

Apron

エプロン

2

ふるさと探訪
ベリーツ

連載「食」と「農」のエッセイ
竹下景子 さん

今月のおすすめレシピ

いちごのチョコレートパフェ



ふると
探訪

【大分県由布市】
文◎来栖彩子 撮影◎磯野博正

ベリー ツ

※

※大分県登録商標



生産者の大津雄司さんと妻の敬美さん、息子の由也くん



好きな果物ランキングでいつも上位に入るイチゴ。
真っ赤でコロッツとしたかわいい見た目に

甘酸っぱくジューシーな味わい、

手軽に食べられることもあり、

小さな子どもからお年寄りまで世代を問わずに愛されています。

「ベリーツ」は大分県が誇るオリジナル品種。

栽培が盛んなJAおおいた中部事業部の由布地区を訪ねました。

年々、 生産拡大中 の新品種

2017年に

誕生したイチゴ

「ベリーツ」は

大分県が8年の

歳月をかけて開

発したこだわりの

オリジナル品種

です。

「そのまま食べるだけでスイーツになるストロベリーという意味が込められています」とJAおおいた中部事業部園芸課の池松大志さん。

「とちおとめ、さがほのか、かおり野といった品種の優れた特長を受け継いでいて、鮮やかな赤色、糖度が高くバランスのよい酸味、口の中で広がる香りの良さが自慢です」。

出荷期間は10月下旬から6月下

旬まで。早い時期から出荷がスタートでき、春先の気温が高くなる時期にも実がしっかりとって傷みにくいという特長があります。

「最盛期は12月から3月初旬。クリスマスや贈答用のニーズが高まる時期にも収穫量が多く、高い糖度をキープしてお届けできます」。

大分県では沿岸部の温暖な気候を生かして古くからイチゴを栽培していました。県オリジナル品種のベリーツが生まれたことで、こ



適期を見計らって赤く熟した実から収穫します

ふると
探訪

れまで以上に生産者の士気が高まっているそうです。

イチゴ農家の3代目である大津雄司さんは栽培歴10年。J A おおいた中部事業部の由布苺同志会の副会長であり、大分県いちご販売強化対策協議会の青年部長も務めています。

「ベリーツができる前はさがほのかを中心に栽培していましたが、毎年ベリーツの栽培面積を増やしています」と大津さん。

今は42アールのハウスで30アールをベリーツ、12アールでさがほのかを栽培していますが、今後は全量をベリーツに切り替え、さらに面積も拡大する予定です。

「甘くておいしいイチゴをより多くお届けするために、日々、研究を続けています」と、品質向上に向け栽培技術の改善に余念がありません。

研究と検証、 努力の積み重ね

大津さんのハウスを訪れると、1m程の高さに栽培ベッドを設置した高設栽培をメインに、地面に畝を立てて栽培する土耕栽培と、それぞれのハウスでイチゴがたくさんの実をつけていました。

「株をしっかりと育てて、よく水を吸える状態にすることが大切です。そして温度や湿度など、その時期に合わせて管理して、光合成をしっかりとさせます。適期に必要としている肥料を与え過ぎずにコントロールすることも肝心。株の様子を見てイチゴの声をキャッチし、いかに細かく手入れができるかで成長が違うので、やることにキリはないです」と大津さん。また、「新しい技術や手法は積極的に取り入れていきたい」と、ハウス内にセ



●JAおおいた「由布苺同志会」

【ベリーツ】生産概要

生産者：14名

栽培面積：約195アール

出荷量：約74トン

主な出荷先：関西、中国地方、東京、県内など



「もっと多くの方々にベリーツの魅力を知って欲しい」とJAおおいた中部事業部園芸課の池松大志さん



丁寧に扱いながらも、スピーディーに選別、パック詰め作業を進めます

センサーを設置して、温度、湿度、日射量、光合成に欠かせない二酸化炭素量を測り、今後に生かすためにデータを蓄積しています。

受粉はマルハナバチとセイヨウミツバチを入れて行い、時期や状況に応じて使い分けています。また、アブラムシ対策として、天敵のアブラバチを放っているのですが、ハウス内では種類は違いますが、多くの蜂が飛び回ります。

