

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



あつぎの特産品を味わおう♪

あつぎの梨・厚木のぶどうが最盛期



今回で紹介するのは、8月に旬を迎える「あつぎの梨」・
「厚木のぶどう」です。かながわブランドに登録され、新
鮮でみずみずしく、贈答品としても人気のある農産物で、
直売所でも人気の商品です。

こんな品種があります！



幸水

一番人気の赤梨。酸味が少なく、甘
い。水分が多くてみずみずしく、果肉
がやわらかい。



豊水

サッパリした甘さ。果肉が緻密で、
シャリシャリした食感。甘みと酸味の
バランスが人気。



藤稔

巨峰より大粒で、甘みと酸味のバラ
ンスがよく、果汁が豊富でみずみず
しい食感。



シャインマスカット

糖度が高く、酸味は控えめ。皮ごと食
べられ、パリッとした食感と、上品な
甘さが楽しめる。



食べ比べてお気に入りの品種を探そう！

夢未市・グリーンセンターでは、旬の時期になると毎日
新鮮な梨とブドウが店頭に並びます。今回で紹介した品種
以外にも、たくさんの品種があります。食べ比べをして、お
好みの品種を探してみてください。

夢未市では宅配も承ります！

夢未市では、梨・ブドウの宅配も承っていま
す。ご自宅用はもちろん、大切な方への贈り物
にも喜ばれています。ご利用の際は、夢未市
のサービスカウンターへお越しください。



グリーンセンターのおすすめ

追肥に適した「追肥一番」

今回紹介する「追肥一番」は、追肥に適した家庭園芸専用の配合肥料で、水に溶けやすく、施用
後に速やかに効果が表れる点が特徴です。追肥は、生育段階に応じて不足する栄養素を補う役割
があり、特に窒素やカリウムは消費が早く流亡しやすいため、適切なタイミングでの追肥が必要で
す。窒素は葉や茎の成長を促進し、カリウムは根の働きや水分調整を助け、実付きや果実の充実、
品質維持を支えます。詳しくは店舗にてお気軽にお声掛けください。

価格：1袋(5kg) 1,218円(税込)



移動販売車「ゆめみちゃん号」

組合員・地域の皆さまの買い物を
便利にするため、管内を運行しています！



巡回スケジュールについて
はJAあつぎホームページを
ご確認ください。



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

8月は毎日営業いたします

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

8月の休業日：5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宮農技術顧問が常駐

グリーンセンター講習会のご案内

9月1日(火)

初心者向け

ホウレンソウの育て方について ～栄養豊富に育てるコツ～

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

オクラとサバ缶の冷や汁

材料(2人分)

オクラ 4本
キュウリ 1/4本
ミョウガ 1個
サバ缶(水煮) 1缶
絹ごし豆腐 150g
A 白すりごま 大さじ1
和風顆粒だし 小さじ1/2
みそ 大さじ1
ごはん 400g

作り方

- ①オクラは板ずりをしてガクとヘタを取り、1cmほど切り込みを入れて耐熱皿に並べ、ラップをかけて600Wの電子レンジで40秒加熱する。オクラは冷ましてから輪切りにし、キュウリは薄切り、ミョウガは千切りにする。
- ②ボウルにAと冷たい水300ml(分量外)を入れてみそが溶けるまで混ぜ、サバ缶を汁ごと加えてほぐす。
- ③②に水気を切った絹ごし豆腐を一口大に崩しながら入れ、①を加えて軽く混ぜ、好みの冷たさになるよう冷蔵庫で冷やす。
- ④ごはんを器に盛り、上に③をかけたら完成。

旬の農産物情報

8月のおすすめ「オクラ」

オクラ独特の粘りには、余分なコレステロールや糖質の吸収を抑える働きがある食物繊維のペクチンが含まれています。新鮮な地場産をぜひご賞味ください。

年間20品目以上の露地野菜を生産しています。オクラは艶があり、やわらかな食感が特徴の「ジョニー」を栽培。朝収穫した新鮮なものを、7月から10月にかけて夢未市に出荷しています。

栽培では、種を畑に直接まき、根張りの良い丈夫な株に育てることで、高品質なオクラを長期間収穫できるようにしています。また、収穫ごとに下葉を摘み取り、次に収穫するさやの成長を促進させるなど、安定した供給に向け、きめ細やかな栽培管理に努めています。

オクラの栄養素は水に溶け出しやすいため、生の状態やスープで食べるのがおすすめ。食欲が落ちやすい夏は、冷たい麺類などにトッピングすると、さっぱりと味わうことができます。



私が生産する
オクラは夢未市で
販売しています！



いとう ひろふみ
伊藤 洋文さん
(南毛利地区)



夢未市ジェラートコーナーからの
お知らせ

期間限定！

エダマメ

ミルクの優しい甘さに枝豆の風味が香る♪

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」



▲JAあつぎ公式



▲グリーン
センター



▲農産物直売所
「夢未市」

