

新鮮で安全・安心な  
農畜産物を食卓へお届けし、  
皆さまに食と農の大切さを  
お伝えします。

## 夢未市・グリーンセンター Yumemiichi かわら版 Greencenter



▲直売所のイベント  
カレンダーは、こちら  
をご覧ください。

### 夢未市のおすすめ

～鳥獣被害対策へ新たな切り札～

## 「葉ニンニク&ジビエソーセージ」が新登場！

厚木市とJAあつぎは、市内で捕獲された有害獣の肉と、鳥獣被害対策として栽培を進める葉ニンニクを使った「葉ニンニク&ジビエソーセージ」を新たに開発しました。

管内では、イノシシやシカ、サルなどの農産物被害が多発し、農業へ深刻な影響を及ぼしています。市とJAは、鳥獣被害対策を進めると同時に、捕獲した有害獣を地域資源として利用し、ジビエ振興につなげようと、同商品の開発に向けて取り組みを進めてきました。



山口貴裕市長も太鼓判！  
ジューシーな味わいです(^)  
ぜひ食べてみてくださいね♪

夢未市で販売中！

4本入り(160g) **915円**(税込)  
※冷凍での販売となります

### 特徴

同商品には、イノシシの肉を使用。ビタミンB群や鉄分が豊富で、濃厚なうまみとさっぱりとした脂身が特徴です。併せて、平成28年から鳥獣被害に遭いにくい作物として栽培を進める葉ニンニクを掛け合わせ、香りの効いた野生味あふれる味に仕上げています。今後は、シカ肉を使ったソーセージの開発にも取り組んでいく予定です。

### グリーンセンターのおすすめ

## 効き目が長く使いやすい殺虫剤「アプロード水和剤」

今回紹介する「アプロード水和剤」は、昆虫成長制御剤(IGR)として、カメムシ目の一部の害虫であるウンカ類、ヨコバイ類、ヒメヨコバイ類、カイガラムシ類、コナジラミ類に高い効果を発揮します。幼虫の脱皮を阻害し、成虫に対しては産卵を抑制すると同時に不ふ化卵を生ませることで次世代の増殖を少なくするなど、密度抑制につながります。

※本剤に直接的な殺虫効果はありません

価格:100g **863円**(税込)



### 夢未市宅配サービス

新鮮な農産物の詰め合わせを  
ご自宅までお届け♪

**ゆめみちゃんボックス**  
**3,000円(税込)**  
ご注文受付中!

ご注文は指導販売部  
(担当:総合販売課)  
☎221-2273



※ご注文の詳細については、JAあつぎホームページをご覧ください

### 休業日・営業日時のお知らせ

#### 夢未市

厚木市温水255  
☎290-0141  
9時30分～17時  
(ジェラートコーナーは10時～16時)

休業日

4月の休業日:16日(水)  
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  
☎241-6150  
9時30分～17時  
(精米機は9時30分～16時30分)

休業日

4月の休業日:9日(水)  
毎月第2水曜日  
(1月・5月は除く)  
12月31日～1月4日  
※巡回指導時を除き、  
JA営農技術顧問が常駐

### グリーンセンター講習会のご案内

5月13日(火) | 初心者向け

#### 夏野菜の直まき栽培

開催場所:グリーンセンター

開催時間:①10時～11時

②15時～16時

募集人員:各回15人(合計30人)先着順

参加費:無料

申込先:指導販売部(担当:総合販売課)

☎221-2273



今月のレシピ

## 新タマネギの磯辺揚げ

### 材料(3人分)

新タマネギ……………2個  
 塩……………適量  
 A〔小麦粉……………大さじ4  
 青のり……………小さじ2  
 冷水……………90ml  
 サラダ油……………適量

### 作り方

- ①新タマネギは皮をむき、根元と先端を切り落とし、12等分のくし切りにする。軽く塩をふったら、ばらけないよう外側から中心に向かってようじを刺す。
- ②ボウルにAを入れ、冷水を加えて混ぜ合わせる。
- ③①を②につけ、170℃のサラダ油で上下を返しながらか2~3分ほど揚げる。
- ④器に盛り付け、塩と青のり(分量外)をかけ、お好みで七味などを添えたら完成。

## 旬の農産物情報

### 4月のおすすめ「タマネギ」



タマネギに含まれるケルセチンは、血液をサラサラにする働きや脂肪の蓄積抑制が期待できます。この時期に出荷される新タマネギはみずみずしく、甘みが強いのが特徴です。

厚木市上荻野で年間約20種類の露地野菜を生産しています。タマネギは、辛みが少なく柔らかい超極早生品種の「浜笑」を栽培。3月上旬から4月下旬にかけ、採れたての新タマネギを葉付きの状態です夢未市・グリーンセンターに出荷しています。

栽培では、牛ふんや油かすなどの有機堆肥をたっぷり施用し、栄養豊かな土作りを行うとともに、気温に合わせて被覆資材を活用するなど病害虫防除に努め、減農薬にもつなげています。

新タマネギは、生でもおいしく食べられますが、加熱することでさらに甘みが増します。おすすめの食べ方は、オニオンリング。カリッとした衣とトロトロの食感が楽しめます。この時期ならではの旬の味をぜひ堪能してみてください。

私が生産する  
タマネギは夢未市と  
グリーンセンターで  
販売しています！



そねこ  
曾根てる子さん  
(荻野地区)

夢未市ジェラートコーナーからの

お知らせ

期間限定!

リンゴのシャーベット

JAあつぎの各種情報はこちら

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



YouTube



▲JAあつぎ公式  
ゆめみちゃんねる!

チエック  
してね♪



▲JAあつぎ公式



▲農産物直売所  
[夢未市]



▲農産物直売所  
[夢未市]

