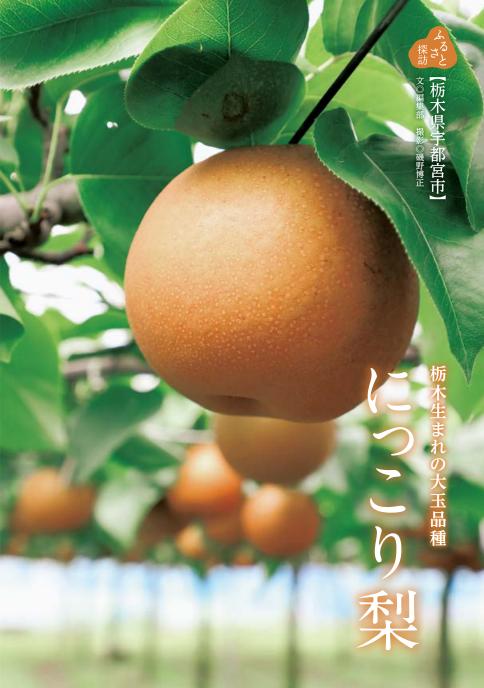


食と農の情報誌

神田松鯉さん

和梨の和風パイ







「手塩にかけて育てた の相場照久専門部長

福島県

栃木県

宇都宮市

群馬県

高品質な梨を安定生産するJAうつのみやを訪ねました。

新たな栽培技術の導入にも取り組み、

みずみずしくて甘く、なめらかな食感の梨です。

名前のとおり、食べた人が思わずにっこりしてしまうほど

観光地の日光と、梨の中国語読み「リー」を組み合わせて名付けられました。

そこで手塩にかけて育てられている梨が「にっこり」です。

栃木県下一の梨の生産量を誇る宇都宮市。

## ジョイント栽培導

どの水資源に恵まれ、肥沃でミネ は、梨栽培の適地といわれていま ラル分を豊富に含んだ黒ボク土壌 都宮市は、鬼怒川、田川、姿川な 栃木県のほぼ中央に位置する宇

11月頃まで順次出荷が続きます。 甘太そしてにっこりと、8月から 「幸水、豊水、あきづき、 新高

うつのみや営農部園芸課主査の大

います」と、説明してくれたJA

きる品種として『にっこり』が誕 中するので、10~11月頃に出荷で 産地も多く、8~9月に出荷が集

梨です。しかも貯蔵性がよく船便 り、果汁が多くて果肉がなめらか 生しました。大玉で食べ応えがあ の輸出もこの5~6年で定着して で運べるので、東南アジアなどへ で糖度が高い、とっても美味しい

金俊介さん。

安定した人気の幸水や豊水は競合

県農業試験場で「新高」と「豊水」 「にっこり」は1984年に栃木

樹につく実を摘果して、残した実 なるという「にっこり」。1本の で重さが700g~1㎏以上にも 6年に品種登録されました。大玉 を交配して選抜育成され、199

をする時点で、180~190日 「4月上旬に花が咲いて授粉作業 を大きく育てます。

後にどれくらいの大きさに育ち収

03 Apron



り手をかけることができます」と、 期が重ならないからこそ、しっか 幸水や豊水より花が早く、作業時 穫できるかをイメージしています。

た場合は、果実が収穫できるよう 産地が増えているそうです。 「梨園の樹が老齢化して植え替え

専門部長。熟練の技に頼らずとも 早期多収が見込めます」と、相場 導線も単純になるので、省力化と 剪定や人工授粉、収穫の際の作業 り5年目には収量も安定します。 法なら3年目から収穫が可能とな が5年以上でますが、この栽培方 になるまで収益が見込めない期間

ャレンジしています。そのひとつ を補うため、生産者と一体となっ にかけて育てた賜物といえます。 て、新しい栽培方法に積極的にチ JAうつのみやでは労働力不足 た梨がたわわに実り、見事としか た広大な梨園には、ずっしりとし き届いて真っ直ぐ整然と枝が伸び すい栽培方法だとも。手入れが行 いいようがありません。相場専門

