

Apron

エプロン

9

ふるさと探訪
銀寄栗

連載「食」と「農」のエッセイ
長野ヒデ子さん

今月のおすすめレシピ
栗と鶏肉の煮物



ふると
探訪

【大阪府豊能郡能勢町】
文◎編集部 撮影◎磯野博正

江戸から続く
甘みの強い大粒栗

銀寄栗

ぎん
よせ
ぐり



「銀寄栗の故郷として、生産者を増やして能勢を盛り上げていきたい」と話す、能勢栗振興会の西田彦次副会長



大阪府の北部に位置し、兵庫県丹波篠山市に隣接する能勢町では、地名を冠して「能勢栗」と呼ばれるほど、栗が有名です。

能勢町は「栗の王様」といわれる品種

「銀寄栗」発祥の地という歴史があります。

歴史ある銀寄栗をたくさんの人に食べてもらい、後世に継承していきたいと

ブランド化に取り組むJ A大阪北部を訪ねました。

250年以上の歴史に育まれる

栗は木になる実なので農林水産省では「果物」に分類しています。

イガが皮、固い鬼皮が果肉、私たちが食べる実の部分は

種にあたります。

能勢町は大阪府の北端、里山に囲まれた山間地です。古くから、日当たりの良い山の斜面を活かして栗栽培が

行われてきました。銀寄栗は粒で甘く、マロングラッセなどの高級菓子にも使われる人気品種です。

「江戸時代中期、現在の能勢町倉垣の村人が良い実をつけた栗の木を増殖させていました。当時は名もない栗でしたが、飢饉の時に高値で売れて、銀貨の上の銀札を集めたことから、銀寄栗と呼ばれるようになったといわれています。

飢饉を救ったこの原木は1998年頃に朽ちたのですが、接ぎ木した2世、3世の木が今も倉垣地区

で育てられています」と、J A大阪北部営農生活部営農課の西村みつきさん。

他の品種の実と比べて、銀寄栗の実はお尻の部分（座）が大きく湾曲しており、大きな実は一粒25〜35gあります。

「1月の剪定や土づくり、4月の接ぎ木、5〜8月の草刈り、7月後半の実肥えのための施肥、8〜9月の下草刈り、10〜11月のイガ焼却など季節ごとに作業があります。また、年間を通して鹿や猪な



ふると
探訪



太ふりでぶつくりした栗。
ひとつのイガに3粒ほど入っています



どの獣害対策も欠かせません。大粒の栗づくりにはこまめな手入れが必要です」と、能勢栗振興会の西田彦次副会長。5〜6月にヒゲのような雄花と小さなイガの形の

雌花が咲きますが、同じ品種では受粉しにくいので、園内に複数の品種を植えます。

「栗は直射日光の当たる枝に実をつけるので、剪定は重要です。定期的に講習会

などを実施し、生産者一丸となって技術向上を目指しています」と、JA大阪北部の西村さん。冬の枝ぶりから、新芽が伸びる方向、実の位置まで想定して剪定することが、秋の収量増加につながります。

一粒ずつ

丁寧に栗拾い

斜面沿いの栗園では、枝の先に丸いイガが集い、所々艶のある実が顔を覗かせています。

「能勢高等学校（現在・豊中高等学校能勢分校）の農業科で栗の接ぎ木を習い、祖母の栗園で試したらうまくいって、家の苗木づくりを任されるようになりました」と栗栽培のきっかけを話してくれた西田副会長。以来、60余年にわたって栽培を続け、現在は銀寄栗を約30アール、ぼろたんや伊吹など他品種も含めると約50アールの栗



