

Apron

食と農の情報誌 エプロン

11

2025
November

ふるさと探訪

平飼いたまご



「食」と「農」のエッセイ

きむ ふなさん

今月のおすすめレシピ

長いもと豚肉の柚子こしょう炒め

全農

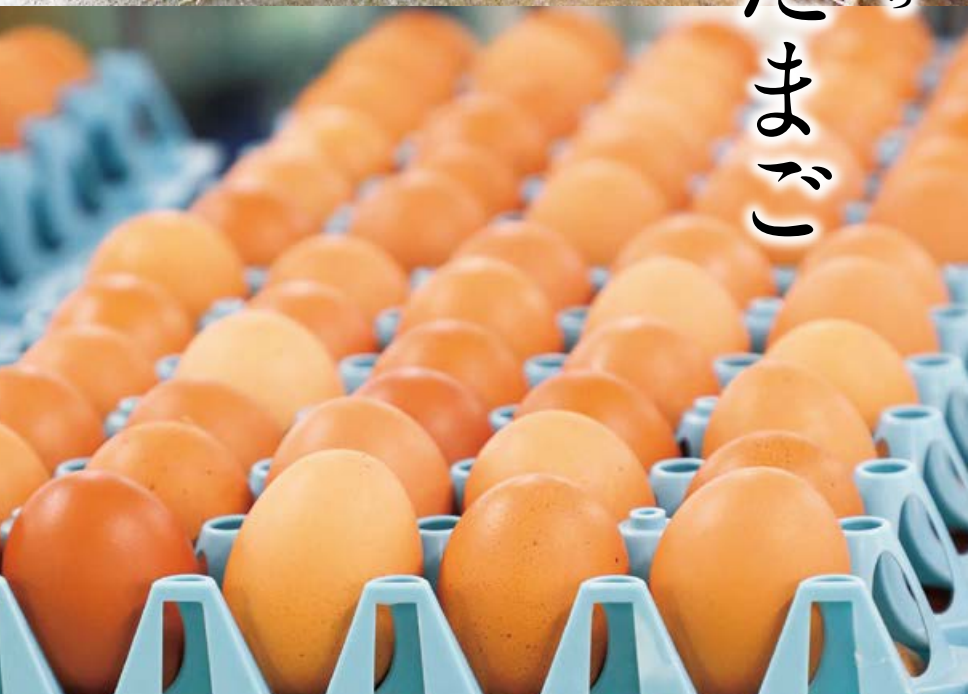
ZEN-NOH



ふるさと
探訪

おいしい卵は健康な鶏から

平飼いたまご





「おいしい平飼いたまごをたくさん食べてください」と話す、(株)アグリテクノの三品重利代表取締役社長

鶏の習性に合わせた清潔な平飼鶏舎

福島県に本社を置き、鶏卵の生産と販売を行う(株)アグリテクノ。

育成場を県内4カ所、採卵農場を県内と茨城県に7カ所、卵をパック詰めするGPセンターを県内と埼玉県の2カ所で展開しています。

「鶏は砂浴びをする習性が

あり、寝るときは止まり木で休み、周りを囲った静かな場所です。産卵します。この鶏の習性に合わせ、アニマルウェルフェアに配慮した養鶏を行うために、多段式平飼鶏舎(エイビアリー方式[※])を採用しました。桜川農場には平飼鶏舎が3棟あり、約11万羽を飼育しています」と、(株)アグリテクノの三品重利代表取締役社長。鶏舎は自然の光と風が入るセミウィンドレスで、鶏舎内温度が高い時や空

気を入れ替える時は、ファンで人工的に風を発生させて快適な飼育環境を整えます。「欧州を視察した時、スパーマーケットにオーガニック卵や平飼いの卵など、鶏の飼料や飼育方法によって区別された卵がたくさん並び、買い物が自由な選べることに衝撃を受けました。自分も日本で他社にないこだわりの卵を作りたいという強い思いでチャレンジしました」と、三品社長は導

