

CERRESA

NO.168



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

セラサ
9

2011.September

特集 読者参加企画 うどんづくり

「陶芸をしていなければ、今
どんな毎日を過ごしていたら
うと考えると、陶芸と出会えた
ことにとっても感謝しています」。

今の心境をこう語る徳植さん。

60歳を過ぎ、これ

から夫婦二人で過ごす毎日に、共にできる趣味はないかと探していたとき、たまにたま中原区の陶芸サークルの募集記事を目にし、「これなら」と始めたのがきっかけでした。

しかし、通い始めて間もなくご主人が病に倒れ、共にサークルに通う日々は長く続きませんでした。「主人が亡くなったときには、ポツカリ

穴が開いたようで、趣味に打ち込む気持ちの余裕も生まれませんでした。でも自分たちの作った陶器を見ているうちに、二人で始めた陶芸にもう一度打ち込

もう」と、心が動き始めました。それからは、以前にもまして個性豊かな作品を作り続けるようになりました。

「ろくろに向かうと主人と陶

■ ひゅうまん

陶芸は夫婦の絆

中原区木月 徳植カヨ子さん



器を焼いていた時のことが思い出されます」。亡きご主人に背中を押され、再び始めた陶芸。完成した作品の数々には夫婦の絆が熱く溶け込んでいます。



contents

特集

読者参加企画 うどんづくり	3
川崎探検隊 (自然エネルギー特別版) 浮島太陽光発電所を訪ねる	8
Pick Up	10
逸 山野草を育てる 麻生区 梅田 保郎さん	14
パワー全開 宮前区 矢澤 太郎さん	16
食&農 落花生	17
インフォメーション	22

今月の表紙

リンゴの除草刈り

岡上営農団地内で栽培されているリンゴ。この時期、下草刈りが行われています。リンゴの導入当初は、良質なリンゴが栽培され、盛んに出荷されましたが、温暖化の関係か、栽培環境が悪化し厳しい状況が続いています。収穫期を迎えると観光農園として開園している園もあります。珍しいリンゴのもぎ取りで人気を博しています。



ふるさとの生活技術指導士から学ぶ

手作りのうどんづくり

食材本来の味に感動



うどんの美味しさを表現するのに、のどゴシが良い、コシがあって歯ごたえが良いなどと称えますが、うどんの粉が醸し出す本当のうまさを知っていますか。

今回の読者参加企画は、地粉を使ったうどんづくり。応募者多数の中から11人が、機関誌「セレサ」の読者を代表して、農家に伝わる日常食、うどんづくりに挑戦しました。

指導してくれた「ふるさとの生活技術指導士」の立川悦子さんが打つうどんは、粉のうまさを生かしたおふくろの味。

このうどんづくりは、まさに、地域で採れたものを地域で消費する地産地消そのものです。新鮮で安全・安心な農産物と、地域でしか味わえないふるさとの味、そこで生活する人々の息づかいに触れることができました。

黒川駅に集合

今回の読者参加企画に応募してくれたのは5家族11人。小田急多摩線黒川駅に集合して、まず最初にJAの大型農産物直売所セレスアモスにほど近い畑を見学。野菜の収穫体験を予定していましたが、予定畑の収穫が終わってしまったので、梨のもぎ取り体験を行ってから、会場の川崎市青少年野外活動センターに到着しました。



野畑と梨とを体験でき、野菜の収穫もできました。



ポイントを分り易く説明

活動センターの会場では、参加者が家族ごとに3グループに分かれて、指導士の立川悦子さんからうどんづくりの説明を聞きました。立川さんは、デモ用のうどんを打ちながら、資料手順に基づいて、順序立ててポイント箇所を分り易く説明し、一連の作業を行いました。参加者は立川さんの手の動きや、振る舞いにまで注意をしながら見聞きしていました。



粉の練り具合は、温度や湿度で微妙に違うので、レシピの分量は参考に、今日の堅さを覚えていってください

ビニール袋に入れて、何回も踏みこねることで、コシが入った美味しい麺になります



ふるさとの生活技術指導士
立川 悦子さん

立川悦子さんは、うどんづくりでふるさとの生活技術指導士の資格を取得した名人です。実家が米と麦の二毛作をしていた農家で、子どものころから母親に教わり、うどんづくりを手伝っていました。

また、家族にはなるべく手をかけたものを食べさせたいと、食事は手作りに拘りを持っています。今でも、麦を栽培して地粉を作っているの、うどんづくりを次の世代にも伝えていきたいと考えています。

うどんづくりのポイント

材料
1人前
粉：200^{グラム} 水：約90^{グラム}
塩：10^{グラム}



作り方

①大きな鉢(こね鉢)に、粉を入れ、夏場は塩ひとつまみを入れた塩水をし、その中に注ぎ、よくこねます。(両手で何回も練るか、ビニール袋に入れて足でよく踏む)

②こねあがったら、そのまま乾かさなないようにしてビニール袋などに入れ、1時間ほど寝かせます。
③寝かせた生地を分けて、製麺機で帯状に伸ばす。数回繰り返して、打粉をしながらだんだん薄く伸ばしていき、表面がなめらかになったら、2mmくらいの厚さに仕上げます。



うどんづくりが始まった

さあ、これから1人200gづつ、グループ人数分のうどんづくりがスタートです。

まず地粉をこね鉢にあげて、スツプが準備した塩水(濃度10%)を粉の真ん中を低くして、少しづつ合わせ、指を熊手のように広げて、塩水と粉と空気が混ぜ合わさるように、鉢の底から上へと縦混ぜ動作を繰り返して、小さな団子をたくさん作りました。ここまでは、参加してくれた子どもたちの作業です。

この後は、小さな団子を1つにまとめて練り上げる、力のある大



ほんとうに、足の裏が気持ちいいの、わたしもやってみたい



人の仕事が続っています。塩水の量が少ないので、なかなかまとまらず、手のひらと腕の力でひとかたまりにまとめ上げるには大変でした。少し団子が残っていても、とりあえず、厚手のビニール袋に入れて、袋の上からかかどで足踏みしながら練り込みました。

足踏みを繰り返していくうちに、生地がまとまり、伸びた生地を4つ折りにたたみ、かかどで練り込んで、スペースになるまで頑張りました。このへんで、普段ですと1時間から3時間ほど熟成発酵させるため寝かすのですが、今回は、限られた時間の作業とあって、寝かさず足踏みの練り込み回数を増やしました。



機械と手打ちに挑戦

ここから、製麺機を使った麺づくりと手打ち麺の両方の作り方に挑戦しました。

できた生地を半分にして、製麺機を使ったうどんづくりに挑戦しました。製麺機には、生地を伸ば



④製麺機で③の生地をうどん状に切り分けます。
⑤鍋にたっぷりのお湯を沸かし、麺をバラしながら茹であげます。(食べてみて芯が残らないように注意する)
⑥茹であがったら水にとり、よく洗います。
※うどんにコシが出るには、堅めにこねる。

製麺機がない場合
イ、1時間ほど寝かせた生地を、ビニール袋に入れたまま、足でくるくる回りながら、均等に丸く伸ばします。



ロ、ホームセンターなどで準備できる麺棒に、生地を巻き付け、上から押しながらくるくる回していくと伸びていきます。表裏両面を打粉(かたくり粉)をしながら、巻いたり、解いたりを繰り返して、3mm程度の厚さまで伸ばします。

