



# CERRESA

NO.206

特集 川崎市内のお雑煮紀行

セラサ  
11

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

2014.November

# Contents

|   |    |
|---|----|
| <b>特集</b> 川崎市内のお雑煮紀行                                | 3  |
| 川崎探検隊 八丁畷駅周辺を歩く                                     | 8  |
| <b>PICK UP</b>                                      | 10 |
| <b>逸</b> 手作りを楽しむレザークラフト<br>高津区 猪股 澄江さん              | 14 |
| <b>Hand</b> 人と人が繋がる町を目指して<br>多摩区 岸 景美さん             | 15 |
| <b>パワー全開</b> 両親の味を守り、いつかは超えたい<br>宮前区 持田 陽介さん        | 16 |
| <b>食農</b> 春菊  | 17 |
| 農作業ノート 使用基準が厳しくなる農薬が増えるので十分ご注意ください!<br>営農技術顧問 片木 新作 | 18 |
| <b>暮らしNAVI</b> ● ベジフル歳時記 ●                          | 19 |
| <b>mail box</b> & クロスワードパズル                         | 20 |
| JAからのお知らせ & 組織だより<br>野戸呂支部・初山支部                     | 21 |
| <b>INFORMATION</b>                                  | 22 |
| <b>enjoy</b> <b>アエ</b><br>中原支部 木目込み人形グループ           | 23 |
| <b>Dish Up!</b> 里芋餅と里芋のすまし汁<br>麻生区 坂本 洋子さん          | 24 |

## 12月の行事予定

|        |   |
|--------|---|
| 4日(木)  | 第3回生活総合展示会「得する市」<br>(9時半～、本店セレスホール飛翔・1階102会議室他) |
| 5日(金)  | 第3回生活総合展示会「得する市」<br>(9時半～、本店セレスホール飛翔・1階102会議室他) |
| 6日(土)  | セレスオープンカレッジ閉校式<br>(9時～、セレスモス・白井農園)              |
| 11日(木) | 総代研修会<br>(14時～、本店)                              |
| 16日(火) | 定例理事会   |
| 23日(火) | 天皇誕生日   |
| 30日(火) | 仕事納め<br>(年末年始の営業時間については次号で掲載いたします)              |

※日程等は変更されることがあります

## 今月の表紙

### 里芋の収穫作業

今月の表紙は、里芋の収穫作業に忙しい宮前区潮見台の藤田幸雄さん。「土垂(どだれ)」という品種を2年前から作付け量を増やして栽培。「今年は夏によく灌水したので出来がいいよ」と、笑顔で作業に励んでいます。

幸雄さんが収穫、妻のみどりさんが袋詰めを担当し、二人三脚で全量をセレスモスに出荷しています。藤田さん宅では、冬本番を迎える前に茎を切り、霜よけ対策をしながら、来春まで収穫、出荷作業を続けます。





# 川崎市内のお雑煮紀行

一年の無事を祈り、お正月に食べる日本の伝統料理として知られているお雑煮。各地でお正月にお雑煮を食べる習慣がありますが、餅の形が丸や四角、味付けはすまし汁やみそ仕立てなど、地域ごとに作り方は様々です。

そこで今回は、川崎市内7区の家庭に伝わるお雑煮の作り方や特色を紹介。市内でも地域の特徴を表したお雑煮をはじめ、各家庭に代々受け継がれて来た“我が家の味”を教えてくださいました。



■だし■  
昆布+鰹節

■味付け■  
醤油、酒

■具材■  
ダイコン、里芋、小松菜、油揚げ、なると、餅

- 作り方■
- ①小松菜は塩を少々入れて茹で、水気を絞って食べやすい大きさに切る。ダイコンはいちょう切り、里芋は一口大、油揚げは1cmの千切り、なるとは食べやすい大きさにカットする。
  - ②餅は茹でておく。
  - ③だし汁にダイコンを入れて煮て、次に里芋を加える。その後、油揚げ、なるとの順に鍋に入れていき、醤油と酒で味付けをする。
  - ④弱火にして小松菜、餅を加える。

野菜がたっぷり入った  
農家のお雑煮

野菜をたくさん食べて元気に過ごしてほしい...そんな願いを込めて具だくさんのお雑煮を作っています。



幸区 小倉 岸 きよ子さん

■だし■  
昆布+煮干し

■味付け■  
醤油

■具材■  
★ダイコン、★ニンジン、★里芋、★油揚げ、小松菜(先に茹でておく)、青のり、餅

- 作り方■
- ①ダイコンはいちょう切り、ニンジンは半月切り、里芋は一口大、油揚げは5mmほどの千切り、小松菜は食べやすい大きさに切る。
  - ②だし汁に★の具材を入れて煮る。
  - ③吹きこぼれないように、醤油を少々入れる。
  - ④具材が煮えたら、餅を立てて入れる。
  - ⑤味を見ながら、醤油を入れる。  
※餅は角があるうちに取り出し、火を止める。
  - ⑥器に盛りつけて最後に小松菜と青のりを入れる。

川崎区ならでは  
のりを添えて...



