食と農の情報誌

Apron エプロン

No.521
2021
December

12

ふるさと探訪
こがねもち

連載 「食」と「農」のエッセイ
角田光代さん

今月のおすすめレシピ
リースケーキ

全農

ふるさと探訪

【新潟県新潟市】

こがねもち

半世紀以上、愛され続ける

米どころ新潟には、ブランド米として有名なうるち米品種「コシヒカリ」と双璧をなす、もち米品種「こがねもち」があります。豊かな大地と雪解けの清らかな水で育てられた「こがねもち」は、コシが強くて伸びが良く、きめが細かくて美味しいと餅製品に多く使用されて、60年以上にもわたり愛され続けています。米づくりの長い歴史と伝統が息づくJA新潟みらい管内のもち米生産者を訪ねました。

JA新潟みらい
水稲部会の大嶋
喜芳さん

豊かな土壌と恵まれた自然環境で育まれる米

もち米は、お餅にするほか、赤飯やおこわの原料となります。また、あられやおかき、白玉粉や上新粉など粉にして和菓子の原料にも使用されています。なお、新潟県内には切餅や米菓の大手メーカーなどが集中しています。

「管内を流れる信濃川などの大河川が上流から運んだ肥沃な粘土質の土壌は、米作りに必要な養分をたくさん含んでいます。春には豊富な雪解け水が清らかな農業用水として水田に活用されます。さらに、米の味を左右する登熟期（穂が出た後に子実が大きくなる期間）の平均気温が実りに最適とされる24・5℃で、昼夜の温度差が大きいことも、美味しい新潟米を育む要素だといえます」と、説明してくれたJA新潟みらい営農経済部農政米穀課の本間毅さん。

JA新潟みらいで栽培されているもち米品種は「こがねもち」と「わたぼうし」の2品種が中心です。「こがねもちは新潟を代表するもち米の銘柄です。コシ、粘りが強く、煮くずれしにくいのが特長で、栽培の約6割を占めています。60年以上経つ品種ですが、きめが細かく食味がよいため包装餅メーカーから長年評価され続けています。

ふるさと探訪

黄金色の稲穂が首を垂れて、収穫の時期到来です

もうひとつのわたぼうしは1994年に育成された早生品種のもち米で栽培の約3割を占めます。わたぼうしの名前は、新雪のように白くて、ふんわりした餅の美味しさを表しています」と、JA新潟みらいの本間さん。

JA新潟みらい管内は、白根地区（新潟市南区）、五泉地区（五泉市）、亀田・横越地区（新潟市江南区）、阿賀地区（阿賀町）、新潟西地区（新潟市西区）の5つの地区があり、遠く佐渡島を望む日本海沿岸から福島県境にわたる広大な面積で米づくりが行われています。

細心の注意でうるち米混入を防ぐ

JA新潟みらい水稲部会の大嶋喜芳さんはうるち米のコシヒカリと新之助を合わせて9・2ヘクタール、もち米のこがねもちを5・6ヘクタールで栽培しています。昔はどこの農家でも自家用のもち米を作り、お正月や行事のときに餅にしたり、赤飯にして食べていたといいます。

「こがねもちは美味しいので、昔から自家用に栽培していました。JAから生産依頼がきて徐々に栽培面積を拡大していきました。こ

JA新潟みらい営農経済部農政米穀課の本間毅さん

●JA新潟みらい

【もち米】生産概要
生産者：255名
栽培面積：約277ヘクタール

がねもちは4月末に田植えを行い、9月上旬に収穫を行います。こがねもちの収穫を終えてから、コシヒカリ、新之助の順で収穫していきます」と、大嶋さん。

もち米栽培で一番気をつけているのは「うるち米ともち米が混ざらないようにすること」です。そこで、「先にもち米を刈り取って、コンバインや乾燥機、籾擦機などすべての機械の清掃をしっかりと行うことで混入を防いでいます」とのこと。

もち米は刈り取りが遅れると「胴割れ」（米にヒビが入り品質が低下する）になるほか、雨の多い年は「穂発芽」といって、稲を刈り取る前に穂から発芽してしまうなど、うるち米の栽培以上に注意が必要な米だといわれています。