国内で主流の「ケージ飼い」に対して、「平飼い」は鶏の習性に配慮した飼育方法で、鶏たちが鶏舎の中を自由に動き回ることができます。EUの厳しい基準をベースにした新しい多段式の平飼い設備を2017年に導入した株式会社アグリテクノ。「よりナチュラルに」というコンセプトのもと、鶏の行動欲求に合わせた飼育環境で「平飼いたまご」を生産する茨城県の桜川農場を訪ねました。



撮影◎磯野博正

※ 鶏の行動欲求が満たされるように休息エリア、産卵エリア、運動エリアなどを備えた多段式の鶏舎のこと



朝一番に、鶏の様子をつぶさに観察します



ふるさと探訪



毎日 7万個弱のたまごが集卵されます

入時の経緯を熱く語ってくれました。
多段式平飼い鶏舎では、卵を集めたり、鶏糞を回収したりする作業がバーコンベアで自動化されています。通常の平飼い鶏舎（バーン方式）より飼育できる羽数が多いことから、採算面や衛生面も考慮して選択し、社長自らイタリアの農場を視察してノウハウを学んだそうです。

で飼育しますが、ひなは専用の育成舎で育てて段階的に慣れさせます。まず、育成舎で生後40日齢から一羽ずつ介助して羽ばたく動作や、止まり木で休むなど鶏の習性に沿ったトレーニングを2〜3週間行います。100日齢で成鶏舎に移したらまたそれをくり返し、巣箱で産卵することも覚えさせます」と、三品社長。他にも「鶏は自由に動ける反面、喧嘩もするので見回りが欠かせない」など、飼育管理に手が掛かります。1羽当たりの飼育面積、止まり木の長さ、給水・給餌スペースなどはEU基準で、ケージ飼いの約2・5倍の広さが必要です。

生産から出荷まで 一貫した品質管理

桜川農場の卵は、埼玉県のGPセンター（春日部配送センター）に毎日約15t送られ、洗卵・乾燥



「温泉卵がおすすめ」と笑う春日部配送センターの松村尚史センター長

卵を機械で吸引して瞬時に運び、パックに詰めます



汚卵検査装置では流れてくる卵をリアルタイムにカメラでチェック



パック詰めの後も、目視で厳しく確認します



全農たまごの「平飼いたまご」ブランドページ



自然に還りやすい「モールドパック」で販売しています

●(株)アグリテクノ 桜川農場

【平飼いたまご】生産概要

飼養羽数: 約11万羽

平飼いたまご出荷量: 約120t/月

主な出荷先: JA全農たまご、

キューピー(株)ほか

JA全農たまごでは、この卵を「平飼いたまご」とい、加えて外部機関による品質検査体制も設けています。

「平飼いたまご」を自由に選べるようにしたい——持続可能な発展を求めている(株)アグリテクノが平飼いに取り組む原点です。
(取材:2024年8月中旬)

同センターは食品安全マネジメントに関する国際的な規格FSSC22000を取得。生産農場とGPセンターそれぞれで衛生管理を徹底し、サルモネラ、一般生菌数などさまざまな検査を行います。

後には目視とセンサーで検卵されます。「卵の殻を叩いて振動させ、その打診音によってヒビ割れをチェックし、無黄卵や二黄卵などは光で検出します。安全・安心な卵を毎日お届けするために万全を期しています」と説明するのは、松村尚史センター長。

卵が生で食べられるのは、日本ならではの食文化。消費者に安心して食べてもらえるよう生産者は努力を重ね、こだわりを持って生産しています。これからはアニマルウェルフェアの観点から、鶏の習性に配慮した飼育管理への注目がさらに高まると考えられます。飼育方法の特徴を伝え、消費者が選択肢のひとつとして「平飼いたまご」を自由に選べるようにしたい——持続可能な発展を求めている(株)アグリテクノが平飼いに取り組む原点です。

