

Food and agriculture of Ehime

愛媛の 食料と農業の はなし

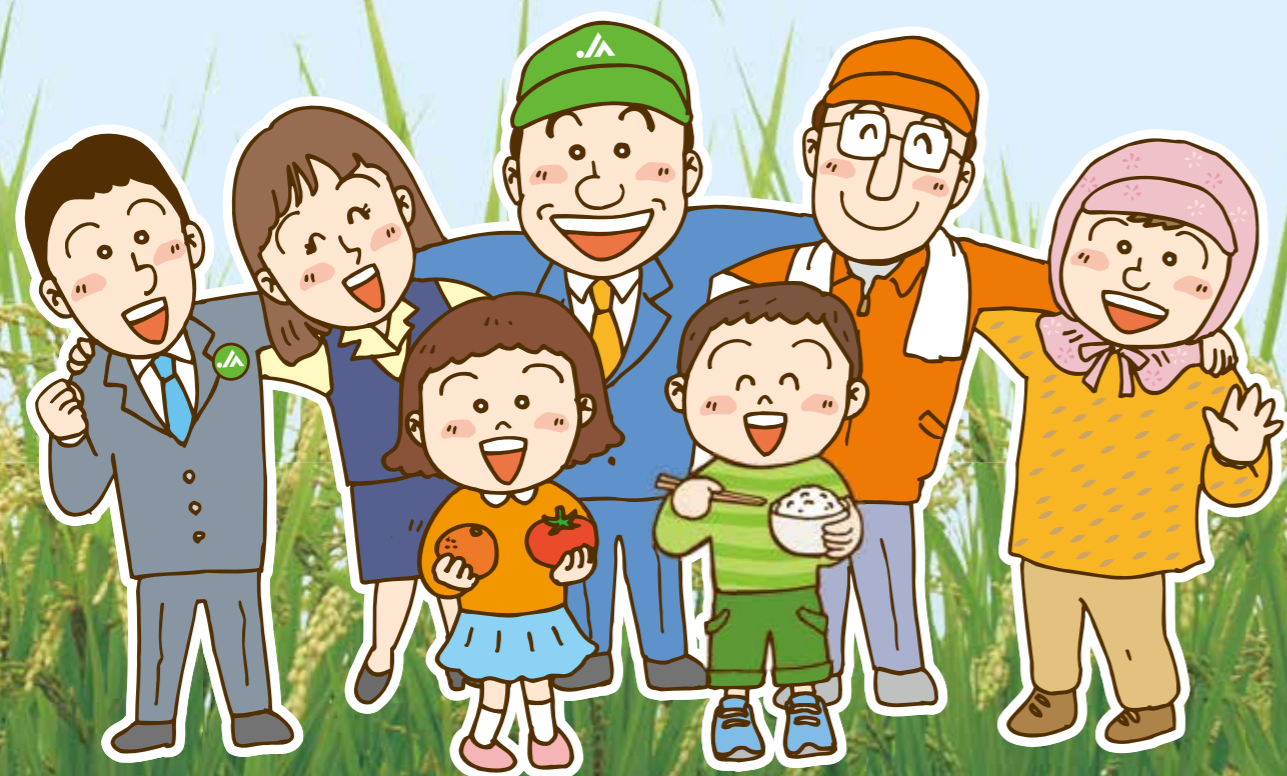


EHIME

おいしいご飯をみんなの食卓へ！
がんばる愛媛の農業

もくじ

① 食料と農業のはなし	2
② 愛媛県内の農畜産物マップ(JA別)	3
③ どの町でどれくらい生産されているのかな？	5
④ もっと知ろう！愛媛オリジナル産品と地産地消の役割を！	7
⑤ お米作りの1年	9
⑥ 農業や農村はいろいろな目に見えない働きをしているんだよ！	11
⑦ 食事は大切なんだよ！～「いただきます」と「ごちそうさま」～	13
⑧ 農業にもいろいろな問題があります。	15
⑨ JAってどんな仕事をしているの？	17



① 食料と農業のはなし



みなさんは、毎日欠かさず食べている物、つまり食料について考えたことがありますか？

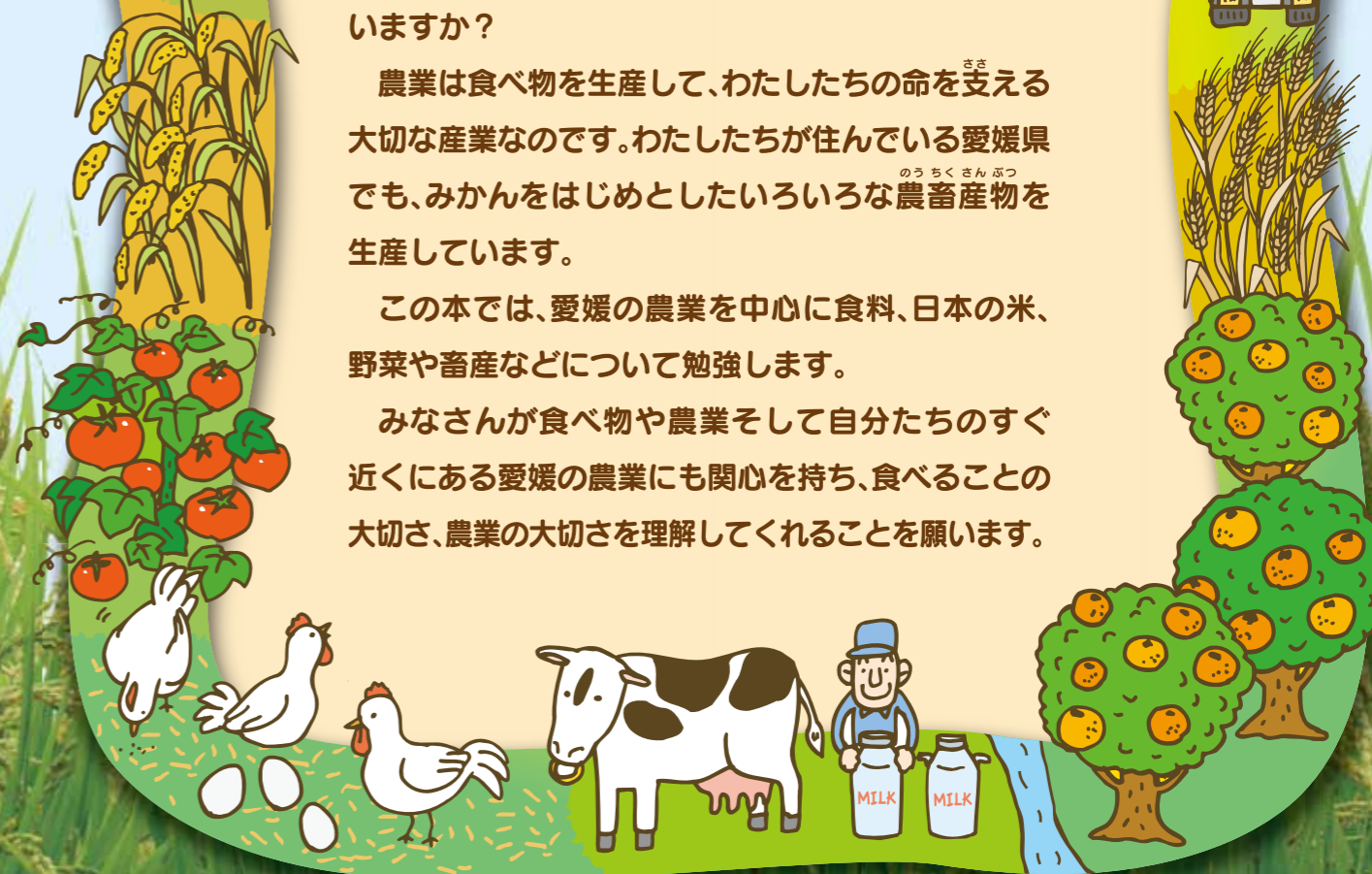
わたしたちが健康で元気にくらしていくには、「食べること」が非常に大切です。「食べること」には「食べ物=食料」が絶対必要ですね。

