

夢ある未来へ 人とともに、街とともに、大地とともに…

あつぎ

グリーンアート

JAあつぎ情報誌

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

OCT.
2025
vol.246

10



国際協同組合年

協同組合はよりよい世界を築きます

特集

豚肉の栄養パワーで健康な毎日を！



依知地区「親子ふれあい収穫祭」で旬のブドウを収穫



第79回あつぎ鮎まつりにJAも協力



JAあつぎカップ少年野球大会で米を贈呈



JAあつぎソフトボール教室を開催



ササゲの生育を確認する鈴木さん

土とともに

農業で地域を支える生産者を紹介

丹精込めて栽培
収穫の喜びを分かち合い
笑顔の輪を広げる

厚木市林
すずき よしひろ
鈴木 好弘さん (70)

睦合地区にある約23アールの
圃場で、米や露地野菜を生
産。現在は、農業委員、地区
の生産組合長を務め、地域
農業の振興を図っています。

喜ばれる農産物を生産

公務員として働いていた鈴木さん。退職をする58歳までは、水田管理を中心に農業に携わっていました。現在は、少量多品目でナスやキュウリ、ササゲなど、年間15種類以上の野菜と米を丹精込めて生産しています。組織活動では、2年前まで農地最適化推進委員を務め、現在は農業委員や地区の生産組合長として地域農業の発展に尽力。睦合地区の「親子ふれあい農園」にも協力し、次世代へ食と農の大切さを伝えながら交流を図っています。

作付けする品目は、提供する家族や親戚、地域の人から喜ばれるものを選定。毎年グリーンセンターで開かれる苗物即売会にも足を運び、地場産の新鮮な苗を見ながら夏野菜の作付け計画を立てています。

中でもさまざまな料理に汎用性の高いナスは毎年育てています。今年も異なる3つの種類を栽培し、更新剪定を行いながら長い期間収穫できるよう工夫をしています。

この他、限られた農地を有効活用するため、輪作を実践。土壌の養分バランスを考え、連作障害を防ぐなど、計画的な作付けで良質な野菜作りに努めています。今後も、試行錯誤を重ねて習得してきたノウハウを生かしつつ、地域の生産者との交流も大切にしながら、新たな品目や品種も少しずつ取り入れていく予定です。

鈴木さんは「収穫の喜びを分かち合うことで、皆が笑顔になってくれたらうれしい。猛暑など環境の変化で苦労することも多いが、今後も農業に励んでいきたい」と話しました。

あつぎ

2025 October vol.246



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
豚肉の栄養パワーで健康な毎日を！	
グリーンニュース.....	7
第55回厚木市農業まつり味覚祭	
子供や家族を悩ませない相続講座 ほか	
あぐりスポット.....	10
夢末市・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



夢末市



グリーンセンター



JAあつぎ公式
「ゆめみちゃんねる」



夢末市

豚肉の栄養パワーで健康な毎日を!

豚肉は家族の健康を支える強い味方。
タンパク質やビタミン類など、豚肉に含まれる栄養パワーを取り入れて元気な毎日を過ごしましょう。

出典:「お肉が食卓にとどくまで 豚肉編」全国食肉事業協同組合連合会
イラスト:服部新一郎

●脂質

生命を維持し、また活動するエネルギーの源として不可欠な栄養素。豚肉の脂質には、コレステロール値を下げる働きがあるオレイン酸や善玉コレステロールを増やす働きのあるステアリン酸がたくさん含まれています。

●必須アミノ酸

代謝に必要なアミノ酸。肉は必須アミノ酸を豊富に含んでいます。優秀なタンパク質がどっかの指標「アミノ酸スコア」はなんと100。100%が体内のタンパク質合成に使われるのです。

●タンパク質

血液や臓器、筋肉など、体をつくるのに欠かせない、炭水化物・脂質と並ぶ三大栄養素の一つです。体の免疫力にも大きく関係し、良質なタンパク質が豊富に含まれています。

子どもから大人まで食べてほしい秘密

●豚の脂質が子どもの脳の発達を促します

人の脳は6歳ごろまでに90%が完成し、発達は12歳でピークになるといわれています。情報伝達に大切な神経細胞のシナプスの働きを活性化させるには脂質

とビタミンB群が重要です。子どもの学習能力を高める効果も期待できます。脂質とビタミンB群が多く含まれる豚肉は脳の活性化をサポートします。

●免疫力を高めてシニアの老化を防ぐ

タンパク質は人の免疫系を作る細胞全体のもとになっているため、不足すると病気に感染しやすくなるといわれています。中でも豚肉に含まれるカルノシンは老化予防や疲労回復に効果的といわれており、大豆などの植物性タンパク質と比べても量・質共に優れています。

●豚肉には「至福物質」食べるとみんな幸せに

豚肉には必須アミノ酸の一つアラキドン酸が含まれていて、一部が脳内でアナンダミド(アナンダミド)に変化するといわれています。これが別名「至福物質」。幸福感や高揚感をもたらす「幸せだなあ」と感じることが出来ます。

●運動能力をアップダイエットにも効果あり!!

豚肉の赤身には必須アミノ酸のトリプトファンが多く、精神の安定に関わる脳内のセロトニンを増やします。豚肉に多い必須アミノ酸ロイシンは、運動能力を向上させて基礎代謝を上げるため、太りにくい体質づくりにつながります。

豚肉豆知識

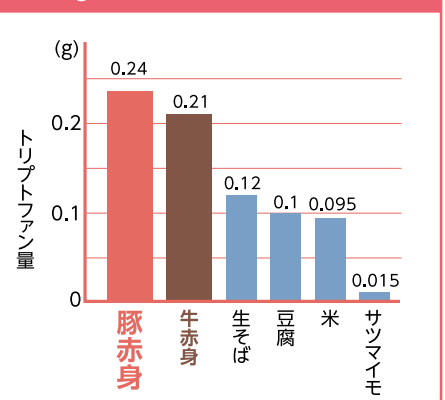
新鮮な豚肉の選び方

良い豚肉はつやのある淡いピンク色をしています。部位によって色は異なり、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。脂肪が黄色い場合は質が劣る肉かもしれません。赤身と脂肪の境目がはっきりしているものほど新鮮です。

豚肉を柔らかくする方法

- 料理の前に、次のような下処理を行うのがおすすめです。
- 包丁の背や棒でたたいて肉の繊維をほぐす。
- 牛乳に漬けて冷蔵庫で1時間程度寝かせる。
- 炭酸飲料に漬けて冷蔵庫で30分程度寝かせる。
- 酒に漬け込み1時間程度寝かせる。
- 塩こしょうに漬け込み30分以上寝かせる。
- ヨーグルトに漬け込み1時間程度寝かせる。

