



**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。

**信頼と安心のご葬儀 JAあつぎグリーンホール**  
**突然の「もしも」に親身にご対応します**

近年、時代背景やライフスタイルの変化などで、さまざまなお葬儀の形が増えています。大切な人やご自身に「もしも」のことがあった時、どうしたら良いんだろう…と思う方も多いのではないでしょうか。JAあつぎグリーンホールでは、組合員・利用者の皆さまに寄り添ったお葬儀を提案しています。今回は、JAあつぎグリーンホールの取り組みをご紹介します。



**私たちが心を込めてお手伝いさせていただきます**  
「厚生労働省認定葬祭ディレクター技能審査」の認定者10人が在籍しています

**ニーズに沿った葬儀形態のご提案**

JAあつぎグリーンホールでは、一般葬をはじめ、家族葬や一日葬、火葬式、社葬（合同葬）など、さまざまな形態のお葬儀を執り行っています。  
コロナ禍となった今、執り行われることが多いのが家族葬です。通常のお葬式と同様に、祭壇を飾り通夜式・告別式を執り行いますが、少人数のため、故人様とゆっくりと最後の時を過ごすことができるなどの特長があります。



JAあつぎグリーンホールでは、葬儀プランの見直しを図り、組合員・利用者の皆さまのニーズに沿った、新たな生活様式に対応した葬儀プランをご提案しています。

**ご葬儀の流れとJAの各種サービス**

**ご葬儀の大まかな流れ**

- ①JAあつぎ葬祭課へご連絡ください  
24時間・365日、病院等からのお迎え、霊安室でのお預かり承ります。
- ②ご葬儀の打ち合わせを行います  
お見積りをご提示後、ご承諾頂いた上、施行いたします。
- ③お通夜を執り行います
- ④葬儀告別式を執り行います
- ⑤火葬を執り行います

**各種サービス**

- ①生花祭壇  
国産品にこだわり、四季折々の彩り豊かな花でお飾りします。
- ②おもかげ三点セット  
故人様の似顔絵が入った礼状・年忌表・ボードの三点セットです。
- ③湯灌・納棺  
納棺師にて執り行います。ご希望により、お化粧等も可能です。
- ④生演奏  
曲のリクエストもお受けします。
- ⑤儀典畳  
畳の裏にメッセージも書けます。
- ⑥地産地消  
香典返しに地場産の商品を使用。



**～ Staff Voice ～**

**葬祭ディレクターからの声**



いわもと やすひろ  
岩本 康裕

ご葬儀は、故人様を送り出す最後のセレモニーです。ご遺族の方々には「悔いを残さず、思い出を残していただきたい」という思いでお手伝いをさせていただいています。  
責任ある重要な仕事ですが、「ありがとう」と言ってもらえることが励みになっています。地域密着のJAだからこそできることを大切に、皆さまの「もしも」に親身にご対応いたします。



くぼた ゆう  
久保田 悠

ご葬儀は、その方にとって一度しかない特別な最後のお式です。ご家族の方に寄り添い、ご要望に沿ったお手伝いができるよう常に心掛けています。  
ご葬儀が終わり、ご挨拶させていただいた際に「希望通りの式でしっかりとお別れもできました。ありがとうございました」とお話しいただいた時に最後のお手伝いをさせていただけて本当に良かったと思いました。

**元気な時にこそ事前相談を**



不慣れなお葬式のことは、分からないことや心配なことが多いものです。「事前にやっておいた方が良いことはあるの?」「費用の面が心配…」など、JAあつぎでは皆さまが不安に感じていることや素朴な疑問などにもお答えいたします。  
いつでもお気軽にご相談いただくことが可能ですが、JAあつぎでは、定期的に「葬儀事前個別相談会」を実施しています。この他、相続から生じるさまざまな対策や相続遺言・民事信託などを含めた相談会も開催していますので、ご葬儀をはじめ、その後のサポートもお手伝いいたします。

**皆さまに安心してご利用いただくために**

JAあつぎグリーンホールでは、組合員・利用者の皆さまが安心してご葬儀を執り行えるよう、新型コロナウイルス感染症対策を徹底しています。通夜式前後にお焼香の機会を設ける自由焼香（分散焼香）をはじめ、さまざまな対策を行っておりますので、詳しくは、JAあつぎのホームページをご覧ください。



▲JAあつぎホームページはこちら

**JAあつぎグリーンホール**

**24時間電話対応**  
**☎046-221-1800**



※夜間受付電話（午後5時～午前8時30分）は、「JAあつぎ夜間コールセンター」が対応させていただきます

すごいぞみそパワー!

