

Apron

エプロン

4

ふるさと探訪
足柄茶

連載「食」と「農」のエッセイ
令丈ヒロ子 さん

今月のおすすめレシピ
緑茶のかき揚げ

ふると
探訪

【神奈川県南足柄市】
文◎編集部 撮影◎磯野博正

足柄茶

あし がら
バランスのとれた
味わいと豊かな香り



「一年間丹精込めて育てたお茶です。渋味と甘味のバランスがよいのでたくさんの人に飲んでもらいたいです」と、生産者の柏井良一さん

収穫適期を見極め 高品質なお茶に

丹沢・箱根山麓一帯は山間部ならではの昼夜の温度差に加え、冬場の季節風「丹沢おろし」など気候風土がお茶栽培に適しており、昭和40年代（1965年）には一大茶産地が形成されました。

「この辺りは春先に霧が発生しやすいんです。お茶にはうま味成分のテアニンが含まれていますが、

テアニンは日光に当たると渋味成分のカテキンに変化します。霧が日光を適度に遮ることによってそれを制御でき、渋味と甘味のバランスがよいお茶となります。主な栽培品種は、国内で一番生産量の多い『やぶきた』を中心に、早生でうま味成分の強い『さえみどり』、晩生ですっきりした香味の『おくみどり』などがあります」と説明してくれた、株式会社神奈川農協茶業センター 部長の加藤洋さん。



神奈川県西部に位置する丹沢・箱根山麓一帯で生産される「足柄茶」は、関東大震災（1923年）の震災復興策として栽培が始まりました。お茶栽培に適した気候風土と、生産から製造、販売まで一貫システム化による品質の高さで、「かながわブランド」や「神奈川名産100選」などに登録され、神奈川県内を中心に親しまれています。

目に鮮やかな緑の茶畑が斜面に広がる産地を訪ねました。





先端に芽があり、その下の互い違いに付く5枚の葉の部分を「一芯五葉」といいます

二人刈りの収穫機を使って収穫。最低でも4人の人出が必要です

ふると
探訪

一番茶の収穫が始まったという、生産者の柏井良一さんの茶畑に案内していただきました。

「うちは1972〜1973年頃に先代がお茶の栽培を始め、私が継いでから柑橘畑を茶畑に転化させながら少しずつ栽培面積を広げてきました。今は約70アールの面積で『やぶきた』と『さえみどり』を栽培しています。一番茶の収穫はGW明け頃までで終了。6月中旬下旬頃から二番茶の収穫となりますが、うちでは一番茶のみの収穫です」と、柏井さん。

新芽は「一芯五葉」が収穫適期といわれています。葉が一枚開くのに4日かかるので、新芽が出てから20日後辺りを収穫の目安とします。

「一番心配なのが遅霜です。新芽が出てから霜が降りると枯れてしまうので、茶畑に送風機を設置して5℃以下にならないような高い位置の温かい空気を対流させて防ぎます。収穫は曇天でそれほど気温が高くない日を選んで行います。雨で茶葉がぬれたり、晴天で気温が高くなったりすると茶葉が傷みやすいため、新芽の状態・気候や天気などをみて、最適な摘採時期を見極めることが大変です」と、柏井さん。

足柄茶の生産者は肥培管理や荒茶工場の管理・連携などによるトレーサビリティなど、GAP（農業生産工程管理）に取り組み、栽培層に則った栽培や環境保全などを心がけ、生産者の高齢化や後継者不足の中で生産者同士の協力体制を整えて安全安心な栽培を行っています。



「最近では急須のないご家庭も多いので、ティーバッグなどさまざまな商品を揃えています」と、(株)神奈川農協茶業センターの加藤 洋さん。商品はオンラインショップでも購入可能

▼購入はこちら



●(株)神奈川農協茶業センター

【足柄茶】生産概要

生産者：約294名

栽培面積：約114ヘクタール

出荷量：約101トン(2021年度)

