

まるえびより

TAKE FREE

ご自由におとりください

NOV.2023
Vol.294

11

特集

カントリーエシベーターってどんなところ？

今月の表紙

お待ちいたしました。かんきつシーズン到来です。JAえひめ中央が全国一の生産量を誇る高級かんきつ「紅まどんな」の解禁日は11月16日。いよいよ全国一斉販売です。資材価格の高騰や気象災害が頻発するなか、生産者のたゆまぬ努力で栽培された「紅まどんな」は、ゼリーのような果肉で魅惑の香り。外観も美しく、贈答用にも大変喜ばれます。

笑顔の花を地域いっばいに

まるえびより

2023. NOV. 11

特集

06 カントリーエレベーターってどんなところ?

- 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

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。



7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。

タアサイ



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。

～冬のはじまり～

秋の気持ちのよい季節ですが、歴の上では冬のはじまりです。紅葉が特に美しくなるのもこの季節。本格的に寒くなる前に暖房器具の準備などをしておくと安心ですね。

結球しないハクサイの仲間で、クセがなく、やわらかい葉が特徴です。カロテンやビタミンB群、カルシウムなどのミネラルもたっぷり。

葉にちぢれがあり、黒緑色で光沢があるものを選びましょう。

熱で変色はしないので、オススメ料理は炒め物や煮物、おひたし。火の通りが早いいため、加熱は短時間で。また、油との相性が良く、おひたしにはごま油や油揚げを加えると、よりおいしくなります。

おひさまキャンペーン隊「JASH!」活躍 ぶどう大人気

9月3日、直販所「太陽市」でぶどうの試食販売と、第25回JAえひめ中央ぶどう果実品評会入賞果実の展示を行いました。おひさまキャンペーン隊「JASH!」が試食を勧めながらぶどうの魅力を発信。来店者は入賞果実の美しさに感心し、試食で「おいしい！好みの品種はこれ」とお気に入りのぶどうを買い求めていました。



「24時間テレビ46」チャリティイベント参加

8月27日に南海放送本町会館で行われた「24時間テレビ46愛は地球を救う」のチャリティイベントに参加しました。キュウリやピーマン、ゼリーの加工品を販売してJA管内農産物の魅力を発信するとともに、福祉・環境保護・災害復興支援に役立ててもらいたいと寄付をしました。



見に来てね♪

フォトコンテスト受賞作品決定

一般参加企画で募集した「**繋げたい「農」のある風景** フォトコンテスト」の最終審査を8月24日に行いました。大賞、優秀賞、優良賞の12作品を決定。受賞作品は2024年度の本誌「まるえびより」の表紙に掲載します。応募いただいた作品は、10月から3ヶ月に分けて複合施設「みなとまちまってる」1階キッズスペース前で展示しています。



おひさま保育園「夕涼み会ごっこ」で交流

「おひさま保育園」は8月25日、**地域との交流の場**として「夕涼み会ごっこ」を開きました。園児16人と、複合施設に訪れた地域の未就学児とその保護者ら約100人が参加。会場は園児と保育士が手作りした風鈴や壁面飾りで楽しく装飾され、「おもちゃの金魚すくい」や「ヨーヨー釣り」、「ボーリング大会」「おはなし会」などを楽しみました。



「第25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!

| 表彰名 | 氏名 | 品種 |
|--------------|-------|-----------|
| 松山市長賞 | 西森 拓郎 | 藤稔 |
| 松山市農業委員会会長賞 | 只信 省三 | シャインマスカット |
| 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 | 垣木 昭憲 | シャインマスカット |
| 丸温松山中央青果社長賞 | 石丸 勝利 | ニューピオーネ |
| JA えひめ中央理事長賞 | 神野 大成 | シャインマスカット |

