

あつぎの農業を応援！
キャンペーン

教えて！畜産の気になるあれこれ

好き！を共有して
畜産物をPRし
新鮮な畜産物を買いに
直売所にも足を運んで
みてください！



あつぎの畜産を 学んで味わおう！

キャンペーン開催中！ぜひご応募ください！

応募期間 **4月24日(金)～7月15日(水)**

応募内容 豚肉、乳製品、蜂蜜を使った好きな料理や、畜産に関するクイズ・アンケートなどに答えて応募！本誌の中で印象に残ったことなども教えてください！

今回のプレゼント



うすいファーム
あつぎ豚しゃぶしゃぶセット
合計**30名**様



キャンペーンの詳細な内容や応募方法は、JAあつぎホームページをチェック！

応募方法と当選者数

応募フォームで応募
5名様

ハガキで応募
5名様

スタンプラリーで応募
10名様

Instagramで応募

10名様



「#あつぎの農業を応援2026春」をつけて、豚肉、乳製品、蜂蜜に関連した写真を投稿して応募！さらに、キャンペーン期間中、JAあつぎ公式Instagramで畜産の気になるあれこれに関連したクイズ、アンケートなどを投稿予定。投稿内の出題に答えることでもご応募いただけます。ぜひ、公式Instagramをフォローしていただき、キャンペーンをお楽しみください。

応募券

ハガキで応募の際は、こちらの応募券を貼り付けてください

〒243-0004 厚木市水引2-9-2
JAあつぎ総合企画部
あつぎの農業を応援！キャンペーン係

JAあつぎ直売所スタンプラリー

夢未市・グリーンセンター・Tomoni内「夢未市出張販売所」・管内巡回の移動販売車「ゆめみちゃん号」のうち1カ所を巡り、備え付けの「ゆめみちゃんスタンプ」と、農家さんへの応援メッセージを記入してご応募ください！



スタンプ欄

畜産農家への
応援メッセージ

【応募方法】

スタンプを押した当台紙を切り取り、任意の封筒にて郵送していただくか、夢未市・グリーンセンター・Tomoni内「夢未市出張販売所」に設置されている応募箱に投函してください。

【注意事項】

備え付けのスタンプは、必ず1カ所のスタンプを押し、農家さんへの応援メッセージを記入してご応募ください。

【個人情報について】

個人情報は、抽選、賞品発送に利用させていただきます。

【郵送の際の応募先】

〒243-0004 厚木市水引2-9-2 JAあつぎ総合企画部
あつぎの農業を応援！キャンペーン係

※郵送料についてはお客さまのご負担となりますのであらかじめご了承ください
※当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます

応募用紙	
氏名	年齢
〒	
郵便番号	住所
電話番号	

直売所には

絶品の畜産物がめじろ押し！
地産地消を实践し、畜産農家を応援しましょう



JAあつぎの直売所ガイド



夢未市
〒厚木市温水255 ☎046-290-0141
◎9時30分～17時
◎毎月第3水曜日(3月・9月は第2水曜日、1月・8月・12月は除く)・1月1日～4日



グリーンセンター
〒厚木市三田1827-1 ☎046-241-6150
◎9時30分～17時
◎毎月第2水曜日(8月は第1水曜日、1月・5月は除く)・12月31日～1月4日



Tomoni内「夢未市出張販売所」
〒厚木市泉町3-13(厚木駅前農協会館1階)
◎10時30分～14時
◎土曜日・日曜日・祝日・夢未市休業日
★住所 ☎電話番号 ◎営業時間 ◎休業日

お便り&プレゼントクイズコーナー

クイズ 日本酪農乳牛協会(現・一般社団法人Jミルク)が6月を何月間と定めているでしょうか？

答え：●●月間 ※ヒントは誌面にあります

締め切り 令和8年6月30日(火)

柳下園「ハチミツ」(250g×2本)

抽選で5名様にプレゼント！
当選者の発表は、発送をもって代えさせていただきます。



応募方法

ハガキまたは FAX、ホームページにて①～⑦の項目を記載し、ご応募ください。

ハガキ/右記の通り
FAX / 046-223-8814
ホームページ /

https://www.ja-atsugi.or.jp/form/greenpage/

※ご記入いただいた個人情報は、抽選、賞品発送に利用するほか、個人を特定できない統計情報といたして、マーケティング等に利用させていただきます

二次元コードを読み取るとホームページの応募フォームが表示されます。



243-0004

厚木市水引2-9-2

JAあつぎ総合企画部
コミュニティ係

※①～⑦すべてをご記入ください

- クイズの回答
- 郵便番号・住所
- 氏名
- 年齢
- 電話番号
- このコミュニティ誌に関するご感想や取り上げてほしい内容など
- JAに対するご意見・ご要望など



