



CERRESA

NO.197

特集 川崎の方言

セラサ
2

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

2014.February

Contents

特集 川崎の方言	3
川崎探検隊 東百合丘を歩く	8
PICK UP	10
逸 リサイクルを続けて30年 川崎区 五十嵐 のり子さん	14
Asesman 確かな技術を後世に繋ぐ 中原区 井上 衛さん	15
パワー全開 実践で知った基礎知識の大切さ 多摩区 小島 賢太さん	16
SHOKU 食農 NOU 芽キャベツ	17
農作業ノート 落花生の栽培について 営農技術顧問 大森 庄次	18
くらし NAVI ●知って安心! 葬祭百科●	19
mail box & クロスワードパズル	20
JA からのお知らせ & 組織だより 土橋西部支部・土橋東部支部	21
INFORMATION	22
NEW enjoy ナビ 橘支部 童謡グループ	23
Dish Up! だご汁 ~豊前の郷土料理~ 麻生区 木下 知美さん	24

3月の行事予定

1日(土)	支部組織後継者イベント (10時25分～、東京ディズニーランド)
2日(日)	支部組織後継者イベント (10時25分～、東京ディズニーランド)
5日(水)	准組合員の集い (10時30分～、13時30分～、高津市民館)
6日(木)	准組合員の集い (10時30分～、13時30分～、高津市民館) 共済高額契約者一泊招待旅行 (～7日、縮山寺温泉)
7日(金)	第17回女性協定会・家の光大会(13時～、本店) 准組合員の集い (10時30分～、13時30分～、高津市民館)
8日(土)	支部組織後継者イベント (10時25分～、東京ディズニーランド)
12日(水)	准組合員の集い (10時30分～、13時30分～、エポックなかはら)
13日(木)	准組合員の集い (10時30分～、13時30分～、エポックなかはら)
15日(土)	支部組織後継者イベント (10時25分～、東京ディズニーランド)
16日(日)	支部組織後継者イベント (10時25分～、東京ディズニーランド)
18日(火)	定例理事会
21日(金)	春分の日
26日(水)	共済高額契約者観劇招待会(明治座)

※日程等は変更されることがあります

今月の表紙

ハウスイチゴの出荷最盛期

今月の表紙は麻生区黒川の元木要介さんのハウスイチゴの収穫作業。「冬場の時期に、彩りある農産物を出荷したい」との思いで、需要が高まっているイチゴに注目。県内各地のイチゴ栽培の取り組みを参考に、高設土耕栽培による6.6㍓の施設を昨年新設しました。「紅ほっぺ」「章姫」など約4000株。昨年12月下旬から収穫を始め、実のなり具合や糖度も十分。多い日にはセレサモスに100パック以上を出荷しています。



川崎言葉を探して



川崎に住む多くの人にとって方言と言えば、どこか遠い地方の言葉と思われるかもしれませんが、ところが首都圏の川崎にも方言があり、人々の暮らしの中や農具の呼び方に残っています。なかには人からそう言われなければ、自分でも方言とわからずに使っている人もいるかもしれません。一見聞き慣れない言い回しも慣れれば愛着も湧き、方言の持つ言葉の臨場感に思わず納得してしまいます。方言はその地域の一つの文化。ここでは今も川崎に残る方言の一端を集めてみました。

市内で聞いた言葉のあれこれ

ナシ(北風)や
コチ(東風)など
海で使っていた言葉は
今でも覚えていようよ



ノリ漁は
天候で苦勞を
したからなあ

「シモツサが吹く」 (北東の風)

川崎区塩浜
中島 伸夫さん・布川 重光さん

大師や塩浜の海岸ではかつてノリ漁が盛んでした。海で働く人たちには、仲間内での独特の言い回しがありました。

子どもの頃から塩浜で長くノリ漁を行っていた、中島伸夫さん(写真右)と布川重光さん(写真左)に当時の話し言葉について伺いました。ノリ漁は小舟に乗って行うので、風向きには気を付けなければなりませんでした。ノリ漁師は北風はナシ、北東の風はシモツサと呼んでいました。シモツサの語源は千葉県南部の旧名、下総と言われ、これが吹くと必ず海が荒れました。「シモツサが吹く前には空気が澄んで、本牧辺りの風景がハッキリと見えるようになるので、すぐに陸に上がった。風がほおに当たってから逃げるようじゃ漁師じゃねえと言われたもんだよ」。今でも仲間内では、ときどき海の言葉が使われています。

そーすんべーは
よく使ったな



「ずつなし」 (がんばらない人)

中原区下小田中
小島 謙さん・艶子さん

小島艶子さんは鹿児島生まれ。川崎に嫁いできたとき「鹿児島との言葉の違いに戸惑った」と当時を振り返ります。

一見、鹿児島言葉はきついように思われるかもしれませんが、いらっしやいは、「おいでやんせ」と言うように女性の言葉は柔らかいです。嫁いで間もない頃は、地元の人が話す、そーすんべーとか、そーじゃあんめーなどの言葉の、言い回しがきつく感じたそうです。未知らぬ土地へ嫁いできた心細さが、そう感じさせたのかもしれない。

小島さんがよくわからなかったのは、ずつなしと言う言葉。ずつなしは「なぜか着物の着方がだらしないことを表す言葉だと思っていた」とのこと。やらなければいけないことをやらずにいる人の事だと知ったのはだいぶ経ってからのことでした。

川崎の言葉も
慣れると
わかりやすいし、
味もありますね

はえーとこ
畑いくべ



今日は朝から
よいあんばい
ですね

「よいあんばい」

(よい陽気)

宮前区野川

森 美三男さん・ユキエさん

森ユキエさんの出身地は山形県。川崎へ嫁いできたばかりの時に、近所の人から「よいあんばい」でございませぬ」とあいさつをされたのですが、その意味がわからず、どう答えていいのかわからなくて困ってしまったそうです。よいあんばいは、具合がよいと言うことで、この場合は「いい陽気ですね」の意味。関東では普通に使われている言葉でしたが、こうした言葉も聞かれなくなってきました。

「山形では言葉の端にべーという言葉を付けるので、川崎でもべー」というかと、祖父に聞いたら、だれもがべーと言うよと言われ驚きました。森さんも今では普通によいあんばいを使っています。山形の言葉も懐かしいですが、川崎の言葉も、今はすっかり故郷の言葉です。

おかあさん、
このあいだ子どもたちに
こんなにしつちらかして
言っていましたよ。



だいぶ
方言も使わなく
なりましたよ

「しつちらかす」

(散らかす)

多摩区菅

鈴木 ミツさん・佐枝子さん

生まれも育ちも多摩区菅で、嫁ぎ先も同じ村内という鈴木ミツさん。昨年12月に91才になりましたが今もお元気。ミツさんは戦前、東京のお屋敷に奉公に出て、立ち居振る舞いや、丁寧な言葉遣いを教えられた経験があります。