# みそのヒミツを学ぼう!

## 生活にみそを取り入れ健康な生活を

みそは、1300年もの間、日本人の食生活を支えてきた伝統食品。基礎調味料の「さしすせそ」の「そ」にあたり、微生物の力で作り出される発酵食品です。江戸時代のことわざに「医者に金を払うよりも、みそ屋に払え」とあるように、おいしいだけでなく、栄養学的にもとても優れた食品で、近年はみその効能が改めて注目されています。今回は、みその種類や栄養素などに着目していきたいと思ひます。

### 麴の違い

大豆に米麴と塩を加えて作ったもので、全国各地で生産されており、みそ全体の約8割を占める。米の甘み特徴的で種類が豊富。



米みそ

### みその種類

大豆に麦麴と塩を加えて作ったもので、九州、四国、中国地方が主な産地。麦特有の香ばしい風味があり、あっさりした味わい。



麦みそ

豆みそ



大豆に豆麴と塩を加えて作ったもので、主原料は大豆のみ。愛知、三重、岐阜が主な産地。味が濃く、煮込み料理に適している。代表的なものに八丁みそがある。

調合みそ



異なる2種類以上のみそを合わせた製品や、複数の麴を混合して醸造したもの。

### 味の違い

甘口、辛口というように、みそは味によっても分けられます。味加減は食塩の量にもよりますが、もう一つの決め手は麴歩合です。麴歩合とは、原料の大豆に対して、麴の割合がどのくらいを占めるかを表した比率のこと。例えば、大豆10kgに対して麴8kgで作ったみその場合、麴歩合は8歩となり、塩の分量が同じであれば、麴歩合が高いほど甘口になります。

### 色の違い

みそは、出来上りの色によって「白みそ」「淡色みそ」「赤みそ」の3種類に分類できます。大豆などの原料の種類、大豆を煮るか蒸すか、麴の分量、発酵の途中でかき回すかどうかなど、さまざまな条件によって色が変わってきます。また、アミノ酸が糖と反応して褐色に変化することをメイラード反応といいます。一般的に、熟成期間が短ければ淡い色、熟成期間が長く、メイラード反応が進んだみそほど色は濃くなります。

## みその保存方法

みそは時間の経過と温度の影響によって少しずつ色が濃くなってきます。この現象のことを「着色」または「褐変」と言います。

みそを長持ちさせる



ポイント1

みそのおいしさを保つため、冷蔵庫もしくは冷凍庫\*で保管しましょう。

みそを長持ちさせる



\*みそは冷凍庫に入れても凍りません!少し固くなりますが、出してそのまま使えます!

## みその栄養素

みその主原料である大豆は、良質の植物性タンパク質を多く含む食品です。みそは、大豆本来の栄養素をそのままに「発酵」という過程を経て、アミノ酸やビタミンがさらに多く生成されます。酵素によって加水分解されたタンパク質はアミノ酸になり、その中には生命維持に不可欠な必須アミノ酸が豊富に含まれています。その他、ビタミン、ミネラル、食物繊維、炭水化物など多くの栄養素を含み、一つの食品でこれほどたくさんの栄養を含むものは、他にありません。

### 大豆イソフラボン

女性ホルモンに似た働きがあり、ホルモンバランスを整えて更年期症状の緩和、カルシウムの溶出を防いで骨粗しょう症の予防につながります。

### 遊離リノール酸

肌のくすみなどの元になるメラニンの合成を抑制する作用があるとされ、シミ予防や美白効果が期待できます。

### 大豆レシチン

細胞を若々しく保つアンチエイジング成分で、コレステロールの吸収を抑制し、動脈硬化・脳梗塞・心筋梗塞などの予防に役立つと言われています。

### メラノイジン

みその褐色色素。優れた抗酸化作用を持っていて、生活習慣病を予防すると言われています。

### サポニン

脂質の酸化を抑えたり、代謝を促したりします。血流を改善し、コレステロール値を低下させ、高血圧や動脈硬化などの生活習慣病予防に効果的です。

### 水溶性食物繊維

腸内の善玉菌を増やし、腸内環境を整えたり、食後の血糖値の急上昇を抑えたりする働きがあると言われています。

厚木市飯山

白井スミ子さん

## 「手づくり味噌」は、夢未市・グリーンセンターで販売しています!

自家生産する津久井在来大豆と麴を使った「手づくり味噌」を作っています。津久井在来大豆を使っているので、香りが良く、まろやかで甘みがあります。また、「手づくり味噌」を使った豚汁なども、白井農産として販売しています。



