

Apron

食と農の情報誌 エプロン

5

2026
May

ふるさと探訪

デラウェア

「食」と「農」のエッセイ

岡田晴恵さん

今月のおすすめレシピ

ワインに合う春野菜の前菜

全農

ZEN-NOH

ふるさと
探訪

食べやすく甘い小粒ぶどう

デラウェア





病気予防と品質アップを目指し、ハウスのビニールを年中かけたままにする独自の方法で、栽培を進める大阪葡萄飛鳥出荷組合の端山陽三副組合長

生育サイクルに適し 約100年前から栽培

大阪市内から南東へ電車で30分ほどの南河内地域にある羽曳野市。

ぶどうやいちじくなど果物の栽培が盛んで、金剛山地から河内平野へ下る山麓の斜面に沿って、ぶどう棚のハウスが張り付くように広がります。

「この辺りは、温暖な瀬戸

小粒ぶどうの代名詞ともいえるデラウェア。種なしで、次々と食べられる爽やかな甘味は、子どもからお年寄りまで幅広い世代に親しまれています。大阪府は明治時代からデラウェアの栽培を始め、昭和初期には全国で最大の栽培面積を誇りました。今でも栽培面積は全国3位で、5月のゴールデンウィーク明けから出荷が始まります。主要産地の1つ、羽曳野市で甘く育てる秘訣を探りました。

内式気候です。ぶどうの芽が出て枝が伸び始める春には菜種梅雨で水分が補給され、葉が生い茂る頃には五月晴れ、実が肥え出すと梅雨入りと、生育サイクルと気象条件が合っており、約100年前から栽培が行われてきました」と、JA大阪南営農部営農指導課の築地源さん。今はハウス栽培が主流で、ポイラーによる加温や無加温、ビニールの一重または二重被覆など、作型を変えています。さ



山肌に沿って立つハウス

らに傾斜地で育てることで生育が分散され、5月半ば〜7月末まで長期間にわたって出荷できます。



撮影◎磯野博正



ハウス内の環境をスマートフォンで確認し、自動換気装置でこまめに調整することで、糖度をしっかりのせます

ふるさと探訪



1房ずつジベレリン液に浸して種なしにします

デラウエアは、生育途中で植物ホルモンを利用したジベレリン液に浸して、種なし処理をします。「他のぶどうと違い房の形を整える摘粒作業がなく、水分調節やジベレリン処理などで形が決まります。3月の開花前に1回、開花後に1回行いますが、実の膨らみ具合から満開を予想して作業日を決めなければなりません」と話すのは、デラウエア70アールに加え、シャインマスカット、あづましずくなど大粒品種も手掛けるベテラン生産者、大阪葡萄飛鳥出荷組合の端山陽三副組合長。長さがまだ5cm程度しかない小さな房を、夫婦2人で1房ずつジベレリン液に

浸していく、その作業量たるや膨大です。「何千何万房とあって、気が遠くなります」と、端山副組合長は苦笑い。しかも、満開日を見極めて適期に処理できるかどうかでデラウエアの品質に直結するので、一番大変な作業だと話します。

大粒品種が出る前の梅雨時期が最盛期

寒暖差によって実が甘くなるため、こまめな温度管理も栽培のポイント。端山副組合長は「斜面のぶどう棚は上の方が温かく、暑い日は上の側面ビニールを開けると中の熱が自然に抜けます。でも、気温に合わせてビニールの巻き上げ・下げをするために、毎日通うのは大変でした」といいます。スキー場並みの急勾配があるぶどう畑は、歩くだけでも一苦労。そこで数年前から7カ所あるぶどう畑に自動換気装置や温湿度センサー



「大阪の温暖な気候で育った、濃厚な甘さと適度な酸味が自慢のデラウェアをたくさん食べてください」と、JA大阪南の築地 源さん



糖度23度！露地物は全国平均で18度くらいといわれています



集荷場ではJAのスタッフが最終チェック



自宅作業場で不要な茎や軸を切り、パック詰め

●JA大阪南

【デラウェア】生産概要

生産者：215人

栽培面積：約126ヘクタール

出荷量：260t(2025年実績)

