8月号

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

涼し気な食感と喉越しが特徴！果物のゼリー&ジュース♪

暑さが厳しい季節を迎え、夏バテ気味という方も多いのではないでしょうか。今回ご紹介する商品は、JA全農の商品ブランド「ニッポンエール」から、手軽に水分補給やエネルギー補給ができるゼリーとジュースです。果物のさっぱりとした味わいは、食欲がない時にもぴったりです。ぜひ、お気に入りの商品を見つけ、夏を健康に乗り切りましょう。

シャインマスカットゼリー
シャインマスカットの果汁を使った、濃厚な甘みとジューシーさが味わえます。
価格：170円（税込）

日向夏ゼリー
日向夏の果汁を使い、口の中に爽やかな香りと、さっぱりとした甘酸っぱさが広がります。
価格：170円（税込）

あかつき桃ゼリー
あかつき桃のピューレを使った強い甘みと、濃厚な香りが感じられる一品です。
価格：170円（税込）

瀬戸内レモンゼリー
瀬戸内レモンの果汁を使い、爽やかな香りとまろやかな酸味が楽しめます。
価格：170円（税込）

りんご三兄弟
「秋映」・「シナノスイート」・「シナノゴールド」の特長をバランスよく組み合わせ、幅広い年齢層から人気の商品です。
価格：194円（税込）

かんきつトリオ
「温州ミカン」・「河内晩柑」・「ハッサク」の三種の柑橘類をバランスよくブレンドし、甘酸っぱく爽やかな味わいが楽しめます。
価格：194円（税込）

ニッポンエールとは？
国内で生産されるたくさんの食べ物への愛情と、日本の食を支える人々に対する感謝の気持ちが込められています。日本を元気に、そして豊かにしたいという想いでさまざまな企業と連携し、日本の農畜産物の新たな価値を創造し続けています。

グリーンセンターのおすすめ

使用回数制限のない殺虫殺菌剤「ムシラップ」

今回紹介する「ムシラップ」は、ハダニ類やアブラムシ類などの微小害虫やうどんこ病、パンジーの灰色かび病に効果を発揮する殺虫殺菌剤です。食品添加剤をベースとし、害虫の気門封鎖による物理的な作用で効果を示すため、使用回数の制限がありません。詳しくは店舗にてお気軽にお声がけください。

価格：1L 4,995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
8月は毎日営業いたします
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
8月の休業日：6日（水）
毎月第2水曜日
（8月は第1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

9月23日（火・祝） | 初心者向け

秋ジャガイモ栽培のコツ

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

国消国産 こくしょうこくさん

今月のレシピ

ブドウと白玉のポンチ

材料（2人分）

- ブドウ……10粒
- 白玉粉……50g
- 絹ごし豆腐……50g
- 蜂蜜……小さじ2
- ミント……適量
- A
  - 紅茶……大さじ4
  - 炭酸水……100ml
  - レモン汁……小さじ1/2

作り方

①ブドウは皮をむく。
②ボウルに白玉粉、絹ごし豆腐を入れる。手でよく混ぜ合わせ、耳たぶくらいの柔らかさになるまで練る。
③②を2~3cmの大きさに丸め、中心を少しへこませる。熱湯を沸かした鍋に入れ、浮き上がってきたら、氷水の入ったボウルに入れて冷ます。
④器に水を切った③とブドウを入れ、上から蜂蜜をかけて全体になじませる。Aを注ぎ、ミントを飾って完成。

旬の農産物情報

8月のおすすめ「ブドウ」

ブドウには、果糖やブドウ糖などの糖質が豊富に含まれ、疲労回復効果があります。皮につく白い粉（ブルーム）は新鮮な証。ぜひ地場産をご賞味ください。

厚木市戸田のハウスでブドウを栽培しています。消費者からのニーズが高い「シャインマスカット」や種なしで大粒の「BKシードレス」など計5品種を育て、7月下旬から8月下旬にかけて夢未市・グリーンセンターに出荷しています。

栽培では、情報通信技術（ICT）を取り入れ、ハウス内の湿度や温度をスマートフォンで確認し、例年のデータを参考にしながら、生育に適した環境づくりに努めています。また、病害虫の侵入防止を徹底することで、農薬散布を最小限に抑え、環境に配慮した持続的なブドウの生産に努めています。

地場産のブドウは甘さを蓄えた完熟の状態で収穫・出荷しています。新鮮で糖度が高いブドウをぜひ味わってみてください。

秋山（あきやま） 昌寿（まさとし）さん
（相川地区）

夢未市ジェラートコーナーからのお知らせ

期間限定！

枝豆ジェラート

JAあつぎの各種情報はこちら

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

YouTube
▲JAあつぎ公式「ゆめみちゃんねる」

チェックしてね♪

Instagram
▲JAあつぎ公式

▲農産物直売所「夢未市」

LINE
▲農産物直売所「夢未市」