

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あつぎ管内では、トマトやナス、キュウリなどのさまざまな夏野菜が旬を迎えます。その中でも、旬ならではのおいしさを味わえるとして、子どもから大人まで幅広く人気が高い「トウモロコシ」。各農家では朝採りして出荷するなど、一番おいしい状態で消費者に届けようと努力しています。この機会に、地元でしか味わえないもぎたてならではのおいしさを、ぜひ味わってみてください。

生産者に聞いてみよう♪

トウモロコシ栽培のこだわり！

トウモロコシを栽培する
新規就農者の皆さん

トウモロコシの共同栽培を行っています。糖度が高く、粒皮が柔らかい「プレミアム未来85」という品種を中心に、追肥や土壌水分の管理に気を付けながら栽培を行っています。先端までしっかりと実が入り、艶のある粒皮は、トウモロコシらしいレモンイエローで食欲をそそります。

ここがすごい！トウモロコシの魅力

トウモロコシは、炭水化物や食物繊維などの栄養素がバランス良く含まれるほか、ビタミンB群を含み代謝を促進し、夏バテ予防にも良いとされています。日中の生長のために使うエネルギー（糖分）を、気温の低い夜に蓄えるため、日が昇る前に収穫作業を行う農家も多くいます。JAあつぎ農産物直売所「夢末市」や「グリーンセンター」では、そのおいしさからリピーターも多く、人気の農産物の1つとなっています。

生でも食べられる品種がある！

代表的な品種として、粒が大きくジューシーでさわやかな甘みが特徴の「ゴールドラッシュ」や、粒皮が薄く、食べると甘い果汁が弾ける「甘々娘」、フルーツのような甘さで、粒度の薄いホワイトコーンなどは、下ゆでせずにそのまま食べられます。

トウモロコシの選び方・保存方法

保存法

味が落ちやすいため、すぐにゆで、熱いうちにラップで包む。冷めたら保存袋に入れて、冷蔵庫へ。

粒にハリ・ツヤがあり、大きさがそろっていると良品

新鮮なものは、皮の緑色が鮮やか

ひげがふさふさで赤褐色のものは完熟

荻野地区
井上 芳文さん

寒暖差のある上荻野地域の特徴を生かし、旬の時期に合わせて「ホワイトショコラ」「ピュアホワイト」「プラチナコーン」の3品種を栽培しています。新鮮で甘みの強いホワイトコーンの特性を生かすため、実に糖分を蓄える夜明け前に収穫を行っています。旬ならではの味を、ぜひ楽しんでみてください。

南毛利地区
伊藤 直文さん

果物のような甘さの「ロイシーコーン」と、シャキッとした食感が特徴の「クリスピーホワイト」を栽培。移植時期の霜害に気を付け、最小限の病害虫防除を心掛けています。生食のほか、電子レンジで加熱すると、また違った食感や甘さが楽しめます。さまざまな品種を食べ比べてほしいです。



厚木産小麦の魅力を知ろう!

JAあつぎ管内では、耕作放棄地や遊休農地の解消に向け、新規就農者を中心に約6.1ヘクタールの畑で「さとのそら」と「ゆめかおり」の2種類を栽培しています。11月から12月頃に播種し、6月頃に収穫したものを、乾燥・調整・選別などの工程を経て、JA本所の製粉所で製粉しています。小麦は地粉として販売するほか、6次化商品の「厚木地粉うどん」や「厚木地粉ら〜めん」、「さがみビール」の原材料として使われるなど、活用の幅はさまざま。今回は、厚木産小麦を使って自宅で作れるパンやお菓子作りのレシピをご紹介します♪

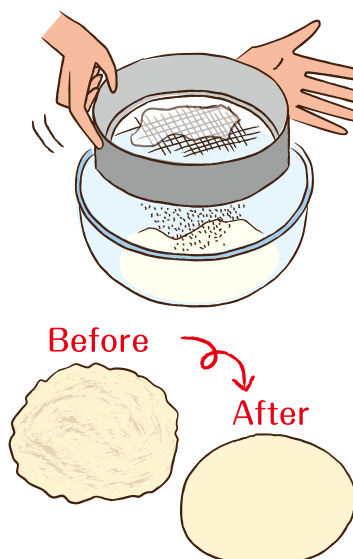
厚木産小麦(中力粉・強力粉)
JAあつぎ農産物直売所「夢未市」・「グリーンセンター」で販売しています!