最盛期には朝5

時に収穫を始め、気温が上がらないうちに収穫を終えます。8時から順

次、収穫できたものを選別してパック詰め。大粒の2Lサイズがメインで、1日平均1000パック、多い

ときは1500パックにも。細かい基準で定められた形、キズ、スレを瞬時に見極めて素早く選別して詰めていき、保冷庫で保管して翌朝に出荷します。

収穫と並行して翌年分の育苗も進めます。収穫量が最も多い2、3月は育苗の温度管理や水やりなど一番気の抜けない時期と重なります。

「手間はかかりますが、手をかけただけ応えてくれます。ブランド品質をもっと高めて、全国のたくさんの方々にベリーツのおいしさをお届けしていきたいです」と力強く語る大津さん。

イチゴは鮮度が命。一番おいしいタイミングで収穫しているので購入したら「すぐに食べて欲しい」とのこと。スイーツとしては非そのまま味わってみてください。

（取材：2022年3月下旬）

具沢山スープ



1人分：約295kcal 調理時間：約30分

発酵食材のコラボレーション

キムチと酒粕の餅入りスープ

長野県・金ちゃん

【材料】4人分

鶏もも肉…100g ごぼう…60g 好みのきのこ…(正味)200g
たまねぎ…1/2個 にら…50g 白菜キムチ…200g 切り餅…4個
にんにく(みじん切り)…1片分 しょうが(みじん切り)…小1片分 酒粕…60g
味噌…40～50g 鶏がらスープの素…小さじ1 水…5カップ

- 1 鶏肉は1cm角に切る。
- 2 ごぼうはさがきにして水でさっと洗い、水気をきる。
- 3 きのは食べやすく切る。たまねぎは縦薄切りに、にらは3cm長さ、白菜キムチは一口大に切る。
- 4 切り餅は1cm角に切る。
- 5 3のにら、4、酒粕、味噌を除いたすべての材料を鍋に入れ、強めの中火にかけて煮立ってきたら、火を弱めてアクを取り、蓋をして10～15分程煮る。
- 6 ボウルに酒粕、味噌を入れ、5の煮汁を加えて泡立て器でなめらかになるまで混ぜ、鍋に戻し入れる。
- 7 4を入れ、蓋をして弱火で餅が柔らかくなるまで5分程煮て、にらを加えてひと煮する。



チーズが香るあつあつのスープ

車麩と根菜の グラタンスープ

岐阜県・後藤佳代さん

【材料】4人分

車麩…大2個 れんこん…150g
ごぼう…100g 里芋…4個
にんじん…1/2本 ねぎ…2本
卵…1個 だし汁…4と1/3カップ
薄口しょう油…小さじ1 味噌…60g
バター…大さじ4 ローリエ…1枚
黒こしょう…少々
粉チーズ…大さじ4〜6
スライスアーモンド…適宜
ルッコラ…適宜

- 1 車麩は水で20分程戻して水気を絞り、半分に切る。
- 2 ボウルに卵をほぐし、だし汁1/3カップ、しょう油を混ぜ、1を入れて浸しておく。
- 3 れんこんは3mm厚さの半月切り、ごぼうは大きめのささがきにし、それぞれ水でさっと洗う。里芋は2cm厚さの半月切りにし、塩小さじ1（分量外）をふってもみ、水で洗ってぬめりを取る。にんじんは薄い半月切り、ねぎは1cm幅の輪切りにする。
- 4 鍋に3、残りのだし汁を入れて煮立て、ローリエ、こしょうを加えて蓋をして弱火で15分程煮て、味噌を加えてひと煮し、バター大さじ2を加える。
- 5 フライパンに残りのバターを溶かし、2を入れて両面を焼きつける。
- 6 耐熱器に4を入れて5をのせ、チーズをふり、アーモンドを散らして230〜250度のオーブンで10分程焼き、ルッコラを添える。

