

CERRESA

NO.172



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

特集 新春特別企画
対談 ふるさとの生活技術指導士の会会長×柴原組合長

セラサ
1

2012.January

千年周辺には影向寺などの古寺や、石碑など古い文化財が数多く残されています。役員として永きに亘って農協活動に尽力してきたその傍ら、早くからことうした文化財を通じて郷土の歴史に興味を覚え、その由来などを調べていました。そうしたなか、平成11年に、千年会館が建設される際、建設委員長として記念誌の発刊を任されたことが、郷土史研究の意欲を更にかき立てることとなりました。記念誌に郷土の歴史紹介を載せたところ、小中学生から沢山の問い合わせがあり、その反響の大きさに驚かされ、同時に「子どもたちに歴史を伝えることがいかに大切かを、改めて認識することになった」そうです。その後は、歴史研究に本腰を入れ、

■ ひゅうまん

郷土の歴史を子どもたちへ

高津区千年 吉田信一郎さん

史を知るお年寄りがいなくなりました。伝承や発掘成果に自分なりの私見を交えて、後世に伝えて行きたい。歴史探究の意欲はますます盛んです。

平成16年には千年の歴史を網羅した「千年の歴史散策ガイドブック」を作成。今も多くの町民に愛読されています。「核家族化で、家庭内に町の歴史



contents

特集 新春特別企画	
対談 ふるさとの生活技術指導士の会会長×柴原組会長	3
川崎探検隊 さいわい緑道を歩く	8
Pick Up	10
逸 お囃子と獅子舞 麻生区 洲藤 秀樹さん	14
パワー全開 多摩区 安藤 剛志さん	16
食&農 ニンジン	17
インフォメーション	22

今月の表紙

長沢のハクサイ

今月の表紙は、多摩区长沢のハクサイ。年末の出荷に向け、収穫に追われる関範雄さんと喜範さん親子。孫の有貴さんも3代目後継者を目指して、現在、野菜づくりの勉強中です。



ハクサイ畑には葉がチリメンがかった「オレンジキーン」という品種が栽培されていて、生食でも、茹でてでも漬け物にしても甘く美味しいと直売所で人気です。



伝承で引き継ぐ食と生活文化

対談

ふるさとの生活技術指導士の会会長×柴原組合長

新春特別企画として、当JA柴原代表理事組合長とふるさとの生活技術指導士の会森会長に、農業、食文化を通じた風俗、風習文化について語っていただきました。

(高津区坂戸・ホテルKSPにて収録)



代表理事組合長 柴原 裕



森 ユキエさん(宮前区野川在住)

・ふるさとの生活技術指導士の会会長
平成12年「漬物」にて県認定ふるさとの生活技術指導士資格を取得。自身の畑で栽培された農産物を使い、素材そのものが持つ味を生かした漬物は料理講習会でも参加者から人気が高い。

かけがえのない

風俗、風習文化

組合長 新年明けましておめでとう
ございます。

森 明けましておめでとうござ
います。本年もよろしく願いた
します。

組合長 昨年は未曾有の東日本大震
災、そして福島原発に端を発する放
射性物質による農畜産物への甚大な
被害がありました。県内でも茶生産
農家が出荷自粛となるなど、その心
労は計り知れないものとなりました。
またTPP(環太平洋経済連携協定)
への参加問題もあり、JAグループ
では日本の農業の存続、農地が持つ
多面的機能を維持する観点などから

参加断固反対を主張してまいりまし

たが、最終的に政府は交渉参加に向
けての協議に入るとの表明をいたし
ました。今後も継続して反対を訴え
るとともに、安心して継続できる農
業堅持を訴えていきたいと考えてお
ります。また、一方では食農教育事
業にも取り組み、地産地消、農業の
大切さを地域の皆さんに理解いただ
いています。こうしたなか、ふるさ
との生活技術指導士の会の皆さんに
は講習会をはじめ、風俗、風習の伝
承に一躍を担っていただき、感謝し
ています。

森 ありがとうございます。料
理講習会を中心とした活動を行って
いますが、穫れたての野菜で作る料
理というのはやはり小売店で買って
きた野菜で作る味と違うということ
で、参加者から喜ばれます。また、



「今朝5時に起きて収穫してきたの
よ」という会話もするんです。料理
の最中に参加者がキュウリのトゲに
刺さって「痛い」なんてこともある
んです。食材の新鮮さがあってこそ
体験してもらえる事ですよ。

組合長 そうですね。貴重な体験で
すよね。「地産地消」「旬産旬消」
という言葉がありますが、その地で
取れた旬な物をその地で食す。それ
が大事ですよ。こうした事が繰り返
返され風俗、風習となり文化となる
わけです。

森 昔からある風俗、風習は大
切に守っていききたいものです。豊か
な時代になりすぎて欲しいものが手
軽にお店で買える。食べ物もそうで
すよね。確かに便利な事はいいこと
ですが、便利になった故に失った物

もあるのではないのでしょうか。

組合長 JAが行っている食農教育
もそうした時代背景があるんです。
例えば小学生を対象に田植え体験を
行っているんですが、米がどうやっ
て出来るか知らない。農家がどうい
う苦労をして作っているかというの
が分からない。スーパーなどのお店
に並んでいる品物の一つという感覚
なんです。

「ふるさと」の

知恵、技術を伝承

森 こうした時代に育っている
から仕方が無いという人もいます。
しかし、その結果、食べ物の旬に対



しての感覚が薄らいでいる気がしますが、私は山形県の出身なんです、

実家にいる頃、夏になると畑に実ったキュウリやナス、ミョウガを細かく切って醤油で味付けをした郷土料理「だし」を食べていました。そこに祖母がヌメリのあるオクラのような野菜を入れて食卓によく並べていました。最近では、お店でも手に入るようになって、一度買ってきて食べてみたんですが、やっぱり自分の家の畑で穫れた野菜を使って作る「だし」の方がおいしいんですよ。今でも自家製の「だし」を作って朝食の時、温かいご飯にサッとかけて食べるんですが、すごく幸せな感じがするんです。私にとって懐かしい郷土料理の一つなんです、こうした味も広めていきたいなあ、と思います。でも山形の味なので、川崎のふるさ

と指導士としては駄目なのかな、とも感じてしまうんです。

組合長 「ふるさと」と言うと、J Aセレサ川崎はこの地「川崎」という限定したイメージになるのかもしれないませんが、それぞれ皆さんが生まれ育った地がありますよね。ふるさとが土地を表すのか、親を表すのか別に、皆さんが教わり、伝え聞いた生活の知恵、技術を伝承していただければいいのではないかと、思っています。

森 皆さん出身も違えば、育ってきた環境が異なるわけですから、いろんな人と情報を交わすことはいいことですよ。私たち指導士の会では横浜の指導士の方と交流する機会があり、その中に同じ山形の出身の方がいて、郷土話に華が咲くこともあります。いろんな話しをしな

