

JAセレサ川崎 機関誌

CERESA

6月号

2022 June

No.297

特集

「百分史」の書き方・作り方講座
花と緑の市民フェア・畜産まつり

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

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS

Contents

特集 「自分史」の書き方・作り方講座 花と緑の市民フェア・畜産まつり	3 6
PICK UP	8
かわさき散歩ナビ 新丸子町～新丸子東を歩く	12
かわさきファーマーズ 農作業を楽しんで 土に触れる喜びを 宮前区・筒井 正彦さん	14
農作業ノート 切花用ヒマワリの栽培について 営農技術顧問・美濃口 薫	15
輝人～KIRABITO～ 仲間とともに歌い続ける 多摩区・原 米子さん	16
健康だより 高温多湿の時期に注意したい水虫 アグリアカデミー～農業検定クイズ～ 各地の郷土料理	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
フルーツパラダイス 桃	23
わが家のレシピ エビシユマイと 新タマネギのポン酢かけ 高津区・小宮 節子さん	24

7月の行事予定

6日 (水)	セレサひまわり会の集い (12:00～、15:30～麻生市民館)
7日 (木)	セレサひまわり会の集い (12:00～、15:30～麻生市民館)
9日 (土)	第25回 JA セレサ川崎夏季農産物品評会 一般観覧 14:00～15:00 即売会 15:00～16:00(売り切れ次第終了) (こすぎコアパーク)
13日 (水)	セレサひまわり会の集い (12:00～、15:30～カルッツかわさき)
14日 (木)	セレサひまわり会の集い (12:00～、15:30～カルッツかわさき)
18日 (月)	海の日
19日 (火)	定例理事会
27日 (水)	セレサひまわり会の集い (12:00～、15:30～カルッツかわさき)
28日 (木)	セレサひまわり会の集い (12:00～、15:30～カルッツかわさき)

※日程等は変更されることがあります

今月の
表紙



《エダマメの収穫と出荷準備》

麻生区金程 宮田 幸治さん

品質と収穫量の向上に熱い思いを持つ宮田さんのハウスで、エダマメの収穫が始まっています。収穫後は、自ら改良を加えた脱莢機で莢を外し、選別機に掛けてからセレサモス麻生店に出荷しています。

発芽が栽培のポイントとなるエダマメは、育苗ハウスで温度や水分を調節して95%以上を発芽。時期に合わせて3品種をリレー栽培し、10月まで約900kgを出荷する見込みです。

より多くの利用者に高品質な農産物を届けようと、試行錯誤する中で「目標まではまだ遠い」と話す宮田さん。妻とともに機械で効率化を図りながら、飽くなき挑戦を続けています。

人生を振り返る

「自分史」の 書き方・作り方講座



皆さんは「自分史」を作ったことがありますか。

自分史とは、自身のこれまでの経験・うれしかった事、悲しかった事など、人生のさまざまな出来事を振り返っていく作業です。

家族・友人・仕事・学校・夢・挫折・出会い・別れなど、自分自身の過去と真摯に向き合った上で、大切な人たちに何を伝え、未来に何を残すことができるか、考えるきっかけにしましょう。

「私」の人生を振り返る

監修／一般社団法人終活カウンセラー協会代表理事 武藤頼朝
<https://www.shukatsu-csl.jp/>
イラスト／出口由加子

自分史の書き方・作り方講座

これまでの人生で起こった出来事を、自分の歴史として文章に書き記す自分史。経験や知識を家族や友人に伝えると同時に、これからの人生をどう生きるか考えてみましょう。

 自分の生きた証しを
伝えたい人に文字で残す

古くは「隠居」という慣習がありました。先人は隠居することで社会の第一線から退き、これまでの人生を振り返りながら、後世に残る人たちに自らの生きざまを伝える時間を設けていました。

生涯現役といわれる現代では、自身自身の人生の総まとめとして自分史を作るのです。その目的は、これからの人生を、生きがいを持ってより楽しく過ごすためです。

自分史と聞くと自叙伝をイメージされる人が多いようです。「いえいえ、私なんて平凡に生きてきただけで書くことはない」などと考える人がいるか

もしれません。実は、自分史というのは、もっと気軽に楽しく作ることができます。


 思わぬ感謝に出合える
「人生の棚卸し」

自分史の意義は、自分自身の「人生の棚卸し」ができることです。これまでの自分の人生とじっくり向き合うことで、その意味を考えるきっかけになるのです。

「何か話せば、きついことを言う人だから」などと、近所にいながら最近は付き合いのない人。しかし、あらためて思い起こしてみれば一家が引越してきたときに、真っ先に声を掛けて

くれてご近所全員を紹介してくれたのは、その人でした。最近のことばかり記憶に残っているが本当はこの人がいなかったら……、そんな人はいませんか。

忘れていた出来事を思い返すことで、感謝あふれる日々を過ごすことにもなり得ます。自分史は人生の棚卸しを文章化した、尊い人生日記といってもいいかもしれません。

 自分のため、家族のため、
感謝を伝えたい全ての人に

人生の節目が、自分史を作る格好のタイミングになるでしょう。定年退職や還暦などを契機に自分史に取り組む



人が多いようです。もちろんタイミングは人それぞれ。子どもの結婚や、母が亡くなった年齢と同年になったなど、あらかじめ自分で節目を決めても良いですね。

自分史は誰に対して書くのでしょうか。まずは、これから人生を歩み続ける自分自身のため。自分史は長生きを樂しむための振り返りでもあります。書くのは一度だけに限らず、続編を作っても良いと思います。新しい家族に対しては、自分自身が生きた証しとして残す大切なものになるでしょう。感謝を伝えたい人にもぜひ読んでもらいたいですね。

自分史の書き方

自分史を書く前に、まず最初にやるべきことを挙げておきます。

年表(例)

社会や身近な出来事を自分の歴史と結び付けて考えることで、あらためて人生を振り返ることができます

社会の主な出来事や事件	流行やヒット曲	身近に起きた出来事	自分の出来事	自分の考えていたこと
〇〇〇〇年 オリンピック開催	〇〇〇〇年 〇〇〇が大流行		〇〇〇〇年 〇〇〇に合格	〇〇〇〇〇〇 〇〇〇〇〇〇〇 〇〇〇〇〇〇
〇〇〇〇年 〇〇〇事件	〇〇〇〇年 〇〇〇がヒット	〇〇〇〇年 〇〇〇が生まれる	〇〇〇〇年 〇〇〇に就職	〇〇〇〇〇〇 〇〇〇〇〇〇
		〇〇〇〇年 〇〇〇が生まれる	〇〇〇〇年 〇〇〇に引っ越し	〇〇〇〇〇〇 〇〇〇〇〇〇

ページ構成を考える(例)

あらかじめページ構成を考えておけば、各項目をリストアップするときに参考になります

青年期 (就農後) P.7	少年期 (高校入学) P.6	少年期 (小学校・中学校) P.5	幼少期 (小学校入学前) P.4	自己紹介 P.3	自己紹介 P.2	表紙 P.1	裏表紙 家族写真 P.16
メッセージ P.15	家族への 家族紹介 P.14	楽しかった 思い出 P.13	楽しかった 思い出 P.12	大変だった 思い出 P.11	大変だった 思い出 P.10	定年後 P.9	結婚後 P.8

自分史を作る中で…

過去の自分と向き合えば向き合うほど、考えてしまうのは「未来」のこと。JAでは総合事業を生かした連携力で、皆さまの未来へつながる将来設計をサポートいたします。

土地活用、家のリフォーム、加入している共済、資産運用、相続についてなど、大切な家族と自分の10年・20年先を思い、今のうちに相談したいことがありましたら、ぜひお近くのJAまでお問い合わせください。



