

Apron

食と農の情報誌 エプロン

7
2024
July

ふるさと探訪

入善ジャンボ西瓜

「食」と「農」のエッセイ

角野栄子さん

今月のおすすめレシピ

鶏手羽と夏野菜のスープカレー

全農

ふるさと
探訪

120年以上の歴史と日本一
の大きさを誇る

にゅう

ぜん

すい

か

入善ジャンボ西瓜





「名水の町とうたわれ
る入善で、先祖から受け
継いだ西瓜栽培を町の
文化として後世につな
いでいきたい」と、JAみ
な穂入善ジャンボ西瓜
生産組合の高見薫さん
(取材時は生産組合長)

風味を守るため、 接ぎ木せずに栽培

北アルプスを源流とする黒部川
の扇状地にある入善町。湧き水に
恵まれた名水の町として知られ、

日本一大きな入善
ジャンボ西瓜を栽培
するほか、その名水
を活かして米づくり
やチューリップの生
産も盛んに行われて
います。

富山県東部の入善町で明治時代から栽培されている日本一大きな西瓜です。
平均重量17〜19kg、大きなものは30kg近くにもなり、
ラグビーボールのような楕円形をしています。
古くから祭事や贈答品などに使われ、夏の風物詩として親しまれてきました。
独自の栽培方法で伝統の西瓜を守り継ぐJAみな穂を訪ねました。

「この土壌は水はけが良く、多
湿に弱い西瓜を長期間栽培し、大
きく育てることに適していました。
120年以上の歴史の中で品種改
良を進め、独自品種である「入善
ジャンボ」を栽培しています。また、
西瓜で多く見られる接ぎ木栽培で
はなく、自根栽培^{じこん}しており、種か
ら育てることから生まれる西瓜本
来の風味も大きな特長です」と、
JAみな穂中央支店経済課の飛鳥
雄一郎係長は胸を張ります。西瓜
は連作障害が出やすいため、一度

栽培した畑は大豆などの作物を
植えて10年ほど間隔を空けるなど
輪作を行い、徹底した栽培管理を
重ねて代々守り継いできました。
遠くに山々を望む田園地帯、澄
んだ水がとうとうと水路を流れて
います。入善ジャンボ西瓜生産組
合の高見薫さんの畑を訪ねると、
類被りのように藁^{わら}を載せた楕円形
の西瓜がゴロンゴロンと点在して
います。
「色が悪くなるので、藁で日よけ
しています。ただ、日に当たった



撮影◎磯野博正



日焼け防止の藁を被せた西瓜は1玉平均17~19kg。
まれに30kgの超大玉が育つことも

ふるさと 探訪



収穫時期の目安になる受粉日を
1玉ごとに畑に記録して管理します

方が甘くなるから、いつから被せるかが悩みどころです」と笑顔を見せる高見さん。抱えるのも苦勞しそうな大きい西瓜は、見るからに重量級です。

「栄養を集中させることが大切なため、こまめなわき芽取りが欠かせません。4月の定植から7、8月の収穫まで毎日欠かさず畑の見回りをします。そうして1株から厳選した蔓を伸ばして、摘果を重ね、残った選りすぐりの1果だけを収穫します」と、大きく育て

するための秘訣を語ります。根気と愛情で大切に育てられたジャンボ西瓜は、17kg以上の大玉出荷が7割を占めています。

藁で包む伝統の「棧俵」で出荷

西瓜は割らないと熟度が分からないため、収穫の見極めが難しい作物です。だからこそ受粉日を記録し、生育管理をきちんと行うことが大切。受粉日から毎日の気温を足していき、積算温度が1000℃になる日を基準にします。JAの担当者が出荷前の検査を行い、合格すると収穫開始です。「西瓜が重いので、まず蔓だけを先に切る人と、西瓜を運ぶ人に分かれて作業します」と、高見さん。運ぶのは4人体制で、多い時は1日に約150玉を収穫します。