主な出荷先：阪神、京浜

などを順次設置し、スマートフォンで管理する方法に切り替えました。「作業が楽になって、ボイラーの使用も減り、省エネになりました。組合全体で導入を進めて、スマート農業で環境にやさしいぶどう作りを目指しています」と、端山副組合長は意気込みます。

「自動換気装置を設置している生産者はまだ少なく、5月になると高温障害対策からビニールを外す生産者が主流です。JAとしても本格的なスマート農業化に向けて支援を進めていきます」と、JA大阪南の築地さんも話します。

収穫は早く色づく斜面上部の房からスタート。目指すのは、こんもりとした俵型で100〜150gくらいの房です。

「初夏から梅雨時期は昼夜の寒暖差があるので糖度がのりません。糖度の高い、黒っぽい皮の房を選んで切り取っていきます」と、端山副組合長。多い日は約240kgを収穫し、自宅の作業場で選別・パック詰めを行い、翌朝9時までに集荷場へ出荷します。集荷場ではJAのスタッフが目視で品質を確認。6月中〜下旬の最盛期は、出荷量が1日約6tにもなります。

「6月上旬は国産果実の種類が少なく、市場ニーズが高いです。ぶどうシーズンのトップバッターとして早期出荷に注力していきたいです」と、JA大阪南の築地さんは今後の目標を話してくれました。

甘味がギュッと詰まり、1房丸ごと食べ進められるのが醍醐味のデラウェア。ジュースやコンポート、肉のソースなど、アレンジもいろいろ楽しめます。凍らせてシャーベットにするのもおすすめ。食後やおやつ、お弁当のデザートに、いろいろなシーンで活躍する小粒ぶどうをたっぷり味わいたいですね。(2025年5月中旬取材)

彩り重視! お弁当のおかず

読者からの応募料理
わが家の味!



具だくさん玉子焼き

兵庫県・トッコさん

1人分: 約125kcal 調理時間: 約15分

材料 4人分

卵	3個	A	塩	2つまみ
むきエビ(ゆでたもの)	40g		こしょう	少々
グリーンピース	20g		牛乳	大さじ1
小ねぎ	2本		マヨネーズ	大さじ1
紅しょうが	15g		サラダ油	大さじ1/2

- 1 むきエビは1cm幅、小ねぎは小口切りにして、紅しょうがは粗く刻む。グリーンピースは塩(分量外)を入れた湯で3分ゆでてザルに取る。
- 2 ボウルに卵を割り入れ菜箸で白身を切るように溶き、Aを入れて混ぜ、1も加えてまぜ合わせる。
- 3 卵焼き器を中弱火で熱して油をひき、2の半量を流し入れて菜箸で大きく混ぜ、半熟になったら奥から手前に向かって巻き、巻いた卵を奥に寄せる。残りの卵液も2回に分けて入れて焼く。
- 4 3をアルミホイルで包み、余熱で中まで火を通す。



豚肉の 大葉みそ焼き

神奈川県・リンゴ姫さん

1人分：約200kcal 調理時間：約20分

- 1 大葉は縦半分切る。Aを合わせておく。
- 2 まな板に豚肉を縦に並べAを薄く塗り、1の大葉を2枚のせて端から巻く。表面に片栗粉をまぶして余分な粉は落とす。
- 3 フライパンに油を入れて中火で熱し、2の巻き終わりを下にして並べ、転がしながら焼く。全体に焼き色がついたら酒を回し入れ、蓋をして中まで火を通し、最後に蓋を取って水分を飛ばす。

材料 4人分 (12本)

豚ロース薄切り肉	……	12枚(約300g)
大葉	……	12枚
A	[
	みそ	…… 30g
	みりん	…… 大さじ1強
片栗粉	……	適量
酒	……	大さじ1と1/2
サラダ油	……	大さじ1/2