大満足のたまご料理

読者からの応募料理
わが家の味



具沢山オムレツ

神奈川県・うさこさん

1/8切れ分：約150kcal 調理時間：約30分

材料

4～6人分

卵 6個
ベーコン 4枚
さつまいも 150g
たまねぎ 1/2個(100g)
にんじん 50g
エリンギ 大1本
砂糖 小さじ1

塩 小さじ1/2
こしょう 少々
オリーブ油 大さじ1
ケチャップ 適量
パセリ(みじん切り) 適宜

※20cmフライパンを使用

- 1 ベーコンは5mm幅に切り、さつまいもは皮ごと3mm幅の斜め切りにしてから細切り、たまねぎは薄切り、にんじんは3cm長さの細切り、エリンギは長さを半分にして細切りにする。
- 2 ボウルに卵を割り入れて溶きほぐしておく。
- 3 フライパンを中弱火にかけ、油を熱してベーコンを炒める。脂が出てきたらたまねぎを入れて炒め、透明になったらにんじんを加えて1分ほど炒める。
- 4 さつまいもを加え、色鮮やかになったらエリンギを入れてしんなりするまで炒めたら、砂糖、塩、こしょうで味付けし、2を流し入れる。
- 5 菜箸で大きく混ぜて半熟になったら、具材を均一にならして蓋をし、弱火にして卵が固まるまで7～8分加熱する。火を止めて5分ほどおき、余熱で全体に火を通す。
- 6 5を取り出して、お好みでパセリを散らし、適当な大きさに切り分け、ケチャップを添える。



れんこんとツナの 卵炒め

京都府・りんどうさん

1人分：約225kcal 調理時間：約15分

- れんこんは皮をむいて小さめの乱切りにし、小ねぎは小口切りにする。ツナは汁気をきる。
- ボウルに卵を割り入れて溶きほぐし、塩、こしょうを加えて混ぜる。
- フライパンに油大さじ1を入れて中弱火で熱し、れんこんを入れて半透明になるまで3～4分炒め、Aで味付けして取り出す。
- 同じフライパンに油大さじ1を入れて中火でツナを軽く炒め、卵を流し入れる。
- ゴムベラで大きく混ぜ、半熟状になったら3を戻し入れ、手早く混ぜ合わせて器に盛り、小ねぎを散らす。

材料 4人分

卵	4個
れんこん	300g
ツナ缶	小1缶(70g)
小ねぎ	1本
塩	小さじ1/4
こしょう	少々
サラダ油	適量
A 塩	2つまみ
こしょう	少々



台湾風 味付け卵

兵庫県・うっちゃん

1人分：約170kcal

調理時間：約10分（漬ける時間は除く）

材料

作りやすい量（4～6人分）

- 小鍋に漬け汁の材料を合わせて中火にかけ、ひと煮立ちしたら火を止めて冷ます。
- 鍋に湯を沸かして卵を入れ、再沸騰したら火を弱めて6分ゆでる。冷水にとって冷まし、殻をむく。
- 2とうずら卵の水気をペーパータオルで拭き取り、1に入れて時々返しながら2時間ほど漬ける。
- 器に盛り、あれば香葉を添える。

卵	6個
うずら卵水煮	10個
香葉	適宜
<漬け汁>	
ウーロン茶	1カップ
しょう油	大さじ4と2/3
砂糖	30g
オイスターソース	大さじ1
紹興酒	大さじ1
八角	1片
五香粉	少々



栽培スケジュール

(プランター栽培)

月	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

イラスト◎かとうともこ

監修◎山崎弘一郎

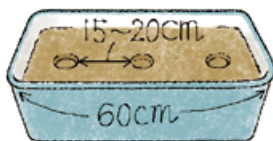
料理に彩りを添える名脇役。丈夫で育てやすく、採れたてのフレッシュな味を楽しめます

セリ科特有の香りが特長のハーブです。葉が縮れた「カーリーパセリ」と、葉が平たい「イタリアンパセリ」の2種類があり、同じように育てられます。冷涼な気候(15~20℃)を好み、高温と乾燥には弱いですが低温には比較的強い野菜です。春まきと秋まきで楽しめます。冬は0℃以上で管理すると春に新芽を出すので、プランター栽培がおすす。土は市販の野菜用の培養土を使いましょう。

たねまきから発芽まで10~20日ほどかかり発芽率も良くないので、心配なら苗を購入して植えつけると良いでしょう。夏頃に花芽をつけトウ立ちしますが、葉の成長が止まるので花芽は早めに摘み取ります。そのまま放置すると花が咲いてたねができ、2年目以降はそのたね(こぼれ種)でも楽しめます。