作業場に持ち帰った西瓜は、藁を編んで作った「棧俵」で上下を



「富山が誇る希少な西瓜です。ぜひ一度食べてみてください」と話す、JAみな穂の飛島雄一郎係長

●JAみな穂

【入善ジャンボ西瓜】生産概要

栽培面積：約3.4ヘクタール

生産者：約10名

出荷量：約8000玉（2022年実績）

主な出荷先：県内、東京、大阪

購入はこちら▶
（夏季のみ）



出荷を待つ梱包された入善ジャンボ西瓜

藁の台座「棧俵」で挟み、藁縄で縦横に縛っていきま



赤くみずみずしい果肉



集荷場では14kg以上、17kg以上、20kg以上に分けて出荷

挟み、藁縄で縛って梱包します。「重い西瓜を運搬する時に傷がつかないよう代々受け継がれている技です。昔から個々の生産者が、冬の間に棧俵を編んで用意してきました。土作りなども含めると一年中、西瓜づくりに携わっていますね。」

出荷は生産者からの連絡を受けて、JAの担当者が集荷します。まとめて県内の市場に出荷するほか、贈答用や通販など個人への直売向けに全国発送も行います。「最盛期は1日300玉ほどが出荷されます」と飛島係長。2017年

には地理的表示保護制度（GI）※に県内で初めて登録され、富山を代表する特産品のひとつにもなっています。町の文化でもあると話す高見さんは、地元の小学生の栽培体験や棧俵作りに携わり、次世代へつなげる取り組みも行っています。

見た目の大きさと裏腹に味は繊細。滴るほどにみずみずしく、上品な甘味でさっぱりと食べ進められます。シャリ感とは一線を画す独特なサクサク食感、西瓜本来の風味との呼び声もあるほど。割った時にパツと広がる香りの良さも自慢です。一玉で約80人分をカットでき、日持ちは10日ほどが目安です。暑さも喉の渇きも吹き飛ばすジャンボな西瓜の清涼感、ぜひ一度お試しください。

（取材：2023年7月下旬）

※本年から高見薫さんは西瓜の生産を行っておりません。

※産地ならではの自然環境や伝統的な技法などで育まれてきた品質、社会的評価などの特性を持つ製品の名称（地域ブランド）を、国が地域の知的財産として保護する制度

夏に食べたい簡単おやつ

読者からの応募料理
わが家の味



かぼちゃのジェラート

東京都・ゆみさん

1人分: 205kcal 調理時間: 25分 (冷やし固める時間は除く)

材料

作りやすい分量
(約8人分)

かぼちゃ……………450g
牛乳……………150ml
生クリーム……………150ml
きび砂糖……………60g

<キャラメルソース>

砂糖……………50g
水……………大さじ1
生クリーム……………50ml

- 1 かぼちゃは皮をむき、一口大に切って皿に並べ、ラップをかけて電子レンジ(600w)で6分程加熱する。ボウルに入れ、泡立て器で潰して滑らかになったら、牛乳を半量ずつ加えてよく混ぜ、冷ましておく。
- 2 別のボウルに生クリームと砂糖を入れ、泡立て器で六分立てにし、1に加えて混ぜる。
- 3 2をバットに流して冷凍庫で約2時間冷やし固め、全体をフォークで混ぜた後、さらに1時間冷やし固める。
- 4 キャラメルソースを作る。小鍋に砂糖と水を入れて中火にかけ、徐々に周囲から焦げて全体が濃い茶色になったら火を止め、生クリームを2回に分けて加えスプーンで混ぜる。3を器に盛り、ソースをかける。



豆腐白玉とフルーツの 黒蜜ソース

京都府・赤ずきんさん

1人分：115kcal 調理時間：約30分
(白玉の生地をねかせる時間は除く)

材料 4人分

絹ごし豆腐…………… 80g
白玉粉…………… 50g
砂糖…………… 小さじ1
好みの果物(すいか、メロンなど)
…………… 約200g

<黒蜜ソース>

黒砂糖(粉末)…………… 40g
水…………… 大さじ2

- 黒蜜ソースを作る。黒砂糖と水を小鍋に入れて中弱火にかけ、2/3量程度に煮詰めて冷やしておく。
- ボウルに白玉粉と砂糖を入れ、豆腐をザルで漉しながら加えてよく混ぜ合わせて、ラップをかけて20分ねかせる。
- 鍋に湯を沸かし、2を1.5cm位に丸め中央を指で押しこめ、湯に落として中弱火でゆでる。白玉が浮いてきたら冷水に取って冷ます。
- すいか、メロンなどを食べやすい大きさに切って、3と器に盛り、1を添える。