ハ、打粉をたっぷりかけて生地がくっつかないようにして、包丁の大きさに合わせて屏風たたみに、生地を折り重ねます。
ニ、包丁で丁寧に3mm程度の太さに切っていきます。最後にバラして茹でる準備をします。





うどんマシンの威力はすごくて不思議

す圧延ローラーと麺切りローラーが付いていて、最初に圧延ローラーを調整して、厚い板状から、だんだん薄く、厚さ2mmほどに伸ばしてから、麺切りローラーを使います。製麺機の威力はすばらしく、市販している生麺と同じように、均一に仕上がりが、大成功です。

もう半分は手打ちで、手のひらで均一に玉状に伸ばしてから、麺棒に体重を掛けて伸ばしていきま



がら伸ばします。何回か繰り返して、おおよそ3mmほどの厚さに伸ばしてから、食べやすい長さに生地を切ります。そして、打ち粉をよくふつてから屏風たたみに折り返し、3mmから4mm幅に切り分けますが、理想の幅に切り分けるには大変でした。

終わって見ると、太かったり細かったりと、麺切り包丁を少しづつ動かしながら均一に切るのは熟練技、初めての参加者には難しかったようです。それでも、メイン作業の生麺づくりを終えて、次は、茹ですぎないように注意しながらの仕上げです。



自宅うどんづくりに挑戦する時は、手打ち作りになるので、均一に麺切りができるように頑張りたいです

麺を茹で最後の仕上げ

麺を茹でるお湯はスタップが準備しましたが、茹で具合を決めるのは参加者の好みです。機械打ちと手打ちに分けて、たつぷりと沸騰した鍋に打粉を落としながら、パラパラと麺を入れました。菜箸で麺を泳がせながら、途中で何度か茹で具合を確認。最後に水で冷まし、ぬめりを取って、できあがり。ざるに小分けにして、さあ、食事会です。



ふるさとの味に大満足

食卓には、つけ汁、ミョウガと長ネギ、オクラ、シソの薬味。立川さんが提供してくれたナスの辛子漬けとゴーヤの味噌漬け、ブルーベリージュースなど、今を象徴する地元野菜と果実を使った、ふるさとの味が準備されていました。参加者は、自分たちで打ったうどんを、口いっぱいにはおぼって、でき具合を確認。粉の香りとコシ

参加してくれた読者は

体験してみたの感想

- 初めての体験でしたが、思った以上に上手に作ることができ、正直驚きました。子どもたちも大満足の様子でした。
- 粉から生地を作ったり、伸ばして切るなどの一つ一つの作業が新鮮で楽しかったです。子どもたちも真っ白になりながら真剣にやっていました。
- 体力を結構使い大変でしたが、初めての体験ができ、楽しみながら作れました。
- 思ったより力が必要でした。太さがまちまちの麺ができ、手作り感がいっぱいでした。
- みんなで作る事の楽しさ。
- 水の加減が難しかった。
- 意外と簡単に作れたので、家でもやってみたいと思います。
- 楽しかった。
- うどんを打ったり、伸ばしたり、切ったりできて楽しかったです。
- 楽しかった。

自分で作ったうどんの味はいかが

- まずまず…。そばのように細い麺、きしめんのように太い麺など、色々なうどんができましたが、参加者の方々と一緒にいただいたうどんは他では味わう事の出来ないものでした。
- 太いうどんと細いうどんができあがった。どちらも美味しかったです。先生が用意してくださった料理がお袋の味みたくて格別でした。
- 不揃いで食感は決して良いものではなかったけど、それも手作り感があり美味しくいただきました。
- コシがあり、歯ごたえ十分。美味しかったです。
- 美味しかったです。少し細すぎました。
- 粉の味がしっかりしていて、味わい深いものでした。
- かなりコシがあり、楽しかったです。
- 薬味や、漬け物が盛りだくさんで感激。
- うどんというと、まったく手を付けなかった子どもでしたが、「ウマイ！」と食べていました。
- うどんマシンで切るのがとても面白かったです。



「ウマイ」ぼくが作ったうどんは太くても美味しいよ

の良さに大満足。「美味しい」と笑顔が揃い、懐かしく優しいおふくろの味を思い出していました。また、子どもたちには、手作りの楽しさや大切さ、食材の持つ本当の味を実感する体験になったと思います。





川崎探検隊

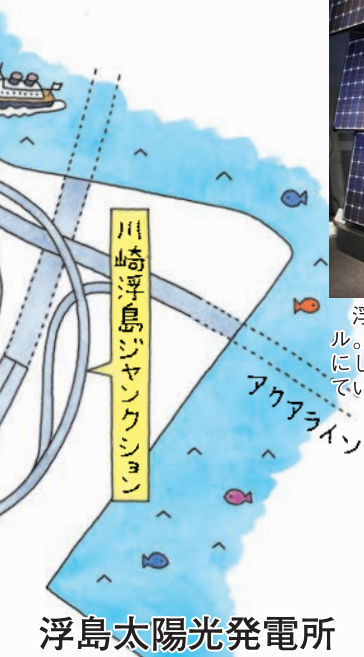
(自然エネルギー特別版)
浮島太陽光発電所を
訪ねる



かわさきエコ暮らし未来館へは川崎駅から浮島バスターミナル行きのバスで40分ほど、バス停から徒歩5分ほどです



浮島太陽光発電所で使われているソーラーパネル。長さ1.3m、幅1m、厚さ46mmのパネルを6枚一組にして、合計37,000枚のソーラーパネルを使用しています



東日本大震災と東京電力福島第一原発の事故により、各地で電力不足の状態が続いています。またこれを契機に国民の間に風力や太陽光と言った自然エネルギーへの関心も高まっています。
そうした中、川崎市と東電が川崎区浮島に共同で建設を進めていた、国内最大級の大規模太陽光発電所（メガソーラー）が完成し、稼働を開始しました。今回はこの浮島太陽光発電所を訪れ、自然エネルギーについて触れてみたいと思います。

浮島太陽光発電所は、等々力陸上競技場14面分の広さ（11ha）に37,000枚のソーラーパネルが置かれ、一般家庭2,100軒分の年間電力使用量を賄うことができます。
隣接するかわさきエコ暮らし未来館は、発電所の解説の他、資源の再利用や自然エネルギーの現状を様々な形でPR。映像やゲームを取り入れて、温暖化対策やゴミの再生技術について楽しく学べる施設です。また、ガイドの方が館内を案内するツアーもあります。

浮島太陽光発電所



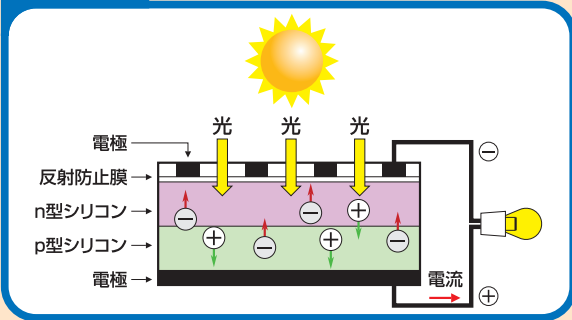
年間の総発電量は740万キロワット。12月に稼働する扇島の太陽光発電所と合わせると5,900軒分の電力を太陽の力で生むことができます