能勢栗振興会の事務局として、生産者同士の連携や講習会運営等に奔走するJA大阪北部営農生活部の西村みつ子さん

●JA大阪北部

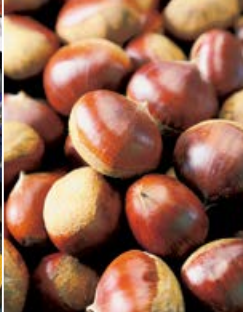
【銀寄栗】生産概要

生産者：140名

栽培面積：130ヘクタール

出荷量：約3.8トン（2022年実績）

主な出荷先：大阪府内



収穫した栗は、出荷前に自宅の作業場でキズの有無などを確認します



選果場では、虫食い、実入り具合、鮮度などを一粒ずつ人の目でチェックし、選果機で大きさを分別します

園を営んでいます。

「銀寄栗は9月下旬～10月上旬までが収穫期です。空梅雨で猛暑だと早まるので、生育状況を観察しながら収穫します」と、西田副会長。

栗は虫がつきやすく、イガについてた虫に実を食われると出荷できないので、防除は欠かせません。また、完熟するとイガが自然に落ちるので、猪などに食べられないよう電

柵を張り巡らせます。収穫は毎日朝と夕方に園内を見回り、先端にカバーのついた火ばさみを使って傷をつけないよう一粒ずつ拾い集

め、品種ごとにまとめて10時までに選果場に出荷します。

選果場では、まず燻蒸してからS、M、L、2Lサイズに選果機で分別。地域全体で大粒化を進めており、幅が3・9mm以上ある3Lも増えています。

「甘くて食べ応えのある銀寄栗の

産地として、能勢をもっと多くの消費者の皆様に周知していきたいです」と、JA大阪北部の西村さんはブランドの確立に意欲を見せます。

最後に、2021年から「西田流栗塾」を始め、後継者育成に力を注ぐ西田副会長におすすめの食べ方を伺いました。

「定番の焼き栗のほか、煮崩れにくいので、肉じゃがのじゃがいもを栗に変えた肉栗もおいしいですよ」。

ペースト状にして生クリームを加え、モンブランを手作りするなど、贅沢な旬の味わいを楽しみたいですね。すぐに食べない場合は、鬼皮のまま新聞紙に包んでから冷蔵保存すれば水分が保たれます。豊かな香気と余韻の残る甘味をぜひお楽しみください。

（取材：2022年9月下旬）

牛薄切り肉を使ったおかず



1人分：約680kcal 調理時間：約25分

層が厚めで満足感があります

ミルフィーユ牛カツ

兵庫県・うっちゃん

【材料】1枚(18cm×8cm)分

牛切り落とし肉…300g レタス…100g しょうが…1片 貝割れ菜…10g ミニトマト…適量

A [たまねぎ(みじん切り)…80g ゆずなど柑橘の果汁…大さじ2
しょう油…大さじ2 水…50ml]

小麦粉…大さじ1 溶き卵…1/2個分 パン粉…1/2カップ

塩、黒こしょう(粗びき)…各適量 揚げ油…適量

- 1 たまねぎポン酢を作る。Aを耐熱容器に入れてラップをかけ、電子レンジ(600W)で40秒加熱し、冷ます。
- 2 牛肉に塩、こしょうし、18cm×8cmの大きさになるよう成形しながら重ねる。小麦粉、卵、パン粉の順に衣をつける。
- 3 フライパンに油を2cm深さまで入れて中弱火にかけ、2を入れて片面3分程、返して2分程、きつね色になるまで揚げ焼きにし、油をきる。
- 4 しょうがはせん切り、貝割れ菜は根元を切り落として、食べやすい大きさにしたレタスと混ぜ合わせる。
- 5 3を食べやすく切って器に盛り、4とミニトマトを付け合わせ、1のポン酢を添える。



さっとできるおかずサラダ

牛肉とレタスの 温サラダ

京都府・玉木美穂さん

【材料】4人分

牛薄切り肉…300g

レタス…1玉(350g)

しめじ…1パック(100g)

A [オイスターソース…大さじ1.5
しょう油、酢、酒、砂糖…各大さじ1
ラー油…小さじ1]

- 鍋にたっぷり湯を沸かす。レタスは一口大にちぎり、熱湯にさっとくぐらせ、ザルに取り、水気をきる。
- しめじは根元を切ってほぐし、1の熱湯でさっとゆでてザルにあげる。
- 牛肉は2の熱湯に1枚ずつくぐらせ、表面の色が変わったらザルにあげる。
- 小鍋にAを入れてひと煮立ちさせる。
- 1、2、3を混ぜ合わせて器に盛り、4のタレを全体にかける。

1人分：約290kcal 調理時間：約20分



作り置きにもおすすめです

牛肉とごぼう、 えのきのしぐれ煮

京都府・すずらんさん

【材料】4人分

牛こま切れ肉…300g

糸こんにゃく…200g ごぼう…100g

えのきたけ…2袋(200g)

