

Apron

エプロン

5

ふるさと探訪
小麦

連載「食」と「農」のエッセイ
柴田よしきさん

今月のおすすめレシピ
おつきりこみ（群馬の郷土料理）

全農

ふると
探訪

【群馬県前橋市】

文◎来栖彩子 撮影◎磯野博正

小麦

多品種で
ニーズに対応する



「幼い頃から家で地元の国産小麦でうどんを作って食べていました」と、農事組合法人二之宮の、岡 賢一代表理事



生産者全体で 一斉に適期収穫

群馬県は冬の長い日照時間とくらつ風、火山灰土壌など、小麦の栽培に適した環境があり、古くから稲作とともに小麦の栽培が行われてきました。加えて、養蚕から小麦への転換も進み、全

麦の穂が実って熟してくると、麦畑一面が黄金色に染まる「麦秋」の季節到来です。群馬県は米との二毛作で小麦が盛んに栽培されている全国有数の産地。江戸時代から小麦を使った粉食文化が定着し、日本三大うどんの一つとされる水沢うどんや、おつきりこみ、焼きまんじゅうなど小麦を使った郷土料理が数多くあります。赤城山、榛名山を望む関東平野に位置する前橋市は、県内4分の1の収穫量を誇る小麦の産地です。

栽培に適した環

販売課の金子賢次課長。

国的にも大きな産地となりました。「今では他の産地でも二毛作を始めているところがありますが、群馬は昔から二毛作で栽培してきました」と、JA前橋市販売部農産課の金子賢次課長。滑らかでコシのあるうどんになります。また、パンや中華麺に使う高タンパクの「ゆめかおり」は地元为学校給食にも使われています」と、金子課長。

境があり、古くから稲作とともに小麦の栽培が行われてきました。加えて、養蚕から小麦への転換も進み、全





梅雨空を見計らいながら、限られた収穫適期に一齐に収穫

ふもと 探訪

収穫は6月10日頃から始まり、6月下旬まで。品種ごとに収穫の時期をずらし、管内の生産者全員が同じタイミングで収穫していきます。

「品種ごとにJ-Aのライスセンター（共同乾燥調製施設）で集荷、乾燥、貯蔵をします。すべての畑の集荷、乾燥が終わったら、次の品種の収穫を始めます」と話す金子課長ですが、収穫時期はちょうど梅雨にあたるため、適期の見極めが難しいとのこと。雨が降って収穫が遅れると、後に続く品種の収穫スケジュールも後ろ倒しになり、それにより麦が過熟になると品質が低下してしまいます。

「高い品質を保つために、天候を見ながら生産者とライスセンターがしっかりと連携して、臨機応変に動けるスケジュール管理をするのが最も重要です」。

ライスセンターの乾燥作業は24時間体制で稼働。多いときは1日で200〜300トンの集荷があります。

先進技術を利用して 品質、栽培面積をアップ

収穫は地域で一齐に行われます。「小麦の後はすぐに田植えの準備となるため、遅れると米づくりに影響してしまいます。常に時間とタイミングとの闘いです」と話す、農事組合法人二之宮の、岡賢一代表理事。

農事組合法人二之宮は123名の生産者で構成され、小麦を約67ヘクタール栽培しています。米、麦の二毛作をメインにたまねぎ、長ねぎ、キャベツを栽培。集落で営農組合を組織することによって、年間の作業や管理体制が確立され、担い手確保や品質向上への取り組み



「良質の国産小麦をより多くの方に届けたい」と、JA前橋市販売部農産販売課の金子賢次課長



収穫された小麦がライスセンターに次々と運び込まれ、選別、乾燥、貯蔵されます

●JA前橋市

【小麦】生産概要

生産者：70名（うち農事組合法人37軒）

栽培面積：約1197ヘクタール

出荷量：約5615トン（2022年実績）

「よい小麦を育てるには、堆肥などを使った土づくり、そして麦踏みで強い茎をつくるのが大切」と、岡代表理事。

10月に米の収穫が終わると、小麦の土づくりなどの準備をし、11月中旬から品種ごとに時期をずらして種まきをします。

「12月下旬頃にでき始める幼穂（よいうすい）をトラクターのローラーで踏むと、茎の分けつが促進されて穂数が増え、冬場の霜柱に負けない耐寒力のある強い麦になります」と話す岡代表理事。その後も2月、3月上旬と、麦踏みを重ね、大きく倒伏しない丈夫な麦を育てます。