ささ身のマルゲリータ風

京都府・恵子さん

1人分：約180kcal 調理時間：約15分

- 1 ミントマトはヘタを取って半分に切り、たまねぎは薄切りにする。
- 2 ささ身は筋を取り除き、中央に切り込みを入れ観音開きにして、包丁の背で軽く叩いて平らに伸ばし、塩、こしょうをふる。
- 3 オープントースターの天板にアルミホイルを敷き、薄く油(分量外)を塗って2を並べる。表面にマヨネーズを薄く塗り、たまねぎ、チーズ、ミントマトの順にのせる。
- 4 オープントースターで6~7分ほど、ささ身が白くなってチーズが溶けるまで焼く。取り出して半分に切り、バジルを飾る。

材料 4人分

鶏ささ身	……	4本(約280g)
ミニトマト	……	6個
たまねぎ	……	30g
バジル	……	適量
ピザ用チーズ	……	80g
塩	……	小さじ1/4
こしょう	……	少々
マヨネーズ	……	小さじ4

わくわく菜園づくり

シシトウ

イラスト◎かとうともこ
監修◎山崎弘一郎

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

辛味のないトウガラシの仲間。暑さに強く、手入れも簡単、ビギナーにおすすです。

シシトウガラシ(獅子唐辛子)は、実の先端部分が獅子の口のように見えることから、その名が付きました。爽やかな香りがあり、辛味はほとんどありませんが、まれに辛いものも。これは、生育途中で水不足や栄養不足などのストレスに遭い、辛味成分のカプサイシンが増えるからだといわれています。

たねから育てることもできますが、発芽までの温度管理が難しいので購入苗を植えつけるのがおすすめです。茎が弱く枝折れしやすいため、すぐに仮支柱を立てましょう。

根の張りが浅く乾燥に弱いので、水やりは多めにします。次々と実がなり長期間収穫できるため、株が疲れないよう定期的に追肥します。

連作障害があるので、同じナス科の野菜を作った畑は、3〜4年空けましょう。

植えつけ

本葉7〜8枚のしっかりした苗を植えつけます。植え穴を掘って水をたっぷり注ぎ、根鉢が崩れないようにやや浅めに植えつけます。仮支柱を立て、ひもで軽く8の字に結んで誘引します。



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㎡当たり完熟堆肥2kg(前作で堆肥を施用していれば1kg)と、苦土石灰100g(前作で石灰類を施用していれば不要)を散布し、深く耕してください。

元肥は植えつけの1週間前に、化成肥料(8-8-8なら1㎡当たり200g程度)を散布し、土にまぜ込んでください。

側枝が伸びてきたら、1m
くらいの支柱で3本立て
にしましょう。

支柱立て



整枝

一番花がつくと、主
茎が枝分かれして
きます。主枝と生育
の良い2本の枝を伸
ばして3本仕立てに
するので、枝分かれ
した所より下のわき
芽は全部摘み取り
ましょう。



追肥

1番果の収穫が始まった頃
から、化成肥料(8-8-8なら
1㎡当たり40g程度)を、2
週間に1回程度を目安に施
用してください。夏の高温
乾燥時には、液肥(窒素を6
%程度含むもの)を300倍
程度に薄めてジョウロでま
くのもおすすめです。



辛いものに
注意!

収穫



6~7cmに
なったね



実の長さが6~7cmになったら、ハサミでヘタの上を切って
収穫しましょう。食べて辛いものがあつたら、追肥や水やりを
して株を回復させましょう。



「わが家の菜園」
募集中

【材料】20個分 ※せいろは直径21cmを2段使用

豚ひき肉	260g	A	おろししょうが	小さじ1
たまねぎ	1/2個 (100g)		乾しいたけ戻し汁	
乾しいたけ	2枚			大さじ1
片栗粉	小さじ2		酒	大さじ1
シューマイの皮	20枚		砂糖	大さじ1/2
キャベツ	適宜		しょう油	小さじ1
			塩	小さじ1/2
			こしょう	少々
			ごま油	大さじ1/2

