

発行 厚木市農業協同組合 厚木市水引2-9-2 TEL 046(221)1666(代)
http://www.jakanagawa.gr.jp/atsugi/

平成29年度上期の事業概況は、右記のQRコードを読みとるか、JAあつぎのホームページよりJAあつぎHOME →JAあつぎのご案内 →ディスクロージャーをご覧ください。



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、「自己改革プラン」にかかる取り組みを着実にすすめるとともに、「農業を軸とする地域に根ざした協同組合」として、支所店を中心に組合員の声を反映した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。

私たちの地域で育つ小麦 もっと知ろう! もっと食べよう!

JAあつぎ管内では、耕作放棄地や遊休農地の解消に向けて新規就農者を中心に約250アールの畑で「さとのそら」と「ゆめかおり」の2種類を11月から12月に播種し、6月頃に収穫しています。

厚木市が抱える耕作放棄地・遊休農地は約48ヘクタール。担い手不足や鳥獣被害など、さまざまな理由から増加傾向にあります。その解消に向けた対策の一つとして、厚木市と厚木市農業委員会、JAあつぎによる「厚木市都市農業支援センター」を中心に、土地利用型作物による耕作放棄地の再生利用を新規就農者等に継続して促し、6次産業化を進めながら農家所得の向上や農業生産の拡大に結び付けています。



小麦の需要 (単位:1,000トン)

年度	国内生産量	輸入量	国内消費仕向量	一人当たりの年間小麦消費量
平成27年	1,004	5,660	6,581	33.0kg

農林水産省「平成27年度 食料需給表」より

国内で食べられている小麦の多くは、外国から輸入されているね。地域で育つ安全・安心な小麦について理解を深めよう!



収穫した小麦が私たちの食卓に並ぶまで

乾燥・調整・選別

収穫した小麦は、穀物乾燥機を使用し、温度管理に注意しながら水分量を12.5%以下まで乾燥させ、調製・選別作業を行い、JAに出荷されます。平成29年度産の小麦の出荷量は、約9,600kgとなりました。

精選・製粉

昨年12月、本所に製粉施設を設置しました。管内で栽培された小麦を生産者から集め、不純物を丁寧に取り除き、磨きをかけて製粉しています。



本所に設置した製粉施設

地粉をうどんに加工

厚木産小麦の「さとのそら」を使った「厚木地粉うどん」を今年の4月より販売を開始しました。製麺は、JA全農かながわ秦野総合工場に加工委託。地粉のおいしさと香りが際立つ逸品です。温かなくても冷たくてもおいしく食べられる喉ごしの良いうどんに仕上げています。夢末市本店・相川店、グリーンセンターで1袋200g180円(税込)で販売。



地粉として販売

JAあつぎで製粉された厚木産小麦「ゆめかおり」を100%使った強力粉は、夢末市本店・相川店、グリーンセンターで販売しています。500g250円(税込)と1kg500円(税込)。硬質小麦でグルテンが多く含まれるため、風味豊かなパンを焼くことができます。



家庭菜園 ワンポイントアドバイス

ご家庭でも手軽に緑が楽しめる紙コップや空き容器を使った栽培方法をご紹介します!

~リーフ野菜を育てよう!~

用意するもの

- 培養土 ●プラスチック製コップ(または紙コップ)
- キリまたは千枚通し ●スプーン ●霧吹き
- リーフ野菜の種(ベビーリーフ、小松菜、ミニチンゲンサイ、ロメインレタス、ハーブ類など)

①コップの底にキリや千枚通しで水抜き用の穴を数カ所開けます。



②コップの縁から2cm程度まで土を入れます。



③水受け皿を敷き、底から水が出るまで、霧吹きで十分に水を与えます。



④種をまきます。細かい種はスプーンでパラパラと土の上に落としましょう。

⑤種の上に土を薄くかけ、水を与えます。

⑥日当たりの良い窓辺などに置き、発芽まで乾燥しないように注意し、土の表面が乾いたら霧吹きで水を与えます。

⑦葉が育ち密集しているようなら間引きします。葉が増えて来たら週1回程度液体肥料を与えると葉がよく育ちます。

⑧種まきから1ヵ月程で、大きめの葉から収穫します。他の葉を傷めないよう、ハサミでカットしましょう。



野菜たっぷりパリパリ地粉うどん



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。地粉うどんを使った簡単レシピを紹介します!