1人分：約295kcal

調理時間：約45分（車麩の戻し時間除く）



やさしい味わいが広がります

冬野菜の ミルク味噌汁

東京都・わかさん

【材料】4人分

かぶ…小4個 かぼちゃ…100g
ほうれん草…100g しめじ…100g
厚揚げ…1枚 しょうが汁…小さじ1〜2
だし汁…3〜4カップ 牛乳…1/2カップ
味噌…大さじ4

- 1 かぶは8等分のくし形に切る。かぼちゃは皮のまま1cm厚さの3cm長さ、ほうれん草は3cm長さに切る。しめじは根元を少し切り落としてほぐす。厚揚げは一口大に切る。
- 2 鍋にだし汁を入れて煮立て、ほうれん草を除いた1を入れ、再び煮立ってきたら、蓋をして弱火で10〜15分程、柔らかくなるまで煮る。
- 3 2を中火にしてほうれん草を加えてしんなりするまで煮て、しょうが汁を加え、味噌を溶き入れ、牛乳を加えてひと煮する。

1人分：約110kcal 調理時間：約25分

ポリポットの土に深さ1cmの穴をあけて、1カ所2～3粒の点まきにします。5mmくらい土をかぶせて、たっぷり水やりしましょう。ビニールをかぶせて保温するなどして、夜温が25℃以下にならない場所において管理します。

たねまき



間引き

1週間程で発芽します。
本葉1～2枚で間引き、3～4枚で
1カ所1本立ちにします。



中国から日本へ16世紀頃に伝わり、代表的な品種に「鷹の爪」「八房」島トウガラシ」などがあります。激辛ブームでメキシコの「ハバネロ」やインドの「フートジョロキア」などの品種もよく知られるようになりました。

発芽適温が25～30℃と高温なので、プランターやポリポットにたねまきをして、ビニールなどをかぶせて保温し、暖かい場所において育苗します。発芽後、本葉1～2枚になったら

ら夜温20℃くらいで管理します。育苗期間がたねまき後2カ月以上かかるので、育苗管理が難しい場合は、購入苗を植えつけるとよいでしょう。

植えつけ後、苗が低温にあうと生育が悪くなるので、畑にマルチを張って遅霜の心配がなくなつてから植えつけます。茎が細く弱いので支柱をしっかり立てて支えてやります。

連作障害があるので、同じナス科の野菜なども同じ畑で3～4年栽培しないようにしましょう。



イラスト◎かとうともこ 監修◎山崎弘一郎

February

トウガラシ

トウガラシとピーマンは同じ中南米原産の野菜ですが、辛味があり香辛料として使われるものをトウガラシと呼んでいます。

高温性のため、気温が十分高くなってから植えつけましょう。

●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）

植えつけの2週間程前に、完熟堆肥2kg/m²と苦土石灰100g/m²を散布し（どちらも前作に施用していれば不要）、深く耕しておきます。

元肥は植えつけの1週間程前に、1m²あたり化成肥料(8-8-8)100gを散布し、土に混ぜ込みます。

●トウガラシ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



8の字結び

最低気温が15℃を超え、草丈15～18cm、本葉8～10枚くらいになったら、根鉢を崩さないように取り出して、やや浅植えに植えつけ、根元を軽く押さえます。仮支柱を立てて、紐で茎と支柱を8の字に結びつけます。

植えつけ



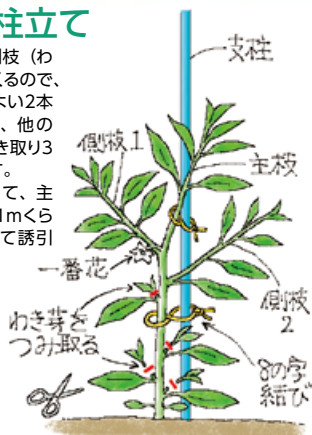
追肥

果実の摘み取りが始まった頃から1mあたり化成肥料（8-8-8）40gを2～3週間に1度程度施用します。真っ赤に完熟したトウガラシを株ごと引き抜く場合は、窒素肥料が遅くまで効いていると果実に青味が残ることがあるので、追肥は早めに切り上げて下さい。