農事組合法人二之宮では、GPS搭載

のトラクターや自前のドローンでの農薬散布、モバイルシステムを使った作業データの蓄積など、先進技術を使ったスマート農業も積極的に導入を進めています。

「収穫量、水分量、タンパク含有量などをデータ化できる収量コンバインを導入して、翌年以降の土づくりや栽培管理に活用しています」とのこと。

パンの需要が増えているため、パン用の小麦「ゆめかおり」の栽培も増やしていますが、「うどんやまんじゅうなどを作り、日常的に食べていた食文化を残していきたい。手作りのうどんはもちもちしておいしいです」と、岡代表理事。うどん作りは生地を踏んでコシを出すことが大切。国産小麦を使って、自家製手打ちうどんを楽しんでみてはいかがでしょうか？

（取材：2022年6月中旬）

オリジナルコロッケ



1人分：約390kcal 調理時間：約35分（ひじきを戻す時間除く）

ひじきの煮物のアレンジとしてもおすすめ

ひき肉とひじきの ライスコロッケ

京都府・すみれさん

【材料】4人分（16個分）

鶏ひき肉…150g にんじん…20g 油揚げ…1枚 乾燥ひじき…10g 温かいご飯…400g
しょう油…小さじ4 みりん…小さじ2 薄力粉…大さじ2 溶き卵…1個分
パン粉…1カップ サラダ油…小さじ1 揚げ油…適量 ラディッシュ…適宜

- 1 ひじきは水で戻し、水気をきる。
- 2 にんじん、油揚げはみじん切りにする。
- 3 フライパンに油を熱し、ひき肉を入れて中火で炒め、色が変わったら、1、2を加えて炒め、しょう油、みりんを加えて混ぜ、火を止める。ご飯を加えて混ぜ合わせる。
- 4 3を16等分（1個約40g）にして丸め、薄力粉、溶き卵、パン粉を順につける。
- 5 揚げ油を高温（180度）に熱し、4をきつね色になるまで揚げる。
- 6 器に盛り、ラディッシュを添える。



ねっとりクリーミーな
味わいです

さといものコロッケ

大分県・安部小夜子さん

【材料】4人分(12個分)
 合いびき肉…200g
 さといも…8～10個(500g)
 たまねぎ…1/2個 にんじん…50g
 塩…小さじ1/4 こしょう…少々
 薄力粉…大さじ3 溶き卵…1個分
 パン粉…1.5カップ サラダ油…小さじ1
 揚げ油…適量 貝割れ菜…適宜

- 1 さといもはやわらかくなるまで蒸し、皮をむいて熱いうちにつぶす。
- 2 たまねぎ、にんじんはみじん切りにする。
- 3 フライパンに油を熱し、たまねぎを入れてしんなりするまで炒め、にんじん、ひき肉を加えて炒め、塩、こしょうする。
- 4 ボウルに1、3を入れて混ぜ、12等分にして俵型に成形し、薄力粉、溶き卵、パン粉を順につける。
- 5 揚げ油を高温(180℃)に熱し、4をきつね色になるまで揚げる。
- 6 器に盛り、貝割れ菜を添える。

1人分：約360kcal 調理時間：約45分



丸めずに焼くだけで
簡単にできます

揚げないコロッケ

兵庫県・岡加代子さん

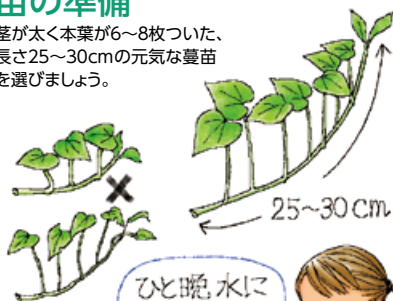
【材料】4人分
 豚ひき肉…200g
 じゃがいも…3～4個(500g)
 たまねぎ…1/2個
 ホールコーン(冷凍または缶詰)…50g
 ピザ用チーズ…70g 塩…小さじ1/4
 こしょう…少々 パン粉…大さじ4
 サラダ油…小さじ1
 パセリ(みじん切り)…適量