たねまき



たねを一晚水に浸けておくとう発芽しやすいです。まき方は1か所10粒くらいの点まきにします。

7号鉢または8号鉢なら1株、60cmプランターは3株が目安です。好光性なので土は薄くかけ、たねが流れないように霧吹きなどでやさしく水やりしましょう。



発芽



10~20日で発芽します。土が乾燥しないように新聞紙を被せ、朝あるいは夕方日の時に上から水やりします。発芽したら新聞紙はすぐに外しましょう。



2回目は本葉5〜6枚で1カ所1本にします。直根性なので株元をしっかり押さえて間引き、開いた穴はしっかり埋めておきましょう。

本葉が2〜3枚になったら、1カ所2〜3本に間引きします。

間引き



保温
するよ

防寒

冬は0℃以下にならないように、南向きのベランダなどの日当たりが良く寒風の当たらないところに置きましょう。保温のため、株元に藁を敷いてもよいでしょう。



たっぷりね

追肥・水やり

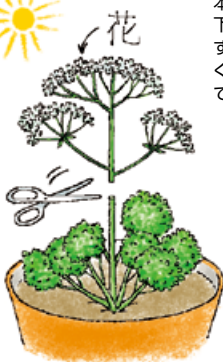
肥料や水が不足すると葉が黄色くなる場合があります。様子を見ながら2〜3週間に1回、液体肥料を与えましょう。乾燥に弱いので、土の表面が乾いたらプランターの底から水が流れ出るくらいたっぷり水やりします。



花芽摘み



夏頃に太く真っすぐ伸びた花芽を見つけたら、すぐに摘み取りましょう。こぼれ種で栽培する場合はそのままにしておきます。



本葉が12枚以上になったら、下の大きな葉から切り取ります。常に8〜10枚位残しておく、と、どんどん新芽を出すので収穫が長く楽しめます。

収穫



下葉から切るよ



「わが家の菜園」
募集中

【材料】4人分

むきエビ…………… 200g
 たまねぎ………… 1/2個 (100g)
 マッシュルーム… 6個 (90g)
 ほうれん草………… 40g
 オリーブ油………… 小さじ2
 白ワイン…………… 小さじ1
 塩…………… 小さじ1/4
 白こしょう (あれば) …… 少々
 ピザ用チーズ………… 1カップ
 温かいご飯…………… 茶碗4杯分

<ホワイトソース>

バター…………… 40g
 小麦粉…………… 大さじ4
 牛乳…………… 3カップ

A [コンソメ顆粒 小さじ2/3
 塩…………… 小さじ1/4
 白こしょう (あれば)
 ……………… 少々

B [バター…………… 10g
 ドライパセリ 小さじ1/2
 塩…………… 小さじ1/3
 こしょう…………… 少々

おいしく作る
 料理のポイント

エビドリア

エビのプリっとした食感とうま味にクリーミーなソースが絡み、濃厚な味わいです。

料理◎太田晶子 撮影◎武井優美



Point



エビはプリッとした食感を残すため、ほんのり赤くなる程度に手早く火を入れます。



バターと小麦粉を焦がさないように炒めたら、冷たい牛乳を一気に注ぎます。



具材とのバランスを考えて、ごはんは器の半分位を目安に入れましょう。

1 下ごしらえ

むきエビは塩少々(分量外)をふって指でもみ、水洗いして水気を拭く。ほうれん草は塩ゆでして水に取り、絞って4cm長さに切る。たまねぎは薄切り、マッシュルームは石づきを落として薄切りにする。

2 炒める

フライパンに油を中弱火で熱してたまねぎを炒め、透明になったらマッシュルームを加えて炒める。エビを加えて火が通ったら、塩、こしょうをふり、白ワインを周囲から加えてアルコールを飛ばし、火を止める。

3 ホワイトソースを作る

バターを鍋に入れ弱火にかけて溶かす。小麦粉を加えてゴムベラで混ぜ、小さい泡が立ってきたら常に混ぜながら1分ほど炒める。冷たい牛乳を一気に加え、中火にして鍋底をこするように大きく混ぜ、沸騰してきたら火を弱めてとろみがつくまで加熱し、Aで味付けする。

