

組合理念

(組合が存在する意義、理由、目標を表わしたものです)

夢ある未来へ
人とともに、街とともに、大地とともに...

JAあつぎは、組合理念のもと、「農業を軸とする地域に根ざした協同組合」として、支所店を中心にさまざまな事業活動を展開しています。准組合員の皆さまにおかれましては、当JAの事業をご利用いただくとともに、各地区で展開する協同活動にご参加いただき感謝申し上げます。

地域の農業とくらしを支えるパートナーである准組合員の皆さまが当JAの事業を利用していただくことは、厚木市・清川村の農業の発展に役立っています。准組合員の皆さまに管内農業やJA事業に関する理解をさらに深めていただくための広報紙として「Green Page」をお届けします。

神奈川県
なでしこ
ブランド認定

夢末市オリジナルジェラート 「ゆめみちゃんアイス」



みんな大好き!!人気の秘密をご紹介します

夢末市のオリジナルジェラート「ゆめみちゃんアイス」は、農産物直売所らしい地産地消をテーマに地場農産物の風味・色合いを生かした手作りジェラートです。

メニュー開発から製造・販売・売り場のイメージづくりまで、女性スタッフの発想が生かされていることが評価され、神奈川県が推進する「神奈川県なでしこブランド2017」に認定されました。

※神奈川県なでしこブランドは、女性が開発に貢献した製品やサービスを神奈川県が評価し、認定したブランドです。

心ときめく豊富な種類!!

「ゆめみちゃんアイス」の味は、種類が豊富です。2009年の夢末市開店当初から今までに開発した味は、約100種類!その中から常時店頭に並ぶのは12種類。定番のミルクや大豆、足柄茶のほかに、旬の農産物を使ったさまざま商品が並びます。夏には枝豆やトマトなどが登場!また、通常の商品よりもさらに素材を贅沢に使ったプレミアムジェラートも販売。どの味を作るかは、農産物の出荷状況に合わせて決めるため、店頭は何が並んでいるか楽しみにして来てください♪

シングル300円(税込)、ダブル400円(税込) プレミアムはプラス50円(プレミアム同士のダブルは不可)



色とりどりのジェラートが並ぶショーケース

手土産にも最適 カップアイス

「神奈川県なでしこブランド2017」の認定を記念してカップアイスのパッケージをリニューアルしました!カップアイスの味は、ミルクと大豆、チョコレート、マンゴーの4種類です。JAあつぎマスコットキャラクター「ゆめみちゃん」が描かれたかわいいパッケージで手土産にも喜ばれます♪夢末市本店・相川店、グリーンセンターで販売しています。

1個250円
(税込)

地場産の野菜や果物を使って手作り♪

6～8月は、新鮮な枝豆がたくさん出荷されます!枝豆のジェラートの製造工程を見てみましょう!



准組合員
限定

ジェラート50円引きクーポン

本券1枚で1人1回(1個)限り有効
平成29年7月1日～31日まで有効

※アイスの日(木曜日)や他の割引サービスとの併用はできません
※夢末市本店のみ有効

券を使う方に質問です♪
どんなジェラートの味が食べたいですか??

生産者に
聞いてみました!

愛情込めて 育てるバラ

厚木市園芸協会バラ部会で部会長を務める相川地区の内田博夫さんは、バラの生産を始めて49年。バラを取り巻く環境は、輸入品の増加や国内消費の減少傾向等で厳しくなる中、「厚木で育ったバラを多くの人に届けたい」という思いで生産に励んでいます。

内田さんは昨年、新設したハウスで、7種類のバラを年間約6万本生産しています。温度や湿度などが管理されたハウスの中で、茎や葉、つぼみの状態をよく観察し、病害虫の対策や肥培管理などに気を配ることで良質なバラを育てています。「バラの生産は、コストや労力が掛かり苦労が多いです。それでも続けているのは、喜んでくれる消費者がいるから。花は、人の心を癒し、笑顔にする力があります」と話す内田さん。長年、力を注いできたバラの生産に対する熱い思いを胸に、厚木産のバラを守っています。

