

Apron

エプロン

8

ふるさと探訪
白鳳梨

連載「食」と「農」のエッセイ
篠田節子 さん

今月のおすすめレシピ
和梨と豚肉の炒め物

全農

ふると
の
探訪

三重県伊賀市

「はく白ほう鳳なし梨」

伊賀のブランド梨



「太陽の光をたっぷりと浴びた白鳳梨はジュシーで甘いですよ」と白鳳梨生産組合の樋口良紀組合長



忍者と松尾芭蕉のふるさと伊賀市。

市内羽根地区の19軒の生産者がこだわって栽培する「白鳳梨」は、

三重県の生産管理基準をクリアした

「みえの安心食材」にも認定されているブランド梨です。

城づくりの名手といわれた藤堂高虎が築いた伊賀上野城。

その城の別名「白鳳梨」から名付けられました。

全国でも珍しい水田転換作物として梨栽培を行うJAいがふるさとを訪ねました。

袋をかけずに日光を当てて育てる

三重県北西部、伊賀市が位置する上野（伊賀）盆地。約400万年

前まで古琵琶湖

の湖底だったこと

に由来するミネラル

を多く含んだ肥沃な粘土質土壌と、

3つの河川が合流

する水量の豊富な

土地を活かし、米

森岡伸治さん。

作りが盛んに行われてきました。

「水稲に代わる作物を検討する中で、長十郎を栽培したことがき

つかけとなり、昼夜の温度差が大

きい気候が梨の栽培に適している

と、1948年から伊賀市羽根地区で水田の転作として「白鳳梨

の栽培が始まりました。果実に袋

がけをしない無袋栽培により、太陽の光をたっぷり浴びて高い糖度

となるのが特長です」と、JAいがふるさと営農部・農産販売課の

森岡伸治さん。

白鳳梨 ブランドで出荷している品種は幸水、豊水、あきづきの

3種類で、出荷期間は幸水が8月上旬から下旬まで。続いて豊水と

あきづきの出荷が始まり、9月中旬まで続きます。

選果場では、形、色、傷などを1玉ずつ人の目によってチェックしてから、選果機のトレーに乗せてサイズを分別。再度、ひとつずつ手に取りながら最終確認をして箱詰めしていきます。3L、4Lサイズを中心に最盛期には1日16



ふるさと
探訪



トンを出荷します。

「堆肥など有機質肥料を用いた土づくりや減農薬栽培に取り組んでいます。2003年からすべての生産者が環境負荷の軽減に配慮した持続的な農業に取り組んでいます」と話す、白鳳梨生産組合の樋口良紀組合長。

白鳳梨は、人と自然にやさしい生産方法や栽培履歴について、第三者の厳しいチェックを受けるなどの要件を満たした農作物にのみ与えられる三重県の「みえの安心食材」に認定されています。また、2015年には伊賀の優れた商品として「IGAMONNO（いがもの）」ブランドにも選ばれ、知名度を上

げています。

「生産組合には熱意のある若手生産者もいて、常に生産者全体で白鳳梨ブランドの質の向上に努めています。より多くの方々に白鳳梨をお届けしたいです」と、樋口組合長。

シンガポールや香港への輸出も進む白鳳梨。今後も積極的な取り組みを進めていくそうです。

生産者全体で質、量ともに向上を目指す

梨の栽培は8月の収穫に向けて1年前から始まります。「前年の秋に土づくりと同時に枝のせん定作業をします。4月に入ると摘蕾、花粉噴射機やハチを使った授粉作業、5月には摘果や芽かきなど季節ごとに作業があります」。

