

CERRESA

NO.204



特集 市内駅周辺の農の昔話

セラサ
9

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

2014.September

Contents

特集 市内駅周辺の農の昔話	3
川崎探検隊 神木本町を歩く	8
PICK UP	10
逸 素材の美しさを引き出す生け花 幸区 加賀見 昌子さん	14
食農教育 心を育む 多摩区 高橋 孝次さん	15
パワー全開 丈夫な苗で美味しい野菜を 麻生区 斉藤 浩城さん	16
食農NOU ササゲ	17
農作業ノート みかんの収穫から販売まで 営農技術顧問 片木 新作	18
くらしNAVI ● ベジフル歳時記 ●	19
mail box & クロスワードパズル	20
J Aからのお知らせ & 組織だより 中相支部・中丸子支部	21
INFORMATION	22
enjoy 生田支部 水無月料理グループ	23
Dish Up! 夕顔と挽き肉の炒め 中原区 野上 京子さん	24

10月の行事予定

13日(月)

体育の日

15日(水)

青年の主張活動実績発表会
(16時～、J A 田奈本所)

22日(水)

女性部連絡協議会レクリエーション大会
(10時～、とどろきアリーナ)

25日(土)

秋季花と緑の園芸まつり
(9時～、全農かながわ駐車場(旧牛乳工場跡地))

26日(日)

秋季花と緑の園芸まつり
(9時～、全農かながわ駐車場(旧牛乳工場跡地))

28日(火)

定例理事会

※日程等は変更されることがあります

今月の表紙

小松菜と春菊が収穫迎える

今月の表紙は、播種の準備に忙しい高津区二子の小黒普平さん。20年程前までは、収穫した野菜を直売していました。

現在では、自宅に隣接する畑で、奥さんと一緒に小松菜と春菊を栽培し、全量を東京・用賀の市場へ出荷しています。

今年は、雨が少なく土が乾燥しているため生育は少し遅れぎみとか。「歳なので、いつまで出荷できるかな」と、笑いながら収穫作業に汗を流しています。





小島新田駅



昭和29年の殿町

写真提供 川崎区・相澤巨一さん



武蔵小杉駅



昭和30年頃の今井仲町



宮前平駅



昭和22年の小台地区周辺



昭和48年頃の万福寺



新百合ヶ丘駅

人口約145万人を抱える大都市川崎。そんな川崎でもかつては市内全域で農業が盛んに行われていました。時代の流れから開発が進み、住宅やマンション、さらには商業施設が建ち並び、農地は減少するなど、その街並みは大きく変わりました。そこで、市内の4地区から選んだ駅周辺で、かつてどのような農業が行われていたのかを、4人の方のお話とともに振り返ってみます。

市内駅周辺の農の昔話

小島新田 駅周辺



小島新田駅は、川崎区田町にあり、昭和45年から京浜急行大師線の終点駅となりました。駅の周辺は平坦で、商店や住宅のほか、工場やその社宅などが建ち並び、川崎貨物駅とも隣接しています。

川崎区殿町 高橋政吉さん(90)

大正13年生まれの高橋さん。その当時、殿町、田町、出来野地区の辺りには水田が多かったと昔を振り返ります。農作業は、機械を使わずに手作業だったため、手にマメを作りながら耕作をしていました。1反でおよそ6俵の米を収



高橋政吉さん



イチジクの実

穫。「米作りは昭和30年頃まで続けていました。この地域では一番最後までやっていたと思いますよ」。米作りの他に、夏はエダマメやナス、キュウリなど様々なものを栽培。特にトマトは、大きくてトマト特有の香りが強く、品質も良いものでした。当時は市場出荷ではなく、近隣や羽田の方まで行商に行っていました。「その頃はまだ大師橋がなかったので、渡し船に乗って多摩川を渡っていました。大変でしたがとにかくよく売れていました」。

その他にこの地域一帯で栽培していたのがイチジク。非常に人気が高く、果物問屋に出荷していました。早く店に届けるために夜が明けると同時に収穫。「8月から9月の彼岸頃まで収穫するのですが、畑にはたくさんの蚊がいるので、暑い中長袖を着ながら作業するのが大変でしたね」。完熟の状態

食べるのが一番おいしいのですが、問屋から「柔らかいと売り物にならない」と言われ、早熟もぎで出荷していました。そのため食べ頃のおいしいイチジクを求める人が畑に直接買いに来ることも多かったです。

また、冬はノリ漁のかたわら、タマネギを栽培。「今主流のタマネギとは違い、平べったい形をしていて、とても味が良かったのですが、腐りやすいのが難点でした」。

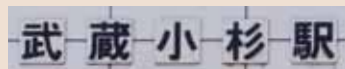
昭和40年代からアパート建築のブームにより、畑が徐々に減り、高橋さんの畑もアパートや駐車場に姿を変えていきました。「田畑をやめるときは、やはりさみしい気持ちになりましたね」。

そうした思いもあり、今でも自宅の裏に畑を残し、ネギやキュウリ、トマト、大豆などを自家用向けに栽培しています。



昔から使い続けている鍬

武蔵小杉 駅周辺



武蔵小杉駅は、中原区小杉町にあり、JR南武線と横須賀線、東急東横線と目黒線の駅です。地区の再開発により、商業ビルや高層マンションなどが建ち並び、その街並みは大きく変わりました。

中原区今井町 伊藤文治さん(83)

昭和10年頃まで今井地区ではモモの栽培が盛んでした。「今井のモモ」としてその名を馳せ、パラフィン紙に包んだモモを6〜8個木の箱に入れ、地区の集荷場から京橋の市場に共同出荷していました。また、モモと同じく今井の地名



伊藤文治さん



昭和30年頃

伊藤さん宅周辺の道路の昔と今



がついた小カブも有名でした。春先から5、6月まで収穫し、ピーク時には1日3回市場へ出荷していました。今のようにハウスや温室などがなかったため、畑によしずを巻き、霜よけをしながら育てましたが、よしずの確保には苦労しました。東京・浅草寺の参道で日除けによしずが使われていることを知り、担当者と掛け合い、取りはずす作業を手伝う代わりに、安く譲ってもらったそうです。「同じ時期に出荷したカブが、仲間よりも高値で売れたときは嬉しかったですね。苦労して手に入れたよしずのおかげです」。このように栽培に力を入れていた小カブでし

たが、多くの手間暇がかかることから次第に生産者が減り、昭和30年代前半には姿を消していきました。小カブ以外にも伊藤さんの家では、ネギやコマツナ、キュウリ、ナス、ジャガイモなどを栽培。また、水田で米と裏作で裸麦作りに汗を流しました。野菜はオート三輪に乗せ、戸手や大田区などへ引き売りしていたこともあるそうです。その後、昭和30年代から住宅や独身寮などが増え始め、徐々に農の風景が薄れていきました。「のどかな田園風景から一変した街並みの変化に驚いています。電車の沿線で草餅用のヨモギを採っていた頃が懐かしいですね」。



安藤秀男さん

宮前平駅周辺は、昭和30年頃まで辺り一面、水田でした。矢上川から水を引き、1反当たり6〜7俵の米が収穫されていました。「小学生の頃は、矢上川で良く遊びましたよ。春はフナやタナゴを釣り、