はちみつレモン 寒天

和歌山県・ユカッペさん

1個分：50kcal 調理時間：約15分
(冷やし固める時間は除く)

材料

(約150mlの器×4個分)

国産レモン果汁
…………… 大さじ1.5 (約1/2個)
はちみつ…………… 70g
水…………… 320ml
粉寒天…………… 3g
ミント…………… 適宜

- 鍋に水と粉寒天を入れてよく混ぜ、中弱火にかけ、沸騰したら時々混ぜながら2～3分沸かして寒天を煮溶かし、火を止めてはちみつを加えてよく混ぜる。
- 鍋ごと水につけて粗熱を取り、レモン汁を加えて器に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
- 食べる直前にミントを飾る。



ブロッコリー(夏まき秋冬どりの栽培スケジュール

(プランターでも畑でも栽培できます)

月	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。

イラスト◎かとうともこ

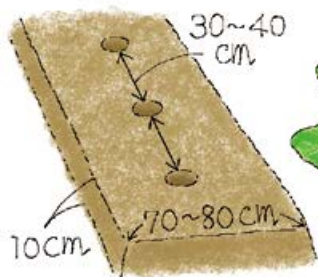
監修◎山崎弘一郎

アブラナ科の野菜は2年以上あけます。連作障害があるので同じアブラナ科の野菜は2年以上あけます。

主茎につく大きな花蕾が「頂花蕾」で、わき芽が成長して次々と出てくる花蕾が「側花蕾」。頂花蕾の収穫後、側花蕾を楽しめるのは家庭菜園ならではです。

生育適温は15～20℃。春まき夏どりと、夏まき秋冬どりの作型がありますが、病害虫の心配が少ない夏まきが育てやすいです。たねからでも育てられますが、暑い夏の管理が難しいので、購入苗を植えるのがおすすめです。

植えつけ



本葉4～6枚のがっちりした苗を選びましょう。深植えにならないように株元が少し高くなるくらいに植えます。株元を手で押さえてからしっかりと水やりします。



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)

植えつけの2週間前までに、1㎡あたり完熟堆肥1kgと苦土石灰100g(いずれも前作に施用していれば不要)を散布し、深く耕しておきます。元肥は植えつけの1週間前に、1㎡あたり化成肥料(8-8-8なら100g、14-14-14なら50g)を散布し土に混ぜ込みます。



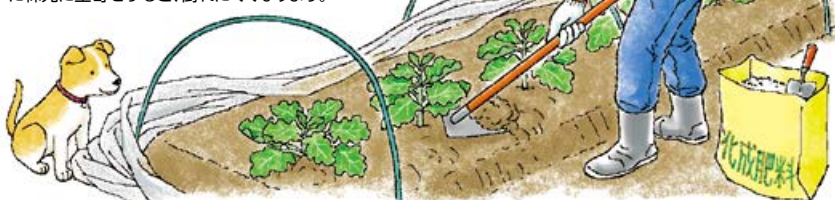
害虫対策

コナガやハスモンヨトウ、アオムシ、アブラムシなどがつきやすいので、防虫ネットや寒冷紗などをトンネルがけて防ぎます。幼虫を見つけたらすぐに取り除きましょう。



追肥・土寄せ

定植4週間後頃、茎葉の成長が旺盛になったら、化成肥料を施用します(1㎡あたり、8-8-8なら60g程度、14-14-14なら30g程度)。生育期間が長い冬どり栽培や、側花蕾を収穫する栽培では、頂花蕾が出始めた頃に、さらに2回目の追肥を同量施用します。茎葉や花蕾が成長すると、その重さで株が倒れやすくなるので、追肥と同時に株元に土寄せすると、倒れにくくなります。



