

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、支所店を中心に組合員の期待に応える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。

味覚の秋! ホックホクなサツマイモはいかが?

「味覚の秋」と言われるほど、多くの農作物が実りを迎えるこの季節は、私たちの食卓を鮮やかに彩ってくれます。「味覚の秋」の代表格とも言えるのが、皆さん大好きなサツマイモ! 種類は、認定されているだけで約60品種ほど。厚木市・清川村でも多くの種類のサツマイモが栽培され、JAあつぎ農産物直売所「夢末市」や「グリーンセンター」、各地区直売所などで人気を集めています。皆さんも直売所へ出かけ、自分の好みのサツマイモを探してみましょう!

ベニアズマ

～東日本の代表選手～

関東で人気のある品種で、昔から愛されるサツマイモの味といえばコレ! 上品な甘さを味わいたい方におすすめです。加熱するとホックホク感が増すので、サラダやスープにアレンジしても◎。焼き芋で食べるときは、バターを添えて食べるのがおすすめ。幅広い料理に使える万能選手です。



ベにはるか

～しつこくない甘さが特徴～

サツマイモ本来のホックホク感と味わいを残しつつ、甘みの強い比較的新しい品種です。焼き芋にするとさらに甘みが増し、まるでスイーツを食べているかのような感覚に。しつこくない甘さなので、やみつきになる方も多いそうです。ベニアズマよりも水分が多く、ねっとり感が強めです。



安納いも

～極上の甘さはもはやスイーツ～

スプーンですくって食べられるほど、ねっとりした食感が大きな特徴です。焼き芋にすると表面から蜜が出るほど甘みが強く、口に入れるとクリーミーな味わいが広がります。ようかんやグラッセ、タルトなどのスイーツ作りの材料に使うと、芋の甘みだけで砂糖いらすのお菓子を作ることができます。



パープルスイートロード

～紫芋のニューフェイス～

名前の通り、果肉が紫色をした品種で、アントシアニン色素を多く含んでおり、とてもヘルシーなサツマイモ。紫芋の中でも甘みがあるため、蒸してペースト状にし、スイートポテトやモンブラン、タルトなどに使うと色合いも楽しめます。ポタージュなどもきれいでおすすめです。



おすすめ
レシピ!

簡単「干し芋」の作り方

サツマイモといえば「焼き芋」をイメージする方も多いですが、「干し芋」にして手軽に食べる事もできます。干し芋は完成後、冷凍保存もできるため、大変おすすめです!

用意するもの サツマイモ 2～3本

- ① サツマイモを洗い、蒸し器で蒸しあげる
- ② 蒸しあがったら熱いうちに取り出し、お好みで皮を剥き、完全に冷ます
- ③ 冷めたサツマイモを縦に1.5cmくらいの厚さに切る
- ④ 重ならないよう、サツマイモをザルや網などに並べ、天日干しする
- ⑤ 上下を裏返しながら、好みの固さになるまで干せば完成!



店長に聞く!

サツマイモQ&Aコーナー

Q: サツマイモを切った時に出てくる白い液体は何?

A: これは「ヤラピン」と呼ばれる物質で、胃の粘膜保護や腸の動きを活発にしてくれる効果があります。

Q: おいしいサツマイモってどう選べばいいの?

A: 傷や凸凹が少なく、ふっくらとして重みのあるものが◎。また、切り口から蜜が出てペタペタしたり、乾燥して黒く染みになっているものは、糖度が高い証拠です!

Q: 長期保存したい時、どう保管したらいいの?

A: 1個ずつ新聞紙でくるみ段ボール等に入れ、直射日光の当たらない場所で保管しましょう。

選び方や保管方法を
ご紹介!

JAあつぎ農産物
直売所「夢末市」本店
清田 陽平 店長



実りの秋! 家族で農業まつりへレッツゴー!!



季節は秋を迎え、イベントシーズンとなりました。11月には秋の名物イベントとなる「農業まつり」が各地区で開かれます。このイベントは、農業を地域の皆さまに紹介するとともに、協同活動を通じて地域交流の輪を広げてもらおうと毎年開催しています。新鮮な地場農畜産物の販売のほか、餅や豚汁などのサービスコーナーなど、実りの秋を満喫できる趣向を凝らした催しで、皆さまのご来場をお待ちしております。「農業まつり」に参加し、地域の食と農をみんなで応援しましょう!

