

CERESA

J.Aセレサ川崎 機関誌

4月号

2019 April

No.259

特集

平成30年度各種共進会・品評会褒賞授与式 人事異動
J.Aセレサ川崎のホームページをリニューアル!

<https://www.jaceresa.or.jp/>

Contents

特集1 平成30年度各種共進会・品評会 優賞授与式/人事異動	3
特集2 JAセレサ川崎のホームページをリニューアル!	6
PICK UP	8
川崎探検隊 神木本町～神木を歩く	12
逸 私の好きなこと 革工芸で思いを表現 中原区・八重森 千賀さん	14
ひゅうまん 家業を守り地域に貢献 高津区・田中 薫さん	15
POWER全開! 句の野菜を多くの消費者にPR 麻生区・市川 悟さん	16
食&農 豆苗	17
農作業ノート ビーツを育てよう 営農技術顧問・衣巻 巧	18
農協改革 & 運勢	19
mail box & クロスワードパズル	20
J Aからのお知らせ & 教えてJA! Q&A広場	21
インフォメーション	22
いきいきファーマーズ 麻生区・梶 康夫さん 宮前区・山田 誠治さん 高津区・森 キクノさん 多摩区・上原 優太さん セレサモスからのお知らせ	23
DISH UP! トマトのキーマカレー 麻生区・笠原 紗香さん	24

5月の行事予定

1日(水)	休日(天皇の即位の日)
2日(木)	休日(祝日法第3条第3項による休日)
3日(金)	憲法記念日
4日(土)	みどりの日
5日(日)	こどもの日
6日(月)	振替休日
24日(金)	第22回JAセレサ川崎組合長杯 チャリティーゴルフ大会 (立野クラシックゴルフ俱楽部)
27日(月)	第22回JAセレサ川崎組合長杯 チャリティーゴルフ大会 (立野クラシックゴルフ俱楽部)
28日(火)	定例理事会

セレサモス「春のモスピ一祭り」開催のお知らせ

4月19日(金)～5月12日(日)

詳細は、販売統括センター(TEL 877-2220)へお問い合わせください

経済センター・パーシモン

「ゴールデンウィーク特別セール」開催のお知らせ

4月27日(土)～29日(月) 9時～16時30分

詳細は、購買統括センター業務課(TEL 855-3561)へお問い合わせください

5月の連休期間中は、JAの窓口等の休業日になります。

詳細は、21ページおよびホームページをご覧ください。

※日程等は変更されることがあります

今月の表紙



《ブロッコリーの収穫と葉ネギの移植作業》

今月の表紙は、ブロッコリーの収穫作業に励む麻生区栗木台の飯草純さん。約30㌃の畑ではトマトやハクサイなど年間約20品目栽培し、「柿生野菜生産者直売会」の他、麻生区の若手生産者による「畑から、台所へ。」の一員としてマルシェなどにも出荷しています。

飯草さんは「消費者に夏でも新鮮でおいしいネギを届けたい」と、今年3月から葉ネギの夏どり栽培に挑戦。差別化を図るだけでなく、マルチを引くことで除草や土寄せが不要になり作業の負担軽減も期待しています。7月中旬の収穫を目指し、今日も畑仕事に汗を流します。



平成30年度 各種共進会・品評会 褒賞授与式 ～切磋琢磨する生産者を表彰～



川崎市内ではそ菜や果樹、花きなどの栽培が盛んに行われています。生産者は、消費者に新鮮で安全・安心な農畜産物の提供を行うことはもちろん、味や見た目も満足してもらえるよう日々作業に励み、技術を磨き続けています。昨年度は異常気象や自然災害が多い年となり、市内でも農産物に大きな被害をもたらしました。こうした厳しい環境でも長年の経験や高い技術力によって質の高い農産物が多く作られ、共進会や品評会の審査員を驚かせました。

そこで今号では、平成30年度各種共進会・品評会で特別賞を受賞された方々を紹介します。



平成30年度各種共進会・品評会 特別賞受賞者名簿 敬称略()内住所

平成30年度各種共進会・品評会褒賞授与式が3月12日に本店セレサホール飛翔で行われました。

当社は、受賞者ら43人が出席し、各賞を代表して5人に表彰状が授与されました。

特別賞の受賞者は次の通りです。なお、A～Uは下記に記載している共進会・品評会の事業名称に対応しています。

※優秀賞入賞（特別賞なし）

ジをリニューアルしました！

J Aセレサ川崎のホームページが、デザインや機能、操作性などを一新し、新コンテンツを加えて大幅にリニューアル！3月29日に公開しました！

見て楽しめるホームページを意識するとともに、より安心して利用いただけるよう、インターネット上で送受信される情報を暗号化するセキュリティー対策（SSL）にも対応しています。



トップページでは、自動的にスクロールされる画像をクリックすると、セレサモスやあぐりっこ農園、各種キャンペーン情報など詳細ページに遷移。また、「買う」、「ためる・ふやす」、「相談する」、「参加する」など目的別メニューを新たに配置し、目的のページがすぐに見つけられるようになり、使いやすさが向上しました！



スマホにも対応し、画面のサイズに合わせて自動でレイアウトが変換されます。

かわさきの「農業」の様子を写真で紹介!

J Aセレサ川崎のホームページ

新コンテンツとして、市内やJAの「数字」に関する情報を掲載した「川崎はっけん隊」を開設しました。



また、JAセレサ川崎公式のInstagram「かわさき摘みたて通信」を開設! 市内の農業に関する情報など旬な話題をタイムリーに発信していますので、併せてチェックしてください。



セレサモスのページでも麻生店・宮前店それぞれ公式Instagramを開設。店頭に並ぶ旬な農産物などの情報を発信しています! 食育ソムリエレシピも、月別に配置することで今まで以上に見やすくなりました。レシピを参考に市内産農産物を使った料理にチャレンジしてみましょう! また、あぐりっこ農園のホームページをJAのホームページに統合。農園の見学予約や講習会の日程などをホームページから確認できます!



今まで以上にタイムリーに
旬な情報を発信していきます
ので、ぜひご覧ください!

JAセレサ川崎

検索





委託契約を締結した元木専任准教授と
原組合長



かわさきそだちランチを堪能する
山口副区長ら



事例を発表する小川さん



児童にランドセルカバーを贈る
森安男副組合長と福田市長

JAは3月28日、本店で明治大学との間で、アスパラガスの生産に関する委託研究契約を結びました。JAが大学と同契約を結ぶのは初めて。端境期に出荷できるアスパラガスの产地化に連携して取り組み、生産者の農業所得の増大と農業生産の拡大を目指します。

同契約は、4月1日から来年3月31日までの1年間。今年度の研究課題はアスパラガスの「採りつき栽培®」の普及で、同栽培法を開発した同大学の元木悟専任准教授らが定植や防除など栽培のポイントごとに生産者の畑で直接指導を行います。

原修一組合長は「今後も明治大学と協力して都市農業の振興に努めたい」と話しました。

川崎市と麻生区役所は3月19日、同区役所内の「レストランあさお」で、地場産農産物を使つた特別メニューを提供しました。この企画は、国が定める毎月19日の「食育の日」に合わせ、同区内産農産物をPRしようと行つたものです。

今回のメニューは「かわさきそだちランチ」と銘打ち、「和風若鶏とシイタケの野菜炒め」を一食600円で来店客に提供。山口良和副区長や梶稔副組合長らが試食しました。また、同区役所1階では、柿生野菜生産者直売会とセレサモス麻生店による出張販売を行い、多くの人でにぎわいました。

宮前区まちづくり協議会は3月9日、同区役所で2019農業フォーラムを開き、区内生産者や地域住民ら35人が参加しました。当時は、10年以上近隣小学校の食農教育に協力している同区の小川耕平さんら4人が取り組みを発表。小川さんは、草むしや追肥など一連の農作業を通じて、「畑の変化や野菜の成長過程を肌で感じてもらうことが大切」と、写真で活動を紹介しながら力説しました。