生産者の卓越した栽培技術で高品質果実ずらり

9月2日、第25回JAえひめ中央ぶどう果実品評会を伊台経済センターで開き、生産者26戸から11品種、49点の出品がありました。最高賞の**松山市長賞**を受賞した**西森拓郎さん**が栽培した「藤稔」をはじめ、16点が選ばれました。**伊台小学校の児童**が育てた「藤稔」は**優良賞**を受賞。西森さんは「丁寧な栽培作業を行った。がんばりが報われてうれしい」と喜びを話しました。

松山市長賞



新規就農研修生が優良農家で学ぶ

新規就農研修センターは9月7日、**優良園地を直接見て学ぶ**ことで、研修生の**農業に対する意識やその栽培技術を向上**させようと、松山市長賞を受けた「藤稔」を栽培している西森拓郎氏のぶどう園地を視察し、栽培技術や農業への想いを学びました。参加した研修生26人は高品質果実生産の秘訣などを質問し、栽培の知識や技術を積極的に吸収。同日、サトイモとナスの圃場視察や、修了生との交流会も行いました。



准組合員モニター『野菜のつどい』開催

「第2期 准組合員モニター」の2回目となる『野菜のつどい』を9月9日、「みなとまち まってる」で開きました。当JAの主力であるかんきつだけでなく、**野菜の魅力も伝えよう**と企画。営農技術員によるプランター栽培講座や、JA女性部小田ブロック部員を講師とした野菜料理体験など6つの活動を通じて、**JAと野菜について学びを深め**ました。

特集

カントリーエレベーターってどんなところ？

カントリーエレベーターは生産者の共同利用施設で、米と麦の貯蔵施設です。建物内には、巨大なサイロ（貯蔵設備）や乾燥、**籾摺り**設備などがあります。日本人の主食である大切なお米を皆さんの食卓へ届けるまでの大切な役割りを担っています。

4月から6月

育苗センターで育てた苗を農家さんへ渡すよ



9月から10月
稲刈り



コンテナから荷受けしたお米が移されています

収穫したお米を農家さんがカントリーエレベーターに運びこみます

籾摺りした玄米を袋にいれるよ



施設内設備への指示はここで操作をするよ

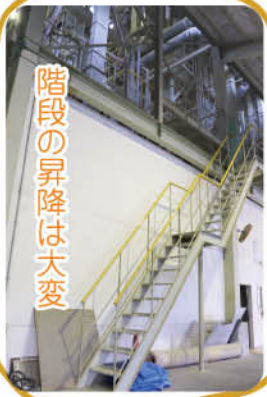


操作ミスの無いよう
確認作業「報・連・相」は怠らない!



おいしいお米が皆さんの食卓に届くまでをお手伝いしています

東温カントリーエレベーター
松井 将人所長



階段の昇降は大変



お米を入れる
こんなに大きな袋
フレキシブルコンテナも
あるよ

大きい!

出荷を待つお米たち
(一袋30*o)



ずらり!

安全・安心に消費者へ届く
よう、決めた目標や計画に向
かって確実に業務を進めてい
ます。



お米す
り調整設備

約35
メートル

建物の中の設備はたか〜い!!

施設内掃除の徹底
が基本で重要です

おいしいお米を
ありがとう!!



ほかほか

お得!! 太陽市

毎週月曜日はお米が10%OFFの
お得な日! お好きな銘柄を選ん
で購入できます。



今秋からひめ
の凩もお買い
求めいただけ
ます♪



愛媛に生きる

わがJA自慢の生産者！

第24回JAえひめ中央
農産物品評会入賞者
をご紹介します



重信支部
やぎのぶひで
八木 宣英さん(47)

【栽培面積】サトイモ50%・
ブロッコリー20%など

父・久夫さん(左)とサトイモ圃場で

しています

VOL.41

コロナ禍の3年で
「食」の重要さに直面

ここがすごい！



丁寧な農作業と定評があり、
地域からの人望も厚い尊敬する
父・久夫さん(右)と。農業は体が
資本。「食べるものに気を使い、
規則正しい生活を営む父のスタ
イルを見習いたい」と話します。