1 人生の棚卸しをする

年代ごとに自分の人生を振り返ってみましょう。幼少期(小学校入学前)、少年期(小学校～大学)、青年期(就農後)、結婚後、定年後など、ノートに書き出していきましょう。年代ごとにお世話になった人、ありがとうを伝えたい人を書き出していくと、その人にちなんだ出来事も思い出せるようになります。また、年表などを参考にすると、当時流行していた音楽や好きだった食べ物などを出来事と結び付けることができます。書き出していくうちに内容が膨らんでいくことでしょう。

2 得意なこと、好きな事柄を考える

今の自分を見つめるため、得意なことや好きな事柄について書き出してみましょう。単に「料理」のように抽象的な内容ではなく、より具体的に「ハンバーグを作るのがうまい」など、できるだけ詳しくたくさん考えるのがポイントです。

3 自分の個性を書き出す

個性という抽象的で分かりにくいかもしれませんが、「好きな動物」「好きな色」「好きな言葉」「好きな本」「何を大切に生きているか」など、具体的かつ身近なことで構いません。大事なのはなぜそれを選んだかを書くことです。

人生の棚卸しで見つけた出来事をピックアップし、古い出来事から新しい出来事の順に書いてもよいし、「私の人生の〇〇大ニュース」として、順位を付けて書き進めるのも面白いですね。

注 否定的な内容に注意しよう

自分史は後世に残ります。「この人は許せない、好きではない」など、特定の相手に対する否定的な内容は書かないようにしましょう。ひょっとすると、その人がいたから頑張れたということもあるかもしれません。必ずや誰かが読むことを想像して、感謝の気持ちと優しさを忘れずに取り組んでください。「私の先祖はこんな人だった。つらいことはあるけど頑張ろう」と、後世の人が読んで糧になるような内容だと良いですね。

花と緑の市民フェア・畜産まつり

3年ぶりに開催！

に多くの市民が来場

5月14日、15日に中原区の等々力緑地で「花と緑の市民フェア」が3年ぶりに開催され、15,000人の市民が訪れ、花や動物との触れ合いを楽しみました。

会場には市内産農産物の直売や市青年協議会の出店、野菜についての紙芝居などのブースが登場。14日には、前日に開かれた「Aセレサ川崎花卉部「花の品評会」」で出品された切花や枝物などの一般観覧と即売会も行われ、多くの来場者が好みの花などを買い求めていました。

また、15日には「畜産まつり」の開会式が行われ、畜産まつり運営協議会会長を務める原修一組合長が「今日は動物との触れ合いを通じて市内の畜産業について知っていただきたい」とあいさつ。羊の毛刈りや牛の乳搾り体験などさまざまな体験イベントを楽しむ多くの市民でにぎわいました。

見て触って楽しく遊んでください♪



品評会



審査の様子



神奈川県知事賞のカンパニュラ



品評会の出品物



即売会の様子

市民フェア

畜産まつり



花苗の即売



野菜苗の即売



野菜の即売



がんばり野菜ダンス



のらぼう菜紙芝居



購買品の販売



卵の販売



羊の毛刈り



ポニーの展示



鶏の展示



牛の乳搾り

大きな乳牛



「いちごけずり」の販売



生まれたての子牛



卵の福引き

新発売！香辛子トマトみそ



好調なスタート「香辛子トマトみそ」

J Aは5月14日、市内産の香辛子とトマトを組み合わせたオリジナル商品「香辛子トマトみそ」を発売しました。発売初日から話題を集め、数日で300個以上を売り上げ、好調なスタートを切っています。

同商品は、香辛子の認知度向上と、セレサモスにおける主に夏場のトマトの供給過多解消、この双方に向けた施策として企画しました。J A全農かながわと協力し、昨年の夏頃からトマト約400キロをピュアレに加工。職員で試食を重ねながら酸味や香りのバランスを調整し、パスタや肉料理など幅広く使える万能調味料として完成しました。

商品は1瓶140グラム入り、価格は590円でセレサモス両店で購入できます。今後は、セレサモスの食育ソムリエらが中心となり、来店者へのレシピ紹介など積極的なPR活動を進めていきます。

総代研修会 役割と農政を学ぶ



J Aは5月17日、令和4年度総代研修会を本店で開き、総代やJ A役員ら247人が参加しました。

同研修会は、新たに選出された総代を中心に行われ、組合員参加の運営体制を確立させる目的で開催しています。

開会にあたり、原修一組合長が「本年度は、セレサ川崎25周年の節目であり、新たな改革をスタートする年です。総代について改めて確認いただき、J Aがより前に進めるよう導いていただきたい」とあいさつしました。

続いて、県農業協同組合中央会の二宮専務が「総代の役割と取り巻く諸課題について」を講演し、総代の役割や農業とJ Aの課題について説明。また、「セレサ川崎の特定生産緑地制度への取り組みは、全国で紹介されるなど注目されています。毎年全国トップクラスの経常利益を出すJ Aとして今後も期待しています」と話しました。

新たに総代となった組合員は「責任ある立場として、身が引き締まる思い。しっかりと役割を果たしていきたい」と意気込みを語りました。



講演する二宮専務



熱心に耳を傾ける参加者

日本の伝統文化 直売所が伝える



セレサモス両店は5月3日から5日の3日間、こどもの日フェアを開き、店内外に小ささまざまなこいのぼりを飾り、多くの来店者の目を楽しませました。

当日宮前店では、柏餅や葉シヨウブの販売コーナーを設ける他、店内入り口には3歳ほどのこいのぼりが登場。来店した親子連れなどが撮影を楽しみました。また、ソフトクリーム購入者先着100人に、こいのぼりの形をしたクッキーをサービス。開店後2時間で終了するほど人気を集めました。

宮前店の倉澤智子副店長は「市街化が進み、子どもたちがこいのぼりを見る機会が減ってきていると思う。今後も魅力あるフェアを開き、来店する子どもたちに素晴らしい日本の伝統文化を伝えていきたい」と話しました。



こどもの日関連商品をPRする倉澤副店長

若手育成に注力 JAの講座始動



JAは5月6日、多摩区の市農業技術支援センターで令和4年度アグリスクールの開講式を開き、12人が参加しました。

同講座は毎年、就農して間もない市内農業の担い手らに農業や土壌の知識などを複数回の座学と実習で指導。本年度は、16人の受講者に全12回の実習を中心とした講習を計画しています。

開講式では、森安男副組合長が受講者に向けて「技術や知識のある担い手を、1人でも多く増やしていきたい」とあいさつ。その後、営農技術顧問らの指導の下、同センターの畑でサトイモの定植やオクラの種まきなどを行いました。受講者は「同じような環境の仲間たちと学んでいくことは楽しみ。市内農業を盛り上げることでできる生産者を目指していきたい」と話しました。



オクラの種まきを行う受講者

新たな講座開設 より深い学びを



JAは5月13日、本年度新たに設けた講座「セレサアカデミー」の開講式をモスビーホールで開き、5人の受講者が参加しました。

同講座は、就農5年未満の販売農家が対象。受講者の畑を巡回し、直接指導する内容を組み込むなど、一人一人に寄り添う少人数制講座となっています。期間は2年で、栽培技術の他、税務や収支に関する経営指導を、専門部署と連携して行います。

開講式では、森安男副組合長が「皆さんには、将来の市内農業を支える先導者になっていただきたい。JAと共に持続可能で誇れる農業経営モデルを作っていきましょう」と激励。その後、鈴木誠営農技術顧問が病害虫診断や農薬について講義を行いました。

JAでは今後も、さまざまな事業活動を通じて担い手育成と農業所得増大に取り組んでいきます。



鈴木顧問による講義を聞く受講者

誰もが楽しく懐かしく 70周年記念誌を制作

女性部柿生支部が、結成70周年の歴史をつづった記念誌を発行しました。全27ページオールカラーで、手に取りやすい華やかなデザインとなっています。

記念誌の制作は約2年前から、JAの担当者や支部の編集委員らが中心となり準備を開始。誰もが楽しく、懐かしく読んでもらえる記念誌となるよう、数々の総会や旅行、活動写真など合わせて100枚以上を掲載しました。

