

だいち

5月号
2024

特集
今、見直される“小さな農業”

HAPPY
MOTHER'S
DAY

母の日は
ソラマメごはん
作るね♡

耕そう、大地と地域の未来。

 JA 松山市

JAを
もっと
身近に



04 特集 今、見直される“小さな農業”

12 ぎゅっとNews

- ・農業塾で野菜作りの基礎を習得！
- ・若手生産者との座談会を実施

16 6月やさいの時間

New 19 スマホ教室

20 カリスマ指導員のたのし～農！

出荷する、しないに関わらず、記帳しよう！

New 21 おむすびころりん ゆかりとチーズのおむすび

26 I♡農 農地を最大限活用

28 家族のものがたり

New 29 うちら元気なオーバー80！ 消費者の素朴なギモンにお答えします！

30 みんなで俳句・野菜のふしぎクイズ

New 31 まるめスタグラム・編集好記 ふたりごと 支所職員紹介・インフォメーション

New 32 がんばっとるよ！蚕豆部会



栄養

良質なたんぱく質があることはもちろん、ビタミンB群、C、カリウム、鉄や銅など、あらゆる栄養素をバランスよく含んでいます。

世界最古の農作物

旬

JA松山市管内の出荷時期は、4月中旬から5月下旬です。

どう食べる？

シンプルに塩ゆですると素材のおいしさが際立ちます。2%の塩水(800mlの水なら塩大さじ1)で2分半から3分ほど茹でます。黒い部分の反対側に2センチほど切り込みを入れると塩味がつきやすく、皮もつると剥けます。

選び方は？

サヤが産毛に覆われていて、つやと弾力性があり色鮮やかな緑色のものを選びます。豆は空気に触れると鮮度が落ちるためサヤ付きを買きましょう。

ソラマメの研究室



いただきます!

ソラマメとじゃがいものソテー

作り方

- ①ソラマメは固めに茹でて、うす皮を取っておく。
- ②じゃがいもは皮をむき、7mm厚さのいちょう切りにする。
- ③ロースハムは放射状に1枚を8等分に切る。
- ④②を耐熱容器に入れ、電子レンジで加熱する。(700wで約4分半)
- ⑤フライパンにオリーブ油を熱し、④を炒める。全体に油がまわったら①、③を加えて炒め合わせる。
- ⑥マジックソルトで調味し、器に盛って粗挽き黒こしょうをふる。

材料(2~3人分) エネルギー 181kcal

ソラマメ	100g
じゃがいも	400g
ロースハム	40g
オリーブ油	小さじ2
マジックソルト(ガーリック)	小さじ1
粗挽き黒こしょう	少々



©よい食P



ソラマメは再度炒めるため、固めに茹でます。

後藤 昌栄さん

JA愛媛厚生連 管理栄養士



表紙の子ども

沖縄で一足早い夏をまんきっ!

小学6年生の^{たかの}高野^{みお}ちゃん(11)は、秋の修学旅行で岡山の「みろくの里」へ行くのが楽しみです。将来の夢は優しい看護師さんになることです。

体育が得意な妹の^{めい}萌ちゃん(8)は、YouTubeで「ネコミーム」の動画を見るのがマイブーム♪大きくなったら美容師さんになりたいので、いろんなアレンジを練習中です。

ゴールデンウィークは家族で沖縄に旅行しました!「^{ちゅ}美ら海水族館」でジンベイザメやマナティーを見たり、たくさんお土産を買ったりして楽しい思い出になりました♡



萌
日
月



零
シ

今、見直される

“小さな農業”

一般的に「農家」と聞くと、農業のみで生計を立てている人や大規模経営者、一定以上の利益を得ている人などをイメージする方が多いでしょう。しかし、高齢化などによる人手不足や後継者不足により耕作放棄地が増加する中、昨今、テレビや新聞などで“小さな農業”という言葉を目にするようにな

りました。”小さな農業“とは、大規模土地利用型や大規模施設園芸型ではなく、中小規模でワークライフバランスのとれた暮らしを求めて、兼業や家族経営、独自のスタイルで持続的な農業を営む形を指します。今、見直されている“小さな農業”に取り組んでいる人たちを紹介します。

阿部和孝組合長
に聞きました!

”小さな農業“は 日本農業を変える



Q 農業の大規模化が進んでいる中でなぜ今
”小さな農業“が注目されているのですか

A 始めやすく、自分のスタイルで取り組める
ことが魅力的だから

国は、農地を担い手に集積・集約化すること
で、農業の効率化と高い生産性を実現し、食料の
安定供給のために大規模化を進めています。北
海道を除けば、農地面積や生産額の約4割を中
山間地が占めている日本では難しい地域もあり
ます。国は、食料・農業・農村基本法の見直しの中
で、多様な農業人材の確保を打ち出しており、地
域の農業や農地を維持する担い手として、注目
されているのが”小さな農業“です。

少量多品目をメインにしている”小さな農業“は、
初期投資を抑えることができます。比較的気楽
に始められ、自分に合った方法で経営ができるた
め、農地を次世代へつなぐひとつの形と期待して
おります。

Q ”小さな農業“はなぜ日本の農業を再生
することができるのでしょうか

A 無理をしなくていい農業は続くから

農業従事者が大きく減少し、耕作放棄地の急
増や食料自給率の低迷といった状況を変えるた
めの鍵となるのが”小さな農業“です。コロナ禍を
経て、生活や食への意識が高まった人が増えたよ
うに感じます。持続的でワークライフバランスの取
れた生活を求める人が増えてきています。ライフ
スタイルの一つに農業という選択肢を持ち、自分の
生活に見合った範囲で農業を営む人が増えるこ
とは、日本農業にいい影響を与えるはずです。

Q ”小さな農業“は大規模農業と同じくら
い大切ということでしょうか?

A 大規模と中小規模の共存が日本の農業を
守る

効率的で生産性の高い農業を目指すには、農
地の集約や大規模化は必要です。しかし、規模拡
大だけでは存続が難しい中山間地域の農業や小
面積ほ場の農地を守るという面において、”小
さな農業“は欠かせません。日本には区画整理され
ていない農地や狭い農地、傾斜地など大規模経
営に向かない農地が多く存在するからです。規模
は違えど全員が農家という共通点の中で、分担
し日本の農業と農地を守る必要があります。

Q そのためにJA松山市ができることは?

