

# CERRESA

NO.180



特集 読者参加企画 タルタルソース作り

15  
地域と共に 年

あす  
絆でつなく輝く未来へ

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

セラサ  
9

2012.September

冬はのり漁、春夏は畑仕事。

毎年10月にはのりの種付けをした網を海に入れ、11月には収穫をしました。一昔前はそれが塩浜で暮らす人たちの普通の暮らしぶりでした。

「父を戦争で亡くしたので、中学生のころから舟に乗ってのり漁をしていました」。

収穫したのりは、翌日の朝に天日で干して製品にしました。「乾燥機で干すより、天日干しの方が、つやが出て質が良く、業者が高値で引き取ってくれました」。

のりが不漁の時は農作物の収入だけを頼りに何とか切り抜けていたそうです。

そうした塩浜ののり漁も、川崎の経済発展とともに終焉を迎える日が来ました。昭和46年、海岸の埋め立て計画により当時

### ■ ひゅうまん

## 語り伝える塩浜ののり漁

川崎区塩浜 中島 伸夫さん

100軒を超えていたのり漁師は全員漁業権を放棄。塩浜ののり漁はその幕を閉じたのです。現在中島さんは小学生にのり漁の話しを伝える活動を引き受



けています。「塩浜でのり漁の経験がある人も減ってきました。昔の塩浜を知る者の一人として、これからも歴史を伝える努力をしていきたい」。



### contents

#### 特集

読者参加企画 タルタルソース作り	3
川崎探検隊 宮前区宮崎～高津区榎ヶ谷を歩く	8
Pick Up	10
逸 巨匠が認めた花の写真 高津区 大原 富士夫さん	14
パワー全開 宮前区 小泉 勝哉さん	16
食&農 サトイモ	17
インフォメーション	22

### 今月の表紙

#### ナシの箱詰め作業

多摩区菅稲田堤の上原伸介さんのナシ園では9月に入り、ナシの収穫作業に追われています。

上原さんは約2,500㎡のナシ園に、8品種86本のナシの木を栽培。そのほとんどを箱詰めにして宅配用に販売しています。

後継者として園を切り盛りして今年で2年目。従兄弟の大西勇治さんの手伝いを得ながら、10月上旬頃までこうした作業が続けられます。



## 読者参加企画



## 楽しく美味しかった手作り体験記



生野菜を美味しくいただく方法にサラダがあります。サラダといえばマヨネーズを連想しますが、市内産の新鮮タマゴを使ってマヨネーズを作り、そのマヨネーズでタルタルソース作りにチャレンジしましょう！と呼びかけた読者参加企画に、読者を代表して6家族18人が参加してくれました。

本誌では、その模様を特集として取り上げ、収穫体験やマヨネーズ作りを通じて、食の大切さや農業への理解を、多くの方に知ってもらえればと、楽しく美味しかった体験記をお伝えいたします。



## 食材のトマトは畑で収穫

各支店と機関誌セレサで募集した読者参加企画。読者を代表した参加者は、大人7人と子ども11人で総勢18人6家族です。当日、会場になったセレサモスと小田急多摩線の黒川駅に集合。まず最初に黒川東営農団地に移動して、食材に使うトマトとキュウリを調達す

るため、協力いただいた志村勲さんの畑で収穫体験を行いました。畑では収穫の前に、生産者の志村さんからご家族の紹介がされ、今年の作付け状況や作柄について、ユーモアを交えながら説明を受け



家族を紹介する志村勲さん

ました。

収穫するトマトとキュウリの量は、料理に必要な各2個づつ、トンネル状に育てたキュウリ畑の中心で、参加した子どもたちは、食べごろのキュウリ探しに没頭。「大きいキュウリが見つかった」とはしゃぎながら、器用にハサミを使って収穫しました。トマトは5段、6段目とあって高い所に実があるので、大人の手を借りましたが、子どもたちも、下段に残っていた赤く完熟した実を見つけては、嬉しそうに収穫していました。夏の

「トマトとキュウリ穫ったぞ」美味しかったです



強い日差しの中で汗を流し、農家の大変さを感じながらの収穫体験となりました。

## 市内産タマネゴでマヨネーズ作り

収穫体験を済ませ、食材を確保した参加者は、タルタルソース作りの会場になるセレサモス内の農業情報センターへ移動して、手作りマヨネーズ作りを開始しました。マヨネーズ作りの講師でタマネゴを提供してくれた多摩区塚の斉藤祐里子さんは、セラミック加工を施したウインドレス鶏舎で約1600



塚の多摩区リー・斉藤祐里子さんが活躍している地域をよろしくお願いいたします。

## マヨネーズの作り方

### 【材料】

卵黄：2個、酢：大さじ1〜2、塩・砂糖：少々、サラダ油：160〜200cc

### 【作り方】

①ボウルに油以外の材料を入れ、ハンドミキサーや泡立て器で良く混ぜ合わせる。そこに、大さじ1のサラダ油を2回に分けて入れ、その都度しっかりと混ぜ合わせる。



②良く混ぜたら、残りのサラダ油を何回かに分けてゆつくりと加え、良く混ぜ合わせる。好みの固さになったら出来上がり。



★ポイント  
・冷蔵庫から出したばかりの材料で作ると分離しやすいので、材料は、常温に戻しておき、作業を開始しましょう。

・サラダ油は慌てずにゆつくりと加えましょう。

子どもたちには白身と卵黄に分けるのは大変でした

羽を養鶏する女性農業者。その新鮮なタマゴを使って、美味しい手作りマヨネーズ作りに挑戦です。

かき混ぜ方が弱いと油が混ざらず分離しやすいマヨネーズ作り。決め手のハンドミキサーを6台用意して準備を万全にしました。

6家族に分かれて、まず最初にタマゴを割って、白身と卵黄を分ける作業。子どもたちには少し難しかったようですが、無事に卵黄2



個分をボールに入れて、酢と塩、砂糖を加え、しっかりと攪拌しました。それからサラダ油を攪拌しながら数回に分けて注ぎ込んでいきます。これが手作りマヨネーズ作りのポイント作業です。なんとハンドミキサーが威力を發揮してか、サラダ油との分離もなく、全員が市販品に負けないしつとりとした手作りマヨネーズを完成させました。



私たちでもできた手作りマヨネーズ、威力を發揮したハンドミキサー



## 仕上げはスペシャルソース

次は、オリジナルタルタルソース作りに挑戦です。

用意したタマネギのみじん切り、ゆでタマゴとピクルスは参加者が好みの大きさにカットしました。この具材を好みの量だけ手作りマヨネーズに合わせて、最後に、塩とコショウ、パセリ、マスタードなどで、味を調べてオリジナルタルタル



