

JAあつぎ
<https://www.ja-atsugi.or.jp/>
JAあつぎ 検索



Instagram



▲JAあつぎ公式



▲農産物直売所
「夢未来」

YouTube



▲JAあつぎ公式
「ゆめみちゃんねる」

組合
理念
夢ある未来へ
人とともに、街とともに、大地とともに...
(組合が存在する意義、理由、目標を表わしたものです)

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。地域の農とくらしと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。

わたしたちが食べるもの、
わたしたちの国でつくっているんですか？



皆さんは「国産国産」という言葉を知っていましたか？自分たちが食べる食材は、できるだけ自分たちの国で生産するという考え方です。JAグループでは、アイドルグループ「乃木坂46」と協力し、「国産国産」をPRしています。現在、特設WEBサイトを開設していますので、ぜひアクセスしてみてください。

今後もJAあつぎでは、新鮮で安全・安心な地場農畜産物を皆さまの食卓へお届けできるよう努めてまいりますので、一緒に日本の農業、そして地域農業を応援し、守っていきましょう。



厚木市農業協同組合
代表理事組合長 大貫 盛雄

白くて弾やかなお米。まろやかでコクのある牛乳。新鮮でヘルシーな野菜。みずみずしくて何やら美味。うまみがぎゅっと詰まったお肉。味わい深いお茶。そして賢く先を見通す楽しいお花。

自分たちが食べる食材は、できるだけ自分たちの国でつくる。そんな、「国産国産」という考え方が、いま改めて注目されています。

しかしながら、現在の日本の食料自給率はカロリーベースで36%。約6割を輸入に頼っている状況です。もしも日本の農家さんがなくなり、海外からの輸入も制限されてしまったら……私たちが食べるものはなくなってしまってもいいかもしれません。

これからは、この日本という土地で豊かな食卓が広がることのないように。おいしい食卓と、その食卓を囲む笑顔が増えることのないように。

そのために、わたしたちが出来ることってなんだろう？

乃木坂46は、国産の食材を「おいしく笑顔でいただくこと」で、農家の皆さんを応援します。

推します、国産食材。

厚木市農業協同組合



メンバーそれぞれが推しの食材をおいしくいただく動画公開中！
スペシャル「国産国産」クイズなど、楽しんで学べるコンテンツがたくさん！
是非アクセスしてください。

JAグループ

46
乃木坂

日本で食べるものは、日本で作る「国消国産」って？

生きるために必要な食材は日本で作った方が安心

新型コロナウイルスの感染が広がり始めた頃、マスク不足が大きな問題となりました。もし、マスクではなく食料だったらどうなっていたでしょうか？いざという時、マスクのような工業製品は急いで作れますが、農地を耕し、自然と調和しながら、長い年月をかけて育つ農畜産物は、不足してもすぐに作れるわけではありません。

日本の「食」は、今さまざまなリスクに直面

今、日本の食料自給率は38%で、食料の約6割を輸入に頼っています。その大きな要因は、農家の減少や高齢化など、生産基盤の弱体化です。さらに、日本も含めた世界中で自然災害が多発しています。もし、日本が多くの食料を輸入している国で自然災害などが多発し、食料生産が大幅に減少したら、日本の食生活にも多大な影響を及ぼします。実際に、新型コロナウイルスの影響で、約20カ国が食料の輸出を規制しました。しかし、食料の輸入は増加傾向にあります。また、今後も世界的な人口増加が予測されるなど、日本の「食」は多くのリスクに直面しています。



食料自給率の低迷
食料の多くを輸入に頼り続けている



農業生産基盤の弱体化
農家の減少と高齢化、農地の減少が進む



自然災害の多発
世界と日本の農業が多くの災害に直撃される



世界的な人口増加
世界の人口増加で食料不足が懸念される



国際化の進展
輸入増加で食料自給率低下の可能性がある

「国消国産」で、「食」の安心を次世代に

JAグループでは、「国」民が必要とし「消」費する食料は、できるだけその「国」で生「産」する、「国消国産」という考え方を提起しています。私たちの毎日の「食」の安心はもちろん、次世代まで豊かな実りや食卓を囲む笑顔が絶えることのないよう、「国消国産」は、日本の「食」のこれからにとって大きな意義を持ちます。

