

## 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。

# 待ちに待った春❀お花見シーズン到来!

少しずつ気温も上がり、花のつぼみを膨らませはじめ、春の足音が近づいてきました。暖かくなると、外出される方も多くなってきます。春の一大イベントといえばお花見!JAあつぎ管内でも多くのお花見スポットがあり、毎年多くの人で賑わいを見せています。今回は、お花見の由来や見どころ情報、おすすめ食材・レシピなど、旬の情報をお届けします!



## お花見の起源は稲作の神様

古代日本の農村では、稲の生育をつかさどる神様の存在が信じられていました。その神様が山から田に降りてサクラに宿り、田植えの始まりを知らせる役割を果たしていたと言われていました。人々はサクラの根元に酒や食べ物をお供えし、その後に皆で食べ物を分け合い、満開のサクラの下で神様とともに時間を過ごすことで、秋の豊作を神に祈ったとされています。この習慣がお花見の起源とされています。

※諸説あり

## 必ず守ろう!お花見のマナー

管内でも多く植えられているソメイヨシノの寿命は、約60年と言われています。お花見に来た人々が木の根元を踏みつけたり、枝を折ってしまうだけで、腐ったり、病気に感染してしまい、木が枯れる原因につながります。場所取りなどでブルーシートを敷く時は、根元から少し離れた所に敷くように心掛けましょう。また、飲み物などの液体を木の根元に捨てるのも、サクラには悪影響です。少しでも長くお花見が楽しめるよう、しっかりとマナーを守りましょう。

サクラを見て春を感じながら、家族や大切な人と楽しい時間を過ごしたいよね! 中面では、お花見情報をたくさん紹介するよ。チェックしてね!

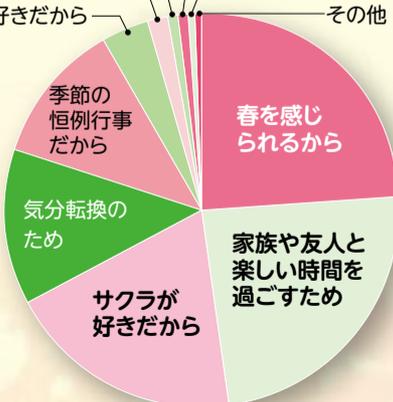


## お花見に関する調査結果

### Q お花見に行く理由は?

- A 1位 春を感じられるから
- 2位 家族や友人と楽しい時間を過ごすため
- 3位 サクラが好きだから

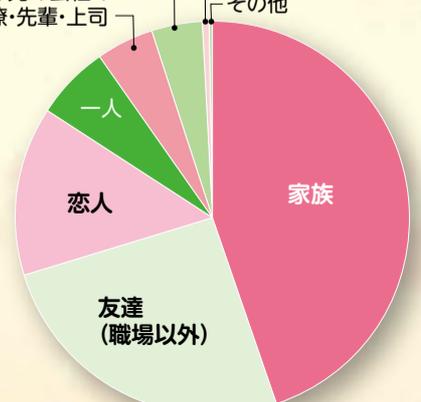
新たな人と出会うため  
話題づくりのため  
宴会が好きだから  
家にいたくないから  
仕事で仕方なく  
その他



### Q 誰とお花見に行きたいですか?

- A 1位 家族
- 2位 友達(職場以外)
- 3位 恋人

勤め先の会社の同僚・先輩・上司  
親戚  
一人  
接待など仕事場で付き合いのある知り合い  
その他



みんなで楽しもう!

# お花見おすすめアレンジレシピ♪

お花見に欠かせないのが、食べ物や飲み物。お花見では、おにぎりや唐揚げ、スイーツなど、手軽に食べやすいものが人気です。今回は、手作りで味も見た目も◎なレシピをご紹介します!

## 豚肉の唐揚げ



ポイント食材 厚木産豚肉

柔らかく甘みのある肉質です。ジューシーでリッチな唐揚げに仕上がります!

