食と農の情報誌 エプロン

Apron

1
2024
January

あけましておめでとうございます

ふるさと探訪

八丈フルーツレモン

「食」と「農」のエッセイ

鏡リュウジさん

今月のおすすめレシピ

レモンパウンドケーキ

全農

ふるさと探訪

樹上完熟でビッグサイズ

八丈フルーツレモン

レモンといえば、酸味が料理の味を引き立てたり、お菓子のアクセントになったり、付け合わせとして彩りを添えるなど、脇役のイメージのある果実です。ところが、伊豆諸島南部の八丈島で栽培されている「八丈フルーツレモン」は、グレープフルーツくらいの大きさで存在感は主役級。樹上完熟ならではのまろやかな酸味が食べやすく、注目度が高まっています。独自の栽培方法を確立し、安定生産に取り組むJA八丈島を訪ねました。

「日々ハウスの中を丁寧に見回って、日当たり、水分量、防除などをこまめに行い、より大きく高品質なレモンを目指しています」と、八丈島レモン生産出荷組合の奥山正孝組合長

ハウス栽培で大きく育て特産化

八丈島は、東京から南に約287㎞の海上にある火山島です。羽田空港から約1時間、八丈島空港に降り立つと、2月にもかかわらず暖かな南風と揺れるヤシの木に迎えられました。島でのレモン栽培は、1940（昭和15）年に菊池雄二氏によって北マリアナ諸島にあるテニアン島から苗木が持ち込まれたことに端を発します。

「菊池レモンと呼ばれ、島内に栽培が広がりました。でも、雨が多く、風も強く、台風の襲来が頻繁な島での栽培は難しく、生産量が安定しないことが課題でした。2010年にハウス栽培でレモンを完熟させる新しい栽培技術を開発し、2014年から『八丈フルーツレモン』のブランドで出荷しています」と、JA八丈島経済指導部の浅沼晃輔さん。

年間平均気温は18℃。温暖な気候を生かし、特産のパッションフルーツや明日葉（あしたば）などとともに、花き・観葉植物の生産も行われています。その栽培で使っていたハウスなどを八丈フルーツレモンに切り替えながら、徐々に生産量を増やしてきました。

「レモンは、寒さに弱いため八丈島の温暖な気候は栽培に適しており、ハウスの導入により風の影響が抑えられました」と浅沼さん。

東京都八丈島八丈町

撮影◎磯野博正

お尻の先まで色づいていることを確認し、傷つけないよう気を付けながらハサミで収穫します

ふるさと探訪

菊池レモンは、レモンとオレンジの交雑から生まれた「マイヤーレモン」と同じ系統の品種と推定されています。酸味がマイルドで香りがあり、サイズが大きいのが特徴です。「大きいものは400g以上ありますよ」と、淺沼さんが持たせてくれました。普通のレモンは卵大くらいの大きさですが、グレープフルーツくらいは優にありそうです。「これがレモン?」とビックリ！ずっしりと重みがあります。

摘果で数を絞り、丁寧に磨いて出荷

収穫は、秋から冬に向かう寒さで全体がきれいなレモンイエローにじっくりと色づく、12月中旬から2月いっぱいに行われます。収穫中のハウスを訪れると、レモンの重さで枝がしなり、アーチ状になっています。

「レモンは実をたくさんつけるので、摘果が欠かせません。栽培当初は試行錯誤しましたが、今は樹1本当たり150個程度に調整し、1個当たり400g以上の大きな実になるよう工夫しています。実の重みで地面につかないよう、収穫前は枝を紐で吊り上げます」。そう話してくれたのは、八丈島レモン生産出荷組合の奥山正孝組合長。10年前にそれまで手掛けていたパッションフルーツのハウスの半分をレモンに切り替えて栽培を始めました。

「露地に比べてハウスでは樹が大きく成長し、高さが数メートルにもなります。茂り過ぎると日当たりが悪くなるので、3月頃に大胆に剪定するのですが、すぐに枝が4～5本伸びてきて、翌年には実がなりますね」と、奥山組合長は話します。

摘み取りは夜明けから日没の16

ヤシの木の街路樹が続く道路沿いに、
レモン栽培のハウスが連なります

地元の高校生と協力して作成したロゴマークの入った箱に丁寧に梱包して出荷します

実についた汚れを一つずつスポンジで洗います

時半頃まで、1日60~70kgほど。「キズの有無などの外観と重さの2つの基準で等級分けします。出荷・調製作業は、まず実を一つひとつ洗った後、タオルで磨いて艶を出し、重さを量って選別していきます。すべて手作業なので、大変です」と、奥山組合長。200kgくらいまとまった段階で、順次出荷します。

