食と農の情報誌

No.501
2020
April

Apron エプロン

4

ふるさと探訪
そらまめ

連載 「食」と「農」のエッセイ
盛田隆二さん

今月のおすすめレシピ
新じゃがいもと鶏ひき肉の煮物

全農

ふるさと探訪

【鹿児島県指宿市】

文◎編集部
撮影◎磯野博正

甘くてほっくり、風味豊かな

そらまめ

日本列島を北に行くにつれ、四月豆、五月豆、夏豆などと採れる時期により呼び名が変わっていくそらまめ。その日本一の生産量を誇るのが鹿児島県です。関東地方での旬は5～6月ですが、温暖な気候と豊かな自然に恵まれた鹿児島県指宿市では、それより半年以上も早い11月下旬に出荷され、走りものとして食卓を賑わせます。1月下旬、一足先に収穫を迎えたJAいぶすきを訪ねました。

新品種の試験栽培も手掛ける、栽培歴40年以上の高﨑知一部会長

露地栽培で早出し、長期出荷

薩摩半島の南東端に位置する指宿市は、年間平均気温が18度でほとんど霜の害がないという温暖な気候がそらまめの栽培に適し、鹿児島県全体の生産量の3分の2を占める中心産地です。

「例年11月下旬から収穫が始まります。それもハウス栽培ではなく全量露地栽培です。今年は暖冬の影響もあって、出荷のピークが例年に比べて早まりそうです」と、状況を説明してくれたJAいぶすき東部経済課の飯伏満博次長。

そらまめは一定期間寒さにあわないと花芽がつきません。冬を越さず早く出荷するために、発芽した種を冷蔵庫に入れて冬を疑似体験させます。この処理をJAの冷蔵施設で一手に担うことにより、生産者はマルチを張る作業など植えつけ準備に専念できるといいます。

「低温処理した種子を9月上旬から10月上旬にかけて時期をずらしながら3～4回に分けて植えつけることで、11月下旬から4月まで

下に向けて軽くひねれば簡単に収穫できます

ふるさと探訪

長期間出荷ができます。植えつけの時期はちょうど台風の時期と重なるので、それが一番の心配事です」と、JAいぶすき東部地区そらまめ専門部会の会長を務める高崎知一さん。風で苗が折れたり、海が近いので塩害も懸念されます。生長に合わせて支柱を立て、さらに防風ネットなどの設置、病害虫の防除など手間のかかる作物ですが、長年培った栽培技術で高品質生産を目指しています。

県のお墨付きブランド

鹿児島湾に向かってそらまめ畑が広がり、太陽の光を浴びてスクスクと育っています。枝の下の方から花が咲き、上へ次々に実がなります。莢が空に向けてニョキニョキと突き出て、実が熟すにつれて次第に垂れてきます。

「実が太って垂れてきたら収穫時。ハサミは必要なくて手でひねってもぎます。この畑はまだ収穫を始めたばかりだから下の方に実がなっているけど、膝から上くらいになるものが一番太くて形のいいものがそろいます」と、高崎部会長。花が咲いてから収穫まで気温にもよりますが40～50日ぐらいかかります。そして肝心なのが日照量。

「南国鹿児島といえども日照不足になると甘味がのらないし、豆も太らない。それに莢が曲がって収穫量も落ちてしまう」とのこと。

コンテナに詰めてJAの選果場に出荷されたそらまめは、豆の数や外観などを丁寧にみて選別し、箱詰め、出荷されます。そらまめは1莢に豆が3粒以上入ったもの

ひと莢ひと莢、丁寧に選別し、箱詰めしていきます

出荷箱の左に「かごしまブランド」、右には「かごしまの農林水産物認証制度」のマークが入っています

●JAいぶすき

【そらまめ】生産概要
生産者：約420名
栽培面積：約102ヘクタール
出荷量：約1800トン
主な出荷先：関東、中京、関西

がLサイズ、2粒入りがMサイズ、1粒入りがSサイズです。通常は日量20～30トンの出荷ですが、ピーク時には70～80トンもの出荷量となります。

　JAいぶすきのそらまめは60年もの栽培の歴史があり、1998年に「かごしまブランド」として認定され、2007年には安心・安全の鹿児島県独自の認証制度「かごしまの農林水産物認証制度」（K-GAP）の認証も受け、品質は県のお墨付きです。