主な出荷先：神奈川県内

収穫した茶葉はすぐに荒茶工場に持ち込まれ、蒸して発酵を止めます

荒茶に加工後、 茶業センターに 一元集荷

収穫した茶葉はすぐに荒茶工場に運び、蒸して、揉みながら水分を飛ばし、乾燥させて「荒茶」に仕上げます。

「茶葉は刈り取った直後から発酵が進むので、早く蒸して発酵を止め、品質低下を防ぐことが大事です。茶葉の生育具合は畑ごとに異なるため、その日の収穫量を見定めて工場の受け入れ態勢を整えます。一番茶の収穫は短期集中で、最盛期には夜通し工場を動かしていることもあります」と、茶業センターの加藤さん。

こうして神奈川県下に22カ所ある荒茶工場で加工された茶葉は、茶業センターに一元集荷されます。「荒茶の段階では茎や粉も混じり

長さも揃いません。当センターでは茶葉の形状、香り、水色(すいしょく)、味などを見極めてランク付けをし、お茶の風味と香りの決め手となる火入れ(焙煎)をして製品に仕上げる二次加工をします。品質ごとに分けて製茶し、消費者ニーズを踏まえてブレンドを行い、県内の直売所やスーパーなどへ直接販売しています」とのこと。産地のお茶を一元管理することで、安定した高品質のブランド茶となっています。

湯飲みに注ぎ入れると、浅蒸し茶ならではの薄緑の色合いが鮮やか。ふくよかな香り、やわらかな甘味、アクセプトのような苦味。待ちに待った新茶の季節到来、緑起物の一番茶をどうぞお楽しみください。

(取材：2022年4月下旬)

野菜を使った作り置き



1人分：約155kcal 調理時間：約25分

一晩おくと味がよくなじみます

じゃがいもとキャベツと いかのマスタード和え

埼玉県・松岡典子さん

【材料】4〜5人分

じゃがいも…2個(300g) キャベツ…6枚程度(250g) するめいか(生)…1杯
にんにく…1片 塩麹…30g 粒マスタード…大さじ1
黒こしょう(粗びき)…少々 オリーブ油…大さじ2

- 1 じゃがいもは皮をむいて1cm厚さの半月切りにして水で洗い、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4〜5分加熱する。
- 2 キャベツは一口大に切り、にんにくはみじん切りにする。
- 3 するめいかは足、軟骨を抜いて洗い、皮をむいて一口大に切り、足は2本ずつに切り分ける。
- 4 フライパンにオリーブ油、にんにくを入れて弱火で香りよく炒め、キャベツ、3、水大さじ2を加えて蓋をして2〜3分蒸し煮にする。いかに火が通ったら火を止め、1、塩麹、粒マスタードを加えて混ぜ合わせ、仕上げにこしょうをふる。



多めに作って、
もりもりと召しあがれ

揚げいんげんの ねぎおかか和え

兵庫県・堀ノ内千恵子さん

【材料】4～5人分

さやいんげん…300g

ねぎ…1本(100g) 削り節…10g

だし汁…大さじ4 しょう油…大さじ2

砂糖…ふたつまみ 揚げ油…適宜

- 1 さやいんげんはへたを切る。
- 2 ねぎはみじん切りにする。
- 3 保存容器に2、だし汁、しょう油、砂糖を合わせておく。
- 4 揚げ油を180～190℃に熱し、1を1/3量ずつ入れて1分程揚げて取り出し、残りも同様にする。
- 5 3に漬け込み、粗熱が取れたら削り節をふって和える。

1人分：約95kcal 調理時間：約15分



ごはんのお供にも
おつまみにもなります

ふきとさば缶の みそ炒め

岩手県・渡邊キミ子さん

【材料】4～5人分

ふき…500g

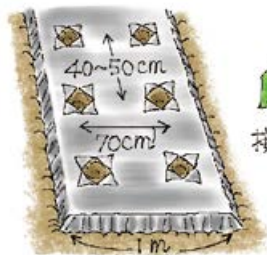
さば水煮(缶詰)…1缶(200g)

