

10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

夢未市からのお知らせ

10月・11月は
国消国産
月間

あつぎ食農 フェスに行こう♪

開催日時 10月4日(日)
9時30分～14時30分

場所 JAあつぎ農産物直売所
「夢未市」

参加費 無料



▲イベントの詳細は
JAあつぎホームページ
をご確認ください

あつぎの食と農に触れ、地産地消をみんなで積み重ねることで国消国産の推進につなげていきましょう！

皆さまのご来場、心よりお待ちしております♪ ※イベント内容は変更となる場合があります

寄せ植え体験



※数量限定

当日募集を行い、
かながわ旬菜ナビリポーターの
坂井美萌々さん(みーも)と
一緒に寄せ植えを行います！

野菜&果物クイズ



野菜や果物の
謎を解き明かして、
今よりもっと農産物を
好きにならしましょう！

野菜&果物の マグネット作り



※写真はイメージです。種類や色が
異なる場合があります

モールを使って
彩り豊かな野菜や果物の
マグネットを作ります！

ベジチェック



自身の野菜の摂取レベルと
摂取量推定値を
知りましょう！

スタンプラリー

指定されたスポットを巡り、
グッズをゲットしましょう！

東京農業大学ブース

教授や学生の方々が
厚木市で特産化を進める
「ペピーノ」について紹介！

子ども向け運動遊び

輪投げとミニゴルフの
2種類で、楽しく体を
動かしましょう！

試食販売

地元にまつわるさまざまな
商品が登場します！

グリーンセンターのおすすめ

幅広い種類の病害に優れた効果「石原フロンサイド粉剤」

今回紹介する「石原フロンサイド粉剤」は、土に混ぜたり、ネギ、ニラ、ラッカセイなどの株元に散布するだけで、土の殺菌・消毒ができる土壌殺菌剤です。アブラナ科作物の根こぶ病、ジャガイモのそうか病、粉状そうか病、ネギの白絹病、レタスのビッグベイン病などに有効です。根こぶ病の休眠胞子に対しては殺菌的に作用するため、徐々に菌密度を低下させます。土壌中で適度に分解するため、水稻や野菜などの後作物には、ほとんど影響がありません。

価格:3kg 1,259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

10月の休業日:21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

10月の休業日:14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

11月3日(火・祝) 初心者向け

冬越し野菜の 栽培管理のポイント

開催場所:グリーンセンター
開催時間:10時～11時
募集人員:12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

サツマイモチーズもち

材料(20個分)

サツマイモ……………中1本
牛乳……………大さじ1
A 砂糖……………大さじ1
バター……………10g
片栗粉……………大さじ2
スライスチーズ……………2枚
サラダ油……………適量

作り方

- ①サツマイモは皮をむいて適当な大きさに切る。
- ②鍋に①とかぶるくらいの水(分量外)を入れ、竹串が通るくらいまでゆでる。
- ③ゆでたサツマイモをボウルに取り出し、熱いうちに滑らかになるまでつぶす。さらにAを入れ、しっかりと混ぜ合わせる。
- ④③に片栗粉を入れ、粉っぽさがなくなるまで混ぜる。生地を一口サイズに分けて平らにし、スライスチーズをちぎって乗せる。
- ⑤フライパンに少し多めのサラダ油をひき、④を入れ、焼き目がつくまで両面を焼く。
- ⑥フライパンから取り出し、油を切って器に盛り、完成。

旬の農産物情報

10月のおすすめ「サツマイモ」

サツマイモは、食物繊維やビタミンC、カリウムなどを含み、便秘解消や風邪予防、むくみ解消などに効果的です。新鮮な地場産をぜひご賞味ください。

小鮎地区の畑で露地野菜を生産しています。サツマイモは、主に「あまはづき」と「栗かぐや」、「べにはるか」の3品種を栽培し、夢未市へ出荷しています。

栽培では、大きさや形、色つやの良いサツマイモになるよう、センチュウ対策の徹底や適切な施肥量に気を付けています。出荷の際は、食べ頃になるまで貯蔵し、一番おいしい時期に消費者の手元へサツマイモが届くよう意識するとともに、ニーズに合わせ、大きさや本数も調整して袋詰めを行っています。

ねっとり系やしっとり系のサツマイモは、甘みが強いので焼き芋や干し芋に。ほくほく系は、崩れにくいいため揚げ物や煮物など、幅広い料理におすすめです。



私が生産する
サツマイモは夢未市で
販売しています！

いづがたよし
飯塚 太由さん
(小鮎地区)

※店頭では「飯塚農園」のラベル
で販売しています

夢未市ジェラートコーナーからの お知らせ

期間限定！

くり

厚木産の栗を贅沢に使用
栗の豊かな風味を楽しめるジェラートです♪

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]



▲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」

してね
チェック