100g当たりのトリプトファン量



1 ネック

赤身の中に脂肪が粗い網状に混ざり、きめはやや粗く硬めですが、脂肪分は比較的少なく、こくのある濃厚なうまみのある部位です。

こんな料理におすすめ

カレー／シチュー／しょうが焼き／焼き豚／煮豚／ソテー

2 肩

きめはやや粗く硬めで、肉色は他の部位に比べてやや濃いめです。脂肪が多少あるため、薄切りや角切りにして長時間煮込むと良い味が出ます。

こんな料理におすすめ

カレー／シチュー／炒め物／豚汁／ポークビーンズ

3 肩ロース

赤身の中に脂肪が粗い網状に混ざり、きめはやや粗く硬めですが、こくのある濃厚な味。赤身と脂肪の境にある筋を切ってから調理します。

こんな料理におすすめ

カレー／シチュー／しょうが焼き／焼き豚／煮豚／ソテー

4 ロース

きめが細かく適度に脂肪がのった、ヒレと並ぶ最上の部位。外縁の脂肪にうまみがあるので、あまり脂肪を取り過ぎないようにしましょう。

こんな料理におすすめ

ステーキ／ロースト／豚カツ／ソテー／しょうが焼き／すき焼き

6 ばら

濃厚な味の部位で赤身と脂肪が交互に3層ほどになっています。骨付きはスペアリブと呼ばれ骨周辺の肉は特に良い味です。

こんな料理におすすめ

カレー／シチュー／角煮／炒め物／ベーコン／豚汁

7 もも

ヒレに次いでビタミンB1が多く、脂肪が少なくきめが細かい部位です。ローストポークやステーキ、焼き豚など肉そのものの味を楽しむ料理にぴったりです。

こんな料理におすすめ

ローストポーク／焼き豚／ソテー／酢豚／ステーキ／しゃぶしゃぶ

8 外もも

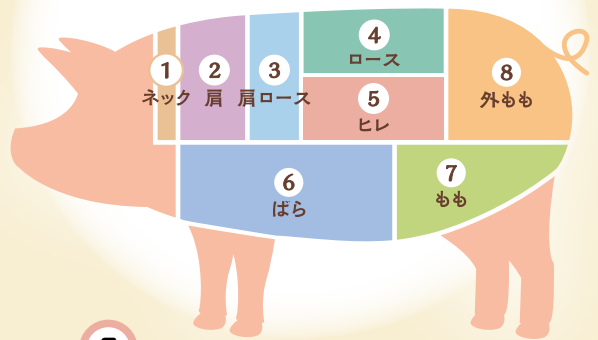
尻に近い部位で、牛肉でいう「ランプ」と「外もも」の2つの部位に当たります。ほとんどの料理に向きますが、肉色の濃い部分はきめが粗いため煮込みに利用すると良いでしょう。

こんな料理におすすめ

ソテー／炒め物／煮込み料理

部位ごとの食感や味わいの違いを楽しんでね!
↓ 食べ方いろいろ! ↓

肉質の特徴を知っておいしく料理しよう



5 ヒレ

最もきめが細かく柔らかい最上の部位。脂肪は少なくビタミンB1を多く含み低エネルギーです。加熱し過ぎるとパサつくので注意しましょう。

こんな料理におすすめ

豚カツ／ソテー／串揚げ／ロースト

JAあつぎの特産品 豚肉を知る - 地域に根ざした養豚から生まれる味わい -

厚木・清川の自然で大切に育まれる豚肉は、豊かな味わいと栄養を備え、私たちの食卓を支えています。ここでは、生産者の努力と工夫によって育まれる豚肉の魅力をご紹介します。ぜひ、味わってみてください。

みんなでおいしい豚肉を味わって、国産国産・地産地消を推進しよう!



国産国産・地産地消を応援するキャンペーンの詳細は6ページをチェック!



エドや豚

昔ながらのこってりとした味わいで親しまれているオリジナルブランド豚です。余剰食品をリサイクルした飼料「エコフィード」などを食べて育ち、柔らかな肉質が特徴です。

江戸屋養豚場 ▶



あつぎ豚

厚木市内で生産から加工・販売までを自社で一貫して行っています。自社配合のあつぎ豚専用飼料を食べて育ち、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。

白井農産 ▶



清川恵水ポーク

自由に動き回れる広い豚舎でストレスを与えない飼育を行っています。ミネラルを多く含む清川の水やこだわりの自家配合の飼料を与えることで、良質な肉質を実現しています。

山口養豚場 ▶



JAあつぎホームページでも
最新トピックスを紹介しています。

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

12 梨・ブドウの自信作が並ぶ 第55回厚木市農業まつり味覚祭

厚木市農業まつり実行委員会は8月18日と25日の2日間、かながわブランドに登録される「あつぎの梨」・「厚木のぶどう」の品質向上と消費拡大を目的に「第55回厚木市農業まつり味覚祭」を開催しました。

当日は、JA農産物直売所「夢未市」で果実持寄り品評会を行い、果実の大きさや色づき、糖度などを確認しながら審査を実施。翌日には、出品された梨26点、ブドウ11点の特別販売も行なうなど、地場産のブランド果実を広くPRしました。

同祭運営委員会の庄司隆行委員長は「猛暑が続き、栽培管理がとても難しい年だったが、生産者一人一人の努力によって良質なものが出荷されている。今後も、行政やJAなどと連携し、消費者へのPRを強めていきたい」と話しました。



出品されたブドウを審査する関係者ら

果実持寄り品評会入賞者

果実持寄り品評会の上位入賞者(優等賞・一等賞)は次の方々です(敬称略)

- 梨の部
 - 優等賞 溝呂木 知恵(厚木市長賞)
 - 一等賞 鈴木 八千代(厚木市議会議員賞)
 - 一等賞 庄司 利徳(全国農業協同組合連合会神奈川県本部運営委員会会長賞)
- ブドウの部
 - 優等賞 鈴木 亜季(厚木市長賞)
 - 一等賞 霜島 アリシア(厚木市農業協同組合代表理事組合長賞)



息の合った踊りを披露する大矢組合長や女性部員ら

11 伝統ある祭りにJAも協力 第79回あつぎ鮎まつり

厚木市最大のイベント「第79回あつぎ鮎まつり」が8月2日と3日、本厚木駅周辺の市街地で行われ、多くの人でにぎわいを見せました。JAあつぎでは、花火大会への協賛や、女性部・次世代部による踊りで祭りに協力しました。

初日のダンスイベント「Atsugi Dance Legend」には、女性部健康体操「JA・F・イベント」と次世代部「マリヒニ」の2チームが参加。2日目には「民謡総おどり」が行われ、大矢和人組合長や職員、女性部員が参列するなど、地域との交流を深めながら伝統ある祭りを大いに盛り上げました。



生産者と一緒にトウモロコシを収穫する子どもたち

12 次世代へ食と農の大切さ伝える ちゃぐりんフェスタ

JAあつぎは、家の光が発行する子ども雑誌「ちゃぐりん」を活用し、料理や工作、クイズなどを取り入れた「ちゃぐりんフェスタ」を開催しています。今年度も8地区での開催が予定され、7月から8月にかけては4地区で食と農の理解促進につながるさまざまな催しが行われました。

7月30日に開いた荻野地区では、15組36人が参加。生産者の畑に出向き、トウモロコシの品種や特徴を学びながら、親子で収穫体験を楽しんだほか、「コーンバターしょうゆごはん」の試食もするなど、地場農産物の魅力を満喫しました。

キャンペーンに参加して 国消国産を応援しよう!

