



▲JAあつぎ公式

▲農産物直売所
「夢未市」

▲JAあつぎ公式
「ゆめみちゃんねる」

▲農産物直売所
「夢未市」

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。



～ 学ぼう・食べよう・飲もう ～



あつぎの『畜産』知っていますか？

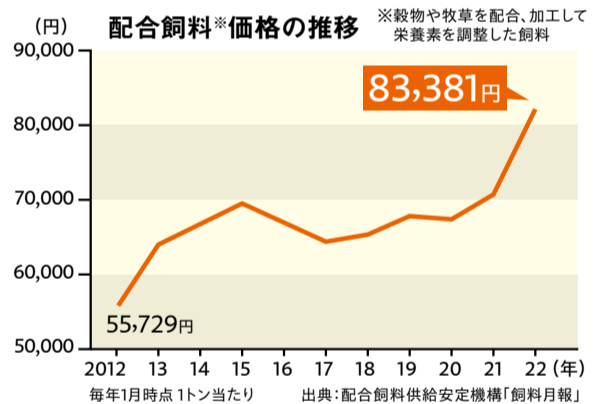
私たちの食卓に肉や卵、牛乳などを届けるため、さまざまな生き物を育てる畜産業。
JAあつぎ管内でも、酪農・養豚・養鶏・養蜂など、多様な畜産業が営まれていることを知っていますか？
今回は、管内の畜産農家と生産される畜産物についてご紹介します。



JAあつぎ代表理事組合長
おおぬき もりお
大貫 盛雄

市街化や後継者不足により、全国的に畜産の担い手は減少を続けています。追い打ちをかけるように、コロナ禍による外食産業の低迷や学校給食の休止、ウクライナ情勢による飼料・燃料の高騰などによって、日本の畜産は大きな危機に直面しています。

そのような状況下で、JAあつぎ管内の畜産農家は、消費拡大の呼び掛けを積極的に行い、費用削減にも取り組むなど、経営継続に向け尽力しています。本紙を読んで、畜産業や畜産物への理解を深め、ぜひ地元の畜産農家を応援してください。



6月は「牛乳月間」



日本酪農乳業協会(現・一般社団法人Jミルク)は2007年、牛乳に対する関心を高め、酪農・乳業を多くの方に知ってもらうことを目的に、6月1日を「牛乳の日」、6月を「牛乳月間」と決めました。
これに合わせて厚木市畜産会酪農部会は、牛乳の消費拡大を呼び掛け、地域酪農をPRしようと、本厚木駅前前で「牛乳を飲むMOWキャンペーン」を実施しました。
皆さんも牛乳月間をきっかけに牛乳をはじめとした地場産の畜産物を生活に取り入れてみませんか？



本厚木駅前前で牛乳などを配布しながら消費拡大を呼び掛け

畜産農家から学ぶ

あつぎの

畜産

地場畜産物と畜産の未来に向けた取り組みを紹介

JAあつぎ管内は、最盛期に300軒を超える養豚場があったほか、生糸を生産する養蚕農家も1,500軒を越えるなど、畜産が盛んな地域でした。畜産業は私たちの食卓に畜産物を供給するだけでなく、畑の土作りに堆肥として家畜のふんが使われたり、教育現場で命のつながりを学ぶ機会を創出するなど、地域社会の中でさまざまな役割を担っています。

ここでは、社会情勢による飼料高騰をはじめとした困難な状況下で、経営を続ける畜産農家の皆さんに、現在の経営や、生産している畜産物、未来に向けた取り組みについて伺いました。

Let's go!

地場畜産物を買いに直売所へ出かけよう!

JAあつぎ農産物直売所「夢未市」・「グリーンセンター」、Tomoni内「夢未市出張販売所」を中心に、新鮮で安全・安心な地場農畜産物を販売しています。店舗には、絶品の畜産物がめじろ押し。畜産農家の応援や、地産地消の実践に向け、直売所へ出かけてみましょう。今回はおすすめの商品や加工品をご紹介します!

