

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。

魅力がいっぱい!手作りの加工食品を味わおう



種類豊富な加工食品を紹介

直売所では、地場農畜産物などを使った多様な加工食品を販売しています。加工食品は、毎日のおいしい食卓の味方!!地場農畜産物にひと手間加えて加工食品にすることで保存ができ、長く楽しむことができます!また、加工食品は、そのまま手軽に食べるだけでなく、自分なりのアレンジを加えてオリジナル料理にするなど、活用の仕方はさまざまです。そんな魅力の多い加工食品について理解を深め、もっと手軽に地場農畜産物を毎日の食卓に取り入れてみませんか?

JAあつぎ管内で販売する加工食品をご紹介します♪

夢末市本店のほか、夢末市相川店とグリーンセンターでも一部加工食品を販売しているよ!チェックしてみてね♪



食卓にもう一品

惣菜・弁当

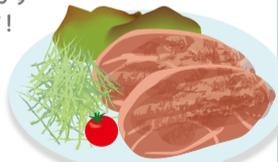
出荷者が作った充実した種類の加工食品のほか、夢末市本店の店舗内に設置する加工室では、惣菜や弁当を製造しています。そのほとんどが地元で生産された安全・安心な農畜産物を使用しています。春のお祝いの時期には、赤飯が特に人気です♪



厚木名産!上質な豚肉が自慢

とん漬

厚木産の上質な豚肉を特製のみそに一枚一枚漬け込んだ風味豊かな逸品です。焼いてそのまま食べるほか、旬の野菜と一緒に焼いて食べるのもおすすめです!



旬の野菜を使った人気の品

漬物

地元で採れた旬の野菜を使って作る漬物。塩漬やぬか漬、みそ漬、粕漬など種類も豊富です。新鮮で安全・安心な野菜を使った農家ならではの漬物は人気です!



手土産にもおすすめ

ジャム

梅やリンゴ、ユズなどさまざまな種類の季節の果物などを使ったジャムを販売しています。

パッケージもこだわりの可愛い品が多く、手土産にもおすすめです!



郷土の味と言えば

まんじゅう

まんじゅうは、水田が少ない地域で小麦が栽培され、祭りなどの行事で振る舞われてきた昔ながらの懐かしい味です。手作りの優しい甘味が感じられる飽きのこない逸品です。



ほっと一息

甘酒

夢末市本店のジェラートコーナーで販売する「本甘酒」は、地場産の米麹ともち米のみを使用。米麹が持つ分解酵素の働きで、米のでんぷんが糖化され自然な甘さを感じられます。アルコールが入っていないためお子さまにもおすすめです。



加工食品とは...

加工食品とは、食品になんらかの加工を施したもので、その種類は、水産練り製品・肉加工品・乳加工品・嗜好食品・調味料・菓子類・冷凍食品・レトルト食品・缶詰食品・インスタント食品等、多岐にわたります。

私たちの食生活に占める加工食品の割合は年々増え、多種多様化しています。また、その流通も国際的になっているため、加工食品の安全性や栄養成分に関する情報を確認し、適切に食品を選びましょう。



漬物

- Q:どんな加工食品を出荷していますか?
- A:漬物や米麹みそ、おもち、赤飯など、さまざまな加工食品を作っています。特に漬物は、粕漬やぬか漬、白菜漬、たくあん漬など種類が豊富です。
- Q:加工食品を作るのにこだわっている点は何ですか?
- A:漬物に使う野菜は、すべて栽培した野菜を使っています。鮮度の良い野菜を使い、食感と味にこだわっています。粕漬は、塩漬や本漬など工程を経て半年ほど漬け込み、手間暇かけた逸品です。
- Q:消費者に一言
- A:加工食品を作り始めて50年。安心して食べてもらえる材料を使って作っています。皆さまにも昔ながらの手作りの良さを感じてもらいたいです。