八木宣英さんは農業に携わる傍ら、食品を扱う小売業界で働いています。2019年からのコロナ禍で日本の「食」に対する価値観が大きく変わったといえます。行動制限により自宅での食事スタイルが定着し、「食」への関心が高まりました。「食」はとても重要」と断言する八木さん。環境が変化する中で八木さんは「定年後の20年を考える」と定年前の20年が大切」と危機感を覚え、これまでは漠然と「定年後か、いつか」と考えていた父・久夫さん(71)からの農業継承を始めました。

農業を学ぶチャンスは1年に1回

農業継承にあたってまず八木さんは、営業利益をふまえた計画を見直し、作作物目と面積について見直しました。その中で出会った「サトイモ(伊予美人)」の栽培。JAえひめ中央では加工業者との契約栽培により、計画的な収量と安定した農業所得を得られるメリットがあります。

サトイモは連作ができません。同じ圃場での栽培期間を少なくとも3年はあけなければならないため、多くの土地が必要となります。今後さらに効率的に機械を導入し、人を雇用するためにも農業技術のマニュアル化と農地の集約が必須だと考え、農作業の記録とデータの蓄積・分析に注力しています。

八木さんはこれからの農業に大きな可能性と期待を持って「農作物の栽培サイクルは1年。つまり、父から農業を学ぶチャンスは1年に1回しかない」と、農業に向き合っています。



第24回JAえひめ中央農産物品評会で
JAえひめ中央理事長賞を受賞

未来に繋げる魅力ある産地づくり

裏表紙に
サトイモレシピを
紹介しています

Good!!

愛媛で学ぶ

農学を学ぶ学生



愛媛県立農業大学校

果樹コース

もりもと 森元

しんたろう 信太郎さん(20)

「愛媛県の自然と環境が自分に合っている」と話す森元さんは、大阪から農業を学ぶために農業大学校に入学しました。サラリーマンではない道を模索していたところ「農業」を知り、「稼げる農業」を目指して邁進中。農業法人への就職が決まっており、来春から3年間しっかりと温州みかん栽培を学びます。4年後には自分でかんきつ農業を経営し、「品質の良いみかんを作る」とやる気に満ちあふれています。

今の楽しみは友だちとのバイクツーリング。「これから海沿いを走りに行く」と、愛媛県の自然を満喫しています。



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

000
KUREC

ピットスポラム・バリエータ



「太陽市」
花卉花木
コーナーで
購入可

- 斑がふちに入ったものをバリエータ、斑が入らないものをマウンテングリーンと言います
- 木の枝で、やわらかいイメージがアレンジやブーケに人気

やさしいグリーンがどんな花にも合います。お好きな季節の花とのアレンジを楽しんで。今回はマーガレットとガーベラをバランスよくつけています。



【こだわり】

強い香りが特徴でビタミンやミネラルを豊富に含むパセリ。ハウス2棟、約4.2㍓の圃場で栽培し、1⁺箱と5⁺箱合わせて年間350~400箱を、収穫時期を逃さず計画的に出荷しています。朝、晩と圃場に通り、蓄積した経験により濃い緑で縮れの美しいパセリを生産。栽培ではハウスに寒冷紗を掛けて葉が日に焼けるのを防ぐ工夫をし、灌水する水量にもこだわります。また、パセリ部会の次年度育苗に向けた種子の確保を行い、次世代へつなげる取り組みを行っています。肉との相性抜群のパセリは脇役にはとどまらない魅力がいっぱい。ぜひ積極的に食べてください。



JAえひめ中央 パセリ部会長
くさ ひさし
日下 壽さん(87)

パセリ

＜鮮度の見分け方＞

- ・葉が濃い緑色で、光沢があり、外葉が縮んでいるものを選びましょう。
- ・葉先が白っぽくなり乾いているものや黄色に枯れているものは、葉が硬く苦味が強いので注意しましょう。