コミュニティー JAあつぎ Community

https://www.ja-atsugi.or.jp/

JAあつぎ 検索



▲JAあつぎホームページ



▲JAあつぎ公式



▲夢未市



▲グリーンセンター



▲JAあつぎ公式「ゆめみちゃんねる」



▲夢未市

教えて！畜産の気になるあれこれ

あつぎの畜産を

学んで味わおう！

キャンペーンに
応募しよう！



抽選で**30名**様に
プレゼント♪

養豚



愛情こもった地元の豚肉をお楽しみください！

厚木市畜産会養豚部会

こほら みつき
小原 光貴 部会長

焼いて、炒めて、揚げると、さまざまな料理で活躍する豚肉は、肉類の中でも生産量・消費量が共にトップ。生産者は日々々と向き合いながら努力を重ねています。愛情のこもった地元の豚肉の味をぜひ楽しんでみてください。

酪農



牛の健康を守っておいしい牛乳を届けます！

厚木市畜産会酪農部会

いはら よしみ
飯原 芳美 部会長

近年は、夏場の猛暑などもあり、牛の健康状態にはより一層目を配るようにしています。牛乳には、健康な体を作るために必要な5大栄養素が豊富に含まれています。牛からの恵みを健康な生活に役立てていきましょう。

養蜂



蜂に寄り添いながら手作業で作る蜂蜜です！

厚木市畜産会養蜂部会

やぎした ひろゆき
柳下 浩幸 部会長

蜂はストレスを感じても鳴き声を出さない、巣箱の中のチェックや衛生管理を徹底しています。地元で生産される蜂蜜は、抽出から瓶詰めまで全て生産者自ら行っています。濃厚な味わいで、贈り物にも喜ばれています。

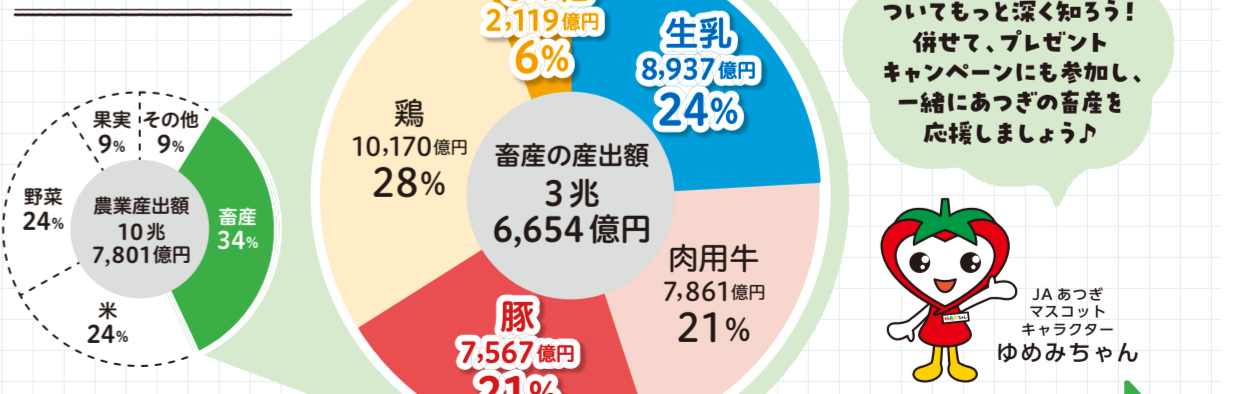


厚木市・清川村には魅力あふれる畜産物がたくさんあります！

JAあつぎ代表理事組合長
おおや かずと
大矢 和人

日本における令和6年の農業産出額は、10兆7,801億円で、うち畜産の産出額は3兆6,654億円となっています。また、平成26年の畜産の産出額と比べると、ここ10年間で124%に増加しています。このように、畜産物は私たちの生活に欠かせないものとなっています。しかし、今、市街化や後継者不足、さらには飼料・燃料の高騰と、畜産は大きな危機に直面しています。ぜひ本紙を読み、畜産業や畜産物について理解を深め、地元の畜産物をおいしく食べていただきながら、畜産農家を一緒に応援していきましょう。