バラをきれいに長持ちさせるポイント

切り花を長持ちさせるために重要なことは、きれいな水をたっぷり吸える環境づくり!!新鮮な厚木産のバラは、正しく管理することで長持ちします。

- ・清潔なハサミを使い、茎元から2〜5cm位のところを切り口が斜めになるように水中で切る(水中で切ることで切り口に空気が入り込むのを防ぎ、水の通りが良くなる)
- ・きれいに洗った花瓶に水と切り花用の栄養剤を入れる
- ・余分な葉を取る(水に葉が浸って腐り、水が汚れないようにする)



- ・直射日光やエアコンの風が当たる場所を避けて飾る(葉の表面が乾燥すると吸水と蒸散のバランスが崩れて、しおれる原因になる)
- ・毎日、花瓶の水を取り替えて清潔に保つ。その時に茎元を少し斜めに切る。(茎元が雑菌などで詰まって上手く水が吸えなくなってしまう)



ウチダ ヒロオ
内田 博夫さん



日々の暮らしに地域で 育つきれいなバラを

厚木市では、色鮮やかなバラが生産されています。生産者が愛情を込めて育てたバラを皆さんの日々の暮らしの中に取り入れてみませんか。きれいな生花は、色や香りなどによって室内の印象を良くし、リラックス効果もあります。

神奈川県におけるバラの切り花栽培は、昭和初期が始まりと言われています。昭和30年代に入るとボイラーを導入した暖房施設が普及。昭和38年以降には、神奈川県園芸試験場(現神奈川県農業技術センター)でもバラの試験研修が開始し、厚木市でも生産面積が増加しました。現在は、厚木市園芸協会バラ部会の5軒のバラ農家が高品質で安定的な生産に努めています。

歴史ある厚木産のバラを守るのは、生産者の努力と消費者の力です。厚木産のバラの魅力を知り、伝えていきましょう。



父の日の
贈り物にも
おすすめ

生産者が作る バラのアレンジメント

「夢末市」本店には、生産者が作る彩り豊かなバラのアレンジメントが年間を通して並びます。新鮮で良質なバラを使ったアレンジメントは、きれいで長持ちすると人気を集めています!!

相川地区の大村裕美さんは、夫の太一さんが育てる4種類のバラや季節の花を取り入れたアレンジメントを作り、出荷しています。花の状態を見ながらバランスや彩りに気を配ります。手軽に飾れて華やかなアレンジメントは、自宅で楽しむほか、贈り物としてもおすすめです。「いろいろな用途で使え、皆さんに喜んでもらえるように工夫しています」と笑顔で話す大村さん。自宅での管理方法をPOPで紹介するとともに、花に気持ちを添えて渡せるようにメッセージカードを付けて販売しています。



オオムラ ヒロミ
大村 裕美さん

夢末市本店のフラワーアレンジメントコーナー

バラの花風肉巻きレシピ



JAあつぎの栄養士で料理講習会の講師を務める青柳ゆかりさんが簡単レシピを紹介します!

夢末市で販売している厚木産の豚肉を使うとさらにおいしいですよ!!

材料(2人分)

豚肉薄切り (バラまたは肩ロース) …… 3枚	トマト …… 中玉1/2個
キャベツ …… 2〜3枚	水菜 …… 適量
ニンジン …… 1/2本	塩 …… 小さじ1/4
	梅肉 …… 小さじ1

作り方

- ①キャベツは、芯を取り除き1/2に切り、葉がしんなりするぐらい軽く茹でる。
- ②トマトは、1cm角に切り、塩を加えてなじませる。
- ③ニンジンは、皮むき器で縦に薄く切る。
- ④豚肉をひろげて梅肉をぬり、その上に切ったニンジンのをせて巻きこむ。
- ⑤①のキャベツの上に④の肉のをせて巻きこむ。
- ⑥⑤を湯気の立った蒸し器に入れ、中火で5分間蒸す。
- ⑦蒸しあがったら4等分に切り、皿にトマトと水菜と一緒に盛り付ける。



学ぼう「食」と「農」

JAあつぎの食農教育

JAあつぎでは、子どもたちに食の大切さや食を支える農業の役割、地域の食文化、命の尊さなどの理解を深めてもらうため、農業体験や料理講習会などのさまざまな活動に取り組んでいます。

