

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。

夢未市のおすすめ

不足しがちな食物繊維を手軽に摂取！ 毎日のとろぷる習慣「ためして寒天」をご紹介します♪

今回ご紹介するのは、とろぷるとした食感と満足感のあるおいしさが特徴の「ためして寒天」。1本でレタス2個分に相当する食物繊維を含んでおり、健康的な間食として最適です。また、食事前に飲むことで、食べ過ぎを抑えたり、毎日のすっきりをサポートするなど、おすすめの商品です。味は、レモン・ブドウ・コーヒーの3種類をご用意しています。



価格：1本(900ml) **410円**(税込)

※グリーンセンターでは、コーヒーのみ販売しています

寒天とは？

海藻が原料の寒天は、和菓子や、暑い時期の料理など、古くから日本の食文化として親しまれてきました。寒天の特徴として食物繊維の豊富さが挙げられます。食物繊維は「第6の栄養素」として健康に欠かせないものであり、積極的に摂取することが推奨されています。

こんな方におすすめ！

忙しい現代社会で、手軽に水分・食物繊維が摂取でき、満腹感も得られる本商品は、多彩なおいしさでご家族で楽しめるだけでなく、野菜が不足しがちな一人暮らしの方、野菜が苦手なお子さま、水分・食物繊維が不足しがちなご高齢の方など、多様な方々の健康をサポートできる商品です。

そのまま飲むのはもちろん、ヨーグルトや果物と混ぜ合わせて、素敵なデザートにアレンジすることもできます！ぜひお試しください♪



グリーンセンターのおすすめ

追肥に適した「化成肥料17-0-17」

今回紹介する「化成肥料17-0-17」は、追肥に適した化成肥料です。植物の成長を促進する窒素と病害耐性や光合成を助けるカリウムを同時に供給できます。水稻「はるみ」に関しては、出穂15日前(幼穂の長さが2cm前後)頃に、10アール当たり12~18kgの適切な施肥を行います。葉色が濃い場合や茎数が多い場合は倒伏につながるため、追肥時期を遅らせて施肥量を減らしましょう。詳しくは店舗にてお気軽にお声掛けください。

価格：1袋(20kg) **2,731円**(税込)



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

7月の休業日：
13日(月)~15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

~改修工事による臨時休業について~

夢未市は、利用者皆さまの安全確保を目的に敷地内の改修工事を行うため、7月13日(月)~15日(水)の期間、休業いたします。ご迷惑をおかけいたしますが、ご理解とご協力をお願い申し上げます。なお、状況により16日(木)まで期間を延長する可能性があるほか、天候によっては工事を中止し、13日(月)・14日(火)を通常営業とする場合がございます。休業日に変更が生じた際は、ホームページにてお知らせいたします。

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

7月の休業日：8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

8月11日(火) | 初心者向け

土壌のカルシウムについて
~その症状はカルシウムの欠乏かも~

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

ナスとひき肉のホットドッグ風

材料(2人分)

ナス	2本
バジル	5枚
ひき肉(合いびき)	100g
塩	小さじ1/4
粗びき黒コショウ	適量
片栗粉	大さじ1

作り方

- ①ナスはヘタを切り、数ミリ残して縦に切り込みを入れ、水(分量外)に浸してから水気を切っておく。バジルは千切りにする。
- ②ボウルにAと①のバジルを2/3ほど入れて混ぜ合わせる。
- ③①のナスに②を詰め、1本ずつクッキングシートでキャンディー状に包む。
- ④耐熱皿に並べ、600Wの電子レンジで7分加熱し、お好みでケチャップをかけてバジルを飾ったら完成。

旬の農産物情報

7月のおすすめ「ナス」

ナスには、高血圧の改善に役立つカリウムや肌の老化防止が期待できるβカロテンが豊富に含まれています。ぜひ新鮮でつやのある地場産をご賞味ください。

就農6年目を迎え、管内約50アールの圃場で年間20品目以上の露地野菜を生産しています。ナスは、やわらかい肉質が特徴で、煮物や焼き物に適した「くろべえ」を主に栽培。6月から7月にかけて、夢未市に出荷しています。

栽培では、鶏ふんなどの有機肥料を多く施用し、栄養豊富な土作りに取り組むとともに、毎日欠かさず畑に赴き、病害虫の早期発見と作物の生育状況に合わせた管理を徹底しています。

食べ方は「ナスの煮びたし」が特におすすめ。ナスのとろける食感と、かんだ瞬間にあふれるだしのうまみが相性抜群です。旬の味をぜひ堪能してみてください。



私が生産するナスは夢未市で販売しています!



はぎわら やすじ
萩原 康治さん
(駅前地区)

夢未市ジェラートコーナーからの
お知らせ

期間限定!

ぶどう

爽やかな香りと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」

Instagram



▲JAあつぎ公式



▲農産物直売所
「夢未市」



▲グリーン
センター



▲農産物直売所
「夢未市」

