

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ともに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。

これがオススメ!夏の直売所グルナ

JAの直売所では、生産者が育てた新鮮な農畜産物や手作りの加工品など、さまざまな商品が出荷されています。直売所の魅力は何と言っても新鮮な農畜産物が手に入ること。生産者が食べ頃に合わせて収穫・出荷した農畜産物が並びます。店内では、生産者と出会うことも!オススメの食べ方などを質問してみましょう。

季節はよいよ暑い夏を迎えます。JAあつぎファーマーズマーケット「夢末市」本店では、出荷本番を迎える夏野菜や夏に向けてスタミナのつく加工食品、涼しげなデザートなどが続々と出荷開始!地元の味を探しに直売所へ行こう!



夏野菜と豚肉の生姜焼き弁当

暑い夏を乗り切るのにぴったりなお弁当!厚木産の豚肉を使用し、付け合わせには同じく厚木産の新鮮な野菜を使用しています。疲労回復に効果のあるビタミンB1が豊富に含まれている豚肉。甘辛のタレが食欲をそそります。



カップデザート

プリンをはじめ、フルーツゼリーやコーヒゼリー、ババロアなど、数多くのカップデザートが並んでいます。一つ一つ丁寧に手作りの商品は、味も格別!暑い夏の昼下がり、冷たいデザートで涼んでみてください。

豆腐

低カロリーで栄養素が豊富な豆腐。豆腐料理といえば、冷奴が定番ですが、アレンジも豊富でさまざまな料理に使うことができます。夏場は、豆腐と旬の野菜を使って、簡単に作れる豆腐サラダでさっぱりおいしくいただきます!



夏野菜 出荷開始!



夏に旬を迎える野菜には、夏バテを防ぐβカロテンやビタミンC、ビタミンEなどが多く含まれているほか、水分やカリウムも豊富で、暑さでほてった身体を中からクールダウンしてくれます。

気温が高くなるにつれて食欲が減退し、体力も奪われてしまう夏。栄養価が高く、ビタミンカラーで彩りも豊かな夏野菜を食べて乗り切りましょう!

夢末市オリジナルジェラート「ゆめみちゃんアイス」

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)

夏といえば冷たいアイス!ジェラートコーナーには、常時12種類のゆめみちゃんアイスが並びます。大人から子どもまで幅広い層に人気で、「神奈川なでしこブランド2017」「あつぎ食ブランド(あつぎOECフード)」に認定されています。カップアイスは「夢末市」相川店とグリーンセンターにも用意していますので、手土産にどうぞ!

野菜の漬け物

ほどよい塩気と甘みがクセになる漬け物。健康や美容に良いとされ、疲労回復にも効果あり!大根やキュウリなどの食材を使用した手作りの漬け物は、加工品出荷者こだわりの逸品です。

夏野菜をもっと楽しく味わうには...

夏だ！バーベキューを楽しもう！！

夏の行楽シーズンの到来！山や海、レジャー施設へのお出かけも良いですが、自然溢れる地元で農畜産物を味わうバーベキューもおススメです！
直売所では、旬を迎えた夏野菜や厚木産の美味しいお肉を手に入れることができます。青空のもと、地場産の新鮮で安全・安心な農畜産物を家族や友人と味わい、楽しいひとときを過ごしませんか？