今話題の お家で実践! 簡単パン作り♪ パン作りの基本はコレ!

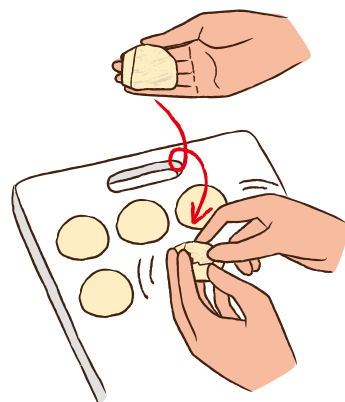
①計る・こねる

- 小麦粉は必ずふるいにかける
小麦の吸水率を上げるため、小麦粉は必ずふるいにかけましょう。
- 小麦粉は最後に入れる
最初にボウルに材料を入れて混ぜる時は、小麦粉は最後に入れましょう。混ぜる時のムラが少なくなります。
- 混ぜる時は、生地の柔らかさを確認!
全ての材料を混ぜ、1度こねたら、生地の柔らかさをチェック。耳たぶくらいの柔らかさを目指して、硬い場合は水分を足したり、柔らかすぎる場合は小麦粉を足したりして調整しましょう。



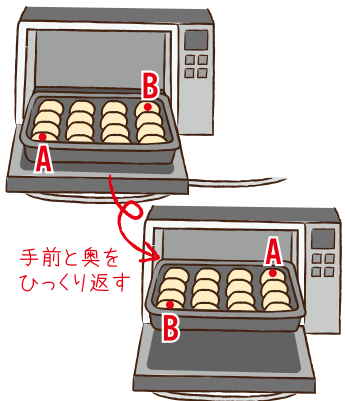
②成型する

- 1次発酵が終わったら、まずは生地を分割!
作りたいパンの形をイメージしながら、生地を分割していきます。少し大きさの違いがあっても良いので、生地をできるだけ傷つけないで、乾燥させないように、手早く作業しましょう。
- 生地を分割したら、断面を隠すように丸める
カットした部分をしっかりと綴じるように、生地を丸めましょう。



③2次発酵・焼成

- 2次発酵させるときは、暖かい場所で!
2次発酵では、生地の表面を霧吹きなどで少し湿らせて、冷蔵庫の上などの暖かい場所(27〜30℃)で発酵させましょう。
- オーブンに入れてからは、焼きムラに注意
焼きあげる時は、手前部分の温度が低くなりがちです。焼き加減をチェックして、焼きあがる少し前に手前と奥をひっくり返すとムラが少なくなります。



教えてくれたのはこの人! 手作りパン HEAVEN

地元の特産品である茶を使ったパンや、季節に合った限定パンなどを販売。自家製窯を持つ工房で、一から手作りし焼きあげています。パンは、店舗での販売のほか、JAあつぎ農産物直売所「夢未市」や「玉川農産物直売所」などで販売しています。



厚木産小麦を使った食パン「ゆめかおり」も販売しています!



住所: 清川村煤ヶ谷4127
電話: 046-288-1788
時間: 午前11時〜午後6時
定休日: 日曜日・月曜日・祝日

手作りパン HEAVEN
城所 英樹さん 照彦さん

基本の生地で作る バターロール (4個分)



手順

- ①ベンチタイムを終えた生地を、手でガスを抜きながら平らに丸くのばす。
- ②内側に生地を入れるように丸め、生地を綴じる(餃子のような形になります)。これを、個数分作る。
- ③両手で生地を転がし、しずく型にする。生地の真ん中から一定の力で伸ばし、長さ20cmくらいにする。
- ④めん棒で生地の厚さが0.5cmになるようにのばす。生地の太い方が下にくるように縦に置き、手前から巻く。綴じ終わりが必ず下になるようにとめる。
- ⑤クッキングシートを敷いた天板に重ならないように生地を乗せる。
- ⑥2次発酵(45分〜60分)
霧吹きなどで生地の表面を濡らし、固く絞った布巾をかけ、暖かい場所に置いておく。
- ⑦ハケで溶き卵(1/2個分)を生地の表面に塗り、180℃に予熱したオーブンで15分焼く。
※焼きあがる3分前になったら、一度天板をひっくり返して手前と奥を入れ替える