終了後には同区産農産物を使った料理を堪能しながら参加者同士交流を深め、今後も地域の農業の魅力を発信していく重要性を確認しました。

J Aは新入学児童の交通安全を願い、平成20年から毎年川崎市の新入学児童用ランドセルカバースポンサー事業に協賛。ドライバーに注意を促す黄色いランドセルカバーを贈っています。3月25日には市役所で寄贈式が行われ、福田紀彦市長に120分として、13350枚を贈りました。

寄贈式には、児童を代表して多摩区の中村優太さんと高津区の小出結心さんが出席。早速ランドセルを背負った2人は「国語と算数を頑張ります」などと笑顔で話し、出席者からは入学を祝い大きな拍手が送られました。

アスラパラガスの产地化へ 明治大学と連携

食育の日に 地産地消をPR

農あるまちづくりを考える

交通安全願い ランドセルカバー寄贈

生産履歴記帳システムと生産緑地について認識を共有

セレサモス出荷者意見交換会を2月12日から3月6日までの9日間、統括支店やモスピーホールなどで開き、合わせて約230人が参加しました。

はじめに、2月末の販売実績を報告。年間目標達成に向けて、引き続き安全・安心な農産物の出荷を呼び掛けました。また、生産履歴記帳支援システムについて、記録用紙の正確な記帳を依頼するとともに適合判定後の期限などを改めて確認しました。

出荷者からは、記帳用紙の期限について「出荷期間が長い農産物の場合、有効期間を伸ばしてほしい」などの要望が出され、活発に意見を交わしました。



真剣に説明を聴く出荷者



市職員から説明を受ける参加者

また、現行の生産緑地法施行から30年経過を目前に控え、川崎市は3月13日に生産緑地制度説明会を本店で行い、市内生産者とJA職員ら約90人が出席。市都市農業振興センター職員から、生産緑地の下限面積要件緩和や、農家レストランの設置が可能になるなど、主な変更点について説明を受けました。

続いて、10年ごとに継続の可否を判断できる「特定生産緑地制度」について説明。出席者は「生産緑地を借りる場合、いつから借りることができる、承認までのぐらいの日数が必要なのか」と質問しながら情報を持ちました。

旬の野菜「のらぼう菜」を堪能

おとこの料理教室を3月15日、モスピーホールで開き、23人の参加者が旬の野菜を使った料理に挑戦しました。

当日は、かわさき農産物ブランドに認定されている市内産の「のらぼう菜」を使ったパスタや春巻など計5品を調理しました。JA職員が講師を務め、はじめに調理の手順やポイントを説明。その後、5つの班に分かれ役割分担をしながら手際よく調理しました。

参加者は「のらぼう菜が中華や

使用済み農業用プラスチック・ビニール・素焼き鉢などの回収処理を3月6日と7日の2日間、麻生区の黒川営農団地管理倉庫と高津区子母口のJA書庫センターで行いました。

この事業は、管内の農業維持やJAの環境に配慮した営農活動の奨励施策として行っているものです。

2日間で約7.3tを回収し、専門業者に委託して適正に処理しました。

農業廃資材回収で営農支援



回収した資材を計量する職員



協力しながら調理する参加者

デザートに活用できるとはびっくりした」と笑顔を見せ、自分たちで作った料理を堪能しました。

食・農・地域をつなぐ活動を



参加者に日本の食文化を力説するヨネスケ氏



交流を深めたボウリング大会



競りにおける評価のポイントを学ぶ参加者



あいさつする大木会長

女性部は3月8日、第22回女性部大会を本店で開き、同部員と役職員合わせて454人が参加しました。

冒頭、中村光子部長が「女性部員の結束を強め、地域を巻き込み、活力と魅力あふれる組織づくりに力を入れていきたい」とあいさつ。続いて平成30年度女性部活動報告が行われました。

大会後は、落語家でタレントのヨネスケ氏による「晩ごはんから見る、日本の食文化と健康」と題した講演を実施。ヨネスケ氏は「日本の文化や伝統を子や孫に伝えていかなければならぬ」と力説しました。

参加者はヨネスケ氏の話に大きくうなづき、日本の食文化のすばらしさを再確認しました。

女性部は3月8日、第22回女性部大会を本店で開き、同部員と役職員合わせて454人が参加しました。

青壯年部は3月22日、高津支店で青壯年部親睦交流会を開き、部員と職員合わせて92人が参加しました。

同会は、同部の協力によって実施している新入職員の農業体験実習の一環として開催。

冒頭、横山和夫委員長が「農業体験を通じて都市農業の大切さを感じてもらえたと思う。今後も、ともに協力しながら事業を進めていきたい」とあります。職員は「農業の大変さを実感できる貴重な体験だった」と実習を振り返りました。

また、交流会の一部としてボウリング大会も行い、部員と職員が一段と親睦を深めました。

職員が青壯年部員と交流を深める

市場のプロの視点を学ぶ

畜産農家の収入増大に向け新たな一步

花卉部は3月1日、本店で講習会を開き、部員ら34人が参加しました。

当日は、株式会社東京砧花き

の森里幸一氏らが「市場関係者が見ている商品の『ポイント』」をテーマに講演しました。森里氏は、競りでは買い手の集中が1時間ほどしか持たないため、売されると判断した花きから競りにかけることを説明。「トレー内の花をすべて同じ高さにそろえるなど工夫1つで単価が大きく変わること」と高値をつけるためのポイントをアドバイスしました。

参加者は「今回学んだことをこれから花づくりに活かしたい」と意欲を見せていました。

畜産部は3月14日、高津支店で「かわさき地域畜産クラスター協議会」の設立総会を開きました。

同会は、国の補助事業による施設整備などの支援を受けて畜産基盤の強化を図る他、他営農形態との交流を活発化させることで耕畜連携を進めようと設立したもの。市内畜産農家をはじめ、野菜や果樹生産者、JA、市などで構成しています。

同会では飼養環境の改善など同会の行動計画や規約を協議、承認し、会長に宮前区で養鶏を営む大木孝一さんを選出。大木会長は「かわさき農業の明るい未来に向け、皆で協力して取り組みたい」とあいさつしました。

市内農業の維持・発展に向け意見集約

J Aでは毎年、生産者が安心して農業を営めるよう農業施策や予算の要望書を川崎市に提出しています。3月20日には本店で、昨年9月に提出した要望書への回答が市より示されました。

当日は、J A役職員と市職員合わせて19人が出席。生産緑地の所有者に特定生産緑地制度を周知するため、生産緑地2022年問題対策協議会を活用して推進するなど要望書の内容に沿って回答を受け、引き続き市内農業の維持・発展に向けて取り組んでいくことを確認しました。その後、市が計画する今年度の農政予算などの説明を受けました。



市から回答書を受け取る原修一組合長



市議会議員と意見を交わす役員

また、同日に農政学習会を中心区の川崎市コンベンションホールで開き、業態別組織役員ら約40人が参加しました。はじめに、J Aが昨年度の取り組み内容を説明。安心・安全チェックシートの活用をはじめ、和光大学や川崎日航ホテルなどと協力し、商品開発に取り組んでいることを伝えました。

続いて、市議会議員が都市農業の発展に向けた市議会対応について報告。出席者からは「市民に都市農業についてもつと理解してもらう必要がある」など意見が出され、活発な意見交換会が行われました。

橘支店の貯金残高400億円達成報告会を3月7日、橘支店で行い、大台達成を祝いました。橘支店のセレサ創立時の貯金残高は214億円余。以来、各事業とも順調に進捗を重ね、待望の400億円を達成しました。

ご支援をいたいた組合員や地域利用者に感謝し、さらに地域に貢献できるよう努力してまいります。



あいさつする中村成彦理事

橘支店で400億円達成報告会



表彰を受ける高桑顧問

高桑光雄顧問が特別功労表彰を受賞

全国農業協同組合中央会第65回通常総会が3月8日、東京都千代田区のパレスホテル東京で開かれました。同総会で、平成30年度農業協同組合・功労者表彰式が行われ、高桑光雄顧問が特別功労表彰(紅綬)を受賞しました。