10～11月は/
国消国産月間

10月16日は/
国消国産の日

JAグループでは、消費者に食や農を取り巻く環境や課題への理解を深めてもらい、国産農畜産物を積極的に手に取ってもらうことを目的に、国消国産の推進や認知度向上に努めています。10～11月は「国消国産月間」、そして10月16日は「国消国産の日」です!ぜひこの機会に、JAあつぎやJAグループが実施するキャンペーンに参加し、一緒に国消国産を応援してください!

あつぎの農業を応援! キャンペーン

～食と農の未来を考える～

私たちの食卓をみんなで守ろう!

キャンペーンの詳しい内容や応募方法、スタンプラリーの台紙は、JAあつぎホームページをチェック!

応募方法と当選者数

スタンプラリー	Instagram
10名	10名
5名	5名

直売所でスタンプを押し、「農家さんへの応援メッセージ」を記入して店頭に応募箱に投函または郵送して応募!

「#あつぎの農業を応援2025夏」を付けて、推しの野菜や果物、好きな農畜産物を使った料理などの写真を投稿して応募!

応募フォーム

ハガキ

JAあつぎのホームページ内にある応募フォームから、簡単なアンケートに答えて応募!

「JAあつぎコミュニティNo.49」または「グリーンアートあつぎ9月号・10月号」の応募券を貼って応募!

応募期間

8月28日(木)～10月31日(金)

推しの野菜や果物、おすすめの地場農畜産物、好きな農畜産物を使った料理などを教えてください!

今回のプレゼント

あつぎの農産物詰め合わせ 30名様

※写真はイメージです

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! キャンペーン係宛

JAグループ 国産を食べて国消国産を応援!

1 JA直売所キャンペーン2025

JA直売所に1回ご来店ごとにスタンプ1つをゲット。2つで1口・3つでもう1口応募できます。

47都道府県とっておきの
3,000円相当の農畜産物・加工品が
合計14,100名様に当たります!

地域の新鮮でおいしい野菜や果物、加工品が並ぶ全国約1400店舗のJA直売所に行こう!

賞品については特設サイトをご覧ください。JA直売所の検索もできます。

※9月16日からご覧いただけます

2 日本の味覚を、楽しもう。

今がチャンス!
送料はJAグループが負担します。
お客様送料負担なし

期間
10月1日～11月末日

JAタウンには、おいしい「国産」がいっぱい



おいしい日本と暮らそう
JAタウン

ご注文はこちらから

※10月1日からご覧いただけます



耕そう、大地と地域のみらい。JAグループ



生産者と一緒にブドウを収穫する大西さん親子

12 地域で生産の旬の味覚を堪能 依知地区「親子ふれあい収穫祭」

依知地区運営委員会は8月20日、地元生産者との触れ合いや収穫体験などを通じて、食と農のつながりや地産地消に理解を深めてもらおうと「親子ふれあい収穫祭」を開きました。

当日は、同地区にある「鈴木果樹園」を訪れ、旬を迎えるブドウの品種や特徴を学びながら収穫を体験。子ども雑誌「ちゃぐりん」を活用し、野菜スタンプを使ったエコバック作りにも挑戦しました。

大西彩菜さんと柊愛さん親子は「地元のブドウを食べるのは初めて。学んだことを家族で共有しながら大切に味わいたい。親子での体験は、夏の素敵な思い出になった」と笑顔で話しました。

4 農大特別カリキュラムを実施 第16期親子夢未Kidsスクール

JA あつぎは、管内の小学1～6年生の親子を対象に、通年型食農教育事業「親子夢未Kidsスクール」を開校しています。8月23日には、第2回目のカリキュラムを開き、スクールに協力する東京農業大学で特別授業を実施しました。

授業は、野菜と生き物がテーマ。野菜に関する授業では、ナスなどの収穫体験や糖度分析などを行い、身近な野菜について理解を深めました。生き物に関する授業では、羊に着目した学びを深め、羊毛で包んだせっけん作りにも挑戦しました。

今回は、稲刈り・田んぼの生きもの調査を予定しています。



JA職員④と収穫に適したもみの色合いを確認する生産者

管内の旬な情報をお届け! グリーンニュース Green News



今後の抱負を述べる塾生

4 農業を支える新たな仲間 農業塾閉講式

JA あつぎは8月26日、令和7年度農業塾の閉講式を開き、塾生16人が修了しました。地域住民に農業学習の場を提供しようと平成19年から開き、今年度を含めて卒業生は665人に上ります。

当日は、修了証を手渡すとともに、塾生一人一人が受講して学んだことを振り返りながら、今後の抱負を発表しました。

大矢和人組合長は「地域農業を支える仲間として、今後もサポートしていきたい」と話しました。



農大生と一緒にナスの収穫を行う参加者

12 適期収穫に向けて学びを深める 水稻収穫時期現地検討会

JA あつぎは8月25日から9月2日にかけ、良質・良食味米の生産振興を目的に、各地区13カ所の水田で「水稻収穫時期現地検討会」を開催しました。

当日は、JAの営農指導員と県農業技術センター職員が講師を務め、出穂期の確認が収穫適期を見極めるのに重要であることを説明。紋枯病やカメムシによる被害が増えていることから、収穫後の調製では斑点米の混入に注意するよう呼びかけました。

生産者は「水田の水切りや機械の手入れなど、事前の準備を徹底し、適期の収穫に努めていきたい」と話しました。



JA職員の説明に耳を傾ける参加者

4 対策の重要性を伝える 子供や家族を悩ませない相続講座

JA あつぎは8月9日、准組合員を対象に「子供や家族を悩ませない相続講座～生前整理と相続対策のススメ～」と題したセミナーを開催しました。

当日はJA職員が講師を務め、生前整理の進め方やエンディングノートの活用法、相続の手続きなどについて説明。早めの対策が、家族へのスムーズな継承につながることを伝えました。

