

# CERESA

JAセレサ川崎 機関誌

9月号

2020 September

No.276

特集

- ①「インスタグラム」を活用する生産者
- ②准組合員とJAを取り巻く情勢

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

# Contents

特集1 「インスタグラム」を活用する生産者	3
特集2 準組合員とJAを取り巻く情勢	8
PICK UP	10
かわさき散歩ナビ 宮崎～宮前平を歩く	12
かわさきファーマーズ 農業とともに歩んだ半生 高津区・梅原 勉さん	14
農作業ノート ユリ(オリエンタル系)の切花栽培について 営農技術顧問・志村 隆	15
輝人～KIRABITO～ 奥深い詩吟の世界 麻生区・土方 工作さん	16
健康だより 睡眠時無呼吸症候群	
アグリアカデミー～農業検定クイズ～ ダイコンに含まれる成分について	17
セレサ通信 & 支店だより	18
Web CERESA	19
mail box & クロスワードパズル & 運勢	20
JAからのお知らせ & 知って納得!税金講座	21
インフォメーション	22
ベジタブルライフ マッシュルーム	23
わが家のレシピ 季節の野菜のキッシュ 麻生区・山田 美智子さん	24

## 10月の行事予定

1日 (木) JAセレサ川崎創立記念日

27日 (火) 定例理事会

※日程等は変更されることがあります

### 【仮決算棚卸し休業のお知らせ】

経済センター・パーシモン  
9月30日(水) 正午～休業

## 農業まつり中止のお知らせ

毎年11月に開催している「農業まつり」につきましては、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、  
**今年度の開催を中止とさせていただきます。**

楽しみにされていた皆さまには大変申し訳ありませんが、何卒ご理解を賜りますようお願い申しあげます。

今月の  
表紙



## 《特大力ボチャの管理とセレサモスへの出荷風景》

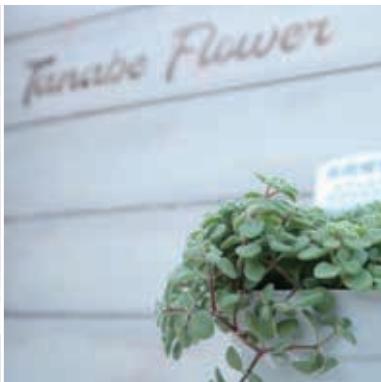
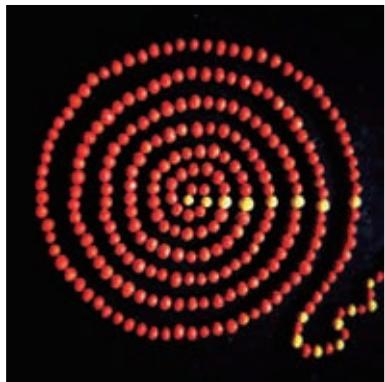
麻生区五力田 三田 貴子さん

三田さんは、3畝ほどの畠で家族4人とカボチャやミカンなどの野菜と果樹を年間30品目以上栽培し、セレサモス麻生店に出荷しています。

三田さんは、セレサモスで他の生産者との差別化を図ろうとオリジナルPOPを掲示。中でもレシピのPOPは消費者から「おいしい料理が簡単に作れそう」と好評です。

今年は、「アトランチック・ジャイアント」などの観賞用のカボチャを初めて栽培。30kgを超える特大力ボチャは収穫後、10月23日から行われる「ハロウインin多摩センター」への出荷に向け、風通しの良い倉庫で管理しています。

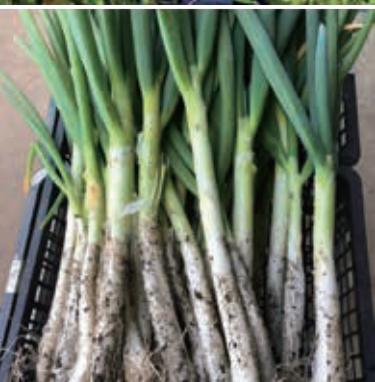
三田さんは、おいしいと思ってもらえる農産物の栽培と、調理法のPOP作りに精を出します。

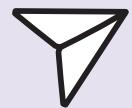


# 「インスタグラム」 を活用する生産者

インターネット上で人と人とがつながるSNS(ソーシャルネットワークサービス)を利用する人が増えています。さまざまなSNSがある中で、特に人気なのが「Instagram(インスタグラム)」。写真や動画など視覚で楽しめるコンテンツが軸になったSNSで、写真をおしゃれに編集したり、リアルタイムに情報を更新したりと、使い方はさまざまです。

今号では、今話題のインスタグラムを活用し、農産物や農業への取り組みなどをPRしている4人の生産者を紹介します。





## 多肉植物の魅力を発信



タナベフラワー (田邊 寛子さん)

@tanabe\_flower

地 区 : 宮前区馬絹

主な栽培品目 : 多肉植物

インスタ歴 : 2年



タナベフラワー  
QRコード



「たくさん」の人に多肉植物の魅力を伝えたい」との思いで、インスタグラムを始めた田邊さん。現在は、週に1~2回程度、おすすめの多肉植物の写真を掲載しています。多くの投稿でデジタルカメラを使用し、スマートフォンでは出せない高画質な写真を撮影。文章も読みやすいよう行間を意識し、コメントにも丁寧に対応するなど、閲覧者とのコミュニケーションを大切にしています。

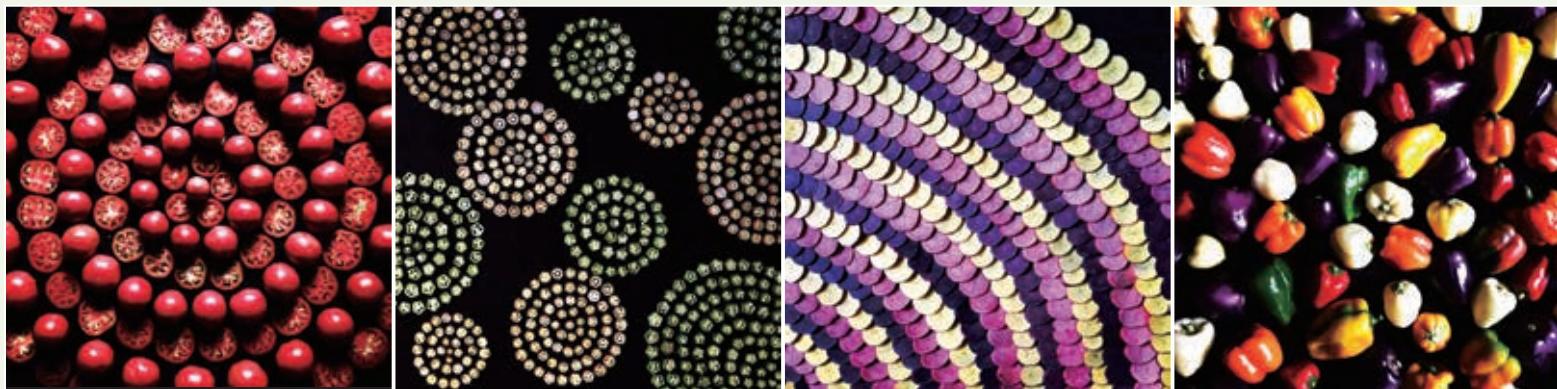


撮影時は、オリジナルの背景板を使用し、被写体がきれいに映るよう工夫しています。また、数多くの品種がある多肉植物の色や形が一番よく見えるよう、試行錯誤を重ねながら撮影しています。



「インスタグラムはあくまで一つのツール」と話す田邊さん。他にもフェイスブックなどの異なるSNSを活用する他、直売所ではワークショップを開催するなど、さまざまな方法で多肉植物のPRをしています。





## アートの世界へようこそ



いのうえのうえん (井上 広基さん)

@inoue\_nouen

地 区: 麻生区吉沢

主な栽培品目: オクラ・トマト・ナスなど

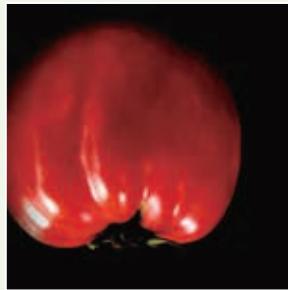
インスタ歴: 4年



一度 見たら忘れないインパクトのある写真がずらり。ある日、作業小屋で収穫した野菜を並べているとき、ふと「この暗い部屋で野菜を撮ったらかっこいいかもしれない」と、思いついた瞬間、唯一無二の野菜アートの扉が開きました。もともと美術やデザインが好きだったこともあり、野菜の切り方や並べ方などにもこだわっています。