現在は、JAあつぎのふるさと先生として、津久井在来大豆の普及と手作りしたみその作り方や味を伝えています。ぜひ、子どもから大人まで多くの方に味わっていただきたいです。

## JAのみそは、夢未市・グリーンセンターで販売、各支所経済課で注文受付しています!

JAのみそは、お米と大豆、塩、全て国産品。食品添加物は使っていないので、安全・安心な商品です。赤みそ・白みその両方を取り揃え、すぐに食べられる「製品みそ」と、自宅まで夏寝かせる「仕込みみそ」があります。また、フリーズドライの「神奈川県産の野菜を味わう味噌汁」が新たに販売を開始しました。小松菜と長ネギの2種類があり、小松菜はJAあつぎ管内のものが使われています。



ぜひ、さまざまな料理においしいみそを活用していただき、健康な生活につなげてください。

JAあつぎ 購買課 伊従かおりさん

## サツマイモとミズナのみそ汁

甘みと栄養を蓄えた旬のサツマイモが主役の秋らしいみそ汁!

材料:たっぷり4人分  
サツマイモ... 1本(約250g)  
ミズナ... 1/10束(約20g)  
みそ... 大さじ3  
七味トウガラシ... お好みで



作り方  
①サツマイモをよく洗い、2cm幅、5cm長さのくし形に切る。ミズナは5cmの長さに切る。  
②鍋に水またはだし汁を700ml(分量外)、①のサツマイモを入れて中火にかける。煮たったら弱火で8~10分ほど煮る。  
③みそを溶き入れ、1分ほど煮て①のミズナを加えて火を止める。器に盛り、お好みで七味トウガラシを適量振ったら完成。

## 豚肉のネギみそ焼き

豚肉をネギみそで味付けたご飯がすすむ一品!

材料:2人分  
豚ロース... 4枚  
長ネギ... 1/2本  
みそ... 大さじ1  
酒... 大さじ2  
みりん... 大さじ1  
砂糖... 小さじ1  
しょう油... 小さじ1  
おろしニンニク... 1片分  
小麦粉... 少々  
塩・コショウ... 少々

作り方  
①長ネギをみじん切りにしてボウルに入れ、Aの材料を入れて混ぜ合わせる。  
②豚ロースに、塩・コショウ、小麦粉をまぶしておく。  
③フライパンに油(分量外)をひき、②を中火で焼き色が付くまで焼く。  
④焼き色がついたら①を入れ、水分が半分以上飛んだら完成。



♪7の大豆・津久井在来大豆で作る

## 味噌作り講習会

准組合員限定の厚木産津久井在来大豆を使った味噌作り講習会を開催します。仕込んだ味噌はお持ち帰りいただき、夏を越えたらおいしい味噌が出来上がります。

～講師:JAあつぎふるさと先生 白井スミ子氏～

大人の方 令和4年1月18日(火) 1部:午後1時~ 2部:午後3時~  
参加費:2,000円 人数:各回25人  
※1人1セット(約3.4kg)の味噌を作ります  
小学生以下の親子対象 令和4年1月29日(土) 1部:午後1時~ 2部:午後3時~  
参加費:1組2,000円 人数:各回15組30人  
※親子で1セット(約3.4kg)の味噌を作ります  
※保護者1人につきお子様1人まで



共通事項

場所:JAあつぎ本所4階  
申込締切:11月30日(火) 必着  
申込方法:下記の内容をご記入の上、メール・FAX・ハガキにてお申し込みください。  
①「味噌作り講習会」 ②希望の日時(おひとつお選びください) ③郵便番号・住所  
④日中連絡可能な電話番号 ⑤参加者氏名(ふりがな) ※親子の場合はそれぞれ記入  
⑥参加児童年齢(親子の場合のみ)  
[申込先]  
メール:soshiki@at.kn-ja.or.jp(件名に「味噌作り講習会」と入れてください)  
F A X:046-224-8415  
ハガキ:〒243-0004  
厚木市水引2-9-2 JAあつぎ 組織文化部 生活ふれあい課



