

Apron

食と農の情報誌 エプロン

6

2026
June

ふるさと探訪

夢桃香

「食」と「農」のエッセイ

三科清一郎さん

今月のおすすめレシピ

桃とチキンソテーのサラダ

全農

ZEN-NOH

ふるさと
探訪

夢桃香

期待の山梨県オリジナル品種
ゆめとうか





「暗いうちから桃園に行き、暑さの中で一生懸命作っているので、たくさん味わって食べてほしいです」と、JAフルーツ山梨 山梨ブロック露地桃統一販売運営委員会 元委員長の小林直樹さん

おいしさを長く保つ 緻密でみずみずしい果肉

山梨県の中央、甲府盆地の東部に位置する山梨市。大正時代から

始まった桃の栽培は、19

50年代後半の養蚕業の

衰退とともに一気に広が

りました。盆地ならではの

昼夜の寒暖差や国内有数

の日照時間の長さなど、風

土を生かした高品質な桃

中国原産の桃は弥生時代に日本へ伝わったとされ、観賞用、薬用、魔除けなどに使われていました。食用として栽培が広がったのは明治時代以降のこと。今では全国で100を超える品種が栽培されています。

桃の生産量が日本一の山梨県が、次世代の桃として

2020年にデビューさせたのが、県オリジナル品種「夢桃香」です。

しっかりとした果肉とジューシーさは、

従来の桃にはない新しい味わいとして注目されています。

の産地として定評があります。

「桃は、果肉の色で白桃と黄桃に

分かれ、白桃の中でも果肉のやわ

らかい白鳳系と果肉がしっかりと

した白桃系に大別されます。桃の出

回りはおおむね6〜8月ですが、

1品種の旬は約10〜14日しかあり

ません。管内では早生から晩生ま

で14もの品種をリレーしながら出

荷しています」と、JAフルーツ

山梨 加納岩支所 山梨ブロック指

導課の竹川 要さん。

山梨県山梨市



撮影◎磯野博正



4月中旬の開花時は桃源郷のよう。多くの人を訪れる

「夢桃香」は早生種の県オリジナル品種として、大玉で色づきの良い「モモ山梨6号」と酸味の少ない早生種の「日川白鳳」を交配・



手のひらで包むように持ち、ひねってもいできます

ふるさと探訪

育成し、2019年に「甲斐トウモロコシ」として品種登録されました。山梨県では「夢のようにみずみずしくおいしい桃」をイメージし、「夢桃香（ゆめとうか）」と名付けて商標登録しています。

「早生品種は収穫後にやわらかくなり過ぎることがあるのですが、同じ早生でも夢桃香は一定の所までやわらかくなった後は、その状態を維持します。従来の桃にはない特徴ですね」と、竹川さん。果肉がしっかりしていて輸送しやすことから、輸出も検討されています。

最上級品は「信玄」と名付けてブランド化

市内を流れる笛吹川沿いには桃園が点在し、ピンク色の桃が葉の間から顔を覗かせています。JAフルーツ山梨山梨ブロック露地桃統一販売運営委員会 元委員長

の小林直樹さんの果樹園では収穫の真つ最中。

「早生種の加納岩白桃に代わって5年前に夢桃香を導入しました。糖度が高く、色付きも良く、たくさん実をつけるので、今後主力品種になりそうだと思います、2ヘクタールのうち30アールまで栽培を広がっています」と、桃一筋46年の大ベテランは期待を寄せます。

桃は土づくり、枝の剪定、摘蕾、摘花、人工受粉、3回の摘果、袋掛け、除袋（じよた）と手を掛けながら、収穫を迎えます。甘くする最大のポイント日は日当たり。「冬の剪定で、枝6本を四方に広げて樹の中心に



収穫直前に反射シートを敷き、下からも日光を当て色付させる



厳選した桃を 5kgや 2kgの箱に詰めます。大玉の最上級品は「信玄」のブランド名で出荷

● JAフルーツ山梨

【夢桃香】生産概要

生産者：536戸

栽培面積：約8.6ヘクタール

出荷量：約248t(2025年実績)

