

CERRESA

NO.176



特集 新しい野菜と注目銘柄

15
地域と共に年

あす
絆でつなく輝く未来へ

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

セレサ
5

2012.May

20代半ばで勤めていたビルの内装会社を辞め独立。木の暖かみにこだわったリフォームという、独自のスタイルの会社を立ち上げました。「年輪の形やフシの入りがたなど、木の素材は一つとして同じ物はない。そうした木の素材を使って自分だけの部屋を作る事にやり甲斐を感じますね」。

しかし建築技術は日進月歩。ただ木にこだわるだけではなかなか競争に勝てません。そこで目指したのが、近代的なデザインに伝統的な木の素材を取り入れることで、他にない風合いを持った部屋作りをする事でした。「古民家は好きですが、古い物にこだわって時代のニーズから取り残されてはだめ。かと言ってハウスメーカーの技術を真似するのも嫌

だった」。

こうして始めたリフォーム会社ですが、当初は仕事の受注を取るために悪戦苦闘する日々が続きました。「最近はお口コミによ

■ ひゅうまん

自然木の温もりを生かす

多摩区菅 星川 光明さん



る広がりです、ようやく顧客も増えてきました」。これからも多くの人に木のぬくもりの良さを伝えられるよう、さらなる事業展開を図っていきます。

contents

特集

新しい野菜と注目銘柄	3
川崎探検隊 片平を歩く	8
Pick Up	10
逸 ボランティアで絵手紙教室 中原区 廣山 登志子さん	14
パワー全開 麻生区 市川 修さん	16
食&農 サヤエンドウ	17
インフォメーション	22

今月の表紙

トマトの出荷を迎え

今月の表紙は、初山の松井秋彦さんが収穫したトマトを、箱詰めする父親の文雄さん。

施設と露地で、トマトの周年栽培を続け、総面積23⁷畧の施設で土耕と430個の樽栽培、露地と合わせて年間7,600株以上を栽培。北部市場を中心に出荷しています。

「低温が続き例年に比べ1週間ぐらい遅れている」と話しながらも、作業に力が入ります。





健康志向やサラダ感覚の

野菜に注目



新しい作付け品種のヒントになればと、神奈川県平塚市のJA全農「営農・技術センター」を訪れてみました。今、JA全農が生産性や商品の将来性、販路の独自性などを加味して、取り組んでいる特長ある品種の開発状況について聞いてみました。



取材協力はJA全農営農・技術センター

新しい品種と 注目銘柄を紹介

訪れたJA全農「営農・技術センター」は、JAグループ経済事業の技術的側面を支える拠点として1962年に誕生しました。生産者と消費者のニーズにもとづき、新しい品種や栽培技術、生産資材

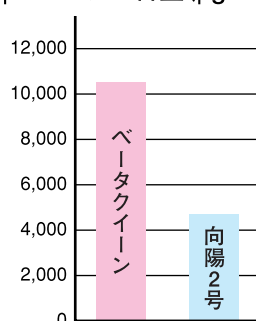
などの研究・開発、農畜産物の商品づくりに取り組み、生産現場への支援とフィードバックを進めています。とくに、国産農畜産物の生産維持と消費拡大を目指して、ニーズを先取りした商品開発には特質する部分があります。そこで、これから生産量が増えると思われる新しい品種や、注目銘柄を紹介いたします。

青臭さのないサラダ向けニンジン 「ベータクイーン」



細身ですが、中心まで真っ赤で、β-カロチンやアミノ酸の含量が「向陽2号」に比べて1.5倍以上。甘みが強くサラダに最適で、ポターージュ好きの子どもや主婦らに好印象。ニンジン嫌いな方でも食べられます。

β-カロチン含量(μg/100g)



甘味が強くサラダに似合うキャベツ 「トンガリボウシ」

球頭部が尖るタケノコ型で、コンパクト(中位)な姿のキャベツです。定植から65日~75日で収穫期を迎え、病気に強いので密植が可能。標準の定植本数で10㎡4,000~4,500本です。その名のおり球頭部がとんがる品種で、葉肉は厚めですが、柔らかく、非常に甘味に富んでいます。お好み焼きやサラダ、浅漬けなどに重宝する注目品種で、ビタミンUやビタミンCが豊富です。



●**ビタミンU**がいい
胃や十二指腸の潰瘍予防に効果があるといわれています。

●**ビタミンC**がいい
大きめの葉なら2~3枚食べると一日の必要量を摂れます。

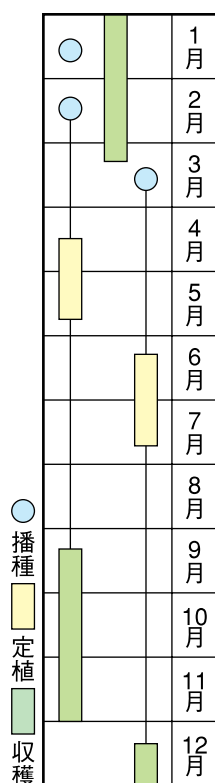
根深ネギ「あじぱわー」

タネの提供をします



良食味に重点をおいた根深ネギで、下仁田ネギ独特の風味を持ち、柔らかくおいしい。鍋物や焼きネギなどに向き、豊富なタンパク質ととろみが甘味系成分をコートして加熱しても旨みを逃しません。播種は3月で、定植は6月~7月、収穫は12月~3月中旬まで行われます。播種を早めれば9月~11月に収穫。

標準作型(関東)あじぱわー栽培チャート



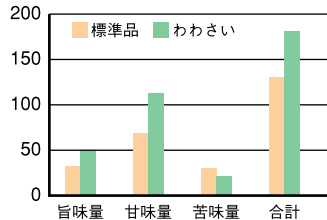
シャドークイーン ノーザンルビー

	シャドークイーン	ノーザンルビー
特長	濃紫色	赤皮・赤肉
アントシアニン	8mg/g	2mg/g
肉質	紛質～粘質	やや粘質
用途	・加工品や乾燥粉末製 造品の色調安定 ・機能性食品の開発	・加工品の彩りに

カラフルポテト

お手頃サイズの ベビーハクサイ「わわさい」

遊離アミノ酸含量 (mg/100g)



ジャガイモといえば皮がうす茶色で、肉質が白っぽいものと思っ
ていませんか？今話題なのが、こ
のイメージをくつがえす「カラフ
ルポテト」。色だけでなく健康志
向のニーズとも歩調を合わせて、
今注目品種の筆頭です。

カラフルポテトは、南米アンデ
ス地方の野生種に近い品種に、ア
ントシアニン色素を含む、赤紫色
のジャガイモが見つかったのがき
っかけです。国の研究機関で、交
配と選抜を重ねて色が濃く、収量
の多いものにしてきました。秋か
らは一般向けの販売が始まる見込
みです。また、カラフルなスナッ
ク菓子の商品化も進んでいます。