しょうが…2片 砂糖…大さじ6

酒、しょう油…各1/2カップ

水…1カップ サラダ油…小さじ2

白いりごま…小さじ1

一味(または七味)唐辛子…適宜

- 糸こんにゃくは下ゆでし、食べやすい長さに切る。
- ごぼうは皮をこそいでさがきにする。えのきたけは根元を切って長さを半分に切る。しょうがはせん切りにする。
- 牛肉は食べやすい大きさに切る。
- フライパンに油を熱し、牛肉を入れてさっと表面を炒め、ごぼう、しょうが、糸こんにゃくを加えて炒め、全体に油がまわったら、えのきたけ、砂糖、酒、しょう油、水を加えて混ぜる。中火で15分程、ときどきかき混ぜながら汁気がなくなるまで煮る。
- 器に盛り、ごまをふる。好みで唐辛子をふる。

1人分：約400kcal 調理時間：約30分

たねまき

深さ1cmほどのまき溝を作り、1cm間隔くらいを目安にすじまきにします。土をかぶせて軽くおさえ、たっぷり水やりしましょう。



イラスト◎かとうともこ 監修◎山崎弘一郎

September コカブ

カブは縄文時代に渡来したといわれる歴史の古い野菜です。大きさは色、形など地方品種も多く、家庭菜園でも大人気。特にコカブは栽培期間が短くて育てやすいので、ビギナーにおすすめです。

コカブは、品種によって違いはありますが、たねまきからおおよそ40〜50日で収穫できます。生育適温は15〜20℃と冷涼な気候を好み、高温と乾燥に弱いですが比較的寒さには強いです。春まきと秋まきで楽しめますが、初心者には害虫の被害が少ない秋まきが作りやすくておすすめです。

カブは根と茎の境界部分（胚軸）が肥大して可食部になります。生育

●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）

堆肥による土づくりは大切ですが、堆肥散布からたねまきまでの期間が短いと、分解途中の堆肥と触れることで、コカブの表面にシミや亀裂が入り、品質が悪くなります。肌のきれいなコカブを収穫するためには、早めの準備が肝心です。少なくともたねまきの2〜4週間以上（地温が低い時期ほど長く）前には、堆肥による土づくりを終わらせておきましょう。1㎡あたり完熟堆肥1kg程度と、苦土石灰100g程度（いずれも前作に施用していれば不要）を散布し、深く耕し、土づくりを済ませておいてください。土が乾いているときは、耕した後水やりすると、堆肥の分解が速くなります。

元肥はたねまきの1週間前、1㎡あたり化成肥料（8-8-8）100gを散布し土に混ぜ込みます。

●コカブ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

途中で移植をすると根の直上の肥大部分が変形したり、生育が悪くなるので、必ず直まきにします。たねは厚めにまいて3回位に分けて間引きをしながら、競争させて大きく育てます。

「根こぶ病」などの連作障害が発生しやすいので、アブラナ科の野菜を育てた畑での栽培は1〜2年あけましょう。



追肥

基本的に追肥は不要ですが、秋まきや聖護院などの大型品種の栽培で、生育期間が長くなるような場合には、最終の間引きが終わった後に、1㎡あたり化成肥料（8-8-8）50gを散布し、株元に土寄せしてください。

害虫に注意！

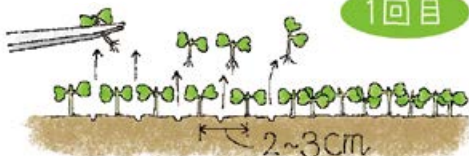
アブラムシ、コナガ、ヨトウムシ、カブラハバチなどの害虫が発生するので、たねまき直後から不織布をべたがけにしたり、寒冷紗や防虫ネットでトンネル栽培をして防ぎましょう。



2～3日で発芽します。発芽がそろったら（子葉の頃）、2～3cm間隔（葉と葉が重ならない程度）に間引きします。

間引き

1回目



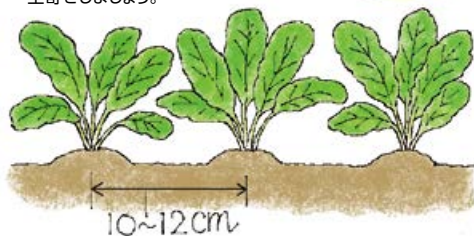
本葉3～4枚になったら生育の悪い苗の間引きをして、4～5cm間隔にします。

2回目



本葉5～6枚で最終株間10～12cmに間引き、土寄せしましょう。

3回目



収穫



直径5～6cmを目安に収穫します。収穫が遅れると、スが入ったりヒビ割れを起こしたりするので、早めの収穫を心がけましょう。



直径5～6cm
でとるよ



「わが家の菜園」
募集中

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

団子の作り方

手軽にできる団子の作り方を、紹介します。
串にさしてお好みの味を楽しんだり、お月見団子にすることもできます。



1. こねる

ボウルに白玉粉を先に入れ、ぬるま湯（40℃位）を適量加えてダマにならないように混ぜてから、上新粉を加えて残りのぬるま湯を入れて混ぜる。耳たぶほどの固さになるまでこねる。