照明は使用せず、窓からの自然光を生かしています。アイデアが浮かぶのは、主に畑にいるとき。野菜一つ一つの色や形を改めて見つめ、次々に膨らんでくるイメージを変幻自在に表現します。



アート写真だけでなく、文章や2枚目以降の写真でイベントや出荷に関する情報などを発信しています。トップページを見もらった時にアートの写真が一覧で表示されるように工夫しています。





## 珍品種をタイムリーに



田邊農園 (久保 美幸さん)

@tanabe\_farm\_

地 区：中原区井田

主な栽培品目：ピーマン・ナス・トマトなど

インスタ歴：3年



田邊農園  
QRコード



### 100品種

以上の野菜を栽培しており、珍しい品種を紹介するときなどにInstagramを役立てています。また、2児の母として、主婦の目線から野菜の栄養などの情報の他、野菜の特徴やおすすめの食べ方などを記載した田邊農園オリジナルの「ベジタブルカード」など、子どもが興味を持ちそうな独自のコンテンツも多く投稿し、さまざまな年齢層から親しみを持ってもらえるよう努力しています。



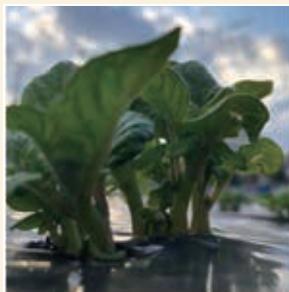
多くの場面でカメラを逆さまにして撮影します。低い視点から撮影することにより、臨場感を出すように工夫しています。また、背景に青空を入れることで被写体がはっきりと写り、きれいな写真が撮れます。



「ストーリーズ(※)」を活用し、情報をタイムリーに発信しています。その日おすすめの野菜や、直売所の営業情報などを発信し、消費者に安心して買い物に来てもらえるよう、通常の投稿と合わせて、小まめに活用しています。

※ストーリーズ

通常投稿とは別に、短時間の動画や写真を気軽にシェアできる機能。また、投稿は24時間で自動的に削除されるため、タイムリーな発信に向いている。



6



## 動画やレシピを配信



しんぼりファーム (新堀 智史さん・智子さん)

@shimbori\_farm

地 区：幸区南加瀬

主な栽培品目：トマト・イチゴ・エダマメなど

インスタ歴：2年



**直売所**の集客やPRのためにインスタグラムを始めた新堀さん夫婦。利用者に身近に感じてもらうことを第一に、さまざまな内容を毎日投稿しています。プロフィールは、企業にも分かりやすいように、取引先や主力商品、直売所の詳細を記載。記事を含めて名刺のような感覚で見てもらえるよう工夫しています。また、レシピ投稿にも力を入れ、野菜が苦手な子どもでも食べやすい料理を紹介しています。



文章中には極力専門用語を使わず、誰が読んでも分かる文章を心掛けています。「何を伝えたいか」が分かるよう、構図や色味などを確認しながら何度も撮り直し、被写体の魅力が一番伝わるよう、2人で考えながら楽しく投稿しています。



最近は、動画投稿も充実させ、見る人に楽しんでもらおうと農機が動く様子や畑の風景など、普段見ることがない映像を撮影しています。また、直売だからこそ、生産者の顔を積極的に出し、利用者に親近感や安心感を持ってもらえるようにしています。



# 准組合員とJAを取り巻く情勢

農協改革を巡る情勢は、農協改革集中推進期間が終了した後、令和3年3月末までに自己改革の取り組みや成果を検証し、改正農協法附則<sup>\*</sup>に基づく「准組合員の事業利用規制の在り方」について結論を得る期間へと移行しました。

当JAは、都市型JAとして非農家の准組合員数が正組合員数を大幅に上回る状況が定着していることから、准組合員対応の制度構築が重要な課題の一つとなっています。

今号では、JAの准組合員との関係強化に向けた取り組みや、7月の規制改革推進会議の答申における対応について紹介します。

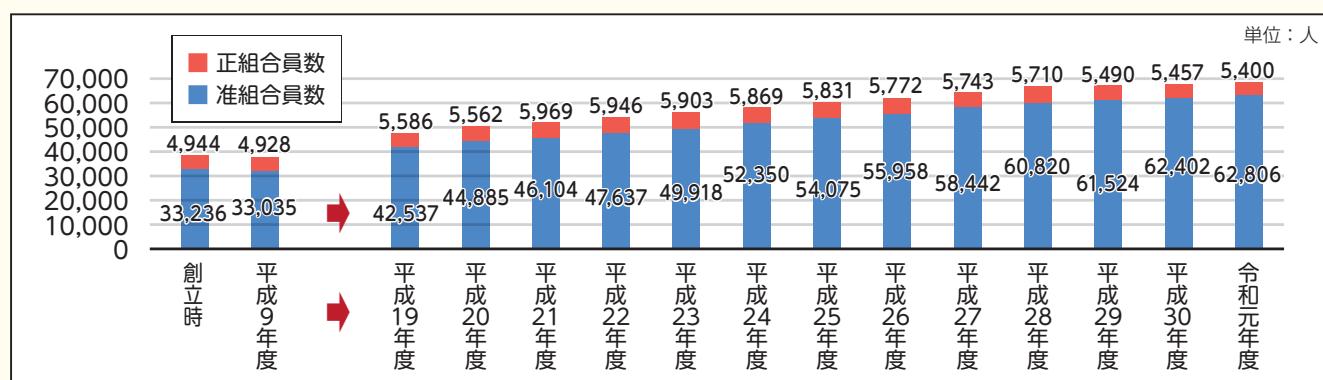
※改正農協法附則5年後見直し条項(改正農協法附則第51条第3項)平成28年4月施行

政府は、准組合員の組合の事業の利用に関する規制の在り方について、施行日から5年を経過する日までの間、正組合員及び准組合員の組合の事業の利用の状況並びに改革の実施状況についての調査を行い、検討を加えて、結論を得るものとする。

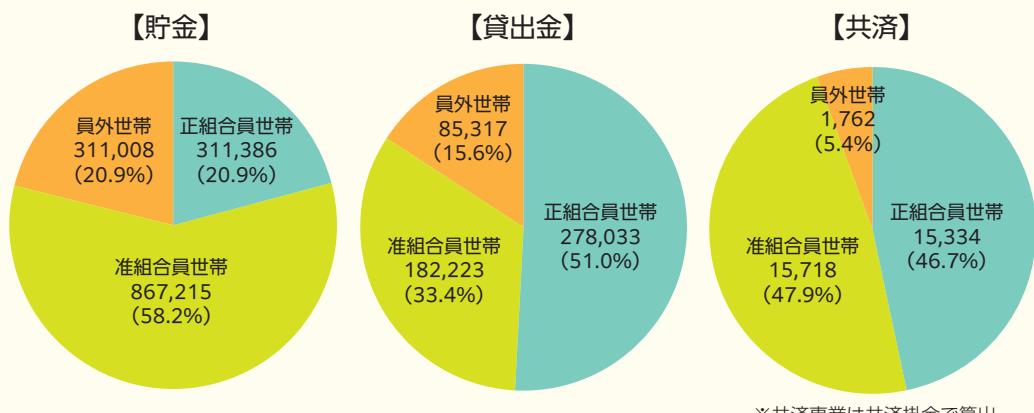
## 准組合員との関係強化に向けて

当JAの正・准組合員数は、平成9年10月の創立時38,180人でしたが、平成20年度には5万人を超えました。正組合員数は、平成21年度を境に減少しているのに対し、准組合員数は年々増加。各事業における利用割合も高く、准組合員は、正組合員とともにJA経営を支える主体的な構成員としての役割を担っています。

### ●創立時からの組合員数の推移



### ●令和元年度組合員資格別事業利用割合 (単位: 百万円・%)



当JAでは、主体的な構成員たる准組合員に、正組合員とともに農業振興を担う役割を認識してもらおうと、JA経営への意思反映や参画に向けた体制作りを段階的に進めてきました。