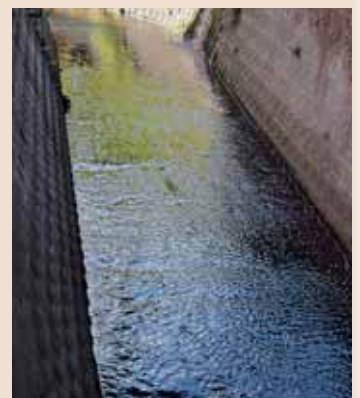


宮前平駅周辺

宮前平駅は、宮前区宮前平にあり、東急田園都市線の駅です。駅周辺には商店が多く、道路を挟んで南北方向に広がる丘陵地帯には、たくさんのお家やマンションなどが建ち並んでいます。

宮前区小台 安藤秀男さん(75)

夏は堰で水がたまっていると泳ぎました。川の水で体が冷えてくると温かい田んぼに入って体を温めていました」。



宮前平駅下を流れる現在の矢上川

駅周辺の小台地区は戦前、竹林と栗林が多く、春はタケノコ、秋には栗が採れ、貴重な現金収入源となっていました。戦後にその竹林を少しずつ開墾して、サツマイモやダイコン、キャベツ、ホウレンソウなど様々な野菜を栽培するようになりました。

化学肥料などがなかった当時、片道2時間以上かけて、世田谷や目黒、渋谷の方まで肥引きに出かけていました。「父は週に2回、朝3〜4時に起き、牛車に乗って出かけていたそうです」。行きの牛車には、ジャガイモやニンジン、ハクサイなど収穫した野菜を積み込み、行く先々で販売していました。

「多摩川の橋を渡る際に時々、警官が立っていて荷物の検査をされることがありました。運が悪いとその場で没収されることもあり、毎回ドキドキしていたみたいです」。そうしたなか、化学肥料などの普及により徐々に肥の使用も減り、昭和30年頃には肥引き作業も終わりになりました。

その後、周辺の区画整理が始まり、昭和41年に駅が開業。畑だった場所には住宅やアパート、マンションなどが建ち、町の様相は大きく変わっていきました。

こうした変化の中でも安藤さんは現在、キウイフルーツやブドウ、イチジクといった果樹の栽培に力を入れ、畑を守り続けています。



川崎市中央農協二十年史より 宮前平駅周辺(昭和42年)

新百合ヶ丘駅周辺



新百合ヶ丘駅は、麻生区万福寺にあり、小田急小田原線と多摩線が走っています。駅周辺には税務署や法務局などの公的機関が集中している他、大型商業施設が建ち並び、多くの人で賑わっています。

麻生区万福寺 鈴木庸さん(85)

新百合ヶ丘駅が開業する前、この辺りは山でした。鈴木さんの家も三方が山に囲まれていたため、昼間でも薄暗かったそうです。

昭和46年頃まで続いていた山の水田では、5〜6枚は牛を使い、



鈴木庸さん



万福寺人参

残りは手で耕作し、10〜11俵の米を収穫していました。

自宅から少し離れた畑では、麦やサツマイモ、大豆、ゴボウなどを作っていました。耕作はもちろん、移動や運搬には牛が欠かせない存在だった当時、一度だけ仕事の途中で牛がいなくなったことがありました。いくら探しても見つからず、落胆して帰宅すると、「牛舎で寝ていたので、驚きました」。

この畑では、特産品だった万福寺人参の栽培に、力を入れていました。この人参は長さが1尺近くもあり、栽培や収穫にはかなりの手間がかかりました。種を蒔く時には1尺程土を掘り返し、収穫する時は持ち手がついた長い鉄製の棒を使いました。11月末から12月中旬頃の収穫期には、朝早くから月明かりの下で夜遅くまで作業が続ききました。「冬でしたから霜が降

り、とても寒くて大変でしたよ」。収穫した人参は、市場へ出荷していた他、次年度の種を取るために長野県に送って仮植していました。また、昭和30年代前半からは、養鶏も営み、養鶏組合の仲間と順番で世田谷に出荷していました。「多い時には400羽以上いましたから、エサやりと鶏糞の処理で休み暇はありませんでした」。しかし、飼料代の高騰などにより、養鶏経営が難しくなり幕をおろしました。その後、昭和47年から造成が始まり、2年後の昭和49年に駅が開業。昭和52年からは町全体の区画整理がスタートし、そこかしこにあふれていた里山の風景は次第に姿を消していき、現在の姿へと変わっていきました。



鈴木さん宅周辺の昔の風景(昭和40年頃)

政府・与党の進める「農協改革」とは

政府はアベノミクスの第三の矢「成長戦略」の柱のひとつである農業の成長産業化に向け、規制改革会議による「農業改革に関する意見」をたたき台に、与党とも調整のうえで6月24日「規制改革実施計画」を閣議決定し、農業改革に取り組むことを表明しました。

同改革では①農地中間管理機構の創設②農業委員会等の見直し③農業生産法人の見直しと併せ④農業協同組合の見直しを掲げJA・中央会・連合会に対し、今後5年間で“自己改革”を行うことを求めています。これが「農協改革」といわれるもので、このために必要な法案を次の通常国会(来年1月開会)に提出するとしています。

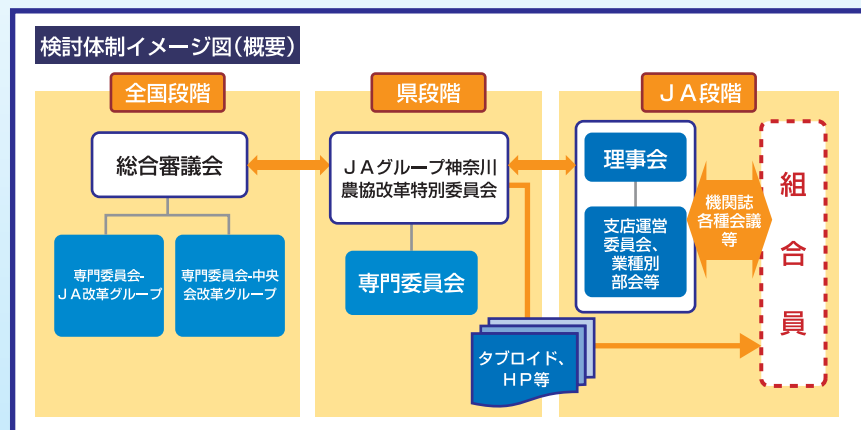
「規制改革実施計画」による「農業協同組合の見直し」(JA神奈川中央会による要約)

事項	内容
1. JAの目的規定の見直し	・単協が利益を上げ、組合員への還元と将来への投資に充てるべきことを法律上に明確化する。
2. JAの経済事業強化と全農の株式会社化	・農産物の買取販売を数値目標を定めて拡大する。 ・生産資材等については、最も有利なところから調達する。 ・全農が経済界との連携を連携先と対等の組織体制の下で迅速かつ自由に行えるよう、農協出資の株式会社に転換できるようにする。
3. JA理事会の構成の見直し	・理事の過半は、認定農業者及び農産物販売や経営のプロとする。 ・理事への若い世代や女性の登用に取り組む。
4. JAの金融事業の事務負担軽減等	・単協は信用事業に関して、不要なリスクや事務負担の軽減を図るため、農林中金又は信連に信用事業を譲渡し、又は単協が代理店として金融サービスを提供する方式を活用する。 ・全共連は、単協の共済事業の事務負担を軽減する事業方式を提供する。
5. JAの事業利用のルール化と組織形態の弾力化	・准組合員の事業利用について、正組合員の事業利用との関係で一定のルールを導入する。 ・単協・連合会組織の分割・再編や株式会社、生協、社会医療法人、社団法人等への転換ができるようにする。
6. 中央会の新たな制度への移行	・中央会は、制度発足時との状況変化を踏まえて、現行の制度から自律的な新たな制度に移行する。