樋口組合長は、60アールの畑で白鳳梨、40アールの水田で稲を栽



生産者の負担を軽減して、生産に励んでもらえるよう2020年に選果機を更新。一玉ずつ念入りに選別します



「高品質の白鳳梨をより多くの方にお届けしたい」とJAいがるさと営農部・農産販売課の森岡伸治さん

●JAいがるさと

【白鳳梨】生産概要
生産者：19名
栽培面積：15.1ヘクタール
出荷量：約340トン（2021年度）
主な出荷先：三重県内、関西



培っています。

「大玉に育てるためには、摘蕾が欠かせません。まず花の数を減らし、実が着き始めたら摘果して、さらに実の数を厳選します。枝葉が育ってきたら、実にしっかりと日が当たるように調整もしていきます。袋をかけないので、実を傷つけないよう慎重に管理することも大切。収穫はもちろん、収穫後の作業など、常に丁寧に扱うよう徹底しています」とのこと。

収穫は朝5時から午前中いっぱい行い、午後は1時半から選果場で選別や箱詰め作業が夕方まで続きます。

近年の気候変動は梨の生育にも影響を及ぼし始めているそうです。暖冬で花芽がつかないとか、樹が枯れてくるなど、一層のきめ細かな栽培管理が求められています。樋口組合長は今後に向けて畑を

20アール拡大し、苗木の生育を始めました。「白鳳梨の長い歴史の中で培われてきた栽培技術を継承しつつ、日々の生長を見ながら、まめな対応と管理を積み重ねて、美味しさを追求していくことが大切だと感じています。食べた人が笑顔になるよう、生産者一丸となって、白鳳梨のおいしさを広げていきたいです」と、意気込みを語ります。

水分が90%近い梨は、夏バテしやすい季節の水分補給にぴったり。13度前後という高い糖度を誇る白鳳梨ですが、冷やし過ぎると甘みを感じにくくなるので「食べる1〜2時間前に冷蔵庫で冷やして食べるのがおすすめ。朝に食べると体が潤います」と樋口組合長。

目覚めるとき、喉が潤いたとき、食後にと、みずみずしく果汁たっぷりの梨を楽しみましょう。

おうちカレー



1人分：約485kcal 調理時間：約30分

野菜の水分だけで仕上げます

夏野菜ゴロゴロドライカレー

広島県・メンダコさん

【材料】4人分

合挽き肉…200g なす…2個(140g) ピーマン…6個 オクラ…6本 トマト…2個(400g)
 おろしにんにく…小さじ1 おろししょうが…小さじ1 カレー粉…大さじ4~6
 塩…小さじ1 こしょう…少々 サラダ油…大さじ1 温かいご飯…適量

- 1 なす、ピーマンはさいの目切り、オクラは1~1.5cmの輪切り、トマトはみじん切りにする。
- 2 フライパンに油を熱し、ひき肉を入れてほぐすようにして炒め、塩小さじ1/2、こしょう、にんにく、しょうがを加えて炒める。
- 3 2になす、オクラ、トマトを入れて炒め、カレー粉をふってさらに炒め、残りの塩を加えて混ぜ、煮立ってきたら、ふたをして弱火で10分程トマトが煮崩れるくらいまで火を通す。
- 4 3にピーマンを加えて軽く炒めたら火を止め、余熱で火を通す。
- 5 器にご飯を盛り、4をかける。



豆乳を加えてまろやかに バターチキン カレー

東京都・永井恵美さん

【材料】4人分

鶏もも肉…2枚(400g) たまねぎ…2個

マッシュルーム…150g

おろしにんにく…1片分

豆乳…200~300ml

カレールー(市販)…3片(約50g)

バター…40g 塩、こしょう…各少々

A「カットトマト缶…1缶(400g)