整枝・支柱立て

1番花が咲くと側枝（わき芽）が伸びてくるので、すぐ下の勢いのよい2本の側枝を伸ばし、他の側枝はすべてかき取り3本仕立てにします。仮支柱をはずして、主枝と側枝に長さ1mくらいの本支柱を立て誘引します。



収穫・保存

赤く熟した果実から1果ずつハサミで摘み取ります（赤く色づく前は青トウガラシとしても利用できます）。全体が赤くなったら株ごと引き抜き、風通しのよい日陰に吊るして乾燥させます。乾いたら枝から1本ずつはらずに保存袋に入れ、冷蔵庫などで保存しましょう。



真っ赤だね



「わが家の菜園」
募集中

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

油揚げを煮含める

いなり寿司に使う油揚げの煮含め方を紹介します。
甘辛い煮汁を吸って味がしみ込んだ、ふっくらとした油揚げに仕上げましょう。



1. 油抜きする

油揚げは長さを半分に切り、破らないように袋状に広げる。たっぷりの熱湯に入れて木べらで押さえながら、2分程ゆで油抜きする。



2. 水気をきる

盆ざるに取り出し、熱いうちに落とし蓋で押さえるようにして水気をよくきる。



3. 煮含める

鍋にだし汁を煮立て、砂糖、みりん、しょう油を入れる。油揚げを加え、水でぬらした落とし蓋をして弱めの中火で15～20分煮含める。



4. できあがり

煮汁がほとんどなくなったら煮上がり。鍋の中で冷めるまで置く。

●油揚げに熱湯を回しかける油抜きではなく、ゆでで油抜きし、水気をしっかりきることで、煮汁がしみ込みやすくなります。油揚げを手ではさむようにして水気を絞っても構いません。



いなりずし

【材料】12個分

油揚げ…6枚 だし汁…2カップ 砂糖…大さじ4
みりん…大さじ3 しょう油…大さじ3

米…2合 水…360ml

すし酢[酢…1/3カップ 砂糖…大さじ3 塩…小さじ1/3]
ゆずの表皮すりおろし…1個分 白いりごま(切りごま)…大さじ1.5
甘酢しょうが…適宜

- 1 米は洗ってザルにあげて水気をきり、炊飯器に入れて水を加え、普通に炊く。
- 2 右頁を参考に油揚げを煮る。
- 3 ボウルに酢、砂糖、塩を入れて混ぜ、電子レンジ(600w)で30秒程温めて砂糖を溶かし、すし酢を作る。
- 4 大きめのボウルに1のご飯を入れ、3を全体にふり、切るように混ぜてすし飯を作る。
- 5 4にゆずの表皮、ごまを加えて切るようにして混ぜ、12等分(1個分約50g)にして水で濡らした手で軽く握る。
- 6 2の油揚げの煮汁を軽く絞り、すし飯を詰める。
- 7 器に盛り、好みで甘酢しょうがを添える。

◎1個分：約180kcal 調理時間：50分(炊飯時間除く)

竹下景子さん

2022 対馬の夏

対馬に行くのが夢だった。冊子で見

た愛らしい対州馬の澄んだ瞳に虜にな
った。それが、旅の番組『遠くへ行き
たい』で実現した。昨年7月、出発前
に対馬の旅行ガイドを探したが、ない。
在庫がないのではなく、対馬が載って
いないのだ。同じ長崎県の杵岐はどの
出版社も取り上げているのに。やっと
のことで長崎県観光連盟発行の『ICN

