

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



▲JAあつぎ公式



▲農産物直売所
「夢末市」



▲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。



国産を選ぶ。それは、未来へつながるお買い物。

『国民が必要として消費する食料は、できるだけその国で生産する』。この考え方を「国消国産(こくしょうこくさん)」といいます。これは、私たちの何気ない日常を彩り、生活を支えてくれる豊かな「食」を明日へつないでいくために、一人ひとりがきちんと向き合い、考えなくてはならない重要なテーマだと、JAグループは考えています。

日本の食料自給率は依然として過去最低水準です。もし、世界的な気候変動や人口増加による食料不足で、様々な国が輸出を制限してしまったら、私たちの食生活はどうなってしまうでしょう。日本の農業は、担い手の高齢化・減少が進み、耕されず荒れてしまった農地が増えています。農畜産物は短期間で生産を

増やすことが難しく、一度荒れた農地を再び生産できる状態に戻すには、長い時間と大変な労力が必要です。さらに、農業・農村には、洪水等の災害から街を守り、多様な生き物の住み家になるなど、食べ物を生み出すほかに多くの役割がありますが、これらの役割を維持することも難しくなっています。このように、いま、日本の食・農は多くの課題に直面しています。その課題を解決するためにも、「国消国産」はとても大切な考え方です。

JAグループは、皆さんの豊かな食生活を、そして、日本の農業を、持続可能でより良いものとするため、「国消国産」に取り組みます。皆さんも一緒に、国産の農畜産物を食べて飲んで応援して、大切な日本の食・農を、未来へつなごうませんか。

JAあつぎ
代表理事組合長
大貫 盛雄

JAあつぎは、農産物直売所「夢末市」を拠点に、新鮮で安全・安心な地場農畜産物を地域の皆さまへお届けしています。農業を取り巻く環境は、さまざまな課題を抱えています。私たちが生きていくうえで欠かせない「食」を守るためには、地域の「農」についてもみんなで支えていかなければなりません。JAあつぎの組合理念「夢ある未来へ 人とともに、街とともに、大地とともに…」の実現に向け、一緒に明るい未来を切り開くためにも、「食」と「農」について一緒に考えていきましょう。



耕そう、大地と地域のみらい。JAあつぎ

Q JAグループ



フード・マイレージから

私たちの「食」を考える



皆さんは、「フード・マイレージ」という言葉を聞いたことはありますか？これは、食品の輸送にどれだけ労力がかかっているかを表す指標で、数値が高くなるほど環境への負荷が高くなります。日本は、フード・マイレージが世界で一番高い国で、一人一人がしっかりと考え、意識していかなければならない問題です。フード・マイレージについて学びを深めながら、日ごろの生活を見直し、私たちが実践できることを一緒に考えていきましょう。

「フード・マイレージ」とは？

.....

食料ごとの輸送距離と量の指標

私たちが日々食べているものが、どこから運ばれてきたか意識したことはありますか？食べ物には、必ず世界のどこかで作られ、運ばれてきています。

フード・マイレージは、食料が最初に生産された場所から、私たちの口に届くまでの輸送距離に量を掛けて算出します。

輸入された食料の場合、生産地から港までと輸出国から日本までの船便での距離、日本の港から消費地までのトラック輸送距離を足した数に総量を掛けます。よって、数字が大きいくほど、遠くから輸送されてきたことになり、また、国産食料でも、離れた場所で生産されたものを運んでくると高い数字になります。

フード・マイレージ (t・km) = 輸送量 (t) × 距離 (km)



日本のフード・マイレージを考える

.....

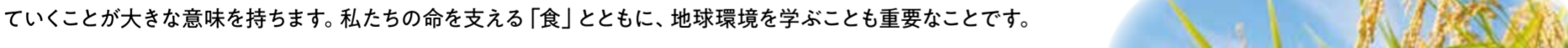
数値の高さから見てくる問題

フード・マイレージを知ることで何が分かるのでしょうか。表と一緒に確認していきましょう。

日本のフード・マイレージは、各国と比べ格段に高い数値となっています。これは、日本が食料輸入に頼っていること、そして食料自給率が低いか分かります。日本は食べ物の約60%を輸入に頼っています。輸入が多いということは、それだけ国内の第1次産業が縮小しているということになります。また、輸入食料には、安全性からも不安な場合があります。生産現場の状況が不透明で、長い時間をかけて運んだり保管するためには、添加物を増やし、保存性を高めるなどの対策が必要となります。

そして、地球環境に対する負荷も大きな問題です。長距離輸送には多大なエネルギーを使います。例えば、国産ブロッコリーに対し、米国産は輸送に約8倍もの二酸化炭素を排出するという報告もあります。

地球環境を守るための二酸化炭素排出削減が世界的な課題になっている今、フード・マイレージの数値を減らしていくことが大きな意味を持ちます。私たちの命を支える「食」とともに、地球環境を学ぶことも重要なことです。



私たちにできることはあるの？

.....

