

1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



新春初売りのお知らせ

夢未市・グリーンセンター

1月5日(月)9時30分より

日ごろより、夢未市・グリーンセンターをご利用
いただきありがとうございます。本年もどうぞよろ
しくお願いいたします。両店舗とも、1月5日(月)よ
り営業を開始します。また、初売りに合わせて毎年
で好評いただいております「野菜の福袋」もご用
意しております。皆さまのご来店を心よりお待ちし
ております。

数量限定 野菜の福袋販売

1,000円相当の農産物の福袋を
500円(税込)で販売

※なくなり次第終了



夢未市のトピックス

夢未市の来店者数600万人突破！



600万人のレジ通過者4組へ記念品を贈呈

開店から16年目を迎えた夢未市は11月26日、来店者数が
600万人を突破しました。当日は、600万人のレジ通過者4組
を対象に記念セレモニーを開き、JAの萩原佐敏常務が、フラ
ワーアレンジメントとかながわブランドに登録される「あつ
ぎせせらぎ米」を贈呈しました。

吉岡健作さんと咲舞さん親子は「地元の農畜産物は新鮮
でとてもおいしい。これからも旬の農畜産物を楽しみに、家
族皆で定期的に来店したい」と話しました。

JAの萩原常務は「夢未市は、生産者と消費者を結ぶ重要
な拠点。今後も、出荷者と一体となった店舗運営で、地域の
食を支えていきたい」と話しました。

グリーンセンターのおすすめ

海の恵みから生まれた土壌改良肥料「ラミナキチン」

今回紹介する「ラミナキチン」は、かに殻や海藻粉末、魚粉が配合された土壌改良肥料です。海の恵み
由来の豊富なアミノ酸類やミネラルを含みます。カニ殻由来のキチン質は、有用菌の増殖を活性化し、
フザリウム菌を抑制するなど、連作障害の軽減につながります。アスタキサンチンは、植物の色やツヤを
向上。海藻に含まれる成分(多糖類)は、食味向上や健全な作物づくりに役立ちます。

価格:1袋(15kg) 3,329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

1月1日～4日
1月5日(月)より営業
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)

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31日～1月4日
1月5日(月)より営業
毎月第2水曜日
(8月は第1水曜日、1月・5月は除く)
※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

2月17日(火) | 初心者向け

夏作に向けた畑の準備

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

葉ニンニクの千切り

材料(2人分)

葉ニンニク……………2本
豚ひき肉……………50g
スライスチーズ……1枚
A 薄力粉……………150g
水……………150cc
卵……………1個
ごま油……………大さじ1
鶏ガラスープの素……………小さじ1
塩……………ひとつまみ

作り方

①葉ニンニクを1cm幅に切る。
②Aをボウルに入れ、軽く混ぜる。
③②に①と豚ひき肉を加えて、混ぜ合わせる。
④フライパンにごま油(分量外)を入れて中火で熱し、③を流し入れる。スライスチーズをちぎりながら乗せ、2分ほど焼く。
⑤焼き色が付いたら裏返し、火が通るまで焼く。器に盛り、お好みでポン酢などに付けてお召し上がりください。

旬の農産物情報

1月のおすすめ「葉ニンニク」

ビタミンやポリフェノールなど、多くの栄養を含む葉ニンニク。冬の数カ月間だけ直売所に並ぶ希少な野菜です。和・洋・中と、さまざまな料理で活躍します。

清川村煤ヶ谷で年間を通して露地野菜を生産しています。葉ニンニクは、約5アールの圃場で「ハーリック」を栽培。12月から3月にかけて、夢末市とグリーンセンター、道の駅「清川」に出荷しています。近頃は、村内のレストランや学校給食にも提供し、特産品のPRや食育にもつなげています。

栽培では、ネットやビニールを活用し、病害虫防除に努めるほか、適時の追肥や除草作業など、小まめな管理を実践。出荷時は消費者の視線を大切に、荷姿にもこだわっています。

葉ニンニクは、食欲をそそる香りと味が魅力的。鍋や炒め物、パスタはもちろん、これからの寒い季節は、豚汁に入れるのもおすすめ。違った味わいをぜひ楽しんでみてください。



私が生産する葉ニンニクは夢末市、グリーンセンター、道の駅「清川」で販売しています！



ほその ともみ
細野 友美さん
(清川地区)

夢末市ジェラートコーナーからの
お知らせ

期間限定！

いちごショートケーキ

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]

Instagram



▲JAあつぎ公式



▲農産物直売所
「夢末市」



▲農産物直売所
「夢末市」

チェック
してね

