

Apron

エプロン

3

ふるさと探訪
ふれ愛・媛^{ひめ}・ポーク

連載「食」と「農」のエッセイ
朽木祥さん

今月のおすすりレシピ
ゆで鶏と春野菜のサラダ

全農

ふると
探訪

【愛媛県】
文◎編集部 撮影◎磯野博正

トータル管理で
おいしさを追及

ふれ愛媛ポーク

ひめ





「トータル管理したこだわりの豚肉をご堪能ください」と、JAえひめアイパックス(株)の中原一憲社長



新鮮、安全、 安心へのこだわり

「よりおいしい豚肉を皆様にお届けしたい」そんな願いから、①

肉質の優れた品種

(種豚)を厳選し、

②愛媛県産のみか

ん由来成分や小麦

などを配合した専

用飼料を開発・使

用し、③豊かな自

然環境の中でのび

愛媛県は年間約35万頭の肉豚を出荷する

近畿・中国・四国15府県でナンバー1の豚肉生産県です。

JA全農えひめでは生産者と一体となり、愛媛らしさを追求して完成した

系統ブランド「ふれ愛・媛ポーク」の取り扱いを1999年からスタートしました。

県内はもちろん関西圏でも安心と信頼のブランドとして認知度が高まってきています。

生産から加工、販売までトータル管理して、

高品質で新鮮な豚肉を食卓へ届けるJAえひめアイパックス株式会社を訪ねました。

のびと育て、④最新設備を備えた

食肉センターで衛生的に処理加工

する、という生産から加工まで4

つの品質をとことん追及して完成

したブランドが「ふれ愛・媛ポ

ーク」です。要件を満たした農場と

販売指定店には認定証を交付する

など、徹底した品質管理と安定供

給体制の確立が図られています。

JAえひめアイパックス(株)

は愛媛県内唯一の食肉センターと

して、県内で生産された豚や牛を

衛生的に処理加工し、安全・安心

な食肉を提供しています。さらに

直営農場「せと風ファーム」(今

治市)で「ふれ愛・媛ポーク」を

生産し、経営しているファーマ

ズマーケット「いよつこら」(伊

予市)でも販売するという、まさ

に生産から処理加工、販売までの

一貫体制を確立し、新鮮で高品質

な豚肉を提供しています。

JAえひめアイパックス(株)

の中原一憲代表取締役社長は、「自

社農場のせと風ファームは瀬戸内

海を見下ろす山間地にあり、オガ



本工場では解体処理から部分肉加工処理まで行われ、冷蔵保管して出荷されます

ふるさと探訪

粉を敷いた清潔な豚舎で採光や温度管理などにも注意を払い、豚にとって快適な環境づくりをめざしています。さらに、JGAP^(※1)による品質基準に基づく飼育管理に務め、健康で品質のよい肉豚を年間約2万5000頭出荷しています」と話します。生まれてから約半年、体重110kg前後で出荷した肉豚は本社工場で処理加工し、直売店舗「いよっくら」などで販売されます。

農場はJGAP、本社工場はISO22000^(※2)を認証取得し、いよっくら店舗ではHACCP^(※3)運用と、一貫した品質管理で新鮮、安全、安心な豚肉の提供に努めています。「その日に処理加工した豚肉が直送販売されるので、鮮度には絶対の自信があります」と語る中原社長。こうした同社の豚肉生産へのこだわりはお客様に高く評価されています。

鮮度抜群の内臓肉が自慢

県内産の農畜産物を厳選して品揃えをしている「いよっくら」の中でも豚肉の人気は高く、「やわらかくて臭みがなく、とくに脂がおいしい」「しつこくなくて食べやすい」などと、お客様からよくお声がかかると、いよっくらの竹内啓司店長は話します。さらに、「ロースやバラ、豚小間など通常のラインナップはもちろん、愛媛県内の中でも、ホルモンなどの新鮮な内臓肉が手に入る店として、認知していただいています。オリジナルの手作り豚まんやタン、ハラミ、コメカミといった串焼き、酢豚などのお惣菜も人気です」とのこと。

