

# Apron

エプロン

5

ふるさと探訪  
春じゃがいも

連載「食」と「農」のエッセイ  
水野良さん

今月のおすすめレシピ  
スペイン風オムレツ



ふるさと  
探訪

【長崎県諫早市】  
いさははや

皮が薄くみずみずしい

春じゃがいも





「長崎産のメークインは春作だけのお楽しみです」と、JAながさき県央ばれいしょ部会の山口正 部長

## 県下屈指の メークイン産地

JANAながさき県央は長崎県の中央に位置し、東に有明海、西に大村湾、南に橘湾と三方が海、北は多良山系に面しています。水稲、麦、施設園芸による野菜や花、果樹、畜産など、

地形や地域の特徴を活かしてさまざまな農畜産物を生産しています。「橘湾に面した諫早市の飯盛・有喜地区は、台地地形による水はけのよさと、南向きの日当たりのよい斜面が春作の好適な条件となり、じゃがいもの生産が盛んになりました。しかし、栽培が拡大するにつれて中山間地の作業性の悪さが課題となり、地域の有志が率先して事業を誘致、1996年から2011年までかけて基盤整備に取り組み、圃場が整備されたことに

よって機械化や作業性が格段に向上了しました」と説明してくれたのは、JANAながさき県央本店営業部指導振興課の松尾幸助営農指導員。長崎県全体の約8割は、県を代表する品種「ニシユタカ」を中心に生産していますが、飯盛・有喜地区は春作の「メークイン」産地としても知られています。細長い俵型で、芽も浅いため皮がむきやすく、煮崩れしにくいじゃがいもです。「消費地から要望の多いメーク



じゃがいもの渡来は1600年前後、ジャカルタから長崎に持ち込まれたことにより、「ジャガタライモ」と呼ばれ、全国に広まったと言われています。伝来の地である長崎では、年間平均気温17℃を超える温暖な気候を活かし、春と秋の年2回収穫ができ、北海道、鹿児島に次いで出荷量は全国第3位。「新じゃが」と呼ばれる5月から6月に出荷される春じゃがいもは、日本一のシェアを誇ります。県内の主要産地のひとつ、JANAながさき県央を訪ねました。



ふるさと探訪



機械で掘り上げたメークインを一つひとつ手で拾いコンテナへ

インの作付けを推進し、当地区のブランド品種となっています。5月頃のメークインは甘みがあり、関西地方を中心に高い評価を得ています」と松尾さん。主流のニシユタカと並行販売することで存在感を示しているそうです。JA管内の春作の栽培品種はメークインが約50%、ニシユタカが45%、ア

イユタカほかで5%。メークインは秋作には適さないため、春だけの栽培です。春作は冬に植えつけ4〜6月に収穫、秋作は夏に植えつけ11月から翌年1月まで収穫されます。

### 輪作や完熟堆肥など 土づくりが一番

メークインの収穫最盛期を迎えた山口正さんの畑を訪ねました。山口さんはJAながさき県央ばれいしょ部会と県部会であるJA長崎県はれいしょ部会の部会長を務めるベテラン生産者です。

「春作がメインでメークインとニシユタカを栽培しています。12月から2月にかけて品種や収穫時期に合わせて種いもを植えつけ、マルチを被覆します。収穫は4月中旬から始まり、6月梅雨入り前に終了です」と、山口部会長。収穫



「春じゃがいもは皮が薄くみずみずしいので、素材の味そのものを味わってください」と、JAながさき県央本店の松尾幸助さん



日本屈指の日量200トンの処理能力を有する選果場。機械と人の目で厳しく選別・箱詰め出荷されます。



## ●JAながさき県央

【じゃがいも】生産概要

生産者：約260名

栽培面積：約422ヘクタール

出荷量：約1万2000トン（春作）、約1500トン（秋作）

主な出荷先：関西、関東、東海、中四国、九州

はまず地上部分の茎葉を機械で刈り取ったあとマルチをはがして、機械で掘り起こすと、土の中からきれいなじゃがいもが次々と現れてきます。これを、一つひとつ手で拾い集めコンテナに詰めてJAの選果場に出荷します。

