

JA全農えひめ情報

みかんぽ

9

2015・September

■特集

JAグループの27年産米集荷・販売の取り組み



▶中城本家酒造と中城さん



▲「純米大吟醸 城川郷」と、「特別純米酒 しづく媛」

中城本家酒造合名会社

代表銘柄	城川郷
創業	1898年（明治31年）
代表者	代表社員 中城 英敏
住所	西予市城川町嘉喜尾1319
TEL	0894-82-0146

愛媛の酒蔵めぐり

3

城川郷

山深く水清冽な伊予の奥座敷・城川を郷とする酒があります。創業約120年「中城本家酒造」は、初代の子息の多くが醸造業へ独立し、長男が継ぐ蔵は「本家」と呼ばれ、そのままに命名されたと伝わります。

「中城本家酒造」の転機は昭和60年、現代表の中城英敏さんが製造責任者として地元で蔵人を集め、中城さん曰く「素人集団の酒造り」が始まります。一心不乱の酒造りで10年余の歳月を費やし、創業100年の節目に全国新酒鑑評会金賞の報が舞い込みます。「下手なりにも必死な感じがプラスαの味わいとなったかな」と謙遜されるも、目指すは「甘くてもスツと飲み、辛くても味わいがあるように、つくり手の思いが目に见えないカタチとなった、飲んで、おいしい」と言われる酒。地元こだわりの、水は裏山の湧水、米は県産米。新酒披露も、まずは「故郷に育ててもらった恩返し」と、地元の友人知人に酒をふるまう一歩が口コミ効果で波及する、城川が原点の銘酒「城川郷」です。

県酒造組合の理事長を兼ねる中城さん。「愛媛は蔵数が多い隠れた酒どころ、蔵の数だけ酒の味わいがあります。ずっと多くの蔵が存続され、また蔵が運命を託す米農家さんには意欲的な生産活動を願いたい。一緒に愛媛を発信していきたい」と、エールを送られます。

めぐり〜ど

September 2015

CONTENTS

全農グループの経営理念

私たち全農グループは、
生産者と消費者を安心して結ぶ
懸け橋になります。

私たちは「安心」を3つの視点で考えます。

- 営農と生活を支え、元気な産地づくりに取り組みます。
- 安全で新鮮な国産農畜産物を消費者にお届けします。
- 地球の環境保全に積極的に取り組みます。

今月の表紙



今日の夕食は、おばあちゃんが七輪で焼く秋ナスと、脂がのったサンマです。じっくりと焼きあがる時間もまた至福のひとつ。と、そこへ匂いを嗅ぎつけた猫が、すばやくサンマをくわえて猛ダッシュ。「タイヘン!」。慌てて追いかけるお母さんと子どもたち。上手く取り戻すことができるのでしょうか…。

うちわのお月見ウサギさんも、きっとビックリしたことでしょう。

●表紙：七輪で秋ナスとサンマ
はら ふみ(イラストレーター)

※「めぐり〜ど」は、「愛媛農業 (Agriculture)」を「リード (Lead) する」という意味と「心をつなげる (Agreed)」という意味を込めています。

農の風景Vol.177

愛媛の酒蔵めぐり③〜中城本家酒造(名)

2

〈特集〉JAグループの27年産米集荷・販売の取り組み

27年産米の着実な集荷と販売、 水田フル活用を通じて農家手取り向上を!

7

キャンペーン紹介
JA新トップ紹介

8

「2015愛媛みかん大使」4人を任命!

10

JA全農えひめグループ7社 平成27年度役員体制

11

統計BOX

12

ふるさと ESSAY VOL.245

えがおの種まき

佐々木 貴浩さん

14

TOPIC NEWS

15

なんでもBOX

16

READERS通信

NOW NOW COOKING

〈今月の素材〉豚バラ肉 (ふれ愛・媛ポーク)

JA全農えひめ

ホームページ

<http://www.eh.zennoh.or.jp>

■JA全農えひめ「えひめの食」企画
<http://www.eh.zennoh.or.jp/ehimenosyoku/>
※「えひめの食」では、旬の農産物情報を発信しています。

◆(株)えひめ飲料
<http://www.ehime-inryo.co.jp>

◆JAえひめアイパックス(株)
<http://www.iyokkora.jp/>

◆JAえひめ物流(株)
<http://www.jat-ehime.co.jp/>

◆JAえひめフレッシュフーズ(株)
<http://fresh-ranran.jp/>

◆(株)ひめライス
<http://www.himerice.jp/>

◆JAえひめエネルギー(株)
<http://www.ja-ehimeene.co.jp>

27年産米の着実な集荷と販売、水田フル活用を通じて農家手取り向上を！

米の需給環境が不透明な状況にあります。愛媛県は消費県として販売先から安定的な供給を求められており、中長期的に農家手取りを確保し県内の水田農業を維持していくためにも、愛媛県産米を求める実需者および県内消費者のニーズに応えられる販売量＝集荷量の確保が重要です。

今回は、27年産米をめぐる情勢とともに、JA全農えひめと株ひめライスとの27年産米集荷・販売の取り組みを紹介します。

平成27年産米を取り巻く情勢

(1) 需給情勢

総務省家計調査によると、米の一世帯あたり購入量（前年8月からの12か月合計）は、72 kg（前年比99.3%）となっています。米の消費構造が家庭用から業務用（中食・外食等）にシフトしつつありますが、家庭用消費の落ち込みが大きく、米の

消費量は減少しています。

こうした中で、27/28年の需要見通しは770万トン、27年産主食用米等生産量は生産数量目標の751万トンをやや下回ると見込まれ、過剰作付は地域別には依然として残るものの、全国では昭和46年の生産調整開始以来初めて、解消される見通しが示されています。しかしながら、生産数量目標を達成しても、平成28年6月末の民間在庫は207万トンが見込まれ、適正数量

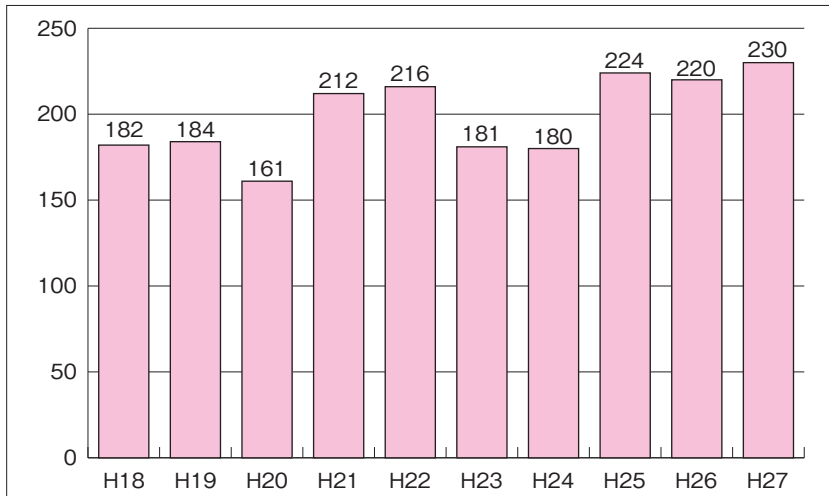
である180～200万トンをおーバーする情勢にあり、需給動向は依然として不透明な状況となっています。

(2) 県内情勢と平成26年度の総括

愛媛県内の平成26年産米の主食用米作付面積は、目標14,960 haに対し14,900 ha、作況指数98、生産量73,000トンでした。県域（JA全農えひめ）の集荷数量は、目標1万6,000トンに対し14,358トン（目標比90%、前