竹内店長はもともと豚の生産を

※1: 持続可能な農場経営への取り組みに重要となる食の安全、家畜の健康や快適な飼育環境への配慮、環境保全、労働者の安全対策など生産工程全般が適切な農場に付与する認証



せと風ファームで生産された「ふれ愛・媛ポーク」は「いよっころ」店内で「せと風ポーク」の名前で販売されています



2005年にオープンした
ファーマーズマーケット「いよっころ」

● JAえひめアイパックス(株)

【豚肉】生産概要
農場：せと風ファーム
出荷頭数：年間約2万5000頭
主な出荷先：愛媛県内および関西圏



「若い人向けにインスタを始めるなど、いろいろチャレンジしていきたい」と、いよっころの竹内啓司店長



具たくさんで肉汁が広がる
ポリウム満点の肉まん



タンヤやハラミ、コメカミなどの
串焼きが人気

担当しており、その後販売担当を経て2020年にいよっころ店長に大抜擢されたといいます。

「自分自身が生産の現場を経験しているので、お客様に本当においしい豚肉を自信をもっておすすめできます。市外から豚肉を買いに来られるお客様もいるので、期待に応えられるように品質にこだわって品揃えを充実させていきたいです。」

「ふれ愛・媛ポーク」の販売を一手に担うJA全農ミートフーズ

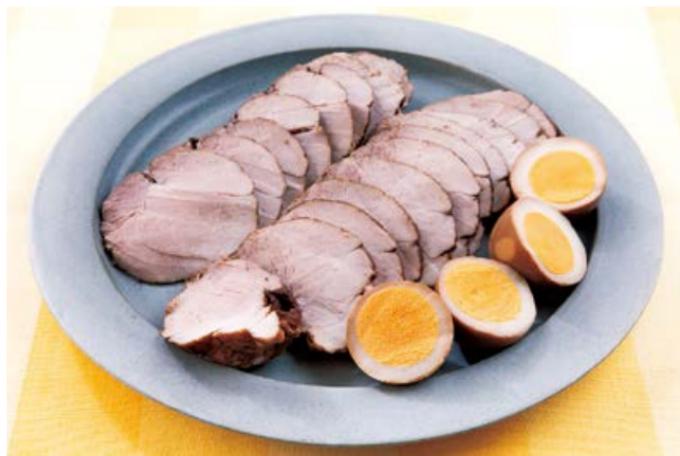
株式会社西日本営業本部愛媛支店 中予営業所の檜垣浩三所長は、「ふれ愛・媛ポークが誕生して今年で25年目を迎えます。安心・信頼のブランドとして県民の皆様に着実に浸透しています。今後も肉質や生産性の向上をめざし、さらなるファン層の拡大に努めます」と、語ってくれました。

種豚・飼料・環境・加工の4つの品質と愛媛らしさを追及した「ふれ愛・媛ポーク」をぜひ食べてみてください。

※3: 原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程で製品の安全性を確保しようとする国際的な衛生管理手法

※2: 食品危害を防ぎ食の安全を守るための国際規格のマネジメントシステム

豚かたまり肉を使った メニュー



1人分：約330kcal 調理時間：約45分(冷蔵庫に置く時間は除く)

弁当やサンドイッチにもおすすめです

紅茶豚

東京都・実月さん

【材料】4人分

豚ももかたまり肉…500g 紅茶(ティーバッグ)…3袋 ゆで卵…4~5個
調味料[しょう油…80ml みりん…40ml 酒…40ml 酢…40ml]

- 1 大きめの鍋にたっぷりの湯を沸かし、豚肉、紅茶を入れ、弱火で40分煮る。
- 2 調味料を耐熱ボウルに入れて混ぜ、電子レンジ(600w)で3分加熱する。
- 3 保存袋に1の肉、ゆで卵、2を入れて粗熱が取れたら冷蔵庫に入れ、1日以上浸け置く。
- 4 豚肉は3mm程の薄切り、卵は半分に切って器に盛る。



