食と農の情報誌

Apron エプロン

No.516
2021
July

ふるさと探訪
六条大麦

連載 「食」と「農」のエッセイ
阿川佐和子さん

今月のおすすめレシピ
ポークチャップ

全農

ふるさと探訪

【兵庫県加古郡稲美町】

六条大麦

香りもうま味も濃い麦茶用の

「世代交代を順調に進めたい」と森安営農組合の池田勝廣組合長

大麦は世界最古の穀物のひとつといわれています。日本で栽培されている大麦の種類は、ビールや焼酎の原料となる「二条大麦」、押し麦や麦茶になる「六条大麦」、味噌の原料となる「はだか麦」に分けられます。兵庫県加古川市や稲美町など東播磨地域は西日本有数の大麦産地です。JA兵庫南では1980年代後半から30年以上かけて、麦茶用の六条大麦を特産化してきました。

1にも2にも排水対策

限られた農地を効率的に利用するため、日本の温暖な地域では、夏は米、冬は麦を育てる「二毛作」が行われてきました。

「秋に米の収穫が終わると麦を植え、麦を収穫してから田起こし、代かきなど、次の田植えに備えます。かつては小麦が作られていましたが、収穫が遅れると、田植えの時期と重なってしまうため、収穫適期が早い大麦に変更しました。1994年から麦茶用として需要が大きい六条大麦の〝シュンライ〟という品種を導入して当地の特産品となるまでに成長しました」と、説明してくれたJA兵庫南営農経済部米麦施設課の高濱宏一さん。

六条大麦の種まきは11月上旬。12月下旬頃に機械を使って1回目の麦踏み、1月と2月にも行います。霜柱によって根が浮き上がるのを防ぎ、踏まれることで分げつ（枝分かれ）が増え、茎が太く育ちます。

「栽培で一番重要なのが水管理、排水対策です。雨が降って水がたまるところがないよう排水溝を掘って、畑の外の排水路につないでしっかり排水します。排水溝が崩れて詰まっていないか、収穫までこまめな水切りの作業が麦の生育に大きく影響します」と、森安営農組合の組合長を務める池田勝廣さん。森安営農組合は68戸の農家が集まり1990年に設立。大麦生産をメインに米、大豆、キャベツなど年間42ヘクタールを作付け

ふるさと探訪

収穫適期を見逃さずコンバインで一気に収穫

していています。

「大麦と米、または大麦と大豆というように年2回の作付けを基本にしています。大麦シュンライの作業スケジュールはJA兵庫南が出している『良質麦栽培ごよみ』が基本です。生育過程と主要な作業日程がひと目でわかり、天候によって多少ズレたとしても、管内の生育調査の情報などがJAから逐一届くので助かっています」と池田組合長。

4月上旬に穂が出て開花すると40~45日後、5月には収穫期を迎えます。水分量が25%以下、穂と茎が黄化して、畑全体の8割以上の穂首が曲がった頃に収穫するという目安があります。

「この時期は本当に天気予報とにらめっこです。早刈りや刈り遅れは品質低下につながるので、適期収穫を厳守します。その適期（刈り旬）に雨が降るとヤキモキしてしまいます」と、池田組合長。

栽培管理の徹底と天候に恵まれ、2019年、20年と2年連続豊作となりましたが、20年はコロナ禍で需要が減り販売が伸び悩みました。JA兵庫南では麦茶や押し麦以外にも利用できないか商品化を検討中。大麦の特徴である糖質の低さや豊富な食物繊維を活かした六条大麦粉100%のシフォンケーキなどの試作品が注目されているそうです。