400～500gの超小型のハクサイで、芯まで柔
らかく、糖度も高いのでサラダなどの生食や和・
洋・中と幅広く活用し、美味しく召しあがれます。
普通のハクサイよりも密植で、減肥料栽培でき、
収穫までの日数が短く、周年栽培も可能。カッ
ト販売しにくい直売などでは有利です。

鍋物以外に用途が普及しないハクサイですが、
旨みを感じさせるアミノ酸の含有量が普通のハ
クサイより多く、クセがなく芯まで柔らかいため、
サラダにすると子どもも食べやすく、ハクサイ
の新たな用途を感じさせます。

大人のポテト「シャドークイーン」

アントシアニン色素を含有する紫皮紫肉の長楕円の
ジャガイモです。濃い紫色は調理されても鮮やかな紫
色がキープされます。既存の紫肉品種キタムラサキよ
り約3倍のアントシアニン色素を含んでいて、男爵並
の食味を持っていますので、味も良く、健康志向のニ
ーズにも合致する、もってこいの品種です。



恋するポテト「ノーザンルビー」

やわらかなピンク色が特徴で、アントシアニン色素
を含む赤皮赤肉のジャガイモです。加熱しても色鮮や
かで煮崩れが少なく、やや粘りのある食感と、ひかえ
目の甘さでさっぱりとした味です。ジャガイモの冷製
スープなどピンク色を生かすことで料理のアイデアが
広がり、彩りを添える食材としても楽しむことができ
ます。

健康に良いサツマイモ 「パープルスイートロード」



今までの紫イモとは違って、高系14号なみの甘さとおいしさがあります。味だけでなく外観や形状も良く、紫色も強すぎず彩りも良く、そのまま青果として店頭に並べられます。アントシアニンやビタミンC、食物繊維も豊富。美味しくて健康志向のニーズにもマッチしています。

料理には、焼きイモやスイートポテト、ようかん、蒸したり茹でたりしてサラダなどに最適。色合いやアクセントが食欲をそそり利用価値が高いです。

電子レンジで手軽に調理 「クイックスイート」

今までのサツマイモは加熱調理に時間がかかり、電子レンジなどではあまり甘くならないと言われてきました。この欠点をカバーし

たのがクイックスイート。電子レンジの急速な加熱でも甘く、電子レンジ調理袋に入れば簡単に出来上がります。

育ち盛りの子どもたちを抱える主婦にとって、子どもの大好物を簡単に準備でき、スナック菓子のよう気軽に食べさせることができるサツマイモは朗報です。

干しいもなどに加工すると、肌がクリーム色になり、さらに美味しくなりそうです。食味はベニアズマとほぼ同程度で、肉質は柔らかい食感でお年寄りにも食べ易く、カットして焼き菓子の中身やアンなどに使えます。

電子レンジで甘くなるさつまいも



トマトトロ箱養液栽培システムと 遊休ハウス・閑散期の育苗ハウス利用

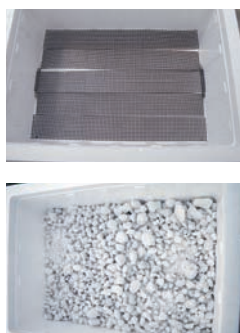
遊休や閑散期のハウスの積極的活用をはかるため、導入コストが安価なトマトトロ箱養液栽培システムを紹介します。このシステムは、既製品の出荷用発泡スチロール箱を用いた隔離床養液栽培です。

技術ポイント

- 発泡スチロールによる断熱効果で、ハウス内温度が上昇しても、根圏温度を低く抑えることができます。
- 根域量が小さくなることで、効率的に草勢管理が可能となるほか、給液量を調節して高糖度トマトを生産することも可能です。
- 液肥混入機以外の部分は自分で作成するため、他の養液栽培システムと比較して初期投資が低く、直売などの品揃いに最適です。

栽培槽作成方法

- 発泡スチロール既製品は上蓋の付いた断熱構造に優れたものを選定。容量は12リットル以上が望ましいです。
- 発泡スチロール箱の底に、底横面に3センチ程度の排水穴を開け、その他に底面に1センチ程度の穴を複数





イエローペア



サングレープ108



ジュエルトマト



キャンドルライト



ルネッサンス (大玉)



蝶番



オーシャン (大玉)



イエローアイコ



イエローミミ



ぜいたくトマト (大玉)



レッドペア



シンディースイート (中玉)



フルーツゴールドFG (中玉)



千果99



イエローオーレ (中玉)



ココココ



グリーンゼブラ (中玉)



フルティカ (中玉)

トマト口箱養液栽培システムで 作られたトマトの推薦品種紹介



試験栽培に取り組むJA全農のスタッフ

箇所開けます。排水穴の位置や数は発泡スチロール既製品の仕様で異なってくるので、施設の状況に応じて決めてください。

○電気ドリルと10センチ程度のホールソーを用いて、上蓋に定植穴を開けます。定植穴は4カ所以上を開けることが望ましく、間隔は均等にします。

○排水穴を開けた箱の底に、鉢底ネットを敷き、その上に排水性を高めることを目的に、パーライトを充填します。パーライトの量は箱の容量が12リットルの場合、3リットが目安です。

○パーライトの上に、培養土を2回に分けて充填・鎮圧し、孔隙を無くすようにします。培養土は無肥料で排水性に優れたものを選定します。

以上が栽培槽作成方法の全容です。この定植穴に3号無底ポットで育てたトマトの苗を定植。販売形態に合わせて培養液濃度や施用量を調整しながら、ドリップで株元灌水を行います。作型・栽植密度・誘引方法、液肥混入機やコントロールシステムなどの給液方法は、施設の環境条件や慣行栽培に準じて決めてください。

種や苗のお問い合わせ、詳しい内容については、JA全農営農技術センター 農産物商売開発室へ
TEL 0463-22-1024
TEL 0463-24-2338
FAX 0463-24-2338

JA全農の営農技術センターでは、現在、このシステムを使って34種類のトマトを試験栽培しています。その詳しい栽培結果は来年度に集計されますが、糖度や収量、栽培しやすいものなど、推薦できる品種の一部を紹介いたします。





▲乗馬場の近くで...
この時はちょうど「かき菜」の
収穫をしていました



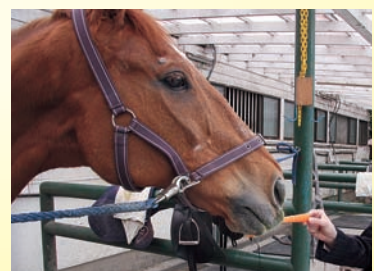
ヒーンと鳴く馬の声。川崎にも乗馬が出来る場所があったのかと驚き、乗馬体験と書かれた看板につられてサンヨーガーデンに入ってみました。ここには、37頭の馬がいて、平日は、主婦やリタイアした方が、休日は、若い女性が多く来るそうです。乗馬体験の他に、ニンジンのエサやりもできるので気軽に立ち寄ってみてください。

ここで家庭菜園をやっている農地も見ることが出来ます。さらに進んで行くと、この辺りで一番高所(New point)に到着。春風の中、上から見る景色で気分はとっても爽やかになりました。

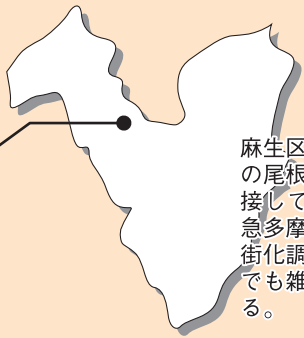
お腹も空いてきたところでかやぶき屋根の素敵なお店で美味しいおそばを堪能しました。「田舎の古民家を感じさせる空間での食事はみなさん喜んでくださっています」と楽しそうに話すご主人にも出会うことができました。みなさんもぜひ、自然へのショートトリップをお楽しみください。

サンヨーガーデン

TEL : 044 - 987 - 0980
住所 : 川崎市麻生区片平1488
営業時間 : 9:00~18:00
定休日 : 火曜日、第1・3木曜日
※乗馬体験3,150円、ニンジンのエサは1缶100円です!!