○平成30年10月1日～31日:准組合員1,000人を対象に「JA事業に関するアンケート調査」を実施。

○平成30年11月21日～平成31年1月30日:11地区で行った統括地区別座談会に准組合員173人が出席し、役員とJA事業等について意見交換。

○令和元年6月7日～13日:11地区で行った通常総代会事前説明会に准組合員32人が出席し、平成30年度の事業報告や令和元年度の事業計画について意見等をヒアリング。など

## JAを取り巻く新たな動き

全国のJAが自己改革に取り組む中、規制改革推進会議は令和2年7月2日、政府に「規制改革推進に関する答申」を提出。同答申では、令和元年に農林水産省が公表した組合員の事業利用量調査の結果から、JAにおいて「准組合員の意思を経営に反映する仕組み作りの検討の必要性」を明記し、次期同会議でも継続的に検討することとなりました。

### 准組合員の位置付けの明文化へ

当JAでは、准組合員の役割を食料・農業・農村基本法第12条を根拠とした「消費者」として明確にし、JA活動においては農業を支える役割を担ってもらうべく、8月3日より「准組合員」としての位置付けを明文化するとともに関連規程類を新設・一部改定しました。

特に「かわさき農業」を応援する意思確認を加入時に行うことで意識付けし、既存の准組合員には、訪問時やJAの諸活動時など役職員と接する機会に説明し、理解の醸成を図ります。

#### I. 「准組合員の位置付け」の設定

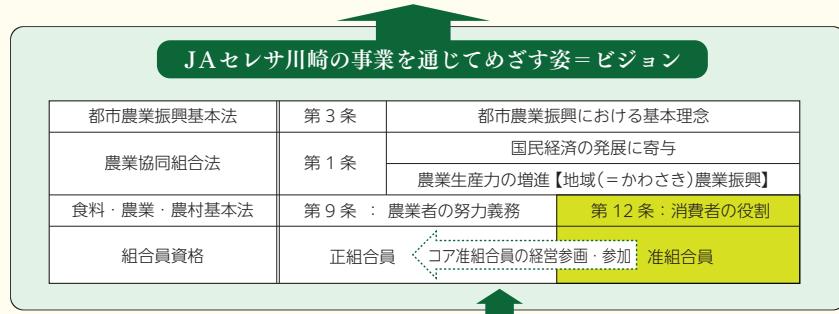
准組合員の位置付けの明文化

食と農・JA活動を通じて、正組合員とともに都市農業の振興と地域社会の発展を支えるJAの主体的な構成員

「准組合員の位置付け」を設定するまでの理論(イメージ)モデル

【経営理念】

JAセレサ川崎は食と農を守り豊かな暮らしの実現をめざして都市農業の振興と地域社会の発展に貢献します



公益・地域経済に対する貢献・健全な都市の発展(=地域の活性化)

#### II. 「准組合員にかかる意思反映・運営参画促進要領」の新設

目的や准組合員の位置付け、新規加入時における「『かわさき農業』の振興を応援する意思」の確認、意思反映・運営参画の対象者や手法について記載。

#### III. 準組合員加入基準の一部変更

加入必須条件に「『かわさき農業』の振興を応援する意思を有する者」を追加。

### 協同の精神を結集し、「かわさき農業」の応援を

准組合員加入推進の目的は、消費者の立場から「かわさき農業」を応援する仲間を増やすことです。

加入時に説明するだけでなく、JA活動(生活・文化・教育活動)に積極的に参加してもらうことで協同組合の理念が浸透し、JAの構成員としての意識・認識を高め、「かわさき農業」を守る機運が高まるのではないかでしょうか。

JAにおける組合員資格や組織に関わる改革は、正組合員の皆さまのご理解とご協力なくして進めることはできません。一方で、時代や情勢の変化に即応して行くためのスピード感をもった対応等も必要となります。生産者の正組合員と消費者の准組合員、畑と食卓の両面で「かわさき農業」を守るためにもご理解のほどよろしくお願いいたします。

# 街中で「咲いた！」各地でヒマワリ満開



一面のヒマワリ(早野地区)



庭で咲いたヒマワリ

麻生区早野地区で、休耕田を利用して育てたヒマワリが8月中旬、満開を迎えるました。同地区でのヒマワリ栽培は、地区内の景観保全を目的とした遊休農地対策事業の一環として、早野農地管理組合やJA、川崎市が中心となり、今年

で5年目を迎えます。約70haの畑に植えられた5万本のヒマワリは周辺道路からも注目を集め、訪れた人々はスマートフォンやデジタルカメラを手に、思い思いにシャッターを切りました。

また、JAでは6月、地域貢献活動の一環として、支店やセレサモスの利用者に対しヒマワリの種約3000袋を配布。8月に入ると「もらつた種、大きく咲いたよ、『コロナ禍の中、心が和んだ』など、多くのからうれしい声をいただきました。JAでは今後も、皆さまに笑顔を届けられるよう、役職員一体となり努力してまいります。



多摩病院の長島悟郎病院長(中央右)と小林章利事務部長(右)へ  
梨を贈る原組合長と太田部長



品評会の様子(17日)

J Aと川崎市は、新型コロナウイルスの猛威と最前線で戦う医療従事者へ感謝と敬意を表し、「川崎市梨ぶどう品評会」に出品された梨とブドウを、市立多摩病院へ寄贈しました。本年度の同品評会は、8月17日の前期の部・31日の後期の部とともに、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、出品物の審査と賞付けだけを行い、一般観覧や即売は中止となりました。こうした中、市内の生産者から「地域の医療従事者の方々に、感謝の気持ちを込めて農産物を届けたい」との声が上がり、市内で最も梨とブドウの生産が盛んな多摩区にある同病院への寄贈が決まりました。

18日は、原修一組合長と、生産者を代表し果樹部の太田聰部長らが同病院を訪れ、前日に開催した品評会に出品された梨とブドウ約150kgを寄贈。原組合長は「過酷な環境の中で頑張っている皆さんに、市内の旬の味覚を食べて元気になってもらいたい」と話しました。

# 生産者の自信作、医療従事者へ

## 小学校に大型扇風機贈呈



渡邊校長(左)に扇風機を贈呈する米山理事

生田地区4支店は、8月17日から25日までの4日間に、地域貢献活動の一環として管内の小学校9校に大型扇風機を4台ずつ贈呈しました。JAでは、年間を通じて料理教室や農業体験など食と農を基軸とした地域貢献活動に取り組んでいます。今年度は新型コロナウィルスの影響でほとんどが中止となつたことから、地区や支店が主体となり地域の実情に即した活動を行っています。川崎市立の学校は、感染拡大防止のため3月4日から5月31日まで臨時休業していた影響で、夏季休業を短縮。残暑が厳しい8月17日から通常登校が始まるため、4支店では校舎内で効率的に空気を循環できる大型扇風機の贈呈を決めました。24日は、麻生区の長沢小学校に米山喜一理事が訪問。米山理事は「子どもたちの学習環境を整えるために役立ててほしい」と伝え、同校の渡邊晴美校長に扇風機を渡しました。

J Aでは、今後も地域の実情に即した地域貢献活動に取り組んでまいります。



多摩川梨を楽しめるパフェ

川崎区の川崎日航ホテルで、市内産の多摩川梨を使ったパフェが、8月25日から9月中旬まで期間限定で販売されました。同ホテルは、地域と共に歩んできたホテルとして地産地消を推奨し、これまでにも市内産野菜のピクルスをはじめ、市内産の蜂蜜やブルーベリーなどを使ったスイーツを開発・販売し、人気を集めています。今回JAは、生産者とホテルとの橋渡し役となり、マッチングした多摩区の小林明正さんが多摩川梨を納品。同ホテル7階のバー「ラウンジ夜間飛行」で提供している、旬の食材を使つたスイーツ「パフェ・アラモード」の新商品として、多摩川梨を使つた「かながわブランド『多摩川梨』のパフェ」が加わりました。

パフェの一番上には、砂糖をまぶしてパリッと香ばしく焼いた梨をのせ、真ん中には梨のコンポート、一番下には梨のゼリーを入れ、多摩川梨を存分に楽しめる一品となりました。JAでは今後も同ホテルと連携し、市内産農産物のPRに努めてまいります。

