

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

～ブランド化に向けて商品開発～ ペピーノを使った新商品が登場！



南米原産の農産物「ペピーノ」を厚木市の新たな特産品にしようと、ペピーノプロジェクトを結成し、さまざまな取り組みが進められています。そうした中、JAあつぎ農産物直売所では、4月より新たなペピーノ商品の販売を開始しました。ペピーノの味を手軽に楽しむことができます。ぜひ、ご賞味ください。



神奈川県産ペピーノグミ

数多くあるグミの中でも他にはない新しい味。食べた瞬間にペピーノの芳醇な香りと優しい甘さが口に広がります。国産国産を掲げる全農の「ニッポンエール」とJAあつぎ、東京農業大学が共同開発したコラボ商品です。

価格：170円(税込)



ペピーノサイダー

ペピーノの香りとさわやかな風味が感じられる子どもから大人まで楽しめるサイダー。色もペピーノ特有の黄色をイメージして作られています。サイダー発祥の地、横浜に唯一現存する老舗サイダーメーカーが、香りにこだわって作った一品です。

価格：430円(税込)



東京農業大学 農学部
たかはし けん
高畑 健 教授

アミノ酸やビタミンが豊富な「ペピーノ」

ペピーノは、南米原産のナス科の野菜で、メロンや洋梨のような風味があるデザート野菜です。東京農業大学の高畑教授は、日本で研究されていないことに着目し、オリジナルの栽培方法や新品種育成によって、甘くておいしいペピーノを作り出しました。

アスパラギン酸
レモン×6.0倍

β-カロテン
ミカン×3.0倍

グルタミン酸
レモン×3.0倍

ビタミンC
ミカン×1.1倍

グリーンセンターのおすすめ

栄養素比率が最適な肥料「ペレット里芋・生姜専用」

今回紹介する「ペレット里芋・生姜専用」は、腐植酸を配合し、柔らかい土を作って地力を高めます。併せて、動物・植物の有機肥料が含まれ、品質向上と安定多収の効果が期待できます。同様の効果を発揮する少量タイプの肥料も取りそろえています。詳しくは、店舗の「営農相談窓口」までご相談ください。

ペレット里芋・生姜専用20Kg 3,742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

5月の休業日:21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

5月は毎日営業いたします。
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

6月24日(火) | 初心者向け

梅雨時の栽培管理のポイント

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

タコとトマトのレモンマリネ

材料(2人分)

タコ	100g	オリーブオイル	大さじ2
トマト	1個	酢	大さじ1
キュウリ	1/2本	レモン汁	大さじ1
タマネギ	1/4個	砂糖	小さじ1
モッツアレラチーズ	10個 (一口タイプ)	塩	小さじ1/2
		コショウ	少々

作り方

- ①タコはぶつ切りにし、トマトとキュウリは乱切りにする。モッツアレラチーズは、キッチンペーパーで水気を拭き取っておく。
- ②タマネギはみじん切りにし、水にさらす。
- ③ボウルにAと水気を取った②を入れ、泡立て器などでよく混ぜ合わせる。
- ④③に①を入れよく和え、器に盛り付けたら完成。

旬の農産物情報

5月のおすすめ「トマト」

トマトには、がんや老化を予防するリコピンが豊富に含まれており、加熱調理することで吸収率が高まります。皮のつやと張りは新鮮な証。ぜひ地場産をご賞味ください。

厚木市戸田にある約60アールのハウスでトマトを生産し、通年で夢未市・グリーンセンターに出荷しています。

栽培では、複合環境制御装置で温度の調節を行うほか、カメラを使った遠隔確認も実施。作物の生育状況を常に把握しながら品質の向上に努め、作業の効率化にもつなげています。併せて、厚木の特産品であるトマトを消費者へ常に届けられるよう、しっかりとした栽培計画を立て、時期に見合った管理を実践しながら、安定した収量の確保に努めています。

トマトは、生食やサラダなどで食べることはもちろん、火を通すとうまみが増す特徴があるので、カレーや炒め物などもおすすめです。

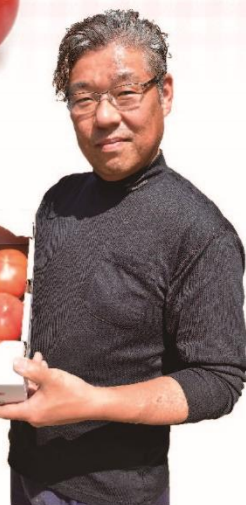


私が生産する
トマトは夢未市と
グリーンセンターで
販売しています！



にしやま けんいち
西山 賢一さん
(相川地区)

※店頭では「西山農場」の
ラベルで販売しています



夢未市ジェラートコーナーからの
お知らせ

期間限定！

ヨーグルトブルーベリーソース
ジェラート

JAあつぎの各種情報はこちら

JAあつぎ
<https://www.ja-atsugi.or.jp/>



YouTube



▲JAあつぎ公式
ゆめみちゃんねるJ



▲JAあつぎ公式



▲農産物直売所
「夢未市」



▲農産物直売所
「夢未市」

してね
チェック