「あの当時、農家では娘を奉公に出して行儀見習いをさせることは、よくあることでした」。もともと川崎の人間なので、子どもの頃から普通に川崎の言葉を使って生活していましたが、奉公先では日常会話で地元言葉が出ないように気をつけていました。

「始めは苦労しましたが、私も若かったですからそのうち自然に標準語になれました。私の父母は私が部屋を散らかしていると、部屋をしつちらかすなどよく言っていましたよ」。

言葉の

広がりと使い方

川崎で使われている話し言葉としての方言は、地区限定と言うよりは、市内全域でさほど大きな差異無く使われているようです。かつて行われた川崎市の方言調査でも、極端な違いは見つけられていません。あるのはその言葉が使われているか、使われなくなったかの違いです。例えば口の周りが食べかすだらけの状態を表す「くわんくわん」などは同一地域で、使っている人と、聞いたことが無いと言う人がいます。こうしたことはかつては一樣に使われていた言葉が、代を重ねるうちに、その家では使われなくなったものと思われれます。

農具の呼び方

音や姿で呼び方が変わる

柿をとる竿

農機具などの呼び方についてはまた違った言葉の分布が見られます。



バツパサミ

す。禅寺丸柿の産地、麻生区や多摩区では、柿をとるための先の割れた竹竿をバツパサミと呼びます。しかし同じ川崎市内でも、高津区内ではワツパサミ、宮前区野川ではハサンポと呼ぶお宅もあるなど異なった言い回しが存在します。

センバコキ・木槌・スキ

そうした例はその他の農機具にも見られ、たとえば足踏み脱穀機



掣(スキ)



センバコキ

のことを、販売元の細王舎のお膝元、細山では、ガークンと呼んでいる例がありました。また、脱穀機のさらに古い形態、センバコキは、岡上ではカナコギとも呼ばれたそうですが、大師河原へ行くと、これがカナゴキになり、ムギノホオトシとも呼んでいたそうです。さらにワラをたたく木槌を一般的にワラウチと呼びますが、黒川ではこれをセイズチと呼び、大師河原ではかつてポツサラタタキと呼ぶ例もありました。その他では馬で田畑を耕す道具のスキのことを栗木ではイシャリ、菅生ではドウズリ、菅ではオンガとも呼んでいました。

生活用具のザルやカゴ

ザルやカゴも用途によって様々な呼び方がありました。かつて溝口の辺りには、チャワンカゴ、パイスケ、バカザルなどと言う呼び名のザルやカゴが使われていましたが、今では使う人も見られなくなりました。中でもバカザルは、名前が伝わっているだけで、どんなザルだったのか全く分かりません。もしかすると違う呼び方で、今でもどこかで使われているのかも知れません。

こうした呼び方の違いは、なに起因するものなのか、中原区等々力の川崎市市民ミュージアムで、民俗関係の研究をしている、学芸



農作業で使われたザル



足踏み脱穀機

足踏み脱穀機のガーコンは音から浮かんだ表現で、言葉としての使い勝手の良さから呼び方として定着したと思われます。柿をとる道具のバツパサミも、他の言葉よりも発音しやすいと言う点で、より多くの人に使われていると言え



川崎市市民ミュージアムの高橋典子学芸員

員の高橋典子さんに民具の呼び方や、川崎の言葉の特徴などをお聞きしました。

違うほうがいいのか？

と思います。

こうした事例はその他の農具の呼び方にも見られ、使う人がそれぞれ呼びやすい言い方を使っていた結果が、このような数多くの呼び方の違いになったと考えられます。この中には限定的な家々でのみで使われてきた言葉もあると思われ、一つの呼び方がどの程度の範囲で使われていたのかを正確につかむのは困難です。またガーコンのように道具そのものが使われなくなり、姿を消していくことで、こうした呼び方もやがて忘れられてしまうのかも知れません。

方言は、貴重な文化財

これまで見てきたように川崎にも数多くの特有の言葉があります。今でも使われている方言や言葉は、その地域に伝わる独自の文化遺産とも言えます。しかし大都市の川崎ではそうした言葉も急速に耳に失くなってきています。それらをただ消えるに任せるのではなく、地域に残る伝承文化の一つとして、何らかの形で、後世に伝える努力をすることも、必要なのではないのでしょうか。

全部わかるかな!?

川崎言葉	標準語の意味	使われている地域
ひっちゃぶく	破く	関東全域
つんつるてん	着物のサイズが足りない	東京下町
しょーがんねー	しょうが無い	静岡ではしょんない
うらっけーし	裏返し	
いーからかん	いい加減	甲州弁でも使う
かたずっぽ	片方	
しっちらかす	散らかす	東京下町
かんます	かき回す	群馬など
くぼったまり	凹んだところの水たまり	千葉など
けぶったい	煙い	静岡、長野など
こっちかし	こちら側	
ぼっこす	壊す	
ずつなし	がんばらない人	福島、茨城など
せつねー	苦しい(はらがいっぱいせつねー等のように使う)	東海地方など
そーすんべー	そうしよう	関東甲信越
そーじゃあんめー	そうではないだろう	
だだっぴれー	やたらに広い	
ひらべったい	平たい	関東全域
まるく	束ねる	
ぬったくる	塗り回す	
しゃっこい	冷たい	関東、北海道など東日本
おっしょる	折る	茨城はおっぺしょる
くわんくわん	口のまわりが食べかすだらけ	南関東に多い
おんまかす	水の入ったバケツなどをひっくり返す様子	東京、千葉など



『この付近にある『餅屋』という屋号・松澤さんの家からこの名がついたようです。この家では、昔からまつりや縁日に餅をついて昭和24、5年頃まで販売。当時はリアカーで世田谷のボロ市まで行ってたとか…。』
(松澤美津子さん・良一さん談)

お餅がなにか 関係しているのかな??