太陽光発電てなに

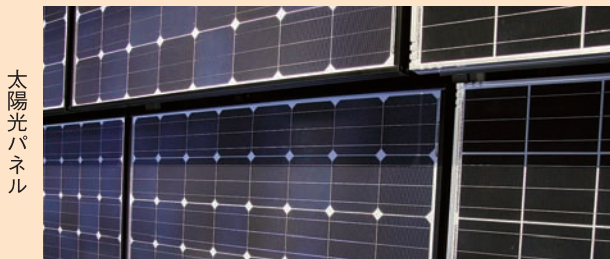
太陽の光を直接電気にかえる

主だった発電所は、石油や水力、原子力などのエネルギーを使って、発電用のタービンを回して電気を起こしています。これに対して太陽光発電は、太陽エネルギーを直接電気に換えているのです。

太陽電池の原理



太陽電池の仕組み

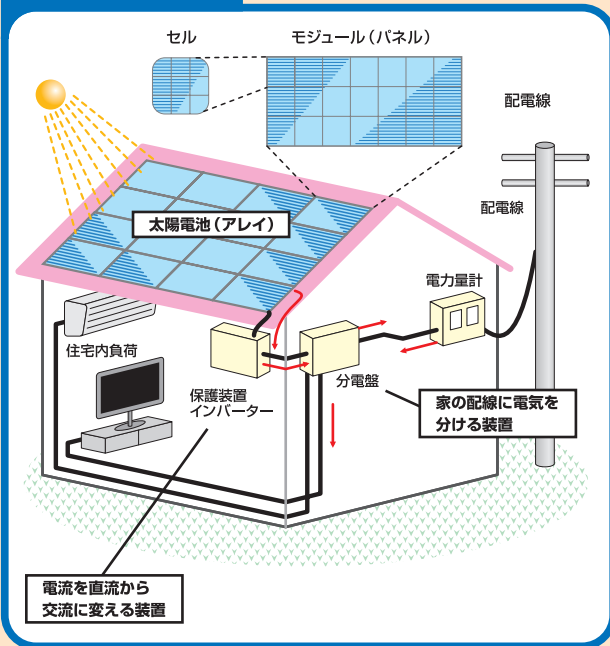


太陽光パネル

住宅に設置すると使用電力の70%をまかなう

一般的な住宅なら24~30平方メートルの面積の太陽電池パネルを屋根に設置することで、3キロワットの電力が得られ、家庭で使用する電力の70%をまかなえます。JAでは現在太陽光パネルの設置推進を行っています。

太陽光発電の一般的な構成



浮島町公園
浮島町公園には3基の風力発電装置があります。1基辺りの出力は2キロワット。公園内の外灯などの電力を賄っています



かわさきエコ暮らし未来館には、太陽光発電の解説の他に、映像やゲーム感覚で、資源の再利用について学べるコーナーがあります

中原支店 親子料理教室 地場産野菜が好評

中原支店では、夏休みを迎えた8月2日、「親子料理教室」を開き、地場産野菜を使った料理に親子が挑戦しました。

参加者は窓口で応募した親子51人。メニューは、はんぺんと豆腐でふんわりバーグ、野菜たっぷりオムレツなど4品。

職員がレシピに従って手順を説明。参加者は8テーブルに分かれて、女性理事や女性部役員の補助のもと始めました。

子どもたちは、カボチャの種やワタを取ったり、野菜を一口角や細口に刻み、レシピ通りに下準備を進めました。野菜がたっぷり入ったオムレツは絶品で、地場産新鮮野菜の美味しさに驚いていました。



子どもたちの真剣な姿に微笑む清水理事

直売所 大人気 鮫島隆さんの育成ぶどう新品種

宮前区の鮫島隆さんが育成したぶどうの新品種「ベリーローザ」(仮称)が、収穫期を迎え、優しい甘さとフルーティ感で、直売で人気を博しています。

鮫島さんは、大粒で高級感を追求するぶどう栽培ではなく、作りやすく消費者が気楽に食べられるぶどうで、消費の拡大をはかりたいと、50種を越す品種を栽培し新品種に取り組んできました。

そんな中、14年前に「マスカットベリーA」に「ヤトミローザ」を交配してできた種から、30本ほどの苗木を育て、新品種の育成を目指しました。6年後に、ついに結実に成功。新品種の登録を視野に実証栽培を続け、2年前から試験販売を始めたものです。

特徴は、ジベレリン処理を満開時に100ppmで1回処理すれば、無摘粒で充分商品価値のある房が得られること。果皮は完熟すると濃紫赤色に、糖度は19~20度と甘く、果皮はやや厚いものの多汁で食べやすく、皮ごと食べられ、今までにない食感が味わえると直売所で



収穫する鮫島隆さんと新品種ベリーローザ(仮称)

人気。また、作業の省力化がはかれたこと、リーズナブルな価格で消費者に届けられるメリットを痛感しています。

馬絹で伝統の花供養祭



挨拶する都倉支部長

花卉部馬絹支部では8月17日、宮前区馬絹の泉福寺において、花の供養祭を行いました。

この供養祭は、江戸時代から続いているもので、現在の形式になってからも、今年で93回目と永い伝統を誇っています。

当日、参列者は花の霊を

慰めるために順番に焼香を行いました。焼香の後、都倉信幸支部長が「今後も馬絹支部一同は花を作ることに専念しますので、ご指導ご鞭撻のほど宜しくお願い致します」と来賓者を前に挨拶。最後に、本堂前の花の供養塔に全員で線香を手向け、祈りを捧げました。

感謝の集い18公演5万人を招待

平成23年度の感謝の集いが市教育文化会館で、8月10日を皮切りに3か月間にわたる18公演がスタートしました。

今年度は、8月・9月・10月の期間に、各3日間、2公演ずつ開催して、5万人を超える利用者を招待します。

8月10日の会場では、柴原組合長が、日頃のご愛顧に感謝の意を伝え、更なる経営健全化に向けた取り組みについて、一端を披露しました。

アトラクションでは、巧みな掛け合いでお馴染みの春風

こうた・ふくたさんの漫才で、会場は大いに盛り上がりました。

メインは、歌唱力抜群の中村美律子さんの歌謡ショー。20分間歌い続ける「瞼の母」は圧巻。浪曲で良く知られたストーリーにも関わらず、歌い上げる歌唱力に、客席は感動の渦に巻き込まれました。

最後は、海外旅行や食事券が当たるお馴染みのふれあい抽選会。役員が引き当てる番号に一喜一憂し、楽しいひとときを過ごしました。



あいさつする柴原組合長



熱唱する中村美律子さん

多摩川の梨料理教室

多摩川梨を使った親子料理教室が8月19日、多摩市民館で行われ、女性部・果樹部稲田支部が協力、親子がジャムやパンを作りました。

料理作りの前に、多摩川梨の歴史や品種について説明。参加者は梨のジャムやジュース、サラダなどを作り上げ、「梨料理のレパートリーが増えた」と満足していました。



梨の皮をむき下準備をする参加者

青壮年部健康講話 好きなものを控えて

青壮年部健康講話が8月29日に本店で行われ、中高年の心臓病の増加傾向を受けて、生活習慣の改善や食生活の見直しなどをテーマに健康指導が行われました。

J A保健師の森永敬子さんが講話を担当。講話では、健康だと思っても危険は潜んでいると、サッカー選手のケースを取り上げ、心臓や食事の知識を再確認。チェックリストで自分の行動パターンや生活習慣傾向を確認後、参加



熱心に講話を聞く部員たち

者と質疑を交わし、予防のためには好きなものを控えるなど具体的な改善が必要と注意を促しました。

健康大学 第2回講座 楽しく美しくウォーキング!!