2. 丸める

まな板の上に置き、両手で転がして円柱状にする。24等分に切り分けて、1個ずつ手のひらで丸める。



3. ゆでる

たっぷりの熱湯に団子を一個ずつ入れ、団子が浮きあがってきてから2分ゆでる（ゆで時間は計7～8分）。



4. 冷水にとる

ゆで上がったものから冷水にとって冷まし、水気をきる。

●上新粉と白玉粉を混ぜることで、口当たりが滑らかでやわらかい団子が簡単に作れます。



串団子(4種)

【材料】8本(24個)分

団子[上新粉…150g 白玉粉…50g めるま湯…約150ml]

みたらしあん

[砂糖、しょう油…各大さじ2 片栗粉…小さじ2 水…大さじ4]

つぶあん(市販)、しょう油、焼きのり…各適量

- 1 右頁を参考に団子を作る。
- 2 1を1串に3個ずつさして8本作る。
- 3 そのまま、または焼き網で軽く火であぶってから、好みの味に仕上げる。

●みたらし

小鍋にみたらしあんの材料を入れて弱火にかけ、木べらで混ぜながら、とろみをつける。あんが温かいうちに団子にからめる。

●粒あん

団子に好みの量の粒あんのをせる。

●しょう油、いそべ

団子を軽くあぶって焼き目をつけ、しょう油を表面にぬり、もう一度あぶる。いそべはのりを巻く。

◎1本分：みたらし団子約115kcal、粒あん団子約140kcal、いそべ団子約96kcal、
しょう油団子約95kcal 調理時間：約30分

長野ヒデ子さん

ボストンで棚田のお米を

保育園の頃から私の絵本のファンの男の子が、アメリカはボストン近郊の大学を卒業する。「ぜひ卒業式に」と懇願され、孫のような子の卒業式に出席するためボストンに飛んだ。大学は落ち着いた古い街ロードアイランドにある。背も高く大きい人ばかりのアメリカは食生活も大違い！ スーパーに行ったら食料品を山のように買いこんでいる。私も太っても平気と、しっかり3食を食べた。海が近いのでサーモンやエビ、ロブスターなどおいしい

ものがいっぱい。大きなビフテキにソーセージに、ハンバーク等を食べている人を横目で見ただけでお腹いっぱいになる。旅の後半はごはんとおみそ汁が恋しく、帰





撮影：小幡崇

長野ヒデ子

(ながの ひでこ)

1941年今治市生まれ。『とうさんがあさん』で日本の絵本賞文部大臣奨励賞。『おかあさんがおかあさんになった日』で産経児童出版文化賞。『せとうちたいこさんデパートタイ』で日本絵本賞。紙芝居文化推進協議会会長。エッセイ『ふしぎとうれしい』、『絵本のまにまに』。
7月15日～10月29日 愛知県半田市の新美南吉記念館で、新美南吉生誕110年「南吉と長野ヒデ子の母の世界展」開催。



『絵本のまにまに』

石風社

りの機内食は和食を頼んだが、炊き立てのごはんが大違いだった。
我が家はひよんなことから佐賀の棚田でお米を作っているNさんに出会い、棚田米の味に魅惑されNさんと親戚のようになって20年。娘は嫁ぎ先でも食べなれたお米が良い、と棚田米を送ってもらい2人の子育てをした。子どもたちも梅干しのおにぎりが大好きで、おやつにもなる救世主。健康は棚田米から頂いている。Nさんを訪ねて棚田にも行った。バツヤやイナゴ、カエルと蛇の住みかの命をもらっているお米だ！感動して紙芝居「おにぎりおにぎり」を創った。絵本にもした。セリ

フに♪をつけたら「♪おにぎりぎゅっ！」と歌いだしたくなる絵本になり、全国から「おにぎりの歌」が届けられ、沖縄からはサンシン調もあれば、絵本作家で歌手の中川ひろたかさんまで歌いだしびっくり！これも棚田のお米の力のなせる業。だのにNさんは、高齢でお亡くなりになられ棚田の後継者はなく棚田米が消えた。棚田米は宝だと心から思っていたのに残念なことであつた。
さて、ボストンから「ごはんごはん！」と帰国すると、なんとあの芥川賞候補になった、くどうれいんさんから牛乳瓶に詰めた海でトレトレのウニ