バターロールを 楽しむワンポイント

焼きあがったバターロールに、地場農畜産物を挟んで、バターロールサンドにしても◎! 生クリームやフルーツを挟めば、フルーツサンドも楽しめます♪



残りの生地で作る 手作りピザ (直径約27cm)



手順

- ①残りの生地を、オープンシートに乗せ、手のひらの付け根や指で生地を押し広げるようにして円形に伸ばしていく。
- ②中力粉をふるい入れ、粉っぽさがなくなるまで、ゴムベラで切るように混ぜる。生地がまとまったら薄い板状にし、ラップに包んで20分冷やす。
- ③好きな方法で形を作ろう!
- ★型抜き器で親子で楽しく!
打ち粉をしたまな板の上に生地を乗せ、めん棒などでひと生地ずつ長方形に延ばし、型抜き器で好きな形に切り抜く。
- ★うずまき型にも挑戦してみよう!
プレーン生地とココア生地を重ね合わせ、密着するように軽く押す。重なった生地をきつめに巻きあげ、ラップをして1〜2時間冷やす。生地を輪切りにカットする。
- ④クッキングシートを敷いた天板に並べる。180℃に予熱したオーブンで15分、160℃に下げて10〜15分焼く。

色んな形で楽しもう! 厚木産小麦クッキー



材料

★プレーン生地	★ココア生地
無塩バター…………… 130g	無塩バター…………… 130g
粉砂糖…………… 85g	粉砂糖…………… 85g
卵…………… ½個	卵…………… ½個
厚木産小麦(中力粉)……… 200g	厚木産小麦(中力粉)……… 190g
	ココア…………… 20g

作り方

- ①常温で柔らかくした無塩バターに粉砂糖を入れてすり混ぜ、溶き卵を入れ、さらによくすり混ぜる。
- ②中力粉をふるい入れ、粉っぽさがなくなるまで、ゴムベラで切るように混ぜる。生地がまとまったら薄い板状にし、ラップに包んで20分冷やす。
- ③好きな方法で形を作ろう!
- ★型抜き器で親子で楽しく!
打ち粉をしたまな板の上に生地を乗せ、めん棒などでひと生地ずつ長方形に延ばし、型抜き器で好きな形に切り抜く。
- ★うずまき型にも挑戦してみよう!
プレーン生地とココア生地を重ね合わせ、密着するように軽く押す。重なった生地をきつめに巻きあげ、ラップをして1〜2時間冷やす。生地を輪切りにカットする。
- ④クッキングシートを敷いた天板に並べる。180℃に予熱したオーブンで15分、160℃に下げて10〜15分焼く。

家庭菜園 ワンポイントアドバイス

夏から秋の貴重な青菜「葉ダイコン」

直売所などで「ダイコンの葉を切り落としたい」という消費者の方を多く見かけます。ダイコンの葉は、食物繊維やビタミンA・C・βカロテン、カルシウム、鉄分などが豊富に含まれるだけでなく、美肌作用や胃腸を整え便秘を改善する効果があり、女性にとって非常に喜ばれる美容・健康野菜です。

葉ダイコンは、8月中旬から9月頃の比較的青菜野菜の少ない時期に収穫できる野菜です。「葉を食べる」野菜として改良された品種が多く、柔らかでさわやかな苦みも魅力です。プランターで簡単に作ることができ、JAあつぎ「グリーンセンター」では、葉ダイコン専用品種の種も販売しています。