香りもうま味も濃い JA兵庫南の人気商品「ふぁ～みん麦茶」

六条大麦の茎を利用した天然素材の大麦ストロー

実が縦6列に並んでいる六条大麦

「管内の六条大麦を使用した麦茶は、濃い味わいが特長です」と、JA兵庫南の高濱宏一さん

●JA兵庫南

【六条大麦】生産概要
生産者：43戸（営農組合含む）
栽培面積：約435ヘクタール
生産量：約1745トン（2020年度実績）

麦の茎を使ったストロー

森安営農組合の目下の悩みは生産者の高齢化です。世代交代が順調に進むように集落の若手を後継者に育てていくため、週末に草刈りだけでも手伝ってもらうように促し、農業に親しんでもらえるように優しく指導しています。

「農業を通じて地域を元気にしたい。小学校の児童に田植えや稲刈り、サツマイモ掘りなどの体験学習をしてもらい、農業の楽しさや野菜の美味しさを知ってもらっています。冬期にキャベツを作るなど営農組合は雇用も生み出しています。やりがいをもつことでみんなが元気になれると嬉しい」と、池田組合長は話します。

また、JA兵庫南では昨年、プラスチックごみ削減につながる取り組みとして、六条大麦の茎を活用した天然素材のストローを商品化する「大麦ストロープロジェクト」を立ち上げました。県内の福祉事業所との農福連携事業は地域おこしとしても注目されています。まず、JA兵庫南の農産物直売所や兵庫県庁内の食堂、県内のカフェなどを販売先に年間10万本の供給を目標としています。

実も茎も余すことなく使える六条大麦。香りもうま味も濃い麦茶に生まれ変わります。ノンカフェインで赤ちゃんからお年寄りまでどなたでも安心して飲んでいただけます。夏場の水分補給には最適で熱中症予防にもおすすめです。

パパッと早旨おつまみ

1人分：約95kcal　調理時間：約15分

長いもと紅しょうがの食感を楽しんで

とろろのおやき

京都府・小倉真紀さん

【材料】直径5cm・12枚分
長いも…300g　大葉…4枚　紅しょうが…20g
小麦粉…大さじ3　パルメザンチーズ…20g
塩、こしょう…各少々　サラダ油…適量

1 長いもは皮をむき、3分の2はすりおろし、残りは粗くみじん切りにする。
大葉、紅しょうがはみじん切りにする。
2 ボウルに1と小麦粉、チーズを入れて混ぜ合わせ、塩、こしょうで味を調える。
3 フライパンに油大さじ1の油を熱し、2をスプーンで落として直径5cmの円形に広げ、
中火で両面をこんがりと焼き目がつくまで焼く。

クラッカーなどと合わせても

枝豆と ブルーチーズの 白和え

岐阜県・後藤佳代さん

【材料】4人分
木綿豆腐…1/2丁
ゆで枝豆(正味)…100g
ブルーチーズ…50g
白練りごま…大さじ1
白すりごま…大さじ1　塩…小さじ1/4
みりん…小さじ2
粗びき黒こしょう、はちみつ…各適量
イタリアンパセリ…適宜

1人分：約145kcal
調理時間：約10分(豆腐の水切り時間除く)

1 豆腐は水切りし、すり鉢に入れてすりこ木でおおまかにつぶす。
2 練りごま、すりごま、塩、みりんを加えてよく混ぜ合わせ、枝豆、1cm角に切ったブルーチーズを加えて軽く和える。
3 器に盛り、こしょう、はちみつをかけ、イタリアンパセリを添える。

定番のベーコン巻きを
ひと工夫

トマトとプルーンの ベーコン巻き

兵庫県・児島紀久子さん

【材料】2種・各8個分
ミニトマト…8個　ドライプルーン…8個
ベーコン…8枚　大葉…8枚
味噌…小さじ1

1人分：約210kcal　調理時間：約15分

1 ミニトマトは、へたを取る。ベーコンは半分の長さに切る。
2 ベーコン8枚に味噌を薄く塗り、大葉を敷き、トマトをのせて巻く。残りのベーコンはプルーンをのせて巻く。巻き終わりに楊枝を刺す。
3 フライパンを熱し、2を入れて弱めの中火で転がしながら、こんがりと焼く。