※上記の他、農林中金・信連・共済連の株式会社化の検討、農林水産省は農協を安易に行政のツール(手段)として使わないことなどが提起されています。

○JAグループの対応

JAグループの自己改革は、組織全体の問題として捉え、協同組合の根幹を維持することを前提にスピード感をもって取り組むことが求められます。このため、全中は総合審議会を設置し「JA事業・組織運営のあり方」と「JAのあり方をふまえた中央会の将来のあり方」について、全国の組合員とともに検討していくこととしています。JAグループ神奈川においても、組合長等で構成する「JAグループ神奈川農協改革特別委員会」を中心に、組合員の皆様のご意見を踏まえながら検討してまいります。



○JAセレサ川崎の対応

JAセレサ川崎では、「JA改革対応委員会」を7月に設置し、政府・与党の進める農協改革に対し農協法改正も視野に入れた対応と総合的リスク管理の検討を開始。7月31日には川崎市選出の国会議員4名と常勤役員が出席し農協改革に対する今後の対応策などについて意見交換を行いました。今後も同委員会や理事会で検討を進めてまいります。



▲県天然記念物のシラカシ林

自然とふれあえる
貴重な場所



◀園内の田んぼでは地元の農家の方の指導で田植え体験も行われています



① 森林公園前

溝ノ口→



今回はJR南武線武蔵溝ノ口駅の南口からバスに揺られ、「このした橋」バス停で下車し、散策スタート。
バスを降りて住宅街を歩いてみると、さっそく直売所を発見！朝早くから地場産の新鮮野菜を買い求めるお客さんに出会いました。地元の方々にとってこちらの直売所は、大切な野菜供給の場となっているようです。
バス停と反対側の道へ渡り、通り沿いに進んでいくと、趣のあるカフェを発見。淹れたての温かいコーヒーで一息つきまます。
休憩後は、近くの森林公園で自然の風景を探索。夏休みのためか、親子連れの方を多く見かけました。この公園には弥生時代の集落跡地や、県指定天然記念物のシラカシ林が残されており、四季を通して400種類もの草花が観賞できます。散策中は延々と強い日ざしが照りつけていますが、緑のカーテンのおかげで昼間でもとって

の直売所



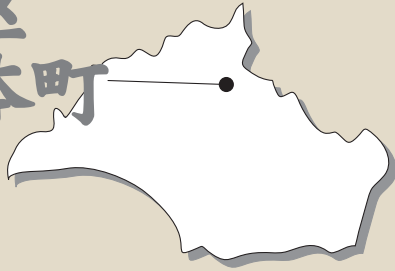
新鮮野菜が豊富に切れることもある

寺島さんにお話を
聞きました！

昭和25年から農業を営んでいます。当時の農家は12軒ほどで、周囲は竹やぶや山に囲まれた自然豊かな地域でした。昭和30年頃は自動車あまり普及していなかったため、当時は溝ノ口の市場までリヤカーを押し、市場で野菜の直売を行っていました。

も快適♪さわやかな気分で行くことができました。そのまま宿河原方面へ足を伸ばすと、つつじ寺として有名な神木山等覚院に到着。中には川崎市指定文化財の薬師如来坐像があり、市民に一般公開される期間もあるそうです。歴史ある佇まいに敵かな気持ちになりました。お寺に咲く花の美しさを楽しみました。
今度は、神木本町の交差点を通り、梶ヶ谷方面に向けて坂を上ります。坂の途中の小道へ入ると、所々に畑が点在していました。さらに奥へ進むと、この地域で最も古い歴史をもつ直売所の方にお話を伺うことができました。
そこからバス停まで引き返すと「チーズ&プリン工房」と書かれた黄色い看板が。さっそく中に入り、手作りのスイーツを堪能。疲れた体に染みわたる、やさしい味わいでした。本日はこのあたりで、散策終了。さまざまな史跡や都市農業などの風景に出会えた一日となりました。

宮前区 神木本町



宮前区の北部に位置し、西は五所塚、南は神木に接している。中央部には平瀬川が流れ、南北に東名高速道路が走る。かつては畑が多く点在するのどかな地域であったが、宅地化が進み、次第に住宅地へと変化していった。

しほくさんとうがくいん 神木山等覚院



往 宮前区神木本町1-8-1

しほく
神木という地名は、かつてヤマトタケルが喉の渇きを潤したお礼として一本の木を植え、その木を神木としてあがめたことに由来しているとの説があります



◀かわさき銘菓に認定された、一番人気の「神木とろ〜りプリン」

チーズ&プリン工房



往 宮前区神木本町4-17-1
営 11:00~19:30 休 不定休

2005年にオープン。元々はデパートやレストランに卸す工場としてスタートしました

旬の野菜の味は格別!!



Café de 柿ん水



店の敷地にはかつて柿畑が広がっていました

コーヒーでほっと一息

往 宮前区神木本町2-12-4
営 8:00~17:00 休 水、木



①山根信夫さんの直売所



「新鮮な野菜は新鮮なうちに食べてもらいたい」と話す山根さん。25年前から続く、地元で人気の直売所です。

往 宮前区神木本町2-4-12
営 10:00~17:30 休 不定休
(無くなり次第終了)

②寺島慶治さん



トマトやキュウリなどの並びます。午前中で売りそうです。

往 宮前区神木本町4-10-6
営 8:00~18:00 休 不定休
(無くなり次第終了)

後継者と職員が交流会

「宮前平支店葉月の会」の会員と支店職員との交流会が8月22日、同支店で開かれ、会員20人と職員15人が出席し、親睦を深めました。

同会は、土橋地区の後継者が、住民同士の横のつながりと、職員との交流を深めようと、平成16年に立ち上げたもの。当初は「土橋地区後継者会」でしたが、昨年からは小台地区にもその輪を広げ、名称を変更しました。

当日は、税制改正についての研修も行い、税務の知識も深めました。



税制改正についての知識も深めた

J A改革について国会議員と意見交換

地元国会議員との意見交換会が7月31日、本店で行われ、柴原組合長ら役員8人が出席。衆議院議員田中和徳氏、山際大志郎氏、中山展宏氏、参議院議員小泉昭男氏の秘書の4人と農協改革に対する意見を交わしました。

J Aでは、農協改革について農協法の改正も視野に入れた検討をするため「J A改革対応委員会」を7月29日に開催。また、J A改革対応委員会に提言する小委員会や専門委員会も設置しました。

意見交換会では、役員がJ Aとしての考えを示し、各議員からは都市農業を担う川崎の地域性を



活発に行われた意見交換会

考慮するよう政府に働きかけていくことなど、J Aと議員は今後の協力体制を確認しました。

支部座談会で活発な意見交換を行う

支部座談会が、各支部ごとに開かれています。この座談会は、平成28年度から取り組む『第7次総合3か年計画』の策定に向け、組合員から意見や要望を聴き、事業計画に反映させようといわれているものです。