がら懐かしく思うとともに、私も嫁いできて50年以上になりますが、川崎の味にもすっかり慣れたなあ、(笑)と実感しています。

組合長 山形の方は味付けは濃いんですか。

伝統食の漬物は絶品



森 濃い方ですね。今でも濃い味付けが恋しくなりますが、健康を

考えてお嫁さんが薄味にしてくれているんです。健康でないと仕事も出来ないですし、一番大事なことです。今日は正月にちなんで、我が家で祝

い事の時によく出す漬物を持ってきました。召し上がってみてください。

組合長 漬物は酒のつまみに最高ですね(笑)。外国に行った時でも味噌汁、醤油、漬物が欲しくなってしまうんです。では、早速いただきます。

組合長・森 試食

組合長 おいしいですねえ。彩りも



ピンクが白菜の中にくるまれてきれいです。祝いの席にピッタリですね。これは塩漬けですか。

森 はい。塩とユズ、唐辛子で白菜を漬けています。普通だと四ツ切りにした白菜を漬けていくんですが、一枚一枚、はがして漬けています。中に巻いているピンクの漬物はよく梅酢で色を付けているんですかと聞かれるんです。このピンク色は食用の色づけとして利用されるビートを使っています。

組合長 甘味が抑えてあって、懐かしい味ですよ。買ってくる漬物では味わえない味ですね。これはレシピがあるんですか。それとも長年の勘で塩加減を決めるんですか。



森 重石の加減や気候も影響ありますけど、ちゃんとレシピがあるんですよ。料理講習会の時にこうした漬物を持って行って皆さんに食べてもらうんですが、「この作り方教えて」って、よく言われてレシピをあげるんです。後日、レシピ通りに作ったらおいしい漬物が出来て、「家族に喜ばれた」という声もいただくことがあるんです。

組合長 そうでしょうね。おいしいものを食べたいと思ったら自分で作るしかないですよ。手軽にお店で買うという時代だからこそ、作り手の苦労や過程を知る必要があります。おいしい料理を追求したら、食材そのものも自分で作りたい、と思う人もいるんじゃないでしょうか。贅沢な味付けだけが全てじゃない、シンプルな味付けこそ、素材本来の味を引き立てることができる。素材を作った自分だからこそ、素材そのものの味を十分に引き出すことが出来る、ということなんじゃないか。

森 子育てや共稼ぎで忙しく、手作りの漬物をする家庭も少ないようです。また、核家族化の影響なんじゃないか、こうしたレシピが受け継がれにくくなっていて、手軽に店で買ってしまおうということなんですよ。それとともに漬物や加工品は

知らない間に店で販売されている味に慣れさせられているということなんじゃないか。



農業を守ることは 伝承文化を守ること

組合長 だから指導士皆さんの活躍

が重要なんです。食の安全とか、食料安保と言ってもピンとこない人が多い。TPP参加問題による農業の壊滅的ダメージを捉えても無くなったら買えばいい、輸入すればいい、という風潮があるのではないのでしょうか。20世紀は「人口爆発の世紀」で、世界の人口は増え続け今では70億人にもなっています。背景を見れば

ば農業技術が進歩し、食料の増産、品種改良により満ち足りた食料があったからではないでしょうか。食料が無ければ人口も減ってしまう。だから国内の食料自給率を維持、増加させることが大切なんだと思います。自分たちで作った味、それは郷土食にも繋がるのでしょうか。それと、地産地消を広め、農業の大切さを多くの人たちに知ってもらい日本の農業を守らなければ大変なことになってしまう、と理解してもらおう。その一方で生産者の皆さんにも元気に農業を続けていただかなければなりません。そうでなければ伝承されてきた風俗、文化が失われてしまう。農業、古来からの風俗・風習を守り後世に引き継いでいかなければ、という思いを持っていただければ多少高くて安心なものを選んでいただけたらと思っています。こんなおいしい漬物は輸入できないですよ。

森 そうですね。食は生きる源ですよ。穫れたて野菜で作った料理を温かいご飯と一緒に食べられるっていうのは、幸せなこと。私の友人から「マゴタチワヤサイ」という言葉を教えてもらったんです。「マ」大豆、「ゴ」ゴマ、「タ」卵、「チ」牛乳、「ワ」ワカメなど海草類、「ヤ」野菜、「サ」魚肉、「シ」



しいたけ類、「イ」も類の意味で、バランスよく食べるための合い言葉らしいんです。なるほどなあ、と聞いたとき思いましたね。家族にもこうした食材を均等に取るとういんだよ、と教えています。私もこの合い言葉を忘れずにいつまでも元氣よく過ごしたいと思っています。

組合長 いい言葉ですね。こうしたことも伝えていって欲しいです。JAでは「農業塾」を開いています。こうした食にまつわる伝承塾というものもいいですね。そして、川崎の農畜産物をPRしていただいて組合員、准組合員、地域の皆さん、幅広く参加してもらって日本古来の食文化や地域に伝わる食の風俗、風習を伝えていく。親から子、孫へ、とい

うように。こうしたなか昨年、指導士の会で発刊された郷土料理をまとめたレシピ集はまさに食文化の伝承という点でいいものが出来上がりましたよね。

森 ありがとうございます。会員皆さんの協力で、自分たちが指導士の資格を取得した料理を中心にレシピ集「伝えたい味」として作ることができました。JAのホームページにも全ページ載せていただいています。こうしたレシピを一人でも多くの人に見てもらい、活用していただければ嬉しいです。私も大分高齢になってきたので(笑)若い世代の人たちに伝承して、その方たちが活躍していただけなら、ふるさとの生活技術指導士のメンバーも増えそうです。

組合長 日本人はそばが好きですよね。でもそば打ちができる人は少ない。昔はこの家でも自家製の麦で打っていましたよ。海外を見てみると例えば、イタリアの人は今でも主食に近いパスタを自分で作るらしいですよ。手間暇かけて。食材を作る楽しみ、料理する楽しみっていうのは、世の中が便利になったとか、不便だとか、とは別問題です。指導士の皆さんにこれからも様々な機会の中から作る楽しみを伝えていって欲

しいと思います。

森 はい。会員一同皆でがんばって指導士の会を盛り上げて、川崎産農畜産物を知ってもらい、活用してもらえるよう活動していきたいと思っています。

組合長 今年もお互い、健康を第一に元気に頑張りましょう。
新春のお忙しいなか、本当にありがとうございます。
(了)

(文責・広報課)





河原町団地
「大売出し」っと旗がズラリ…
気になります。
入ってみるとマンションの下
には商店街のようにたくさん
のお店がありました



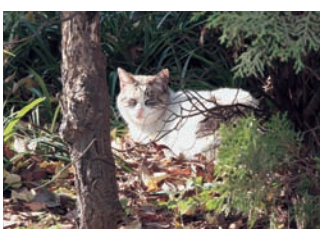
今回は、JR南武線・矢向駅付近のさいわい緑道に沿って町歩きに出発です。
ところで、JR南武線の矢向駅から多摩川の土手まで線路があったことをご存知でしょうか。この線路は、多摩川で取った砂利を運搬するための貨物専用線として建設されました。しかし、昭和47年、多摩川での砂利採取が禁止となったことにより、廃線となりました。その後、線路を取り除き、跡地を整備してでき