イラスト◎かとうともこ　監修◎山崎弘一郎

July

メキャベツ

キャベツの変種で、直径2～3㎝程のミニキャベツのようなわき芽が結球したもの。和名をコモチカンラン（子持ち甘藍）といいます。子だくさんで長期間収穫が楽しめ、プランター栽培もおすすめです。

たねまき

ポリポットに培養土を入れ、1つのポットにつき3～4粒のたねを等間隔にまき、薄く土をかぶせてたっぷり水やりをします。

間引き

発芽がそろったら、よい苗を2本残して間引き、本葉3～4枚で生育のよい株を1本残してハサミで間引きします。

キャベツと同じ仲間ですがキャベツより暑さに弱く、高温下ではうまく結球しないので、夏まきで秋～冬に収穫しましょう。たねから育てられますが、真夏の管理となるので、ビギナーやプランター栽培の場合は、苗から栽培するのがおすすめです。収穫時には草丈が50～70㎝にもなるので、プランターは根がしっかり育つように深さがある大型のものを選んで植えつけましょう。

メキャベツは葉のつけ根にできるわき芽が丸く結球するキャベツです。植えつけから2ヵ月くらいで、葉のつけ根に小さなわき芽ができ始めます。生長に合わせて何回か葉をかき取ってわき芽にたっぷり日を当てて、球を大きく育てましょう。寒さに強いので、収穫中も葉かきと追肥を続ければ、翌年の春先にトウ立ちするまで長期間楽しめます。

連作障害があるので同じ畑で作る場合は栽培間隔を2～3年あけましょう。

●土づくりワンポイントアドバイス

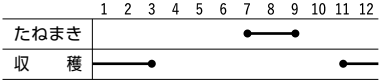
指導：岡本 保（JA全農 肥料研究室技術主管）

しっかりとした大きな親株を育てることで、たくさんの芽を収穫することができます。親株をしっかりと育てるには、まずはしっかりとした根を育てることが重要です。そのためには完熟堆肥による土づくりは欠かせません。また元肥を普通のキャベツよりもやや多めに施用します。

完熟堆肥は植えつけの2週間前までに、1㎡あたり1.5kg程度を施用してください。同時に苦土石灰（前作で施用していれば不要）100gも散布し、なるべく深く（できれば30cm程度まで）耕しておきます。元肥は植えつけの1週間前に、1㎡あたり化成肥料（8-8-8）150gを散布し土に混ぜ込みます。

●メキャベツ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

植えつけ

本葉が5〜6枚になったら根鉢を崩さないように植えつけ、株元に土寄せをしてしっかり押さえ、たっぷりと水やりをします。根付くまで苗が倒れないよう仮支柱を立ててやると安心です。

ネット張り

キャベツと同じく、アオムシやアブラムシなどの害虫が発生したり、鳥に食べられたりする被害があるので、防虫ネットや寒冷紗などで覆いましょう。

追肥・土寄せ

追肥は定植の3〜4週間後、茎葉の生長が盛んになった頃に、1㎡あたりNK化成（16-0-16）30g程度を施用します。更に茎が伸びてわき芽がつき始めた頃と、収穫が始まった頃に、同量の追肥を施用します。茎葉が大きく生長すると、その重さで株が倒れやすくなるので、追肥と同時に株元に土寄せしてください。

葉かき（摘葉）

葉のつけ根に小さなわき芽ができ始めたら、地際から10cm位までのもの（高温期のわき芽）は結球しないので、下葉と一緒に早めに摘み取ります。下から順にわき芽の直径が1cmほどに結球したら、葉柄を少し残して切り取り、日当たりと風通しをよくしてやります。頂部の葉を10枚ほど残して全て切り落としましょう。頭でっかちでバランスが悪く倒れそうなら支柱を立ててひもで固定してやります。