サラダ油はゆっくり注ぐのがポイント



タルタルソースの出来上がりです。

味の決め手は、味見した子どもたちの舌。バランスの取れた正確な判断で、さっぱりとしたフレッシュな味に仕上がりました。初めて挑戦したマヨネーズとタルタルソース作り、最後まで真剣に取り組んだ6家族ともに、完璧な出来に仕上がりました。

★オリジナルだからこそ自分流に使用する油は、綿実油、紅花油、オリブオイル、グレープシードオイルなどでもOK。分量も自分で調整できるので、ぜひ自家製の味を作ってみてください。

Q マヨネーズがうまくまとまらない時はどうするの？  
A 失敗だと思わず、冷蔵庫で一晩寝かせて翌朝、再度混ぜ合わせてみるか、卵黄を少しづつ加えて混ぜると再生できます。

※手作りしたものは、冷蔵庫に保管して数日のうちに使い切るのが理想です。特に、保存中に分離が始まったらすぐに使い切るようにしましょう。

## タルタルソース作り

【材料】  
手作りマヨネーズ：約160g、ゆでタマゴ：2個、タマネギ：1/2個、ピクルス：約60g、塩・コショウ・パセリ・マスタード：適量

【作り方】  
① ゆでタマゴ、タマネギ、ピクルスを細かく切る。タマネギは辛さを取るため流水し、数分水につけましょう。



② タマネギの水気をしっかりと取り、ゆでタマゴ、ピクルス、パセリ、手作りマヨネーズとともにボールに入れ、塩、コショウで味を調べ、よく混ぜて出来上がり。

ワー！ スマートな容器に入れば、セレサモスで人気商品になりそう……？ 味も仕上がりも最高です。



タルタルソースがサンドイッチの味を決める

味の決め手は私の指



### サンドイッチの決めてはソース

収穫体験とタルタルソース作りに挑戦してきた参加者も、そろそろお腹が空いてきました。収穫したトマトとキュウリ、セレサモスで購入したハムやレタスを使って、昼食を兼ねた「お好みサンドイッチ」作りの始まりです。

まずは、子どもたちが、おぼつかない包丁さばきで、トマトとキ

ュウリを薄切りにしました。薄切りにしたキュウリをパンの上に乗せてタルタルソースを掛けたり、レタスとハムを先に載せてタルタルソースを掛け、トマトを載せたり、重ね方の順番に違いがあっても、味の決めては手作りのタルタルソース。食べやすく三角形に切り揃えたり、2等分に切ったり、6家族さまざまなサンドイッチが出来上がりました。

### 楽しさと感動の体験

全員がそろってサンドイッチを会食しながら参加者からお話を聞きました。

- ・ 作って見て難しかったけれど、それだけに美味しかったです。
- ・ 全ての食材が美味しかった。子どもたちの味付けに、ヤッターと感じました。
- ・ 味はバツグン!! 家でも絶対に作りたいです。

・ 野菜の収穫から料理、さらにそ



### 手作りマヨネーズでドレッシング

手作りマヨネーズが完成したら、タルタルソースの他にハンドメイド・ドレッシングに挑戦です。

### シーザードレッシング

ちよっと材料の用意が面倒なシーザードレッシング。卵黄をもとにして作るのが基本ではありませんが、手作りマヨネーズから簡単に作ることができます。

#### 【材料】

手作りマヨネーズ：大さじ4、酢orレモン汁：小さじ1、マスタード：小さじ1、パセリ(市販のふりかけ)：少々、塩・コショウ：適量、タマネギ：適量、ニンニク：1片

#### 【作り方】

- ①タマネギとニンニクをすりおろす。
- ②その他の材料はまとめてボウルに入れて、良くかき混ぜる。
- ③良く混ぜたらタマネギ、ニンニク、パセリを加えてかき混ぜる。
- ④最後に塩、コショウで調味して出来上がり。

### コールスロッドレッシング

#### 【材料】

手作りマヨネーズ：大さじ4、酢：大さじ2、塩・マスタード：各小さじ2、サラダ油：大さじ4、砂糖：大さじ1、コショウ：適量

#### 【作り方】

- ①砂糖、塩、マスタードと酢をボウルに入れてかき混ぜる。
  - ②材料が混ざったらマヨネーズとサラダ油を入れ、さらにかき混ぜていく。
  - ③良く混ぜたらコショウで調味して出来上がり。
- 使用する前に冷蔵庫で冷やしておくのがオススメ。



れをいただく、子どもたちにとって、とても大きな経験になったようです。

- ・マヨネーズは常に市販のものを使っていたが、好みの味に仕上げられる手作りに感動です。油の量に少し驚きました。
- ・タマゴの味が濃く、美味しかったです。地場産タマゴに乾杯です。
- ・タルタルソースをパンに塗って食べたら美味しかった。
- ・自分で作ったものは美味しい。と参加者全員から美味しく楽しかったという感想を聞くことができました。

たった半日の読者参加企画でしたが、参加者には、手作りの優しい味や新鮮で身近な食材の価値など、都市農業が果たす役割を直に感じてもらったことと思います。



トマト・キュウリがでかくて美味しかった...  
 タルタルソース作り楽しかった...  
 サンドイッチ自分で作ったのははじめて...  
 料理をしたり、自然と触れ合えて  
 面白かったです  
 ン子どもたち



## 終戦直後の宮崎周辺



山や畑が広がり民家もまばらでした



## 川崎小売酒販組合北支部



▲高津区産の梅を使用した梅酒に出会いました。甘すぎず、さっぱりとしていて女性に人気の一品だそうです

今回は、かつての大山街道に沿って、宮前区宮崎から高津区堀ヶ谷を散策。JAセレス川崎本店を出発し、名前のとおり、ゆるく長い「長坂」を登っていきます。

まず目に着いたのは、坂の上の佐々木農園と書かれた看板。店に入ってお話を聞いていると、「おばちゃん、外の植木が倒れるよ」と、佐々木さんに話し掛ける子どもたちの声が聞こえてきました。こうした近所の子どもたちとのやりとりは多いと話す佐々木さん。なんだかほっとした気分になることができました。

## 不思議なものを発見…



①畑の中に鳩小屋(写真左)がありました!! この近所に住むマジシャンの方が飼っているとのこと



②なにやら庭に大きな山のあつるお宅を発見!!! 山の正体は大昔からここにある古墳だそうです

ました。

長坂が終わり、さらに進んで行くと高津区に突入。なにやら古そうな建物が…。酒樽に興味を持ち立ち寄ってみました。川崎の酒販組合北支部です。高津区産の梅を使用した梅酒を紹介していただきました。

大山街道から外れて、豆腐屋さんの信号を右に曲がると住宅街の中にちよこちよここと残る農地を発見。かつては、食料増産のため畑が広がっていましたが、昭和41年頃に田園都市線が溝の口から長津田まで開通したことにより、住宅が増え畑が減って