麻生区 片平



麻生区の西部に位置し、南西は丘陵の尾根を挟んで、東京都町田市と隣接している。片平1丁目には、小田急多摩線が通過している。一部は市街化調整区域に指定されていて、今でも雑木林や竹林が豊富に残っている。



▲昭和42年頃の様子(★)
後ろにある山は、今では畑と住宅地になっています

181年前の天保2年に建てられたかやぶき屋根の建物(右)
大正時代に建てられた養蚕小屋(左)



この地区は、養蚕が盛んでうちでもやっていた。しかし、戦争の食料難で養蚕をやめてしまったんです。庭には、当時使っていた養蚕小屋があります。

◀昔の様子や写真などを見せていただいた飯草康男さん(★)



② そばうどん 櫻屋

View point!

川崎フロンターレグラウンド

櫻屋



天ぷらそば



◀ 1番人気メニュー

◀ 写真②

TEL : 044 - 989 - 2776
住所 : 川崎市麻生区片平1539
営業時間 : 11:00~14:00
定休日 : 月曜日、第3火曜日
(祝日の場合営業)

after lunchはここで



食後は、ここでサービスのコーヒーを飲んでくつろぐことができます。

TPP交渉参加表明を阻止する国民集会 **子どもの未来を守れ**

環太平洋連携協定(TPP)交渉参加に反対する国民集会が4月25日、東京・日比谷野外音楽堂で開かれ、JAグループを主体とする実行委員会が主催して、4,000人を超える農業者や消費者が結集。国益を損なうTPPの危険性を指摘して、訪米する野田首相に交渉参加を表明させてはならないとの強い意志を表明しました。

会場では、実行委員長を務めるJA全中の萬歳章会長が「政府が交渉参加を断念しない限り危機感は収まらない」と述べ、参加を阻止するまで、運動に全力を挙げる決意をあらためて示しました。

参加団体を代表してJA全青協や生協連、主婦連などから8人がリレーメッセージを行い、交渉参加反対を表明。壇上に集結し

た国会議員と与野党9党の代表から、TPPに対するそれぞれの立場が表明されました。

最後に、国民各層との連携を徹底して、反対行動を展開していくことを決意する「集会アピール」を満場一致で採択。参加者全員が立ち上がり、頑張ろう三唱で締めくくり、国会周辺の官庁街へTPP交渉反対を訴えるデモ行進を行いました。

この国民集会を前に、JAグループ神奈川は衆・参両院議員会館で県選出国会議員に対しTPP交渉参加阻止を要請。生産者やJA・連合会の役職員ら約80人が、地区ごとに分かれ議員を個別に訪問。政府統一方針の確立、情報開示と国民的議論の徹底、国益に沿った判断基準の明示など5項目について、国政への働き掛けを求めました。



▲参加阻止まで運動を続けると表明するJA全中萬歳章会長 ▶ 食の安全・安心を脅かすTPPに、家族の健康を守る立場から参加反対を訴える当JA参加者



梨の花の下でコンサート



盛り上がりを見せた梨の花見コンサート

川崎市宮前区有馬の梨園で、4月15日に満開の梨の花を見ながら、音楽を楽しむ、梨の花見コンサートが開かれました。

主催したのは当地で長く梨の栽培を行っている、持田正さん。地域に住む人たちが、梨の栽培に親しんでもらえるようにと始めたも

ので、今年で7回目。当日は150人ほどの観客が集まり、市内のイベント等で活躍している歌手の歌や演奏を楽しみました。持田さんは「毎回皆さんに喜んでいただいているので、これからも続けていきます」と話し、秋には麻生区黒川の水田でのコンサートも予定しています。

セレスモス 4周年フェア 期間中5,000人が来店

2008年4月にオープンした「セレスモス」が4周年を迎え、4月28日から30日までの3日間、周年記念フェアを行い、5,000人を超える来店者で賑わいました。

フェア会場ではJA間提携によるイベントで、JA氷見市の米やはと麦茶、氷見牛カレーパンとコロケの揚げたて販売が行われ大盛況。JA京都やましろの京野菜の漬物や、JA栗っこと岩手県東和町の特産品なども販売され、市内では求めにくい特産品を、競

うように買い求めていました。

また、県内産畜産加工品として横浜ビーフややまゆりポークの試食販売も好評。フェア期間中はエコープ商品の割引セールも行われ、セレスモス内の農産物と合わせて、ゴールデンウィーク期間中の恒例イベントとして地域に定着。来店者はフェアを楽しんでいました。

セレスモスでは昨年11月、利便性向上をはかるために敷地を拡張、駐車場台数を増設、売場面積を増やしました。



賑わいを見せる店内



県内農畜産物のイベント会場も大盛況

放射能被害対策本部会議を開催

昨年の原発事故発生以来通算で5回目となる放射能被害対策本部会議が、4月17日に本店で開催されました。

会議では放射性物質に係る新基準値にもとづく市内産農産物の検査結果や、県内の検査状況、東電への損害賠償請求の経過などを報告。また、それにもとづき今後の市内農産物の検査計画や、簡易放射能測定器の今後の活用方法などが検討されました。



の模様
柴原組合長の議事進行による会議

セレス組合員カレッジが開講

平成24年度セレス組合員カレッジが開講し、4月28日には本店セレスホール飛翔で開講式が行われました。

今年度は38人がカレッジを受講。開講式当日には、さっそく第1回目の講習が行われ、柴原組合長と久保田専務が講師となって、セレスの歴史や事業概況の説明が行われました。今後は年間を通じて5回の講習が予定され、JAの組織活動などを学ぶ他、セレスモスの視察も行