「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

＜保存＞

- ・ビニール袋に入れて冷蔵庫の野菜室へ。
- ・コップにさしたまま冷蔵庫保存も良いです。
- ・みじん切りにして電子レンジで乾燥させるか、保存容器に入れ冷凍しておく便利です。

国消国産



簡単レシピ

パセリのスープ

【材料】(4人分)

- パセリ(葉の部分).....20g
長ねぎ(白い部分、みじん切り).....50g
A
じゃがいも
(皮をむき、薄い輪切り).....2個
固形チキンコンソメ.....2個
水.....4カップ
バター.....20g
牛乳または生クリーム...適宜
塩、こしょう.....適宜



ビタミンやミネラルたっぷりの
香りさわやかなスープ

【作り方】

- ①鍋にバターを溶かし、長ねぎをしんなりするまで炒める。
- ②①にパセリとAを加えて、中火にし、沸騰したらアクを取る。火を弱めて20分程度煮る。
- ③フードプロセッサーに②を入れ、塊がなくなるまで連続運転し、鍋に戻して温める。お好みで牛乳または生クリームを加えて塩、こしょうで味を調える。

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.41

かぼちゃのタルト

500円(税込)



作り手のこだわり

濃厚なかぼちゃのクリームと、カスタード、生クリームがよく合います。しっとりサクサク生地で秋のティータイムにぴったりのケーキです。

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



旬の魚のアラ炊き

380円(税込)

ふっくらとした魚が口の中でほどけます。旨みたっぷりの煮汁が野菜に染みて箸が進みます。

11月1日(水)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 11月2日(木)から申込 (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16日(木)です

営業時間

店舗情報

太陽市 8:30~19:00

食堂 (平日)10:00~14:30

(土日祝)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、Instagramにて随時お知らせいたします。



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、収穫時には果梗部に傷をつけないように、二度摘みを行いましょう。また、果実に衝撃を与えると腐敗、ヤケ果等の原因となるため、丁寧に扱います。

●年内収穫品種の採取と貯蔵について

・今年より各品種の収穫が本格化します。

・適期収穫を行い、浮皮など果皮障害の発生軽減に努めましょう。

・品種によって予措と貯蔵を行います。予措は果皮を強化して貯蔵性を高める重要な管理です。

●温州みかん

・降雨や夜露により果実が濡れている場合は、腐敗果の発生につながるため、収穫は控えましょう。

・予措方法として風通しのよい暗所にて行いましょう。

・予措の期間は早生温州で3〜5日程度、普通温州で7〜10日程度が目安です。

・予措は2〜3%果実重量が減量するくらいが目安になります。

●宮内伊予柑

・採取時期は果実内容の向上を図るため、12月中旬から採取を行います。なお、果皮障害の発生が多い園地では12月上旬より分割採取が可能です。(7分着色以上を採取)。

・採取後、速やかに園地別と着色別に区分貯蔵を徹底しましょう。

・貯蔵管理は高温多湿になるとへた落ち等を助長するため、温度と湿度に注意しましょう。

・着色促進を目的とした高温管理は避けましょう。

※品種ごとの詳細は、令和5年産中晩柑類の採取と貯蔵を参照。

〔南部〕石城 みらの

今月の必須作業

営農技術

11月の農作業

玉葱

● 植付け

・茎径5ミリの程度の、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、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、植付け後に灌水を行います。

● 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

・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。

● 温度管理

・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。





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 ^{kg} | |
| 苦土石灰(粒) | 120 ^{kg} | |
| 有機フミン | 60 ^{kg} | |
| UF480 | 60~80 ^{kg} | |
| 過燐酸石灰(粒) | 40 ^{kg} | 畦上施用 |

〔一発肥料〕

| 肥料名 | 基肥 | 備考 |
|--------------------|---------------------|------|
| 完熟堆肥 | 2,000 ^{kg} | |
| 苦土石灰(粒) | 120 ^{kg} | |
| スーパーSRコートソラマメ専用830 | 80~90 ^{kg} | |
| 過燐酸石灰(粒) | 40 ^{kg} | 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 ^{kg} | 中心穴マルチ |
| L字栽培 | 120 ^{cm} | 50 ^{cm} | 1,660 | 0.02×120×200 | 850 ^{kg} | 中心穴ずれマルチ |