## 多摩川梨のパフェが誕生

## 出張販売、 新たな場所でスタート

セレサモス宮前店は、毎月第3木曜日のみなみ支店で行う出張販売を、8月から同支店2軒隣の東海道川崎宿「ホテル縁道」に変更しました。

同ホテルは、地域観光の活性化を目指す中、同支店で行う農業まつりや出張販売に地域住民が集まり、にぎわいを見せていていることに着目。JAと協力して地域を盛り上げようと場所を提供しました。初日の20日は、ナスやカボチャなど15品目以上の市内産農産物や加工品などを販売。新型コロナウイルス感染防止対策として、職員は手袋とマスクを着用し、販売ブースは入場制限を設けました。暑さ対策では、ホテル側からテントと冷風機の提供を受け、万全の体制でオープン。来店客は目当ての品を買い求め、購入後はホテルでランチを楽しむなど充実した時間を過ごしました。

同ホテルの吉岡明治支配人は「今後も出張販売だけでなく他のイベントでも協力して、JAと一緒に地域を盛り上げていきたい」と語りました。



農産物の説明を聞く来店客

# かわさき

## 散歩ナビ 宮崎～宮前平 を歩く



川崎市の世帯数・人口

世帯数 ----- 750,759  
人口 ----- 1,539,590  
対前月増減人口 ---- △ 193  
対前年同月増減人口 ---- 10,339

地区別	人口	前月との増減
川崎区	233,716	△ 202
幸区	171,373	△ 97
中原区	263,697	△ 147
高津区	234,303	37
宮前区	233,944	10
多摩区	221,842	168
麻生区	180,715	38

令和2年8月1日現在 川崎市ホームページより

今回は東急田園都市線宮崎台駅で下車し、北口から街歩きへ出発します。

たので入つてみると、パン屋でした。店内には全て手作りのパンやサンドイッチがあり、お土産に人気のミルクフランスとカレーパンを購入しました。

駅を出て左に曲がると酒屋を発見。店内に入るとたくさんのお酒が並び、その中から店主おすすめのお酒を紹介してもらいました。こちらではお酒以外にお米も販売しています。

店を後にし、再び歩き進めると「多摩川梨スイーツ」ののぼり旗が！店内をのぞいてみると、とてもおいしそうな和菓子がずらりと並んでいます。その中から、今の時期にぴったりの和菓子モンブラン大福をお土産に購入しました。

店を出て、街歩きを再開します。すると、かわいらしい看板を見つけました。どんなお店か気になつ

たは、きっとこの看板が目印になります。その中から、今の時期にぴったりの和菓子モンブラン大福をお土産に購入しました。

店を出て、街歩きを再開します。すると、かわいらしい看板を見つけました。どんなお店か気になつたので入つてみると、パン屋でした。店内には全て手作りのパンやサンドイッチがあり、お土産に人気のミルクフランスとカレーパンを購入しました。

次はどこに行こうかなと考えいると、散歩中の方が「おいしいコーヒー豆屋があるよ」と教えてくれたので、早速向かってみます。コーヒー豆屋に到着すると、店内には本格的な焙煎機があり、店主から家庭でも気軽に楽しめるコーヒーの入れ方などをアドバイスしていただきました。店主のご厚意でおいしいコーヒーをいただいたところでの今回の街歩きは終了。

皆さんものんびり街を歩くことで、新たな発見や出会いを探してみてはいかがですか。



### コーヒー焙煎工房 nagomi

4



2016年9月にオープンした地域に根付いたコーヒー豆屋。店で焙煎したコーヒーを家庭や職場などで飲み、「『和み』を感じてもらえるコーヒーを提供したい」との思いで営んでいます。

約15種類のコーヒー豆を取り扱っています。店内に置いてある豆は全て「スペシャルティコーヒー」で、最上級の豆を本格的な焙煎機で焙煎することによってフレッシュな味を楽しむことができます。



### 人気のコーヒー豆

いい香り♪



人気のオリジナルコーヒー豆。他にもカフェインレスの豆も取り扱っています。秋のおすすめは「エチオピア ゲイシャ」です。

## 末広庵 宮前店 ②



1952年創業の地元に愛される和菓子屋(宮前店は1984年にオープン)。お菓子本来のおいしさを追求し、産地や品質を吟味した最高級の原材料を使用しています。小豆や黒糖、お米などの素材にこだわり、明るい笑顔と心のこもったおもてなしで、お客さまに満足いただける店を目指しています。

### 豊富な品ぞろえ



店頭には約30種類の末広庵こだわりのお菓子が並んでいます。旬の食材を使用し、季節を味わう日本の食文化を大切にしたお菓子作りをしています。

J Aと末広庵が共同開発した「多摩川梨羊羹(ようかん)」と「多摩川梨のみるくまんじゅう」は「多摩川梨」のピューレを使用した、梨の甘みと爽やかな香りや味を楽しめる商品となっています。



9月中旬から発売の「和栗モンブラン大福」は、栗の甘みたっぷりの茨城県産和栗ペーストを使用。三段仕込みによるふわふわな餅でつぶ餡とホイップクリームを包んでいます。

所 宮前区宮崎3-13-35  
営 10:00～19:00 休 なし

お酒がたくさん!



約20種類の厳選されたお米が店内に並び、注文を受けてから精米するので、お米のおいしさをより感じてもらることができます。注文は1kgからできるため、いろいろなお米を楽しむことができます。

お米も豊富



ワインがずらり



300種類以上のワインは店の人気商品です。また、秋のおすすめは夏の間に貯蔵される日本酒の「ひやおろし」です。

## MURATA ①



50年以上続くお酒とお米を取り扱うお店。ワインや日本酒、ウイスキーなど1000種類以上のお酒が店内に並んでいます。気軽に手に取ってもらいたいとの思いから、種類はもちろん、価格もお手頃となっています。

所 宮前区宮崎2-8-9 営 平日 10:00～20:00、土曜日 10:00～19:00 休 日曜日

### 今回の街歩きの目安

場所	距離	時間
①⇒②	350m	4分
②⇒③	400m	6分
③⇒④	450m	6分



ベーカリークラステー



④ コーヒー焙煎工房 nagomi

### 多摩川梨スイーツ♪



秋のおすすめ

所 宮前区宮崎3-13-35  
営 10:00～19:00 休 なし

おいしそう



人気商品!



店内に並ぶ約60種類のパンやサンデイッチは全て手作り。カスタードクリームやミルククリームなどは自家製で、無添加にこだわり、香りあるパンに仕上がっています。



油で揚げないカレーパンと自家製ミルククリームが入ったミルクフランスは人気の商品となっています。9月下旬以降はマロンデニッシュとアップルパイがおすすめです。

## ベーカリークラステー ③



1996年8月にオープンし、「おいしい」とお客さんから人気のパン屋。老若男女問わず、地域住民から親しまれ、昼ごろには多くの来店客でにぎわっています。

所 宮前区宮前平3-14-11 伊東レディエンス1F 営 9:00～19:00 休 日曜日

## 農業とともに歩んだ半生

高津区末長 梅原 勉さん

幼少の頃から父の農業を手伝い、中学校を卒業と同時に就農しました。当時は、父に教わりながら60ルアーホジの田畠で米やサツマイモなどを栽培。収穫した農産物は、自転車でリヤカーを引き用賀の市場まで出荷することもありました。少しづつ農業の機械化が進んでいく中で、近所の先輩から農機の使い方を教わり、作業効率も向上していました。

数年してから、農業の傍らアルバイトを始め、30歳になった時には親戚の紹介で就職することになりました。そうした中でも休みの日には父と一緒に農作業を行い、田植えや稻刈りの時期には会社を休んで対応していました。父が倒れ、20年ほど前に亡くなったのを機に、長年勤めた会社を辞め、再び農業に専念することにしました。以前と違い都市化の波が押し寄せる中、農地の規模を縮小することになりましたが、「それたての野菜を地域の人たちに食べてもらいたい」との思いから、近所の酒屋でトマトやナスなど定番野菜の販売を開始。お客様からの評判は良く、売り上げも順調でしたが、その酒屋は3年前に閉店したため、今は近くの精米店で週3回の販売を続けています。