南毛利地区
まつもと
松本 スミ子さん

粕漬1パック 270円(税込) 夢未市本店とグリーンセンター、南毛利農産物直売所で販売

米麹

- Q:どんな加工食品を出荷していますか?
- A:米麹やみそ、酒まんじゅうなど、発酵食品を中心に作っています。夢未市本店で販売する甘酒に使われる米麹も出荷しています。
- Q:加工食品を作るのにこだわっている点は何ですか?
- A:栽培した米や大豆など、無添加の材料を使って自然な食材の味を感じてもらえるようこだわっています。40年以上続ける麹づくりには、家や蔵に棲むと言われる麹菌が独自の優しい甘味を引き出しています。
- Q:消費者に一言
- A:無添加で昔ながらの自然の味や地元の食材についてもっと地域の人に知ってもらえたら嬉しいです。ぜひ体に優しい発酵食品を食べてください。



南毛利地区
しんどう えつこ
新藤 悦子さん
みそ工房なすな

米麹(生)300g 500円(税込) 夢未市本店、みそ工房なすな等で販売

夢未市本店・相川店、グリーンセンターに加工食品を出荷している出荷者と夢未市本店加工室の担当者に加工食品を作るうえでのこだわっている点やおすすめのポイントなどを紹介してもらいました。

出荷者に聞いてみよう!!

加工食品の おいしい秘密



宮の里地区
たむら きみえ
多村 紀美江さん

こんにやく、ユズこんにやく<250g~300g 210円~260円(税込) 夢未市本店とグリーンセンターで販売

こんにやく

- Q:どんな加工食品を出荷していますか?
- A:こんにやくやキムチ、赤飯、ジャム、草もちなど、幅広い種類の加工食品を作っています。
- Q:加工食品を作るのにこだわっている点は何ですか?
- A:夫が丹精込めて作った野菜や果物を使い、夫婦で協力して商品作りに励んでいます。多くの人に味見をしてもらい、試作を重ね、自信を持って販売できる加工食品を作っています。こんにやくは、栽培したこんにやく芋を使用。ユズこんにやくは、香りと舌触りが良く、刺身で食べるのがおすすめです。
- Q:消費者に一言
- A:皆さまに加工食品を身近に感じてもらえるように目につきやすい手書きのPOPに似顔絵のイラストシールを貼って販売しています。

惣菜・弁当

- Q:どんな加工食品を作っていますか?
- A:6種類の弁当をはじめ、揚げ物や煮物、サラダなど15種類の惣菜を作っています。
- Q:加工食品を作るのにこだわっている点は何ですか?
- A:メニューは、店頭と並ぶ旬の地場農産物を使えるだけ使うように考えています。また、女性が食べやすいサイズや季節感を感じる彩りにするよう工夫しています。
- Q:消費者に一言
- A:家庭の味付けに近い薄味にして、何度でも食べたいと思ってもらえるようにしています。ぜひご賞味ください。