6月末民間在庫の推移

(単位：万トン)



今後の需給見通し

(単位：万トン)

		生産数量 目標	7月末時点 生産見込数量	自主的取組 参考値 (注)
平成27年6月末民間在庫量	A	230	230	230
平成27年産米生産数量目標等	B	751	747	739
平成27 / 28年主食用米等供給量計	C = A + B	981	977	969
平成27 / 28年主食用米等需要量	D	770	770	770
平成28年6月末民間在庫量	E = C - D	211	207	199

注：自主的取組参考値（739万トン）については、仮にこれだけ生産すれば、平成28年6月末の民間在庫量が過去の平均水準に近づくこととなるものとして設定したものを。

平成27年度から「水田フル活用」を展開し、主食用水稲を中心に麦や野菜など裏作品目の作付拡大と生産対策などを推進しています。

①売れる米づくりへの取り組み
「食味」に重点をおいた栽培指針策定による高品質・安定生産と販売促進需要拡大のため、「にこまる」を中心に食味検査を実施し、良食味米のデータ収集と分析を進めていき

前年より若干遅れる状況でした。

(3) 水田フル活用の取り組み
米消費量の減退と過剰作付による大幅な過剰在庫が発生し米価が低迷しており、生産者の栽培意欲が減退して耕作面積がさらに減少することが懸念される中、JA全農えひめ食糧生産課は、生産者の経営所得の安定・向上を図り、将来にわたって県内の水田耕作面積を維持するため、

②水田活用米穀の推進
畜産部門と連携し、飼料用米の活用による畜産物の販売拡大の検討を進めています。

③水稲・麦・大豆のブロックローテーションや裏作野菜の取り組み
各JAの地域実態や環境に応じ、それぞれ取り組みを進めています。

④トータルコストダウンの取り組み
種子の早期引取奨励措置の実施や労力低減等を図るためのフレコン集荷の推進およびフレコンバックの無償貸与などを実施するほか、肥料農薬関係では流し込み施肥や一発肥料の実用化試験などコスト低減対策や労力低減対策の取り組みを進めています。

JA全農えひめ 27年産米集荷販売の取り組み

(1) 集荷販売方針

① (株)ひめライスとの連携を強化し、県域生販一貫体制に基づく「ひめライス」ブランド拡販と定着を図るため、買取販売を強化し、県

年比96%)。厳しい米穀情勢を反映し、平成26年産の買取価格が、全国の概算金と同様に60kgあたり前年を3,000円程度下回る水準設定になったため、集荷率は19・5%にとどまりました。

販売面では、家庭内消費の減少や他県産米の販売攻勢等による量販店・業務用での販売不振と米卸業者の前年産在庫が多く、販売ペースも

前年より若干遅れる状況でした。

(3) 水田フル活用の取り組み
米消費量の減退と過剰作付による大幅な過剰在庫が発生し米価が低迷しており、生産者の栽培意欲が減退して耕作面積がさらに減少することが懸念される中、JA全農えひめ食糧生産課は、生産者の経営所得の安定・向上を図り、将来にわたって県内の水田耕作面積を維持するため、

内需要者・消費者のニーズに応える集荷量の確保に取り組みます。

② 需要に対応したJA別・銘柄別作付を推進し、産地ブランド米・契約栽培等の企画販売米の拡大による生産者手取りの向上に取り組みます。

③ 水田フル活用に向けて、主食用以外の水田活用米穀および裏作・転作品目の導入を推進するとともに、省力技術、品質・収量向上対策、資材コスト低減対策に取り組み、トータル的なコストダウンを図ります。

④ 平坦地を中心とした「にこまる」の高品質・安定生産に向けた栽培体系の確立と認知度向上による需要拡大に取り組みます。

(2) 集荷対策

27年産米の集荷においては、JA・全農による「買取販売」を継続実施し、27年産米の集荷目標を、JA集荷21,000トン、県域集荷16,000トン（主食用15,000トン）・水田活用米穀1,000トン）とします。

① 集荷拡大対策

全国の「需給環境」「作付動向」「作況状況」を考慮し、他県の「販売価格」「概算金」の設定状況など、情

報を集約・分析して慎重に買取価格を設定します。

また、JATACと同行推進し、担い手や大口生産者への契約栽培提案や集荷の掘り起こしを図るとともに、JA別事業検討会を開催し、JAとJA全農えひめで集荷目標と取組具体策を明確にし、集荷対策措置を講じて集荷数量の拡大をめざします。

② 流通コスト低減対策

JAの実施する無料庭先集荷や土日集荷等の生産者の利便性向上および集荷コスト低減対策への支援を行うとともに、労力の低減や人件費・紙袋等のコスト低減を図るため、大口生産者に対してフレコン集荷を推進します。

(3) 27年産米販売対策

県内の精米トップブランドである「ひめライスブランド」を維持・拡大し、生産者所得の安定と向上につながるため、安定供給責任を果たしていきます。

さらに、学校給食会、業務加工、主要販売店等の県内実需者と連携し、需要に応じた買取方法の検討を行います。

特別栽培米や酒米契約栽培等の推進による契約加算米の拡大や、差別

化の図れる良食味の高付加価値米の作付を推進します。

また、JA全農えひめの「トータルアグリード事業」でビジネスモデルとして取り組んでいる「にこまる」は、テレビCMの放映、販売先と連携した専用袋による販売や試食宣伝等を実施し、「愛媛ブランド米」として認知度向上に取り組んでいます。

株ひめライスの取り組み

株ひめライスは、JAグループの一員として、県内産の米を有利販売し、米の生産基盤を守り続けるという使命のもと、50年を超える歴史ある「ひめライス」ブランドを核に、消費者に満足いただける安心・安全・高品質なお米をお届けしています。

平成27年度は、①「にこまる」の認知度向上・販売拡大、②特A愛媛県産ひのひかりの新発売、③「無洗米」の販売拡大、④「新米キャンペーン」などの取り組みを通じて、販売拡大とブランド力の向上に取り組んでいます。

① 「にこまる」の認知度向上・販売拡大

株ひめライスが昨年末に実施した消費者アンケートでは、「にこまる」



を知っている人は40%と低い結果でした。

認知度向上対策として、県のイメージアップキャラクター「みきゃん」を使用したパッケージジへの変更、今年4月からはJA全農えひめが製作したテレビCMをひめライスの放映枠でも放映するとともに、主要店舗でマネキン試食販売に取り組んでいます。

また、拡販対策として、「あらうまい愛媛県産にこまる」の新発売と「にこまる」も含めた品揃え店舗数の拡大に取り組み、現在県内の約150店舗で販売をしています。

さらに、「にこまる」の品質特長をアピールし、新規業務用獲得推進に取り組み、実需者からは安定したご飯が炊け

ると好評価をいただいています。「にこまる」の生産数量拡大にあわせて、今後も継続して認知度向上とブランド確立および販売拡大に取り組みしていきます。

②「特A愛媛県産ひのひかり」の新発売

日本穀物検定協会の平成26年産米食味ランキングで愛媛県産「ヒノヒカリ」が県産米で初めて最高ランクの特Aを獲得しました。これを記念し、新商品「特A愛媛県産ひのひかり」を3月14日より発売しました。パッケージは金色を基調に王冠イラストを配し、高級感を出し、関連するのぼりやポスター、POPの販促資料を作成し、売場での告知強化を図っています。

