

Apron

食と農の情報誌 エプロン

4
2026
April

ふるさと探訪

ブロッコリー

「食」と「農」のエッセイ

宮崎信也さん

今月のおすすめレシピ

手羽中とたけのこの中華風炒め煮

全農

ZEN-NOH



ふるさと
探訪

ブロッコリー

固く締まった蕾にうま味が濃縮



「朝採りならではの栄養分がギュッと詰まった新鮮なブロッコリーをお届けしています」と話す、JA香川県ブロッコリー部会の中西幸範 部長

品種・作型・環境を駆使し 定量を安定出荷

1988年の瀬戸大橋の開通とともに四国の玄関口として発展してきた香川県。頂の丸いお

むすび型の山々が点在し、ため池を中心に田畑が広がる景観は独特で印象的です。降水量の少ない瀬戸内式気候に加えて川が急で短く、雨が降ってもすぐ海へ流れ

てしまうため、昔からため池をつくり農業を営んできました。「乾燥しがちな土壌は、水はけの良い土地を好むブロッコリーに適しており、60年代に冬の水田活用として栽培が始まりました。一時期輸入品に押されて生産量が減りましたが、鮮度保持のため水詰め出荷に取り組んだ結果、需要が増え、再び作付面積が広がりました。今では県全域で栽培しています」と話すのは、JA香川県営農部園芸



おむすび型の山とため池が広がる

指導課の神尾信宏課長補佐。品種や作型を駆使して10月〜翌年6月まで長期出荷しています。さらに中山間地や海岸沿いなど、畑の場

お弁当の定番野菜「ブロッコリー」。彩りも鮮やかでさまざまな料理に使いやすく、栄養も豊富なことから需要が伸び、2026年4月、52年ぶりに指定野菜※に追加されました。香川県はブロッコリーの作付面積で北海道に次ぐ全国2位。日本で初めて、鮮度を保つ氷詰め出荷を導入した歴史ある産地です。花蕾からいの大きい良質なブロッコリーを栽培する秘訣を探りました。



撮影◎磯野博正

※にんじん、ナスなど消費量が多い野菜(指定野菜-15品目)で、生産・出荷の安定を図るため一定規模の集団産地を国が指定したのも



刈り取ったら花蕾に近い2~3枚を残して葉をカット。葉を残すのはかつて輸入品と区別するため「国産の証」として始まったもの

ふるさと探訪



茎の太さは4~5cm。
刈り取るときには力を込めて

所や土壌環境を考慮した作付けにより、一定量を安定的に出荷でき、市場から高い信頼を得ています。

「うちの場合、9月上旬~10月中旬まで時期をずらして定植することと、11月中旬~4月中旬まで収穫できます。冬は180日と秋の3倍も生育期間がかかります。そのため12~13品種を組み合わせるので、栽培計画を立てるのは、まるでパズルのようです」と苦笑いしながら話すのは、JA香川県プロッコリー部会の中西幸範ゆきのり部長。プロッコリー70アールのほか、米と麦も栽培しています。

部会長が目指す理想のプロッコリーは花蕾が締まって、こんもり

盛り上がったドーム型のもの。近年は茎の太いものが人気だそうです。

「根が浅いので、まずは定植時にしっかり水やりをして根付かせます。次に頻繁に草取りしながら、畝の間を浅く耕すことで通気性を高め、土をやわらかくし、根がのびのびと伸ばせる環境を整えます」。花芽が出る前にどれだけ大きな株に育てられるかで花蕾の大きさと形が決まるため、生育状況を見ながら土寄せや追肥、防除などをし、丁寧に育てていきます。

朝採り&氷詰め出荷で鮮度保持

収穫は畑全体を一度にはなく適期の花蕾を見極め、順番に行います。まだ暗い早朝4~5時からヘッドライトをつけて畑を見回り、サイズを確認して1個ずつ刈り取ります。「日中に収穫すると茎の中



「蕾の締まったものが多く、野菜特有の甘味を感じられます」と話す、JA香川県の神尾信宏課長補佐

● JA香川県

【ブロッコリー】生産概要

栽培面積：

1368ヘクタール

生産者数：1368人

出荷量：1万1034t

(2024年度実績)