たのが今回探索する「さいわい緑道」です。
さて、現在の跡地はどのようになっているのかと楽しみに歩いて見ると、道に沿って花がキレイに咲き誇り、花壇が手入れされていました。
公園は、お母さんたちの交流の場、子どもたちの遊び場として活用され、親子づれで賑わっています。
コースの途中でちよつと寄り道してみると、美味しそうな和菓子屋を発見★しまし

た。入ってみると、元気な声で「いらっしゃいませ〜」。ここには、地域特有の名前がついた和菓子がたくさん。お土産に喜ばれそうなものばかりありました。
さてコースに戻り、歩いて行くと、見事な黄金色に染まったイチョウ並木がお出迎えしてくれフィニッシュです。
跡地を再利用した緑道は、人々の憩いの場として現在もなお活躍中。ぜひ、冬の散歩を楽しんでください。



南河原公園
プ〜カブ〜カ♪船を発見



ZZZ...

いらっしやいませ〜



★昭和6年から創業し、昨年(2023年)の12月6日で80周年を迎えました。4代目の店主が中心となり、毎日和菓子を製作。2〜3ヶ月に1度は新商品を出しているそうです

Shop info
 新岩城菓子舗
 住所：幸区南幸町1-1
 TEL：044-522-2721
 時間：8:00〜20:00 〈年中無休〉



毎朝焼いているどら焼きや幸しるこなど…種類が豊富。この他にも地名にちなんで和菓子に名前が付けられています



トウガラシ?!と思わずびっくり!!
 面白い形です



さいわい緑道の壁には手書きのイラストがたくさんあります。とっても可愛らしいですね

川崎南地区唯一の定期直売所

川崎南地区で唯一続けられている花卉部御幸支部の直売所。みなみ支店の駐車場の一角にかまえて、通勤中のビジネスマンや主婦らに支持されています。

直売の主役は、花鉢物や盆栽、苗木が中心で、時期には野菜も並びます。場所がビジネス街の一角だけに、利用者の多くは昼休みを利用したビジネスマン。それだけに、盆栽の中には、男性向きの古典植物やランなど、一般的な店には置いていないレアなものも多くあります。

直売日は毎月第1週の火・水曜日の2日間。営業時間は秋から冬は10時～16時、春から夏は1時間ずつ延びます。1・2月は休みになりますが、固定ファンに支えられた人気店です。



男性客で賑わう直売所

食育授業の収穫祭 食べる喜びを伝える

宮前区南野川小学校の3年生児童90人が12月15日、自分たちで育てたブロッコリーで収穫祭を行いました。

協力したのは、宮前地区の協同活動強化委員会。委員会では児童にブロッコリーの苗を提供して育て方を指導。収穫祭では、児童たちが育て収穫したブロッコリーを使ってシチューを準備しました。児童たちは、教室で収穫祭の歌を披露して、全員でシチューを味わい「自分で育てたブロッコリー美味しい」とおかわりをしていました。

また、16日には麻生区のはるひ野小学校で、収穫祭が行われ、5年生児童110人が餅つきに挑戦しました。

使用したモチ米は、JAが協力して提供した黒川の田んぼで、児童たちが田植えから収穫まで、自分たちで育てたもの。収穫祭の準備は柿生地区の女性部や青壮年部、役職員らが担当。校舎の中庭に2つの臼を置き、児童全員がきねで餅つきを体験しました。

女性児童を中心に、市内産野菜を刻んで雑煮作りを手伝い、ついた餅を入れて、全員で味わいました。児童は初めての餅つきに「餅じゃなく、臼の縁をたたいた」と照れくさそうに笑っていました。



楽しい収穫祭

原嶋俊之さんに感動の拍手



感動の拍手を受けた原嶋俊之さん

JA青年の主張・活動発表関東甲信越地区大会が12月9日、神奈川県民小ホールで行われ、1都8県から14人の代表者が全国大会出場をかけて、主張と活動事例を発表しました。

当JAの原嶋俊之さんは、神奈川県を代表して「土地を守るリレー～私の役割～」

と題して、青年の主張の部に出場。花卉農家の後継者として農地を守り、次の世代に農業を繋げていく役割の重要性を凛として主張。惜しくも全国大会出場を逃しましたが、力強く主張する原嶋さんの姿に、会場に集まった盟友から感動の拍手が沸き上がりました。

平成24年 賀詞交換会 国際協同組合年を迎え実りある年に

平成24年の新春を迎え、JAセレサ川崎賀詞交換会が1月6日、本店セレサホール飛翔で行われ、支部長をはじめ各組織の代表、行政やマスコミ、関連団体の招待者など、役職員を含め約360人が出席しました。

年頭のあいさつに立った柴原組合長は「昨年は、歴史に刻まれるほどの未曾有な東日本大震災が起こり、復興に向けてみんなで頑張っています。当JAでは、組合員をはじめみなさま方のお力沿いで、事

業は順調に推移し、組合員のご支援ご協力に感謝申し上げます。今年は国際協同組合年を迎え、共生の理念に基づき、行き過ぎた市場原理主義の弊害を、協同組合の力で乗り越え、実りある1年にしたい」とJAセレサ川崎の更なる飛躍を誓いました。

来賓として出席した阿部孝夫川崎市長をはじめ、県中央会の志村善一会長らが、出席者を代表して新年のあいさつを行い、乾杯の唱和で懇親会が始まり、新春を祝いました。



新年のあいさつをする柴原組合長

柿丸 禅寺丸 柿ワイン 需要に応え1か月早めに販売

柿生禅寺丸柿保存会の森章会長と水野英雄副会長は12月6日、JAと川崎市役所本庁を訪ね、23年度産の禅寺丸柿ワインを贈り、出来映えを披露しました。

今年は天候不順で収穫量を心配しましたが、例年並の3.2トンを収穫、3,600本を醸造しました。毎年明けからの販売でしたが、年末年始の需要に応えたいと、発売時期を1か月早め、13日から販売を開始しました。



阿部孝夫川崎市長にワインを贈る森会長と水野副会長、JAの立川副組合長

激甚災害時の支援協定を結ぶ

当JAと富山県のJA氷見市が12月26日、本店で地震や台風などの激甚災害時に相互に支援し合う協定を締結しました。

東日本大震災を契機に、激甚災害に対処する手段の一つとして、JA間での支援協定の締結が、大きな効果があると期待されています。今回の相互支援協定書締結は、被害を免れた地域から、支援チームの派遣や支援物質の調達・運搬、JA施設等の復旧作業などに、物資とマンパワ