主な出荷先：京浜、関西



1個ずつ目視でキズなどを確認します



光センサー選果機で糖度、形、色などを測定



「県を挙げて推している新品種です。従来の桃とは違うしっかり食感やみずみずしい甘さを楽しんでください」と、JAフルーツ山梨の竹川 要さん

空間を作り、根元まで日光が届くようにします」と、小林さん。しかし、夢桃香の難しい点は、「収穫の見極め」だと話します。

「早過ぎると硬いし、遅過ぎると果肉が茶色に変色するので、適期での収穫が欠かせません。軸周りに少し青みが残る色付きが目安なのですが、微妙な加減で判断が難しいです」。小林さんは持った時に手に吸い付いてくるような弾力や味も確認しながら判断します。

収穫は早朝4時からスタート。桃は樹の上から徐々に熟していくため、1本の樹を上部、中部、下部に分け、もいでいきます。最盛

期には8kgの収穫箱で200ヶースにも上るとのこと。栽培する桃は9品種あるため、それぞれの適期を逃さないようあちこち回って時間に追われる毎日です。

「夢桃香は出荷量が伸びており、糖度12度以上で形や色付きも良い最上級品は「信玄」と名付けてブランド化しています」と、JAフルーツ山梨の竹川さん。出荷は7月上旬がピークで、5kg箱16〜20個人りが全体の3割を占めます。

やわらかい桃のジューシーさとサクッと噛み応えのある食感が合わさった、早生と晩生のいいとこ取りな味わいの「夢桃香」。緻密な果肉は食べると甘味を強く感じ、華やかな桃の香りが鼻を抜けます。周囲が甘いので縦にくし切りにして食べるのがおすすめです。日持ちするので夏の贈り物にもピッタリ。ぜひ一度お試しください。

（2025年7月上旬取材）

もりもり豚肉メニュー

読者からの応募料理
わが家の味!

レンビ
募集中



豚肉と春雨、キャベツ炒めの 肉みそがけ

三重県・井後ひろみさん

1人分：約335kcal 調理時間：約30分

材料 4人分

豚もも薄切り肉 …………… 300g
キャベツ …………… 300g
春雨 …………… 50g
塩、こしょう …………… 各少々
ごま油 …………… 大さじ1

<肉みそ>

豚ひき肉 …………… 100g
A 赤みそ …………… 大さじ3
酒、みりん、白だし、水 …… 各大さじ2
砂糖 …………… 大さじ1
ラー油 …………… 適量
ごま油 …………… 少々

- 1 豚肉は3～4cm幅に切り、塩、こしょうする。キャベツは大きめのざく切りにする。春雨は湯で戻してザルにあげ、食べやすい長さに切る。
- 2 肉みそを作る。小鍋に油を熱し、ひき肉を入れて弱火でパラパラになるまで炒めたら、Aを加えてとろりとするまで煮詰める。最後にラー油を加えてまぜる。
- 3 フライパンに油を熱し、豚肉を広げるように入れて強火で炒め、肉の色が変わったら春雨を入れ、最後にキャベツを加えてシャキッと炒め合わせる。
- 4 3を器に盛り、2をかける。



梅風味煮豚

東京都・越野杏子さん

1人分：約365kcal

調理時間：約60分（豚肉を冷ます時間は除く）

- 鍋に水を入れて沸騰したらほうじ茶1袋を入れ、3分ほど煮出して取り出す。豚肉、梅干し、Aを入れ、再び煮立ってきたら、落とし蓋をして弱火で40分ほど煮込む。
- 豚肉を取り出して冷まし、食べやすい厚さに切る。
- 1の煮汁250mlを小鍋に入れ、半量になるまで弱火で10分ほど煮詰め、水溶き片栗粉でとろみをつける。
- 器に2を盛り、梅干しを添え、3をかける。

