

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・グリーンセンターのおすすめ



野菜と一緒に食べる！お手軽麺類を紹介♪

皆さんは、「エコープマーク品」をご存じですか？「エコープマーク品」は、安全・安心な国産の原材料を優先的に使うJAグループのプライベートブランドです。今回はその中から、手軽に味わえる麺類をご紹介します。これからの季節、直売所にはさまざまな野菜が並びます。ぜひ好みの組み合わせでお楽しみください。



醤油らーめん

丸大豆醤油を使い、あっさりとした風味豊かな味に仕上げています。

価格：1袋(3人前)
367円(税込)



味噌らーめん

信州みそを使い、風味豊かで後味に少し辛味を効かせています。

価格：1袋(3人前)
367円(税込)



タンメン

豚・鶏がらだしをベースに、野菜だしを加えた濃厚な濁りスープです。

価格：1袋(3人前)
426円(税込)



担々麺

風味豊かなごまとピリ辛味噌の相性が抜群で、野菜ともよく合います。

価格：1袋(3人前)
426円(税込)



ソース焼そば

麺には2種類の小麦粉をブレンドし、ソースの深い味わいが楽しめます。

価格：1袋(2人前)
270円(税込)



焼うどん(しょうゆ味)

もちもち食感の麺と、香ばしいしょうゆ味で、野菜との相性も抜群です。

価格：1袋(2人前)
274円(税込)



焼うどん(ソース味)

もちもち食感の麺と、王道のコクのあるソース味が人気の一品です。

価格：1袋(2人前)
274円(税込)

麺は国産小麦100%で、凹凸をつけた「もみ切り打ち」製法を採用！
スープに良くからみ、コシの強い食感に仕上げています。

グリーンセンターのおすすめ

水稲用一発処理除草剤「アットウZ400FG」

今回紹介する「アットウZ400FG」は、軽量で水面を自己拡散する新しい製剤です。適切な水管理ができる圃場であれば、圃場の大小に関わらず畦畔から散布可能で、散布労力と時間を軽減することができます。幅広い雑草に効果のあるピラクノニル、プロピリスルフロ、テフリルトリオンを3成分を配合しており、ノビエ、ホタルイ、オモダカはもちろん、イボクサなどの特殊雑草にも効果があります。詳しくは店舗にてお気軽にお声掛けください。



価格：1袋(400g) 5,087円(税込)

ゆめみちゃんボックスの 休止について

本サービスは、夢未市にご来店が難しいお客さまや、コロナ禍における非接触の買い物手段を必要とされる皆さまのお役に立てればとの思いで取り組んでまいりましたが、この度、誠に勝手ながら5月31日をもって、サービスの提供を休止させていただきます。本サービスを支えてくださいました皆さまに厚く御礼申し上げます。

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

6月の休業日：17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

6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

7月7日(火) | 初心者向け

線虫って何だろう？
～線虫の防除について～

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

サヤインゲンのごまマヨサラダ

材料(2人分)

- サヤインゲン..... 10本
- ニンジン..... 1/3本
- タコ..... 150g
- 三つ葉..... 20g
- マヨネーズ..... 大さじ3
- A 白すりごま..... 大さじ1
- しょうゆ..... 小さじ1

作り方

- ①サヤインゲンはヘタを取ってゆで、斜め切りにする。
- ②ニンジンは皮をむいて4~5cmの千切りにし、600Wの電子レンジで2分加熱する。タコは乱切り、三つ葉は3cmに切る。
- ③ボウルにAを混ぜ合わせ、①と②を加えてあえ、器に盛り付けたら完成。



旬の農産物情報

6月のおすすめ「サヤインゲン」

私が生産する
サヤインゲンは夢未市で
販売しています！

サヤインゲンは、余分な脂質を排出する効果が期待できる食物繊維を多く含み、生活習慣病の予防などに役立ちます。ぜひ地場産をご賞味ください。

厚木市岡津古久にある約50アールの圃場で、主に露地野菜を生産しています。栽培しているサヤインゲンの品種は、収量性が高く、そろいが良い「ケンタッキー101」。6月から8月にかけて夢未市に出荷しています。

栽培で特に気を配っているのが、定植後の誘引作業。つるを支柱へ丁寧に導くことで、その後の健やかな生育と安定した収穫につなげています。

サヤインゲンは、塩・コショウで炒めるだけで、素材本来のうまみとシャキシャキとした食感が楽しめます。また、軽くゆでてごまあえにするほか、煮物に加えるのもおすすめです。幅広い料理で活躍する旬の味を、ぜひ楽しんでみてください。



はんや かつみ
半谷 克巳さん
(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!

ヨーグルトブルーベリーソース

果肉入りでさっぱりとした味わい♪

JAあつぎの各種情報はこちら

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]

してね
チェック

Instagram



▲JAあつぎ公式



▲グリーンセンター

LINE



▲農産物直売所
[夢未市]