現在、品揃え店舗数も約140店舗まで拡大し、期間中(3月~9月)の販売目標350トンの達成に向け取り組んでいます。

生産者と関係機関の品質向上への努力の成果である「特A」獲得を契機に、「ヒノヒカリ」のブランド強化も図っていきます。

③「無洗米」の販売拡大

戦略商品と位置付ける無洗米「あらうまい!」は、ひめライス精米販売全体に占めるシェアは年々拡大

し、平成27年度6月末では27%となっており、将来30%を目指し取り組み中です。

毎年、「あらうまいキャンペーン」を通じてPRを継続実施してきたことで、応募者からは「タピオカでぬかを取り除いているので安心して食べられます」等の声も多く寄せられています。今後も消費者に安心・安全・エコな無洗米の利便性やメリツトのPRのほか、業務用需要拡大のため、新規開拓と一般精米からの代替を推進していきます。

④「新米キャンペーン」の実施

愛媛県産の新米発売をアピールし、お米の消費拡大と地産地消を推進するため、8月24日~10月31日まで新米キャンペーンを実施します。

「愛媛県産食べとおみ!」のタイトルで、「みきゃん」を使用して愛媛産を強調し、合計1,000名様に当たる「食べてうれしい、当たってうれしい」キャンペーンを展開します。売場では新米コーナーの設置や陳列棚の活性化、試食販売により愛媛の新米をPRします。また、キャンペーンを通じて寄せられた消費者の声は、今後の商品企画や品質管理に活かしていきます。



適正な買取価格の設定と水田フル活用の推進で 農家所得の向上と手取り最大化めざす

JA全農えひめ 食糧部長 中原 一憲

平成27年6月末時点の民間在庫は、230万トンと近年では最大の過剰在庫となっています。JAグループでは、27年産米での生産調整による需給均衡を図るため、生産数量目標をさらに削減する「飼料用米60万トン」の作付推進を展開してきました。その結果、7月末の飼料用米作付は42万トンとなったものの転作等を加味すると54万トンに相当する規模となり、来年6月末の民間在庫は207万トンまで縮小すると想定されていますが、依然として需給環境は不透明な状況となっています。

こうした中、本県は消費県として販売先から安定的な供給を求められており、積極的な集荷推進により、地産地消を期待する県内実需者および県内消費者のニーズに応える販売量の確保を図ることが重要です。特に27年産米の買取価格は、出来る限り努力した結果、若干ではありますが昨年より上乘せしています。単年度で適正な買取価格に回復することは厳しいものの、(株)ひめライスをはじめとする販売先との連携を強化し、他産地や販売情勢等を分析しながら、中期的に適正な買取価格を設定したいと考えています。

販売面では、新品種の「にこまる」は今年4月からのテレビCM放映効果もあり安定した販売となっています。特に、昨年本県で初めて特Aを取得した「ヒノヒカリ」は非常に好調な販売となっており、食味評価が消費拡大効果につながるということが証明されました。本年もさらに食味向上に向けた全県的な取り組みを積極的に展開していきます。

まだまだ厳しい環境が続くと想定されますが、JA等と一体となり「水田フル活用」を推進し、農家の所得向上と手取り最大化を図っていきます。



価格と品質の追求でブランド力を向上し JAグループと連携し生産者手取り向上を！

(株)ひめライス 代表取締役社長 松田 一人

私は社長就任2年目を迎えますが、就任後大変心強く感じたことは、昭和38年以来、県内JAグループと諸先輩が育んできた信頼のブランドとして「ひめライス」の認知度が想像していた以上に幅広く、確固たるものであったということです。そのことが、取引先との継続した安定的取引につながっていると受け止めています。

当社は、米の生産販売一貫体制の一翼を担っており、主食であるお米の製造・販売を通じて「安心・安全・高品質」なお米を地元の消費者に届け、生産者と消費者を信頼で結ぶ懸け橋になることが使命であり、同時に愛媛産米のレベルアップと生産基盤を守り続けるため、JAグループと連携して生産者手取り向上につなげることが使命であります。

使命を果たすためには、長年培ったブランド力すなわち知名度・信頼を販売強化につなげることが重要であり、県内卸のプライスリーダーとして、品質に見合った消費者に認められる価格を追求する責任も大きく、消費者を裏切らない価格と品質の追求が永遠かつ最大のテーマであります。

具体的には、製造コスト、流通コストの引き下げ、品質の安定化・向上、製造力・営業力のレベルアップなど様々なブランド力強化策を図る必要があり、ISO実践による経営者および社員の意識改革と使命感の共有、さらにはJAグループ、関係取引先との一体的な取組態勢の維持、強化こそが会社経営を継続させる条件であると考えています。

いつの時代にも変わらぬ「たしかな歩み」は、米食文化を通じた「生産者と消費者の歩み」であり、愛媛におけるその歩みこそ「私たち『ひめライス』ブランドの歩みである」と自負しております。

ひめライス新米キャンペーン実施中！

(株)ひめライスは、県内産を中心に新米の発売をアピールしようと、8月24日から10月31日まで、「みきゃん曲げわっぱ弁当箱」「紅まどんな」「焼き肉セット」や「愛媛県産にこまる2kg」などが計1,000人に当たる「ひめライス新米キャンペーン」を実施中です。

キャンペーン名称は、「食べておいしい！当たってうれしい！新米キャンペーン」。キャンペーンポスターやテレビCMでは愛媛県イメージアップキャラクターの「みきゃん」を前面に打ち出し、愛媛県産の新米発売をアピールするとともに、地産地消の推進により『ひめライス』ブランド強化につなげていきます。

今回は、ひめライス商品の応募シールまたは米袋左上の「ひめマーク」を切り取り2kg分以上を1口として応募できるため、1商品購入で2口応募できるようになっています。応募方法などキャンペーン内容は、販売店のポスター・リーフレット、(株)ひめライスのホームページでご確認ください。



「POMお楽しみ宝箱プレゼント」キャンペーン実施中！

(株)えひめ飲料は、抽選で1,000人にオリジナルクオカードとPOM商品詰め合わせが当たる「POMお楽しみ宝箱プレゼント」キャンペーンを実施しています。

賞品は、オリジナルクオカード(500円)1枚、「アシタノカラダみかんジュース」(125ml紙パック)6本、「愛媛みかん」(190g缶)4本などPOMブランド商品計18本とコラボ商品の「サクマ ポンジュースグミ」(36g)2袋の詰め合わせ。

キャンペーン対象商品5品(「ポンジュース」の1,000ml他)のラベルにある応募マーク5枚を1口として応募できます。応募期間は12月31日まで。キャンペーンラベル商品がなくなり次第終了します。詳細は、(株)えひめ飲料のホームページ、またはPOMキャンペーン事務局(電話089-923-1529、平日10時~17時)まで。



- ◆ 略歴
- 昭和22年生まれ
 - 昭和60年 西宇和果樹同志会 会長
 - 平成9年 保内共選運営委員
 - 平成15年 JAにしゅうわ理事
 - 平成16年~ JAにしゅうわ 経営管理委員
 - 平成20年~ 保内共選副共選長
 - 平成27年~ JAにしゅうわ 経営管理委員会会長