× TSUSHIMA』を見つけた。

南北に長い対馬。意外にも本土5島
を除いて日本で5番目に大きい島だそ
うだ。島の北端から釜山までは約50km。
夏の花火、空気の澄んだ季節には漁り
火や通車を行う車のヘッドライトも見
えるという国境の島だ。この島を語る
には太古からの大陸との関係を抜きに
はできない。





竹下景子
(たけした けいこ)

愛知県出身。NHK『中学生群像』出演を経て、1973年NHK銀河テレビ小説『波の塔』で本格デビュー。映画『男はつらいよ』のマドンナ役を3度務め、『学校』で第17回日本アカデミー賞優秀助演女優賞受賞。テレビ・映画・舞台への出演のほか、国連WFP協会親善大使を務めるなど幅広く活動。

島の面積の80%以上を占める森は独特の生態系を育んできた。まさに自然の宝庫。ツシマヤマネコはそのシンボル、いやもう、アイドル。約10万年前に大陸から渡って来たと言われている絶滅危惧種に指定されている。まあいい耳とふさふさしっぱがご愛嬌。対州馬は古墳時代、モンゴルから朝鮮半島を経由して輸入されたらしい。小粒で力持ち。話していると、いつしかそっと寄り添っている。人懐っこいのは、代々、島の女性達が我が子のように慈しんできたからに違いない。

島の北部に広がる佐護平野を訪ねた。エコツーリズムに参加する。(農家に民泊)で島の活性化を図っているのだ。「推し」は、もちろんツシマヤマネコ。彼らは田んぼにすむ昆虫やカエル、ネズミを餌としている。子育ての時期は田んぼの畦で寛いでいる親子の姿も見られるとか。現在は、保護団体と農家が連携して低農薬での農業を実践している。人とツシマヤマネコとの共生。「佐護ツシマヤマネコ米」はブランドになった。人にも野生にも優しい環境への取り組みは、少しずつ成果を上げている。宿のお母さんが握ってくれた塩おむすびは、その手の温もりがふんわり伝わってくるようだ。頬張ると優しい甘さが口いっぱい広がった。対馬

ひめゆりを忘れない

竹下景子が語る
沖縄ひめゆり学徒の物語
今こそ語られなければいけない戦争の悲劇

2023年公演が決定

4/21(水)22(木) 2023年 4/24(土)25(日)
愛知県芸術劇場小ホール 毎日の朝とよはし芸術劇場PAT
For website: www.himeyuri.or.jp

館長：竹下景子
企画：石塚美由紀(代表)
脚本：中野文子
演出：菅原信雄

info@himeyuri.or.jp
090-3506-0001

(社)日本ペンクラブ
会員によるリレーエッセイです。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。バックナンバーはこちら。



には、島時間とともに確かな人の営みがある。本物に出会う旅。都会の喧騒に疲れたら、またこの島に還ってこよう。満天の星空の下、心に誓った。

今こそ考えよう【日本の食料安全保障】

国産を選ぼう

～今の選択が未来の選択肢につながる～

ウクライナ紛争の勃発など世界的な食料不安を背景に、最近、食料安全保障というワードがニュースで出てくるようになりました。私たちの食生活を守るために、私たち自身ができることはないでしょうか。東京大学大学院農学生命科学研究科の鈴木宣弘教授にお話を聞きました。

——今の食や農業の状況をどのように
みていますか？

鈴木 新型コロナによる物流の停滞、中国の需要増、異常気象による不作、そしてウクライナ紛争の勃発で、今、世界中で食料や生産資材の争奪戦が非常に激しくなっています。

その要因は三つあると考えます。

一つ目は、ロシアのように食料を自国権益の武器としている、二つ目は、世界有数の農業国であるウクライナが紛争で生産・出荷不能、三つ目は、小麦の生産量世界2位のインドなど、約30カ国の農作物輸出国が自国民を守るために輸出を止めていることです。