収穫

結球したわき芽が直径2〜3cmで硬くしまったものから手でもぎ取るか、ハサミで根元から切り取ります。収穫時期が遅れると芽が開いてしまうので適期を逃さないように注意しましょう。

「わが家の菜園」
募集中
https://apron-web.jp/mysaien/

次回はワケギです

すぐ使える料理の基本

フォカッチャを手作り

料理◎大森いく子　撮影◎黒部徹

イタリアのテーブルパン「フォカッチャ」を米粉と小麦粉で作ってみましょう。ふっくらモチモチの食感に仕上がります。

1. 材料を混ぜる

ボウルに米粉、強力粉、砂糖、塩、ドライイーストを入れてよく混ぜ、さらに人肌（30〜40℃）のお湯を加えて混ぜる。

2. こねる

まとまってきたらオリーブ油を加えて、生地の表面が滑らかになるまで10分程しっかりこねる。

3. 一次発酵

生地を丸めて、薄く油を塗ったボウルに入れて30〜40℃で30分、生地が2倍に膨らむまで一次発酵させる（オーブンの発酵機能を使うと便利）。

4. 二次発酵

生地を8等分にして1枚を直径10cmくらいの円形にのばし、天板に並べてもう一度30〜40℃で30分、二次発酵させる。膨らんだら指先で数カ所穴をあけ、全体にオリーブ油を塗り岩塩をふって焼く。

●米粉だけだと膨らみが少ないですが、強力粉を加えることでふっくらモチモチ、しっとり食感に。

フォカッチャ
（オリーブ&ローズマリー）

【材料】直径10cm・8枚分

生地［米粉…70g　強力粉…180g　砂糖…大さじ1　塩…小さじ1/2
ドライイースト…小さじ1　オリーブ油…大さじ1　お湯（30～40℃）…160ml］
岩塩、オリーブ油…各適量　オリーブ水煮、ローズマリー、粉チーズ…各適宜

1. 右頁を参考にしてフォカッチャの生地を作る。
2. 二次発酵が終わり、生地に指先で数カ所穴を開けたら、
オリーブの薄切りをのせてオリーブ油をぬる。
または、オリーブ油をぬり、ローズマリーを刺して粉チーズをふる。
3. 200度に予熱したオーブンで15分焼く。

◎1枚分：約130kcal　調理時間：約50分（発酵させる時間除く）

連載
「食」と「農」のエッセイ

第31回
阿川佐和子さん

僥倖（ぎょうこう）の野菜

野菜が嫌いだという人に会った。肉は大好きなのだという。いったい身体は大丈夫かと問うと、「だって牛はいっぱい草を食べているんだから僕だって間接的には野菜を摂ってるんですよ」と。そんな理屈があるものか。

私は野菜が大好きだ。小さい頃は、人参、ゴボウ、椎茸が食卓に出てくると困ったなと思ったが、大きくなるにつれて積極的に食べたいと思うようになった。

瓜系の野菜が苦手だという人もいる。胡瓜、冬瓜、苦瓜、ズッキーニ。あの水っぽくて種っぽいところがどうやらダメらしい。その気持がわからないわけではないけれど、あの水っぽくて種っぽいところがおいしいのである。私は小学生のある夏、胡瓜に胡椒をかけて食べることになぜかハマった。マヨネーズでもなく塩でもなく、縦に切った胡瓜の表面にひたすら胡椒を振りかけてポリポリ音を立てて食べまくった。こんなにおいしいものはないと自負していたが、家族には「お前はキリギリスか?」と不審がられた。

大学時代、トマトが大嫌いだという男友達がいた。なぜ嫌いなのかと聞いたら、子供の頃、赤いモノはすべて甘いと信じていて、トマトにかぶりついたらちっとも甘くなくてショックを受けて以来、食べられなくなったのだと話してくれた。気の毒なことだ。彼がイタリア人だったら、どれほど窮屈な