相互支援協定書の調印を終えて、握手を交わす柴原組合長とJA氷見市の川上修組合長

一両面で協力関係を構築するもので、両JAで支援態勢を相互に担保し合うものです。

商品化への意欲を高める

最終回となる農産加工セミナーと閉校式が12月7日、本店で行われ、受講者は加工販売に取り組む生産者と意見を交わし、販売への意欲を高めました。

今年度は全5回に分け、初心者向けの農産加工と施設設備、販売講座を開講しました。最終回は、加工販売を行っている農業者でふるさとの生活技術指導士の資格を持つ講師3人から、加工品に取り組むまでの経緯や、商品開発の苦労や工夫を直に学び、先輩生産者の知識を伝授されました。

最後に、受講者全員が持ち寄った試作品を試食しながら、「頑張っ て商品化を実現したい」と闘志を燃やしていました。



試作品を試食しながら講師と意見を交換する受講者

県家の光大会 発表を通じて活動の強化

神奈川県家の光大会が12月9日、本店セレスホール飛翔で行われ、県下JAの女性部員や役職員約300人が参加。会場で平成23年度家の光普及優良5JAと、12月号特別普及運動優良6JAを表彰。また、生活文化活動と家の光記事活用の体験発表会が行われ、県代表者をそれぞれ選抜しました。

大会冒頭、JA県女性組織協議会柏本智寿子会長が「発表を通じて女性部活動の発展に繋げ、今後も協同の力で頑張っ てまいりましょう」とあいさつ。

体験発表会では、総勢12人のJA代表者が出場。日ごろ実践している活動を、身振り手振りを交えて発表し、会場は熱気に包まれました。

当JAからは、記事活用体験発表の部に生田支部の岸佳代子さんが、「楽しみ隊(たい!)支え合い隊(たい!)夢を叶え隊(たい!)」と題して発表。活動体験発表の部には、橘支部の中山君江さんが、直売所での交流を紹介。県代表を逃しましたが、惜しめない拍手で包まれました。



橘支部の中山君江さん



生田支部の岸佳代子さん

賑わい見せた伝統の品評会



色とりどりの野菜が並ぶ品評会場

第95回久末農産物品評会が12月4日、市立久末小学校で開かれ、大勢の買い物客が久末の新鮮野菜を求めに賑わいました。

会場となった体育館には約500点の農産物がところ狭しと並べられ、また校庭でもPTAの人たちが、久末青壮年部の助けを借りな

がら野菜を販売。どちらも開店前から長蛇の列となる大盛況となりました。

貸し切りの買い物バスツアーで来たという高津区の主婦は「野菜も素晴らしいが、これだけ長い歴史のある品評会は貴重。これからも頑張っ て続けてほしい」とエールを送っていました。

総代研修会 農政情勢・将来への備えを学ぶ

平成23年度総代研修会が12月13日、本店セレサホール飛翔で行われ、350人を超える総代と役職員が参加、相続税と遺言、農政運動について理解を深めました。

柴原組合長のあいさつに続いて、順調に推移している主要事業の進捗状況が報告され、終盤を迎えた歳末特別貯蓄推進運動への理解と支援を呼びかけました。

研修会の講演は、第1部に「備えあれば憂いなし～相続と遺言～」と題して、県信連JA

バンク統括部の相続遺言・信託センター財務コンサルタントの井上潔氏が講演を行い「遺言書があることによって相続がスムーズに行われる。残された家族のためにも遺言書は必要」と、具体的な作成手順を分かりやすく解説しました。

第2部では、県中央会農政営農部の二宮務氏により、環太平洋経済連携協定(TPP)交渉の推移など、農政をめぐる情勢について説明があり、参加者はTPP交渉参加阻止に向け決意を新たにしました。



あいさつする柴原組合長



相続についての講演に聴き入る総代の方々

協同活動推進大会 組織基盤強化に向け決意表明

第1回協同活動推進大会が、本店セレサホール飛翔で12月7日に行われ、各支部の代表者や組織リーダー、役職員ら300人が参加。協同活動の推進を盛り込んだ大会決議案を採択して、協同組合理念に基づく組織の強化・活性化に取り組むことを申し合わせました。

会場では、柴原組合長が「組織の活性化に向け、協同活動の更なる強化を進めていきたい」とあいさつ。引き続いて、全支部を対象に実施してきた支部座談会の意見・要望に対するJAの取り組み経過が説明され、改善できたものや取り組みを開始したもの、検討

中のものなど、具体的な項目ごとに報告されました。

また、2012年の国際協同組合年を控えて、協同組合であることを強く意識し、都市農業を守るために、組織の基盤強化や活性化に取り組み、全ての組合員の協同活動への積極的参加を求める大会決議案を満場一致で採択しました。

最後に、女性部連絡協議会の中村光子会長と青壮年部の田村賢太郎委員長が決意表明を行い、組合員と役職員が一体となった協同活動を推進していくことを誓い合いました。



大会決議を満場一致で採択



決意表明する田村賢太郎氏と中村光子氏



お囃子と獅子舞

逸

ITSU
私の好きなこと

黒川汁守神社の例大祭において、一番の花形と言えはお囃子。洲藤さんは、黒川囃子連の結成時から主要メンバーとして活躍しています。囃子連のメインイベントは、例大祭前日の夕方。トラックの荷台に囃子方と踊り手を乗せ、獅子舞を舞いながら町中を巡り、祭りの幕開けを告げます。



洲藤さんは太鼓も叩き、獅子舞も行いますが、一番得意とするところは、獅子舞の前段に舞う、インパと呼ばれるユーモラスなひよっとこ踊り。「始めた頃は照れくささもあって、思うように踊れませんでした」。それが何度か場数を踏むうちに、観客の笑いを取るのが次第に快感になり、今や「どうしたらもっと笑ってもらえるのか考えるのがとても楽しい」と言うほどの踊り好きになりました。

囃子連の活動は洲藤さんにとって単なる趣味ではなく、大きな生きがい。老人ホームへの慰問や子どもたちへの獅子舞指導など、活動は多忙ですが、上手く踊れた時の達成感を味わうために、日々練習に励んでいます。

PROFILE

昭和25年生まれ。黒川の地に経師屋*として店を構えて30年。現在は洲藤表具店として、室内装飾の仕事で地元の人々の信頼にえています。



麻生区黒川
洲藤秀樹さん

*ふすま、障子の張り替え、掛け軸の表装などを行う職業

安らぎの杜を訪ねて
 まちの鎮守

土橋神社

神楽も舞われる
 土橋の総鎮守

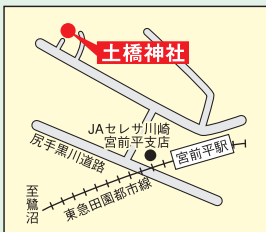


所在地 宮前区土橋1-10-2
 創建年代 不詳
おおひるめむちのみこと
 祭神 大日靈貴命
 例大祭 10月6日
 交通 田園都市線宮前平駅から
 徒歩10分

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。



江戸時代の土橋村には神明大
 宮や、八幡社など10社が各所に祀
 られており、それぞれ村の人たち
 により、厚い信仰を集めていまし
 ました。明治40年に複数あった神社を
 神明大神宮に合祀し、社名を土橋
 神社と改めました。さらに明治43
 年社殿を村の中央である現在地に
 移築しました。
 その後幾たびかの改修を重ねた
 後、昭和47年には老朽化のため社
 殿を再建。さらに平成8年には奥
 殿の改修も行われました。夏祭り
 と秋の例大祭
 には神楽「禰
 宜舞」(川崎
 市重要習俗技
 芸に指定)が
 奉納されます。