5月10日には、同支部の中島町子副支部長が本店を訪れ、原修一組合長と梶稔副組合長へ完成した記念誌を贈呈。原組合長は「70年という歴史の重みを感じる素晴らしい記念誌」と評し、感謝を伝えました。中島副支部長は「コロナの影響で思うように活動ができていないが、長い歴史をこれからもつなきたい」と笑顔で話しました。



記念誌を贈呈する中島副支部長(中央)

畑から、台所へ。 50周年で決意新たに

柿生野菜生産者直売会が創立50周年を迎え、記念誌を発行しました。時代の変化とともに進化を続ける直売会の半世紀の歩みが、全60ページの誌面に凝縮されています。

同直売会は、昭和47年に発足。地域住民への地元農業の理解と、生産者の経営基盤の安定を目的に「畑から、台所へ。」のキャッチフレーズを掲げ、長らく市民の食を支えてきました。平成30年からは、同会内での後継者グループも発足し、より活動の幅を広げています。

5月26日には、同直売会の梅澤進会長ら3人が本店を訪れ、原修一組合長と梶稔副組合長に完成した記念誌を贈呈。原組合長は「長年の功績に敬意を表すとともに、これから先の活動にも大いに期待したい」と話しました。

梅澤会長は「半世紀の間、この直売会が続いている理由は、初代から2代目、そして3代目と、後継者が積極的に活動に参画しているから」とした上で、「今後も会員同士結束し、多くの市民へ直売会の魅力を発信したい」と決意を語りました。



記念誌を受け取る原組合長と梶副組合長



セレササロン 各地区で2年ぶりに再開



新型コロナウイルスの影響で休止していたJAの助け合い組織の対面での活動が、5月から2年ぶりに各地域で再開しています。5月11日には、高津支店で中部地区のしあわせの会の会員と参加者合わせて19人が、久しぶりの交流を楽しみました。

助け合い組織は地域ごとに4会で構成。参加登録をしている地域住民に対し、組合員を中心とした会員らが、運動や工作などを通じた介護予防活動「セレササロン」を開催しています。

当日は、サロン恒例の体操を行った後、会員と参加者が互いに身近であった出来事などについて語る茶話会を実施。参加者は「たくさんの笑顔が見られて幸せな気持ちになった」と話しました。

コロナ禍による自粛期間は、参加者へぬりえや脳トレなどを送付するのみに留めていた助け合い組織の活動。同会の本多智恵子会長は「皆さんがお元気に過ごされていてよかったです。今後参加者の交流の場になれば」と笑顔で話しました。



茶話会を楽しむ参加者たち

助け合い組織多摩の会 グループ活動も活発に



助け合い組織「多摩の会」は5月10日、生田支店にて「ハッピーベールグループ」によるハンドベルの練習を行いました。同グループは、助け合い組織で唯一の同好会。7年前に同会の役員を務めていた麻生区の小林あさ子さんの発案で発足し、現在は8人のメンバーで活動しています。



ハンドベルの練習に励むメンバー

会の活性化と会員の親睦を目的に立ち上げられた同グループですが、近年は新型コロナウイルス感染症拡大により相次いで練習が中止。4か月ぶりに顔を合わせたメンバーは会話に花を咲かせ、真剣な様子で練習に励みました。現在、グループのリーダーを務める小林さんは「各組織の総会やセレササロン、慰問などを通じて、ハンドベルの音色を楽しんでもらいたい。今年はずいぶん活動の場を増やしていきたい」と意欲を見せました。

家族で楽しむジャガイモ体験

日吉地区は5月29日、幸区の石井永良さんの畑で小学生とその保護者を対象とした農業体験を開き、37人の親子らがジャガイモの収穫を楽しみました。

当日は、職員から収穫時における注意点の説明を受け、メイクインとキタアカリ合わせて約75kgを収穫しました。また、今年「家族みんなで元気に楽しく過ごそう」をテーマに、収穫したジャガイモの大きさを競うミニゲームを新たに行った他、JAで作成した直売所マップを紹介しました。

参加した子どもは「普段できない経験ができてうれしかった。また参加して、ジャガイモをもっと好きになりたい」と笑顔で話しました。

石井さんは「土に触れる経験を通じて地域交流につながれば」と話しました。



ジャガイモを収穫する親子

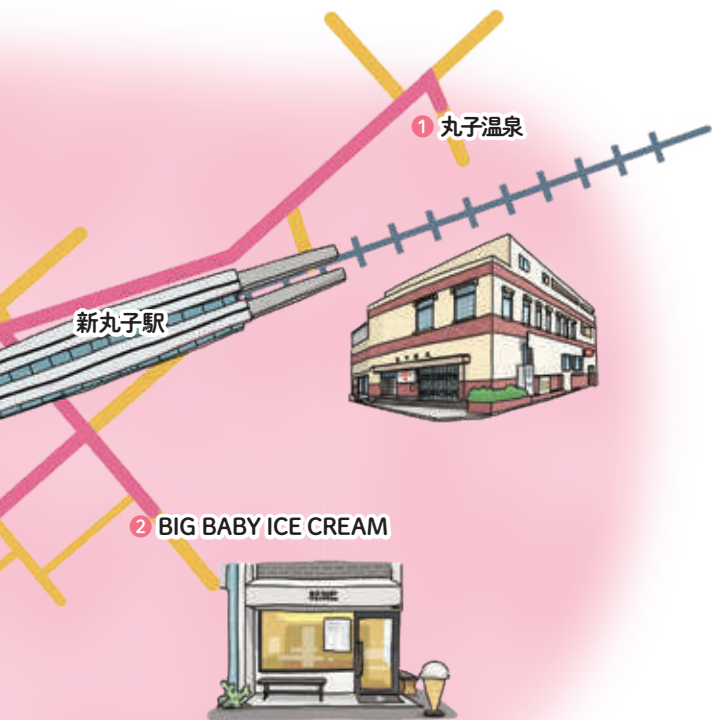
かわさき 散歩ナビ

新丸子町～ 新丸子東を歩く



川崎市の世帯数・人口	地区別	人	口	前月との増減
世帯数 -----761,366	川崎区	230,331		151
人口 -----1,540,962	幸区	171,361		161
対前月増減人口 -----2,241	中原区	264,839		440
対前年同月増減人口 -----△93	高津区	234,339		121
	宮前区	234,864		490
	多摩区	224,178		714
	麻生区	181,050		164

令和4年5月1日現在 川崎市ホームページより



今回は東急線新丸子駅で下車し、西口から街歩きへ出発します。改札を出て右に進み、高架下を歩いていると、「丸子温泉」の看板を見つけました。館内には、昔ながらの番台があり、レトロな雰囲気味わえました。地元住民の中には、毎日通う方もいるそうです。温泉を後にし、街歩きを再開します。来た道を戻り、駅の中を通って、反対側を散策してみます。すると、人が集まる店を発見。店内ではアイスクリームやコーヒーなどが販売されており、店主おすすめの「ゴルゴンゾーラアイスクリーム」をいただきました。

店を出て、再び散策していると、大きな朱色の鳥居のある神社に着きました。境内には108体もの神狐像が置かれている他、7つの摂末社などがあり、見どころ満載でした。神社を後にし、次はどこへ行こうかと考えていると、地元の方から「創作カレーが食べられる店があるよ」と教えてもらったので、早速向かってみます。店に着き、店内に入ると、スパイスの良い香りが「こちらでは、他では味わえないオリジナルカレー以外にもおつまみやドリンクなどが楽しめます。ちょうどお昼の時間だったので、店一番人気の「濃すぎチキンカレー」をいただきましたと今回の街歩きは終了。皆さんも親しまれる場所を訪ね、新たな発見を探してみてくださいいかがですか。

KOSUGI CURRY 4



2011年8月に三輪車での移動販売からスタートしたカレー屋です。他の店では食べることのできない創作カレーを提供し、今まで作ったカレーは約350種類以上。濃すぎ?! がクセになる濃厚絶品オリジナルカレーの店として話題を集めています。

所 中原区新丸子東2-897-11-102
営 11:30～15:00、17:30～21:00(各30分前ラストオーダー)
休 月曜日 ※月曜日が祝日の場合は営業、翌日休み

ランチタイムは5種類(2週間ごとに一部メニュー変更有)のカレーを提供。ディナータイムにはカレーの他、お酒が進むおつまみやさまざまなドリンクなども用意しています。人気メニューは「濃すぎチキンカレー」と「濃すぎチキンカレー-DX(右記写真)」です。

名物! 5種盛り



ホームページ



おいしそう!