同賞は、農業協同組合の発展に功績のあつた役職員に対して贈られるもの。高桑顧問は、平成19年に当J Aの組合長に就任し、大型農産物直売所「セレサモス麻生店」を開店させるなど多大なるご尽力をいただきました。また、J A神奈川県中央会会長などを歴任し、数多くの功績を残され、その手腕が高く評価されました。

・川崎探検隊・

神木本町 ～神木を歩く

名店を訪ね、人々の優しさに触れる



神木本町

宮前区の北部に位置し、北は五所塚や多摩区長尾、東は高津区上作延と接している。中央部には平瀬川が流れ、南北に東名高速道路が走っており、かつては畠が多く点在するのどかな地域であったが、現在は住宅やマンションの建設が進み、人口が増加している。



4 小川農園(小川 耕平さん)



買い物客のほとんどが徒歩や自転車で訪れる地元に根付いた直売所。年間約60品目の農産物を販売し、「新鮮でおいしい」と評判です。朝早くから買い物客でぎわい、4月下旬以降は、春キャベツとレタス、ダイコンがおすすめです

豊富な品ぞろえ



旬の野菜がたくさん並びます。春はのらぼう菜やキャベツ、夏はトマトやキュウリ、秋はダイコンやサツマイモ、冬はハクサイやブロッコリーなどが店頭に並びます

所 宮前区神木2-16-3 営 9:00~17:00 休 不定休

今回は東急田園都市線溝の口駅南口からバスに乗り、「神木本町」停留所で下車し、街歩きへ出発します。右に曲がり、少し歩くと酒屋さんを見つけました。店内に入り、たくさんの輸入ビールがある中から店主のおすすめビールを紹介していただきました。こちらでは、お酒だけでなく、ビール専用グラスや地場産野菜も販売しているそうです。

店を後にし、まっすぐ歩き進むと、「天満宮」に到着。境内の風景を眺めながら厳かな気持ちで参拝しました。

直売所を後にして散歩を続けると、再び直売所が！こちらではのらぼう菜やホウレンソウなどたくさんの旬の野菜が並んでいました。せっかくなので、お土産に店主おすすめの甘い二ンジンを購入し、今回の街歩きは終了。地域に親しまれる場所を訪ね、人々の優しさに触れました。

ちが元気に走り回っている姿を眺めながら歩いていると、人が集まる直売所を発見！そこでみると「消費者に安全・安心な農産物を提供し、喜んでもらえたらうれしい」と素敵なお話を聞かせていただきました。

1

すがや



所 宮前区神木本町5-2-16 営 9:00~21:00 休 木曜日

1971年3月にオープンし、家族で営んでいる酒屋。約1000種類のビールやワインなどを取り扱い、店内には常時ベルギーやアメリカ、ドイツなどの700種類以上の輸入ビールが並んでいます

ビールがずらり



店主おすすめの苦みがしっかりしていて、香りが良い輸入ビール

生産者の野菜
近所の小川農園さんの新鮮でおいしい野菜も売っています



珍しいラベル♪



2

神木天満宮



二宮金次郎像！



江戸時代後期にこの地に古くから祀られていた赤城神社が再建された時、等覚院の境内にあった天満宮が末社として境内に祀られました。その後、明治になって赤城神社は長尾神社に合祀されました。境内社であった天満宮が合祀から漏れてしまいました。そのため谷戸長尾の人たちは独自に天満宮を祀り続け、戦後にになって神木の鎮座となり、現在の社殿はその時に再建されたもの。祭神は学問の神様としても知られている菅原道真で、1月1日には歳旦祭、9月の第2日曜日には例大祭、11月には七五三などの行事を行っています

所 宮前区神木本町3-4-36

3

新鮮な野菜とお花のお店(小川 信二さん)



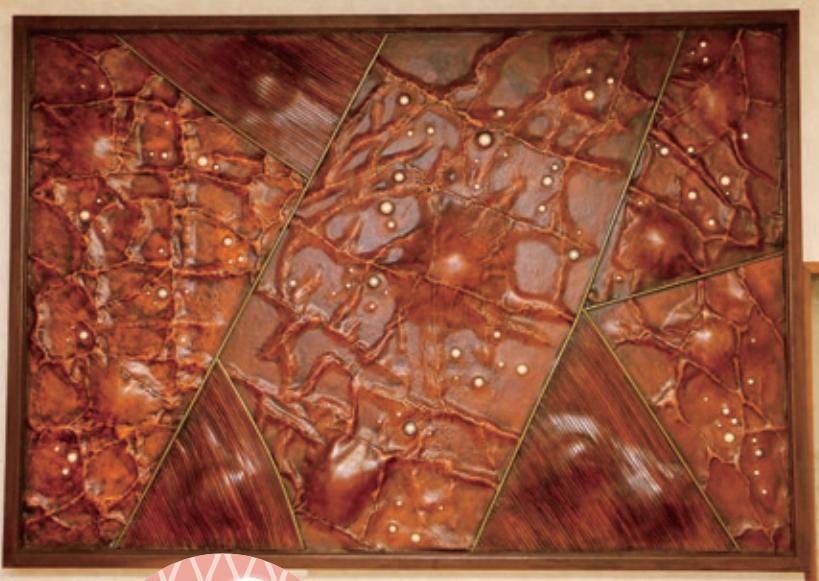
所 宮前区神木2-14-6 営 9:00~17:00 休 なし

「季節ごとの野菜を楽しんでもらいたい」と30年以上前から年間40品目ほどの花と野菜を販売しています。なるべく農薬を使わずに生産し、お客様からは「安くておいしい」と好評です。これらの時期は、ミニトマトやキュウリ、ゴーヤなどの野菜苗、のらぼう菜などがおすすめです



朝どれの新鮮野菜と旬の花

これからの時期は矢車草やヒマワリ、カンパニュラなどが店頭に並びます。また、春はのらぼう菜、夏はトマトやキュウリ、ナス、秋はダイコン、キャベツ、冬はホウレンソウ、ネギなどの野菜が人気です



私の好きなこと

革工芸で 思いを表現

40年以上前、天然皮革の材質がもつ存在感に強く惹かれ、革工芸を始めました。牛や豚の皮革を使い財布などの小物から2ドル以上の大きな作品も手掛けています。

作品づくりで心掛けていることは「思いを込める」とです。娘の結婚や東日本大震災などさまざまな経験で感じた喜怒哀楽をデザインから革の裁断、染色といった一つ一つの工程で表現。常に色合いや型などが異なるよう、オリジナルの作品へと仕上げています。

完成した作品は、友人や家族にプレゼントする他、展示会に出品。

「独創的でおもしろい」と好評で、次作の原動力となっています。

これまで手掛けた作品は500点以上。一番思いを込めたのは1月に完成した作品『生きる』(右下写真)です。昨年7月に主人が亡くなり「生きた証しを娘たちに残したい」と、家紋を中心に、1万枚の革をつなぎ、八重森家の絆を表現。作業中、家族で過ごした日々を思い浮かべ、涙することもありましたが、何とか仕上げることができました。