本店セレスホール飛翔で行われた第1回目の講習の様子

われます。また最終回の11月24日には、県内の大型農産物直売所「はだのじばさんず」への日帰り視察研修も予定されています。

大島・小田支店 グランドゴルフPRと親睦を深め

大島・小田支店主催のグランドゴルフ大会が4月17日、川崎区の川崎市南部防災センター多目的広場で行われ、参加者約150人が熱戦を繰り広げました。

参加者はJAの年金受給者と地域の老人クラブのメンバー。会場の広場は3コースごとに、ショートとロング合わせて8ホールが設定され、トータルで24ホールで競いました。競技はベテランも初心者もハンデなしで、男女合わせて6人から7人のグループに分かれて、和気藹々と進行しました。

総合成績で10位までと、ホールイン賞や飛び賞など楽しい賞を多数準備。親睦を深めJAをPRした大会となりました。



親睦を深めた楽しいグランドゴルフ

後継者が始めた 地場野菜とフルーツ ダイニングバー ランチとカクテルが人気

新百合ヶ丘駅そばにオープンしたダイニングバー「リリース・バイ・プロメティ」の、ランチと野菜やフルーツを絞ったカクテルが人気で、主婦や勤め帰りのOLたちが、一時の休息を楽しんでいます。

オーナーの山田貢さんは麻生区岡上の山田秀樹さんの息子さん。自分で価格が決められない農業が嫌で実家を離れましたが、後継者として両親が心配になり、修行したイタリア料理を活かして昨年12月にオープンさせたものです。

メニューはキッシュやピザの食材に、実家で取れた農産物を活かした昼のランチのほか、夕方からはトマトやユズを絞ったオリジナルカクテルを提供しています。地場産の新鮮野菜を美味しく堪能できると、女性客に大人気。来店者の要望もあって、店の中に直売所を設け「少しでも農業振興の力になれば」と、農家の後継者として地域農業に思いを込めながら、新たな挑戦に励んでいます。



ピザとフレッシュカクテルの美味しさの秘訣、
実家の完熟トマトを説明する山田貢さん

賑わい見せた春の園芸まつり



色とりどりの花に包まれた園芸まつり会場

ゴールデンウィーク中の5月3日から5日まで、「創立15周年記念春季花と緑の園芸まつり」が、本店駐車場で行われました。

初日はあいにくの雨模様でしたが、その後は好天に恵まれ3日間で4,000人を超える人々が、春を彩る花々を堪能していました。

期間中会場では新鮮野菜やタマゴの即売、園芸資材の販売の他、寄せ植えの講習会も行われ、多くの人の関心を集めました。

また4日と5日には恒例となっている福田牧場の移動動物園も開かれ、子どもたちの人気の的となりました。

食農・環境への理解深める教材副読本を贈呈

JAでは、市内小学校5年生向けに食農教育や環境についてまとめた教材本を市内全域の小学校へ贈呈しました。

市内公立小学校では、5年生の総合学習授業として、児童による田植えなどの食育授業を行っています。そうしたなか、JAバンクアグリ・エコサポート基金から、「農業とわたしたちの暮らし」と題された、食農教育のための教材本が準備され、毎年各JAによって全国の小学校に配布されています。

教材本ではイラストや写真を使って、農業の基礎的な知識が解りやすく説明されており、市内117校の5年生全員に配布が行われました。4月11日には柴原組合長が、市内の小学校を代表して高津区上作延の南原小学校を訪れ、一色恵津子校長に教材本を手渡しました。

一色校長は「毎年児童の田植えでお世話になっています」と話し、組合長も「出来ることはお手伝いいたします」と協力を約束しました。



教材本を手渡し柴原組合長



贈呈された教材本

植木や鉢物の売上げ好調

昨年11月に売り場面積と駐車場40台分を増設したセレサモスで、整備を進めてきた植木や鉢物、苗物などの園芸売場が増設駐車場の連絡通路と合わせてリニューアルしました。

駐車場から入口までの通路沿いに、商品を並べられるようになったので利用者にも好評。植木や鉢物など重い物の回転率も向上しました。



熱心に品定めをする利用者が増えました

環境に優しい電気自動車を導入

JAでは、平成13年から地球温暖化防止に向けた排出ガス規制や環境保全に貢献したいと、ハイブリッドカーなどの導入を進めてきました。4月25日には、本支店間の連絡用に電気自動車の第1号車を導入、役員にお披露目しました。

導入を決めた車種は三菱ミニバンMiEV。試乗した役員は「走行での不安感を感じない」と話し、1回のフル充電でも走行状況に応じて距離が変化するので、メール便などルート走行での使用が有効と判断。漸次導入していく予定です。



役員にお披露目した電気自動車



逸

ITSU
私の好きなこと

ボランティアで 絵手紙教室

20年程前、市内の福祉センターで働いているときに、お年寄りのリハビリに活用するため、講習を受けたのが、絵手紙との出会いでした。「絵手紙に色づけするときは、とても心が和みます。家において簡単に描けるので、趣味として欠かせないものになりました」。

その後は数人の仲間と共に、自宅で絵手紙を楽しんでいましたが、平成17年に民生委員に選ばれてからは、福祉活動の一環として、市内の老人いこいの家で絵手紙教室を開いています。



教室を開くのは月に4回ほど。1回の教室で15人程度のお年寄りが集まります。

「認知症の防止も目的としているので、上手になる事は二の次。皆で共に絵手紙を楽しんでいます。絵手紙を通してお年寄りの支えができることが嬉しいです」。

いつか教室に参加しているお年寄りの作品を集めて、1冊の本を作ると言うのが夢。ご自分の作品としては、「長い和紙に巻物風の大作を描いてみたい」と抱負を語っています。

PROFILE

福島県の生まれ。昨年は民生委員として、避難してきた原発事故被災者の炊き出しも行った。



中原区下新城
廣山登志子 さん

〜安らぎの杜を訪ねて〜
 まちの鎮守

田町稲荷神社

弁天様とお稲荷様が
 共に鎮座する



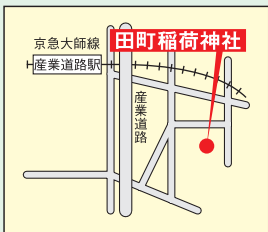
所在地	川崎区田町2-3-5
創建年代	不詳
祭神	宇迦之魂神 <small>うかのみたまのかみ</small> 市杵島姫神 <small>いちきしまひめのかみ</small>
例大祭	7月3日(年により若干の移動あり)
交通	京急大師線産業道路駅 から徒歩15分

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。

江戸時代の中頃、川崎大師の東、中瀬という所に弁天様を祀る弁天社がありました。田町稲荷神社は、もともとその弁天社の境内に祀られていました。

そんなある年、弁天社のご神体、弁天様の像が盗まれてしまうという事態になりました。そこで、氏子の人たちはやむなく、末社であった稲荷社のご神体を弁天社に移し、社名を稲荷神社と改め、新しい鎮守としました。