経営管理委員会会長
(平成27年8月1日就任)
にのみや
二宮 啓次 けいじ

JAにしゅうわ

JA新トップ紹介

「2015愛媛みかん大使」4人を任命！

～これから愛媛産柑橘をPRしていきます～



▲（写真右から）坪北さん、三好さん、渡邊さん、篠崎さん

J A全農えひめ果実課は、8月20日、松山市のJ A愛媛で、愛媛みかん・伊予柑など愛媛産柑橘をPRする「2015愛媛みかん大使」4人を任命しました。

57代目となる「2015愛媛みかん大使」は、坪北奈津美さん（20歳・松山市在住・大学生）、三好茜さん（20歳・今治市在住・団体職員）、渡邊雅さん（20歳・松山市在住・大学生）、篠崎みなみさん（24歳・伊予市在住・団体職員）。

任命式では、J A全農えひめ運営委員会の岡本健治会長が、大使一人一人に任命状と賞金目録を手渡し、「愛媛県内の農家の想いを消費者の皆様に伝えられるよう1年間健康に気をつけて愛媛県産柑橘をPRしてください」と激励。

前年の大使からタスキを受け継いだ4人は、「農家の皆さんが丹精込めて育てた愛媛の柑橘の美味しさを一人でも多くの方にPRできるよう頑張ります」など、憧れのみかん大使に選ばれた喜びや今後の抱負・意気込みを笑顔で話していました。

今年も、6月15日から7月16日まで愛媛県内在住の18歳以上の方を対象に募集を行い、102人の応募がありました。7月23日の書類審査を通過した18人が、8月11日の面接審査に進み、J A全農えひめ、愛媛県果樹同志会会長、マスメディア関係者など審査員15人が、「印象（好感度）」「知性」「容姿（姿勢等）」などを総合的に審査して、4人を決定しました。

大使4人は、産地訪問も行いながら接客サービスや愛媛産柑橘の商品知識など基礎研修を受け、10月16日開催の「愛媛県園芸大会」

2015愛媛みかん大使4人のプロフィール



つばきたなつみ
坪北奈津美さん

(松山市在住・大学生)

【抱負】これから1年間、愛媛みかん大使として、そして農家の皆様の代弁者として、責任を持って一生懸命頑張ります！
一つでも多くの方を一人でも多くの方に食べていただくために、持ち前の元気と明るさ、そして常に“笑顔”を忘れずやり抜きます！

【趣味】読書
【特技】書道



みよし
三好 あかね
茜さん

(今治市在住・団体職員)

【抱負】明るく元気な性格を活かしながら、農家の皆様の努力が詰まった愛媛みかんを全国各地でPRし、より多くの方に愛媛みかんの魅力をお伝えしていきたいです。そして、愛媛みかん大使の活動を精一杯楽しみたいと思います。よろしくお願ひします。

【趣味】旅行
【特技】ダンス



わたなべ
渡邊 みやび
雅さん

(松山市在住・大学生)

【抱負】歴史ある「愛媛みかん大使」の57代目を拝命し、大変光栄に思います。1年間消費者の目線に立ち、愛媛みかんの魅力を全身全霊で伝えていきます。活動を通して、大好きな愛媛県が今以上に活性化されるよう努めますので、よろしくお願ひします。

【趣味】バレエ鑑賞・旅行
【特技】ご高齢の方との交流、バレエ



しのざき
篠崎みなみさん

(伊予市在住・団体職員)

【抱負】歴史ある愛媛みかん大使に任命いただき、大変光栄に思います。農家の方々が丹精込めて作られた愛媛の柑橘の美味しさを一人でも多くの方にお伝えできるよう精一杯頑張ります。1年間よろしくお願ひします。

【趣味】バレーボール
【特技】ラテアート



▲岡本健治会長(写真中央)とJA全農えひめ・小越慎介県本部長(中央右)、関岡光昭副本部長(中央左)を囲んで

で県内の生産者・JA関係者にお披露目。10月31日の「レインボーフェスティバル」、11月上旬から東京・大阪で「愛媛みかん消費拡大キャンペーン」のほか、来年1月からは「愛媛いよかん大使」として2月上旬に札幌・首都圏・京阪神を回る「愛媛いよかん全国縦断キャンペーン」、4月14日のオレンジデーに向けた「オレンジロード」関連イベントなど、来年8月末まで各種イベントや販促・試食宣伝活動等を通じて愛媛産柑橘をPRしていきます。応援をよろしくお願ひします。



JA全農えひめグループ7社 平成27年度役員体制

は新役職・新任。

平成27年8月27日現在

(株)えひめ飲料		
役職名	氏名	
代表取締役社長	高原 茂	常勤
代表取締役専務	濱本 泰久	常勤
常務取締役	川田 永治	常勤
取締役	森實 光夫	非常勤・(株)えひめフーズ代表取締役社長
取締役	岡本 健治	非常勤・JA全農えひめ運営委員会会長 JAえひめ中央
取締役	二宮 啓次	非常勤・JA全農えひめ運営委員 JAにしよう
取締役	黒田 義人	非常勤・JA全農えひめ運営委員 JAえひめ南
取締役	小越 慎介	非常勤・JA全農えひめ県本部長
常勤監査役	藤田 敬二	常勤
監査役	田坂 實	非常勤・JA全農えひめ運営委員 JAおちいまばり
監査役	菊地 秀明	非常勤・JA全農えひめ運営委員 JA愛媛たいき
監査役	望月健太郎	非常勤・JA全農グループ会社統括部長

JAえひめアイパックス(株)		
役職名	氏名	
代表取締役社長	峰岡 茂夫	常勤
常務取締役	森川 威久	常勤
常務取締役	中川 達也	常勤
取締役	岡本 健治	非常勤・JA全農えひめ運営委員会会長 JAえひめ中央
取締役	田坂 實	非常勤・JA全農えひめ運営委員 JAおちいまばり
取締役	菊地 秀明	非常勤・JA全農えひめ運営委員 JA愛媛たいき
取締役	小越 慎介	非常勤・JA全農えひめ県本部長
取締役	関岡 光昭	非常勤・JA全農えひめ副本部長
監査役	戸田 耕二	非常勤・JA全農えひめ運営委員会副会長 JA周桑
監査役	黒田 義人	非常勤・JA全農えひめ運営委員 JAえひめ南
監査役	武田 博志	非常勤・JA全農監査主任者

JAえひめフレッシュフーズ(株)		
役職名	氏名	
代表取締役社長	大津 満	常勤
常務取締役	西 尊公	常勤
取締役	篠原 一志	非常勤・JA全農えひめ運営委員 JAうま
取締役	加藤 尚	非常勤・JA全農えひめ運営委員 JA西条
取締役	小越 慎介	非常勤・JA全農えひめ県本部長
取締役	関岡 光昭	非常勤・JA全農えひめ副本部長
監査役	山口 恒朗	非常勤・JA全農えひめ運営委員 JAひがしうわ
監査役	岡村 伸六	非常勤・JA全農監査主任者

(株)ひめライス		
役職名	氏名	
代表取締役社長	松田 一人	常勤
常務取締役	河野 哲也	常勤
取締役	加藤 尚	非常勤・JA全農えひめ運営委員 JA西条
取締役	戸田 耕二	非常勤・JA全農えひめ運営委員会副会長 JA周桑
取締役	岡本 健治	非常勤・JA全農えひめ運営委員会会長 JAえひめ中央
取締役	山口 恒朗	非常勤・JA全農えひめ運営委員 JAひがしうわ
取締役	竹村 靖	非常勤・JA全農えひめ副本部長
監査役	菊地 秀明	非常勤・JA全農えひめ運営委員 JA愛媛たいき
監査役	岡村 伸六	非常勤・JA全農監査主任者