水…1カップ

トマトケチャップ…大さじ3~4

粉チーズ…大さじ2 砂糖…小さじ1

コンソメスープの素(顆粒)…小さじ1

塩…小さじ1

パセリ(みじん切り)…少々

1人分：約520kcal 調理時間：約50分

- 1 たまねぎは薄切り、マッシュルームは縦2~4等分に切る。鶏肉は一口大に切り、塩、こしょうする。
- 2 鍋にバター20gを熱し、たまねぎ、鶏肉、にんにくを入れて中火でたまねぎがしんなりするまで炒め、マッシュルームを加えてさっと炒める。
- 3 2にAを加えて混ぜ、煮立ってきたら、弱火にして30分程煮込む。
- 4 水分が減ったら、カレールー、残りのバターを加えて混ぜ、さらに5分程煮込む。
- 5 4をかき混ぜながら、豆乳を少量ずつ加え、全量加えたら煮立つ手前で火を止める(豆乳は沸騰させると分離するので、煮立えないように温める)。
- 6 器に盛り、パセリを散らす。



セミドライ仕立てです 大豆水煮と ししとうの 野菜たっぷりカレー

三重県・加藤由香里さん

【材料】4人分

大豆(水煮)…150g

ししとうがらし…1パック(約120g)

たまねぎ…1個 にんじん…1本

じゃがいも…2個(300g)

カレー粉…大さじ2~3

水…1/2~2/3カップ 塩…小さじ1

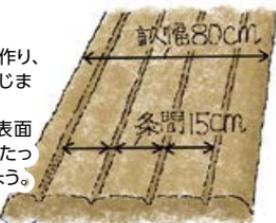
米油…大さじ1 温かいご飯…適量

1人分：約420kcal 調理時間：約30分

- 1 ししとうがらしはヘタを除いて5mm幅の輪切り、たまねぎはみじん切り、にんじん、じゃがいもは皮をむいて5mm角に切る。じゃがいもは水に5~10分程さらして水気をふく。
- 2 フライパンに油を熱し、1を入れてしんなりするまで炒める。
- 3 大豆を加え、カレー粉をふって炒め、水を加えて煮立ってきたら、塩を加えて混ぜ、汁気が少なくなるまで煮込む。
- 4 器にご飯を盛り、3をかける。

たねまき

深さ1cmのまき溝を作り、1~2cm間隔にすじまきします。薄く土をかぶせて表面をしっかりと押さえ、たっぷりと水やりしましょう。



乾燥防止のために寒冷紗をべたがけしたり、もみ殻やわらなどをかけましょう。

たねは乾燥すると極端に発芽率が低下するので、乾燥させないように毎日水やりして管理します。乾燥を防ぎ、発芽を促すために寒冷紗をべ

ニンジンは太くまっすぐ下に伸びる根を持つ野菜なので、移植で根が傷つかないように必ず直まきにします。石や分解途中の堆肥のかたまりに根が触れると、**岐根**（また根）や根の表面のシミなど品質低下の原因になるので、たねまき前に取り除いておきましょう。

幼苗の段階では比較的暑さに耐えられますが、初期生育が遅く雑草の方が早く生長してしまうのでこまめに取り除きます。肥大したニンジンに光があたると緑化してしまうので、しっかりと土寄せをしましょう。

たがけしたり、もみ殻やわらをかけてなどの対策もおすすです。ただし、生育後半はあまり水分を必要としないので、過湿になり過ぎないように注意しましょう。



イラスト◎かとうともこ 監修◎山崎弘一郎

August

ニンジン

春と夏にたねまきできますが、栽培しやすいのは夏まき冬どりです。初期生育が遅く、発芽不良になることが多いので、毎日水やりをして管理し、発芽したら間引きながらじっくり育てましょう。