7月2日の土橋東部・西部・南部支部(宮前地区)での合同開催からスタートし、8月5日に上有馬支部(宮前地区)、20日には木月支部(中原地区)で開かれました。

各会場では、J A役職員か

ら各事業の進捗状況について報告。その後、「都市農業の振興」と「後継者対策」をテーマの中心として、活発な意見交換が繰り広げられました。

組合員からは、セレスモスの収益構造や(仮称)セレスモス2号店についての質問の他、組織活性化対策積立金の活用に対する意見などが出されました。また、小規模の農地を守るための方策を考えてほしいとの要望も出されました。

今後も、来年2月まで各支部での開催が予定されています。



上有馬支部の座談会



木月支部の座談会

生活文化活動 体験発表会 全員に惜しみない拍手

女性部連絡協議会主催の第9回生活文化活動体験発表会・家の光大会が8月29日、本店セレスホール飛翔で行われました。同大会には、部員と役職員ら356人が出席。支部を代表する7人が体験発表を行い、宮前支部の持田真弓さんが見事、最優秀賞に選ばれました。

この体験発表会は、部員間で様々な体験を共有し、暮らしの向上に役立てようと、2年に一度開かれているもの。支部代表の7人は、日頃の女性部活動を通じて学んだことや『家の光』の記事を活用した活動などをテーマに発表しました。

当日は、「生きがい」「私の楽農人生」「はじめての一步」などと題し、橘支部の内田幸子さん、宮前支部の持田真弓さん、高津支部の高橋良美

さん、日吉支部の加賀見照子さん、稲田支部の関山千恵子さん、生田支部の北見アヤ子さん、柿生支部の内山曜子さんが体験談を発表。

発表者の間の取り方や抑揚などを駆使した話し方に、参加者は引き込まれていました。感動をもらった部員たちから、全員に惜しみない拍手が贈られました。



支部を代表して発表するメンバーたち

健康大学 第2回講座 体の中から健康に

健康大学第2回目の講座が8月19日、中原支店で行われ、女性部員ら23人が整腸作用のあるヨーグルトを使った料理作りに挑戦しました。

同講座は健康寿命100歳プロジェクトの一環で、食事を通して体の中から健康になってもらおうと行われたもの。メニューはピザやタンドリーチキンなど計6品。参加者からは「簡単だったので、家族にも作りたい」と大好評でした。



ピザを作る女性部員ら

教育文化活動への取り組み発表

家の光文化賞J Aトップフォーラムが8月4日、5日の2日間にわたりホテルオークラ東京で開かれ、教育文化活動の重要性などについて意思の共有をはかりました。

同フォーラムには全国から428人のJ A役職員が参加。各J Aや学識経験者らがJ Aと組合員、利用者との結びつきを強化するうえで、教育文化活動の重要性を強調しました。

このなかで、平成25年度家の光文化賞受賞J A



取り組みについて発表する柴原組合長

として柴原組合長が、市内農業情勢やJ Aと組合員、利用者との協調に向けた実践報告を行いました。

夏野菜の収穫とBBQを楽しむ

川崎南・日吉地区合同のこども農業体験が8月8日、宮前区野川の森雄誠さんの畑で行われ、12家族34人が野菜の収穫を楽しみました。

はじめに、森さんから「ナスのヘタにはトゲがあるから気をつけて」と説明を受け、収穫体験がスタート。ナスやトマトなどをカゴいっぱい収穫しました。子どもたちは、収穫したトマトをその場で食べて「甘くておいしい」と、笑顔で話し「一番大きなものがとれた」と大興奮していました。

体験後には、収穫した野菜を自分たちでカットし、バーベキューやサラダを作って昼食の時間。とれたて野菜の味を堪能しました。午後には、花束作りやジャガイモの種を使った宝探しゲームをしたほか、カブトムシやクワガタのサプライズプレゼントもあり、楽しい農業体験となりました。



収穫を楽しむ参加者

市内小学校の児童が農作業を体験

J Aでは、市内の小学校や組合員と連携し、地域の特性を活かした食農教育活動を積極的に展開しています。

8月28日には平小学校の2、4、5年生の児童263人が、宮前区の畑でジャガイモの植え付けなどの農作業に汗を流しました。

同小学校では、毎年植え付けから収穫までの一連の作業を児童みずから体験することで、農業の大切さを学んでいます。

苗の提供や植え付けに協力したのは、地元生産者、支店職員など。2年生はサツマイモの草取り、4年生はジャガイモの植え付け、5年生はダイコンの種まきに挑戦。

参加した児童は「早く大きくなってほしい」と収穫祭を心待ちにしていました。

秋から冬にかけて収穫を行い、ダイコンは児童がバザーで販売、サツマイモとジャガイモは学校給食で活用する予定です。



ジャガイモの植え付けを行う児童

タイ王国セレスモスを視察



店内を見学する視察団

農産物のバリューチェーンについて学びたいとタイ王国の農業・協同組合省の代表団が7月31日、セレスモスの視察を行いました。

視察には同国の農業・協同組合省の農産物・食品基準局など26人が参加。担当職員がセレスモスの概要をはじめ、出荷の仕組みに

ついて説明しました。

タイ王国農業・協同組合省のチャリット・ダムロンサック副次官は「生産者自ら搬入し、価格設定をするという仕組みをタイの直売所でも導入していければ」とシステムについて関心を見せるとともに、導入の検討を示唆しました。

高津地区 稲田地区 旬農産物で親子が料理

夏休みが始まった8月5日、高津地区、20日には稲田地区で女性部員の協力のもと親子料理教室が行われました。

高津地区では、てくのかわさきで親子料理教室を実施し、7組19人の親子が参加。区内産タマネギを使ったハンバーグやポテトフライ、サラダなど計5品を作りました。

参加者は「一生懸命作ったので、全部おいしかった」と笑顔で話し、地場産野菜の魅力を堪能しました。

稲田地区では、8組17人の

親子が参加。はじめに多摩区登戸の果樹園で梨の収穫体験を行い、1人2個ずつ梨を収穫しました。引き続き、多摩市民館で調理を実施し、梨を使ったスムージーや梨の豚肉巻きなど計5品に挑戦。女性部員が補助にあたり、梨の切り方などを子どもたちに教えながら和気あいあいと作業を行いました。

参加した親子は、梨を使ったレシピの多さに驚くとともに、地域の生産者とのふれ合いや料理作りを楽しみました。



高津地区の親子料理教室



稲田地区の親子料理教室

馬絹で伝統の花供養祭

花卉部馬絹支部では8月17日、宮前区馬絹の泉福寺で、花供養祭を行いました。

供養祭は、今回で96回目を迎え、長い歴史を誇っています。

都倉信幸支部長をはじめ参加者は、花の霊を慰めるために順番に焼香を行い、祈りと感謝の気持ちを捧げました。

その後、全員で花の供養塔に焼香をし、供養祭を締めくくりました。



花の霊に祈りを捧げる都倉支部長

施設事業で特別賞を受賞

平成25年度JAグループ施設事業優績組合表彰式が8月7日、藤沢市民会館で行われ、当JAとセレサ不動産(株)は、供給実績や受注契約高などで高い評価を受け、特別優秀賞を受賞しました。