「温暖化の影響で夏場の気温上昇による品質の低下が心配されていますが、水管理を徹底して品質の安定に努めています」と、大嶋さん。

JA新潟みらいでは生産者に安全安心で高品質なもち米を生産してもらうため、栽培暦の配布や栽培ステージに応じた指導会の実施などで生産者をサポートしています。

今年は9月5日から収穫が始まり15日で無事終了しました。「収量もよく、品質も悪くない」と、ホッと胸をなでおろし、収穫の喜びをかみしめる大嶋さんです。

こがねもちは「もち米の王様」とも呼ばれ、餅にした時のコシや伸び、舌触りの滑らかさ、もっちりとした歯ごたえが特長で、餅に最適の米といわれています。お雑煮やお汁粉、鍋物などにこがねもちで作った切餅をぜひご利用ください。もちろん、赤飯やおこわなどにしても食味は抜群です。

おすすめのもち米料理

1個分：約45kcal　調理時間：約30分(米の浸水時間含まず)

手軽に作れて満足の一品

もち米しゅうまい

愛知県・沼野美穂さん

【材料】15個分
もち米…75g　豚ひき肉…200g　たまねぎ…1/4個(50g)　塩…小さじ1/2
しょう油…小さじ1　中華だしの素(顆粒)…小さじ1

1 もち米は洗ってボウルに入れて水を注ぎ、一晩水に浸しておく。
2 1はたねを作る少し前にザルにあげておく。
3 たまねぎはみじん切りにする。
4 ボウルにひき肉、塩を入れて粘りが出るまで混ぜたら、3、しょう油、中華だしを入れて混ぜ、15等分にして水で濡らした手で丸く形作る。
5 バットに2を広げ、4の表面にまんべんなくつける。
6 クッキングペーパーを敷いた蒸し器に間隔をあけて並べ、ふたをして15分程蒸す。

1人分：約215kcal
調理時間：約15分(しいたけの戻し時間、炊飯時間を除く)

材料全てを炊飯器に入れるだけ

炊飯器でお手軽 中華おこわ

神奈川県・入道雲さん

【材料】4～6人分
もち米…2合　焼き豚…100g
乾しいたけ…4枚
たけのこ(水煮)…100g
にんじん…50g
乾しいたけの戻し汁…200ml
水…80ml　酒…大さじ2
しょう油…大さじ1　砂糖…小さじ2
オイスターソース…小さじ2
ごま油…小さじ2

1 もち米は洗ってザルにあげておく。
2 乾しいたけは水で戻して軸を切り、1cm角に切る。たけのこ、にんじん、焼き豚は1cm角に切る。
3 炊飯器に1を入れ、戻し汁、水、全ての調味料を入れて混ぜ、2をのせて軽くかき混ぜ、ふたをして炊く。

1人分：約285kcal
調理時間：約85分(米の浸水時間を除く)

おもてなしやお弁当にもどうぞ

いか飯

新潟県・こはるさん

【材料】4～6人分
もち米…1カップ(170g)
スルメイカ(250～270g)…4はい
だし汁…3カップ　しょう油…大さじ3
みりん…大さじ3　砂糖…大さじ3
しょうが汁…小さじ1

1 もち米は洗って30分～1時間程水に浸し、ザルにあげて水気をきる。
2 イカは足、わた、軟骨を取り、水でよく洗って水気をきる。
3 イカの足2～3はい分はわたを切り、くちばしを取って1cm幅に切る。
4 ボウルに1、3を入れて混ぜる。
5 2のイカの胴に4をスプーンで6～7分目まで詰め、口を爪楊枝で縫うように止める。
6 直径26cmの鍋またはフライパンにだし汁を煮立て、しょう油、みりん、砂糖、しょうが汁を入れ、5を入れて強火で10分程煮て裏に返し、弱火にして落としぶたをして、時々返しながら、40分程煮る。
7 6を取り出して爪楊枝を抜き、食べやすい輪切りにして器に盛る。