- 1 じゃがいもは皮をむいて4等分に切る。たまねぎはみじん切りにする。
- 2 じゃがいもをやわらかくなるまでゆでてザルにあげ、ボウルに入れてつぶし、コーンを加えて混ぜ合わせる。
- 3 フライパンに油を熱し、ひき肉、たまねぎを入れて炒め、塩、こしょうする。
- 4 グラタン皿に2を敷き、上にチーズを散らして3を広げ、パン粉を散らす。
- 5 オーブントースターでパン粉に焦げ目がつくまで焼き、仕上げにパセリをふる。

1人分：約350kcal 調理時間：約35分

苗の準備

莖が太く本葉が6〜8枚ついた、長さ25〜30cmの元気な蔓苗を選びましょう。



ひと晩水につけておくよ

苗の切り口を水につけてたっぷり吸わせ、葉がピンとなったものを植えつけます。



サツマイモは根が肥大したヒルガオ科の野菜で、形や食感、味など品種が多くいろいろ楽しめます。生育適温は16〜35℃で、イモの肥大には20〜30℃が適しています。植えつけまでに畑をよく耕し、畝はカマボコ型に土を盛って20〜30cmの高畝にしましょう。黒色マルチを張ると地温と適度な水分が保たれ、苗からの発根がよくなり、雑草防止にもなります。

苗は種イモから伸びた蔓を6〜8節つけて切り取った「蔓苗」(さし穂)を植えつけます。「水平植え」や「斜め植え」「垂直植え」などの方法があるので、苗の長短や収穫したいイモの数、畑の広さなどに合わせて選択しましょう。遅霜の心配がなくなり地温15℃以上になったら植えつけます。

寒さに弱いので霜が降りる前には収穫を済ませます。収穫後、2〜3週間貯蔵して追熟させると、甘みが増しておいしくなります。



イラスト◎かとうともこ 監修◎山崎弘一郎

May サツマイモ

暑さや乾燥に強く、連作障害も起きにくいので、家庭菜園の初心者にもおすすめです。通気性と排水性がよい土壌を好むため、高畝にして育てましょう。秋にはイモ掘りが楽しめます。

●土づくりワンポイントアドバイス

指導：岡本 保 (元JA全農 肥料研究室技術主管)

苗を植えつける1ヵ月以上前に、完熟堆肥を1㎡あたり1kg施用して深く耕して下さい。植えつけ直前の堆肥や未熟堆肥の施用は、イモの表面の肌荒れやコガネムシ被害の原因となります。植えつけまでに時間がない場合には、堆肥施用は控えて下さい。過去1年以内に石灰類を施用していない場合は、苦土石灰1㎡あたり100gも施用して下さい。元肥の窒素成分の施用量は1㎡あたり2〜3g程度と、かなり少なめです。化成肥料(8-8-8)を利用する場合、1㎡あたり30g程度に相当します。植えつけの1週間前に施用し土に混ぜ込んで下さい。窒素肥料のやりすぎは、蔓ばかりが伸びて芋の肥大や品質が悪くなる「蔓ボケ」の原因になります。サツマイモは「完熟堆肥で土づくりを行い、窒素肥料は控えめに」です。

●サツマイモの栽培スケジュール

	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。

植えつけ



垂直植え

土の中に3~4節が埋まるように苗を垂直に差し込みます。狭いスペースの栽培に適し、イモ数は少ないですが一つひとつのイモが大きくなります。



斜め植え

支柱などを使って斜め45度、深さ10~15cm位の植え穴をあけ、畝と平行に3~4節が埋まるように植えつけます。短い苗向きです。



水平植え

深さ5~10cmの植え溝を掘り、畝と平行に、苗を水平に寝かせて5~6節を土に埋めこみます。節がたくさんついた長い苗向きで、イモ数が多くなります。



保存

風通しのよい日陰で2~3週間陰干しすると甘みが増します。イモは寒さに弱く、10℃以下になると黒く変色し傷んでしまいます。長期保存する場合は、新聞紙などで1つずつ包み、ダンボールや発泡スチロールの箱に入れて室内に置きましょう。

イモは茎の節（葉のつけ根）から出た新しい根にできるもので、節が土の中に入るように植えて葉の部分は地上に出します。植えつけ後は株元を手で軽く押さえ、たっぷりと水やりしましょう。基本的に水やりの必要はありませんが、根が出るまで1週間位は畑の表面が乾いていたら水やりしましょう。追肥は不要です。



収穫

植えつけ後120~150日が目安です。畝が盛り上がり茎葉が黄色くなり始めたら、晴れた日の午前中に収穫します。まず、蔓を鎌で刈り取り、イモを傷つけないように株から30~40cm離れた場所に鎌などを差し込んで掘り起こします。半日ほど畑に並べて干してから泥を落として集めます。