カレーのテイクアウト販売も行っています。5種類のカレーから2種類を選ぶ「ダブルルゥ」と3種類を選ぶ「トリプルルゥ」のお弁当もあります。また、ケータリングサービスや店舗での宴会なども相談できます。



家でも楽しめる♪

BIG BABY ICE CREAM ②



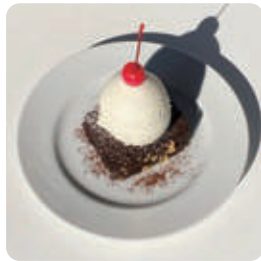
「3世代が楽しめる店にしたい」との思いで、2018年2月にオープンしたアイスクリームダイナーです。店名の由来は、アイスクリームを食べる時は大人も子どもの気持ちに戻れるから。おしゃれな雰囲気の中、モーニングやお酒の提供など、アメリカのダイナーのようにさまざまな時間帯でいろいろな使い方ができます。

人気のアイスクリーム

メニューは40~50種類ほどで、アイスクリームは季節に合わせて常時10種類販売しています。店内で販売されているアイスクリームは全て手作り。素材と味にこだわり、さっぱりとした仕上がりになっています。

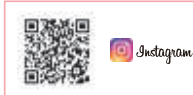


人気メニュー



アイスクリーム以外にもスイーツメニューも用意しています。おすすめは、上にのせるアイスクリームが選べる「メロンソーダ」と「ブラウニーアイスクリーム」です。

所 中原区新丸子東1-829
営 月曜日~金曜日 11:00~20:00
土曜日・日曜日 8:00~20:00
休 なし



丸子温泉 ①



創業70年以上の地域に根付いている温泉。昔ながらの番台が残るレトロな雰囲気が味わえ、浴場は室内のみで、温泉浴槽と白湯浴槽の2種類です。茶褐色の湯は、地下160mからくみ上げている天然鉱泉で、泉質は弱アルカリ性や低張性などで神経痛や関節痛などの効能が期待できます。

所 中原区新丸子町675 **営** 月曜日~木曜日 15:00~22:30、土曜日・日曜日 12:00~22:30
休 金曜日

〈今回の街歩きの目安〉

場所	距離	時間
駅⇒①	260m	4分
①⇒②	350m	5分
②⇒③	200m	3分
③⇒④	110m	2分



京浜伏見稲荷神社 ③



④ KOSUGI CURRY

京浜伏見稲荷神社 ③



主祭神は京都伏見稲荷大社のご神示により、「万人豊楽」(すべての人々が楽しく豊かに)と平和な毎日を守護されるよう、戦後間もなく出世稲荷として鎮座されました。また、社殿は日本最大級の九棟稲荷造りを誇り、江戸時代に流行した江戸造りにあやかって、神社の土台には富士山の溶岩を使い、縁起が良いとされています。境内には富士浅間社や白狐社(びゃっこしゃ)、身代わり開運稲荷など7つの摂末社があります。

狐の像がたくさん!!



108体の狐の像は大神様の使いとして多様な姿を見せる珍しい石像です。また「招福池」は、滋賀県琵琶湖に祀られている竹生島弁財天を祭祀し、誰でも直な心を持ってば何事も守護するといわれ、その教えを受けてかたどった池です。

英語の看板!?



海外から来た観光客にも人気スポットとして知られているため、英語表記の案内板が設置されています。

所 中原区新丸子東2-980 **営** 6:00~17:00

農作業を楽しんで 土に触れる喜びを

宮前区南野川 筒井 正彦さん

今回は約30年前に就農し、60分ほどの畑でブロッコリーやエダマメ、インゲンなどを栽培してセレスモス宮前店などで販売する他、市内の市場に卸す筒井正彦さんに話を聞いてみたいと思います。

Q なぜ農業を始めたのですか？

A 家業が農家で結婚を機に農業を始めようと思いました。初めのころは父から農作業を教わったり、就農後すぐに加入したそ菜部や青壮年部、三行会の仲間の畑などで話を聞いたりして、知識と技術を身に付けてきました。

Q 栽培方法にこだわりは？

A ほとんどの品目で苗からではなく、種から栽培しています。土に触れることを心掛け、畑の状態を肌で感じ取っています。畑の土は、横浜の牧場から取り寄せた牛ふんチップたい肥を使ってふかふかに仕上げています。

Q 何品目ほど作っていますか？

A 季節に合わせて定番の野菜20品目ほど作っています。ジャガイモならしっかりと味わいの「男爵薯」と強い甘味の「キタアカリ」、エダマメなら早い時期に収穫する「いきなまる」と長い期間味わえる「とよぶさ」な

ど複数の品種を生産し、利用者に違いを楽しんでもらっています。

Q 得意な品目はありますか？

A 父の代からブロッコリーを市場出荷しています。品質を保とうと防虫ネットを掛けるなど手間暇掛け、さらに4品種を11月から2月ごろまでリレー栽培して出荷しています。近所の方から好評で、手応えを感じています。

Q 今後の抱負を教えてください。

A ユーチューブなどで知った品種や栽培方法にチャレンジしてみたいと思っています。これからも畑仕事を楽しみながら土と触れ合い、利用者に喜ばれる野菜作りに励んでいきたいと思っています。

取材を終えて

大変な作業も楽しむパワフルな筒井さん。さまざまな挑戦を続けるエネルギーが素晴らしい姿をいつまでも応援しています。

FARMER'S VOICE

学生の頃、登山部に所属していました。畑仕事で鍛えた体力には自信があり、今でも年3回ほど関東の山々に日帰りで登っています。景色を楽しみながら登っていますが、若い人にも抜かれることはほとんどありません。



切花用ヒマワリの栽培について



営農技術顧問 美濃口 薫

ヒマワリは、休耕田などの景観作物として栽培される他、切花としても1年中出荷されています。特に家庭用の切花として利用されるものは小ぶり、あまり太くないものが好まれるようです。6月下旬に種をまいても間に合う品目なので、チャレンジしてはいかがでしょうか？



品 種

- ・ F1種 サンリッチシリーズ
ビンセントシリーズ
プロカットシリーズ
- ・ 固定種 太陽・黒竜・ロシア
レモネード・東北八重
- ・ わい性種 ビッグスマイル・小夏
スマイルラッシュ



サンリッチオレンジ

栽培準備

日当たりと排水のよい畑を利用し、完熟堆肥 1kg/m²、顆粒タイニー 50g/m²、化成8-8-8 20g/m²を施用し、5穴の黒マルチで栽培します。
※肥料が十分残っている畑では施肥は不要です。

栽培管理

黒マルチの1穴に2～3粒を直播し、間引きは行いません。6月中旬から下旬にかけて播種すると、7月下旬～8月中旬に開花します。気温が高くなるようなら、白黒マルチを使って地温が上がりすぎないようにするとよいでしょう。(発芽適温は25℃で、発芽には5～10日くらいかかります)
風で倒れやすいため、フラワーネットを張ります。
葉の色が淡くなったら液肥を施します。
※開花時期は、品種により異なります。