現在15ルアーホジの畠で、夏はキュウリ

やナス、冬はダイコンやコマツナなど季節の野菜を栽培。その日の作業や気付いたことを栽培日誌に書き留め、週3回の販売を崩さないよう計画を立て出荷しています。

また、親戚から教わり栽培を始めたサトイモの仲間の京イモは今年で10年目。通常のサトイモより土寄せを高くしたり、畠を広くしたりと試行錯誤を重ねた結果、農業まつりの農産物品評会で何度も入賞するようになりました。ここ3年は連続で入賞でき、農業を続ける励みにもなっています。

これからも体力が続く限り、お客様を作り続けていきたいです。

### FARMER'S VOICE

相撲中継が好きで、農作業の合間にテレビで観戦しています。最近は、特別応援している力士はいませんが、大きな体が勇ましくぶつかり合う姿に迫力を感じ、思わず手に汗を握って見入ってしまいます。



# 農作業 ノート

## ユリ(オリエンタル系) の切花栽培について



営農技術顧問 志村 隆

### 特性

ユリの切花の中でも名花と呼ばれるものはオリエンタル系で、「カサブランカ」が最高峰の花となります。どの品種も香り高く、品の良い花として飾られることが多い切花です。



カサブランカ

### 主な品種

カサブランカ：白花大輪種、ハウス栽培向き  
マ・レ・ロ：ピンクカサブランカと呼ばれる桃色種  
ル・レーブ：濃桃色早生系品種  
タンブランシェ：花は小振りで花付きがよい純白種

### 土づくり

栽培適地：日当り良く、腐植に富み、保水性、排水性の良い土壤が好ましいです。  
土壤消毒：ガスターなどであらかじめ、土壤消毒を行います。  
元肥施肥：完熟堆肥100kg、IB化成S1号10kg、タイニー3kg/aを施します。

### 栽培準備

球根購入：品質の良い球根(球形16~18cm)を購入し、球根消毒をします。  
ハウスの促成栽培では抑制冷蔵された球根を購入し、少し萌芽した球根を使います。  
植え付け床：畦幅120cm×高さ20cm(通路幅50cm)  
灌水：定植の数日前には、十分に灌水を行います。

### 定植

定植時期：ハウスでは9月中旬~10月上旬、露地では10月上旬~下旬ごろです。  
植え付け間隔：畦間15cm×株間15cmで、植え付けの深さは約10cmです。  
植え付け方法：根部を傷めないように植え、覆土は5cm程度で行います。

### 栽培管理

養生：植え付け後も十分に灌水し、萌芽までは寒冷紗などで被覆します。  
ネット張り：萌芽したら、フラワーネットを張ります。  
灌水：乾き始めたら十分灌水し、出蕾期ごろから茎葉を締めるため、やや控えめにします。  
ハウス栽培：冬季は二重カーテンによる保温と、強光を避けるための遮光を行います。  
栽培適温は昼温25°C、夜温15°C前後で促成栽培します。

### 病害虫防除

病害：葉枯病はユリの灰色かび病といわれるもので、トップジンM水和剤で予防します。  
虫害：アブラムシなどは植え付け時の粒剤処理で予防し、その後の防除は薬液を使います。

### 収穫調整

収穫時期：蕾が十分に大きくなり、やや白くなった頃に収穫し、下葉は除去します。  
出荷調整：1輪でも開花したものは雄しべを取り除き、花粉が付かないように処理します。

### 【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
主 な 作 業							ハウス栽培		×	×		
								露地栽培		×	×	

×：定植、□：収穫期間

### 〈営農技術顧問〉

	担当業務	出勤日
志村 隆	花卉・植木栽培指導、病害虫全般	月・火・木・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
北見 丘	果樹栽培指導、病害虫全般	月・水・金

※記載日はあくまでも基本の出勤日。休暇・行事によっては顧問不在の場合有

## 奥深い 詩吟の世界

麻生区細山 土方 工作さん



吟じる土方さん

昭和52年、知人が地域に開いた詩吟教室に誘われ、詩吟を習い始めました。漢詩や和歌などに吟符といわれる独特的の音節をつけて吟じる詩吟は、戦時中の慰安会で聞いたことがあります。教室は、全国的な組織の日本詩吟学院岳風会に属し、流儀は岳風流。古は週1回2時間で、始めの頃は、声の出し方や腹式呼吸、吟符の表現方法などを学びながら短い詩で練習する日々でした。

5年ほどすると教室を辞めていく人もいましたが、何より腹から声を出して吟じることが気持ち良く、だんだんと上達していく喜びを感じていたため、辞めずに続けました。毎年正月と夏に開かれる発表会や、県のコンクールなどに登場して詩吟を披露してきた他、依頼を受け、親族の結婚式や詩吟



文字の横に書かれている記号が吟符

仲間の葬儀などで吟じる機会もいただき、思いを込めて吟じてきました。吟じる時は、読む詩の内容をよく理解し、その詩が歌われた情景などを想像しながら、喜びや悲しみなどの感情を表現することを意識しています。同じ詩を吟じても、人によって個性が outgoingのが詩吟の面白さでもあります。

詩吟を始めて16年目には准師範の資格を取り、自宅に教室を設け、生徒を持ちました。また、詩吟には15の段位がありますが、修練年数を経て昇段試験を受け、28年かけて最高段位の「総傳」を取得しました。80歳の頃引退しましたが、先輩方からの誘いを受け、87歳の今も同世代のメンバー数人と上達していく喜びを感じていたため、辞めずに続けました。毎年正月と夏に開かれる発表会や、県のコンクールなどに登場して詩吟を披露してきた他、依頼を受け、親族の結婚式や詩吟を、人生を豊かにしてくれた詩吟を、今後も声が出る限り続けていきたいです。

### PROFILE

詩吟の他にもカラオケや俳句など多くの趣味を楽しんできました。国内旅行も好きで、妻といろいろな場所へ出掛けました。詩吟で腹から声を出し、自分で耕した畑の野菜を食べることが元気でいる秘訣です。



# 健康だより

健康科学アドバイザー ● 福田 千晶

## 睡眠時無呼吸症候群

睡眠時間確保しても昼間に眠くなる、こんな悩みはありませんか？

同室で寝る家族から「寝ていてる間に呼吸が何秒か止まっている」とか「いびきが時々止まる」。こんな指摘があるなら、睡眠時無呼吸症候群かもしれません。

睡眠中に10秒以上の無呼吸が一晩30回以上、もしくは1時間当たり5回以上ある場合は睡眠時無呼吸症候群です。太った男性に多いですが、下顎が小さい人などは、睡眠時無呼吸症候群があり得ます。

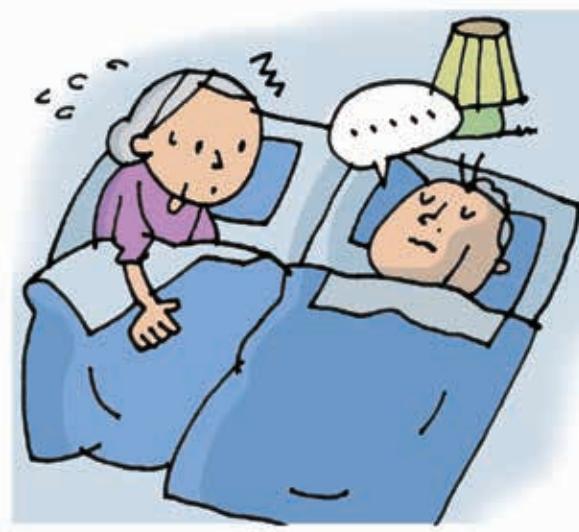
睡眠中に呼吸が停止して、目覚めて睡眠が中断されることもあります。浅い睡眠を繰り返すため、質の良い睡眠が取れません。

そのため昼間に眠気が出やすく、農作業の途中でも休みたくなり、作業の途中で集中力が途切れたり、車やトラクターの運転中でもウトウトしたり、危険もあります。無呼吸や低呼吸を繰り返す低酸素状態はいろいろな病気の原因にもなり、最悪の場合は突然死の原因にもなるので侮れません。

原因は、睡眠中に喉（上気道）が狭くなることです。原因としては、肥満で喉の周囲が脂

肪で圧迫される」と、下顎が小さく喉の断面積が小さいことがあります。

肥満の人は減量が大切です。食事の見直しと運動する習慣を継続し、肥満の解消を目指しましょう。大量の飲酒をした夜に呼吸が止まりやすい人は、飲酒も控えめに。



睡眠時無呼吸症候群の治療法としては、装着した鼻マスクから呼吸に合わせて空気圧を送るCPAPという装置がよく用いられます。また、マウスピースを使用して下顎を前方に「ずらす」とことで、喉を広げる方法もあります。睡眠時無呼吸症候群の心配がある人は「睡眠外来」のある医療機関、もしくは耳鼻咽喉科か呼吸器内科を受診して相談してみましょう。