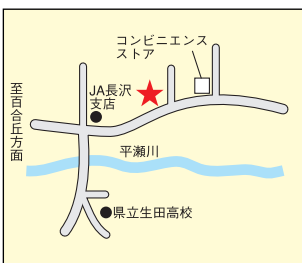


がんばる都市農業

多摩区南生田 岸井洋一さん

自宅入口の道路沿いに置かれた直売所に10種
 類以上の野菜が並ぶ。野菜の脇に品種名や値段
 を分り易くポップに明記して、直売ファンにア
 ピールしています。

農業の主役は梅栽培。野菜づくりは、自家消
 費を兼ねて、梅の収穫や管理を手伝ってくれる
 援農ボランティアの方に贈りたいと始めたもの
 です。直売は近所でも分けてとの声があり、始
 めたもので、この時期ニンジンやサトイモ、ハ
 クサイなど旬の野菜が並びます。常連さんから
 喜ばれている一番の人気は梅干しです。



販売方法：自宅入口での対面
 販売
 販売日：月曜日と第2・4日曜
 日が休み
 販売時間：9時から夕方まで
 単価：10円単位で求め易く





料理職人から梨栽培後継者へ転身したのは4年前。家業を担ってきた父親が病に倒れ、「当たり前前のようにあった園が無くなる」という危機が目の前に突きつけられました。「心に穴が開くような気持ちになった」と、自分でも気づかない中で梨園は生活の一部になっていた。その年は近所の梨農家に地方発送分を請け負ってもらい、親戚の手を借りながら収穫期をしのぐことがで

『困難を乗り越え掴んだ後継者への自信』

多摩区菅北浦 安藤 剛志 さん

きました。予想していなかった事態に頭の中は真っ白。しかし、家族や親戚との話し合いで「園の存続が厳しいのでは」との話が出たとき、農作業の経験はありませんでしたが、「家業を継げるのは自分だけ。父の

志を守らなければ」と就農を決意しました。意を決したものの後継者への道のりは厳しいものがありました。手探り状態で行っていた樹の管理も、市青年協議会や地域の仲間の指導を受けながら、なんとか収穫出来るまでになりました。

「直売を再開した時、馴染みのお客様が買いに来てくれて本当に嬉しかった」。収穫時期のばらつきを解消し、作業の一貫性を図るため、

「先日、青年協議会の仲間と千葉方面に海釣りに行きました。料理人であった経験を生かして、釣った魚をさばきました。楽しかったですね。これからは釣りはまっぴりようです」。

従来より栽培してきた幸水、豊水、新高の主流品種に加え、秋月を導入。これにより途切れなく直売を行えるようになりました。また、これまで父親が自家消費用に栽培していた野菜にも積極的に取り組み、夏場は梨とともに旬野菜を並べ、利用者から喜ばれています。

「未経験だった自分を盛り上げてくれた仲間、そして直売所を訪れてくれるお客さんに感謝」。梨園を守りたい。一心で料理人から大きな決断をして飛び込んだ農業。不安や幾多の困難を乗り越え今、確かな実となり、都市農業を支える力強い後継者へと生まれ変わりました。



セリ科ニンジン属の緑黄色野菜。キャロットジュースやケーキなどの主役として、または甘く煮たグラッセなどの料理の脇役としても幅広く活用されています。購入の際は、皮の色が濃く、艶のあるもの、軸の小さいものがオススメです。水気に弱いので乾いたフキンで水気を拭いてから冷蔵庫で保存しましょう。時々取り出して水気を拭き取れば多少長持ちします。また、寒い季節は1~2週間であれば室温保存も大丈夫です。

可愛らしい色合いと独特の甘み特徴的なニンジンは、直売所でも人気が高く、食卓に欠かせない主要野菜です。

品種には、東洋種と西洋種があり、江戸時代頃の東洋種には、赤、白、黄などさまざまな色のニンジンが栽培されていました。

しかし、明治時代に入ると、多くの西洋種が伝わり、東洋種を押しつけて生産の主流となったことで、東洋種は、紅色の金時ニンジンのみ栽培となりました。現在は、根が短く、栽培しやすいことから、西洋種の五寸ニンジンが多く出回っています。よく目にするオレンジ色のニンジンには健康に欠かせない、カロテンが多く含まれ、緑黄色野菜の中でもトップクラス。1/4本で1日の必要量を摂取することができます。特に、ニンジンのカロテンは皮に多く含まれているので、水で良く洗い、皮付きのまま調理するか、もしくは皮を薄くむいて使用するのが最適です。

また、葉には根を上回るほどのカリウムやカルシウム、ビタミンCが含まれているので、おひたしや天ぷらなどにして栄養を摂取するのもオススメです。栄養満点のニンジンを取り入れて、健康生活を心掛けてみてはいかがでしょうか。

ニンジンライス

【材料・4人分】

- ・ニンジン…1本・米…2合・コンソメ(固形)…4g~5g
- ・塩コショウ…少々

- 〈具材〉・ベーコン(薄切り)…8枚・マッシュルーム…約50g
・ピーマン…2つ

【作り方】

〈下準備〉米を洗い、15~30分ほど水につけておく。

1. ニンジンをよく洗い、皮付きのまますりおろす。
2. 具材をお好みの大きさにカットする。
3. 炊飯釜に米、すりおろしたニンジンとカットした具材を入れ、水を適量(米の分量)入れる。その後、コンソメを手で潰しながら入れ、塩コショウを少々入れる。すべて入れたら、かき混ぜて、炊飯器のスイッチを入れる。
4. 炊きあがったらかき混ぜて出来上がり。



カナメモチごま色斑点病

この病気は、生け垣での被害が多く、営農相談コーナーでも相談件数の多い病害虫の1つです。

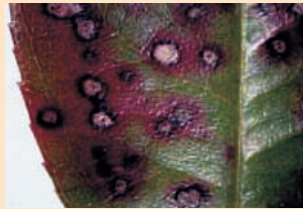
【被害の様子】

4月下旬頃から、新葉に多数の褐色・円形の病斑が発生します(写真1)。2～4mm大の病斑の周辺は、紫紅色のぼかし症状が表れます(写真2)。発病葉は激しく落葉し、その後、2度吹き、3度吹きした葉も発病して落葉するため、枝枯れをおこし、樹勢が弱まり、やがて株枯れとなります(写真3)。

この病気の被害は、カナメモチの種類により病状が異なり、セイヨウカナメモチ(レッドロビン)は発病が軽くすみますが、ベニカナメモチでは発病すると3～4年で生け垣が全滅状態になってしまいます。