イラスト◎かとうともこ　監修◎山崎弘一郎

December

菜園Q&A

野菜を育てていると、次から次へと悩みや疑問がわき上がってきますよね。その「なぜ？」にQ&Aでお答えします。参考にして来年の菜園づくりにお役立てください。

Q1 収穫間近の小玉スイカが、雨のあとに割れてしまいました。どんな対策をしたらよいでしょうか？

A 裂果（れっか）といわれる症状で、果実の肥大初期に乾燥気味だったり、収穫間近に雨が多かったりすると発生します。特に小玉スイカの皮は薄く、果実が水を吸って膨らんで果皮が割れてしまいます。トンネル用の支柱を立ててビニールをかぶせて雨除けを作りましょう。また、果実が地面に触れていると、そこから傷みやすくなるので、果実の下にワラや発泡スチロール製の皿などを敷きます。

Q2 カブを収穫したら中がスカスカでした。何が原因でしょうか？

A カブは収穫が遅れると根が老化して、すが入ってしまいます。収穫適期が過ぎると品質が低下するので、サイズが小さくても早めに抜き取りましょう。長期間、乾燥が続いたあとに急に雨が降ると生長が早まり、根が割れてしまうこともあります。収穫時期が近くなったら、天候をチェックして適期を逃さずに収穫することが大切です。

Q3 たねまき後に不織布を被せた場合、いつ頃外せばいいですか？

A 畝の上に直に不織布を被せる「べたがけ」は、たねまき後の鳥の被害や害虫の浸入、乾燥や寒さよけなど様々な効果があり、べたがけをした上から水やりができるので便利です。栽培する野菜や使用目的によって外す時期は異なりますが、ニンジンやネギ、タマネギなどほとんどの場合は発芽したらすぐに外しましょう。秋冬に寒さや乾燥を防ぐためにべたがけをするコマツナやホウレンソウなどの場合は、ゆるくべたがけをしたまま育てることもできます。

Q4 ダイコンを収穫したのですが、肌が汚くてみずみずしさがありません。センチュウの被害だといわれましたがよい防除方法はありますか?

A ネコブセンチュウやネグサレセンチュウなどが野菜の根に寄生する被害は連作障害の要因のひとつです。靴の裏やクワなどの農機具に付着して被害を広げてしまうので、作業終了後はよく水洗いしましょう。家庭菜園ではセンチュウを減らす働きのある対抗植物を使うのがおすすめです。ダイコンやニンジンなどに寄生するネグサレセンチュウには花がきれいな「マリーゴールド」が効果的です。センチュウの活動が活発な夏に育てて数を減らしてから、秋の野菜を育てるとよいでしょう。

Q5 ハクサイや玉レタスなど結球する野菜は難しいと聞きました。何かポイントはありますか?

A 一番のポイントはたねまきと植えつけ時期です。ハクサイの場合は15〜20℃で本葉18〜20枚に育っていれば結球が始まります。この条件が揃う前に寒くなったり、肥料不足、日照不足などでも結球しなくなってしまいます。秋まきレタスの場合も葉の枚数が出揃わないうちに本格的な寒さがくると結球しにくくなります。たねまきと植えつけ適期をよく確認して遅れないように注意しましょう。結球しなくても柔らかい葉は食べられるので、ぜひチャレンジしてみてください。

Q6 収穫前にタマネギがトウ立ちしてしまいました。このまま育てても大丈夫?

A ネギ坊主が出てしまうと固くなってしまうので、早めに収穫してしまいましょう。固い芯の部分を除けば食べられます。トウ立ちの原因のひとつは、早植えして苗が育ちすぎ、春になってトウ立ちしてしまうというもの。また、植えつける際の苗の太さにも原因があります。一般的に理想的なサイズは根元の部分の太さが鉛筆と同じ7〜8ミリがベストです。直径が15ミリを超えるような太い苗は、翌春にネギ坊主ができてしまいます。細すぎる苗も寒さで枯れてしまうので、苗選びに注意して植えつけてください。