たまねぎの水分だけで
調理します

豚肉とたまねぎの 煮込み

茨城県・亀山敦子さん

【材料】4人分

豚肩ロースかたまり肉…500g
たまねぎ…8～10個(約2kg)
塩…小さじ1 こしょう…適宜
パセリ…適宜

- 1 肉の余分な脂と筋を取り除き、全体に塩をすりこむ。
- 2 たまねぎは縦半分に切り、さらに薄切りにする。
- 3 無水調理のできる厚手の鍋の底に2の1/4量程を敷き、上に豚肉を置き、肉全体が隠れるまで、たまねぎを入れる。
- 4 蓋をして弱火で4～5時間煮る。
- 5 器に入れて、好みでパセリをふる。切り分けて、塩(分量外)、こしょうを適宜かけていただく。

1人分：約490kcal 調理時間：約5時間



塩麴で肉がしっとり
やわらかくなります

塩麴豚とトマトと キャベツの煮込み

神奈川県・もぐもぐさん

【材料】4人分

豚ももかたまり肉…500g
キャベツ…500g にんにく…1片
トマト水煮(缶詰)…1缶(400g)
塩麴…大さじ2 はちみつ…大さじ1
ローリエ…1枚 オリーブ油…大さじ2
こしょう…適量 塩…適宜

- 1 豚肉は4等分に切り、塩麴をもみこみ、保存袋に入れて冷蔵庫に一晩置く。
- 2 キャベツは4等分に切る。にんにくはみじん切りにする。
- 3 鍋にオリーブ油、にんにくを入れ、中火にかけてにんにくの香りがたったら、1の肉を加えて表面を焼き、キャベツも加えて表面を焼く。
- 4 トマト、はちみつ、ローリエを加え、沸騰したら弱火にして40分程煮て、アクが出たら取り除く。
- 5 こしょうを振り、塩で味を調える。

1人分：約360kcal 調理時間：約60分(冷蔵庫に置く時間は除く)

畑にマルチを張り、深さ3cm程のまき穴を作り1カ所2〜3粒の点まき。土をかぶせて手のひらで軽くおさえてたねと土をなじませ、たっぷり水やりしましょう。ポリポットにたねをまいて暖かい場所で育苗してから畑に植えつけてもOK。

たねまき



イラスト◎かとうともこ 監修◎山崎弘一郎



鳥に食べられないように不織布をべたがけにするか、寒冷紗をトンネル状にかけて予防します。

生育適温は20〜30℃で、温暖な気候と日当たりのよい場所を好みます。トウモロコシは雄花の花粉が風にのって雌花にかかると受粉する「風媒花」で、同じ株の花粉よりも他の株の花粉の方が受精しやすい「他家受粉植物」です。そのため1列よりも2列以上で植える方が受粉の確率が高まり、粒ぞろいがよくなくなります。確実に受粉させるためには人工授粉がおすすめです。また、違う品種が近くにあると交雑しやすい

ので、品種は同じものを揃えるようにしましょう。草丈が高くなるわりに根の張り方が浅いので、土寄せをして風で倒れないようにします。実が甘くなると害虫やハト、カラスなどにも狙われやすくなるので、実にネットをかぶせるなどの対策を工夫するとよいでしょう。連作障害が出にくいので、輪作のローテーションに入れやすいとても重宝する作物です。