おいしく作る
料理のポイント

シューマイ

ふつからジューシー！うま味がギュッと詰まった本格的な味わい。

料理◎太田晶子 撮影◎武井優美 スタyling◎藤田富美子



Point



肉だねの1/4量を、5枚の皮にのせる配分で作ると、同じサイズになり均等に蒸せます。



肉だねを握って、ヘラで押さえながら形作ります。底はまな板に押し付けて平らにします。



お湯がボコボコするまで沸騰してから、せいろをのせましょう。一気に蒸すと水分やうま味が抜けずにおいしくできます。

1 肉だねを作る

たまねぎはみじん切りにして、片栗粉をまぶす。乾しいたけは水で戻し、軸を落として粗みじん切りにする。ポウルにひき肉とAを入れて白っぽくなるまで練り、たまねぎ、乾しいたけを加えてよくまぜる。

2 包む

1をボウルの中で平らにならし、ヘラで十字に分ける。まな板にシューマイの皮を5枚並べ、全体の1/4量の肉だねを均等にのせる。1つずつ、親指と人差し指で輪を作った上のせ、ヘラで肉だねを押し込みながら握るように包む。同様に20個包む。

3 蒸す

皮がすの部分にくっかないように、せいろにゆでたキャベツを敷き、その上にシューマイを並べる。沸騰した鍋にのせ、蓋をして強火で10分蒸す。

MEMO

たまねぎに片栗粉をまぶすことで、水分が出るのを抑えます。具に乾しいたけを入れると、うま味が増し、ふんわり軽く仕上がります。

◎1人分：約220kcal

調理時間：約35分(乾しいたけを戻す時間は除く)

連載
「食」の
「農」エッセイ

第89回

岡田晴恵さん

食で気づく春

季節の移ろいを食で感じるのには、私の幼い頃からの食の手習いの賜物でしょうか。農村に育って、子供でも女の子は食べごしらえの手伝いをしました。家の庭先には畑がつづいて、白菜やネギ、大根、ごぼう、里芋（ゆづり芋）に八頭（やっとう）などが季節ごとに変わりながら常備菜として植わっていました。

まず春の訪れを知るのには、ふきのとうが冷たい土から、丸い頭を出したときでしょうか。ふきのとうは細かく刻

んで味噌と砂糖でご飯のおともになります。苦みで春を楽しみます。茎が伸びる頃には、そのふきの薄皮をむき、水に浸してアクを抜いて煮つけもよく作りました。

この時期、孟宗竹（もうそうたけ）の竹林では、祖父が見事な手技で筍を掘りだしてきます。筍は先っぽの柔らかい部分や姫皮はワカメと一緒に味噌汁になり、真ん中は厚揚げと一緒に煮物になって、根元部分は筍ご飯になりました。祖母と一緒に



イラスト：はやしみこ



岡田晴恵

(おかだ はるえ)

作家、大学教授。専門分野は感染症学、公衆衛生学、児童文学。共立薬科大学大学院を修了後、順天堂大学にて医学博士、国立感染症研究所などを経て、白鴎大学教育学部教授。地球環境問題に危機感を持ち、医学とファンタジーを融合させ、病気や感染症、地球環境問題などをわかりやすく描く。『小さい魔女と大きい魔女 ローズと汚れた海』（ポプラ社）は水質汚染と病気と生命倫理を取り上げている。



『小さい魔女と大きい魔女
ローズと汚れた海』
ポプラ社

に籠かまじの前で薬や枝打ちをした木をくべて、釜でご飯を炊いていましたが、炊き立ての筍ご飯のおこげの握り飯がとても美味しかったのを今も覚えていきます。そう、立派な山うども出ました。今でもその山うどは我が家の庭に出てくれますが、山うどをゆがいて、酢味噌で食べるのも絶品です。

当時は、春の田んぼに蓮華が一面に咲き、よくお弁当をもって遊びに行きました。畔あぜや土手には紫色のスミレの花が可愛く開き、その脇で、私はびのびの玉を一生懸命に抜いて家へのおみ

