

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。

夢末市・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。

夢末市・グリーンセンターのおすすめ

直売所に出荷される地元銘菓を味わおう♪

皆さんは、地元の銘菓でお気に入りのものはありますか？手土産に喜ばれるものはもちろん、一息つきたいときや自分へのご褒美にぴったりな商品など、魅力ある逸品が数多くあります。11月23日は勤労感謝の日です。日ごろの感謝を地元の銘菓で伝えるのもおすすめです。ぜひ直売所を訪れ、気になった商品を手に取ってみてください♪



鮎の塩焼きせんべい

老舗米菓店「三河屋」が作る厚木の名物煎餅。名産である「鮎」を形どった生地を伝統の製法で焼き上げています。

価格：8枚入り **540円**(税込)



米粉のバウムクーヘン(プレーン)

「パティスリー栗の里」が作る商品。自家栽培した米を米粉にし、しっとり・ふわっとした食感に仕上げています。

価格：1個 **1,382円**(税込)



愛甲亀もなか

老舗和菓子屋「幸月堂」が作るこだわりの逸品。先代から受け継がれる餡と栗一粒を入れて亀の形に仕上げています。

価格：2個入り **540円**(税込)



4656(シロココ)

多様なピーナッツ菓子を展開する「オノヅカピーナッツ」の商品。ニンニクみそダレを再現した味わいが特徴です。

価格：1袋 **324円**(税込)

「鮎の塩焼きせんべい」・「愛甲亀もなか」・「4656(シロココ)」は夢末市のみで販売

地元銘菓とともに「清川茶」で一服どうぞ！



KIYOKAWA CHABACCO (きよかわちゃばこ)

清川村で育てられた茶のおいしさや魅力を伝え、茶業振興につなげていこうと作られた商品。たばこのパッケージを模した箱にスティックタイプの粉末茶が入った商品で、水やお湯に溶かすだけで手軽に清川茶を味わえると人気を集めています。パッケージには、清川村の「宮ヶ瀬クリスマスみんなのつどい」でイルミネーションに彩られるジャンボクリスマスツリーと、8月の「青龍祭」に登場する2体の龍が描かれています。お土産はもちろん、出かける際のアイテムとしてもおすすめです。

価格：1箱(8本入り) **540円**(税込)

グリーンセンターのおすすめ

幅広い害虫に有効な殺虫剤「グレースシア乳剤」

今回紹介する「グレースシア乳剤」は、イソオキサゾリン系の有効成分「フルキサメタミド」を含む殺虫剤です。チョウ目やアザミウマ目、ハエ目、ダニ目などの幅広い害虫に即効的に効果を発揮します。また、殺虫効果の持続性も高く、害虫の被害を約2週間防ぐことができます。詳しくは店舗にてお気軽にお声がけください。

価格：100ml **2,873円**(税込)



夢末市宅配サービス

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

夢末市

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

11月の休業日：19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

11月の休業日：12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

12月16日(火) | **初心者向け**

シクラメンを長く楽しむコツ

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



今月のレシピ

ハクサイとツナのガーリック焼き

材料(2人分)

ハクサイ……………1/8個
ツナ……………70g
ニンニク……………1片
オリーブオイル……………大さじ3
ブラックペッパー……………適量
粉チーズ……………適量

作り方

- ①ハクサイは芯を残して縦半分に切る。
- ②フライパンにオリーブオイルを入れ、油分を切ったツナと刻んだニンニクを加えて弱火で熱し、焼き色がついたら取り出す。
- ③同じフライパンにハクサイを入れ、両面を焼き、ハクサイがしんなりしたら皿に盛る。
- ④③に取り出しておいたツナとニンニクをのせ、ブラックペッパーと粉チーズをかけたら完成。

旬の農産物情報

11月のおすすめ「ハクサイ」



ハクサイには、カリウムが多く含まれており、体内の余分な塩分や老廃物を排出する効果が期待できます。ぜひ、新鮮な地場産のハクサイを味わってみてください。

厚木市温水でハクサイを育てています。品種は、葉が柔らかく生でも食べられる「レタサイ」など計3品種を栽培。11月中旬から1月上旬にかけて夢未市に出荷しています。

栽培では、有機質肥料を多く施用し、軟らかく栄養豊富な土作りに努めています。また、マルチの使用で栄養の流失を防ぎ、追肥回数を減らすことで、作業の効率化につなげています。出荷では、レシピ付きのPOP(店内広告)の設置や丁寧な荷造りで、消費者に手に取ってもらうための工夫をしています。

クセが少なく柔らかな食感のハクサイは、甘酢漬けや豚バラ鍋などさまざまな料理に活用できます。旬の味をぜひ堪能してみてください。

私が生産する
ハクサイは夢未市で
販売しています！



い が や ひ さ こ
井萱 尚子さん
(南毛利地区)



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
「ゆめちゃんねる」



▲JAあつぎ公式



▲農産物直売所
「夢未市」



▲農産物直売所
「夢未市」