病害虫防除

ネキリムシ、アオムシ、アブラムシ、オオタバコガに注意します。
斑点細菌病、褐斑病対策として排水不良や密植に注意します。

収穫調整

花弁が完全に開いたものを採花します。
蒸散が盛んでしおれやすいため、葉は上部の3枚程度残して取り除きます。

<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
主な作業				○			○	□				

○：播種、□：収穫時期

※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。

<営農技術顧問>

	担当業務	出勤日
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
美濃口 薫	花卉・植木栽培指導、病害虫全般	月・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

輝人 KIRABITO

仲間とともに 歌い続ける

多摩区登戸 原 米子さん



幼稚園教諭をしていた40年ほど前、子どもたちに歌を教えるために参加したレッスンをきっかけに、歌が好きになりました。最初は、地域で歌を教えていた先生からシャソソソを習っていました。5年前に女性部のカラオケクラブに入部し、現在は演歌を中心に歌を楽しんでいます。

先にクラブに入部していた義母は10年ほど前から、高齢で歩くことも困難になっていきましたが、「カラオケだけは続けたい」と言うほど歌うことが好きでした。そんな義母の願いをかなえるため送り迎えをしていたところ、当時の部員から「一緒に歌おうよ」と誘われ、自らも参加するようになりました。きっかけを作ってくれた義母と、当時迎え入れてくれた仲間たちには心から感謝しています。

レッスンは1日3時間ほど、休憩を挟みながら行います。まずは、先輩部



クラブの仲間たち

員が作詞したオリジナルソングで声出しするところからスタート。続いて「北国の春」に合わせて全身を動かし体をリラックスさせ、その後は少人数のグループで、最後は1人で歌えるようになるまで練習します。

何年歌っていても演歌は難しいですが、歌う前に歌詞をしっかりと読み、意味を理解して表現することを心掛けています。表現力豊かな先輩方をお手本に、聴く人を感動させる歌い手を目指して練習を重ねています。

加入した当時は10人以上いた部員も、現在は6人となってしまいました。が、仲間を増やし、唱歌や童謡にも挑戦したいと思っています。世代を超えた仲間ができるのも、歌を続けていて良かったことのひとつです。

これからも義母がつかないでくれた縁を大切に、大好きな歌を歌い続けていきたいです。

輝 plus ONE KAGAYAKI

コロナ禍のため、最近レッスンを行えていませんが、健康のためにも今年こそは再開したいです。クラブの歌の歌詞にあるように「唄は長寿の秘訣」だと思っています。

体を動かすことも好きで、以前から富士登山に挑戦しています。今年は、70歳の記念に登頂するのが目標です。



健康だより

健康科学アドバイザー ● 福田千晶

高温多湿の時期に

注意したい水虫

蒸し暑くなる季節に感染したり悪化しやすい皮膚の病気の一つに「水虫(足白癬)」あしはくせん」があります。水虫は「白癬菌」と呼ばれるカビの一種が原因です。公衆浴場やプールの足拭きマット、スリッパの共用などで感染しやすく、家族間での感染も多く見られます。

水虫の症状には、足の裏の皮がむけたり、水膨れができたり、足の指と指の間が白くふやけたり、皮がむけて赤くなったりすることがあります。こうした症状は高温多湿になるこれからの季節に悪化しやすくなります。また、季節にはあまり関係なく、足の裏が硬くなる症状もあります。

さらに白癬菌が爪に入ると「爪白癬」になります。爪が白く濁り、分厚くなって、ポロポロ折れやすくなるようになります。

夏は素足にサンダルを履く機会も増えます。足白癬で足の指の皮がむけていたり、赤くなったりすると素足やサンダルでは、目立つことがあります。また、爪白癬になると爪が白く

厚くなって艶がなくなるため、意外に目に付くものです。白癬は感染する病気でもあるため、不潔な印象を与えがちです。すてきなサンダルでおしゃれをしても、足に水虫が見えていると台無しになります。

水虫は、接触性皮膚炎など似ている症状の病気もあるため、まずは皮膚科を受診して診断をしてもらいましょう。そして適切な治療を根気よく続けることが大切です。治療薬が効いて治ったように見えても、皮膚に白癬菌が潜んでいることもありますから、完治したか否かも皮膚科で判断してもらいましょう。

プールの足拭きマットなどで白癬菌が足に付着しても、感染するまで時間がかかるので帰宅したら予防のために、せっけんを使って足を丁寧に洗ってください。靴や農作業で履く長靴などは2日続けて履かず、履いたら乾かすことも心がけましょう。



アグリアカデミー

農業検定クイズ

日本農業検定事務局

今月のテーマ

「各地の郷土料理」

郷土料理は、地域に生きてきた先祖の人たちの営みの中から生まれ、日々の暮らしと密接なつながりを持っていきます。郷土料理は家庭料理が基本で、地域のさまざまな行事と関係しており、その地域特有の四季折々の旬の野菜や魚などを使った季節を楽しむ料理が多いです。

【問題】

各地の郷土料理の説明で、間違っているのは次のうちどれですか。

- ① きしめん(愛知県)・・・手打ちの平たいうどんのこと。
- ② だし(山形県)・・・キュウリ、ナス、ミョウガ、シソの葉を細かく刻んで混ぜ合わせしょうゆをかけた物。
- ③ がめ煮(大分県)・・・鶏肉のぶつ切りとゴボウ、ニンジン、こんにゃく、レンコン、サトイモ、シイタケなどをしょうゆと砂糖で煮た物。
- ④ 冷や汁(青森県)・・・タラのアラを入れたみそ仕立ての汁のこと。

※解答は18ページにあります。

セレサ通信

～JAグループ神奈川のテレビ番組～

セレサ川崎では、JAグループ神奈川が提供するtvkのテレビ番組「かながわ旬菜ナビ」(旬ナビ)の制作協力を行っています。

同番組は約50年前に放送を始めた「緑のあゆみ」が前身で2008年4月にタイトルを「かながわ旬菜ナビ」に一新して放送。本年度からは、新たなMCを2人起用し、新体制でスタートしています。

当JAでは同番組に対し、年間5～6本の制作に協力。毎回バラエティ豊かな内容で、市内生産者や都市農業の魅力を伝えていますので、ぜひご覧ください。

なお、当JAでは、番組制作にご協力いただける生産者を随時募集しています。詳しくはJA広報課までお問い合わせください。



毎週日曜朝9:00～9:30
再放送 毎週月曜朝10:00～10:30



新MCの大野幸(おおのさち)さんと松下マ(まつしたぎやく)さんかけいさん



番組撮影の様子

支店だより

柿生支店

所在地：川崎市麻生区上麻生5-6-1
TEL：044-988-1131



柿生支店は、小田急小田原線「柿生駅」から徒歩1分ほどの場所にあり、周辺は住宅や商店街が立ち並ぶ地域です。管内には岡上や片平地区など多くの農地があり、支店駐車場では毎日生産者による直売が行われ、多くの利用者でにぎわっています。

今年4月に着任した青木謙児統括支店長の下、組合員や利用者への相談業務を中心に、効果的な提案ができるよう支店全体で取り組んでいます。また、7月の店舗再編を見据え、今後も利用者によりしっかり対応できるよう、万全の準備を進めています。

Zoom up!