A 多様な担い手を応援していきます

JA松山市は、国が担い手と位置付ける認定
農業者や新規認定就農者、集落営農組織を中心
に様々な支援を進めてきましたが、それに加え、
”小さな農業“、”小さくても稼げる農業“を応援し
ていきます。当JAはこれまで、希望者のレベルに
合わせた取り組みとして新規就農者向けの説明
会のほか、農業で生計を立てることを目指す方を
対象にした研修制度、野菜の基礎知識や栽培技
術を学び出荷を目指す”小さな農家“向けの農
業塾を開講してきました。農業を専業にする人、
兼業する人、気楽に楽しみたい人など様々な形で
農業に携わる人が増え、皆が満足する農生活を
送れるようJAとして応援することが何よりの
理想であり目標です。

宿泊客をもてなす“小さな農業”

大野 愛子さん



民宿と農業の

二足のわらじ

大野愛子さん(77)は、久万高原町にある民宿「いやしの宿 八丁坂」の経営を本業としており、自身で栽培した農産物を使った料理を宿で提供するため、10aの畑で農業も営んでいます。県外のみならず海外からのお遍路さんや部活動をしている高校生などの宿泊客のほか、地域住民の宴会など、多くの人が利用しています。

町内の国民宿舎を指定管理する会社を2008年に立ち上げましたが、自治体事業のみの経営が厳しかったことに加え、自分たちで施設を持ち独自の取り組みをしたいという思いが強かったため、約3年続けたのち、そのうちのメンバー3人で2011年に八丁坂を開店しました。

地域の農地や

農産物を守る

久万高原町出身の大野さんは、地域住民から「遊休地があるけど、管理してくれる人がいなくて困っている」という声を聞

農業のここが好き!



お客様から「おいしい」と
言ってもらえること!

いたことをきつかけに、15年前に農業を始めた。耕作放棄地が増えていることを度々耳にしていたこともあり、地域の財産を守るためにできることは何か考え、迷うことなく農地を借りることを決断しました。民宿の斜め前に位置する農園で、春から秋にかけてネギやキャベツ、ニンジン、白菜など10種類以上の作物を栽培しています。「地域農業や農地を守ることに少しでも貢献することができてうれしい」と話します。

農作業は民宿へ行く前の朝5時ごろ

地元の農産物で 宿泊客をもてなす

宿の経営者である大野さんは、部屋のつくりや接客の仕方など、宿泊客を癒し

や、部屋の準備を終えてお客さんがチェックインするまでの間などの隙間時間を活用します。大野さんは「農作業で気を付けていることは、可能な限り消毒をせず高品質なものを作ること、見た目は気にしていない」と話します。規格外のものができても、自身で栽培したものは余すことなく宿の料理に使うからです。収穫したらすぐに厨房に持っていく、料理長とともに調理します。取れたものからその日の献立を考え、何かが収穫できるかが朝一番の楽しみ」と笑顔を見せます。



収穫した野菜がふんだんに使われた料理



数十冊に及ぶ意見ノート

満足してもらうための努力を惜しみません。何より、料理には一番のこだわりを持っています。「久万高原町産の作物は世界に誇れる」と話す大野さんは開店以来、県内外のお客様を素材にこだわった料理でもてなしてきました。部屋に置いてある、宿泊者から意見を記入してもらうノートには、「こんなに甘い野菜を食べたのは初めて」「一口食べた瞬間疲れが飛びました」など、書かれている内容の多くが料理への感想です。大野さんは「現地で収穫したものを直接料理して出したら、また食べたいと思つて度々訪ねてくる人もいるんですよ。それが農業を頑張ろうと思う一番の原動力やね」と話します。

同町には様々な民宿がありますが、自身で生産した作物を使った料理を提供しているところは多くありません。「八丁坂は、味覚で久万高原の魅力を楽しむことができる町内一番の拠点。地域の食や農産物を守っていることが誇らしい」と胸を張ります。

地域を盛り上げる“小さな農業”

名田 勉さん



親から受け継いだ

農地を守る

名田勉さん(75)は、松山市の星岡地区で、両親が守ってきた農地を耕作放棄地にしたくないという思いから、趣味として70aで農業を営んでいます。名田さんは60歳までサラリーマンとして勤め上げ、両親も兼業農家であったため、休日などはよく農作業を手伝っていました。名田さんは、「両親は仕事で疲れていても、いつもうれしそうに農業をしていた」と振り返ります。

定年退職後、両親が大切にしていた農地を荒らしたくないと、本格的に農業を開始。十分な農業の知識や技術がなかったため、近隣のベテラン農家やJA職員から栽培技術を教わりました。就農から15年経った今では、夫婦でソラマメやシロネ、ナスなどの約10種類の作物を栽培し、産直市のほかJAにも出荷しています。田植えや稲刈りなど忙しい時は、息子も手伝いに来てくれます。名田さんは「農作業の繁忙時期は、家族が集まる楽しい時間」と笑みを浮かべます。

人と接するのが楽しくて

住宅街に農地がある名田さんは、地域住民との交流を大事にしています。近所に住むベテラン農家からのアイデアで、家の前に野菜の販売所を設け、朝収穫したものを安値で近隣住民に販売しています。住宅地の中にあり、歩ける距離で採れたての野菜をえるため、朝一には売り切れになることが度々あります。名田さんは「毎日、近所の人たちが笑顔で買って帰る

農業のここが好き!

人と話したり、

接することが

できるところ!



姿を見て、自分も幸せな気持ちになるんですよ」と目を細めます。

名田さんは「サラリーマン時代とは違い、農業は地域のコミュニティを

深めてくれた」と話します。農業を始めてから、農業関係の友人が増えました。就農当初から農業について教えてくれた近隣の農家だけでなく、知人の声がけで加入したJA松山市青壮年部石井支部では専業や大規模農家とも知り合いになりました。地域や農業関係のイベントにも積極的に参加しており「自分と同世代の後期高齢者は、家から出ないことが多いけど、僕は外に出ていろんな人と交流することが好きなんよ」と話します。

地域の農業を

盛り上げるために

「小さな農家にとっては、地産地消が基



農地のすぐそばには住宅街が並びます

本」と考える名田さんは、農業資材が高騰する中でも、多くの地域住民に地元産の農産物を食べてもらおうと、自身の販売所ではほとんどの商品を100円で販売しています。名田さんは「地元の消費者が食べて、おいしかったと言ってくれることが一番の励みになる」と話します。

名田さんは、「担い手不足や耕作放棄地の増加が深刻化しているのに、昔ほど農業への関心や理解がない社会になっている」と表情を曇らせます。名田さんが若いころは、田植えや稲刈りなどの農作業がある時は会社で「農業休暇」が取得できるなど、農業者に理解があり、農業を重んじる時代でした。名田さんは「せめて僕ができることは、非農家の人にも農業に興味を



自身が経営する販売所

持つてもらえるよう、地域住民とのコミュニケーションを大切にしながら楽しく野菜作りに励むこと」と力を込めます。

自分のスタイルで営む“小さな農業”

