

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・グリーンセンターのおすすめ

## 人気の冷凍ピザに「葉ニンニクピザ」が新登場！

夢未市・グリーンセンターでは、お店の味に引けを取らない冷凍のピザを販売しています。4月からは、JAあつぎと株式会社「戸田酒店」で共同開発した「葉ニンニクピザ」が新たにラインナップへ加わりました。直径約21cmとボリュームもあり、パーティーやお祝いごとにもおすすめ。今回は、新商品や人気のピザを一部ご紹介します！



### 葉ニンニクピザ

豊かな風味とシャキシャキとした食感が特徴の葉ニンニクに、チーズとベーコンをトッピングしたピザ。大きくカットされた葉ニンニクは存在感があり、うまみを存分に感じられるなど、幅広い年齢層に好まれる味に仕上がっています。

価格：1,400円(税込)



### 極☆マルゲリータ

モッツアレラチーズ、トマトソースとグラナパダーノ、バジルをトッピングした定番マルゲリータピザ。トマトの甘みとチーズのうまみが広がります。

価格：861円(税込)



### 国産釜揚げシラスと桜海老

マスカルポーネをベースに国産しらすをトッピングしたピザ。マスカルポーネの甘み、しらすとチーズの塩気が絶妙です。

価格：861円(税込)



### 海鮮トマトバジル

トマトソースに2種類の魚介をトッピングし、MIXチーズ、バジルソースをアクセントに仕上げたピザ。トマトと魚介のうまみを感じられます。

※夢未市のみで販売 価格：831円(税込)

### グリーンセンターのおすすめ

## アブラムシ対策の強い味方「ウララDF」

今回紹介する「ウララDF」は、野菜、果樹、茶などに使える殺虫剤です。アブラムシ類はもちろん、コナジラミ類などの半翅目害虫やアザミウマ類に対して殺虫効果があります。既存剤とは異なる新規の作用性を持つため、殺虫剤に抵抗性を示すアブラムシにも有効で、ローテーション防除に最適です。詳しくは店舗にてお気軽にお声かけください。

価格：250g 2,944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

6月の休業日：18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

6月の休業日：11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

7月22日(火) | 初心者向け

苗作りから始める

**秋冬採り作物の栽培管理**

開催場所：グリーンセンター

開催時間：①10時～11時  
②14時～15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

# ニンジンのポタージュ

## 材料(2人分)

- ニンジン.....1本
- タマネギ.....1/2個
- バター.....20g
- 牛乳.....200ml
- 水.....200ml
- コンソメ(顆粒).....6g
- 塩.....少々
- コショウ.....少々

## 作り方

- ①ニンジン皮をむいてイチヨウ切りにし、タマネギは薄切りにする。
- ②鍋でバターを熱し、タマネギが透明になるまで弱火でじっくり炒める。
- ③②にニンジンと水、コンソメを加え、ニンジンに火が通るまで加熱する。
- ④③をハンドミキサーまたはブレンダーでペースト状にし、牛乳を加えて沸騰させないように混ぜ合わせる。
- ⑤最後に塩とコショウを加えて味を調え、カップに注ぎ、お好みでパセリ(分量外)を添えて完成。

## 旬の農産物情報

### 6月のおすすめ「ニンジン」

ニンジンには、βカロテンが豊富に含まれ、皮膚や粘膜を丈夫にして免疫力を高める効果が期待できます。ぜひ新鮮な地場産のニンジンをご賞味ください。

厚木市温水で年間20種類以上の露地野菜を生産しています。ニンジンは、栽培時期に適した品種を使い分け、4品種を栽培。春は、4月下旬から7月上旬にかけて夢未市に出荷しています。

栽培では、適切な種まきのタイミングを見極め、ペレット種子やシーダーテープを使い、生育の均一化と作業の効率化を図っています。併せて、圃場巡回を小まめに行うことで生育状況を把握し、病害虫の早期発見・防除に努めています。

春採れのニンジンは、冬の厳しい寒さに耐えて育つため、みずみずしく、甘くて柔らかい特徴があります。素材の味を楽しめるグラッセやバーニャカウダなどがおすすめです。



私が生産する  
ニンジンは夢未市で  
販売しています！

よしむら としお  
吉村 俊雄さん  
(南毛利地区)

夢未市ジェラートコーナーからの  
お知らせ

**期間限定!**

**塩キャラメル**

## 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



▲JAあつぎ公式  
ゆめみちゃんねる

してねっく  
チエック



▲JAあつぎ公式



▲農産物直売所  
「夢未市」



▲農産物直売所  
「夢未市」