「樹上完熟ならではの実の大きさと質の高さでアピールしていきたいですね」と、淺沼さんは今後の展望を話してくれました。

　樹になったまま完熟させる八丈フルーツレモンは、果皮に含まれる糖分が増えてほんのり甘くなり、苦み成分を感じにくくなります。産地では、カットレモンを丸ごとかじりながら焼酎を飲んだり、皮ごとスライスしてサラダなどに加えたり、丸ごと使ってジャムやデザートにしたりと、さまざまな料理でレモンが大活躍しています。さわやかな香りと、まろやかな酸味、ビッグサイズで使い勝手のいい八丈フルーツレモンをぜひお楽しみください。

（取材：2023年2月上旬）

「まろやかな酸味でいろいろな食べ方で楽しめます。たくさんの人に知ってもらいたいです」と、JA八丈島の淺沼晃輔さん

●JA八丈島

【八丈フルーツレモン】生産概要
生産者：約24名
栽培面積：約5ヘクタール
出荷量：約10トン（2022年実績）
主な出荷先：JAタウンなど

▼購入はこちら

使い切り！ アレンジ餅料理

読者からの応募料理
わが家の味！

お餅で中華おこわ風

京都府・びびあんさん

1人分：386Kcal　調理時間：約20分（米を炊く時間は除く）

材料
4人分

米	2合
切り餅	3個
焼豚	80g
まいたけ	50g
にんじん	50g
ゆでたけのこ	60g
青ねぎ（小口切り）	1本分
オイスターソース	大さじ2
しょう油	大さじ1
酒	大さじ2
ウーロン茶	350ml

1 米は研いでザルに上げておく。

2 切り餅は十字に4等分に切り、焼豚、まいたけ、にんじん、ゆでたけのこは5～8mm角に切る。

3 炊飯器に1の米とオイスターソース、しょう油、酒、ウーロン茶を入れて軽く混ぜ、2をのせて白米モードで炊く。

4 炊き上がったら全体をよく混ぜ、器に盛って青ねぎを散らす。

チーズ えのき餅

三重県・井後ひろみさん

1人分：211Kcal　調理時間：約15分

1 えのきたけは根元を落として8等分の小房に分け、焼き海苔は十字に4等分に切る。

2 フライパンに薄く油を塗って中弱火にかけ、スライスチーズを置いて1のえのきたけをのせ、餅を2枚、チーズの形に合わせてのせる。

3 チーズに焦げ目がついてきたらフライ返しで上下を返し、チーズにハケでしょう油を塗る。

4 餅とえのきたけに火が通ったら取り出して、焼き海苔にのせて巻く。お好みで七味やゆずこしょうを添える。

材料 4人分（8個）

しゃぶしゃぶ用薄切り餅	16枚
スライスチーズ	8枚
えのきたけ	1袋（100g）
焼き海苔	全型2枚
しょう油	大さじ1～2
サラダ油	適量
七味、ゆずこしょう	適宜

揚げ餅の おろし煮

京都府・中川至津江さん

1人分：238Kcal　調理時間：約25分

1 青ねぎは斜め薄切りにする。

2 フライパンに5mm深さのサラダ油を中弱火で熱し、切り餅をきつね色になるように揚げ焼きにする。

3 土鍋にAを入れて火にかけ、沸騰したら大根おろしと2を入れて、アクを取りながら1～2分煮る。仕上げに青ねぎを散らす。

材料 2人分

切り餅	4個
大根おろし（軽く水気をきって）	2/3カップ
青ねぎ	1/2本
A だし汁	300ml
A 酒	大さじ1/2
A みりん	大さじ1
A しょう油	大さじ1/2
A 塩	小さじ1/3
サラダ油	適量

わくわく菜園づくり

間引き

イラスト◎かとうともこ
監修◎山崎弘一郎

「間引き」は野菜を育てる大切な作業です。元気な苗を残して収穫につなげましょう。

たねまきをして、芽はたくさん出たけどその後は大きく育たなかった、という経験はありませんか。それは「間引き」をしなかったために苗が混みあって十分に根を張れず、日当たりが悪くて栄養が行き渡らなかったり、風通しが悪くて病害虫の被害にあったりしたためです。たくさんの芽の中から病気や虫食い、色が悪い、大き過ぎたり小さ過ぎたりするものを摘み取り、形のそろった苗を残していく作業を間引きといいます。