夢未市本店加工室
いとう ゆき
伊藤 有希さん

和風弁当1個500円(税込) 夢未市本店・相川店で販売
里芋の酒粕グラタン1個280円(税込) 夢未市本店で販売

甘酒ヨーグルト

腸内環境を整えるのにおすすめです。優しい甘さが特徴の「甘酒ヨーグルト」をご紹介します。

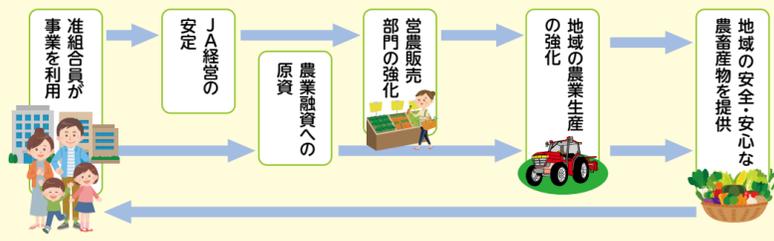
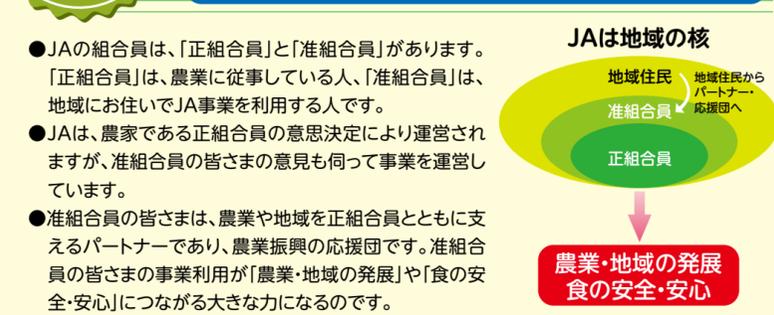


植物性発酵食品の甘酒と動物性発酵食品のヨーグルトと一緒に摂るとダブルの発酵パワーで善玉菌が増え、腸内環境を整える効果が期待できます☆ヨーグルトの酸味と甘酒の甘さで食べやすさも◎作り方も簡単なので挑戦してみてください!!

- ★材料★
- ・ヨーグルト(プレーン) 100g
- ・甘酒 大さじ2~3(好みに合わせて調節)
- ※甘酒は、酒粕で作ったものと米麹で作ったものがあります。酒粕で作った甘酒は、アルコールと砂糖が入っていることが多いので、米麹の甘酒の方が甘酒ヨーグルトに使うのにおすすめです。

★作り方★
ボールに甘酒とヨーグルトを入れてよく混ぜ合わせる。
きな粉やレモン汁などを加えてアレンジするのもおすすめです。

身近なJAについて理解を深めよう!



JAあつぎの直売所ガイド

<p>夢未市 本店 厚木市温水255番地 TEL 046-290-0141</p> <p>営業時間 9:30~18:00 休業日 毎月第3水曜日(3月・9月は第2水曜日) 12月1月は除く)および1月1日~4日</p>	<p>夢未市 相川店 厚木市酒井1422-1(相川支所構内) TEL 046-228-1504</p> <p>営業時間 9:30~18:00 休業日 毎月第3水曜日(3月・9月は第2水曜日) 12月1月は除く)および1月1日~4日</p>	<p>グリーンセンター 厚木市及川1161-1 TEL 046-241-6150</p> <p>営業時間 9:00~18:00(3月~9月) ※軽米圏は17:30まで 9:00~17:00(10月~2月) ※軽米圏は16:30まで 休業日 年中無休(年末年始12月31日~1月6日を除く)</p>
--	--	---

本店のジェラートコーナーは4月~10月は10:00~17:00、11月~3月は10:00~16:00となります。

イベント情報など詳しい内容はJAあつぎホームページから夢未市のページでご確認ください

JAあつぎ 検索

スマホをかざすと動画が見られる!

無料アプリのダウンロードはこちらから

- 「APP Store」または「Google play」から専用アプリ「AR EGG」をダウンロードしてください。
- 「AR EGG」を起動し、右のチャンネル用QRコードにかざしてください。
- 左のQRコードの写真をスマホをかざすと動画が見れます。

※一部端末では正常に動作しない場合がございます。
※アプリのダウンロードや動画再生にかかるパケット通信料はご自身の負担となります。

JAカード会員様限定
夢未市本店・相川店とグリーンセンターでJAカードをご利用いただくご請求時に
5%割引に!

Instagramで地域の「食」と「農」を応援!

JAあつぎ Instagram

Instagramははじめました!

