



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。

よい食とは、
おいしい食のこと。
楽しい食であること。
家族の健康を支えるもの。
よい暮らしそのもの。

和 食は日本が誇る食文化。

農業体験で、 農業への関心を深めよう。

日本 食生活で、バランスよい食を。

新 鮮な地元産をもっと食べよう。

ダイエット、 間食は果物で。

一 日3食で、規則正しい食生活。

日本を、もっと食べよう。

JAグループが取り組む「みんなのよい食プロジェクト」は、心と体を支える食の大切さ、国産・地元産農畜産物の豊かさ、それを生み出す農業の価値を伝え、国産・地元産農畜産物と日本農業のファンになっていただくという運動です。この運動のシンボル・キャラクターは「笑味(えみ)ちゃん」。笑味ちゃんは、7歳の小学2年生。いつも明るく元気、食べることが大好き。みなさん、よろしくね。

JAあつぎ営農経済センター

あぐりべえ

今年5月にオープンしました!

皆さんはJAグループが進める「よい食」という言葉を聞いたことはありますか? JAあつぎでも「よい食」をキーワードに、地域の「農」と「食」を支えるため、さまざまな事業や活動、取り組みを進めています。

その大きな役割を担う新施設が5月、厚木市三田にオープンしました。名前は、営農経済センター「あぐりべえ」です。この施設は「グリーンセンター」と「ライスセンター」の2つを併設し、地域農業振興の拠点として重要な役割を担います。皆さんもぜひ足を運んでみてください。



JAあつぎ代表理事組合長
おおぬき もりお
大貫 盛雄



ページをめくって、
私たちの「よい食」を支える、
地域農業の新たな拠点について
調べてみましょう!



大地がくれる絆を、もっと。 **よい食** 検索



詳細はこちら! >>>

JAあつぎ営農経済センター

地域農業を支える
新拠点

あぐりべえ



グリーンセンター

地場農畜産物の販売と農業用生産資材などの取り扱いが一体となった店舗。生産者が丹精込めて育てた新鮮な野菜や果樹、豚肉、花きなどをはじめ、野菜苗や手作りの加工品が並ぶほか、営農から家庭菜園に至るまで、幅広いニーズに対応した生産資材を取りそろえています。新設した「営農相談窓口」では、知識豊富な営農技術顧問や店舗職員が、農業に関するさまざまな疑問の解決をサポートします。

グリーンセンターの機能

農産物直売所

厚木市・清川村で生産された、新鮮で安全・安心な旬の農畜産物をはじめ、弁当やパン、菓子などの手作りの加工品、地場産の野菜苗などを販売しています。

生産資材販売

肥料や農薬はもちろん、マルチやネット、長靴などの服飾雑貨も取り扱っており、幅広い商品を購入できます。

営農相談窓口

作物の育て方や病害虫対策、資材の使い方など、営農・家庭菜園に関する相談にお応えします。

講習会の開催

営農技術顧問が講師を務め、季節に合わせた栽培準備や作物の育て方などの講義を月に1回開催しています。



生産者インタビュー

主な出荷先は
夢未市、グリーンセンター、
萩野農産物直売所です



あらい こうじ
荒井 孝二さん(萩野地区)

Q1 生産している農産物を教えてください

令和3年に就農し、キャベツ・小麦・トウモロコシを中心に生産しています。夏の主力作物であるトウモロコシは「ミエルコーン」を栽培し、6月下旬から8月にかけて出荷しています。新鮮なものは生で食べることができるほか、皮が柔らかく、噛むとジュシーな甘みが口いっぱいに広がるのが特徴です。

Q2 生産へのこだわりなどを教えてください

鮮度と品質の良さを大切にし、食べたいと思ってもらえる農産物の出荷を心掛けています。特に、鮮度は味に大きく影響するので、産地直送の直売所だからこそ出会える、採れたて新鮮な農産物をぜひ味わってほしいです。

Q3 新しいグリーンセンターに期待することは?

管内はもちろん、市外・県外からも多くの方が訪れる店舗になることを期待しています。地場農畜産物を買って味わい、地域の農業を応援してもらえると嬉しいです。

JA直売所 旬の農産物情報

トウモロコシ
(出荷時期:6月~8月)



定番の黄色系はもちろん、糖度の高い白系も並ぶことがあります。鮮度や味が落ちやすいので、輸送距離が短い地場産は新鮮でおすすです。

ブルーベリー
(出荷時期:6月~7月)



ポリフェノールの一種であるアントシアニンが豊富で、目の疲労回復などに役立ちます。爽やかな甘さで、この時期限定の地場産で味わってください!