主な出荷先：首都圏



1個ずつ目視でサイズを選別し、段ボールやケースに詰めます。温度が上がると劣化しやすいので氷を入れて封をし、予冷庫で保管します

心部に熱がこもり品質が下がってしまうため、収穫は朝と部会で決めています。切り口からジュワッと水がしみ出るほどみずみずしいんです」と中西部会長。夜明け前各ブロッコリー畑でヘッドライトの明かりが点々と光る様子は、遠くから見ると蛍のようだと話します。多い時は約50箱(15kg/1箱)を収穫し、冬は11時、春は10時半までに選果場に出荷します。

選果場では、20個ずつ6kg箱やケースに詰め、氷を入れて封をし、予冷庫で鮮度を保ちます。3月の最盛期には、1日2000〜3000箱に上ります。

「指定野菜になり、今後は新たな産地が増えてくると思います。でも、畑の整備を欠かさず、より良い栽培技術を検討するなど、プロ意識の高い生産者が多いので、その強みを生かして色や花蕾の厚み、蕾の細かさなど、さらなる高品質

を目指していきたいです」と神尾課長補佐。部会では、イベントでの店頭販売や青果市場の見学なども定期的に実施。消費者や市場の要望をヒアリングし、よりニーズに適した品種の研究などにも力を入れています。

ブロッコリーは、サラダから揚げ物まで幅広い料理に合う使い勝手の良さが魅力。中西部会長は、生のままベーコンとバターで炒め、

シュレッドチーズをかけたものや、カレーパウダーで風味付けした炒め物が好きとのこと。ゆでないので栄養の流出が少なく、食感やうま味もしっかり楽しめるそうです。手塩にかけて育てた国産ブロッコリーのおいしさは抜群。輸入品も多い野菜ですが、国産ならではの鮮度や品質の良さを生かして、日々の食卓に積極的に取り入れていきたいですね。

(2025年1月下旬取材)

ブロッコリーが主役の料理

読者からの応募料理
わが家の味!



ブロッコリーの梅タルタルソースがけ

山梨県・土屋昌江さん

1人分：約235kcal 調理時間：約20分

材料 4人分

ブロッコリー ……	1個(正味300g)	マヨネーズ ……	大さじ6
たまねぎ ……	1/2個	粉チーズ ……	大さじ1
ゆで卵 ……	4個	しょう油 ……	少々
梅干し(種を取り、叩いたもの) ……………	約大さじ2	こしょう ……	少々

- 1 ブロッコリーは小房に分ける。たまねぎ、ゆで卵はみじん切りにする。
- 2 ポウルにたまねぎとゆで卵を入れ、梅干し、マヨネーズ、チーズ、しょう油、こしょうを加えてまぜる。
- 3 たっぴりの熱湯に塩少々(分量外)を入れてブロッコリーをゆで、ザルにあけて器に盛り、2をかける。

※梅干しは、塩分によって量を調節してください。



丸ごとブロッコリーの 炊き込みごはん

千葉県・みみさん

1人分：約360kcal

調理時間：約10分(米を浸水し、炊く時間は除く)

- 1 米は洗って30分ほど浸水させてから、ザルにあげる。
- 2 ブロッコリーの茎を切り落とし、皮を厚くむいてさいの目に切る。ベーコンは細切りにする。
- 3 米を炊飯器に入れ、2合の目盛りまで水を注いでコンソメ、塩を加えてまぜる。中心にブロッコリーの蕾の部分を丸ごと置き、周りに茎の部分、ベーコン、コーンを散らし、蓋をして普通に炊く。
- 4 炊き上がったら、3にバター、こしょうを加え、しゃもじでブロッコリーを崩しながら、さっくりまぜる。

材料 4人分

ブロッコリー	1個(正味300g)
ベーコン	4枚(60g)
ホールコーン(缶詰)	大さじ3
米	2合
コンソメスープの素	小さじ2
塩	小さじ1/2
バター	大さじ2
黒こしょう(粗挽き)	少々



ブロッコリーと砂肝の スープ煮

奈良県・藤田典子さん

1人分：約140kcal 調理時間：約30分

- 1 砂肝は1つずつ切り離し、盛り上がった部分に切れ目を3カ所ほど入れる。
- 2 ブロッコリーは小房に分け、固めにゆでる。たまねぎは一口大に切る。
- 3 フライパンに油大さじ1を熱し、1を炒めて塩、こしょうする。表面が焼けたら、水50ml(分量外)を入れて蓋をして弱火で7~8分、水がなくなるまで煮て取り出す。
- 4 フライパンに油大さじ1/2を熱し、たまねぎを入れて軽く炒め、3、Aを加えて煮立ってきたら蓋をして5分ほど煮る。ブロッコリーを加えて軽く火を通す。