お米、野菜、果物、牛乳、肉、タマゴなど、みなさんはこれらの食べ物^{くだもの}がどこでどうやってできるのか知っていますか？

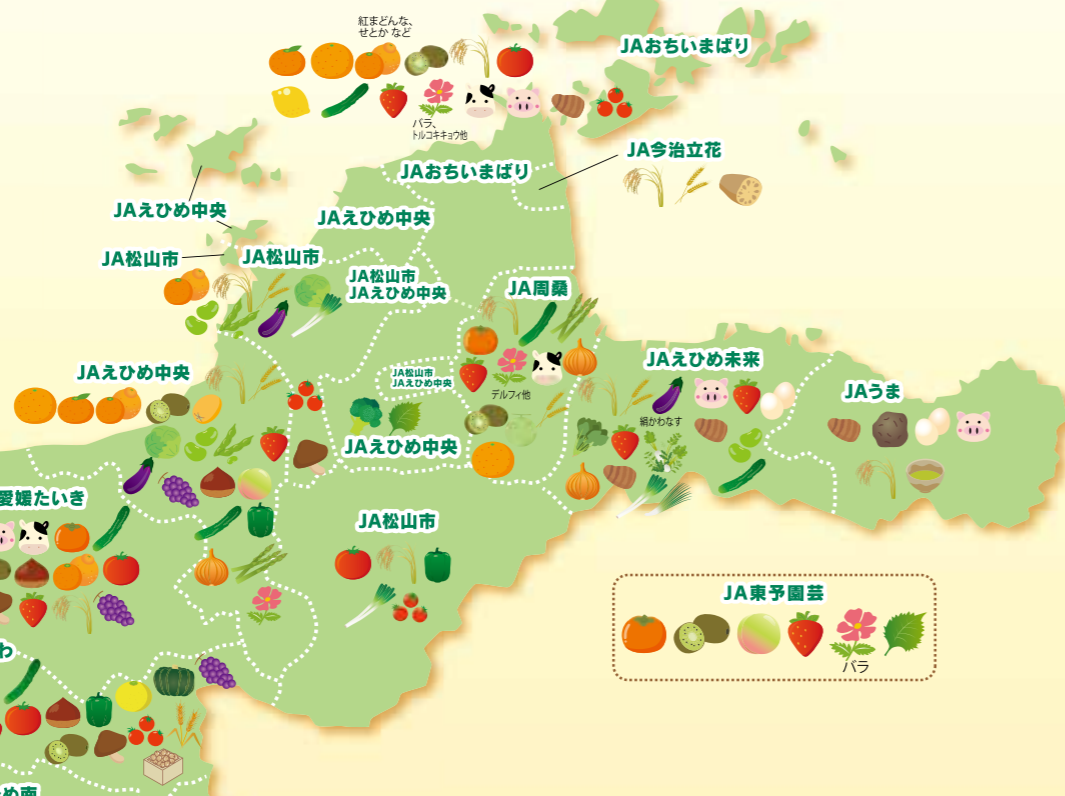
農業は食べ物を生産して、わたしたちの命を支える大切な産業なのです。わたしたちが住んでいる愛媛県でも、みかんをはじめとしたいろいろな農畜産物^{のちくさんぶつ}を生産しています。

この本では、愛媛の農業を中心に食料、日本の米、野菜や畜産などについて勉強します。

みなさんが食べ物や農業そして自分たちのすぐ近くにある愛媛の農業にも関心を持ち、食べることの大切さ、農業の大切さを理解してくれることを願います。



2 愛媛県内の農畜産物マップ(JA別)



JA松山市	松山市、松前町、東温市の一部、久万高原町
JAえひめ中央	松山市、伊予市、東温市(一部を除く)、砥部町、松前町、内子町(旧小田町)
JA愛媛たいぎ	大洲市、内子町(旧内子町・五十崎町)
JAにしろわ	八幡浜市、西予市(三瓶地区)、伊方町
JAひがしろわ	西予市(宇和・野村・城川・明浜地区)
JAえひめ南	宇和島市、鬼北町、松野町、愛南町



全国上位3位に入る愛媛の主な農産物				
種類	順位	1位	2位	3位
キウイフルーツ		愛媛	和歌山	福岡
はだか麦		愛媛	大分	香川
くり		茨城	熊本	愛媛

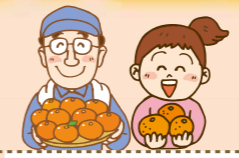
(キウイフルーツ・くり 2024年産、はだか麦 2025年産の収穫量)

資料：農林水産省 統計より 市町区分はH19.4.1付

愛媛県は、収穫量と品目数が多い「かんきつ王国」



なんだよ!



1位 和歌山 収穫量 191,605 t

うんしゅうみかん(152,500 t)
ハッサク(17,681 t)
シラヌヒ(5,585 t)
キヨミ(5,208 t)

2位 愛媛 収穫量 188,763 t

うんしゅうみかん(109,300 t)
いよかん(19,349 t)
カワチハンカン(11,821 t)
ボンカン(7,747 t)

3位 静岡 収穫量 106,978 t

うんしゅうみかん(103,000 t)
ナツミカン類(797 t)
ハルミ(774 t)
ボンカン(545 t)

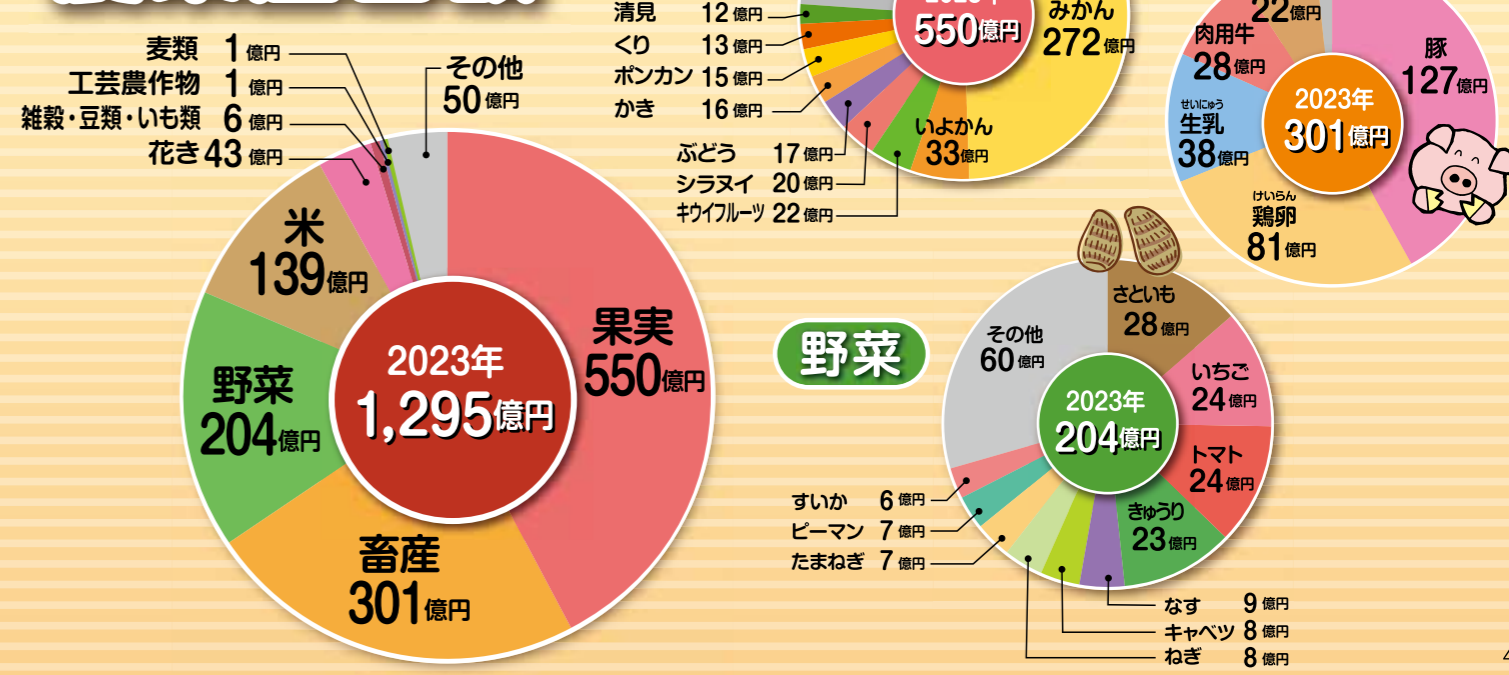
資料：令和4年産特産果樹生産動態等調査
令和4年産みかんの結果樹面積、収穫量及び出荷量