側花蕾の収穫



頂花蕾を収穫すると、わき芽が伸びて葉のつけ根にある側花蕾が次々としてきます。品種にもよりますが500円玉くらいの大きさを目安に収穫しましょう。側花蕾を楽しみたい場合は、頂花蕾を早めに収穫するのがコツです。

頂花蕾の直径が10~15cmになったら、蕾が硬くしまっているうちに花蕾の下で切り取ります。収穫が遅れると蕾が膨らんで花が咲いてしまいます。

収穫



「わが家の菜園」
募集中

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

【材料】4人分

牛バラ肉（焼肉用）… 120g
 国産春雨 …… 120g
 たまねぎ …… 1/2個（100g）
 にんじん …… 50g
 しいたけ …… 3枚
 にら …… 1/2束（50g）

A しょう油 …… 小さじ1
 砂糖 …… 小さじ1/2
 ごま油 …… 小さじ2

B おろしにんにく …… 小さじ1弱
 しょう油 …… 大さじ1と2/3
 酒 …… 大さじ2
 砂糖 …… 大さじ1と1/3
 ごま油 …… 小さじ2
 塩 …… 小さじ1/4
 こしょう …… 少々
 サラダ油 …… 適量
 白いりごま …… 適量

おいしく作る
 料理のポイント

肉や野菜のうま味が絡んで食欲をそそります。

チャプチェ



料理◎太田晶子 撮影◎武井優美

Point



熱湯に3分つけると春雨が透き通ってくるので、引き上げます。戻しすぎるとコシがなくなるので気をつけます。



具材は春雨に絡みやすいように、長さを合わせて細切りにします。



野菜を入れたら手早く炒め合わせましょう。牛肉のやわらかさ、春雨のモチモチ感、野菜のシャキシャキ感が残ります。

1 春雨を戻す

鍋に1.5ℓ程度の湯を沸かす。火を止めてから春雨を入れて3分おき、ザルにあげて冷水にとって冷まし、よく水気を切る。

2 下ごしらえをする

たまねぎは5mm厚さに切り、にんじんは5cm長さの細切り、しいたけは石づきを落として薄切り、にらは5cm長さに切る。牛肉は細切りにしてAで下味をつけ、Bは合わせておく。

3 野菜を炒める

フライパンに油大さじ2/3を中火で熱してたまねぎを軽く炒め、にんじん、しいたけを順に加えて炒めていく。塩・こしょうで味付けしてしんなりしてきたら、にらを加えて一混ぜして皿に取り出す。

4 炒め合わせる

同じフライパンに油大さじ2/3を熱して中火で牛肉を炒め、表面の色が変わって8割程度火が入ったら1とBを加えて味付けする。汁気がなくなったら3を戻し入れて全体に混ぜながら一炒めする。器に盛り、ごまをふる。

MEMO

チャプチェは春雨や野菜を使った韓国を代表する炒め料理のひとつです。韓国春雨はサツマイモが原料でモチモチ、国産春雨はいも類が原料で火の通りが早く冷めてもかたくなりにくいです。

◎1人分：約215kcal 調理時間：約45分

連載

「食」の
「農」セイ
エッ

第67回

角野栄子さん

ズルをおいしく！

くいしんぼうなので、時々食べ物のことを書いたりするから、私は料理上手と思われるらしい。それはまったくの間違い。大抵はズル料理で、それがだいぶ常識からずれているようなので、人は上手という言葉にかえて、なくさめてくれているのだ。おまけに怠け者ときているので、上等なものなんてできるわけではない。

「今日こそおいしいものを……」と

腰を上げて、冷蔵庫を覗くと、中には中途半端なものしか残っていない。仕方なくその半端な野菜を大集合させ、奥の方にある謎の肉（一応賞味期限は見るけど）をいれ、手抜きの出菜合い調味料をしのばせ、大鍋にたつぷりの水をいれて煮る。塩などの味付けは一切しない。これさえあれば、怠け者は、おいしいものを手に入れた気持ちになる。上の澄んだスープを取り出し、塩



イラスト：はやしみこ



撮影 萩庭柱太/©角野栄子オフィス

角野栄子

(かどの えいこ)