稲荷神社はその後、田町稲荷神社として現在地に移転。今は弁天様も共に祀られています。



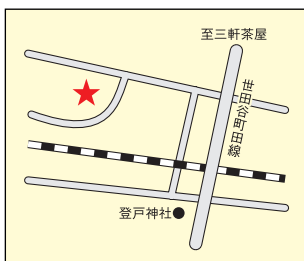
がんばる都市農業

多摩区登戸 手塚 光さん

平成元年に定年退職を迎えて本格的に就農、ご夫婦でまだ珍しかった直売を始めました。

8年前と一緒に頑張ってきた奥さんが他界、ふさぎ気味になりましたが、常連さんに励まされ、今でも頑張って田んぼ10[㍓]で稲作を続け、畑では定番野菜の他に、ブドウやミカン、柿などの果樹も栽培、全量を直売しています。

自宅裏手の駐車場脇の直売所には、かき菜や長ネギなど数種類が並び、100円単位で販売中。ブドウやミカンなどの果実は、常連さんが自宅に訪れ、好きな量を求めています。



販売方法：無人販売(農作業をしながら管理)
 販売日：荷があれば毎日
 販売時間：午前中には荷が揃い、無くなるまで
 ○無人の精米所が直売所の脇にあるので、車両での利用者も多い





婿養子として黒川の地で暮らすようになったとき、父親がハウスで作ったトマトを初めて食べ、「こんなに歯ごたえのある旨いトマトがあるのか!」とその味に驚いたそうです。

それまでサラリーマンとして充実した日々を過ごしていましたが、6年前に仕事に区切りをつけ、38才で就農しました。

「会社勤めの際は帰宅時間が不規則。当初農業は時間が自由になると思っていました。やればやっただけ

『味を求めてトマト作りに挑戦』

麻生区黒川 市川 修 さん

の事が自分に返ってくる。そう考えてやり甲斐を感じました」。

しかし実際はこまかな管理、出荷、荷造りと、忙しい毎日。「そんな甘い物じゃ無かった。農業を軽く考えている部分があったと感じています」

スを見て回り、そこであらためて農業の難しさを再認識することになりました。

「まとを絞った作業のポイントを掴んでいかなかった。二度手間三度手間を繰り返して、時間を無駄にしやすい

と率直に認めるように、当初の結果は期待していたようなものではありませんでした。

「このままじゃだめだ」と切実に思い、様々な人から作業の仕方聞き、あらゆるハウ

ことが多かったと知りました。水や肥料の管理、消毒のタイミングなど、経験を積み重ね「最近ようやくトマト栽培のコツがつかめてきたかな」と思えるようになりました。それでも「先輩の方々は作業の動きにむだがない。自分はまだまだですよ」と努力を続けています。

穫れたトマトはほぼ全量を柿生野菜生産者直売会の直売所で販売しています。直売所のお客さんは野菜に詳しい人が多く、やり甲斐を感じると言います。「今は収量に力点を置いているが、将来は初めて食べたあのトマトの味を収量とともに追求し、収穫、販売することが目標です」。

「将来農業を継ぐかどうかは、本人の気持ち次第。ただ農業がどういうものか理解はしてほしい」。3人のお子さんのうち、上の男の子には、収穫の手伝いをさせています。「出来の善し悪しも言ってきますよ」と品定めもしているそうで、将来有望かも知れません。



マメ科エンドウ属の緑黄色野菜。擦り合わせると絹擦れのような音がすることから「絹さや」とも呼ばれています。購入時は、緑が濃く、実が感じられないほど薄いものがオススメ。ポリ袋に入れて冷蔵庫で保存し、翌々日までを使い切りましょう。サヤごと食べるサヤエンドウは、調理前にサヤのスジを取ります。まず、へたの部分折って片側のスジを取り、次に反対のお尻の部分も折り、もう片側のスジも取ります。

ほのかな香りと独特の甘みを持ち合わせたサヤエンドウ。そんなサヤエンドウは、エンドウ属で、エンドウの若くて柔らかいサヤを食べるのが「サヤエンドウ」と呼ばれているものです。この他、サヤの中の丸々太った豆の部分を食べるのがグリーンピース、やわらかい実とサヤの両方を食べるのがスナックエンドウ、エンドウ豆の若い葉茎を食べるのが豆苗です。

このように多くの種類があるエンドウですが、熟していく過程で栄養価が異なります。サヤエンドウには、タンパク質、ビタミンC、食物繊維の含有量が多く、豆の部分には、疲労回復の効果があるビタミンB₁と必須アミノ酸のリジンが含まれています。このリジンは細菌に対する抗体やホルモン等を作る効果、集中力を高める効果があります。

サヤエンドウは、料理の彩りなどの脇役として使用されることが多いですが、サッと茹でておひたしや和え物に、炒めて焼きそばの具や炒め物にしても美味しい野菜です。

また、サヤエンドウは、赤色、白色系のスイートピーのような可愛い花を咲かせ、見る楽しみも与えてくれます。ぜひ旬の彩りを楽しんでください。

サヤエンドウとキャベツのそぼろ炒め丼

〔材料〕〈4人分〉

- ・合い挽き肉…150~200g
- ・サヤエンドウ…1パック
- ・キャベツ…1/4玉
- ・砂糖、醤油…各大さじ1
- ・塩、こしょう…少々
- ・テンメンジャン…大さじ3
- ・ごま油…大さじ1
- ・ご飯…適宜

〔作り方〕

1. サヤエンドウは、筋をとり下ゆでをする。キャベツは、適当な大きさに刻む。
2. 温めた鍋にごま油を入れ、肉を炒める。この時少量の塩、こしょうを加えてください。
3. 肉に火が通ってきたら、砂糖、醤油を加えて肉がぼろぼろになるくらいまで炒める。その後、キャベツを加え、さらに炒める。
4. サヤエンドウとテンメンジャンを加え、さらによく炒め、しっかりと味をなじませる。ご飯の上のせて召し上がってください。

※味見をして、調味料が足りないようなら足してください。



ミカン樹を傷めるヤノネカイガラムシ

市内のミカン樹で被害がかなり目立ち、相談件数も増えています。

【被害の様子】

ヤノネカイガラムシは、ミカンだけに発生する害虫です。

葉、枝、果実など地上部全体に寄生し、発生が増えると葉枯れ、枝枯れを起こして樹に大きなダメージを与えます。また、果実に寄生すると、通称「ごまミカン」として外観が悪くなります(写真1)。ただし、本虫による「すす病」の発生はありません。



【虫の特徴】

成虫(雌)で越冬します。そして、5月上旬～6月中旬に約150匹の幼虫を産みます。幼虫は歩行して移動し、雌は単独でバラバラに定着、雄は集団で定着し、その後、脚はなくなります。

雌は成長して茶褐色の矢じり状の介殻(5^{mm})になります(写真2)。

一方、雄は成長すると白い綿状をかぶった集団状態となるので目立ちます(写真3)。これは、本虫の発生を知るポイントになります。

さて、6月以降に成長した新しい雌の成虫は、7月中旬から幼虫を産みます(第2世代幼虫と呼びます)。この世代の雌幼虫は果実にも寄生します。収穫果実に「ごまミカン」(写真1)があれば、これも本虫が発生している診断のポイントになります。