豚肉
(出荷時期:通年)



夏バテ防止には、疲労回復に役立つビタミンB₁が豊富な豚肉を!炒め物やさっぱり冷しゃぶなど気分に合わせて味わい、暑い夏をおいしく乗り切りましょう。

ライスセンター

収穫したもみを荷受けし、乾燥から調製までの作業を行う施設。近年、労働力不足や農業機械の老朽化、乾燥・調製作業の騒音や粉じん問題などが課題となっています。同施設は、このような課題を解決し、持続可能な地域農業の確立と快適な住環境の共存に向け、重要な役割を担います。1日当たりの処理能力は、対象面積約2ヘクタール、最大荷受け量で約17トンとなり、年間30日の稼働で約60ヘクタール、約510トンの処理が可能です。

お米が届くまで

管内で生産されるお米はどのような工程を経て、消費者の皆さまに届くのでしょうか。今回は一例をご紹介します。



育苗

田に植えるための苗を作ります。JAあつぎでは、育苗センターで生産者に供給する苗を作っています。

田おこし・代かき

硬くなった土をトラクターなどで耕し、肥料をまきます。水が入った後、水と土を混ぜ、田を平らにします。

田植え

田植え機などで苗を植えます。



管理

田の水を抜き、土を乾かす「中干し」で、根の活力を高めるほか、病害虫防除や雑草管理、収穫準備などを行います。

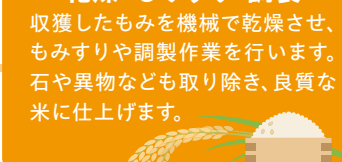
稲刈り・脱穀

コンバインを使って、稲刈り・脱穀をします。



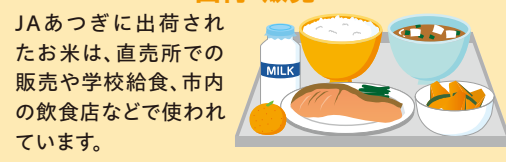
乾燥・もみすり・調製

収穫したもみを機械で乾燥させ、もみすりや調製作業を行います。石や異物なども取り除き、良質な米に仕上げます。



出荷・販売

JAあつぎに出荷されたお米は、直売所での販売や学校給食、市内の飲食店などで使われています。



ライスセンター設置で生まれる効果



機械導入の費用軽減

乾燥・調製作業にも機械が必要となることから、新規購入や機械更新などの費用軽減が図れます。

労力軽減

多くの時間をかけて行っていた作業を請け負うことで、稲刈り作業や、他の作業に注力できます。

騒音・粉じんの抑制

都市化が進む管内では、住宅地での騒音・粉じん問題が課題。JAが請け負うことで抑制されます。

米の品質向上

1度に多くの乾燥・調製作業が可能で、生産者は適期に稲刈りができ、米の品質向上につながります。

こんな施設を目指します!

このような効果から、農業者の所得向上をはじめ、持続可能な地域農業の確立と快適な住環境の共存につながります。またJAでは、この施設が利用できるのであれば「農家後継者が農業を継げる」「夢を持って新規就農できる」と思ってもらえる、管内農業に活力をもたらす施設を目指しています。

あつぎせせらぎ米ってどんなお米?

10年の歳月をかけて誕生した神奈川生まれの品種「はるみ」。食味の良さが自慢のお米です。相模川をはじめとした豊富な水源で育てられる「あつぎせせらぎ米」は、かながわブランドに登録されています。炊きたてはもちろん、冷めてもおいしいお米で、おにぎりやお弁当にも適しています。

管内で作られた「あつぎせせらぎ米」を食べて、地域農業と一緒に応援していきましょう!



旬菜キャッチャー 中村 隆昭(りゅうちゃん)
旬菜イーター ちゃん-はんな天野
旬菜キャッチャー 坂井 美晴々(みーも)



毎週日曜日9時~9時30分

【再放送】毎週月曜日10時~10時30分

※放送日や内容は予告なく変更となる場合があります

かながわの旬をまるごとキャッチ!

JAグループ神奈川が送るテレビ番組「かながわ旬菜ナビ」(テレビ神奈川)では、旬の食と農を題材に、県内の農業や農畜産物などの「見たい」「聞きたい」「知りたい」をキャッチしながら、地域農業の魅力や地産地消の重要性を発信しています。

番組ホームページ
はこちら



告知
6月30日(日)
放送

営農経済センター
「あぐりべえ」が
紹介されます!