総合相談部の梅澤宣夫部長は「今後もニーズに合ったセミナーを開催していきたい」と話しました。



優勝に輝いた「三田フレンズ」

4 技術習得でレベルアップを 第15回JAあつぎソフトボール教室

JA あつぎは8月22日、スポーツを通じた地域貢献活動の一環として管内の児童を対象に「JA あつぎソフトボール教室」をツッキ及川球技場で開催しました。

当日は43人が参加。全国大会出場常連の強豪校である県立厚木王子高等学校ソフトボール部の監督・部員が講師を務め、守備の方法や投球フォームなどを丁寧に指導しました。

参加した児童は「インターハイを優勝したチームのプレーは圧巻だった。ここで学んだことを今後のプレーに生かし、活躍していきたい」と話しました。



外貨について学ぶ参加者

4 親子で多様な学び深める 夏休み応援企画！わくわく自由研究！

JA あつぎは8月7日と8日の2日間、夏休み期間を利用して小学生親子に多様な教養を深めてもらう機会を創出しようと「夏休み応援企画！わくわく自由研究！」を開きました。

同企画は、1時間目は「お金のはなし」、2時間目は「バスボン作り」、3時間目は「アイスクリーム作り」で構成。中でも、近年注目を集める金融教育を初めて子ども向けに行いました。

参加した田中里佳さんと伶奈さん親子は「普段中々体験できないこと、知ることができないことを学ぶ貴重な機会となった。これからもJAでこのような講座があったら参加したい」と話しました。

17 地産地消で選手をサポート 第10回JAあつぎカップ少年野球大会

JA あつぎは8月11日から30日までの期間、厚木市少年野球協会と協力し、「JA あつぎカップ少年野球大会」を開催しました。

大会は、地域の小学生が所属する9チーム約160人でトーナメント戦を実施しました。日ごろの練習の成果を発揮しながら熱戦を繰り広げた結果、見事「三田フレンズ」が優勝に輝きました。閉会式では表彰状や優勝旗に加え、かながわブランドに登録される「あつぎせせらぎ米」を贈呈しました。

三田フレンズの木村春翔主将は「緊迫した試合が多かったが、しっかりつなぎチーム一丸となって戦えた」と話しました。



守備について学ぶ子どもたち

ルッコラ(ロケット) ピリッとした辛さとゴマの風味がおいしい

ゴマの香りとクレソンに似た辛さがあり、若く柔らかい葉はサラダや肉の付け合わせ、ピザのトッピングなどに使われます。茎の周辺に葉の直立する姿がロケットのように見えることから「ロケット」とも呼ばれています。

園芸研究家 成松次郎
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。

栽培時期

発芽適温は20～25度、生育には15～25度が適し、低温期は生育が衰えます。冬を除き、ほぼ周年栽培ができますが、盛夏期は遮光ネット(20%)を使った暑さ対策が必要です。春～秋まきでは30～40日で収穫できますが、晩秋まきでは収穫まで60日以上となります。霜には強くないので、不織布でべたがけをして防寒します。

品種

各社から「ルッコラ」または「ロケット」として販売されています。なお、ルッコラの野生種といわれるセルバチコには、葉が細くとがり香りが特に強い品種「ローマ」(トキタ種苗)もあります。

畑の準備

種まきまたは植え付け2週間前までに、1平方m当たり苦土石灰100gを

菜園全体に散布し耕しておきます。1週間前までに堆肥1kgと化成肥料(NPK各成分10%)100gを全面に施し、土とよく混ぜておきます(図1)。ルッコラは野生に近く肥料が多いと香りが弱くなります。

種まき

幅70～80cm、高さ5～10cmのベッドを作ります。次に、板切れなどで直角方向に幅20cm間隔の浅い種まき溝を作り、この溝に約1cm間隔に筋まきします(図2)。種は小さいので、種が隠れる程度(5～6mm)に薄く覆土します。不織布のべたがけで幼苗を保護しましょう(図3)。7～10日間隔にまき日をずらせば、長い間収穫を楽しめます。なお、苗作りをする場合は、128穴のセルトレーに1セル4～5粒を種まきし、発芽後は間引きして本葉約3枚の植え付け苗に仕上げます。苗は5～6cm間隔に植え付けます。

間引き・かん水

1回目は発芽後、葉が重ならない程度に順次間引き、2回目は本葉約2枚のときに5～6cmくらいにします(図4)。畑が乾燥すると葉が堅くなりやすいので、適宜かん水します。

病害虫の防除

周年にわたりキスジノミハムシ、コナガ、アオムシ、アブラムシの被害を受けやすいので、目の細かい防虫ネットを使用したトンネル栽培がおすすめです。

収穫

葉が柔らかいうちの若取りが良く、葉の長さが20～25cmのときに収穫適期で、株ごと抜き取ります(図5)。なお、外葉から1枚ずつ摘み取れば、長い間収穫を楽しめます。

※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

図1 畑の準備



図2 種まき

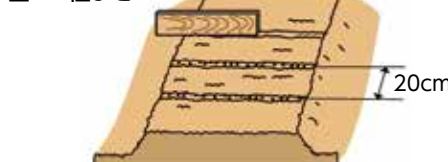


図3 ベたがけ

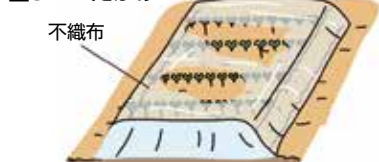
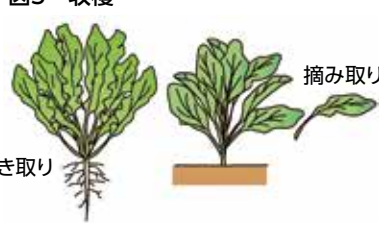


図4 間引き



図5 収穫



栽培カレンダー(ルッコラ(ロケット))

	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
冷涼地		春まき			夏まき		秋まき			
中間地		春まき		夏まき			晩秋まき			
暖地										
● 種まき	— 生育	— 収穫								

あぐり スポット

農業のお役
立ち情報
をお
届け!