今後はこれまでの経験を活かして、誰かの役に立てる作品を作りたいです。



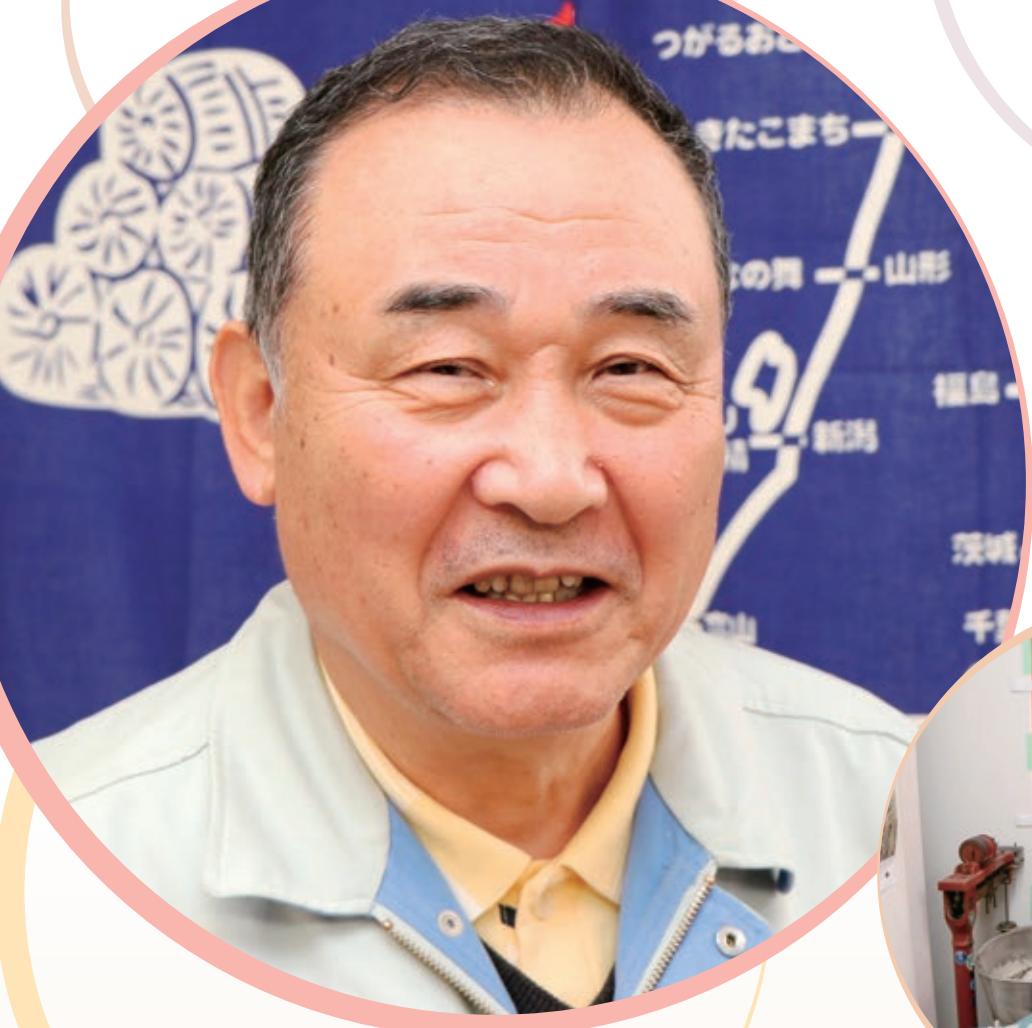
PROFILE

中原区井田杉山町
八重森 千賀さん

20年間定食屋を営んでいたので、料理が得意です。近隣のいこいの家で月に1度、実家の畠で収穫した旬の野菜を使った料理を振る舞い喜ばれています。



ひゅ、つ HUMAN



家業を守り地域に貢献

高津区久地 田中 薫さん

20年ほど前、米や燃料など地域に欠かせない生活必需品を取り扱う創業180年以上の歴史を持つ会社を受け継ぎました。「顧客本位の事業運営を通じて地域への貢献や発展につなげる」との信念を持ち、長年大きな力を注いでいます。

大学を卒業後すぐに父の下で修業をはじめ、作業を見ながら精米技術などを習得しました。米の収穫最盛期には300俵ほどを仕入れ、配達の時間に間に合わせるために朝早くから精米を行う毎日。精米を終えるとすぐに各家庭への配達に向かうなど、終わりが見えなく眼氣と体力との戦いでした。それでも地域の生活を支える重要な役割を果たしたい、との強い使命感に駆られ、止まらない汗を拭いながら夢中で乗り越えました。

会社を継いでからは、食の洋風化やオール電化などにより、生活

環境が大きく変化。需要の激減で頭を悩ませましたが、代々受け継がれてきた会社の歴史を絶やさないよう、新たにウォーターサーバーを取り扱うなど時代に合わせて柔軟に対応しながら事業を開拓してきました。

10年ほど前には、長年お世話になっている地域の活性化への力になりたいと、商店街の会長に就任。加盟店と協力し合いながら恒例の祭りを催す他、後継者対策などに取り組んでいます。また、大手チェーン店を誘致して人の流れを商店街に呼び込むとともに、街灯をLEDに交換して防犯にも努めるなど、地域住民が住みやすい明るい街づくりを進めています。

今後もお客様への感謝の気持ちを忘れず、地域に必要とされる事業を展開し、さらに地域の発展の力になれるよう励んでいきます。

POWER 全開!

『旬の野菜を多くの消費者にPR』

麻生区黒川 市川 悟さん

栽培していく予定です。

3年前に父・完治さんが他界し、「父の思いが詰まった畑を守る」と就農を決意しました。現在、母と2人で約120アーカーの畑と温室でトマトをメインにアスパラガスなど年間約15品目の野菜を栽培しています。

16歳からトマトの作付けなど農作業の経験はあったものの、農薬と肥料の専門知識はなく、頭を悩ます毎日。何事も挑戦と減農薬栽培に取り組みましたが、収穫途中に枯れトマトが全滅する苦い経験もしました。同じことを繰り返さないように、肥料と農薬の知識をJAの営農技術顧問から学んだ他、市内の生産者の温室に通り栽培技術を習得しました。

トマトの収穫がない春先には、2年前からアスパラガスの「採りつき栽培®」に挑戦。通常定植から収穫まで3年掛かるところを1年で収穫できるように生育させ翌春に採りきる栽培法で、昨年は30センチの長さと適度な太さに成長させることができました。今後は、トマトに並ぶメインの野菜として



Power's Voice

ヒップホップが好きで、大学生の頃から月に1度、MCバトルに参加しています。バトルに向けて週4日同じ趣味をもつ友人たちと集まり、即興ラップで技術を磨き合っています。



の思いが詰まった畑を守る」と就農を決意しました。現在、母と2人で約120アーカーの畑と温室でトマトをメインにアスパラガスなど年間約15品目の野菜を栽培しています。

16歳からトマトの作付けなど農作業の経験はあったものの、農薬と肥料の専門知識はなく、頭を悩ます毎日。何事も挑戦と減農薬栽培に取り組みましたが、収穫途中に枯れトマトが全滅する苦い経験もしました。同じことを繰り返さないように、肥料と農薬の知識をJAの営農技術顧問から学んだ他、市内の生産者の温室に通り栽培技術を習得しました。

トマトの収穫がない春先には、2年前からアスパラガスの「採りつき栽培®」に挑戦。通常定植から収穫まで3年掛かるところを1年で収穫できるように生育させ翌春に採りきる栽培法で、昨年は30センチの長さと適度な太さに成長させることができました。今後は、トマトに並ぶメインの野菜として

栽培していく予定です。

収穫した野菜は、セレサモス麻生店に出荷する他、昨年6月に結成した麻生区内の若手生産者の会「畑から、台所へ」の一員としてマルシェなどで直売。直売では自分が栽培した野菜を多くの人に食べてもらおうと、積極的に消費者にPRしています。

また、常連客には感想だけでなく味や食感など気になつた点がないか質問。改善すべき点が見つかった場合は必ず次の栽培に活かし、品質向上に努めています。

今後も会を通じて地産地消を広めていくとともに自農園の農産物を多くの消費者にPRしていきます。

豆苗

食
SHOKU

農
NOU

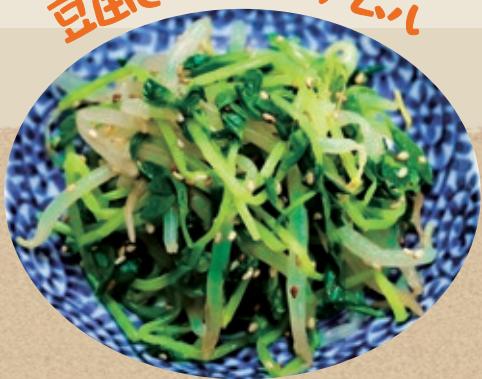
豆苗はエンドウの若菜。中国では古くから食材として収穫されていますが、一部の高貴な人や特別な時にしか口にできない希少品だったといわれています。