花が咲き、最後に収穫を迎えるに **久専門部長。どの品種よりも早く** JAうつのみや梨専門部の相場照

っこりは、生産者が長い時間手塩

労働力を活かして規模拡大がしや

収量が見込めることから、パート

を一方向に伸ばし、先端部を隣り が「ジョイント栽培」です。主枝

る栽培方法で、近年導入する梨の の樹に接ぎ木して一直線に仕立て



## JAうつのみや

【にっこり梨】生産概要 -生産者:100名 栽培面積:約160ヘクタール 出荷量:約3800トン 主な出荷先:京浜、栃木県内



ます」と、JAうつのみや営 農部園芸課主査の大金俊 介さん



1玉ずつ人の 目と光セン サーで厳し く選果

のものは『にっこり』として出荷 しません。13度以上が目標です」と、 「当JAでは糖度10度に満たない 拡大する予定だといいます。 部長はこの栽培方法を導入して、 022年には2・7ヘクタールに 2・4ヘクタールの栽培面積を2

## 名乗れるのは 局糖度の梨だけ

きさ、糖度、熟度を計測後、箱詰 られ人の目と光センサーで形、大 めされていきます。 選果場では1玉ずつラインにのせ てJAの選果場に出荷されます。 収穫された梨はコンテナに詰め

をもっています。 きるように、品質には絶対の自信 JAうつのみやの大金主査が言い 「大玉、贈答用としての需要が多

費者の皆さんの要望に応えながら てやっと収穫を迎えます。 心配をしつつ、授粉から半年経っ 場専門部長。病害虫はもちろん、 安定出荷していきたいです」と相 入り(1箱5㎏)が人気です。消 と1玉700~800gで、7玉 猛暑、台風の直撃など自然災害の 春先の霜や長雨による日照不足、 大きさを揃え、品質のよいものを いですが、市場の売れ行きをみる

す。生産者の想いが詰まった「に 慌てて食べなくていいのも魅力で 感じられます。日持ちがするので、 なく、酸味がないので甘みが強く っこり梨」をどうぞ召し上がれ! 大玉な梨ですが決して大味では (取材:2020年10月上旬)

05 Apron 耕 そう、大 地 と 地 域 の みら い。 🔥 JAグループ

## ごはんがすすむ常備菜



1人分:約145kcal 調理時間:約25分

彩りよく、お弁当にもどうぞ

## 塩きんぴら

岐阜県・長岡泉さん

## 【材料】4人分

ごぼう…1本 にんじん…80g じゃがいも…大1個 ピーマン…1個 酒…大さじ2 みりん…大さじ2 塩…小さじ2/3 黒こしょう…少々 ごま油…大さじ2

- 1 ごぼうは皮をこそげて5cm長さのせん切りにし、水でさっと洗って水気をきる。にんじんは皮をむいて5cm長さのせん切りにする。じゃがいもは皮をむいて3mm角の棒状に切り、水で洗って水気をきる。ピーマンは縦半分に切り、ヘタ、種を取ってせん切りにする。
- 2 フライパンに油を熱してごぼう、にんじん、じゃがいもを入れて中火で少ししんなりするまで炒め、 ピーマンを加えてさっと炒める。
- 3 酒、みりん、塩を加えて混ぜ、野菜に火が通るまで炒め合わせる。
- 4 器に盛り、黒こしょうをふる。



- 1 じゃがいもは皮をむいて一口大に切り、水でさっと 洗って水気をきり、耐熱の器に入れてラップをふん わりとかけ、電子レンジ (600w) で4分程加熱する。
- 2 なすはヘタを切り、1本を4~5等分の乱切りにする。
- 3 フライパンに油、にんにくを入れて弱火で熱し、2 を入れて中火で炒め、1を加え、カレー粉をふり入れて炒め合わせる。
- 4 水、塩を加えて混ぜ、煮立ってきたら、蓋をして、 途中フライパンを揺すりながら、弱火で4~5分、 柔らかくなるまで蒸し煮にする。
- 5 ふたを取り、水気がほぼなくなったら火を止めて、 酢を回しかけ、器に盛る。

インドの家庭料理「サブジ」が 簡単に味わえます

## なすと じゃがいものサブジ

岐阜県・長岡真奈美さん

【材料】4人分 なす…4個 じゃがいも…小2個 にんにくみじん切り…大1片分 カレー粉…大さじ1と1/3 塩…小さじ1.5 酢…大さじ1と1/3 水…2/3~1カップ サラダ油…大さじ3~4