このほか受賞した各支店は次のとおりです。

「目標達成優秀賞」＝宮崎・向丘・菅生・中原・日吉・稲田・菅・柿生・東柿生・久地駅前支店

「目標達成奨励賞」＝橘・野川・高津・北見方・宮前平・大師・住吉・元住吉・宿河原・生田・

百合丘・栗平・新百合丘・千代ヶ丘支店

「情報収集奨励賞」＝小杉・稲田・菅・柿生支店



表彰を受ける柴原組合長



素材の美しさ を引き出す 生け花

逸

ITSU

私の好きなこと

幼い頃から花が好きで、野山で花を摘んで花瓶に生けたり、庭に植えたりと、いつも身近に花がありました。そんななか、12年前に友人が生け花教室に通っていると知り「もっと花の美しさを表現したい」と思い、習い始めました。最初は、先生が用意する型にそって生けていくことに満足していましたが、次第にオリジナルの作品を作ってみたいと思うようになってきました。どの角度が一番美しく見えるか、中心はどの花にするかなど、自分でアレンジしていくことにやりがいを感じています。

花に元気がないように見えた時には、水を替えて向きを整えると、花が笑顔になったかのように家中まで明るくなる。手をかけた分だけそれに応えてくれる生け花に魅了されています。「そんな生け花をしていると、子育てをしていた時のことを思い出します」。最近では、年3回行われる発表会に向け、他の作品を見て、より素材の持ち味を引き出すための勉強をするなど、余念がありません。花の美しさを最大限に引き出すことは大変ですが「これからも自分だけの作品作りを楽しみたい」。

PROFILE

昭和10年生まれ。生け花の他に、海外旅行やピアノ、スイミングなど趣味は多彩。趣味を通じて友人もでき、週に4~5回は外へ出かけています。



幸区南加瀬
加賀見昌子 さん



■ ひゅうまん

食農教育で心を育む

多摩区菅野戸呂 高橋 孝次さん

手間暇かけて大切に野菜を育てるように、子どもたちの心を育てることに大きな生きがいを感じている高橋さん。そんな高橋さんは、子どもたちに野菜の栽培を通じて、農業への愛着を深めてもらう食農教育授業の講師を続けています。

この授業を始めたのは25年程前、野菜苗を買いに来た先生から「児童に直接農業の大切さを教えてほしい」と頼まれたのがきっかけ。もともと話をするのが好きだったこともあり、「子どもたちの成長の糧になれば」と快諾しました。

授業では最初に、野菜は自力で養分を作り時間をかけて大きくなれるが、人はそれらの野菜などを口にして初めて生きていけることを解説。野菜の歴史や育ち方、季節の野菜を食べる重要性などを話しながら、農業の大切さを伝えていきます。

こうした授業をきっかけに、子どもたちは、自分が手がけた野菜の成長に感動し、収穫の喜びと食べられる幸せを感じています。その姿に、子どもたちの心も育っていると感じ、授業の成果を噛み締めています。



授業では、農業についての講義だけでなく、子どもたちの心の成長の一助になればと、自分の好きな言葉を書いたため披露。「度々サインや握手を求められることがあります」。

このような活動が学校間でも話題になり、今では市内の小学校15校で授業を受け持っています。家での仕事もあるので、スケジュール管理が大変ですが、やめたいと思っただけは一度もありません。「これからも自分の体力が続く限り、食農教育を通じて子どもたちの心を育んでいきたい」。



苗の質によって、生育や生産量が大きく左右される農業。

だからこそ、育苗管理の仕事は責任が大きく、「良い野菜ができた」と言ってもらえた時の喜びはひとしおとやりがいを実感しています。

父が種苗店を開業して約15年。口コミで顧客が増えていき、今では二人で忙しく作業をするまでに成長しました。「来てくれる顧客は苗の購入だけでなく、父の栽培技術を求めて来てくれています」と父の姿を見

『丈夫な苗で

美味しい野菜を』

て、懸命に知識習得に励んでいます。

父が倒れて、急遽お店を任せられることになったのは一年前。苗の育て方は知っていたものの、肥料や種などの発注方法や専門的な知識はゼロ。その上、お客さんから質問されても

ひろき 齊藤 浩城 さん
麻生区王禅寺東

分からないことばかりで毎日病院に通っては父の指導を受け、なんとか仕事をこなしていました。そんな中、父も快復し、一人での作業も終わろうとした時に「お父さんが戻ってき

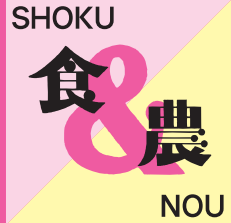
ても続けてね」。お客さんから言われたこの一言をきっかけに専業で種苗店を継ぐ決意をしました。今はキャベツやブロッコリーの冬野菜を育苗中。「父のような育苗技術はないから、見よう見まねでやっ

以前、車の販売や整備などをする仕事に携わっていたほど車好きの齊藤さん。「これからの時期は仕事も落ち着いてくるので大好きなバイクを飛ばして、スカッとしたいですね(笑)」と休暇を心待ちにしています。

ています」と笑いながらも、管理に細心の注意を払う齊藤さん。暑い夏の日には土の乾燥やハウスの日光に特に気を付け、また丈夫な苗を作るために、季節によって肥料の配合を変えた土作りにこだわっています。その他、種の卸業者などから新品種の情報や栽培管理の方法を聞いてネットワークを活かした知識を増やし、お客さんとのコミュニケーションに役立てています。

そんな齊藤さんの目標は「お客様に美味しい野菜を作ってもらうこと」。丈夫な苗作りに励むとともに、栽培技術の知識を付け、顧客のニーズに応えられる種苗店を目指します。

ササゲ



マメ科ササゲ属で、アフリカ北部エチオピアが原産。サヤの長さは通常、10センチから30センチほどですが、品種によっては90センチまで大きくなるものもあります。サヤごと食べるのが一般的で、柔らかい食感が特徴です。乾燥しやすいため、購入後は早めにポリ袋に入れて冷蔵庫で保存しましょう。また長期保存する場合は、軽く塩茹でしてから適当な長さに切り分け、冷凍しておくとうすぐに使えて便利です。



豆類の中でも、特に栄養価が高いササゲ。タンパク質やミネラル、ビタミン類をバランス良く含む野菜です。中でもカロテンは同じ豆類であるインゲンに比べ、倍以上も含まれています。カロテンには活性酸素を抑え、動脈硬化や心筋梗塞などの生活習慣病を予防したり、皮膚や粘膜の細胞を正常に保つ働きがあります。また食物繊維も豊富に含まれており、体にとって有害な物質を吸着し、排出してくれます。

ササゲは炒め物や和え物、煮物など、和洋中さまざまな料理に活用できます。塩、こしょうで炒めれば、肉料理や魚料理の付け合わせとしても使えます。豆の部分を食べる場合は、煮豆や赤飯に混ぜるとよりおいしくいただけます。

茹でる際はササゲ独特の菌ざわりを楽しめるよう、あまり火を通しすぎないのがポイント。また湯から引き上げてすぐに冷水にさらすと、鮮やかできれいな色合いになります。

購入の際は、緑色が鮮やかであまり太くないものを選びましょう。太く大きいものは、実が硬い場合があります。

ササゲのごま油炒め

材料(3人分)