やげにしました。」のびるの味噌和えは家族が好きな料理でした。思い返せば、その味噌も我が家の蔵でつくっていったのです。

幼い私に祖父母も両親も「家屋敷に実のなるものを植えよ」と教えました。柿、銀杏、杏や桃、ポポー、柚子に蜜柑みかん、林檎に枇杷びわ等が、庭や畑にぐりりと植わっていました。「生きることは食べること。食は生命、隣近所と協力し合って作物を作って生き延びよ」と農の道を植え付けたのです。戦争を生き抜いた世代でした。義父母も

農業一筋の人で、義父は長く農協の組合長をやって、農業を大事にしていた。令和の我が家は五十年前と同じように、畑や庭の農作物が季節を食で知らせてくれます。有難いこと。守っていきたいと思います。

(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。



先端技術を活用して持続可能な農業へ【スマート農業 前編】

デジタル技術を使う「スマート農業」

労働力を補い農作物の安定生産を実現

国、企業、研究機関、生産者などが一丸となって活用を進めている「スマート農業」。担い手不足や高齢化といった農業の課題を解決する方法として注目されると同時に、環境にやさしく持続可能な食料生産体制につながるかと期待されています。

全農が提供する2つの営農システム「Ziigo^{ザルビオ}」と

「Xarvio^{ザルビオ} フィールドマネージャー（以下、ザルビオ）」を取り上げ、スマート農業のメリットや効果について掘り下げます。

国内生産の拡大に向け

先端技術で労働力を補填

スマート農業とは、ロボット、AI（人工知能）、IoT（モノのインターネット）などの先端技術を活用した農業です。デジタル技術によって、これまで経験や勘に頼ってきた作業を省力化効率化し、作物の品質向上や収量アップを目指します。

2024年には、スマート農業の普及を支援する新しい法律^{※1}も制定され、本格的な取り組みが進んでいます。その背景には、生産者の高齢化や担い手の減少による深刻な人手不足があります。生産者数は15年の約176万人から、25年には約102万人^{※2}まで大きく減少しました。さらに、近年は国際的な紛争や価格高騰などで資源や資材の供給が不安定に

なり、国内での食料生産を増やす必要性が高まっています。一方で、担い手が減ったことで一人当たりの管理する農地は増えており、人手不足を補うためにもスマート農業の普及が重要となっています。

電子地図やAIを活用

営農システムで一元管理

全農は、農地の集約・大規模化に

※1 農業の生産性の向上のためのスマート農業技術の活用に関する法律（スマート農業技術活用促進法）2024年10月1日施行

Z-GIS

全農 営農管理システム



Z-GIS画面イメージ



ザルビオの生育マップイメージ

対応するため、初期投資が少なく導入しやすい営農支援システムに着目。Z-GIS、ザルビオという2つのシステムを提供し、農業機械や他社システムなどつないで情報共有できるように利便性を高め、JAや生産者への普及を進めています。

Z-GISは、田畑の情報とエクセルのデータを結びつけて管理できるクラウド型のシステムです。点在する田畑の品目や品種などの栽培情報を、電子地図上でまとめて管理できます。米や大豆、ビール麦など約240区画の田畑を管理している農業法人では、同システムについて「紙の地図は分かりづらいが、航空写真なら見やすいし、理解しやすい」と高く評価。コシヒカリなど米の品種や、大豆などの転作作物、水稲栽培委託者ごとに色分けして管理効率を上げ、会議資料としても活用しています。

ザルビオは、AIを活用して農地

を解析し、最適な管理方法を提案してくれるシステムです。人工衛星の画像から田畑の生育状況の違いを確認でき、生育や病害の予測結果をもとに施肥や防除、水やりなどの判断をサポートします。導入したJAでは、同じ畑の中でも必要な場所だけに肥料を多くまくなど、細やかな管理を実現。JAが生産者に営農指導を行う際にもデータを活用することで、収量の向上につながっています。