1人分:約155kcal 調理時間:約20分



- 1 乾しいたけは水で戻して水気を軽く絞り、石づきを 除いて粗みじん切りにする。
- 2 たけのこ、ザーサイは粗みじん切り、しょうがは皮をむいてみじん切りにする。
- 3 フライパンに油を熱し、ひき肉を入れて中火でほぐすようにして炒め、肉の色が変わったら、1、2を加えて炒め、全ての調味料を加えて混ぜ、蓋をして弱火で汁気がなくなるまで5~6分煮る。
- 4 豆腐は食べやすく切り、器に盛って3の肉そぼろをのせる。

ゆで野菜や麺と合わせるのも おすすめです

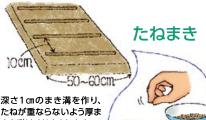
## 肉そぼろ

(豆腐のせ)

群馬県・笛木京子さん

【材料】4人分 豚ひき肉…300g 乾しいたけ…小3枚 たけのこ(水煮)…50g ザーサイ(味付き)…50g しょうが…20g サラダ油…小さじ1 砂糖…大さじ1 しょう油…大さじ1~2 酒…大さじ1 みりん…大さじ1 木綿豆腐…1丁

1人分:約285kcal 調理時間:約25分 (乾しいたけを戻す時間を除く)



たねが重ならないよう厚ま きを避けすじまきします。 薄く土をかぶせて表面を軽 くおさえ、たっぷり水やり しましょう。



防虫ネットをトンネルがけしたり、不織布をベタがけ にするなどして予防しましょう。発芽を促す効果もあ ります。

> 冬はビニールトンネルなどで防寒を 育ちます。夏は寒冷紗で遮光したり

なるので、秋まきが一番つくりやす なので、 ています。ただ、アブラナ科の野菜 をすることで周年栽培が可能となっ にくいなど季節に合わせた品種選び 耐暑性や耐寒性、 暖かいと害虫の発生が多く トウ立ちがし

みてください。

も栽培できるので、ぜひトライして

プランターや肥料袋などを使って

20℃前後で比較的冷涼な気候でよく るほど人気の野菜です。生育適温は ナがなければ年を越せないといわれ 関東ではお雑煮に使われ、 コマツ

いといえます。

ることになるので、1~2週間おき と、一度に食べきれない量を収穫す むのもおすすめです。 した柔らかい菜花を摘み取って楽し までいくつか株を残して、トウ立ち で、長く収穫を楽しみましょう。 に少量ずつたねをまく「ずらしまき 同じ日にたくさんたねまきをする egetable Garden

イラスト◎かとうともこ 監修◎山崎弘一郎

October

名 品 品 江 本 家 付 戸 種 来 庭 種 改 時 選 は 菜 け 冷 園 代 良 た び で が 涼 で とさ か 5 ŧ ほ さ な n 栽 ぼ か 気 人 周 候 る 培 Ы 気 を の さ 年 で、  $\Box$ 好 野 マ n 栽 培 み 菜 季 ツ 節 ま で が ナ 徳 す す は 可 に Ш 吉 あ が 能 で 宗 つ す



## ●十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)

たねまきの2週間以上前に、1㎡あたり苦土石灰 100gと完熟堆肥1kg(いずれも過去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。 元肥はたねまきの1週間程度前に、1㎡あたり化成 肥料(8-8-8)100gを散布し土に混ぜ込みます。

## ●コマツナ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			•	•								_
				1.1			_	A		<b>.</b>			



とろろ汁を作る



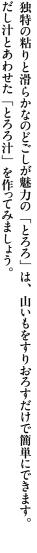
## 2. すりおろす

山いもは持ち手の部分を残し て皮をむき、すり鉢の溝にあ てながら円を描くようにすり おろす(最後は皮をむいて乾 いたキッチンペーパーを巻い て持つといい)。



1.だし汁を作る

鍋にだし汁を入れて煮立て、 中火にして味噌を溶き入れす ぐに火を止め、そのまま冷ます。





## 4. だし汁を加える

冷ましておいただし汁を少し 加えては混ぜていき、好みの 味、濃度になったら出来上がり。



## 3. すり混ぜる

すりおろした山いもを、すり こ木を使ってさらによくすり混 ぜる。

●山いもは大和い もやつくねいも、 自然薯などを使う と粘りとコクが強 く、水分が多い長 いもを使うとさら りとしたとろろに なります。



## 麦とろごはん

## 【材料】4人分

山いも…400~500g だし汁…1カップ 味噌…大さじ3 (押し麦入りごはんは作りやすい量) 米…2合 押し麦…大さじ3~4 水…2合の目盛り+大さじ3 とろろ汁…適量 青のり粉…少々 うずらの卵…4個