当時使用していたザルと
ウスも残されていました



ザルを持つ松澤さん親子



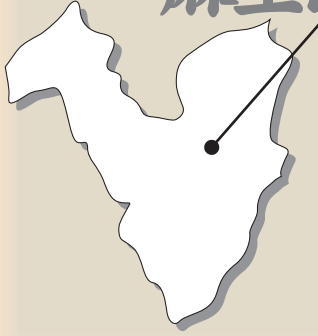
今回は麻生区内でも坂道が多い東百合丘の町歩きに出発です。
ふらっと歩いていると気になるバス停が「餅坂」。このあたりの名称なのでしょう。さっそく調査開始です。
餅坂の近くに住んでいる方にお話を伺うと、「餅屋」の屋号が由来しているとのこと。松澤さんのお餅は美味しくて評判だったとか。昔に戻ってぜひ食べて見たかったですね。さらにバス通りを歩いて登っていくと、「原店前」と書かれたバス停を見つけました。しかし、バス停の前にはディスプレイサービスがありません。聞き込みを始める、以前原

店というお店がここにあったとのこと。眺めも良い山の頂上にあるお茶屋さんとして、きつと多くの人の憩いの場所だったことでしょう。
頑張って坂道を登りましたが、今度は下って住宅街の中に入っていきます。「おやっ!! お腹も空いたタイミングで「焼菓子工房」と書かれた看板を発見。曜日限定の店頭販売…果たして開いているのかと不安でしたが、ラッキーな事に営業していました。店内は焼菓子の美味しい香りがあります。美味しいお菓子に出会えてラッキーな町歩きとなりました。

住宅街の中に畑がチラリ



麻生区東百合丘



区の東部にある地域で、多摩区からの分区に伴い、生田、高石、王禅寺、百合丘3丁目のそれぞれ1部を含めて住居表示を実施してできた町。昭和30年代までは民家もほとんどありませんでしたが、その後、急速に宅地化が進み、現在ではほとんどが住宅地となっています。

原店前バス停は… デイサービスになっています

『7、8年前まで雑貨屋として営業していた原店。戦前からお店をやっており、営業を開始した当時は、周辺に家は一軒もなく、峠の茶屋として有名でした』
(原店の店主をしていた佐藤利江さん談)



view point

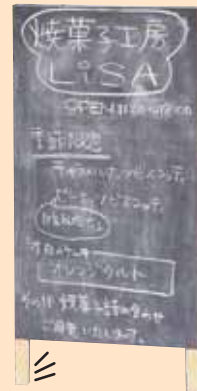


高石との境は見晴らしの良い尾根道。この道の一番の高台はview pointです!!



このフレーバー
どじょうかな。す…
造っちゃいます…

こだわりの厳選素材を使用。
地元養鶏場の新鮮卵を使用
しています



焼菓子工房LISA
住東百合丘2-3-6 ☎577-6971
営業11:00~18:00
www.kokoyuta.com
※卸専門なので木・金曜日のみ店頭販売しています。

講習会で剪定の技術を学ぶ

果樹部柿生支部は1月29日、麻生区岡上の畑で柿剪定講習会を開きました。

講習会には部員13人が参加。県農業技術センター横浜川崎地区事務所の関達哉主査が講師を務め、目標とする樹形や整枝・剪定の手順などを説明。その後、実際に富有・甘秋・太秋の3品種を剪定しながらポイントを教わりました。

講師から「最後に全体のバランスを見て、多いと思えばさらに切ることが重要」と伝えられ、参加者からは「来年のことを考えた時に、どちらの枝を切ればよいか」と質問が出されるなど、有意義な講習会となりました。



講師から剪定のポイントを教わる参加者

果樹経営の実例を学びネットワークを広げる

県果樹組合連合会は1月30日、JA本店で平成25年度果樹の夢ネットワーク推進活動を行い、県内の生産者をはじめ、JA役職員ら合わせて93人が参加しました。

この活動は県における果樹経営の方向性を確認し、生産者間のネットワークを広げることを目的に、毎年県内各地の持ち回りで行われています。

冒頭、同連合会の石井和夫会長は「県内の同業者と交流をはかることでネットワークを広げ、栽培技術の向上に役立ててほしい」とあいさつ。研究会では、「先代から受け継いだ果樹経営の今とこれから」をテーマに、若手経営者によるパネルディスカッションが行われました。

当JA果樹部の白井正寿さんのほか、横浜市と伊勢原市の生産者が、果樹経営について体験発表しました。



果樹経営について発表する白井さん(左)



3人の体験発表を聴く参加者

この中で白井さんは、「多くの方に支えられ農業を続けていきます。今後も品質のよい物をつくり、さらにお客様に喜んでいただけるように努力します」と抱負を語りました。

研究会終了後には交流会が行われ、地域の枠を越えた貴重なネットワークづくりの場となりました。

女性部伝統のみそ造り



カ一杯混ぜ合わせる中原支部の部員たち

女性部による「みそ造り」が日吉地区では1月22日、中原地区では31日に行われ、それぞれの支部が仕込みみそ造りに汗を流しました。

みそ造りは、毎年寒い時期に行う伝統行事。中原支部では、今回48人の部員が午前と午後に分かれて大豆50kg分を仕込みました。

当日は、作業を分担して、部員みんなが団結し、和気あいあいとみそ造りに精を出しました。

みそ造りの後には、昨年仕込んだみそを使って豚汁を作り、みんなで昨年の味を試食。お土産用に一人約3.8kgの味噌を持ち帰り、自家製のみそを堪能しました。

取り組み事例を学び技術向上をはかる

そ菜部環境保全型農業技術講習会が1月28日、高津支店を会場に、無農薬による害虫や雑草防除結果についての詳しい発表が行われました。

会場には部員や役職員64人が出席。第1部には「防虫ネットでエダマメ無農薬栽培」に取り組んだ高津支部の加藤勉さんと、「リビングマルチによる雑草防除」に取り組んだ宮前支部の小島仁志さんが発表。県農業技術センターの後藤勇氏がコーディネーターとなって、取り組み内容を詳しく説明し

ました。防虫ネット被覆と無被覆の比較結果では莢が重く、くず莢が少ないなど良好な結果が報告され、また、露地果菜の通路に蒔いた大麦の早枯れ品種「リビングマルチ」も好結果になりました。

第2部では、技術向上につながる栽培技術事例発表が行われ、常に立毛共進会で優秀賞を受賞する向丘支部の永井敏雄さん、同支部の松井秋彦さん、宮前支部の持田栄一さんがパネラーとして栽培の極意を語ってくれました。



事例を発表した加藤勉さん(左)と小島仁志さん(右)



パネラーとして語る永井敏雄さん(左)と松井秋彦さん(中央)、持田栄一さん(右)

市内産野菜配り良さをアピール

地産地消や国産農畜産物の良さを広めようと、よい食プロジェクトの県下一斉街頭PR活動が2月4日、JR南武線武蔵溝ノ口駅の連絡通路で行われました。

当JAは、のらぼう菜やダイコン、ブロッコリーなどの市内産野菜に、TPPの概要と神奈川の農業についてのチラシを入れて790セットを用意。職員17人が行き交う市民に手渡し、市内産農畜産物をアピールしました。