農薬に頼らない 「半身萎凋病」の防除について

ナスの生産量に被害を及ぼす土壌病害「半身萎凋病」は全国的に問題となっています。防除方法の一例として、土壌くん蒸剤による消毒がありますが、作業難易度の高さなどから導入困難な側面があります。そこで今回は、ブロッコリーをナスの前作にすることで、半身萎凋病を軽減する方法をご紹介します。



私が紹介します

営農指導員(南毛利)
正見 直揮

半身萎凋病とは

●症状

下葉に褪色斑を生じ、しおれた葉の縁は上面に少し巻き上がり、黄白色となり枯死します。発病は徐々に上の葉に進み、発病葉は落葉します。初期の症状は枝の片側に限られ、葉も片側だけがしおれることがほとんどです。



半身萎凋病を発症したナスの葉

●伝染経路

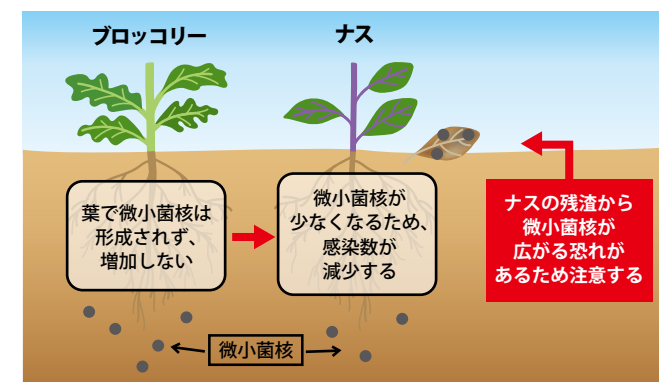
病原菌はカビの一種で、ナスのほかにもピーマンやブドウなど、多くの植物に感染します。菌は根から侵入し、導管を通して徐々に株全体を侵食。茎や葉に多数の微小菌核を作り、次の感染源になります。微小菌核は土中で3年以上生存します。病原菌は土壌伝染性のほか、発病株から伝染する特性もあります。菌の生育適温は22～25℃で、30℃以上になると生育不良になることから、夏季の高温時には一時的に発病が休止します。

なぜブロッコリーの前作で防げるのか

試験結果から、発病株率30%以下の農地でブロッコリーを前作とした場合に、発病株率を約半分に抑えられることが分かりました。その抑制のメカニズムは次のように推察されます。

- ①半身萎凋病の病原菌は、ブロッコリーへも感染するが、地上部の葉で微小菌核が形成されないため、土壌中の微小菌核数は増加しません。
- ②ブロッコリー残渣に含まれるリグニンを分解する土壌中の糸状菌から分泌されたリグニナーゼは、同時に微小菌核の主成分であるメラニンも分解し、微小菌核を減少させます。

【ブロッコリーの発病抑制の仕組み】



注意点と留意事項

- ・発病株率が30%以上の農地では効果が期待できないので注意してください。
- ・半身萎凋病に抵抗性のある接ぎ木苗を併用してください。
- ・半身萎凋病の発生していない農地でも予防的に導入すると効果的です。

●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



ふるさと納税の返礼品の課税関係について



みつひろ 三橋 賢 税理士

Q1 ふるさと納税の返礼品に所得税が課税されると聞きました。どのような所得になるのですか？

A1 ふるさと納税の返礼品にかかる経済的利益(価額)は一時所得に該当します。一時所得とは、労務や資産の譲渡による対価として得る所得以外の所得となります。例えば、懸賞や福引の賞金品、共済の満期返戻金、生命共済の一時金、競馬や競輪の払戻金なども一時所得の対象です。

Q2 ふるさと納税の返礼品の価額はどのようにして分かりますか？

A2 以下の方法で確認することができます。

- ①自身が寄付した際に利用したサイト等にて確認する
- ②寄付先の自治体に直接問い合わせる
- ③寄付金の3割で概算をする(返礼割合が3割以下という基準があるため)等

総務省が令和6年8月に発表した「ふるさと納税に関する現状調査結果」によると、ふるさと納税の受入額に占める返礼品の調達費用の割合は27.1%となります。

Q3 一時所得の計算はどのようにすればいいのでしょうか？

A3 計算の方法としては、総収入金額から経費(収入を得るために支出した金額)を差し引き、その金額から一時所得の特別控除(50万円)を控除した金額が一時所得となります。特別控除額は最高50万円なので、その年中の他の一時所得と合算し合計額が50万円を超えない場合は、課税されません。

【計算例】

ふるさと納税10万円寄付・共済の満期金200万円受領した際の一時所得

項目	収入金額	経費 (支出した金額)	差引
ふるさと納税 (返礼品の価格)	3万円	—	3万円
共済の 満期金	200万円	145万円	55万円
合計額	203万円	145万円	58万円

差し引きの合計額58万円から特別控除(50万円)を控除し、8万円が一時所得となります。さらに、一時所得として課税対象となる金額は、一時所得の2分の1に相当する4万円です。ふるさと納税の寄付金は、経費(支出した金額)には含まれませんので注意が必要です。ふるさと納税の寄付金の額が167万円以上である場合は、167万円(寄付金の額)×0.3=50.1万円(返礼品の概算価額)となり確定申告が必要となります。多くの方は申告の必要がないかと思いますが、計算例にもあるように、他の一時所得がある場合は通算されますので注意が必要です。併せて、寄付金控除には上限額もありますので、お気を付けください。

詳しくは、JAまでご相談ください

困りごとはJAへ 事前予約制

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。

無料相談会のお知らせ

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 10月6日(月) 10月20日(月)
11月5日(水) 11月20日(木)
※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 10月8日(水)
11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10営業日前の12時まで
※上記日程以外での予約をご希望の場合は、お問い合わせください
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 11月15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
お問い合わせ 総合相談部(担当:総合相談課・推進課) ☎259-7776



詳しくはこちら

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 Yumemiichiかわら版 Greencenter



▲直売所のイベント
カレンダーは、こちら
をご覧ください。

夢未市・グリーンセンターのおすすめ

神奈川県産の食材を使用♪カレールウも地産地消！

いよいよ新米の季節。太陽の恵みを受けて育った新米を皆さんはどのように楽しむでしょうか。食欲をそそるカレーはいかがですか？

今回ご紹介するのは、ロングセラー商品「農協直売所カレールウ」です。県産のタマネギと小麦を100%使ったフレーク状のカレールウは、スパイスの香りや野菜のうまみが詰まっており、本格的な味に仕上がります。また、「炒め玉ねぎ」を入れるとさらにおいしさが増します。ぜひ、新米とともにご賞味ください。



カレールウ(甘口)
388円(税込)



カレールウ(中辛)
388円(税込)



炒め玉ねぎ
432円(税込)

グリーンセンターからのお知らせ



グリーンセンター Instagram開始

グリーンセンターでは、SNSの一つである「Instagram」を8月より開設しました。旬の地場農畜産物の魅力やイベント情報はもちろん、農業生産資材などを取り扱う店舗として、農業に関するさまざまな情報を発信していきます。ぜひ、フォローをお願いいたします。



