夢ある未来へ　人とともに、街とともに、大地とともに…

グリーンアート あつぎ

JAあつぎ
組合員向け情報誌
https://www.ja-atsugi.or.jp/
JUNE. 2024 6
vol.230

自己改革 実施中!

特集　新緑に秘められた歴史とパワー 味と香りの「足柄茶」

香り豊かな新茶上々の出来

多くの来場者でにぎわった「苗物即売会」

真っ赤に完熟した「厚木トマト」

第67回生産組合長会通常総会

グリーンアーム あつぎ
6 2024 June VOL.230

JA あつぎ
マスコットキャラクター
ゆめみちゃん

目　次

土とともに……2
特集……4
新緑に秘められた歴史とパワー
味と香りの「足柄茶」
JAステーション……6
地区別総代会議・組合員訪問Q＆A
グリーンニュース……8
第61回青壮年部通常総会
水稲育苗センター稼働開始　ほか
あぐりスポット……10
夢未市・グリーンセンター かわら版……12
税のはなし／無料相談会のお知らせ……13
あつぎゆめ散歩／簡単！エクササイズ……14
スマイルステーション……16
インフォメーション……18
今月のレシピ／旬の農産物情報……20

JAあつぎ
https://www.ja-atsugi.or.jp/
JAあつぎ　検索

Instagram
▲JAあつぎ公式
▲農産物直売所「夢未市」

YouTube
▲JAあつぎ公式「ゆめみちゃんねる」

LINE
▲農産物直売所「夢未市」

農業で地域を支える生産者を紹介

土とともに

地域とともに歩む こだわりの農産物で 多くの人を笑顔に

厚木市棚沢
山口 隆生（やまぐち たかし）さん（76）
睦合地区にある約30アールの圃場で、露地野菜や20種類以上の果樹を生産しています。

人や地域とのつながりを大切に

約15年前まで教育現場に携わっていた山口さんは、定年退職を機に本格的に農業を始めました。きっかけは、先代が残してきた農地を守りたいという思いから。知識・技術は、本や新聞などで学んだほか、地域の先輩農家との交流を通じて培ってきました。今でも、人や地域とのつながりを大切にしています。

環境に合った農産物を栽培

現在栽培するのは、果樹と露地野菜。かんきつ類の生産には特に力を入れ、晩白柚や土佐文旦のほか、温州ミカンだけでも6種類を生産しています。かんきつ類の栽培は、鳥獣被害をはじめ、自身の年齢や継続性を考慮し導入。さまざまな品種を検討し、試行錯誤を重ねながら、環境条件に合うものを選定しています。

栽培では、農薬は極力使わずに育てるほか、循環型農業として、自宅で出る生ごみを堆肥化する「コンポスト」を取り入れています。作業の効率化や安全性向上に向けては、剪定によって低い樹形に整えるなどの工夫を凝らすほか、農業機械の導入により、作業時間や労力の軽減も図っています。

今後は、温州ミカンの栽培をさらに強化し、中でも爽やかな甘さと香りが特長のスイートスプリングを増やす予定。新たにオープンするグリーンセンターへの出荷も行っていきます。

山口さんは「生命の力を感じられる農業からいつも多くのエネルギーをもらっている。これからも消費者ニーズを考え、おいしいと喜んでもらえる農産物を生産していきたい」と話しました。

ニラの生育状況を確認する山口さん

新緑に秘められた歴史とパワー

味と香りの「足柄茶」

和食や和菓子はもちろん、さまざまな料理とも相性の良い日本茶。中でも、神奈川県で生産される「足柄茶」は、「かながわブランド」や「かながわ名産百選」にも選ばれる逸品で、令和7年に100周年を迎える歴史あるお茶です。茶の栽培に適した丹沢・箱根山麓一帯の気候や風土のもとで育った足柄茶は、味と香りが自慢。5月から販売が始まる新茶を、ぜひ味わってみてください。

足柄茶の歴史

足柄茶は、大正12年に発生した関東大震災で大きな被害を受けた山村の産業復興策として、当時の足柄上郡清水村(現足柄上郡山北町)に導入され、大正14年から栽培が始まりました。太平洋戦争の影響により、一時は栽培面積の減少や肥料不足などから生産量が減りましたが、戦後には県内の栽培適地での作付けが始まり、先覚者の熱心な指導と優れた環境条件により生産が拡大。県西北部、丹沢山麓を中心として一大茶産地が形成されました。

現在、県内で生産されたお茶は、各地域の荒茶工場で加工した後、(株)神奈川県農協茶業センターに集荷され、仕上げ加工を経て「足柄茶」として販売されています。

清川村で足柄茶の栽培が始まったのは昭和42年。昭和44年には「荒茶工場」が設置され、摘み取った茶葉を新鮮な状態で加工できる、県内でも有数の茶産地となりました。

足柄茶ができるまで

私たちが普段飲んでいる足柄茶は、生産者の丁寧な栽培管理と数々の工程を経て作られています。飲用の茶葉ができるまでには、どのような工程があるのでしょうか。

Start

摘み取り
清川村では、4月下旬から5月初旬に茶摘みがスタート！

蒸す
蒸気で蒸して葉の青臭さを取るほか、酸化酵素による発酵を止めて葉の緑色を保ちます。蒸した後は冷却します。

もむ
複数の工程で茶葉をもみ込み、茶の色や味を引き出しながら余分な水分を飛ばし、細長い形に整えていきます。

出来上がった「荒茶」は茶業センターに出荷！飲めるまであと少し♪

乾燥
熱風で乾燥させたら荒茶の完成！

火入れ
お茶に合わせて時間・温度を調整して火入れし、味や香りをさらに引き出します。

Goal

選別・仕上げ
茎や棒を取り除き、長い茶葉は切断・選別して形をきれいに整えたら製茶の完成！

ほうじ茶・紅茶との違い

足柄茶などの緑茶をはじめ、ほうじ茶、ウーロン茶、紅茶など、日本国内で生産されるお茶にはさまざまな種類があります。それぞれに適した品種はありますが、育て方や加工方法の違いにより、同じ木から採れる茶葉で、複数のお茶を作ることもできます。

煎茶(緑茶)
摘み取り後、すぐに発酵を止めて作られる「不発酵茶」で、日本人に最もなじみ深いお茶です。蒸し時間を2～3倍長くしたお茶は「深蒸し煎茶」と呼ばれ、足柄茶は蒸し時間が40秒ほどの「浅蒸し煎茶」です。

ほうじ茶
緑茶の茶葉を焙じ、香ばしい香りを付けたお茶。苦みや渋み成分が少なく、さっぱりとした口当たりが特徴です。

紅茶
煎茶とは反対に、茶葉を最大限まで発酵させて作る「発酵茶」です。近年では、「和紅茶」と呼ばれる国産紅茶が注目されており、渋みが少なく、繊細でまろやかな口当たりが人気を集めています。