いさむ
伊藤 勇さん



前職をきつかけに 未知の農業へ

非農家出身の伊藤勇さん(38)は現在、松前町にある約1haの農地で、農薬や化学肥料を使わず、ミニトマトやニンニクなど季節ごとに様々な品目を栽培しています。就農までは園芸ハウスの設備の取り付けや修理をする会社に勤めていました。サラリーマンとして全国各地の農家を度々訪れた際、多くの方がイキイキと仕事に励んでいる姿に感銘を受け、自身でも挑戦してみたいと思い2009年に退職。知人から10aの農地を借りて、独学で農業についての知識を深め、その後、近隣の農家から農地を買い、本格的に農業を開始しました。

生産や販売だけでなく、黒ニンニクなどの加工まで手掛けています。販売は自身が経営する直売所に加え、ネットも活用し全国各地へ販路を拡げています。農産物と加工品のすべてを消費者に直接売ること、品質の良いものを安く提供し、収入の確保につなげています。伊藤さんは「自分が生活できるだけの収入を得ながら、こだわりの持って農作業ができて満足」と話します。

消費者を一番に考える農業を

個人販売をする伊藤さんは、消費者を第一に考えた経営を心がけています。直売所ではなるべく店頭に立ち、消費者との対話を大事にしながら、もらった意見を栽培する作物の選択や新たな加工商品のアイデアに活用しています。オンライン販売で購入した方には問い合わせフォーム等を活用し、商品の感想をチェックすることを欠かしません。

伊藤さんは、販売方法だけでなく栽培

農業のここが好き!

ーから10までニだわって、
自分のスタイルに

合わせて働けること!



にもこだわ
りを見せま
す。全ての
作物に農薬
や化学肥料
を使わない
だけでな
く、堆肥は
動物性では
なく植物性
のものを
使っていま

す。農業を始めたての頃は農薬を使ってい
ましたが、農業に慣れてきた頃、アレル
ギーを持つ子どものためにそのような商
品を探している方と出会ったのをきつ
けに転換しました。伊藤さんは「食への安
全や健康志向が高まる中、消費者の体を
思いやる農業を自分のスタイルにしよう」
と現在の栽培方法を3年かけて確立しま
した。

オリジナルを武器に

安心・安全でおいしい農産物作りに励
む伊藤さんは、木の枠に人工培土を入れ
てミニトマトを栽培することで、土の入れ



松前町中川原に構える直売所「ロトルーノ」

替えを容易にして、土壌の病害を防ぐほ
か、水の管理を徹底しやすい独自の方法
を用いています。

品種にもこだわりを持っており、糖度が
高く、甘みと酸味のバランスがいい「ネネ」
という品種を栽培しています。この品種
は、皮が薄く割れやすいので流通市場に
出すには適しませんが、収穫して速やかに
消費者に届けることができる伊藤さん
にとっては、他農家と差別化できる商品に
なっています。



トマトの加工品も販売しています

もう一つの看板商品となっている黒ニン
ニクは、辛味が少ない品種を使用してお
り、リピーターも多く、老若男女問わず
人気です。伊藤さんは「自分のスタイルを
貫きながら、
オリジナルの
作物や加工
品を作り続
けたい」と意
気込みます。

01 JA 農業塾で野菜作りの基礎を習得！

JA松山市は、販売できる品質の野菜作りを身に付けてもらおうと農業塾を開いており、今年度は5人の生徒が入塾した。塾生は年間を通した月2回の実習で農業の基本的な知識と技術を学び、将来的にJAの共同販売や産直市への出荷を目指す。

農業塾ではナスやシロネギなど指定する約10種類の作物の他、20㎡の個人スペースで塾生の希望する作物を栽培する。水やりや除草作業など、自主的にほ場の管理をすることで栽培意欲を高める。参加した井門明彦さん(69)は「自己流ではうまくいかず、正しい知識を学びたいと参加した」と話す。



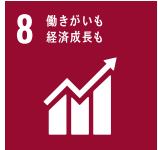
ナスを八の字に誘引する塾生ら



◀指導員に教わりながら誘引しました



品質のいい
野菜作りに挑戦だー！



02 JA サトイモマルチャーを使った支援開始！

サトイモの産地化を目指すJA松山市は、営農職員が畝立てからマルチ張り、肥料散布までの一連の作業を請け負う支援を、さといも部会員を対象に開始した。農家の労力削減につなげるほか、産地拡大や生産量、部会員の増加を目指す。

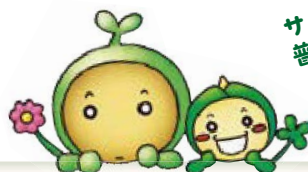
当支援は、さといも部会員であれば、平野部、中山間部問わず利用することができる。当JAが今年2台ずつ購入したマルチャーと管理機を使い、職員がほ場準備の作業を担う。また、移植機の貸し出しもしており、サトイモの生産振興に弾みをつける。



今年購入したマルチャー



◀支援策で整えたほ場の様子



サトイモ生産の
普及につながるね！



03 興居島 クラフトビールで島の味覚を全国へ!

松山市興居島地区で「ごごしまビアファーム」を営む南雲信希さんが製造するクラフトビールが島内だけでなく、全国から注目を集めている。

南雲さんは2022年に興居島に移住。移住前にSNSで知り合った島内生産者から、規格外のかんきつや摘果を提供してもらい、かんきつ特有の味や香りを最大限堪能できるクラフトビールを製造している。若い女性やお酒が苦手な人でも手に取りやすく、和洋中間わず多様な場面で楽しむことができるのが特徴だ。

南雲さんは「クラフトビールをきっかけに興居島に興味を持つ人が増えたらうれしい」と笑顔で話す。



ビールを注ぐ南雲さん



◀一番左の「イヨカン IPA」は「ジャパン・グレート・ビア・アワーズ2024」で金賞を受賞しました!



飲んでみて〜!

12 つくる責任
つかう責任



04 女性部・青壮年部 総会を開催! 今年度の方針定まる

J A松山市女性部・青壮年部は4月18日、本所で総会を同日開催し、昨年度の活動を報告したほか、「食」「農業」「地域」「JA」を次代へ継承するために今年度取り組む事業計画を決定した。

それぞれの総会には女性部員143人、青壮年部の盟友75人が参加し、昨年度の収支決算を報告するとともに、今年度の活動について協議した。各組織の4議案は全て承認され、今年度の方針が決定した。また、役員改選も実施し、新しい女性部長と青壮年部委員長が誕生した。

今年度は、両組織の60回目の総会を記念して、東京大学大学院の鈴木宣弘教授を招き講演会を実施した。



女性部総会の様子



◀鈴木教授による講演



今年度も女性部・青壮年部・JAが
一丸となって
頑張ろう!