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

次回は「支柱の立て方」です

すぐ使える料理の基本

くわいのアク抜き

料理◎大庭英子　撮影◎榎本修

くわいは芽が力強く伸びるので「芽が出る、めでたい」、子芋がたくさんできるので「子孫繁栄」の縁起物野菜とされています。おせち料理の一品としてぜひ加えてみませんか。

1. 皮をむく

くわいは底を切って平らにし、芽に向かって縦に六面から厚めに皮をむく（六方むき）。

2. 先を切る

芽を折らないように3cm程残して、斜めに切り落とす。

3. 水にさらす

5〜10分程水にさらして水気をきる。

4. ゆでこぼす

鍋にくわいを並べ、かぶるくらいに水を注ぎ、米小さじ1を入れて中火にかける。煮立ってきたら、蓋をして弱火で6〜8分ゆでる。あら熱が取れたら、水で洗い水気をきる。

●アク抜きをしないと苦味が残ってしまいますが、油で揚げたり焼いたりする調理ではアク抜きをしなくても大丈夫です。

くわいの含め煮

【材料】4人分

くわい…大8個　だし汁…2カップ　みりん…大さじ2
しょう油…小さじ1　塩…小さじ2/3

1 右頁を参考にくわいのアク抜きをする。
2 直径16～18cmの鍋に1を並べ、だし汁を注いで煮立ったら、みりん、しょう油、塩を加え、蓋をして弱火で10分程煮る。

※くわいはほろ苦さの中に甘味があり、ホクホクとした食感が楽しめます。
油で揚げたり、焼いたりして、おやつやおつまみにしてもおいしいです。

◎1人分：約70kcal　調理時間：約50分

連載
「食」と「農」のエッセイ

第36回

角田光代さん

「おいしい」の裏側

猫を飼ってはじめて、猫の顔がそれぞれいかに個性的であるかを知った。それまでは、猫はただの猫だった。雀はぜんぶ雀で、見分けられないのと同じだ。もしかしたら雀も、一羽を飼えば、すべての鳥の顔が見分けられるようになるのかもしれない。

食もおんなじで、興味を持つまでは、私にとって食は概念に近かった。食べるものの重点は味つけにあって、素材に考えが及ばず、おいしいまずいの区別しかなく、おいしいものはたいがい茶色で、色とりどりの野菜はきれいだけれど義務で食べるもの、のようにとらえていた。

食べることに興味を持ちはじめたのは30代になってからだ。猫を飼うような、わかりやすいきっかけがあったわ

イラスト：今井夏子

けではない。たんに世界が広がったんだと思う。仕事がじょじょに増えて、仕事相手の人たちが豊富になって、彼ら彼女たちがさまざまな飲食店に連れていってくれたり、食情報を教えてくれたりして、おいしいものってものすごくおいしいんだ、とはじめて気づき、もっともっとおいしいものを知りたい、食べたい、飲みたい、と貪欲になったのだろう。

そうなるともう、肉はかつ丼やステーキといった一品ではなくて、赤牛だの短角牛だのアグー豚だのチェリーポークだの、銘柄、部位によって味や風味がまったく異なることを知り、米にも銘柄があることを知り、特定の季節にしか食べられない旬の野菜があることを知り、一年じゅう手に入る野菜でもそれぞれいちばんおいしい季節があることを知り、そうした素材の個性を活かすことに取り憑かれている料理人がいることを知る。

幸運なことに、そのような個人的貪欲期に、食にかんする仕事の依頼が多かった。各分野の専門家や料理人に話を聞き、ときには地方に赴いて野菜や果物の栽培、ワインや日本酒の製造の現場を見せてもらい、作り手の話を聞く。超のつく高級料理でなくとも、だれもが知っている、たとえば生姜焼きのような一品でも、一皿にたどり着くまでには途方もない人手と熱意と工程とこだわりとが結集されていることを知った。「おいしい」というたった一言の裏側には、おそろしいまでの道のりがある。それを知ると、おいしいと思うことが、そのまま感謝の念になる。

撮影：垂見健吾

角田光代
（かくたみつよ）

作家、1967年生まれ。
1990年「幸福な遊戯」でデビュー、2005年「対岸の彼女」で直木賞受賞。
近著に現代語訳「源氏物語 上・中・下」など。

「源氏物語」（上巻、中巻、下巻）　河出書房新社

日本の伝統食【餅】

効率よくエネルギー補給ができる手軽なパワーフード「餅」

古くから日本人はお餅を特別なハレの日に食べてきました。正月の雑煮や節句の菱餅、かしわ餅。誕生や成人、結婚など人生の節目には祝い餅の習慣が残っています。稲には稲の神様である稲霊（いなだま）が宿り、餅は単なる食べ物ではなく、神聖なものとして敬われてきました。餅を食べると力がつき、生命を再生する霊力があると信じられ、ハレの日に餅を食べる習慣が広まりました。
餅は少量で効率よくエネルギー補給ができるパワーフードです。年末年始、食べる機会が増える日本の伝統食「餅」の魅力を探ってみました。