おいしく飲んで健康に！

現代科学により、お茶にはさまざまな健康効果があることが分かっています。食事のお供や水分補給に、ぜひお茶を取り入れてみてください。

〈美肌効果〉
お茶に含まれる食物繊維には整腸作用があり、美肌の大敵である便秘の解消に役立ちます。また、ビタミンCの抗酸化作用が美肌づくりを助けます。

〈免疫力向上〉
お茶には複数のカテキンが含まれており、熱いお湯でお茶を入れると、抗菌作用が期待できるエピガロカテキンガレートが多く溶け出します。水出しでは免疫力を高めるエピガロカテキンの割合が増えるので、抽出温度を変えながら、風邪やウイルス予防に役立てましょう。

〈生活習慣病予防〉
カテキン類には、脂肪の蓄積抑制や血圧上昇の抑制、糖の吸収を穏やかにするなどの効果もあるとされています。さらに、ビタミンやテアニンも加わって、抗がん作用、老化予防、認知機能低下の予防なども期待できます。

〈冷え予防〉
ほうじ茶や紅茶には、血流促進の効果を持つ成分が含まれているため、冷房の効いた場所に長時間いる人や冷え性の人におすすめです。

他にも、お茶にはさまざまな健康効果があります！

～基礎および臨床研究で明らかにされた茶の効能・効果～

- 消臭、抗う蝕(虫歯予防)
- 抗菌(食中毒菌、病原菌)
- 腸内細菌叢の改善
- 抗動脈硬化
- 血中コレステロールや中性脂肪の上昇抑制
- 糖尿病や肥満の予防
- 老化抑制(アンチエイジング)
- 抗がん、抗酸化
- 脳の老化防止
- 肝機能保護
- 血圧の上昇抑制、脳卒中とその進展抑制
- 免疫機能改善
- 抗アレルギー、抗炎症など

足柄茶を味わおう！

夢未市・グリーンセンターでは、茶葉やティーバッグ、リシール缶のほか、足柄茶を使ったお菓子なども取り扱っています。自然の恵みを受けて育ったお茶を、ぜひご賞味ください。

地区別総代会議
組合員訪問

組合員の声をJA運営へ

JAあつぎは、四半期ごとに「地区別総代会議」を開催し、総代の皆さまからいただいたご意見・ご要望を事業運営に反映しています。また、組合員の皆さまとJAとのつながりを強化し、より良い関係を築くことを目的に「組合員訪問」を行っています。ここでは、第1～第3四半期末に実施した「地区別総代会議」および令和5年度「組合員訪問」における質疑の一部をご紹介します。

営農指導関係

Q スクミリンゴガイの発生について、田植えの時期は少なかったのですが、夏場に入り増えています。防除方法を教えてください。

A スクミリンゴガイの防除対策については、稲刈り後と年明けの耕運、苗の移植後2～3週間の浅水管理と農薬散布が効果的です。また、防除は一部の水田で行うだけでなく、周辺の水田耕作者が協力・連携し、一体的に取り組むことが大切です。

Q 今後、使わなくなってしまった農地を利用できるようにサポート体制を強化してほしいです。

A 厚木市都市農業支援センターでは、積極的に農地集積に取り組み、新規就農者を中心に農地の貸し借りを斡旋していますので、ご相談ください。

ライスセンター関係

Q ライスセンターに持ち込んだ米の買い取り価格はどのように決まりますか。

A 荷受けごとにサンプル米を抽出し、自主検査装置や穀粒判別器などを使用して品質検査を行い、その結果に基づいて買い取り価格を決定します。

Q ライスセンターを利用するにあたり、手順や決まりを教えてください。

A 令和6年度は、受け入れる品種を「はるみ」・「てんこもり」としています。ライスセンターを利用する場合、事前に利用申込書などの提出が必要です。令和6年度の申込期限は6月28日(金)とし、申込内容を確認後、利用者へもみの搬入日を通知します。利用料金などの詳細については、指導販売部営農指導課までお問い合わせください。

販売関係

Q 地域では単身高齢者世帯が増えていて、「ゆめみちゃん号」の運行は非常に助かっています。地域で共有したいので、巡回スケジュールを教えてください。

A 「ゆめみちゃん号」をご利用いただきありがとうございます。巡回スケジュールについては、JAあつぎのホームページに掲載していますので、ご覧ください。

詳しくはJAあつぎホームページをご確認ください。

購買関係

Q 肥料や農薬などを回覧で注文する際、配送時期が上旬や中旬という表記になっているので、届くまで予定が組めません。もう少し詳しく示してほしいです。

A 回覧時は全体の注文数が分からないため、上旬・中旬といっただご案内をさせていただいています。配送の1カ月程度前には日程のご案内ができますので、各支所経済課までお問い合わせください。

組合員組織関係

Q 各生産組合の現状と課題をどのように捉えていますか。また、JAと生産組合との意見交換などを開催していますか。

A 生産組合については、組合員の高齢化や役員のなり手不足など、さまざまな課題があると認識しています。JAあつぎでは、生産組合の維持・活性化のため、平成30年度に経済課長を中心とした「組織基盤研究チーム」を立ち上げ、かかる課題に対して継続的な協議を進めています。令和5年度は、本チームからの提案に基づき、地区生産組合長会議にて各地区の実情に合わせたテーマを設定し、グループ討議を実施していただきました。今後も、定期的な実施を提案し、生産組合の維持・活性化に向けた取り組みを推進してまいります。

総務管理関係

Q 職員の育成や教育は組織にとって重要なことだと思います。JAあつぎの具体的な取り組みについて教えてください。

A 職員の育成は、組合員の期待に応える事業活動を展開する上で最も重要であると認識しており、地域に信頼され愛される職員を目指し「求められる職員像」を設定し、さまざまな取り組みを行っています。具体的には、職員からの自己申告に基づき、本人の希望や適性を考慮しつつ、専門的な知識・スキルを育成する研修などを実施しています。また、自己研鑽のための通信教育受講に加え、働くことに対する意欲を高めるために複線型人事制度を導入し、職員自身の意思を尊重する人事管理体制を整えています。

金融・共済関係

Q 「JAバンクアプリ」を総合相談担当者に教えてもらい、大変便利に感じています。

A 今後も利用者の利便性向上を図るため、「JAバンクアプリ」や「JAネットバンク」の機能向上や周知に取り組んでまいります。

Q 支店で共済の手続きができないのは不便さを感じます。

A 支店(駅前支店を除く)の共済業務を基幹店舗へ移管したため、ご不便をおかけします。支所の総合相談担当者が伺うこともできますので、お気軽にお問い合わせください。

総合相談関係

Q 不動産の相談について、すぐに対応してくれて助かります。今後は、相続の相談もしていきたいです。

A JAあつぎでは、総合相談事業に特に力を入れており、相続や税務・不動産管理など、組合員皆さまのさまざまな相談に対応しています。各種専門家との連携を強化しながら、総合相談担当者がワンストップで対応を展開しておりますので、ぜひお気軽にご相談ください。

合併関係

Q 合併の研究を進めているそうですが、合併する際に店舗は減るのですか。店舗が閉鎖されるとJAと組合員との接点が減り、地域が衰退してしまうことを懸念しています。

A 合併した場合においても、組合員に近い支所店を中心とした事業活動を基本としたいと考えています。6JAの合併研究においては、合併にあたって支所店を統廃合することは検討していません。