国内の農家は肥料代2倍、飼料代2

倍、燃料代3割高と、生産コストが跳ね上がる一方、国産農畜産物の価格は安いままという危機的状況に直面しています。価格転嫁できず廃業に追い込まれる農家も出てきています。

——直近のわが国の食料自給率が38%と発表されました。

鈴木 生産に必要な資材の自給率を考

えると、実際にはもっと低いです。野菜のタネは1割くらいしか国内で作っていません。野菜の自給率は80%と言われますが、タネが手に入らなければ8%です。それを考えると、実質的な食料自給率は1割くらいかもしれません。海外からモノが入ってこなくなったら自分たちの命を守れない事実を、今こそ認識しなければいけないと思います。

——まさしく食料の危機に直面しているのですね。

鈴木 価格が上がったとはいえ、スーパーに行けばまだ食品が並んでいるので消費者は実感しづらいかもしれません。しかし、お金を出せば自由に輸入できることを前提にした食の安全保障はもう破綻したと考えるべきです。日本の農家も今、存続の危機に立たされています。生産者、食に関わる組織や企業、消費者に至るまで一体となって国内の生産体制を守らなければいけな

い状況にきていると思います。

——生産者を助け、将来の食料を確保し続けるには、どう行動すればいいでしょうか？

鈴木 安いからと輸入品ばかりに頼っていたらいざというときに命を守れません。国産農畜産物をもっと消費して支えるとか、再生産可能な価格で支えるといった具体的行動を起こさないといけないと思います。つまり、消費者が今やるべきことは自分が買うものの、外食や中食、加工品も含めて国産を積極的に選択するということです。商品の販売ルートをしつかりと確認して、国産を使った食べ物を選択していく。安全保障は武器よりもまず食料を考えるべきです。国内の生産コストが少々高いように思えても、普段からみんなで支えて危機に備えることが安全保障につながります。「命を守るためのコスト」をいかに自覚してしっかりと負担するかが、とても重要です。

プロフィール

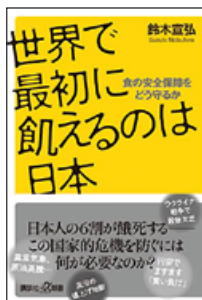


鈴木宣弘

(すずきのぶひろ)

1958年三重県生まれ。1982年東京大学農学部卒業。農林水産省、九州大学教授を経て、2006年より東京大学教授。2022年4月、一般財団法人「食料安全保障推進財団」理事長。専門は農業経済学、国際貿易論。

東京大学大学院農学生命科学研究科
農学国際専攻 国際開発環境学講座
国際環境経済学研究室 教授



11月18日発売
『世界で最初に飢えるのは日本』
——食の安全保障をどう守るか——
講談社＋α新書

いちごが映える贅沢パフェが家庭で楽しめます

いちごのチョコレートパフェ

【材料】2グラス(口径約8cm、高さ14cm)分

いちご…16個 バームクーヘン…50g 生クリーム…100ml

ココアミルクゼリー(作りやすい分量)

[牛乳…200ml ココア…大さじ4 砂糖…大さじ2
粉ゼラチン…5g]

チョコレートシロップ…適量 いちごジャム…大さじ2

チョコレートアイス(市販・90mlカップ)…2個 チョコ菓子…適宜

【作り方】

- 1 ココアミルクゼリーを作る。耐熱ボウルにココア、砂糖を入れてよく混ぜ合わせ、牛乳を少しずつ加えながら全体を混ぜ、電子レンジ(600w)で2分30秒加熱する。
- 2 1に粉ゼラチンをふり入れ、かき混ぜてよく溶かし、バットに流し入れ、冷蔵庫で2時間冷やし固める。固まったら、一口大に切る。
- 3 チョコ生クリームを作る。ボウルに生クリームとチョコレートシロップ大さじ1を入れ、ボウルの底を氷水で冷やしながら泡立て器で八分立てに泡立てる。星口型の絞り袋に入れる。
- 4 いちごを縦半分に切る。2個は切らずにとっておく。バームクーヘンを1cm角に切る。
- 5 グラスにチョコレートシロップ大さじ1を入れ、上から2を入れ、4のバームクーヘンを入れ、上にいちごジャム大さじ1をかけ、いちごを外側に向けてグラスに貼りつけ、3を絞り入れる。
- 6 アイスをカップの形を崩さないように取り出し、5の上のにのせ、アイスの周りにいちごを飾り、3を絞り、上にいちごを1粒のせ、チョコ菓子を飾る。



ココがポイント!