05 JA 即戦力でカムバック!

JA松山市は4月1日、復職を希望する元職員を積極的に採用する「カムバック支援制度」で、一人目となる制度利用者を再雇用した。復職した松原若菜さん(36)は貯金窓口の経験があり、初日から古川出張所でスムーズに窓口業務をこなした。6年ぶりにJAで働く松原さんは「経験を活かせるので安心した」と話す。

当制度は即戦力となる人材確保のために昨年8月に新設された。育児や介護でやむを得ず退職した元職員が、当JAで3年以上、正職員としての経験があれば希望できる。復職を望む元職員に応えるとともに、人手不足の解消につなげる。



6年ぶりに復職し接客業務をする松原さん



◀スムーズに仕事を
こなします



JAでの経験を活かして
また働きたい人、
カムバック!

8 働きがいも
経済成長も



06 鷹子 興居島レモンを使った料理教室開催

まつやま農林水産物ブランド「興居島レモン」のおいしい食べ方を消費者に伝えようと、松山市が4月中旬にJA愛媛厚生連で料理教室を開き、12人の参加者がレモンを使ったレシピを実践した。参加者らは仕上がったちらし寿司やパスタ、スイーツなど5品の料理を味わった。

JA松山市の興居島レモン部会が栽培しているレモンは4月に収穫のピークを迎え、酸味だけでなく甘みも感じられるのが特徴だ。

参加した松山市の木田佳奈さん(43)は、「果汁をたくさん入れても酸味がまろやか。家でもぜひ作ってみたい」と笑顔を見せた。



出来上がった料理を試食する参加者



◀レシピは「マルっ
とまつやま」のサ
イトで見られます



お肉料理やパスタ、
スイーツにも合うよ~!

3 すべての人に
健康と福祉を



07 JA 若手生産者との座談会を実施

JA松山市は3月下旬、役員と若手農業者4人が意見や要望を直接交換する場を設け、持続的に農業を営むことができるよう、講じるべき支援や体制を検討し、営農部門での今年度の取り組みに反映させる。

当JAから、阿部和孝組合長と岡田明夫専務が出席し、各地域農業の方向性や課題などを聞き取った。上がった要望のうち、サトイモの畝立てマルチの作業支援については、機械を導入するなど速やかに対応している。また、営農情報アプリの普及や「農の匠」の作目拡大やSNS活用に取り組むよう、役員が営農部門に指示した。

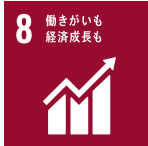


◀ 都市部・平野部・島しょ部・中山間部から若手農業者が1人ずつ参加しました



持続可能な農業の実現に向けた取り組みだよ

座談会の様子は60周年記念としてDVD化します



08 筍部会 5年ぶりに「湯山たけのこまつり」を開催！

JA松山市筍部会は4月21日、「奥道後壺湯の守」で5年ぶりとなる「湯山たけのこまつり」を開催し、新鮮なタケノコを買い求める来場者らでにぎわった。当部会はまつりを通じて、タケノコの消費拡大や産地振興につなげている。

まつりでは、柔らかくえぐみが少ないのが特徴の湯山たけのこを皮付きだけでなく、茹でたものも販売した。また、タケノコの炊き込みご飯や地元でとれた猪肉を使ったシシ鍋、野菜なども用意し、多くの来場者らが買い求めた。来場らは、「新鮮な湯山たけのこを買えてうれしい」「天ぷらにして食べたい」と笑顔で話した。



◀ シシ鍋も大好評でした！



たけのこまつりの様子



5年ぶりの開催！
待ちわびてたよ～！



6

月

やさいの時間



夏野菜の梅雨対策

6月上旬から7月中旬にかけての梅雨時期は日射量が少なく高温多湿の環境となるため、細菌やカビの菌が増え病気が発生しやすくなります。また、大雨や長雨で土中に水分の多い状態が続くと根が酸欠状態になり、根が傷んで生育不良となります。

梅雨は野菜にとっては厳しい環境です。特に、トマトやスイカなど雨の少ない地域が原産地の野菜は日本の梅雨は苦手で、病気にかなりやすくなります。対策を怠らないようにして、梅雨を乗り切りましょう。

ポイント

1

早めに排水溝の整備

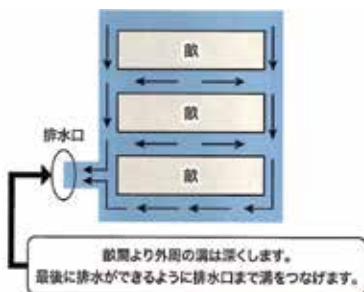
大雨でも畝が冠水しないように、また、雨水が速やかにほ場外に排出されるように排水溝を整備しましょう。元々排水の悪いほ場

ポイント

2

雨の日は芽かき・葉かきをしない

雨で濡れているときに芽かきや葉かきなどをすると、そこか



や、水が溜まりやすい所は、高畝にすることで過湿による根痛みを軽減する事ができます。



Q 梅雨のとき気を付けることは？

A 水が溜まったままにならないよう、排水溝を整備！ほ場内をきれいに保って病気や害虫の発生を抑えよう！

ポイント

3

ほ場内をきれいに

ら病原菌が入って病気が伝染します。作物が湿っていないときに作業しましょう。また、雨でぬかるんだ状態で作業すると、踏んだ土が練ったようになり、乾くとカチカチになり作物に良くありません。

除去した葉や芽、茎、除草した雑草などを畝の上などに放置すると、病気や害虫の発生源となります。できる限りほ場内をきれいに保ちましょう。

◎梅雨時期に発生が多くなるナメコジ類は「スラゴ」で防除しましょう。「スラゴ」はナメコジ・カタツムリの被害がある全ての農作物に使用可能です。有効成分の燐酸第二鉄は天然にも存在する成分で、収穫直前まで使えます。
・スラゴの使用方法1～5頁／



お天気カレンダー

渦を巻く風

気象予報士 檜山 靖洋

運動会や子どもの野球、サッカーなどの試合中に、急に渦を巻く風が発生しテントが巻き上げられる映像をニュースで見ることがあります。これはつむじ風です。

つむじ風は、穏やかに晴れた日に発生します。日差しが強まる春から初夏にかけて発生しやすいものです。つむじ風が発生したら、すぐにその場から離れるようにしましょう。



四国地方の3ヶ月予報

気温：高い 降水量：平常並

5月 天気は数日の周期で変わり、平常と同様に晴れの日が多いでしょう。気温は高い確率50%です。

気温：高い 降水量：平常並か多い

6月 平年に比べ曇りや雨の日が多いでしょう。気温は、高い確率50%です。降水量は、平常並または多い確率ともに40%です。

気温：高い 降水量：平常並か多い

7月 期間の前半は、平年に比べ曇りや雨の日が多いでしょう。期間の後半は、平常と同様に晴れの日が多いでしょう。気温は、高い確率50%です。降水量は、平常並または多い確率ともに40%です。



お問い合わせ
営農販売部 089-968-1218(代)