■その他

Q 能登半島地震が起きましたが、JAあつぎの防災備蓄品は備わっていますか。

A 本所および各支所店において、非常用食料・飲料水に加え、各種防災セットを常時整備しています。

管内の旬な情報をお届け！

グリーンニュース Green News

連携強め積極的な活動を
第61回青壮年部通常総会

青壮年部は4月10日、第61回青壮年部通常総会を開催しました。委任状出席を含め54人が出席し、令和6年度の事業計画など3議案を可決承認しました。

鈴木貴部長は「昨年度は、部員同士が活発に意見を出し合い、新たな活動も実施することができた。今後も、部員同士の団結を強め、地域農業の活性化に努めたい」と話しました。

同部を代表してあいさつを行う鈴木部長

同会を代表してあいさつを行う内海会長

生産組合の重要性を再確認
第67回生産組合長会通常総会

生産組合長会は4月20日、第67回生産組合長会通常総会を開催しました。

当日は、令和5年度事業報告をはじめ、JAと一体となった自己改革の取組推進や農業政策の確立に向けた農政活動の展開、管内農業への理解促進に向けた農業まつりの開催などを盛り込んだ事業計画を上程。慎重審議の結果、議案は全て可決承認されました。

総会終了後は、（一社）日本協同組合連携機構の小林元氏を講師に招き「いま一度、生産組合を考えよう！～豊かな地域を次世代につなぐため～」と題した記念講演を開催しました。

内海則行会長は「コロナ禍で希薄となった人とのつながりを広げるため、活動に尽力していく」と話しました。

新鮮な野菜苗を買い求める来場者でにぎわった会場

地場産の野菜苗・花苗を地域へ
苗物即売会

厚木市園芸協会鉢物部会が生産する野菜苗が出荷最盛期を迎え、5月下旬まで農産物直売所「夢未市」・「グリーンセンター」に並びます。4月13日と14日の2日間は、本所で苗物即売会を開催し、多くの来場者でにぎわいを見せました。

当日は、トマトやキュウリ、ナスなどの夏野菜苗や花苗が並んだほか、農業用資材や肥料の販売も行いました。

同13日には、即売会の開催と合わせ、准組合員を対象とした「野菜苗の管理と育て方講習会」も開催。栽培の知識や技術を紹介し、野菜苗の消費拡大につなげるなど、農業者の所得向上と地域農業の活性化につなげました。

大貫組合長㊥に花束を贈呈

カーネ消費拡大へ連携
厚木市園芸協会カーネーション部会

厚木市園芸協会カーネーション部会は4月15日、日頃の支援や消費拡大への取り組みに感謝し、大貫盛雄組合長にカーネーションの花束を贈りました。

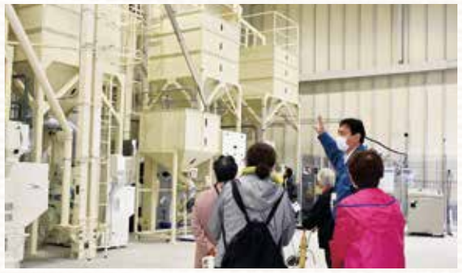
当日は、生産状況や持続可能な農業経営を見据えた取り組みについてJA役員らと会談。担い手・人材確保の重要性や、農福連携の実践などについて意見を交わしたほか、母の日における消費拡大に向け、さらなる販売促進へ連携を強めていくことを共有しました。

大貫亘部会長は「今年も高品質なカーネーションが出荷できている。母の日をはじめ、贈り物には新鮮な地場産花きを活用してもらえたら」と話しました。

神事で神棚に手を合わせる大貫組合長

竣工披露式で新施設への思いを述べる大貫組合長

鏡開きで施設や地域農業の発展を祈願


施設を内覧する組合員

地域農業の情報発信基地が竣工
営農経済センター「あぐりべぇ」竣工式・内覧会

JAあつぎは4月23日、営農経済センター「あぐりべぇ」の竣工式を行いました。当日は、厚木市の山口貴裕市長、清川村の岩澤吉美村長をはじめ、建設関係者やJA役職員ら約150人が出席し、同センターの工事が無事に完了したことを祝いました。

24日と25日には、組合員や地域住民を対象に内覧会を実施。新たなグリーンセンターの店内イメージや、ライスセンターの設備・機能などを紹介しました。

大貫盛雄組合長は「組合員・地域住民が目的に合わせて気軽に利用でき、管内農業に活力をもたらす施設を目指し、農業にかかる総合的なサービスの展開を図っていく」と抱負を述べました。

今年も「厚木トマト」が最盛
厚木市園芸協会施設やさい部会

JAあつぎ管内で生産され、「かながわブランド」に登録される「厚木トマト」の出荷が最盛期を迎えています。

厚木市園芸協会施設やさい部会は4月16日、トマトの生産振興と消費拡大に感謝し、大貫盛雄組合長にトマトを贈呈しました。また、同部会では、地域農業のPRと地産地消への理解促進に向け、毎年市内の保育施設にトマトを寄贈しています。19日には、もみじ保育園の園児へ、トマト340玉を贈りました。

同部会の古郡透部会長は「新鮮な完熟トマトを味わえるのは地場産ならでは。ぜひ多くの人に味わってもらいたい」と話しました。

子どもたちに「厚木トマト」の魅力を伝える部会員

床土や種もみの量を確認する集団員とJA職員

健苗生産へ安定供給目指す
水稲育苗センター稼働開始

JAあつぎは、管内生産者に供給する水稲苗の生産に向け、水稲育苗センターの稼働を5月1日から開始しました。協力組織である厚木市営農集団協議会と連携し、今年は「はるみ」と「てんこもり」、「喜寿糯」の計3品種、約45,000箱を生産予定で、高密度播種苗の供給も正式に開始します。

同会の野路豊会長は「良質米生産には、安定した健苗の生産・供給が重要となる。安全第一に、一丸となって生産者の期待に応えていきたい」と話しました。

あぐりスポット

農業のお役立ち情報をお届け!