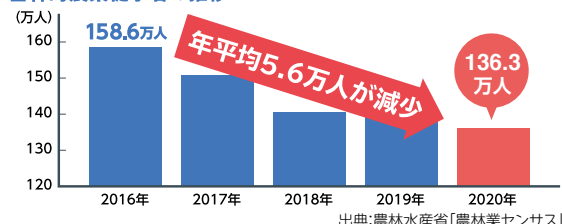
減少を続ける日本の農業従事者

毎年5万人以上の農業従事者が減少し続ける日本

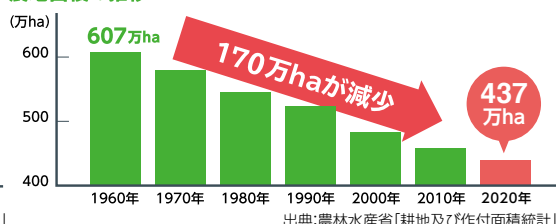
日本の農業従事者数の推移を見てみると、2016年から2020年の間に、平均で毎年約5.6万人も減少しています。新規就農者も増加していますが、減少するペースに追いつかないのが現状です。また、農業従事者の約7割が65歳以上で、平均年齢は67.8歳(2020年)と、高齢化が進行しています。

また、農地面積の推移を見てみると、この60年間で約170万ヘクタールも減少しており、これは日本の国土の1/25以上にあたります。

基幹的農業従事者の推移



農地面積の推移



農業生産基盤の弱体化は日本の「食」に大きなリスク

農業従事者の減少や高齢化によって耕作放棄地が増加すると、その土地で再び作物を生産可能な状態にするには、長い時間がかかります。農業従事者の減少と、それによる農地の減少という農業生産基盤の弱体化は、国内の食料供給量の減少につながる大きなリスクです。

「国消国産」で、日本の「食」を支える農業を応援

「国消国産」をみんなで進めていくことが、国内の食料供給を支えてくれている農家と、農業を志す次世代の背中を押すことになります。農業従事者などの減少に歯止めをかけ、日本の「農業」と「食」の安定を図っていくことが、私たちの安定した食生活につながります。



夢ある

「国消国産」

新型コロナウイルス感染拡大や自然災害など、世界に大きな影響を与えている...そんな方も多いのでは?と「農」ですが、日本の「農業」と「食」は今、さまざまな課題に直面しています。今回は、今改めて注目されている「国消国産」について、改めて考えてみたいと思います。



多発する自然災害

近年、世界中で異常気象などの自然災害が多発しています。日本が多くの食料を輸入している米国、中国、豪州、タイ、カナダでも、豪雨や大雨、干ばつなどが起きています。日本においても自然災害は多発しており、農産物だけでなく、農地や関連施設にも多大な損害を与えています。自然災害の回数・被害額は増加傾向にあり、2019年の農業被害額は約4883億円にも上りました。

自然災害の発生が続けば、農畜産物が生産できなくなり、価格の高騰から始まり、最終的には食料不足になるリスクがあります。そのためにも、私たち一人一人が「国消国産」の考えを実践していくことが重要です。

人口増加で食料需要は増える

今、世界には約78億人が生活していますが、2050年には97億人まで増加する見通しです。2010年からの40年間で世界の人口は、約1.4倍にもなるということです。それに伴い、2010年から2050年までの40年間で、世界が必要とする食料は、約1.7倍に増加すると予測されています。

日本が国内生産を増やさずに、食料を海外に依存し続けただけでどうなるでしょうか。安易に輸入することで、その国の食料を奪う可能性は無いのか、また将来に渡って輸入し続けられるのでしょうか。食料の安定確保のためにできることは、「国消国産」をみんなで進め、まずは自国の食料自給率を向上させていくことが何より大切です。

着目しながら、日本の「農業」と「食」について学ん



過去10年の日本の農林水産関係被害額

年	被害額 (億円)	主な災害
2010	約800	
2011	約7,000	東日本大震災
2012	約1,800	
2013	約1,900	
2014	約3,000	
2015	約1,000	
2016	約4,200	熊本地震
2017	約2,400	
2018	約6,500	北海道胆振東部地震
2019	約4,800	

出典:農林水産省(令和2年4月末時点)

億トン

70
60
50
40
30
20
10
0

34.3億トン

約1.7倍に

58.2億トン

2010年 2015年 2050年

■ 畜産物
■ 砂糖作物
■ 油糧種子
■ 穀物

出典:農林水産省

農村の景観を保全する機能

土砂崩れを防ぐ機能

地下水をつくる機能

土の流出を防ぐ機能

癒しや安らぎをもたらす機能

洪水を防ぐ機能

文化を伝承する機能

暑さをやわらげる機能

川の流れを安定させる機能

体験学習と教育の機能

生きもののすみかになる機能

あつぎの農業を食べて応援！キャンペーン係宛

家庭菜園 ワンポイントアドバイス

暑さに強くて作りやすい「スイスチャード」



POINT 1 土づくり・種まき

種まきの2週間前に苦土石灰をまいて耕します。1週間前に堆肥と化成肥料をまいて耕し、幅60cm、高さ5～10cmの畝を立てます。種は発芽をそろえるため一晩水につけておきます。条間を30cmあけて深さ1cmのまき溝を2本作り、種を2～3cm間隔でまきます。

元肥 (1㎡当たり)