### ☆材料(4人分)☆

- 豚肉(薄切り) … 230~250g (モモスライスの場合は10~12枚)
- 醤油麹 ……………… 25g
- 酒 ……………… 大さじ1
- 生姜・ニンニク(すりおろし) ……………… 各小さじ1
- 片栗粉 ……………… 大さじ1
- 米粉 ……………… 大さじ1
- 揚げ油 ……………… 適量

### ☆作り方☆

1. 豚肉にAを混ぜ、20~30分おく。
2. 1に片栗粉を混ぜ、だんご状に丸める。
3. 2に米粉をまぶし、手でぎゅっと握る。
4. 170℃の油で表面がカリッとするまで揚げる。

## 春爛漫\*手まり寿司



・酢飯  
・高菜漬  
・レンコンの甘酢漬

・酢飯  
・ゴマ  
・紅芯大根

・わかめご飯  
・薄焼き玉子  
・ブロッコリースプラウト

・酢飯  
・たくあん  
・大葉  
・紅生姜

・酢飯  
・ゴマ  
・キュウリ

ラップの上に、スライサーで薄切りにしたキュウリを縦横10本ずつ並べて編み込みます。

・酢飯  
・ゴマ  
・スモークサーモン  
・レモン  
・ディル

・酢飯  
・グリーンピース  
・桜の塩漬け

・ゆかりご飯  
・菜花

・酢飯  
・ゴマ  
・キュウリ  
・紅生姜

酢飯とご飯をベースに、さまざまな具材を組み合わせて作る手まり寿司です! 具材をラップに包みこんで丸めるだけ! 彩り豊かな手まり寿司が作れます。

### ☆酢飯の作り方(2合分)☆

- ・米酢 ……………… 40ml
- ・砂糖 ……………… 20g(約大さじ2)
- ・塩 ……………… 10g(約小さじ2)
- ・ご飯 ……………… 2合分

1. 材料を混ぜ合わせ、すし酢を作る。
2. 少し固めに炊いたご飯に、すし酢を全体に回しかけます。
3. ご飯を切るように混ぜ、すし酢を全体にまんべんなく絡めれば完成!

### ポイント食材 あつぎせせらぎ米

厚木産「はるみ」は、「あつぎせせらぎ米」としてかながわブランドに登録されています。つややかでしっかりとした粒感で、冷めてもおいしく召し上がれます。

## 白玉かんてん



ポイント食材 厚木産いちご

厚木の特産であるいちごは、甘くてみずみずしい味わいです。さまざまな品種があるので、お好みの味で盛り付けて♪

### ☆材料(4人分)☆

- ・白玉粉 ……………… 50g
- ・絹ごし豆腐 ……………… 50g
- ・餡子(つぶあん、こしあんはお好みで) 50g
- ・エコープゼリーの素クール ……………… 1袋
- ・お湯(80℃以上) ……………… 300cc
- ・いちご ……………… 4粒

### ☆作り方☆

1. 白玉粉に豆腐を加え、耳たぶくらいの柔らかさになるまでよくこねる。

水分が足りないようなら、水を少しずつ加えて調整する。

2. 1を直径1.5cmくらいに丸め、沸騰したお湯で茹で、浮き上がってきたら水に取って冷ます。
3. 餡子を白玉と同じ大きさに丸める。いちごはヘタを取って切る。
4. ゼリーの素に熱湯を加え、よく溶かし、粗熱を取る。
5. 器に白玉、餡子、いちごを入れ、ゼリーを注ぎ入れる。

