11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

夢未市からのおすすめ

夢未市の加工室がリニューアル！
「夢むすび工房」で地場産を味わおう♪

令和8年10月に、夢未市の加工室が「夢むすび工房」としてリニューアルしました！「あつぎせせらぎ米」や旬の農産物を使った商品をはじめ、地元のお店とコラボするなど、地場農畜産物のおいしさと魅力がたっぷり詰まった品々が並びます♪

夢むすび工房

「夢」＝作り手の夢、食べる人の笑顔、地域の未来への夢。
「むすび」＝お米と具材、人と人、地域と食を結ぶこと。
たくさんの想いを、ひとつひとつ丁寧にむすんで、
夢と優しさの詰まったおいしさをお届けします。



※写真はイメージです

おむすび

しっかりとした粒感と甘みが特徴の「あつぎせせらぎ米(はるみ)」は、おむすびと相性が良く、冷めてもおいしく味わうことができます。サケや昆布などの定番のほか、日替わりメニューも♪

揚げ物

店内で揚げた豚の唐揚げや野菜天ぷらなどを販売。旬の野菜を取り入れ、季節ごとに異なる味わいを楽しむことができます。他にも、うすいファーム（厚木市上落合）のコロッケも並びます！

ライスバーガー

地元のお店とコラボして作るライスバーガーは、たっぷりの具材でボリューム満点の一品。うすいファームの「あつぎ豚」や、富塚豆腐店(厚木市愛甲東)の「大豆がんも」などを、「あつぎせせらぎ米」を使ったライスバンズと一緒に味わうことができます。



※写真はイメージです

「夢むすび工房」ならではのオリジナル商品で、ぜひ地場農畜産物の恵みを味わってください！



夢未市「夢むすび工房」
伊藤（いとう） 有希（ゆき）さん

グリーンセンターのおすすめ

タマネギ栽培におすすめ「黒マルチ」

「黒マルチ」は、太陽光を遮って雑草を抑制するほか、地温上昇による発根促進や保湿などの効果がある資材です。特にタマネギ栽培におすすめで、雨による肥料の流亡も防げるなど、省力化を図りながら良質な農産物の生産につなげることができます。

価格：① 有孔（穴あき）マルチ9515（0.02mm×95cm×200m） 6,715円（税込）
② 菜園（穴あき）マルチ（0.02mm×95cm×50m） 2,057円（税込）
③ 一坪菜園用穴あきマルチ5列（0.02mm×95cm×5m） 415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
11月の休業日：18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
11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

12月8日(火) | 初心者向け

春野菜の栽培に向けて

開催場所：グリーンセンター
開催時間：10時～11時
募集人員：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



国消国産
こくしょうこくさん

今月のレシピ

サトイモとサケのかす汁

材料（2人分）

- サトイモ……中2個
- マイタケ……1/2株
- ダイコン……1/8本
- ニンジン……1/4本
- 塩サケ……1切れ
- 和風顆粒だし……小さじ1/2
- 酒かす……50g
- 白みそ……大さじ1

作り方

①サトイモとマイタケは一口大に切り、ダイコンとニンジンは5mm幅のいちょう切りにする。
②鍋に水400ml（分量外）、和風顆粒だし、①を入れ、ふたをして火にかける。沸騰したら弱火にして具材がやわらかくなるまで煮る。
③塩サケは骨を取って4等分にし、②に入れて火が通るまで煮る。
④酒かすをボウルにちぎり入れ、白みそと③の煮汁を少し入れて溶かしてから③に戻し入れる。
⑤軽く混ぜ、温まったら器に注いで完成。

旬の農産物情報

11月のおすすめ「サトイモ」

イモ類の中でも特にカロリーが低く、ヘルシーなサトイモ。食物繊維やカリウムが豊富に含まれ、生活習慣病の予防に役立ちます。ぜひ地場産をご賞味ください。

平成29年に就農し、50アールの圃場で年間約20品目の露地野菜と果樹を生産しています。サトイモは、ねっとりとした強い粘りが特徴の「土垂（どだれ）」と、ぬめりが少なくホクホクとした食感の「セレベス」を栽培。9月中旬から1月上旬にかけて、夢未市とグリーンセンターに出荷しています。

栽培では、有機肥料と化成肥料を組み合わせ、栄養豊富な土作りを実践するほか、乾燥に弱いことから、小まめな観察を徹底し、最適なタイミングでかん水を行うよう心掛けています。

煮崩れしにくいサトイモは、じっくりと味を染み込ませる煮物料理で楽しむのがおすすめ。体が温まるグラタンに入れて食べるのも、これからの季節にはぴったりです。





私が生産するサトイモは夢未市とグリーンセンターで販売しています！

深瀬（ふかせ） 悦孝（よしたか）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！

りんごミルク

甘く煮たリンゴとミルクのまろやかさが
調和した、爽やかな風味のジェラートです♪

JAあつぎの各種情報はこちら

JAあつぎ
https://www.ja-atsugi.or.jp/
JAあつぎ 検索

YouTube ▲JAあつぎ公式「ゆめみちゃんねる」

チェックしてね♪

Instagram ▲JAあつぎ公式

▲農産物直売所「夢未市」

▲グリーンセンター

LINE ▲農産物直売所「夢未市」