日本への伝来は、1970年代の日中正常化以降。近年は日本国内で多く生産されるようになり、スーパーなどでもよく見掛けるようになりました。

保存の際、袋入りの状態のままであれば、そのまま冷蔵庫で立てて保存しましょう。開封後や露地栽培されたものは、ポリ袋などに入れて冷蔵庫で保存しましょう。



豆苗ともやしのナムル



材料(4人分)

- | | | | |
|----------|------|-------|------|
| ●もやし | 1袋 | ★ポン酢 | 小さじ1 |
| ●豆苗 | 1袋 | ★塩 | 適量 |
| ★おろしニンニク | 小さじ1 | ★炒りゴマ | 適量 |
| ★ごま油 | 大さじ1 | | |

作り方

- ①豆苗を半分に切る。
- ②沸騰した湯の中にもやしを入れ、再び沸騰したら豆苗を入れてさっと混ぜる。
- ③②をザルにあけ、粗熱を取る。
- ④③に★を加えて混ぜ合わせたら、できあがり。

豆苗はハウスや施設内で栽培されることが多く、一年中市場に出回っています。施設内での栽培は、温度や水の量などがコントロールしやすく、台風や寒波などの影響も受けないため、年間を通して安定して生産されています。

豆苗は、免疫力向上や老化防止に役立つベータカロテンが豊富で、年間を通して安定して生産されています。

ホウレンソウなどよりも多く含まれています。また、ビタミンKやカルシウムも多く含まれています。加熱調理することでかさが減り、たっぷりと摂取することができるるので、栄養を一度に効率よくとることができます。加熱調理する場合は、香りや歯応えを楽しむため、あまり火を通し過ぎないようにしましょう。

購入の際は、葉が濃い緑色でみずみずしいものを選びましょう。また、葉がしっかりと開いて、全体にツヤとハリがあるものがおすすめです。鮮度が落ちやすいので、早めに使い切るようにしましょう。また、再生栽培する際は、毎日水をかえて清潔に保つようにしましょう。

農作業 ノート

ビーツを育てよう



営農技術顧問 衣巻 巧

ビーツってどんな野菜?

一般には、ビーツやテーブルビート、火焔菜(カエンサイ)と呼ばれ、地中海沿岸原産のヒュ科(ホウレンソウと同じ)の野菜です。見た目はカブによく似ていますが、テンサイに近い仲間でオリゴ糖が多く含まれ、野菜の中ではかなり甘味が強いのが特徴です。真っ赤な色は、「ベタシアニン」というポリフェノールの一一種で、高い抗酸化作用を持ちます。また、体内の一酸化窒素を増やす働きがあり、一酸化窒素には血管をしなやかにし、血流量を増やして体内の酵素が効率よく使われる手助けをする作用があり、疲労回復や基礎代謝率アップ、持久力向上などにつながります。ロシア料理の「ボルシチ」の赤い色は、ビーツの赤色です。



食べ方

皮をむき、薄くスライスしてサラダやバーニャカウダなどにします。茹でると、ビーツが主役である「ヴェネグレット」サラダになります。また、定番である「ボルシチ」にも利用できます。



<栽培暦>

月 旬	1 上 中 下	2 上 中 下	3 上 中 下	4 上 中 下	5 上 中 下	6 上 中 下	7 上 中 下	8 上 中 下	9 上 中 下	10 上 中 下	11 上 中 下	12 上 中 下
作 業	春作		○		○				○	○		

農薬登録内容の変更情報 ◎モレスタン水和剤(3月27日から変更) <かき> 適用削除(使用できません)

* JAでは、本欄で執筆している営農技術顧問による営農相談コーナーを開いています。
病害虫被害の場合は、被害作物をお持ちいただくと助かります。開催日は22ページをご参照ください。

ビーツの栽培

<品種>

デトロイト・ダークレッド(タキイ)濃赤色、ゴルゴ(トキタ)年輪模様、ルナ(トキタ)オレンジ色

<施肥(1a当たり)>

基肥:堆肥100kg、苦土石灰20kg(酸性土壤を嫌うのでやや多く使用)、CDU複合焼成S555 15kg

追肥:NK化成2kg(2回程度)

<播種>

冷涼な気候を好む作物なので、春と秋に播種が可能です。種は硬い殻に覆われているので、前日より水に浸してから播種すると発芽がよくなります。溝まきの場合、条間30cm前後、株間3cm前後に2条にすじ播きします。マルチを利用する場合は、カブ用マルチ(15cm×15cm、5条)の1、3、5列目の穴を使い3条とし、1穴に2~3粒播種します。

<間引き>

播種後、本葉1~2枚時に4~5cm間隔に間引きます。その後、本葉4~6枚時に株間10~12cm程度に間引きます。マルチ栽培では、本葉3~5枚時に1株に間引きます。

<追肥>

間引き時に、追肥を行います。その後生育に合わせ再度追肥を行います。

<収穫>

播種から60~80日後、根の直径5cm前後で収穫期になります。収穫が遅くなると裂根(根が割れてくる)が多くなるので、注意してください。一度に収穫せず、小さいうちから収穫すると長く楽しめます。



○:種時期、□:収穫時期

<営農技術顧問>

	担当業務	出勤日
志村 隆	花き・植木栽培指導、病害虫全般	月・火・木・金
片木 新作	果樹栽培指導、病害虫全般	月・水・金
吉田 敏政	野菜栽培指導、病害虫全般	月・火・水・木
衣巻 巧	野菜栽培指導、病害虫全般	月・火・木・金

*記載日は基本の出勤日で、休暇・行事によっては不在の場合があります。

農協改革

大きな変化の年。

そして「自己改革」の継続と組合員の皆さまへの貢献

2019年度がスタートしました。

また、本年度から第8次総合3か年計画をスタートする中、これまでに取り組みを進めてきた「自己改革」は、その効果を最大限に發揮していくことが求められます。

各事業の実践を通じて、組合員の皆さんにその効果を実感していただけるよう役職員一休となつて努めてまいります。

一方で、政府の「農協改革集中推進期間」は5月末で終了します。こうした情勢を踏まえ、当JAでは年度当初に、これまでの「自己改革」を総括し、組合員の皆さまに取り組み内容の足跡や成果をご報告する予定です。

また、6月25日には第22回通常総代会を開催し、改正農協法に基づく新たな理事構成要件を反映した新役員体制を発足する他、公認会計士監査へ移行するなど、「JAセレサ川崎」の体制が設立以来最も大きく変化する年度となります。

当JAでは本年度以後も引き続き組合員の皆さまとの対話を重視し、意欲的に「自己改革」に取り組み、「かわさき農業の振興」や「地域の活性化」に尽力し続けます。

さらには全ての組合員の皆さまの「豊かな生活の実現」へ、「JAの総合事業」の展開を通じて貢献を続けてまいりますので、引き続きのご支援・ご協力をお願ひいたします。



「自己改革」に意欲を燃やす若手職員



5月の運勢

モナ・カサンドラ

♈ おひつじ座 3/21~4/19

【全体運】落ち着いて行動できる月。やりたいことは、自分のペースでじっくり進め。センスを磨ける趣味を持つと吉
【健康運】体質にぴったりな健康法が見つかりそう
【幸運の食べ物】イサキ

♉ おうし座 4/20~5/20

【全体運】とても活気があり、新しいことを始めるチャンスです。積極的に動いて吉。環境改善に力を注ぐのも幸運
【健康運】小まめに動くことで、体調が上向く兆し
【幸運の食べ物】イチゴ

♊ ふたご座 5/21~6/21

【全体運】人との調和を大切にすることで、誰とも円満な関係を築ける期間。余暇はお芝居やミュージカル鑑賞がベスト
【健康運】肩の力を抜くと、運気アップの呼び水に
【幸運の食べ物】キクラゲ