▲写真1



▲写真2



▲写真3

【発病菌の特徴】

この病原菌は、カナメモチの他に、シャリンバイ、カリン、マルメロ、ビワなどにも発病をおこします。

病原菌は、葉(落葉も含む)や枝の病斑内で越冬し、春季にこの病斑上に多数の分生子(病原菌のタネ)を作ります。これが最初の伝染源になります。病原菌は降雨時に雨滴とともに飛び散り、新葉、新梢に感染・発病します。新葉・新梢に発生した病斑上には新たな分生子が作られ、降雨の度に、感染・発病を繰り返していきます。ただし、硬化した葉では、感染・発病はしません。

【防除のポイント】

・殺菌剤の散布…春の展葉期には、いずれかを10日毎に散布します。

- トップジンM水和剤 …1,000倍
- ベンレート水和剤 …2,000倍
- スコア顆粒水和剤 …2,000倍
- バイコラル水和剤 …2,000倍

・殺菌剤の防除効果を高めるため、冬期に発病葉を剪除し、落葉をしっかり処分することが大事なポイントです。

※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。

農薬登録内容の変更情報

○サプロール乳剤(殺菌剤)の使用基準が変更になりました。

ピーマン	〔使用時期〕	収穫前日まで→収穫14日前まで
さやえんどう	〔使用回数〕	5回以内→3回以内
ねぎ	〔使用時期〕	収穫前日まで→収穫7日前まで

◆お香、お線香のありがたみ◆

お香の種類には、線香・杉線香(墓前線香)・焼香・抹香・塗香(ずこう)・匂い袋・香木などがあります。近年では、アロマセラピーの材料としても用いられているフローラル系の香りで癒される方も多いのではないのでしょうか

香りは古くから人の生活を豊かにしてきましたが、仏教では仏に香りを捧げることを重要なこととして考えていました。

この捧げる行いを供養と言いますが、香・華・灯は仏前供養の基本であり、仏壇には必ず香炉が供えられ、そこで線香などが焚かれます。「香を聞くを以って佛食と為す」と説く教典もあり、香りは仏や亡くなった人々の食べ物であると考えられてきました。

お香は心身を清め、香り(香煙)は隅々まで行き渡ることで、空間を清めます。また、様々な香りを味わうという楽しみも与えてくれます。

最近の線香では煙の少ないものが好まれますが、煙の多いものとして杉線香(墓前線香)があります。参拝客の多い寺院

の外置香炉で焚かれる煙を頭につけたり、体の悪いところにつけたりする風景は見慣れていると思います。

また、線香は仏事、法事の贈答品としてローソクとの詰め合わせがよく使われる他、慶事でもお香、線香は使われます。

結婚に際し、相手のご先祖様へのお土産として(結納品の一つとしてお香が最初から組み込まれている場合もあります)、実家へ初めて里帰りする時の返礼品として持参することがあります。この場合、のし紙の表書きは「清香」「御香」「ご先祖様御土産」となり、下には姓を省いて名のみ書き入れるのが一般的です。

(セレスサービス株式会社)



2月の運勢

モナ・カサンドラ

おひつじ座 3/21~4/19

【全体運】知的好奇心が高まってくる期間。やってみたい事はぜひトライして。新しい趣味を持つのも◎【健康運】体をいたわり、規則正しい生活を送って【幸運を呼ぶ食べ物】お汁粉

おうし座 4/20~5/20

【全体運】プレッシャーに弱くなりそう。出来る人と比べず、マイペースに。クラシックを聴いてリラックス【健康運】体調良好。気軽に運動を楽しんで【幸運を呼ぶ食べ物】セロリ

ふたご座 5/21~6/21

【全体運】アクティブに動き回れる月。何事にも意欲的に。停滞していた事がスムーズに展開していく予感【健康運】急な運動は避け、体を慣らす必要あり【幸運を呼ぶ食べ物】ダイコン

かに座 6/22~7/22

【全体運】考え方が暗くなりがち。物事を邪推しやすくなるので樂觀的な発想を大切に。自然に触れ、リフレッシュして【健康運】特に問題なく過ごせそう【幸運を呼ぶ食べ物】ココア

しし座 7/23~8/22

【全体運】勢いのある時とそうでない時の差が激しい時期。少々事で落ち込まず、どっしりと構えるのがベスト【健康運】小まめに動く体調も上向く兆し【幸運を呼ぶ食べ物】ゴボウ

おとめ座 8/23~9/22

【全体運】完璧を目指す気持ちが強すぎて物事の進行を遅くしてしまいそう。気張らずにゆったり構えて【健康運】リラックスと笑顔を心掛ければ開運に【幸運を呼ぶ食べ物】ハクサイ

てんびん座 9/23~10/23

【全体運】前向きな気持ちになれるはず。情報収集が確実なら、思い切ってアクションを起こすのが正解【健康運】栄養に配慮し、食生活の改善を図って【幸運を呼ぶ食べ物】寄せ鍋

さそり座 10/24~11/22

【全体運】イライラせず、のんびり過ごしてみて。一人の時間を楽しむ事で気持ちにゆとりが生まれる気配【健康運】マッサージをすると良い影響が【幸運を呼ぶ食べ物】長ネギ

いて座 11/23~12/21

【全体運】コミュニケーション運が上昇。初対面の相手ともすんなり親しくなれそう。趣味に励むのもグッド【健康運】ストレスをためず、適度な気分転換を【幸運を呼ぶ食べ物】甘エビ

やぎ座 12/22~1/19

【全体運】すべき事が終わったら、自分の時間を楽しんで。習い事を始めたりすると充実感が味わえます【健康運】ウォーキングを始めると気力アップ【幸運を呼ぶ食べ物】おから

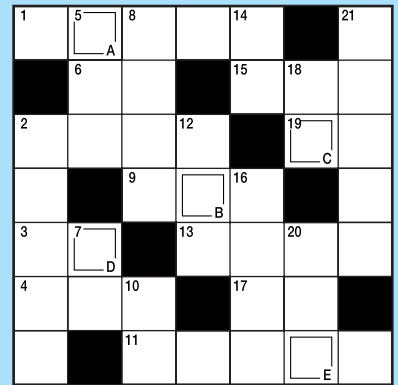
みずがめ座 1/20~2/18

【全体運】得意な事が増え、自信が持てそう。新しい事を始めるのも大賛成。買い物は新製品にツキ【健康運】意識的に体を動かすと体調に好変化【幸運を呼ぶ食べ物】ショウガ湯

うお座 2/19~3/20

【全体運】小さな喜びが重なる予感。感謝の気持ちを持つと、更なる幸運がまい込みそう。思いやりも大切に【健康運】無理をせず、たっぷり休養を取って【幸運を呼ぶ食べ物】ワカサギ