いきました。

さらに街道から住宅地の中へ歩いて行くと奇妙な山!?を見つけた。『馬絹大塚供養塔』と書かれた石碑があり、これにちなんで、地元の人によって今もこの周辺は大塚と呼ばれているようです。

変化を遂げる街並みですが、街に残るものやそこに住む人々の話からその街の歴史は受け継がれていきます。みなさんもそんな町の歴史を感じる散策をお楽しみください。

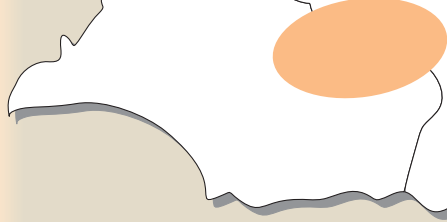


馬絹の人が溝口まで行く途中でわか雨が降ってきた時のためにと、講中の方がケヤキの側に置き傘を置いていたという、心優しい良いお話が地元の人によっていい伝えられています。

上の写真はかつてケヤキがあった場所。今はケヤキにかわり信号機が立っています



# 宮前区 宮崎 高津区 梶ヶ谷



国道246号線の梶ヶ谷交差点から、宮崎の庚申坂にいたる道は、かつて大山詣での人々が行き交った大山街道。生活環境事業所から南側の宮崎台駅方向一帯は、大戦中軍用地として接収されていたが、現在はその多くが住宅地となっている



## 街に残る農地



## 佐々木農園

昭和45年から開業した老舗のお店



◀ 店番をしていた佐々木由美子さん。「メダカなどもいて、近所の子どもたちにも喜んでもらっているのよ」と優しい笑顔でお話してくださいました

「ステビアだよ。噛んでごらん」と手渡された葉。噛んでみたら、とっても甘～い。砂糖の3倍くらいの甘さだとか。甘味料としてよく使用されており、煮出して紅茶やコーヒーに入れると砂糖の代用として使えます



## 庚申坂



▲ ③宮崎こうしん坂公園など庚申坂とつく名前が目につきました。昔、庚申堂があり、そこから名前がついたとのこと。かつて大山詣をする人々が庚申堂に立ち寄り、道中の安全を願ったと言われています



▲ 置き傘のお話をしてくださった吉田知敬町会長さん「こういう良い話は、ずっと忘れないで残していきたい」と話を聞かせていただきました

## 第8回生活文化活動体験発表会 日頃の活動や学んだこと、感じたことを発表



▲小島 蓉子さん



▲持田 一恵さん



▲片山 恵美子さん



▲中村 光子さん



▲原嶋 佐知子さん

女性部連絡協議会主催の第8回生活文化活動体験発表会・家の光大会が8月27日、本店セレスホール飛翔で行われ、菅支部の原嶋佐知子さんが見事、最優秀賞に選ばれました。

大会には、女性部と役員員合わせて約380人が参加。発表会に先立ち、三平会長は、「この体験発表を通して、女性部の活動を多くの部員に聞いてもらい、自分自身でいろいろ感じ取り、今後の女性部の活動に役立ててください」とあいさつしました。

体験発表には、中原支部の小島蓉



子さん、宮前支部の持田一恵さん、向丘支部の片山恵美子さん、高津支部の中村光子さん、菅支部の原嶋佐知子さん、川崎南支部の川島弘子さん、柿生支部の中山成子さん、橘支部の森すみ子さん、日吉支部の新堀智恵子さんの9人が支部を代表して出場。家の光の記事を活用した体験やJAとの関わりを通じた体験、私の生きがい体験といった3つのテーマに沿って、日頃の活動紹介や、そこから学び感じとった事などを発表しました。発表者の日々の輝かしい成果や活動を聞き、会場が感動の拍手の渦に包まれました。



最優秀賞：原嶋佐知子さん。優秀賞：持田一恵さん、新堀智恵子さん。セレス賞：小島蓉さんが選ばれました。原嶋さんは、12月の県大会にJAの代表として出場いたします



▲川島 弘子さん



▲中山 成子さん



▲森 すみ子さん



▲新堀 智恵子さん

## 待望の新型車両が巡回開始



巡回を開始した新車両

小田急線「鶴川駅」そばの常設店と曳き売りで直売を行う岡上直売会は、丘陵地の住宅地を中心に曳き売り販売を続けてきました。

岡上地区も高齢化が進み、消費者にとって買い物が大変。新鮮で安全な野菜を、自宅の前で買える「曳き売り」販売は、買い物弱者の消費

者にとって、無くてはならないもの。

同会では、こんな状況下で、長く曳き売りを続けていきたいと、14年以上使った古いトラックの入れ替えを決め、市とJAでもその役割を評価、支援。この待望の新型車両が8月末より巡回販売を開始しました。

## 15周年記念「感謝の集い」スタート

平成24年度の「感謝の集い」が8月29日を皮切りに3か月間に亘り、市教育文化会館で19公演がスタートしました。

今年度は、これまでの9日間18公演に1日1公演を加え、延4万人を超える利用者を招待します。

式典では、柴原組合長が日頃のご愛顧に感謝の意を表し「おかげさまで創立15周年を迎えることができ、更なる飛躍に向け邁進していきます」とあいさつしました。

今回の公演は、メインの歌

謡ショーを中心に構成され、第1部から歌唱力抜群で「星影のワルツ」の大ヒットで知られる千昌夫さん、雨酒場のヒットで知られる香西かおりさん、若手の桜井くみ子さんの3人の演歌スターによる夢の共演です。

第2部は、海外旅行や食事券が当たるお馴染みの「ふれあい抽選会」。役員が引き当てる当選番号に、会場は一喜一憂しながらも、演歌の魅力を満喫して、楽しいひとときとなりました。



会場であいさつする柴原組合長



陸前高田に残ったいっぽん松を思い歌いあげる千昌夫さん

## 橘高校女子バレー部を祝勝

8月の全国高校総体で、市立橘高校女子バレーボール部が初優勝を果たしたのを祝い、8月16日、柴原組合長が足柄茶30ケースを贈呈しました。

組合長は、祝いの言葉とともに「今後の試合に向けて、更に気合いを入れて頑張ってください」とエールを贈りました。また同部には川崎市からスポーツ特別賞も贈られました。



優勝祝いを手渡す柴原組合長

## 夏の甲子園県代表校を激励

柴原組合長は、8月2日、JAグループ神奈川を代表し、夏の甲子園県代表校の桐光学園の激励に訪れました。

激励にあたりJAグループ神奈川から県内産の米と豚肉、JAセレサ川崎からは足柄茶10ケースを、同校の伊奈博校長へ手渡しました。同席した野球部の田中頼人主将は、「これを食べて、全力で戦います」と力強く語りました。大会では惜しくもベスト4進出は成りませんで