「継続的に高品質のじゃがいもを生産するためには、何といっても土づくりが一番」と語る山口部会長。常に畑の状態を見て緑肥作物

や完熟堆肥を施用するほか、8〜12月にかけて秋冬たいこんや冬にんじんを栽培して連作を避け、地力回復や病害虫の発生を防止しています。

「近年は異常気象による局地的な豪雨や度重なる台風の影響、大干ばつなど、じゃがいも作りには心配と苦労が絶えません。そんな中でも部会の仲間やJAの担当者として知恵を絞って環境に対応し、品質

が良くきれいなじゃがいもが収穫できたときはやりがいを感じます。地域の仲間たちと共に喜びを感じられるのがうれしい」と、山口部会長。

皮が薄く傷つきやすい春じゃがいもは選果場に出荷されると、皮むけを防ぐために皮を少し乾燥させてカメラとセンサーにより階級わけされ、消費者の元に届けられます。

山口部会長のおすすめの食べ方は「新鮮なじゃがいもそのものの味が生きて美味しく食べられる『素揚げ』とのこと。また『妻が作るコロッケは日本一うまい』とお聞きしました。ポテトサラダや甘辛煮、炒め物などじゃがいもの用途はいろいろ。メークインやニシユタカは煮崩れしにくいのでカレーなど煮込み料理でもどうぞ。

（撮影…2021年5月上旬）



## 新じゃがで作りたいメニュー



1人分：約240kcal 調理時間：約25分

しっかりめの味つけでこっくりと仕上げます

### 新じゃがと手羽先の甘辛煮

大阪府・えりさん

【材料】4人分

新じゃがいも…12個(350g) 鶏手羽先…8本 しょうが汁…大さじ1  
酒、しょう油、みりん…各50ml 砂糖…大さじ1.5 水…2カップ  
サラダ油…大さじ1 絹さや…適量

- 1 手羽先は先を切り落とし、裏に切り込みを入れてしょうが汁をふりかける。
- 2 じゃがいもは洗って皮の表面から数か所にフォークで穴を開ける。
- 3 フッ素樹脂加工のフライパンを中火で熱し、手羽先を皮目から入れて焼き色をつける。
- 4 焼き色がついたら油、じゃがいもを加えて全体に油を回し、水、酒、砂糖を加えて中火で煮る。
- 5 じゃがいもが中まで柔らかくなったら、しょう油、みりんを加え混ぜ、照りが出たら、器に盛り、ゆでた絹さやを切って散らす。



1人分：約325kcal 調理時間：約50分

- 1 ジャがいもは洗って、大きめのものは切る。
- 2 米は洗って水を通常の炊飯器の水加減に加え、塩、しょう油、酒を加えてさっと混ぜ、昆布を入れ、上に1をのせて普通に炊く。
- 3 炊けたら昆布を取り出し、じゃがいもを粗くほぐし、バター、パセリを混ぜる。
- 4 器に盛り、好みて黒こしょうをふる。

じゃがいもをつぶしすぎないのが  
美味しさの秘訣

## 新じゃが丸ごと 炊き込みご飯

東京都・にこやこさん

【材料】4人分  
新じゃがいも…400g 米…2合  
昆布…10cm角 塩…小さじ1/3  
しょう油…小さじ1/2 酒…小さじ2  
バター…15g  
パセリ(みじん切り)…大さじ3  
黒こしょう(粗びき)…適宜



1人分：約95kcal 調理時間：約20分

- 1 ジャがいもは皮をむいて細めのせん切りにし、水にさらす。
- 2 きゅうり、ロースハムをせん切りにする。
- 3 鍋にたっぷりの湯を沸かし、1をさっと湯通ししてザルに上げ、水気をきってボウルに入れ、熱いうちに酢をふって混ぜる。
- 4 ジャがいもの熱が取れたら、2を加え、食べる直前に混ぜ合わせておいたAで和える。
- 5 器に盛り、白ごまをふる。

