反、不正行為、人事労務、ハラスメント関連)について、見たり聞いたりした事柄があれば、電話または封書にてご連絡ください。事実関係を調査し、適切に対処いたします。

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 リスク統括室長 宛
電話番号 (089)943-2341

※役員に関する事項については、常勤監事(電話番号(089)943-2122)にお願いします。

お電話の場合は、月曜日から金曜日(祝日・振替休日を除く)の8時30分～17時にお願います。

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

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 **120-258-931**

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

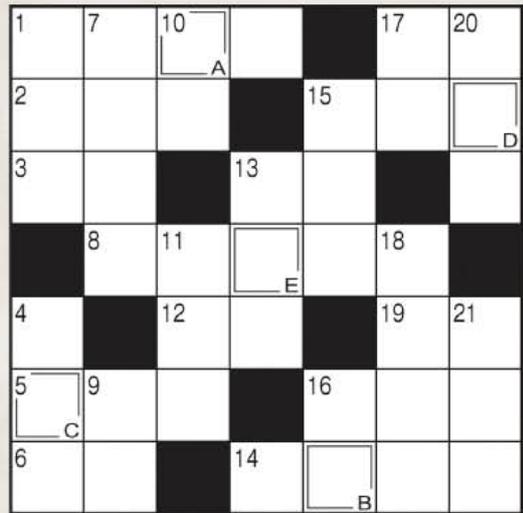
二重マスの文字をA~Eの順に並べてできる言葉は何でしょうか？

ヨコのカギ

- 1 七夕伝説のヒロイン
- 2 青島幸男氏や石原慎太郎氏が務めました
- 3 手のひらや足の裏の反対側
- 5 蚊取り線香から立ち上るもの
- 6 ーを聞いて十を知る
- 8 ルーペともいいます
- 12 兄弟姉妹の息子のこと
- 13 チョウが花を巡って吸うもの
- 14 テントを張ったりして野外活動を楽しみます
- 15 ータオル、ーソープ、ゴッドー
- 16 一時的に建てるもののこと。ー住宅
- 17 アブラ、クマ、ミンミンといえは
- 19 地球の衛星です

タテのカギ

- 1 河島英五のヒット曲「酒と泪(なみだ)とーと女」
- 4 長針、短針、秒針が付いているもの
- 7 元素記号はLi。電池にも使用される金属です
- 9 騎手が騎乗時に持つもの
- 10 手首と肩の間にある関節
- 11 本に挟みます
- 13 まだ夜が明けきらない頃のこと
- 15 種から芽が出ること
- 16 虫よけのために寝床の周りにつるします
- 17 定規を当てて引くことも
- 18 高校球児たちが地方大会でーを繰り広げています
- 20 トップ・ー・ボトム
- 21 駅の券売機で買います



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

6月号のクロスワードのこたえ

ミズスマシ
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。

お返事
本格的なシェフの味が家でも楽しめて嬉しいですよ。私には「わけぎとタコ」のぬた和えが好きです。

お返事
おひさま食堂のお弁当やお惣菜は、共働きの我が家にとってとてもありがたい存在。子どもは親子丼が好きみたいですよ！
ペンネーム：T・H

お返事
弾けるような笑顔が見えるようですよ。がんばり甲斐がありますね！

お返事
わが家の畑は春まっ盛り。毎日、孫たちがイチゴとエンドウを収穫しています。ばあばの畑は最高！次はスイカを植えるから待っていてね！
ペンネーム：N・T

定年を迎え孫と初家庭菜園！
甘いイチゴになれ！
ペンネーム：T・K



お返事
信頼している人と野菜が育つ過程と一緒に学ぶことは、子どもにとって良い学びですね！

あとがき

広報 峯の 独り言

暑い夏がやってきました。ハーブは化粧水や石鹸など、普段の生活に取り入れやすいのもうれしい農産物。私はローズマリーとバジルが特に好きで、家でも育てています。採れたてのハーブの香りは何とも言えない幸福感に包まれます。季節のハーブで厳しい暑さをのりまらしましょう。



2023年度入組職員

新人サンのちよこつと自慢 2

東部営農支援センター
玉井 素文

東部育苗センター
森賞 一孝

高校生の時
バイオテクノロジー
研究で繊細な無菌操作時に
高い集中力を
発揮していました

集中力が
高いところ

高校生の時の
マラソン大会で
20分完走し忍耐力が
つきました

忍耐力



Kitchen Studio

VOL.41



【太陽市伊予柑ドレッシング】



520円(190ml)
香り高い伊予柑を
ふんだんに使った
爽やかな
ドレッシング

1日に食べる野菜の量は350gが理想と言われます。野菜に含まれるビタミンは水溶性のため、生のままで食べるのが一番。おいしいドレッシングをかければサラダがもりもり食べられます♪



荒谷栄養士

伊予柑ドレッシングでタコのマリネ

【材料】(2人分)

| | |
|-----------|------|
| タコ(ポイル) | 100g |
| ミニトマト | 4個 |
| きゅうり | 1本 |
| セロリ | 50g |
| 紫玉葱 | 20g |
| 伊予柑ドレッシング | 適量 |

【作り方】

- ①タコはひと口大に切る。きゅうりはヘタを切り落とし、乱切りにする。セロリはスジを取り、乱切りにする。
- ②ミニトマトはヘタを取り除き、半分に切る。紫玉葱はスライスとみじん切りにする。
- ③伊予柑ドレッシングをボウルに入れて①②を入れ混ぜる。
- ④お皿に盛りつけてできあがり。

●講師 荒谷栄養士

「トマト食べ比べ&簡単料理」
7月12日(水)
10:00~13:00 ●参加費 2,000円



トマト食べ比べ
アイコ・イエローアイコ・
ミニトマト・ミディトマト・
桃太郎など
簡単料理
ぶっかけトマトそうめん
トマト入りマフィン

「親子限定 わくわく簡単飾り切りお弁当作り」
7月29日(土) 10:00~13:00
●参加費 3,000円(親子2人参加)



・お花ばたけ弁当
・森のくまさん弁当
・子どもビール
・メロンのトライフルパフェ



最新情報が受け取る
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