　最後に「そらまめの食べ方は、フライパンで1～2分蒸し焼きにするのが簡単でおすすめです」と、JAいぶすきの飯伏次長からのアドバイス。ゆでても、グリルで莢ごと焼いても美味しいそらまめが、さらに手軽に美味しく味わえます。風味豊かで大粒で甘く、ほっくりとしたそらまめを一粒、もう一粒、また一粒と、食べ始めたら止まらなくなってしまうこと請け合いです。

　美味しいのは3日間といわれるほど鮮度が命。買ってきたらすぐ調理して食べたいですね。

「蒸し焼きなら手間なく簡単に美味しく食べられます」と、JAいぶすきの飯伏次長

そらまめを使ったレシピ

1個分：約150kcal　調理時間：約90分

そらまめの香りがふわり

そらまめ餡の蒸しまんじゅう

和歌山県・部矢恵美子さん

【材料】10個分

そらまめ(むき身)…250g　薄力粉…200g　ベーキングパウダー…大さじ1
卵白…1個分　牛乳…80〜100ml　砂糖…適量　塩…適量　溶かしバター…大さじ1

1 そらまめは薄皮をむき、2〜3分塩ゆでしてザルにあげ、水気を切る。
2 飾り用に10粒残して、すり鉢ですりつぶし、鍋に入れて砂糖80g、塩少々を加えて弱火にかけて練り合わせ、混ざったら火を止め、粗熱がとれたら10等分にし、手で丸く形作る。
3 薄力粉とベーキングパウダーをボウルに入れ、泡立て器で混ぜる。
4 別のボウルに卵白、砂糖大さじ2、牛乳、溶かしバターを加えて泡立て器で混ぜ、3を加えて手で滑らかになるまで混ぜ、丸く形作り、ボウルにラップをして30分程寝かせる。
5 4の生地を打ち粉（分量外）をした台におき、両手で棒状に伸ばして、10等分にして丸く形作り、丸く伸ばして中心に2の餡をのせて包み、包み終わりを下にして5cm四方に切った経木にのせ、上に飾りのそら豆をのせる。
6 沸騰した蒸し器に間隔を空けて並べ、強火で15分程蒸す。

彩りも味わいも豊かに

そらまめとタコの炊き込みごはん

兵庫県・児島紀久子さん

【材料】4人分
そらまめ(むき身)…200g
ゆでタコ…150g　しめじ…60g
しょうが…小1片　しらす干し…20g
米…2合　しょう油…大さじ1
塩…小さじ1/3　酒…小さじ2
みりん…大さじ1　水…適量

1 米は洗い、ザルにあげて水気を切る。
2 そらまめは薄皮をむき、1〜2分塩ゆでし、ザルにあげて水気を切る。
3 しめじはほぐして長さを半分に切る。しょうがは皮をむいてせん切りにする。タコは薄い輪切りにする。
4 炊飯器に米を入れて水を2合の目盛りまで注ぎ、しょう油、塩、酒、みりんを加えて混ぜ、上に3、しらす干しをのせて普通に炊く。
5 炊き上がったら2のそらまめを加えて混ぜ、器に盛る。
※好みで最後にバターを加えても美味しい。

1人分：約370kcal　調理時間：約40分

カレー塩とともにどうぞ

そらまめとハムのかき揚げ

富山県・前沢洋子さん

【材料】4人分
そらまめ(むき身)…250g
ロースハム…60g　薄力粉…適量
溶き卵…1個分　冷水…1/2カップ
揚げ油…適量　カレー粉…小さじ1
塩…小さじ1

1 そらまめは薄皮をむき、ハムは1.5cm四方に切り、ボウルに入れて混ぜる。
2 別のボウルに溶き卵、水、薄力粉2/3カップを入れて混ぜ、衣を作る。
3 1に薄力粉大さじ1を加えて混ぜ、2の衣を少しずつ加えながら混ぜる。
4 揚げ油を中温に熱し、3をスプーンですくって落とし入れ、途中裏に返しながら、2分程揚げて取り出す。残りも同様に揚げる。
5 器に盛り、カレー粉、塩を混ぜたカレー塩を添える。