キーワードは「国産」「地産地消」

フード・マイレージを減らすためにはどうしたら良いのでしょうか。たくさんの課題はありますが、企業や個人でそれぞれ取り組めることがあります。

意識してほしいのは「国産」「地産地消」。食品を使う・購入する際は、国産をはじめ、地元で採れた食材を優先して選ぶことです。

こうした取り組みを一人一人が意識することで、国内生産の需要が上がり、結果として生産者の増加や食料自給率アップにもつながるなど、小さな日々の積み重ねが、解決の糸口を見出ししていくことにつながります。

フード・マイレージの国産大豆と輸入大豆との比較

国産大豆1トンで豆腐5000丁を作った場合、米国産大豆に対して国産大豆では...

フード・マイレージは約6000分の1

CO2排出量は約400分の1に削減



フード・マイレージとSDGsの関係性

.....

目標達成へ小さな積み重ねが大きな力に

- 12 持続可能な消費と生産: フード・マイレージを減らすには、生産者の努力も必要ですが、消費者としての責任もポイントです。国産・地産産物を選ぶことで環境負荷を減らすとともに、地域のつながりが強くなり、地域の活性化にもつながります。
- 13 気候変動への対応: フード・マイレージは、食を通して環境への負荷を下げる取り組みとして、一人一人が意識して取り組むことで、輸送エネルギーの削減に貢献でき、地球温暖化の原因となるCO2の量を減らすことができます。
- 14 海の豊かさを守ろう: フード・マイレージを上げる要因の輸送距離が減れば、エネルギーを使わずに済みます。同時に、交通機関から出るCO2の排出量を削減でき、汚染の原因となる海の酸化を遅らせることができます。

地産地消の拠点である「直売所」

.....

生産者と消費者の架け橋としての役割も

JAあつぎでは、農産物直売所「夢未市」・「グリーンセンター」をはじめ、昨年オープンしたアンテナショップ「Tomoni」内での「夢未市出張販売所」を中心に、新鮮で安全・安心な地場農産物を販売しています。直売所では、生産者の名前が入ったシールが貼ってあるなど、顔が見えて安心ということも大きな特徴。フード・マイレージを下げるために私たちができることの一つとして、まずは「地産地消」の実践に向け、直売所へ出掛けてみましょう。売り場に並ぶものは季節ごとに変わるので、地元の魅力を再発見できることにもつながります。

夢未市	グリーンセンター	Tomoni内「夢未市出張販売所」
厚木市温水255 ☎046-290-0141 営業時間 午前9時30分～午後5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	厚木市及川11161-1 ☎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	厚木市泉町3-13 (厚木駅前農協会館1階) 営業時間 午前10時30分～午後2時 休 業 日 土曜日・日曜日・祝日・夢未市休業日

※各店舗とも状況により営業時間が変更になる可能性があります

あつぎせせらぎ米 (4.5kg精米)

特別割引券 1,950円 → 1,500円 (税込)

有効期限: 2022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・Tomoni内「夢未市出張販売所」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来店されますか？
A. 3回以上 B. 週1～2回 C. 月1～2回 D. 3か月に1回 E. 1年に1回 F. 今回が初めて



見つけた！「店産店消」の地元飲食店

.....

Okayu-stand.Salad+ (オカユスタンドサラダ)

緑に囲まれた明るい店内で、心も体も癒されるカフェ。2012年にオープンし、3月にリニューアルオープンしました。10周年としてテーマに掲げるのは「健康」と「免疫力アップ」。店内では、水耕栽培でレタスなどの葉物野菜やハーブなどを栽培しています。各種料理には、店内で育てられた野菜をはじめ、厚木市民朝市やJAあつぎ農産物直売所「夢未市」などで購入した地元の野菜をふんだんに使っています。



2021年の夏、興味本位で水耕栽培に挑戦しました。成長していく過程はもちろん、収穫を迎えた喜びやそのおいしさに感動しました。それを機に、興味がさらに湧き、お店の中に農園を作って、その野菜を提供できたらおもしろい空間になるのではと考えました。「店産店消」として、鮮度や安全面はもちろんですが、流通を介さないことで、環境負荷の削減や、フード・マイレージを減らすことにも貢献できるのではと考えています。

代表 森谷 達さん

パワーサラダ

特別割引券 880円 → 500円 (税込)

有効期限: 2022年7月1日～31日まで有効 (ディナータイム(午後5時以降)のみ有効)
※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！オカユスタンドへのご来店は何度目ですか？
A. 今回が初めて B. 2回目 C. 3回目以上