「わが家の菜園」
募集中

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

ピクルスを作る

ピクルスは野菜を酢漬けにしたもので、西洋の漬物といわれています。料理のつけ合わせや箸休めに作っておくと重宝します。



2. ピクルス液を作る

鍋に酢、水、砂糖、塩、唐辛子、ローリエ、粒ごしょうを入れて、中火にかける。かき混ぜながら砂糖を溶かし、2分程沸騰させる。



1. 切る

保存瓶は熱湯消毒して乾燥させておく。野菜は瓶の高さに合わせて、スティック状に切り、瓶に詰める。【目安】きゅうりは長さ半分にし縦4等分、にんじんは長さ半分にし縦6〜8等分、たまねぎはくし切り。



4. できあがり

2〜3日後からおいしく食べられます（写真は3日後）。日ごとに変わる風味をお楽しみください。



3. 液を注ぐ

野菜を詰めた瓶に、熱々の液を注ぐ。粗熱がとれたら蓋をし、冷蔵庫で保存する。

●しっかりした食感の野菜（他に大根やカリフラワーなど）がおすすめです。香りづけにはローリエのほかクローブやディールなど好みのハーブでも楽しめます。瓶の代わりにジッパー付の保存袋でも作れます。



タルタルソース

【材料】

ピクルス(500mlガラス瓶2本分)

きゅうり…1本 にんじん…1本 たまねぎ(小)…1個 セロリ…1/2本 パプリカ(赤)…1個

ピクルス液〔酢…2カップ 水…1カップ 砂糖…120g 塩…小さじ2〕
〔赤唐辛子…2本 ローリエ…2枚 黒粒こしょう…20粒〕

タルタルソース(作りやすい分量)

好みのピクルス(きゅうり、たまねぎは必ず入れる)…約120g

ゆで卵…3個 マヨネーズ…大さじ6 練りからし(好みで)…小さじ1 塩…少々

- 1 右頁を参考にピクルスを作る。
- 2 ピクルスを5mm角に切り、1カップ分用意する。
- 3 ゆで卵は黄身と白身に分け、白身は粗くみじん切りにする。
- 4 ボウルに2、3の白身、マヨネーズ、からし、塩を入れて混ぜ合わせる。
- 5 4に黄身をほぐしながら加え、軽く混ぜ合わせる。

◎全量：約760kcal 調理時間：約10分(ピクルスを作る時間除く)

柴田よしきさん

育つ力と育てる愛

少し前から小さな庭のある借家で暮らしている。老父のそばに住もうと引越しを決意して物件を探していた時、建物の古さや狭さ、風呂に追い焚き機能が付いていない等々の瑕疵に目をつぶってでもこの家に決めたのは、庭があったから。引越し前に住んでいたのは専用庭の付いたマンションだったので、花の鉢がたくさんあり、庭のない物件では移住が難しかったのだ。

その庭で毎年、プランターや植木鉢に野菜の苗を植えている。庭とは言え借り物なので、苗を地植えするのは躊躇





柴田よしき
(しばた よしき)

東京生まれ。1995年横溝正史賞を受賞、『RIKO-女神の永遠』で作家デビュー。ミステリーを中心に、SF、時代小説など幅広く執筆。趣味は蝶の写真を撮ること、プロ野球観戦、映画鑑賞。映画は年間200作ほど観ます。プロ野球は東京ヤクルトスワローズを応援。



「あんの明日 お勝手のあん」
角川春樹事務所

踏われ、また、台風が来ても鉢植えなら避難が簡単、と思うからだ。定番のトマト、ゴーヤ、ピーマン。それに花が美しいのでオクラも。茗荷、胡瓜。青紫蘇やバジルなどのハーブ類。それなりに育つ苗もあれば、ほとんど実をつけずに枯れてしまったものもある。それでもなんだかんたんで、夏野菜の自家消費分の三分の一くらいは、ママゴトのような家庭菜園でまかなっている。青紫蘇などは勝手に種を飛ばして庭中に増えてしまった。それでも黄金虫の幼虫に根を食われたり、びっしりと付いたアブラムシやカメムシのせいで元気がなくなってしまう。