1人分：約385kcal　調理時間：約20分

イラスト◎かとうともこ　監修◎山崎弘一郎

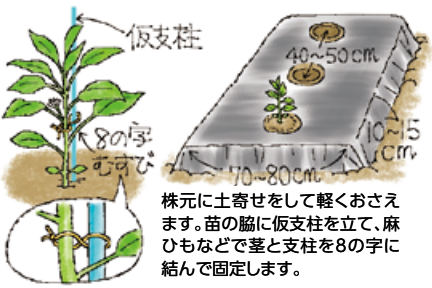
April

ピーマン

暑さや病害虫に強くて育てやすく、長期間収穫が楽しめるので、ビギナーにおすすめです。株が疲れないよう早めに収穫し、肥料切れにも注意して育てましょう。

植えつけ

本葉が8～10枚で1番花が咲き始めている苗を選びましょう。
苗はポットごとバケツの水につけて水を吸わせ、根鉢を崩さないように取り出し、根鉢の上面が地面より低くならないように注意して植え穴に植えつけます。



株元に土寄せをして軽くおさえます。苗の脇に仮支柱を立て、麻ひもなどで茎と支柱を8の字に結んで固定します。

ピーマンやシシトウはトウガラシを改良して作られたもので、基本的な栽培方法は同じです。原産地は熱帯アメリカで、果菜類の中でも高温性なので、気温が十分上がってから（最高気温20℃以上）植えつけましょう。地温を上げるためマルチフィルムを使うと効果的です。

ピーマンは根の張りが浅く、茎が細く弱いので、植えつけ後は仮支柱を立てます。1番果がついたら本支柱を立て、伸びている側枝2本と3本仕立てにします。適度な大きさに育ったら早めに収穫し、実がたくさんついていたら株を疲れさせないために摘果を兼ねて小さな実も収穫しましょう。採り遅れた実は赤く熟してから収穫してもいいですね。生育期間が長いので、定期的な追肥を忘れずに行います。

ナス科の野菜の中では病害虫が少なく育てやすいのですが、連作障害があるので同じナス科野菜は4年以上あけましょう。

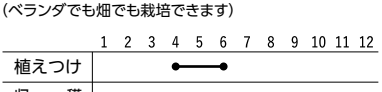
●土づくりワンポイントアドバイス

指導：岡本 保（JA全農 肥料研究室技術主管）

植えつけ2週間前までに、1㎡あたり完熟堆肥2kgと苦土石灰100gを散布し、深く耕しておきます。ピーマンの施肥量は他の果菜類に比べるとやや多目です。元肥は植えつけの1週間前に1㎡あたり化成肥料（8-8-8）200gを散布し、土に混ぜ込みます。

●ピーマンの栽培スケジュール

（ベランダでも畑でも栽培できます）



地域によって多少の違いがあります

整枝

一番花が咲いたら、主枝と一番花のすぐ下の側枝2本を残して、それより下のわき芽はすべてかき取ります。

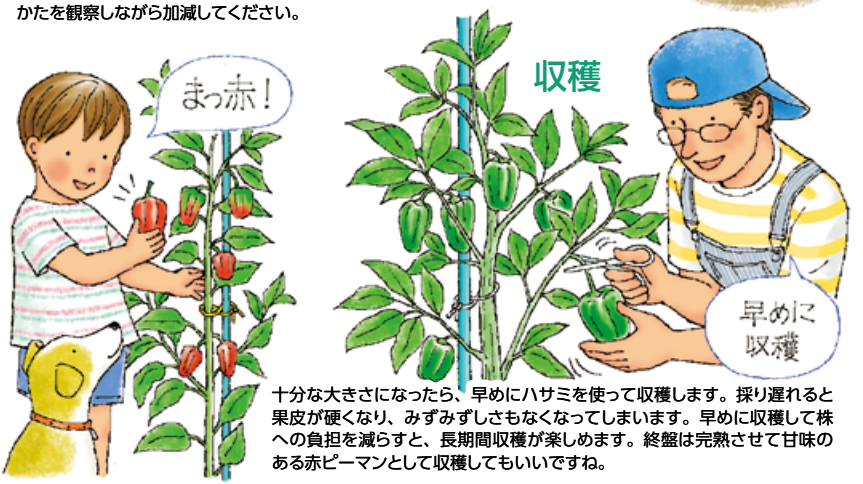
支柱立て

1番果がなったら株の生長を促すために早めに取り除き、仮支柱を外して長さ1mほどの本支柱を立てます。2本の側枝も伸びてきたら枝に沿って支柱を立てて3本仕立てにします。8の字結びで支柱と茎を固定します。