※ほうじ茶の代わりにウーロン茶や紅茶でも作ることができます。

材料 4人分

豚肩ロースかたまり肉	500g
梅干し	3個
ほうじ茶(葉)	1袋(6~8g)
A 酒、みりん、しょう油	各大さじ3
砂糖	大さじ1
水	5カップ
<水溶き片栗粉>	
片栗粉	小さじ1/2
水	小さじ2



豚肉の ごまごま焼き丼

福島県・ハリーさん

1人分：約600kcal 調理時間：約20分

- ボウルにAを入れてまぜ、3~4cm幅に切った豚肉を入れて手でもみ込む。
- レタスは洗って水気を切り、食べやすくちぎる。
- フライパンに油を熱し、1を広げるようにして入れて強火で炒める。肉の色が変わり、焼き目がついたら、ごまをふる。
- どんぶりにご飯を盛って2を敷き、3をのせる。

材料 4人分

豚もも薄切り肉	400g
レタス	適量
温かいご飯	どんぶり4杯分
A 酒、しょう油	各大さじ3
砂糖、ごま油	各大さじ1
おろしんにく	少々
おろししょうが	少々
いりごま(白、黒)	各大さじ1
ごま油	大さじ1



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

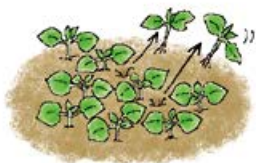
トマトと相性がぴったりの、
甘く爽やかな香りのハーブ。
上手に育てて長期間収穫を

インドや熱帯アジア原産のシソ科のハーブで和名はメボウキ(自覚)、イタリア名はバジリコです。本来は多年草ですが、寒さに弱く日本では一年草として扱われます。スイートバジルのほか、シナモンの香りがあるシナモンバジルや赤紫色の葉を持つダークオパールバジル、1cmほどの小さな葉が特徴のフッシュバジルなど多様な品種があります。苗から育てるなら、数種類を寄せ植えにしても楽しいですね。

バジルは日当たりと風通しの良い場所を好み、乾燥が苦手です。土の表面が乾いたら、たっぷりと水やりしましょう。夏の西日など強い直射日光の下では葉が硬くなるので、半日陰に移動してください。草丈が20〜30cmくらいになったら摘心をし、わき芽を伸ばして株を大きくすると、長い間たくさん収穫できます。

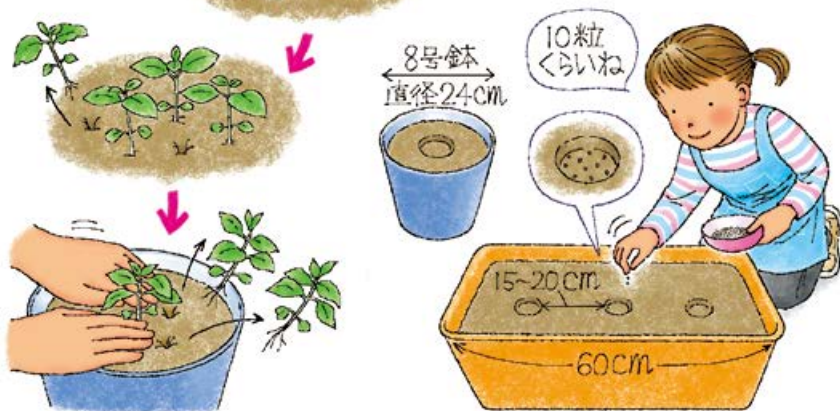
発芽・間引き

4〜5日で発芽します。葉が触れ合わない程度に間引き、本葉5〜6枚になったら1本立ちにします。乾燥に弱いので、土が乾いたらたっぷりと水やりしましょう。



たねまき

土は、野菜専用の培養土またはハーブ専用土を使います。1カ所に10粒くらいまき、薄く土をかけて、たねが流れないようにやさしく水やりします。





購入苗ならお手軽に
寄せ植えが楽しめます!