JAえひめエネルギー(株)		
役職名	氏名	
代表取締役社長	峯本 耕典	常勤
常務取締役	宮田 研二	常勤
取締役	小越 慎介	非常勤・JA全農えひめ県本部長
取締役	竹村 靖	非常勤・JA全農えひめ副本部長
監査役	武田 博志	非常勤・JA全農監査主任者

(株)えひめフーズ		
役職名	氏名	
代表取締役社長	森實 光夫	常勤
取締役製造部長	阿部 祥二	常勤
取締役	二宮 啓次	非常勤・JA全農えひめ運営委員 JAにしよう
取締役	高原 茂	非常勤・(株)えひめ飲料代表取締役社長
取締役	小越 慎介	非常勤・JA全農えひめ県本部長
監査役	藤田 敬二	非常勤・(株)えひめ飲料常勤監査役

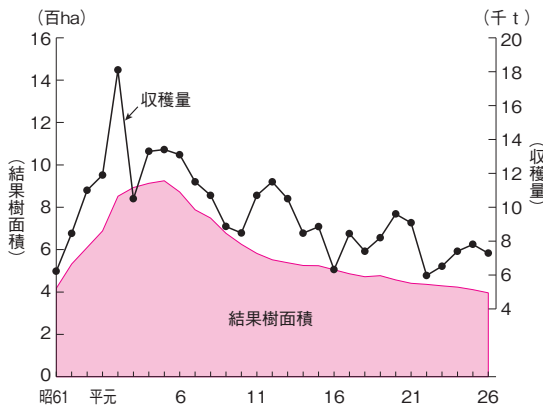
JAえひめ物流(株)					
役職名	氏名		役職名	氏名	
代表取締役社長	高橋 勉	常勤	取締役	二宮 啓次	非常勤・JA全農えひめ運営委員 JAにしよう
常務取締役	清水 宇造	常勤	取締役	黒田 義人	非常勤・JA全農えひめ運営委員 JAえひめ南
取締役	篠原 一志	非常勤・JA全農えひめ運営委員 JAうま	取締役	小越 慎介	非常勤・JA全農えひめ県本部長
取締役	田坂 實	非常勤・JA全農えひめ運営委員 JAおちいまばり	監査役	高原 茂	非常勤・(株)えひめ飲料代表取締役社長
取締役	岡本 健治	非常勤・JA全農えひめ運営委員会会長 JAえひめ中央	監査役	岡村 伸六	非常勤・JA全農監査主任者
取締役	菊地 秀明	非常勤・JA全農えひめ運営委員 JA愛媛たいき			

統計BOX

29年連続日本一！

— 平成26年産キウイフルーツの結果樹面積、収穫量及び出荷量から —

図1 キウイフルーツの結果樹面積及び収穫量の推移(愛媛県)



愛媛県の平成26年産キウイフルーツの結果樹面積は396haで、前産に比べて15ha(4%)減少しました。これは、生産者の高齢化に伴う規模縮小や老木化による廃園等があったためです。推移をみると、平成5年産の925haをピークにその後は総じて減少傾向にあります。収穫量は6月上旬から7月中旬にかけて降水量が平年に比べて少なく、果実肥大がやや抑制されたため、

減少 結果樹面積、収穫量ともに

ビ タミンCが豊富でさわやかな甘酸っぱさが人気のキウイフルーツ。愛媛県は名実ともに日本の産地です。今月は、キウイフルーツの生産推移についてみていきます。

図2 キウイフルーツの都道府県別収穫量割合(全国)

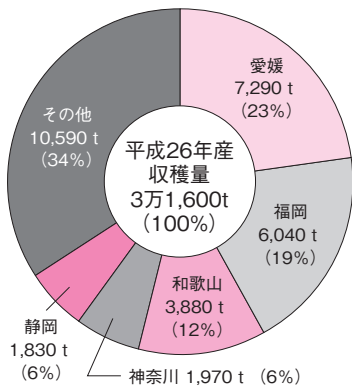
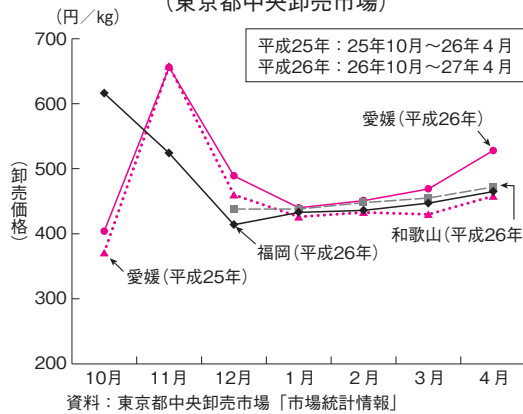


図3 キウイフルーツの卸売価格の推移(東京都中央卸売市場)



全国の収穫量は3万1,600tで、都道府県別の収穫量割合は、愛媛県が23%、福岡県が19% (6,040t)、和歌山県が12% (3,880t)。

上位3県で 全国の約5割を占める

前年産に比べ520t(7%)減少し、7,290tとなりました(図1)。

中国四国農政局
松山地域センター農政推進グループ

愛媛県では、昨年5月にキウイフルーツかいよう病「Psa3系統」が国内で初めて確認されましたが、栽培農家の協力により被害の拡大は防いでいます。今後、産地の維持・発展のためには、病害虫の防止や品種改良など、関係者が一体となって対策を徹底し、農家が安心して生産できる体制の構築と多様化する消費者ニーズに対応できる競争力の強い産地づくりが急務です。

キウイフルーツはニュージールランドなどからの輸入物もありますが、輸入物が途切れる12月から4月の果物売り場は国産が中心となります。果物の種類が少なくなる春先のビタミン補給に、愛媛県産のフレッシュなキウイフルーツはいかがでしょう。

※キウイフルーツかいよう病は、木が枯れる病気で、果実には発病せず食べても人には影響がありません。

愛媛県では、昨年5月にキウイフルーツかいよう病「Psa3系統」が国内で初めて確認されましたが、栽培農家の協力により被害の拡大は防いでいます。今後、産地の維持・発展のためには、病害虫の防止や品種改良など、関係者が一体となって対策を徹底し、農家が安心して生産できる体制の構築と多様化する消費者ニーズに対応できる競争力の強い産地づくりが急務です。

愛媛県では、昨年5月にキウイフルーツかいよう病「Psa3系統」が国内で初めて確認されましたが、栽培農家の協力により被害の拡大は防いでいます。今後、産地の維持・発展のためには、病害虫の防止や品種改良など、関係者が一体となって対策を徹底し、農家が安心して生産できる体制の構築と多様化する消費者ニーズに対応できる競争力の強い産地づくりが急務です。

愛媛県では、昨年5月にキウイフルーツかいよう病「Psa3系統」が国内で初めて確認されましたが、栽培農家の協力により被害の拡大は防いでいます。今後、産地の維持・発展のためには、病害虫の防止や品種改良など、関係者が一体となって対策を徹底し、農家が安心して生産できる体制の構築と多様化する消費者ニーズに対応できる競争力の強い産地づくりが急務です。



えがおの種まき

「みかん王国 愛媛」。昔からそう呼ばれてきた。栄養満点な土、清潔な水、澄み渡った空気。この3つを兼ね備えている愛媛だからこそ「王国」と名付けられたのであろう。そんな愛媛の「柑橘類」は全国でも人気を得ておりトップクラスの生産量を誇る。