1 準備をしよう！ 買い出しに出掛けよう

準備するもの

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> バーベキューコンロ・グリル | <input type="checkbox"/> 取り皿 |
| <input type="checkbox"/> 鉄板・プレート・網 | <input type="checkbox"/> 箸(調理に使う箸も忘れずに...!) |
| <input type="checkbox"/> トング | <input type="checkbox"/> ウエットティッシュ |
| (肉用、野菜用、炭用など分けて用意) | <input type="checkbox"/> 雑巾 |
| <input type="checkbox"/> 炭 | <input type="checkbox"/> クーラーボックス・氷 |
| <input type="checkbox"/> 着火剤 | <input type="checkbox"/> アルミホイル・ラップ |
| <input type="checkbox"/> 軍手 | <input type="checkbox"/> 串 |
| <input type="checkbox"/> 着火ライター | <input type="checkbox"/> 調理用ビニール手袋 |
| <input type="checkbox"/> うちわ | <input type="checkbox"/> 食材 |
| <input type="checkbox"/> 新聞紙 | <input type="checkbox"/> 飲み物・コップ |
| <input type="checkbox"/> ゴミ袋 | <input type="checkbox"/> 調味料(焼肉のたれや塩コショウなど) |
| <input type="checkbox"/> レジャーシート | <input type="checkbox"/> 調理器具 |
| <input type="checkbox"/> イス・テーブル | (包丁、まな板、ザル、ボールなど必要なもの) |

あると便利!あると楽しい!

- 虫よけスプレー
- 虫刺され薬
- 日焼け止め
- アウトドア玩具



バーベキューにオススメの食材

- 牛肉
- 豚肉
- 鶏肉
- ウインナー
- ズッキーニ
- キャベツ
- タマネギ
- カボチャ
- ピーマン
- トウモロコシ
- ナス
- ニンジン
- 焼きそば
- マッシュマロ

生産者の声!

毎週火、木、土に夢末市へ出荷しています。バーベキューといえばバラやローズが定番ですが、バラのブロックで豪快に大人のバーベキューを楽しんでみてはいかがでしょうか?冷凍生ソーセージとチョリソもご用意しています!厚木のおいしい豚肉を堪能してみてください!

ズッキーニは油との相性が良く、塩とコショウの味付けで炒め物として食べるのが定番。そのほかにも薄切りにしてキャベツやトマトと一緒にサラダとして食べたり、塩漬けにしたりと、さまざまな食べ方があります。クセのない味とやわらかな食感を楽しんでみてください!

トウモロコシはさっと茹でて食べるのがオススメです。また、皮ごとラップで巻き、レンジで温めて調理すると、旨みと栄養を逃さずに食べることができます。ヤングコーンも茹でて中華風に仕上げがおすすめです。やわらかく、子どもも安心して食べることができます!

依知地区
江戸屋養豚場
小原 克江さん(38)

小鮎地区
沼田 道男さん(69)

南毛利地区
牧田 秀雄さん(69)

バーベキューでコミュニケーションを

バーベキューは、道具の準備や買い出しをはじめ、火おこしや料理、後片づけに至るまで、参加者全員の協力が必要。「大変だし、少し面倒…」と思う方もいるかと思いますが、共同作業を行いながらのおいしい料理は格別です!
自然の中でさまざまな体験ができることから、子どもの教育にも良いとされているほか、みんなで作業や会話をすることでコミュニケーションを図ることができます。一部の企業では、親睦を深め、連帯感を生み出す手段として、新人研修にバーベキューを取り入れるなど、その活用法が注目を集めています。
食事はもちろん、準備や後片づけをレクリエーションとして楽しみ、楽しい夏の思い出を作りましょう!

父の日にぴったり! 「さがみビール」を販売開始!

今年父の日にバーベキューを楽しみませんか?JAあつぎでは、厚木産小麦を使用したビール「さがみビール」の販売を開始!バーベキューにもぴったりの商品です。使用する小麦は、県奨励品種の「さとのそら」。市内七沢の酒造業者「黄金井酒造」と連携し、商品化を進めてきました。
乳白色の濁りのあることが特徴で、小麦の風味とほのかな酸味、きめ細やかな泡立ちのビールに仕上がっています。苦味を抑え、フルーティーで爽やかな味わいになっているため、バーベキューのおいしい料理にぴったりです。

1本(330ml)514円(税込)

夢末市本店・相川店、グリーンセンターで発売中

2 簡単!美味しい!バーベキューメニュー

暑い夏にぴったり! トマトとキュウリのマリネ風サラダ

■材料(2人分)
トマト …………… 1個
キュウリ …………… 1/2本
塩 …………… 適量
<マリネ液>
オリーブオイル …… 大さじ2
レモン汁 …………… 大さじ1
ポン酢 …………… 大さじ3
砂糖 …………… 小さじ1
コショウ …………… 適量

■作り方
①トマトはへたを取ってくし切りにする。キュウリは乱切りにし、塩を少々ふって少しおき、水気が出たら軽く絞る。
②ボールにレモン汁、ポン酢、砂糖、コショウを入れて混ぜる。オリーブオイルを加え、よく混ぜる。
③トマトとキュウリをボールに入れてサックリ混ぜ合わせ、クーラーボックスで冷やしたら完成!