・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

・生育状況に合わせて、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きましょう。

●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

●水稲刈り取り後の圃場管理

●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、水稲刈り取り後に次の対策を行います。

・刈り取り後に湛水処理が可能で、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^{kg}散布する。

・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。

・厳寒期に耕起を行い、越冬目の密度を下げましょう。

●雑草対策

・難防除雑草が発生している圃場では、刈り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。

・ラウンドアップマックスロード散布時は周辺作物に飛散しないように注意して散布しましょう。



〔東部〕大本 祐輔

土とふれあう 時間

畑仕事に便利な農具 快適で楽しい作業にするために

土起こし作業



唐鋤

唐鋤は1枚の細身で肉厚の刃で、頑丈なので荒起こしに向きます。



備中鋤

備中鋤は3、4本の爪に分かれ、粘土質の畑でも土離れの良い刃型で、芋の掘り起こしにも重宝します。



角スコップ

先が平らな角スコップは運ぶ、混ぜる作業に適しています。



剣先スコップ

先のとがった剣先スコップは穴掘り作業に適しています。

荒れた畑は土が固く締まり、草の根がはびこっています。このような畑を起こすには、備中鋤か唐鋤を使います。

スコップは土を運ぶ、穴を掘る、堆肥・肥料を土と混ぜるなどに使います。

農具はかつての「村の鍛冶屋さん」が、農作業の用途や土質に適した形に作り上げた道具です。そのため地域によって形状がさまざま。揃えておきたい代表的な農具を紹介します。



除草・土寄せ作業

草削りには、片手鍬、ホーとも呼ばれる半月形や三角形の軽量の鍬があります。



窓あき草削り

柄が長く立ち姿勢で作業ができる三角鍬は、土寄せ、溝切りにも使えます。



三角鍬

草刈りには平鎌を使います。伸びてきた草を片手でつかみ、鎌先を地際から手前に引いて切断します。



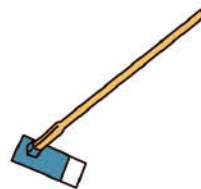
平鎌

のこぎり鎌は、堅い草を刈るのに向いています。



のこぎり鎌

畝立て作業



平鍬

平鍬は1枚の刃が付き、耕す、整地をする、溝を掘る、畝を立てる、土寄せするなどほとんどの作業がこれ1本でできます。平鍬の背側や側面を使って、整地作業もできます。長さや重さが体や体力などに合った物を選びましょう。農具を一つ選ぶとすれば、万能の平鍬です。



レーキ

効率良く整地作業をするには、熊手のようなレーキを使います。土中の雑草の根なども除去できます。最後に、畝をきれいに仕上げるには、板切れ(端材)を使い、表面をならします。



農具についてはお近くのアグリセンター・経済センターをご利用ください

※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えひめ中央は損害保険ジャパン株式会社の火災保険取り扱いを開始いたしました。
「農業用ハウス」に加え「住宅」や「家財」などの補償を幅広くご案内いたします。

- 目的**
- 1 農家の所得を守るため
 - 2 ハウスが損害を受けたとき、原状回復を行うため
 - 3 組合員・利用者への提案の幅を増やし、顧客満足度を上げるため



支払い対象となる災害



| | | | | | |
|---------------------------------|------|---------|------|-----|---|
| ご契約例 | 補償期間 | 1年間 | 免責金額 | 5万円 | 保険料 31,100円 <small>※地震はオプション</small> |
| | 保険金額 | 1,000万円 | 臨時費用 | 10% | |
| ・残存物取片付け費用保険金・失火見舞用保険金・その他費用保険金 | | | | | |