が届いた！牛乳瓶だよ！驚き。「炊き立てご飯にのつけて食べてください」とある。「きゃあ！ウニウニ！」彼女も子どもの時、私の絵本「たいこさん」の大ファンで知りあった仲間。いまでは人気作家で歌人。私は孫のような子どもの時からのファンにバチリと支えてもらっている、ばーちゃんなのである。

(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。



考えよう、ずっと続く未来のために【サステナブル】

普段の食生活を見直して

サステナブルな暮らしを実現しましょう

最近、ニュースやCMで「サステナブル」という言葉を
見かけることが多くなりました。

「持続可能性」と訳されます。

「サステナブルな暮らし」を実現するとはどういう意味なのか、
私たちに何ができるのか考えてみましょう。

日

本で「サステナブル」とい
う言葉が広まったのは20
15年に国連サミットで採

択された「SDGs^{*}」がきっかけで

した。SDGsは、持続可能な未来の
ため2030年までに世界が解決すべ
きこととしてまとめられた17の目標で

す。社会は目覚ましい発展を遂げてき
た一方で、貧困、食料不足、環境破壊、

資源の枯渇などさまざまな課題を抱え
ています。これらの課題に対し経済活
動を止めて解決を図るのではなく、バ

ランスをとりながら発展し続けていこ
う、という考え方が「持続可能性」な
のです。

全農も次世代に持続可能な農業・食
料供給・地域社会を引き継ぐため、生
産者やJA、多様なパートナーとともに



に、農業や社会を取り巻く課題解決に
取り組んでいます。例えば、堆肥や飼
料作物など地域資源を活用し農畜産物
を生産・販売するJAファーマーズマ
ーケットの運営支援、食生活の多様化

里海米

里海卵

里海野菜

里海酒

瀬戸内海の力キ殻を 農業分野で再利用



「瀬戸内かきからアグリ推進協議会」(事務局:全農岡山県本部)が行う、地域循環環境保全事業「瀬戸内かきからアグリ」はSDGsな取り組みとして注目されています。廃棄される力キ殻を、土づくり資材として利用したお米を「里海米」、鶏のエサに添加して育てた卵を「里海卵」としてブランド化し、これらを食べることで里海である瀬戸内海を守り、育てる活動に参加できる農畜産物です。なすやレンコンなどの園芸品目や“里海の環”というお酒にも拡大中。これらの収益の一部は、温室効果ガス低減でも注目されている「アマモ(海藻)」の再生活動に充てられています。

詳しくは
こちら▼



や農産物の廃棄ロス削減に対応した商品開発などを行っています。
持続可能な社会の実現に向けて国や企業・団体だけでなく私たち一人ひとりも行動を起こすことができます。
例えば、普段の食生活に地産地消や旬産旬消の食材を積極的に取り入れてみませんか。地元で採れた旬のものを食べることはおいしさや新鮮なだけでなく、生産・輸送・保存にかかるエネ

ルギーを低く抑えられることでもあります。地元産⇄国産⇄外国産の順で環境負荷が大きいことを頭におき、手に取りやすいものから地産地消を試してみましよう。食の地産地消は地域活性化や食料安全保障にも貢献します。旬の食材は季節感を感じられるだけでなく栄養価が高く、価格もお手頃です。調理法を工夫したり、買い物の量を見直したりして食品ロスを減らすこと

も大事です。令和3年度の食品ロスは約523万トン。年々減ってきているとはいえ、まだ東京ドーム約4個分です。そのうち約半分が家庭から出ています。食材を買い過ぎず食べる分だけ調理するほかに、すぐに使わない食材は冷凍するなど、保存方法も工夫をしましょう。食品ロスを減らすことはごみの削減と温室効果ガスの削減につながります。

企業・団体が環境保護やSDGsに配慮して生産した、環境に優しい、あるいは収益の一部が環境保護に充てられる食品などもあります。こうしたものを選択することもサステナブルな暮らしの実現につながります。

サステナブルとは、分かりやすく言うところ「ずっと続けていける」という意味です。地球ですっと暮らすために自分だけでなく自然や生き物、いろいろな人のことに思いを巡らせながら生活を見直してみませんか。