## 菌応えよく、さっぱりとしています 新じゃがときゅうりの しゃきしゃき和え

広島県・大倉由美さん

【材料】4人分  
新じゃがいも(メークイン)…200g  
きゅうり…1本 ロースハム…2枚  
酢…小さじ2  
A 薄口しょう油…大さじ1.5  
酢…大さじ1 砂糖…小さじ2  
練りからし…小さじ1/2  
ごま油…小さじ2  
白いりごま…小さじ1



ポリポットに培養土を入れ、指で深さ2cmほどのまき穴を2カ所つくる。まき穴にたねを横向きに1粒ずつ入れてまき、土をかぶせて手で軽く押さえて水やりしましょう。



畑に直まきの場合はマルチを敷いて、ポットキャップを被せて保温しましょう。

カボチャは完全させてから収穫しますが、ズッキーニは若い未熟な実を収穫します。カボチャと違って蔓は長く伸びませんが、葉が大きく大株になるので、畝幅、株間ともに1メートル程度は必要です。発芽温度が25℃前後なので、ポリポットで育苗するか、畑に直まきの場合はマルチを敷いたり、ポットキャップなどをかぶせて保温してやるとよいでしょう。たねからでも簡単に育てられますが、少ない本数の植えつけで楽

しむときは購入苗が手間もかからずおすすめです。栽培する株数が少ない場合や低温期、梅雨時は確実に受粉させるために人工授粉を行います。着果後の生長は早いので採り遅れないように注意し、切り口から病原菌が入りやすいので晴れた日にハサミを使って収穫します。うどんこ病にかかりやすいので、枯れた葉などはこまめに取り除き、風通しをよくしてやりまし



イラスト◎かとうともこ 監修◎山崎弘一郎

# May ズッキーニ

ズッキーニはペポカボチャの仲間で、別名「つるなしカボチャ」と呼ばれます。丈夫で栽培しやすく形や色など様々あって楽しめ、育てる人が増えてきました。花も食べられるのでお試しください。

## ●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）

植えつけの2週間以上前に、1㎡あたり完熟堆肥1kgと苦土石灰100g（いづれも過去1年以内に施用していれば不要）を散布し、深く耕しておきます。元肥は植えつけの1週間前、1㎡あたり油かす（5-2-2など）または有機配合肥料（6-6-6など）200gを散布し土に混ぜ込みます。生育初期に肥料が効きすぎると、莖葉ばかりが伸びて雌花が付きにくくなるので、元肥は多すぎないように注意してください。また、元肥にはゆっくりと効く油かすなどの有機肥料や、有機肥料をブレンドした有機配合肥料などが適しています。

## ●ズッキーニの栽培スケジュール

（ベランダでも畑でも栽培できます）

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
たねまき				●	●							
収穫										●	●	

地域によって多少の違いがあります



## 植えつけ

ポット育苗の場合は、本葉4~5枚で遅霜の心配がなくなってから畑に植えつけます。根鉢を崩さないように植えつけ、たっぷり水やりしましょう。



## 発芽・間引き

4~7日くらいで発芽します。本葉2~3枚になったら間引いて1本立ちにします。



## 人工授粉

確実に受粉させるために人工授粉させます。雄花の花弁を取って雄しべの花粉を雌しべにやさしくつけてやります。晴れた日の早朝に行いましょう。



## 支柱立て

支柱



強風で茎が折れたり、株が振り回されないように短い支柱を1~2本立てて固定します。蔓がないので整枝の必要はありません。

## 追肥

収穫が始まったら2~4週間に1回、1㎡あたりNK化成(16-0-16)20gを株間にまいて軽く土寄せします。マルチ栽培の場合は市販の液肥を植穴から注いでOKです。