行き交う市民に市内産野菜を配る

県下の農業事情を学び交流深める

青壮年部は1月16日、JA相模原市管内で視察研修会を開き、県下の農業事情を学び意見交換会を行うなど、交流の輪を広げました。

当日は、青壮年部役員18人が参加。JA相模原市が昨年12月に開店した農産物直売所「ベジたべな」や部員のハウスなどを見学しました。

同研修会は、平成24年11月にJA相模原市の青壮年部員が、当JA管内を視察に来たことを受け行われたもの。JA相模原市で行っている援農システムを学び、互いの情報を交換して、地域の異なる部員同士の交流を深めました。



▲相模原市内の状況を学ぶ
◀JA相模原市のファーマーズマーケットを視察

おとこの料理教室 仲間と楽しく料理

おとこの料理教室が1月15日、中原支店で行われ、参加者29人が、まるごと1匹調理する魚料理の習得にチャレンジしました。

J Aでは、男性にも元気に楽しく長生きをして、たくさんの仲間づくりに役立ててもらいたいと、毎年同教室を開いています。

今年度の第1回目は、参加者が5班に分かれ、アジのさんが焼きや、サツマイモのトリュフなど計5品の料理に挑戦。ユーコープかながわの金子益代さんと住本久子さんが指導にあたり、魚のおろし方やサツマイモのゆで加減などを説明しました。

参加者は「チームワークがよく、楽しく料理ができた」と自分たちで作った料理を堪能しました。



チームワークで料理を仕上げる

福祉研修会 介護が楽になる知恵と工夫を学ぶ

平成25年度福祉研修会が1月20日、本店で行われ、女性部や助け合い組織の会員、役職員を合わせ215人が参加。高齢者福祉や健康増進活動などの活動紹介と、介護が楽になる知恵と工夫を学ぶ講演が行われました。

活動紹介では、J Aが行う健康寿命100歳プロジェクトの活動についてスライドを交えて説明。車いすの介助など介護の技術を学ぶ介護教室や、ボクシングエクササイズなどで健康を維持する健康大学、巡回健診や健康相談を行う健康管理活動などを紹介しました。

後半は、川崎幸クリニックの杉山孝博院長を講師に招き、「どうする？家族の認知症～介護が楽になる知恵と工夫～」と題した講演会が行われました。この中で杉山院長は、認知症の人を抱える家族は、とまどい、混乱や怒り、割り切り、受容の4つの心理的ステップ



介護が楽になる知恵と工夫を伝える杉山院長

を踏んでいくことを説明し、「認知症の人がどんな話をしている時も『よかったね』と共感するとうまくいく」など、介護が楽になる知恵と工夫を伝えました。

参加者は、講師の話にうなずきながらメモをとり、介護する際のポイントを学びました。

横浜青壮年部交流会 高津・向丘チームが優勝



ドッジボールで優勝した高津・向丘チームの皆さん

横浜川崎地区J A青壮年部交流会が2月1日、多摩区の多摩スポーツセンターで行われ、ドッジボールやソフトバレーボールで爽やかな汗を流しました。

当日は、280人の部員が参加。当J Aからは87人が選手として出場しました。

ドッジボール大会は、グ

ループ毎に予選リーグを行い、1位のチームが決勝トーナメントに進出。当J Aの高津・向丘チームが、見事優勝し、稲田・菅チームも4位になるなど、大会は大いに盛り上がりました。

午後からはソフトバレーボールも楽しみ、部員間のさらなる交流を深めました。

女性部リーダーとJA役員の語る会 活発な意見交換を行う

女性部リーダーとJA役員の語る会が1月27日、本店で開かれ、これからの女性部活動の方向性について、活発な意見交換が行われました。

語る会には、女性部連絡協議会の役員と、柴原組合長をはじめ常勤役員、女性理事ら43人が出席。女性協役員が、女性部各支部の部員加入促進取り組み状況の発表を行いました。JAからは、事業の進捗状況や組織活性化対策積立金の活用状況などについての報告がありました。

意見交換では、「小学生の親子を対象にしたイベントを開催し、部員の加入促進をはかった」などの取り組み事例が発表されました。

また、「次世代の方々が気軽に女性部活動に参加できるよう、各種イベントなどで、託児所を設置してはどうか」など多くのアイデアが出されたほか、現在JAが検討しているセレスモス2号店についても、様々な立場から意見や要望が寄せられ、有意義な意見交換の場となりました。



冒頭あいさつする柴原組合長



活発に意見を交わす女性協役員

県共済書道コンクール 市内17作品が入選

第53回JA共済神奈川県書道コンクールが1月11日、平塚市の平塚プレジールで行われました。

表彰式を前に市内の入選者がJA本店に集まり、当JAから記念品が贈られ、その栄誉を称えました。

同コンクールは、県下の小・中・高校生を対象に542校から3,495作品の応募があり、市内参加校は100校、483作品、内17作品が入選しました。



表彰式に参加した市内入選者

セレスオープンカレッジ全4回の講座を締めくくる

セレスオープンカレッジ4回目の講座と閉校式が1月25日に行われ、30人が参加しました。

同カレッジは、組合員学習講座の一環として、協同活動や川崎の農業への理解を深めてもらうことを目的として、10月から毎月1回ずつ講義や花寿司作りなどの講座を開いてきました。

当日は、寄木細工のコースター作りやそば打ち体験、JAはだの大型農産物直売所「じばさんず」の視察を行いました。



そば打ち体験をする参加者

また閉校式では、3回以上参加した17人に皆勤賞・精勤賞として記念品を贈り、全4回の講座を締めくくりました。



リサイクルを 続けて30年

逸

ITSU
私の好きなこと

地球にやさしい「エコ活動」や「リサイクル」が脚光をあびる前から、リサイクルをしていた五十嵐さん。母親が端切れを縫い合わせて座布団や、帯をほどいて肩掛けカバンを作ってくれたことがうれしくて、自然と「物を大事にする心」が育まれました。

本格的にリサイクルに取り組みようになったのは、今から30年程前のこと。使っていた傘が壊れ、「何かに利用できるのでは」と解体してみました。すると三角形の布が8枚とれたので、縫い合わせてアームカバーとレッグカバーを



作りました。試しに使ってみると、これがなかなか便利。農作業をしている親戚にプレゼントしたらとても喜ばれました。

それからは廃棄された傘を使って、エコバッグや自転車用のハンドルやカゴのカバーなどを作っています。「そのまま捨てればただのゴミですが、リサイクルすれば大切な資源になります」。