4

小鮎地区

第43回 小鮎地区農業まつり

開催日時: 11月11日(日)

午前9時30分～午後2時30分

会場: 小鮎支所

所在地: 厚木市飯山2336-3

☎046-241-1806

5

玉川地区

第46回 玉川支所農業まつり

開催日時: 11月18日(日)

午前9時30分～午後3時

会場: 玉川支所

所在地: 厚木市小野2444

☎046-248-0316

6

南毛利地区

第45回 南毛利地区農業まつり

開催日時: 11月18日(日)

午前9時～午後2時

会場: 南毛利支所

所在地: 厚木市温水948-1

☎046-247-5270

7

相川地区

第45回 相川地区農業まつり

開催日時: 11月11日(日)

午前9時～午後3時

会場: 相川支所

所在地: 厚木市酒井1422-1

☎046-228-3325



味わう

食のコーナー

豚汁や餅、焼き芋などを販売します。また、加工品や惣菜も人気! 無くなり次第終了なのでお早めに!

音とダンスで満喫

ステージコーナー

各会場のステージでは、ダンスや演奏、抽選会など、さまざまな企画で盛り上がりを見せます。



農家の自信作登場

農産物品評会コーナー



生産者が丹精込めて育てた農産物の品評会が開かれます。入賞品の販売も行われるのでチェック!

買う

地場農産物販売コーナー



JAあつぎ管内の新鮮な野菜や果物、花などが並びます。生産者による対面販売も魅力のひとつです!

1

依知地区

第43回 依知地区農業まつり

開催日時: 11月11日(日)

午前9時～午後2時

会場: 依知支所

所在地: 厚木市関口833

☎046-245-1303

2

荻野地区

第44回 荻野地区農業まつり

開催日時: 11月11日(日)

午前10時～午後2時

会場: 荻野支所

所在地: 厚木市鷺尾5-26-28

☎046-241-1415

3

睦合地区

第43回 睦合地区農業まつり

開催日時: 11月18日(日)

午前9時～午後3時

会場: 睦合支所

所在地: 厚木市妻田北4-8-1

☎046-224-1311



8

清川地区

第44回 清川地区農業まつり

開催日時: 11月3日(祝・土)

午前10時～午後2時

会場: 清川支所

所在地: 清川村煤ヶ谷2220-5

☎046-288-1336

見る・触れる

展示コーナー



生け花や編み物、アートなど、こだわりの作品が展示されます。この他、野菜の宝船なども登場し、会場を彩ります。

学ぶ・楽しむ

会場参加コーナー



地域農業やJAの取り組みをパネル展示します。この他、記念撮影できるフォトスポットもあります!

農地は、地域にとって大切な場所です



農地は、野菜を育てる生産現場であるとともに、農産物の販売を介した人とのつながりや子どもたちの農業体験の場など、私たちの生活にさまざまな豊かさをもたらしてくれます。また、災害時に逃げ込む一次避難場所としても役割を發揮しています。

農地の役割を知り、農地を守るためにできることを考えてみましょう。

JAあつぎの直売所ガイド



夢末市本店 厚木市温水255番地
TEL 046-290-0141
営業時間 午前9時30分～午後6時
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

夢末市相川店 厚木市酒井1422-1(相川支所構内)
TEL 046-228-1504
営業時間 午前9時30分～午後6時
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

グリーンセンター 厚木市及川1161-1
TEL 046-241-6150
営業時間 午前9時～午後6時(3月・9月) ※休業日は午後5時30分まで
午前9時～午後5時(10月～2月) ※休業日は午後5時30分まで
休業日 年中無休(年末年始12月31日～1月6日を除く)

本店のジェラートコーナーは4月～10月は午前10時～午後5時、11月～3月は午前10時～午後4時となります。

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カード 会員様限定 夢末市本店・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とご請求時に

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

1. 「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。

2. 「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。

3. 左のQRコードの写真をスマホに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。

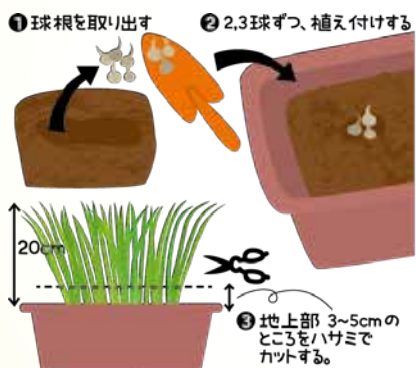
JAあつぎ 検索

5%割引に!