白いりごま…大さじ1

砂糖…大さじ1/2～1 みそ…大さじ3

- 1 ふきは鍋の大きさに合わせて長さを切り、塩(分量外)をふって板ずりし、たっぷりの熱湯に3～4回に分けて入れ、1～2分ゆでる。冷水に取って冷まし、皮をむいて3～4cm長さに切る。
- 2 フライパンにさば缶の汁を入れて熱し、1を入れて中火で汁気を飛ばすようにして炒め、ごま、砂糖、みそを加えて混ぜ、さばの身を入れて炒め合わせる。

1人分：約125kcal 調理時間：約20分



植えつけ



イラスト◎かとうともこ 監修◎山崎弘一郎

本葉2〜4枚でがっしりした苗を選びます。畝にマルチを張り、植穴をあけます。植穴にたっぷり水を注ぎ、水がひいてから、根鉢をくずさないように植えつけ根元を軽くおさえ、株の回りに水やりします。霜の心配がある時はトンネルなどの保温対策をとりましょう。



原産地はインド西北部のヒマラヤ南山麓といわれ、生育適温は18〜25℃です。植えつけは遅霜の心配がなく、最低地温15℃以上になった頃に行いましょう。根は空気を好んで浅く広がるので、乾燥防止と病気の原因となる泥はねなどを防ぐため、敷きワラをしたりマルチを張ると効果的です。

病害虫の発生を防ぐため、高畝にして水はけをよくし、整枝や摘葉を行って日当たりや風通しをよくしま

しょう。また、成長が早いのでどんどん収穫して、適期を逃したもののそのままにせず切り取り、株が疲れないように気をつけます。

特に、葉の表面に粉をふいたような白い斑点が現れる「うどんこ病」や黄色い斑点が現れる「べと病」などの病気にかかるリスクが高いので、これらの病気に強い耐病性のある品種を選ぶと安心です。

連作障害があるので、同じ畑は2〜3年はあけましょう。

April キュウリ

キュウリはナスやトマトなど果菜類の中では成長が早く、栽培がやさしいので初心者におすすめです。病気に強い接ぎ木苗を植えつけてたくさん収穫を楽しみましょう。朝採りのおいしさは格別ですよ。

●土づくりワンポイントアドバイス

指導：岡本 保（元JA全農 肥料研究室技術主管）

植えつけの2週間以上前に、1㎡あたり完熟堆肥2kgと苦土石灰100gを散布し、深く耕しておきます（どちらも前作で施用していたら不要）。キュウリの根は横方向に広く張ります。畑全面を耕すように心がけてください。

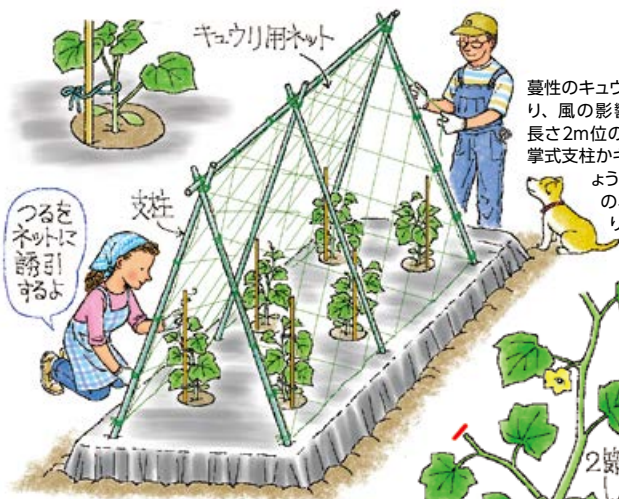
元肥は植えつけの1週間前に、1㎡あたり化成肥料（8-8-8）100gを散布し土に混ぜ込みます。