※ダマになった場合は泡立て器で混ぜると良い。

4 焼く

温かいご飯にBを混ぜてパセリライスを作り、耐熱皿に敷き詰める。3に2と1のほうれん草を合わせて上からかけ、チーズを散らす。オーブントースターで7〜8分、チーズに焼き色がつくまで焼く。

MEMO

ホワイトソースは、冷たい牛乳を一気に注いで作ると簡単にできて失敗が少ないです。オーブンで焼く場合は、230℃で12分ほどが目安です。

◎1人分：約625kcal 調理時間：約40分

連載

「食」の
「農」セ
エッ

第83回

きむふなさん

リンゴを食べながら

「いただきます」という食前のあいさつが好きだ。大学に入って日本語を学びはじめた頃、手を合わせるこのあいさつに少し戸惑った。クリスチャンや仏教徒の宗教的な祈りに見えるが、それにしては短すぎるのだ。

私の国、韓国にも食前のあいさつはある。「잘 먹겠습니다(チャル モッケツ スムニダ)」で、直訳すると「よく食べます」。用意してくれた人に感謝し、おいしくいただく気持ちを伝える言葉である。しかし、毎日食卓を囲む家族

の間で言うのは、改まった感じがする。普段は、皆がテーブルに集まると食事がはじまり、何かを言うなら、英語圏の「Let's eat」のように、「さあ、食べよう」といった感じ。手を合わせるのは食事をはじめる合図なので、何か言わないと、食べはじめるとイミダシが分からない、と日本の友人に言われたことがある。韓国では少し前まで、年長者がスプーンを取ってから、が合図だった。今でも儒教の国としての礼儀作法ではあるが、核家族になり、祖

イラスト：はやしみこ





きむ ふな

1963年韓国生まれ。日韓の文芸翻訳者。著書は『在日朝鮮人女性文学論』、波田野節子、斎藤真理子とともに編著した『韓国文学を旅する60章』。和訳は、2024年にノーベル文学賞を受賞したハン・ガンの『菜食主義者』『引き出しに夕方をしまっておいた』（共訳）。津島佑子・申京淑の『山のある家 井戸のある家 東京ソウル往復書簡』と、辻仁成・孔枝泳のコラボ作『愛のあとにくるもの』を日韓で翻訳。



『涙の箱』

ハン・ガン著 きむ ふな訳
評論社

父母より子を大事にするような家庭ではどうだろう。そういう意味でも「いただきます」は、平等なあいさつだと思う。

「いただく」には食べると飲むの他に、すべての食材の、その「命をいただく」との意味があるという。八百万の神々の国らしいが、自然界のすべてに靈魂が宿っていると考えるアニミズム的な自然観と命への敬意は、気候変動による危機的な状況にある今日こそ必要な思想ではないだろうか。

そこから連想される、韓国の詩人、

ハム・ミンボク（1962〜）の「リングを食べながら」という詩がある。「リングを食べる／リングの木の一部を食べる／リングの花にまぶしく注いだ陽ざしを食べる／リングをいつそう青くした恵みの雨を食べる／リングを揺らすそよ風を食べる／リングの木を包んでいた雪片を食べる」とはじまる。そして、リングを食べることは、その木の上を通り過ぎた虫の記憶と鳥の鳴き声を食べることであり、リングを育てた人の汗と研究者の知識、そしてリング農家の娘が眺めていた空を食べる

ことだと続く。それゆえ、リングを食べることは、その滋養分となる土、土を支えている地球の重力、リングの木が存在できるようにした宇宙を食べることにまで広がる。命をいただくということは、生命の循環に参加し、自然と一つになることなのだ。

猛暑と台風を耐え忍び、命を育ててくれたすべてに感謝し、この詩を胸においしくリングをいただく。

（注）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。



田んぼから消費者に届くまで【お米の供給網】

作る人と食べる人をつなぐ

お米の生産・流通ルートを紐解く

小麦、とうもろこしとともに世界三大穀物のひとつ、お米。

お米はどのように作られ、どのような経路をたどり消費者に届くのでしょうか？
田んぼから消費者に届くまでの各プロセスを、全農グループは安定的につなぎ、安全・安心なお米が消費者へ届くように支援、調達、販売などを行っています。
今回は、お米の流通経路と全農グループの役割を紹介します。