## 収穫

長さ20~25cm(開花後7~8日、きゅうりの大きさくらい)が標準的な収穫サイズです。大きくても食べられますが、株が疲れてしまうので、適期に収穫するように心がけましょう。開きかけた蕾は花ズッキーニとして楽しめます。



「わが家の菜園」  
募集中

<https://apron-web.jp/mysaien/>

# 重ねカツの作り方

豚薄切り肉を何枚も重ねて揚げる「重ねカツ」。火が通りやすく、やわらかくてジューシーなのが特長です。



## 1. 肉を重ねる

カツ1個につき豚肉3枚を用意する。肉を半分に切り、塩、こしょうをふる。脂身が互い違いになるように6枚重ね、空気が入らないよう上から押さえ密着させる。



## 2. バッター液をつける

ボウルに水、卵、薄力粉を入れてよく混ぜ、バター液を作る。重ねた肉にバター液をまんべんなくつける。



## 3. パン粉をつける

パン粉を両面にしっかりとつける。



## 4. 揚げる

揚げ油を170℃に熱し、肉を静かに入れ片面を3分程揚げる。裏返してさらに1分程、きれいに色づくまで揚げる。

●切り落としやこま切れ肉を何枚か重ねても作れます。バター液を作っておくと衣づけが手軽になり、はがれにくくなります。



## カツライスバーガー

【材料】4個分

豚ロース薄切り肉…12枚(360g) バッター液[卵…1個 薄力粉…大さじ4 水…大さじ3]  
パン粉…適量 塩、こしょう…適量 揚げ油…適量

ごはん…560g(茶わん約4杯分) 片栗粉…小さじ4 トマト…1個  
フリルレタス…適量 とんかつソース…大さじ4 練りからし…小さじ1

- 1 右頁を参考に重ねカツを作る。
- 2 ごはんをボウルに入れ、片栗粉を全体に混ぜる。
- 3 70gずつに分け、ラップでごはんをはさみ、手の平で押さえて直径8cmの円型にのばし、形を整える。同様に8枚作る(コップの底やクッキーの抜き型を使うと形が揃えやすい)。
- 4 フッ素樹脂加工のフライパンで、3を中火で軽く焼き色がつくくらいに裏表、焼く。
- 5 トマトは薄切りにし、レタスは適当な大きさに手でちぎる。とんかつソースとからしを混ぜ合わせる。
- 6 器に4を1枚置き、レタス、トマト、カツの順に重ね、ソースをかけ、4をもう1枚のせて挟む。

※好みでマヨネーズをかける。

◎1個分：約580kcal 調理時間：約50分

## 異世界の風景

ライトノベルと称されるジャンルで三十年余りファンタジー小説を主に執筆してきた。架空の異世界を舞台に物語を展開させるわけだが、設定の元となるのは中世ヨーロッパの文化であることが多い。日本人にはまったく馴染みのない風景や日常を文章にしななければならないのだ。当然ながら関連する

資料はいろいろ調べたし、映像作品もできるかぎりは見た。だが、どうにもピンとこない。食については言及が少なく特に困った。私は池波正太郎先生の時代小説が大好きで、登場人物が実に美味しそうに料理を食する描写に憧れていたのが拘りたいところでもあったのだ。架空の異世界を描いているの





水野 良

(みずのりょう)

1963年大阪府生まれ。立命館大学卒業。大学在籍中よりゲームデザイナーとして活動を開始。卒業後、ゲームデザイナー集団「グループSNE」の設立に参加する（現在は独立）。1988年に『ロードス島戦記』で小説デビュー。現在はライトノベル作家として活動中。