追肥

追肥は1番果の収穫が始まる頃から、1㎡あたりNK化成(16−0−16) 20g程度を施用します。鮮やかな緑のピーマンを収穫するために、追肥は切らさぬように1〜2週間に1回程度が目安です。枝の伸びかたや果実の肥大のしかたを観察しながら加減してください。

収穫



十分な大きさになったら、早めにハサミを使って収穫します。採り遅れると果皮が硬くなり、みずみずしさもなくなってしまいます。早めに収穫して株への負担を減らすと、長期間収穫が楽しめます。終盤は完熟させて甘味のある赤ピーマンとして収穫してもいいですね。

次回はナスです

すぐ使える料理の基本

豚の角煮の作り方

豚バラ肉は時間をかけて下ゆですることで、箸で切れるほどの柔らかさに仕上がります。こってり味のしみ込んだ角煮をマスターしましょう。

料理◎大庭英子　撮影◎榎本修

1. 焼きつける

フライパンに油を熱し、豚肉の脂身を下にして全体に焼き目をつけ、裏に返してさっと焼きつける。

2. 下ゆでする

豚肉を鍋に入れ水を加えて強火にかけ、煮立ってきたら酒、しょうがの皮、ねぎの青い部分を入れて再び煮立ったら弱火にし、ふたをして1時間半程ゆでる。

3. 脂を除く

しょうがの皮とねぎを取り出し、粗熱が取れたら冷蔵庫に入れて一晩おき、表面に固まった白い脂を取り除く。豚肉は食べやすく8～10等分に切って鍋に戻す。

4. 煮る

鍋を中火にかけて煮立ったら砂糖を加えて混ぜ、ふたをして弱火で15分程煮る。しょう油を加えてふたをしてさらに30分程煮て仕上げる。

●豚肉の表面を焼きつけてから下ゆでると、余分な脂が抜け、香りがよくなりうまみをとじ込めることができます。

豚の角煮

【材料】4〜5人分

豚バラ塊肉…800g　しょうがの皮…1片分　ねぎの青い部分…1本分
水…4カップ　酒…1/3カップ　砂糖…大さじ2〜3　しょう油…大さじ5〜6
サラダ油…少々　ゆで卵…6個　チンゲン菜…2株

1　豚肉は常温に戻しておく。
2　右頁を参考に豚肉を煮る。しょう油を加えるときにゆで卵も加えて煮る。
3　チンゲン菜は4等分に切り、さっと塩ゆでして冷水に取って冷まし、
　水気を絞って食べやすく切る。
4　豚肉、卵を器に盛り、チンゲン菜を添え、残りの煮汁を注ぐ。

◎1人分：約835kcal　調理時間：約150分（冷蔵庫におく時間除く）

連載
「食」と「農」のエッセイ

第16回
盛田隆二さん

梅干しとステーキ

昭和20年4月、高等小学校を卒業した母は14歳で栃木県から単身上京し、新宿の国鉄病院の看護婦養成所に入った。東京大空襲の3週間後のことだ。

入学式の翌日から都内各地にB29が来襲し、5月25日には新宿に焼夷弾が降り注ぎ、看護婦寮が全焼する。母は患者を担架に乗せて地下室に運びながら自らの仕事に強い使命感を抱いたに違いない。それ以来50年にわたって看護師として働き続け、還暦を過ぎてパーキンソン病を罹患してからも訪問看護ステーションの開設に向けて尽力し

イラスト：今井夏子

たが、開設後1年で病状が急速に悪化し、入院を余儀なくされた。思い出されるのは、喉に穴を開けて気管カニューレを装着された母が50音を書いた厚紙を一文字ずつ指で差す姿だ。