March
トウモロコシ

朝採りのもぎたてをすぐに味わえるのは家庭菜園ならではの醍醐味といえます。必ず2列以上植えて、受粉の確率を高めましょう。摘果した実はヤングコーンとして楽しめます。

●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）

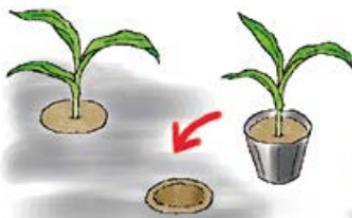
土壌への適応性は広く、あまり土を選びませんが、水はけの悪い過湿な土は嫌います。またトウモロコシは根を深く張らせてしっかりした株を作ること、雌穂の先端まで実が入った良質な実が得られます。このためには、排水性がよく作土の深い土づくりが肝心です。たねまきの2週間以上前に完熟堆肥2kg/m²を散布して、可能な限り深く耕しておきます。また、前作で石灰類を施用していない場合は、堆肥と同時に苦土石灰100g/m²も散布します。元肥はたねまきの1週間前に、化成肥料(8-8-8)150g/m²を散布し、できるだけ深く土に混ぜ込みます。

●トウモロコシの栽培スケジュール

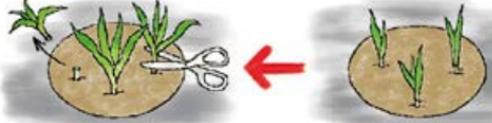
(ベランダでも畑でも栽培できます)

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
たねまき				●	●							
収穫											●	●

地域や品種によって多少の違いがあります。



間引き
7~10日で発芽します。
本葉3~4枚になったら生育のよい1株を残して、
他の株は根元からハサミで切り取ります。
ポット育苗の場合も間引いて1本立ちにした苗を植えつけます。



追肥・土寄せ

間引きが終わり、雄穂が出る前（たねまきから約45日後）に、化成肥料（8-8-8）50g/m²を施用し、株元に土寄せします。収穫前に台風に襲われることがあります。風が吹いても倒れないように、しっかりと土寄せしてください。



人工授粉

先端の雄穂（雄花）から花粉が出ているか確かめて切り取り、違う株の雌穂（雌花）の絹糸にふりかけてやりましょう。雄穂を切り取ることで、害虫被害を減らすことができます。

必ず別の株の雄穂の花粉をかけるんだよ



絹糸が茶色になっね

収穫

絹糸（雌しべ）が出てから20~25日頃が目安です。絹糸が茶褐色になり、皮の上から手で触ってみて張りがあり、先端まで膨らみがあるようなら収穫適期です。鮮度が落ちるのが早いので、収穫後すぐに調理しましょう。

1株あたり2~3個の雌穂が付きませんが、実の入りをよくするために一番上の雌穂に絹糸がでてきたら、それ以外はかきとります。かきとった雌穂はヤングコーンとして楽しめます。

除房（摘果）



「わが家の菜園」募集

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

ヤングコーンおいしいよ



米粉クレープの作り方

米粉を使ったクレープは、もっちりとした食感が特徴です。果物やクリームをはさんだり、ハムやチーズ、野菜などと合わせても楽しめます。



1. 混ぜる

ボウルに卵と牛乳、グラニュー糖、塩、サラダ油を入れ、泡立て器で混ぜる。米粉を加えてよく混ぜる。



2. こす

こし器でこし、なめらかな生地にする。



3. 焼く

フライパンを中火に熱し、サラダ油（分量外）を薄くひき、生地をお玉に1杯程度すくって手早く流す。フライパンを傾けながら全体に均一に広げて焼く。



4. でき上がり

表面が乾き、縁に焼き色がついたら、フライ返しで皿に取り出す。

●こし器がなくても網目の細かいザルで代用できます。



米粉のクレープシュゼット

【材料】直径24cm8枚分

米粉…大さじ6 卵…2個 牛乳…1カップ
グラニュー糖…小さじ2 塩…少々 サラダ油…小さじ1

好みの柑橘…2個(約500g) グラニュー糖…大さじ2
バター…大さじ1 グランマニエ酒(オレンジリキュール)…適宜

- 1 右頁を参考に米粉のクレープを作る。
- 2 柑橘の果皮を適量、薄くそいでせん切りにする。果汁を1カップ分搾る。
- 3 熱したフライパンにバターを溶かし、2、グラニュー糖、好みでグランマニエ酒少々を加え、中火で少し煮詰める。
- 4 1を4つ折りにして3に入れてソースをからめ、器に盛る。

