

新鮮で安全・安心な
農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

農協直売所シリーズのスープが新登場！

神奈川県産の農産物を使った「農協直売所」シリーズに、新たな商品が仲間入り！普段の食事にプラスしたり、一息つきたい時など、おいしく手軽に飲めるのがおすすめです。



じゃがいもの ポタージュ

大地の恵みが生んだ自然なおいしさそのままに、ジャガイモのまろやかさとコクが楽しめる、ほっとする味わいのポタージュです。



とうもろこしの コーンポタージュ

フルーツのように甘く、柔らかな一粒一粒のうまみを生かした、クリーミーな口当たりが広がる濃厚なコーンポタージュに仕上げました。



直売所ではこの他にも、
スープやみそ汁、甘酒など、
体が温まる商品がたくさんあります！
ぜひお試しください♪

神奈川県野菜の
うまみがたっぷり♪
価格：1袋 300円 (税込)



トマトの ミネストローネ

太陽の光をたっぷり浴びた豊かな甘みと程よい酸味のトマトが主役。体にやさしいミネストローネです。



玉ねぎの オニオンスープ

神奈川の肥沃な土で育ったタマネギを、じっくりと時間をかけて炒め、深いコクと甘みを引き出したオニオンスープです。



こだわりかぼちゃの ポタージュ

温暖な気候に育まれた、三浦半島産のカボチャをぜいたくに使いました。甘みとうまみを生かしたやさしい味わいのポタージュです。

グリーンセンターのおすすめ

希釈用メモリ付き「ジョー口の達人」

今回ご紹介する「ジョー口の達人」は、水やりはもちろん、メモリ付きで肥料や農薬の希釈が簡単にできる便利な商品です。特徴の一つ目は、細い注ぎ口。植物の根元にも水をあげやすく、土が掘れてしまう心配もありません。二つ目は、底面に希釈用のメモリが付いており、注ぎ口には1~5Lのメモリが付いています。この他、持ち手が固定できたり、底面が手を添えやすい構造になっているなど、水やりの位置や水の量によって持ち方を変えることができます。

※メモリはあくまで目安です

価格：1個(5L) 1,270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

3月の休業日: 11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

3月の休業日: 11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

4月28日(火) | 初心者向け

購入苗を育ててみよう
~キュウリ編~

開催場所: グリーンセンター
開催時間: 10時~11時
募集人員: 15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

のらぼう菜とイカのレモンバター炒め

材料(2人分)

- のらぼう菜.....2束
- ブロッコリー.....1/2株
- イカ.....300g
- ニンニク.....2片
- バター.....15g
- レモン.....1/2個
- オリーブオイル.....大さじ1
- 塩コショウ.....少々

作り方

- ①ブロッコリーは塩ゆでし、硬めに火を通しておく。
- ②イカは胴部分を短冊切りに、ニンニクは薄切りにする。のらぼう菜はよく洗い、3cm程度に切っておく。
- ③フライパンにオリーブオイルとバター、ニンニクを入れて熱し、ブロッコリー、イカ、のらぼう菜の順に炒める。
- ④塩コショウをし、レモンを絞り入れ、器に盛り付けて完成。



旬の農産物情報

3月のおすすめ「のらぼう菜」

アブラナ科の野菜の成長した花茎を収穫するのらぼう菜は、ビタミンAやカルシウムが多く含まれています。ほんのりとした甘みとやわらかい食感をぜひ味わってみてください。

平成28年に就農し、合計1.5haの圃場で露地野菜の生産とブルーベリー・トウモロコシの観光農園を営んでいます。冬の寒い時期に収穫期を迎えるのらぼう菜は、1月上旬から3月下旬にかけて夢来市に出荷しています。

栽培では有機肥料を施用し、土の栄養状態を適正に保つことで、害虫の発生を抑えるようにしています。また、長い期間収穫できるように小まめな収穫に取り組むほか、料理などに活用しやすいよう大きさをそろえて出荷することを心掛けています。

採れたてののらぼう菜は、素材の味を生かしたおひたしや漬物にするほか、ペペロンチーノの具材としてもおすすめです。旬の味をぜひ楽しんでみてください。

私たちが生産するのらぼう菜は夢来市で販売しています！

いのうえ よしふみ えり こ
井上 芳文・詠理子さん
(荻野地区)
※店頭では「ワイルドホーミー」のラベルで販売しています



夢来市ジェラートコーナーからのお知らせ

期間限定!

さくらもち

わらびもちの食感が楽しい春の味♪

JAあつぎの各種情報はこちら

<https://www.ja-atsugi.or.jp/>












▲JAあつぎ公式 (ねのみちゃんねる)
 ▲JAあつぎ公式
 ▲農産物産売所 (夢来市)
 ▲アグリーンセンター
 ▲農産物産売所 (夢来市)

チェックしてね♪