伊奈校長に「やまゆりポーク」を手渡す柴原組合長  
写真右側が田中主将

したが、松井投手の活躍をはじめ、気迫溢れるプレーは大きな感動を与えてくれました。

## シャドーボクシングで健康管理

健康大学第2回目の講座が8月17日、本店セレサホール飛翔で行われ、女性部員ら165人が参加して、若さを保つボクシングエクササイズを楽しく習得しました。

今回の講師は、川崎新田ボクシングジムのエクササイズインストラクター塚田亜矢子さん。二の腕の引き締め効果を狙ったシャドーボクシング。「パンチはまっすぐ出し、上下しないように」と、パンチを出すポイントを説明。イスを使って行うエクササイズなども紹介しました。

参加者は動作を確認しながら「ワン・ツー、ワン・ツー」とリズムを取り、音楽に合わせてジャブやフックを繰り返し、頑張った自分に拍手を贈っていました。



カウンターを狙ったストレートパンチにご注意を

## 外国人記者が都市農業の現状を視察

外国特派員を対象にしたプレスツアーが8月3日に行われ、外国人記者13人がセレサモスを視察、農業後継者と意見を交わし、都市農業の現状取材しました。

プレスツアーを企画した(財)フォーリンプレスセンターは、日本各地の情報を海外に発信するため、外国記者登録証を有する駐在特派員を対象に、プレスツアーを企画して、有用な日本情報を提供しています。

今回は「農業新時代～若い力が創る持続可能な強い農業」と題し、注目を集める「セレサモス」をはじめ、明治大学黒川農場や親子3世代が独自の経営スタイルで、農業に取り組む宮前区の小泉農園などを視察しました。

参加した外国人記者は、中国や台湾、スイスやフランス人記者など、有名メディアに属しています。セレサモスでは概要の他に、黒川でトマトの周年栽培に取り組む市川完治さんから、経営内容について話を聞き、記者からは「子どもに農業を継いでもらいたいか」と問われ、市川さんは「継ぎたいと思える魅力ある農業にするのが私の役割」と答えていました。



プレスツアーに参加した外国人記者

## 介護教室で担い手づくり



心肺蘇生とAEDの使用について説明を受ける受講生

介護教室第1回目の講座「普通救命講習」が、8月7日の本店を皮切りに、3会場で行われ、救命処置とAEDの使い方を学びました。

介護教室は、健康で生きがいのある生活を送る知恵を学び、助け合い組織の担い手育成をはかるために、4回の講座を設けて開講し

たものです。

1回目以降の講座内容は、車いすの介助研修や助け合い組織の概要、認知症サポーター養成講座、最後にセレササロン1日体験が含まれています。これを機会に、受講生が助け合い組織に入会して、積極的な活動への参加を望んでいます。

## 中原支店 高津支店 子ども・親子料理教室が人気

夏休みが始まった7月31日に中原支店、8月9日には高津支店で、女性部役員などが協力して、子どもや親子の料理教室が行われました。

中原支店の、子ども料理教室では、園児や児童19人が、調理室でトマトやバジル、ジャガイモなどの地場産野菜を使ったブルスケッタ、ピシソワーズ、杏仁豆腐などに挑戦。女性理事や女性部役員が補助につき、湯むきの仕方や野菜の切り方を、子どもたちに教えながら、和気あいあいと作

業をすすめました。

高津支店では、てくのかわさき調理実習室で初めて親子料理教室を開き、親子14組子ども21人の合計35人が参加。地場産野菜をふんだんに使った夏野菜たっぷりピザとすいとん、お彼岸を控えておはぎ作りにもチャレンジしました。

子どもたちも真剣に取り組み、試食は大好評。お彼岸におはぎを供える由来など、伝統行事の説明も行い、保護者からは「手作りのおはぎは美味しい」と好評でした。



高津支店親子料理教室



中原支店子ども料理教室

## 馬絹で伝統の花供養祭

花卉部馬絹支部は8月17日、宮前区の泉福寺で、生計の糧である花に感謝して花供養祭を行いました。

この供養祭は江戸時代から続くもので、現在の形式になってから94回目を迎え、永い伝統を誇っています。

参列者は読経が流れる祭壇で、花の霊を慰めるために順番に焼香を行い、祈りと感謝を捧げました。



焼香を行う都倉信幸支部長

## よい食プロ祭で野菜直売

川崎区の稲毛神社の例大祭「川崎山王祭」が8月1日に行われ、祭りに合わせ境内で地場産の農産物直売会を開きました。

このイベントはJAグループ神奈川が展開する、よい食プロジェクトの一環として行われたもので、当日は祭りの前夜祭とあって境内は活気にあふれ、大変な賑わいを見せていました。

川崎山王祭は市内でも最大級の祭りとして知られ、直売会は祭りに合わせ、山王楽市と銘打



新鮮な野菜を買い求める来場者

ち、市内産農産物の他に、東日本大震災で被災した東北地方の農産物も販売、支援の輪を広げました。



# 逸

ITSU

私の好きなこと

## 巨匠が認めた花の写真

高校生の頃から写真を撮るのが趣味。特に身近な野草の写真に撮ることに熱中していました。

「里山の中に目立たずひっそりと咲く野草に強く惹かれます」。

女優を被写体として名声を得ていた写真家、秋山庄太郎氏の花の写真が気に入って、展覧会があるたびに足繁く通っていました。

そんなある日、「良く見かけるけど君も写真を撮るの」。会場で突然秋山氏から声を掛けられ、驚きながら「はい」と答え、自分が撮った野草の写真を見せると、「これだけ撮れば充分だ」と言われ、



秋山氏が主催する花をテーマにした写真の会への入会を誘われました。その後は秋山庄太郎門下として、数々の花の写真に師と共に撮り続けました。

「秋山先生は教え方が穏やかで、とても良い方でした。君の構図の取り方には人には無い可能性がある、と言われたときは嬉しかった」。

秋山氏が亡くなると、花の会も解散になりましたが、県内の会の仲間とはその後も交流があり、秋山氏の教えを糧として今も花の写真を撮り続けています。

### PROFILE

昭和13年生まれ。昭和29年に東芝に入社。定年後の現在は老人会の会長や町内会の役員を務めるなど、地域の活動に力を注ぐ。



高津区新作  
大原富士夫 さん

〜安らぎの杜を訪ねて〜  
 まちの鎮守

# 長尾神社

豊作を占う  
 マト―神事

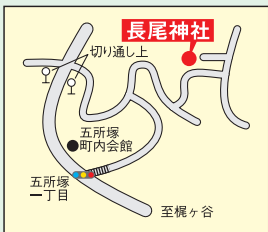


所在地 多摩区长尾3-10-1  
 創建年代 不詳  
くにのどこたちのみこと  
 祭神 国常立命  
 例大祭 9月第2日曜日  
 交通 向ヶ丘遊園駅より東急バス  
 「切り通し上」下車、徒歩10分