各地区で子ども雑誌「ちゃぐりん」を活用した「ちゃぐりんフェスタ」や夏休みに管内の小学校に通う4年生以上の児童を対象とした1泊2日の「夏休み収穫体験ツアー」を行っています。



裏面は
ジェラート
クーポンです。
ぜひ、
ご利用ください。



夏休み 収穫体験 ツアー

畑で収穫体験!土に触れ、作物がどのように育っているか学びます。

※写真は過去の様子

ちゃぐりん フェスタ

地場農畜産物の収穫体験や調理実習などを通じて「食」と「農」の大切さを伝えています。



親子でチャレンジ おもしろ実験

その1 レモン汁で生クリームの 泡立てが簡単に?

レモン汁に含まれるクエン酸の力で、生クリームのタンパク質が変化して簡単に固まるよ。チャレンジしてみてね! 味もさっぱりしておいしいよ!

材料

生クリーム …… 100ml
砂糖 …… 大さじ1
レモン汁 …… 小さじ2

作り方

材料をボールに入れて、泡だて器またはヘラで5分ほど混ぜると完成!!



完成したブルーベリーのホットケーキに生クリームをのせておいしくめしあがれ〜!

その2

酸とアルカリでパンケーキの色が変わる!?

ブルーベリーに含まれる色素「アントシアニン」が酸性とアルカリ性で色が変わることを利用した実験! ブルーベリーに合わせる食材によってどんな色の変化がでるかな? ホットケーキで楽しく実験して、おいしく食べよう!

材料

ホットケーキミックス …… 150g	卵 …… 1個
牛乳 …… 100ml	ブルーベリー …… 30g

作り方

- ①ボールに牛乳と割った卵を入れて混ぜ、ホットケーキミックスを加えてさらに混ぜる。
- ②①にブルーベリーを入れ、つぶしながら混ぜて少し待つと…色に変化が!ホットケーキミックスには、アルカリ性のベーキングパウダー(重曹)が入っているため、ブルーベリーの「アントシアニン」という色素が反応し、色が変わるよ!
- ③②を少し温めたフライパンに流し入れ、弱火で3分ほど焼き、プツプツと小さな泡がでたらひっくり返す。さらに弱火で約2分焼き、火が通ればできあがり!
- ④完成したホットケーキに数滴のレモン汁をたらして少し待つと…酸性になり、色に変化が!!何色になったかな〜?

家庭菜園 ワンポイントアドバイス

野菜の栽培には害虫がつきものです。放っておくとどんどん被害が拡大します。害虫が発生する前の予防に努めましょう!

～害虫に狙われにくい環境づくり～

①風通しをよくする

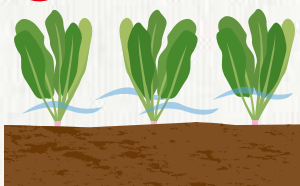
- ・野菜と野菜、株と株の間に適度な間隔を保ちましょう。
- ・葉が混み合っているところや下の方の枝葉は整理し、風通しをよくすることで病害虫も発生しづらくなります。

②被覆資材等で害虫の侵入を防ぐ

- ・アオムシ等の害虫は、成虫が飛来し、卵を産みつけることにより発生するため、「防虫ネット」などをかけて成虫を寄せ付けないようにしましょう。(特にキャベツやコマツナ等のアブラナ科野菜は、これらの被害を受けやすいので注意)
- ・アブラムシはあらゆる野菜に寄生し、ウイルス病を媒介することもあるので、発生する前にトンネル栽培をして寄せ付けずに工夫をします。

③早期発見に努める

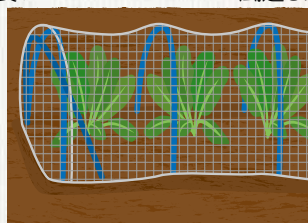
- ・幼虫などの害虫を見つけたら、その場ですぐに手や割り箸でつまみ、捕殺します。
- ・アブラムシなどは、葉の裏から汁を吸うので葉裏をめくってこまめに探しましょう。食用成分を主とした「ベニカマイルドスプレー」や防虫菊を成分とした「パイベニカVスプレー」などの農薬を散布するのも有効です。
- ・葉の裏にびっしりと付いた小さな虫は、粘着テープで貼り付けて捕ったり、強めの水流で洗い流します。
- ・糞を見つけたらすぐ近くに虫がいる証拠なので、その葉や辺りを少し掘ったりして虫を見つけましょう。
- ・ヨトウムシなどは夜間に活動しますが、日中はたいてい株元にいるので見落とさないようにしましょう。