材料 4人分

ブロッコリー	1個(正味300g)
砂肝	300g
たまねぎ	1/2個
塩	小さじ1/2
こしょう	少々
A 水	200ml
コンソメスープの素	小さじ1
サラダ油	大さじ1と1/2

わくわく菜園づくり インゲン

栽培スケジュール(蔓あり種・蔓なし種共通)

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

若い「莢^{さや}」を食べます。
蔓あり種と蔓なし種があり
栽培方法も異なります。

完熟した豆でなく、やわらかい未熟の莢を味わうインゲン。温暖な気候を好むので、遅霜の心配がなくなつてから、たねまきをしましょう。地温が低いと発芽しないので、畑にマルチを敷くとよいでしょう。

蔓が伸びる「蔓あり種」と、蔓が伸びない「蔓なし種」に大きく分けられます。蔓あり種は草丈が2〜3mと高く、支柱を立てる必要があるために場所を取りますが、2カ月間にわたり収穫できます。蔓なし種は、草丈40〜50cm程度で支柱は不要、株間も30cmと狭い場所で栽培できますが、収穫期間は2週間程度しかありません。それぞれの特性を踏まえて栽培しましょう。ビギナーには、蔓なし種がおすすめです。

水はけの良い場所を選び、連作を嫌うので同じ畑は3〜4年空けましょう。

たねまき

畑、またはポリポットに深さ2〜3cmのまき穴を開け、たねのへその部分を下に向けて、1カ所3〜4粒を点まします。土の表面を軽く押さえ、水やりしましょう。鳥に食べられないように、本葉が開くまで防虫ネットや不織布で覆っておくと安心です。



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)

インゲンが好むフカフカの土をつくるために、たねまきの2週間以上前に完熟堆肥を1㎡当たり2kgと、酸性改善のために苦土石灰100g(前作で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、たねまきの1週間前に化成肥料(8-8-8)を1㎡当たり、蔓あり種は60g、蔓なし種は50g散布し、土にまぜ込みます。



5～10日くらいで発芽。本葉が2枚出てきたら1カ所2本に間引きし、ポットで育苗した苗は畑に植えつけます。

発芽・間引き



追肥・土寄せ



つぼみ
蕾が見え始めた頃と収穫が始まった頃に、化成肥料(8-8-8)を1㎡当たり40g程度施用して株元に土寄せします。蔓あり種の場合は、収穫が盛んになった頃に、さらに1～2回追肥してください。

支柱立て

蔓あり種は蔓が伸びる前に、長さ2mほどの支柱を合掌式に組み、ネットを張ります。



支柱

フェリスネット



蔓なし種の場合は、たねまきから50～60日で収穫を迎えます。収穫期間は2週間程度のため、よく観察して採り遅れないようにしましょう。

品種にもよりますが、開花から10～15日を目安に(たねまきから60～70日)、莢が10～15cmほどになったらハサミで収穫します。豆が膨らみ過ぎると味が落ちるので若採りを心掛けましょう。

収穫



「わが家の菜園」
募集中

【材料】4人分

そら豆……1kg (正味200g)	水 …………… 1カップ
じゃがいも …………… 1個	牛乳 ……… 1と1/2カップ
たまねぎ …………… 1/2個	塩 …………… 小さじ1/3
バター…………… 大さじ1	こしょう …………… 少々

おいしく作る
料理のポイント

そら豆の風味と濃厚なおいしさを贅沢に味わうスープです。

そら豆のポタージュ

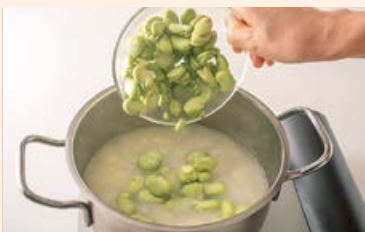
料理◎大庭英子 撮影◎榎本修 スタイリング◎来栖彩子



Point



そら豆の薄皮は、黒い筋の部分で爪でむいてから全体をむき取ります。



そら豆は長く煮ると色が悪くなるので、じゃがいもが煮えてから鍋に入れます。



牛乳は一気に加えてOK。全体をまぜたら煮立たせないようにゆっくり温めます。

1 下ごしらえ

そら豆はさやから出して薄皮をむく。じゃがいもは皮をむいて5mm厚さのいちょう切りにし、水に5分ほどさらして水気をふく。たまねぎは薄切りにする。

2 炒めて煮る

鍋にバターを溶かし、たまねぎを入れて弱めの中火でしんなりするまで炒め、じゃがいもを加えてさっと炒めたら、水を加える。煮立ってきたら、蓋をして弱火で5～6分煮る。中火にしてそら豆、塩を加え、蓋をして弱火で5分ほど煮る。