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。



長尾神社は江戸時代まで五所塚の神を祀る五所権現と呼ばれていました。江戸時代の記録では、御神体は木彫りの五体の座像と紹介されています。  
 明治になって谷長尾やとながお(現在の神木地区)の赤城明神を合祀して長尾神社と改称しました。  
 毎年1月には豊作祈願のための行事、マト―神事が行われます(鬼と書かれた的に向かって矢を射る行事。当たればその年は豊作)。この行事は昔、馬に乗って矢を射る流鏑馬やぶさめとして行われていたとの事です。が、現在は座った姿勢で行われています。



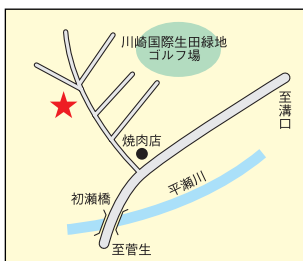
## がんばる都市農業

宮前区初山 片山正男さん

定年退職を迎えて農業に専従。大変さがありますが、野菜づくりを楽しんでいます。

3年前から直売所を設け、トマトやキュウリなどの夏野菜から、ダイコンやハクサイなどの冬野菜まで、定番野菜を中心に直売しています。また、サツマイモの掘り穫り体験などの要望にも応えています。

直売所には、遠方から来てくれる常連さんや、散歩の途中に寄ってくれるグループなどさまざま。毎年、竹の子とのらぼう菜が人気です。



販売方法：庭先無人販売  
 販売日：荷があれば毎日(のぼり旗が目印)  
 販売時間：10:00～荷がなくなるまで  
 単価：オール100円



生まれ育った沖縄の地を離れ、婿として小泉家へ入り、農業を始めて約15年。農業は全くの初心者でしたが、それでも農家に入ったからには「力を尽くして他に負けない野菜を作りたい」という気持ちもいつも持っていました。

穫れた野菜は全て自宅近くの直売所で販売。キャベツ、ホウレンソウ、ブロッコリーなどの定番野菜を主に取り組んでいます。誰しも作っていない野菜を作りたい」という密かな

望みも抱いていました。そんな中、たまたま種屋で見つけた沖縄野菜に目にとまり、「直売所の看板野菜として面白いのでは」と栽培を開始。その日から郷里沖縄の野菜への挑戦が始まりました。

## 『沖縄野菜で勝負』

宮前区犬蔵 小泉勝哉さん

島ラッキョウやオクラなど、沖縄ではなじみ深い野菜で味も知り尽くしていました。とはいえ作るのは初めて。試行錯誤を繰り返して、数年掛けてようやく売り物になりそうなラッキョウやオクラの収穫にこぎつきましたが、まだ完全に納得する所までは至っていません。

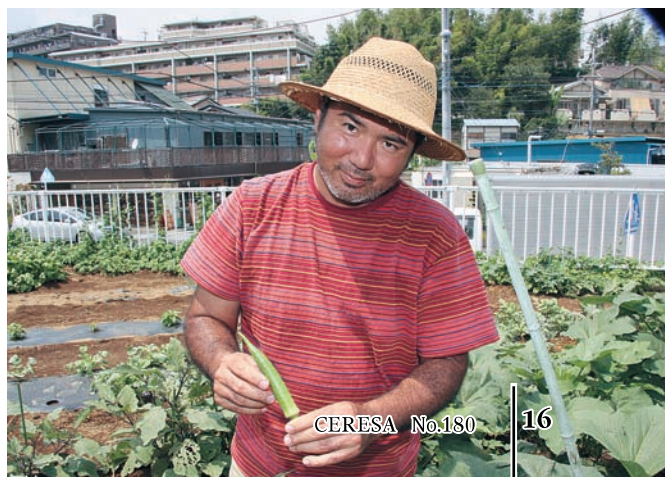
「沖縄で行われている栽培方法を試みているのですが、全く同じものとなると難しい。沖縄の畑は砂地が

多く、川崎もこの辺りは粘土質を含んだ土。環境の違いが野菜の味にも影響しているようです。これからも研究が必要です」。

直売所では調理方法を聞かれることも多く、そのつど沖縄での美味しい食べ方の説明をし「本場の味が楽しめる」と、好評を得ています。「直売所での接客は楽しい。作付けの要望にも出来るだけ応えて行きたい」。ゴーヤも沖縄から種を取り寄せたものを栽培し、炒め物に良い島ニンジンや高菜に似たシマナー（島菜）の栽培も検討中。今後も沖縄野菜の魅力を多くの人に伝えていきます。



二人のお子さんと遊ぶのが楽しみな小泉さん。「上は中2で下は小6。大きくなると一緒に遊んでくれなくなるだろうから、今のうちに子どもと楽しんでいます」。夏は海。冬はスノーボード、家族サービスは欠かしません。







サトイモ科サトイモ属でインド東部からインドシナ半島が原産。縄文時代に入ってきたと言われる歴史の長い野菜です。購入の際は、ふっくらと丸みがあり、表面に傷がないものを選びましょう。持った時にずっしりと重みを感じるものがオススメです。古いものはカビ臭くなる事も多いので、臭いもチェックしましょう。暖かい所で採れる野菜なので、冷蔵庫に入れず、新聞紙などで包み、風通しの良い冷暗所で保存しましょう。



## サトイモの揚げ団子

材料(約8個分)

- ・サトイモ…6個
- ・砂糖…70%
- ・薄力粉…30%
- ・塩…少々
- ・白ごま…適量
- ・つぶあん…80%
- ・油…適量

作り方

- ①サトイモは、キレイに水洗いし耐熱皿に入れ、ラップをかけて電子レンジで8分ほど加熱する(竹串が刺さったらOK)。熱いうちにフキンなどで皮をむく。
- ②ボウルにサトイモを入れ、マッシャーで潰し、砂糖を加える。混ざったら薄力粉、塩を混ぜ、ラップをして電子レンジで2分加熱する。
- ③熱いので、ぬれフキンの上に②を取り出し、フキンごと棒状に形を整え、8等分にする。つぶあんを包み込み、丸め、白ごまを付ける。
- ④180℃に熱した油に③を入れ、色がつくまで揚げて出来上がり。

## ニンニクの栽培方法

ニンニクは暑さに弱く、寒さには比較的強い作物で、生育適温は15～20℃で、25℃を越えると生育が抑制されます。特有のにおいがあり、香辛料や強精剤として、茎や葉も利用されています。