米づくりを支える

営農支援と資材調達

米づくりは、苗づくりから始まります。春の初めの3〜4月頃、ヒールハウスなどで種籾から苗を育てます。田んぼではトラクターなどで土を耕してから水を張り、さらに水と土をかき混ぜて土を平らにならし、田植えに向けて準備します。4〜5月頃に田植え

をし、稲の成長とともに草取りや追肥、防除などを行います。一方で、苗づくり等が不要な「乾田直播かんでんちやうは」と呼ばれる田んぼに種籾を直接播く栽培方法も普及しつつあり、新しい栽培方法の取り入れも行われています。

稲穂が黄金色に色づく9月頃に稲刈りをし、収穫された稲は籾と藁わらに分けられます。収穫後の籾は、水分値が高いため一昔前は天日干しで乾燥

させていましたが、現在は各地域に設置されたカントリーエレベーター、ライスセンターと呼ばれる乾燥調製施設や生産者自前の乾燥設備などで乾燥させます。

籾は、乾燥調製施設などで適した水分量になるまで乾燥させてから籾殻を取り除いて玄米にし、紙袋やフレコン[※]に詰めて倉庫に運び保管します。気温が高くなる頃は、定温倉庫で

※ フレキシブルコンテナバッグ。粉末や粒状の荷物を保管・運搬するための大型の袋



乾燥調製施設「カントリーエレベーター」

15℃以下に保管することで、玄米の呼吸作用を抑制して食味低下などの品質劣化を抑え、害虫やカビの発生も防止しています。

全農グループは、トラクターなどの農業機械、ビニールハウス等の資材や肥料などを調達し、J・Aを通して生産者へ供給することで米づくりを支えています。

輸送も工夫

精米の販売や輸出も

流通面でも全農グループは多様なかわりを持っています。

倉庫から出荷された玄米は、全農パールライスなどの米穀卸の精米工場に運ばれます。輸送時も一工夫。玄米輸送を担う全農物流では、一部の輸送において、パレットによる一貫流通を行う全農パレチゼーションシステムを実施しています。これまでドライバークが手作業で玄米袋を倉庫のパレットからトラックに積み替えていたものを積み替えなくて済むよう、物流にかかる負担軽減に取り組んでいます。

精米工場では玄米の表面にあるぬかの層などを取り除き精米にします。普通の精米だけではなく無洗米など用途に応じ、さらに5kgや10kg単位などに袋詰めして製品化します。

製品化されたお米は、小売店や飲

食店はもちろんのこと、全農が運営する産地直送通販サイト「J・Aタウン」での販売やJ・A全農インターナショナルなどを通じて海外にも輸出されています。また、J・A全農ラドファなどのパックごはん工場や（株）煌などの炊飯工場でも使用され、パックごはんやお弁当などさまざまな姿になつて消費者に届きます。

全農グループはお米の生産から流通の各段階にかかわり、生産者が大切に育てたお米を安全・安心に消費者の元へと届けています。お米の産地や銘柄などの情報を見て、お米のふるさとを思い浮かべながら、おいしくいただきます。

全農HP

「米流通に関するファクトブック」

米の生産・流通などについて解説しています。







料理◎太田晶子 撮影◎武井優美

長いもの食感に独特の風味とピリ辛味が合わさり、
後をひくおいしさです

長いものと豚肉の柚子こしょう炒め

1人分：210kcal 調理時間：約20分

- 1 豚肉は長さを3等分に切り、**A**をもみ込み下味をつける。
- 2 長いものは皮をむいて長さ5cm、太さ1cmの拍子木切りにし、しめじは石付きを落としてほぐし、小ねぎは4cm長さに切る。
- 3 **B**を合わせておく。
- 4 フライパンに2cmほど湯を沸かして、塩を加えて長いものを入れ、30秒ゆでてザルに取る。
- 5 同じフライパンを中火にかけ、サラダ油を熱して豚肉を広げながら炒め、8割程度火が通ったらしめじを加えて炒める。
- 6 長いものと**3**を加えて絡めながら手早く炒め、汁気が無くなったら小ねぎを加えて火を止め、器に盛る。