健康大学の第2回目の講座が8月22日、本店セレスホール飛翔で行われ、女性部員を中心に138人が参加し、ウォーキングについての知識を深めました。

本講座は、健康寿命100歳プロジェクトの一環として、「介護を必要としない生活を送るために」をテーマに開校。

今回は、日本ウォーキング協会の森田陽子氏を講師に、「ウォーキングで健康寿命100歳」と題した講習が行われました。

正しいウォーキングは脳を活性化させ、老化防止に繋がりますが、悪い歩き方は膝の痛みや腰痛を招く原因になると指摘し、正しい歩き方の重要性を実践を通じて学びました。



姿勢を正すと綺麗に見える

食育ソムリエ 農家の苦労と楽しみを学ぶ 教育イベント

セレスモスの食育ソムリエによる夏休み特別イベントが8月11日、セレスモス農業情報交流センターで行われ、小学生の親子が農家の作業を学びました。

このイベントは「農家の人とふれあい農業を知ろう」と題して、来店者を対象に、小学生の親子25人を定員に、3時間の授業を行う初の教育イベントです。

1時間目は古沢の井上孝男さんによる「とろ〜りハチミツができるまで」、2時間目は黒川の元木信義さんによる「安全な野菜・おいしい野菜を作りたい」、3時間目は麻生ブルーベリー協議会による「ブルーベリーについて知ろう」の3教科。

参加した親子連れは、興味のある授業だけでも、3時間全てを受けても自由。子どもたちは普段学校の授業では聞くことのできない、農家の思いや本音などを直に聞くことができました。3時間通して参加した子どもは「農家の大変さや作る苦労が聞けて、食のありがたみを感じた」と感想を聞かせてくれました。



講師の生産者が提供したミニトマトを試食する参加者

女性部 川崎南 木目込み風マグネットづくり



細かな手先を使う作業少し苦戦しました

女性部川崎南支部では8月30日、みなみ支店で手芸教室を開き、部員40人がマグネット付きの木目込み人形づくりに挑みました。

参加者は、細かいパーツの確認と、パーツに合わせた布の裁断から始まり、赤ずきんちゃんを模したブローチ風の木目込みに、裁断

した布を丁寧に貼り付けていきました。

女性部活動の一環として行われた今回の教室。毎年「何をするのか楽しみにしています」と期待は大きいですが、細かな、手先を使う作業だけに、少し苦労しながらも、素敵な木目込みマグネットを作り上げました。

新入職員 農業体験 猛暑の中で作業が始まる

新入職員農業体験実習が7月から来年1月ごろまでの期間、畑の片付けや草取り、収穫作業、播種や出荷作業などのさまざまな農業体験を数回に分けて実施し、新入職員にJAの基盤である営農活動について知ってもらおうとスタートしました。

農業体験実習は青壮年部が全面協力。新入職員は終日、青壮年部の作業手順に合わせて、朝からの作業を手伝い、同じ昼食をとりながら、農家の暮らしぶりを含めて体験す

るものです。

8月29日には、職員6人と高津支部の青壮年部員が、高津区の森谷育夫さんのほ場にて作業。高津支店が一般公募で募集するダイコンづくりの農業体験ほ場の草取りに汗を流しました。参加した職員は「農作業をするのは初めて。作業の大変さに驚きました」と汗を拭っていました。

今年度は、畑から食卓までに体験巾を広げ、収穫物の加工や料理まで体験する予定です。



青壮年部員との交流もはかられました



草取りに汗を流す新入職員

セレサモスで梨・ぶどう品評会

川崎市梨・ぶどう品評会(前期の部)が8月24日、地産地消の拠点セレサモスで初めて行われ、今年の出来具合が審査され、即売されました。

出品されたのは、梨83点、ぶどう12点の計95点。今年は低温と日照りがつつき、玉延びや糖度の乗りが心配されましたが、出品物は優秀なものばかりでした。結果は21頁「晴れの入賞者」に掲載。



優秀なものばかりで審査は難航

第3回放射能対策本部会議 現状確認と検体検査の継続

第3回放射能被害対策本部会議が8月30日本店で開催され、市内の放射能に関する状況報告や今後の検体検査などについて協議しました。

現在まで市内産農畜産物への影響はありませんが、引き続き県や市と連携した検体検査を実施し、JAホームページや店舗にて結果を随時更新・追加掲示していくことを確認しました。今後は、食農教育事業として取り組



担当部署より報告を受ける本部役員

んでいる稲作への影響についてもJA独自で自主検査を実施し、対象小学校へ報告していきま



逸

ITSU

私の好きなこと

山野草を育てる

山野草の育成はもともと押し花が好きだった奥さんの趣味。よく2人で花巡りに出かけたそうです。「妻と花を見て歩くうちに、私も山野草に惹かれるようになりました。大輪の花には無い、可憐さ、清らかさに魅力を感じますね」。定期的に種を山へ採取に出かけ、自宅で発芽させ、これまでに珍しい黄色い花のイソフネソウやナガボノワレモコウなど、約500種類山野草を育てることに成功しました。

自宅の庭にはそれらの山野草が



一面に植えられ、一見すると里山の一部を切り取ったかのような自然な姿を醸し出しています。そうした静かな佇まいの庭も年に一度だけ賑わう時があります。12年前に亡くなられた奥さんを偲び、毎年4月になると仲の良い仲間たちが、押し花の展覧会を開催してくれるからです。

「妻を亡くしてからずっと一人暮らしなので、自宅が人で溢れるこの日が楽しみです」。趣味の山野草がいつしか人と人の絆をも育んでいます。

PROFILE

昭和6年生まれ。趣味の山野草の育成の他に、里山活動の団体「もりもりクラブ」に所属し、山林の下草刈りなど、ボランティアで里山の保全活動を行っている。



麻生区向原
梅田保郎 さん

〜安らぎの杜を訪ねて〜
 まちの鎮守

神明神社

古くから慕われた
 神地区の鎮守



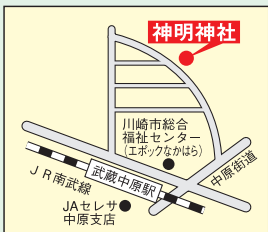
所在地 中原区上小田中6-43-1
 創建年代 不詳
おおひるめのみこと
 祭神 大日靈命
 例大祭 10月第2日曜
 交通 JR南武線武蔵中原駅より
 徒歩5分