### 【品種】

平戸(八江)、ホワイト六片

### 【定植準備】

排水が良く、耕土の深いほ場を選定して、aあたり完熟堆肥を200kg程度、苦土石灰100～150kg(pH6.0～6.5目標)、CDU555(緩行性肥料)12kg程度を施用して深耕しておきます。全量を元肥とします。排水をよくするため、やや高めの畝をつくり、雑草防除、保温、肥料流亡を防ぐため、黒ポリマルチ(9515)を行います。

### 【植え付け・管理】

種球は、1片づつにばらし、外側の薄い皮をむき、病斑がついていれば取り除きます。

※植え付けは、株間が広いほど生育がよくなりますので、マルチの穴5条のうち3～4条を利用して、深さ3～5cm程度に押し込みます。

植え穴から2本以上発芽した場合は、生育の良い芽を残して1本にします。

春になり、花蕾が伸びてきたら摘み取りますが、これも茎ニンニクとして利用できます。



▲ニンニクの畑の様子

### 【病害虫防除】

春腐病：Zボルドー、カスミンボルドー(病気が発生しなくても予防的に数回散布します)

さび病：アミスター20フロアブル、ストロビーフロアブル

アブラムシ類：ジェイエース水溶剤、エコピタ液剤

ネギアザミウマ：ハチハチ乳剤

※茎ニンニクとして利用する場合は、野菜類登録の農薬を使用します。

### 【収穫・貯蔵】

葉が5割程度黄変したところが収穫適期です。適期を過ぎると、球割れや球の色つやが悪くなり、品質が低下してきます。収穫は晴天日に行い、根を切り、茎を10cm程度残して切り取ります。貯蔵は風通しが良く、涼しいところで行います。

### 【栽培暦】

月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
作					■				▲	▲		
業												

▲植付け、□収穫

※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。

果物が美味しい季節になりました。皆さんは果物を間食した後、うがいをしていますか？果物には、果糖といって甘い糖分が含まれています。その食べかす等がプラーク(菌垢)となり、虫歯さらには歯周病の原因になります。

一昔前までは、歯周病は口の病気だと考えられていましたが、最近では全身の病気につながる生活習慣病の1つとして捉えられています。特に、歯周病菌などの口腔細菌が血管の中に入ると心筋梗塞、脳梗塞、糖尿病の悪化、妊娠の異常などが起こる危険性があります。



歯周病のある人とない人を比べて起こる病気の倍率と関係性

- ①脳梗塞 :1.35倍
- ②心筋梗塞:1.15倍
- ③感染性心内膜炎で亡くなった人のうち、約40%の人の心臓弁に歯周病菌があった。
- ④歯周病菌は、インスリンの働きを妨げる物質を持っているため、血管に入ると血糖値が上昇する。

《歯周病の経過》※菌垢を放置すると歯石がどんどん溜まり、歯肉炎を起こします。



《歯周病予防のための生活習慣》

- やわらかいものばかり食べない。
- 両側の歯で噛み、栄養バランスのとれた食事を摂取する。
- 口呼吸は、口の中の水分が失われて、炎症を起こしやすくなるので注意する。



歯周病菌は、日本人の7割(40歳以上で8割)が持っていると言われています。このため、歯周病を予防するとともに、進行を抑えることが重要になります。食後のうがい、歯磨きだけでなく、年に1~2回は歯科検診を受けて、歯石チェックと除去を受けましょう。

(保健師・森永敬子)

10月の運勢

モナ・カサンドラ

おひつじ座 3/21~4/19

【全体運】気持ちが揺れ動きやすいので、迷ったら信頼出来る人に相談を。リフレッシュにはハイキングが◎【健康運】次第に上向いてくる気配。ぜひ運動を【幸運を呼ぶ食べ物】エノキ

おうし座 4/20~5/20

【全体運】あれこれ考えすぎてしまう時期。心配ばかりするのはやめて楽しい事に意識を向けて。読書をするのも刺激に【健康運】小さなケガに要注意【幸運を呼ぶ食べ物】カブ

ふたご座 5/21~6/21

【全体運】レジャー運が上昇。人気スポットに出掛けるとストレス解消に効果あり。観劇もオススメ【健康運】食べ過ぎに注意。適量が健康の秘訣【幸運を呼ぶ食べ物】ニンジン

かに座 6/22~7/22

【全体運】性格のマイナス部分がクローズアップされがち。感情的にならず冷静に。開運には清掃が最適【健康運】徐々に下り坂。疲れをため込まない事【幸運を呼ぶ食べ物】カリン

しし座 7/23~8/22

【全体運】コミュニケーション運が活性化。人間関係の輪が広がりそう。趣味の集まりには積極的に参加を【健康運】最初は低めですが、ゆっくり回復の兆し【幸運を呼ぶ食べ物】ボラ

おとめ座 8/23~9/22

【全体運】落ち着いた心境で過ごせる時期。やるべき作業を済ませたら、プライベートを楽しんで。音楽鑑賞も幸運【健康運】評判の健康術で嬉しい発見あり【幸運を呼ぶ食べ物】リンゴ

てんびん座 9/23~10/23

【全体運】活発に動けそう。未知のジャンルには積極的にチャレンジして。買い物は新製品に注目【健康運】嗜好品の摂取が増えそう。セーブが必要【幸運を呼ぶ食べ物】サトイモ

さそり座 10/24~11/22

【全体運】サービス精神を発揮すると運を呼び込みきっかけに。裏方的な役割も笑顔で引き受けて【健康運】のんびりするのが1番。足湯もオススメ【幸運を呼ぶ食べ物】伊勢エビ

いて座 11/23~12/21

【全体運】好奇心旺盛で色々な事に興味を引かれる時期。情報収集をして。新作映画を見るのも良い刺激に【健康運】生活のリズムが乱れがち。改善に努めて【幸運を呼ぶ食べ物】ナメコ

やぎ座 12/22~1/19

【全体運】頑固になりやすいので柔軟性を忘れずに。人の意見には耳を傾けて。心を静めるには深呼吸がベスト【健康運】良質な眠りを心掛ければまずまず安定【幸運を呼ぶ食べ物】サバ

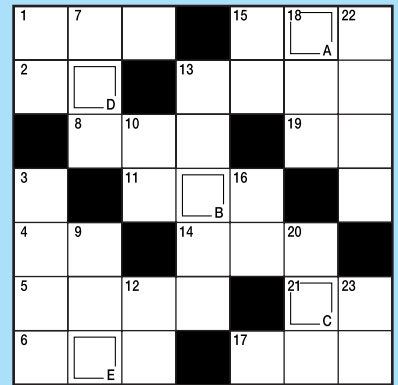
みずがめ座 1/20~2/18

【全体運】視野が広がる予感。今まで関心のなかった分野にも意識を向けて。ウォーキングも刺激に【健康運】少しずつ上昇。どんどん体を動かして【幸運を呼ぶ食べ物】ラッカセイ