*クレープシュゼットは、クレープを柑橘ソースで軽く煮た温かいデザートです。
果汁の酸味が少ないときは、レモン果汁を加えたり、好みでグランマニエ酒を加えると香り高く仕上がります。グランマニエ酒はブランデーで代用できます。

◎1人分：約200kcal 調理時間：約50分

朽木祥さん

キャベツと「お好み」

春キャベツの季節がやってきた。

言うまでもないことだが、キャベツはまことに使いいのある野菜である。

サラダでよし、炒めてよし、煮てもおいしい。

まず無駄にすることがないと言っていたのはドイツの友人だ。牛肉や豚肉との煮こみだの、ロールキャベツだの、ありとあらゆる料理に使ったあげく、

しまいには酢漬けにするからと。

私の故郷広島でもキャベツを大量に食べる。ソウルフードともいうべき「お好み」＝「お好み焼きを地元ではこう呼ぶ」の主要食材だからだ。「お好み屋」(お好み焼き屋もこう呼ぶ)で「お好み」を焼いている様子を初めて見た人は、たいてい驚愕する。一枚につき、千切りにしたキャベツをほぼ一玉ほど使う



からである。

かつて英国に住んでいたころ、どうしても「お好み」が食べたくなくなって食材を集めたことがあった。キャベツの他に必要なのは青ネギ、豚肉、卵、イカ天、とろろ昆布、鰹節、中華麺、青のりなど。一九七〇年代のこと、さすがにイカ天は手に入らなかった。幸い乾物は日本から持ちこんでいた。「お好みソース」はウスターソースとケチャップにペリー類を加え味見しいしい煮詰めて作った。

以来、フライパンで完璧（当社比）なお好み焼きを焼き上げられます、というのがささやかな自慢である。と



朽木 祥
(くつきしょう)

広島市生まれ。被爆二世。主な作品に『かはたれ』（児童文芸新人賞他）『風の靴』（産経児童出版文化賞）『あひるの手紙』（日本児童文学者協会賞）など。『光のうつつえ』（小学館出版文化賞他）は英訳刊行され米国でも2021年のベストブックに。昨夏の『パンに書かれた言葉』では第二次世界大戦の負の記憶を描いた。



『パンに書かれた言葉』
小学館

かくじつくりゆつくり、キャベツの旨味を逃がさないように焼く。（老職人伝授のコツはもう二つあるが、それはまたいつか）

卵焼き用フライパンで焼けば、お弁当箱にびったりの形にも焼ける。娘に何度か持たせたら本人は嬉しくなかったようだが、珍しさからか、よくお弁当交換を申し入れられたらしい。

お好み焼きはパーフェクトな総合栄養食なのだ、と私は娘を諭した。冗談めかしたので娘は聞き流していたが、事実である。

原爆投下によって壊滅した広島を立ち直すため、市民は厳しい生活を強い

られた。働きづめの親たちは、子どもたちに栄養のあるものを手軽に食べさせたいと考えた。そうして考案されたのがお好み焼きだと言われているのだ。そんなわけで広島どのの町にも「お好み屋」がある。のれんの掛かる店でも昔も変わらず供されるのは、栄養満点、キャベツたっぷりの「お好み」である。

(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。



日本における養豚の歴史【豚肉】

日本人は

いつから豚肉を食べていたのか？

食卓に欠かせない食材「豚肉」。

いろいろな部位があつて料理に使いやすい、
しょうが焼き、トンカツ、回鍋肉と和洋中さまざまな料理で主役になります。
そもそも豚を自分たちで育てて食べるようになったのは、いつからなのでしょう？
知っているようで知らない日本の養豚について、歴史をひも解きながら一緒に探ってみましょう。