●栽培のポイント

7月上旬から8月下旬に種まきすれば、20日ほどで収穫できます。

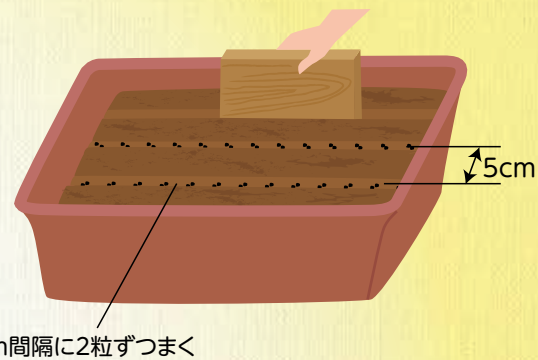
- ①横幅65cmの普通サイズのプランターに、市販の野菜用培養土を15cmほど入れ、板や棒を使って5cm間隔に深さ1cmほどの長い筋を3本引きます。
- ②溝に3cm間隔に種を2粒ずつまき、溝を埋めて、十分水やりをします。
- ③本葉(※1)が3枚ぐらいで、1カ所1本に間引きます。間引いたものはみそ汁の具材などに使えます。
- ④本葉が5枚ぐらいになったら、6cm間隔に間引き収穫を待ちます。この時の間引き菜はかなりの量が一度に穫れるので、油炒めなどにするのがおすすめです。

⑤20日経てば、収穫です。油炒めのほか、浅漬けや細かくして炒めたものに醤油、ごま油などで味付けし、水分を飛ばせばふりかけにもなります。

(※1)本葉…発芽後、ふたばの次に出てくる葉のこと

種まき

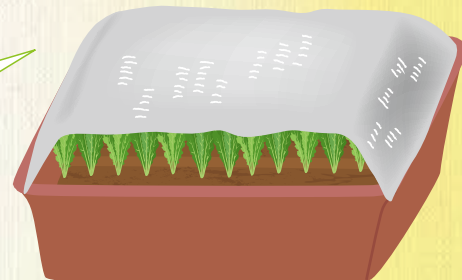
板や棒で幅2cm、深さ1cmくらいの溝をつくる。



害虫防除

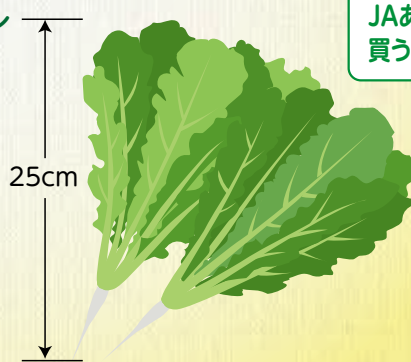
不織布をべた掛けて、コナガ、ヨトウムシなどの飛来を防ぐ。見つけたら、早めに薬剤散布する。

※アブラナ科の野菜なので、チョウやガの幼虫が葉を食い荒らすことが多く、市販の1mm目の防虫ネットを、プランターを覆うように掛けると良いでしょう。



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！

葉ダイコン



JAって?

JAは、日本の農業協同組合のニックネームです。シンボルマークは、どっしりとした大地と、人と人との絆をイメージしています。JAは、今からおおよそ70年前に「農家による農家のための集まり」として日本に生まれました。当時の農村は貧しく、JAでは米などの農産物を作ることに加え、人々が健康な暮らしを送れるよう、生活改善や栄養管理などにも取り組んできました。「皆で力を合わせて農業を盛り上げ、暮らしをより良くしていく」ことが、昔も今も変わらないJAのあるべき姿です。



JAなるほど講座

プレゼントクイズ

問題 JAあつぎ管内で生産されている小麦は「さとのそら」と、もう1つは何?

ヒント 当広報紙内にヒントがあります。

OOOOO

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

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。

締め切り 2020年7月27日(月)

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**かながわブランドに登録される「あつぎの梨」**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。

※発送は、夢未市よりクール便でお届けいたします。

※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いたうえて、マーケティング等に利用させていただきます。

どなたでもご応募いただけます



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

厚木産はるみ (4.5kg精米)

特別割引券

1,950円→**1,700円**(税込)

キリトリせん

有効期限:2020年7月1日～31日まで有効
(但し土日祝を除く)
※夢未市・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)

券を使う方に質問です! 厚木産はるみを食った感想を聞かせてください!



夢未市 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月は第2水曜日 8月・12月・1月は除く) および1月1日～4日

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。



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)
※精米機は午後5時30分まで
午前9時～午後5時(10月～2月)
※精米機は午後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)

※状況により営業時間に変更になる可能性があります

ここにスマホをかざしてください!!

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
夢未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



5%割引に!

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