家庭菜園 ワンポイントアドバイス

栽培方法

- ①プランターへ赤玉土の小粒と腐葉土を等量に混ぜた土を入れ、種をまいて土を多めにかけます。外の日の当たる場所に置き、11月中旬までに種をまけば十分発芽します。発芽したら、週1回ほど薄めの液肥を与えます。
- ②成長するにつれ、根に小さな球根ができます。12月になったら、窓越しの光が当たる室内に置き、年末まで育てれば、来年の収穫に十分な球根の大きさに育ちます。葉が枯れても、週に一回程度水を与えてください。
- ③3月になったら、土から小さな球根を掘り出し、2〜3球ずつ庭の片隅やプランターに10cm間隔で植え付けます。やがて芽が出て、20cmほどに育ったら、地上部を3〜5cm残して、ハサミで葉を収穫します。
- ④収穫後も、そのまま育てれば1カ月しないうちに、元の大きさまで葉が再生し、また収穫することができます。冬に枯れるまで、6〜7回収穫できます。
- ⑤葉が黄色くなったら、葉を5cmほどに切り戻し、3〜4本ずつに分球して再び土に植えます。2年目の冬からは室内に取り込む必要はありません。冬が寒い地域では、プランター植えならば、軒下に取り込むのも良いでしょう。春に薄紫色のきれいな花を咲かせます。花壇のボーダーとして植栽するのも良いです。

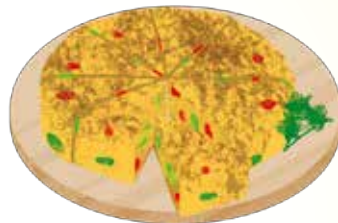


ネギの代わりに「チャイブ」を食べよう

「チャイブ」はネギの仲間で、エゾネギやアサツキと近縁のハーブです。そうめんやそば等の麺類に小口切りにして散らしたり、冷奴などにも相性抜群です。ネギや小ネギ等の代わりにチャイブを使えば、その香りは食欲をそそります。

おすすめ
レシピ

スペイン風オムレツ



材料(4人分)

ジャガイモ…2〜3個	チャイブ ……適量
サラダ油…小さじ2	牛乳 …… 50cc
ベーコン…3〜4枚	バター ……適量
卵……………5個	塩・こしょう…適量

- ①熱したフライパンにサラダ油を加え、厚さ2〜3ミリの輪切りにしたジャガイモを並べます。
- ②軽く火が通ったら、ベーコン(幅2〜3cmに刻んだもの)を並べ、その上にバターを落とし溶かします。
- ③卵をボールに割り、刻んだチャイブと牛乳・塩・こしょうを加え、よく混ぜます。
- ④フライパンの具の上にかけて流し、混ぜずにフタをして、弱火で熱します。
- ⑤7〜8分加熱し、フォークを挿して、中が固まっていれば完成です。お好みで、最後に適量の溶けるチーズ、チャイブを上にはらしたり、ケチャップを掛けてもいいでしょう。

家庭菜園情報

JAあつぎでは、毎月おすすめの家庭菜園情報をホームページに掲載しています。ぜひこちらも合わせてチェックしてみてください。

<http://www.jakanagawa.gr.jp/atsugi/>



JA講座 広がる地域のきずな

准組合員の担う役割って何だろう？

- JAは農業を中心とする協同組合です。地域の農業を豊かにするためには、農業者だけでなく、消費者である准組合員や地域の皆さんの理解・応援が必要です。「食」と「農」をつなぎ、組合員の暮らしと地域の農業をより豊かにするために、JAには准組合員の仕組みがあります。
- また、准組合員になることで、JAが行っているさまざまな事業を利用することができます。農産物直売所や信用・共済事業、高齢者福祉事業など、暮らしに役立つJAの総合事業を利用いただくことは、地域農業の発展や地域の活性化につながります。
- JAあつぎは、准組合員を「農とくらしをともに支えるパートナー」と位置付けており、組合員の暮らしと地域を支えるためにも、正組合員とともに准組合員皆さまの意見を事業に反映してまいります。今後とも、JAの事業をご利用いただくとともに、協同活動に積極的にご参加ください。



買い物

福祉

農とくらしをともに
支えるパートナー



ほかにも

農業体験

貯金・貸出などの信用事業、生命・建物・自動車などの共済事業、病院・旅行…など



JA農園

准組合員
限定

北海道×厚木野菜！料理講習会

北海道と厚木の食材を使用した料理講習会です。ダイニングバー「ウルマンアイノ」のオーナーを講師に迎えます。料理のプロから学べるこの機会に、是非ご参加ください！

日 時:12月18日(火) 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:北海道ダイニング「ウルマンアイノ」オーナー 関 健児 氏
参加費:1,500円

定 員:24人(最少催行人数10人)
※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、筆記用具
キャンセル料:当日キャンセル参加費全額、
1営業日前キャンセル参加費50%

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 関東で人気のあるサツマイモの品種は？
- ヒ ント 当広報紙内にヒントがあります(〇〇アズマ)
- 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
11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。



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JAあつぎオリジナル商品(ぬれかり煎2袋・厚木地粉うどん2袋・厚木産蒸し大豆2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、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たうえで、マーケティング等に利用させていただきます。



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郵便番号・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