フォローは
こちらから



グリーンセンターのおすすめ

野菜の土作りに最適な 「エコレット808」

今回紹介する「エコレット808」は、堆肥と有機・化成肥料が一つになった混合堆肥複合肥料です。豚ふん堆肥入りで、土作りに役立つほか、堆肥と化成肥料の相乗効果により生育初期から緩やかな肥効が続く、野菜の生育が安定します。また、粒状なので散布しやすく、機械施肥に対応しています。詳しくは店舗にてお気軽にお声がけください。



価格:1袋(20kg)
2,876円(税込)

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
10月の休業日:15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
10月の休業日:8日(水)
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
※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

11月18日(火) 初心者向け

樹木の管理方法について

開催場所:グリーンセンター
開催時間:①10時～11時
②14時～15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

① くすのき公園

民家が立ち並ぶ一角にある公園です。園内の中心には、公園のシンボルとなるクスノキが立ち、ヤマモモなどの樹木も点在しています。子どもたちが楽しめるすべり台やブランコに加え、一息つくのびのびなベンチもあります。また園内には、厚木市中三田土地区画整理事業記念碑も設置されています。

📍 厚木市中三田3-26



② 法界寺

浄土宗寺院で、無礙山圓融院と号します。小田原城主北条氏直が家臣の松田右兵衛大夫康長に命じて、御代官土屋豊前守を開基、廣蓮社覺譽宗公大和尚を開山として天正13年に創建、小田原北条の役に際して兵火により焼失したといわれています。



📍 厚木市下荻野1396

③ 大山街道

大山参りの一つの道として利用され、上依知～下川入～荻野～愛名～伊勢原へと続き、この地は街道の要衝として、宿場、市として栄えたといわれています。



📍 厚木市下荻野1114付近

④ 濃厚魚介つけ麺天晴 厚木本店

厚木出身の店主が令和6年にオープンしたつけ麺専門店です。この店のこだわりは、吸り心地がよく、麺のうまみを存分に感じられる長さ50cmの特注製麺と、鶏・豚・魚介を合わせた濃厚なスープ。特におすすめのメニューは「味玉つけ麺羽釜ごはんセット」で、甘辛いしょうゆタレにつけた特製の味玉と羽釜で炊き上げた厚木産「はるみ」のご飯が付きまします。生卵と鰹節は食べ放題で自由にトッピングができ、卓上調味料で好みに合わせた味わい方を楽しめます。家族連れなど老若男女問わず、市内外から多くの人々が訪れます。Instagramでは、定休日を確認できるほか、料理の詳しいこだわりのポイントをチェックすることができます。



高火力で炊き上げた厚木産「はるみ」は、粒立ちが良く人気です♪



長さ50cmの特注製麺は、モチモチの歯応え！小麦の香りを楽しんでください♪



📍 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

📍 厚木市下荻野1092-5

🕒 10時～17時

🕒 16時30分

📞 090-1271-9811

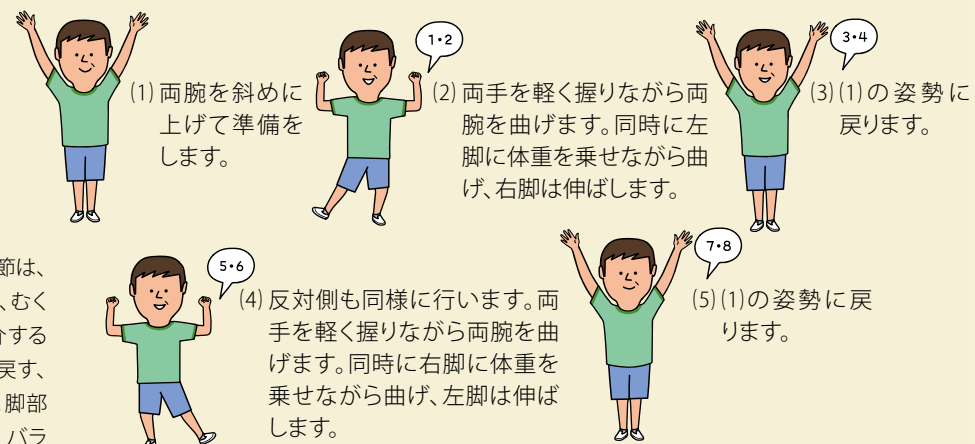
📅 月曜日・不定休



※詳しくはInstagramをご確認ください



腕を曲げ伸ばす運動+脚を曲げ伸ばす運動



痛みが出る際は、無理せず中止しましょう。

日中との寒暖差が大きくなるこの季節は、知らず知らずのうちに体が冷えやすく、むくみ起こりやすくなります。今回ご紹介するのは、血流を良くしポカポカ感を取り戻す、腕と脚を曲げ伸ばす簡単な運動です。脚部を曲げるときには大腿部に力を入れ、バランスを取りながら行ってみてください。



荻野・睦合地区 | 下荻野・三田

歴史や人気の味を楽しむ

今回は、厚木市の中心に位置する下荻野と三田を巡ります。県道沿いには、飲食店やスーパー、ホームセンターなどが立ち並び、にぎわいを見せています。また、道路沿いから一歩入ると、閑静な住宅地が広がります。訪れた際は、地元食材を使ったラーメン店や歴史が感じられるスポットにぜひ立ち寄ってみてください。



PRESENT 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。

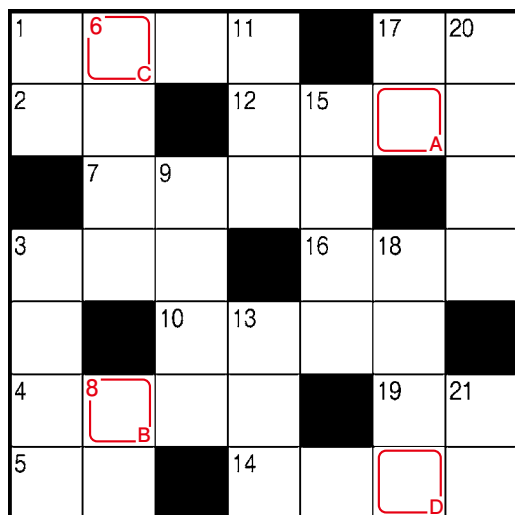
問題 二重マスの文字を A～D の順に並べてできる言葉は何でしょうか？

◆タテのカギ

- お代はいただきません
- 転職をしたいが、いざとなると——を踏んでしまう
- 金箔の生産量第1位の市がある都道府県
- 血を数えるときに使う言葉
- あえるとパスタが黒くなります
- 落ち葉をかき集める道具
- ハロウィーンの日を楽しむ人もいます
- 役場で——証明を取ってきた
- 薪割りに使う刃物
- 事件はあつけない——を迎えた
- 写生をこつともいいます
- 動物や鳥などの集団