リサイクルは「利再来る」と考える五十嵐さん。傘の再利用はその一例ですが「日常生活での貴重な資源の循環に、多くの方に取り組んでほしい」と願っています。

PROFILE

昭和11年生まれ。趣味は絵手紙。東日本大震災の被災者が書いた作文に感銘を受け、手紙を出したことがきっかけで、その家族と文通を続けている。



川崎区小田
五十嵐のり子さん



■ ひゅうまん

確かな技術を後世に繋ぐ

中原区上新城 井上 衛さん

戦後まもなく本格的に造園の仕事をはじめた父からの勧めでこの世界に入った井上さん。幸区の植木屋で5年程修業し、一通りの技を身につけてから家業を継ぎました。

当初は父が行う得意先の庭の管理を手伝う程度でしたが、仕事の注文が多く入る様になり、一人で任されることが増えていきました。

「造園の仕事は現在の姿とともに将来をイメージして作業しなければいけません。これが正解というものはなく、お客様の好む庭に仕上げるのに苦労しました」。

得意先からの様々な要望に応えるため、資格検定制度が始まるとすぐに、国家資格の「一級造園技能士」や「造園施工管理技士」の資格を取得。技術とともに知識の幅を広げ、昭和63年、株井上植木を設立しました。時代の流れから最近では、個人宅の庭の管理からマンションなどの植木を管理することが増えましたが、従業員10人を数えるまでに成長させました。

そのような中で40年以上続けているのが、地元の寺で行っている兜巻きと呼ばれるソテツの霜よけ。稲わらで作った兜で木を順番にく



るみ、縄で縛った結び目をあざやかな松竹梅に形作ります。その技術の高さは、かわさきマイスターに認定されるほど卓越しています。今では市内でも数少ない冬の風物詩となっているこの作業に、大きなやりがいを感じています。

霜よけは大変な作業ですが、この伝統的な技術を後世に繋ぐため、社員と一緒に「元氣な内は続けていこう」と決めています。

井上さんは「生涯現役」を目標に、現場での仕事はもちろん、磨き上げた技術を繋ぐ、後継者の指導と育成にも励んでいます。

もともと体を動かすことが好きだったことから、高校卒業後、職人として父親が経営する造園の仕事に就きました。

「父は昔気質の職人。仕事は見て覚えるものだと言って、言葉では教えてくれませんでした」。初めは仲間のやり方を見て必死についていきましたが、知識と経験の無さから戸惑うことも多々ありました。「お客さんから樹木の種類や手入れの注意点など、プロなら当然知っていなければいけない

ような質問を受けても、満足に答えられずに恥ずかしい思いもしました。基礎から勉強しなければだめだと痛感しました。

そんな苦い経験をするなか、自分なりに勉強も始めましたが、専門書

を学び直し、そこで得た知識や技術が、造園施工管理技士や街路樹剪定士など、さまざまな国家資格取得の手助けになりました。

働き始めて10年、今では父親の信頼も厚く、請け負っている植木管理

の仕事も父親と折半で行い、雇っている二人の職人の教育も任されています。「人を育てるのが一番難しい」と話していますが、基礎となる勉強の大切さを知った今、職人の教育にも自ずと力が入ります。

「造園の仕事はチームでこなすので、一人一人が一定以上の技術を持たなければ大きな仕事はできない」。小島さんは、仕事に就いた当初から、いつか公園や大きな庭を一から手がけたいとの望みがあります。「今はまだその段階では無いけれど、みんなでもっと上を目指し、少しずつ仕事の幅を広げ、いつか実現させたいですね」。

『実践で知った 基礎知識の大切さ』

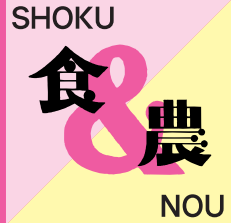
多摩区菅 小島賢太さん



たまに出掛ける家族旅行でも気になるのは、その土地の樹木の剪定具合。「地域によって剪定の仕方に違いがあって面白い。もう少し子どもが大きくなったら京都へ行って、名のある造園家の作った庭をじっくり見てみたいです」と、偉大な先輩たちの技を目標に努力を続けています。



芽キャベツ



アブラナ科アブラナ属の緑黄色野菜。原産は地中海沿岸地方で、自然に原生しているケールが祖先の野菜です。ベルギーで品種改良され、現在の形になりました。日本には明治初期頃に伝来しましたが、普及し始めたのは戦後になってからのことです。購入の際は、小さいものほど柔らかく、味も良いので、あまり大きすぎるものよりはやや小さめのもの、葉がびっしりと巻いてあり、緑色で光沢のあるものを選びましょう。



一見、ミニキャベツのように見える芽キャベツは、コモチカラン、ヒメカランとも呼ばれるキャベツの仲間で、キャベツの若芽ではありません。茎の先端にある葉のつけ根にピンポン球ほどの大きな芽となるのが芽キャベツで1株に50〜60個ほど付きます。

カリウム、鉄分、カロテン、食物繊維などを含む健康野菜で、胸焼け、吐き気、食欲不振、疲労回復に効果的です。ビタミンCを多く含んでいて、野菜の中でもトップクラスの含有量。この豊富なビタミンCが活性酸素の発生を抑制し、ガンを予防、細胞を活性化してくれます。

コロンとした可愛い見た目目の芽キャベツは、甘みが強い野菜なので活用方法も様々。蒸し物、炒め物、煮物、漬物、その他肉料理のつけ合わせとして、和洋中と幅広く利用できます。

また、「子持ち甘藍」という別名から結婚料理にもよく用いられています。

調理をする際は、茹でる時に茎の所に十字に切り込みを入れて、火を通しやすくし、塩を加えた熱湯で短時間で茹でるのがポイント。茹ですぎると美味しくないので注意しましょう。

芽キャベツのマスタード和え

材料

- ・芽キャベツ…6個
- ・ソーセージ…お好み
- ・オリーブオイル…大さじ1
- ・ニンニク…1片
- ・粒マスタード、塩…適量

作り方

1.芽キャベツは底を切り、汚れている外葉を取り、半分にする。ソーセージは好みの大きさに、ニンニクはスライスする。

2.フライパンを熱し、オリーブオイル、ニンニクを入れる。香りがしてきたら、ソーセージ、芽キャベツを入れて弱火で炒める。

※芽キャベツは切り口を下にしてじっくりと火を通す。

3.火が通ったら火を止め、塩、粒マスタードを混ぜ合わせて味付けをする。



落花生の栽培について

落花生は、高温、乾燥を好む作物で、最適温度は30℃前後で、15℃以下では生育が止まってしまいます。連作すると病害虫の発生が多くなり減収するので、他の野菜などを輪作します。