- ・ササゲ…1束
- ・ごま油…大さじ3
- ・醤油…大さじ2
- ★みりん…大さじ2
- ★塩…少々
- ★砂糖…大さじ1
- ★酒…大さじ3

作り方

- 1.ササゲを一口大に切る。
- 2.フライパンにごま油を入れ、ササゲを炒める。
- 3.ササゲがしんなりしてきたら、★の調味料を入れ1分ほど炒め、醤油を入れて軽く炒めたら、できあがり。



みかんの収穫から販売まで

温州みかんを含む柑橘類は果汁の糖と酸の量やバランスが味を左右します。一般的に収穫から数日～数か月間保管や貯蔵することにより、酸が減り、糖濃度が上がって一層美味しくなります。

ただし、収穫時やその後の扱いで傷がつくと貯蔵中に腐敗しやすくなります。丁寧な取り扱いが重要です。



【手袋】

爪で果実を傷つけないように、また安全のため作業時は手袋を wears。一般的な軍手のほかに革手袋、合成ゴム手袋など色々ありますので目的に合わせて選びましょう。枝にトゲがある品種の収穫には革製が適しています。

【採収ばさみ】

果実が木とつながっている短い枝を果梗枝（かこうし）と言いますが、柑橘類はひとつずつ果梗枝をハサミで切って収穫します。温州みかんは皮が柔らかくて傷つきやすい一方で果梗枝が堅いので、刃の短い採収ばさみを使います。果梗枝が柔らかいオレンジ類やトゲのあるレモンやユズは長い刃の方が良い場合もあります。



▲果梗枝を切る前のみかん

【2度切り】

果梗枝はなるべく短くしなければなりません。長いと収穫後の容器内や販売袋内で隣の果実を傷つけてしまうため腐敗の原因になります。収穫時はハサミで果実に傷をつけないように5mm～1cmの位置で1度切り、見やすい位置に果実を持ってヘタの際でもう一度短く切りなおします。切った部分を自分の頬に当てて、動かしても痛くない程度にしましょう。



▲果梗枝を切ったみかん

【貯蔵・保管による品質向上】

早生温州みかんは酸味がやや高く、果皮の着色が完全でない時期にも収穫しますが、採収後にプラスチックコンテナなどに7～8分目まで入れ、15～20℃程度の倉庫に数日～1週間置くと味と外見(着色)が向上します。

大津4号などの普通温州みかんは11月下旬以降に収穫します。本格的には写真のような棚式の常温貯蔵庫で3か月ほど貯蔵できますが、プラスチックコンテナなどに7～8分目まで入れて倉庫に置いても1～2か月の保管が可能です。減酸して食味が向上、着色も良くなり、収穫量が多い場合は販売期間の拡大にもなります。



▲みかんの貯蔵庫

◇農薬登録内容の変更情報◇

◎ベンレート水和剤（殺菌剤）（9月24日から変更）

〈かんきつ（温州みかんを除く）〉 そうか病 灰色かび病の適用削除

〈かんきつ（温州みかんを除く）〉 使用回数： 4回 → 2回

※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。

◆秋の味覚を「狩る」楽しさ◆

秋も深まりいよいよ紅葉の季節。各地から「紅葉狩り」の話題が届くころとなりました。「紅葉狩り」とは紅葉を愛でることですが、なぜ「狩り」と表現するのでしょうか？

そもそも狩りとは山野に入って獣や鳥を追い掛けて捕らえることで、大昔は「鹿狩り」や「鷹狩り」などがありました。薬となる鹿の若い角や草花などを採取するために山野に入るとは「薬狩り」と言っていたそうです。山野に入ってきのこをとる「きのこ狩り」は今も変わらず使われている言葉ですね。つまり「狩り」とは本来「何かをとり山野に入ること」を表していたのです。

さらに山野では季節ごとに移り変わる自然の景色を楽しむことができることから、獣や鳥を捕ることだけでなく自然の美しさを求めて山野に出向くことも「狩り」と言うようになりました。平安時代には春に咲く山桜を愛でることを「桜狩り」と呼び、秋に紅葉を愛でることを「紅葉狩り」と言っていたのはそのためです。和歌などからは山桜や紅葉の枝を手で折り取って眺めていた行為も読み取ることもでき、それが語源という説もあります。さらに今でも親しまれている「紅葉狩り」という言

葉は、近くの公園などで紅葉を眺めるときには使わず、遠くの山野にわざわざ出掛けて紅葉を觀賞することに、本来の意味が残っています。

現在では「紅葉狩り」以外にも「タケノコ狩り」「果物狩り」など食べ物にも使われていますね。旬の食べ物を求めて離れた所に出掛けて収穫を楽しむという意味で、広く「味覚狩り」と言うことも。つまり私たちは古くから「狩り」をすることで自然の恵みを楽しんでいるのです。

実りの秋であるこの時期はブドウ、リンゴ、梨、柿などたくさんの果物で「狩り」を楽しむことができますね。自然の中で味わうことは格別のおいしさ。季節ならではのお出掛けはきっとすてきな思い出となることでしょう。



(シニア野菜ソムリエ●K A O R U)

10月の運勢

モナ・カサンドラ

おひつじ座 3/21~4/19

【全体運】あれもこれも挑戦したくなりそう。收拾がつかなくなる可能性大なので一つに絞って。芸術方面が吉【健康運】シェイプアップに最適。目標値を定めて【幸運を呼ぶ食べ物】柿

おうし座 4/20~5/20

【全体運】不安を抱きやすい傾向が。深刻に考え過ぎず、気楽に構えましょう。気晴らしにハイキングに出掛けて【健康運】小まめに体を動かせばより健康体に【幸運を呼ぶ食べ物】サバ

ふたご座 5/21~6/21

【全体運】行楽シーズンを堪能できる期間。気の合う仲間と遊びに出掛けて。文化祭などへの出品も◎【健康運】疲れをため込みやすいかも。休憩も必要【幸運を呼ぶ食べ物】エノキタケ

かに座 6/22~7/22

【全体運】気持ちが大きくなりがち。大変な作業を安請け合いないよう気を付けて。冷静さアップには清掃を【健康運】オーバーワークに用心。無理は禁物【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。初対面でも気さくに話しかけて。趣味を通じて出会いがある予感【健康運】体力万全！スポーツを始めてみて【幸運を呼ぶ食べ物】伊勢エビ

おとめ座 8/23~9/22

【全体運】ゆったりできる月。頼まれ事は真っ先に済ませ、プライベートの充実を励んで。ガーデニングも幸運【健康運】小さなケガに注意。慎重に行動を【幸運を呼ぶ食べ物】ニンジン

てんびん座 9/23~10/23

【全体運】自分らしさを前面に出したい時期。長所を発揮でき、周りから頼られる結果に。新チャレンジも正解【健康運】口コミで健康への好情報を獲得可能【幸運を呼ぶ食べ物】ギンナン

さそり座 10/24~11/22

【全体運】優しい気持ちになれ、自然と人気があっ。面倒見の良さを発揮して。気分転換にはマッサージを【健康運】飲食でのストレス発散は厳禁。温泉が◎【幸運を呼ぶ食べ物】ボラ

いて座 11/23~12/21

【全体運】人脈のネットワークが広がる気配。飲み会や遊びを通して親睦を深めて。グループツアーへの参加も良い刺激に【健康運】水分&ミネラル補給を忘れずに【幸運を呼ぶ食べ物】カブ