3 攪拌する

飾り用にそら豆を4粒ほど取り出し、残りは粗熱を取ってからミキサーにかける。

4 仕上げる

3を鍋に戻し入れて牛乳を加え、こしょうをふって弱めの中火で温める。器に盛り、飾り用のそら豆を半分に分けてのせる。

MEMO

そら豆を、にんじんやブロッコリーなど季節の野菜に代えて作ってもおいしいです。

◎1人分：約140kcal 調理時間：約40分

連載

「食」の
「農」の
エッセイ

第88回

宮崎信也さん

カレーライスと日本仏教

お寺の朝はお香の薫りではなく、ご飯の炊けるえもいわれぬ匂いから始まる。まず、法要の前に本尊に供える御

霊供膳の中心は半球型に整形された湯気をたてる白米だ。その他、真言宗の寺院では仏を招く大壇の四隅に小さな田塔状の御仏飯が飾られる。お供えされるのは、決してパンや麺類ではなく白いご飯でなくてはならぬ。

思えば、仏教国とされる地域は、米

食文化圏と重なることに気付く。これは偶然のことだろうか？

推測にすぎないのだが、仏教の我欲を抑え、生老病死の自然の流れを受け入れる穏やかな教えは、雨に恵まれる温暖な気候風土に育まれ、現代まで伝えられてきたのではないか。

そもそも、仏教の開祖、釈尊の出家の名前はゴータマ・シッタールタ（サンスクリット語）といい、姓のゴー



イラスト：はやしみこ

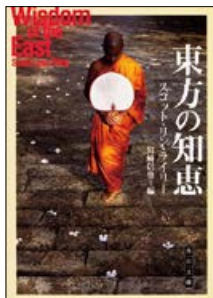


宮崎信也

(みやざきしんや)

1956年徳島県生まれ。高野山真言宗・般若院住職。大谷大学大学院修士課程卒。明治大学 野生の科学研究所 研究員などを経て、現在日本ペンクラブ理事・環境委員会委員長。

編著書に『東方の知恵』（スコット・リン・ライリー著、角川文庫）、『ブッダの方舟』（中沢新一・夢枕獏共著、河出書房新社）などがある。



『東方の知恵』

スコット・リン・ライリー著
宮崎信也編
角川文庫

タマは「最上の牛（を飼う者）」の意であり、彼の父親はシュッドーダナ（同）と称され「浄飯王」と訳される。積尊の生まれた釈迦族は、今の北イ

ンド・ネパール付近で、ヒマラヤからの雪解け水を利用して、牛を使って稲作を行っていたようだ。この水田の風景はかつての日本の水田を彷彿させる。

一方、インドといえはカレーの発祥の地でもある。しかし、日本のカレーライスは仏教とは異なり、シルクロードを通して伝わったものではない。日本独特のカレーは、インドを植民地と

していたイギリスでインドのカレー料理を元に誕生した西欧料理を起源とする。その特徴はシチューと同じく、小麦粉でとろみを加えることにあるという。

日本仏教はインド伝来の密教であっても、先祖をおまつりすることを基本としている。御先祖さまは、仏と成ると共に祖霊という里山や田の神となつて毎年、私たちにお米を届けてくれる。

それを祀るのが、鏡餅であり、しめ縄であり、お盆をはじめとする夏祭、感謝としての秋祭だ。そのような日本の

コメ文化の上にインド伝来のカレーがかかっている。カレーライスは現在の日本仏教の姿を体現しているのだ。

さて、今夜はお仏飯を下げ、レンチンしてカレーライスを食べよう。いただきます。

（社）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。



半世紀ぶりに新顔登場【指定野菜】

指定野菜に仲間入り

使いやすく人気なブロッコリー

生活に欠かせない重要な野菜として国が位置付ける「指定野菜」に、2026年4月からブロッコリーが加わりました。新たな追加は、実に52年ぶり。手軽に食べて栄養たっぷり、健康志向の高まりも追い風となって需要がどんどん拡大しています。

