

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



▲夢未市のイベント
カレンダーは、こちら
をご覧ください。

夢未市のおすすめ

おいしさの違いを味わって
夏バテ知らずの体づくりに！

厚木・清川のブランド豚肉



今年も酷暑が予想され、夏に向けての体調管理
が大切な季節となりました。手軽に食べられ、ス
タミナがつく食材…それは、豚肉です！

JAあつぎ管内でも豚肉の生産が行われていま
す。生産者が愛情をかけて育てた豚肉は、甘みや
コクがぎゅっと詰まった味わいで、豚肉本来のお
いしさを楽しむことができます。おいしい豚肉を
食べて、健康な体づくりにつなげましょう！

江戸屋養豚場
えどや豚



昔ながらのこつてりとした味わいで親
しまれ、柔らかみのある肉質が特徴で
す。暑い季節は、冷しゃぶでさっぱりと食
べるのもおすすめです。

有限会社 白井農産
あつぎ豚



甘くコクのある純白の脂と、霜降りの
柔らかい肉質が特徴です。あつぎ豚を
使ったギョーザやコロッケ、とん漬けな
ども人気です。

山口養豚場
清川恵水ポーク



清川村の雄大な自然の中で、ストレス
を与えない飼育にこだわり、きめ細かい
良質な肉質を実現しました。あらびき生
ウインナーも人気です。

グリーンセンターのおすすめ

重要害虫防除に最適「プレバソンフロアブル5」

今回紹介する「プレバソンフロアブル5」は、野菜や畑作用の殺虫剤です。灌注、散布の両面から大切な作物を守り、ハスモンヨトウなどのチョウ目害虫や、ハモグリバエ類などに高い防除効果を示します。トウモロコシ、トマト、キュウリなどの定番の夏野菜をはじめ、50以上の作物に対応できます。

詳しくは店舗にてお気軽にお声掛けください。

価格：250ml **4,050円**(税込)

※価格は発行日現在



夢未市宅配サービス

新鮮な農産物の詰め合わせを
ご自宅までお届け♪

ゆめみちゃんボックス
3,000円(税込)
ご注文受付中!

ご注文は指導販売部
(担当:総合販売課)
☎221-2273

※ご注文の詳細については、JAあつぎ
ホームページをご覧ください



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

6月の休業日:19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:12日(水)

毎月第2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18日(木) 秋冬野菜を作りこなそう
初心者向け 畑の準備で
気を付けること

開催場所:グリーンセンター

開催時間:①10時～11時

②15時～16時

募集人員:各回15人(合計30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

アスパラガスのデリ風サラダ

材料(3人分)

- アスパラガス 2~3本
- マカロニ 50g
- ベーコン 2枚
- ミニトマト 3個
- マヨネーズ 大さじ1
- オリーブオイル 大さじ1/2
- バター(溶かしたもの) 8g
- 鶏ガラスープの素 小さじ1/2
- 塩コショウ 少々
- レモン汁 少々

作り方

- ①アスパラガスは根元を1cmほど切り落とし、穂先を残して皮をむく。ミニトマトはくし形に4等分に切る。
- ②アスパラガスを下ゆでし、冷水につけて冷ましてから水気を切り、3~4cmの長さに切る。
- ③ベーコンを1cm幅に切ってカリっとするまで焼き、マカロニは規定時間ゆでる。
- ④ボウルにAを入れ、ドレッシング状になるまで混ぜる。
- ⑤④に②、③、ミニトマトを入れて混ぜ合わせたら完成。

旬の農産物情報

6月のおすすめ「アスパラガス」

疲労回復やスタミナ増強に役立つアスパラギン酸をはじめ、ビタミン類、葉酸などが豊富に含まれています。鮮度が落ちやすいため、採れたてで新鮮な地場産がおすすです。

厚木市上落合で約10年にわたってアスパラガスを生産しています。栽培している品種は、鮮やかな緑色と甘みの特徴の「ウェルカム」。3月から9月にかけて夢未市に出荷しています。

栽培では、天候に合わせたかん水や定期的な追肥を行うほか、栽培環境の維持・管理を徹底し、毎年の収量を安定させるよう努めています。収穫期には、適期を逃さないよう作物の成長速度を見極め、1日2回の収穫作業を通じて、品質の良いアスパラガスの出荷につなげています。

アスパラガスは、夏が近くなるにつれてサッパリとした味わいに変化していきます。筋が少なく柔らかいので、サッと火を通して、食感や優しい甘みを味わってみてください。



私が生産するアスパラガスは夢未市で販売しています!

くろぬま りょうた
黒沼 亮太さん
(相川地区)



スタッフからのひとこと



【グリーンセンター】印銀 誠

5月15日(水)に厚木市三田で新しくオープンしたグリーンセンターには、連日多くのご来店をいただきありがとうございます! 6月は、茎が太くて柔らかい夏ネギがおすすめ♪暑い季節に食べたいさっぱり料理のアクセントに、ぜひ刻んだネギを添えてみてください!

夢未市ジェラートコーナーからのお知らせ

期間限定! さっぱり初夏の味わい

ヨーグルト
~ブルーベリーソース~