イラスト：今井夏子

生活を強いられただろう。

アメリカで玉ねぎが嫌いだという女性に会ったことがある。持ち寄りのホームパーティに招かれて、私がカレーを作ると言ったら、「玉ねぎは入れないで。あの匂いがダメなの」と釘を刺された。そのカレーは、玉ねぎ、人参、ジャガイモ、生姜、ニンニクと骨付きの鶏肉をたっぷり入れて牛乳で伸ばすだけの簡単なインド風カレーであったが、「ニンニクはいいの?」と私が聞くと、「ニンニクは大好き」と彼女は答えた。ニンニクのほうが臭いと思われやすいだろうに。しかたがないのでそのときは、「玉ねぎ入り」と「玉ねぎ抜き」の二種類のカレーを作って持っていった。

人の好き嫌いはそれぞれである。私のように小さい頃は苦手でも、大きくなれば好きになる場合もあり、どうしてそういう変化が起きるのかは謎だ。中には体質的に受け入れられない人もいるので無理に好きになれとは言えないが、「あれが嫌い」「これが苦手」と言われるたびに、私は自らの幸せを再認識する。すべての野菜を食べられる僥倖を野菜の神様と生産者の方々に感謝して手を合わせたくなる。

母は生前、台所で大根を調理するとき、まず包丁で薄く輪切りにし、何もつけずにかじるのが常だった。「この一切れがいちばん、おいしいのよ」といつも母は嬉しそうだった。

私も大根を切るたびに、どんな料理に加工しようかと思案しつつ、まずは一切れ、バリッとかじり、「おいしい!」と叫ぶのが癖になっている。

(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。

撮影：枦木 功

阿川佐和子
(あがわさわこ)

作家・エッセイスト。東京都出身、慶應義塾大学文学部卒業。TVでキャスターを務めた後、執筆を中心にインタビュー、テレビ等で幅広く活動。1999年『ああ言えばこう食う』(檀ふみ氏との共著)で第15回講談社エッセイ賞、2000年『ウメ子』で第15回坪田譲治文学賞、2008年『婚約のあとで』で第15回島清恋愛文学賞を受賞。2014年第62回菊池寛賞を受賞。

「ばあさんは15歳」
中央公論新社

JA全農の新しい商品ブランド【ニッポンエール】

全国の産地を応援する「ニッポンエールプロジェクト」が始動

日本の農業は農家の高齢化や後継者不足など多くの課題を抱えています。JA全農では2019年より日本全国の特徴ある農畜産物を原料とした加工品を「ニッポンエール」の新ブランドとして発売しています。この取り組みをさらに消費者の皆様と一緒になって盛り上げていこうと、2021年6月より全国の産地を応援する「ニッポンエールプロジェクト」をスタートしました。全国から届けられる日本産のたべものに、そしてにっぽんに、ここからエールをおくりましょう！

「ニッポンエール」というネーミングには、国内で生産されるたくさんの食べものへの愛情と、日本の食を支える人々に対する感謝の気持ちが込められています。日本を元気に、そして豊かにしたいという想いから、様々な企業と連携し、日本の農畜産物の新たな価値を創造し続けています。これまでに開発した商品は、県産指定の果実などを使ったドライフルーツやキャンディ、グミなどの他、鍋つゆや冷凍野菜、サンドウィッチなどのデリカに至るまで商品ラインナップは多岐にわたり、たくさんの人に楽しんでいただいています。

「ニッポンエールプロジェクト」はこの取り組みをさらに消費者の皆様と一緒になって盛り上げたいという想いから、「全国から届けられる日本産のたべものに、そしてにっぽんに、ここからエールをおくろう」というコンセプトのもと、JA全農とメーカーおよび販売先が協力して、国産農畜産物のPRやキャンペーン等を展開し、商品を通じて産地を応援していこうという活動です。