〈う、め、ぼ、し、た、べ、た、い〉

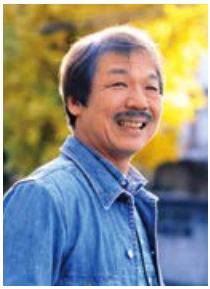
梅干しなら紀州だろう。僕はデパ地下の売り場を歩き回り、はちみつや利尻昆布の出汁で漬け込んだ紀州梅を選んだ。母は肉厚たっぷりで皮が薄くていかにもジューシーな梅を一粒つまんで口に含み、うっとりと目を閉じた。

スピーチカニューレに換えてもらって発声訓練をすれば、また話せるようになると母は最後まで希望を失わず、握力を保つために寝る時もハンドクリップを握りしめていたが、運命は残酷だ。紀州梅に舌鼓を打った翌々週、心肺停止に陥った。享年71だった。

残された父はまもなく認知症の症状を呈し始め、91歳で亡くなるまでの10年余り、僕は父の介護に明け暮れることになるが、父と母が出会ったのは新宿の国鉄病院だった。戦地から復員し、負傷した耳の治療に訪れた時、母は耳鼻科で看護婦見習いをしていた。

母の最後の晩餐が梅干しなら、父はステーキだろう。30分前に食べたばかりなのに、昼飯はまだかと怒り出すような父だったが、90歳の誕生日祝いのレストランで米沢牛の180グラムのサーロインを二枚ぺろりと平らげた。

「母さんにも食べさせてあげたかったね」と言うと、「いや、気管に入ったら大変だ」と父は顔をしかめた。まるで母が生きているような口ぶりだったので、早いね、来年はもう13回忌だ、と言おうとした言葉を呑み込んだ。



盛田隆二
(もりたりゅうじ)

1954年東京都生まれ。90年のデビュー作『ストリート・チルドレン』で野間文芸新人賞候補、92年『サウダージ』が三島由紀夫賞候補。18年勤務した「ぴあ」を96年に退社し、作家専業に。代表作は30万部のロングセラー『夜の果てまで』。他に『二人静』『いつの日も泉は湧いている』『蜜と唾』『父よ、ロング・グッドバイ　男の介護日誌』など著書多数。

「焼け跡のハイヒール」

祥伝社

焦土と化した東京で出会い、戦後を生き抜いた両親。2人はいかなる人生を歩んできたのか。戦前、戦後から平成へ、100年史を辿った先にたぐり寄せる、はかなくも確かな一条の光。

(社)日本ペンクラブ会員による「食と農」に関するリレーエッセイコーナーです。さまざまなジャンルの著名な文筆家の皆さんが登場しますので、どうぞお楽しみください。バックナンバーは「Apron WEBマガジン」(https://apron-web.jp/)でご覧いただけます。

農業の未来を創出するプロジェクト【ゆめファーム全農】

施設園芸の経営モデルを実証・確立し、担い手への提案を目指します。

農家の減少と高齢化が進む中、若い担い手をいかに確保するかが大きな課題となっています。そんな中、全農では、所得が確保でき、次世代にも魅力ある営農モデルを確立しようと、ゆめファーム全農プロジェクトを展開しています。最先端技術を取り入れた栽培施設で、高い収量を上げられる栽培体系などを実証・確立し、生産現場に普及させようという取り組みです。

昨年12月、キュウリの多収栽培を実証する大規模施設「ゆめファーム全農SAGA」が佐賀県佐賀市で稼働しました。目標に掲げる収量は、県の平均の倍以上にあたる10アール当たり45～50トン。高さ5メートルもある高軒高（こうのきだか）のハウスで、面積は約1ヘクタールに上ります。ハウス内の温度、湿度、二酸化炭素の濃度といった各種データを蓄積・分析し、施肥量などを細かく管理することで、安定して高収量を確保できる技術の開発・実証に着手しています。隣接する市の清掃工場から出る排熱蒸気をハウス内の暖房に、二酸化炭素を植物に施用することで、資源循環型の農業も実践しています。

「ゆめファーム全農SAGA」はゆめファーム全農プロジェクトで3例目となる施設です。プロジェクトの取り組みの一つが、高い栽培技術を持つ生産者と連携し、大規模栽培施設で安定的に高収量を実現する栽培技術などのソフト面の実証。同時に、生産者の栽培規模に合わせた園芸施設・資材などのハード面の実証も進めます。この両面を組み合わせて、高収量が実現でき、所得も十分確保できる営農モデルを確立し、そのノウハウを担い手に提案することを目指しています。