東京・深川生まれ。『ルイジ
ンニョ少年 ブラジルをたず
ねて』で、1970年に作家デ
ビュー。代表作『魔女の宅
急便』では、受賞多数。そ
の他『アッチ・コッチ・ソ
チの小さなおぼけ』シリーズ、
『イコトラベリング1948-』
等作品多数。2018年、国
際アンデルセン賞作家賞を
受賞。2023年に「魔法の
文学館（江戸川区角野栄子
児童文学館）」が開館。



『イコトラベリング 1948-』

角川書店

と胡椒で味をつけ、パンをいれ、その上にチーズを乗せて、トースターで焼く。「オニオンスープまがい」になる。食べるだけ取って、味噌をいれれば具沢山の「味噌汁」。野菜が残っていれば取り出して潰し、じゃがいもを卸し金で擦って混ぜ、片栗粉少々を加え、オリブオイルで周りがカリカリになるくらい焼けば「野菜餅まがい」になる。これにはウスターソースがとても合う。

ある時、打ち合わせに時間がかかって、お腹が空いたとなった。鎌倉のレストランは閉まるのが早い。「いいです、帰ってなにかいただきます」仕事仲間には遠慮する。お腹を空かせて、帰らせなんて……どうにかしなきゃ。そこで昨日作ったスープがあったと気がついた。冷凍のご飯をチンして、小さなお丼にいれ、熱々のスープを注ぎ、その上に刻んだキムチと塩昆布とゴマを乗せ恐る恐る差し出した。

「わー、おいしい！」
感嘆の声をあげ、もっと欲しそうに、私を見た。
「ちょっと足りないのが、一番おいしい思い出になるのよ」
私は苦しい紛れに、笑い返した。
私の食生活はこんなふうです。ズル料理は使いつきり料理。結果的にフー
ドロス・ゼロ！
さて空っぽになった冷蔵庫の掃除で
もしようかな。

出日本ペンクラブ会員によるリレーエッセイです。バックナンバーはこちら。



工藤阿須加さんに聞く【農業への熱い思いと夢】

農業に真摯に向き合って

自然から学んだことを発信したい

大ヒットした2024年新春映画『ゴールデンカムイ』への出演をはじめ、

映画やドラマ、舞台で活躍されている工藤阿須加さんは、2021年から本格的に農業を始めています。テレビ番組『工藤阿須加が行く 農業始めちゃいました』では、

全国の就農者を訪ね、熱い思いを語り合う姿を通じて、農業の魅力を発信しています。農業と俳優業との二刀流に挑む工藤さんに、農業への思いをお聞きしました。

——どのようにして農業に興味をもたれたのですか？

父がアスリート（元プロ野球選手）ということもあり、工藤家は食への関心が高く、子どもの頃から両親の知り合いの有機栽培農家さんの畑で手伝いをしたり、おいしいものへの興味がありました。農業や農業関係者と接する機会も多く、「もっと日本の農業を知りたい！」と思ったことがきっかけで、東京農業大学に進学しました。

俳優業もあり、やりたいと思って農業をなかなか始められませんでした。コロナ禍で自分と向き合ううちに失敗を恐れずチャレンジしたいと思い、農業を始めて4年目になります。

嬉しかったことは何ですか？

最初は5畝（5アール）くらいでしたが、栽培技術を学び、経験を積んで

作業効率が良くなった分、規模も大きくなっていき、今は40アール近くを管理しています。作ってみた野菜がたくさんあるし、販路も拡大したい。生産量も増やしたいので大変さはずっと変わらないです。

自分が作った野菜を食べて「おいしい！」と言ってもらえる、その言葉が嬉しくて、苦勞も全部吹き飛びます。

——農業から得ているものはどんな



工藤阿須加 (くどう あすか)

1991年生まれ、埼玉県出身。2012年ドラマ『理想の息子』で俳優デビュー。NHK大河ドラマ『八重の桜』やTBS系ドラマ『ルーズヴェルト・ゲーム』などに出演。日本テレビ『有吉ゼミ』では、「工藤阿須加 楽しい農園生活」のコーナーにて農業を学んでいる様子が放映中。