JA全農と㈱伊藤園はJA宮崎経済連と連携して、「ニッポンエールプロジェクト」では第一弾となる清涼飲料水「宮崎県産日向夏」を新発売しまし

た。太陽をいっぱいに浴びた日向夏の特徴であるさわやかな酸味とほどよい甘みを活かし、すっきりと仕上げた自信作です。日向夏はまだ全国的な知名度が低いため、農家が引き続きおいしい日向夏を栽培し続けていけるように、認知度を向上させることで生果の販売拡大につなげていきたいと考えています。

日本の農業現場では多くの課題があります。農業従事者はこの5年で22・5％減少し約136万人になりました。65歳以上の農家が占める割合は約70％と、高齢化も進行しています。また、この1年はコロナ禍の影響で農業の現場では、特に一番人手が必要な収穫の時期に働き手が不足しています。こうした中で、特徴ある農畜産物の産地を維持していくために、後継者の育成やPR活動など地域のJAや自治体などが様々な取り組みを行っています。

宮崎県の日向夏の産地も同じ課題を抱えています。1820年頃、現在の宮崎市の民家で発見された1本の木がルーツと言われ、その後「日向夏」と名付けられて広く栽培されるようになり、今では宮崎を代表する特産果実となりました。太陽の光をたくさん浴びた日向夏は食べ方も特徴的で、表皮と果肉の間にある真っ白なドレス（白皮）にはほのかな甘みがあります。この白皮を残して表皮をむき、果肉と一緒に食べることで、ほかの柑橘類にはない爽やかな香りと白皮の甘み、果肉の酸味の調和を楽しむことができ、全国にファンが拡大中です。

この日向夏の特徴を活かした清涼飲料水「宮崎県産日向夏」をぜひ味わっていただき、一緒に日本の産地を応援していきましょう。特設HPでは産地や生産者の想いを発信し、SNSで生果が当たるキャンペーンを企画していますので、ぜひ参加してみてください。

今後も「ニッポンエールプロジェクト」では様々な商品を通じて、全国の特徴ある農畜産物の産地を応援する取り組みを行っていきますので、応援していただけるとうれしいです。

清涼飲料水
「宮崎県産日向夏」

ニッポンエールプロジェクトHP
https://www.zennoh.or.jp/nippon-yell/project/miyazaki_hyuganatsu/

今月のおすすめレシピ

ポークチャップ

日本で生まれた洋食の一品

料理◎大森いく子　撮影◎黒部徹

【材料】2人分

豚ロース厚切り肉…2枚　たまねぎ…1個　塩、こしょう…各適量
薄力粉…適量　ケチャップ…大さじ4　ウスターソース…大さじ2
みりん…大さじ1　酒…大さじ1　バター…大さじ1
しょう油…小さじ1　はちみつ…小さじ1　サラダ油…適量
パプリカ(赤・黄)…各1/2個　オクラ…2本　ミニトマト…2個

【作り方】

1. 付け合わせを作る。パプリカは種を取って縦4等分に切る、オクラはうぶ毛とガクを取る。フライパンに油小さじ1を熱して、パプリカとオクラを入れて軽く炒め、塩、こしょうで調味して取り出す。
2. 豚肉は筋切りをして、塩、こしょうをし、薄力粉を全体に薄くまぶす。たまねぎは縦5〜6mm幅に切る。
3. 1のフライパンに油大さじ1を足して豚肉を中火で焼き、途中返しながら両面を焼いて八分通り火が通ったら取り出す。
4. そのまま残った油で、たまねぎをしんなりするまで炒め、ケチャップ、ウスターソース、みりん、酒、バター、しょう油、はちみつを加えて混ぜ、つやが出て、とろみがつくまで煮詰めたら、3を戻し入れ、両面を返しながら全体にソースをからめて仕上げる。
5. 器に盛り、1のパプリカと斜めに切ったオクラ、半分に切ったミニトマトを添える。

ココがポイント!

