

1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・グリーンセンターイベント情報

2025 新春初売りの お知らせ

夢未市・グリーンセンターともに
1月5日(日)9時30分より

日ごろより、夢未市・グリーンセンターをご利用いただきありが
とうございます。本年もどうぞよろしくお願いいいたします。両店舗
とも1月5日(日)より営業を開始し、初売りに合わせて毎年ご好評
をいただいております「野菜の福袋」もご用意しています。ぜひご
来店ください。

数量限定 野菜の福袋販売
1,000円相当の農産物の福袋を
500円(税込)で販売 ※なくなり次第終了



夢未市・グリーンセンターのおすすめ

手土産や贈答品にもおすすめ！厚木産イチゴ

真っ赤な見た目と甘く芳醇な香りが特徴のイチゴ。夢未市・グリーン
センターでは、今年も地域の生産者が丹精込めて育てた厚木産イチゴ
が出荷されています！地場産ならではの新鮮さと完熟の甘みが自慢の
イチゴは、手土産や贈り物としても毎年大人気。品種も豊富なので、好み
に合わせて購入し、食べ比べを楽しむのもおすすめです♪



1月から5月下旬にかけては、管内のイチゴ
狩り園も開園します！ぜひ、ご家族やご友人と
一緒に訪れ、採れたてのイチゴを味わって
みてください♪イチゴ狩り園の情報は、JAあつぎ
のホームページよりご確認ください。

JAあつぎのホームページでは
イチゴの品種や特徴を
紹介しています♪



▲詳しくはこちら



グリーンセンターのおすすめ

そうか病対策や生育向上に「ソイルサプリエキス」

「ソイルサプリエキス」は、作物の成長に欠かすことのできないアミノ酸・有機酸などを豊富に含む液
状肥料です。水稻などの根張り向上や、果菜類の収量減少の抑制、大豆の肥大などに役立つほか、ジャガ
イモを植え付ける前に種イモの消毒液として使用することで、そうか病対策としての効果も発揮します。

価格：1.2kg 883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

1月1日～4日
1月5日(日)より営業
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)

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

12月31日～1月4日
1月5日(日)より営業
毎月第2水曜日
(1月・5月は除く)
※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

2月20日(木) 肥料の種類と
初心者向け 使い方

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

葉ニンニクのガーリックシュリンプ

材料(2人分)

葉ニンニク	1本
エビ	250g
A 片栗粉	大さじ1
塩	小さじ1/2
オリーブオイル	大さじ2
B 塩	小さじ1/2
粗びき黒コショウ	少々
バター	10g

作り方

- ①葉ニンニクはみじん切りにする。エビは背ワタを取って殻をむき、Aを振りかけてよくもみ込んでから水で洗い、臭みを取る。エビの水気はキッチンペーパーで拭き取る。
- ②ボウルにBを入れて混ぜ合わせ、①を加えて和える。10分ほど置いて味をなじませる。
- ③フライパンを中火で熱し、②のエビを入れて焼く。両面がこんがりしたら、ボウルに残ったオイルと葉ニンニク、バターを加え、バターが溶けて全体になじむまで焼いたら完成。

旬の農産物情報

1月のおすすめ「葉ニンニク」

鮮度が重要な葉ニンニクは、直売所だからこそ出会える希少な野菜。ポリフェノールやビタミンC、ビタミンEなど、豊富な栄養素をバランス良く含んでいます。

厚木市上古沢で、年間を通して露地野菜を生産しています。葉ニンニクは、管内で栽培が始まった当初から毎年生産しており、冬の主力品目の一つ。12月中旬から2月中旬にかけて、夢末市とグリーンセンターに出荷しています。

栽培では、堆肥や自家製の腐葉土を使った栄養豊富な土作りを行うほか、生育初期の病虫害防除には特に気を配り、色づきや品質、食味の良い葉ニンニクの生産に努めています。

葉ニンニクは、食べてもおいが残りなくだけでなく、炒め物や鍋、スープなど、さまざまな料理に活用できる万能野菜です。新鮮なものは、細かく刻んで薬味として使うのもおすすめ。ぜひ、食欲をそそる香りを楽しみながら味わってみてください。



私が生産する葉ニンニクは夢末市・グリーンセンターで販売しています！



いのうえ ただし
井上 忠さん
(小鮎地区)

夢末市ジェラートコーナーからの

お知らせ

期間限定!

アップルパイジェラート

JAあつぎの各種情報はこちら



YouTube



▲JAあつぎ公式
ゆめみちゃんねる!

チエック
してね♪



▲JAあつぎ公式



▲農産物直売所
[夢末市]



▲農産物直売所
[夢末市]