神奈川県神社庁に登録されている神社を紹介しています。



神地の神明神社の創建年は伝わっていません。江戸時代の新編武蔵風土記稿には「村の中央にあり、小宮にて覆屋二間四方前に鳥居あり南向」とあり、江戸時代にはすでに存在していた事がわかります。神奈川県神社誌には古くからこの地の鎮守として、多くの崇敬者を集めていると紹介されています。明治32年に、村内の小祠を合祀して村社となりました。

平成2年に神楽殿を新築。それに伴い、氏子の人たちが戦時中に途絶えていた神地囃子連を復活し、伝統芸能の継承に力を注いでいます。

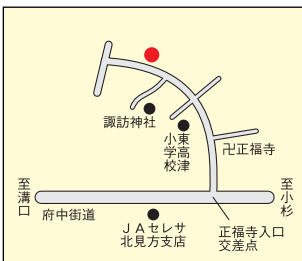


がんばる都市農業

高津区諏訪 中村政晴さん

野菜の直売を始めて2年目。梨栽培の傍らで、自家消費分として作っていた野菜を「売って」との要望に応じて始めたものです。

梨の直売所に棚を作ってキュウリやナス、ジャガイモなどを並べたところ、梨も野菜も大人気。千葉県で梨栽培をしている息子さんたちも、その日に収穫したトウモロコシやプラムなどを運んで来てくれます。年間を通して20種類以上は栽培し、直売所は、遠くからも常連さんが訪れ、応対する奥さんの光子さんと、賑やかに懐かしいおしゃべりで弾みます。



販売方法：野菜は無人、梨は対面
 販売日：荷があれば毎日
 販売時間：午前9:00～無くなるまで
 単価：100円単位





「お客さんの喜ぶ顔が見たいんです」。

農業とリフォーム業は一見繋がりのない仕事のように見えますが、矢澤さんにとってそれは同じ目標に向かって走る車の両輪とも言えるものです。常にお客さ

んの望む最善のものを提供すること。それは父親から受け継いだ、アパートの管理と農業それぞれについて欠かせないものでした。「アパートの管理を任せられたときから、資産管理だけでなく、修繕も出

『お客さんの為に力を尽くす』

宮前区初山 矢澤太郎さん

来る仕事は自分でこなそうと決めていました」。それは自分なりに、時代に合った快適な居住性を追求し「住む人に喜ばれる部屋」を提供したいとの思いからでした。

知識と技術を独学で学び、難易度

冬はスキー、夏はバーベキューと言うのが矢澤さんのお気に入りの趣味。「スキーは志賀高原や尾瀬岩鞍に行っています。バーベキューは庭で仲間とわいわいやりながら楽しんでいます」。忙しい毎日ですが、この時ばかりは時間を無理に作ってでも、予定を入れるそうです。

の高い電気工事士の免許を取得したのも「電気周りの取り付け作業をこなせなければ良い仕事は出来ない」、との考えに基づいてのことでした。現在は「ハツヤマ・リフォーム・サー

ビス」の名で認可を受け、身につけた技術を生かし、様々なリフォームの需要に応えています。

そうしたリフォーム業をこなしつつ、もう一方の車輪、農業にも積極的に取り組んでいます。季節ごとに

ナス、ダイコン、ジャガイモなどを栽培。「初めは自家消費のみでしたが、要望もあって、2年前から直売も始めました」。

防除を少なめにしたり、連作障害を防ぐための作付け品種の選定など、農家仲間には聞いては、それを実践し出来映えの向上に努めています。そうした地道な努力が実を結び、今は常連客も少しずつ増えています。

「お客さんから美味しいと言われると嬉しい。技術力はまだまだですが、周りには優れた農家がたくさんいるので、いろいろな事を学んでいきたい」。顧客の笑顔を求め、二つの車輪は力強く回っています。





マメ科ラッカセイ属。落花生は、花が散った後、花の付け根にある子房柄という部分が地中に潜り、豆が成熟することからこの名が付いた。また、沖縄では、地中の豆の意味でジー(地)マミー(豆)とも呼ばれている。高温多湿に弱い性質を持っているので、そのまま放置すると品質が落ちる。購入したら、殻ごと塩茹でし、冷蔵保存しましょう。また、落花生に発生するカビは、肝ガンの一因となるので注意しましょう。

落花生は、秋にオススメのスタミナ食材。ぷくつと膨らんだかわいらしい形とほんのりと甘みのある味わいが特徴的です。また、おつまみやおやつにも向いているので大人から子どもまで幅広く人気があります。

南アメリカ原産の落花生は、世界で数千もの種類があり、日本では、主に9種類ほど栽培されています。中でも、大粒のバージニア型が多く普及しており、「千葉半立」が代表的な品種になっています。これは、国内で最も歴史が古く、コクのある甘みを持っています。この他に、茹で落花生用に改良された「郷の香」、炒り豆用の「改良半立」など、用途によって様々な品種が育成されています。

そんな落花生は、酸化作用の高いビタミンE、コレステロール値を下げるオレイン酸、脳の老化を抑制するレシチン、アルコールの代謝を助けるナイアシンなどが豊富に含まれています。その他、捨ててしまいがちな薄皮にはレスベラトロールというポリフェノールが含まれており、抗酸化作用があると注目されています。

今年の秋は、落花生掘りに出掛けて、収穫と旬の味を楽しんでみてはいかがでしょうか。

クリスピーナッツチキン

【材料・4人分】

- ・鶏肉…約250g
- ・茹で落花生(殻を剥いた物)…約150g
- ・油…適量
- 〈コロモ用〉・卵…1個・小麦粉…大さじ2
- 〈下味用〉・塩、コショウ…少々・醤油…少々・酒…少々

【作り方】

1. 鶏肉を一口大の大きさにカットする。これを下味用調味料とともに袋に入れ良く揉み込み、10分ほどおく。
2. 茹で落花生を細かく砕く。
3. ボールにコロモ用の材料を入れ良く混ぜ合わせる。これに1の鶏肉を付ける。その後、鶏肉に砕いた2をまぶす。
4. 3の鶏肉を油で揚げて出来上がり。



キンセンカの切花栽培について



キンセンカはキク科の一年草で、昔から仏花として多く使われていましたが、今では花の少ない時期に最も大衆的な花としても多く扱われるようになっています。花の性質はコギクほど強くないのですが、低温に強く、温かみのあるオレンジ色の万重咲きの花が早春から春にかけて好まれています。

【品種】

オレンジスター：中安系とむらじ系の交配種で草丈の取れる有望な早生品種

ゴールドスター：濃黄金色で耐寒性が強く、草姿は中安型の中早生品種

やしま芯黒：花はオレンジ系の大輪で黒芯、耐寒性の強い早生品種

中安：明橙色で品質がよく、万重咲大輪の多収穫安定の中生品種

【栽培】

9月中旬頃、128～200穴プラグトレイに「げんきくん」などの培養土を入れて播種します。覆土は種子が隠れる程度に行います。育苗は1ヶ月くらい、本葉5～6枚まで育てます。

【定植準備】

中性から弱アルカリ性の土壌を好み、酸性土壌では生育が良くないので、苦土石灰を施してから植付けます。土づくりでは、完熟堆肥を150kg/a程度すき込み、元肥として緩効性の高度化成を4kg/a施用します。乾燥防止と雑草防止を兼ねて植付けは2穴の黒ポリマルチを敷きます。通路は幅60cm取ればいいでしょう。