豚

の祖先であるイノシシは旧石器時代から狩猟され、食べられていました。イノシシを飼育し家畜になったのが豚です。

出土した骨の分析により、弥生時代には家畜化された豚が中国大陸から持ち込まれたのではないかと推定されています。「日本書紀」には、渡来人の家畜が飼育されていた記述があります。

しかし、仏教の普及とともに食肉そのものが徐々に避けられるようになり、平安時代には日本で豚を飼育する文化はほぼなくなりました。

その後、明治時代まで豚肉を食べなかったと考えられますが、例外は琉球（沖縄）と琉球から養豚を取り入れた薩摩藩（鹿児島）です。薩摩藩では江戸時代初期も豚肉を食べる文化が

あり、今の豚汁にあたる郷土料理も生まれています。江戸の藩邸でも豚を飼っていたそうで、跡地からは大量の豚の骨が出土したそうです。また、江戸

幕府最後の将軍、徳川慶喜公は薩摩藩産の豚肉が好物で、何度も豚肉の献上を要請し、「豚一様（ぶたいちさま）」と呼ばれた。「豚肉がお好きな一橋様」と呼ばれていたとの逸話も残っています。

明治時代になると食肉が解禁されます。富国強兵のもと、大久保利通は海外から技師を招いて内藤新宿試験場（現在の新宿御苑）で西欧から輸入した豚による西歐式の養豚を行い、普及させます。大正時代に入ると、東京でカツカレーとカツ丼が誕生。庶民にとっても豚肉料理がポピュラーになりました。ちなみに当時は関東で養豚が盛んだったので、カレーの肉と言えば東は豚肉、西は牛肉と分かれたという説が有力です。



昭和に入って、養豚で出た堆肥を使

った有畜農業が推奨されるようになり、全国で養豚が盛んになります。北海道で豚丼が誕生したのも昭和初期です。

第二次世界大戦で一時養豚は衰退

しましたが、戦後復活します。195

9（昭和34）年、伊勢湾台風被害の支援物資としてアメリカのアイオワ州から山梨県へ35頭の生きた豚が空輸されたことを契機に、ふたたび盛んになります。それ以前の日本の養豚は、残飯や食品工場から出る残渣（ざんさ）を食べさせる庭先養豚が中心でした。しかし、アメリカから輸入された豚が新しい品種であったこと、来日した技術指導者が穀物主体の配合飼料を使った飼育方法を伝えたことにより、専用の設備でたくさん豚を飼育する近代養豚が広がったのです。それが現在の日本の養豚の礎になっています。

こうした歴史を経て日本に養豚は根付き、私たちの食卓に欠かせない豚肉が届けられています。豚肉の味をシンプルに楽しむなら、小説家の向田邦子さんもお気に入りだった「常夜鍋（じょうやなべ）」がおすすすめ。日本酒と水を入れて沸騰させた鍋に豚肉とほう



れん草をくぐらせ、ポン酢やレモンし
ょう油でいただきます。豚肉料理を味
わいながら、養豚の歴史に思いをはせ
るのは楽しいひと時ですね。

豚肉の購入はこちら

【JAタウン】

全国各地の銘柄豚肉を
取り揃えています。



ゆで鶏と春野菜のサラダ

【材料】4人分

鶏むね肉…1枚(300g) レタス…1個
新じゃがいも…大1個(200g) 新たまねぎ…1個
スナップえんどう…8本 アスパラガス…4本
菜花…100g ゆで卵…2個 塩…小さじ1 酢…小さじ1

ドレッシング [酢…大さじ2 粒マスタード…小さじ1
塩…小さじ1/4 こしょう…少々
オリーブ油…大さじ3]