(C)水野良・グループSNE・左/KADOKAWA

「ロードス島戦記  
誓約の宝冠」

角川スニーカー文庫

今から思えば贅沢な環境でもあった。家の周囲には竹林があり、甘柿の大木があり、枇杷、山椒の木があり、栗と

だから、事実と異なっていようと本質的には問題ない。ただ、リアリティがなければ読者には伝わらないし、どうしたものかとずいぶん悩んだものだ。結局のところ自分の体験をアレンジして書くことにした。私が生まれたのは大阪市市街地だったが、物心ついたときには京都府宇治市の当時は自然豊かな場所に移っていたので、その風景や日常を中世ヨーロッパ風に脳内変換するのはさほど難しくなかったのだ。

私の子供時代は、貧しくはあったが、現在の私は神戸市の市街地に住み、仕事の都合でよく上京もする。自然に触れる機会はめっきり少なくなった。だが、私の原風景はやはり子供時代に

梅の林があり、茶畑すらあった。山に入ると雉が鳴き、広場には野兔が走っていた。母が煮てくれた筍は大好物だった。祖母はお茶の新芽だけを摘み、手揉みで煎つたものをよく淹れてくれた。季節になると山菜がそこら中に芽吹くので、祖父と一緒に採集に出かけるのが例年の楽しみだった。今でいうところのスローライフが私の子供時代だった。その体験から発想を飛ばし、架空の異世界を描いていったのだ。

(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。



ある。食通を気取るつもりはないが、食べることも呑むことも好きなので外食する機会は多い。日本酒を味わいながら山菜の天麩羅や筍の煮物に箸をつけるたび、どうしようもなくあの頃に思いが馳せるのだ。

農の魅力伝えよう【JA青年組織PR動画コンテスト】

# 日本農業と地域社会の 未来を担う若手生産者が オリジナル動画で農業や 国産農産物の魅力をPR



JA YOUTH

「JA青年組織PR動画コンテスト」は、若手生産者が農業や地域にかける思いなどを動画で消費者に伝えようと企画され、1分ほどの動画でいかに食や農の魅力を表現できるかを競いました。全国6ブロックから12作品（応募は1ブロック2作品が上限）の応募があり、静岡県JA静岡青壮年連盟の『THE SOUND OF FARMER.S』が最優秀賞に選ばれました。

P

R動画コンテストを主催するのは全国のJA青年組織をまとめる全国農協青年組

織協議会です（以下JA全青協。JA

全青協は、昭和29（1954）年に、農業をよりどころとして豊かな地域社会を築くことを目的に設立され、現在

46都道府県のJA青年組織を会員とし

ています。おおよそ20歳から45歳までの若手生産者、約5万2000人のメンバーが在籍しています。

メンバーはJA単位や県域・ブロック単位などで様々な活動を行っています。例えば、親子農業体験などを実施するなど、消費者と農業をつなぐ懸け橋として、農業の大切さや食文化を伝える活動に積極的に取り組んでいます。また、新しい農業技術、販売や経営のことを学ぶ勉強会を開き、お互いに切磋琢磨しながら農業とその営みを次世代につなぐ活動を行っています。さらに、将来のJAグループの担い手として、若手生産者の視点からJAや行政と意見交換や提言をして、現場の思いを伝えていきます。

JA青年組織の活動は、社会的な意義も高まっていますが、メンバーは年々減少しています。そこで、多くの消費者と若手生産者をつなぐ手段として動画に着目。映像にはいろいろな表



最優秀賞の「THE SOUND OF FARMER'S」より



動画はこちら

現の可能性があり、メッセージ性も高く、動画配信サイトは今や身近な情報発信ツールです。地域の食や農の魅力発信する動画の制作を通じて、組織内外とのコミュニケーションが深まることを期待されます。

本年初開催の動画コンテストのテーマは「農」の魅力を伝えよう。審査は令和4年1月に行われ、第1回最優秀賞はJA静岡青壮年連盟の「THE SOUND OF FARMER'S」、優秀賞にはJA東京あおば大泉地区青壮年部の「未来を耕す」と、長野県JA中野市青年部平岡支部の「ツナグミライ」の2作品が輝きました。