地場産にこだわった品ぞろえ



あつぎのブランド豚や、県産のブランド牛である「やまゆり牛」などの商品を取りそろえています。数が限られる希少な品ですが、管内の生産者が出荷する鶏卵や牛乳の販売もしていますので、ぜひ一度お試しください。

この夏一押しの逸品



- 1 ゆめみちゃんアイス
- 2 豚肉加工品
- 3 ヨーグルト
- 4 蜂蜜

- 1 県産の牛乳を使った地産地消がテーマのオリジナルジェラート。季節ごとに地場農産物や特産品を使ったジェラートが登場します。
- 2 ブランド豚をぜいたくに使った加工品は直売所ならではの逸品。豚肉はビタミンB₁を豊富に含み、夏バテ対策にもおすすめです。
- 3 管内の酪農家手作りのヨーグルト。酸味の効いたさっぱりとした味です。汗で失われたミネラル補給にも◎。
- 4 夏バテの原因の一つがエネルギー不足。蜂蜜は、胃腸への負担も軽く、エネルギー補給に効果的です。



酪農

教えてくれるのは...
やまかわ ひろし
山川 宏さん(小貼地区)

厚木市飯山で酪農を営み、成牛と仔牛合わせて約55頭を飼育しています。最も注意しているのは、牛の健康状態。食欲や毛の艶、乳量などに目を配り、異変があればすぐ獣医に相談するなど、愛情を込めた育成を通じ、生乳の品質向上に努めています。牛舎の清掃は一日2回以上行うなど、牛が過ごしやすい環境を整えるため徹底した衛生管理に努めています。

搾乳は毎日欠かさず実施

朝晩の2回、一日約800kgを搾乳します。加工前の生乳は腐敗しやすいため、短時間のうちに輸送する必要があり、毎日ミルクローリーと呼ばれる車が引き取りに来ます。近隣の酪農家から集まった生乳は、県酪農業協同組合連合会を通じ、乳業メーカーに販売。加熱処理や包装などの工程を経て、小売店や学校給食などに出荷されています。



酪農家から生乳を集めるミルクローリー

安全・安心な牛乳を届け続ける

安定的な畜産物の供給だけでなく、肥料価格の高騰や循環型農業への関心の高まりから堆肥の需要が増えるなど、地域における畜産農家の役割は大きくなってきていると感じています。経営継続に向けては、厚木市畜産会酪農部会の一員として消費拡大に取り組むほか、経営状況をJAとともに行政に伝え、支援を要請するなど、働きかけを行っています。飼料価格の高騰が続く、畜産農家にとって厳しい状況下ですが、安全・安心で鮮度の良い牛乳を地域に届け続けることが目標です。

TOPICS

牛は体も食事もビッグサイズ

乳牛の背中までの高さは約150cm、肩からお尻にかけては約170cm、体重は600~700kgにもなる大型動物です。大きさの通り食欲も旺盛で、一日当たり、穀物や牧草などを混ぜた配合飼料を15~30kgも消費します。飼料費は、酪農にかかる経費の大きな割合を占めており、価格の高騰は経営に大きな影響を及ぼします。



養豚

教えてくれるのは...
うすい きんいち
白井 欽一さん(小貼地区)

厚木市飯山で養豚を行う「白井農産」を経営し、約5,500頭の豚を飼育。動物好きのスタッフとともに、愛情を持って育てています。豚は呼吸器系の病気にかかることが多く、豚舎の丁寧な見回りが欠かせません。せきの音をAIが分析し、異常を伝える装置を導入するなど、新しい技術を取り入れながら、豚の健康管理に努めています。

豚肉を高い鮮度で届けるために

育てた豚を地域の食卓に直接届けようと、豚肉の加工も行い、直売所「うすいファーム」や、JA農産物直売所「夢未市」・「グリーンセンター」などで販売。オリジナルブランドである「あつぎ豚」はかながわブランドにも登録されています。精肉だけでなく、食肉加工品も製造し、ハムや餃子、とん漬けなど、さまざまな形で地域に豚肉を届けています。

環境保全や教育活動に力を注ぐ

環境への配慮や、飼料自給率向上の観点から、食品加工工場から出る規格外品や、切れ端などの食品残さを利用して製造された「エコフィード」を飼料に取り入れています。また、県やNTTと協力し、食品残さの量を食品事業者と情報共有する取り組みも進めています。この他、直接命をいただく食肉を販売していることから、教育活動にも注力。厚木市畜産会養豚・養鶏部会として、市長に豚肉を贈呈し、市内の保育所で給食として提供してもらうなど、食と農のつながりを伝えています。



保育所を訪問し豚肉の魅力を伝える

TOPICS

豚のルーツは、野生のイノシシ?