キュウリ

摘葉・摘果

葉が込み合ってきたら、古い葉や病気の葉を中心に摘葉し、新葉に光が当たるようにします。奇形果などは小さいうちに摘果し、樹勢を維持させましょう。

収穫

果実が急激に太るため1日採り遅れると、株の負担が大きくなって収量が減少します。若もぎを心掛けましょう。

追肥

追肥は、10〜15日置きに化成肥料を1株当たり半握り(30g)施し、草勢が低下しないようにしましょう。

トマト

整枝・芽かき・摘芯

葉の付け根から出るわき芽はかぎ取り、主枝1本仕立てにします。主枝は支柱の高さになれ

ば花房の上の葉2枚を残し、摘芯します。

摘葉・摘果

収穫の終わった花房より下の葉は摘葉します。摘果は、1花房で3〜4個の着果を目標に樹勢によって加減します。

収穫

開花後40〜50日で成熟します。下段から順次実が赤くなるので熟したものから収穫します。

追肥

追肥は、大玉トマトで3段花房が開花化頃、ミニや中玉トマトは4段花房開花のとき、咲いている所の茎の太さが7mm以下であれば、化成肥料を1株当たり一つまみ(15g)施します。

その他の管理

トマトトーン(気温20℃以上100倍)を花に噴霧して着果を促します。



トマトトーンは頂芽が萎縮するのを防ぐために処理します。

ピーマン

整枝・摘果

一番花の第一次分枝より下のわき芽は除去します。第二次分枝の4本を主枝にして斜め45度に誘引します。第二次分枝より上の枝は放任としますが、枝が込み合ってきたら枝を間引きし、株の中に光線を入れ風通しを良くします。樹勢維持のため、奇形果や病害虫の被害果は早めに摘果します。

追肥

追肥は、実の収穫が始まるころから行います。10〜15日置きに化成肥料を1株当たり一つまみ(15g)施し、草勢が低下しないようにしましょう。

アブラムシの防除

ウイルス病を保毒したアブラムシが寄生すると、樹液を吸汁する際にウイルス病にかかります。ウイルス病抵抗性品種ではないピーマンは、発病すると正常な実がつかなくなったり収量が激減したりします。シルバーマルチなどアブラムシの飛来を

防いだり、定植後から定期的に防除をしましょう。

- ・トレボン乳剤 1000倍
- (収穫前日まで3回以内)
- ・ウララDF
- 2000〜4000倍
- (収穫前日まで2回以内) など

ナス

側枝の切り返し剪定

側枝は着蕾した上の葉1枚を残して摘芯し、さらに収穫と同時に下1葉を残して剪定します。

側枝の摘芯とわき芽の除去



収穫時に一芽で切り返し



追肥

追肥は、実の収穫が始まるころからします。10〜15日置きに化成肥料を1株当たり一つまみ(15g)施し、草勢が低下しないようにしましょう。

その他の管理

株元から発生してくる台木のわき芽は除去します。

トマトトーン50倍を当日開花した花に噴霧して着果を促します。

エダマメ



灌水

生育初期はやや控えめに灌水しますが、開花が始まればやや多めにし、サヤの生育を促しましょう。

病害虫防除

開花期以降にカメムシの被害に遭うと実が太らなかったり、食べたときに苦みが出たりするので適宜防除します。

○カメムシの防除

・アルバリン顆粒水溶剤

2000倍

(収穫7日前まで2回以内)

・トレボン乳剤 1000倍
(収穫14日前まで2回以内) など

収穫

種まき後、早生種85〜90日、晩生種100日程度で収穫となります。収穫適期が短いので採り遅れないように注意しましょう。



アオクサカメムシ



マルカメムシ

〈資料提供…JA全農えひめ〉

スイートコーン



間引き

本葉が2枚になったら、弱い苗を抜き取って2本立ちにします。その後、本葉が5〜6枚になったら、2回目の間引きをして、1本立ちにします。

追肥

本葉7〜8枚ころと雄花が見え始めたころの2回、1a当たり化成肥料を3kg追肥します。

水管理

灌水は株の大きさに合わせて徐々に増やしていきます。雄穂が見え始めてからは急速に生長するので、たっぷりと灌水して収穫まで土壌を乾燥させないようによします。開花期以降の乾燥は、穂の肥大不良と先端不稔の原因となるので注意します。

病害虫と鳥害対策

アワノメイガとアブラムシの防除を徹底します。アワノメイガの防除適期は雄花の始めとその1週間後です。雄穂が出てから10日後に雄穂を切り取るとアワノメイガの被害が少なくなります。収穫期の鳥害対策のため、テグスなどを早めに張りましょう。

○アワノメイガの防除

・プレバソンフロアブル5

2000倍

(収穫前日まで3回以内)

・アフアーム乳剤 2000倍

(収穫3日前まで2回以内)



アワノメイガの被害

〈資料提供…全農えひめ〉

○アブラムシ類の防除

・ウララDF

2000〜4000倍

(収穫3日前まで2回以内)

・アルバリン顆粒水溶剤

2000倍

(収穫前日まで3回以内)

収穫

雌花の絹糸が出てから25日前後が収穫の目安です。先端の熟度を確認後、糖度の低下を防ぐために気温の低い早朝に収穫します。収穫適期が短いので、採り遅れにならないように注意しましょう。

タマネギ



収穫

5月、6月になると地上部が倒れるので、全体の8割が倒れたとき、天気の良い日を選び一斉に抜き取ります。長期保存なら、そのまま畑に並べて数日乾かし、取り込みます。保存は5球ぐらいを束ね、風とおしの良い場所にするし、途中で腐った球が出たら、必ず取り除きます。

LINEでビデオ通話



まる芽ちゃん

LINEでも電話ができるって聞いたけどどうやってするの？



青空土男

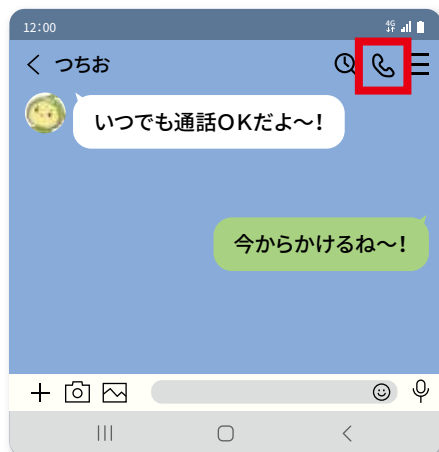
LINEは文を送るだけでなく、「音声通話」に加えて「ビデオ通話」もできるよ！今日から家族や友人と通話を楽しんじゃおう！

LINEでできること

- ①メッセージや写真を送る
- ②音声通話・ビデオ通話
- ③録音した声を送る

③は意外と知られていないので、下部で紹介しています！

音声通話、ビデオ通話の方法(まる芽ちゃん→青空土男に発信)