旬の野菜を食べよう! 夏野菜のホイル焼き

■材料(2人分)
ズッキーニ …………… 1/4本
ナス …………… 1/2本
ピーマン …………… 1/2個
オクラ …………… 2本
ミニトマト …………… 4個
白ワイン …………… 大さじ1
塩コショウ …………… 適量

■作り方
①ズッキーニとナスを輪切りに、そのほかの野菜を食べやすい大きさに切る。ミニトマトはそのまま使う。
②アルミホイルに切った野菜を広げ、白ワインと塩コショウで味付けし、アルミホイルの口をしっかりと閉じて焼く。
③野菜に火が通ったら完成!



焼くだけじゃもったいない!! グリルドコーン

■材料(2人分)
トウモロコシ …………… 2本
(生のトウモロコシを事前に茹でておきましょう!)

■作り方
①茹でたトウモロコシの全体にマヨネーズを塗り、5~10分程度、焦げ目がつくまで焼く。
②焼きあがったトウモロコシにチーズをたっぷりかけ、チリパウダーをお好みでふりかければ完成!



3 バーベキューがもっと楽しくなるメニュー

米粉で手作りパームクーヘン

■材料
米粉 …………… 200g
卵 …………… 4個
牛乳 …………… 140ml
砂糖 …………… 80g
ベーキングパウダー 小さじ3
サラダ油 …………… 100ml

■準備するもの
・深めのタッパー
・おたま
・竹またはラップの芯

■作り方
①材料を深めのタッパーで混ぜ合わせ、生地を作る。
②竹またはラップの芯にアルミホイルを巻きつける。
③②に①の生地をまんべんなくかけ、炭火で回しながら焼く。焼き始めはなるべく早く回転させながら焼くと生地が垂れません。
④表面に焼き色がついたら、また生地をかけてさらに焼く。この作業を生地がなくなるまで繰り返す。
⑤焼き上がったら芯をそとはずして完成!



子どもたちに人気!キャラメルポップコーン

■材料
ポップコーン用トウモロコシ …………… 大さじ2
サラダ油 …………… 小さじ1
<キャラメルソース>
砂糖 …………… 200g
水 …………… 50ml
生クリーム …………… 200ml

■作り方
①小鍋に砂糖と水を入れて火にかけ、煮る。うすうすと茶色になったら火からおろし、生クリームを加えて混ぜ合わせ、クーラーボックスで冷やしておく。
②深めの鍋にポップコーン用トウモロコシを入れ、サラダ油を全体にからめ、ふたをして加熱する。(勢いよく弾けるので、ふたをしっかりと押さえましょう!)

[空き缶でも代用可能!]
①空き缶をよく洗い、乾かしておく。
②空き缶の飲み口からポップコーン用トウモロコシ(大さじ2)とサラダ油(大さじ1)を入れる。
③ふたをしてからトングで空き缶を挟み、軽く振りながら直火で加熱する。
④ポンポンと弾ける音が収まったら、缶切りでふたを開け完成!(缶は熱いのでやけどに注意してください!)
★コンソメやカレー粉をまぶすといろいろな味が楽しめます★



JAあつぎの直売所ガイド

<p>夢末市 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>夢末市 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) ※精米機は17:30まで 9:00~17:00(10月~2月) ※精米機は16:30まで 休業日 年中無休(年末年始12月31日~1月6日は除く)</p>
--	--	---

本店のジュラートコーナーは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末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。

5%割引に!