～チームワークが良い渉外担当者～

渉外担当は、進藤伴明渉外支店長代理をはじめとした仲の良いメンバーで日々の業務に励んでいます。渉外担当になって1年目から10年目の担当者が、役席者のサポートを受けながら、同行推進を交えて目標達成に向けて活動しています。若手担当者が「上司も先輩もとても頼りになる最高のチーム」と話すように、コミュニケーションが活発な5人です。



愛知県の郷土料理きしめん



【解答・解説】
正解は④です。
解説：青森県の郷土料理は「じゃっぱん汁」。タラのアラを入れたみそ仕立ての汁。「じゃっぱ」とは魚の中骨、内臓、頭などのこと。
「冷や汁」は、宮崎県の郷土料理で、アジを火であぶり乾かした物をすり鉢ですり、すりごまと合わせる。その中に豆腐とみそを加えてさらにすり、冷まし湯でのぼす。ネギ、キュウリ、薄切り、おろしシヨウガ、青シソを混ぜ合わせ、ご飯にかけて食べる物なので、④は誤りの選択肢となります。「きしめん」は愛知県の郷土料理で、手打ちの平たい麺のこと。きしめんが名古屋に定着したのは、うどんより早くゆだつて安価であったからという説もあります。
その他、「いかめし」は北海道の郷土料理で生のイカのはらに水洗いした米またはもち米を詰めて、砂糖・しょうゆ・酒で甘辛く炊き上げた物。「あんこう鍋」は茨城県、「焼きまんじゅう」は群馬県と、各地に郷土料理があります。
『新版日本の農と食を学ぶ中級編』(54ページ)より

アグリアカデミー
農業検定クイズ

先月Instagramに投稿した写真をご紹介します。

JA セレサ川崎



2022.5.6
「しろ菜」とはハクサイの仲間で、おひたしや煮浸しなどに向いています。

セレサモス麻生店



2022.5.3
本日も、多種多様で新鮮な農産物を取りそろえてお待ちしております。

セレサモス宮前店



2022.5.2
キヌサヤとスナップエンドウは今が旬。収穫したての豆類は、甘くて格別のおいしさ。

JA セレサ川崎



2022.5.12
「香辛トマトみそ」5月14日(土)よりセレサモス両店で販売します!

セレサモス麻生店



2022.5.6
「セレサモスの苗はよく育つんだよ」と、うれしいお言葉をいただいています。

セレサモス宮前店



2022.5.7
母の日フェア。地場産のカーネーションの鉢植えを販売しています。

JA セレサ川崎



2022.5.13
花の品評会ではヒマワリやニチニチソウなどが出品されていて、とってもきれいでした。

セレサモス麻生店



2022.5.17
貴重な花ズッキーニ! 早朝に開花し、陽が昇るとしぼんでしまいます。

セレサモス宮前店



2022.5.28
小梅でカリカリ梅や、青梅で梅酒を作ってみてはいかがでしょうか。

JA セレサ川崎

【本店】
所在地: 川崎市宮前区宮崎2-13-38
TEL: 044-877-2111(代)
ホームページ:
<https://www.jaceresa.or.jp/>



セレサモス麻生店

所在地: 川崎市麻生区黒川172
TEL: 044-989-5311
営業時間: 9:30~15:00
定休日: 水曜日・年末年始
駐車場: 100台収容



セレサモス宮前店

所在地: 川崎市宮前区宮崎2-1-4
TEL: 044-853-5011
営業時間: 9:30~15:00
定休日: 水曜日・年末年始
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。



皆さまのご感想を
お待ちしております。

農家の方に感謝

毎月楽しみに読んでいます。以前は野菜は食べるだけでしたが、誌面を通じて野菜を作っている人の気持ちや、農作業の大変さなどがよく分かり、感謝するようになりました。
(宮前区・宮林さん)

料理POPを参考に♪

黒川へ散策に行き、初めてセレスモス麻生店に立ち寄りしました。宮前店とは品ぞろえが異なるんですね。料理法のPOPを見て、新たな食材や料理にチャレンジしています。
(宮前区・ナガセさん)

川崎のタケノコを求めて

コロナ禍でセレスモスへ足を運んでいませんでしたが、タケノコを求めて久しぶりに八王子から来ました。最高の買い物でした。
(八王子市・山上さん)

フルーツパラダイス

イラストがとてもかわいらしく、口角を上げて読めるページですね！
(多摩区・篠木さん)

元気をもらっています

食料自給率の低さが訴えられる中、がんばっている皆さんの活動に元気をもらえます。川崎区在勤ですので、引き続き応援しています。
(横浜市・北谷さん)

投稿のお礼

たくさんのお便りをいただきありがとうございます。これからも「これからも」感想や身近な話題などをお待ちしております。
(JA広報課)

プレゼント付きアンケートで皆さまのご感想を募集しております。詳細は別紙案内はがきをご覧ください。
今月号の締め切り 令和4年7月19日(火) 当日必着

クロスワードパズル

1	6		11	14	18	22
2		8		15		
		9	12		19	
	7			16		
3			13			23
4		10		17	20	
5					21	

4月のこたえ

エメラルド

ミ	ド	リ	ノ	ヒ	ア
ワ	ル	ツ	ケ	シ	ヤ
ケ		ス	シ	ソ	メ
	ダ	イ	エ	ツ	ト
ル	イ	ミ	フ	ウ	ホ
ア	ジ	ミ	フ	ウ	バン
ー		セ	イ	ク	ラ

タテのカギ

- ①前の反対側
- ②梅雨が明ければ夏本番。〇〇が増します
- ③神社で神事に奉仕する女性
- ④土用干しをする漬物
- ⑤室素(78%)、酸素(21%)などが含まれます
- ⑥音を聞き取る器官
- ⑦波〇〇を上げて船が進む
- ⑧七夕飾りや短冊をつるします
- ⑨カブトムシが集まる木の一つ
- ⑩唱歌『夏の思い出』の歌詞に出てくる地名
- ⑪継続は〇〇なり
- ⑫列車を走らせるために敷きます
- ⑬7月の第3月曜日は〇〇の日。国民の祝日です
- ⑭お遍路さんが巡ります
- ⑮ムチとの使い分けが大切
- ⑯開くと花が咲きます
- ⑰そうめんをゆでている途中に入れる人もいます
- ⑱泳げない人の強い味方
- ⑲夏の土用の〇〇の日にはウナギを食べると良いといわれます
- ⑳輪島や呼子のものが有名
- ㉑蚕の繭から作る繊維
- ㉒鉄がさびるのはこの化学変化によるものです
- ㉓京都の夏を彩る〇〇祭
- ㉔酔うとこの猛獣になる人も



ヨコのカギ

- ①7月の第3月曜日は〇〇の日。国民の祝日です
- ②お遍路さんが巡ります
- ③ムチとの使い分けが大切
- ④開くと花が咲きます
- ⑤そうめんをゆでている途中に入れる人もいます
- ⑥泳げない人の強い味方
- ⑦夏の土用の〇〇の日にはウナギを食べると良いといわれます
- ⑧輪島や呼子のものが有名
- ⑨蚕の繭から作る繊維
- ⑩鉄がさびるのはこの化学変化によるものです
- ⑪京都の夏を彩る〇〇祭
- ⑫酔うとこの猛獣になる人も