その他:申込多数の場合は抽選とし、当日の詳細につきましては、ご参加いただける方のみ12月17日(金)までに郵送にてご案内いたします(案内がない場合は非当選となります)。講習会内容は状況により自粛(中止)となる場合があります。

## 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、当番の間は午後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11月1日~30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! 夢未市にはどの頻度でこま店されますか?  
A. 週3回以上 B. 週1~2回 C. 月1~2回 D. 3カ月1回 E. 1年に1回 F. 今回が初めて

※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

# 家庭菜園 ワンポイントアドバイス

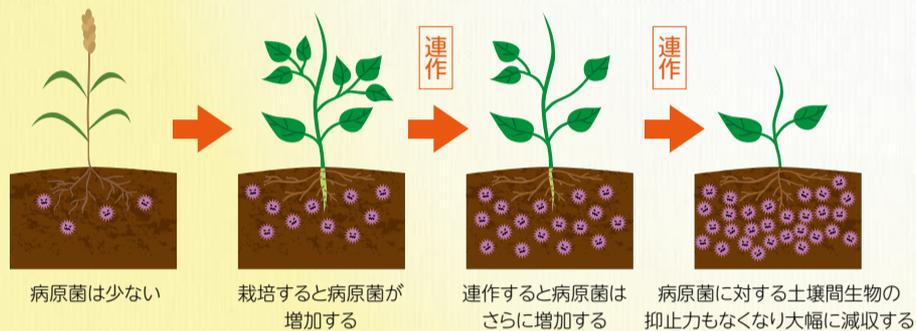
## 夏野菜を育てたプランターの土を再利用しよう!

春にプランターに植えたトマト、ナスなどの夏野菜も収穫が終わり、残った土はどうしていますか?来年の春に夏野菜を植えることもできますが、同じ仲間の作物を作ると、うまく生長しない、いわゆる「連作障害」が心配です。

今回は、連作障害を回避して、来年も同じ土で夏野菜を栽培するポイントや注意点についてご紹介します。

### POINT 1 連作障害の原因を知ろう!

連作障害の起こる原因は、土の中にある病原菌や害虫によるものや、微量元素などその野菜がよく吸収する肥料成分の不足によるものがほとんどです。その原因を取り除くため、土の消毒と土の改良を行う必要があります。



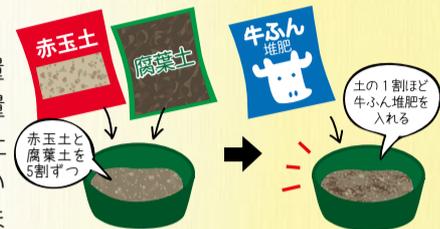
### POINT 2 土の消毒を行おう!

土にいる病害虫を駆除する際に、農家がよく「土壌消毒剤」という農薬を使いますが、農薬を使うのに抵抗がある方も多いと思います。そこで、お湯を土に掛けて消毒できる方法を紹介しましょう。土の中にある病原菌や害虫は熱に弱い性質があり、50℃くらいの温度で死ぬものが多いので、50~60℃くらいのお湯をプランターの下から浸みだす程度に掛けます。しばらく放置して、土の温度が下がれば完了です。前に作った作物の根などが残っていると効果が下がるので、ふるいなどで取り除いておくことが肝心です。



### POINT 3 土の改良を行おう!

根を取り除いたりしたため、土の量が少なくなっているため、元の土の量になる程度の赤玉土(小粒)と腐葉土を足りなくなった量の5割ずつくらい混ぜます。その土に牛糞堆肥を1割ほど混ぜれば来年年用の土ができます。もし、冬の間も何か作物を育てたい場合は、ハウレンソウや小松菜、二十日大根、エンドウなどが良いでしょう。



家庭菜園に必要な資材は「グリーンセンター」で全て揃います! 野菜によって、育て方や仕立て方が異なりますので、お気軽にJA職員へお問い合わせください! また、管内の生産者が育てる野菜苗は、「夢未市」・「グリーンセンター」などで販売しています!