甘さを控えたココアミルクゼリーで全体の味の調和をとりました。
チョコ生クリームは、泡立てすぎるとクリームが分離するので注意します。



大注目の ニンニク特集

11月号の青森県十和田市のニンニクの特集、大変注目して読みました。我が家では、毎日黒ニンニクを食べているのでニンニクの歴史、出荷するまでの工程を知ることができ大変勉強になりました。古

代エジプトでピラミッドを建設する労働者がニンニクを食べて力をつけていたことなど、昔から世界中の人々の力の源となる食材であったと知り、感動しました。紹介された網焼きも簡単に調理できるので作ってみたいです。健康のため、おいしく続けられる食材があると生活に彩があり、と

ても嬉しいですね。

(長野県・kaedeさん)

ごはんの力

11月号エッセイ「ごはんの力」は、絵本・童話作家きむらゆういちさんの文章で、絵本と同じ優しさを感じました。我が家もごはんが大好きです。結婚当初から夫の

「朝食はごはんがいい」の言葉通りで、ずっとごはん派です。炊き立てのごはんは甘く、それだけでも十分おいしいですが、卵かけごはんになるとさらにパワーアップして毎日でも飽きません。おいなりさんを食べ続けたくきむらさん嫌いならずに大好きになったとの文を読んでうれしくなりました。ごはんにはそんな力がありますね。

(大阪府・志波典子さん)



群馬県・飯塚みち子さん



大阪府・橋本佳子さん



愛知県・長尾美祐子さん



福島県・早田良子さん



岐阜県・早野純一さん



今月の表紙
イチゴの花

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。

5月号／オリジナルコロッケ

2023年2月10日(金)締切

6月号／モリモリ食べられる炒め物

2023年3月10日(金)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「ベリーツ」(1箱
4パック)を20名様にプレゼントします。
スイーツとしてぜひそのまま、甘酸っぱく
ジューシーな味わい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

2023年2月20日(月) 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個人情報の、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。

南半球の収穫が終わる秋以降 国産キウイフルーツは旬を迎えます



原産地は中国ですが、ニュージーランドで品種改良が進み、世界中で食べられるようになりました。名前の由来はニュージーランドの国鳥「キーウィ」。丸い形や果皮に生えた褐色の毛などの特徴から名付けられました。国内では福岡、愛媛、和歌山などで生産が盛んで、11月～5月頃に出回ります。

グリーン系のキウイの多くは「ヘイワード」という品種で、甘みと酸味のバランスがよく、産地の栽培管理や糖度の基準をクリアしたものは「博多甘熟娘」「熟姫」などブランド化もされています。糖度が高く、酸味が少ない「ゴールドキウイ」は子どもたちに人気。黄緑色の果肉の中心部が赤い「レインボーレッド」、大玉で甘い福岡県オリジナル品種「甘うい」、さらに大玉でフルーティな香川県オリジナル品種「さぬきゴールド」など、国産にも様々な品種があります。産地直送のJAタウンでぜひ食べ比べてみてください。



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

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

- 銀座三越9F(10:00～18:00):2023年2月25日(土)愛知県「とよはしの実り」
 - JR広島駅(11:00～15:00):2023年2月3日(金)・17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.535 2023.2

エプロン2月号(No.535)2023年2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) www.zennoh.or.jp
〒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) 受付時間:平日9:00～17:00
※本誌掲載記事の無断転載を禁じます。



Apron WEBマガジン