



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。

JAは、食とくらしを守る
協同組合です

耕そう、大地と地域の未来。JAグループ <https://org.ja-group.jp/>

JAグループ
サポーター
林修

JAあつぎは、農業を軸とする地域に根ざした協同組合として「総合事業」を通じ、地域農業の振興と安心して暮らせる地域づくりに取り組んでいます。准組合員の皆さまにぜひ知ってもらいたいJAの活動をご紹介します。

地域の食と農を支えています

新しく就農する人を丁寧・強力にサポート

「新しく農業を始めたい!」と思っても、どうしたらよいか不安に思う人もいます。JAあつぎは、そうした新規就農者の研修から就農、定着まで段階を踏んでサポートします。

農業塾で機械操作を学ぶ



次代を担う子どもたちへの食農教育

食と農の大切さを伝えるため、JAあつぎは地場農畜産物の販売だけでなく、食農教育事業を展開しています。土に触れ、食べるまでの過程を学ぶことで、地域農業を知り、地産地消の理解促進を図っています。

夢末Kidsスクールで稲作を体験



地域を元気にしています

幅広い事業でインフラ機能を発揮

JAあつぎでは、地域の暮らしを支えるため、金融、共済、購買、販売、福祉、資産管理、葬祭、など幅広い事業を展開しています。また、買い物支援として移動販売車の運行も行っています。

地域を回る移動販売車「ゆめみちゃん号」



楽しく交流するイベントもたくさん

JAあつぎは、地域の特色を生かした農業まつりをはじめ、農業体験や料理講習会、盆踊りなどを開催し、組合員・地域住民とのつながりを深めています。また、スポーツを通じた健全育成にも取り組んでいます。

厚木市農業まつり畜産祭・収穫祭



地域の台所 JAあつぎ農産物直売所「夢末市」

JAあつぎ農産物直売所「夢末市」は、生産者と消費者を結ぶ架け橋として、地域に無くてはならない存在。生産者が愛情込めて育てた新鮮な地場農畜産物が並びます。生産者による対面販売では、消費者との交流を積極的に図り、農産物の魅力や地産地消の大切さを伝えています。また、農産物の供給だけでなく、食と農の大切さを伝える「情報発信基地」としての役割も担っています。



生産者による対面販売



新鮮な地場農畜産物が並ぶ「夢末市」

林先生の3分でわかるJA

林修先生の
3分でわかるJA

JAの取り組みがわかる動画です。
ぜひチェックしてみてください!

<https://ja-atsugi-greenpage.com>





地場野菜を味わう ジャムレシピ

直売所では、旬を迎えた新鮮な野菜がたくさん並んでいます！
今回は、苦手な野菜があるお子さんや、いつもと違う食べ方を楽しみたい方におすすめの
地場野菜を使った「ジャム」を紹介します♪



ジャムづくりの基本

火にかける際は、焦げないように混ぜながらじっくり煮詰めましょう。煮詰めている際に出るアクを取り除くと、透明感のあるきれいなジャムに仕上がります。また、砂糖は、フルーツシュガーやグラニュー糖、きび砂糖など、種類によって味わいも変わるので、いろいろ試してみるのもOK！

CHECK! 容器のガラス瓶は煮沸消毒する
湿度や気温など環境によって保存期間は異なるので早めに食べきる



自分好みの
ジャムづくりに
チャレンジして
みよう！

こんなに旬と旬
以外の栄養価が違
うとは驚きですね！
それだけ旬には
パワーがあるのです！

旬を食べる 大切さを知ろう！

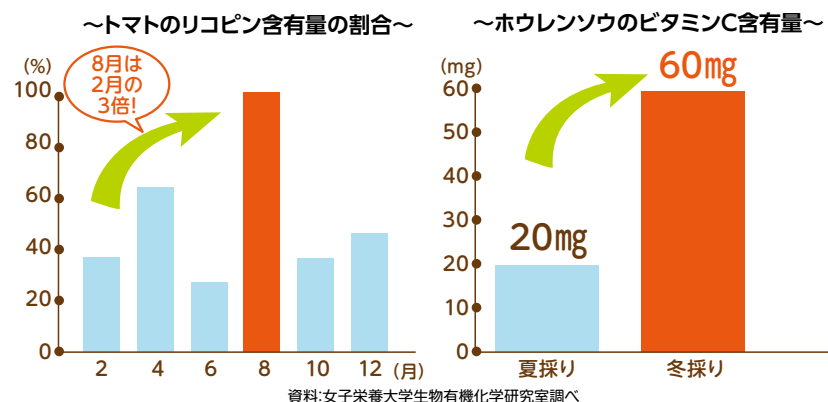
一番おいしくて栄養満点！

食べ物には、一番おいしくて栄養価が高くなる時期“旬”があります。旬の時期の食べ物には、体が必要としている栄養素がたっぷり含まれています。また、お正月や特別な日に食べる料理にも旬が関係しています。私たちの体にとって“旬”はとても大切なことです。