令和6年の農業・畜産産出額



ページをめくって畜産業・畜産物についてもっと深く知ろう！併せて、プレゼントキャンペーンにも参加し、一緒にあつぎの畜産を応援しましょう！



詳細はこちら！

編集後記

今回は、JAあつぎ管内の主な畜産業についてご紹介しました。畜産物は、肉や乳製品、蜂蜜など、私たちが日常的に食べている、なくてはならないものです。誌面作りを通して、畜産農家の方々は、健康状態や衛生面はもちろん、私たち消費者の手に届くまでの鮮度や流通など、いろいろな視点から常に気を配っているのが印象的でした。厚木市畜産会では、地域の皆さまへ畜産に親しみを持ってもらえるよう、試食や試飲、作業体験、行政への寄贈など、さまざまな取り組みを行っています。ぜひ一度、地元のおいしい畜産物を味わってみてください。(吉川)

私たちの

身近なあつぎの畜産

地域の食を支える畜産の取り組み

JA あつぎ管内では、最盛期に約 300 軒の養豚場があったほか、生糸を生産する養蚕農家も 1,500 軒を超えるなど、畜産が盛んな地域でした。近年は、担い手の不足や社会情勢による飼料価格高騰など、畜産を取り巻く環境は厳しい状況下にあります。そうした中、管内では畜産農家の数は少なくなったものの、私たちの食卓を支えるため、日々命と向き合っています。併せて、地域社会における畜産の役割や食の大切さを伝えるため、厚木市畜産会での活動を中心にさまざまな取り組みを行っています。



市内保育所に豚肉を寄贈し、給食として園児らに提供。部会員は、管内で生産する豚肉の魅力伝えた。

豚肉の品質向上と消費拡大を目的に、年1回「豚肉食味検討会」を開催。各農場の豚肉を試食しながら、取り組みについて情報共有している。



家畜への感謝の気持ちを込め、飯山観音長谷寺で毎年実施する畜霊供養祭。



酪農・養蜂について情報共有を行うとともに、消費拡大に向けたPRに向け、厚木市長を表敬訪問。

養豚 酪農 養蜂

あつぎのおいしいコ全部盛りレシピ! / キャベツと豚肉のクリーム煮



材料 (2人分)	
キャベツ	3 枚
豚肉(ヒレ)	150g
タマネギ	1/4 個
ニンジン	1/3 本
ブロッコリー	1/2 株
牛乳	150cc
生クリーム	50cc
蜂蜜	大さじ 2
バター	10g
コンソメ(顆粒)	小さじ 1
小麦粉	適量
塩	適量
コショウ	適量

- #### 作り方
- ① キャベツは一口大に切り、タマネギは薄切り、ニンジンは短冊切りにする。
 - ② 豚肉(ヒレ)は1cm幅に切り、塩・コショウをして小麦粉をまぶす。
 - ③ ブロッコリーはゆでておく。
 - ④ フライパンでバターを熱し、②とタマネギ、ニンジンを炒める。
 - ⑤ ④にキャベツ、蜂蜜、牛乳、生クリーム、コンソメを加えて軽く煮たら、塩・コショウで味を整える。
 - ⑥ 器に盛り、ブロッコリーを飾って完成。

養豚 Pig farming



地域とともに育てる、安心でおいしい豚肉づくり エコフィードと工夫で支える養豚

JAあつぎ管内では、養豚農家が4軒あり、各農場で工夫をしながら、品質の高い豚肉生産に努めています。厚木市内には、神奈川食肉センターがあることから、流通時間も少なく、うまみが詰まった新鮮な豚肉が直売所などで販売されています。

飼育時には、環境への配慮や飼料自給率の観点から、食品加工工場などから出る規格外品や切れ端などの食品残さを利用した「エコフィード」を飼料に取り入れています。この他、豚の健康を管理するAI分析を導入している養豚農家もいるなど、地域との共生と品質向上の両面で対策を図っています。