【防除のポイント】

○夏期防除

6月中旬と8月上旬

・スタークル顆粒水溶剤2000倍液散布(ロウムシ類、ミカンコナジラミ、アザミウマにも防除効果があります)

○冬期防除

12月下旬～1月中旬

・ハーベストオイル 50倍液散布

または

・機械油乳剤95% 30倍液散布(ハダニ、コナジラミにも防除効果があります)



▲写真1



▲写真2



▲写真3

◇農薬登録内容の変更情報◇(平成24年5月7日から使用基準の一部が変更になります)
 ◎ポリオキシシンAL水和剤(殺菌剤)
 <イチゴ> 使用時期：収穫7日前まで→収穫開始14日前まで
 <ナシ> 使用時期：収穫前日まで→収穫7日前まで
 <リンゴ> 使用時期：収穫前日まで→収穫3日前まで
 使用回数：5回以内→3回以内
 ◎ポリオキシシンAL乳剤(殺菌剤)
 <キュウリ> 使用回数：3回以内→2回以内
 ◎ポリベリン水和剤(殺菌剤)
 <キュウリ> 使用回数：3回以内→2回以内
 <トマト> 灰色かび病の希釈倍数：500倍→1000倍

※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。

◆農協葬祭センターという存在◆

農協は北は北海道から南は沖縄まで存在していて、その運営は個々の責任において行われていて、同じ葬祭事業を行っていても、それぞれ異なる名称で取り組んでいます。さらに子会社となっていたり、生活事業に組み込まれていたり事業形態も様々です。

しかも、『農協』とは農業協同組合の略称なので商標登録ができないため、他の業者が『農協』の表示を自由に使うことも可能なわけです。ここに、農協葬祭センターという葬儀業者の生まれる土壌があったようです。全国の電話帳に掲載されており、すべてフリーダイヤルで受け付けています。住所も記載されているのですが、県庁や市役所の所在地でその存在は明確ではありません。

農協というと、疑う余地無く自分の属する農協と思い込んでいる実態を巧みにつけた商法と言えます。

劣悪な葬儀施行に結びつくわけではありませんが、かなり遠方からくる葬儀社のように、地元の事情もよく分からず混乱することも多いようです。こうしたことから、県内の他農協では苦情になった事例もありますので見逃す事はできません。

J Aセレサ葬祭センターでは、こうした事例に対応するため、機関誌への掲載、チラシの配布、J Aセレサ川崎全支店での看板掲示、仏事セミナーの開催などを通して告知活動を一段と積極的に展開してまいります。

さらに事前相談体制を充実させることで、より安心できる、より信頼できる『J Aセレサ川崎』の葬祭センターとして、その責任を果たすべく、365日深夜早朝かわららず頑張っています。



6月の運勢

モナ・カサンドラ

おひつじ座 3/21~4/19

【全体運】コミュニケーション能力が活性化。サークル活動や習い事に励めば人脈のネットワークが広がりそう【健康運】体操などで体を動かすと好影響【幸運を呼ぶ食べ物】エダマメ

おうし座 4/20~5/20

【全体運】リラックス気分を味わえます。好きな事を楽しみながらのんびり過ごして。豪華なディナーを楽しむのも◎【健康運】おおむね安泰【幸運を呼ぶ食べ物】オクラ

ふたご座 5/21~6/21

【全体運】思い切って行動することでチャンスが到来します。何事にも積極的に。自分投資するのも吉【健康運】リラックスした心境でいればOK【幸運を呼ぶ食べ物】車エビ

かに座 6/22~7/22

【全体運】ちょっとした喜びを味わえる時期。物事を強引に進めず、サービス精神を発揮して【健康運】健康促進のため、情報収集をすると実りあり【幸運を呼ぶ食べ物】アンズ

しし座 7/23~8/22

【全体運】知的好奇心が刺激され、カルチャー思考が強くなる気配。体験講座などに参加すると発見がありそう【健康運】喉のケアが大切。うがい忘れずに【幸運を呼ぶ食べ物】サザエ

おとめ座 8/23~9/22

【全体運】慎重になりすぎ動けなくなる暗示。あまり難しく考えず、音楽などを聴いて肩の力を抜いてみて【健康運】不調を感じたらしっかり休息を取って【幸運を呼ぶ食べ物】ピワ

てんびん座 9/23~10/23

【全体運】行動力が高まり、様々な事に果敢にチャレンジできそう。未経験の事もスムーズに発展するはず【健康運】健康的な食生活を心掛けて【幸運を呼ぶ食べ物】ラッキョウ

さそり座 10/24~11/22

【全体運】考え方が暗くなりがち。疑ったものの見方をして周囲ともめないように。明るい笑顔が開運の鍵【健康運】ストレッチなど適度な運動をすると吉【幸運を呼ぶ食べ物】ピーマン

いて座 11/23~12/21

【全体運】アップダウンの激しい時期。些細な事で一喜一憂せずどっしり構えて。気晴らしには絵本がグッド【健康運】スポーツをするならケガに注意【幸運を呼ぶ食べ物】サクランボ

やぎ座 12/22~1/19

【全体運】心理的に不安定な時期。物事をマイナスに考えるとそれが現実になりやすいかも。読書で気分転換を【健康運】運動すると体力増が期待できそう【幸運を呼ぶ食べ物】ニンニク

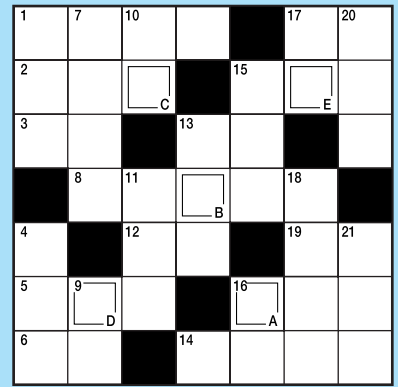
みずがめ座 1/20~2/18

【全体運】イベントやお祭りなど活気のある事柄に縁あり。飲み会にも気軽に顔を出して。レジャーへの出費は正解【健康運】体を動かし、血行促進を【幸運を呼ぶ食べ物】オオバ

うお座 2/19~3/20

【全体運】ピリピリしやすくなる傾向がチラリ。多少の失敗も笑い飛ばせるくらいの大らかさを心掛けて。節約にツキ【健康運】肌荒れ注意。丁寧なケアが必要【幸運を呼ぶ食べ物】アジ

クロスワードパズル



タテのかぎ

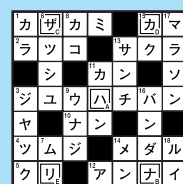
- ①昨日の明後日
- ④くるっとカールした____が可愛い髪形ですね
- ⑦自動車のタイヤを交換するときに使います
- ⑨チョウや蛾、バッタなど
- ⑩小銭とは別にしまう事が多い
- ⑪地球の表面の約3割
- ⑬困ったときには抱えます
- ⑮耕して田畑を作ります
- ⑯揚げたてのメンチ____を食べた
- ⑰南米の細長い国
- ⑱釣り用のベストにはたくさん付いています
- ⑳空気の約78%を占めます
- ㉑香川、高知、徳島、愛媛