豚肉は筋を切って、肉が縮まないようにします。
しんなりとして甘みが出たたまねぎがソースと一体化しています。

1人分：約610kcal　調理時間：約30分

おすすめしたい一品です

4月号に掲載されていた「わさび菜と鶏肉の塩炒め」が、簡単そうで美味しそうとひと目みてすぐに作ってみました。料理下手なのですが、レシピ通りに作ったら家族に好評でした。材料も安く手に入り、短時間で美味しいなんて、一石二鳥以上です。ぜひ皆さんにおすすめしたい一品です。

（広島県・落合裕子さん）

なるほど、こめ油

わくわく菜園は季節の野菜作りのポイントをわかりやすくまとめてあり、参考にしています。4月号のなるほど全農「こめ油」について、確かに素材や栄養成分にこだわりなく油を選んでいましたが、この頁を読んで選び方が変わりました。国産の米ぬかが原料で、玄米由来の栄養、酸化安定性、植物ステロールも他の植物油に比べて多いとのこと。いいことずくめです。米ぬかは捨てられるものとばかり思っていました。今後もためになる話を期待しています。

（佐賀県・宇野末子さん）

福島県・早田良子さん

兵庫県・沼田典子さん

神奈川県・新庄すが江さん

兵庫県・徳重智美さん

愛知県・原正子さん

今月の表紙
六条大麦の花

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、お便りなどを大募集

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。

10月号／ごはんがすすむ常備菜 2021年7月20日(火)締切
11月号／えのきたけたっぷりレシピ 2021年8月17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
㈱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六条大麦を贅沢に使用した「ふぁ〜みん麦茶」(500㎖×24本)を20名様にプレゼントします。香り高く深い味わいの本格麦茶をぜひお楽しみください。

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（○○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。

締切
2021年7月26日（月）当日消印有効

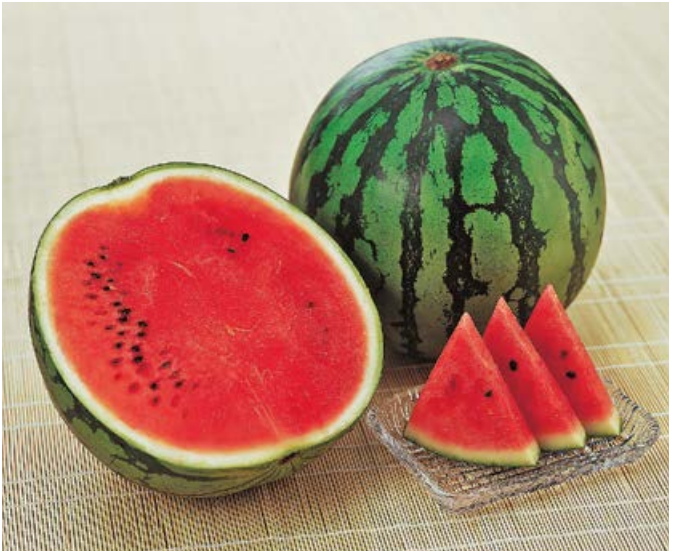
あてさき
〒101-8691 日本郵便㈱神田郵便局私書箱16号
「JA全農エプロンプレゼント」係

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皆様の個人情報は、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。

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) 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。 「あぐりずむ」は、放送局により放送曜日・時間が異なります。



冷やした「スイカ」で水分チャージ。厳しい夏の暑さを乗り切る元気をもらいましょう！

甘くシャリっとした食感はのどごしがよく、
熱中症の予防や夏バテ気味の身体への水分補給におススメです。
果肉は赤、黄色、サイズや形も小玉から大玉、
ラグビーボール形など種類も豊富。
JAタウンでは熊本、千葉、山形をはじめ
全国各地の産地から自慢のスイカを取り揃えています。
いよいよ夏本番!この季節ならではの味わいをどうぞお楽しみください。

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

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):2021年7月2日(金)・16日(金)「みのりみのるマルシェat広島駅」

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.516 2021.7

エプロン7月号(No.516)2021年7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