豚は元々、野生のイノシシを家畜用に品種改良して作り出された動物だったことを知っていますか。石器時代からイノシシが食べられていたことが分かっており、その後野生のイノシシを飼い始めたこととされています。家畜化されたイノシシは長い年月をかけて品種改良や交配がなされ、豚へと変化していきました。



養蜂

教えてくれるのは...
やぎした ひろゆき
柳下 浩幸さん(相川地区)

厚木市長沼で養蜂と果樹栽培を行う「柳下園」を経営するほか、(一社)日本養蜂協会の副会長も務めています。蜂はストレスを感じても鳴き声を出さないので、群れの数や羽音、巣箱の出入りなどの小さなサインを見逃さないよう、観察することが大切です。飼育環境が乱れると伝染病などの発生につながってしまうため、内検や巣箱周辺の衛生管理を徹底しています。

希少な国産蜂蜜を直売

自宅で蜂蜜の抽出から瓶詰めまで行い、JA農産物直売所「夢未市」や自宅直売所で販売しています。レンゲやアカシア、ミカンなど1種類の花蜜からできる蜂蜜と、さまざまな花蜜からできる「百花蜜」を生産。花の種類によって味や色が異なり、違いを楽しむことができます。

地域とのつながりを大切に

ミツバチは果実の生産に必要な受粉作業を手助けしてくれます。開花期には、地域のイチゴ農家とメロン農家に巣箱を貸し出しており、省力化や品質の向上に寄与しています。また、ミツバチの飼育に対して地域社会の理解を得るため、厚木市畜産会養蜂部会として農業まつりで採蜜体験を行うなど、養蜂農家の活動を積極的にPRしています。この他、ふるさと納税の返礼品として蜂蜜を登録し、地場産蜂蜜の魅力を広く発信しています。



農業まつりで採蜜体験を実施

TOPICS

養蜂は畜産業?

動物を育てるイメージが強い畜産業に、虫を育てる養蜂が含まれることに驚いた方もいるのではないのでしょうか。実は、国が定める「産業分類」で養蜂や養蚕も「畜産業」であると明記されています。他にも、犬や猫などのブリーダーやカブトムシなどの昆虫の飼育業も畜産業の仲間です。



JAあつぎ直売所ガイド Shopping!

イベント情報など詳しい内容はJAあつぎホームページでご確認ください。



夢未市
厚木市温水255
☎046-290-0141
【営業時間】
9時30分~17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



グリーンセンター
厚木市及川1161-1
☎046-241-6150
【営業時間】
9時~17時
※精米機は16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4日



Tomoni内「夢未市出張販売所」
厚木市泉町3-13
(厚木駅前農協会館1階)
【営業時間】
10時30分~14時
【休業日】
土曜日・日曜日・祝日・夢未市休業日

あつぎせせらぎ米(4.5kg精米 5kg玄米)

特別割引券

1,950円 → **1,600円** (税込)

券を使う方に質問です!
あつぎせせらぎ米を購入している理由は?
(複数回答可)

- A. 味が好み B. 価格 C. 地場産
- D. 食べ慣れている E. 品種 F. 冷めてもおいしい
- G. その他 ()

有効期限: 2023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)

※各店舗とも状況により営業時間に変更になる可能性があります

旬のおすすめレシピ



夏野菜のミルク肉じゃが

作り方(2人分)

- ジャガイモ..... 2個
- ニンジン..... 1/2本
- タマネギ..... 1/2個
- トマト..... 1個
- オクラ..... 4~6本
- 豚肉(こま切れ)..... 100g
- A 牛乳..... 200ml
- しょうゆ..... 大さじ2
- 酒..... 大さじ3
- 蜂蜜..... 小さじ1

- 1 ジャガイモは一口大に切り、ニンジンは乱切り、タマネギはくし切り、トマトは大きめの角切りにする。オクラは板ずりをしてガクとヘタを取り、斜め半分に切る。
- 2 鍋にジャガイモ、ニンジン、タマネギ、豚肉、Aを入れて強火で熱し、落としぶたをする。ふつふつと煮立ってきたら中火にして10分ほど煮る。
- 3 落としぶたを外してひと混ぜし、トマトとオクラを加えて火が通るまで煮る。
- 4 軽くひと混ぜしたら完成。