ヨコのかぎ

- ①6月頃赤や紫の花を咲かせます
- ②開襟____を着て出掛けた
- ③平成24年の干支
- ⑤韓国の代表的な漬物
- ⑥1年で1番昼が長い日
- ⑧秋田の郷土料理、____鍋
- ⑫寝不足になると目の下に出現
- ⑬シトシト、ザーザーと降ります
- ⑭なるほど、と____した
- ⑮独り立ちしています
- ⑯「」や()
- ⑰6月の第3日曜日は____の日です
- ⑱あんパンやまんじゅうにのっている粒々

3月号のこたえ

ハナザカリ



応募総数通31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。



◇散歩コース◇

私の散歩コースには桃、ミモザ、早咲きの桜、椿、クリスマスローズ等々が咲き乱れていて、私の目を楽しませてくれてます。
 (高津区・今村さん)

◇寒さのせいでは…◇

今年は、寒さが厳しくて、庭のバラだの花が枯れてしまっがっかり。
 (宮前区・和田さん)

◇春と鳩の訪れ◇

春の風が吹いたときのことです。庭に1羽の鳩が下りてきて、約30分ほど羽を休めていました。その後、隣りの家の方へ飛び立つてしまいました。

(麻生区・福岡さん)

◇セレサモス◇

去年の春過ぎから、黒川のセレサモスを利用していただき、新鮮野菜に感謝しています。先日は、湘南ゴールドを試食し、とても美味しかったです。13年の月日をかけての果実だと分かりました。これからも新鮮で、安全、安心の野菜を作って販売して欲しいと思います。湘南ゴールドは名前も良いですね。

(麻生区・となりのななこ)

◇お花見◇

4月初旬頃、小学校の頃から仲良し4人組でお花見をしました。まだ満開とは言えず、寒さも残っていましたが、外で飲むお酒の美味しさや友達との会話はとても楽しく、とても充実した1日を過ごす事が出来ました。また来年のお花見が今から楽しみです。

(高津区・小筆さん)

◇ハッパのぼん◇

ちょっと遠出をした時のこと、大きな鯉のぼりが元氣よく泳いでいるのを見かけました。最近では、家でも出さず、近所でもめっきり見かけなくなっていたので、懐かしく思いました。

(麻生区・桜さん)

◇ツーショット◇

大の仲良しのじいちゃんとなコ(まる)とのツーショット写真が撮れました。



(高津区・秋元さん)

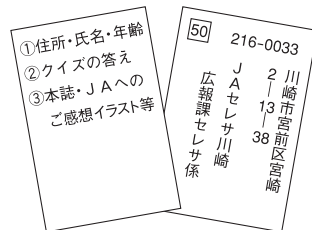
◇市内最大の曳き太鼓◇

多摩区の登戸台和町会では新調した太鼓を、関係者にお披露目。この太鼓は台車の上に乗った太鼓で、胴体が1・8メートル、台車を含め重さ2トン、市内最大の曳き太鼓になりました。

町会の有志が集まり、新調委

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 6月15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。

振り込め詐欺防止で感謝状

日吉支店窓口担当の蒲地ひとみさんと、小向支店窓口担当の武永千恵子さんが振り込め詐欺の被害を未然に防いだとして、4月27日に幸警察署から感謝状が贈られました。

両支店とも、来店した顧客の依頼内容が、振り込め詐欺を疑うようなケースだったので、詳しく事情を聞き取り、詐欺であることが発覚。未然に防止することができました。



幸警察署の山形署長を挟んで蒲地さん(右)と武永さん(左)

5月7日(月)から10月31日(水)まで当JAでは、節電および環境対策の一環として、冷房時における室内温度の28℃設定とノーネクタイ・ワイシャツ等の軽装による執務を実施しております。



員会を立ち上げ、町会一体となって太鼓を新調し、格納庫と町会の多目的スペースとなる「台和太鼓会館」を建設しました。

◆ポタン花満開◆

(多摩区・田中さん)
多摩区菅の田代勉さんのポタンが満開を迎え、一般に開放して、愛好家で賑わっていました。

◆投稿のお礼◆

(喜前のポタンファン)
たくさんのお便りありがとうございます。ありがとうございました。これからも感想お待ちしております。(JA広報課)



園には80株で71種のポタンが見事に咲き誇り、優しい香りが漂っていました。

晴れの入賞者

第41回県施設野菜共進会(野菜の部)

4月6日 トマト出品数57点

▽特選=桃太郎ヨーク・松井秋彦(初山)

▽入選=桃太郎ヨーク・松井秋彦(初山)

立毛の部 4月12日 トマト出品数23点

▽入選=ごぼうび・持田高弘(東有馬)、りんか

409・青木勇(野川)、同・市川修(黒川)

平成24年度市施設野菜立毛共進会

4月10日 市内巡回 出品数6点

▽特選=りんか409・青木勇(野川)

▽入選=りんか409・市川修(黒川)

(敬称略カッコは住所)

組織 だより

こうじ

神地支部 (中原地区)

二ヶ領用水と中原街道に挟まれた上小田中6丁目と7丁目が神地支部のエリア。正組合員数は28世帯で、かつては、稲作と桃づくりが盛んで、この時期になると桃の花が満開を迎え、東京方面から花見客で賑わいました。

齊藤巖支部長は、支部の活性化と親睦をはかるため、独自に一泊や日帰りの体験学習を兼ねた研修会を開いています。生産農家は数軒になり



ましたが、農業まつりや協同活動などに積極的に参加して、組織の活性化をはかっています。

※次回は越路支部(日吉地区)とチャットの会です。

ふるさとの生活技術指導士の会

ふるさとの生活技術指導士の会の会員は14人。農家や農村地域に受け継がれてきた生活技術や食文化の継承活動を通じて、市民との交流をはかり、都市農業の理解や振興を目指した活動をしている女性農業者で、県知事より認定を受けています。

会員たちは、漬け物や卵料理、うどんやまんじゅうなどの認定技術を持って、レシピ集を発



刊したり、料理講習会の講師を務めるなど、地域に伝わる食文化を積極的に伝えています。

7日(木)	第15回総代会事前説明会 (14時～稲田支店、14時半～向丘支店)
8日(金)	第15回総代会事前説明会 (14時～みなみ支店、15時～宮前・生田支店)
11日(月)	第15回総代会事前説明会 (16時～高津・菅支店)
12日(火)	第15回総代会事前説明会 (14時～日吉支店、15時～橘支店)
13日(水)	第15回総代会事前説明会 (15時～中原・柿生支店)
22日(金)	渉外・窓口担当者大会(14時半～本店)
26日(火)	第15回通常総代会(13時半～本店)

※日程等は変更されることがあります

セレサのDATA

貯金	1兆2,384億円
貸出金	4,945億円
長期共済保有高	1兆6,184億円
年金共済保有高	294億円
購買品供給高	79百万円
販売品取扱高	105百万円
施設事業契約高	994百万円
組合員数	56,111人
うち正組合員	5,915人
准組合員	50,196人