愛媛が誇るナンバーワン農産品

農産品名	1位	2位	3位	
かんきつ	和歌山	愛媛 188,763t	静岡	
① いよかん	愛媛 19,349t	和歌山	佐賀	49年連続日本一
② カワチハンカン	愛媛 11,821t	熊本	高知	21年連続日本一
③ ボンカン	愛媛 7,747t	高知	鹿児島	20年連続日本一
④ 清見	愛媛 5,302t	和歌山	広島	
⑤ 愛媛県試第28号(紅まどんな)	愛媛 4,764t	-	-	19年連続日本一
⑥ せとが	愛媛 4,040t	和歌山	佐賀	22年連続日本一
⑦ 甘平	愛媛 2,402t	-	-	16年連続日本一
⑧ カラ	愛媛 2,114t	和歌山	三重	15年連続日本一
⑨ はれひめ	愛媛 1,188t	広島	愛知	19年連続日本一
⑩ はるか	愛媛 685t	広島	長崎	3年連続日本一
⑪ 南津海	愛媛 396t	和歌山	愛知	2年連続日本一
⑫ カブス	愛媛 290t	-	-	4年連続日本一
⑬ タロッコ	愛媛 219t	和歌山	香川	16年連続日本一
⑭ 天草	愛媛 173t	大分	長崎	22年連続日本一
⑮ モロ	愛媛 134t	-	-	12年連続日本一
⑯ ひめのつき	愛媛 53t	-	-	16年連続日本一
⑰ アンコール	愛媛 49t	大分	福岡	41年連続日本一
⑱ たまみ	愛媛 46t	愛知	静岡	2年連続日本一
⑲ 弓削瓢柑	愛媛 43t	-	-	2年連続日本一
⑳ まりひめ	愛媛 29t	-	-	20年連続日本一
㉑ 媛小春	愛媛 11t	-	-	4年連続日本一
㉒ ライム	愛媛 9t	熊本	和歌山	16年連続日本一
㉓ 愛媛県試第48号(紅プリンセス)	愛媛 3t	-	-	
㉔ アマカ	愛媛 0.2t	-	-	22年連続日本一
キウイフルーツ	愛媛 4,140t	和歌山	福岡	3年連続日本一
はだか麦	愛媛 5,700t	大分	香川	39年連続日本一

愛媛県の農業産出額

注：表示単位未満を四捨五入しているため、計と内訳が一致しない場合があります。



3 どの町でどれくらい生産されているのかな？

果実

温州みかんやいよかんなどのかんきつ類をはじめ、キウイフルーツやくりなどの産地でもある愛媛県は、まさに「果実王国」です。



愛媛みかんのおいしさの秘密

- ① 空から直接降り注ぐ太陽の光
- ② 海面から反射する太陽の光
- ③ 段々畑の石垣から反射する光

みかんのおいしさは、木や果実が受ける太陽光の量で決まると言われています。最近では、太陽の光を集めるために、マルチシート（白い特殊なシート）を使ってたくさんの種類のおいしいみかんが栽培されています。

愛媛かんきつ情報缶

けんさく検索

愛媛のかんきつ食べ頃カレンダー

※出荷時期は年によって前後することがあります。



温州みかん



2024年栽培面積 / 5,090ヘクタール
2024年収穫量 / 76,100トン
主要な産地 / 八幡浜市、宇和島市、今治市、松山市

愛媛県は、日本を代表するみかんの産地です。1970年から2003年までの34年間、生産量が全国トップでした。県内で栽培されている主な品種は「宮川早生」「南柑20号」などです。



八幡浜市 菊池真太さん

キウイフルーツ



2024年栽培面積 / 389ヘクタール
2024年収穫量 / 4,140トン
主要な産地 / 西条市、伊予市、大洲市、松山市

愛媛県は、キウイフルーツの生産量が日本一です。県内では、昭和50年代前半に大洲市で栽培がはじまりました。名前の由来はニュージーランドの国鳥「キウイバード」からきています。主な品種は「ハイワード」がほとんどで、最近では黄色い果肉の「ゴールドキウイ」や、ひと口サイズの「ベビーキウイ」があります。

米麦

べいばく

米作りは二千年以上前から続いています。米作りは天候や病害虫に大きくえいきょうを受けるので、農業や肥料が少なかったころの米作りは大変な苦勞がありました。



松山市 波部康夫さん・博美さん

米



畜産

ちくさん

愛媛県の畜産は、果実に次いで大きな生産の柱です。高品質で安全・安心な畜産物を生産することに気を付けながら取り組んでいます。



今治市 新開俊之さん

肉用牛の2025年飼養戸数 / 128戸
2025年飼養頭数 / 9,540頭
主要な産地 / 西予市、大洲市、西条市

愛媛県の肉牛は「伊予牛」とも呼ばれ、温暖でおだやかな気候と豊かな自然風土で健康に育っています。肉は柔らかく、こくがある味が特徴です。京阪神にも出荷され、高級牛肉として人気です。

牛肉



酪農

乳用牛の2025年飼養戸数 / 70戸
2025年飼養頭数 / 4,280頭
主要な産地 / 西予市、西条市、大洲市

愛媛県のおだやかな気候のもと、大切に育てられている乳牛から生産される牛乳は、たくさんの自然のめぐみを受けており、新鮮でおいしいのが特徴です。新鮮な牛乳から作られているヨーグルトなども人気です。



豚肉



豚の2024年飼養戸数 / 67戸
2024年飼養頭数 / 196,500頭
主要な産地 / 西予市、大洲市、西条市

愛媛県は養豚が盛んで、中国四国地域で有数の産地です。「ふれ愛・媛ポーク」という愛媛らしさを生かした特徴あるおいしい豚肉の生産に努めています。県外にも出荷され、品質の高い豚肉として好評です。