家庭菜園 ワンポイントアドバイス

東南アジアの湿地帯を中心に自生していたエンサイ。サツマイモやアサガオと同じヒルガオ科の野菜です。空芯菜や朝顔菜、ヨウサイとも呼ばれ、中華料理店で「炒青菜(青菜炒め)」を頼むと、よく葉菜として使われています。知名度があまり高くなかった野菜ですが、最近では種子も販売されています。

エンサイの旬は7月から9月の暑い時期。湿地を好みますが、プランターに植え、ジョウロで水やりするだけで家庭でも簡単に栽培できます。夏場の貴重な青菜として、ぜひ栽培してみましょう!

栽培方法

- ①種まきは5月から8月に行います。プランター(市販の65センチ白)に3カ所、指で2cmの深さの穴をあけ、1穴に2~3粒ずつまいて、最初は十分水をあげます。
- ②肥料は化成肥料を用土に一握り、追肥は大スプーン1杯ほどを1カ月に1回与えましょう。
- ③発芽して、草丈30cmほどになったら、根元から10cm位の高さまで切戻します。
- ④すぐにわき芽が伸びてきて、8月には収穫できます。その後も月に1回ほど霜が降りるまで収穫を楽しめます。

再生野菜として栽培

エンサイは30cmほどで販売されています。先端20cmは炒めて食べて、残った10cmの部分の水を張った容器に挿しておきます。根が出てきたら土に植え替えて栽培します。その後の栽培方法は、上記の栽培方法③、④と同じです。

夏の葉物として貴重な「エンサイ」を作ってみませんか?

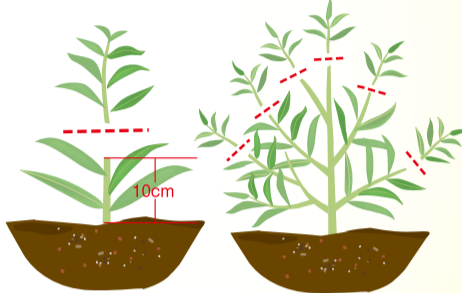
食べ方

エンサイは、その鮮やかな緑とシャキシャキとした食感、クセのない味で、炒め物やソテー、汁物など、さまざまな料理に使うことができます。

熱の通りが良いので、火の入れすぎには注意しましょう。油で豚小間肉を炒め、火が通る寸前に、エンサイの茎の下半分、少し炒めたら先端半分を入れ、塩コショウ、オイスターソース、ごま油で味付けするだけで炒め物が完成!炒めビーフン、汁ビーフンなどにも最適ですのでぜひ試してください。

③のイメージ

④のイメージ



体の代謝を助け、疲労回復に効果のあるビタミンB1、ビタミンB2、カリウムがたっぷり含まれた夏にぴったりの野菜です!



芯が空洞だから空芯菜!



Instagramで地域の「食」と「農」を応援!

新鮮で安全・安心な農畜産物を食卓へお届けするとともに、皆さまに食と農の大切さを伝えていくため、さまざまなイベントや講習会の様子など、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。
 - ②JAあつぎ▶「JAあつぎ」で検索し、フォローボタンをクリック。
 - ②夢末市▶「夢末市」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。

JAあつぎ
QRコード



夢末市▶
QRコード



准組合員
限定

暑さに負けない! 夏野菜の料理講習会

人気のふるさと先生による料理講習会です!今回は厚木産の夏野菜を使って3品程作ります。夏野菜で暑い夏を乗り切りましょう!

日時: 7月23日(月) 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: 三橋 小夜子さん(ふるさと先生)
参加費: 600円
定員: 24名

※定員に達し次第、締め切りとなります(6月1日より受付開始)

持ち物: エプロン、三角巾、ふきん、筆記用具

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あつぎが新たに販売を開始したオリジナル商品「さがみビール」に使用されている小麦は?
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 7月31日(火)

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名の方にさがみビール2本と箱根山麗紅茶リシール缶3本をプレゼント。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。