(4月30日現在)

営業時間のご案内

☆支店窓口…平日9:00～15:00
 ☆A T M…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)
 ☆経済センター店舗…平日・土日9:00～16:30(月末12:00)※祝日は休み
 ☆セレサパーシモン…平日・土日9:00～16:30(月末15:00)※祝日は休み
 ☆セレサモス…4月～10月10:00～18:00(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。

JAからのお知らせ

◇理事会だより◇

☆第1回定例理事会…4月17日(火)本店で開催【報告事項】平成23年度セレサモス取扱実績報告…〈平成23年4月～平成24年3月の合計〉来客数:339,480人、数量:2,925,528点、売上:607,613千円、地場産売上:440,764千円、地場産割合:72.5%。
 平成23年度女性部連絡協議会総会…日時:5月11日(金)午後1時～3時半、場所:本店セレサホール飛翔、対象者:平成23・24年度女性部連絡協議会役員、平成24年度支部役員及び班長・組長の計450人。他13項目を報告。
 【協議事項】橘支店大規模修繕工事について…屋上の防水工事、壁面のシーリングの打ち替えと塗装、空調設備の更新等の大規模修繕を実施。他10議案を協議決定。

セレサのHPで

気軽に手早く情報ゲット

機関誌セレサはHPにて閲覧することができます。この他、HPでは、各事業内容やイベント情報などを随時更新し、お知らせしています。

6月の営農相談コーナー

☆J A 経済センター(宮前区有馬2-13-1)…1日(金)、6日(水)、8日(金)、13日(水)、15日(金)、20日(水)、22日(金)、27日(水)、29日(金)
 ☆セレサパーシモン(資材店舗:麻生区片平2-30-15)…5日(火)、7日(木)、12日(火)、14日(木)、19日(火)、21日(木)、26日(火)、28日(木)
 時間:9:00～16:00
 相談員:J Aの営農技術顧問
 その他:予約は不要です。

6月の経営相談日(法律)

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 高津支店(※)
 13:30～15:30 中原支店
 24日(日) 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。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。
 (※)橘支店が大規模修繕期間中のため、高津支店に変更になります。

6月の年金無料相談会

5日(火) 小田支店
 7日(木) 上作延支店
 10日(日) 鹿島田支店(※)
 12日(火) 柿生支店
 17日(日) 野川支店(※)
 菅支店(※)
 19日(火) 栗平支店
 21日(木) 橘支店(※)
 26日(火) 小杉支店
 28日(木) 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◇
 3日(日) 10:00～12:00 稲田支店
 14:00～16:00 菅支店
 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。

6月の休日住宅ローン相談会

10日(日) 大島支店、小向支店、セレサモス(※)
 23日(土) みなみ支店、中原支店、北見方支店、子母口支店、野川支店、鷺沼支店、向丘支店、新百合丘支店
 24日(日) 梶ヶ谷ビル(※)、稲田支店、生田支店
 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/>)

6月のセレササロン

6日(水) 10:00～15:00 高津支店
 7日(木) 10:00～15:00 中原支店
 20日(水) 10:00～15:00 新百合丘支店
 利用料:1回1,300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・お申し込みは本店生活福祉課まで。TEL877-2509

セレササービスののご案内

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J A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 ころろ
0120-3096-56
 (24時間受付・年中無休)
<http://www.ceresaservice.co.jp>

お宝拝見

大切なモノ・ことば

長持



八木下さんのお宝は、明治時代に作られた大きな長持。「この長持は明治生まれの祖母が、嫁入り道具を入れて持ってきたものです」。

長持は布団や衣類などを入れるための大型の木箱で武家の調度品でしたが、江戸時代からは庶民の間にも普及しました。

「長持の中には祖母の思い出の品や、実家の両親の愛情が詰まっていたのでしょう。だからこそ今日までこうして大事に保管され続けてきたのだと思います」。近々家の建て替えを行うそうですが、「子どもの頃からある思い出深い品なので、家を建て替えてもこれは残しておきたい」と、八木下家の歴史の一部として今後も大切にしていきたい。



川崎区小田

八木下 健一さん



材料 (約4人前)

- A・ぶどうパン…2~3枚
(食パン・ロールパンどちらでも可)
 - ・フルーツの缶詰…お好み
 - B・卵…3個
 - ・卵黄…1個
 - ・砂糖…50g
 - ・牛乳…300cc
 - ・バター…適宜
- ★バニラエッセンス・シナモンがあれば入れる

ワンポイント

高津区子母口 森 誠 さん

今回は甘味のあるぶどうパンを使用しましたが、無いときは砂糖を20%増やすなど調整してください。残ったパンやフルーツを利用して作れるお手軽プディング、ぜひお試しください。



あり合わせの材料を使って!! エコクッキング フルーツ イン パンプディング

作り方

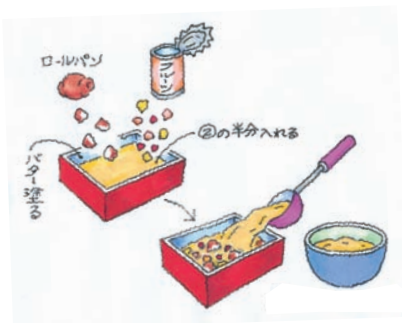
材料は使う前に予め冷蔵庫から出し、常温に置いておきましょう。

- ①材料Aをサイコロ状などの食べやすい大きさにカットする。

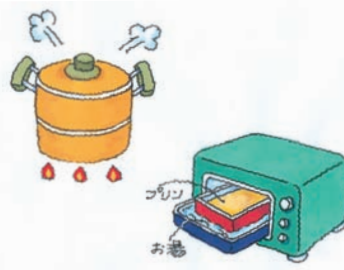


- ②材料Bを泡立て器で滑らかになるようによく混ぜる。その後、牛乳、(バニラエッセンス、シナモン)を加え更によく混ぜる。混ぜたら、3~4回ほど万能ザルのようなもので滑らかになるようにこす。

- ③バターを塗った容器(流しかん、プリン型の型、湯のみ茶わんなど)に、②を半分ほど入れ、次に①、最後に少し②を入れ、具材がしずまないようにする。ラップかホイルで容器を包む。



- ④【蒸し器の場合】中火で3分、弱火にして10分、さらに火を止め10分蒸らす。



- 【オーブンの場合】オーブンは160℃に温めておく。鉄板の真ん中くらいまでお湯を入れ、そこに③の容器を置く。(※この場合、ラップやホイルで包まないでください)20~25分ほど焼く。

- ⑤竹串を刺して、液が出なくなったら出来上がり。液がでるようなら、温めた蒸し器で弱火で数分蒸し、オーブンの場合は、再度数分焼いてください。食べる時は、ホットでも冷やしてもOKです。



2012 国際協同組合年

協同組合がよりよい社会を築きます