## サクラ見どころ情報

厚木市では、市内のサクラの植栽地や散策地図、おすすめスポットを盛り込んだ「さくら狩りエリアマップ」が発行されています。



### 【玉川エリア】

玉川小学校付近や小野橋周辺では、川のせせらぎとともにサクラがきれいに咲き誇ります。サクラの下を歩きながらのどかな里山の風景も楽しめます。



小野橋周辺

### 【相川エリア】

厚木市の南部に位置する相川地区には花見スポットが点在。戸沢橋から堤防道路に沿って南側へ延びるサクラ並木は、相川地区随一の花見スポット。



戸沢橋周辺

### 【飯山エリア】

庫裡橋から飯山白山森林公園へと続く約600mの飯山観音参道には、満開のサクラが咲き乱れます。「かながわの花の名所100選」に選ばれる屈指の名所です。



飯山白山森林公園への参道

### 【三川エリア】

相模川・中津川・小鮎川の三つの川が合流する河川敷に約300本のソメイヨシノが迎え。「桜土手」の愛称で親しまれ、ご家族連れで春を満喫するのにぴったり。



厚木青少年広場周辺

自宅でもお花見ができる!

## #インドア花見

小さい子どもがいっしょの方、なかなか外出ができない方、予定が合わずお花見に行けない方...自宅でお花見を楽しんでみてはいかがでしょうか?ご家族や友人同士でお花見気分を楽しみましょう!



花粉や寒さの心配もいらないので、とても快適!ご家族や友人同士で部屋を飾り付けて、楽しいひと時を過ごせます♪



大人の楽しみ♪

## お花見にぴったりなビールをご紹介します!

お花見のお供と言えば、やっぱりビールですね! おすすめのビールをご紹介します!

### 厚木産地ビール「さがみビール」

厚木の小麦を使用した地ビール。お料理と一緒に楽しめるよう、苦みを抑えたフルーティーで爽やかな味わいです。



### サンクトガーレン「さくらビール」

国産のサクラの花・サクラの葉を使った桜餅風味のビールです。春限定の販売で、柔らかく優しい口当たりになっています。



## JAあつぎの直売所ガイド

**厚木市本店** ☎046-290-0141  
厚木市温水255番地  
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

**厚木市相川店** ☎046-228-1504  
厚木市湯井1422-1(相川区所属内)  
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** ☎046-241-6150  
厚木市及川11161-1  
営業時間 午前9時~午後6時(3月~9月)  
午前9時~午後5時(10月~2月)  
※精米量は午後4時30分まで  
休業日 年中無休(休年末年始12月31日~1月6日を除く)

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  
夢来市本店・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!**  
厚木産はるみ(4.5kg精米) **特別割引券**  
1,950円 → **1,700円** (税込)  
有効期限平成31年3月29日まで(土日祝を除く) ※夢来市本店・相川店・グリーンセンターでご利用いただけます ※1会計につき本券1枚限り有効 コピー不可

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来市のページでご確認ください

JAあつぎ 検索

# 家庭菜園 ワンポイントアドバイス

## 栽培期間が短く、品種が豊富 ～ラディッシュ栽培～

栽培期間  
約30日

別名二十日大根と呼ばれ、栽培期間が短く、プランターで育てることができるので、初心者だけでなく子どもと楽しく栽培したい方にもおすすめ。植え付けは、3～4月頃が適期です。ビタミンCが豊富で、免疫力の向上が期待でき、また葉酸も多く含まれ、女性に嬉しい野菜です。



### 用意するもの

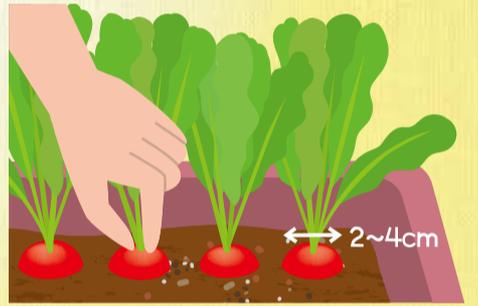
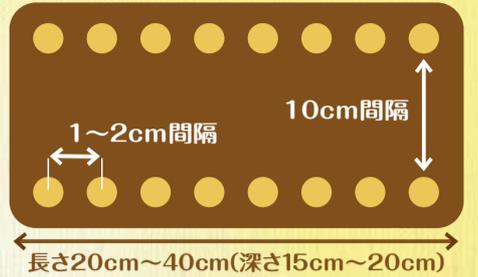
- プランター (深さ15cm～20cm、長さ20cm～40cm)
- 花と野菜の園芸培養土
- 種
- 鉢底石

ラディッシュ栽培の材料はグリーンセンターで揃います!