料理◎大庭英子
撮影◎榎本修

大きな栗で旬の味わいを堪能します 栗と鶏肉の煮物

【材料】4人分

栗…大12個(正味約250g) 鶏もも肉…400g
しめじ…2パック(200g) しょうが…小1片 酒…大さじ3
砂糖…大さじ1 しょう油…大さじ3 水…1カップ
サラダ油…大さじ1

【作り方】

- 1 栗は鬼皮をむき、さらに渋皮をむき、水に5分程さらして水気をきる。
- 2 しめじは根元を少し切り、食べやすくほぐす。しょうがは皮をむいて薄切りにする。
- 3 鶏肉は3〜4cm角に切る。
- 4 フライパンに油を熱し、3を入れて中火で両面を色よく焼きつけ、1、2を加えて炒め、酒をふり、水を加えて煮立ってきたら、砂糖を入れてふたをして弱火で10分程煮る。
- 5 中火にしてしょう油を加え、ふたをして弱火で15分程煮る。



ココがポイント!

旬の栗は下ゆでしなくてもやわらかく煮えます。
鬼皮はかたいので、ペティナイフなど小さい包丁を使うとむきやすいです。



かわいいさくらんぼ!!

6月号のApronを手に取り「あれ? 季節外れの桜?の表紙」と思ったのですが、ペー지를開くとなんと真っ赤なキラキラと輝く「やまがた紅王」。かわいいさくらんぼ!! 若い後継者の大変な日々が形となって実るのだと思うと、味わっていただきたいと思った一時でした。カラー写真の美しさが一際目を引きました。誰が歌ったか、「隣におしあなたとあたしさくらんぼくっ」が口をついて出たりしました。(埼玉県・増田啓子さん)



東京都・石川昇さん

「地牛乳」を探して

6月号に金平さんの牛乳のエッセイがありました。私は牛乳が大好きで毎日必ずいただいています。便通の面でもとてもお腹の具合が良いです。旅行に出かけると、その先でスーパを覗き、その土地の「地牛乳」を探して購入します。ワインで言うテロワールを感じながら…。旅の楽しみでもあります。(三重県・萩美恵子さん)



神奈川県・北原真弓さん



千葉県・高橋道子さん



長野県・木下俊子さん



長崎県・久岡操さん



今月の表紙

栗の花

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。

12月号／食感を楽しむれんこん料理

2023年9月11日(月) 締切

1月号／使い切り!アレンジ餅料理

2023年10月10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

(株)日本制作社「エプロン編集部」係



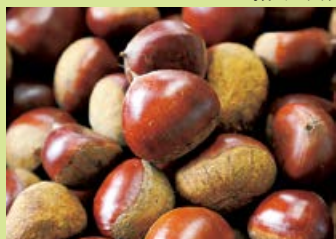
ApronWEBからの応募はこちら▶

*本誌の年間定期購読をご希望の方は、

12カ月(12冊)分の送料として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大阪北部から
「銀寄栗1袋(2Lサイズ・約1kg)」を20名様に
プレゼントします。豊かな香気と余韻の
残る甘味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9月15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、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。

夏の太陽をしつかりと浴びて、
甘みを増した「いちじく」が
旬を迎えています

博多とよみつめ



アラビア半島が原産とされ、
古くから世界で栽培されている果物です。
日本でも昔は、庭先に植えられ、
家庭で季節の味を楽しんでいました。
「無花果」と漢字で書きますが、
果実の中のプチプチとした食感の粒々が花の部分です。
全国で最も多く栽培されているのは「^{ますい}梔井ドーフィン」で、
ほどよい甘みとさっぱりした風味が特徴。
福岡県オリジナル品種の「博多とよみつめ」は、
強い甘みと果汁たっぷりであめらかな舌触り。
日本で古くから栽培されている「^{ほうらいし}蓬莱柿」は、
甘みと酸味のバランスが絶妙で上品な味わい。
希少な黒いちじくの「ビオレソリエス」は、
やや小ぶりで糖度が高く、果皮は濃紫色、
JAタウンでは新潟県佐渡島産を扱っています。
いちじくは鮮度が命！
生食のほか、シロップ煮やジャムにしても
おいしくいただけます。
各産地より新鮮な商品をお届けしますので、
いちじくの上品な甘みと
やわらかな酸味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大阪駅2Fアトリウム広場(11:00～18:00):2023年9月9日(土)「京都の実り」
 - JR広島駅(11:00～15:00):2023年9月1日(金)・15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や諸事情等により、マルシェの開催を変更・中止する場合がございます。
www.minoriminoru.jp/

Apron
エプロン

No.542 2023.9

エプロン9月号(No.542)2023年9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