野菜

トマト



2024年作付面積 / 141ヘクタール
2024年収穫量 / 6,380トン
主要な産地 / 久万高原町、大洲市、今治市、伊予市

愛媛県では、全国よりひと足早く完熟トマトの「桃太郎」の生産が始まりました。「桃太郎」は、県下全域で栽培されていますが、主な品種は「桃太郎セレクト」です。

愛媛県の野菜産地は、中山間地に多く小規模です。しかし、気候や地域の特徴を活かした種類豊富な新鮮野菜があります。



大洲市 大西啓司さん・澄子さん

2024年作付面積 / 184ヘクタール
2024年収穫量 / 7,300トン
主要な産地 / 西条市、西予市、今治市、大洲市

夏から秋にかけて収穫する「夏秋キュウリ」は、中国四国地域で有数の産地です。キュウリの表面に白いこげがなく、よくつやのある「SR-37」や「豊美2号」などの品種が県下で栽培されています。

キュウリ



はだか麦

2025年作付面積 / 12,700ヘクタール
2025年収穫量 / 65,700トン
主要な産地 / 西条市、松山市、今治市、西予市

米は、愛媛農業を支える重要な作物の一つです。あたたかい気候を利用して、8月中ごろの「あきたこまち」から、10月の「ひめの凨」「松山三井」まで、収穫時期の違ういろいろな品種の米が生産されています。

2025年作付面積 / 1,740ヘクタール
2025年収穫量 / 5,700トン
主要な産地 / 西条市、松前町、東温市、今治市

愛媛県は、はだか麦の生産量が日本一です。主にみそや麦ごはんなどの原料として使われています。品種は「ハルヒメボシ」が多く生産されています。



もっと知ろう! 愛媛オリジナル産品と 地産地消の役割を!

愛媛県で開発された
オリジナルの農産物が
いっぱいあるけん

愛媛＝「みかん」が代表的ですが、最近では、愛媛オリジナルの「紅まどんな」「甘平(紅かんぺい)」「紅プリンセス」、「愛媛あかね和牛」、サトイモ「伊予美人」などのように、愛媛で開発され、県内外から人気の高い農畜産物がまだまだたくさんあります。これらの農産品は農家が丹精込めて作り、味・品質共に全国トップクラスです。最近では、「愛媛オリジナル産品」を多くの人に知ってもらおうと、県やJAなどの関係者が「オール愛媛」で一丸となってPR活動に取り組んでいます。



みんなにメリットがある 地産地消っていいね!

農家やJAでは、みなさんの顔とくらしの見える関係づくりを大切にしています。食べる人に「おいしい」と喜んでもらうため、農家では、安全で安心な農作物をつくるだけでなく、使った肥料や農薬を記録して残しています。また、JA直売所では、生産者と消費者の交流イベントを開き、学校給食では地域の農畜産物を食べてもらう「地産地消」の取組も進めています。

愛媛オリジナル産品

「紅まどんな」「甘平(紅かんぺい)」、そしてその2つから生まれた「紅プリンセス」の3つを、「紅コレクション」と名づけました。

甘平(紅かんぺい)・愛媛 Queen スブラッシュ

特徴

- 糖度が高く、シャキッとした食感
- 薄皮で種無し、食べやすい
- 光センサー選果で品質厳選

産地 県下全域
旬(食べごろ) 1月中旬～3月上旬




紅まどんな(愛媛果試第28号)

特徴

- 皮が薄く、ゼリーのような食感
- カットフルーツに最適
- 施設やマルチ栽培で高品質

産地 県下全域
旬(食べごろ) 11月下旬～1月中旬




紅プリンセス(愛媛果試第48号)

特徴

- とろけるゼリーのような食感
- 濃厚な甘み
- 春の訪れを告げる期待の新品種

産地 県下全域
旬(食べごろ) 3月上旬～4月上旬




ひめの凧

特徴

- 大粒で透き通るような美しさ
- しっかりとした噛みごたえ、上品な甘み
- 炊きあがりツツツヤさめても美味しい

産地 県下全域
旬(収穫時期) 10月




さくらひめ(デルフィニウム)

特徴

- 花色はさくら色、花数が多い
- 草丈が高く、ボリューム感がある
- 1本に約30個の花が連なる

産地 東温市、今治市ほか
旬 12月～6月




愛媛あかね和牛(黒毛和牛)

特徴

- 愛媛生まれ愛媛育ちの黒毛和牛
- 県産かんきつとアマニ油をエサに使用
- 赤身と脂肪のバランスを重視した肉質

産地 今治市、大洲市、西予市
旬(食べごろ) 通年




絹かわなす

特徴

- 熱を通せばトロッと甘い
- 皮は絹のように薄くて滑らか
- 名水100選「うちぬき」で育てる

産地 西条市
旬(食べごろ) 6月～10月




伊予美人(愛媛農試V2号)

特徴

- 粘りが強く、肉質がやわらかい
- くせがなく、どんな料理にも合う
- 特有のぬめりには栄養素がいっぱい

産地 四国中央市ほか
旬(食べごろ) 9月～4月




媛かぐや

特徴

- 粘りが少なく甘みがある
- お菓子等加工用途でも利用しやすい
- 日本初の人工交配で育成した里芋の品種

産地 今治市ほか
旬(食べごろ) 11月～1月




あかしずく 紅い栗

特徴

- 糖度、酸度ともに高く濃厚な味
- 名前のとおり栗状できれいな果形
- 生育が早く、色づきが良い

産地 西条市、西予市、松山市
旬(食べごろ) 11月中旬～6月下旬




あまおとめ

特徴

- 独特な香り、糖度が高い
- 円錐形で大玉
- 果皮は橙紅色で光沢が良い

産地 西条市、西予市ほか
旬(食べごろ) 11月中旬～6月下旬



消費者メリット

- 1 新鮮**
とれたて農産物がおいしく食べられる。
- 2 安心**
地域の農家さんが作っているところを直接確認できる。
- 3 栄養たっぷり**
収穫から食べるまでの時間が短いから、栄養価の低下もおさええることができる。

生産者メリット


- 1 元気が出る**
地域の人達が食べてくれると、さらにやりがいがある。
- 2 少量な産品も販売できる**
少量な農産品でも、JA直売所や道の駅などで販売できる。
- 3 地域の農業を将来へ**
荒れた農地を少なくし、地域農産物や環境を守るなど、農業を次代につなぐことができる。



その他にも、「環境にやさしい」メリットがあります。
産地と食卓が近くなるので、輸送コスト(ガソリン等)も少なくてすみます。

「愛」あるブランド認定制度

安全・安心(人と環境への愛)、品質(産物への愛)及び産地・特産(ふるさとへの愛)の三つの「愛」を持つ優れた愛媛県産農林水産物及び加工食品を、えひめ愛フード推進機構が「愛」あるブランド産品として認定しています。
(令和8年3月現在 50品目 85産品)



愛媛産には、愛がある。
※無断複製・転載・加工等禁止

5 お米作りの1年

お米を作るには、実^{しゅうかく}って収穫するまで88回も手を入れて育てなくてはならないということで、『米』という字は「八十八」を表しているといひます。米作りは、昔はすべての作業を人の手で行ってました。ところが、米作りの作業を効率的に行うために、農作業の機械化が進みました。そのため、米作りにかかる時間はどんどん短くなり、1965年に全国平均では、10a(アール)あたり140時間以上もかかっていましたが、今では24時間ほどと、5分の1くらいまでに短縮されました。