【作り方】

- 1 鶏肉に塩をすりこみ、キッチンペーパーに包んで保存袋に入れ、冷蔵庫で半日以上置く。
- 2 鍋に1、かぶるくらいの水を入れて火にかけ、沸騰したら中火にして20分程ゆでて火を止め、ゆで汁に入れたまま冷ます。
- 3 レタスは食べやすい大きさにちぎり、冷蔵庫でよく冷やしておく。
- 4 じゃがいもは皮をむいて一口大に切ってゆで、中まで火が通ったら、水分を飛ばして粉ふきいもにし、酢をふりかけて混ぜる。
- 5 スナップえんどうは筋を取り、アスパラガスは下方のはかまを取り、熱湯で色よくゆでる。菜花は塩少々(分量外)を加えた熱湯でゆで、3cm長さに切る。
- 6 たまねぎはドレッシング用に大きじ1分すりおろし、残りは薄切りにする。
- 7 ボウルにすりおろしたたまねぎとドレッシングの材料を入れてよく攪拌する。
- 8 器に3を入れ、上に4、菜花、たまねぎの薄切りをのせ、2を食べやすい大きさに切ったゆで卵、アスパラガス、スナップエンドウを飾り、上からドレッシングをかける。

👉 ココがポイント!

鶏むね肉をしっとりやわらかく仕上げました。
春野菜のやさしい味わいをさっぱりとしたドレッシングで引き立てます。



バイブル的存在な「わが家の味」

わが家の味、新米主婦の私にはバイブル的存在で毎回素敵なお料理を見つけるとチャレンジしています。12月号は「定番のおもてなし料理」。年末年始に人が集まることも多く、頭を悩ますことも多かったゆえ、さつそくキツシユやフライパンローストを皆様にお出しすることに。シンブル



愛知県・芝田美雪さん



兵庫県・沼田典子さん



神奈川県・妹尾敦子さん



石川県・川田弘子さん



兵庫県・小林悦代さん

な食材かつ時短可能な調理方法なのにゴージャスで味も美味とあって大好評。お料理上手な印象をアピールできた気がして感謝感動です！今年も食についてしっかり学び、良き主婦になれるよう精進して

ゆきます！

(愛媛県・石丸希望さん)

頑張ろうって気持ちに

12月号の「紅まどんな」、本当に高級なスイーツですよ。ね。これだけ手を掛け、徹底

した栽培管理に頭が下がります。これを読んでいて、私も米作りを頑張ろうって気持ちになれました。生産者の方の努力が報いられますように。「紅まどんな」、応援します。(広島県・こめづくりさん)



今月の表紙
トウモロコシの花

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



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。

6月号／モリモリ食べられる炒め物 2023年3月10日(金)締切
7月号／ズッキーニのアイデアレシピ 2023年4月10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)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、いよっころの
「せと風ポーク詰め合わせ」(しゃぶしゃぶ
用、焼肉用各1kg ※冷凍)を20名様にプ
レゼントします。トータル管理による鮮度
抜群のおいしさ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3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。



春を先取り！ みずみずしく甘い 「新たまねぎ」が旬を迎えました

新たまねぎは、収穫後に乾燥させず、すぐに出荷するので、皮が薄くて柔らかく、水分が多いのが特徴です。

薄くスライスしてかつお節をのせ、ポン酢やしょう油を垂らせば、シャキシャキとした食感を楽しめるサラダの出来上がり。

辛みが少なく甘みが強いので、

たまねぎの辛さが苦手な方にこそ生で食べてほしい一品。

また、新たまねぎは火を通すと甘みもうま味も増すので、

輪切りにしてステーキや、

丸ごとコンソメで煮るとトロトロの美味しさです。

静岡県産が国内で一番早く1月から出回り、

熊本、淡路島・兵庫、愛知などから順次出荷されます。

各産地の旬に合わせて、産地直送のJAタウンをご利用いただき、フレッシュな新たまねぎをお楽しみください。



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3月11日(土)熊本県「本渡五和(ほんどいつわ)の夷り」
 - JR広島駅 (11:00~15:00):2023年3月3日(金)・17日(金)「みのりみのるのマルシェ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.536 2023.3

エプロン3月号 (No.536) 2023年3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