♋ かに座 6/22~7/22

【全体運】カルチャー志向が高まる時期です。同じ楽しみを持つ仲間たちと一緒にやかに過ごすのに最適。遠出の旅行も刺激大
【健康運】疲労をため込みがち。温泉で気分転換を
【幸運の食べ物】ウニ

♌ しし座 7/23~8/22

【全体運】できる人と比べて対抗意識を刺激されやすいよう。背伸びをするより、マイペースを貫くのが開運のポイント
【健康運】睡眠不足にご用心。眠りの質を高めて
【幸運の食べ物】ソラマメ

♍ おとめ座 8/23~9/22

【全体運】行動範囲が広がる予感。気になることは即やつてみるのが成功の鍵。SNSでの情報収集にもつきがあります
【健康運】生活習慣を見直すと、楽に改善できそう
【幸運の食べ物】甘夏

♎ てんびん座 9/23~10/23

【全体運】後ろ向きな発想をしやすいかも。後悔するより、過去の出来事から学ぶ姿勢が大事。晴らしには神社巡りを
【健康運】不規則な食事は×。栄養バランスも重要
【幸運の食べ物】フキ

♏ さそり座 10/24~11/22

【全体運】運気の浮き沈みが激しい暗示。一憂一憂せず、どっしり構えて。美術館に足を運ぶなど、芸術に触れる好転へ
【健康運】上昇傾向。運動を始めばうれしい結果に
【幸運の食べ物】ホタルイカ

♐ いて座 11/23~12/21

【全体運】何かと不安になりやすいもう。暗い顔では、ますますつきを逃すので、笑顔を大切に。花を飾り、心を和ませて
【健康運】過激なダイエットに走りやすい。着実に
【幸運の食べ物】タケノコ

♑ やぎ座 12/22~1/19

【全体運】レジャー運が活性化。飲み会などの幹事は積極的に引き受け、楽しむとグッド。クリエーティブな分野にも注目を
【健康運】オーバーワークに注意。適度に休むこと
【幸運の食べ物】タラの芽

♒ みずがめ座 1/20~2/18

【全体運】すぐイライラしやすく、周囲ともめうそ。悪いと思ったら、素直に謝って。運気アップには、アルバム整理が◎
【健康運】おおらかに構えて。気にし過ぎは逆効果
【幸運の食べ物】レタス

♓ うお座 2/19~3/20

【全体運】好奇心を刺激され、意欲が高まる気配。気になる習い事があれば、挑戦してみて。トレンド情報也要チェック
【健康運】暴飲暴食気味。よくかむことで予防して
【幸運の食べ物】サザエ

読者からの
おたより
**mai
box**



生産者に感謝

いきいきファーマーズをいつも楽しく読んでいて、セレサモスで買い物をする際には、名前を必ず見るようになります。土壤管理や減農薬栽培の努力をされている姿に頭が下がります。これからも安心して子どもや孫たちに手作りの料理を振舞っていきたいと思います。

(高津区・遠藤さん)

応援しています♪

生産者の皆さんのがそれぞれ野菜や工品など試行錯誤を繰り返し消費者に喜ばれる品を心込めて作ってくださっているので、安心して買うことができ、うれしいです。これからも頑張ってください。

(多摩区・井田さん)

素敵な関係

若い生産者が地域の活性化に取り組んでいる様子、またそれに応えて賛同してくれる皆さんも素晴らしいですね。

(幸区・菱沼さん)

元気の源!

毎号クロスワードパズルを楽しみにしています。認知症の予防にもなりますね。

(麻生区・曾根さん)

孫に好評でした

食&農で紹介されたシunjingikuのチヂミを孫が「おいしい」とたくさん食べてくれました。次はタコ焼きに混ぜたいそうです。

(多摩区・手塚さん)

おいしくできました

身近な生産者が誌面に載っているうれしいですね。また川崎探検隊を毎回楽しみにしています。(多摩区・野崎さん)

先日、友人からふきのとうをいただき、早速ふきみそを作りました。とてもおいしくでき、主人も「おいしいおいしい」とご飯が進み、たくさん食べてもらいました。(中原区・川口さん)

毎号の楽しみ

毎号、川崎探検隊を楽しみにしています。また、2月号のDSTCUPで紹介されたピロシキ風フラワー揚げギョウザを妻が作ってくれました。おいしかったです。

(川崎区・高橋さん)

投稿のお礼

特集で紹介されていた藤田さんの記事を読み、ぜひおいしくたくあんを食べてみたいたいと思いました。私も以前は、母に習って大きな樽でたくさんのダイコンを漬けていました。近く、セレサモス宮前店へ行ってみます。(中原区・鈴木さん)

ヨコのカギ

- ①プロではありません
③アグネス・チャンのデビューアルbumは「○○の花」
⑦壇端などでゆらゆらと枝を揺らす木
⑧ラッコやカワウソはこの仲間
⑨3月はマーチ、4月はエイプリル。5月は?
⑩歩き過ぎると棒になるかも
⑪定年〇〇を迎えるときの値段
⑯液体から固体をこし取ること
⑯大さじの1／3の容量です
⑳晩ご飯のことです
㉒農協、取説、メアド、合コンなど
㉓〇〇は金なり
①カキツバタやハナショウブに似た花が咲きます
②包丁の刃を受け止めます
④他の人は教えないのでね
⑤歯のある履物
⑥うどんや牛丼に掛ける調味料
⑩ボールを使った曲芸がうまい海獣
⑫漢字では無花果と書く果物
⑬素人ではありません
⑭はたまで取り除く物
⑯大地真央や天海祐希は宝塚〇〇団の元トップスター
⑯これごと食べられる豆もあります
たくさんのお便りありがとうございました。

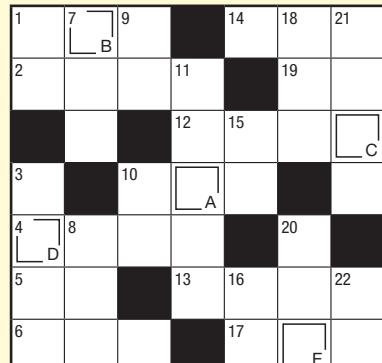


タテのカギ

- ①プロではありません
③アグネス・チャンのデビューアルbumは「○○の花」
⑦壇端などでゆらゆらと枝を揺らす木
⑧ラッコやカワウソはこの仲間
⑨3月はマーチ、4月はエイプリル。5月は?
⑩歩き過ぎると棒になるかも
⑪定年〇〇を迎えるときの値段
⑯液体から固体をこし取ること
⑯大さじの1／3の容量です
⑳晩ご飯のことです
㉒農協、取説、メアド、合コンなど
㉓〇〇は金なり
①カキツバタやハナショウブに似た花が咲きます
②包丁の刃を受け止めます
④他の人は教えないのでね
⑤歯のある履物
⑥うどんや牛丼に掛ける調味料
⑩ボールを使った曲芸がうまい海獣
⑫漢字では無花果と書く果物
⑬素人ではありません
⑭はたで取り除く物
⑯大地真央や天海祐希は宝塚〇〇団の元トップスター
⑯これごと食べられる豆もあります
たくさんのお便りありがとうございました。



クロスワードパズル

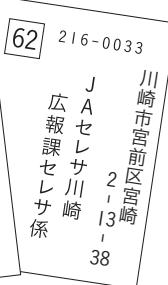


ホワイトデー

応募総数43通
当選者5人の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。
＊住所・氏名等の記入忘れがある場合は正解しても無効となりますのでご注意ください。

2月のことえ

- ①〒・住所・氏名、年齢・電話番号
②クロスワードパズルの答え
③本誌やJAへのご感想・イラスト等
④その他(農業やJAに関する質問等があればご記入ください)



お寄せいただいたご感想、イラスト等は本誌で掲載することができます。

応募方法

このコーナーでは身近な出来事など、皆さまからのお便りをお待ちしております。お便りをいただいた方およびクロスワードパズルにお答えいただいた方の中から抽選で5人の方に、セレサモス等で使える全国農協商品券1,000円分をプレゼントします。応募方法は郵送(右記を参照)またはWebサイト(QRコード読み取り)により。