米作りカレンダー

月	3	4	5	6	7	8	9	10
旬	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下
仕事	田おこし① (田んぼを耕す)	肥料をやる② 苗づくり	代かき③ 田植え④	草取り 水の管理⑤ (稲の生長の様子を見ながら、田んぼに水を入れたり、抜いたりする)	中干し⑥ (水をぬいて田んぼを干す)	肥料をやる⑦ 病気や害虫の防じょ⑧ ※防じょ=害を防いだり、取りのぞいたりすること	肥料をやる⑦ 病気や害虫の防じょ⑧	稲刈り・脱穀⑨ 乾燥・貯蔵
土づくり	種まき 芽だし	苗の移植(田植え)	分けつ	中干し	開花	稲刈り 乾燥 脱穀 もみすり	精米	



① 田おこし (田んぼを耕す)
● 田んぼにたい肥や肥料を入れてよく耕し、酸素もたっぷり吸わせてバランスのよい土をつくります。



② 苗づくり
● 塩水に種もみを入れて、沈むのがよい種もみ。…塩水選
● ずっしり実のつまった、重い種もみを選びます。
● 育苗箱に種をまきます。
● 根や茎の丈夫な、ずんぐり型の苗を育てます。ひよろひよろ苗はだめ。



③ 代かき
● 田んぼに水を引き、水の深さや水はけにムラが出ないように表面を平らにします。



④ 田植え
⑤ 水の管理
● 田植えの直後は、かよいい苗を風や寒さから守るために水を深めにします。9月上旬までこまめに水管理をします。
● 田の土をほぐし、雑草を取ります。
● 水管理の効果を高めるために、苗の間に溝をつけます。…溝きり



JAが農家をお手伝い!

- ① 研究して、農家に栽培技術を指導する。
- ② 農家が生産した農作物を消費者に届ける。
- ③ 組合員から預かったお金をもとに、お金を貸す。

もっと詳しく調べてみよう!

お米ものしりゾーン

検索

→ http://www.komenet.jp/_qa/index.html
米穀安定供給確保支援機構

⑨ 稲刈り・脱穀

- 田んぼの水を抜きます。
- 稲の実りをみきわめ、計画的に刈り取ります。
- もみを乾燥させて、もみがらを落として玄米にします。…もみすり
- 来年の種にするもみ(種もみ)を選びます。



⑧ 病気や害虫の防じょ



⑦ 肥料をやる

- 稲穂を育てるための肥料を与えます。

⑥ 中干し

- 苗の根をいためるガスを抜き、酸素を取り入れるため1週間くらい田んぼの土を乾かします。

※このカレンダーは愛媛県の標準です。地域・品種によっては、多少時期が異なります。

6

農業や農村はいろいろな目に見えない働きをしているんだよ!

農業は自然を生かして食料を生産する産業です。安全でおいしく、新鮮な農畜産物を春、夏、秋、冬と一年を通して届けているとともに、自然環境も守ってくれます。



生き物のすみか

多くの生き物のすみかを提供するなど自然環境を守る役割も果たしています。

おいしい空気

作物は地球があたたくなる原因の二酸化炭素を減らすなど、空気をきれいにします。

文化を育て伝える

農業にかかわる祭りや踊りなど伝統的な文化や地域独自の様々な知恵などを伝えてきました。

自然のダム

田んぼは大雨のとき多くの水をためて洪水を防いだり、地下水をつくる役割も果たしています。

米を収穫した後のわら等から、たい肥を作ってもう一度米づくりに利用します。使ったものを再び使うことで、むだを少なくした資源を大切にできる農業ができます。

循環型農業



農業・農村では食料を作るだけでなく、国土や環境を守り、地域の祭りやおいしい郷土料理など、伝統的な文化を守り育てています。このような私たちの生活や環境にとって不可欠な役割を「農業・農村の多面的機能」といいます。これらの働きをお金に直すと、年間で約8兆2,226億円にもなります。



農業・農村の果たす多面的機能

年間で約**8兆2,226億円**

土砂くずれを防ぐ **4,782億円**

夏の暑さをやわらげる **87億円**

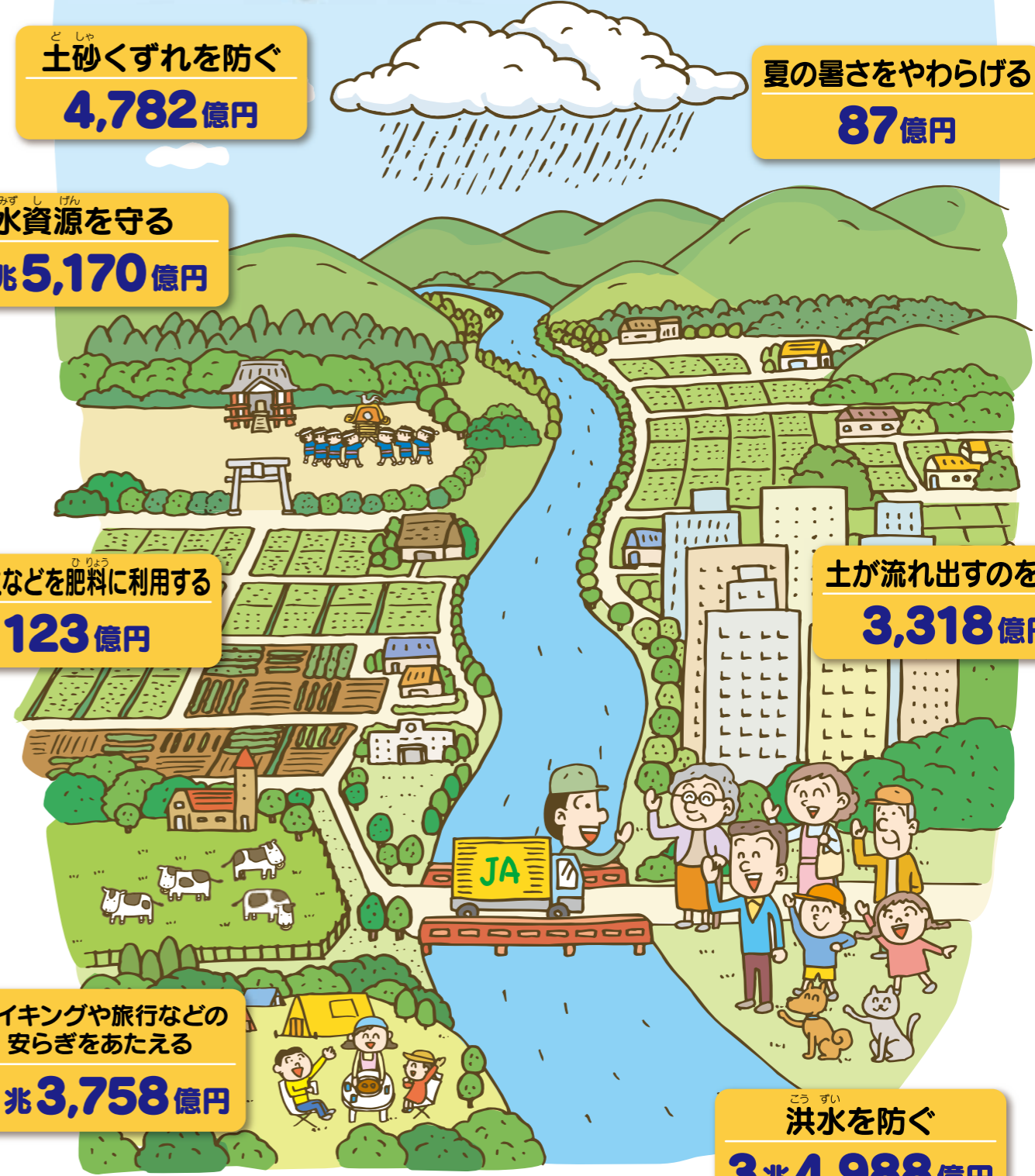
水資源を守る **1兆5,170億円**

生ゴミなどを肥料に利用する **123億円**

土が流れ出すのを防ぐ **3,318億円**

ハイキングや旅行などの安らぎをあたえる **2兆3,758億円**

洪水を防ぐ **3兆4,988億円**



もっと詳しく調べてみよう!