やぎ座 12/22~1/19

【全体運】自分の意見にこだわり過ぎるよう。周囲のやり方やアイデアを吸収すれば問題解決の糸口が。散歩も大事【健康運】生活のリズムが崩れやすそう。節制を【幸運を呼ぶ食べ物】栗

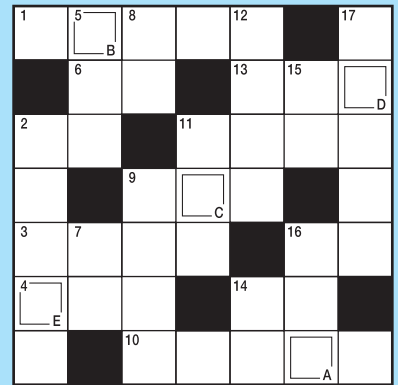
みずがめ座 1/20~2/18

【全体運】リスクを恐れず動いてみて。停滞していた事柄に打開策が見つかるかも。ポジティブ思考も◎【健康運】気軽にできる運動が体調キープの秘訣【幸運を呼ぶ食べ物】エリンギ

うお座 2/19~3/20

【全体運】素直さが運氣上昇のポイント。親切にされたら笑顔でお礼を。明るい雰囲気作りを心掛けて【健康運】深呼吸でリラックスを。イライラ解消に【幸運を呼ぶ食べ物】サツマイモ

クロスワードパズル



タテのかぎ

- ②ジャガイモの別名
- ⑤香川県とゆかりの深い麺
- ⑦美しくとげのある花
- ⑧コスモスもアザミもこの花の仲間
- ⑨この文章には10文字使われています
- ⑩パタパタと動かす清掃道具
- ⑫恋愛運、金運、仕事運…何を見てもらおうかな
- ⑭洗濯がはかどる天気
- ⑮派手ではないのです
- ⑯ミレー作の名画「___拾い」
- ⑰聞くと見るでは___だね

ヨコのかぎ

- ①1964年10月に開催された___五輪
- ②留守___ 寝ずの___
- ③レンコンの生産量が日本一の県
- ④毛染めをすると目立たなくなります
- ⑥フグやきのこが持っていることも
- ⑨おでこのこと
- ⑩見かけたら願い事を唱えると良いとか
- ⑪歌舞伎の舞台装置 観客席の中を通っています
- ⑬AMとFM、どちらを聞こうかな
- ⑭ブンブンと飛び回ります
- ⑯伯父さんや叔母さんから見た僕のこと

7月号のこたえ

フウリン



応募総数 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。



◆涼を求めて◆

セラサモスでゴーヤの苗を購入。緑のカーテンを作りました。涼しさを実感しています。

(宮前区・藤本さん)

◆大好きな…◆

シソ・ミョウガ・シヨウガは私の大好きな三大薬味。特に夏には欠かせません!!

(麻生区・篠木さん)

◆ジャンボ幸水◆

重さ約1.2kgのジャンボ幸水。私の顔よりも大きいでしょ。甘くておいしかったです。

(多摩区・梨大好きさん)



◆屋上菜園◆

屋上菜園でトマトやオクラなどを毎日のように少しずつ収穫し、写真を撮って子どもたちにメールで送っています。どの野菜も柔らかくて美味しい。来年はもう少し多く作りたい…と欲張っています。

(幸区・木村さん)

◆ヒマワリが咲いた◆

橋支店では、美化活動の一環として植えたヒマワリが、きれいに咲きました。



◆暑さ対策◆

毎日の暑さにまいっています。そこで、アイスノンを首に巻いたりして、暑さ対策をしています。

(高津区・今村さん)

◆行ってみよう◆

地域の活躍が載っているピックアップを、毎号楽しみにしています。また、川崎探検隊を読んで、自分でも行ってみようと思いました。

(川崎区・田辺さん)

◆頭が下がる◆

農園を借りて野菜作りをしています。まだ小さいからと残しておいたキュウリが、次にとりに行ったらお化けキュウリになっていました。適期に収穫する農家の方のご苦労に頭が下がります。

(麻生区・長橋さん)

◆投稿のお礼◆

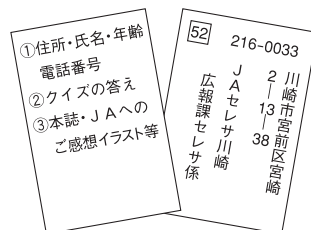
たくさんのお便りありがとうございます。これからもご感想お待ちしております。

(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 10月17日(金)必着



お寄せ頂いた感想、イラスト等は本誌に掲載することがあります。

防災農地の登録受付締切迫る

平成26年度川崎市市民防災農地の登録受付は9月1日(月)～30日(火)までです。

防災農地登録制度は、農地を災害時に一時避難場所として、市民の安全と円滑な復旧活動に役立ててもらおうというもので、生産物や農地の原状回復を保証しています。登録対象農地は生産緑地地区内か、おおむね500平方メートル以上の一団の農地。農業の多面的機能の役割として高く評価されています。詳細はJAセレサ川崎各統括支店または本店営農課(877-2509)まで。

住宅・アパート建築キャンペーン

JAとセレサ不動産(株)では、9月26日から12月25日まで住宅・アパート建築キャンペーンを実施します。キャンペーン期間中に建築確認依頼をいただいた方を対象に、通常の組合員値引きに加え、特典をご用意しています。住宅・アパートの建築をご検討中の方は、この機会に支店またはセレサ不動産(株)にご相談ください。

セレサ不動産(株)本社 TEL.044-870-6711

指導相談担当者の新しい制服

指導相談担当の男性用の制服が、8月4日に新しく支給されました。水色を基調とした、清潔感あるポロシャツです。体を激しく動かしたり、外で作業をする機会が多いので、汗を吸収しやすく動きやすい生地なのが特徴です。



税務研修会で役職員が知識を深める

渉外担当者や役席者らを対象とした税務研修会が8月8日、本店セレサホール飛翔で行われ、268人の職員が相続税に関する知識を深めました。

来年1月1日以降に発生する相続を対象に、基礎控除額が現行の6割になるなど、具体的な改正点を学びました。



晴れの入賞者

敬称略()内住所

平成26年度川崎市ナス立毛共進会

7月29日 市内巡回 出品点数11点

▽特選=とげなし・千両2号・森和浩(久末)

平成26年度川崎市ナシ立毛共進会

7月30日 市内巡回 出品点数44点

▽特選=幸水・豊水・長瀬博明(井田中ノ町)、幸水・川名徹(野川)、混植・北見純一(枳形)、幸水・小林明正(堰)

平成26年度川崎市ブドウ立毛共進会

8月1日 市内巡回 出品点数7点

▽特選=巨峰・藤稔・ブラックビート・白井正壽(菅稲田堤)

平成26年度川崎市梨・ぶどう品評会(前期の部)

8月19日 川崎市農業技術支援センター

出品点数 梨107点 ぶどう8点

▽優秀賞=幸水・長瀬博明(井田中ノ町)、同・白井正壽(菅稲田堤)、同・太田英男(生田)、藤稔・小林明正(堰)

組織 だより

なかそう

中相支部 (稲田地区)

中野島1～3丁目と6丁目、布田の一部が支部の範囲。川崎の名産品である多摩川梨の栽培が盛んな地域で、一部では、桃の栽培も行われています。かつては米作りも行われていましたが、宅地化が進み、そのような場所も次第に減少していききました。支部では、地域の住民と協力し、中野島の中心を流れる水路の清掃を年1回行い、昔からの景観を大切に守っています。