間引きの時期やタイミングなどは野菜によって違いますが、だいたい発芽直後の子葉が出た頃に1回目、その後、葉と葉が触れ合うようになった頃を目安に2～3回行い、野菜に合った最終株間に調整します。面倒だからと一度に間引かずに必ず数回に分けて行いましょう。

間引く苗

間引き方

ハサミを使う

密集して土の中で根が絡み合っている場合はハサミで根元をカットします。

ピンセットを使う

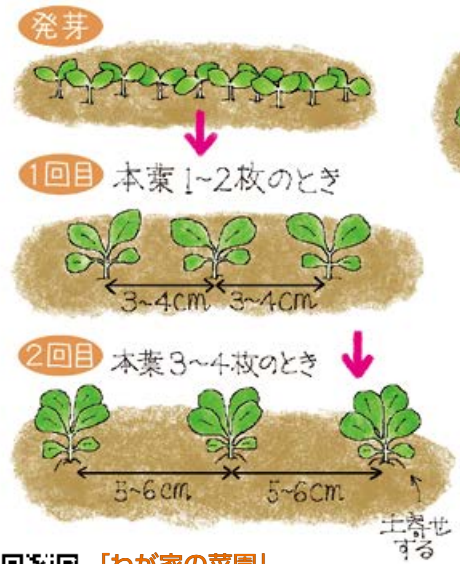
子葉が小さく密集している場合はピンセットを使って抜き取りましょう。

指を使う

苗の株元を押さえながらそっと抜き取ります。

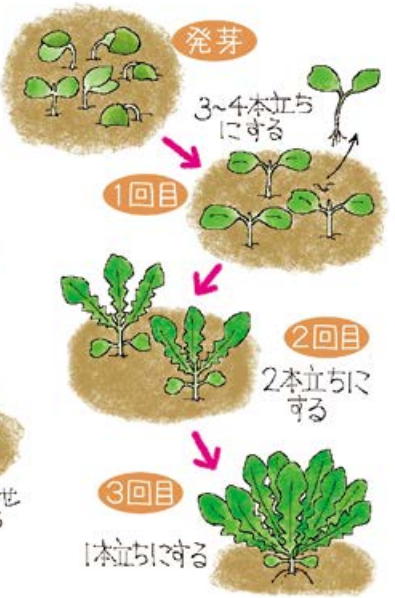
すじまきの場合

生育に合わせて葉と葉が重ならないように混み合った場所を数回に分けて間引き、適切な株間にします。周りの土の表面をほぐして株元に土寄せしましょう。



点まきの場合

1ヵ所から数株出るので1~3回の間引きで1株にします。例えば1ヵ所に5~6粒まいた場合は、1回目で3~4本に、2回目で2本立ちに、3回目で1本立ちにします。軽くほぐして株元に土寄せしましょう。



「わが家の菜園」募集中

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

おいしく作る
料理のポイント

ロールキャベツ

しっかり巻いて、お肉のうま味を閉じ込めます。

【材料】4人分（8個）

	合いびき肉	220g	A	塩 小さじ1/2
	キャベツ	8枚		こしょう 少々
	たまねぎ	1/4個		ナツメグ 少々
	マッシュルーム	40g	B	水 3カップ
	卵	1個		顆粒コンソメ 小さじ2
	パン粉	1/2カップ		ローリエ 1枚
	サラダ油	大さじ1/2		塩 小さじ1
	にんじん	適宜		こしょう 少々
	ブロッコリー	適宜		

料理◎太田晶子　撮影◎武井優美

Point

キャベツの葉をきれいにはがすには、芯の周囲に切り込みを入れ、葉の間に流水を当てながらゆっくりはがします。

巻き始め 手前を一巻きしたら、左側を内側に折りたたみ、そのまま葉先に向かって最後まで巻きます。

巻き終わり 右側の筒状に残った葉の部分を、内側の肉だねの中に押し込みます。爪楊枝いらずで簡単に巻けます。

1 葉をゆでる

大きい鍋にたっぷりの湯を沸かし、キャベツを数枚ずつ1分程しんなりするまでゆでて取り出し、湯を切るようにふせて冷ます。芯は厚みを削いでみじん切りにする。

2 下ごしらえをする

たまねぎはみじん切りにしてフライパンに油を熱して炒め、透明になったら取り出して冷ます。マッシュルームは根元を落として粗みじん切りにする。パン粉は水1/3カップ（分量外）でふやかしておく。