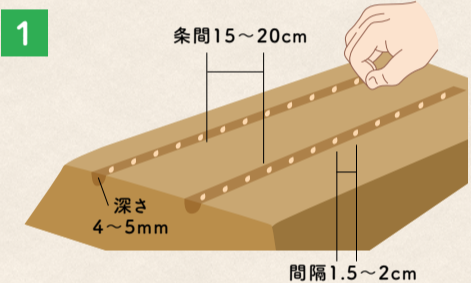
和食×牛乳に注目

乳和食でおいしく減塩

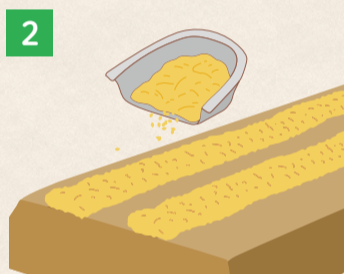
乳和食とは、みそ・しょうゆなどの伝統的調味料に、牛乳(成分無調整牛乳)を組み合わせるとして和食を作る調理法のこと。牛乳の味・においは強く残らないため、食材本来の風味を損なわないほか、牛乳が持つコクとうまみ加わることで、食塩やだしの分量を減らしてもおいしい和食を作ることができます。日本人の食生活における課題である、塩分過多やカルシウム不足の改善におすすめの調理法です。

家庭菜園ワンポイントアドバイス

7月までに発芽をそろえる「ニンジン栽培」



畑1平方m当たり約50gの化成肥料を混ぜ、表面を平らにします。定規などを使って15~20cm間隔、深さ4~5mmの溝を切ります。その溝に、1.5~2cm間隔で種をまき、溝が見えなくなる程度に薄く土をかけ、板などで軽く土を押さえつけます。湿った土と種が密着して発芽しやすくなります。

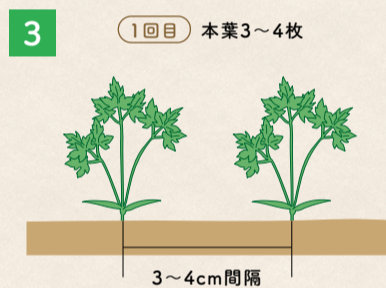


種まき後は、乾燥を防止するため、もみ殻や切った稲わらを薄くかけるとより発芽しやすくなります。7~10日で発芽するので、もみ殻や稲わらなどは丁寧に取り除きます。

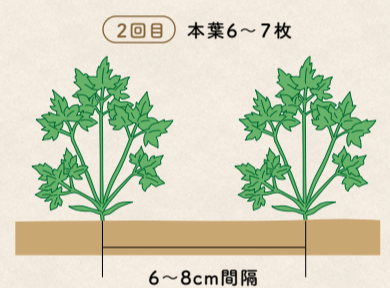


栽培のポイント

ニンジンは発芽したら半分は成功といわれるほど、発芽が難しい野菜です。発芽不良の原因の多くは土壌の水分不足。梅雨が明ける前の土は多くの水分を含んでおり、発芽には最適な時期です。



本葉が3~4枚で株間3~4cmに、6~7枚で6~8cm間隔になるように間引きをします。間引きの際に、1平方m当たり約50gの化成肥料を土と混ぜながら株元に施用します。株元を掘ってみて、根の直径が4~5cmになったら収穫します。



プランターでの場合は・・・
根が伸びやすいように深めのプランターを使いましょう。プランターに入れた園芸用培養土に2列種をまき、追肥は化成肥料を1株当たり1つまみ施用します。

家庭菜園に必要な資材は「グリーンセンター」で全てそろえます!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

プレゼントコーナー

テーマ 夢未市のお気に入り商品を教えてください!

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/>

QRコードを読み取るとホームページの応募フォームが表示されます。

締め切り 2023年7月31日(月)



どなたでもご応募いただけます!

- ①テーマ
- 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

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えで、マーケティング等に利用させていただきます

くらしのお悩みはJAにお任せ!

くらしによりそう

総合相談会のご案内

JAあつぎは、皆さまのくらしのお悩みや疑問を解消するために、**相続遺言・民事信託、資産形成、ローン、保障見直し、葬儀、不動産活用**などに関する相談をお受けいたします。ぜひお気軽にお申し込みください。

開催日 7月29日(土)・9月30日(土)
12月16日(土)・1月27日(土)

時間 10時~15時(1組1時間 5組まで)

会場 JAあつぎ本所

対象者 厚木市・清川村在住の方

予約方法 下記の連絡先へお問い合わせください



お問い合わせ
総合相談部 ☎259-7776
(担当:総合相談課・推進課)

各支所店でも開催しております。
詳しくはJAあつぎホームページをご覧ください。



編集後記

今回のグリーンページでは、JAあつぎ管内で活躍する畜産農家や、生産される畜産物の魅力について特集しました。紙面で紹介したように、都市化が進むJAあつぎ管内でも、多様な畜産業が営まれ、地域の中で重要な役割を担っています。安全・安心でおいしい畜産物の供給や地域資源の循環の一端を担う畜産業を守っていくためにも、地場畜産物を積極的に消費して畜産農家の応援につなげていきましょう。(細田)