7月の運勢 モナカサンドラ

<p>♈ おひつじ座 3/21~4/19</p> <p>【全体運】性急になり過ぎないように行動をセーブして。じっくり取り組めば好結果に。衝動買いに注意。下旬は勝負強さあり</p> <p>【健康運】食べ過ぎは思った以上のダメージに。運動を</p> <p>【幸運の食べ物】ズッキーニ</p>	<p>♉ おうし座 4/20~5/20</p> <p>【全体運】努力の成果が目に見えやすく、やりがいを感じられるとき。新しいチャレンジも吉と出ます。予定は早め立てて</p> <p>【健康運】目の疲れに注意を。頭痛は甘く見ないで</p> <p>【幸運の食べ物】サクランボ</p>	<p>♊ ふたご座 5/21~6/21</p> <p>【全体運】高め安定運。周囲の協力を得やすくなっています。1人で頑張ろうとせず周りに声をかけて。充実感がアップ</p> <p>【健康運】音楽鑑賞が癒やしに。香りの良いお茶も吉</p> <p>【幸運の食べ物】高原キャベツ</p>	<p>♋ かに座 6/22~7/22</p> <p>【全体運】太陽の恵みを受けて大きな成果が期待できます。気になっていたことを調べたりするのもお勧め。うれしい誘いも</p> <p>【健康運】友人と過ごす何げない時間が元氣回復に</p> <p>【幸運の食べ物】スイカ</p>
<p>♌ しし座 7/23~8/22</p> <p>【全体運】上昇運です。一筋縄ではいかないことも諦めずに続ければゴールへと前進。迷ったときには初心に戻って◎</p> <p>【健康運】頑張り過ぎは禁物。休憩を入れましょう</p> <p>【幸運の食べ物】トウガラシ</p>	<p>♍ おとめ座 8/23~9/22</p> <p>【全体運】あれこれやりたいことが出てきそう。状況を整理して優先順位をつけて。頼まれ事を引き受けると、そこから開運</p> <p>【健康運】スポーツにツキあり。体を動かして</p> <p>【幸運の食べ物】エダマメ</p>	<p>♎ てんびん座 9/23~10/23</p> <p>【全体運】最初は戸惑うことが多そうですが、次第に好転。慌てずゆっくり進めれば望んでいた方へと向かえます</p> <p>【健康運】健康診断は受けて◎。冷えに気を付けて</p> <p>【幸運の食べ物】ブルーベリー</p>	<p>♏ さそり座 10/24~11/22</p> <p>【全体運】ハブニングの気配が。ドキッとすることがあっても冷静に。災いを転じて福となします。臨機応変に動きましょう</p> <p>【健康運】体を動かす前に準備体操を。腰は大切に</p> <p>【幸運の食べ物】トウガン</p>
<p>♐ いて座 11/23~12/21</p> <p>【全体運】うっかり口を滑らせないようにご用心。頼られ過ぎて困る場合。助けてほしいときはあなたからもSOSを出して</p> <p>【健康運】冷たい物の取り過ぎに注意。胃腸をいたわって</p> <p>【幸運の食べ物】スルメイカ</p>	<p>♑ やぎ座 12/22~1/19</p> <p>【全体運】信頼できる人に話を聞きに行つて。明るい兆しが見えています。こうでなければと決め付けて考えないように</p> <p>【健康運】ハードなスポーツを楽しむ。散歩も吉</p> <p>【幸運の食べ物】ナス</p>	<p>♒ みずがめ座 1/20~2/18</p> <p>【全体運】もめそうになってもあなたの対応一つでトラブルにせず済ませられます。重要な役割を任せられる予感も</p> <p>【健康運】無理は禁物。ハーブティーでリラックス</p> <p>【幸運の食べ物】トウモロコシ</p>	<p>♓ うお座 2/19~3/20</p> <p>【全体運】良好です。一つずつ状況が改善していきます。会話の機会を多く持つよう心がけましょう。楽しい発見があるはず</p> <p>【健康運】野菜たっぷりのメニューで元氣はつらつ</p> <p>【幸運の食べ物】ピーマン</p>

警察と協力 支店で強盗訓練

JAは5月12日、有事の際に利用者の安全を確保しようと宮前警察署に指導を求め、野川支店で強盗事件の発生を想定した訓練を行いました。

当日は、ガソリンのような液体を入れたペットボトルを手にした犯人役の警察署員が、利用者を装い来店し、大きな声で窓口担当者を威嚇。支店職員は防犯体制任務分担に基づき、犯人対応や観察などの役割をスムーズに果たしました。

加納真支店長は「緊迫した状況を経験することで防犯に対する職員の意識が高まった。今後も、職員同士や警察との連携をより深め、利用者の安全確保に努めていきたい」と話しました。



犯人役(右)に対応する支店職員

かわさきそだちPRキャラクター「菜果ちゃん」のInstagramスタート!

かわさきそだちPRキャラクター「菜果ちゃん」がInstagramを開始しました。

菜果ちゃんとは、生産者の顔が見える新鮮で安全・安心な市内農産物「かわさきそだち」のPRキャラクターで、頭の上に野菜や果物をのせて「かわさきそだち」の魅力を広めている妖精です。

たくさん投稿して、「かわさきそだち」を広めていきますので、ぜひフォローよろしくお願ひいたします。



Instagram



菜果ちゃん

晴れの入賞者

敬称略()内住所

令和4年度川崎市ウメ立毛共進会

5月10日 市内巡回 出品点数7点

▽特選=白井基雄(細山)

令和4年度JAセレサ川崎花卉部「花の品評会」

5月13日 等々力緑地催し物広場 出品点数134点

▽優秀賞=カンパニュラ(ライトブルー)・吉田貴次(馬絹)、
カンパニュラ(ピンク)・吉田貴次(馬絹)、
ヒマワリ・中村智行(新作)、
ジニア・内藤晃平(下小田中)

女性部部长に関敏子さんが就任

女性部は5月12日、本店で通常総会を開き、本年度の活動計画や新役員体制など全3議案を可決し、部長に生田支部の関敏子さんが就任しました。

関部長は「新型コロナウイルスの影響は今後も続くと思うが、部員間の絆を深め、新たな仲間づくりにつながる活動にチャレンジしていきたい」と抱負を語りました。



関部長

肥料価格の改定について

肥料価格について、令和4年6月13日より、原材料輸出国の政情不安や原油価格の高騰、ならびに外国為替相場の急激な円安などの事由により価格を改定しております。

改定後の金額等、本件の詳細につきましてはお近くの統括支店営農担当者、または経済センター・パーシモンまでお問い合わせください。

経済センター 044-855-3561

パーシモン 044-988-7405

青壮年部委員長に森清行さんが就任

青壮年部は5月9日、本店で通常総会を開き、部員やJA役職員ら合わせて53人が出席しました。令和4年度の事業計画や新たな役員体制など全3議案が承認され、委員長として高津区の森清行さんが就任しました。

森委員長は「JAの基盤組織として、盟友との絆をより深め、魅力ある組織活動と地域農業の発展に全力を尽くしたい」と決意を語りました。



森委員長

知って納得! 税金講座

住宅ローン控除の概要と

今回の改正

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

住宅ローン控除とは、JAなどの金融機関から融資を受け、自宅を新築または購入した場合、その自宅に入居した年から一定期間「その年の年末住宅ローン残高×控除率」により計算した金額を所得税額から控除するという特例です。ただし、年末住宅ローン残高が住宅の取得価額を超えるときは、その土地・家屋の取得価額が計算の基礎になります。

今回の改正では、控除率が1%から0.7%に引き下げられるとともに、年末ローン残高限度額や控除期間が新築・取得した住宅の種類などに応じ細かく変更されました。例えば、2022年または2023年中



に一般住宅に新築・入居したときは、ローン残高限度額は3,000万円、新築の認定長期優良住宅・認定低炭素住宅の場合はローン残高限度額は5,000万円になります(控除期間はいずれも13年)。一方、一般中古住宅はローン残高限度

額2,000万円、控除期間は10年です。

なお、注文住宅について2020年10月1日から2021年9月30日までに建築請負契約を行い2022年12月31日までに入居したとき、もしくは、分譲住宅・中古住宅について2020年12月1日から2021年11月30日までに購入契約を行い2022年12月31日までに入居したときは、改正前の規定を選択することができます。これらの条件に当てはまるときは、「改正後の住宅ローン控除」と「改正前の住宅ローン控除」のどちらを選択するか検討する必要があります。

改正前の住宅ローン控除は、消費税率10%が適用される住宅を新築・取得した場合、入居した年から10年目までは控除率1%、11年目から13年目までは「年末借入残高×1%」と「建物の購入価格(消費税抜き)×2%÷3年」といづれか少ない方の金額を控除することができます。ローン残高限度額は一般住宅の場合は4,000万円、認定長期優良住宅・認定低炭素住宅の場合は5,000万円になります。

理事会だより

第2回定例理事会 5月24日(火)

本店で開催

【協議事項】

- ・第25回通常総代会の運営について
- ・第25回通常総代会表彰者について
- ・第25年度(令和3年度)貸借対照表、損益計算書、注記表、剰余金処分案および事業報告
ならびに附属明細書の承認について
- ・第25回通常総代会資料および部門別損益計算書について

※上記を含む12件の協議事項は、全て承認されました。その他、報告事項として21件の報告を行いました。

セレスのDATA(5月31日現在)