これら2つの営農システムが広がることで、生産者は天候や病害虫などの影響を最小限に抑え、適切なタイミングで水やりや施肥、農薬散布ができるようになり、品質向上や収量拡大が見込めます。

全農は、今後も営農システムを核としてスマート農業の普及を進め、持続可能な農業の実現と、安全な農作物の安定的な流通に向けて取り組んでいきます。

※2 農林水産省「2025年農林業センサス結果の概要(概数値)」2025年11月28日





料理◎太田晶子 撮影◎武井優美 スタyling◎薫田富美子

春野菜に香りやすパイスをプラスして
お酒に合う味付けに!

ワインに合う春野菜の前菜 (2種)

1人分: 約205kcal 調理時間: 約45分

【材料・作り方】4人分

グリーンピースのブルスケッタ風

グリーンピース	100g
ベーコン	2枚
バター	10g
A 水	1カップ
白ワイン	大さじ1
コンソメスープの素	小さじ1/4
B 粉チーズ	大さじ1
塩	ふたつまみ
こしょう	少々
米粉食パン (8cm角)	4切れ
にんにく	1/2片
ミニトマト、タイム (飾り用)	適宜

- 1 小鍋にバターを入れて中弱火にかけ、細切りにしたベーコンを炒めたら、グリーンピースも入れて色鮮やかになるまで炒める。Aを加えて弱火で7~8分煮て、煮汁が1/4量になったら火から下ろす。
- 2 フォークの背で豆を粗くつぶしてBを加え、弱火にかけて木ベラでつぶしながら、ぽってりするまで汁気を飛ばす。
- 3 パンは1枚を半分に切ってオーブントースターでカリっとするまで焼き、熱いうちににんにくの断面をこすりつけて2のをせる。

春キャベツとみょうがのクミンオイル和え

春キャベツ	2~3枚 (160g)
みょうが	3個
しらす	20g
塩	小さじ1/3
クミンシード	小さじ2/3
オリーブ油	大さじ1

- 1 キャベツは3mm幅の細切り、みょうがは縦半分にして薄切りにする。
- 2 1をボウルに入れて塩をふり、6~7分置く。水気を絞ってボウルに戻し入れ、しらすを加える。
- 3 小鍋にクミンシードと油を入れて弱火にかけ、クミンシードから小さな泡が出て、少し茶色になってきたら、火から下ろしてオイルごと2に加え、混ぜ合わせる。



ココポイント

2品とも冷蔵庫で2~3日保存できるため、作り置きでも楽しめます。パンは食べる時に焼いて、にんにくで香りづけしましょう。

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、どうぞご応募ください。

掲載者におこめ券
プレゼント

8月号/牛乳を使ったレシピ

2026年5月8日(金)締切

9月号/うまい! のっけごはん

2026年6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

デラウェア

ふるさと探訪で紹介したJA大阪南の「デラウェア」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

2026.5.20(水)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

ブドウの花

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。



自分の手で仕込む、心豊かな保存食 「梅しごと」で季節を体感しませんか

消化促進、疲労回復、殺菌作用などがあり、古くは薬として、
今でも夏バテ防止や食中毒予防に重宝される梅。
旬を迎える初夏の季節、青梅で楽しい「梅しごと」を始めましょう。
甘い香りに包まれ、一粒ずつ手を掛け、浸けたり干したり。
自分好みの味に^{ととの}調えられるのが自家製の醍醐味です。
JAタウンには、和歌山の南高梅をはじめ、日本各地の梅が
勢ぞろい。希少品種「パープルクィーン」なども登場します。
青梅は梅ジュースや梅酒に、小梅はカリカリ梅に、
熟してフルーティな梅は梅干しにするのがおすすめです。
この時期ならではの手仕事で唯一の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。



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5月15日(金)・22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5月号(No.574)2026年5月1日発行 発行人=澤田洋志 編集人=富澤美紀
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

※本誌掲載記事の無断転載を禁じます。

【お問い合わせはこちらから】