- 1 米と麦を合わせて洗い、ザルにあげて20分程置く。
- 2 1を炊飯器に入れて水を注ぎ、蓋をして、20~30分程浸水させてから普通に炊く。
- 3 右頁を参考にとろろ汁を作る。
- 4 2が炊き上がったら、しゃもじで底から全体を混ぜる。
- 5 丼に4を盛って3をかけて青のり粉をふり、うずらの卵を落とす。

◎1人分:約540kcal 調理時間:約40分(米をザルにあげておく時間、浸水時間除く)

エッセイ 農」の 食

## 第 34 回

神田松鯉さん

## 十日校や

昭和17年生まれの私は戦後の食糧難

は麦飯だった。米七分に麦三分位の割 の時代に育った。小学生のころは日常

た。大人たちはこれを銀シャリと呼ん 合だったと思う。 たまに真っ白なご飯が出ると甘かっ

> 身で水っぽかった。70年も前のことを 四号は中身が黄色でホクホクして栗の ような味がした。農林八号は紫色の中

うには進駐軍のキャンプがあって、陽 を熱心に聴いていたころの事である。 前橋市の郊外に家があり、道の向こ

で尊んだ。

代用食の薩摩芋もよく食べた。農林



神田松鯉 (かんだしょうり)

講談師。昭和45年二代目神 田山陽に入門。52年真打昇 平成4年三代目神田松 鯉を襲名。各寄席に出演し つ長編連続講談の復活と 継承に積極的に取り組み、 講談の保存と後進の育成に 努めている。日本講談協会 名誉会長・落語芸術協会 与。昭和63年芸術祭賞受賞。 令和元年重要無形文化財保 持者(人間国宝)認定。

神田松 魅了する 人々を CERNOTER

「人生を豊かにしたい人 のための講談

マイナビ新書

げた藁鉄砲を各自に持たせて、広い庭 せ」や「ひらいたひらいた」の歌い出 害の除去と同時に稲の収穫を感謝する ながら地面を叩かせるのだ。もぐらの と、お爺さんは近所の子供達を集めて、 日に行なう刈り上げ行事)の日になる さんは子供達に餅やぼた餅を腹一杯食 しと同じ節だった。それが済むとお爺 かんやと唱える節は、童謡「通りゃん 行事である。今になって考えるととお を「とおかんや、とおかんや」と唱え かねて用意の藁づつを棒の先にぶら下

桑の実をどどめと言って、色が赤から

群馬は養蚕県だから桑畑も沢山ある。

た。

毎年十日夜(とおかんや。旧暦十月十 いろいろな話をしてくれるのだった。

気なヤンキーの声がいつも聞こえてき

に行き、持って帰るとお袋が鍋に入れ

飯や餅やぼた餅にあこがれる時代があ かつて日本にはこんなにも真っ白なご のだ。飽食の時代と言われる現代だが、 十日夜の日を首を長くして待っていた ては実はこれだった。だから子供達は

った事を忘れてはなるまい。

夏には袋を持って稲に群がる蝗を取り

当時の子供のおやつは乾燥芋が多く、

素早く蓋をして炒ってくれて、それが

菓子代わりになった。

(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 ーナーです。さまざまな ンルの著名な文筆家の皆さ が登場しますので、どうぞお みください。バックナンバ 「Apron WEBマガジン」 (https://apron-web.jp/)でご