●キュウリ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
植えつけ												
収穫												

地域や品種によって多少の違いがあります。

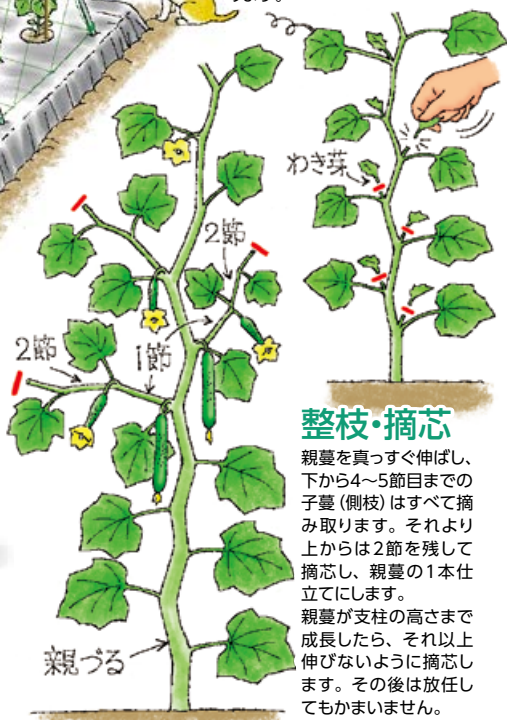


支柱立て・誘引

蔓性のキュウリは成長すると相当な重さになり、風の影響なども受けやすくなるので、長さ2m位の支柱を使ってがっしりとした合掌式支柱がキュウリ用のU字支柱を立てましょう。蔓が伸びてきたらキュウリ用のネットを張って上へと誘引してやります。

追肥

一番果の肥大が始まった頃から、1㎡あたり化成肥料(8-8-8)40gを施用し軽く土寄せします。蔓の伸び方や果実の肥大の様子を見ながら、こまめに追肥するのがコツ。2週間に1度位が目安です。土が乾いている時は追肥と同時に水やりすると肥料の効きが速くなります。マルチ栽培の場合はマルチの穴と通路際にも追肥してください。



整枝・摘芯

親蔓を真つすぐ伸ばし、下から4〜5節目までの子蔓(側枝)はすべて摘み取ります。それより上からは2節を残して摘芯し、親蔓の1本仕立てにします。

親蔓が支柱の高さまで成長したら、それ以上伸びないように摘芯します。その後は放任してもかまいません。

収穫

成長が早く開花から1週間ほどで収穫を迎えます。長さ18〜20cmの実をハサミで切り取りましょう。夜間、水分を吸収して大きくなるので朝採りがみずみずしくおいしいです。曲がり果や先細り果などの奇形果ができてくると収穫終盤のサインです。



**「わが家の菜園」
募集中**

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

餃子の皮を手作りする

みんな大好きな餃子の皮を手作りしてみませんか？
厚みのあるモチモチの皮はワンランク上のおいしさです。



2. こねる

手のひらで手前から向こう側に押すようにしながら10～15分こねる。なめらかになったら丸く形作り、ラップをかけて1時間ねかせる。



1. 熱湯を加える

大きめのボウルに強力粉と薄力粉、塩を入れ、木べらで混ぜながら熱湯を少しずつ加える。粗熱がとれたら手でひとまとめにする。



4. のばす

めん棒を生地の上で前後に転がして直径6cm位にのばす。



3. つぶす

まな板に片栗粉(分量外)をふる。生地を4等分にして、それぞれ直径3cm位の棒状にのびし、12～13等分に切り分ける(1切れ10～12g)。切り口を下にして手のひらで軽く押し、平らにする。

●きれいな円形にのばせなくても、手作りの皮はよくのびるので包むのに問題ありません。できた皮は重ならないように並べておきましょう。



水餃子

【材料】約50個分

皮〔強力粉…200g 薄力粉…100g 塩…少々 熱湯…約200ml〕

豚ひき肉…200g 白菜…150g ねぎ(みじん切り)…大さじ4
 おろししょうが…小さじ1 片栗粉…大さじ1 酒…大さじ2 しょう油…小さじ1/2
 塩…小さじ1/3 こしょう…少々 ごま油…大さじ1/2