ことでしょうか？

あくまで僕の場合は、野菜を種から育てて出荷するまでは、人の人生のようです。自然から学ぶことは

本当に多く、命の芽生えに感動したり、生きる本質を考えたり、土や自然と対話することによって大きく影響を受けているのは間違いないですね。

番組のロケで農家さんに、農業を始めたきっかけや、苦労や喜び、地域に對する思いなどを語ってもらうのですが、それそれはみんな違うけれど、農業への熱い思いは一緒で。毎回新鮮な刺激をいただき、その意識の高さは僕にとつて大きな学びです。

——農業と俳優業は、工藤さんの中でどのようにリンクしていますか？

農家も役者も、ある意味「職人」で、そこは共通しています。役者は、おもしろい作品を見られる人に届けたい。農家は、おいしい野菜を消費者に届けたい。ものづくりという意味では同じだと思っています。

人間が一人ひとり違うように、同じように手をかけても、野菜の成長はそれぞれ違うし、病気や自然災害で

思うように育たなかったりと、野菜を人になぞらえてみると人生のようで感慨深いです。

——今後の展望をお聞かせください。

役者としては、いただいた役に全力で応えつつ、もう一歩二歩ハードルの高い、自分の新しい扉が開くような役にも挑戦できたらいいと思います。

農業は自分の生き方に大きく関わっています。規模を拡大していずれ会社やチームを作るなど法人化も見据えています。自分はどこに行くんだろう、というくらい夢がいっぱいあります。



全農提供のテレビ番組

「工藤阿須加が行く 農業始めちゃいました」
BS朝日／毎週水曜22:00～22:30

工藤阿須加さんが、農家に転職したさまざまな人を訪れて作業を手伝い、農業の喜びや苦労などの本音を聞き出し、リアルに伝える番組です。就農を目指す人はぜひ参考に！ 農業を愛し真剣に向き合う工藤さんの姿をご覧ください。



料理◎太田晶子 撮影◎武井優美

夏野菜をたっぷりトッピングしたカレーで
元気に夏を乗り越えましょう

鶏手羽と夏野菜のスープカレー

1人分: 535kcal 調理時間: 約40分

- 1 鶏肉は塩小さじ1/4、こしょう少々をふる。たまねぎは縦半分にして薄切り、トマトは1cm角に切る。
- 2 鍋に油大さじ1強を中火で熱し、鶏肉を入れて転がしながら表面を焼いて取り出す。
- 3 2の火をいったん消してクミンシードを入れる。弱火にして細かい泡が出たらたまねぎと塩1つまみを加えて中火にし、少し茶色になるまで3分ほど炒め、おろしにんにくを入れて香りを出し、トマトも加える。
- 4 さらに1分ほど炒めてトマトの形がなくなったら2を戻し入れて水を加え、沸騰したら蓋をして弱火で20分煮る。カレーパウダーと塩小さじ1/2、こしょう小さじ1/4を入れて5分煮て、仕上げにガラムマサラを加える。
- 5 煮ている間にトッピングの野菜を準備する。オクラはガクの周りをぐりとむき、爆発しないように包丁の刃先を刺して表面に穴をあける。なすは縦半分にして皮目に斜めに細かく切り込みを入れ、ピーマンは縦半分にして種を取る。かぼちゃは厚さ1cm程度のくし形に切り、パプリカは種を取って4等分のくし形に切る。
- 6 フライパンに油大さじ2〜3を熱し、かぼちゃを入れてやわらかくなるまで弱火で揚げ焼きにする。中火にしてその他の野菜も色よく焼いて取り出す。ゆで卵は半分に切る。
- 7 4を器に入れ6を彩りよく盛り付けて、ごはんを添える。

【材料】4人分

鶏手羽元	8本
たまねぎ	1個 (200g)
トマト	大1個
おろしにんにく	小さじ1
クミンシード	小さじ1/2
カレーパウダー (フレックタイプ)	40g
ガラムマサラ	小さじ2
水	700ml
ごはん	茶碗4杯分
塩、こしょう、サラダ油	各適量