【材料】4人分

長いもの	300g
豚ロース肉	200g
しめじ	70g
小ねぎ	3本
サラダ油	小さじ1
塩	小さじ1
A 酒	大さじ1/2
しょう油	小さじ1
ごま油	小さじ1
B 柚子こしょう	小さじ1
鶏がらスープの素	小さじ1/2
酒	大さじ1
しょう油	小さじ1/2

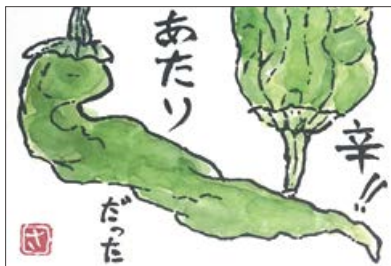


ココがポイント

長いものサクサクした食感を生かすため、炒め過ぎないようにしましょう。

愛らしい 枝豆の写真に感動

8月号表紙にある枝豆の花の写真は、たぬきの赤ちゃんが2匹、木の横からちよつと顔を出しているようなとても愛らしい写真で感動しました。枝豆の花って、見ようによつては



愛知県・三輪里美さん

こんなにかわいいものなんです。表紙の花の写真と、小冊子なのに充実した内容のエプロン誌を、これからも楽しみにしています。

(石川県・あーちゃん)



石川県・兼保直美さん



群馬県・飯塚みち子さん

料理の幅が広がる

ゴーヤーは今までチャンプルーでしか食べたことがなかったのですが、庭で栽培を始めたので、最近は料理の幅が広がっています。先日はゴーヤー

の糠漬けを作りました。苦味がアクセントになっておいしかったです。8月号のわが家の味に、豚肉とゴーヤーの梅炒めが載っていたので、早速作ろうと思います。

(滋賀県・辰巳文子さん)



福岡県・佐々木鈴子さん



大阪府・西岡由紀子さん

INFORMATION

大募集!



お便り・絵手紙・わが家の味・WEB限定 わが家の菜園

お便り、絵手紙、レシピ、菜園の写真のご応募をお待ちしています。

「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。

掲載者におこめ券
プレゼント

2月号/ほうれん草を使った料理

2025年11月10日(月)締切

3月号/リピート確実! チーズレシピ

2025年12月10日(水)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

焼き菓子

JA全農たまごのスイーツショップ「TAMAGO COCCO」の「アソートギフト15個入」を20名様にプレゼントします。

抽選で
20名様
に当たる

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▶

応募先

〒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

応募締切

2025.11.20(木) 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。

WEBマガジン

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

バックナンバーやWEB限定コンテンツ(家庭菜園)を掲載中。旬の食材を使ったレシピも多数ご紹介しています。



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



今月の表紙

パセリの花

プライバシー
保護について

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。



福島のおんぼ柿

上品な甘さ、凝縮されたうま味 自然が作り出す和製スイーツ「干し柿」

吊るし柿が軒先に連なる姿は、晩秋の風物詩。

渋柿を寒風にさらして乾燥させると、渋味が抜けて

甘味のギュッと詰まった干し柿になります。半生状態で仕上げ、トロっとした味わいが魅力の「おんぼ柿」と、結晶化した糖の粉が表面に吹くまでしっかり干し、モチリした食感が楽しめる「ころ柿」。

自然な甘味は口内に余韻を残し、まるで和菓子のようにです。

JAタウンでは、市田柿や堂上蜂屋柿、種なしのおんぼ柿など、

柿の種類や製法が異なる各地の干し柿に加えて、
柿子の皮を煮込んで練り上げた「ゆず巻き柿」やおんぼ柿を入れた
ジェラートなど、アレンジ商品も取り揃えています。

秋冬の味覚をこの機会にぜひご賞味ください。



JAタウンはJA全農が運営する産地直送通販サイトです。



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):2025年11月22日(土)「和歌山の実り」
- JR広島駅 (11:00～15:00):2025年11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。

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/