タレ*〔XO醤…大さじ2 しょう油…大さじ2 酢…大さじ2〕

- 1 右頁を参考に餃子の皮の生地を[工程2]まで作り、ねかせる。
- 2 白菜はたっぷりの熱湯に塩ひとつまみ(分量外)を入れた中でしんなりするまでゆで、ザルに広げて冷まし、みじん切りにして水気をよく絞る。
- 3 ボウルにひき肉、しょうが、片栗粉、酒、しょう油、塩、こしょう、ごま油を入れて手でよく混ぜ、ねぎと2を加えてさらによく混ぜる。
- 4 右頁の[工程3、4]を参考に皮を作る。
- 5 4に3を小さじ山盛り1のせ、2つに折るようにして具を挟んで皮の上を貼りつけ、両端を中心に向かって具を中に入れながら貼り付ける。残りも同様に包む。
- 6 ボウルにタレの材料を入れて混ぜ合わせる。
- 7 たっぷりの熱湯に5を入れて軽く混ぜ、再び煮立ってきたら、火をやや弱める。餃子が浮いてきたら、2分程ゆでて、ざるにあげる。
- 8 7を器に盛り、6のタレを添える。

※XO醤^{ジャン}は、唐辛子、干し海老、貝柱などで作られた中華調味料です。とろみとコクのあるタレが水餃子を引き立てます。他に酢じょう油やラー油、ポン酢などお好みのタレでも楽しめます。

◎10個分：約345kcal 調理時間：約60分(皮の生地をねかせる時間は除く)

令丈ヒロ子さん

お米天国の年

この一年は我が家にとって、お米天国だった。何のことかというところ、お米のプレゼントがこれでもかとはかりに続いたのだ。

最初は、母の友だちから近江米が30キロ届いた。ご自身が持っておられる田んぼの作物だということだった。

お米のつぶの歯ごたえがいい。冷ご飯で食べるといっそう味が濃いい！弁当箱に詰めて仕事場に行ったけれど、も

う毎日お昼ごはんが楽しみでならない。そんな風に喜んでいたら、児童文学の師匠である山中恒先生が、ピカピカの魚沼産コシヒカリをたくさん贈ってくださいました！

先生が信頼されている生産者さんのお米だけあって、白い宝石のように美しい。そして炊き立てのおいしさは、格別。一口ごとに幸せがあふれる。

そこに兵庫県親戚から、どかんと





令文ヒロ子
(れいじょう ひろこ)

1990年児童書作家デビュー。『若おかみは小学生!』シリーズ(講談社)は300万部を超すヒット作。劇場版アニメ化作品は第42回日本アカデミー賞優秀アニメーション作品賞他、多数の受賞。成安造形大学、嵯峨美術大学客員教授。近著は『妖怪コンビニ』シリーズ(あすなろ書房)『病院図書館の青と空』(講談社)など。



『病院図書館の青と空』

講談社

すごい量の新米をいただいた。
母の郷里でもあるこの地方はもともと酒米を作っていた土地。とにかくお米がおいしい!
慣れ親しんだ味でもあり、一口ごとに「おいしいなあー」と言ってしまう。
食べると体が「来た来た!」と喜んでいるのがわかる。
最後をかざるように届いたのが、町会からの高齢者対象のプレゼント……お米だった。
2キロのコシヒカリの米袋を受け取って、ありがとうございますと深く頭を下げた。
こんなにお米がたくさん贈られた年

は58年間生きてきて、初めてだ。
昨年も世の中は厳しく、疫病は完全に終息させる方法も見つからず、紛争、侵略戦争、地震に経済格差、ぞっとするような税金の話……不安の種がてんこもりだった。
そこに個々の仕事や家族、健康の問題がかさなると、なんと不安の種類というのは、バラエティに富んでいて、いくらでも増えていくものだ、あきれ、感心してしまう(感心してる場合ではないけれど!)。
そんな中で、おいしいお米に囲まれた暮らしは(文字通りお米袋に囲まれていた)何とも言えない豊かで安心感

に包まれていた。福の神でもいらっしやるような、ありがたーい、おめでたい感じ。
不穏な状況の中、そのような日々をすごさせていただいたこと、お米を贈ってくださった方々、そしてそれらのお米を作ってくださった生産者さんたちに、深く感謝します。皆さん、お米天国の一年をありがとうございました!