なお、写真の掲載を希望される方は、プリントを封書またはメール(info@jaceresa.or.jp)にご送付ください。

※匿名を希望される場合は、必ずペンネームをお書き添え(Webサイトの場合はその他欄に入力)ください。

※個人情報保護法に基づき、応募された方の個人情報は賞品発送以外には使用しません。

◎締切 5月17日(金) 必着

JAからのお知らせ

連休の営業のご案内

※連休の営業は次の通りです。

営業内容	4月26日(金)	4月27日(土)	4月28日(日)	4月29日(月)	4月30日(火)	5月1日(水)	5月2日(木)	5月3日(金)	5月4日(土)	5月5日(日)	5月6日(月)	5月7日(火)									
本支店	営業	休業																			
A T M	支店	通常稼働	土曜日扱い	日曜・祝日扱い	日曜・祝日扱い	日曜・祝日扱い	日曜・祝日扱い	日曜・祝日扱い	日曜・祝日扱い	日曜・祝日扱い	日曜・祝日扱い	日曜・祝日扱い									
			8:00~21:00	8:00~21:00	8:00~21:00	8:00~21:00	8:00~21:00	8:00~21:00	8:00~21:00	8:00~21:00	8:00~21:00	8:00~21:00									
セレサモス 麻生店	通常稼働	土曜日扱い	日曜・祝日扱い	日曜・祝日扱い	日曜・祝日扱い	日曜・祝日扱い															
			10:00~18:00	10:00~18:00	10:00~18:00	10:00~18:00	10:00~18:00	10:00~18:00	10:00~18:00	10:00~18:00	10:00~18:00	10:00~18:00									
※5月3日(金)と4日(土)は、JFマリンパンクは取扱不可。																					
※営業時間外・休日の緊急連絡先:0120-50-9674(県信連集中監視センター)																					
※緊急連絡先:0120-258-931(フリーダイヤル事故はクミアイ)																					
JA共済自動車事故																					
購買統括セシタ	経済センター	営業 27日(土)から29日(月)は、ゴールデンウイークセールを開催します。			休業				営業												
	予約・注文事務所	営業	休業																		
I	配達	4月26日(金)注文分は5月8日(水)に配達																			
	パーシモン	営業 27日(土)から29日(月)は、ゴールデンウイークセールを開催します。			休業				営業												
	コイン精米機	9:00~16:00稼働			休止				9:00~16:00稼働												
セレサモス麻生店	営業(両店ともに10:00~18:00)※5月1日(水)は臨時営業いたします。																				
セレサモス宮前店園芸館	セレササービス㈱ 【葬祭センター】	営業	休業																		
	※緊急連絡先:0120-3096-56(年中無休24時間受付)																				
セレサ不動産㈱ 本社	営業	休業																			
セレサ不動産㈱ 菅営業所	営業			休業				営業													
全農東日本エネルギー㈱ JAクミアイプロ/川崎販売所	営業	休業																			
	※緊急連絡先:0120-182-571(LPガス集中監視センター)※2019年4月1日(月)から「全農かながわJAプロパンセンター川崎」は「全農東日本エネルギー㈱JAクミアイプロパン川崎販売所」となりました。																				

広報モニターになりませんか

令和元年度の広報モニターを下記要領で募集します。

【資 格】 市内在住の成人の方で、JA事業や広報活動に関心のある方

【公募人数】 30人(応募者多数の場合選考)

【任 期】 令和元年5月20日～令和2年3月31日

【任 務】 広報活動に対する意見や情報提供。アンケートの提出と広報モニター会議への出席

【締 切】 令和元年5月7日(火)必着

【申込方法】 ハガキまたはFAX・eメール・ホームページにて住所・氏名・年齢・電話番号・応募動機を明記。

【宛 先】 〒216-0033 川崎市宮前区宮崎2-13-38

※お問い合わせは、JAセレサ川崎広報課 (TEL 044-877-2964)
eメール info@jaceresa.or.jp FAX 044-877-2211

防災対応顧問が就任

4月1日付けで新たに就任された白石与志夫顧問を紹介します。



機関誌コンクールで最優秀賞を受賞

平成30年度機関誌コンクールの表彰式が3月13日、JAグループ神奈川ビルで開かれました。

当JAは、特集の企画内容や被写体の表情の豊かさ、文章力など総合的に高く評価され、機関誌「セレサ」が冊子の部で最優秀賞を受賞しました。

教えてJA!

Q&A広場

農業やJAに関する

身近な疑問等をお寄せください



ありがとう。
検討してみます。



日々、農作業を行っている中で、栽培管理や病害虫のことなどで相談したいことがある場合、どうしたらいいですか？



A JAでは営農技術顧問による営農相談を定期的に開催しています。花き・植木1名、果樹1名、野菜2名の計4名の顧問が交替で経済センターとパーシモンで皆さまのご相談をお受けしています。病害虫被害の場合は、被害作物または写真をご用意いただくとより具体的なアドバイスができます。なお、5月の開催日については22ページをご覧ください。また、営農相談コーナー以外にも、お電話でのご相談を受け付けておりますので、お気軽にご利用ください。
お問い合わせ:本店営農指導課 044-877-2114



理事会だより

第12回定例理事会 3月19日(火)

本店で開催

【報告事項】

- 生田緑地・JAセレサ川崎 園芸まつり
日 時: 4月26日(金)、27日(土) 10時~16時
場 所: 生田緑地 東口入口付近
販 売 物: 野菜苗、花鉢物、植木、盆栽、地場産農産物、園芸資材
- JA健康寿命100歳プロジェクト
日 程: 令和元年5月より
場 所: セレサホール飛翔・モスピーホール他
内 容: 健康イベント・健康大学・おとこの料理教室
- 令和元年度アグリスクール
日 程: 令和元年5月~令和2年3月 計12回
場 所: 川崎市農業技術支援センター

- 内 容: JA営農技術顧問が講師となり、そ菜や果樹、花きの育成管理全般的: 新規農業者や、農業技術向上を図りたい方への農業知識・技術向上
- 令和元年度「感謝の集い」
日 程: 10月21日(月) 日吉・高津・向丘地区
招 待 地 区 10月22日(火) 宮前・稻田・生田地区
10月28日(月) 川崎南・菅・橋地区
10月29日(火) 柿生・中原地区
場 所: 東京国際フォーラム
内 容: 第1部 歌謡ショー(宇崎竜童&阿木燿子)
第2部 ふれあい抽選会

他21項目を報告

14項目を協議決定

【協議事項】

セレサのDATA (3月31日現在・速報値)

購買品供給高	11億43百万円
販売品取扱高	13億29百万円
施設事業契約高	217億11百万円
貯金	1兆5,203億円
貸出金	5,417億円
長期共済保有高	1兆6,876億円
年金共済保有高	345億円
組合員数	67,859人
うち正組合員	5,457人
准組合員	62,402人

5月の年金無料相談会

- 9日(木) 小田支店
- 12日(日) 生田支店
- 14日(火) 元住吉支店
- 16日(木) 小杉支店
- 19日(日) 新百合丘支店
- 21日(火) 向丘支店
- 23日(木) 野川支店
- 26日(日) 栗平支店
- 28日(火) 北見方支店
- 30日(木) 梶ヶ谷支店

開催支店または下記ホームページからご予約のうえ、ご来場ください。

5月の営農相談コーナー

- 経済センター
(宮前区有馬2-13-1)
8日(水)、15日(水)、22日(水)、
24日(金)、29日(水)
- パーシモン
(麻生区片平2-30-15)
7日(火)、14日(火)、16日(木)、
23日(木)、28日(火)
- 時 間 9:00~16:00
- 相談員 JAの営農技術顧問
- その他 予約は不要です。