1 トーク画面右上の電話機のマークをタップ

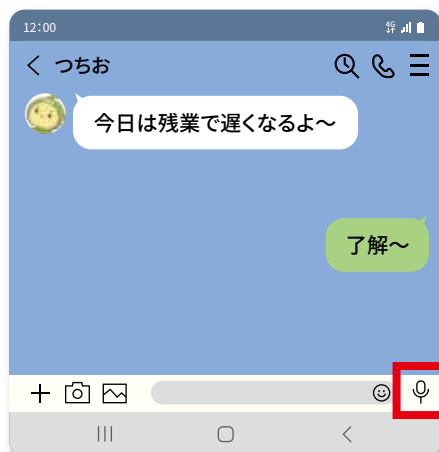


2 音声通話もしくはビデオ通話をタップ



3 相手が応答すればビデオ通話がスタートします！

録音した音声を送る方法



① トーク画面右下のマイクのマークをタップ



② 〇のボタンをタップしてメッセージを録音します。



③ 紙飛行機のマークで送信完了！

※画面、操作方法は機種により異なります

顔が見えたり、声が聞こえたりするとさらに気持ちが伝わるよね！





出荷する、むないに関わらず、記帳しよう！

先月号でお伝えした通り、農薬はその成分を人が一生涯毎日食べても健康上悪影響を与えない量が作物ごとに定められています。農薬をラベル通りに使用していれば、実際に商品内に残っている量は、その量よりもはるかに少ない量になります。しかし、農薬を使う人がしっかりとルールを守らなければなりません。気を付けるべきことをいくつか説明します。

農薬取締法上、使用における義務

- ・国の登録農薬、特定農薬(特定防除資材)以外の農薬を使用してはなりません。
- ・農薬を使用する場合は、登録内容(ラベルに記載された適用作物、使用量、希釈倍数、使用時期、総使用回数)を必ず守ることが義務づけられています！

記帳は努力義務ですが重要です

「農薬を使用する者が遵守すべき基準を定める省令」の中で、「農薬使用者は農薬を使用したときは、次に掲げる事項を帳簿に記載するよう努めなければならない」とあり、具体的に下図に示した内容を記載するよう努力義務が課せられています。例え、自家消費分のみの栽培であっても、安全安心な農産物を食べるためには記帳が欠かせません。

★栽培管理記録簿ってなあに？

生産者が実際に栽培をする上でおこなった作業内容(使用した肥料・農薬の量、実際に散布した日付など)を記入する書類

栽培管理台帳(例)

対象農薬		希釈倍数	使用時期	総使用回数
対象病害虫	薬剤名	濃度	散布液量(10a)	収穫前日数
コナジラミ類、ハダニ類	コロマイト乳剤	1500倍	100～300ℓ	2回
チャノホコリダニ、ハモグリバエ類	プレオフロアブル	1000倍		4回
アブラムシ類、アザミウマ類	モスピラン顆粒水溶液	2000倍		3回
コナジラミ類、テントウムシダマシ類	モベントフロアブル	2000倍		3回
アザミウマ類、アブラムシ類、コナジラミ類	コルト顆粒水和剤	4000倍		3回
チャノホコリダニ、ハダニ類	トランスフォームフロアブル	2000倍		2回
アブラムシ類、コナジラミ類	トルネードエースDF	2000倍		2回
オオタバコガ、ハスモンヨトウ	フェニックス顆粒水和剤	2000～4000倍		3回
アザミウマ類	スピノエース顆粒水和剤	2500～5000倍		2回
ハダニ類	マイトコーネフロアブル	1000倍		1回
	ダニオーテフロアブル	2000倍	150～300ℓ	2回
	ダブルフェースフロアブル	2000倍		1回

適用病害虫

農薬使用日



自分のほ場だけではなく、周辺に農作物が栽培されている場合は、農薬散布の際、特に飛散(ドリフト)がないように気を付けなければなりません。たとえそれが同じ農作物だったとしても、農薬には総使用回数制限があります。他人を巻き込む被害に発展しないよう、風の強い日には散布をしないなど飛散防止対策が必要です。



ゆかりとチーズのおむすび

材料 (1つ分)

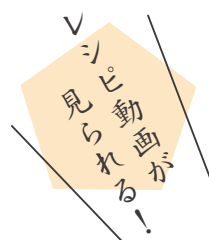
ごはん(粗熱の取れたもの)…………… 150g
 ゆかりのふりかけ…………… 小じ4分の1
 プロセスチーズ…………… 15g程度

POINT

子どものおやつにもぴったり！
 粗熱が取れたごはんを使うこと
 でチーズの形が残り見た目がき
 れいに仕上がります🌈

作り方

- ①プロセスチーズを1cm角のサイコロ大に切る。
- ②ごはんとゆかりとチーズをボウルで混ぜる。
- ③三角形に形を整える。



JA松山市 公式YouTube

2024年度 営農指導体制

今年度は、各営農指導員が下記の品目・地域を担当いたします。作物の栽培や農業経営に関することなどは、担当者へお問い合わせください。

営農販売部長：本田 光幸

営農販売部次長：安永 雅雄

営農販売部指導課長：高市 真弘

営農販売部指導課長補佐：岡本 智也

営農支援課長：木下 悦子

営農指導員

氏名	エリア	担当地域(支所)	品目担当
◎西山 喜郎	平野部	都市部ブロック (その他平野支所)	米麦
玉井 みなみ			松山長なす・白葱・キャベツ・産直市部会
上野 瑞穂			苺
◎小林 文仁		島しょブロック(興居島)	果樹
◎武智 元幹		松前ブロック (北伊予・岡田・松前)	レタス・枝豆・さといも
佐藤 雄祐			蚕豆・七草・筍・ほうれん草
◎山下 亜季子		東部ブロック (浮穴・小野・川上)	花き
西本 孝次			畜産・玉葱・ブロッコリー
寺田 真琴		—	営農事務・支援事務全般
岸尾 優也		—	支援事業・補助事業
◎神野 佐知子	久万	明神・畑野川	大根・白葱・栗・その他品目
大滝 徳真		—	トマト・ミニトマト
重松 泰輔		直瀬・御三戸・柳谷	清流米・茶・畜産
友井 渉		—	ピーマン
高岡 祐翔		久万・父二峰	未成熟豆類

※◎は、エリア・ブロック長になります。

営農相談員

氏名	所属支所
松下 道太	石井支所管内営農相談
古見 典彦	岡田支所管内営農相談
本田 美雄	川上支所管内営農相談
河野 敬一	小野支所管内営農相談



お問い合わせ
営農販売部 089-968-1218(代)