うお座 2/19~3/20

【全体運】マイナス思考になりがちなので、楽天的な発想を心掛けて。気分転換にはマッサージが効果的【健康運】前半は好調。後半は準備運動を徹底して【幸運を呼ぶ食べ物】ギンナン

# クロスワードパズル



## タテのかぎ

- ①屋根に落ちた雨水を地面まで導きます
- ③肥料の3要素の1つ、Kのこと
- ⑦釣り針の先にはこれが付いていることが多い
- ⑨危うきには近寄りません
- ⑩串\_\_\_\_、\_\_\_\_丼、\_\_\_\_カレー
- ⑫縄文時代や弥生時代に使われていた器
- ⑬参勤交代の時には行列を整えました
- ⑮前田利家が藩祖の藩
- ⑯人気店の前にできる
- ⑰妻と連れ添います
- ⑲秋深き\_\_\_\_は何をする人ぞ
- ⑳気体はガス、液体は\_\_\_\_
- ㉑海で満ちたり引いたりするもの

## ヨコのかぎ

- ①しっぽを切って逃げる生き物
- ②やっぱり自分の\_\_\_\_が落ち着くなあ
- ④地球の表面のおよそ3割
- ⑤綱引きや玉入れで競う\_\_\_\_会
- ⑥ふかし芋を作る時に使います
- ⑧目で見える範囲のこと
- ⑪鍋物に入れる魚肉の団子
- ⑬太鼓や木琴、シンバルなど
- ⑭風を受けて水の上を進みます
- ⑮\_\_\_\_マツタケ、味シメジ
- ⑰3人組のこと
- ⑲凹がオウなら、凸は
- ㉑「幸水」、「新高」などの品種があります

## 7月号のこたえ

### カイスイヨク



応募総数35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。



## ◇直売所◇

4月末で退職し、平日のんびりできる日々を満喫しています。先日、中原支店に行きました。そこで野菜の直売所のポスターを発見。火曜、金曜と通っています。新鮮、美味しい、シャキシャキ、そして、安い!!自転車でワクワクしながら通っています。(中原区・清水さん)

## ◇宿河原◇

7月号の川崎探検隊(宿河原を歩く)を見て、68年前を思い出しました。当時、戦時下の学童疎開で御当地に2年半ほどお世話になりました。辛い思い出が多い中、人生で良い経験を通り越したと思います。当時は、一面に桃畑が広がり、自然がいっぱいでした。今では、畑がなくなり住宅が密集。当時の面影は一変、時代の変遷に驚いています。(川崎区・陶山さん)

## ◇収穫◇

今年の野菜作りは孫も一緒に始めました。形はいびつでも出来た野菜を見て喜ぶ孫の顔が何よりの収穫になりました。(中原区・加藤さん)

## ◇風鈴◇

暑さをのりきるため、冷房だけでなく、風鈴を掛けてみました。庭の木につるした風鈴が鳴る度にゆったりとした気分になり、周りの温度も少し下がる気がします。(麻生区・飯草さん)

## ◇牛乳パック◇

以前から牛乳パックでメガネ立てを作るように準備してあったので、内と外側に布を張り、30個作りました。近くのデイサービスを持って行ったら喜ばれました。(高津区・今村さん)

## ◇歓迎◇

孫に付き添ってもらいセレサモスへ行きました。野菜を買って込んで娘たちに。大歓迎を受けました。(多摩区・手塚さん)

## ◇キンカン◇

庭にあるキンカンが花盛りで、家の中まで良い香りがします。たくさん実をつけてくれるといのですが…。(中原区・成田さん)

## ◇プランター栽培◇

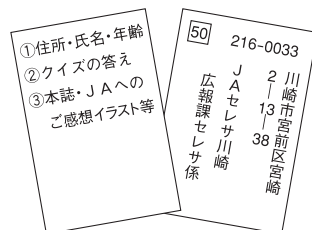
プランターにゴーヤの苗を植えた後、鉢3つのうち2つから発芽。つるが伸びてきたので、緑のカーテン用にネットを張るつもりです。今年の節電に役立ってくれるといいなと期待しています。(高津区・榎さん)

## ◇投稿のお礼◇

たくさんのお便りありがとうございます。これからもご感想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。©縮切 10月19日(金)必着



お寄せ頂いたご感想、イラスト等は本誌で掲載することがあります。

### 大島支店「振り込め詐欺」防止で感謝状

大島支店融資代理の赤池和彦職員が、振り込め詐欺を防止したことにより8月6日、川崎警察署から感謝状を贈られました。赤池職員は、定期貯金担保による融資相談を受け、資金使途を聞いて詐欺の疑いもあると判断。使途内容を再確認して詐欺であることが判明しました。



### 10月の遺言信託(個別)相談会

- ・10月16日(火)柿生支店、10月24日(水)菅支店
  - ・開催時間：9:00～16:00(昼1時間休憩)
  - ・相談員はJA神奈川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、お気軽にお問合せください。
- ※JA神奈川県信連 信託代理店 JAセレス川崎 本店 事業推進部 044-877-2140 当JAが行う遺言信託代理業務は契約締結の媒介です。

### 晴れの入賞者

川崎市梨・ぶどう品評会(前期の部)  
8月22日 セレスモス 出品数106点  
▽優秀賞=幸水・白井正壽(菅)、幸水・中村純三(中部)  
藤稔・小林明正(稲田) 敬称略( )は支部名

### 500gを超えるビッグレモン

宮前区土橋の大久保金治さんが自家消費用に栽培していたレモンの実が、500gを超える大きさに育ち、事務所に置いて近所で話題になっていました。

大久保さんは、18年前に県農業技術センターから苗を購入して、植木場に植え、木の成長を抑えるために5年ごとに根切りを行っていました。近年は比較的に大きい実を付けていましたが、「こんなに大きくなったのは、今年が初めて」と驚いています。



### リュウゼツランが開花

高津区久末の森四郎さんの庭で、数十年に1度だけ花を咲かせると言われるリュウゼツランが咲き始め話題になっています。



30年前は小さな株だったそうですが、春から花芽が伸び、8月に入って咲き始めました。森さんは「生きている間には咲かないと思っていたので、花が見られて良かった」と話しています。

## 組織 だより

### 五反田支部 (生田地区)

組合員数は21世帯。小田急線生田駅を挟んで、生田と三田地区が支部エリアです。

駅を中心とした丘陵地には、大規模な公営住宅や高校・大学の校舎が建ち並び、東京のベッドタウンとして、早い時期から都市化が進みました。

地域が変わっても、伝統の古民謡「五反田節」などの文化を大切に守り、今でも五反田川沿いの畑で、梅や野菜栽培が盛んに行われています。



吉田誠支部長は研修会や見学会などを通じて、支部の親睦と活性化をはかっています。

※次回は五力田支部(柿生地区)と幸支部(川崎南地区)です。

### 多摩の会

会員数は133人。多摩地区の高齢者の助け合い組織として発足。新百合丘支店を会場にセレスサロンを開いて、手芸や料理、ゲームなどを通じて利用者が、毎回楽しんでもらえるように工夫を凝らした活動を行っています。