## 今月のテーマ

# 「ダイコンに含まれる成分について」

アグリアカデミー 農業検定クイズ

日本農業検定事務局

ダイコンに含まれている成分についての問題です。

【問題】  
ダイコンに含まれている成分についての説明で、正しいものは次のうちどれですか。

- ①辛味成分のイソチオシアネートは、ダイコンの葉に近い上部に多く含まれている。
- ②でんぶん分解酵素のジアスターは、ダイコンの下部の方に多く含まれている。
- ③でんぶん分解酵素のジアスターは、加熱に強い。
- ④纖維質は葉に近い上部に多く、下に行くほど少ない。

※解答は18ページにあります。

# セレサ通信

～組合員から頼られる職員になるために～

J Aでは、組合員の皆さまから寄せられるさまざまな要望に応えられる職員の育成に取り組んでいます。

総合事業を営むJ Aは、信用・共済・営農指導・販売・購買などさまざまな事業を展開。必要な知識や技術が多岐にわたることから、新採用職員や担当者、役席者など業務内容・キャリア別に研修を行っています。

新採用職員は、J A事業に関する基礎知識を学ぶ他、青壮年部の協力のもと、年間を通じ農業体験を行い、部員との交流を通じて農業理解を深めています。

担当者別の研修では、業務に関する内容について、座学



新採用職員の農業体験 (令和元年6月)

以外にもFST(営業力強化に向けた実践型研修)や、課題に応じたロールプレイング、農産物の栽培実験などを実施。知識だけでなく、ニーズにあった推進や応対ができるよう

コミュニケーション能力や技術力などを高めています。

役席者を対象とした研修では、部下へのフォローやコンプライアンスに関する知識等を学び、全部署・全支店において業務がスムーズに行えるよう心掛けています。

また、通信教育の他、宅地建物取引士や毒物劇物取扱責任者などの資格取得に向けた研修会や試験費用の助成を行い、意欲ある職員への支援も行っています。

現在、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、対面式の研修は控えていますが、今後も職員の知識・技術向上を図り、組合員の皆さまから頼られる職員の育成に努めてまいります。



早どりトウモロコシの試験栽培の様子 (令和元年6月)



相続手続きの流れや税金について学ぶ職員 (令和2年8月)

## 支店だより 中原支店

所在地：中原区上小田中5-1-1  
TEL：044-751-5911



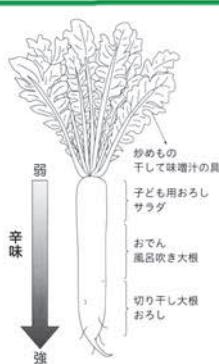
中原支店は、J R 武蔵中原駅前に位置し、管内ではパンジー・菊・シクラメンなど花の生産が盛んです。毎年11月頃には、管内の生産者が栽培した立派な菊が支店に飾られます。

加藤英光支店長のもと、渡辺幹雄副支店長を中心に役席者、各部署がよく連携、フォローし、業務に当たっています。夕方には、内勤職員で「振り返りミーティング」を行い、一日の出来事を情報共有してチームワークを高めています。お客様に気持ち良く来店していただき、気持ち良く帰っていただけるよう、職員全員で日々の業務に取り組んでいます。

### Zoom up!

～支店の顔  
窓口&涉外担当者～

窓口担当者は3人。普段から仲が良く、互いに協力しながら業務を行っています。今はマスクで口元が見えないので、今まで以上に丁寧な接客を心掛けています。涉外担当者は5人。女性涉外担当を含む若いメンバーですが、オンとオフの切り替えをしっかりして、分からなことがあります。教えるながら、同じ目標に向けて全員で頑張っています。



部位ごとの利用法

日本農業検定1級テキスト第一版  
(139ページより)

弱  
辛味  
炒めもの  
干して味噌汁の具  
子ども用おろし  
サラダ  
おでん  
風呂吹き大根  
切り干し大根  
おろし

成長していく根の先を虫に食べられないようにするためです。なお、ジアスターは下部の方に多く含まれています。

解説…機能性物質として注目されているのは、辛味成分であるイソチオシアネートで、この物質は唾液分泌促進、味覚刺激、アミン臭の消去や殺菌の働きをします。また、ダイコンはでんぶんを分解するジアスターは熱に弱いので、消化酵素が含まれているので、餅と一緒に食べることで消化を助けてくれます。このジアスターは熱に弱いので、胃もたれ胸やけにはおろしでの利用が一番です。さらにダイコンは部位によつて味が違うのも特徴で、葉に近い上部は甘く下部に行くほど纖維質が多く辛味が強くなります。これは成長していく根の先を虫に食べられないようにするためです。なお、ジアスターは下部の方に多く含まれています。

【解答・解説】

正解は②です。

アグリアカデミー  
農業検定クイズ

# Web CERESA



先月インスタグラムに投稿した写真をご紹介します。



JAセレサ川崎



♥ Q ▾

2020.8.1

多摩川梨を使った2種類のセレサモスオリジナル商品(和菓子)が8月1日より新発売!!



セレサモス麻生店



♥ Q ▾

2020.8.15

夏の野菜や果物は水分が多く、体を冷やす働きを持つもの多いため、熱中症対策にもお薦め。



セレサモス宮前店



♥ Q ▾

2020.8.15

種まで食べられるスイカ「ピノガール」は、種を食べた時の異物感が極限まで抑えられています。



JAセレサ川崎



♥ Q ▾

2020.8.25

黄色とピンクの色がきれいな新ショウガ。筋が少なく、みずみずしくてさわやかな香りがします。



セレサモス麻生店



♥ Q ▾

2020.8.25

夏の盛りを過ぎ、秋の香りを漂わせています。ぜひセレサモスで秋の味覚をお求めください。



セレサモス宮前店



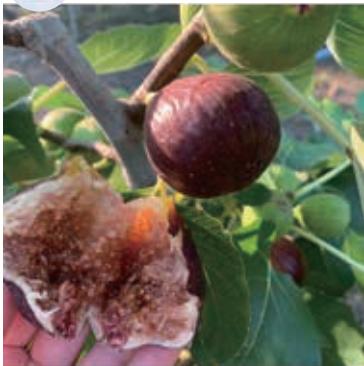
♥ Q ▾

2020.8.26

緑のカーテンでおなじみのゴーヤーは栄養価が高い食材です。ぜひ食べてみてください。



JAセレサ川崎



♥ Q ▾

2020.8.27

イチジクは実の内側に花をつけ外側から見えないため「無花果」という漢字が当てられています。



セレサモス麻生店



♥ Q ▾

2020.8.27

天山とシャインマスカットの配合品種「雄宝」はびっくりするほど粒が大きく皮ごと食べられます。



セレサモス宮前店



♥ Q ▾

2020.8.27

パブリカはインゲンやズッキーニと合わせて肉巻きにするのがおすすめです。

♥ Q ▾

JAセレサ川崎



【本店】

所在地：川崎市宮前区宮崎2-13-38

T E L：044-877-2111(代)

ホームページ：

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



♥ Q ▾ セレサモス麻生店



所在地：川崎市麻生区黒川172

T E L：044-989-5311

営業時間：10:00～16:00

(9月末までは10:00～15:00)

定休日：毎週水曜日、年末年始ほか

駐車場：100台収容



♥ Q ▾ セレサモス宮前店



所在地：川崎市宮前区宮崎2-1-4

T E L：044-853-5011

営業時間：10:00～16:00

(9月末までは10:00～15:00)

定休日：毎週水曜日、年末年始ほか

駐車場：114台収容



最新の情報は、上記のQRコードを読み取ってご覧ください。 ※セレサモスは、渋滞緩和のため開店時間を早める場合があります。また、警察署からの要請により、路上での駐車場入場待ちは一切できません。