その反面農業界には厳しい問題が起こっていることは事実である。後継者不足、不安定な収入、TPPなど。我が地元も「耕作放棄地率全国ワースト5位」という現状だ。

冒頭でもするように素晴らしい環境に恵まれている愛媛の農業がなぜこのように衰退してしまうのか。農家の「汗」はこのまま「涙」に変わってしまうのか。こうしてはいられない！ そんな現状を打破しようと立ち上げたのが「農業生産法人hプロジェクト」である。

hプロジェクトとは、「農業+a」で農業に付加価値を付け、儲かる農

業を実現しようと2011年に設立した企業で「h」の頭文字には「ヒューマン」。つまり人間を計画していくという意味がある。そんな我々が行ったのは認定農業者の資格申請。一農業者として、また農業の未来を変えるために5カ年計画のもと地道な努力を重ねた。そして設立して5ヶ月、認定農業者としての資格が認められた。その後

も農作業はもちろん講習会への参加や商品開発などを行い、弛まぬ努力の結果に『農業生産法人』としての経営がスタートした。しかし農業の現状は変わらぬままであり、流れていくのは月日と都会へ出向く若者。どうすれば若者たちは農業という職業に近づいてくれるのだろうか。頭を抱え困惑していたその時、脳裏にふとあるものが舞い降りてきた。これならいけるかもしれない。設立して3年目、一か八かの長期戦が幕を開けた。その名も「農業アイドル 愛の葉ガールズ」。

佐々木 貴浩

TAKAHIRO SASAKI

農業生産法人hプロジェクト代表。昭和43年2月26日生まれ、新居浜市出身、松山市在住。県立新居浜商業高等学校卒業後、松山総合開発(株)、(株)大阪レジャー開発勤務を経て、平成5年にエム・コーポレーション(株)設立など、20年にわたりレストランやバーなどの飲食業に携わる。平成23年6月、義父の栽培する野菜をきっかけに、おいしい野菜の差別化を図ろうと、農業生産法人hプロジェクトを設立。愛媛のおいしい食の全国PRに力を注ぎ、農業と別の視点から農業をアピールし若者の就農増加を目指すなど、ユニークな活動で注目を集めている。

◆農業生産法人hプロジェクト(株)
<http://www.ehime-hpro.com/>

●伊予牛「絹の味」キャンペーン試食会

試食会を通じて伊予牛「絹の味」をPR!

J A全農えひめと道後温泉の旅館7館、J Aグループの(株)農協観光愛媛支店は、伊予牛「絹の味」の消費拡大と道後温泉の宿泊客・観光客の拡大をめざし実施した「道後温泉で伊予牛『絹の味』食す。」キャンペーンと愛媛県産ブランドの伊予牛「絹の味」の美味しさをPRしようと、7月22日、愛媛県、生産者団体・道後温泉旅館の関係者のほか、松山市内の女子学生10名、122組の応募者の中から選ばれた消費者5組10名など計40名を招待し、「キャンペーン試食会」を開催しました。

会場では、伊予牛「絹の味」黒毛和牛を使ったキャンペーン夕食メニューと試食用としてステーキ肉を振る舞い、女子学生や消費者は、「柔



▲肉の美味しさに笑顔

らかくて美味しい」「口の中でとろける感じ。肉の美味しさがギュッと詰まっている」などと話し、伊予牛「絹の味」の美味しさに笑顔を見せていました。

●リジェール松山乾椎茸PRイベント

生産者が愛媛産乾椎茸の美味しさ・料理法をPR!

愛媛県椎茸同志会は、7月3日、「乾椎茸の日」(7月7日)を前に、愛媛県産原木乾椎茸をPRして消費拡大につなげようと、松山市南堀端町のリジェール松山屋上ビアガーデンで愛媛県産乾椎茸のPRイベントを開きました。

当日は、6月に行われた「第48回全農乾椎茸品評会」で4年連続農林水産大臣賞を受賞した成高王洋さん(J A愛媛たいき管内=大洲市・中葉中肉の部)の乾椎茸などを使って、成高さんほか同志会の会員夫婦などが、来場者に愛媛県産乾椎茸を使った料理2品とレシピを無料配



布し、愛媛県産原木乾椎茸の美味しさと料理法をPRしました。

●「J A全農COUNTDOWN JAPAN」松前町から公開生放送

みかんと「POM塩と夏みかん」を全国にPR

J A全農提供の「J A全農COUNTDOWN JAPAN」が、7月18日、松前町のエミフルMASAKI内のFM愛媛サテライトスタジオ「エミスタ」から、全国(TOKYO FMをはじめJFN38局ネット)に公開生放送されました。当日は、パーソナリティのジョージ・ウィリアムズさん、ゲストに俳優の杉浦太陽さんを迎え、スタジオ周辺には大勢の方が詰めかける中、リスナープレゼントの愛媛県産「温室みかん」と「POM塩と夏みかん」など、愛媛の話題も織り交ぜて楽しいトークが繰り広げられました。

番組中、愛媛の温室みかんを試食したジョージ・ウィリアムズさんは、「甘くて何個でも食べられる。夏にみかんとは贅沢」と絶賛。杉浦さんも「果汁が豊富で濃い味。さすが愛媛、やられますね。みかんはこたつで食べるイメージだ



けど、夏のみかんもいいですね」と応じていました。「POM塩と夏みかん」を飲んだ杉浦さんは「さっぱりして夏に向いている、スポーツドリンクみたいにゴクゴク飲める。熱中症対策にもいい」と好評でした。

番組終了後は、(株)えひめ飲料が先着100人に「POM塩と夏みかん」を無料配布しました。

なんでもBOX

●第60回全国野菜園芸技術研究会愛媛大会 愛媛県から正岡千博さんら3人が表彰される

野菜園芸農家が組織する全国野菜園芸技術研究会の第60回記念大会が、7月15日と16日、「しる、きく、まなぶ。つながる、つたえる、そだてる。全野研60年 全国の仲間・将来を担う人たちとともに」をテーマに、松山市で開催されました。

大会は、全国の野菜生産者の取り組み事例報告や情報交換を通じて、技術向上や経営発展を目指そうと開いているもの。今回は愛媛県やJ A全農、J A愛媛野菜生産者組織協議会が後援。全国の産地・生産者の取組事例報告や講演、園芸資材の展示や現地視察などが行われました。

なお愛媛県関係では、正岡千博さん（J Aえひめ中央）、中嶋豊さん（J A松山市）、渡辺



▲表彰される渡辺十二さん

十二さん（J Aおちいまばり）が「全野研野菜園芸功績者表彰」を受けました。

●愛媛県農業用廃プラスチック適 正処理推進協議会 理事会 再生処理率4年連続90%以上

愛媛県農業用廃プラスチック適正処理推進協議会は、7月8日、理事会を開き、平成27年度事業活動計画を決めました。

県内の農業用廃プラスチックの回収量は、平成13年度の1,986トンピークに減少しており、平成26年度は698トン。そのうち再生処理（リサイクル）率は94%となり、23年度以降4年連続90%以上と高い水準を維持し、農家の取り組みが進んできました。

27年度は、県・地区段階それぞれで関係機関が連携して啓蒙・指導活動を行い、農家の「排出事業者責任」の認識を高め、適正処理の推進を図り、再生処理率は98%を計画しています。