(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。



花束で東北を飾ろう【東北六花】

季節の花がおうちに届く「楽しみ」を提案 ～東北を元気にする応援団を募っています～

ガーベラ、ランタンキュラス、リンドウ、ダリア、トルコギキョウ。

四季折々、花があると部屋が華やぎ、気分をぐっと引き上げてくれます。

近年、イベント等の減少や簡素化で花の需要が減っています。

花を飾って楽しむことで、生産者への応援にもつながります。

気軽に楽しめる花の飾り方や、日持ちさせるコツを知って、毎日の生活に彩りをそえてみませんか？

朝

やさしい花の香りに包まれると、ふっと気持ちが和ら
いで穏やかな時を過ごせま

す。花には、リラックス効果があるこ
とが科学的にも証明されており、部屋
に花があるとストレス時に高まる交感
神経の活動が抑制されるといわれてい
ます。また、一輪あるだけで部屋に季
節感が出ます。花のある生活は、まさ
に暮らしに潤いをプラスしてくれると

いつでも過言ではないでしょう。

近年、葬儀の簡略化や母の日の贈り

物の多様化などにより、花の消費は減

少傾向にあります。一世帯当たりの年

間切り花購入額は、最も高かった19

97（平成9）年に比べて2021（令

和3）年には約6割まで落ち込みまし

た。新型コロナウイルス感染拡大後、

卒業式や結婚式といったイベントの中

止で消費機会がさらに減り、状況は一

層の厳しさを増すばかり。野菜や果物

と同様に花の生産者は土づくりを行い、

毎日の水やりや温度管理に気を配り、

余分な葉や蕾を取り除くなどの調製を

して、花が一番美しくなる時期に消費

者の手元に届くよう出荷します。花が

誰かを勇気づけるように、悲しみを癒

やすように、喜びを分かち合えるよう

にと願い、育てているのです。

欧米では、老若男女問わず気軽に花

を贈る習慣があり、花は生活に溶け込んでいたのか。日本でも、おうち時間の増加に伴い、花のある暮らしを楽しむ人が増えてきています。

しかし、花を飾りたいと思っても「すぐ枯れてしまう」「うまく飾れない」と躊躇する人もいるかもしれません。そんなときは、そのまま飾れるアレンジメントや、一輪挿しから始めてみましょう。1本だと寂しく感じるときは、



同じ種類の花を数本にすると賑やかになり、明るい雰囲気になります。切り花を長持ちさせるポイントは、水切りと温度管理。水切りは、花瓶に移す前に水の中で根元から3cmほどの茎を斜めに切ることで、温度管理は、置く場所を柔らかな光の当たる涼しい場所にして気温の変化を小さくすることです。直射日光やエアコンなどの風が当たらないようにします。

東北の花を飾ることで、東北の花き生産者を応援しようと、全農東北プロジェクトと株式会社シフラが共同企画した「東北六花」は、販売開始から2年が経ちました。東北ではトルコギキョウ、バラ、リンドウ、ガーベラなど多様な花が生産されています。

「東北六花」の特長は、注文を受けてから花を詰め合わせることです。東北産にこだわり、プロの目利きで選別、花に合わせた加工を行って、鮮度の良い状態で発送します。商品は、普段使

いにちょうど良いサイズの「自分で飾る」と、ラッピングを施し、贈り物としても喜ばれる「大切な人へ贈る」の2種類のバリエーション。花の種類や本数ではなく、用途に応じて選べるため、花に詳しくなくても注文しやすく便利です。

また、東北六花ではインスタグラムも開設しています。発送した商品画像や購入者が「#東北を飾ろう」に投稿した内容も見られるので、購入時の参考になります。

ご家族や大切な人へのプレゼントに、ご家庭でさっと飾って季節を感じ、癒しをプラスするアイテムとして、ぜひお試しください。



東北六花

購入はこちら



料理◎大庭英子
撮影◎榎本修

さわやかでほろ苦い茶葉の風味が楽しめます 緑茶のかき揚げ

【材料】4人分(約12個分)

緑茶の茶殻(水気を軽くきった状態)…約60g たまねぎ…1/2個
えのきたけ…100g ちりめんじゃこ…40g 卵…1個
冷水…150ml 薄力粉…1カップ 塩…小さじ1/5
揚げ油…適量