●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）

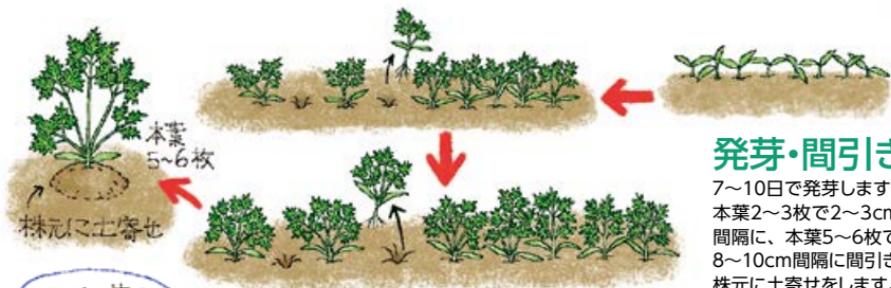
品質の良いニンジンを作るために、堆肥の施用は欠かせません。ただし、岐根やシミを防ぐため、堆肥は大きなかたまりがあったら手でよくほぐしてから、1㎡あたり1kg程度をたねまきの1ヶ月以上前に施用してください（間に合わない場合は堆肥は無施用でも可）。同時に、苦土石灰100g（前作に石灰類を散布している場合は不要）も施用して、根が伸びやすいように深く耕してください。元肥はたねまきの1週間前に、化成肥料（8-8-8）を1㎡あたり100g散布し土に混ぜ込みます。

●ニンジ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）

	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



発芽・間引き

7~10日で発芽します。本葉2~3枚で2~3cm間隔に、本葉5~6枚で8~10cm間隔に間引き、株元に土寄せをします。

間引き菜は
天ぷらやお浸し、
炒め物などがいい
どうぞ

2回目の間引き後に化成肥料を1㎡あたり50g程度散布し株元に軽く土寄せします。冬越しする栽培では更にその1ヶ月後に同量程度の追肥を行います。

追肥



緑化
しない
ように



土寄せ

根が太り肩の部分が土から出て日光に当たると緑化(青首)してしまうので、大きくなってきたら少し多めに土寄せしてやりましょう。

割れない
うちにね

収穫

根の直径が5~6cmに育ってきたら、株元を持って引き抜いて収穫します。収穫が遅れると根が割れることがあるので収穫適期を逃さないことが大切です。



よいしょ!



「わが家の菜園」
募集中

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

バジルソースを作る

爽やかな香りとコクのある味わいが魅力のバジルソース。グリル、マリネ、パスタと、いろいろな料理に活用できます。



1. バジルの下ごしらえ

バジルは茎を取り除いた後、水で洗い、ペーパータオルで水気をよく拭く。



2. 松の実を煎る

フライパンに松の実を入れて、弱火で8～10分程ゆっくり煎る。



3. 松の実、にんにくをつぶす

ミキサーに松の実、2～3つに切ったにんにく、オリーブ油の一部（大さじ1程）を入れて蓋をして回し、粗くすりつぶす。



4. ペースト状にする

バジル、残りのオリーブ油、粉チーズ、塩、こしょうを加えて蓋をし、ミキサーを回す。バジルが細かくなり、ペースト状になったらできあがり。

●バジルが空気に触れると黒ずむため、保存容器に移したら、表面にオリーブ油を注ぐ。使うたびにオリーブ油を追加して表面に蓋をします。



旬野菜のバジルソースがけ

【材料】4人分(バジルソース150~200g分)

バジルソース [バジル…100g 松の実(生)…50g にんにく…1片
 オリーブ油…1/2カップ パルメザンチーズ(おろしたもの) … 大さじ4
 塩…小さじ1/2 こしょう…少々]

じゃがいも(メークイン)…2個(300g) さやいんげん…100g ミニトマト…8個
 ズッキーニ…1本 ゆで卵…2~3個 サラダ油…小さじ1

- 1 右頁を参考にバジルソースを作る。
- 2 じゃがいもは皮のまま洗い、鍋に入れてひたひたの水を加えて火にかけ、煮立ってきたら、ふたをして弱火で20~30分程ゆでてざるにあげて冷まし、皮をむいて1cm厚さの輪切りにする。
- 3 さやいんげんは熱湯に入れて塩ゆでし、冷水に取って冷まし、3~4cm長さに切る。ミニトマトはいんげんの湯に入れて3~5秒ゆでて冷水にとって冷まし、皮をむく。
- 4 ズッキーニはピーラーで縦3本ほど皮をむいて1cm厚さの輪切りにして、フライパンに油を熱し、表面に軽く焦げ目がつく程度に両面焼く。
- 5 ゆで卵は殻をむいて6等分のくし型に切る。
- 6 器に2、3、4、5を盛り、1のバジルソースをかける。