3 肉だねを作る

ボウルにひき肉を入れ、Aを加えて練る。卵、2の水気を絞ったパン粉・たまねぎ・マッシュルーム、1の刻んだ芯を加えてしっかり練る。8等分にして空気を抜いて俵型に形作る。

4 巻く

1のキャベツを芯の方を手前にして広げ、3を根元に置いて、巻いていく。

5 煮込む

鍋に4を並べてBを入れ、火にかける。オーブン用シートなどで落とし蓋をし、鍋の蓋を少しずらしてのせる。沸騰したら弱火で20分煮込み、火を消して蓋を閉じ10分蒸らす。器に盛って煮汁をかけ、ゆでたブロッコリーとにんじんを添える。

MEMO
肉だねにマッシュルームを入れると、軽くふんわりした食感になります。

◎1人分：約434kcal　調理時間：約60分

連載
「食」と「農」のエッセイ

第61回

九条葱の郷愁

鏡リュウジさん

京都生まれの京都育ち、実家の着付け学校も京都という僕。京都セントリズムが僕の中にはずっとある。何かというと「京都やし」とイヤラしくも口にしてしまうのだが、冷静に振り返ると僕の「京都人」資格は怪しい。大学進学時からずっと東京、東京生活の方がはるかに長い。キョートキョートと口にする僕に、友人たちは内心、呆れているはずだ。

ただ、三つ子の魂、いや、三つ子の胃袋百まで、というのはある。幼い頃からの味の刷り込みは50も半ばを過ぎた今でもどうしようもない。例えば京都のすき焼き。関東風の、割り下たっぷりの「鍋物」のすき焼きは受け付けない。何年か前、京都ですき焼き屋に行ったとき、店員さんが関東風のすき焼きにしてくださったことがある。どどっと入る割り下を目の当たりにした、姪っ子たちの反応が絶妙だった。当時、彼女たちはまだ中学生で関東風すき焼

イラスト：はやしみこ

きを見たことがない。しかも姪は一卵性双子。全く同じ顔をした二人の少女が全く同じように口をあんぐりあけて「何すんの?」涙目になっている。漫画である。わかる、わかるで、その気持ち…と笑いをこらえるのに必死だった。

すき焼きと言えば京都では肉と並んで主役となるのは九条葱だ。何でも手に入る東京でも、この九条葱だけは京都でないとなぜかだめだ。確かに東京のスーパーでも九条葱は売られている。京都府産とも記載されている。だが、なぜか物足りないのが多い。子どもの頃親しんだ九条葱は手でもっとすっくと自立する。が、東京のはその強さがない。それはそれで柔らかくて美味しいのだが、「思てたんとちゃう」のである。妹に写真とともに東京の葱事情を話すと「ああ、そらたぶん五条葱くらいやな」とイケズなことを言う。

だが…この前、東京の居酒屋でこれは!と思う立派な青葱と出会った。自信たっぷりに「これ九条葱でしょ?」と聞いたら、「広島のです」と言われてシュン。広島にも古くから良い青葱があるのだそうだ。九条葱にかろうじて支えられていた京都人アイデンティティがますます崩れてゆく今日この頃であるが、それでも、「九条葱」を渇望する京の胃袋は今なお、腹の中でうずくのだ。

㈳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。

鏡リュウジ
(かがみ りゅうじ)
心理占星術研究家、翻訳家。英国占星術協会会員、東京アストロロジー・スクール代表講師。京都文教大学、平安女学院大学客員教授。主な著書に『占星術の文化誌』(原書房)、『タロットの秘密』(講談社現代新書)、責任編集『ユリイカ2021年12月臨時増刊号　総特集=タロットの世界』(青土社)、訳書にジェイムズ・ヒルマン著『魂のコード』(朝日新聞出版)他多数。
〈公式HP〉
https://kagamiryuji.jp/

「占星術の文化誌」
原書房

”ご当地グミ“で産地を応援【ニッポンエールグミ】
47都道府県の特産果実が勢ぞろい
～国産果実のおいしさをグミで手軽に～

ＪＡ全農が２０２１年から販売している「ニッポンエールグミ」。原料の果実の多くは一般流通には向かない規格外品を使用し、グミとして商品化することで、農家の収入もアップ新しい品種や食べる機会が少なく馴染みのない果実も知ってもらうことができます。全国の産地と連携して特色ある果実を使用した”ご当地グミ“で、おいしいもの巡りを楽しんでみませんか。