「おつきく広がれ地域の“輪”~あつぎ~」と題し、新たに開設した営農経済センター「あぐりべえ」や、米粉を使った加工品などをご紹介します。ぜひご視聴ください。

JAあつぎの直売所ガイド



夢未市
▲厚木市温水255 ☎046-290-0141
◎ 9時30分~17時
◎ 毎月第3水曜日(3月・9月は第2水曜日、1月・8月・12月は除く)・1月1日~4日



グリーンセンター
▲厚木市三田1827-1 ☎046-241-6150
◎ 9時30分~17時
◎ 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)
◎ 10時30分~14時
◎ 土曜日・日曜日・祝日・夢未市休業日
▲住所 ☎電話番号 ◎営業時間 ◎休業日

無料引換券

厚木地粉うどん1袋
プレゼント

※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
※レジにて1会計につき本券1枚限り有効(コピー不可)
※引き換え商品の転売等はご遠慮ください

令和6年7月1日(月)~31日(水)まで有効



JAあつぎの「よい食」プロジェクト

「よい食」に向けたJAあつぎの取り組み

JAあつぎでは、「よい食」をキーワードに、さまざまな取り組みを進めています。活動に参加することで、自分の身体をはじめ、持続可能な地域や環境にとっての「よい食」にもつながります。今回は、JAあつぎの取り組みの一例をご紹介します。

「身体に」
よい食
栄養満点の旬の
農畜産物を食べて
健やかな身体に！

「地域に」
よい食
地元の農業を
応援して
地域を元気に！

「環境に」
よい食
身近な地域で
消費して
環境を大切に！

クッキングスタジオ「DaidoCoひなた」



JAあつぎ本所にあるクッキングスタジオ「DaidoCoひなた」では、食と農の大切さや地場農畜産物の魅力を伝えるため、大人・子ども・親子など、幅広い年齢層に向けた料理講習会を開催しています。

農業体験

実際に土に触れ、植え付けや収穫を体験することは、大地が持つ豊かな生命力や農業の楽しさ、大変さなどを実感する機会となります。管内では、食農教育事業や各地区での協同活動として、さまざまな農業体験が行われています。



フードバンクへの寄贈

SDGsの達成に向けた地域貢献活動の一環として、女性部と協力して「フードバンクあつぎ」への食料品寄贈に取り組んでいます。活動を通じ、食品ロスの削減や生活困窮者への支援につなげています。



この他にも、JAの「よい食」に関連した取り組みはまだあります！詳しくは、JAあつぎのホームページをご覧ください。

最新のトピックスはこちら！



旬のおすすめレシピ



豚肉の山椒香味蒸し



材料(2人分)

- ・豚肉(ロース薄切り)…150g

・ショウガ…1片

・ネギ…1/2本

・キャベツ…2枚

・シイタケ…3枚

・米粉…大さじ1

・ネギの青い部分…1本分
- A
- ・酒…大さじ1

・砂糖…小さじ1

・しょう油…大さじ1/2

・塩…小さじ1/4

・粉山椒…少々

・サラダ油…小さじ1

作り方

1. 豚肉は一口大に切り、ショウガはすりおろし、ネギは5cm長に切ってから縦半分に切る。キャベツはざく切り、シイタケは軸を取ってから4等分に切る。

2. ボウルに豚肉とショウガを入れ、Aを加えてよくもみ込んで10分くらいおく。

3. 2.に米粉を入れてよく混ぜる。

4. 耐熱容器にキャベツを敷き、ネギ、シイタケ、3.を入れ、湯気の上だった蒸し器に入れて15分くらい蒸す。最後に千切りにしたネギの青い部分を散らして完成。

このレシピは、JAグループの「よい食レシピ」を参照しています。



その他レシピはこちらをチェック



よい食レシピ
国産の旬の材料を使ったオリジナルレシピや郷土料理をご紹介します！



あつぎの彩りゆめレシピ
JAあつぎの簡単彩りレシピを公開中！

プレゼントコーナー

クイズ

今年オープンした、地域農業を支える新たな拠点の名称は？
答え：営農経済センター「●●●●●」 ※●の部分をお答えください

締め切り

令和6年7月31日(水)

パティスリー栗の里
米粉のバウムクーヘン(ソフトタイプ・プレーン)
抽選で5名様にプレゼント！
当選者の発表は、発送をもって代えさせていただきます。



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/>

※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て、マーケティング等に利用させていただきます

二次元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。



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
グリーンページ係宛

※①～⑦すべてをご記入ください

- ①クイズの答え

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たい欲しい情報

⑦当広報紙へのご感想やJAに対するご意見・ご要望