## スズムシの声、心癒されて

東柿生支店では、8月から9月中旬にかけてスズムシの涼やかな鳴き声が来店客の心を和ませました。

スズムシは、同支店管内の前田和子さんから譲り受けたもの。前田さんはスズムシを60年以上飼育しており、毎年5月下旬から卵がかえり始め、7月下旬には成虫になり鳴き始めます。前田さんは「新型コロナウイルスの影響で外出を控える家庭が多いので、スズムシの鳴き声で、少しでも季節を感じてほしい」と同支店に寄贈しました。

8月4日と14日の2日間は、10匹ほどのスズムシが入った籠を両日合わせて10籠用意し、希望者にプレゼント。来店客は思いがけない夏のプレゼントに喜び、午前中に配布は終了しました。



スズムシが入った籠を受け取る来店客

## JA独自の展示会を開催

JAは8月5日にセレサモス麻生店、19日には同宮前店で、JAセレサ川崎農業総合展示会を開き、2日間合わせて102人が来場しました。

毎年案内していた、全農かながわの農業機械展示会が新型コロナウイルスの影響で中止となり、農業の新情報を提供する場を設けようと、今回はJAが独自の展示会を企画しました。

当日は、業者らが農機などの各種展示や新商品を紹介した他、営農部による育成研究試験の結果を披露し、にぎわいました。



業者の説明を聞く生産者

## 新制度への理解を深める

8月25日から9月9日にかけて計10回、昨年度に引き続き特定生産緑地制度説明会が開かれ、初日の柿生・生田支店では生産緑地所有者ら28人が出席しました。

今回は、川崎市の担当者が、生産緑地指定30年経過後も新制度で税制優遇などを延長できることについて説明。出席者からは手続きの方法など多くの質問が提出されました。



制度について質問する生産者(柿生支店)

## 晴れの入賞者

敬称略( )内住所

### 令和2年度川崎市梨・ぶどう品評会

[前期の部]

8月17日 本店 出品点数 梨 69点・ぶどう 6点  
△優秀賞=幸水・白井正壽(菅稻田堤)、同・木下新一(枡形)

[後期の部]

8月31日 本店 出品点数 梨 72点・ぶどう 2点  
△優秀賞=豊水・太田聰(生田)、同・五島位昌(菅)

## 施設事業で特別優秀賞を受賞

令和元年度JAグループ施設事業の優績組合として、当JAとセレサ不動産(株)が特別優秀賞を受賞しました。

この受賞は、施設事業における供給実績や受注契約高などの実績が評価されたものです。

本年度は新型コロナウイルス感染拡大防止のため、表彰式は中止となりましたが、8月11日にJA全農かながわの根本芳明県本部長らが本店を訪れ、原修一組合長に表彰状を手渡しました。

この他、店舗表彰として次の各支店が表彰を受けました。

「目標達成優秀賞」=稻田・菅支店

「目標達成奨励賞」=宮前・向丘・上作延・御幸・中原・日吉・宿河原・生田・東柿生支店

「情報収集奨励賞」=野川・高津・向丘・柿生支店

## 知って納得！ 税金講座

### 公的年金等控除の改正

JA全中・JAまちづくり情報センター・  
JAセレサ川崎 顧問税理士●柴原 一

雑所得は、その内容によって国民年金、厚生年金などの公的年金等に係る雑所得とその他の雑所得に分けられます。これらの金額を合算した金額がその年の雑所得の金額になります。このうち公的年金等に係る雑所得の金額は「公的年金等の収入金額-公的年金等控除額」の算式により計算されます。一方、JA共済の個人年金等はその他の雑所得の計算になります。この

場合の雑所得の金額は「収入金額-年間受取額に対応する掛け金相当額」になります。

公的年金等控除額は、2019年度の改正により見直しが行われ2020年から適用になります。例えば、受給者の年齢が65歳未満、かつ、公的年金等以外の所得が1000万円以下である場合、公的年金等の収入金額が130万円未満のときは控除額は60万円(改正前は70万円)に、公的年金等の収入金額が130万円以上

控除額?



410万円未満のときは、「収入金額×25%+27万5000円」(改正前は「収入金額×25%+37万5000円」)になります。また、受給者の年齢が65歳以上、かつ、公的年金等以外の所得が1000万円以下である場合、公的年金等の収入金額が130万円未満のときは、110万円(改正前は120万円)に引き下げられます。つまり、公的年金等以外の所得が1000万円以下の場合には、改正後は改正前と比べて公的年金等控除額が10万円減少します。

ただしこの場合、改正により公的年金等控除額は10万円減少しますが、基礎控除額が10万円引き上げられるため改正前と税負担は変わりません。しかし、公的年金等以外の所得が1000万円超2000万円以下のときは公的年金等控除額が20万円、2000万円超のときは30万円減少すること、また、基礎控除額も所得金額が2400万円を超えると段階的に減少し2500万円超になるとゼロになります。一定金額以上の所得の方については、改正により税負担が増加することになります。

## 理事会だより

## 第5回定例理事会 8月18日(火)

本店で開催

## 【協議事項】

- ・農協法改正に係る理事会運営規則の一部変更について
- ・信用手数料等(両替手数料)の一部改定および硬貨整理手数料の新設について(令和2年10月1日より適用)

## &lt;両替手数料&gt;

・両替前の枚数または両替後のいざれか多い方の枚数	1~50枚	無料
・払戻し時に金種指定手数料設定「払戻枚数から一円札の枚数を除いた枚数」	51~300枚	330円
	301~1,000枚	660円
	1,001~2,000枚	1,320円
	以降、1,000枚毎	660円加算

## &lt;硬貨整理手数料(硬貨の算定に対する手数料)&gt;

・貯金口座への入金、現金振込等の硬貨が対象	1~500枚	無料
・農畜産物売上代金、寄付金は無料	501~1,000枚	440円
	1,001~2,000枚	880円
	以降、1,000枚毎	440円加算

※上記を含む4件の協議事項は、全て承認されました。この他、報告事項として11件の報告を行いました。

## セレサのDATA (8月31日現在)

購買品供給高	4億56百万円
販売品取扱高	5億77百万円
施設事業契約高	20億68百万円
貯金	1兆5,150億円
貸出金	5,477億円
長期共済保有高	1兆7,098億円
年金共済保有高	337億円
組合員数	68,245人
うち正組合員	5,346人
准組合員	62,899人

## 10月の経営相談会(法律経営)

6日(火) 9:30~11:30 向丘支店  
13:30~15:30 中原支店  
13日(火) 13:30~15:30 みなみ支店  
13:30~15:30 柿生支店  
20日(火) 13:30~15:30 中原支店  
27日(火) 13:30~15:30 稲田支店  
31日(土) 9:30~11:30 梶ヶ谷ビル  
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までに各会場支店まで。  
(梶ヶ谷ビルは本店資産相談課まで)  
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。

## 10月の年金無料相談会

8日(木) 北見方支店 22日(木) 長沢支店  
13日(火) みなみ支店 23日(金) 宮前平支店  
15日(木) 御幸支店 24日(土) 高津支店  
16日(金) 宿河原支店 27日(火) 新百合丘支店  
18日(日) 宮崎支店 29日(木) 生田支店  
20日(火) 大師支店 31日(土) 宮前支店  
21日(水) 元住吉支店  
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。  
◇年金・社会保険セミナー  
25日(日) 10:00~12:00 向丘支店  
14:00~16:00 菅支店  
ご参加希望の方は金融推進部  
(TEL 044-877-2140)までご連絡ください。

## 10月の営農相談コーナー

- ・経済センター(宮前区有馬2-13-1)  
2日(金)、7日(水)、14日(水)、  
21日(水)、28日(水)
- ・パーシモン(麻生区片平2-30-15)  
6日(火)、8日(木)、13日(火)、  
22日(木)、27日(火)、29日(木)
- ・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。

## 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ローソン銀行のATMで、同店の営業時間内のみ稼働)
- ・経済センター、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 10:00~16:00  
セレサモス宮前店 10:00~16:00  
(9月末までは10:00~15:00)  
※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:水曜日・年末年始他)

## 10月の休日住宅ローン相談会

24日(土) みなみ支店、小向支店、  
住吉支店、宿河原支店、  
橘支店、鷺沼支店、  
上作延支店、生田支店、  
新百合丘支店  
25日(日) 小田支店、日吉支店、  
小杉支店、元住吉支店、  
北見方支店、野川支店、  
宮前支店、向丘支店、  
稻田支店、菅支店、栗平支店