※松の実はいピーナッツやカシューナッツ、アーモンドなどのナッツで代用できます。
 ローストナッツは、煎らずに使えます。

◎1人分(バジルソース大さじ1使用)：約265kcal 調理時間：約45分

手をかけるほどに まずくなる

半世紀も前に、親類の結婚式の引き出物にもらった直径26センチほどのアルミの二段蒸かし鍋を実家からもってきた。

「こんな大きな物を田舎の大家族じゃあるまいし」と母がぶつぶつ言っていて、戸棚の奥にしまい込んでいたものだ。それを夫と二人所帯で、重宝している。下段の鍋に水をはり、上段の穴あき

鍋に野菜をゴロゴロ、あるいはぎゅぎゅく入れて火にかけ、あとはキッチンタイマーをセットして仕事をしていればいい。適度に柔らかくなったものに、

塩一つまみで食べてみる。根菜、キャベツ、カボチャ。様々な野菜の絶妙な味わいに驚かされる。不思議なことに濃厚なソースをかけた後は、舌が麻痺するらしく、このおいしさや風味が感





撮影：内田有紀子

篠田節子 (しのだせつこ)

小説家。1955年東京生まれ。「ゴサインタン」(山本周五郎賞)、「女たちのジハード」(直木賞)、「仮想儀礼」(柴田錬三郎賞)、「インドクリスタル」(中央公論文芸賞)、「鏡の背面」(吉川英治文学賞)など。題材は多岐にわたり、農業テーマ、農村が舞台の作品は「ブラックボックス」「田舎のポルシェ」など。最新刊は「セカンドチャンス」。



「セカンドチャンス」

講談社

料理や小料理屋で小鉢に盛り付けられた野菜の煮物はおいしいのか？皮を厚くむき、飾り包丁を入れ、珍妙な形に巻いたり積み上げたり……。アクや苦みのほとんどない最近の野菜に過剰な処理を施し、だしと調味料をたっぷり吸わせれば、本来の風味など吹っ飛ば。そうした料理が和食としてもはやされ、なおかつどこぞの高級食材でござい、と法外な値付けがなされる。

遠い昔、アクが強くて硬い野菜が長い流通経路を経て運ばれてきたのを、当時の知恵と技術で何とかおいしく加工し、飾り付け、高値の付く料理に仕

じられなくなる。

立てたのが、伝統和食として位置づけられてしまったのではないのか？商売ならいざ知らず、それが正統的な和食として家庭に入り込んでくるのは、迷惑な話だ。

大半の料理は、手をかければかけるほどにまずくなる。

野菜料理は面倒、と半調理食品、加工食品に手を出す前に、忙しい方には、ぜひ試してほしい。新鮮な青菜は茹でるか、炒めるだけで十分味が出る。一般的なレシピにあるような面倒な下処理の必要なものなどそう多くはない。旬のキュウリは味噌をつけてかじれば清涼な風味が舌の上に広がる。鍋から