花穂摘み

株が成長してくると白や薄いピンク色の小さな花穂が出てきます。開花させると葉が硬くなり味も落ちるので、花を見つけたらすぐに摘み取りましょう。

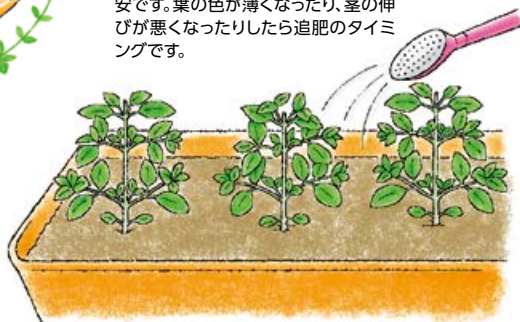


摘芯

草丈が20~30cmくらいになったら、地面から3節を残してその上を摘芯すると、わき芽が伸びて長期間収穫できます。

葉の摘み取りが始まった頃から、液体肥料(窒素を6%程度含むもの)を500倍程度に薄めて、ジョウロで株元にかけてください。2週間に1回程度が目安です。葉の色が薄くなったり、茎の伸びが悪くなったりしたら追肥のタイミングです。

追肥



わき芽がどんどん伸びてくるので、やわらかい葉を先端から順次ハサミで摘み取ります。

収穫



「わが家の菜園」
募集中

【材料】直径約20cm、3枚分

生地

強力粉	200g	ズッキーニ	小1本
薄力粉	50g	とうもろこし(ゆで・粒)	
塩	5g		1/2本分
ドライイースト	2g	ベーコン	5~6枚
水	170~180ml	ピザ用チーズ	150g
トマトソース(市販)	100g	パジル	12枚
		塩、こしょう	各少々
		オリーブ油	適量

おいしく作る
料理のポイント

モチモチ食感のナポリ風生地に、夏野菜をトッピングして焼き立てを楽しめます。

手作りピザ

料理◎大庭英子 撮影◎榎本修 スタイルリング◎来栖彩子



Point



こね始めはベタつきますが、何度もくり返すと滑らかな生地になります。



左が発酵前、右が発酵後。発酵した生地はやわらかくて張りがあります。



火が通りやすいように、ズッキーニは少しずらして重ならないように並べます。

1 生地をこねる

大きめのボウルに粉、塩、ドライイーストを入れて手でまぜ、水を加えてまとまったら調理台の上に取り出す。生地の手前を持って調理台に打ち付け、手前から折り返す動作を8～10分ほど、表面が滑らかになるまで繰り返す。

2 発酵させる

保存容器3個の底にオリーブ油を薄く塗る。生地を3等分にし、断面を中に入れ込んで丸め、とじ目を下にして容器に入れる。生地が乾燥しないようにオリーブ油を塗り、蓋をして、2倍ほどに膨らむまで発酵させる

※目安は25℃の室内で約2時間、オーブンの発酵機能なら30～35℃で約30分。

3 成形して具をのせる

調理台に強力粉(分量外)を薄くふって2の生地を1個置き、指先で中心から外に向かって押さえながら直径20cmくらいに広げ、縁は厚みを残して成形する。

生地をアルミホイルにのせ、トマトソースをスプーンで全体に伸ばす。2mm幅の輪切りにしたズッキーニを並べて塩、こしょうをし、とうもろこし、2cm幅に切ったベーコン、チーズ、バジルを順に散らし、全体にオリーブ油大さじ1をかける。

4 焼く

高温(230～250℃)のオーブントースターで8～10分ほど焼く。残りの生地も同様に作る。

MEMO

魚焼きグリルでも作ることができます。焦げそうになったらアルミホイルを被せましょう。

◎1枚分：約660kcal

調理時間：約50分(生地を発酵させる時間は除く)

連載

「食」の
「農」の
エッセイ

第90回

三科清一郎さん

大平原と街路樹の蜂蜜

東京に生まれ育ち、農業にはほとんど縁がない。本格的な農地に初めて足を踏み入れたのは53年前、米中西部ノースダコタ州の大平原で、中2の夏休みのホームステイ先だった。ただただ一面の麦畑で隣家も見えない広さ。同い年の農家の長男がコンバインを楽々操るのに、自分は何もできない。彼^びがの差は圧倒的で、こんな大国に戦いを挑んだ日本が信じられなかった。