JA全農では２０１９年より日本全国の個性豊かな農畜産物を原料とした加工品を「ニッポンエール」ブランドとして発売しています。商品のラインナップは、菓子類、飲料、加工食品など多彩です。

「日本全国47都道府県から届けられる日本産のたべものに、そしてニッポンに、ここからエールをおくろう」というコンセプトのもと、さまざまな企業と連携し、日本の農畜産物の新たな価値を創造し、食の魅力・楽しさを伝えるため、商品の展開を進めています。

中でも豊富なアイテム数となっているのが、２０２１年９月に販売をスタートした、その地域ならではの果実を使用しているご当地グミです。日本の果実は、海外でも高く評価されている

一方で、国内では生産量の減少に加えて、若い世代を中心に果実離れが進んでいます。日本の素晴らしい果実を手軽なグミで広い世代に知ってもらう機会になればと期待しています。

各産地の想いを順次商品化して、2023年11月、全国47都道府県のご当地グミが勢ぞろい。全部で63種類になりました。JA直売所、スーパーマーケット、コンビニエンスストア、空港など、地域の特産品としてはもちろん、お土産としても楽しまれています。

グミは2層構造で中心部がやわらかいジュレになっていて、果汁感が味わえるのがおいしさのポイント。この果汁には、加工用原料として一般流通には向かない果実も使用しています。グミの原料にすることで、農家の収入アップに加え、果実の知名度も向上し、生鮮での販売拡大にもつながっています。

さらにこのグミは、県のオリジナル果実や、生産量が少なく市場になかなか流通しない果実など、産地に行かないと食べられない珍しい果実を知ることができるのも魅力です。例えば、「八丈フルーツレモン」（ふるさと探訪で紹介しています）は、東京の八丈島だけで作られているレモンです。普通のレモンより3倍ほど大きく、酸味が穏やかで皮の苦みが少ないため、皮ごとおいしく食べられます。グミでは、そのまろやかな酸味とやさしい甘みを生かした味わいが楽しめます。このように希少なブランド果実を、グミを通して知ることで「産地はどのような場所だろう?」「旬の特産果実を食べてみたい」といった興味がわいてきます。

全国47都道府県の自慢の果実を集めて作られた「ニッポンエールグミ」。仕事の合間に、小腹満たしに、食べやすいグミで手軽においしいもの巡りを体験してください。

ニッポンエール
にっぽん生まれ、にっぽんそだち。
ご購入はこちら
ニッポンエールの詳細はこちら

料理◎大森いく子　撮影◎黒部徹

爽やかなレモンの風味が
甘酸っぱく広がります

レモンパウンドケーキ

1/8カット分：約240kcal　調理時間：約90分（シロップ煮を乾燥させる、焼いたケーキを冷ます時間は除く）

1 レモンのシロップ煮を作る。レモンは2/3を輪切りにする。残りの1/3は果汁を絞り（小さじ3を生地とアイシングに使う）、皮は薄切りにする。

2 1の輪切りのレモンの両面にグラニュー糖60gをまぶし、鍋に入れる。薄切りにした皮も入れて弱火にかけ、砂糖が溶けてきたら中火にして4～5分、皮に透明感が出たら火を止める。輪切りのレモンをオーブン用シートに並べ、半日乾燥させる。薄切りにした皮は細かく刻む（生地に使う）。

3 生地を作る。室温に戻したバターをボウルに入れ、ハンドミキサーでよく混ぜてから、グラニュー糖100gを加えて空気を含ませるように混ぜ合わせ、白っぽくなるまで泡立てる。卵を少しずつ加えながら、さらによく混ぜる。

4 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるい、1/3量を3に加え、ゴムベラで混ぜる。2の刻んだレモンの皮、1のレモン果汁（小さじ2）を加えて混ぜ合わせる。残りの薄力粉を2回に分けて加え混ぜ合わせる。

5 型にオーブン用シートを敷き、4を入れて、170度のオーブンで50分程焼いて、冷ます。

6 粉砂糖、1の残りのレモン果汁（小さじ1）をよく混ぜ合わせてアイシングを作り、5の表面にかけ、2のシロップ煮をのせる。

【材料】8×6.5×18cmパウンドケーキ型1台分

レモン（国産）…… 1個（150g）
薄力粉 …… 120g
ベーキングパウダー …… 小さじ1
グラニュー糖 …… 160g
バター（食塩不使用） …… 100g
溶き卵…… 2個分
粉砂糖 ……20g