プロジェクトの第一弾となった施設が、「ゆめファーム全農とちぎ」（栃木県栃木市）です。トマトの実証施設で2014年に稼働しました。緻密な栽

培管理や、設備の工夫などを重ねた結果、10アール当たり40トンの収量を達成。その後も継続して高水準の収量を達成し続けています。トマト栽培の研修生も受け入れ、将来、独り立ちできるよう、栽培技術から農場運営まで幅広い研修を実施しています。

ナスの実証施設「ゆめファーム全農こうち」（高知県安芸市）は2017年に稼働。養液栽培と土耕栽培の比較試験などに取り組み、国内最高収量10アール当たり35トンの実現に挑戦しています。また、ウェアラブル端末で作業者の心拍数などのデータを取得し、作業者の熱中症対策など健康や労務管理に生かす実証にも取り組んでいます。人手不足が懸念される中、外国人の働き手など多様な人材が働きやすい環境を整えるための取り組みをすすめています。

全農は、こうしたプロジェクトで培われたノウハウを「ゆめファーム全農モデル」としてパッケージ化して生産現場に提案することで、各地の担い手が自らの経営に取り入れられるようにし、国内の生産量の拡大につなげる考えです。

キュウリの多収栽培を実証する大規模施設「ゆめファーム全農SAGA」の外観（上）と施設内の様子

旬のおいしさを丸ごといただきます

新じゃがいもと鶏ひき肉の煮物

料理◎大庭英子　撮影◎榎本修

【材料】4人分

新じゃがいも…800g　鶏ひき肉…150g　酒…大さじ2
みりん…大さじ3　砂糖…大さじ2/3　しょう油…大さじ1
塩…小さじ1　サラダ油…大さじ1　水…2カップ
絹さやえんどう…12枚

【作り方】

1. 新じゃがいもはタワシで洗い、水気をふく。
2. 鍋にひき肉を入れて酒を加えて混ぜ、水を加えて中火にかけ、煮立ってきたら、火を弱めてアクを取る。
3. フライパンに油を熱してじゃがいもを入れ、中火で表面の水気を飛ばすように炒めて2に加え、煮立ってきたら、みりん、砂糖を加えてふたをして弱火で15分程煮る。
4. しょう油、塩を加えて混ぜ、ふたをして弱火で10〜15分程煮る。
5. 絹さやはすじを取り、さっと塩ゆでしてザルにあげ、4に加えてひと煮し、器に盛る。

ココがポイント!

じゃがいもの表面を油で炒めることで、味がしみやすくなります。
新じゃがの味を引き立てるあっさりとした味つけです。

1人分：約275kcal　調理時間：約40分

感謝していただきます

私は田舎に住み、幼い頃は父の趣味の畑仕事について行っていたのですが、成長するにつれ遠ざかっていました。今は「野菜採れたよ、取りにおいで」と連絡があると、いそいそと出かけていきます。虫食いの白菜、曲がった大根、かわいいかぶ…など色々ですが、安全安心の野菜たちに感謝しています。

無口な父が時々空を見上げていたり、また虫が食べた、などというのを聞いて、エプロンの生産者の方々の苦労、私がお店で買うまでのたくさんの方々の努力を、この歳になり感じて感謝、感謝でいただいています。

（奈良県・中山恵子さん）

福島県・佐藤友美子さん

愛知県・坂下昭美さん

富山県・寺崎美代子さん

読者のページが大好き

エプロンプラザのページを一番に読みます。季節の野菜や果物、植物などの絵手紙を見ていると、ほっこりします。どれも味があって、季節を誌面から感じることができていいですね。文章の投稿も料理にまつわる楽しいエピソードなどを読むと「私も作ってみようかしら」と、創作意欲がわいてきます。

食と農について知るだけではなく、読者の皆さんの声や温かみのある投稿作品を拝見できるエプロンを、これからも楽しみにしています。

（長野県・あんこさん）

目からウロコ

1月号の柚木麻子さんのエッセイを拝読し、目からウロコが落ちた気がしました。郷土料理というのはその土地に行くか、出身者に作ってもらうことでしか味わったことがありませんでした。縁のない県の郷土料理は食べられないと思っていました。それが、調べて自分で作ってみるという選択があったとは。これから食に対する興味がさらに広がるきっかけとなりました。