15年後に新聞社の駐在員としてワシ

ントンに赴任、麦畑も再訪した。米国では日本のコメ市場開放を求める強風が吹いていた時期だが、現地の農業団体の中にはそうした対日圧力に反対する意見も聞かれた。大きな声の陰には多様な異論があるのだ(とはいえ、「令和の米騒動」で久しぶりに食べたカリフォルニア米は結構いける味だった。

イラスト：はやしみこ





三科清一郎

(みしな せいいちろう)

1959年生まれ。元日本経済新聞記者（主に国際ニュースを担当）。日本ペンクラブでは会報副委員長兼国際委員兼「ふるさとと文学」実行チームメンバーとして各種ペン活動を記録。東京都千代田区の鍛冶町二丁目町会常任理事、専修大学文学部客員教授。シャンソン歌手としても活動。



広報誌『PEN JAPAN』
(一社) 日本ペンクラブ

それから30年余り。東京・大手町の（丁Aビル隣の）新聞社で定年に達したころ、そこから徒歩15分ほどの神田の町会役員になった。神田祭に熱をあげていたら、住民でもないのに声をかけられた。どこの町会も人手不足だ。東京のど真ん中で改めて目を凝らすと、其処かしこの町名に田の字がついている。すべてが水田の名残というわけではないが、神田、福田、須田、桜田、飯田、それに区名からして「千代田」である。美土代もあるし、多町は「田町」だった。大平原の麦畑に比べると顕微

鏡的な小ささだが、千代田一番（皇居）には水田があり、お田植えされた稲が青く育っている頃だろう。

超ミニサイズの畑も点在する。平賀源内が住んでいた界隈の中学校跡地には、ワイン用に植えたブドウの木が10本ほど。ビルの屋上緑化用に育てたサツマイモは焼酎に化け、地元老舗の立ち飲み居酒屋で昼から飲める。「神田藍の会」は神田内外で地域の住民や企業に鉢植えや花壇で藍を育ててもらい、染めの体験も地域で共有する。

な蜂蜜が「和花」の商品名で売られている。2月に神田駅近くの地域活動拠点 Waterage で、野生のタンポポを食べる催しがあり、根つこのきんぴらや肉巻きを試した。神田にも綿毛は舞うので、隙間に根差せば牛蒡に似たつまみになる。

実り豊かな千代田区には大きな声の狐狸も棲む。永田町とかいう荒地にだ。

(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。



先端技術を使う次世代の畜産【スマート農業 後編】

牛の体調変化をAIが解析して通知 安全な繁殖を支援するスマート畜産

生き物ゆえに24時間付き添うこともある畜産農家では、デジタル技術を駆使した

スマート化の効果は高く、導入が進んでいます。牛にウェアラブルデバイス^{※1}を装着して
体調変化を管理できる「Farmnote Color（以下、FNC）」と、

牛を温度センサーで監視して分娩兆候を通知する「モバイル牛温恵」を取り上げ、
スマート畜産の利便性に迫りました。

スマート化で負担を軽減

子牛の生産効率アップへ

早朝の給餌や搾乳（酪農の場合）、
畜舎の清掃、健康チェック、繁殖のた
めの人工授精や分娩補助、飼料作物
の栽培、堆肥づくりなど畜産農家の
仕事は多岐にわたたり、長時間労働が
常態化しています。さらに近年は飼
料・資材価格の高騰が経営を圧迫し、
高齢化や担い手不足も重なる畜産農家

の数は乳用牛で1万1300戸、肉
用牛で3万4000戸^{※2}と、5年前
と比べて共に約2割減少しました。一
方で、1戸当たりの飼育頭数は乳牛、
肉牛ともに増加しており、作業の省
力化・精密化を図ることができるス
マート畜産の普及が進んでいます。