畜産の知っ得 Q & A

- Q 豚肉はどんな部位があるの?**
A. 右の図のように、さまざまな部位があり、それぞれ肉質や食感、味に違いがあります。料理に合う部位を使って楽しみましょう。
-
- Q 新鮮な豚肉の特徴は?**
A. 良い豚肉は、つやのある淡いピンク色をしています。運動量の多い部位は、脂肪の少ない赤身肉になります。ロースなど、脂身と赤身が層になっている部位は、脂肪の色が白または乳白色で、適度に粘りのあるものを選びましょう。赤身と脂肪の境目がはっきりしているほど新鮮です。
- Q 豚肉は疲労回復に良いって本当?**
A. 豚肉に含まれるビタミンB1は、体内で糖質をエネルギーに変え、疲労回復や脳の働きを正常に保つ大きな役割を果たしています。豚肉は、牛肉よりも約10倍多いビタミンB1を含んでいます。疲れている時こそ、豚肉は食べてほしい食材の一つです。

酪農 Dairy farming



牛の健康を守る積み重ねが、おいしい生乳へ丁寧な管理から食卓へ届くミルク

JAあつぎ管内では、6軒の酪農農家が生乳を出荷しています。生乳の品質や量を確保するためには、牛の健康に留意しながら、過ごしやすい環境を整えることが大切です。食欲や毛の艶など、常に目を光らせながら、清掃をしつかり行き、徹底した衛生管理に努めています。

絞られた生乳は、ミルクローリーと呼ばれる専用の車によって引き取られ、県酪農業協同組合連合会を通じ、乳業メーカーに販売されます。その後、加熱処理や包装などの工程を経て、小売店や学校給食などに出荷されています。

畜産の知っ得 Q & A

- Q 乳牛は、1日にどのくらいの餌を食べる?**
A. 乳牛の背中までの高さは約150cm、肩から尻にかけては約170cm、体重は600~700kgにもなる大型動物です。一日分の餌は、青草だと50~60kg、穀物や乾草などを混ぜた配合飼料で15~30kgを消費します。
- Q 1日の搾乳量はどのくらい?**
A. 搾乳量は、1日20~30ℓ。よって、牛乳1ℓパック20~30本分になります。
- Q そもそも牛乳とは?**
A. 食品衛生法では、牛から搾った未殺菌のミルクは「生乳」と言います。この生乳が、乳製品の原料となります。生乳は乳業メーカーに運ばれ、微生物や抗生物質の有無などの厳しいチェックを受けて、はじめて「牛乳」と位置付けられます。
-

養蜂 Beekeeping



花の恵みを集めた多彩な味わい、ミツバチの力 蜂蜜づくりと受粉で広がる役割

JAあつぎ管内では、養蜂農家が3軒あります。地域で生産される蜂蜜は、さまざまな花から集めた「百花蜜」、レンゲやヒマワリなどの特定の花から採取する「単花蜜」と、多様な味わいが楽しめるのが特長です。

また、ミツバチは果実などの生産に必要な受粉作業を手助けしてくれることから、地域のイチゴ農家やメロン農家に巣箱を貸し出すなど、ハチミツの生産だけでなく、地域農業を支える重要な役割を果たしています。この他、養蜂に対する理解促進に向け、厚木市農業まつり畜産祭・収穫祭では同市畜産会養蜂部会にて採蜜体験を行っています。

畜産の知っ得 Q & A

- Q 養蜂って畜産なの?**
A. 動物を育てるイメージが強い畜産ですが、国が定める産業分類では、養蜂や養蚕も畜産であると明記されています。
- Q よく聞く分蜂って何?**
A. 巣の中で新たな女王蜂が誕生した際、古い女王蜂が半数前後の働き蜂を連れて新たな営巣場所を探します。このような現象を分蜂と言います。新たな営巣場所が見つからない場合、人目につきやすい公園の木々や建物の壁などに一時的に群れとしてとどまることがあります。数日で別の場所に移動するため、殺虫剤などは使わず、静かに見守りましょう。
- Q 蜂蜜って喉に良いの?**
A. 蜂蜜は、適度な粘度と高い保湿効果で、喉粘膜を保護し、痛みや咳を緩和する効果が期待できます。
-

6月は牛乳月間! 牛乳をおいしく楽しもう!

国連食糧農業機関(FAO)は平成13年、牛乳に対する関心を高めると同時に、酪農・乳業の仕事を多くの人に知ってもらうことを目的に、6月1日を「世界牛乳の日」とすることを提唱しました。日本では平成19年、日本酪農乳業協会(現・一般社団法人)ミルクが6月1日を「牛乳の日」、6月を「牛乳月間」と決めました。皆さんもこの機会に、牛乳や乳製品をぜひ楽しんでください。