## 栽培手順

- ① プランターの底に鉢底石を並べ、培養土をプランターの深さの8分目まで入れます。2列、条間10cm、深さ1cmの浅い溝を作り、1～2cm間隔で種をまきます。種全体が見えなくなるように上から土を被せたら、種を流さないように水を与えます。発芽までは土が乾かないよう、水をしっかりあげましょう。
- ② 根の形が悪くならないよう、適期に間引きを行います。また、乾燥に弱いことから、土が乾いたらたっぷり水を上げましょう。
  - 間引き①: 発芽がそろったら、形の良い双葉を残して、こみあった部分を間引きます。
  - 間引き②: 本葉3～4枚の頃に4～5cm間隔に間引きます。
  - 間引き③: 株と根の生育をうながすため、こみあっている部分などをこまめに間引きます。
- ③ 約30日で収穫を迎え、株元の根が肥大し、土から顔を出します。ラディッシュは若い新鮮なものの方がおいしいので、根の直径が2～4cmになったら収穫時期。株元を持って引き抜くように収穫しましょう。



なるほど! JA講座

## Q:JAの正組合員と准組合員の違いって何?

### A:正組合員は農業の主人公、准組合員は地域を豊かにする協同の仲間です。

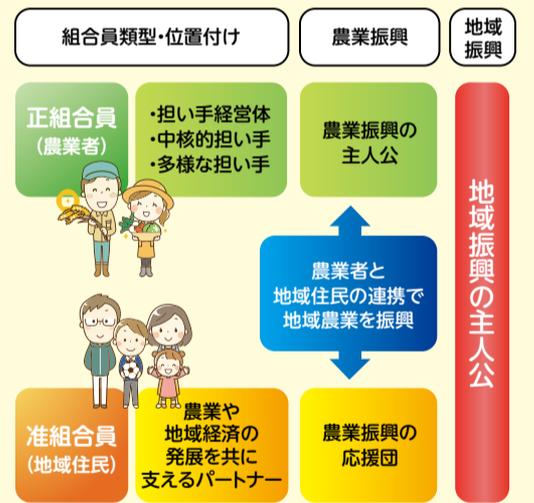
JAの組合員は、農協法の中で、正組合員と准組合員に区分されています。JAの正組合員は、農業を営む人々や農業で働く人々、そして農家の家族の皆さんです。協同の力で豊かな農業を育むとともに、消費者に安全で安心な農畜産物をお届けすることで、地域の食と農を守り、農業を通じて地域を豊かにする主人公、それがJAの正組合員です。

対して、農業に直接的に関わることがあまりない人々も含めて、だれでもJAの総合事業を利用できるように、

准組合員という仕組みがあります。准組合員は、事業を利用するだけではありません。正組合員が生産した農産物を食べる人々でもあり、地域農業を、食を通じて支える大事な仲間です。中には、食べるだけでなく、一緒に農業に関わる准組合員も増えています。

現在の制度では、JAの運営は正組合員が中心となっています。これからは対話を通じて、准組合員の声もJAの運営に反映することが大事になっています。

監修=広島大学助教 小林元



准組合員限定

## 旬野菜をおいしく食べよう! 春野菜料理講習会

寒い冬が明け、春野菜がおいしい時期がやってきました! 今回は旬の野菜を2、3種類使って料理を作ります。また、野菜ソムリエによる、野菜の選び方や栄養などの講話も行います。

日時: 4月16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: 野菜ソムリエプロ 山口桂子氏

参加費: 600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 (3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) ☎ 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 管内で多く植えられているサクラの種類は?  
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31年 3月19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

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、上記の詰め合わせ(さがみビール・さくらビール・ぬれかり煎・ゼリーの素クール)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。