営 農通信

Let's trial

農薬の散布方法について

病害虫から作物を守るために使う農薬は、適正な散布を実践することで、散布回数や使用量の削減、さらには防除効果の向上にもつながります。今回は、ノズルの向きや散布圧、希釈倍率、散布時期の4つに着目してご紹介します。

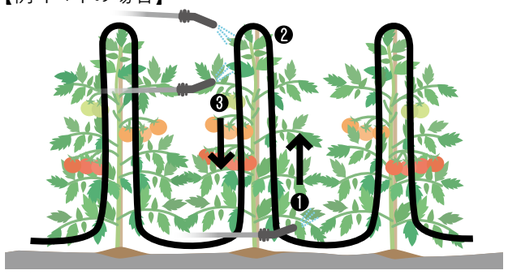
私がご紹介します

営農指導員（荻野支所）
小野沢（おのざわ） 和也（かずや）

ノズルの適正な向き

農薬の効果を最大限引き出すためには、株全体に農薬を付着させる必要があります。ノズルを作物に対して横向きにして上下に散布するだけでは、薬液が葉表にしか付着しません。葉裏まで散布するには、ノズルを上向きにして薬液を下から上に飛ばす必要があります。ノズルを上向きのまま株元へ差し込んで下から上へ動かし、先端までいったら上から下へ。株ごとに波のように散布していけば、葉裏も含め全体に薬液が付着します。

【例:トマトの場合】



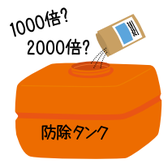
主枝に沿ってノズルを上下させ、波型に散布する。
図は後進して❶～❸を散布している所。
❶ノズルは上向きで、下から上へ動かす。
❷主枝の先端付近にアザミウマなどの害虫がいる場合は、ノズルを下向きにする。
❸ノズルを上向きに戻し、上から下に動かす。
※農薬散布の際は、飛散（ドリフト）しないように注意してください

適正な散布圧

一般的に野菜や花の場合、1～1.5Mpaの散布圧が適正とされています。例えば3Mpaの高圧で散布すると、散布時間は短く済みますが空気の流れが強く、薬液の粒子が潰れたり、くっついたりしてうまく散布できません。また、霧になって飛んでいくことから、農薬を無駄に消費してしまいます。この他、ノズルに関しては、薬液の出る穴が摩耗して大きくなり、交換が必要となってしまいます。よって、適正な散布圧を意識することで、しっかりとした防除、さらには費用削減にもつながります。

薬剤の希釈倍率

薬剤の希釈倍率に幅がある場合、適用濃度の薄い方でも効果はしっかりと出ます。例えば、適用濃度が1,000～2,000倍であれば、2,000倍に希釈して散布します。薬剤は希釈倍率の範囲内で散布すれば効果が出ます。1,000倍だと倍のコストが掛かるため、効果が弱いと感じた時に、希釈倍率の濃い方で散布することをおすすめします。



散布のタイミング

露地では、雨の前だと農薬が流されてしまうという考えから、雨の後に農薬散布をされる方もいますが、病気予防の観点からすると、雨の前に殺菌剤を散布した方が効果的です。病原菌の多くが雨を契機として活動を始めるため、その前に殺菌剤で作物を保護し、病気にかかりづらくします。ただし、雨量が多かった際は、農薬の効果が切れてしまうことがあります。農薬の種類によって耐雨性も異なることから、散布後の経過日数や雨の降り方を考慮し、予防と治療を考えることが大切です。

殺虫剤については、害虫は雨が降っている間は活発に行動しないことから、雨の後の散布が効果的です。

農薬を使用の際は、必ずラベルをご確認の上、記載事項に基づいてご使用ください

●詳しくは、各地区の営農指導員または指導販売部（担当:営農指導課）　☎221-2273までお問い合わせください

家 庭菜園

Let's trial

芽キャベツ 追肥と摘葉で大球を作る

アブラナ科野菜で太い茎にキャベツの形状をした小さい球がぎっしりと付く様子から、コモチカンラン（子持ち甘藍）とも呼ばれます。

特徴

キャベツから分化したため、似た性質を持ちます。生育適温は18～22度ですが、寒さには強い半面、暑さに弱い野菜です。小さい球を芽球（がきゅう）といい、5～20度でよく締まった球が形成されます。中間地での栽培時期は、7月に種をまき、収穫期は12～3月です。

品種

「早生子持」（タキイ種苗）、「ファミリーセブン」（サカタのタネ）などがあります。なお、球状の芽球を作らない「プチヴェール」（増田採種場）は、家庭菜園向きの品種です。

苗作り

少ない本数の苗では、直径9cmのポリポットに種を直接まき、間引いて1本にするのが便利です。多くの苗を作るときは、セルトレーを使用し、発芽後に密生部を間引き、本葉2～3枚で9cmのポットに鉢上げします。苗作りの期間は、防虫ネットで被覆します。

畑の準備

畑1平方m当たり苦土石灰100gを土とよく混ぜておき、その後、畝幅90cmを取り、中央に幅20～30cmの溝を掘り、溝1m当たり化成肥料100gと堆肥2kgを施し、畝を立てます（図1）。

植え付け

本葉5～6枚の頃、株間50cm程度に植え付けます（図2）。事前に植え穴に十分水を注ぎ、植え傷みの少ないようにします。

追肥・摘葉

追肥は植え付け後、月に1回、畝の肩に1株当たり化成肥料10gをまいて、株元に土寄せします。株が倒れないよう支柱を立てて誘引します。晩秋には、老化した下葉を4～5枚取り除きます。さらに、芽球が大きくなってきたら、下葉数枚の葉柄を4～5cm残して切り取ると、大球を作ることができます（図3）。

害虫の防除

ヨトウムシ、コナガなどは、比較的安全なBT剤で駆除します。アブラムシには粘着くん液剤などを散布します。なお、株の小さいうちは、防虫ネットでトンネル栽培し、害虫の被害を防ぎます。

収穫

固く締まった芽球をもぎ取ります。芽球の直径2.5～3cmが良品です。

図1　畑の準備

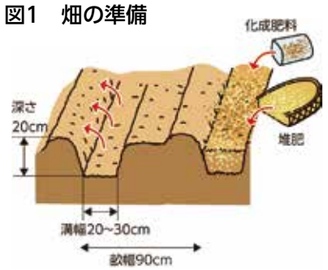


図2　植え付け

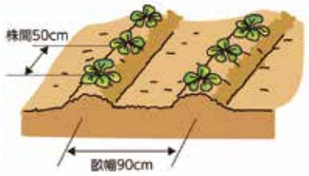


図3　摘葉・収穫

※関東南部以西の平たん地を基準に記事を作成しています

園芸研究家　成松次郎（なりまつじろう）

神奈川県農業技術センター等で野菜の研究と技術指導に従事後、（一社）日本施設園芸協会で施設園芸及び加工・業務用野菜の生産・流通振興に携わる。現在、園芸研究家。

新鮮で安全・安心な
農畜産物を食卓へお届けし、
皆さまに食と農の大切さを
お伝えします。

夢未市・グリーンセンター かわら版

Yumemiichi Greencenter

▲夢未市のイベントカレンダーは、こちらをご覧ください。

夢未市のおすすめ

厚木・清川のブランド豚肉

今年も酷暑が予想され、夏に向けての体調管理が大切な季節となりました。手軽に食べられ、スタミナがつく食材…それは、豚肉です！

JAあつぎ管内でも豚肉の生産が行われています。生産者が愛情をかけて育てた豚肉は、甘みやコクがぎゅっと詰まった味わいで、豚肉本来のおいしさを楽しむことができます。おいしい豚肉を食べて、健康な体づくりにつなげましょう！