家庭菜園 ワンポイントアドバイス

プランターで極旨なエダマメ作り ～今からでも間に合う茶豆系のエダマメ～

エダマメは7月から8月の「夏」のイメージがありますが、晩秋に収穫できる「茶豆」も甘みとコクが強く、人気のある品種です。この種を7月上旬にまくと、10月上旬に美味しいエダマメを食べることができます。JAあつぎグリーンセンターでは、「うまい茶豆」という品種の種子を取り扱っています。ぜひ、美味しいエダマメ作りに挑戦してみてください。



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。野菜の育て方や病害虫の防除など、ご不明な点はお気軽にJA職員へお問い合わせください♪

栽培の手順・ポイント

エダマメは、菜園だけでなく、プランター（長辺65cmの一般的なもので可）でも、比較的簡単に栽培することができます。今回は、プランターでの栽培方法をご紹介します。

POINT 1 プランターに7分目まで培養土を入れ、一晩水につけた種を12cm間隔（5カ所）で3～4粒まきます。まき終わったら、9分目まで土を足します。



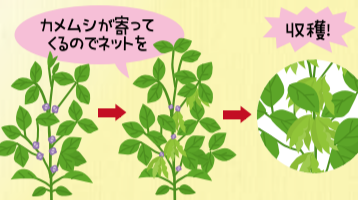
POINT 2 最初は、水をたっぷりあげるとともに、発芽までは、鳥害を防ぐため、ネットをかけたほうが安全です。



POINT 3 本葉が出たら、化成肥料（窒素8%・リン酸8%・カリウム8%）大さじ2杯程度を、株元を避けてばらまきます。その後も、7月下旬と8月中旬に追肥を行います。



POINT 4 花が咲き、40～50日後、実が膨らんだ頃が収穫適期となります。開花後は、さやにカメムシが寄ってきて、中の水分や養分を吸い取ってしまうので、虫よけネットを設置するなどの対策をしましょう。



旬の食材とおすすめレシピ

エダマメ



エダマメに含まれるアミノ酸の一種メチオニンは、アルコールの分解を助け肝臓や胃を守る働きがあるため、二日酔い対策に良いといわれているよ

期待される効能
高血圧予防 動脈硬化予防
心筋梗塞予防 便秘予防
脳梗塞予防 貧血予防 など

エダマメは、豆と野菜の両方の特徴を持ち合わせる栄養価が高い野菜。中国では、4000年前から栽培され、日本には、縄文時代または弥生時代に伝来したとされる歴史ある食材です。近年では、海外でも人気を集めています。

エダマメとゴボウのオープンサンド

【材料(1人分)】

エダマメ	大さじ4	レタス、ミニトマト	適量
ゴボウ	1/2本	(ソース)	
食パン	1枚	マヨネーズ	大さじ2
バター	適量	粒マスタード	小さじ2
生ハム	1枚	米酢	小さじ1/2
スモークサーモン	2枚	塩・こしょう	適量

【作り方】

- 鍋に湯を沸かし、塩・酢(分量外)、3cmほどに切ったゴボウを入れゆでる。
- ゆで上げたゴボウが温かいうちに、塩(分量外)ゆでし皮をむいたエダマメと一緒にソースの材料と混ぜ合わせる(エダマメは最後に使う分を適量残しておく)。
- 食パンを焼いて半分に切りバターを塗る。②とレタス・ミニトマト・スモークサーモン・生ハムをトッピングし、最後に残したエダマメを散らし、レモンを添えて出来上がり。



茨城県笠間市にある「キッチン晴人(ハレジン)」オーナーシェフ 永井智一(ながいとまかず)

プレゼント応募 どなたでもご応募いただけます

質問 皆さんは、厚木市・清川村の地場農畜産物で何が好きですか？
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。
締め切り 2022年7月29日(金)

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 プレゼントブース係宛
①回答 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たい情報 ⑦当広報紙へのご感想やJAに対するご意見・ご要望

応募者の中からプレゼント
応募者の中から抽選で10名の方に夢市等で使える商品券1,000円分をプレゼント！

※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



総合相談会 Tomoniのご案内

JAとともに暮らしのお悩み解決！

JAあつぎは、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に相談会を開催いたします。ぜひ、お気軽にご相談ください。

開催日：7月30日(土)・9月17日(土)・10月22日(土)・12月17日(土)・令和5年1月28日(土)
開催時間：午前10時～午後3時(1組1時間程度)
開催場所：本所1階 ミーティングルーム「信頼」・「笑顔」
対象者：厚木市・清川村在住の方
相談内容：相続・遺言・家族信託個別相談 資産形成(投資信託等)・ローン・共済見直し相談等
予約方法：事前に下記の問い合わせ先へお電話にてご予約ください



お問い合わせ 総合相談部(担当：総合相談課・推進課) ☎259-7776