年の始まりを祝うお正月の餅には特別の意味があります。すべての人や物に新しい命を与えるために降りてくる「年神様」にお供えするのが神聖な「鏡餅」です。鏡餅の他、家族分の小さな餅を供え、それを家長が家族に分け与えたのが「お年玉（年魂）」のルーツといわれています。その餅をいただくための料理が「お雑煮」で、餅を食べて一年を元気に過ごす、年神様の力をいただくことでもありました。1月11日（地域によって違いがあります）に食べる鏡餅は「歯固め餅」とも呼ばれ、お正月の最後に鏡餅を食べて歯を丈夫にするという意味があり、長寿を願うものだそうです。年齢という言葉に「歯」の字が含まれているように、健康と長寿には歯が大切だと考えられていたのですね。

餅は神聖な食べものとして扱われるだけではなく、主要街道の峠の茶屋で「力餅」として供されるなど、重要な栄養源としても知られていました。餅

の原料であるもち米と日ごろ主食としているうるち米との違いは粘り気です。米のでんぷんの成分はアミロースとアミロペクチン。このアミロペクチンは水と一緒に加熱すると粘り気が出るという性質があります。もち米のでんぷんはほぼ100％がアミロペクチンのため、モチモチ。粘りがあるので分解に時間がかかり、ゆっくりと消化吸収されるので腹持ちがいいのです。

マラソンなど持久力を要する競技は、糖質の摂り方が勝敗のカギを握るといっても過言ではありません。試合中に糖質が不足すると、脳までガス欠状態になりフラフラに。餅にはエネルギー源となるこの〝糖質（炭水化物）〟が多く含まれています。100g当たりの炭水化物量は、ごはんが37・1gに対して、餅は50・8gです。必要なエネルギーを体内に蓄えるためにランナーなどが行う食事法をカーボローディングと呼びます。体に取り込んだ糖質は血中グルコースになってエネルギーとして巡り、残りは筋肉と肝臓にグリコーゲンとして蓄えられます。少量でもエネルギー補給源になる餅はカーボローディングにおすすめです。試合当日は消化時間を考慮して、競技開始の3～4時間前に食べましょう。試合前の緊張で食べ物が喉を通らない場合は味噌汁などに入れると食べやすくなります。

餅のエネルギーを早く活用したい！という場合は、消化酵素が含まれた大根おろしをからませた「からみ餅」を。寒い日にホッとするお汁粉は、小豆に疲労回復効果のあるビタミンB1が含まれており、食物繊維やたんぱく質も摂れるので、餅と一緒に食べれば元気いっぱい理にかなった取り合わせといえます。

切餅などを保存食として常備している家庭も多く、焼き餅にしょう油と海苔の磯辺巻きはもちろん、きなこ、チーズ、納豆などの他、お気に入りの取り合わせを家族みんなで探してみるのも面白いですね。ご飯やパンの代わりに主食にしたり、スープやお惣菜、おやつなど変幻自在に利用でき、一年中いつでも楽しめる魅力的な食材です。

全農では、おめでたい日（ハレの日）にオススメのアレンジレシピや豆知識を掲載したもち米関連サイト「ハレの日にはもちを」を開設しました。ぜひご覧ください。

参考資料：農林水産省「aff」（2011.1月号）、米穀機構米ネット（www.komenet.jp）
100％お餅ミュージアム（http://www.omochi100.jp/）他

リースケーキ

フィナンシェ生地をクリスマスリース風に仕立てました

料理◎大森いく子　撮影◎黒部徹

【材料】18cmリング型1台分

薄力粉…30g　アーモンドパウダー…25g　バター（食塩不使用）…50g　卵白…50g　はちみつ…小さじ1　グラニュー糖…60g　粉糖…30g　レモン果汁…小さじ1/2　グリーンレーズン、ドライクランベリー、ピスタチオなど好みのドライフルーツやナッツ…各適量