2018年の西日本豪雨により、園地や倉庫へ土砂の流亡流入等、JA管内の農家へ大きな被害が発生いたしました。直近では2023年6～7月に豪雨災害が発生。当JAの組合理念である「地域の暮らし」「営農を守る」役割がJA事業として必要不可欠です。ところが、現状のJA共済における仕組みでは、施設ハウスは対象外であり、「農家に寄り添う組合」として、農家所得の生命線である施設ハウスを守ることを責務とし、補償の観点から「当JA独自で対応しなければならない」と判断いたしました。農業用ハウスの保険導入にあたり、各損保会社へ問合せをした結果、損保ジャパンで「農業用ハウスの保険販売が可能」とのことで、保険代理店としての取り扱いを開始いたしました。



お問い合わせ先 近隣のJAえひめ中央金融店舗 もしくは本店営業部共済課 電話番号(本店営業部共済課) **089-943-2129**

経営管理委員会

第7回 9月27日開催

- 【協議事項】
- ① 内部統制システム基本方針の変更

- 【報告事項】
- ① 令和4年度決算監事監査フォローアップ監査報告
 - ② 監事随時監査報告(8月実施分)
 - ③ 不祥事再発防止策の実践状況(8月分)

- ④ 機構改革に伴う職制規程の一部改定
- ⑤ 西倉庫の売却完了報告
- ⑥ 令和5年度産米の買取価格
- ⑦ 令和5年度愛媛県農産園芸功勞知事表彰他の表彰者

【事業部門からの報告】
○ 営農経済

【その他】

理事会
第9回 9月22日開催

- 【協議前報告】
- ① 8月末事業実績
- 【協議事項】
- ① 内部監査報告(7月実施分)に対する措置状況
 - ② 内部統制システム基本方針の変更

- ③ リスク評価書の定例改定
- ④ 機構改革に伴う職制規程の一部改定

【報告事項】

- ① 令和4年度決算監事監査フォローアップ監査報告
- ② 監事随時監査報告(8月実施分)
- ③ 内部監査報告(8月実施分)
- ④ 不祥事再発防止策の実践状況(8月分)
- ⑤ 西倉庫の売却完了報告
- ⑥ 令和5年度産米の買取価格
- ⑦ 令和5年度愛媛県農産園芸功勞知事表彰他の表彰者

【その他】

| 項目 | 金額(億円) | 計画対比 |
|--------------|----------|--------|
| 販売品販売高 | 18 | 94.7% |
| 購買品取扱高 | 34 | 98.6% |
| 直販部門取扱高 | 10 | 99.1% |
| 貯金残高 | 2,975 | 98.9% |
| 貸出金残高 | 1,077 | 100.4% |
| ひと・いえ・くま新契約高 | 502万ポイント | 90.3% |

JA 役員 の

想いとコトバ

「出会いを大切に」

人生には多くの出会いがあります。人との出会いは、多くの学びや経験をもたらします。ただ出会いには、良い出会いもあれば、悪い出会いもあります。どちらも人生の勉強だと思えば、出会った人を大事にして、良い縁でつながれるよう心がけ、大切に育んだ縁を人から人へとつないでいけば良いと思います。

出会う人により、自分の人生は大きく変わると思い、私は大切にしたいと思います。

経営管理委員 友近 弘志



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えひめ中央は若い女性にJAへの理解を深めてもらおうと「お城下マドンナキャンパス」を開講しています。「JAだからこぞできること、食、農、美、文化、交流」をコンセプトに、管内在住の20～50歳の女性の参加を募り、JAの特性を活かした豊かな生活に結びつくカリキュラムを年4回開いています。



夕涼み会(ついで)

8月25日(金)におひさま保育園夕涼み会(ついで)を行いました。コロナも5類へと移行し、今年は保護者やJA関係者、地域の方100名近くの方に参加していただきました。また、育和会本部からは