川崎区

小田 五十嵐 のり子さん







■だし■  
昆布十和風だしの調味料

■味付け■  
醤油

■具材■  
★ダイコン、★里芋、小松菜(先に茹でておく)、油揚げ、なると、餅

- 作り方■
- ①ダイコンはいちょう切り、里芋は一口大、小松菜となるとは食べやすい大きさに、油揚げは短冊切りにして、★の具材のみ先に茹でておく。
  - ②だし汁に小松菜以外の具材を入れて煮る。
  - ③醤油で味付けをして再度煮立たせ、小松菜を入れて味をしみこませる。
  - ④器に茹でた餅と③を入れて盛りつける。

油揚げを短冊切りにして、  
盛りつけに一工夫

油揚げを上にして、その他の具材も分けて盛りつけると綺麗な見栄えになります。具材を鍋に入れる時にすべてを混ぜ合わせずにダイコン、里芋…と具材ごとに分けて煮込むのがポイントです。



高津区 千年小泉 元江さん



野菜を蒸すことで、具材の味をそのまま味わうことができます



■だし■  
昆布十鰹節

■味付け■  
醤油、酒

■具材■  
★ダイコン、★里芋、小松菜(先に茹でておく)、なると、餅

- 作り方■
- ①★の具材は大きめにカットし、先に蒸しておく。
  - ②だし汁に醤油と酒で味付けをする。
  - ③だし汁に★の具材を入れて、温める程度火にかける。
  - ④焼き餅を加え、器に盛りつける。最後に食べやすい大きさに切った小松菜となるを上に盛りつける。

中原区

下小田中  
内藤 順子さん



母から嫁へ

伝える味



## 多摩区

田中 枡形

節子さん

■だし■  
昆布+鰹節

■味付け■  
醤油

■具材■  
ダイコン、ニンジン、ゴボウ、里芋、小松菜、  
椎茸、油揚げ、ちくわ、ネギ、餅

■作り方■  
①具材を食べやすい大きさにカットする。  
②だし汁にネギ以外の具材を入れて、煮る。  
③醤油で味付けをする。  
④焼いた餅と③を器に入れる。  
⑤最後にネギを上からトッピングする。



■だし■  
昆布+鰹節

■味付け■  
醤油、塩

■具材■  
★ダイコン、★里芋、小松菜、鶏肉、ゆず、餅

■作り方■  
①★の具材は丸くカットして下茹で、小松菜も下茹でをして食べやすい大きさにカットする。  
②だし汁に鶏肉を入れて煮る。  
③さらに★の具材を入れて煮る。  
④醤油と塩で味付けをする。  
⑤器に焼き餅を入れて④を注ぎ、小松菜、ゆずをのせる。

ゆずの香り漂う  
上品な一品



家族の円満を願ってダイコンと里芋は丸くカットしています。

## 宮前区

有馬 持田 あけみさん



# お雑煮の知恵袋◆◆◆

## 【餅】

江戸城下には人口が集中していたため、ひとつずつ手で丸める丸餅ではなく、手っ取り早く、数多く作れる角餅が用いられていました。また、角餅は角を丸くするという意味で焼いてふくらますところもあるようです。

## 【だし汁】

江戸では「みそをつける(面目を失う)」ことを嫌い、みそ仕立てではなく、鰹だしのすまし汁が一般的に。

## 【具材】

主に旬の農産物を使用。ダイコンは清廉潔白、里芋は子孫繁栄といった縁起を担ぐ意味もあります。



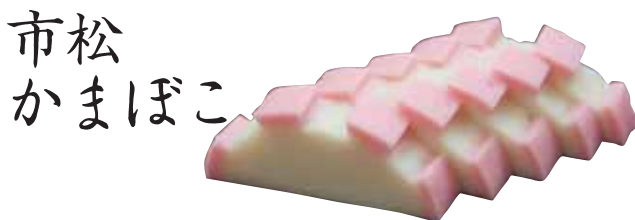
ねじり梅

ニンジンを輪切りにして五角形にカットする。五角形をベースに梅の花を作る。花びらのくぼんだ部分に上から1/3程度の切れ目を入れ、花びらの表面中央から切れ目に向かって右から左斜めになるようにそぎ取る。



