

12月号

新鮮で安全・安心な農畜産物をお届けし、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・グリーンセンターからのお知らせ

～冬の風物詩が出番～ 厚木産シクラメンの特別販売を開催！

地元で生産される新鮮なシクラメンの特別販売を行います。当日は、サイズや色など、種類豊富なシクラメンが並びます。ご自宅用はもちろん、贈り物にもおすすめです。ぜひお買い求めください。

開催日

夢未市	グリーンセンター
12月6日(土)	12月13日(土)
7日(日)	14日(日)

※夢未市では、正午まで生産者が対面販売を行い、管理方法などのアドバイスをいただけます



グリーンセンターのおすすめ

優れた浸透移行性の殺菌剤「リドミルゴールドMZ」

今回紹介する「リドミルゴールドMZ」は、浸透移行性でべと病と疫病に高い防除効果を発揮する殺菌剤です。散布後は、植物体のすみずみまで有効成分が浸透移行し、発病前の病原菌も殺菌します。これから季節は、タマネギのべと病対策におすすめです。詳しくは店舗にてお気軽にお声がけください。

価格: 500g 4,327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 回
(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

12月の休業日:無休
※31日(水)は15時までの営業
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

12月の休業日:10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

1月13日(火) | 初心者向け

春ジャガの植え付け準備

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

ダイコンのゆかり揚げ

材料(2人分)

ダイコン	300g
大葉	3枚
サラダ油	適量
A 片栗粉	大さじ2
ゆかり	小さじ2

酒	大さじ3
みりん	大さじ1
B ゆかり	大さじ1
ニンニク(すりおろし)	小さじ1/2

作り方

- ①ダイコンは乱切り、大葉はみじん切りにしてボウルに入れる。Aは別皿で混ぜ合わせておく。
- ②①のボウルにBを加え、全体にからめる。30分ほど置き、味を染み込ませる。
- ③②をAにつけ、170℃のサラダ油で上下を返しながら2~3分ほど揚げたら完成。

旬の農産物情報

12月のおすすめ「ダイコン」

ダイコンには、ジアスターーゼという消化酵素が含まれており、胃もたれや二日酔いを防ぐ効果が期待できます。ぜひ、新鮮な地場産のダイコンを味わってみてください。

厚木市小野でダイコンを育てています。消費者から人気の品種を選定し、味の良い「冬自慢」と紫色が鮮やかな「紅しぐれ」を栽培。11月下旬から1月下旬にかけて夢未市に出荷しています。

栽培では、米ぬかや堆肥、油かすを混ぜ込んだ有機肥料を施用し、軟らかく栄養豊富な土を作っています。また、根を真っすぐ伸ばすため、適切なタイミングで数回土寄せを行い、水分と栄養をたっぷり吸収させるなど、みずみずしく甘みのあるダイコンに仕上げています。

食味が良く火を通すとやわらかな食感の「冬自慢」は、おでんなどの煮物や炒め物に、色鮮やかな「紅しぐれ」は、見た目の良さを生かしたサラダや酢漬けなどがおすすめです。



私が生産する
ダイコンは夢未市で
販売しています！



三橋 光雄さん
(玉川地区)

夢未市ジェラートコーナーからの
お知らせ

期間限定!

チョコレートブラウニー

JAあつぎの各種情報はこれら

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」