## JAなるほど講座 データでみるJAのイメージ

「食料・農業・JAに関するアンケート調査(2020年度)」より

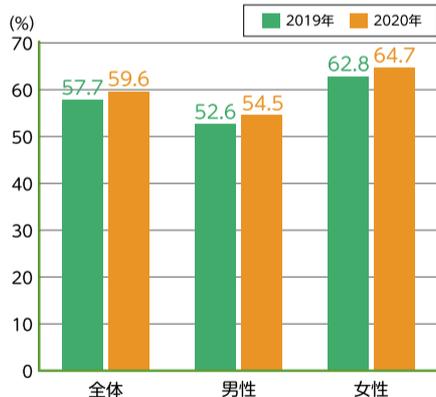
全国の生活者の6割が「JA(農協)は農業にとってなくてはならない組織」と考えています

「食料・農業・JAに関するアンケート調査(2020年度)」によると、JAが農業になくてはならない組織だと感じる人の割合は6割近くに上りました。農産物販売や直売所が役立っていると感じている人が多く、性別で見ると女性の関心が高くなっています。

JAは農業にとって欠かせない組織という認識が高まっています

JA(農協)は農業にとってなくてはならない組織だと考えている人の割合

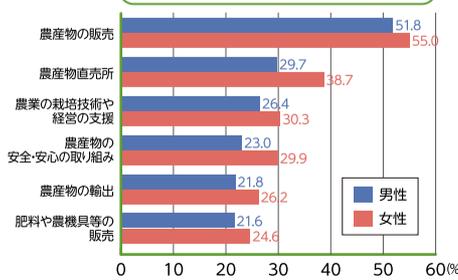
JAが農業になくてはならない組織だという肯定的意見の割合は59.6%でした。前年から1.9%増加し、農業においてJAはなくてはならない認識が高まっています。性別で比較すると、男性の肯定的意見が54.5%であるのに対し、女性が64.7%と女性の方が高いことが分かりました。一方、男女ともに20・30代では、肯定的意見の割合が全体平均より低く、若年層へのPRが課題となっています。



JAの事業では農産物の販売や直売所が評価されています

生活者が農業に役立っていると感じる主な事業は「農産物の販売」「直売所」「農作業の栽培技術や経営の支援」「農産物の安全・安心の取り組み」「農産物の輸出」「肥料や農機具等の販売」の順で割合が高く、近年では順位が安定しています。各項目では女性の肯定的意見の割合が男性を上回り、特に40~50代の女性から高い評価を得ています。

農業に役立っていると感じるJAの事業



JA全中は2011年から、食料・農業・JAに関する生活者の意識や行動についてアンケート調査を行っています。対象は、日本全国の地域、性別、年代の異なる2,500人。今回の調査期間は、2020年11月27日から12月3日の7日間となります。

耕そう、大地と地域の未来。

## Tomoni 本厚木駅前誕生!

厚木市泉町3-13  
JAあつぎ駅前支店(1階同一フロア)

夢未市 出張販売所 地元の野菜や果物など たくさんのおいしいをお届け!

地元・厚木市と清川村の新鮮な農産物をはじめ、肉や魚、産地直送のおいしいものが大集合! JAあつぎアンテナショップならではの品揃えでご利用をお待ちしています!

営業時間 午前10時30分~午後2時(平日) ※夢未市の休業日は除く

相談会のお知らせ 皆さまの暮らしの中での悩みや疑問を解消していくため、相談会を開催いたします。ぜひ、お気軽にご相談ください。 ※一日最大8組まで予約制でお受けします

|            |   |   |
|------------|---|---|
| 日時         | 11月13日(土)<br>午前10時~午後4時<br>12月4日(土)<br>午前10時~午後4時 | 主な相談内容<br>●相続・遺言・家族信託相談<br>●資産形成(投信等)相談<br>●ローン(住宅・車・教育・不動産等)相談<br>●共済・保険の保障見直し相談<br>●葬儀個別相談<br>●不動産活用見直し相談 |
| 対象者        | 厚木市・清川村在住の方                                       |   |
| 相談申込お問い合わせ | 総合相談部<br>☎046-259-7776                            |   |

## 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あつぎの葬祭施設の名称は?  
ヒント 当広報紙内にヒントがあります「JAあつぎ〇〇-〇〇-〇〇」  
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11月30日(火)

正解者の中からプレゼント

正解者の中から抽選で10名の方に夢未市等で使える商品券1,000円分をプレゼント! 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すうす、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