5月のセレササロン

- <通常開催>
■ 16日(木) 中原支店
内 容 講話
会 費 900円

- <外出行事>
■ 15日(水) 横浜イングリッシュガーデン(高津)
22日(水) 町田リス園(生田)
23日(木) 横浜イングリッシュガーデン(みなみ)
● 会 費 各会場で異なりますので、
お問い合わせください。
● 対 象 おおむね60歳以上の方
お問い合わせ・お申込み
本店生活福祉課(TEL 044-877-2509)

5月の休日住宅ローン相談会

- 25日(土) 大島支店、御幸支店、
小向支店、住吉支店、
宿河原支店、野川支店、
宮崎支店、菅生支店、
稻田支店、百合丘支店、
柿生支店
 - 26日(日) みなみ支店、小田支店、
中原支店、元住吉支店、
鷺沼支店、上作延支店、
千代ヶ丘支店
- 開催支店または下記ホームページからご予約のうえ、ご来場ください。
ご予約がない方はお待ちいただくことがあります。
※時間は9:00~16:00

5月の相続・遺言無料相談会

- 8日(水) 橘支店
 - 13日(月) 稲田支店
 - 15日(水) 大師支店
 - 20日(月) 元住吉支店
 - 22日(水) 鹿島田支店
 - 27日(月) 新百合丘支店
 - 29日(水) 鶯沼支店
- 時 間 9:00~16:00
・相談時間は原則1時間30分まで。
相続や遺言に精通した専門の職員が
親身になってわかりやすくアドバイスいたします。
・ご相談無料・予約制・秘密厳守。
・ご予約は相談会の前々営業日16:00までにお近くの支店まで。
※開催日に都合がつかない場合は、お
気軽にお近くの支店までお問い合わせください。

※ JA神奈川県信連 信託代理店
JAセレサ川崎 本店金融推進部

(TEL 044-877-2140)

当JAが行う遺言信託代理業務は契約
締結の媒介です。

5月の経営相談会(法律経営)

- 7日(火) 9:30~11:30 宮前支店
13:30~15:30 中原支店
 - 14日(火) 13:30~15:30 みなみ支店
13:30~15:30 生田支店
 - 21日(火) 9:30~11:30 高津支店
 - 25日(土) 9:30~11:30 梶ヶ谷ビル
 - 28日(火) 13:30~15:30 稲田支店
- 相談時間は原則30分程度。予約制。
ご予約は相談会の前営業日16:00までに
各会場支店の総合相談担当まで。
(梶ヶ谷ビルは本店資産相談まで)
土曜日の相談会については、ご予約が
ない場合は開催いたしません。

営業時間のご案内

- 支店窓口 平日9:00~15:00
 - ATM 8:00~21:00
(セレサモス麻生店は営業時間内の稼働)
 - 経済センター
平日・土日9:00~16:30※祝日は休み
 - パーシモン
平日・土日9:00~16:30※祝日は休み
 - セレサモス麻生店
10:00~18:00
 - セレサモス宮前店
10:00~18:00
- ※渋滞緩和のため開店時間を早める
場合があります。
(定休日:水曜・年末年始他)
5月1日(水)は臨時営業いたします。
- ※連休中は営業時間が異なります。
詳細は21ページをご覧ください。



◀ JAセレサ川崎 ホームページ <https://www.jaceresa.or.jp/>



『モスピー』の

セレサモス 出荷者紹介

梶 康夫さん

- ① 麻生区岡上
- ② 麻生店
- ③ トマト・キュウリ・ダイコンなど

出荷者のコメント

15年ほどの畑と温室で年間約15品目の野菜を栽培。作付けから収穫までほぼ1人で行っているため、品目を絞ることで灌水や追肥のタイミングなどを逃さないよう集中して管理しています。5月下旬からは主力のトマトの出荷が始まりますので、ぜひご賞味ください。



山田 誠治さん

- ① 宮前区平
- ② 宮前店・麻生店
- ③ 空芯菜・ゴーヤ・カリフラワーなど

出荷者のコメント

10年前に就農し、年間約30品目の野菜と果樹を露地栽培しています。「安全でおいしい野菜を届けたい」との思いで減農薬栽培や消費者のニーズに応えるため、少量多品目を心掛けています。朝どれの新鮮野菜をぜひ食べてみてください。



森 キクノさん

- ① 高津区久末
- ② 宮前店
- ③ シイタケ・ミョウガ・プラムなど

出荷者のコメント

年間30品目ほどの野菜と果樹を露地栽培しています。安心して食べてもらえるように農薬の使用はなるべく抑えて育てています。4月中旬からは「大きくておいしい」と好評のシイタケとタケノコを出荷。ぜひ旬の味をお楽しみください。



上原 優太さん

- ① 多摩区菅稻田堤
- ② 麻生店・宮前店
- ③ イチゴ

出荷者のコメント

昨年8月に新設したイチゴ栽培用の温室で「よつぼし」を栽培しています。「消費者に甘いイチゴを食べてほしい」との思いで日々作業に励んでいます。今年度は新たに甘くて大きい「しづくっこ」の栽培に挑戦。出荷した際はぜひご賞味ください。



①住所 ②出荷店舗 ③主な出荷品目

セレサモスからのお知らせ



セレサモス麻生店

4月中旬以降、アスパラガスやキュウリなどが多く出荷される予定です。

アスパラガスは、疲労回復が期待できるアスパラギン酸を多く含む野菜。サラダや天ぷらがおすすめです。食べ切れない場合は茹でた後、立てた状態で冷蔵庫や冷凍庫で保存しましょう。

皆さまのご来店を心よりお待ちしております。

所在地：川崎市麻生区黒川172
電話：044-989-5311
営業時間：〈4月～10月〉10:00～18:00
※渋滞緩和のため開店時間を早める場合があります。
定休日：毎週水曜日、年末年始他
※5月1日(水)は臨時営業いたします。

5月の出張販売

9日(木)11:00～小向支店
16日(木)11:00～大島支店
23日(木)11:00～みなみ支店
30日(木)11:00～御幸支店

お米の日

(4月から変更になりました)
【麻生店・宮前店】

毎週金・土・日曜日は1銘柄を2割引で販売いたします。

※割引制度については、予告なく変更する場合があります。

☆セレサモスの駐車場について
警察署からの要請により、路上での入場待ちは一切できません。

セレサモス宮前店

4月下旬以降、スナックエンドウやトマトが多く出荷される予定です。

スナックエンドウは、サヤに張りがあり、ヘタの色が鮮やかな緑色のものがおすすめ。和え物の他、ちくわとスライスチーズと一緒に詰めて、天ぷらにしてみてはいかがでしょうか。

皆さまのご来店を心よりお待ちしております。

所在地：川崎市宮前区宮崎2-1-4
電話：044-853-5011
営業時間：〈通年〉10:00～18:00
※渋滞緩和のため開店時間を早める場合があります。
定休日：毎週水曜日、年末年始他
※5月1日(水)は臨時営業いたします。



材料 (8~9人分)

- ・タマネギ…2個
- ・サラダ油…大さじ1
- ★・ナツメグ…適量
- ・コリアンダー…適量
- ・クミン…適量
- ・コンソメ(固形)…1個
- ・豚挽き肉…300g
- ・トマト…中4個
- ・カレールー(中辛)…1箱
- ・黒コショウ…好みで



トマトのキーマカレー

作り方

① タマネギをみじん切りにする。



② 鍋にサラダ油を熱し、①を入れ、弱火～中火で炒める。



③ ②に★を入れ、タマネギの色が透明になるまで炒める。



④ ③に豚肉を加え、色が変わるまでよく炒める。豚肉に火が通ったら、トマトをすりおろしながら加える。



⑤ 火を止めて、ルーを入れてよく溶かす。ルーが溶けたら再び火をつけて好みで黒コショウを加え、味を調整たらできあがり。



ワンポイントアドバイス



麻生区高石 笠原 綾香さん

少し熟しているトマトを使用すると、すりおろしやすいのでおすすめです。また、④の工程でルーの固さが決まるので、トマトをすりおろす際には水分量を確認しながら好みの個数を入れてください。辛さが苦手な方ははちみつを入れるとまろやかになりますので、ぜひお試しください。