を食べた

んが子供好きで日向ぼっこをしながら、

べさせてくれるのだが、子供達の目当

隣りは裕福な農家で、そこのお爺さ

を紫に染めながら小鳥と一緒にどどめ 好の餌にもなるのだが、私たちは口中 紫色になると甘くてうまい。 野鳥の恰



覧いただけます。

耕 そう、大 地 と 地 域 の みら い。 🔥 JAグループ 13 Apron

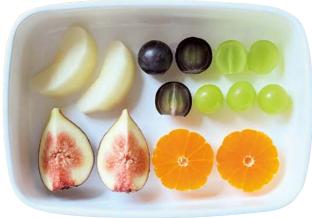
# 美味しさそのままで長持ち【果物の冷凍保存活用術】 果物を日々の食事に摂り入れましょう! フリージング(冷凍)を上

グのコツと美味しい食べ方をフルーツプロデューサーの越川 族の人数が少ない方など、量が多過ぎて一度には食べきれな が美味しい季節の到来です。果物を美味しく味わうためには、 ぶどう、梨、柿、イチジク、りんご、みかんなど、秋の果物 純さんに教えていただきました。 延びる「フリージング」(冷凍) がおすすめです。 フリージン いことがあります。そんな時は簡単便利で保存期間が格段に 新鮮なうちに全ていただくのが一番ですが、一人暮らしや家

▼ 物をフリージングするにあ

と」の3つです。これらを念頭に置い てフリージングしましょう。 かないように平らにして冷凍するこ を取り除いて冷凍すること」「くっつ ✔ を保つこと」「不可食部分 • たり、注意する点は「清潔

キッチンペーパーで水気をよ 流水でよく水洗いしましょう。 を泳がすように洗い、最後に たっぷり張ったボウルに果物 食しやすいので、まずは水を 汚れが付いているままだと腐 基本的な手順を説明します。



いて構いません。などを使い外しておきます。皮ごと食などを使い外しておきます。皮ごと食べられる果物はお好みで皮を残しておべられない皮や芯、種の部分はナイフ

バットの上にラップを広げ、その上

く拭き取ったら、下準備完了です。食

に食べやすい大きさにカットした果肉を重ならないように並べます。空気がを重ならないように上からもラップをし、フリージングします。また、冷凍用保存袋にカットした果物をそのまま入れても良いですが、その場合も重ならないように注意します。

ラップの場合も冷凍用保存袋の場合 も、バットごとフリージングした方が 早く凍るのでおすすめです。 フリージングした果物は、そのまま 食べても良いですし、凍ったままヨー 食べても良いですし、凍ったままヨー たり、ホットデザートに添えたり、野 たり、ポットデザートに添えたり、野 たり、ポットでよう。凍ったまま

量の生クリームと砂糖やハチミツを加い色の果物同士を合わせるときは、同系色か近い色の果物同士を合わせると素材の色が角麗に出るのでおすすめです。

では、 では、 では、 では、 では、 ですが、 が綺麗に出るのでおけにも良いですが、 がの夜長にはチーズやナーンのお供にも良いですが、 がの夜長にはチーズやナーズやナーンのお供にも良いでする。 こちらは、柿やイチジク、ぶどすね。 こちらは、柿やイチジク、ぶどがおすすめです。

果物にはタンパク質を分解する酵素とが知られています。豚肉や鶏肉などで煮込み料理を作る時にいつもの材料に加え梨やりんごなどを凍ったまま鍋に投入すれば、手軽に肉を柔らかくする効果と深い味わいを得ることができるでしょう。

厚生労働省による、果物の1日あたりの理想的な摂取量の目安は可食部でりの理想的な摂取量の目安は可食部で200gとされています。旬の果物には、ビタミンCを始めポリフェノール、食物繊維などの栄養素がたくさんあり、食物繊維などの栄養素がたくさんあり、力がを上手に活用して、健康的な体づングを上手に活用して、健康的な体づくりのためにも積極的に果物を日々のくりのためにも積極的に果物を日々のくりのためにも積極的に果物を日々の食事に摂り入れましょう。

## プロフィール デューサー

フルーツプロデューサー。 フルーツの魅力と楽しみ方 を伝えることを使命とする フルーツカッティングアー ティスト。各地でのデモン ストレーション、飲食店で のフルーツカッティング技 術指導やメニュー開発・接 選指導などのコンサルティ ング、メディア出演など多 方面で活躍中。



越川純(こしかわ じゅん)