江戸屋養豚場 えどや豚

昔ながらのこってりとした味わいで親しまれ、柔らかみのある肉質が特徴です。暑い季節は、冷しゃぶでさっぱりと食べるのもおすすめです。

有限会社 臼井農産 あつぎ豚

甘くコクのある純白の脂と、霜降りの柔らかい肉質が特徴です。あつぎ豚を使ったギョーザやコロッケ、とん漬けなども人気です。

山口養豚場 清川恵水ポーク

清川村の雄大な自然の中で、ストレスを与えない飼育にこだわり、きめ細かい良質な肉質を実現しました。あらびき生ウインナーも人気です。

グリーンセンターのおすすめ

重要害虫防除に最適「プレバソンフロアブル5」

今回紹介する「プレバソンフロアブル5」は、野菜や畑作用の殺虫剤です。灌注、散布の両面から大切な作物を守り、ハスモンヨトウなどのチョウ目害虫や、ハモグリバエ類などに高い防除効果を示します。トウモロコシ、トマト、キュウリなどの定番の夏野菜をはじめ、50以上の作物に対応できます。

詳しくは店舗にてお気軽にお声掛けください。

価格：250ml **4,050円**（税込）

※価格は発行日現在

夢未市宅配サービス

新鮮な農産物の詰め合わせを
ご自宅までお届け♪

ゆめみちゃんボックス
3,000円（税込）
ご注文受付中!

ご注文は指導販売部
（担当：総合販売課）
☎221-2273

※ご注文の詳細については、JAあつぎホームページをご覧ください

休業日・営業日時のお知らせ

夢未市
厚木市温水255
☎290-0141
9時30分～17時
（ジェラートコーナーは10時～16時）
休業日
6月の休業日：19日（水）
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
☎241-6150
9時30分～17時
（精米機は9時30分～16時30分）
休業日
6月の休業日：12日（水）
毎月第2水曜日
（1月・5月は除く）
12月31日～1月4日
※巡回指導時を除き、JA営農技術顧問が常駐

グリーンセンター講習会のご案内

7月18日（木） 初心者向け
秋冬野菜を作りこなそう
畑の準備で気を付けること

開催場所：グリーンセンター
開催時間：①10時～11時
②15時～16時
募集人員：各回15人（合計30人）先着順
参 加 費：無料
申 込 先：指導販売部（担当：総合販売課）
☎221-2273

お役立ち情報をお届け

税のはなし NO.65

不動産の売却（譲渡）時の申告について

花上（はなうえ） 正夫（まさお）税理士

Q1 不動産を売却(譲渡)した時の税金について教えてください。

A1 土地などの不動産を売却（譲渡）した際に、購入時の価額より、値上がりした利益(もうけ)に、譲渡所得税と住民税がかかります。例えば、1,000万円で購入した土地を1,500万円で売った場合、差額の500万円の利益（もうけ）が課税対象額となります。

Q2 どのように課税されるのですか？

A2 農業所得・不動産所得などの総合課税所得とは分けて税額を計算し、総合課税の税額と合算する「分離課税」で計算されます。税率は、売却した年の1月1日を基準日として不動産の所有期間が5年を超えるか否かで変わります。

【所有期間と税率の関係】

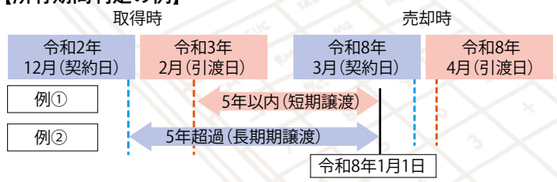
所有期間	譲渡所得の区分	税　率
5年超過	長期譲渡所得	20%（所得税※15%+住民税5%）
5年以内	短期譲渡所得	39%（所得税※30%+住民税9%）

※復興特別所得税を除く

Q3 所有期間はどのように判定しますか？

A3 原則、不動産取得時の「引渡日」を基準として、売却した年の1月1日までの期間で判定します。ただし、契約日から引渡日の間に年をまたぐ場合などは、個人(納税者)の選択により、不動産取得時の「契約日」を基準として、所有期間を算定することもできます。

【所有期間判定の例】



例①（原則の「引渡日」から所有期間とした場合）
令和3年2月から令和8年4月まで5年2カ月ありますが、基準日（売却した年の1月1日）において5年を超えていないため「短期譲渡所得」となります。

例②（取得時の「契約日」から所有期間とした場合）
令和2年12月から基準日の1月1日までの期間が5年を超える「長期譲渡所得」となります。

税率が変わりますので、慎重に選択することが必要です。簡単な判定方法としては、取得してから1月1日を6回迎えた場合に「長期譲渡所得」となります。

Q4 注意点はありますか？

A4 以下の4点があげられます。

①建築中のマンション等を購入した場合、契約日ではなく、引渡日が取得日となります。

②契約で定められている手付金が支払われていない場合、売買契約の成立要件が満たされていないため、確認が必要となります。

③相続した不動産を売却した場合、被相続人（亡くなった親など）の所有期間も引き継ぐことができます。

④所有期間の選択を誤ったことによる更生の請求はできないため、注意が必要です。

その他、判断基準などの諸条件がありますので、詳しくは、お近くのJAへお問い合わせください。

困りごとはJAへ 事前予約制　無料相談会のお知らせ

日時等は変更になる場合がありますので、詳細については、担当部署もしくは最寄りの支所店へお問い合わせください。

法務相談

各種法律に関する相談についてお受けしています。
会　場　JAあつぎ本所3階「相談室303」
相談員　高橋暁子顧問弁護士
日　程　6月5日(水)　6月20日(木)
7月5日(金)　7月19日(金)
※9時30分より(1人30分5人まで)受付順
お問い合わせ　各支所店または総合相談部（担当:総合相談課）☎259-7776

税務相談

所得税・相続税など税に関する相談についてお受けしています。
会　場　JAあつぎ本所3階「相談室303」
相談員　JAあつぎ契約税理士
日　程　6月5日(水)
※13時30分より(1人1時間3人まで)受付順
※ご予約は相談日3営業日前の12時まで
お問い合わせ　各支所店

くらしによりそう総合相談会

相続遺言・民事信託、資産形成、ローン、保障見直し、葬儀、不動産活用などに関する相談についてお受けしています。
会　場　JAあつぎ本所
相談員　JAあつぎ職員
日　程　7月20日(土)
※10時より(1人1時間5人まで)受付順
※各支所店でも開催しておりますので、詳しくはJAあつぎホームページをご確認ください
▲詳しくはこちら
お問い合わせ　総合相談部（担当:総合相談課・推進課）☎259-7776

あつぎゆめ散歩

恩名・温水 南毛利地区

地域に根づいた食や農を巡る

今回は、厚木市の南部に位置する恩名と温水を巡ります。この地域は、恩曽川沿いに水田や畑などが広がり、季節ごとに移り替わる景色が人々の目を楽しませています。少し足を進めると、50年以上を地域や市民と共に歩んできた、歴史あるお店などに出会うことができます。散策の際は、ぜひ農産物直売所「夢未市」にも立ち寄り、地域の食・農・自然を堪能してみてください。