クロスワードパズル



タテのかぎ

- ②赤ん坊を運んでくるという鳥
- ⑤3年目でも7年目でも駄目よ
- ⑦アメリカの通貨単位
- ⑧尾張、____、水戸の徳川御三家
- ⑩重い物を持つときは痛めないように気を付けて
- ⑫炊くと普通の米飯になります
- ⑭刺し身に添えるダイコンの細切りや海藻
- ⑯選挙に立候補すること
- ⑰振ったバットが____を切る
- ⑲役所で住民票の____を取った
- ⑳笑うと負けよ、あっぱっぱ

ヨコのかぎ

- ①覆われるとたいてい晴れます
- ②スー、ハーと繰り返します
- ③風邪をひくと痛くなる人も
- ④首都はイスタンブールではなく、アンカラ
- ⑥タカよりも大きなものが多い
- ⑨塗り物に塗られています
- ⑪土中の水分が地表で凍ってできません
- ⑬新品ではありません
- ⑮寝るとき頭に当てます
- ⑰丸めた賞状を____にしまう
- ⑲____は咲いたか、桜はまだかいな

11月号のこたえ

オオミソカ



応募総数通37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。



◇冬へ…◇

街のイチョウが黄色く色づいてきたので、辺りが明るくなります。これからは紅葉の残りを楽しみつづけて冬仕度ですね。

◇セレスアモス◇

二年前から仕事先が黒川のセレスアモスに近くなりました。そして、大好きな柿の季節がやっ

◇加工品◇

以前、川崎駅の近くの産業振興会館でトマトピューレを買って料理に使用し美味しくいただきました。梅ジャムも美味し

◇書初め◇

昨年から習字を習い始めました。慣れない正座で足がビリビリ…。まだまだ上手になりませんが、普段、パソコンばかりなので、筆を使う楽しさにはまっています。今は、書初めで「春山如笑」を練習中です。

◇お年玉◇

今年もお年玉を用意する時期になりました。今はあげるばかりだけど…。初めて貰ったお年玉は新しく出たばかりの五百円玉だったことを今でも思い出します。

◇カブ◇

カブ独特のヌメリが大好きでぬか漬、酢漬、味噌汁、炊

◇百人一首◇

ボケ防止のためかと思ひ、百人一首を覚え、今でも毎日読んでいます。昨年は、秋の七草、二十四節氣、六曜の吉凶を覚えました。今年は何に挑戦しようか考え中です。

◇しめ縄にならなかつたゴボウ◇

しめ縄作りで言われるゴボウ締め。この言葉通りのゴボウが出現。下麻生の齋藤和夫さんが栽培したゴボウ。しっかりと巻きつけたゴボウに注目です。

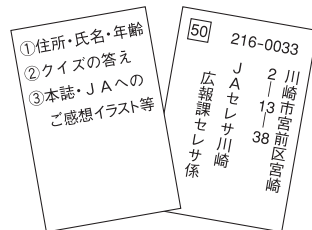


◇投稿のお礼◇

たくさんのお便りありがとうございました。これからもご感想お待ちしております。

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。©縮切 2月17日(金)必着



お寄せ頂いた感想、イラスト等は本誌で掲載することがあります。

野川支店「振り込め詐欺防止」で感謝状

宮前警察署では振り込め詐欺を防止したことにより、野川支店の永沼正和貯金代理に感謝状を贈りました。永沼さんは閉店後に慌てて来店した顧客が、詐欺の疑いがあると判断。未然に防ぐことができました。



2月の遺言信託（個別）相談会

23日(木)日吉支店、28日(火)みなみ支店
開催時間：9:00～16:00(昼1時間休憩)

- ・相談員は県信連の財務コンサルタント
- ・相談時間は原則1時間30分まで
- ・ご相談無料・予約制・秘密厳守
- ・ご予約は相談会開催日の前々営業日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、日程調整のうえ、お近くの支店で個別相談にも応じますので、お気軽にご相談ください。

JA神奈川県信連 信託代理店 JAセレサ川崎 本店 事業推進部 044-877-2140 当JAが行う信託代理業務は契約の媒介です。

晴れの入賞者

そ菜部幸中原支部立毛共進会

12月14日 市内巡回 出品数9点

▽特選＝コマツナ・内藤雅夫(下小田中)

▽入選＝ハウレンソウとコマツナ2点・井上利春(上新城)、コマツナ・大熊久夫(宮内)

敬称略カッコは住所

金融防犯に防弾チョッキを採用

現金の強奪事件が凶悪化する中、JAでは、本支店間での現金の受け渡しに立ち会う職員の安全確保のため、防弾チョッキの着用を義務づけました。本店と全支店で着用して職員の安全に努めています。



組合員向け「JAねっとショップ」

2月1日から経済センターで売っている肥料や生産資材などが、自宅のインターネットパソコンで注文できる組合員向け「JAねっとショップ」が始まります。

詳しくは経済センターへ問い合わせください。

組合員カレッジの3期生募集中

組合員向けの公開講座「セレサ組合員カレッジ」を、今年も4月～11月(7・8月休講)の第4土曜日に本店で開講します。講義のほかに視察研修も予定しています。参加ご希望の方はハガキまたはeメールでご応募をお待ちしています。

応募方法 「セレサ組合員カレッジ受講希望」と標記し、住所・氏名(フリガナ)・年齢・連絡先電話番号・応募動機を記入して、ハガキまたはeメールにてご応募ください。なお、ご記入いただきました個人情報には本カレッジの開催目的についてのみ使用させていただきます。

宛先 〒216-0033 宮前区宮崎2-13-38

JAセレサ川崎組織対策室

eメール soshiki@jaceresa.or.jp

締切は平成24年2月末日

組織 だより

久地第二支部（高津地区）

第二支部の世帯数は16世帯。平瀬川南側の久地2丁目地域がエリア。古くは、川ばたの肥沃な畑で野菜が栽培され、国道の東京沼津線に沿って田んぼが広がっていました。わずかに残った農地では今でも自家消費用に農産物が栽培されています。

佐田実支部長は、届け物などで組合員宅を訪問するとき、支部の親睦と活性化に向けて一声運動を展開しています。春には、組織対策積



立金を使って、親睦を兼ねた食事会を開催。女性部も含め多数の参加があります。

※今回は栗木支部（柿生地区）と農業経営士会です。

柿生禅寺丸柿保存会

保存会は、地域経済を支えた禅寺丸柿を将来に亘って残そうと、平成7年に170人の会員が集まり発足しました。恒久的に保存するためには再度、柿に経済的な価値を与えなければと「禅寺丸柿ワイン」づくりに取り組み、平成9年から販売を開始、川崎の名産品に押し上げました。

また、柿の木の植樹や柿祭り、苗の提供など保存活動が評価され、数々の賞を受賞。原木を



を含め古木7本が国の登録記念物に指定され、日本最古の甘柿禅寺丸柿を保存しています。

5日(日)	年金・社会保険セミナー(10時～12時、菅支店) (14時～16時、新百合丘支店)
9日(木)	第1回新採用職員就職セミナー(10時～14時、本店) ※詳しくは、右欄「職員採用のお知らせ」をご覧ください
11日(土)	建国記念日
17日(金)	第2回新採用職員就職セミナー(10時～14時、本店)