農業・農村のいろいろな働き <https://www.maff.go.jp/j/nousin/noukan/nougyo-kinou/index.html>

農林水産省農村振興局地域振興課 ☎03-3502-8111

資料：農林水産省 (HP：農業農村の多面的機能、日本学術会議 報告より)

7 食事は大切なんだよ!

～「いただきます」と「ごちそうさま」～

「食べること」は生きていく上で欠かせないことです。わたしたちが勉強や運動をしたり、健康で元気に過ごしたりすることができるのは、食べ物から毎日栄養をいただいているからです。そして、わたしたちは生き物の命をいただき、自分の命を養っています。

「いただきます」という食事の前のあいさつは、生き物に対する感謝や食事にたすさわってくれた人々への感謝の気持ちを表している言葉です。また、「ごちそうさま(御馳走様)」の「馳走」とは、「走り回る」という意味があり、「ごちそうさま」には、食事を準備するために、食材をそろえたり料理を作ったりするために走り回って

くれた人々への感謝の気持ちがこめられています。ところで、みなさんは「地場産物」という言葉を知っていますか?自分の住んでいる地域で生産される食材のことです。その「地場産物」を使って栄養バランスのとれた学校給食が作られ、みなさんに届けられています。地場産物は新鮮で栄養がたっぷりです。そして、生産者の方との距離が近く、だれが作っているのかが分かることも地場産物の特徴です。生産者の方や地域の恵み、そして生き物の命をいただいていることに感謝して食事をしたいですね。

栄養バランスのとれた学校給食

主菜

魚や肉、卵、大豆やとうふのおかずです。

副菜

野菜の多いおかずはここです。きのこや豆、いもわかめのような海そうのおかずの日もありますね。

牛乳

牛乳も毎日出てきますね。

デザート

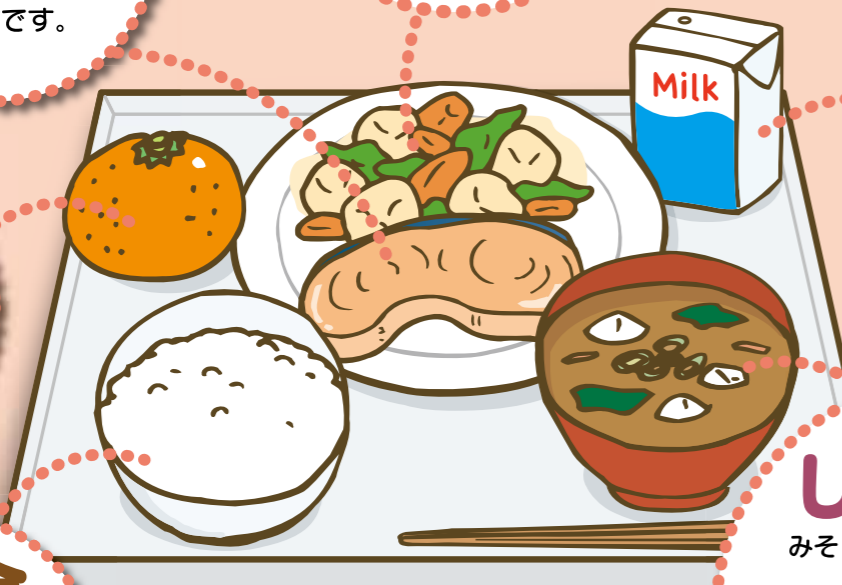
とくに、旬の果物は、新鮮でおいしいね。

主食

ご飯やパンめん類などが毎日必ず出てきますね。

しる物(副菜)

みそしるやスープなどです。ご飯やパンなどをよりおいしく、食べやすくしてくれます。貝だくさんのしる物は、野菜やきのこなどの不足をおぎなう役目もあります。



学校で出される給食には、地域の食材を使っています。



米

地元産米

地域産米よりも身近で特長のあるお米を食べてもらいたいため、市町単位で収穫したお米をその市町に届けています。

地域産米

愛媛県産米を東予・中予・南予と地域区分し、その地域で収穫されたお米をその地域で使っています。

お米と牛乳は、愛媛県産のものを使っているんだよ。

牛乳

愛媛県産

愛媛県産の生乳を愛媛県内の工場加工し、県内全域に届けています。



地元産野菜



EHIME



パン

はだか麦粉パン

愛媛県内産はだか麦(ハルヒメボシ)を製粉して使用しています。

愛媛県には、みんなが食べる農畜産物を、夢と希望をもって生産している素敵な農家さんがたくさんいるよ!

えひめ愛顔の農林水産人

検索



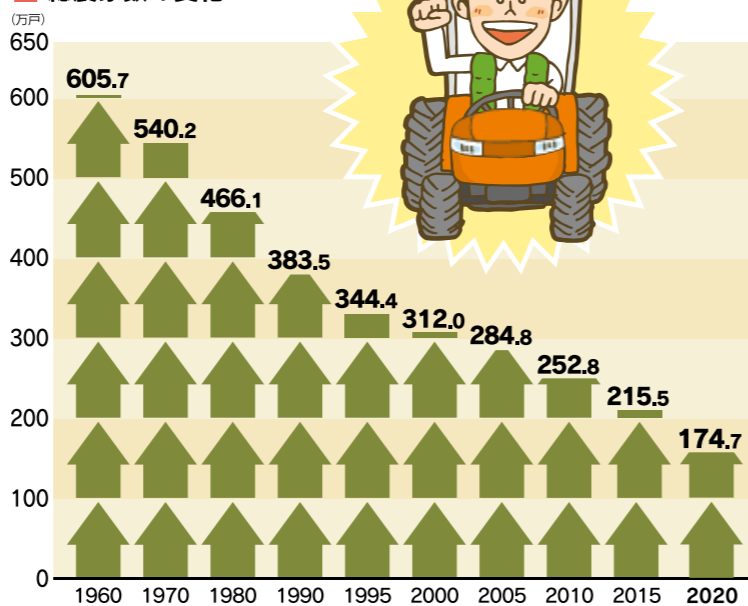
8 農業にもいろいろな問題があります



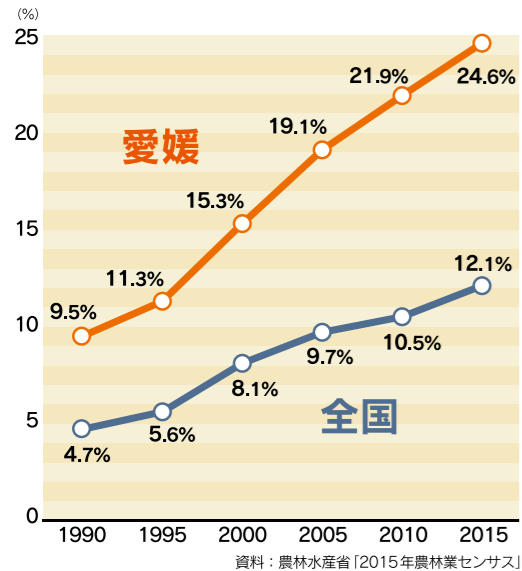
高齢化と農家が減少

全国の農家戸数は約174万7千戸(2020年)、愛媛県では約3万5千戸が農業を営んでいます。また、全国的にも愛媛県でも農業だけを営んでいる専業農家は少なく、農業以外の仕事もしている兼業農家が多くなっています。主に農業をする人を年齢別にみると外国では若い人が農業で働いているのに比べ、日本では65歳以上の高齢者が約94万9千人と全体の約69.6%をしめるほど高齢化が進んでいます。