組合員戸数は29戸。古谷正一支部長は、年1回の研修旅行で部員の交流を図っています。

※次回は中村支部(宮前地区)と西野川支部(宮前地区)です。

中丸子支部 (川崎南地区)

支部は、中丸子から武蔵小杉にかけて、多摩川に沿うように位置し、中央にJR南武線、JR横須賀線が走っています。交通の利便性がよい地域のため、開発は早くに進み、高層マンションや商業ビルが建ち並んでいます。今では野菜や花などの直売所は一部となりましたが、一昔前までは小松菜やダイコンなどの野菜栽培が盛んに行われ、田畑が広がる緑の豊富な地域でした。



組合員戸数は33戸。野口章寿支部長は、研修旅行や食事会で部員の懇親に努めています。

JAからのお知らせ

◇理事会だより◇

☆第5回定例理事会…8月19日(火)本店で開催【報告事項】平成26年度第1回総代・組織リーダー研修会…9月12日(金)15時～、本店セレサホール飛翔にて開催。ジャーナリストの寫信彦氏を講師として招き、「日本人の覚悟～大動乱時代を超える」と題した講演会を実施。JAセレサ川崎エキサイトマッチ(川崎フロンターレ冠試合)…11月2日(日)等々力陸上競技場にて開催。その他、JAセレサ川崎提供親子サッカー教室や地場産野菜販売などのイベントを実施。廃ビニール・廃プラスチック適正処理…9月16日(火)JA書庫センター子母口支店にて、17日(水)黒川営農団地管理倉庫にて、両日とも9時半～15時まで回収実施。第16回女性部連絡協議会レクリエーション大会…10月22日(水)10時～、女性部員を対象にとどろきアリーナメインホールにて開催。JAセレサ川崎生活総合展示会『得する市』…12月4日(木)、5日(金)9時半～、本店セレサホール飛翔、102会議室、アトリウムにて開催。他22項目を報告。【協議事項】組合員後継者イベント…組織基盤の拡充・強化に向けた組合員後継者対策の一環として、『東京ディスニーランド』、『東京ディズニースー』の2会場で6公演のイベントを開催。他2項目を協議決定。

セレサのDATA

貯金	1兆3,295億円
貸出金	5,158億円
長期共済保有高	1兆6,236億円
年金共済保有高	320億円
購買品供給高	409百万円
販売品取扱高	373百万円
施設事業契約高	27億26百万円
組合員数	60,606人
うち正組合員	5,806人
准組合員	54,800人
	(8月31日現在)

営業時間のご案内

☆支店窓口…平日9:00～15:00
 ☆ATM…平日8:00～21:00、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

☆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)
 ☆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)、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。

10月の経営相談日(法律)

7日(火) 9:30～11:30 向丘支店
 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 橘支店
 13:30～15:30 中原支店
 25日(土) 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。

10月の年金無料相談会

2日(木)野川支店
 5日(日)鷺沼支店(※)
 7日(火)北見方支店
 9日(木)小杉支店
 14日(火)高津支店
 16日(木)御幸支店
 19日(日)宮前支店(※)
 21日(火)新城支店
 28日(火)鹿島田支店
 30日(木)菅生支店
 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
 26日(日)10:00～12:00柿生支店
 14:00～16:00生田支店
 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。

10月の休日住宅ローン相談会

25日(土)みなみ支店、小向支店、中原支店、北見方支店、梶ヶ谷支店、宮前支店、上作延支店、生田支店、千代ヶ丘支店、新百合丘支店
 26日(日)小田支店、御幸支店、新城支店、元住吉支店、宿河原支店、野川支店、宮前平支店、菅生支店、稲田支店、栗平支店
 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/>)

10月のセレササロン

8日(水)高津支店
 15日(水)生田支店
 会費：1,400円
 16日(木)中原支店(交流会費は4,000円)
 ※中原支店につきましては交流会となります。
 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>

10月の遺言信託個別相談会

15日(水)柿生支店
 16日(木)菅支店
 22日(水)橘支店
 23日(木)生田支店
 28日(火)向丘支店
 ・開催時間…9:00～16:00(昼1時間休憩)
 ・相談員はJA神奈川県連の財務コンサルタント
 ・相談時間は原則1時間半まで
 ・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時までに近隣の支店または、※開催日に都合がつかない場合は、日程調整のうえ、お近くの支店まで個別相談にも応じますので、お気軽にお問い合わせください。
 ※JA神奈川県連 信託代理店 JAセレサ川崎本店事業推進部 <044-877-2140> 当JAが行う遺言信託代理業務は契約締結の媒介です。「相続・遺言セミナー」
 24日(金)16:00～17:00宮前支店



10月のセレサモス行事予定

☆富山県JA氷見市新米フェア
 3日(金)～5日(日)
 ☆出張販売
 2日(木)11:00～ 御幸支店
 16日(木)11:00～ 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」
 ☆セレサモスの駐車については、麻生警察署からの指導により、駐車場への路上待機は一切できません。
 ☆セレサモスでは、毎月各種イベントを開催しています。詳しくはセレサモスホームページをご確認ください。
 (https://www.jaceresajp/ceresamos/ceresamos_top.htm)



生田支部
水無月料理グループ



毎年6月から活動を開始していることから「水無月」の名をつけている料理グループ。参加者は毎年募集をかけ、偶数月に料理教室を実施。今年度は生田支店の建て替えにより8月から13人で活動しています。

今回は念願の改装された料理教室での活動をスタート。「新しい調理場でなんだかドキドキ。いつもより美味しいものが作れそう」と全員が嬉しそうに調理に挑みます。

料理は主に家の光のレシピを参考にしたり、年に1



回は調理器具を販売している会社とタイアップして料理の勉強や調理器具の使い勝手などについて知識を習得しています。また、2月には高級レストランに行き、勉強を兼ねたお食事会へ。いつもとは違った雰囲気なのか、食事や会話を楽しんでいきます。

これからも仲間と和気あいあいと活動を続け、料理レパートリーを増やしていきます。



Dish Up!

材料 (4人分)

- ・夕顔…350g
- ・合い挽き肉…75g
- ・サラダ油…大さじ1
- ・塩…適量
- ・醤油…適量
- ・だしの素…適量
- ・水溶き片栗粉…大さじ1



夕顔と挽き肉の炒め

作り方

①夕顔を8等分のいちよう型に切り、種をとる。皮を厚めに剥き、1cm幅に切る。ワタの部分は別に分けておく。



④夕顔から水分が出て透明になってきたら、ワタの部分を入れて軽く炒める。塩、醤油、だしの素で味を調える。



②フライパンに油を入れて熱し、挽き肉を中火で炒める。塩とだしの素で味付けする。



⑤水溶き片栗粉でとろみをつけてできあがり。

③②のフライパンに、①のワタの部分以外を入れて弱火～中火で10分ほど炒める。(かき混ぜすぎると夕顔の形がくすれるので、焦げない程度に軽く混ぜる)



ワンポイントアドバイス

中原区下小田中 野上 京子さん
夕顔がなければ、冬瓜でもOK。作りたてはもちろんですが、冷やして食べても美味しいです。お好みでゆず胡椒や鷹の爪を加えると、ピリ辛の大人好みの味になります。