<トッピング>

オクラ	4本
なす	2本
ピーマン	2個
かぼちゃ	1/8個
国産パプリカ	1/2個
ゆで卵	2個



ココポイント

クミンシードを入れると香り高くスパイシーに仕上がります。クミンパウダーで代用する時は、最後にガラムマサラと一緒に小さじ1を入れましょう。ガラムマサラはインドの家庭料理に欠かせないミックススパイスです。

ひと味違うおいしさ

4月号「おいしく作る料理のポイント」のたけのごはん、紹介してあるレシピ通りにしましたら、すごくおいしかったです。今までも何年も適当に作ってきました。でも、レシピを参考にすると、ひと

私も応援！

4月号「食」と「農」のエッセイ

(広島県・落合裕子さん)

セイ(手話で和食を頂く楽しさ)を読んで独学で日本語を学び、日本手話にも精通しているデビット・ソペティさんの熱意に驚きました。孫娘が手話通訳の学校に通っていたので、私も少し手話をかじってみました。外国語を学んでいるのと同じ

(神奈川県・ひろしさん)



奈良県・上平真由美さん



愛知県・坂下昭美さん



埼玉県・新明美恵子さん



大阪府・宮 喜久子さん



東京都・三田佐知子さん

INFORMATION

大募集!



Apron PLAZA・わが家の味・WEB限定 わが家の菜園

お便り、絵手紙、レシピのご応募をお待ちしています。掲載分には薄謝進呈!

「わが家の味」は、毎月のテーマがあります。

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。

10月号/自慢のかぼちゃレシピ

2024年7月10日(水)締切

11月号/うま味を味わうきのこ料理

2024年8月9日(金)締切

掲載されたレシピは、エプロンを発行する全農・全農グループ等の広報に使用させていただく場合がございますので、ご了承ください。

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からもOK



写真はイメージです

今月のプレゼント

抽選で
15名様
に当たる

入善ジャンボ西瓜

ふるさと探訪で紹介したJAみな穂の「入善ジャンボ西瓜(約17~19kg)」を15名様にプレゼントします。**1玉で約80人分カットできる**、想像以上にビッグな西瓜をお楽しみください!

応募先

〒101-8691

日本郵便株式会社 神田郵便局私書箱16号

「JA全農エプロンプレゼント」係

応募締切

2024.7.19(金) 当日消印有効

※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。

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。



ApronWEBからの応募はこちら▶



今月の表紙

西瓜の花

WEBマガジン

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

3年分のバックナンバーやWEB限定コンテンツ(家庭菜園)を掲載中。食材からレシピ検索もできます。



定期購読

本誌の年間定期購読をご希望の方は、住所・氏名をお書きの上、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。

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

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。



甘くかぐわしい香り、ジューシーなくちどけ メロンは大切な方への贈り物にもおすすめです

メロンは果肉の色で“青肉メロン”と“赤肉メロン”に大別されます。

青肉メロンは清涼感のある甘みとなめらかな果肉が特徴で、
アールス、アムスなどの品種があります。

赤肉系は甘みと香りが濃厚で「夕張メロン」「富良野メロン」などの
ブランドメロンが知られています。

近年ではアンデスやタカミメロンといった青肉の品種から
赤肉の新品種が開発されているものもあります。

JAタウンでは南から北への産地リレーと品種のリレーで、
7～8月も贈答用から家庭用までいろいろな種類のメロンを取り揃えています。
常温で追熟させ、甘い香りがして、お尻を押して柔らかさを感じたら食べ頃！
冷やし過ぎないように食べる1～2時間くらい前に冷蔵庫へ入れると、
メロン本来の甘さを味わえます。



JAタウンはJA全農が運営する産地直送通販サイトです。



みのり
みのる
マルシェ

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」です。

- JR大阪駅2Fアトリウム広場(10:00～18:00):2024年7月6日(土)「和歌山の実り」
2024年7月27日(土)「岡山の実り」
- JR広島駅(11:00～15:00):2024年7月5日(金)・19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。

諸情勢等により、マルシェの開催を中止・変更する場合がございます。 www.minoriminoru.jp/

エブロン7月号(No.552)2024年7月1日発行 発行人=澤田洋志 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。