③ ポプラ館珈琲

昭和49年に開業し、平成29年からこの地でコーヒー専門の喫茶店を営業しています。店主の熟練の焙煎技術が引き出す味は、「質が高くておいしいコーヒー」にこだわった苦み・酸味が少なく深みのある逸品。開業当初から変わらない「ブレンドコーヒー」はもちろん、厳選した3種類の「スペシャルティコーヒー」を月替わりで味わうことができます。ひきたての豆をサイフォン式で入れる様子も見どころ。やさしい甘さとカラメルのほろ苦さが絶妙のプリンは、数量限定でコーヒーのセットとして提供しています。

厚木市恩名3-24-14　9時～17時
046-204-7058
休 金曜日～日曜日

④ 肉のヨリヤ

令和5年4月に移転オープンした創業57年の老舗精肉店。清川恵水ポークをはじめとした良質な肉を販売するほか、市の名産品「とん漬け」や自家製の加工品約40種類を取り扱っています。おすすめは、A5ランクの黒毛和牛で作るローストビーフ。柔らかな食感と肉本来のうまみが味わえる味付けが人気です。金曜日から日曜日は、電話や店頭での事前予約で揚げ物を購入できます。この他、とん漬けなどの地方発送も受け付けています。

厚木市恩名3-2-1
10時～18時30分
046-222-4521
休 水曜日、第1・第3火曜日

この看板が目印♪

① 厚木市民朝市

早起きは三文の徳！
朝活の一環として
ご来場ください♪

新鮮で安心・安全な農畜産物を求めやすい価格で提供し、地産地消で厚木のまちを元気にすることを目的に開催している朝市。昭和49年から始まり、今年で50周年を迎えます。活気あふれる会場では、市内各地の生産者が野菜や果物、花き、加工食品などの販売を通じて地域や消費者との交流を図っています。

提供：厚木市

厚木市恩名1-9-20（厚木市文化会館 駐車場）
毎週日曜日 6時～7時　休 1月の第1日曜日
※雨天決行、荒天の場合は中止となる場合があります

② 夢未Kidsスクール水田

JAあつぎの通年型食農教育事業「親子夢未Kidsスクール」で田植えや稲刈り体験を行う水田。6月上旬から10月中旬にかけて、スクール生が育てる水稲の成長を観察することができます。この他、「田んぼの生きもの調査」で、水田の生態系や農と自然のつながりを学ぶ場にもなっています。

厚木市温水255付近

住所　営業時間　ラストオーダー　電話番号　定休日
※営業時間等は変更となる可能性があります

散歩の合間に！

簡単！エクササイズ

体を動かして毎日元気に！

今回ご紹介するのは、いすを使って簡単にできるウオーキングエクササイズです。生活が便利になるにつれ運動量は減りがち。転倒による骨折などを防ぐためにも、日頃から無理のない範囲で体を動かしましょう。

腕を上げる運動＋脚を曲げ延ばす運動＋足踏み

いすに座り、一呼吸おいてから、両腕を前から上げ、同時に片脚を斜め前に出します。

腕と脚を戻して一呼吸おき、両腕を前から上げ、もう一方の脚を斜め前に出します。

姿勢を戻し、足踏みを８回行います。

痛みが出る際は、無理せず中止しましょう。

わが家 Photo

厚木市
中町

＼ 明るく笑顔な仲良し家族 ／

水野（みずの） 修（おさむ）さん　弘子（ひろこ）さん
大澤（おおさわ） 夏子（なつこ）さん　宥南（ゆうな）さん
土器手（どきて） 亮（りょう）さん　朱加（あやか）さん　大和（やまと）くん

厚木市中町で「水野歯科医院」を営む、明るくにぎやかなご家族。昭和53年に現在の場所で開業し、アットホームな雰囲気で、地域の方々から親しまれています。今年の3月には、家族と同院のスタッフで市内にあるイチゴ園を訪問。交流を深めながら、楽しい思い出をたくさん作りました。

修さんと弘子さんは「子どもや孫も大きくなり、一緒に働けて幸せ。これからも家族仲良く、健康に気を付けながら、楽しい時間を過ごしていきたい」と話してくれました。

8月で3歳になる大和くん。活発で笑顔が素敵な男の子です。お家では、大好きなプラレールでよく遊びます。これから迎える夏の季節は、プールなどの水遊びをするのが楽しみです。

組織ボイス

玉川地区　久保屋敷生産組合

食・自然を支える持続可能な農業を

生産組合長　三橋（みつはし） 三郎（さぶろう）さん

毎月の定例会では地域や生産組合の情報を共有

Q1 組織や地域の特徴を教えてください。

厚木市七沢の南東に位置する山や川などの自然が広がる地域で、昔から露地野菜の生産が主に行われています。組合員の多くは、受け継いだ農地や地域の景観を守るため、生産に取り組んでいます。

Q2 どのような活動をしていますか。

毎月の定例会では、地区の生産組合長会議での協議・報告事項、回覧の重要な点などを共有。会議の場などで組合員や地域の声を届けられるよう、意見交換の時間も設けています。この他、組合員同士で声を掛け合い、「農産物品評会」への出品や盆踊りなどの協同活動に出向くことで、地域の活動を積極的に体感するよう心掛けています。

Q3 今後の目標を教えてください。

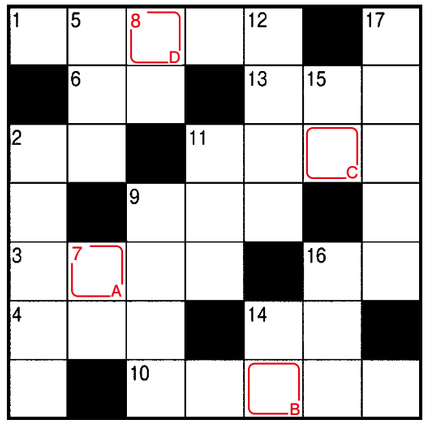
生産組合は、地域の農業や自然、食の安全・安心を守るために不可欠な組織です。JAや行政とも連携し、次世代が生産組合を継げる体制整備や、孫世代が「農業をやりたい」と思える環境づくりなど、未来を見据えながら持続可能な地域農業の形成に取り組んでいきたいです。

PREZENT QUIZ クロスワード

パズルを解いて、キーワードをお答えください。

応募者の中から抽選で5名様に夢未市等で使える
商品券500円分をプレゼント!!