(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。



がさりと大鉢に移したごった煮は、インスタ映えはしないが食卓に意外な充実感をもたらす。

食べるとは生きること、そんなに手にかかる小洒落たものであるはずがない。

米麴の酵素。パワーが生み出す【麴甘酒】

近年注目を集める日本伝統の発酵飲料 甘酒の豊富な栄養で夏バテ予防を

「飲む点滴」といわれ注目されている甘酒は、夏の季語とされ、

古くから夏の食欲が落ちる時期によく飲まれていました。

甘酒にはふた通りの製造方法があります。

一つは米麴を原料としアルコールを含まない「麴甘酒」。

もう一つは日本酒を搾ったあとの酒粕で作る「酒粕甘酒」。

こちらは砂糖で甘みを出し、微量ですがアルコールが含まれます。

今回は麴菌の働きが作り出す麴甘酒の魅力に迫ってみました。

甘

酒の歴史は古く、奈良時代の日本書紀に登場する木花開耶姫（このはなさくやひ

め）が醸した天甜酒（あまのたまざけ）

が起源のひとつと考えられています。

夜に仕込めば朝にでき上がるため「

夜酒（ひとよざけ）」とも呼ばれ、宮

中では夏になると天皇などに供してい

たそうです。夏の体力消耗時の栄養補

給として重宝され、江戸時代には甘酒

の行商が人気を集め、暑い夏の飲み物

として広まったことから、俳句では「

夜酒」「甘酒売り」「甘酒」は夏の季語

とされています。

麴甘酒の原料は一般的に米と米麴と

水。米麴は蒸したお米に麴菌を繁殖さ

せた発酵食品の素です。米麴は日本酒、

みりん、酢、米味噌などの原料として

も使われます。日本人の食生活に欠か

せない発酵食品の原料として重要視さ

れた麴菌は、2006年に、日本醸造

学会によって「国菌」に認定されてい

ます。お米の中のデンプンが、麴菌の

働きによって生み出される酵素（アミ

ラーゼ）の力で分解されてブドウ糖に

なります。ごはんを噛んでいるとお米



炊飯器で簡単に手作りできる 甘酒

●材料(3~4カップ分)／うるち米…1合、米麴(乾燥)…200g



1. 炊飯器にうるち米(またはもち米)を入れてお粥を炊く。
2. お粥が炊けたら、炊飯器の蓋を開けて60℃位まで冷ます。米麴をもみほぐしてお粥に混ぜ、木べらなどでよく混ぜる。
3. 炊飯器の蓋を開けたまま布巾をかぶせ、保温スイッチを入れたまま50~60℃に保ち、時々かき混ぜて温度を一定にし、6~8時間かけて発酵させる。
4. よく混ぜて味見をし、甘みが足りない場合はさらに1~2時間おいて仕上げる。

詳しくはこちら▶

<https://apron-web.jp/cooking/8028/>



の善玉菌のエサとなって腸内環境を整え、便秘の解消、免疫力向上などの効果が期待できます。

甘酒は、エネルギーのもとであるブドウ糖、体の機能を調節するビタミン、体を作るもとになるアミノ酸、この3つが豊富に含まれる栄養価の高い飲み物です。子どもや高齢者、夏バテなどで体の弱った人たちの味方ですが、気をつけたいのは飲み過ぎて摂取エネルギーが増えすぎてしまうこと。食事の甘味、おやつとの甘味としてとり入れることをおすすめします。

甘酒は牛乳や豆乳で割ったりすりおろした生姜を入れたり、果物と一緒にスムージー風になどアレンジして楽しめます。肉や魚を甘酒に漬け込むと麹酵素の働きで柔らかく仕上がりが、カレーや肉じゃがといった煮物や、卵焼き、ドレッシングなどに加えると深みのある味わいになります。甘酒の発酵パウダーを上手に食卓にとり入れましょう。

が口の中で甘くなるのは唾液の中にアミラーゼが含まれるためです。

米が主原料の甘酒ですが、麹菌の働きによって、デンプンはブドウ糖に、タンパク質はアミノ酸に分解され、ごはんそのものよりも体に吸収されやすくなっています。また、代謝促進や

疲労回復に重要なビタミンB群が含まれています。体内に入ったブドウ糖はすぐにエネルギーとなりますし、喉ごしのよい甘酒は栄養補給にうってつけ。飲む点滴といわれるゆえんです。