《材料》 2人分

- | | | | |
|----------------------|-------------|---------------------|--------|
| 厚生地粉うどん | 1袋(200g) | 酒 | 大さじ1 |
| 豚こま切れ肉 | 200g | 塩 | 小さじ1/2 |
| ニンジン | 1/4本(50g) | しょう油 | 小さじ1 |
| しめじ | 1/2パック | 水溶き片栗粉(片栗粉を同量の水で溶く) | 大さじ3 |
| モヤシ | 1/2袋 | ごま油 | 大さじ4 |
| 小松菜 | 2株 | サラダ油 | 大さじ1 |
| ニンニク、ショウガ | 各1かけ | 酢 | 少々 |
| 鶏ガラスープ(顆粒を表示通りに湯で溶く) | 1カップ(200cc) | | |

《作り方》

- ①地粉うどんを茹でて水洗いをして、しっかり水気を切る。
- ②野菜を切る。(ニンジン:短冊切り、小松菜:食べやすい長さ、ニンニク:薄切り、ショウガ:千切り)
- ③フライパンにごま油を大さじ2ひいて熱し、①の1/2量に分けたうどんを平らに広げ、中火で片面約5分ずつパリッとすまで焼き、器に盛り付ける。残りのうどんも同様にす。
- ④フライパンにサラダ油を熱し、ニンニクとショウガを炒めて香りを出す。
- ⑤④に豚肉を加え、表面の色が変わったら、ニンジンとしめじ、モヤシを加える。
- ⑥鶏ガラスープと酒、塩、しょう油を加えて煮立ったら、小松菜を加える。
- ⑦水溶き片栗粉を加えてとろみが出たら、③のうどんの上に盛り付け、お好みで酢をかける。

JAで年金をお受け取りのお客様向け定期貯金

JAマル得定期貯金

【お取扱期間】

平成29年9月1日(金)~平成30年8月31日(金)

募集!

スーパー定期貯金(1年もの)

店頭金利 **プラス 0.25%**

ご利用いただける方	◎当JAに年金振込口座指定のある方 ◎新たに当JAに口座指定された方 ※厚生年金・国民年金・共済年金および農業者年金に限ります。(労災年金・企業年金は除きます) ※中途解約された場合は、当JA所定の中途解約利率が適用されます。
お預け入れ限度額	◎お一人様 500万円 まで

ゆとりある暮らしをめざして!



くわしくはお近くの窓口までお問い合わせください。

准組合員限定

ローフード料理講習会

人気のふるさと先生による料理講習会です!
彩り鮮やか、美味しくヘルシーな話題のローフードを使って、クリスマスにぴったりの料理を3品程度作ります。

日時:12月20日(水) 午前10時~午後1時
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:山口和美さん(ふるさと先生)

参加費:1,500円

定員:24名

※定員に達し次第、締め切りとなります
(11月1日より受付開始)

持ち物:エプロン、三角巾、ふきん



※写真はイメージです

ローフードとは...

Raw(生の)Food(食べ物)のことで、生で食べることにより、植物の酵素や栄養素を効果的に摂ることができ、健康と美容を保つ食事法です。

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 JAあつぎ管内で栽培されている小麦の品種は?「さとのそら」ともう一つは何?
ヒント 「当広報紙内にヒントがあります。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 右記の通り
- FAX 046-223-8814
- 電子メール kouhou@at.kn-ja.or.jp

平成29年
締め切り 11月30日(木)



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。▶▶▶

切手 243-0004

厚木市水引
2丁目9番2号

JAあつぎ総合企画部
グリーンページ
プレゼントクイズ係宛

- 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

正解者の中からプレゼント

正解者の中から抽選で10名の方に厚木地粉うどん3袋と厚木産キヌヒカリ1袋をプレゼント。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。