※時間は9:00~14:00  
完全予約制のため、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。ご予約がない場合は開催いたしません。

## 10月のセレササロン

新型コロナウイルス感染予防のため、セレササロンは令和3年3月まで中止させていただきます。

お問い合わせ  
本店生活福祉課(TEL 044-877-2509)

## 10月の相続・遺言無料相談会

7日(水) 長沢支店 21日(水) 橘支店  
12日(月) 吉支店 26日(月) 鷺沼支店  
14日(水) 新百合丘支店 28日(水) みなみ支店  
19日(月) 元住吉支店  
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分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。

10月のマイホーム・アパート  
新築・リフォーム相談会

13日(火) セレサ不動産本社  
※受付時間 13:00~15:00  
24日(土) 橘支店、みなみ支店、生田支店  
25日(日) 宮前支店、向丘支店、日吉支店、  
稻田支店、菅支店、栗平支店  
※受付時間 9:00~11:00  
相談時間は原則1時間程度。予約制。  
ご予約は相談会の前々営業日16:00までに各会場支店まで、セレサ不動産はセレサ不動産本社まで。  
本店資産相談課 (TEL 044-877-2509)  
セレサ不動産本社 (TEL 044-870-6711)  
ご予約がない場合は開催いたしません。

## セレササービスのご案内

セレササービス(株)は、ご葬儀ご法事など、信頼と安心・安全をモットーにまごころを込めてご奉仕いたします。  
提携式場として、「中野島ほうさい殿」も、ご利用いただけます。  
事前相談や見積もり等承っております。  
お気軽にお問い合わせください。  
(日・祭日除く 9:00~17:00)  
フリーダイヤル みおくる こころ  
TEL 0120-3096-56  
危急のご連絡は24時間・年中無休  
<http://ceresa-service.jp>

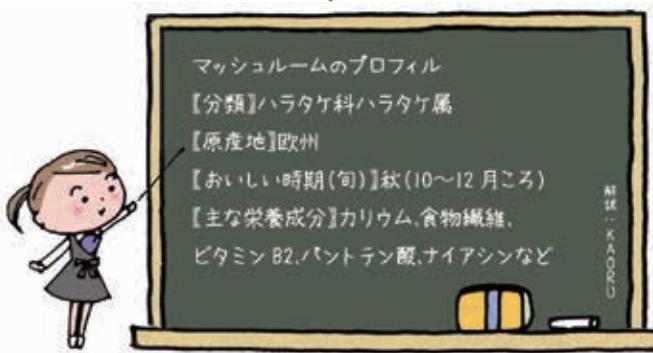


◀ JAセレサ川崎 ホームページ  
<https://www.jaceresa.or.jp/>

※上記の予定につきましては、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、中止または延期となる場合があります。  
※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、当面の間、セレサモス、園芸館の営業時間を短縮させていただきます。詳細につきましては、ホームページまたは各店舗へお問い合わせください。



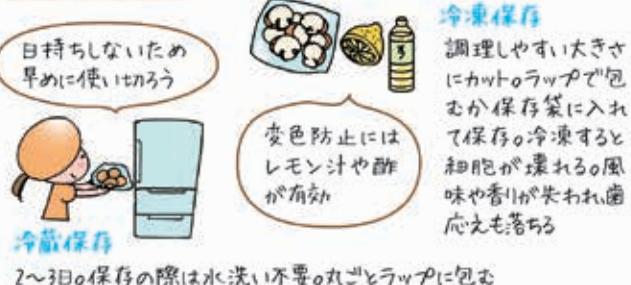
イラスト: 小林裕美子



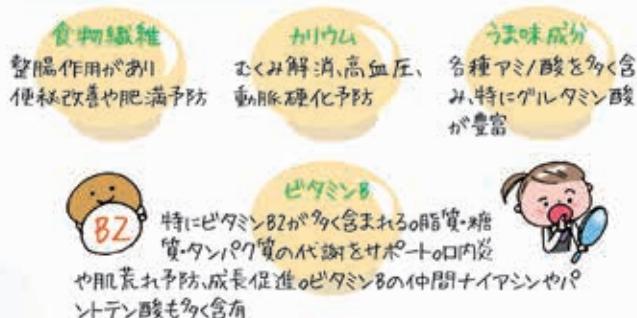
### 見分け方



### 保存方法



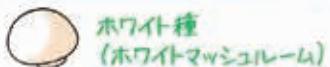
### マッシュルームのチカラ



# マッシュルーム

～世界中で愛されるきのこ～

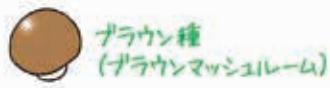
### マッシュルームのいろいろ



日本の定番種。全体が白く小型のかさの表面が滑らかで、見た目にも上品。ブラウン種よりも持ちはしないが、癖がなく淡白な味わい。



品種ではなく、栽培過程で優秀な物をえりすぐり、大きく育てた大型の物。直径10cm、重さ100g以上にもなる。そのまま丸ごとステーキや肉詰めにカットして小型のマッシュルームのように利用できる。



かさは茶色で、軸は白色の小型のホワイト種に比べてやや持ちはする。原種に近いため、本来の濃厚な味わいと香りの良さが特長。

### 楽しみ方・食べ方のコツ

生食: サラダ、マリネ 加熱調理: 炒め物、揚げ物、スープ

#### 下準備

水洗いはNG。風味が損なわれる。表面の汚れは布巾やペーパータオルで。取れない場合は包丁で耳を除く。かさの裏側のひだの部分から包丁でめぐると表面がきれいになります。



#### 生食



#### ル

さッと加熱すればだしが出る! ホワイト種はさっぱり上品な味わい。ブラウン種は濃厚でしつこい風味。



薄くスライス。レモン汁や酢をかけて変色を防止



### マッシュルームのピミツ

#### 世界で愛されるきのこ



欧米をはじめ、世界で最も消費されているきのこ。特にフランス料理では定番食材!



日本ではホワイト種が人気。世界ではブラウン種が主流。

#### 歴史

1650年ころからフランスで人工栽培されてきた。明治時代に伝来。大正時代に栽培が本格化



施設で通年栽培。クリスマスのイエント期間で多く出荷される。培地作りから約2ヶ月間で収穫。

# わが家のレシピ

## 材料 (直径25cmの型)

- ・カボチャ…100g
- ・ナス…中1/2本
- ・ベーコン…30g
- ・インゲン…5~6本
- ・ミニトマト…8個
- ・卵…4個
- ・生クリーム…200cc
- ・塩…小さじ1/2
- ・サラダ油…適量
- ・ピザ用チーズ…100g



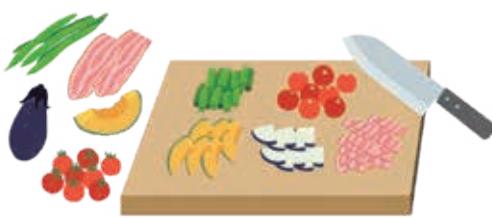
## 季節の野菜のキッシュ

### 作り方

① オーブンを180℃に予熱する。



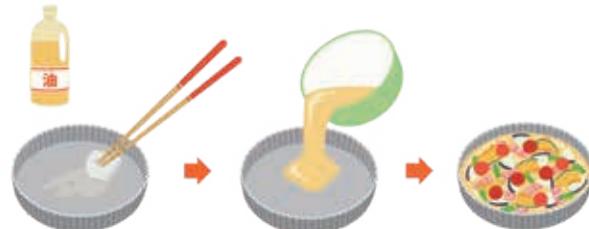
② カボチャとナスは5mm幅のくし切り、ベーコンとインゲンは2cm幅に切り、ミニトマトはヘタを取る。



③ ボウルに★の材料を入れ、混ぜ合わせる。



④ 直径25cmの型にサラダ油を塗り、③を流し入れ、②をランダムに置く。



⑤ ④にピザ用チーズを散らし、予熱しておいたオーブンで30分焼いたら、できあがり。



### ワンポイントアドバイス

麻生区岡上 山田 美智子さん

しっかり30分焼くので、野菜は生のままで大丈夫です。夏はナスやズッキーニ、冬はホウレンソウやブロッコリーなど季節の野菜を入れるのがおすすめです。冷やしてもおいしく、簡単に作れる一品となっていますので、ぜひ地場産野菜をたくさん使ったおいしいキッシュを作ってみてください。