生きがい活動「お楽しみクラブ」は4地区で5回開催。押絵作りや健康講話などを開いて、参加者の生きがいづくりや健康生活の支援を積極的に



に展開しています。会員は相互の交流会や意見交換会を開き、活性化をはかっています。

2日(火)	創立15周年記念 感謝の集い (15時10分～、川崎市教育文化会館)
3日(水)	創立15周年記念 感謝の集い〈稲田・生田地区〉 (11時～、15時10分～、川崎市教育文化会館)
4日(木)	創立15周年記念 感謝の集い〈菅・柿生地区〉 (11時～、15時10分～、川崎市教育文化会館)
5日(金)	創立15周年記念 感謝の集い〈宮前地区〉 (11時～、15時10分～、川崎市教育文化会館)
8日(月)	体育の日
27日(土)	創立15周年記念秋季花と緑の園芸まつり (9時～16時、本店南口駐車場)
28日(日)	創立15周年記念秋季花と緑の園芸まつり (9時～16時、本店南口駐車場)

※日程等は変更されることがあります

## セレサのDATA

貯金	1兆2,522億円
貸出金	4,966億円
長期共済保有高	1兆6,165億円
年金共済保有高	298億円
購買品供給高	4億43百万円
販売品取扱高	3億42百万円
施設事業契約高	34億10百万円
組合員数	56,799人
うち正組合員	5,883人
准組合員	50,916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  
 ☆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。

## 10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)…3日(水)、5日(金)、10日(水)、12日(金)、17日(水)、19日(金)、24日(水)、26日(金)、31日(水)  
 ☆セレサパーシモン(資材店舗：麻生区片平2-30-15)…2日(火)、4日(木)、9日(火)、11日(木)、16日(火)、18日(木)、23日(火)、25日(木)、30日(火)  
 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。

## 10月の経営相談日(法律)

2日(火)13:30～15:30 中原支店  
 9日(火)13:30～15:30みなみ支店  
 13:30～15:30 生田支店  
 16日(火)9:30～11:30 橘支店  
 13:30～15:30 中原支店  
 23日(火)13:30～15:30 稲田支店  
 28日(日)9:30～11:30 梶ヶ谷ビル  
 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。

## 10月の年金無料相談会

11日(木)宮崎支店  
 16日(火)柿生支店  
 18日(木)みなみ支店  
 21日(日)高津支店(※)  
 23日(火)菅支店  
 25日(木)千代ヶ丘支店  
 予約は開催支店まで。但し、※は事業推進部(TEL877-2140)まで。  
 ◇「年金・資産運用」セミナー◇  
 14日(日)10:00～12:00中原支店  
 14:00～16:00 橘支店  
 参加ご希望の方は本店事業推進部まで連絡ください(予約優先)。  
 ※定員になり次第締め切らせていただきます。

## 10月の休日住宅ローン相談会

13日(土)日吉支店  
 14日(日)住吉支店、北見方支店、セレサモス(※)  
 27日(土)御幸支店、新城支店、野川支店、鷺沼支店、宮前平支店、稲田支店、新百合丘支店  
 28日(日)小杉支店、梶ヶ谷ビル(※)、橘支店、上作延支店、生田支店、小田支店  
 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/>)

## 10月のセレササロン

★10月は交流会です★  
 10日(水)9:30～16:00 高津支店  
 11日(木)9:30～16:00 中原支店  
 24日(水)9:30～16:00 新百合丘支店  
 利用料：1回2,000円。ただし、中原支店会場は2,500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 ところ  
**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

## 昭和初期の納税資料

	6,477,237	2,496,918	42,2875
	川 崎	金 澤	和 歌 山
	89,568	96,820	114,
	1,576	1,935	
	678,637	145,365	174,
	226,779	—	76,
	—	542	
	689,763	283,711	370,
	19,647	39,656	33,
	413,776	189,030	211,
	93,033	480,433	2,
	76,000	—	75,
	11,103	—	
	196	—	
	64,701	—	23,
	—	—	51,
	—	—	
	—	—	
	2,288,779	1,237,492	1,058,

土方さんが昨年、蔵の中の片付けをしていた時に、偶然、ご主人の岩男さんの父、賢蔵さんが納税組合長を務めていたときの書類を見つけました。

嫁に来て5年程で亡くなってしまったため、僅かな間でしたが、「来たばかりで何もわからないなか、何かと助けてもらったことは忘れられません」とその人柄は今も強く印象に残っています。

「書類の詳しい内容は私にはわかりませんが、義父の遺品が見つかって良かった」と数少ないゆかりの品をこれからも大切にしていきたいと思います。



麻生区細山

土方 和子さん

# Dish Up!



## 材料 (約50枚分)

- ・モロヘイヤ…100g
- ・小麦粉…360g
- ・ベーキングパウダー…小さじ2/3
- ・バター…200g
- ・砂糖…160g
- ・卵…1個

## ワンポイント

幸区南加瀬 新堀智恵子 さん

⑤で切る時に5mmより厚くすると柔らかめでモロヘイヤの風味が強いクッキーに仕上がりますので、調整して切ってください。野菜をクッキーに入れることで野菜を食べない子にも喜ばれる一品になりますよ。



## モロヘイヤクッキー(アイスボックス)

### 作り方

〈下準備〉

バターを室温にして柔らかくする。

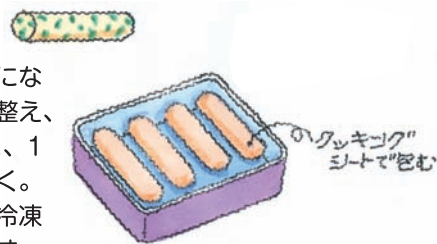
①モロヘイヤの葉だけを取って洗う。サッと茹で、水気を切ってみじん切りにする。

②柔らかくしたバターに砂糖を加え、混ぜる。そこに卵を割りほぐし、混ぜる。



③②にみじん切にしたモロヘイヤを混ぜる。その後、ふるった小麦粉とベーキングパウダーを混ぜる。

④ひとまとまりになったら、形を整え、冷凍庫に入れ、1時間くらい置く。  
※この状態で冷凍保存が可能です。



⑤5mm程度の厚さにカットし、クッキングシートを敷いた天板に並べる。

⑥170℃のオーブンで20分間焼いてできあがり。



2012 国際協同組合年

協同組合がよりよい社会を築きます