苦土石灰 150～200g 堆肥2kg
化成肥料 100g

いつでも作れることからフダンソウ(不断草)とも呼ばれ、カラフルな葉柄がチャームポイントです。ホウレンソウと同じアカザ科に属し、ボルシチなどに使われる根菜類のテーブルビートの仲間で、茎葉を食べるために改良されたものです。暑さに強くて作りやすく、冬を除いてほぼ周年栽培できます。



POINT 2 間引き・追肥・土寄せ

本葉1～2枚の時に4～5cm間隔に間引きます。種まきの約3週間後、化成肥料30g/㎡を株のまわりにまいて土寄せします。外葉をかき取りながら長期に収穫する場合は、2週間ごとに同量をまいて土寄せします。

POINT 3 収穫

草丈20～25cmになったら地際で切り取るか、10～15cmの時に外葉を1～2枚ずつ順次かき取ります。葉が大きくなるほどアクが強くなるので、早めに収穫しましょう。



おすすめレシピ

スイスチャードの煮びたし

【材料(4人分)】

スイスチャード …… 3束(100g)
油揚げ …… 1枚(20g)
しめじ …… 100g
だし汁 …… 1と1/2カップ
しょうが(薄切り) …… 2枚
A 酒 …… 大さじ2
薄口しょうゆ …… 大さじ1

【作り方】

- ①スイスチャードは3cmの長さに切る。油揚げは熱湯を回しかけ、縦半分に切ってから5mm幅に切る。
- ②鍋にだし汁を入れて中火にかけ、煮たったらAとしめじを加えて煮る。火が通ったら、油揚げを加える。
- ③スイスチャードを加えてふたをして、しんなりしたらふたを取り、しばらくおいてだし汁を含ませて完成。



スイスチャード(フダンソウ)の種は、JAあつぎグリーンセンターで販売しています。



旬のおすすめレシピ

赤シソ



赤シソが夏バテに良い?

赤シソは、ビタミンや鉄分などを含むほか、不飽和脂肪酸の一種であるαリノレン酸を含むなど、栄養価の高い野菜です。赤シソのシロップで作られる赤シソジュースは、アントシアニンを豊富に含むため、疲れ目や視力の向上が期待されるほか、疲労回復や美肌、整腸効果などにも効能があるとされています。

自家製の赤シソシロップを作って、暑い夏を元気に乗り切りましょう。

赤シソシロップ

【材料】

赤シソ(葉) …… 200g クエン酸 …… 大さじ2
氷砂糖 …… 800g (またはりんご酢 …… 200ml)
水 …… 1.5ℓ 保存用の瓶 …… 1ℓ分
※瓶は殺菌消毒したものを使用

【作り方】

- ①直売所などで購入した赤シソを、水(分量外)で茎が付いたまま洗う。洗い終わったらザルに上げて水気を切り、茎から葉を外す。
- ②沸騰したお湯に赤シソの葉を入れ、15分程ゆでる。
- ③ボウルの上にザルを当て、②を流し入れて濾す。
- ④再度、別のボウルの上にキッチンペーパー(3～4枚)を敷いたザルを当て、③をさらに濾す。
- ⑤鍋に氷砂糖を入れ、④を流し入れて中火にかける。灰汁が出たら取り除きながら30分程煮詰める。
- ⑥液体にとろみが出て、流し入れた量の半分くらいまで水分が飛んだら、クエン酸を入れる。
- ⑦瓶に漏斗などで流し入れ、封をして完成。



完成したシロップは、冷蔵庫で約半年間保存可能です。炭酸水で希釈してジュースにしたり、ヨーグルトにそのままかけたりなど、楽しみ方はたくさんあります。



赤シソシロップは、JA農産物直売所「夢未市」などでも販売しています。

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あつぎ公式YouTubeのチャンネル名は？

ヒント 当広報紙内にヒントがあります

「ゆ〇〇ちゃん〇〇」

応募方法 ハガキまたはFAX、ホームページにて

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

■ホームページ/

<https://www.ja-atsugi.or.jp/form/greenpage/>

締め切り 2021年7月26日(月)

QRコードを読みとるとホームページの応募フォームが表示されます。



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**足柄茶の詰め合わせ(茶葉・菓子等)**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、マーケティング等に利用させていただきます。



- 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

JAあつぎの直売所ガイド



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
※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、当面の間は午後5時までの営業となります。



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5時
※精米機は午後4時30分まで
休業日 毎月第2水曜日
(1月・5月は除く)、
12月31日～1月6日

あつぎせせらぎ米 (4.5kg精米)



特別割引券

1,950円→1,700円(税込)

有効期限: 2021年7月1日～31日まで有効
(但し土日・休業日を除く)
※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！
どちらの市区町村にお住まいですか？

1. 厚木市内
2. 清川村内
3. 1・2以外 (市区町村名:)

※状況により営業時間が変更になる可能性があります

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未市のページでご確認ください

JAあつぎ

検索