まったり、日が当たり過ぎて高温障害を起こしたりと、毎年災難がふりかかる。苗代、肥料代、土の再生材代、旅行で留守にする時に便利屋さんに水やりを頼むお代と、経費の方が収穫をはるかに上回っているのは明白で、労力も考えると、収穫した野菜はかなりお高いものについている。趣味と割り切らなければやってられない。比して、スーパーに並ぶ野菜のなんと見事なこと、なんと安価なこと。買い物ついでに、小さな感動をおぼえてしまう。しかも季節はいつでも毎日買えることができるのだ。お遊びの家庭菜園でも、自分でやっ

てみて初めて、市販される野菜もみな生きものなのだ、と実感した。それらは愛しまれて育てられ、祈りと共に出荷されたのだ。野菜とは、育つ力と育てる愛の結晶である。野菜を食べることは、育つ力、育てる愛に触れること。その喜びを噛み締めつつ、今日もたくさん野菜を食べる。

いただきます、と手を合わせて。

(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。



91農業へ新しい形の農業参加へ【労働力支援】

農的生活を1割取り入れてみませんか？

気軽に参加できる91農業を推進しています

農家の減少や高齢化などにより、農業現場の労働力不足は年々厳しさを増しています。

全農は、JAGグループ、パートナー企業や行政など関係機関とともに、

全国労働力支援協議会を2022年3月に設立しました。

同協議会では、生産現場を支援する取り組みとともに、さまざまな人がライフスタイルに合わせて

農業にかかわる「91（きゅういち）農業」をキャッチコピーに、

農業に縁がなかった人が気軽に働ける環境づくりを提案しています。

農

業現場の労働力確保へ向けた取り組みは、全国を6地域に分けたブロック別労働

力支援協議会によって進められてきました。新たに設立された全国労働力支援協議会（以下、協議会）では、各ブロックで培ったノウハウや課題を集約し、全国規模での検討・実践を行っています。特に力を入れているのが「パートナー企業連携による農作業請負」

です。農作物の定植や収穫など、一時的に人手を必要とする農家からの依頼を受けて、JAや全農が取りまとめたパートナー企業に依頼し、パートナー企業が雇用契約を結んでいる人材でチームを編成して、作業にあたる仕組みです。生産者・JA事業を支援し、農業生産基盤の維持に向け、この取り組みの拡大を進めています。

では、参加者はどのような形で農作

業をするのでしょうか。2021年4月からスタートした「さくらんぼ収穫」の農作業受託事業を紹介します。この事業は、全農山形県本部が全体のコーディネート、連携する株式会社JTBが人員募集・シフト調整して受託した農作業を行い、参加者はJTBと雇用契約を結びます。参加者は1日単位で勤務でき、勤務日も選択可能です。

現場では、3〜4人でチームを組ん

で収穫や箱詰めを実施。作業経験のある参加者が必ずチームに入って指導するので、農作業未経験でも安心です。一方、農家は作業内容を教える時間がなくなるので、その時間を自分の作業に充てられます。参加者の賃金は時給制ですが、農家が支払う料金は箱詰めした製品を重量で計測する出来高払い。参加者は働いた分が収入になり、農家は成果に見合った分の支払いをするという明解な報酬・賃金体系です。

生産現場にとっては繁忙期など必要時のみ人手を確保でき、農業に関心のある人や移住先で仕事を探す人にとっても参加のハードルが低い。労働力不足に悩む生産現場の支援と地域の雇用創出が両立する関係を目指しています。

「ちょっとやってみたい」と思ったから、いつでもチャレンジできる点も魅力です。協議会では、ライフスタ

イルの1割に農業を取り入れる「91農業」を提唱しています。農業を本格的に始めると気負うのではなく、副業や子育ての隙間時間や、生活のゆとり時間に、少し農業に触れてみる…そんな気軽な気持ちで始めてみませんか。

SDGsなど多様性の尊重が求められる今、幅広い世代との交流や日常と異なる体験は、考え方の幅を広げ柔軟性を高めるきっかけにもつながります。生活に少し農をプラスする、隙間時間に少し地域で働く。今、そんな新しい形での農業へ

のかかわり方が全国に広がっています。



山形県でさくらんぼの収穫支援を行う参加者



- 9本業1農業：休みの日に1日農業、新しい副業の形
- 9育児1農業：子育てしながら一時期に農業、新しいパートの形
- 9旅行1農業：旅行の1日に農業、新しい旅行の形
- 9夢追1農業：夢を追いながら一時期に農業、新しいバイトの形
- 9自宅1農業：家以外に居場所が一つ増える、新しい就労支援の形