〔品種〕

改良半立：炒り豆用品種。

郷の香：ゆで豆用で早生品種。

おおまさり：ゆで豆用、従来品種の2倍程度の大きさがあり、甘味が強い。

〔畑の準備〕

肥料のチッソはあまり多く必要ではありませんが、石灰が少ないとよい豆ができません。

施肥量は、(例) 1a 当り、堆肥80kg、苦土石灰10kg、日の本化成12号 (3-7-10) 8kg程度で全面に施用します。

〔播種〕

早まきすると発芽に日数がかかったり、種が腐ったりすることがあります。地温が十分に上がった5月中下旬が適期です。

うね幅60cm、株間25cm程度とし、2～3cmの深さに1～2粒ずつまきます。

おおまさりは株が大きくなるため、うね幅100cm、株間50cm程度とします。

マルチ栽培の場合はベット幅75cm、通路幅45cm程度とします。

〔は種後の管理〕

鳥害対策：は種後、鳩などの鳥害を受けやすく、また収穫期前からカラスの被害がありますので、防鳥網や糸を張り、対策をたてます。

除草剤散布：雑草の多いほ場ではサターンバアロ乳剤、または粒剤、トレフェノサイド乳剤、または粒剤を利用します。マルチの場合は通路のみ散布。

マルチ除去：マルチ栽培では、花が咲き始めたらマルチをはずします。

中耕・土寄せ：発芽後1か月頃と開花後、子房柄が伸び、地面に入る前にうね間を耕し、土寄せをします。マルチ栽培の場合はマルチ除去直後に1回行います。

〔病害虫防除〕

褐斑病・黒渋病・そうか病：トップジンM水和剤 (収穫7日前まで、4回)

アブラムシ類：スミチオン乳剤 (21日前、4回)、トレボン乳剤 (14日前、2回)

コガネムシ類：フォース粒剤 (は種時1回)

〔収穫〕

収穫の目安は莢の網目が明瞭になり、割ってみると莢は薄く、種皮が赤くなっている頃です。

ゆで豆用は開花期から60～70日、おおまさりは85日、炒り豆用は開花期から95～105日程度です。

〔栽培暦〕

月	4	5	6	7	8	9	10	11	12
作業		●	●			■	■		

● 播種 ■ 収穫(ゆで豆用) ■ 収穫(炒り豆用)

※ J A 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。

◆寄せられたアンケートから◆

J A セレサ葬祭センターでは葬儀後のアンケートを喪主様にお願いしています。回答をいただいているのは葬儀施行のほか、料理、返礼品引出物について等、内容やスタッフの対応にまで、気づいた点を書いていただくようにお願いしています。

この他にも一連の流れにおけるちょっとしたことでも、遠慮なく指摘してもらうことで、総合葬祭サービスの提供を目指す姿勢に役立っています。

こうしたことにより、改善した備品もあり、より深く知識の吸収に努めたスタッフもいて、ご意見に感謝しております。

その中で、喪服(の色)についての疑問が多かったので、ここで触れさせていただきます。喪服は、近年一般的には男性は略礼服、女性は喪服と言われる紋付で色は黒色とされていますが、本来は礼服ですので男性は染め抜き紋付袴、洋装の場合はモーニング着用が正しく、女性は、やはり染め抜き紋付(一般的に喪服と称されている)、洋装の場合は光沢のないワンピースが正しいとされています。色

は黒と統一されておりますが、これは明治時代に外国文化の浸透とともに黒になったわけで、それ以前では白色が日本における統一色でした。

男性が略礼服に移行しつつある近年、女性もあまり喪服にこだわることはないように見えますが、レンタルを希望される遺族の方はたくさんいます。

このようなことから、J A セレサ葬祭センターでは、喪服のレンタル、着付けなどにもお応えし、遺族の方々のご負担を和らげるようにしています。

葬儀、仏事で少しでも不安なことがありましたら、ご一報ください。



(セレササービス株式会社)

3月の運勢

モナ・カサンドラ

おひつじ座 3/21~4/19

【全体運】落ち着いた気持ちで過ごせる月。やるべき作業を済ませ、自分の時間を楽しんで。気分転換には足湯が最適【健康運】たっぷり寝て体力&気力回復へ【幸運を呼ぶ食べ物】カブ

おうし座 4/20~5/20

【全体運】気になるジャンルを調べたり、挑戦する好機。経験者に話を聞くと参考に。グループレジャーも◎【健康運】働き過ぎに注意。しっかり休養を【幸運を呼ぶ食べ物】クレソン

ふたご座 5/21~6/21

【全体運】思い通りにいかない事が多くてイライラ。笑顔を手がけて。古典文学や芸術を堪能すると刺激大【健康運】体調トラブルの心配ゼロ。元気に行動を【幸運を呼ぶ食べ物】ウド

かに座 6/22~7/22

【全体運】保留になっていた事柄が動き始めるなど好転の兆し。自分の思う通りに決断するのが成功の秘訣【健康運】無理は禁物。少しでも疲れたら休んで【幸運を呼ぶ食べ物】ミツバ

しし座 7/23~8/22

【全体運】何事もマイナス思考になりがち。良い面を探すことで運を引き寄せられます。ヒーリング音楽も幸運【健康運】軽く体を動かせば体調に好影響あり【幸運を呼ぶ食べ物】ニシン

おとめ座 8/23~9/22

【全体運】良いときと悪いときの差が大きい時期。失敗を引きずらずに開き直りも大切【健康運】すぐにストレスを感じがち。運動で解消して【幸運を呼ぶ食べ物】サヨリ

てんびん座 9/23~10/23

【全体運】神経質になりやすく小言が増えそう。見守る気持ちを大切に。好きな本を読んでリラックスして【健康運】栄養バランスを考えた食事を【幸運を呼ぶ食べ物】アシタバ

さそり座 10/24~11/22

【全体運】華やかなイベントに縁あり。遊びに誘われたらフランクに応じて。幹事役もバッチリこなせそう【健康運】飲酒の機会が多い月。飲み過ぎに注意【幸運を呼ぶ食べ物】ひじき

いて座 11/23~12/21

【全体運】珍しく感情的になりやすい期間。反論する場合はひと呼吸置いてから。気分転換は料理が最適【健康運】ストレッチなどで柔軟な体を目指して【幸運を呼ぶ食べ物】シイタケ

やぎ座 12/22~1/19

【全体運】フットワークが軽くなり、様々な分野に興味を感じそう。習い事を通じて新たな世界が開けるかも【健康運】小さなケガに注意。行動は慎重に【幸運を呼ぶ食べ物】ワケギ

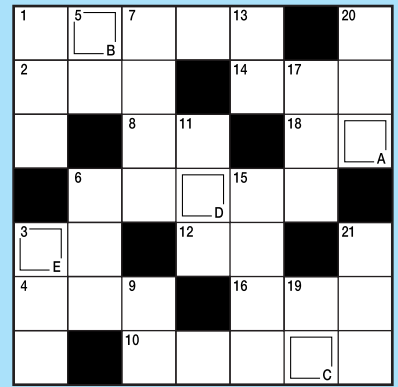
みずがめ座 1/20~2/18

【全体運】何かにじっくり取り組むことで好変化が起きそう。特に趣味や得意なことに打ち込んで【健康運】体力アップが可能。ダンスやスポーツを【幸運を呼ぶ食べ物】タマネギ