風通しが良い



風通しが悪い



被覆資材で害虫の侵入を防ぐ



害虫を見つけたら捕殺



グリーン
センター

「防虫ネット」や「ベニカマイルドスプレー」、「パイベニカVスプレー」は、グリーンセンターで販売しています。

厚木市及川1161-1 TEL.046-241-6150

営業時間 9:00～18:00(3月～9月)※精米機は17:30まで
9:00～17:00(10月～2月)※精米機は16:30まで



准組合員
限定

相続・遺言セミナーの ご案内

私にも相続って関係あるの? 相続税がかかるかもしれないって本当?

相続に関する仕組みや基本的な知識について、『遺言』や『エンディングノート』とともにご紹介いたします。

日 時: 7月30日(日) 10:00～11:30
会 場: JAあつぎ本所4階大会議室「夢」
講 師: 組合員相談課職員
参加費: 無料

定 員: 40人

※定員に達し次第、締め切りとなります
(6月30日より受付開始)

参加者にエンディングノート
プレゼント!

お問い合わせ・申込先 総合企画部(担当: 組合員相談課) TEL 046-221-1512

准組合員
限定

地場農産物を使った 和懐石料理講習会

ユネスコ無形文化遺産に登録され、世界から注目されている「和食」。日本人の伝統的な食文化を改めて学びましょう! ふるさと先生が「和食」の基本を出汁の取り方からお伝えします。

日 時: 7月18日(火) 10:00～13:00

会 場: JAあつぎ本所4階クッキングスタジオ「DaidoCoひなた」

講 師: 牧田 啓子先生(ふるさと先生)

参加費: 1,000円 ※定員に達し次第、締め切りとなります
(6月30日より受付開始)

定 員: 20人

持ち物: エプロン、三角巾、ふきん

お問い合わせ・申込先

指導販売部(担当: 営農企画課)

TEL 046-221-2273



プレゼントクイズ

どなたでもご応募いただけます

問 題 写真の蕾(つぼみ)は何の花の蕾?

① カーネーション ② シクラメン ③ パラ

応募方法 ハガキまたはFAX、電子メールにて①～⑦の項目を記載し、ご応募ください。

■ハガキ 〒243-0004 厚木市水引2丁目9番2号
JAあつぎ総合企画部プレゼントクイズ係宛

■FAX 046-223-8814

■電子メール kouhou@at.kn-ja.or.jp

締め切り 平成29年7月15日

QRコードを読みとると電子メールの
アドレスが表示されます。



正解者の中からプレゼント

正解者の中から抽選で10名の方に「ぬれかり煎」と「足柄茶緑茶ティーバッグ」をプレゼント。当選者の発表は、発送をもってかえさせていただきます。

※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してうえで、マーケティング等に利用させていただきます。



- ① 答え
② 住所 ③ 氏名
④ 年齢 ⑤ 電話番号
⑥ 当広報紙で取り上げて欲しい情報
⑦ 当広報紙へのご感想やJAに対するご意見・ご要望

※①～⑦すべてをご記入ください



キヌヒカリ1等米を使った「JAあつぎオリジナル煎餅「ぬれかり煎」

日頃より、JAあつぎ准組合員向け広報紙「Green Page」をご覧いただきありがとうございます。

当広報紙は、昨年6月より定期発行を始め、4号目の発行となりました。毎号プレゼントクイズを通じて、多くの准組合員の皆さまから当広報紙やJAあつぎに関するさまざまなご意見をいただきました。いただいたご意見の中で多くありました「営農に関する情報」や「料理レシピ紹介」、「直売所情報」を紙面に取り入れています。今後も皆さまのご意見をもとに充実した紙面づくりに努めてまいります。