I ♥ 農

Vol. 17

安定した農業の確立へ
農地を最大限活用

「少しでも若いうちから」 と就農を決意

伊予郡松前町横田の日野美幸さんは、米麦やレタス、エダマメなどを1.8haで栽培しています。地元の先輩農家のもとでパートタイマーとして働いていましたが、子どもが大きくなったのを機に3年前に就農し、60aで主にレタス栽培を始めました。もともとは夫の定年後に夫婦で就農する予定でしたが、「少しでも若いうちから経営基盤を築いておきたい」と美幸さんが先に就農しました。

農地拡大に意欲

J Aの指導員や先輩農家から技術



毎月収入が確保できる 農業を確立したい

を学び、現在は就農当初の約3倍の栽培面積になりました。10年ほど前に専業農家だった義父が他界し、当時はすぐに農業を始められる環境ではなかったため、農機などもすべて処分していました。しかし、昨年国からの補助金を利用して、田植え機とコンバイン、トラクターを買い揃えました。5年後には5haまで栽培面積を拡大する計画です。

昨年からは、生産者が少なくなっている春キャベツ、今年からは近年需要の高まっているサトイモの栽培を始めました。日野さんは「休耕地になつていた義父の畑を再び利用することができてうれしい。今後は地域の農地も活かしたい」と意欲を見せます。

日野さんの目標は、常に農地を休ませることがないように活用し、年間を通じて出荷を続けることです。「会社員のように、毎月安定した収入を確保できる農業を確立したい」と話す日野さんにとって、年間を通して作業の効率がいい農作物の組み合わせを見つけることが課題です。

日野さんは「いつか息子

たちが農業を継ぎたいと思えるような経営をしていきたい」と力を込めます。

もうすぐ収穫開始です！
ぜひ食べてください



伊予郡松前町横田

日野 美幸さん(50)

栽培歴 3年

栽培面積 米麦、レタス、エダマメ、春キャベツなど1.8ha

出荷時期 エダマメ「えぞみどり」「ふくだるま」など4種
5月下旬から8月中旬



5月下旬から収穫開始予定のエダマメ

家族の ものがたり



(左から)岡田恵子さん、^{りく}凌空くん、初太郎さん、ゴロ(愛犬)

じいじ・ばあばへ

いつもおいしいお米とみかんを届けてく
れてありがとう。
おかしやくだものも「好き」と聞くと、何度
も持ってきてくれてうれしいよ。

りくが大きくなるまで元気でいっぱい思
い出を作ろうね。
これからずっと、お米やみかん、野菜作
りがんばってね。

りくより

自慢できることは？

カメラの腕前です！35年間でウユニ湖やナイアガラの滝、全国のお祭りなど数えきれないほど写真を撮ってきました📷🌟カメラ仲間との交流も楽しみのひとつです😊最近では農業が忙しいですが、両立して楽しむのが目標です🌟

最近あったうれしいコト♪

京都に住んでいた孫が富山大学の医学部に合格し、この春入学しました🌸4月に富山で集まり、みんなでお祝いをしました🌟🌟

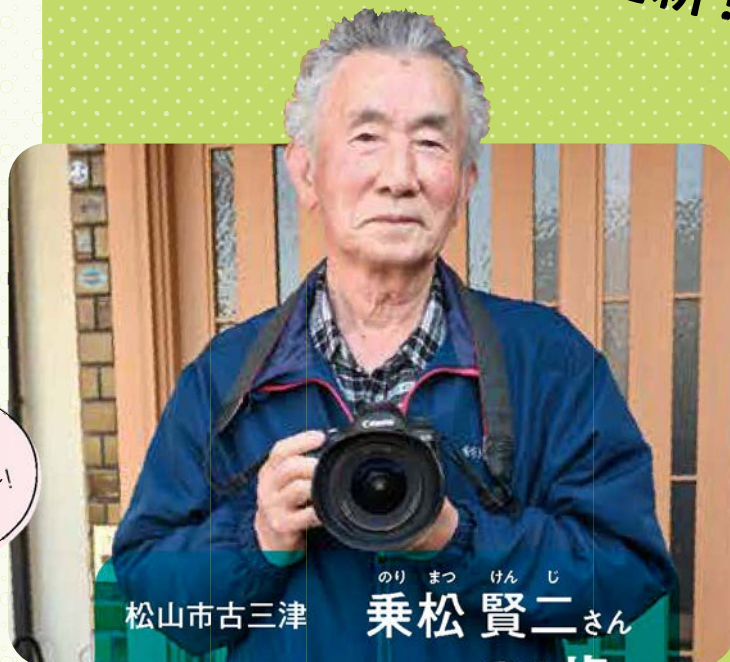


孫の飛翔くん

大学生活楽しみながら頑張れ〜!

これからも
ベストショットを更新!

No.2
うちら元気な
オーバー80!



松山市古三津

のり まつ けん じ
乗松 賢二さん

昭和18年生まれの81歳!

第2回

消費者の素朴なギモンにお答えします！

【回答者】

営農販売部 山下亜季子



Q 「テレビや新聞で、農家の方をJA松山市〇〇部会の××さんと紹介されていますが、部会って何ですか？」

A 高品質なものを安定して消費者へ届けるための農家とJAが一体となった組織です。

JAには野菜、果樹、花き等の作目ごとに組織している生産者グループがあります。その作物の栽培から販売までをJAと生産者が一体となって手がけており、産地づくりを担っている組織です。栽培の面では、部会に加入する生産者（部会員）が高品質なものを多く収穫できるよう、JAが長年、試行錯誤を重ねる中で栽培方法や技術（JAでは栽培指針という）を確立しており、部会員に指導をしています。その栽培指針には、消費者に安全・安心な農産物をお届けできるよう、使用する農薬や肥料の銘柄が決められています。

農産物は工業製品ではありませんが、どの部会員も安定したものを収穫できるようにすることで、「JA松山市のこの作物は、この時期に高品質なものが安定した量ある」と市場や量販店から信頼を獲得し、いい値段で取引され、結果的には農家の収入に反映される、ということを目指しています。



JA松山市白葱部会が
特別栽培で作った
シロネギ

消費者の皆様からの農業や農作物についての疑問を受け付けています。daichi@ja-matsuyama.or.jp



みんなで俳句

愛媛若菜主宰
——高岡 周子 選——

特選

鶯のホーがまだ出ずケキョばかり 東岡敏枝
鶯の舌打ちに似た冬の地鳴きは春先からホーホケキョ
という鳴き声に変わる。最初の頃はこの句のようにケ
キョばかりで、たどたどしくもどかしいがそこが楽しい。

秀句

犬ふぐり声優目指し旅立つ子 工藤まゆみ
蒲公英の絮ふはふはと風まかせ 山本弥生
新茶汲み寿命が延ぶと母の笑む 田中実千代
蝶飛んで折れ線グラフを描くかに 森陽一
鮮やかに花壇率あるチューリップ 團上笑子