●J A愛媛耐久消費財拡大協議会 第35回通常総会 暮らしへの貢献に取り組む

J A愛媛耐久消費財拡大協議会は、7月8日、J A愛媛で第35回通常総会を開き、平成27年度の活動計画と名称を「J Aえひめ生活事業連絡協議会」に変更することなどを決めました。

27年度活動計画では、「国産・県内産農畜産物の消費拡大」、「地域の元気づくりと組合員の暮らしへの貢献」、「地域組合員の買い物支援」耐久消費財の情報収集体制の整備「教育研修活動」などに取り組むことにしています。

●愛媛産夏野菜の料理レシピコンテスト表彰式 最優秀賞の渡部栄子さんの料理などがホテルメニューへ

「農家自慢のレシピをホテルで再現して県内外のお客様に出してみよう」と愛媛県内J Aの女性部や職員を対象に募集していた愛媛県産夏野菜の料理レシピコンテストの表彰式が、7月14日、松山市のホテル椿館本館であり、最優秀賞に渡部栄子さん（J A松山市女性部久万支部）の考案した「トマトとバジルの三杯酢」、優秀賞は、若田久美さん（J Aおちいまばり菊間支店）の「きゅうりの佃煮」、津田絵里佳さん（J A愛媛厚生連）の「夏野菜のソーメンチャンプルー」が選ばれました。

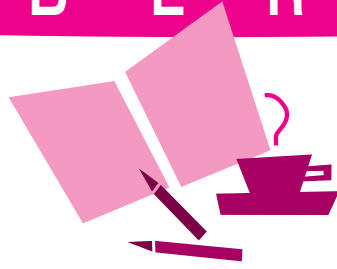
受賞した3品は、7月15日から、同ホテル1階レストラン「ビュッフェ TSUBAKI（ツバキ）」のディナーメニューとして毎回1品以上が提供されました。

コンテストは、地産地消に力を入れる同ホテルが、昨年11月のレストラン開業を機に企画し、J Aえひめ女性組織協議会とJ A全農えひめ、(株)農協観光愛媛支店が協力して実施しており、今回で3回目。応募19作品の中から味、見た目や季節感、提供しやすさなどを考慮し各賞が決まりました。

副賞のペア宿泊券を手にした渡部さんは、「我が家の定番メニューがまさか日の目を見るとは…。たくさんの方に楽しんでいただきたい」と笑顔で喜んでいました。



▲最優秀賞の渡部栄子さん



●愛媛の酒蔵めぐり「梅錦」を読んだ。いいものを作るには、素材の妥協のないこだわり、手間、そして何より情熱があつてこそいいものができるんだなと思いました。何世代も時代を受け継ぎ、今なお未来に挑戦されている梅錦。ただくときはじっくり大切に味わわないといけませんね。

(八幡浜市・平家 清茂さん)

●恥ずかしながら、梅錦が地元のお酒だということを知りました。酒屋に行っても、どこに行っても梅錦という名がついたお酒をよく見ます。梅錦を作っている方々のこだわりと情熱がここまでの大きなブランドにまで成長させたと感じました。私がお酒はそんなに強くない、日本酒や焼酎は飲んだことありませんが、地元の有名なお酒なので、一度は飲んでこだわりの味を堪能したいです。

●毎日暑い日が続くと外に出るのが億劫になりません。夏バテ気味でご飯を食べるのも、冷たいものはかりになってしまいます。でも、たまにガッツリお肉を食べたくなる時があり、今月の「あぐり〜ど」を読んでいるとお肉の記事があつて飛びついて読みました。伊予牛「絹の味」食べてみたいです。夏野菜とお肉を食べると暑い夏を乗り越え、秋の食べ物美味しい季節に挑みたいと思います！(笑)

(四国中央市・山根 奈実さん)

●「梅錦」の名の由来を初めて知りました。日本酒はあまり飲む機会はありませんが、「梅錦」は飲みやすくあまめなので初めて飲んだ時は感動しました。「しずく媛」もぜひ飲んでみたいと思います。

(伊方町・仲元 祐司さん)

●焼酎ブームですが、最近、日本酒、特に冷酒に関心があります。水のようにさらりとした日本酒がおいしく感じます。

●今までの農業は経験をカンに頼っていました。今からはノウハウの「見える化」を進め、誰でも農業ができるようにするべきではないでしょうか。ICT(情報通信技術)を活用した農業について特集してください。

(西条市・青野 浩徳さん)

●7月号のねっとわーくで紹介された「JAホームオリジナル企画型住宅エコキャンペーン実施中！」いいね、いいね。お手頃価格でぜひ快適な暮らしを応援してもらいたいな。

●我が家は築130〜140年位の古民家...といえば聞こえはいいのですが、そろそろ家も悲鳴が聞こえるようです。本当は省エネ住宅でエコライフを楽しみたいのですが、リフォームでもぜひ相談に訪れたい今頃の気持ちです。

(八幡浜市・岡 葉子さん)

●JAに勤めているながらもあまりJAホームのことは知りませんでした。これからは、オリジナル企画型住宅エコキャンペーン、こういう企画もどんどんよろしくお願いします。

(今治市 越智 伸恭さん)

●エッセーを読んで。「とべりて」という風の色いか、最近の砥部焼の感じが変わってきたように思っていたこの頃です。なんだか、かわゆくて。今までのもステキでしたが、女の私に手に持つても「まあ、かわいい」と思います。これからもグルーブの皆様頑張ってくださいね。

(松山市・仲野 みつきさん)

●大洲市・成高さんの椎茸7年連続最優秀賞受賞を拝見し、頭の下がる思いでした。椎茸は、長寿につながる食品と言われています。血液中のコレステロールの量を適正な量に保つ働きがあるとか。生椎茸はもちろん、乾椎茸にして保存し、いろいろな調理に取り組みたいものです。暑い日が続きますが、熱中症対策には「いい汗」をかける体質になることが大切だと聞きました。お勧めの食品「お酢」「生姜」私は、毎日一品必ず入れるようにしています。

(今治市・阿部 紗弓さん)

●ねっとわーくで紹介された伊予牛「絹の味」キャンペーンはいいですね。いいお湯に入って美味しいお肉を食べる。贅沢ですね。サシが入った柔らかい伊予牛「絹の味」を味わいたいです。おなかいっぱい食べられたらいいな。暑い夏にはボンジュース。100%もよし、粒もよし。さらに「塩と夏みかん」も。1ℓが出たらいいな〜と思います。

(松山市 山田 祥江さん)

今月のクイズ

ひめライスの新米キャンペーンポスターや愛媛県産「にこまる」の精米袋に使用している、愛媛県のイメージアップキャラクタークターの名前は？現在「2015ゆるキャラグランプリ」にも出場中ですよ。

「○○○○」

プレゼント

クイズに正解した方の中から抽選で、図書カード1,000円分を10名様にさしあげます。

応募方法

折り込みハガキにクイズの答えと本誌に対するご意見・感想などをお書き添えの上、ご郵送ください。



締切り

平成27年10月17日(当日消印有効)

発表

「あぐり〜ど」11月号で発表します。

当選者発表

7月号の答えは「4回目」でした。たくさんのお便りありがとうございました。厳正な抽選の結果、次の10の方に図書カード1,000円分をお送りします。

- 今井シゲミさん(西条市) 寺町さおりさん(今治市)
- 上甲 千恵さん(鬼北町) 瀬川 憲子さん(今治市)
- 土居 栄次さん(松前町) 薬師神利成さん(八幡浜市)
- 和氣 豪さん(野村町) 上田トクミさん(八幡浜市)
- 亀田 均さん(伊予市) 矢野美恵子さん(大洲市)