（宮城県・春うららさん）

［今月の表紙］
ソラマメの花

［プライバシー保護について］
エプロン誌に投稿・申込みいただいた読者のみなさまの個人情報は、発送やお返事、誌面、ホームページでの紹介に使用させていただきますのでご了承ください。また、これらの個人情報は前記の目的以外には使用しません。

PRESENT

写真はイメージです

今月はふるさと探訪で紹介したJAいぶすきの「そらまめ」（2kg箱）を20名様にプレゼントします。甘くてほっくり、風味豊かな美味しさを味わってください。

●応募方法：ハガキに郵便番号、住所、氏名、年齢、電話番号、エプロン誌の入手先（○○スーパー○○店など）、プレゼント名を書いてご応募ください。本誌への感想もお寄せください。当選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。
●締切：2020年4月16日（木）当日消印有効
●あてさき：〒101-8691 日本郵便㈱神田郵便局私書箱16号
「JA全農エプロンプレゼント」係
●応募数：1月号の「甘太くん」には4454通の応募があり長野県の近藤さん他19名が当選されました。おめでとうございます。

お便り、わが家の味を大募集

毎月変わるテーマに合わせた「わが家の味」を募集しています。分量や手順は正確でなくてもかまいませんので、どしどしご応募ください。また、ApronPLAZAへのお便り、絵手紙などはいつでもご応募をお待ちしております。掲載分には薄謝を進呈いたします。

7月号	キュウリのお手軽メニュー	2020年4月20日（月）締切
8月号	キャベツもりもりレシピ	2020年5月18日（月）締切

あてさき　〒101-0048　東京都千代田区神田司町2-21
㈱日本制作社「エプロン編集部」係

本誌の定期購読をご希望の方は12ヵ月分の送料1,000円（現金書留または定額小為替）を添えて編集部までお申込みください。

Apron WEBマガジンのお知らせ

食と農のWEBマガジン「Apron」を開設しています。
web限定の家庭菜園記事や3年分のApronバックナンバーを掲載中。
プレゼントの応募もできますので、ぜひアクセスしてください。

https://apron-web.jp/　Apron webマガジン　検索

Apron（エプロン）公式Facebook　「日本の食を味わう」公式Twitter　もお楽しみください。

JA全農が提供する TOKYO FMのラジオ番組

★TODAY'S AGRI NEWS（6:30～6:35 毎朝（月）～（金）生放送）新鮮農業情報をお届け!
●COUNTDOWN JAPAN（13:00～13:55 毎週（土）生放送）全国の特産物プレゼント!
●あぐりずむ WEEKEND（9:30～9:50 毎週（土）放送）生産者の熱い思いをお届け!

※全国のFM38局ネットで放送中。　「あぐりずむWEEKEND」は、放送局により放送曜日・時間が異なります。

食べて納得！
こだわりの国産牛肉をお楽しみください。

すき焼き、しゃぶしゃぶ、焼き肉やステーキなど、
子どもからお年寄りまでみんなが大好きな牛肉。
旨みたっぷりでとろける味わい、
食べ方や部位によっていろいろな美味しさが堪能できます。
JAタウンでは日本各地から自慢の銘柄牛肉を取り揃えています。
お祝いのご馳走や大切な方への贈り物、
家族や友人との休日などに、
ちょっと贅沢な美味しさを産地直送でお届けします。

JAタウン
JAタウンはJA全農が運営するインターネットショッピングモールです。
詳しくはJAタウンのサイトをご覧ください。 www.ja-town.com JAタウン 検索

Apron エプロン
No.501 2020.4
エプロン4月号(No.501)2020年4月1日発行　発行人=新妻成一　編集人=今村貴美
全国農業協同組合連合会(JA全農)
〒100-6832　東京都千代田区大手町1-3-1 JAビル
☎03-6271-8055(広報・調査部)　www.zennoh.or.jp
※本誌掲載記事の無断転載を禁じます。
全農
Apron WEBマガジン