問題 二重マスの文字をA～Dの順に並べてできる言葉は何でしょうか？



◆タテのカギ
2 うちの――は稲、裏作はキャベツです
5 時には相手の――になって考えることも大切だ
7 シカと大仏が有名な県
8 耕したり肥やしたりします
9 カウボーイが首に巻きます
11 スポーツ紙では打棒と書かれることも
12 LDKのLです
14 たる、おけにはめられています
15 部屋の模様替えのときに動かすこともあります
16 もち米に具材を入れて炊いたもの
17 昭和の名曲『青い――』。同名映画の主題歌としても知られています

◆ヨコのカギ
1 アジサイに似合いそうな生き物。文部省唱歌の曲名にもなっています
2 いとこのお母さんです
3 空き店舗に――募集の看板が付いた
4 野菜とハムやゆで卵などを盛り合わせて作ります
6 6月の第3日曜日は――の日です
9 ポシェットやリュックもこの一種
10 梅雨時に洗濯物を干すとパリッと乾かずこうなることも
11 テレビ・ラジオ欄にたくさん載っています
13 倉敷市の――地区を歩いて回った
14 足が8本あります
16 手前の反対側

答え
A　B　C　D

■5月号クロスワードの答え：「ピクニック」

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。

※お寄せいただいた個人情報は、広報事業、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した上で、マーケティング等に利用させていただきます

宛先
〒243-0004 厚木市水引2-9-2
JAあつぎ総合企画部グリーンアートあつぎクロスワード・お便りコーナー係宛

応募方法
ハガキまたはFAX、ホームページにて①クイズの答え②郵便番号・住所③氏名④電話番号⑤年齢⑥組合員資格区分「正組合員（家族含む）」「准組合員（家族含む）」⑦身近な話題やJA・情報誌に関するご意見・ご要望を記載しご応募ください。
■FAX　046-223-8814
■https://www.ja-atsugi.or.jp/form/greenart/
■締め切り　6月7日（金）

お便りコーナー

読者の皆さまからいただいたお声をご紹介します。絵手紙や写真の応募も大歓迎です。たくさんのお便りをお待ちしています。

営農経済センター「あぐりべぇ」の内覧会に行きました。グリーンセンターの広さやライスセンターの近代的な施設に驚き、オープンを待ち遠しく感じました。
（厚木市妻田東 I さん）

内覧会にお越しいただきありがとうございます。5月15日(水)にグリーンセンターがオープンしますので、ぜひ新たな施設でのお買い物をお楽しみください。

「土とともに」で年間40品種以上生産するとあり、すごいと思いました。気候変動などで大変かと思いますが、健康に気を付けて頑張ってほしいです。
（厚木市中町 H さん）

生産者への温かい応援のお言葉ありがとうございます。今後も、生産者の取り組みや農業への思いを届けられるよう、取材に努めてまいります。

「ミニトマトの焼きカプレーゼ」がおいしそうだったので、チャレンジします。トマトに火を加えると栄養やおいしさが増すので、楽しみなレシピです。
（厚木市愛甲西 U さん）

ミニトマトは品種によって食感や味、色など、それぞれ異なる特徴を持っているので、ぜひお気に入りの品種を探しながら試してみてください。

家庭菜園をしていますが、昨年は暑さからかあまり収穫できませんでした。今年は「あぐリスポット」を読みながら苗を植えました。たくさん採れると良いです。
（厚木市愛甲西 S さん）

「あぐリスポット」では、営農指導員による生産に関する情報や作物ごとの栽培方法などをお届けしています。今後も参考になる紙面作成に努めてまいります。

他にもこんなお便りをいただきました！

「夢未市のおすすめ」で紹介していたコンパニオンプランツを家庭菜園に取り入れ、活用したいと思います。植物の力、すごいですね。
（厚木市まつかげ台 I さん）

「あつぎゆめ散歩」に実家近辺の上依知が掲載されていて、じっくり読みました。新しいお店が紹介されていたので、買いに行ってみようと思います。
（厚木市温水 S さん）

編集後記
ついに、厚木市三田のグリーンセンターがオープンを迎えました！今後も各種広報媒体を通じ、営農経済センター「あぐりべぇ」の最新情報をはじめ、生産者・農畜産物の紹介などを発信していきますので、ぜひご利用ください♪少しずつ気温が高くなってきています。足柄茶で水分補給をするなど、熱中症対策を忘れずに！（松田）

厚木産マスクメロン予約注文受付

今年も甘くて品質の高いマスクメロンが育ちました。厚木産のメロンは、農家が1本の木に1玉を丹精込めて栽培し、果肉が柔らかく、甘み・香りとも最高品。お中元をはじめ贈答用にもおすすめです。

受付期間　5月17日(金)～6月12日(水)　※予定数に達し次第終了

受け取り・発送予定日　7月上旬～中旬
※受け取りの場合は、JAあつぎ農産物直売所「夢未市」での引き渡しとなります

受付方法　①専用予約注文用紙
※最寄りのJAあつぎ各支所店にて配布・提出(平日のみ)
②JAあつぎホームページから
Web予約注文

お問い合わせ　指導販売部
(担当:営農指導課)
☎221-2273

詳しくはJAあつぎホームページをご確認ください。

お盆用品・仏具展示即売会のご案内

盆提灯をはじめとしたお盆用品を豊富な品ぞろえと特別価格でご提供します。

日　時　6月14日(金) 9時～15時
6月15日(土) 9時～14時

場　所　JAあつぎ本所1階多目的ホール
「ふれあい」

展示内容　盆提灯・盆用品・仏具・仏事ギフトサンプル

お問い合わせ　経済部(担当:購買課)☎221-0454

JAあつぎ健康寿命100歳プロジェクト
認知症サポーター養成講座のご案内

日　時　7月8日(月) 10時～11時30分
場　所　JAあつぎ本所4階大会議室「夢」
定　員　先着30人
内　容　①認知症サポーター養成講座
②コグニサイズ等認知症予防体操のご紹介
※受講後に認知症サポーターの証であるオレンジリングをお渡しします

申込方法　お問い合わせ先に直接お電話ください
参加費　無料
申込受付　7月3日(水)まで

お問い合わせ　組織文化部(担当:福祉課)☎225-7716

理事会だより

令和6年4月26日に行われた理事会に上程された主な議案は、以下の通りです。

- 令和5年度貸借対照表・損益計算書・剰余金処分案・注記表および事業報告並びにこれらの附属明細書の承認、部門別損益計算書について
- 令和6年度事業計画の一部変更について
- 令和5年度厚農商事㈱営業報告および令和6年度営業計画の一部変更について
- 厚農商事㈱定時株主総会の招集および提出議案の承認について
- 令和6年度役員による「組合員との対話運動」の取り組みについて
- 3月末事業実績について
- みのり監査法人による期末監査の結果について
- 決算期監事監査意見書および監査報告書の提出について

JAあつぎの概要(令和6年3月末日現在)

組合員数	18,725人
正組合員	4,158人
准組合員	14,567人
職員数(正職員)	359人
貯金	373,739百万円
貸出金	101,143百万円
共済保有高	586,834百万円
購買取扱高	151百万円
販売取扱高	68百万円
出資金	2,360百万円

通帳コメント入力サービス終了のご案内

窓口端末機の更新に伴い、6月14日(金)をもって伝票の「備考」欄または「コメント」欄にご記入いただいた文言を通帳に記載する、通帳コメント入力サービスを終了させていただきます。組合員・利用者の皆さまにはご不便をおかけいたしますが、何卒ご理解賜りますよう、お願い申しあげます。

●終了するサービス内容
入出金伝票の「備考」欄または「コメント」欄に記入した文字の通帳への表示
※給与振込や公共料金口座振替などの自動引落処理結果は引き続き表示されます