今回は、「指定野菜」追加の背景と、全農が進める業務用大玉ブロッコリーの普及促進の取り組みについて紹介します。

健康志向で人気上昇

国産品への置き換え目指す

指定野菜とは、消費量が多い野菜をいつでも食べられるようにするために、「野菜生産出荷安定法」に基づいて国が定めている野菜です。キャベツ、ジャガイモ、トマト、ナスなど、計14品目あります。これらの野菜は、作付面

積などの条件を満たした「指定産地」で生産が続けられるように、豊作時などで野菜の価格が下がった際は、生産者へ補てん金を交付する制度が設けられています。

ブロッコリーはさまざまなニーズの高まりから消費が増え、15番目の指定野菜となりました。生産量は年々増えており、国内の作付面積は1万

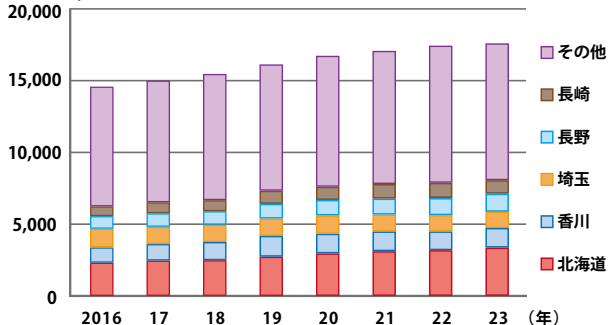
7300ヘクタール[※]と、12年連続で過去最高を更新しています。

では、なぜブロッコリーはたくさん食べられるようになったのでしょうか。要因のひとつに栄養価の高さがあります。免疫の働きを助けて抗酸化作用もある「ビタミン群」や、むくみの軽減や血圧の抑制を期待できる「カリウム」、貧血予防に役立つ「鉄」や



ブロッコリー 作付面積の推移

(ヘクタール)
20,000



資料:農林水産省「令和5年産野菜生産出荷統計」

「葉酸」などを豊富に含んでいます。さらに野菜としては珍しく、たんぱく質も含まれています。健康志向が高まる中、近年では美容や健康維持のために筋力トレーニングをする人が増え、低脂質・高たんぱくな食材と

して人気が高まりました。

全農では、需要の増加に対応するべく18年から業務用大玉ブロッコリーの生産拡大に取り組んでいます。冷凍食品や総菜などに使われるブロッコリーは、輸入品の利用が多く、国産への置き換えを進めるためです。単位面積当たりの収穫量が多くなるように、^{からい}花蕾の大きな品種の契約取引を生産者に提案しています。一般的なブロッコリーと比べ大ぶりですが、味は折り紙付きです。19年には、大手コンビニエンスストアでこのブロッコリーを使った総菜パックが発売されるなど、小売業者と連携して利用拡大にも力を入れていきます。

さらに、大玉ブロッコリーの栽培は生産者の負担を軽減する側面も。キロ単価で取引されるため、青果向けと比べ規格が細かくなく、選別作業の手間が減ります。消費者にとっても、安定した価格でおいしい国産品を選

べるメリットがあります。

栄養と彩りをプラス

ブロッコリーの賢い食べ方

ブロッコリーは、電子レンジで簡単に調理でき、冷凍保存も可能な使い勝手の良い食材です。サラダ、炒め物、煮込みなど、幅広い料理に使えるのも魅力。茎にもビタミンなどの栄養素が多く含まれるので、捨てずに使うのがおすすめです。外側の硬い皮を厚めにむいて短冊切りにすると、花蕾と同様に調理できます。茎の菌応えを生かすなら、和え物がぴったり。おなか和えやごま和えのほか、ニンニクとごま油で韓国風に、粒マスタードとワインピネガーで洋風にとアレンジも豊富です。