四季を感じさせる“食”

皆さん、「身土不二(しんどふじ)」という言葉をご存じでしょうか？これは「身体(身)と環境(土)」は一体で、切っても切り離せないという意味。その土地柄、その季節に合った食べ物を食べることが健康に良いという考えです。昔は、今のように技術が進歩していなかったで、その時期にしか味わえない旬の食材を大切にしながら、“食”で体調を整え、旬を楽しんでいたのかもしれない。身近で一番旬を感じられるのは「直売所」。旬を感じながら買い物を楽しみ、地場農産物を食べて元気になりましょう！

旬の野菜の栄養価に注目！



まるでイチゴ？料理の彩りにも◎

トマトジャム



☆材料☆

トマト …… 中2～3玉 (300g)
砂糖 …… 75g
レモン汁 …… 大さじ2

☆作り方☆

1. トマトはヘタの部分に薄く切れ目を入れる。沸騰したお湯に5秒くらい入れ、冷水に入れて皮をむき、適当な大きさに切る。
2. 鍋にトマトと砂糖を入れ、水分が出るまでしばらく置く。
3. レモン汁を入れ、じっくり中火で煮詰める。アクが出た場合は取り除く。
4. とうもろこしが出たら容器に移し、冷ましてから冷蔵庫に入れて完成。



フルーツのような味わいが楽しめる

ナスジャム



☆材料☆

ナス …… 中2本
砂糖 …… 140g
レモン汁 …… 大さじ2

☆作り方☆

1. ナスはヘタを取り除き、皮を剥いて小さく刻んだ後、10分ほど水にさらしておく。
2. 鍋に材料を入れ、火にかける。
3. アクを取り除き、水分がほとんど無くなるまで煮詰めた後完成。



パンやチーズ、肉料理に相性抜群

タマネギジャム



☆材料☆

タマネギ …… 中2個
塩 …… 小さじ1/2
酢 …… 70cc
砂糖 …… 70g

☆作り方☆

1. タマネギは薄切りにしてボウルに入れ、分量の塩でもみ込んでしんなりしたら水で洗う。
2. 1をザルにあげ、鍋に酢と砂糖を入れ火にかける。煮立ったらタマネギを入れ、弱火で蓋をして20分ほど煮る(途中で何度かかき混ぜる)。
3. 蓋を取って煮詰め、タマネギに透明感が出て、とうもろこしがついたら完成。



リンゴと合わせると子どもも食べやすい

ニンジンジャム



☆材料☆

ニンジン …… 1本
リンゴ …… 1個
水 …… 100cc
蜂蜜 …… 大さじ2
砂糖 …… 大さじ2
レモン汁 …… 大さじ1

☆作り方☆

1. ニンジン、リンゴは大き目にざく切りにし、分量の水と砂糖を入れた鍋で柔らかくなるまで煮る。
2. 1にレモン汁を入れ、粗熱を取りミキサーで細かく攪拌する。
3. 2を鍋に戻し、蜂蜜を加えて好みのかたさになるまで火をかければ、完成。



JAあつぎの直売所ガイド



夢末市 厚木市温水255番地
☎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)
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
☎046-241-6150
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)
※稲米扱いは午後4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)

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AR EGGの写真をスマホで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
夢末市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



厚木産はるみ(4.5kg精米)

特別割引券
1,950円→1,700円(税込)

券を使う方に質問です！
夢末市ではどのようなものを
購入していますか？(複数可)

1. 野菜
2. 肉
3. 魚
4. 米
5. 加工品
6. 弁当
7. 花
8. 植木
9. ジェラート
10. その他

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あつぎ 検索

家庭菜園 ワンポイントアドバイス

彩り豊かなプランター栽培 ～カラシナ・中葉シュンギク・ハツカダイコン～

カラシナとシュンギク、ハツカダイコンの組み合わせは、葉の形や色が異なるため、とてもにぎやかなプランターとなります。寄せ植えして育てたシュンギクはえぐみが少なく、生でもおいしく食べることができます。また、カラシナとシュンギクは、ハツカダイコンを暑さや虫から守り、生長を促してくれます。収穫後は、おいしいフレッシュサラダどうぞ。