【作り方】

1. 薄力粉、アーモンドパウダーをふるっておく。
2. 焦がしバターを作る。小鍋にバターを入れて弱火にかけ、かき混ぜながら焦げつかないように溶かし、紅茶色になったら火を止めて茶こしでこし、よく冷ます。
3. 生地を作る。ボウルに卵白を入れ、泡立て器で白くなるまでかき混ぜ、はちみつを加えて混ぜ合わせる。
4. 3にグラニュー糖を2回に分けて加え、よく混ぜ合わせる。
5. 4に1を加え、練らないようにかき混ぜる。
6. 5に2を加えて混ぜ込み、バター（分量外)を多めにしっかり塗った型に流す。
7. 210度のオーブンで13分程焼き、粗熱を取って型から取り出し、冷ます。
8. 小さいボウルに粉糖、レモン果汁を入れ、スプーンでよく混ぜ、7の表面に細い線上の模様をかける。
9. 砂糖の模様が固まらないうちに、レーズン、クランベリー、ピスタチオなどを飾る。

ココがポイント!

型から抜くのは、粗熱を取ってケーキがよく落ち着いてからにします。
砂糖の模様はスプーンを使って手首を早く動かすようにするのがコツです。

1台分：約1020kcal　調理時間：約50分(冷ます時間除く)

懐かしい母の味を再現

私の好物は、なす。園児なのになすの漬物が好きでよく驚かれたと、10年前の東日本大震災で亡くなった母が話のネタにするので、あまりいい気はしませんでした。夏になると何度も食卓に上ったなすの揚げ煮。見た目もそっくりな9月号の「わが家の味」の写真を見て驚き、思わず初挑戦。料理下手な私ですが、唐辛子を除けばまさにあの懐かしい母の味！直接受け継ぐことは叶わなかったレシピを再現できて、これからはわが家の味として作り続けます。

（宮城県・松川康子さん）

香酸柑橘レシピにチャレンジ

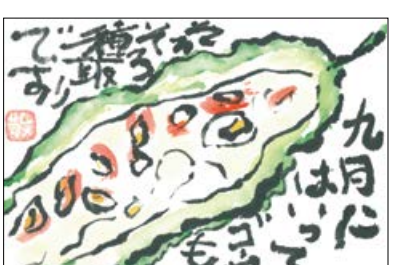
エプロン9月号に載っていた香酸柑橘という言葉と意味、商品を初めて知りました。読んでいくうち奥深さを感じ引き込まれました。早速手近な牛乳とかぼすを合わせてみると美味しいのです。「すだちの皮すりおろし冷奴」もおすすめです。利用方法を知りレシピが増えました。

（広島県・落合裕子さん）

埼玉県・小暮茂子さん

愛知県・坂下昭美さん

東京都・高橋邦子さん



埼玉県・武田敬代さん

富山県・林春代さん

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。

3月号／パパッと作る、炒飯!	2021年12月17日(金)締切
4月号／リピートしたいトマトのおかず	2022年 1月18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JA新潟みらいの「こがねもち」だけでつきあげた「切り餅」(400g×5袋)を20名様にプレゼントします。コシとのびのある餅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（○○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12月20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。

お正月に欠かせない美味しいお餅がそろいました！

お正月、多くの家庭で雑煮を食べ、
一年の無病息災や家内安全を願います。
この風習は外国にない、日本独特のものです。
角餅や丸餅を焼いたり、煮たり、あん餅があったり、具、だし、
しょう油やみそ仕立てなどさまざまな地域性が見られるのも雑煮の特徴です。
JAタウンでは、昔ながらの杵つき製法や、
原料の産地・品種にこだわりのもち米を使用した
自慢のお餅を日本各地から取り寄せています。
一年の始まりに美味しいお餅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大阪駅2Fアトリウム広場(11:00～18:00):2021年12月4日(土)「和歌山の実り」
●JR広島駅(11:00～15:00):2021年12月3日(金)・17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.521 2021.12

エプロン12月号(No.521)2021年12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