●終了日
6月14日(金)営業終了後
※6月17日(月)以降は取り扱いできなくなります

お問い合わせ　金融部(担当:貯金課) ☎221-1755

農業機械レンタル事業
貸出機械の操作動画公開について

JAあつぎは、農作業の効率化や労力軽減に向け「農業機械レンタル事業」を行っています。利用者皆さまの利便性向上や安全な操作に向けて、貸し出しを行っている一部の農業機械の操作動画をJAあつぎホームページ内で公開しています。今後は、他の農業機械の操作動画も随時公開していく予定です。ぜひ、ご活用ください。

お問い合わせ　指導販売部
(担当:地域農業対策課)
☎221-2273

詳しくはJAあつぎホームページをご確認ください。

JAあつぎ本所クッキングスタジオ
「DaidoCoひなた」講習会のご案内

① 旬の野菜料理講習会～エダマメとナス～
日　時　7月10日(水) 10時30分～13時
参加費　組合員・組合員家族900円(税込)・一般1,200円(税込)
定　員　先着20人

② 夏のらくらくクッキング
日　時　7月24日(水) 10時30分～13時
参加費　組合員・組合員家族900円(税込)・一般1,200円(税込)
定　員　先着20人

申込受付　6月5日(水)　8時30分より

お問い合わせ　組織文化部
(担当:生活ふれあい課)
☎221-6881

詳しくはJAあつぎホームページをご確認ください。

ライスセンターの利用方法および申し込みについて

厚木市三田に新設するライスセンターは、収穫したもみを荷受けし、乾燥から選別までの作業を行う施設です。ご利用の際は下記の内容を参照いただくほか、詳しくはJAあつぎホームページをご確認ください。

申込方法
申し込みについては、以下の3つが必要となります。
【申し込み時提出書類】
■ライスセンター利用申込書兼承諾書
申込方法 ⇒ 紙面提出または入力フォーム
■貯金口座振替依頼書
提出方法 ⇒ 紙面提出
■JAあつぎ買取米出荷契約書
(JAあつぎに出荷予定の方のみ)
提出方法 ⇒ 紙面提出

入力フォームはこちら

【書類提出先】
指導販売部 (担当：営農指導課)

もみの搬入
JAあつぎより事前に搬入日をご案内いたします。搬入日に合わせてもみの搬入をお願いいたします。

精算手続き
利用内容に応じて、ライスセンターや穀物コンテナの利用料金、支所配送手数料を指定口座より引き落としいたします。

申込期限
令和6年6月28日 (金)

ご利用の際は、確認が必要な注意点もございます。詳細をJAあつぎホームページでご確認の上、お申し込みください。

ホームページはこちら

お問い合わせ　指導販売部(担当:営農指導課)
☎221-2273

JAあつぎ グリーンホール

24時間電話対応
・24時間病院等へのお迎えと霊安室でのお預かりも承ります
・霊安室にお預かりして、ホールで納棺できます
☎046-221-1800(直通)
夜間受付電話(17時～翌日8時30分)は、「JAあつぎ夜間コールセンター」が対応いたします。

JAあつぎグリーンホール
小規模葬(家族葬)を執り行えます

JAあつぎでは、式場をコンパクトに設営することで、小規模葬(家族葬)にも対応しています。組合員・利用者の皆さまのご希望に沿ってご案内いたしますので、お気軽にご相談ください。

JAグループ神奈川がお送りする新鮮情報番組

tvk 毎週日曜日 9時～9時30分
(再放送)毎週月曜日　10時～10時30分

かながわ旬菜ナビ

6月 2日(再放送)3日	畑のお仕事・田んぼのお仕事 in 相模原	JA相模原市
6月 9日(再放送)10日	夏まで待ちきれない！～湘南黒豆～	JAさがみ
6月16日(再放送)17日	はだの発「みくるべたまご」～美味しさのヒ・ミ・ツ～	JAはだの
6月23日(再放送)24日	縁の下のパートナー	三浦市農協
6月30日(再放送)7月1日	おっきく広がれ地域の“輪”～あつぎ～	JAあつぎ

各種相談受付(お問い合わせ 平日 8時30分～17時)

農業に関する相談(要予約)
日　時：平日 8時30分～17時
相談員：厚木市都市農業支援センター職員
お問い合わせ：厚木市都市農業支援センター ☎221-5511

交通事故受付
日　時：平日 8時30分～17時
相談員：査定課職員および全共連職員
お問い合わせ：共済部(担当:査定課) ☎221-2866

介護相談
日　時：平日 9時～17時
相談員：福祉課職員
お問い合わせ：組織文化部(担当:福祉課) ☎225-7716

結婚相談
日　時：第2・4土曜日 10時～15時
※場所は本所相談室302
相談員：専任相談員
お問い合わせ：総務部(担当:庶務課) ☎221-1666

グリーンアート あつぎ
●発行・編集／厚木市農業協同組合 総合企画部 企画課　〒243-0004 厚木市水引2-9-2
☎046-221-1666㈹　ホームページ／https://www.ja-atsugi.or.jp/
●印刷／山脇印刷株式会社　6月号 vol.230　2024年5月15日発行

穴をあけてとじる場合は、この三角形を目安にご利用ください。

今月のレシピ

国消国産 こくしょうこくさん

アスパラガスのデリ風サラダ

材料（3人分）

	アスパラガス	2～3本
	マカロニ	50g
	ベーコン	2枚
	ミニトマト	3個
A	マヨネーズ	大さじ1
A	オリーブオイル	大さじ1/2
A	バター（溶かしたもの）	8g
A	鶏ガラスープの素	小さじ1/2
A	塩コショウ	少々
A	レモン汁	少々

作り方

①アスパラガスは根元を1cmほど切り落とし、穂先を残して皮をむく。ミニトマトはくし形に4等分に切る。
②アスパラガスを下ゆでし、冷水につけて冷ましてから水気を切り、3～4cmの長さに切る。
③ベーコンを1cm幅に切ってカリっとするまで焼き、マカロニは規定時間ゆでる。
④ボウルにAを入れ、ドレッシング状になるまで混ぜる。
⑤④に②、③、ミニトマトを入れて混ぜ合わせたら完成。

旬の農産物情報

6月のおすすめ「アスパラガス」

疲労回復やスタミナ増強に役立つアスパラギン酸をはじめ、ビタミン類、葉酸などが豊富に含まれています。鮮度が落ちやすいため、採れたてで新鮮な地場産がおすすめです。

厚木市上落合で約10年にわたってアスパラガスを生産しています。栽培している品種は、鮮やかな緑色と甘みが特徴の「ウェルカム」。3月から9月にかけて夢未市に出荷しています。

栽培では、天候に合わせたかん水や定期的な追肥を行うほか、栽培環境の維持・管理を徹底し、毎年の収量を安定させるよう努めています。収穫期には、適期を逃さないよう作物の成長速度を見極め、1日2回の収穫作業を通じて、品質の良いアスパラガスの出荷につなげています。

アスパラガスは、夏が近くなるにつれてサッパリとした味わいに変化していきます。筋が少なく柔らかいので、サッと火を通して、食感や優しい甘みを味わってみてください。

黒沼（くろぬま） 亮太（りょうた）さん
（相川地区）