※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9回定例理事会…12月20日(火)
本店で開催【報告事項】第15回女性部連絡協議会大会・家の光大会…3月2日(金)13時～15時半、本店セレサホール飛翔にて開催。対象者:女性部員、予定人数:700名。他18項目を報告。【協議事項】「JA農機ハウスローンキャンペーン」…実施期間:1月4日(水)～3月30日(金)、PR方法:ポスター・チラシ・日本農業新聞等。他5議案を協議決定。

◇職員採用のお知らせ◇

対象:◎2013年3月短大以上を卒業見込みの方◎短大以上の既卒者で卒業後3年以内、なおかつ一度も就職していない方

日程:第1回…2月9日(木)、第2回…2月17日(金)両日とも10:00～14:00～
場所:JAセレサ川崎本店(川崎市宮前区宮崎2-13-38 東急田園都市線宮崎台駅下車徒歩5分。長坂下交差点前)※JAセレサ川崎宮崎支店ではありませんのでご注意ください。
お申し込みは、JAセレサ川崎ホームページからお願いします。

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

また、「マイナビ2013」にも詳しい情報が掲載してありますので、ぜひご覧ください。

セレサのDATA

貯金	1兆2,458億円
貸出金	4,898億円
長期共済保有高	1兆6,163億円
年金共済保有高	293億円
購買品供給高	773百万円
販売品取扱高	558百万円
施設事業契約高	69億2100万円
組合員数	55,520人
うち正組合員	5,918人
准組合員	49,602人

(12月30日現在)

営業時間のご案内

☆支店窓口…平日9:00～15:00
☆ATM…平日8:00～21:00、土日祝9:00～19:00、(セレサモスは、営業時間内の稼働)
☆経済センター…平日・土曜9:00～16:30(月末15:00)
☆セレサパーシモン…平日・土曜9:00～16:30(月末15:00)
☆セレサモス…11月～3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。

2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)…1日(水)、3日(金)、8日(水)、10日(金)、15日(水)、17日(金)、22日(水)、24日(金)、29日(水)
☆セレサパーシモン(資材店舗:麻生区片平2-30-15)…2日(木)、7日(火)、9日(木)、14日(火)、16日(木)、21日(火)、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。

2月の経営相談日(法律)

7日(火) 9:30～11:30 高津支店
13:30～15:30 中原支店
14日(火) 13:30～15:30 柿生支店
21日(火) 9:30～11:30 宮前支店
13:30～15:30 中原支店
26日(日) 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。要予約。
予約は相談日の前営業日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。

2月の年金無料相談会

2日(木)橋支店(※)
7日(火)宮崎支店
9日(木)栗平支店
14日(火)子母口支店
16日(木)鹿島田支店
19日(日)向丘支店(※)
21日(火)東柿生支店
23日(木)住吉支店(※)
28日(火)宮前平支店
予約は開催支店まで。但し、※は事業推進部(TEL877-2140)まで。
◇年金・社会保険セミナー◇
5日(日)10:00～12:00 菅支店
14:00～16:00新百合丘支店
参加ご希望の方は事業推進部までご連絡ください(予約優先)。※定員になり次第締め切らせていただきます。

2月の休日住宅ローン相談会

12日(日)セレサモス(※)
18日(土)子母口支店、向丘支店
19日(日)大師支店、小向支店、元住吉支店、生田支店、栗平支店
25日(土)久地駅前支店、鷺沼支店
26日(日)大島支店、鹿島田支店、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/>)

2月のセレササロン

2日(木)10:00～15:00 中原支店
22日(水)10:00～15:00新百合丘支店
※高津会場は生きがい活動として、4地区で開催します。参加費無料。
利用料:1回800円
対象:おむね60歳以上の方
お問い合わせ・お申し込み:本店生活福祉課まで。TEL877-2509

セレササービスのご案内

セレササービス(株)はまごころを込めたご葬儀をご提案し、ご奉仕でお応えしています。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.ceresa-service.co.jp>

お宝拝見

大切なモノ・ことば

クラシックカーレース



富士スピードウェイで毎年行われるJCCAクラシックカーレースは、自動車産業の隆盛期であった1960年代から70年代にかけて作られた名車を、一同に集めて行われるカーレース。和田さんは20年前にA級ライセンスを取得してから毎年レースに参加し、クラス別での優勝経験もあります。

当初はスカイラインGTR。現在は1970年製のブルーバード510でレースに臨んでいます。レースは毎回、車も路面のコンディションも違うので、「条件に合わせて上手く乗りこなすのが快感です」。顔を合わすライバルも今や皆なじみの人たち。「レース場では、出場者全員が趣味を共有する仲間として一体感があり、その場に身を置いているひとときが私にとっての一番の宝」。今は4月15日行われる第1戦に向け、着々と準備中です。



宮前区野川

和田 精一さん

Dish Up!



材料 (8個分)

- ・米粉…100g
- ・強力粉…100g
- ・牛乳…1/2カップ
- ・バター…20g
(1cm角に切り、室温などで柔らかくしておく)
- ・仕上げ用の米粉…適量
- ・ドライイースト…小さじ1
- ・ぬるま湯…大さじ4
- ・砂糖…8g
- ・塩…3g

まるパン

作り方

〈下準備〉

◎ボールにぬるま湯、砂糖、塩を入れ混ぜ、砂糖が溶けたらドライイーストを入れ、3分ほどふやかしておく。

①ボールに米粉、強力粉を順に入れ、◎を加え、ゴムべらで2〜3回混ぜる。牛乳を加えながらゴムべらで混ぜ、全体を馴染ませる。粉っぽさが無くなったら生地を調理台の上に移す。



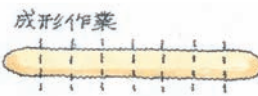
②片手で生地の手前を押さえ、もう一方の手の平で生地を伸ばし、手前に折り返す。90度回転させ、同じようにこねて、全体をまんべんなくこねる。

③表面が滑らかになったらひとまめにし、生地の上にバターをちらし、親指でつぶし、生地ですり込みながら②と同様にこねる。



④生地を台にたたきつけて伸ばして、再度②のようにこねていく。生地に艶が出て、生地を薄く伸ばして切れないようならこね終わり。

⑤生地を棒のように伸ばし、8等分に分け、丸める。指でつまんで境目をしっかりと閉じ込める。



⑥天板にオープンシートを敷き、⑤を並べ、室温で40分ほど置いて発酵させる。表面が乾いたら霧吹きで水をかけておく。

40分発酵後

⑦仕上げ用の米粉を茶こしてふりかけ、オープンに入れ、予熱をせずに190℃で表面に焼き色が付くまで約20〜25分焼く。取り出して網の上において冷ましてできあがり。



ワンポイントアドバイス

高津区下野毛 池田ミヨ子さん

まるパンをベースにして、チョコやくるみなど好きなものを入れて、オリジナルにアレンジすることができます。また、冷凍保存もできるのでとっても便利です!!