◆ヨコのカギ

- 10月の第2月曜日はスポーツの日。以前は——の日でした
- 祭りのときに引く車
- 雨だよ、すぐに止むさ
- 塩分濃度は低め、麴の割合は高めな味噌
- ドングリがなる木の一種
- 彼女は免許——の腕前だ
- 悪臭を放つことで知られる動物
- 傘がたくさん重なった形の食用キノコ
- ハワイアン演奏にも使われる弦楽器
- 玄関の上がり——に腰かけて話した
- 秋にもおいしい紫色の野菜
- 教育、勤労、納税は国民の三大——です



答え A B C D

■9月号クロスワードの答え:
「ラツカセイ」



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・FAX・ホームページで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 10月6日(月)

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。

☑徒歩数分の場所に宮の里支店があり、年金振込などの金融機関として便利に利用しています。紀行シリーズの米も毎年購入しています。

(厚木市宮の里 N さん)

日ごろよりJAの事業をご利用いただきありがとうございます。今後も、地域に根ざした協同組合として、皆さまの生活をサポートしていきます。

☑「夢末市・グリーンセンターかわら版」の記事を毎週楽しみにしています。9月号は、肉とビールが気になったので、直売所に行ったら見てみようと思います。

(厚木市戸室 I さん)

直売所には、地元の商品はもちろん、県外JAの商品なども並び、ここでしか手に入らないものも数多くあります。ぜひ、お気に入りの一品を見つけてみてください。

☑6月号の「あぐリスポット」を見て、抑制キュウリの栽培に挑戦しました。厳しい残暑の中でも順調に育ち、秋の収穫が楽しみです。

(厚木市七沢 I さん)

無事に収穫を迎えることはできたでしょうか。お便りで教えていただけたとうれしいです。また、自宅でのおすすめレシピなどがありましたらぜひ教えてください。

☑「編集後記」をいつも楽しみに読んでいます。8月31日は野菜の日なのですね。夢末市で開催される「あつぎファーマーズフェスタ」を楽しみにしています。

(厚木市上古沢 O さん)

当日は、多くのご来場をいただきありがとうございました。イベントはいかがでしたか。10月31日まではキャンペーンも開催中なので、ぜひご応募ください。

他にもこんな
お便りをいただきました！

☑イチジクのタルティーヌがおいしそうでした。まだまだ暑いですが、果物はしっかりと秋模様ですね。

(厚木市飯山 W さん)

☑「愛甘水」という品種の「あつぎの梨」を食べました。とても甘く、シャリシャリとした食感でおいしかったです。

(厚木市飯山 H さん)

たくさんのお便り
ありがとうございます！



編集後記

朝晩の気温が少しずつ下がり、秋を感じる季節となってきました。皆さんは、「〇〇の秋」という何を思い浮かべますか？「食欲の秋」「実りの秋」には、直売所に訪れるのがおすすめです。旬の野菜や果物、肉、加工品など、多くの商品が並ぶこの季節は、買い物もより一層楽しくなります。今月号の特集では、豚肉の栄養や部位ごとの特徴などを紹介しています。ぜひ、日ごろの食生活に役立ててみてください。(村越)

わが家 Photo
厚木市 飯山

すずきりりな
鈴木 凜々菜ちゃん (5歳)

母：美穂さん

ひいおばあちゃんがお客さん役で
お店屋さんごっこをしています♪



素敵な笑顔を見せてくれた凜々菜ちゃん。曾祖父母の家にはよく遊びに行き、お気に入りのウッドデッキでおままごとをしたり、縄跳びや鉄棒で体を動かして遊んだり、元気いっぱいに過ごしています。最近、曾祖母が作ってくれる計算問題や日本地図のパズルに取り組み、楽しみながら学びを深めています。夏休みには富士サファリパークを訪れ、普段見ることのない動物と触れ合いながら充実した時間を過ごすなど、思い出をたくさん作りました。

幼稚園では7月にお遊戯会が開かれ、盆踊りでは、祖母に買ってもらった浴衣を着て楽しみました。習い事のダンスでは、10月と11月に発表会が予定され、お友達と一緒に練習に励んでいます。

ご家族は「素直で明るく、周りの人に優しくできる子に育ってほしい」と話しました。これからも多くのことを経験しながら、素敵なお姉さんに成長してね♪



組織ボイス

清川地区 根岸女性部



仲間の絆を大切に
手芸で楽しく交流

部長 やまぐち ふみこ
山口 文子さん



Q1 根岸女性部について教えてください。

13人の部員が所属し、部会での活動をはじめ、清川地区女性部の活動に参加しています。中でも、手芸品作りに力を入れており、作業に取り組みながら会話を楽しむことで、部員同士の親睦を深めています。

Q2 恒例行事や活動内容を教えてください。

毎年行う新年会では、一年間の活動を振り返るほか、次年度の活動計画について話し合っています。手芸品作りでは、季節に合わせた作品などを手がけ、昨年度はブローチやクリスマス飾りを作りました。作品は農業まつりで展示し、活動の成果を披露しています。今年は、ブローチや髪飾りなど、子どもたちが喜ぶ手芸品をバザーで販売する予定です。

Q3 今後の目標を教えてください。

仲間同士でアイデアを出し合いながら、季節感を感じられる新たな手芸品作りに挑戦していきたいです。また、部員増加に向け、女性部の魅力を発信するなど、声かけを積極的に行い、活性化につなげていきたいです。

JAあつぎ グリーンホール

大切な方のお別れを、心をこめてお手伝いします。

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。

事前相談で後悔・不安のないお葬式を

ほとんどの人にとって初めての体験である「葬儀」は、分からないことばかり。どのような葬儀にしたいかや費用面を把握しておくことで、不安が解消されると思います。ご相談は随時承りますので、お気軽にご連絡ください。

組合員資格のご案内

組合員の皆さまの、氏名や住所、組合員資格等に変動があった場合は、異動のお手続きが必要です。組合員資格等に変更がございましたら、ご加入の支所店にご相談の上、お手続きいただけますようご案内申し上げます。



- 氏名が変更になった…氏名変更手続きが必要です。
- 住所が変更になった…住所変更手続きが必要です。
- 組合員資格が喪失または変更になった…
- 組合員本人が亡くなられた…

脱退手続きまたは資格変更手続きが必要です。

なお、亡くなられたことを当組合が知り得た場合には、ご連絡の有無に関わらず組合員外扱いとなります。

お問い合わせ 各支所店へお問い合わせください

葬儀サポートセミナーおよびミニコンサートのご案内

葬儀に必要な祭壇・葬儀用具などの紹介をしながらJAあつぎの葬儀についてお伝えするほか、商品説明や湯灌納棺の実演を通じ、葬儀に対する疑問や不安の解消をお手伝いいたします。併せて、葬儀のセットプランに取り入れている生演奏もご体感いただけます。



