

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・グリーンセンターのトピックス

新春初売りで地域に地場産をお届け

夢未市・グリーンセンターは1月5日、「新春初売り」を実施し、多くの来店者とともに新たな一年の幕開けを迎えました。

当日は、新鮮な地場農畜産物が店内に数多く並んだほか、数量限定で「野菜の福袋」を用意。健康で心豊かな生活を送ってほしいという願いを込め、キャベツやトマトなど数種類の農産物を詰め合わせて販売しました。購入者は「大地の恵みに感謝しながら、家族で大切に食べたい」と笑顔で話しました。



福袋に入った野菜を紹介するJA職員

夢未市・グリーンセンターのおすすめ

地場産の甘みをちょい足し♪ 体を温めるホットドリンクを楽しもう！

夢未市・グリーンセンターでは、地場農畜産物で作るシロップやジャム、蜂蜜を販売しています。パンやヨーグルトなどにかけて食べたり、調味料として活用したりと、使い方はさまざま♪寒い季節には、ホットドリンクに入れて味わうのもおすすめです！ぜひ、温かい飲み物でホッと一息つきながら、地場産の甘みを楽しんでみてください！

※生産・販売状況により取り扱いがない場合がございます。ご了承ください

ぼけ 【木瓜の実シロップ】



バラ科の植物「ボケ」の実を使ったシロップで、整腸作用や免疫力向上などの効果が期待できます。甘酸っぱく爽やかな味わいが特徴です。おすすめは、お湯・紅茶など。

【ジャム】



地場産の果物から作られるジャムは、ブルーベリー、ユズ、イチゴなど、種類が豊富。ぜひ、好みの味を選んでみてください。おすすめは、紅茶・ホットミルクなど。

【蜂蜜】



地場産の蜂蜜は、レンゲやヒマワリ、菜の花など、さまざまな花蜜から作られ、種類ごとに異なる風味や味わいが楽しめます。おすすめは、紅茶・レモネードなど。

グリーンセンターのおすすめ

ジャガイモ栽培の強い味方「じゃが一番」

「じゃが一番」は、ジャガイモの定植時期におすすめの粒状配合肥料で、有機と無機の原料が配合されています。元肥として使用すると、ジャガイモの生育に合わせて肥料が溶質し、マンガンやホウ素なども補給できるので、品質向上に役立ちます。詳しい使用方法については、店舗の「営農相談窓口」までご相談ください。

価格:5kg 1,215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

2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

2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

3月18日(火) **上手な夏野菜の
初心者向け 種まき**

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

イチゴのショコラテリーヌ

材料(18cmパウンド型1台分)

- イチゴ.....150g
- ホワイトチョコレート.....200g
- バター.....100g
- 卵.....3個
- グラニュー糖.....20g
- 生クリーム.....30g
- 粉糖.....適量

作り方

- ①オーブンを170℃に余熱し、パウンド型にクッキングシートを敷く。イチゴは洗ってヘタを取り、水気を拭き取ってマッシャーなどで粗めにつぶす。ホワイトチョコレートは小さめに割り、卵と生クリームは常温に戻しておく。
- ②ボウルにホワイトチョコレートとバターを入れ、湯煎にかけて溶かす。
- ③別のボウルに卵とグラニュー糖を入れてよく混ぜ、②、生クリーム、イチゴを順に加えてその都度よく混ぜる。
- ④③を型に流し入れ、軽く台に打ち付けて空気を抜く。天板にお湯(分量外)を1~2cmほど張って型を置き、予熱したオーブンで45分焼く。
- ⑤焼けたら粗熱を取って冷蔵庫でしっかりと冷やし、型から外して粉糖をかけたら完成。

旬の農産物情報

2月のおすすめ「イチゴ」

イチゴには、免疫力を高めるビタミンCが豊富に含まれており、風邪予防に役立ちます。さまざまな品種が生産されているので、食べ比べを楽しむのもおすすめです。

厚木市下津古久でイチゴを生産しています。消費者の声を参考に、糖度・酸味・風味のバランスが良い「よつぼし」など計7品種を育て、12月から5月下旬にかけて夢未市・グリーンセンターに出荷するほか、1月からイチゴ狩り園を開いています。

栽培では、病害対策として風通しの良い栽培環境を整え、ハウスの温度・湿度の管理を徹底しています。水量を適切に調整し、栄養を切らさないよう小まめな施肥を行うことで、糖度が高く食味の良いイチゴの生産に努めています。

地場産のイチゴは、甘さを十分に蓄えた一番おいしい状態で収穫・出荷しています。ぜひ、新鮮な完熟イチゴを味わってみてください。



私が生産するイチゴは夢未市とグリーンセンターで販売しています！



うちうみ のりゆき
内海 則行さん
(相川地区)

※店頭では「内海いちご園」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!

いちごミルクジェラート

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

チエック
してね♪



▲JAあつぎ公式



▲農産物直売所
[夢未市]



▲農産物直売所
[夢未市]