■ 総農家数の変化

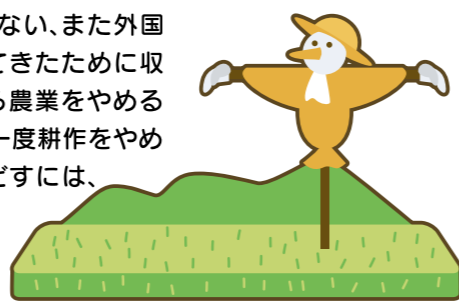


■ 耕されていない田んぼや畑のわりあい



作物を作らない田畑が増加

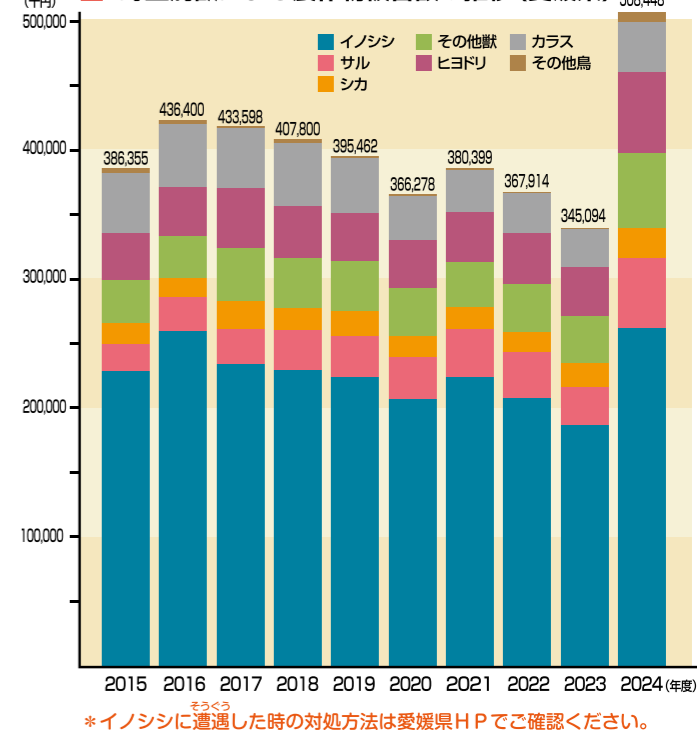
日本の耕地は年々へっています。耕すのをやめた土地が2000年は34万2千ha(愛媛県8,394ha)だったのが、2015年には42万3千ha(同10,305ha)と増加し、耕地面積全体の12.1%(同24.6%)をしめています。これは、農業をする人が高齢化したり、後をつぐ人がいない、また外国から安い農畜産物が入ってきたために収入が減ったなどの理由から農業をやめる人が増えてきたためです。一度耕作をやめた土地を元にもどすには、土に栄養分を補給したり雑草を取ったりと、たいへんな作業が必要です。



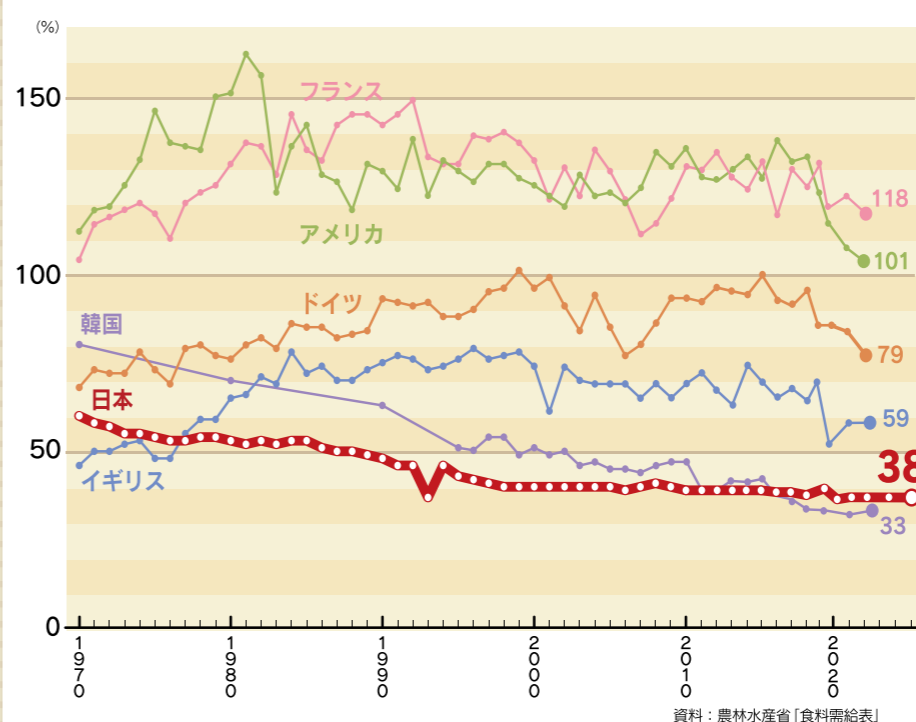
野生鳥獣被害について考えてみよう!

近年、農家がまごころこめて作った農作物を野生鳥獣(イノシシやヒヨドリなど)が食い荒らし大きな問題となっています。愛媛県では、農作物被害額が5億845万円(2024年度)と大きく、農家が農業をやめる原因のひとつとなっています。特に、イノシシによる被害が最も大きく、作物を作らずヒトがない田畑(荒廃農地)は、イノシシの隠れ場となり、近くの農地にも被害を広げていきます。また、農業の被害だけでなく最近では、イノシシが直接ヒトにも被害を与える事故が発生しているためみなも注意が必要です。

■ 野生鳥獣による農作物被害額の推移(愛媛県)



■ 主要先進国の食料自給率(カロリーベース)の推移



日本も自給率を上げていこう!
日本の食料自給率は38%

農業が減ることは、食料の生産が減ることにつながります。日本の食料自給率は年々下がり続け、主要先進国の中でもっとも低く、カロリーベースで38%です。※カロリーベースとは…食料に含まれるカロリーを用いて計算した自給率の値。日本の食料自給率38%は2024年度数値。

世界最大の農産物輸入国で大丈夫?

日本の食料自給率は世界の主要先進国の中でも最低レベルです。たくさんの食べ物を輸入(外国)に頼っています。もし、世界の農作物が不足したり、食べ物が輸入できなくなったら大変です。国産農畜産物を食べて、みんなで日本の農業を応援しよう!