和牛生産は、母牛に子牛を産ませ
て約10カ月齢まで育てる繁殖農家と、
育てられた子牛（素牛^{もとうし}）を市場で買い
付けて15〜20カ月間程度育てる肥育

農家に分かれます。繁殖農家にとつて
子牛の出生数は経営に直結する重要
な指標です。酪農家にとつても、母牛
が出産しなければ生乳が出ないため、
繁殖管理は欠かせません。この牛の
繁殖にかかわるスマート機器がFNC
とモバイル牛温恵です。

牛の体温や活動量を

検知して体調管理

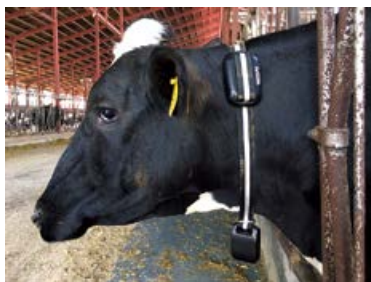
FNCは牛の首にAI搭載のセン

※1 着用して使う小型のコンピューター端末

※2 『畜産統計』（2025年） <https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/tikusan/>



牛の体温変化から分娩兆候を検知する牛温恵の送受信機器



牛にAI搭載のセンサーを付けて計測・解析するFarmnote Color

サーを装着し、活動量、反芻^{はんすう}、休息時間を自動で計測・解析して体調の変化を検知し、スマートフォンやタブレットに通知するスマート機器です。24時間計測し続けるため、疾病によ

る起立困難や食欲低下のサインを早期に見つけやすくなります。また、「発情がいつ始まるか」といった発情兆候を見極めるのにも役立ちます。牛の体調をグラフや数値で見える化できるため、夜間などスタッフが牛舎にいない時でも見守りが可能となり、家畜人工授精師や管理獣医師との連携も取りやすくなります。発情を見逃さずに適期に授精することで、出産してから次の妊娠までの間隔を短くでき、1頭の母牛が産む子牛の数を増やせるなど、繁殖効率を高める管理支援ツールでもあるのです。

牛温恵は、体内に挿入したセンサーで母牛の体温を常時計測し、その変化から分娩兆候を検知するスマート機器です。測定した体温は5分おきにサーバーに記録され、牛舎から離れていてもパソコンやスマートフォンで体温の変化を確認できます。分娩時には、「分娩約24時間前」と「一

次破水」の2回通知が届くため、「立ち合いの準備が余裕をもつてできる」と利用者からも好評です。難産や体調の異変も早期に発見でき、管理獣医師への相談を通じて安全な分娩管理が可能です。

これら2つのスマート機器が普及すると、どのような影響があるのでしょうか。まず、牛の病気や事故が減り、生産基盤が安定します。さらに、農家の肉体的・精神的負担の軽減につながります。その結果、持続可能な生産体制のもとで、質の良い畜産物を継続的に消費者へ届けられるようになります。

FNCの導入率は全国でまだ1割弱ですが、牛温恵は約3割に達しており、口コミなどの広がり導入する農場は増えていきます。全農では、安全・安心な生産体制と安定的な供給の実現を目指し、今後もスマート畜産の普及に力を注いでいきます。

※3 一度飲み込んだ食べ物を再び口に戻して噛み砕くこと





料理◎大庭英子 撮影◎榎本修 スタイル◎来栖彩子

桃の甘味とチキンの香ばしさを
爽やかなレモンドレッシングでまとめます

桃とチキンソテーのサラダ

1人分：約365kcal 調理時間：約30分

- 1 桃は冷蔵庫で冷やしておく。
- 2 鶏肉は皮目を下にして横に置き、筋を切るように3～4カ所に浅く切り込みを入れて、両面に塩、こしょうをふる。
- 3 フライパンに油を引き、2の皮目を下にして並べ、上にフライパンより一回り小さい平らな蓋をのせる。中火で6～7分、皮がカリッとするまで焼き、裏に返して蓋をのせず5～6分焼く。取り出して粗熱を取り、ひと口大に切る。
- 4 ドレッシングを作る。ボウルにAを入れてよく混ぜ合わせる。
- 5 フリルレタスやベビーリーフは冷水にさらしてパリッとさせ、しっかり水気を切る。
- 6 1の桃は皮をむき、種を除いて食べやすい大きさに切り、ボウルに入れてレモン汁をふり、3を加えてまぜる。
- 7 器に5を敷いて、6を盛り、4をかける。