料理◎大森いく子
撮影◎黒部徹

幅広の小麦麵を野菜やきのこなどと煮込んだ群馬の郷土料理
おつきりこみ

【材料】4人分

だいこん…150g にんじん…1/2本 さといも…2個(120g)
ごぼう…1/2本 生しいたけ…3枚 長ねぎ…1本 油揚げ…1枚
幅広のゆで小麦麵…2袋(1袋=300g) だし汁…10カップ
しょう油…大さじ4 酒…大さじ2 みりん…大さじ2

【作り方】

- 1 だいこん、にんじんは皮をむき、2〜3mm厚さのいちょう切りにする。さといもは皮をむき、食べやすい大きさに切る。ごぼうは皮をこそげ、斜め薄切りにする。しいたけは軸を切って5mm幅に切る。長ねぎは5mm幅の斜め切りにする。
- 2 油揚げは熱湯をかけて水気を絞り、短冊切りにする。
- 3 鍋にだし汁を入れて火にかけ、沸騰したら、長ねぎを除いた1、2を加えて中火で野菜に火が通るまで煮る。
- 4 3にしょう油、酒、みりんを加えて、麵を加え、2〜3分煮たら1の長ねぎを加えてひと煮立ちさせ、できあがり。



ココがポイント!

本来は家庭で手作りした無塩の生麵を、ゆでずにそのまま煮込みます。
市販の幅広のゆで麵を使って手軽に楽しめるようにしました。





福島県・石井薫子さん



福島県・魚田トシ子さん



愛知県・塚松加代子さん



佐賀県・綿瀬万由美さん



神奈川県・河内栄子さん

輸入品に頼らない

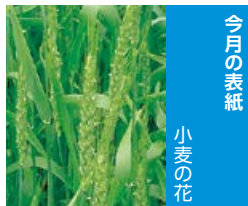
2月号のなるほど全農「国産を選ぶ」を読み、日本の食料自給率の低さや、食料不安について考えました。小さな庭を耕して野菜を育てています。どれも小さく、虫食いだつたり、天気にも左右されたりで農家の大変さを実感しています。国産農畜産物をもっと身近に、地産地消を目指して生産者の直売コーナーがもっと広がればいいと切に願います。積極的に食べて農業

を維持することが大切です。「輸入品に頼らない」それは日本の農業を守ると同時に、環境問題を自分事として考えることにつながると思います。(神奈川県・ももさん)

エプロンは人生の友

私は料理を作るのが大好きで、料理の本も沢山買ってきましたが、エプロン誌を読み始めて本代は不要になりました。というのは料理のヒントが幅広く載っていて参考になるからです。主人も喜んで家庭は明るくなり、エプロン誌は私にとって先生であり人生の友です!

(熊本県・中島京子さん)



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。

8月号／自慢の冬瓜(とうがん)料理 2023年5月10日(水)締切
9月号／牛薄切り肉を使ったおかず 2023年6月9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JA前橋市から
「まえばしうどん・麦豚カレーセット(うどん4袋、カレー甘口・辛口各1個)」を20名様にプレゼントします。コシのある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5月19日(金) 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取扱いについては、発行所からのお知らせをご覧ください。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。



「新じゃが」と呼ばれる、 みずみずしいジャガイモの季節到来です

「新じゃが」は品種名ではなく、掘りたての新鮮なまま出荷されるジャガイモのこと。手でこすればむけてしまうほど薄い皮とみずみずしい味わいが特徴です。よく水洗いして芽を取り除けば、フライや煮物、オーブンで焼くなど、皮つきならではの料理も楽しめます。やわらかく火の通りが早いので、短時間で仕上げてください。新じゃがが屈指の産地である長崎県諫早市の飯盛（いいもり）産、温暖な気候と特徴ある赤土の土壌で育つブランドの男爵、静岡県浜松市の三方原（みかたはら）馬鈴薯や、箱根西麓地区の三島馬鈴薯など。JAタウンでは自然の恵みを受け、艶やかでうま味のある高品質なジャガイモを産地直送でお届けします。



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5月5日(金・祝)「みのりみのるマルシェ」
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.538 2023.5

エプロン5月号(No.538) 2023年5月1日発行 発行人=新妻成一 編集人=田久保美由紀
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