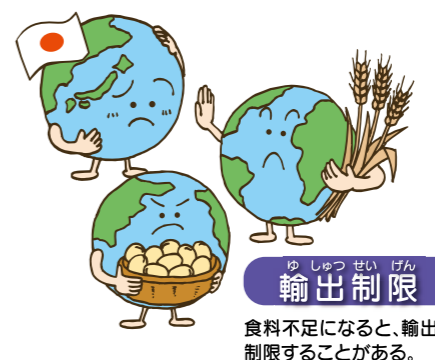
異常気象

台風や干ばつなどで不作になることがある。



輸入禁止

家畜が病気になると、輸入できなくなることがある。

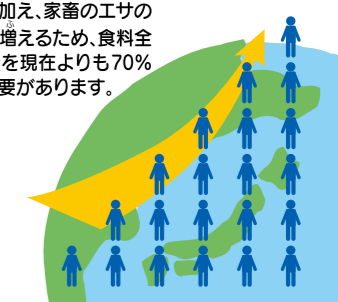


輸出制限

食料不足になると、輸出を制限することがある。

人口増加

人口増加に加え、家畜のエサの消費などが増えるため、食料全体の生産量を現在よりも70%増加する必要があります。



9 JAってどんな仕事をしているの?

JAの仕事って

おいしいお米やみかん、野菜などの農畜産物をいっしょけんめい作ろうとがんばっている農家のために、JAはいろいろなお手伝いをしています。また、地域のくらしを支えるために、いろいろな活動もしています。

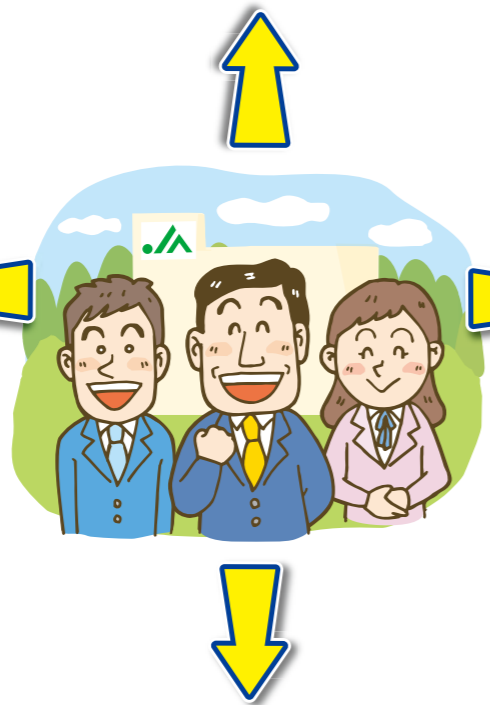


販売 購買 営農指導 事業

農家が作った農畜産物を集めて、共同で市場に出荷したり、消費者に直接販売します。これは農畜産物の品質や量がまとまる、計画的に出荷できる、輸送費が安くなるなどのメリットがあります。同じように、農業に必要な資材(肥料や農薬など)や、暮らしに必要な商品を農家に提供しています。また、組合員の営農の改善と地域の農業生産力の維持・向上を図るため、営農指導を行っています。

信用 事業

銀行のように農家のお金を預かったり、家やビニールハウスを建てるときや、トラクター・コンバインなどの農業機械を買うときにお金を貸し出しています。農家でない人も利用でき、「JAバンク」という愛称で呼ばれています。



その他の 事業

農家や地域住民の高齢化が進む中で、介護が必要な人に通所介護(デイサービス)や訪問介護などの高齢者福祉事業を行っているJAもあります。



共済 事業

火事、地震などの災害や交通事故にあたり、大きな病気にかかったりしたときの保険や年金の仕組みをつくっています。農家でない人も利用でき、「JA共済」という愛称でよばれています。

国消国産(こくしょうこくさん)



JAグループでは2020年から、「私たちの『国』で『消』費する食料は、できるだけこの『国』で生『産』する」という、「国消国産」運動に取り組んでいます。わたしたちがいつも食べている食料の多くは、海外から輸入しています。しかし、海外では人口が増え続けている、将来食料が不足する可能性があります。また、戦争や異常気象など、食料が手に入らなくなる危険がたくさんあります。わたしたちが毎日食事を楽しむことができる今の生活も、いつ変化するかわかりません。だから、「国消国産」が大事なのです。皆さんも、ぜひ日本の農業や食料の問題について学習し、日本で、地元で作られた農産物を買って、食べましょう。それが、農家の皆さんを応援し、日本の農業を守ることに繋がります。

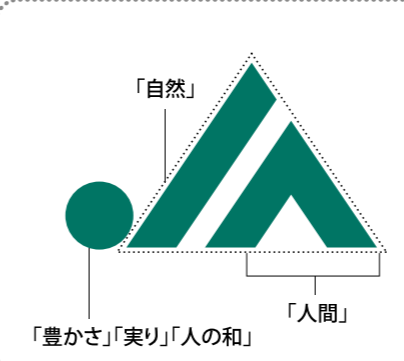
「国消国産」についてもっと詳しく調べてみよう!

国消国産



JAとは

Japan Agricultural Co-operatives (日本の農業協同組合という意味)の頭文字をとったものです。「農協の愛称」で、1992年4月から使われてきました。JAは農家がみんなで出資金を出し合って、農業や暮らしを良くしていこうとつくられた「組合」です。だから株式会社とはちょっと違います。

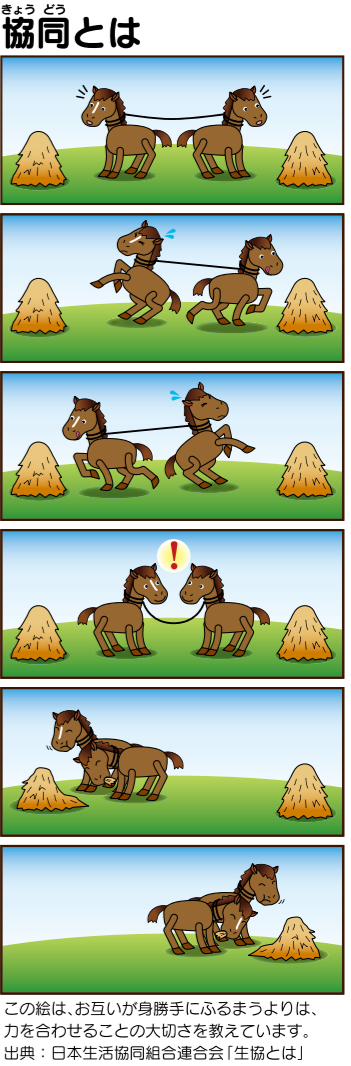


JAマークの意味について

全体として、安定感のあるデザインは、「ゆるぎない大地」「日本の国土」をイメージさせ、三角形は「自然」、A部分は「人間」をあらわしています。さらに、「」の左端の円は、「農業の豊かさ」「実り」と、「人の和」を象徴しています。



JA	本所所在地	JA	本所所在地
JAうま	四国中央市	JA松山市	松山市
JAえひめ未来	新居浜市	JAえひめ中央	松山市
JA周桑	西条市	JA愛媛たいき	大洲市
JAおちいまばり	今治市	JAにしうわ	八幡浜市
JA今治立花	今治市	JAひがしうわ	西予市
		JAえひめ南	宇和島市



この絵は、お互いが身勝手にふるまうよりは、力を合わせる大切さを教えています。出典：日本生活協同組合連合会「生協とは」

JA

近くのJAを検索して、いろいろな情報を集めてみよう!

JAグループ 愛媛の地域貢献

JAなどの協同組合は、お互いが協力することで豊かな暮らしを高めることを目的としています。「一人は万人のために、万人は一人のために」という気持ちを大切に活躍しています。



JA直売所は あなたのすぐそばに!

愛媛県に広がるJA



小学校

編集協力：中国四国農政局愛媛県拠点
愛媛県農林水産部

年 組

<発行>

愛媛県農業協同組合中央会

なまえ

〒790-8555 松山市南堀端町2-3
TEL.089-948-5611 FAX.089-946-0650
<https://www.ehime-chuoukai.or.jp/>