

12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・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行い、管理方法などのアドバイスをいただけます



## 夢未市・グリーンセンターのおすすめ

### ～農協直売所シリーズで楽しむ～ 芋料理を手軽に味わおう♪

旬を迎えるサツマイモやジャガイモ。夢未市やグリーンセンターの売り場にも、さまざまな種類が並んでいます。今回ご紹介するのは、手軽に芋料理が楽しめる2つの商品。ぜひお試しください。



#### 大学芋のタレ

サツマイモ料理の代表格である「大学芋」。揚げたサツマイモにからめるだけで、甘じょっぱく本格的な味わいが楽しめます。食卓にもう一品足したい時や時短につなげたい時にもおすすめです。

価格：280円(税込)



#### ジャーマンポテトの素

ジャガイモとベーコンだけでうまみの効いた「ジャーマンポテト」が作れます。採れたてのジャガイモのホクホク感と幅広い年齢層から好まれる深い味わいをぜひお楽しみください。

価格：280円(税込)

※ジャーマンポテトの素は夢未市のみで販売

## 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。これからの季節は、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  
(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	酒	大さじ3
大葉	3枚	みりん	大さじ1
サラダ油	適量	ゆかり	大さじ1
片栗粉	大さじ2	ニンニク(すりおろし)	
ゆかり	小さじ2		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月下旬にかけて夢末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  
ダイコンは夢末市で  
販売しています！



みつはし てるお  
三橋 光雄さん  
(玉川地区)

夢末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」



▲JAあつぎ公式



▲農産物直売所  
「夢末市」



▲農産物直売所  
「夢末市」

チエック  
してね