うお座 2/19~3/20

【全体運】自分に自信が持てそう。やりたい事を始めたり、自己主張するのがラッキー。ぜひ過去のリベンジを【健康運】運動不足気味。体重増に気をつけて【幸運を呼ぶ食べ物】ニラ

クロスワードパズル



タテのかぎ

- ① 神棚に供える緑色の葉
- ③ 前の反対側
- ⑤ 梅干しを見ると飲む人も
- ⑥ 親鳥が温めるもの
- ⑦ 端っこではありません
- ⑨ 「駅から___3分だよ」「近いね」
- ⑪ 旧暦3月の異称
- ⑬ 3月3日は___の節句
- ⑮ 英語で東はイースト、西は___
- ⑰ 大正の一つ前
- ⑲ 日本では多くの人の利き手はこちら
- ⑳ H2OやCO2のO
- ㉑ 洋装の花嫁がお色直しで替えるもの

ヨコのかぎ

- ① 大学芋や芋けんぴの材料
- ② リュックサックもボシセットもこれの仲間
- ③ 平成26年の干支は
- ④ 職場に行ってこなすもの
- ⑥ 武士は食わねど___
- ⑧ 工具や農機具をしまっておく建物
- ⑩ 漢字では時鳥、不如帰などと書く鳥
- ⑫ 一生で一番高い買い物だといわれます
- ⑭ ___豆腐と絹ごし豆腐
- ⑯ 春の小川のほとりに咲きそうな花
- ⑰ 海岸で___釣りを楽しむ

12月号のこたえ

フクジュソウ



応募総数 32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。



◇年賀ハガキ◇

今年もそうですが、年賀ハガキのやりとりが毎年少なくなり、さみしいかぎりです。

(宮前区・和田さん)

◇聖護院大根◇

聖護院大根が大きく育ったので、おせち料理に使い、孫たちと一緒においしく食べました。

(中原区・加藤さん)

◇鈴なりのグレープフルーツ◇

宮前区野川の小泉一郎さんの果樹園で、植えてから3年目のグレープフルーツが、初めて鈴なりに実をつけました。



◇おいしい市内産野菜◇

カブとダイコンの写真を見つけ、12月号号を取りました。市内産は甘味もあり、少しの塩でおいしくいただけます。ナガイモのそぼろ煮も、今度作ってみたいですね。

(川崎区・南さん)

◇神頼み?◇

1月1日に川崎七福神をお参りました。15年間毎年行っていますが、今年の参拝者は多く感じました。皆さん神頼みですかね。

◇歳の神◇

先日町会で歳の神(昔のどんど焼き)をしました。昨年のお飾りやダルマなどに火を入れ、今年も無病息災を願いました。

(多摩区・伊藤さん)

◇時期が違い驚く◇

毎日寒さの記録更新中です。北海道生まれの私は、真冬に咲くパンジーやピオラ、椿が珍しく、梅・桃・桜の開花時期が分かれているのにも驚きました。

(高津区・榎さん)

◇上棟式◇

川崎区観音の斎藤元一さん・佐藤浩一さんの自宅新築現場で、上棟式が行われました。お餅やお菓子などが2階から投げられ、近所の方々が拾いながら、自宅の新築を祝いました。



◇それぞれに特色が◇

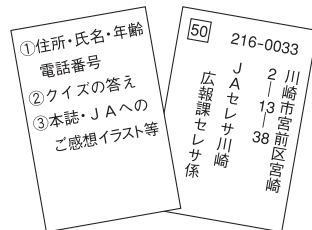
J Aをよく利用しています。たくさん支店がありますが、支店毎にそれぞれの特徴がありますね。

(麻生区・増田さん)

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円分をプレゼントします。送付方法は、郵送で、住所、氏名(匿名の方はペンネームを添えて)、年齢、電話番号、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 3月18日(火)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。

振り込め詐欺防止で感謝状

今もなお様々な手口で被害が続く振り込め詐欺。新百合丘支店は1月14日、百合丘支店の増田賢治職員は2月5日に、この詐欺の被害を未然に防いだことで、麻生警察署より感謝状が贈られました。今後も詐欺被害の未然防止に努めてまいります。



新百合丘支店を代表して感謝状を受ける名池絵梨職員(左) 感謝状を受ける百合丘支店増田賢治職員(右から2人目)

晴れの入賞者 敬称略()内住所

第63回関東東海花の展覧会

1月31日～2月2日 東京 池袋 サンシャインシティ市内の出品点数11点(枝物8点、花苗2点、一般鉢物1点) 枝物の部

- ▽金賞=ボケ・名古屋徹(馬絹)
- ▽銅賞=ハナモモ・吉田貴次(馬絹)、サンシュユ・都倉敏信(同)、ハイビヤクシン・佐々木祥教(同)
- 花苗の部
- ▽銅賞=パンジー・内藤浩由(下小田中)
- 一般鉢物の部
- ▽銀賞=シクラメン・田中修(下小田中)

組合員のみなさまへ

組合員資格に変更がある場合は、当JAまでお申し出ください。

◇セレスモス◇

引越してから行かなくなってしまう「セレスモス」に先日行ってきました。お目当てのキヤベツが新鮮で値段も手頃だったので、2個も買ってしまいました。少し遠いですがまた行きたいです。(高津区・山田さん)

◇子どもに見せたい◇

私の住んでいる川崎区では、ほとんど畑というものを目にしないため、直売所を見かけるといつもワクワクします。今度子どもに、野菜が育っている畑を見せてあげたいと思います。(川崎区・村谷さん)

◇四国八十八所札所巡り◇



(高津区・高橋さん)

昨年春と秋の2回に分けて、近所の親しい人たち7人で、四国の札所巡りをしました。写真は結願を迎えた時のものです。

◇初めて!◇

毎年ダイコンの他、いろいろな野菜の種を蒔いています。今まで一度もうまくいったことがなかったのですが、JAの農業体験に参加して指導してもらったところ、初めて食べられるほどに育ちました。自分で作った野菜はおいしくて愛おしく、ありがたかったです。(高津区・根気良い子さん)

◇投稿のお礼◇

たくさんのお便りありがとうございました。これからもご感想などお待ちしております。(JA広報課)

組織 だより

土橋西部支部 (宮前地区)

支部範囲は主に宮前区土橋の5丁目から7丁目にかけて。組合員戸数は18戸。東名高速道路を挟み、川崎インターチェンジに接する、起伏に富んだ地形を持つ地域です。かつては稲作と、タケノコの生産を主にしていましたが、昭和41年の田園都市線の開通を契機に、農地は急速に減少。しかし今でもその地形を生かしたタケノコ栽培が行われています。