【作り方】

- 1 たまねぎは横半分に切り、端から縦薄切りにする。えのきたけは根元を切り落とし、2〜3cm長さに切ってほぐす。
- 2 ボウルに1、茶殻、ちりめんじゃこを入れて全体をよく混ぜる。
- 3 別のボウルに卵を溶いて冷水を加え混ぜ、塩、薄力粉を加えて泡立て器で粉っぽさが残る程度に混ぜる(混ぜすぎない)。
- 4 2に3を全量入れて全体を軽く混ぜる。
- 5 フライパンの深さ1/2くらいまで油を入れて170〜180℃に熱し、4を大さじ山盛り1すくって入れ、2分程揚げる。裏に返してさらに1分程揚げ、取り出す。1度に揚げる量は油の表面積の半分くらいにし、2〜3回に分けて残りも同様に揚げる。
- 6 器に盛り、好みで塩(分量外)を添える。

👉 ココがポイント!

茶殻はペーパーで水気を軽くきり、数回分を冷蔵庫に保存し取っておきます。
揚げたときに焦げないよう、具材は短めに切ってまとまりをよくします。



日本の農業、
バンザイ!!

転居して、私にはなじみのないスーパーへ行った1月初旬。表紙に「あけましておめでとうございます」と記されたこの冊子を見つけて、すぐさま手に取りました。読み応えの

ある記事内容に時間を忘れて拝読しました。中でも『ハゲタカ』の著者である真山仁氏のエッセイは心に残りました。日本国を元気にする可能性を持った産業である農業、その現状を詳しく学んでみたいと強く思いました。そして、極寒地であつても実にうまい米

を生産し続ける我が国ニッポンの農業の力を知ってみたいと思いました。まさに日本の農業、バンザイ!!です。
(大阪府・れんげ草さん)

新たなレシピに挑戦!

カリフラワーはデリケートな野菜なんです。1月号「ふ

るさと探訪」の記事を読み、丁寧な作業されている様子が浮かびました。今までは、ゆでドレッシングで酢の物に程度でレシピでしたが、天ぷらを知り驚きました。数種類のレシピも載っていました。さつそく挑戦してみます。「白さを保つために葉を大きく育てて遮光します」という部分を読んで、感心しました。
(広島県・コロころさん)



長野県・碓氷久美子さん



群馬県・今井ひかりさん



福島県・佐藤友美子さん



千葉県・長谷川嘉幸さん



大阪府・村井利恵子さん



今月の表紙

お茶の花

Apron WEBマガジン

3年分のバックナンバーや
WEB限定的家庭菜園、
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。

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

8月号／自慢の冬瓜(とうがん)料理

2023年5月10日(水) 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(株)神奈川農
協茶業センターから「足柄茶」(花盛り、初
明り各100g)を20名様にプレゼントしま
す。新茶の時期にお届けいたしますので、
楽しみにお待ちください。

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4月20日(木) 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。



やわらかな産毛につつまれた
オレンジ色の果皮
さっぱりとした甘さが魅力の「びわ」は
これから旬を迎えます

ハウス栽培の早生品種が長崎県から2月より出荷され、
産地リレーで7月頃まで出回りますが、出荷最盛期は5月頃。
初夏の訪れを告げる季節感のある果実です。
びわは寒さが苦手なので、多くは関東以西の
温暖な南東向きの傾斜地で栽培されています。
また、害虫や強い日差しなどから守るため、
一果一果、手作業で袋がけするので、
収穫前のびわの木には見事な袋の花が咲きます。
皮はヘタ（軸）を持ち、手でおヘソ側からむくときれいにむけます。
食べる直前に2〜3時間ほど冷やしても、おいしく食べられます。
追熟をしないびわは鮮度が命。
産地直送のJAタウンで、びわ本来のみずみずしさと甘み、
ほのかな香りをお楽しみください。



JAタウンはJA全農が運営する産地直送通販サイトです。

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):2023年4月7日(金)・21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.537 2023.4

エプロン4月号(No.537) 2023年4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