菊釜

かぼすの上部を切り、果肉と種をスプーンでくりぬく。ハサミでジグザグに切り込みを入れていく。



市松  
かまぼこ

かまぼこは縦1cm幅に浅い切れ目を入れる。包丁を寝かせ入れ、一列ごとに紅色の部分のをぎ取る。横にして1cm幅に切り、一列ずつずらして市松模様になるように並べる。

ダイコンと  
ニンジン結び



ダイコンとニンジンのは幅1cm、長さ20cm、厚さ2mm程度の拍子切りにして塩水に浸す。しんなりしたらダイコンを上にして重ねて結び、端を切って揃える。甘酢に漬けて飾る。



■だし■  
和風だしの調味料

■味付け■  
醤油

■具材■  
★ダイコン、★里芋、小松菜、ネギ、餅

- 作り方■
- ①★ダイコンはいちょう切り、★里芋は大きめのは半分切って塩茹でしておく。
  - ②水をはった鍋に★の具材を煮て、和風だしの調味料を入れて醤油で味付けをする。
  - ③煮立ったら食べやすい大きさにカットしたネギ、小松菜を加えてある程度火が通ったら蓋をして蒸らす。
  - ④焼き餅と③を器に入れる。

具材は自家製野菜で!!  
ホックホクの里芋は絶品



神様のお供え物として使用するため、ダイコンと里芋は先に塩茹でをしておきます。

麻生区 黒川 坂本 洋子さん



今回は京急線八丁駅で下車し、街歩きに出発。今日はどのような出会いがあるのでしょうか。中央口改札を出て右方向に進み、駅前にあるお肉屋さんへ。するとさっそくお店の方がいらつしゃいませ、何にしますかと明るく出迎えてくれました。とても気さくな店員さんで、ついつい話が弾みます。最近は何とのお話か苦手な人が多いなか、一人一人のお客さんのニーズに合わせた丁寧な接客を心がけているそうです。「16時までには唐揚げお願いな」などの要望に応えることができるのも、個人のお店ならではの風景です。

その後「八丁駅駅前飲食街」の看板の下をくぐり抜け、国道15号線沿いの大通りへ。普段は車の往来が激しい通りですが、毎年1月2日と3日は、一大イベントである箱根駅伝のコースへと変わり、箱根駅伝の選手たちがこの道を颯爽と駆け抜けます。私も選手を見習って、久しぶりにランニングに挑戦してみようかな。

そんなことを考えているうちにだんだんとお腹が空いてきたので、この辺りでランチ探しへ。元木交差点を左に曲がり、市電通り沿いをしば

らく歩いてみると、昔ながらのお蕎麦屋さんを発見。蕎麦好きの私は、迷うことなくお店の中へ。豊富なメニューに、どれにしようかなと悩んでいると「おすすめは鴨せいろだよ」と2代目のご主人が笑顔で教えてくれました。さっそくお店一押しのお鴨せいろを注文。炙った鴨の上品な甘みと蕎麦の実は豊かな香りがマッチしたおいしさに感動しました♪

お腹も満たされたところで、再び街歩きへ出発。今度は市電通り沿いに進み、3つ目の角を左に曲がると、「たばこ・お惣菜」と書かれた看板を発見。店頭にはおいしそうなお惣菜がずらり。店主にお話を伺うと、創業80年、昔から変わらない手作りのお惣菜を販売。お年寄りや一人暮らしの若者のお客さんが多く、買い物ついでに悩み相談にも応じているそうです。きつと地元の人々にとつてはおふくろの味でもあり、憩いの場にもなっているでしょう。

みなさんも街の人とのコミュニケーションを楽しみながら、のんびりと街歩きに出かけてみてはいかがでしょうか。

自慢の日本蕎麦を是非食べに来てくださいな

すすき 寿々喜



住 川崎区日進町22-1  
営 11:00~21:00 休水

おおなりや 大成屋



コロッケや季節野菜の天ぷらなど日替わりで約10種類の“おふくろの味”が並びます

住 川崎区日進町18-9  
営 8:30~19:30 休月



# 川崎市 八丁畷駅周辺

大正5年に京浜急行八丁畷駅が設けられるまで、駅周辺はぶどう畑、麦畑、梨畑の広がる田園地帯であった。現在は県合同庁舎や公害保健センターなどの行政施設が建ち並んでいる。



## 駅伝ランナーの通り道！



毎年1月2日～3日の2日間にわたって開催される東京箱根間往復大学駅伝競走(通称:箱根駅伝)は来年で91回目。前回大会や予選を勝ち抜いた20校の大学と関東学連選抜、あわせて21校の大学の選手が各大学の名誉をかけて競います。当日は応援旗を手にしたたくさんの人で沿道が埋めつくされます。来年はどの大学が栄冠を手にするのでしょうか。今から待ち遠しいですね。