【栽培管理】

定植は播種後1ヶ月くらい、本葉5～6枚の頃に行います。植付けは条間30cmに株間15cmの2条植えとします。厳寒期には穴あきポリエチレンかユーラックカンキ等のトンネル資材で被覆します。本葉10枚の頃、6～7枚残して摘芯します。収穫としては8～10本切れますが、細い花は間引きします。また、追肥は定植後1週間に1回、摘芯前に1回必要に応じて普通化成をもって行います。草丈が長くなると倒れやすいので、フラワーネットを1段張っておきます。

3～5月がうどんこ病、べと病が発生しやすく、4～5月は菌核病やシンクイムシの発生が見られますので、薬剤散布で防除します。

【収穫】

蕾が色づき、1～2輪咲いた頃から続けて収穫しますが、開ききる前の十分な大きさの芯を抱えている頃が切り前ですので、収穫遅れをしないように注意します。

【作業暦】

月	9	10	11	12	1	2	3	4	5
	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下
作業	○	△	◇	—————					
			×	—————					
								収穫期	

○播種 △定植 ◇摘芯 ×追肥

※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。病虫害被害の場合は、被害作物もご持参くださると助かります。開催日は22ページをご参照ください。

◆むかし密葬、いま家族葬◆

現在、家族葬という葬儀スタイルが都市部を中心に飛躍的に増えています。地縁関係や故人、施主の高齢化とあわせ親子別所帯から生ずる交友関係の認識が希薄化されてきたことも影響していると言われています。家族葬はそうした時代の流れから生み出されました。

家族葬は葬儀の形式というよりも、近親者だけでおこなう規模の小さな葬儀全般を指していて、昔は密葬と呼ぶのが一般的でした。したがって、家族葬を希望されるほとんどの方は外部に一切告知せず、会葬者を呼ばないことを前提に考えています。

このことが最近の葬儀をわかりにくくし、混乱されている方も少なくありません。低料金を謳った家族葬パックはそれだけ制約が多く、安易に選択して後日困ったというケースがかなり出てきています。地縁はもとより、友人、知人など、訃報を知れば駆けつけたい人も多いのが日本の古くからの慣習だからです。そして、そのことで、葬儀後も弔問客の対応などで、気の安らぐ暇もない日が続き、後悔したとの話もあります。

ですから、家族葬という言葉をあまり意識することはないのです。葬儀の相談において、どのように見送りたいのかを率直に葬儀社に伝えさえすれば、望まれる葬儀は実現可能だと思って差し支えありません。そして、地縁や友人、知人などのことも十分考慮したうえで、最終的に決断すべきではないでしょうか。

この時の相談において、丁寧な説明や接遇ができる葬儀担当者の育成を目的に厚生労働省が認定した葬祭ディレクター資格試験制度があります。この試験に合格することによって、社会的な責任も負うことになるので、信頼の証でもあります。

J A セレサ葬祭センターの担当者は、全員が葬祭ディレクターとして活躍しています。

(セレササービス株式会社)



10月の運勢

モナ・カサンドラ

おひつじ座 3/21~4/19

【全体運】浮き沈みがあるものの、心にゆとりを持って過ごせば運氣回復へ。芸術などに触れ、気分転換を【健康運】積極的に体を動かすことで健康体に【幸運を呼ぶ食べ物】カリン

おうし座 4/20~5/20

【全体運】神経質になりやすいので、大らかな気持ちを忘れないで。趣味や習い事に意識を向けると気力が上向きそう【健康運】ケガをしないように慎重に【幸運を呼ぶ食べ物】シメジ

ふたご座 5/21~6/21

【全体運】楽しい事に縁がある月。興味を引かれるものがあったら挑戦して。旅行やドライブも◎【健康運】口コミで話題の健康法に注目すると幸運【幸運を呼ぶ食べ物】サツマイモ

かに座 6/22~7/22

【全体運】ちょっとしたことでイライラしちやいそう。笑顔を心掛けて。リラックスには一人の時間を大切に【健康運】飲み過ぎに用心。適度な運動も必須【幸運を呼ぶ食べ物】サンマ

しし座 7/23~8/22

【全体運】コミュニケーション運が活性化。初対面の相手とも楽しく会話ができそう。地域活動に参加してみても【健康運】ゆったりと過ごせば体調に好影響【幸運を呼ぶ食べ物】リンゴ

おとめ座 8/23~9/22

【全体運】マイペースに過ごせる時期。やるべき作業を終えたら好きな事に時間をかけてみて。紅茶に凝るのもグッド【健康運】生活リズムを大切に【幸運を呼ぶ食べ物】カブ

てんびん座 9/23~10/23

【全体運】何事にも意欲的に取り組める時期。新しい事を始めるのにも最適なので、未体験の事柄にも思い切ってぶつかって【健康運】軽い運動を心掛けて【幸運を呼ぶ食べ物】シイタケ

さそり座 10/24~11/22

【全体運】サービス精神が開運のカギ。面倒見の良さを発揮すると少しずつ人気運が高まりそう。努力も必要【健康運】ストレスをためず、こまめに解消を【幸運を呼ぶ食べ物】ニンジン

いて座 11/23~12/21

【全体運】向学心旺盛になり、夢中になれる物が見つかる気配。熱心に取り組んで。読書を楽しむのも大賛成【健康運】体力強化、シェイプアップに励む好機【幸運を呼ぶ食べ物】ユズ

やぎ座 12/22~1/19

【全体運】つまらない意地を張りやすい暗示。悪いと思ったら素直に謝るなど、誠実な言動をして【健康運】運動不足はNG。こまめに動くこと【幸運を呼ぶ食べ物】ナメコ

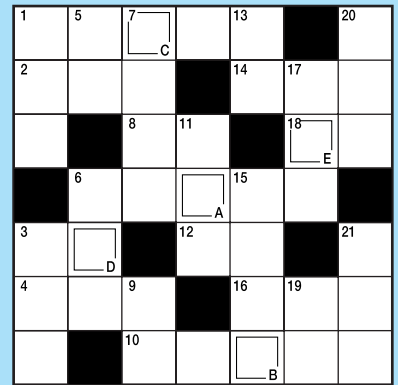
みずがめ座 1/20~2/18

【全体運】あれこれ考えるより、動いた方が手応えを得られそう。楽天的に考えることで好変化あり【健康運】疲労の蓄積は健康の大敵。十分な休息を【幸運を呼ぶ食べ物】カニ

うお座 2/19~3/20

【全体運】悪い方に考えやすく、運を逃す結果に。ポジティブ思考を意識して。気晴らしにはヒーリング音楽を【健康運】心の安定を保ち、胃腸系トラブルを回避【幸運を呼ぶ食べ物】サケ

クロスワードパズル



タテのかぎ

- ①楽しいとあつという間にたちます
- ③2011年のえとの動物
- ⑤あらかじめ用意しておくもの
- ⑥首の長い動物
- ⑦イチヨウの実です
- ⑨牛乳を温めると表面に張ります
- ⑪タイルを_____なく敷き詰める
- ⑬不満がたまるとこぼしたくなる
- ⑮晴れているのに雨が降る、キツネの_____
- ⑰2で割ると1余ります
- ⑲秋が終わるとやってくる
- ⑳領収書に収入_____を貼る
- ㉑眠いときや退屈なときに口から出ます