【材料】4人分

桃（硬め）	2～3個
鶏もも肉	小2枚（400g）
フリルレタスやベビーリーフなど	100g
レモン汁	少々
塩、こしょう	各少々
サラダ油	少々
A	
米油	大さじ4
レモン汁	大さじ2
塩	小さじ1/3
こしょう	少々



ココポイント

硬めの桃が、鶏肉と好相性でおいしいです。
鶏肉の皮をカリッと焼くことで、香りの良いサラダに仕上がります。

清楚な花に釘付け

3月号の表紙の白い清楚な花に、目が釘付けになりました。なんて美しい花！でも名前が？？「ミカンの花」と分かった時の驚き。北関東育ちで半世紀近くも東京暮らしの私は、柑橘類の花はあまり馴染みがありませんでした。「みかんの花が咲いている……」という歌を習った小学生の頃、どんな花だろう、日本のどんな場所で咲いているのだろう、と不思議でした。白い清楚な花……今号のとても素敵な表紙に心が癒されました。

(東京都・佐藤節子さん)

色とりどりの食物

3月号の蟹江香さんのエッセイ「色を食べる」を読み、とても共感しました。バランス良く色とりどりの食物を摂ることと世界は美しくなるとの文章は、素敵で何度も読み返しました。特に野菜には、さまざまな色がありますね。トマトの赤、ブロッコリーの緑、にんじんのオレンジ、ナスの紫など白いお皿に盛り付けると美しくて幸せな気持ちになります。そんな力をくれる野菜たちを愛おしく思いました。これからは、もっと色を意識して食事を楽しみたいです。

(大阪府・ノリリンさん)



愛知県・大野寛子さん



埼玉県・山崎加代さん



愛知県・深栖和江さん



富山県・石尾真希子さん



埼玉県・野口寿夫さん

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、どうぞご応募ください。

掲載者におこめ券プレゼント

9月号/うまい! のっけごはん 2026年6月10日(水)締切

10月号/きのごを使ったメインのおかず 2026年7月10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

桃

ふるさと探訪で紹介したJAフルーツ山梨の「桃(3kg)」を10名様にプレゼントします。

抽選で

10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

2026.6.20(土)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

モモの花

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。



お待ちかね！「桃」の季節の到来です 甘味や食感など魅力ある味を食べ比べ

明治時代に岡山県で食用の桃として「白桃」が発見され、研究が進んで、今では100を超える品種がある「桃」。6～9月にかけて、白桃や黄桃などいろいろな品種が登場します。最初に出回るのは上品な甘さの「白鳳」、桃の女王とも称される「清水白桃」はとろけるような食感が自慢。続いて心地良い歯応えが魅力の「あかつき」や、しっかりした果肉の「なつっこ」。終盤は大玉で濃い甘味の「川中島白桃」や、濃厚な味わいが楽しめる「黄金桃」、高糖度品種の「西王母」などが出揃います。

JAタウンには、そんな多彩な魅力を持つ桃が勢ぞろい。

旬が短く、産地や品種が次々移り変わるので、時期を逃さず、夏らしいおいしさを満喫してください。



JAタウンはJA全農が運営する産地直送通販サイトです。



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。

- 銀座三越9F (10:00～18:00):2026年6月20日(土)「山形の実り」
- JR東京駅B1改札内「スクエアゼロ」(11:00～21:00):2026年6月12日(金)「JAタウンマルシェ」
- JR広島駅 (11:00～15:00):2026年6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.minorimoruru.jp/



みのり
みのる
マルシェ