麹甘酒は、米由来の食物繊維や、オリゴ糖を豊富に含んでいるので、腸内

料理◎大庭英子
撮影◎榎本修

和梨と豚肉の炒め物

梨のほのかな甘みと豚肉が相性抜群です

【材料】4人分

豚バラ薄切り肉…200g 梨(洋梨以外)…2個
貝割れ菜…1/2パック 酒…大さじ1 塩…小さじ1/2
こしょう…少々 サラダ油…大さじ1/2

【作り方】

- 1 肉は1.5cm幅に切る。
- 2 梨は皮をむいて縦4等分に切り、芯を切り取り、6~8mm厚さのくし型に切る。
- 3 貝割れ菜は根元を切り、長さを半分にする。
- 4 フライパンに油を熱して1を入れ、弱火でゆっくり、少しカリッとするまで炒め、2を加えて中火で全体によく絡むように炒め、酒をふり、塩、こしょうを加えて混ぜ、最後に貝割れ菜を加えてひと混ぜし、器に盛る。

👉 ココがポイント!

豚肉をゆっくり炒めて脂を出し、梨に豚の脂を絡めるよう仕上げます。
梨は6~8mm角の棒状に切って炒めても美味しくできます。



我家のピンチに
出番です

5月号に掲載された「重ねカツ」は、安価で手軽で我家の助っ人メニュー。大葉やスライスチーズをサンドして揚げるひと味プラス。見栄え

花が広まるきつかけに

表紙のジャガイモの花を見

てすぐに思い出したエピソードがあります。フランスのルイ16世がジャガイモを広めるため、当時最強のインフルエンサーだった、妻のマリー・アントワネットにジャガイモの花を身につけさせて、パリエーに出たというものです。

思惑通り「あの可憐で美しい花は何？」と評判になり、フランスでジャガイモ栽培が盛んになるきっかけのひとつとなったそうです。当時の人々を飢えから救ったジャガイモ。日本ではたくさんの種類のおいしいジャガイモが食事を豊かにしてくれていますが、世界に目を向けると今でも多くの人々の命を救ってくれていることに感謝です。

(大阪府・k t さん)



富山県・寺崎美代子さん



愛知県・丹羽二三子さん



東京都・石川昇さん



岡山県・串馬敬子さん



大阪府・山本文子さん



今月の表紙
ナシの花

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



わが家の味、
お便りなごき
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。

11月号 / スタミナ満点にんにく料理 2022年8月12日(金) 締切
12月号 / 定番のおもてなし料理 2022年9月12日(月) 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
株式会社「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JALいがふるさとの「白鳳梨」(5kg)を20名様にプレゼントします。夏の水分補給に甘くみずみずしい梨をぜひどうぞ。

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8月25日(木) 当日消印有効

あてさき

〒101-8691 日本郵便株式会社神田郵便局私書箱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) 虹コン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!
- あぐりずむ (15:50~16:00 毎週(木)放送) 農業に携わる人の想いや未来にフォーカス!

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



果汁たっぷり、とろける食感
みんな大好き！
「桃」の季節真っ盛りです

鮮やかな紅色の美しさと酸味の少ない上品な味わいの「白鳳」。白桃の代表品種で大玉の「川中島白桃」は甘みが濃厚で食べごたえ十分。果肉が白く、果皮がピンク色をした「清水白桃」はとろけるように柔らかく、甘い果汁がたっぷり。甘くて果肉もほんのり赤い「あかつき」は全国で栽培される有名品種。「おどろき」は歯ごたえを楽しめるカリカリ食感が特徴。他にも果肉が淡黄色で熟すとトロリとした口あたりになる「黄金桃」や「なつっこ」「嶺鳳」「西王母」など味わいの異なる桃が勢ぞろい。

産地や品種ごとに旬が移り変わりますので、JAタウンで食べごろの桃をお選びください。旬の時期にお届けしますので、美味しさのピークをご堪能いただけます。



長野県産
川中島白桃



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



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8月5日(金)・19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/

Apron
エプロン

No.529 2022.8

エプロン8月号(No.529)2022年8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。



Apron WEBマガジン