最優秀賞は、農業の現場で撮影した350カットを一分に凝縮した作品。野菜を切る音から始まり、牛の鳴き声、農機具のエンジン音など農業の生み出す音がリズムを刻み、みかん、しいたけ、わさびなど県産農産物を音と映像でテンポよくPRし、富士山を背景に

した茶畑に若手生産者が手拍子をして集まり肩を組むシーンで終わります。「最後の集合カットが一番好きです。

」と、最後に顔を合わせた撮影で、雲一つない青空の下、みんな最高にいい顔をしています。肩を組んだ瞬間、仲間と一体となりました。この動画を通して、盟友が静岡県の農業を支えている姿と、農業そのものが魅力的に伝わればいいなと思います」とJA静岡青壮年連盟委員長の中村雅俊さんが、作品への思いを語ってくれました。今後この動画は、県内のメンバーや消費者のみなさんに見ていただけるようにテレビCMとして放映を予定しています。

コロナ禍で消費者と農業祭や産直フェアなどで直接ふれあう機会が減少するなか、若手生産者たちは動画を活用して食や農の魅力を発信しています。彼らがいきいきと躍動する姿をぜひご覧ください。

# スペイン風オムレツ

## 【材料】4～6人分

新じゃがいも…200g ブロッコリー…50g  
たまねぎ…70g パプリカ(赤)…1/2個 ベーコン…50g  
卵…5個 あれば黒オリーブ…適量  
塩…ひとつまみ こしょう…少々 オリーブ油…適量

## 【作り方】

- 1 じゃがいもは皮をよく洗って一口大に切る。ブロッコリーは一口大の房に切る。たまねぎはみじん切り、パプリカは一口大の乱切りにする。ベーコンは食べやすい大きさに切る。
- 2 耐熱皿にじゃがいもをのせてラップをかけ、電子レンジ(600w)で3分加熱する。同様にブロッコリーは1分加熱する。
- 3 大きめのボウルに卵を入れて溶き混ぜる。
- 4 直径20cmのフッ素樹脂加工のフライパンに油小さじ1を熱し、ベーコン、たまねぎを入れて、中火でたまねぎがしんなりするまで炒め、塩、こしょうを加えて混ぜ、2、パプリカ、オリーブを加えてひと混ぜする。
- 5 3に4を入れて混ぜる。
- 6 4のフライパンに油小さじ2を入れて中火にかけてよく温め、5を流し入れる。
- 7 全体を耐熱のゴムベラで大きくかき混ぜながら、全体に卵が半熟状になったらふたをして、弱火にする。約8～10分、八分程火が通ったら、フライパンのふたや平皿を使って裏返してフライパンに戻し、3分程で焼き上げる。
- 8 平らな皿に返して盛る。

### 👉 ココがポイント!

カラフルな具材を使って、彩りもボリュームもある一品です。  
様々な具材の味わいで調味はシンプルにいただきます。





たまごに感謝

2月号は鶏肉とたまごのことを詳しく知ることができて大変ありがたかったです。わが家にもいつもきらさずたまごは置いてあります。たまご1個あれば、あつあつごはんに！元気を出したい時は朝の味噌汁に半熟で…。たまご大好きのおれあいは「ああ、うまいね」といつもいただきます。料理する私は「かしこいね、えらいね」と声をかけてたまごを料理し始めます。寒い季節の「寒たまご」は特に美味

しいです。ありがとうね。

(愛媛県・松久久子さん)

お弁当の魅力を再発見

原田マハさんのエッセイ「お弁当の魔法」にワクワクしました。子どもの頃は遠足のお弁当があんなに嬉しかったのに、大人になってからの通勤弁当はテキトーに詰めて、お腹一杯になりゃいいや、という感じになっていました。マハさんが夫さんの手作り弁当を開くところ、本当に私までワクワク！まるで、自分が食べているような気になりま