購買品取扱高	1億40百万円
販売品取扱高	2億12百万円
施設事業契約高	20億43百万円
貯金	1兆4,988億円
貸出金	5,658億円
長期共済保有高	1兆7,194億円
年金共済保有高	322億円
組合員数	68,266人
うち正組合員	5,282人
准組合員	62,984人

営業時間のご案内

- 支店窓口 平日9:00~15:00
- ATM 8:00~21:00
(セレス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・土曜日9:00~16:00
(定休日:日曜日・祝日・年末年始)
- セレスモス麻生店・宮前店
9:30~15:00
(定休日:水曜日・年末年始)

※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。また、混雑状況により、入店制限をさせていただく場合があります。

7月の年金無料相談会

- 2日(土) 大島支店
- 3日(日) みなみ支店
- 9日(土) 小杉支店
- 10日(日) 小田支店
- 23日(土) 御幸支店
- 24日(日) 鹿島田支店
- 30日(土) 日吉支店
- 31日(日) 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。

7月の経営相談会(法律経営)

- 5日(火) 9:30~11:30 向丘支店
13:30~15:30 中原支店
- 12日(火) 13:30~15:30 みなみ支店
- 19日(火) 9:30~11:30 橋支店
13:30~15:30 中原支店
- 23日(土) 9:30~11:30 梶ヶ谷ビル
- 26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。

7月の相続・遺言無料相談会

- 6日(水) 住吉支店
 - 13日(水) 鷺沼支店
 - 20日(水) 中原支店
 - 27日(水) 百合丘支店
- 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セレス川崎 コンサルティング部
(TEL 044-863-6601)

当JAが行う遺言信託代理業務は契約締結の媒介です。

セレスサービスのご案内

セレスサービス(株)は、スタッフ一同新型コロナウイルス感染予防対策に積極的に取り組んでいます。

葬儀は分散会葬・検温・手指消毒・マスク着用し、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。ご葬儀・ご法事に関するどんなことも事前に無料相談承ります。(日・祭日除く 9:00~17:00)

フリーダイヤルみおくる ところ
TEL 0120-3096-56

危急のご連絡は24時間・年中無休

<http://ceresa-service.jp>

7月の営農相談コーナー

- 経済センター(宮前区有馬2-13-1)
6日(水)、13日(水)、20日(水)、
27日(水)
- パーシモン(麻生区片平2-30-15)
5日(火)、12日(火)、19日(火)、
26日(火)

時間 9:00~15:30
相談員 JAの営農技術顧問
その他 予約は不要です。

セレスモス出張販売のご案内

セレスモスでは定期的に出張販売を行っています。詳しい日程は、右記のQRコードをご確認ください。もしくは、



セレスモス 出張販売 で 検索



◀ JAセレス川崎 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。
※営業時間の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。



野菜ソムリエ上級プロ
KAORUの

フルーツ パラダイス

イラスト：小林裕美子



桃のプロフィール

【分類】バラ科モモ属

【原産地】中国

【おいしい時期(旬)】7～9月ころ(夏)

【主な栄養成分】ペクチン、カリウム、
ナイアシン、β-カロテン、カタキンなど

選び方

ずっしりと重い

果皮に果点が広がっている

産毛がきれいに生えていて、張りがある

鮮やかな濃いピンク色

完熟すると甘い香り

NG 皮に傷や変色がある
皮が緑がかったり、香りが立っていないものは未熟かも……

甘さの目安は糖度11度以上

桃のいろいろ

白桃系
果肉が白色、果皮がピンク色の果汁が多く、果肉は柔らかく甘味が強い。「白鳳」「山中島白桃」など

黄桃系
果肉・果皮とも黄色。果汁は少なめで、果肉は堅めの生食以外にシロップ漬けなどに利用。「黄金桃」「黄美娘」など

蟠桃
中国原産の平たく扁平(へんぺい)な形が特徴。果皮の色は紅色

桃のじみツ

歴史
中国
3000年以上前から栽培

日本
縄文時代末期から弥生時代食用や祭祀(さい)用として

季節
「桃の花」が春、「桃の実」が秋の季節語

平安時代から鎌倉時代薬用や観賞用
明治以降食用として栽培が始まる

桃

～繊細で上品な風格漂う夏の果実～

保存方法

追熟
まだ堅い桃は新聞紙に包んで常温に置き、柔らかくなるまで追熟させる。未熟なまま冷蔵庫に入ると、甘くならず傷んでしまうよ

日持ちしないので早めに食べてね

冷蔵保存
一つずつ新聞紙に包んで保存袋に入れ、冷蔵庫の野菜室へ

冷凍保存
すぐに食べ切れない場合は保存用袋に入れて冷凍庫へ
スムージーやシャーベットに

食べる2～3時間前に冷やすとおいしい! 2～3日で食べ切ろう

注意
冷やし過ぎると味が落ちる……

桃のチカラ

カリウム
高血圧予防、むくみの改善、運動時の筋肉のけいれん予防に

ペクチン
食物繊維の一種。便秘の解消や美肌効果に

カタキン
皮に多い。老化予防、生活習慣病予防に

ナイアシン
冷え性改善や二日酔い予防に

β-カロテン
黄肉種に多い。老化予防、免疫向上、視力維持に

疲労回復に即効的な効果が期待できる。夏バテやスポーツ後にお薦め!

楽しみ方・食べ方のコツ

おいしいがけ方
桃の割れ目に沿って包丁を1周させ、両手で軽く持って種を軸に左右にひねると、実が二つに離れる

湯むき
丸ごと沸騰した湯に入れてから氷水に落とし、皮を包丁で引っ張ると、果にむけて表面もきれいに

デザートとして
生のまま冷やしてデザートに
ジュース
コンポートやジャムに

料理として
サラザン風
ルッコラやパジルと合わせる
オードブル
生ハムやモッツァレラチーズ、カッテージチーズと合わせる

縦にくし切り
均等に甘さが行き渡る



●エビシュウマイ

材料 (2~3人分)

- 冷凍むきエビ…150g
- タマネギ…中1/2個
- 片栗粉…大さじ2
- 豚挽き肉…250g
- 醤油…大さじ1
- オイスターソース…大さじ1
- 酒…大さじ1
- ごま油…小さじ1
- おろししょうが…小さじ1
- 砂糖…小さじ1
- 塩…ひとつまみ
- シュウマイの皮…1袋 (30枚)

★

エビシュウマイと 新タマネギのポン酢かけ

作り方

- ① 冷凍むきエビは背わたを取って洗い、水気をキッチンペーパーで拭き取り、半分はトッピング用にぶつ切り、残り半分は粗みじん切り、タマネギはみじん切りにする。



- ② ボウルにタマネギと片栗粉を入れて混ぜ、挽き肉とむきエビ、★を加えて粘り気が出るまで混ぜ合わせる。



- ③ 皮の中央にスプーンで具をのせ、トッピング用のエビをのせてグッと押し込み、包み込む。



- ④ 蒸し器にクッキングシートを敷き、③を並べて中火で10分蒸したら、できあがり。



●新タマネギのポン酢かけ

材料 (1~2人前)

- 新タマネギ…1個
- ポン酢…適量
- かつお節…適量

作り方

- ① 新タマネギの上下を切り落とし、包丁で深く十字型に切り込みを入れる。



- ② ①を耐熱皿に置き、軽くラップをし、電子レンジ(600W)で4分加熱する。



- ③ ②が柔らかくなったら電子レンジから取り出し、ポン酢とかつお節をかけたら、できあがり。



ワンポイントアドバイス

高津区新作 小宮 節子さん

<エビシュウマイ>

エビを入れることでプリプリ感を感じられるのと、わりとさっぱりしているので、お酒のおつまみにも合います。また、たくさん作って冷凍保存も可能で、お弁当のおかずにもおすすめです。

<新タマネギのポン酢かけ>

新タマネギの大きさや好みの柔らかさによって、電子レンジの時間を調整してください。苦みもなく、甘くてトロトロの食感とポン酢の酸味がとっても合う一品です。

