

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

### 新登場！津久井在来大豆を使った「氷眠納豆」

かながわブランドに登録される「津久井在来大豆」が納豆になりました！(株)戸田酒店とJAあつぎのタッグから生まれた、大豆の甘みやうまみを引き出した冷凍納豆を、ぜひご賞味ください♪



価格:3パック入り 298円(税込)

#### 「氷眠熟成」でおいしさ長持ち！

津久井在来大豆を納豆として一番おいしく食べられる熟成期間を研究した結果、大豆を4日間熟成した後、さらにヤマイチ日向発酵食品(株)※の独自技術で「氷眠熟成」処理をしています。味や風味が劣化することなく、常においしく食べられる状態で約1年の保存が可能！冷蔵庫で半日ほど解凍してから食べるのがおすすめです。

※(株)戸田酒店グループ会社

#### ちょこっと豆知識

納豆は「賞味期限・消費期限が近づいて焦ったことのある食品・食材※」の上位にあがる、廃棄が多い食品の一つでもあります。長期保存ができる「氷眠納豆」は、おいしいだけでなく食品ロスを減らす可能性も持っています。

※ハウス食品グループ本社調査

## グリーンセンターのイベント

### グリーンセンター 大売り出し 9月20日(金)・21日(土)

#### 肥料・農薬・資材

対象の人気商品を特別価格で販売します！

【割引商品例】 10%引きにて販売

- 化成肥料14-14-14(20kg)
- 花と野菜の園芸培養土(25L)
- ラウンドアップマックスロード
- マルチ類 他(除草剤)

※対象商品は変更となる可能性があります

※対象商品の詳細はホームページをご確認ください

#### ガス器具展示予約販売会

展示会でご予約いただくと施工費割引

※詳細は当日職員へお問い合わせください

#### その他イベント

スタンプカード3倍  
産地直送商品を特別価格で販売



イベントの詳細はJAあつぎホームページをご覧ください

## グリーンセンターのおすすめ

### 遮熱性の高いベストと帽子で 夏の農作業を快適に

背面上部には、保冷剤が入るメッシュポケットです♪



頭周りは、通気性のあるメッシュ生地を使用しています！

今回紹介するのは「多目的遮熱ベスト」と「サンシェードハット」です。ベストは、光反射率90%以上の特性を持つ素材を使用し、背中の表面温度を10℃以上抑えます。ハットには、直射日光下でも日陰のような涼しさを感じられる放射冷却技術が使用され、UVカット・撥水機能も兼ね備えています。

価格:多目的遮熱ベスト 2,300円(税込)  
サンシェードハット 4,378円(税込)

## 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

9月の休業日:11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

9月の休業日:11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

10月24日(木) **ネギの主要品目と  
初心者向け 作型**

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

## ガパオ風アジア炒め

### 材料(2人分)

豚ひき肉	150g
ピーマン	4個
タマネギ	1/2個
ニンニク	1片
大葉	4枚
ミニトマト	4個
卵	2個
ご飯	300g
しょう油・オイスターソース	各小さじ2
A 砂糖	小さじ1
酒	大さじ1

### 作り方

- ①ニンニクとタマネギはみじん切りにし、ピーマンは粗めのみじん切り、大葉は食べやすい大きさにちぎっておく。
- ②フライパンに油(分量外)を入れ中火で熱し、ニンニクを炒める。香りが出たら、豚ひき肉・タマネギを炒める。
- ③②の豚ひき肉に火が通ったらピーマンを入れてさらに炒め、Aを入れてさらに炒める。
- ④別のフライパンに油(分量外)を入れ、卵を割り入れ目玉焼きを作る。
- ⑤器にご飯を盛り、③と④、ミニトマト、大葉を飾って完成。

## 旬の農産物情報

### 9月のおすすめ「ピーマン」

ピーマンには、抗酸化作用を持つビタミンCやβカロテンが多く、老化防止や免疫力アップに役立ちます。鮮やかでハリとつやのある地場産をぜひ手に取ってみてください。

令和4年に就農し、年間約20品目の露地野菜を生産しています。ピーマンは、実が大きめで肉厚の「ニューエース」と、柔らかい食感が特徴の「京みどり」を生産し、7月から11月にかけて夢来市・グリーンセンター・荻野農産物直売所に出荷しています。

栽培では、作物に合った土作りに向け、定期的に土壌診断を実施。小まめな剪定で風通しを良くし、病害対策を取るとともに、長期間出荷できるよう丁寧に管理しています。

ぜひ、新鮮な地場産ピーマンをざく切りにし、氷水につけて半日ほど冷やしてみてください。苦みや青臭さが和らいで苦手な人も食べやすくなるほか、シャキシャキとした食感が味わえます。



私が生産するピーマンは夢来市、グリーンセンター、荻野農産物直売所で販売しています!



なかやま そういち  
中山 壮一さん  
(荻野地区)

### スタッフからのひとこと



【グリーンセンター】白井 雅敏

グリーンセンターでは、サトイモの出荷が始まりました! ねっとりホクホクした食感が特徴のサトイモにはカリウムが多く含まれ、高血圧の改善に役立ちます♪ 煮物や汁物はもちろん、唐揚げにしてもおいしい地場産のサトイモをぜひご賞味ください!

### 夢来市ジェラートコーナーからのお知らせ

**期間限定!** ミルクベースでさっぱりヘルシー

### 枝豆ジェラート