入選

自転車にやっと乗れたよ春休み さわちゃん7歳
吾子の手に土筆一本ご満悦 富永美鈴
寒三日月刃物のやうに輝ける 小中風連
水仙のほころび始め励まされ 堀部義嗣
武具飾る何かにつけて寡黙な子 西野周次
足を病む老犬つれて春の野辺 高須賀明子
太巻きの具材受け継ぐ鬼やらひ 川内清
春の宵和布スープの香を立てて 坂井傑
ずぶ濡れの五島の椿色の濃く 有光久計
石ころを蹴る道草の日永かな 渡部克彦
路線バス廃止の里の春の雨 中野サヨ子
蝶見つけ歌へば夫も口遊ぶ 中平初代
炊飯器きちんと閉まる遅桜 太田怒忘

一歩一歩

掘炬燵並んでみかん剥いてをり 日浅功
ひさびさの老舗のカフェの花馬酔木 忽那十畝子
渦大きな能島の桜伐られをり 能島進
母の目に父が育てしチューリップ 相原洋子
初めてのシュート快音春兆す 深津健次
二代目のトラクター用意の春野菜 高石アツ子
春の雨農一筋の叔父逝けり 岸明美
若葉風床屋の扉開け放ち 山崎勝久
遠き日の母が料理の野蒜の香 麓勝子
咲分けの接木されたる桃の花 富永みずす
麗かやじやんけんに負け皿洗ふ 窪田孝子
ふるさとの潮の香たかき花曇 かつたろー
四方より歓声上がるつくしんぼ 岩田厚子
長屋門遠くに麦の青みけり 権藤美江子
菜種梅雨きのふの話繰り返し 佐々木静子
春浅くカヌー乱れる暴れ川 安倍正子
春障子ほのと赤子の大あくび 関根ちよみ

原句 酔い覚めの特効薬北の風
添削例 北風を特効薬に酔ひ覚ます
原句 願掛けのお札重ねて桜花咲く
添削例 初桜お札参りの絵馬掛かり
原句 清明も過ぎ桜満開私八十八
添削例 あちこちの花満開の傘寿かな

※応募いただいた俳句は、添削や削除をすることがあります。ご了承ください。
※掲載では「きり」と記入してください。

各支所・出張所に「俳句ポスト」を設置しています。
ハガキの場合はふれあい部まで、締め日は毎月10日

応募方法

●Eメールでのご応募

daichi@ja-matsuyama.or.jp

●ハガキでのご応募 ※①～③全て記入



〒790-0003	松山市三番町 JA松山市 ふれあい部
①クイズの答え	ハルニニ
②本誌の意見・身近な話題・俳句・その他何でも	
③氏名・年齢・住所・電話番号	

※写真はイメージです。生育状況などにより、農産物が準備できない場合は、(株)松山生協の商品券をお送りします。ご了承ください。
※当選者発表は、プレゼントの発送をもってかえさせていただきます。

【個人情報の取り扱いについて】

応募の際に、ご記入いただいた個人情報は、プレゼントの発送のために使います。本人の同意を得ずに第三者に開示することはありません。

応募者の中から5人に
表紙と同じ農作物を
プレゼント



今月は
ソラマメ

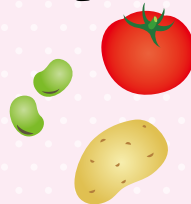
締切5月31日(金)
消印有効

※応募は一人1枚限り有効

4月号の
応募総数88通
ありがとうございました。

野菜のふしぎクイズに答えて プレゼント＆アンケート

- ① トマト
- ② ジャガイモ
- ③ ソラマメ



ヒント

漢字にしてみるとわかるかも?

4月号の答え「②」

Q 野菜のふしぎクイズ
中華料理に欠かせない『トウバンジャン』には何が使われているでしょう?



information

理事 会だより

2024年4月30日に全議案が承認されました。

- 1、2023年度決算報告及び決算書類の会計監査人への提出について
- 2、2024年度通常総代会提出議案について
- 3、定款の一部変更について
- 4、定款附属書総代選挙規程の一部変更について
- 5、「JAバンク基本方針」の変更について
- 6、利益相反取引について
- 7、経営安定化対策積立金規程の一部変更について
- 8、内部統制システム基本方針にかかる運用状況評価について
- 9、JA松山市自己改革工程表の進捗状況について
- 10、共済規程の一部変更について
- 11、松山青果(株)非常勤取締役の推薦について
- 12、2024年度余裕金運用について
- 13、2024年度コンプライアンス・プログラムについて
- 14、農協ビル外壁改修工事の設備投資計画への追加について
- 15、久万支所外壁塗装工事の設備投資計画への追加について
- 16、減資について
- 17、子会社の2023年度決算承認について
- 18、子会社の2023年度剰余金処分案について
- 19、子会社の2024年度コンプライアンス・プログラムについて
- 20、子会社の定時株主総会開催について

久万新茶ご予約受付中！ 若々しい新茶の 香りをお楽しみください！

石鎚を望む久万高原町は、山霧に包まれながら茶葉がじっくりと育ちます。そのため、久万の新茶は5月上旬から旬なのです！

久万高原町の昼夜の気温差と、澄んだ空気や水が、さわやかな香りと深い味わいのお茶を育みます。

ぜひご賞味ください！

限定特上新茶

60g
税込
1,000円



80g
税込
1,500円



【ご注文・お問い合わせ】

久万茶生石加工場 TEL 089-968-1261

FAX 089-968-1264

営農販売部販売課 TEL 089-968-1220

FAX 089-921-7910

※商品のお届けは6月中旬頃になります。

松前 支所 からこんにちは！

よし き
里見 佳紀

担当：マネーアドバイザー



ライブでは声を出して
楽しんでます！

■ 仕事中心がけていることは？

組合員様への迅速かつ丁寧な対応
を心がけています！

■ 休日の過ごし方

映画や音楽鑑賞が好きです。休日
は映画館に新作映画を観に足を
運んだり、ライブのために旅行も
兼ねて県外に
行くことが度々
あります！



今年は3回もお花見をしました！春はパカパカ陽気で気持ちがいいですね(松山市 Sさん)



たけのこまつりの取材に行ってきました！
多くの人の笑顔が見れた素敵なまつりでした😊

がんばつとるよ！

蚕豆部会

部会長 野本 正志さん

まさし



蚕豆部会では182人の生産者が松山市と松前町を中心に7.9haで栽培しています。

4月中旬から5月下旬が収穫時期となっており、毎年5月初旬の連休頃に出荷ピークを迎えています。

品 種：陵西一寸^{りょうさい}
栽培地域：松山市・松前町
部 会 員：182人
栽培面積：7.9ha
収穫時期：4月中旬～5月下旬
出 荷 先：県内・関東・関西方面



今年は天候の影響で少し収穫量が落ちてしまったけど、味は変わらずおいしいものができとるけん、食べてみてー！

このQRコードを読み取ると、
部会長の声を動画で
視聴できるよ！