ココがポイント

アイシングとは、お菓子にかける砂糖衣のことで、クッキーやケーキの表面にかけたりデコレーションに使います。アイシングは生地をしっかり冷ましてからかけます。

※撮影時のレモンは八丈フルーツレモンを使用しています。

おいしい秋

10月号の表紙は柿の花。肉厚でかわいい小さな花。わが家の庭にも甘柿、渋柿、2本の木があります。柿の花を見つけると、1つ、2つと数えて秋の日、柿の実のことを想いながらうれしくなります。みしらず柿？　初めて聞いた名。どんないわれが…？　ページを繰って、その由来の楽しくおもしろいこと!!　わが家の手入れ不足の柿を見ながら、遠い会津に想いを馳せました。それと、お米の銘柄の楽しいこと。うまい名がついたもんです。お米大好きな私はみ～んな食べてみたいです。

（愛媛県・松久久子さん）

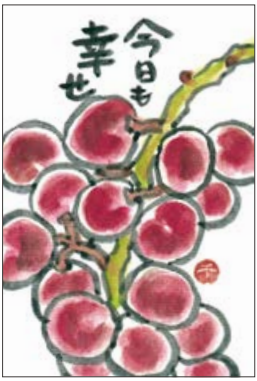
ご飯はおいしい

10月号のなるほど！全農「お米の銘柄」の記事を興味深く読みました。主食用のお米が約320品種に上ることを知り、驚きました。ほかの用途を含めたら、いったいどのくらいになるのでしょうか。品種改良されて現在に至ったのでしょうが、大変なご苦労を思うとき、感謝の念でいっぱいになります。新米が出回って目を楽しませてくれます。「食味マップ」を参考に、ネーミングも覚えていろいろなお米を味わいたいと思います。炊き立ても冷めてもご飯はおいしいです。

（茨城県・今井愛子さん）

神奈川県・後藤まゆみさん

徳島県・岩田ちえ子さん



東京都・長崎千代子さん

愛知県・遠山洋子さん

福岡県・山本ハツネさん

INFORMATION

大募集!

Apron PLAZA・わが家の味・web限定 わが家の菜園

いつでもご応募をお待ちしております。掲載分には薄謝を進呈いたします。
「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。

4月号／きゅうりの人気メニュー	2024年1月10日(水)締切
5月号／鶏むね肉でメインのおかず	2024年2月13日(火)締切

あてさき
〒101-0048 東京都千代田区神田司町2−21
㈱日本制作社「エプロン編集部」係

ApronWEBからもOK
https://apron-web.jp/

写真はイメージです

今月のプレゼント

八丈フルーツレモン

抽選で20名様に当たる

ふるさと探訪で紹介したJA八丈島の「八丈フルーツレモン約2kg」を20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（○○スーパー○○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㈱　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

2024.1.22（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
レモンの花

＼リニューアルのお知らせ／

８年ぶりに誌面デザインを一新しました。
「すぐ使える料理の基本」は「おいしく作る料理のポイント」にリニューアル。ポイントとなる調理のコツを分かりやすく解説します。
新しいApron、冊子もwebもぜひご愛読ください。

定期購読
本誌の年間定期購読をご希望の方は、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
㈱日本制作社「エプロン編集部」係

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。

はじけるプチプチとした新食感
甘くて平ら…だから「甘平（かんぺい）」！

その名のとおり果形は扁平（へんぺい）で、
弾けそうなほど果肉が詰まっているので、ずっしりと重い大玉。
果肉は甘くて、外皮は温州みかんのように簡単にむけ、
タネもなく、丸ごとおいしい柑橘です。
薄くやわらかなじょうのう膜（内袋）ごと食べるのがおすすめ！
シャキッとした独特なプチプチ食感と濃厚な甘みを味わえます。
甘平は「西之香（にしのかおり）」に「ポンカン」を交配して、愛媛県で生まれ、
愛媛県でしか栽培されていない、まさに愛媛県オリジナルの柑橘です。
1月中・下旬から2月にかけて食べ頃を迎えます。
さまざまな柑橘が勢ぞろいする時期に自信を持ってお届けする自慢の逸品！
JAタウンが産地直送でお届けします。

JAタウン　おいしい日本と暮らそう

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。

●銀座三越9F（10:00～18:00）：2024年1月27日（土）「東近江の実り」
●JR大阪駅2Fアトリウム広場（11:00～18:00）：2024年1月20日（土）「中四国の実り」
●JR広島駅（11:00～15:00）：2024年1月12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/

エプロン1月号（No.546）2024年1月1日発行　発行人＝新妻成一　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。

全農

ミックス紙　FSC　FSC® C022794