POINT

ハツカダイコン

秋まきで20日後が収穫の目安。
大きくなりすぎると割れたりしてしまうので、間引き収穫しながら育てます。

カラシナ

大きくなるほど辛みが強くなるので、サラダなど生で食べる場合は、間引き菜や10cmくらいの大きさがベスト。

中葉シュンギク

根がまっすぐ伸びるダイコンやカブと相性がよい。寄せ植えで育てると、えぐみが少なく生でもおいしい。

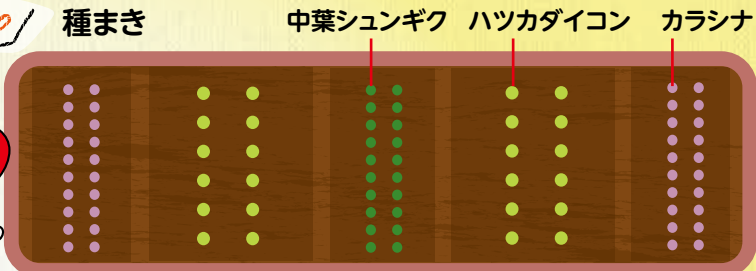
栽培カレンダー

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
カラシナ												
中葉シュンギク												
ハツカダイコン												

タネまき
収穫

栽培手順

STEP 1 ♡ 種まき



シュンギクは5mm間隔、カラシナは2cm間隔でまき。7～15日後にハツカダイコンを3cm間隔でまき、覆土して水やりをする。

STEP 2 ♡ 間引き・水やり

シュンギクは、本葉1～2枚の頃までに3cm間隔で間引き、その1週間後に5cm間隔で間引く。カラシナは、本葉1～2枚の頃と3～4枚の頃、6～7枚の頃、隣り合う葉が重ならないよう間引く。水の与えずは根腐れにつながるので注意。ハツカダイコンの本葉が出たら、腐葉土を表土が隠れる程度に覆せると水やりが楽になる。

STEP 3 ♡ メンテナンス

カラシナは繁茂するとシュンギクやハツカダイコンの日当たりを悪くするため、適宜収穫していく。

STEP 4 ♡ 収穫

カラシナは大きくなるほど辛みが強くなるので、生で食べる場合は、10cmくらいの高さがおすすめ。また、辛みをしっかり味わいたい方は、30cmほどで収穫を。中葉シュンギクの間引き後は、わき芽を残して収穫すると長期間収穫ができる。ハツカダイコンは、大きくなりすぎると割れてしまうので、根の直径が2～4cmになったら収穫する。

※ハツカダイコンやカラシナが早く収穫できた場合は、もう1度種まきをして楽しむこともできます。

今回の栽培に必要な材料や種はJAあつぎグリーンセンターで買うことができます！

納涼盆踊り大会のご案内

夏の夜を彩る風物詩
「納涼盆踊り大会」がJAあつぎの各支所で開催されます！
模擬店をはじめとしたさまざまな
催しが行われますので、ぜひご来場ください！

依知支所	7月24日(水)	午後6時30分～
荻野支所	7月24日(水)	午後7時～
睦合支所	7月17日(水)	午後7時～
小鮎支所	7月17日(水)	午後7時～
玉川支所	7月17日(水)	午後7時～
南毛利支所	7月17日(水)	午後7時～
相川支所	7月24日(水)	午後7時～
清川支所	7月24日(水)	午後7時～

※雨天時は、翌日に延期となります。詳しくは、JAあつぎ各支所へお問い合わせください。



Instagramで地域の「食」と「農」を応援！

JAあつぎ 夢未市



Instagram

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。
- ③夢未市▶「夢未市」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。



准組合員 限定

花の寄せ植え講習会

厚木産の花を使った寄せ植え講習会を行います。営農指導員より植え方のポイントや育て方のコツも紹介いたします。ぜひこの機会にきれいなお花をご自宅に飾ってみませんか？

日時：8月6日(火) 午前10時～11時30分
会場：JAあつぎ本所1階 多目的ホール「ふれあい」
講師：JAあつぎ指導販売部 営農指導員
参加費：1,200円

定員：20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(7月1日より受付開始)

持ち物：軍手、タオル、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%

※寄せ植え後の作品はお持ち帰りいただきます
(直径25cmほど)



お問い合わせ・申込先

組織文化部(生活ふれあい課) ☎ 046-221-6881

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あつぎが買い物支援として
運行する移動販売車の名前は？
ヒント 当広報紙内にヒントがあります。
○○○○○○号
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 2019年
7月22日(月)

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名の方にエコーブ国産小麦粉づくりの冷やし中華(黒酢3袋・ごまだれ3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。

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