イと小豆 あん が 和 によくなじみま

# 料理◎大森いく子

# 撮影◎黒部徹

## 【材料】4個分

和梨…1個 こしあん…120g 冷凍パイシート(10×10cm) ··· 4枚 グラニュー糖…適量 シナモンパウダー…適量 バター…大さじ2 ラム酒…小さじ2 レモン果汁…小さじ1

## 【作り方】

- 1 梨は4等分に切って皮をむいて種、芯を除き、1切れを5等分の くし切りにし、レモン果汁を振りかけておく。
- 2 フライパンにグラニュー糖大さじ4、シナモンパウダー少々、バタ ーを入れて中火で熱し、カラメル色になったら、1を加え、へら でそっと混ぜながら透明感が出てきたら、ラム酒をふりかけて取 り出し、冷ましておく。
- 3 パイシート1枚にこしあん30gを端から2cm内側中央に広げ、2 の梨を4~5枚重ねながらのせる。表面にグラニュー糖小さじ 1/8、シナモンパウダー適量をふりかける。同様に4個作る。
- 4 210度に温めたオーブンで20分焼き、180度に温度を下げてさ らに20分焼く。

## プ ココがポイント!

市販のこしあんとパイシートを使って簡単に作れます。 温度を2段階で焼き、中までサクサクに仕上げます。

1個分:約290kcal 調理時間:約70分



*17 Apron* 耕そう、大地と地域のみらい。**-/**∕ JAグループ

大ならに

## 愛おしく感謝の気持ちに

できました。私の住んでいる 生産過程を詳しく知ることが **所は寒冷地帯なので、米だけ** 作っています。麦の水管理や ;水対策など、米と比較する 7月号で六条大麦について うまくいか

と大変ですね。天気予報との

にらめっこ」も理解できます。

多く、悩み

ないことが

麦の茎を使ったストローは

全滅。 ます。 肥料や水をあげていますが まいちです。毎年同じように 今年はナスの生育がい 昨年はオクラがなぜか

> 別です。 ませんが、 人には恥ずかしくてあげられ 旬の野菜の味は格

な野菜たちが並んでいます。

食卓には、

毎日、形の不揃い

(岐阜県・パパさん)

不格好でも最高の 夏野菜に挑戦して

京都府・伊地智正子さん



長野県・加藤達人さん



ます。

を作ってい ながら野菜

ちになりました。

ります。

わが家の

がよくわか の方の苦労

|広島県・松島慶子さん|

を読んで愛おしく感謝の気持 でいる麦茶ですが、この記事 ですね。日頃、何気なく飲ん エコにもつながり、安全安心

三重県・小林ゆきみさん



神奈川県・蒲谷恵子さん



福島県・角田トシ子さん



## Apron WEBマガジン

3年分のバックナンバーや WFB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。

1月号/手軽で美味しい長いも料理 2月号/絶品! 肉の煮込み料理

2021年10月18日(月)締切 2021年11月18日(木)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。





ふるさと探訪で紹介した「にっこり梨」 (1箱5kg)を20名様にプレゼントします。 大玉でみずみずしくて甘く滑らかな食 感を家族みんなでお楽しみください。

## 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

2021年10月25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▶

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。







11月に選べる果実の一例「富有柿」

## 四季折々の、その土地ならではの 旬のおいしさをカタログから選ぶ 「旬鮮倶楽部 | の頒布会

ご家庭の食卓で全国各地の生産者が丹精込めて育てた果実や花き、

国産農畜産物を使用した加工品をお楽しみいただくことで、

その商品やその素材、産地や生産者に思いをめぐらし、

応援したいと感じていただけるようなカタログ頒布会を目指しています。

気候風土豊かな日本の農畜産物と旬の味わいを12か月お楽しみください。

「旬鮮倶楽部」についてのお問い合わせは、お近くのJA(農協)または、Aコープ店へおたずねください。お近くにJA(農協)または、Aコープ店が無い場合は以下の事務局にお電話ください。

**☎0120-728-292**(全農「旬鮮俱楽部」事務局 受付:平日9時~17時)

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 ●JR広島駅(11:00~15:00):2021年10月1日(金)·22日(金)「みのりみのるマルシェat広島駅」

マルシェ 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/



エプロン10月号(No.519)2021年10月1日発行 発行人=新妻成ー 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。