ヨコのかぎ

- ①普通はランニングよりゆっくり走ります
- ②植物を生ける器
- ③カボチャもトウガンもこの仲間
- ④秋に美味しい青魚
- ⑥手紙で_____を報告する
- ⑧秋_____は嫁に食わず
- ⑩結婚指輪をはめるのは左手のここ
- ⑫歩きすぎて足の裏にできちゃった
- ⑭豚肉はポーク、鶏肉は?
- ⑯シャツやズボン、スカートなど
- ⑰シャリとネタで作ります

7月号のこたえ

ヒグラシ



応募総数通49通
 当選者5人の発表は賞品の発送をもって替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。



◇我が家の居間◇

我が家の居間には出窓が北側についていて、風通しがよく涼しいです。その為、新聞を読んだり、血圧を測ったりするのもすべてここでしています。また、外に目を向けるとカンナ、サルビア等が咲いていてとてもきれいで、私の目を楽しませてくれます。(高津区・今村さん)

◇ヒグラシ◇

ヒグラシは風情のある音で和みます。とても気持ちをよくしてくれる音なので、今年も聞けると良いなと思っています。世界遺産が昨今騒がれていますが、この音も登録されるほどのものだと思います。(中原区・井上さん)

◇サンスベリア◇

10年ほど前に購入したサンスベリア。6月に植え替えをしたところ7月20日頃に花が咲きました。(宮前区・田辺さん)



◇ゴーヤ◇

今年はゴーヤを植えました。プランター栽培よりも地植のゴーヤは立派に育ち、毎日食卓を賑わせてくれます。また、ブチトマトは成長が早く、3本植えた苗が2・5mまで伸びました。キュウリは、1本の苗木から23本も収穫でき、大成功でした。今は秋に植える野菜を物色中です。(多摩区・安田さん)

◇緑のカーテン◇

暑さ対策に主人が播いてくれたアサガオの種がどんどん成長して柔らかい緑のカーテンができました。毎朝色とりどりの美しい花を咲かせてくれ、涼しい気分になっています。(幸区・菱沼さん)

◇節電◇

今年は節電の為、クーラーを使わないことにしました。主人と庭の手入れに汗を流し、早めのシャワーを浴びて、扇風機が疲れているので、夜もよく眠れます。(多摩区・手塚さん)

◇産直野菜◇

産直の野菜を食べると他の物は食べられませんね。旬の野菜は本当に美味しいです。安心して食べられる毎日が続いていることを祈ります。(調布市・内藤さん)

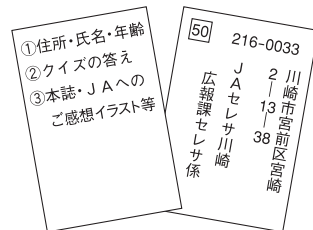
◇投稿のお礼◇

たくさんのお便りありがとうございます。これからも感想をお待ちしております。(JA広報課)

応募方法

■このコーナーでは身近なできごと等、皆様から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イズにお答えいただいた方の中から抽選で5人の方に図書カード1,000円をプレゼントします。送付方法は、郵送で、お名前(匿名の方はペンネームを添えて)、住所、電話番号、年齢を入れて右記まで送付してください。写真の掲載をご希望される方は、プリントを封書でご送付ください。※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 10月14日(金)必着



お寄せいただいた感想、イラスト等は本誌で掲載することがあります。

2つの産地をブレンド「足柄仕立て」発売



神奈川県産と鹿児島県産(80%以上使用)の浅蒸し茶を選定し、足柄茶の風合いにブレンドした「足柄仕立て」の新商品が

9月1日から発売されることになりました。

2つの産地をブレンドすることで、ふくよかで濃厚な深みのある味を実現しました。セシウム検出後の需要と生産回復の切り札として登場しますので、ご支援をお願いいたします。

晴れの入賞者

川崎市梨・ぶどう品評会(前期の部)

8月24日 セレサモス 出品数95点

▽優秀賞＝幸水無袋・白井正寿(菅)、幸水有袋・安藤剛志(同)、藤稔・井田繁樹(中部)

敬称略カッコは支部名

住吉支店振り込め詐欺未然防止で表彰



振り込め詐欺を未然に防いだとして、住吉支店に中原署から感謝状が贈られました。

住吉支店では、7月26日に慌ただしい様子で高額のお金を引き出そうとしていた主婦を、不審に思った窓口の潮田職員が、落ち着いて理由を聞き出し、冷静に対応したところ、詐欺であることが判明。未然に防止することができました。

J A 版農業電子図書館のご案内

病害虫の防除や生活・くらしの園芸情報などの農業情報を、プロからアマチュアまで検索できる J A 版電子図書館「ルーラル図書館」を統轄支店を中心に15か所に設置してあります。タッチパネルの画面に触るだけで簡単に操



作でき、検索がしやすいものですから、積極的に利用して、日々の営農や農作業に是非ご活用ください。

組織 だより

北加瀬支部 (日吉地区)

正組合員の世帯数は46世帯。地区は山崎・谷戸・原・西加瀬各町内会がエリア。J R 貨物の機関区と加瀬山に囲まれた住宅地で、横須賀線に新川崎駅が出来てから、街に活気が戻りました。

支部では、小泉政勇支部長を中心に、協同活動や農業まつりなどに積極的に参加。支部独自の1泊研修会を毎年実施して、部員の親睦と交流をはかっています。また、7月には組織活性化積立金を使って、変貌する浅草周辺を見学。スカイツリーを眺めながら見識を深めました。



※次回は北見方支部(高津地区)と耕土改良部会です。

資産管理部会

部員数は2,683人。営農以外の基盤組織の中では多くの部員数を誇り、組織活動の中核部会です。

支部ごとには、省エネや環境、新エネ技術を視察したり、部会全体として政治・経済の行方、法律改正などの最新情報を学ぼうと、講演会を実施。また、部員が施工したアパート建築現場などの見学会を開いて、情報の共有をはかり、資産の有効的な運用方法を模索しています。



さらに、機関誌を年2回発行。部員の紹介や活動状況、最新情報を紹介しています。

1日(土)	経済センター・パーシモンの棚卸し休業(～3日まで終日)
10日(月)	体育の日
12日(水)	感謝の集い(10月開催1日目、川崎市教育文化会館)
13日(木)	感謝の集い(10月開催2日目、川崎市教育文化会館)
14日(金)	感謝の集い(10月開催3日目、川崎市教育文化会館)
29日(土)	秋季花と緑の園芸フェア(JA本店駐車場)
30日(日)	秋季花と緑の園芸フェア(JA本店駐車場)