- | | |
|-------|---------------------|
| 日 時 | 10月26日(日) 9時30分～12時 |
| 場 所 | JAあつぎ第2グリーンホール |
| 対 象 者 | 厚木市・清川村在住の方 |
| 募集人員 | 30人(先着順) |
| 参 加 費 | 無料 |
| 申込方法 | お問い合わせ先に直接お電話ください |
| 申込締切 | 定員に達し次第締め切りとなります |

お問い合わせ 経済部(担当:葬祭課) ☎221-1800

JAグループ神奈川がお送りする新鮮情報番組

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

10月 5日 (再放送)6日	あなた色に染まります！ ～秦野産スーパーフード～	JAはだの
10月12日 (再放送)13日	感謝を込めて30周年 ～JAよこすか葉山～	JAよこすか葉山
10月19日 (再放送)20日	いただきます と ありがとう。	JAグループ神奈川 協力：JAさがみ、JAあつぎ、 JA全農かながわ
10月26日 (再放送)27日	かわさき 旬 “果実”	JAセレサ川崎

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

不用農薬・農薬空き容器の回収

農薬は、適正に管理し処分する必要があるため、期限切れ農薬・不用農薬・空き容器の回収を実施いたします。

- 受付日** 各支所経済課にお問い合わせください
※業者回収日:10月22日(水)・23日(木)
- 搬入場所** 各支所(支店は除く)

場 所	対 象 地 区
依 知 支 所	依 知
荻 野 支 所	荻 野
睦 合 支 所	睦 合 ・ 駅 前
小 鮎 支 所	小 鮎
玉 川 支 所	玉 川 ・ 清 川
南 毛 利 支 所	南 毛 利
相 川 支 所	相 川

- 回収方法**
- ①申込書に重量などの必要事項を明記の上、事前
に申し込む
 - ②各支所が指定する期日(業者回収日以前)までに、
上記の回収場所へ各自で搬入
 - ③回収処理委託委任状に、必要事項を記入する

お問い合わせ 各支所経済課へお問い合わせください

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～ミカンとカキと野菜～
- 日 時** 11月12日(水)10時30分～13時
- 参 加 費** 組合員・組合員家族1,100円(税込)
一般1,400円(税込)
- 定 員** 先着25人
- ② シュトーレン作り講習会
- 日 時** 11月19日(水)・20日(木)9時30分～12時30分
- 参 加 費** 組合員・組合員家族1,600円(税込)
一般1,900円(税込)
- 定 員** 各回先着20人
- 申込受付** 10月6日(月) 8時30分より



詳しくはJAあつぎホームページをご確認ください

お問い合わせ 組織文化部
(担当:生活ふれあい課)
☎221-6881

農政資金への拠出に感謝

JAあつぎ農政対策委員会は、より一層の活発な農政運動の展開を目的に、今年も組合員の皆さまに同運動に対する資金拠出をお願いいたしました。

その結果、1,584,700円(役職員含む)と多くの方々にご賛同を得ることができました。深く感謝し、厚くお礼申し上げます。なお、店舗別拠出金は下の表の通りとなります。

支所店名	協賛者(人)	金額(円)
依知・依知南	395	223,000
荻 野	353	191,000
睦 合 ・ 北	384	214,000
小鮎・宮の里	339	181,700
玉 川	244	126,500
南毛利・愛甲	375	223,000
相 川	295	198,500
清 川	232	118,500
駅 前	31	17,000
本 所	122	81,000
厚農商事(株)	16	10,500
合 計	2,786	1,584,700

※本所、厚農商事(株)は役職員ののみ

お問い合わせ 組織文化部(担当:組織基盤対策課)
☎221-6881

人形供養のご案内

大切にした人との想いが宿るといわれる人形。かわいがっていた人形とのお別れは、僧侶のもと丁寧に供養いたします。この機会にお持ちください。

- 搬入日時** 10月25日(土) 9時～12時
- 搬入場所** JAあつぎ本所大型倉庫前
- 供 養 料** 人形1体につき500円(税込)
段ボール1箱につき3,000円(税込)
- ※段ボールの寸法は幅45cm×奥行34cm×高さ33cm程度のものでさせていただきます
※人形搬入時に供養料を受領しますので、現金のご用意をお願いいたします
※2年に1度開催しておりました人形供養ですが、今回の開催をもちまして終了とさせていただきます。ご理解のほどよろしくお願い申し上げます
- 供養対象品** 人形(雛人形、日本人形、西洋人形)、羽子板、鎧兜
- 供養除外品** ぬいぐるみ、ガラスケース、鎧兜に付属する刀弓、陶器でできたもの

お問い合わせ 経済部(担当:購買課) ☎221-0454

理事会だより

令和7年8月27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。

- ・コンプライアンス・マニュアルの改訂について
- ・令和7年産JAあつぎ買取米価格について
- ・7月末事業実績について
- ・令和7年度第1四半期末地区別総代会議の開催結果について
- ・随時監査の結果報告について
- ・令和7年度第3四半期の余裕金運用方針について



今月のレシピ

カキとチーズのオーブン焼き

材料(1人分)

カキ.....1個
カマンベールチーズ.....1個
アーモンドスライス.....適量
蜂蜜.....適量
ブラックペッパー.....適量
デイル.....適量

作り方

- ①カキは皮をむき、6等分のくし切りにする。種がある場合は取り除く。
- ②カマンベールチーズも6等分に切り、耐熱皿にカキとチーズを交互に並べる。
- ③②をオーブントースターでチーズがとろけるまで10分ほど加熱する。
- ④③にアーモンドスライスと蜂蜜、ブラックペッパーをかけ、デイルを添えたら完成。

旬の農産物情報

10月のおすすめ「カキ」

カキには、ビタミンCやカロテンが豊富に含まれており、風邪や貧血の予防などに効果が期待できます。ぜひ、新鮮な地場産のカキを味わってみてください。

厚木市下津古久でカキを育てています。長い期間出荷できるよう、収穫時期の異なる「太秋」・「次郎」・「富有」・「すなみ」の4品種を栽培し、9月下旬から11月下旬まで夢末市に出荷しています。

栽培では、牛ふんともみ殻を使用した自家製堆肥を施用し、栄養豊富な土作りに努めています。併せて、丁寧な剪定と摘果で一つ一つの実を大きくし、重みで枝が折れないようパイプで補強するなど、品質向上に向けた取り組みを実践しています。

新鮮な地場産のカキは、完熟したものを収穫するため、豊かな甘みと柔らかな食感を楽しむことができます。冷やして食べるのももちろん、ケーキやプリンなどのスイーツにもおすすめです。



私が生産する
カキは夢末市で
販売しています！



かとう さとる
加藤 悟さん
(相川地区)