NIKKONIKO館の小学生7名がお店の手伝い、Happy Houseの先生が遊びのコーナーやお話会で、お祭りを盛り上げてくれました。子どもたちは甚平を着て、パパやママとお店を回ったり、遊びのコーナーで遊んだり楽しい夏のひと時を過ごしました。昨年まではコロナでいろいろな制約がありましたが、今回の夕涼み会(ついで)はたくさんの方々と触れ合いの場となり、笑顔あふれるイベントになりました。



JAえひめ中央おひさま保育園
松山市湊町8丁目120-11
TEL089-9433-2120
園長 西田 紀子

やさしさと
こころのふれ



コロナ禍で中止していた、うえの保育所との誕生日交流会を再開しました。もものさととは全国でも数少ないデイサービスと保育所が同敷地内にある幼老共生施設です。

幼老共生施設は、国が推進している「地域共生社会」の実現に向けた取り組みの一つです。高齢化社会が急速に進んでいる日本では、福祉ニーズが多様化しています。人と人の繋がりを強化し支え合える環境作りの取り組みとして推進されています。

8月10日の誕生日交流会では夏祭りの縁日をしました。魚釣り、ボール入れ、色連想ゲーム、じゃんけんゲームがあり、ご利用者様は各店の主役で参加し、成功したら子どもたちが持っているカードにスタンプを押します。普段なかなか交流がない子どもたちと関わることで優しい笑顔が見られました。

11月16日はとへ動物園の移動動物園も予定しています。子どもたちとの交流、動物とのふれあいで、普段の生活では感じることのできない経験ができると思います。

もものさととは、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 陽一朗

プレゼント 応募方法

応募いただいた方の中から抽選で、

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
11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

びっ栗!♪
ペンネーム: のりえ



お返事

ひとつのいがぐりの中に
7つも!

サンケア坂本へ
利用者さんが
持って来てくれた
多肉植物に花が
咲きました🌸
花の名前は
スタペリアギガン
ティアです。
ペンネーム:
サンケア坂本



お返事

びっくり!よく見ると花に産毛が
生えていて、珍しいですね。

9月号のご感想や素敵なお写真をご紹介
お便り文通コーナー

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 | 堀江選果場:担当 阿部 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 |

詳細はお気軽に各選果場へ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 **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!!

JA共済

頭のたいそう クロスワード

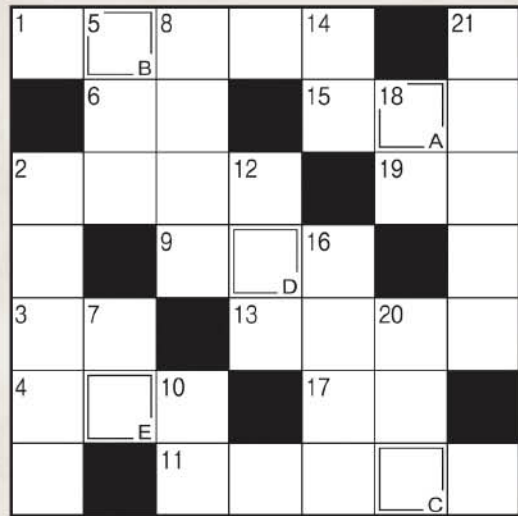
二重マスの文字をA～Eの順に並べてできる言葉は何でしょうか？

ヨシのカギ

- 1 甘柿の王様と呼ばれることもあります
- 2 屋内のこと。——派
- 3 ポンレス——、——サンド
- 4 漢字では石榴、柘榴などと書く果物
- 6 たき火に手をかざして取ります
- 9 飲んで食べて話して楽しめます
- 11 山野で生まれ育ったヤマノイモ
- 13 奇術師が披露するもの
- 15 ベンチよりふかふかしています
- 17 富士山の山頂を白くします
- 19 漬物やワインを詰めます