※日程等は変更されることがあります

JAからのお知らせ

◇理事会だより◇

☆第5回定例理事会…8月23日(火)本店で開催【報告事項】平成23年度第1回総代・組織リーダー研修会…9月26日(月)14時～、本店セラサホール飛翔にて開催。平成23年度第二次共済特別推進運動…運動期間：9月1日(木)～10月31日(月)、目標金額：〈長期共済新契約〉1,375億9,400万円〈年金共済新契約〉25億90万円。平成23年度セラサひまわり会1泊旅行…旅行名：『連続テレビ小説「おひさま」舞台地、塩尻・奈良井宿・松本を巡る旅』、募集人数：525名、募集期間：9月5日(月)～22日(木)。JAセラサ川崎エキサイトマッチ(川崎フロンターレ冠試合)…10月16日(日)15時～(予定)、川崎市中原区等々力1-1等々力陸上競技場にて開催。紳士服特別販売会…推進期間：9月12日(月)～26日(月)、売上目標：140着、460万円。他15項目を報告。【協議事項】JAリフォームローンキャンペーン…実施期間：9月1日(木)～翌3月30日(金)、目標件数180件。他4議案を協議決定。

セラサのDATA

貯金	1兆2,194億円
貸出金	4,852億円
長期共済保有高	1兆6,128億円
年金共済保有高	288億円
購買品供給高	430百万円
販売品取扱高	329百万円
施設事業契約高	41億06百万円
組合員数	54,624人
うち正組合員	5,938人
准組合員	48,686人
	(8月31日現在)

営業時間のご案内

☆支店窓口…平日9:00～15:00
 ☆ATM…平日8:00～19:00、土日祝9:00～17:00(※9月26日から、平日21:00、土日祝19:00まで稼働)
 ☆経済センター…平日・土曜9:00～16:30(月末15:00)
 ☆セラサパーシモン…平日・土曜9:00～16:30(月末15:00)
 ☆セラサモス…4月～10月10:00～17:00(定休日：水曜・年末年始ほか)
 ※節電対策により、営業時間が一部変更になっております。

10月の営農相談コーナー

☆JA経済センター(宮前区有馬2-13-1)…5日(水)、7日(金)、12日(水)、14日(金)、19日(水)、21日(金)、26日(水)、28日(金)
 ☆セラサパーシモン(資材店舗：麻生区片平2-30-15)…4日(火)、6日(木)、11日(火)、13日(木)、18日(火)、20日(木)、25日(火)、27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。

10月の経営相談日(法律)

4日(火)13:30～15:30 中原支店
 13:30～15:30みなみ支店
 11日(火)13:30～15:30 柿生支店
 18日(火)9:30～11:30 宮前支店
 13:30～15:30 中原支店
 23日(日)9:30～11:30 梶ヶ谷ビル
 25日(火)13:30～15:30 稲田支店
 相談時間は原則30分程度。要予約。
 予約は前日16:00までに各会場支店の総合相談担当・梶ヶ谷ビルは本店資産相談課まで。予約のない方は、予約者の相談終了後となります。

10月の年金無料相談会

4日(火)柿生支店(※)
 6日(木)菅生支店
 11日(火)菅支店
 13日(木)小田支店
 18日(火)宮前支店
 20日(木)百合丘支店
 25日(火)上作延支店
 27日(木)宮崎支店
 30日(日)大師支店(※)
 予約は開催支店まで。但し、※は事業推進部(TEL877-2140)まで。
 ◇「女性のための年金」セミナー◇
 30日(日)10:00～12:00 橘支店
 14:00～16:00 吉支店
 参加ご希望の方は事業推進部まで(予約優先)。参加は女性限定。※定員になり次第締め切らせていただきます。

10月の休日住宅ローン相談会

9日(日)宿河原支店
 15日(土)小田支店、中原支店
 22日(土)子母口支店、野川支店、鷺沼支店、稲田支店、生田支店、柿生支店
 23日(日)みなみ支店、日吉支店、小向支店、小杉支店、梶ヶ谷ビル(※)
 時間は9:00～15:00(※は10:00～16:00)
 各会場支店または下記ホームページからご予約できます。予約がない方はお待ちいただくことがございます。専用ホームページ(<http://www.jaceresa.jp/>)

10月のセラササロン

☆10月は交流会です☆
 5日(水)9:00～16:30
 (高津支店集合・箱根へ)
 6日(木)9:15～16:00
 (中原支店集合・東京方面へ)
 26日(水)9:20～16:30
 (新百合丘支店集合・箱根へ)
 利用料：2,000円
 対象：おおむね60歳以上の方
 ご参加の方は事前にご連絡をお願いします。お問い合わせ・お申し込み：本店生活福祉課まで。TEL877-2509

セラササービスののご案内

セラササービス(株)はまごころを込めたご葬儀をご提案し、ご奉仕でお応えています。当社は川崎市内で唯一のJAが100%出資している葬祭センターです。
 危急のご連絡・ご相談は下記のフリーダイヤルまで。
 フリーダイヤル みおくる こころ
0120-3096-56
 (24時間受付・年中無休)
<http://www.ceressa-service.co.jp>

お宝拝見

大切なモノ・ことば

粉ふるい



高津区末長の芹田茂八さんのお宅には、石臼で粉を挽いた後に、さらに細かな粉を選別するための「粉ふるい」が残されています。「昔は甘い物が無かったので、ヨモギを摘んでヨモギ団子を作るのがとても楽しみでした。そんな時の粉ふるいの作業を私も手伝っていましたが、遊び感覚でとても楽しかったですね」。

かつては多くの農家で麦の栽培を行い、石臼で粉にしては、うどんや団子を作っていました。

石臼で挽くだけでは粉の細かさにばらつきが出来るので、ふるいにかけて、粗い粉はもう一度石臼で挽き直しました。「かまどのそばにはいつも石臼と粉ふるいがありました」と言う芹田さん。こうした古い農具は、少年時代の思い出を写し込んだ貴重なアルバムでもあり、芹田家の大切な文化財となって今も残されています。

高津区末長

芹田 茂八さん



Dish Up!



材料 (2~3人分)

- ・鶏挽肉…200gくらい
- ・シイタケ…2~3枚
- ・シメジ…1/2パック
- ・セロリ…1/2本
- ・ピーマン…2~3個
- ・豆板醤…小さじ2 (お好みで)
- ・サラダ油…適量
- ・パプリカ…お好みで
- 〈合わせダレ〉
- ・醤油…大さじ1・1/2
- ・酢…大さじ1・1/2
- ・砂糖…大さじ1
- ・酒…大さじ1
- ・ショウガ、ニンニク(みじん切り)…各大さじ1
- ・片栗粉…小さじ2
- ・ゴマ油…小さじ2
- ・コショウ…少々

鶏挽肉ときのこ・セロリのピリ辛炒め

作り方



①合わせダレをすべて混ぜ合わせる。



②野菜は7mmくらいの角切りにします。

③フライパンにサラダ油を入れ熱し、鶏挽肉を炒める。火が通ったら、きのこ類、セロリ、ピーマン類の順で炒める。



④全体に火が通ったら、弱火にし、豆板醤を加えて混ぜ合わせる。



⑤強火にして、①の合わせダレを回し入れて香りが出るまで炒めて出来上がり。

ワンポイントアドバイス

宮前区野川 手塚ゆみ子さん

レタスに包んでおつまみに！ご飯に乗せて丼ぶりに！と2wayのおかずの楽しみ方ができます。また、パプリカなどを入れることで彩りも綺麗に仕上げることができます。