春の食卓に緑が映えるブロッコリー。お弁当の彩りに、もう一品ほしいときのお鉢に、さまざまな料理でブロッコリーを堪能しましょう。





料理◎大庭英子 撮影◎榎本修 スタイルリング◎来栖彩子

ごま油と香味野菜の香りが食欲を刺激

ご飯によく合うおいしさです

手羽中とたけのこの中華風炒め煮

1人分：約180kcal 調理時間：約35分

- 1 たけのこは縦半分に切り、根元の部分は2cm厚さの半月切り、穂先の部分は縦2～3等分に切る。しょうがは皮をむいて薄い輪切りにする。にんにくは縦半分に切る。赤唐辛子はヘタを切り、種を取る。スナップエンドウは筋を取る。
- 2 フライパンに油を熱し、手羽中を入れて強めの中火で両面に焼き目をつけて取り出す。
- 3 2のフライパンにたけのこを入れて同様に焼きつけ、しょうが、にんにく、赤唐辛子を加えてさっと炒め、手羽中を戻し入れて酒をふり、水を加えて煮立ってきたら、砂糖、しょう油を加えてまぜ、蓋をして弱火で15分ほど煮る。
- 4 スナップエンドウを加えてまぜ、蓋をして5分ほど、スナップエンドウがやわらかくなるまで煮る。

【材料】4人分

鶏手羽中	8本
ゆでたけのこ	小2個(400g)
スナップエンドウ	100g
しょうが	小1片
にんにく	1片
赤唐辛子	1本
酒	大さじ3
水	2/3カップ
砂糖	大さじ1
しょう油	大さじ3
ごま油	大さじ1と1/2



ココがポイント

鶏肉とたけのこは、焼きつけて香ばしさをプラス。たけのこの水分が飛んで味も染み込みやすくなります。

いちご大福に大喜び!

1月号の料理のポイントを見て「いちご大福」を作ってみました。年末年始に帰省した大学生の娘は、大好物のいちご大福に大喜びでした。これまで母娘ともに、お店で買うものとはかり思っていたので、自分で作ることができるとは夢にも思いませんでした。いつもは1人1個ずつしか買ってもらえないいちご大福も、手作りなら何個食べてもまた作ってもらえたと、娘は、パクパク食べていました。いちごの他にみかんやバナナを入れてアレンジしたフルーツ大福も一緒に作り、年末年始休暇は、あつという間に過ぎていきました。おいしさのあまり、つい食べ過ぎて正月太りしてしまい、正月明けは母娘でダイエットに取り組みたいです。次はダイエットレシピの掲載をお願いいたします。

(東京都・ひろみさん)

何を植えるか思案中

J Aの店でいつも必ずエプロンを探して読んでいます。なぜなら私は野菜の栽培が大好きだからです! 昨年の夏は、

深いプランターで大葉の栽培に取り組みました。たくさん大葉ができて、調理にすぐに使えて便利でした。今年は義父の家庭菜園を引き継ぐことになり、何を育てようか思案中です。1月号に「菜園プラン」が掲載されていたので、それを参考にしていきます。春にじゃがいもを植えようと思っています!!

(岐阜県 オレンジオレンジさん)



広島県・尾下美代子さん



愛知県・丹羽二三子さん



青森県・蛭名きえさん



東京都・伊藤順子さん



長野県・碓水久美子さん

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、どうぞ応募ください。

掲載者におこめ券プレゼント

7月号/夏に食べたい麺料理

2026年4月10日(金)締切

8月号/牛乳を使ったレシピ

2026年5月8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

冷凍ブロッコリー

抽選で

13名様に当たる

ふるさと探訪で紹介したJA香川県から小分けで使えて便利な「冷凍ブロッコリー(180g×8袋)」を13名様にプレゼントします。

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▶

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

2026.4.20(月)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。



今月の表紙

ブロッコリーの花

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

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ご個人情報は、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。



入学祝いや母の日、ご自宅用にも。 もっと気軽に、花を楽しみませんか？

可愛らしく、色鮮やかで甘い香りの漂う、四季折々の花。
花束のプレゼントは、そこに託した思いまで運んでくれます。

日々の暮らしにも花で潤いを。一輪あると部屋が明るく、
インテリアに季節感をプラスできます。数本飾れば一層華やかに。

JAタウンの春のおすすめは、大輪で豪華なシャクヤクや、
色鮮やかなガーベラ、チューリップなど。初夏にはヒマワリ、
秋はカサブランカ、冬は水仙、新年には啓翁桜が人気です。

切り花だけでなく、シクラメンや洋ランなどの鉢物も充実。
愛知や長野、新潟など栽培農場から直送するので鮮度抜群、
みずみずしい花々がハレの日はもちろん、日常も彩ります。



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広島駅 (11:00～15:00):2026年4月3日(金)・17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/