タテのカギ

- 2 日光の紅葉の名所。48個のカーブがあります
- 5 ——大敵、運転中は気を引き締めて
- 7 白——に身を包んだ花嫁さん
- 8 ジョギングや水泳、筋トレなどはこの一種
- 10 ハウスを使わず作物を育てる——栽培
- 12 考えるときにひねるもの
- 14 応用に移る前にしっかりと
- 16 1カ月の後ろ3分の1
- 18 ペンのはキャップと呼ぶこともあります
- 20 東京都中央区の地名。豊洲へ移転した東京都中央卸売市場があった場所
- 21 2人でおそろいの服を着ます



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

10月号のクロスワードのこたえ

カラスウリ

たくさんのご応募ありがとうございました。



ペンネーム：K・T

お返事

完熟ゴーヤの美しさをよく捉えておられます。



鳥が卵を産んだよ。おいしいナスとトマト。しいちゃんありがとう！
ペンネーム：メイリン

お返事

楽しいです♪野菜でおいしさまとの交流が深まって、いいですね。



かわいいお客さんがご来店
ペンネーム：小田

お返事

かわいい！かわいすぎです♡

あとがき

広報 峯の 独り言

優秀賞を受賞いたしました。この受賞は、お忙しいなか取材に快く応じてくださった組合員、利用者の皆さまのおかげです。広報活動はたくさんの関係者のご協力のおかげで発行できています。改めて、心から感謝申し上げます。これからも、取材の際にはどうぞ、とびっきりの笑顔でお会いいたしましょう。



2023年度入組職員

新人サンのちよこつと自慢 6

桑原支所
長尾 美都里

重信支所
渡辺 恵美

思い切りが良い

根気強いところ



Kitchen Studio

VOL.45

ハウス食品(株)オリジナルレシピ



旬野菜サトイモ（伊予美人）
を食べよう！

JA管内旬の食材、サトイモとブロッコリーを使ったハウス食品(株)オリジナルレシピをご紹介します。冬野菜をたっぷり摂ることができるグラタン。素材のおいしさが味わえる温かいメニューをぜひ作ってみてください♪



ほくほくほっこり伊予美人グラタン



【材料】(4皿分)

ハウス マカロニグラタンクイックアップ
<ホワイトソース4皿分> 1箱(160g)
鶏肉(もも)(媛っこ地鶏) 200g
サトイモ(伊予美人) 4個(200g)
タマネギ 小1個(150g)
ブロッコリー(愛媛県産) 1/2個(125g)
サラダ油 大きじ2
水 400ml
牛乳 400ml
溶けるチーズ 適宜

【作り方】

- ①サトイモは皮つきのままよく洗い、ラップでふんわりくるんで電子レンジ600Wで5~6分加熱し、柔らかくする。
- ②鶏肉は一口大、①のサトイモはあら熱が取れたら皮をむき、1cmの厚さの輪切り(大きい場合は半月切り)、タマネギは薄切りにする。ブロッコリーは小房に分け、芯の部分は1cm角に切り、茹でる。
- ③厚手の鍋にサラダ油を熱し、②の鶏肉、タマネギを入れ、タマネギがしんなりするまで、焦がさないように炒める。②のサトイモを加えてさらに炒める。
- ④いったん火を止め、ソースミックス、水、牛乳の順に入れてよく混ぜる。マカロニを加えて、かき混ぜながら中火で煮る。沸騰したら弱火で約3分かき混ぜながら煮る。
- ⑤耐熱性の器に移し、②のブロッコリー、チーズをのせて、オーブントースターで7~8分、焼き色がつくまで焼く。

●講師 荒谷裕子栄養士

「秋の森の洋食屋」

11月8日(水)
10:00~13:00 ●参加費 2,000円



・牛肉のきのこ包み
・森のきのこマリネ
・ドイツ風ポテトサラダ
・ホットバナナバゲット

「さつまいも食べ比べ&簡単料理」

11月19日(日)
10:00~13:00 ●参加費 2,000円



<食べ比べ>
紅はるか・安納芋・シルクスイート・
紅あずま・鳴門金時など
<簡単料理>
・安納芋とよもぎの
もちり蒸しパン
・スイートポテトスープ
・さつまいもときのこの
ホットサラダ



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