JAあつぎ管内の「人」・「街」・「大地」の魅力を伝えていくため、地域農業や地場農産物の情報、各種活動の様子など、旬な話題を写真や動画で発信しています。お手持ちのスマートフォンからぜひご覧ください。

利用方法

- ①お手持ちのスマートフォンからアプリ「Instagram」をダウンロード。
- ②「JAあつぎ」で検索し、フォローボタンをクリック。

※お使いの携帯電話によっては利用できません。

QRコードはこちら

家庭菜園 ワンポイントアドバイス

～プランターで春ジャガ栽培にチャレンジ!～

さまざまな料理に使えるジャガイモ。植え付けは3～4月頃が適期です。生育期間は3カ月と短く、気軽に取り組めるので、ぜひチャレンジしてみましょう!

用意するもの

- 野菜用培養土 20ℓ以上
- プランター (深さ30cm以上、容量20ℓ以上)
- 種イモ用ジャガイモ

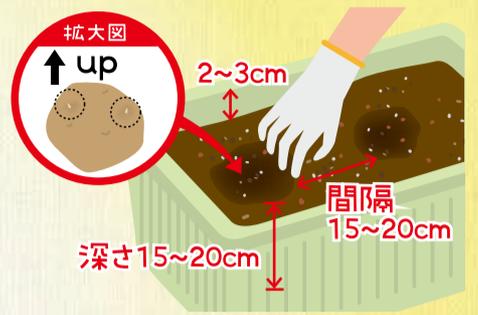


培養土のおすすめは「花と野菜の園芸培養土」グリーンセンターと夢末市相川店で販売中!



①大きい種イモは、包丁で1片が30～50g程度の大きさになるように切り、切り口を2日間乾燥させます。切るときは芽の数が均等になるように注意してください。小さければ切る必要はありません。

②プランターの上のフチから2～3cmのところまで土を入れ、種イモ同士の間隔を15～20cmほどあけて、15～20cmくらいの深さに植えます。必ず芽が付いている方を上に向けましょう。



③植えた直後はたっぷり水を与え、その後は土の表面が乾いてから与えましょう。

④植え付け後1カ月くらいしたら数本出ている茎の内、一番太い一本を残し、他は株もとを押さえて抜き取ります。その後、イモが土の表面に出てこないよう根元に土を足します。

⑤葉が茂り、葉色が黄緑になってきたら化成肥料か液体肥料を与えます。

⑥花が咲いた後、葉と茎が黄色く枯れ始めたら収穫時期の目安です。



豆知識

ジャガイモはナスやトマト、ピーマン等と同じナス科の植物です。花がナスに似ていたり、トマトのような実をつけることがあります!

JAの こども共済が

2017年度 第9回

マザーズセレクション大賞に選ばれました!!

主催: 特定非営利活動法人日本マザーズ協会



ママたちの声

他の学資保険と比べてもトップクラスの返戻率だから!

資料請求したら、アンパンマンのグッズが貰えて子どもが喜びました!

出生前から加入できたので、出産後も安心でした。皆さんも早めに入ることをオススメします。

JAは大きな組織だから、安心だし、保障も支払期間も良いので、総合的に判断して決めました。

※2016年9月から2017年8月子育てママ対象の投票結果



詳しくは最寄りのJA窓口までお問い合わせください!!

准組合員 限定

加工食品出荷者に教わる! こんにやく作り講習会

こんにやくを手作りしてみませんか?実際に夢末市へ出荷・販売する方から、教わることができる貴重な機会です! 完成したこんにやくは、お持ち帰りできます。

日時: 4月6日(金) 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: 梅澤 ゆき子先生

参加費: 600円(材料費含む)

定員: 24名

※定員に達し次第、締め切りとなります(3月1日より受付開始)

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 夢末市本店のゼラートコーナーで販売する「本甘酒」は、地場産のもち米と何から作っている?

ヒント 当広報紙内にヒントがあります。

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 右記の通り
- FAX 046-223-8814
- 電子メール kouhou@at.kn-ja.or.jp

締め切り 平成30年3月30日(金)

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名の方に厚木名産とん漬7枚入をプレゼント。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。