した。もつとお弁当とちゃん向き合わなきゃ！凝ったものでなくていい、お弁当を開くときの私のために心を込め

て作ってあげよう、と思いました。

(大阪府・ふくよさん)



愛知県・広瀬喜和子さん



広島県・久保典子さん



兵庫県・小林悦代さん



大阪府・井上芳子さん



愛知県・遠山洋子さん



今月の表紙  
ジャガイモの花

## Apron WEBマガジン

3年分のバックナンバーや  
WEB限定の家庭菜園、  
わが家の菜園を掲載中。  
食材からレシピ検索もできます。



<https://apron-web.jp/> (Apron webマガジン) **検索**



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。

8月号／おうちカレー 2022年5月16日(月) 締切  
9月号／うま味たっぷりひき肉レシピ 2022年6月14日(火) 締切

また、「ApronPLAZAへのお便り」[絵手紙]「わが家の菜園」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。

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



ApronWEBからの応募はこちら▶

\*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。

## 今月の PRESENT

写真はイメージです



ふるさと探訪で紹介したJAながさき県央  
のじゃがいも「メークイン」(約10kg)を20  
名様にプレゼントします。皮が薄くみずみ  
ずしい新じゃがをお楽しみください。

### 応募方法

はがきに郵便番号、住所、氏名、年齢、電話番号、  
エプロン誌の入手先(〇〇スーパー〇〇店など)、  
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。

### 締切

2022年5月20日(金) 当日消印有効

### あてさき

〒101-8691 日本郵便株神田郵便局私書箱16号  
「JA全農エプロンプレゼント」係

### 当選発表

プレゼントの発送をもって  
発表にかえさせていただきます。



ApronWEBからの応募はこちら▶

プライバシー | エプロン誌に投稿・申込みいただいた読者の皆様のご個人情報は、発送やお返事、誌面、ホームページでの紹介に  
保護について 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。

JA全農が提供する  
TOKYO FMのラジオ番組

- ★SCHOOL OF LOCK! (23:00~23:06 毎週(木)放送) 虹コが食と農の魅力を発信!
- JA全農COUNTDOWN JAPAN (13:00~13:55 毎週(土)生放送) 旬な音楽を紹介!
- あくりずむ (15:50~16:00 毎週(木)放送) 国産農畜産物の魅力や美味しさをお届け!

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

今年も「梅しごと」の季節がやってきます  
みずみずしい青梅が出回り始めたら、  
早めにご準備を！



梅しごとができるのは、  
1年のなかでも旬のこの時期だけです。  
青い実は梅肉エキスや梅酒づくりに、  
黄色く少し色づいた実は梅干しに、  
さらに熟した梅は梅シロップにして。  
自家製の保存食を作る手しごとも  
季節を味わう醍醐味です。



JAタウンでは和歌山県の南高梅をはじめ  
全国各地の梅を取り揃えています。  
大きさや味など品種によって特徴も、用途も多様。  
お気に入りを見つけて、  
自分だけのオリジナルの梅加工品をお楽しみください。



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](http://www.ja-town.com)

JAタウン

検索



JA全農がプロデュースする生産者と生活者をつなぐ交流の場「みのりみのるマルシェ」を開催します。  
当日は現地JAの担当者や生産者が、その土地ならではの美味しい食べ方などを紹介、販売しますのでぜひお越しください。



みのり  
みのる  
マルシェ

●JR広島駅(11:00~15:00):2022年5月6日(金)・20日(金)「みのりみのるマルシェat広島駅」  
開催時間は状況によって前後する場合がございます。

新型コロナウイルス感染拡大の情勢等により、マルシェの開催を中止する場合がございます。  
[www.minoriminoru.jp/](http://www.minoriminoru.jp/)

Apron  
エプロン

No.526 2022.5

エプロン5月号(No.526)2022年5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.zenoh.or.jp](http://www.zenoh.or.jp)

※本誌掲載記事の無断転載を禁じます。



Apron WEBマガジン