柴原道夫支部長は、各組合員と共に、支部の活性化や地域の発展に努めています。

※次回は土橋南部支部 (宮前地区) と土洲支部 (生田地区) です。

土橋東部支部 (宮前地区)

土橋神社を中心に東急田園都市線宮前平駅から西に広がった地域です。組合員戸数は16戸。かつては丘の上部や斜面に畑や竹林が多く見られましたが、昭和30年代から順次区画整理事業が進められ、耕作地も次第に減少しました。

現在は住宅地の中に畑がわずかに残るだけになりましたが、都市化のなか農業も続けられ、ブドウの生産農家もあります。



石渡慶一支部長は土橋各支部と連携しつつ、研修旅行などで、部員の結束を図っています。

JAからのお知らせ

◇理事会だより◇

☆第10回定例理事会…1月21日(火)
本店で開催【報告事項】支部長本部
連絡協議会研修旅行…日程：2月13
日(木)～14日(金)、研修先：全農パ
ールライス神奈川工場・相模原市農
協農産物直売所「ベジたべーな」、参
加対象者：45名。第17回JAセレサ
川崎組合長杯チャリティーゴルフ大
会…日時：5月19日(月)、26日(月)両
日ともに8時スタート、場所：レイ
クウッドゴルフクラブ(東コース)。
平成25年度セレサモス取扱実績報告
(平成25年12月末現在)…客数：
295,507人、数量：2,622,388点、売上：
560,569千円、地場産割合：70%。
平成26年度新茶推進…推進期間：
2月1日(土)～6月30日(月)、推進目標：
〈数量〉5,500kg、〈金額〉3,475万円、
取扱商品：エコーブ茶、足柄茶。
他17項目を報告。【協議事項】次期
LA向け推進支援・活動管理システ
ム(タブレット端末導入…導入効果：
①普及推進活動の質的向上、②事務
面における利用者対応力の強化・お
よび事務負荷の軽減。他7項目を協
議決定。

セレサのDATA

貯金	1兆3,063億円
貸出金	5,149億円
長期共済保有高	1兆6,257億円
年金共済保有高	316億円
購買品供給高	848百万円
販売品取扱高	680百万円
施設事業契約高	149億08百万円
組合員数	59,575人
うち正組合員	5,841人
准組合員	53,734人
	(1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…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。

3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)、26日(水)、28
日(金)
☆セレサパーシモン(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。

3月の経営相談日(法律)

4日(火) 9:30～11:30 宮前支店
13:30～15:30 中原支店
11日(火) 13:30～15:30 みなみ支店
18日(火) 9:30～11:30 高津支店
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。

3月の年金無料相談会

4日(火)生田支店(※)
6日(木)向丘支店(※)
9日(日)北見方支店(※)
11日(火)中原支店
13日(木)野川支店
16日(日)本店(※)
18日(火)御幸支店(※)
予約は開催支店まで。但し、※は
事業推進部(TEL877-2140)まで。

3月の休日住宅ローン相談会

15日(土)小向支店、中原支店、
野川支店、宮崎支店、千代ヶ丘支店
16日(日)大島支店、久地駅前支店、
橘支店、向丘支店、生田支店
時間は9:00～15:00
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.ja-ceresajp/>)

3月のセレササロン

6日(木)中原支店
12日(水)高津支店
会費：800円
★新百合丘会場は生きがい活動とタイ
アップをして開催します。
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 ところ
0120-3096-56
(24時間受付・年中無休)
<http://www.ceresaservice.co.jp>



3月のセレサモス行事予定

☆出張販売
6日(木)11:00～13:00 小向支店
20日(木)11:00～13:00 みなみ支店
※荷がなくなり次第終了となります。
☆毎月第3金曜日は「お米の日」
21日(金)
お米の一銘柄(銘柄は未定)の割引販
売を実施いたします。
セレサモスの情報につきましては、
HPをご覧ください。

HPで気軽に素早く情報をゲット

機関誌セレサはHPにて閲覧する事
ができます。また、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。
ぜひ情報入手のツールとしてご活用
ください。



橘支部
童謡グループ



「アー♪アー♪アー♪アー♪
♪アー♪」と発声練習から始
める、15人のメンバーたち。
結成してからちょうど10年目
になり、呼吸もピツタリです。
当初から「メンバーの輪を
大切にして楽しく歌う」をモ
ットーに、1日15曲程度を歌
います。曲目はみんなで相談
して決め、季節に合わせた童
謡の他、ポップスや歌謡曲な
どジャンルは様々です。
「自分たちの歌で少しでも



元気になってもらえれば」と、
最近では、介護施設でコーラ
スを披露することもあります。
初めはそっぽを向いている方々
も、自分の知っている童謡を
聞くと、目を輝かせながら一
緒に歌い始め、最後には涙を
流して握手を求めてくる方も
いらつしやいます。
元気を与えるはずが、逆に
元気をいただける素敵な関係
この喜びを続けていこうと、
今日も練習に励んでいます。

Dish Up!

材料 (約5人前)

- ・水・・・2,000cc
 - ・豚バラ・・・200^{グラム}
 - ・ニンジン・・・中1本
 - ★・ゴボウ(細)・・・1本
 - ・ダイコン・・・1/3本
 - ・サトイモ・・・5個
 - ・ネギ(薬味用)・・・適量
 - ・だしの素・・・適量
 - ・味噌・・・150^{グラム}～お好みで
- だご(だんご)
- ・小麦粉・・・400^{グラム}
 - ・水・・・適量



だご汁 ～豊前の郷土料理～

作り方

①豚バラ：約5^{センチ}に切る、
ニンジン・ダイコン：イ
チョウ切り、ゴボウ：な
なめに2^{センチ}位の厚さに切り、
水にさらす、サトイモ：
約5^{センチ}の厚さに切る。



④野菜が煮えたら味噌
を溶いて入れる。(だ
ごが入るので少し濃
いめにする)



②沸騰したお湯にだしの素
を入れ、★の材料を全て
入れる。もう一度沸騰し
たらアクをすくう。



⑤だごの生地を一口大にち
ぎって伸ばして入れて、
火が通ったら出来上がり。

③ボールに小麦粉を入れ、そ
こに水を少しずつ入れて、
耳たぶくらいの固さに練る。
練ったら、ひとまとめにし、
ぬれ布巾をかぶせて15分
くらい寝かせる。



ワンポイントアドバイス

麻生区高石 木下 知美さん

豚肉は味噌味、鶏肉は醤油味が合います。あっさり
味が好み場合は肉を入れずに野菜だけでもOK!!
季節の野菜をお好みで使い、美味しいだご汁を作っ
てみてください。