編集後記

★特集「JAのていど」は、27年産の「にこまる」の精米袋に使用している、愛媛県のイメージアップキャラクタークターの名前は？現在「2015ゆるキャラグランプリ」にも出場中ですよ。

今月の素材

豚バラ肉(ふれ愛・媛ポーク)



うまみとコクが、ジュワ〜
煮込めば、とろけるやわらかさ

▶(左)豚バラ肉と冬瓜のスープ煮、(中前)豚バラ肉のスタミナこってり焼き、(右)豚バラ肉とナスのおろしポン酢和え



指導/学校法人愛媛学園 (愛媛調理製菓専門学校) 大佐古 正子先生

豚バラ肉と冬瓜のスープ煮

材料・4人分	※1人あたり約315kcal
豚バラ肉(ブロック)	300g
冬瓜	1/4個(約200g)
だし	1,000cc
みりん	大さじ1
塩	小さじ1
薄口醤油	大さじ1
生姜	1片
白ネギ	1本分
クコの実	12粒
黒コショウ(粗びき)	適量

〈作り方〉

- 豚バラ肉は2cm厚に切る。冬瓜は皮をむき、一口大に切る。
- 生姜は薄切り、白ネギの青い部分をぶつ切りにする。
- 鍋にだし、①、②、みりんを入れ、火にかけて沸いたらアクをとり、中火で蓋をして約30分煮込む。
- 肉が柔らかくなれば②を取り出し、塩、薄口醤油で味を調える。
- 器に盛り付け、白髪ネギ(白ネギの白い部分の千切り)、戻したクコの実のをせ、黒コショウをふる。

豚バラ肉のスタミナこってり焼き

材料・4人分	※1人あたり約455kcal
豚バラ肉(ブロック)	400g
ニンニク	2片
砂糖	大さじ3
みりん	大さじ2
醤油	大さじ3
オイスターソース	大さじ2
塩	少々
ゴシヨウ	少々
チャービル	適量

〈作り方〉

- 豚肉は1cm厚に、ニンニクは薄切りにする。
- ボウルに①(合わせ調味料)を入れ、混ぜ合わせる。
- フライパンを熱し、①を入れて、中火で両面を焼く(余分な油はペーパー等でふき取る)。
- ③に②を入れ、火を強めてからめる。
- 器に盛りつけ、チャービルを添える。

豚バラ肉とナスのおろしポン酢和え

材料・4人分	※1人あたり約222kcal
豚バラ肉(しゃぶしゃぶ用)	200g
ナス	1本
塩	少々
シメジ	1パック
三つ葉	1/2束
ミョウガ	1本
大根(すりおろし)	1/3本(300g)
ポン酢	50cc
レモン	1/2個

〈作り方〉

- 豚バラ肉は5cm幅に切り、沸いた湯に入れ、火を通し、冷水にとる。
- ナスはピーラーで4ヶ所皮をむき、5cmの長さの櫛切りにし、塩もみをする。
- シメジは石づきを切ってばらし、沸いた湯に入れて火を通し、冷水にとる。
- 三つ葉はざっと茹で、冷水にとり、3cmに切る。ミョウガは千切りにし、流水でさらす。
- ボウルに水気を切った①、②、③、④を入れ、大根おろしとポン酢を加えて、ざっくりと合わせる。
- 器に彩り良く盛り付け、櫛切りにしたレモンを添える。

のんで! あつめて!

あけてうれしい

POMお楽しみ宝箱プレゼント

応募締切

2015年

12/31

まで

買って!!

飲んで!!

集めて!!

対象商品の

応募マーク **5枚1口**で

1,000名様に当たる!!

オリジナルクオカード & POM商品詰め合わせ

アンタナカラダめかんピューズ(1.25ℓ)1箱、愛媛みかん(190g)4箱、愛媛りんごかん・愛媛ひよかん・愛媛ももかん・愛媛りんご内蔵(190g)1箱、ポンジュースE(500ml)2箱、オリジナルクオカード(500円)1枚

宝箱の中に

色んな商品が

ザクザク!

キャンペーンの情報は

こちらから

■ ホームページアドレス

<http://www.ehime-inryo.co.jp>

対象商品

- ポンジュース 1ℓペットボトル
- ポンジュース 500mlペットボトル
- アップルジュース 1ℓペットボトル
- グレープジュース 1ℓペットボトル
- フルーツミックスジュース 1ℓペットボトル

応募マーク

5枚1口

キャンペーン対象応募マーク

こちらの応募マーク5枚1口で応募できます!

※応募マークについていない商品につきましては、本キャンペーンの対象外とさせていただきます。

株式会社 えひめ飲料

〒791-8603 松山市安城寺町478番地

TEL: 089-923-1527 FAX: 089-924-0304



新米!!

愛媛県イメージアップ
キャラクター
みきゃん

なんと!
合計1,000名様に当たる!
お一人様何口でも応募OK
1商品で2口応募できます!



A コース
みきゃん
曲げわっぱ弁当箱
サイズ:14.7×11.5×高さ6cm
材 質:天然素材(杉)



B コース
紅まどんな
3Lサイズ8玉～Lサイズ12玉 約2.5kg



C コース
焼き肉セット
伊予牛「朝の味」黒毛和牛コース 焼き肉用 約300g
「ふれ愛・鐘ボーク」豚バラ 焼き肉用 約200g

食べておいしい!! 当たってうれしい!!

新米キャンペーン

キャンペーン応募期間 平成27年 8月24日(月)・10月31日(土)

応募方法	対象商品
ひめライス対象商品について「応募シール」または、米俵左上に付いている「ひめマーク」を切り取り、2kg分以上を1枚1口(もち米1.4kg俵なら1枚1口)としてご応募ください。応募ハガキまたは郵便ハガキに、ご希望の賞品コース(A～Cコース)を1つ選択し、郵便番号、住所、氏名、年齢、電話番号、購入店、ひめライスに対する感想や感想を明記の上、ご応募ください。	ひめライス全商品(もち米含む) 〒791-3163 伊予郡松前町大字徳丸字五層敷771-25 株式会社 ひめライス「新米キャンペーン」係
お一人様何口でもご応募いただけますが1週につき1口とさせていただきます。	応募締切 平成27年10月31日(土)当日消印有効 当選発表 厳正なる抽選の上、賞品の発送をもって当選発表にかえさせていただきます。

Wチャンス
さらに、はずれた方の中から抽選で「愛媛県産にこまる(2kg)」プレゼント!
700名様に当たる!



主催/  株式会社 ひめライス

お問い合わせ先 TEL 089-960-3331 受付時間/10:00～17:00(土・日・祝日を除く)
お問い合わせ期間(平成27年11月30日まで)

※本キャンペーン内容はホームページからご覧いただけます。http://www.himerice.jp/ ひめライス

※本キャンペーンはイメージアップの目的で行われます。賞品は写真の色・デザイン等が異なる場合があります。お申し込みいただいた個人情報は当社のデータベースに保存させていただきます。応募者の個人情報は愛媛県民以外の方には開示致しません。また応募者による個人情報の開示は致しません。



環境に配慮した植物油インキを使用しています。

この冊子は再生紙を使用しています。