## 焼き鳥と手づくりのお惣菜が人気です



### フレッシュミート たかぎ



「どれにしようかしら」とお店の人と相談しながら選びます

〒川崎市池田1-15-1  
営業 12:00～20:30 休月



## 街の様子

40年前は八百屋や花屋でにぎわう商店街でしたが、大型店舗の進出によりシャッターを閉じる店が多くなりました。現在は猫たちが静かに商店街を見守っています。地元でもこの道を別名“キヤットストリート”と呼んでいるそうです



## キヤットストリート!?



## 白熱した競技でスポーツの秋を満喫

女性部連絡協議会は10月22日、中原区の「とどろきアリーナ」でレクリエーション大会を開き、部員と役職員合わせて約1,000人が参加しました。

今回で16回目となる大会では、新種目の「底抜け玉入れ」や「お掃除リレー」が加わり、役員も参加し、各支部とも白熱した競技を展開。観客席からは大きな声援も飛び交い、終始熱気に包まれた大会となりました。

最後は、全員で輪踊りを楽しみ、親睦を深めました。



鮮やかな色彩の輪踊り



息を合わせるバケツリレー



干して取り込む洗濯物リレー



あいさつする森キノ会長



玉入れは力が入ります

### JAセレサ川崎 女性部連絡協議会レクリエーション大会



頭上送りゲームで一致団結



新種目『お掃除リレー』

## 青色申告 セレサ部会初の合同講演会

### JAセレサ川崎 青色申告セレサ部会講演会



講演する舞の海秀平さん

青色申告セレサ部会は、部会の北・西支部会員間の交流を深めることを目的に10月6日、高津市民館で今回初めて合同の講演会を開きました。

当日は、同会員やJA役職員ら約240人が出席。元小結で、現在テレビ番組などで活躍している舞の海秀平

さんが「小よく大を制す」と題して講演しました。

現役時代の苦労話や大相撲解説などの経験から学んだ教訓を述べ、「多面的に物事を見ることが重要。悩むことよりも楽しいことを見つけることが大切」と、人生を明るく過ごすコツなどを熱く語りました。



## J1リーグ戦「とくとくプラン」エキサイトマッチに協賛

JAでは11月2日、中原区の等々力競技場で行われたJ1リーグ戦、川崎フロンターレと清水エスパルスの試合を「とくとくプラン」エキサイトマッチと銘打って協賛しました。

試合会場前では、入場するサッカーファンに、ウィンターキャンペーンや住宅ローンなどのチラシを配布しJA事業をPR。ハーフタイム抽選会では、市内産新鮮野菜のほか、セレサ川崎特製キーホルダーを合計1,000人にプレゼントしました。試合前のピッ

チでは、サッカー教室に親子100人を招待し、プロのコーチらが上達の基本を教えました。

試合は、2対3でフロンターレが敗退。サポーターからは、熱戦を演じた選手に惜しめない拍手が送られました。

また、競技場前の広場フロンパークでは「セレサモス」の出張販売を行い、キュウリや柿など15品目の農産物を直売。多くのサポーターらがカゴいっぱい農産物を買ひ求め、新鮮野菜の良さをPRしました。



多くのサポーターで賑わった「セレサモス」の出張販売



選手と一緒に入場した児童ら

## はるひ野小稲刈り体験

市立はるひ野小学校は10月8日、麻生区黒川の田んぼで稲刈り体験を行い、たわわに実ったもち米の収穫作業に汗を流しました。

当日は、同校5年生165人が参加。組合員やJA職員の手ほどきを受け、約160kgのもち米を収穫しました。体験した児童は「上手にできた。早く食べてみたい」と、12月に予定されている収穫祭に胸を膨らませていました。



稲刈り体験を行う児童

## 川崎市制90周年記念 歴史絵巻パレード

市制90周年を記念した歴史絵巻パレードが11月2日、川崎市役所周辺で行われ、豪華絢爛なパレードに沿道は多くの観客で埋め尽くされました。

当日は、JA役職員をはじめ、組合員が同パレードに参加。鎌倉、明治時代などの川崎を築いた偉人や大名、侍、川崎の名産品である禅寺丸柿や長十郎梨、伝十郎桃を栽培する農民などに仮装し、川崎球場前駐車場からチネチッタ通りまで約1.4kmを練り歩きました。



役職員が仮装してパレードに参加

会場では、仮装した参加者を見ようと多くの観客が集まり、盛り上がったパレードとなりました。

## CS改善活動「キックオフ」宣言

J Aでは10月9日、さらなるCS(顧客満足度)向上に向け、利用者アンケートの結果報告と、CS改善活動のキックオフ宣言を本店で行いました。

CS調査報告会には柴原組合長をはじめ、常勤役員、幹部職員、サポート役として県信連職員ら34人が出席。冒頭、柴原組合長が「役職員一体となってより一層のCS改善に取り組み、地域で選ばれ信頼、利用されるJAを目指したい」とあいさつしました。

続けて、サポート役でもある(株)ビジネスコンサルタントから、7月に行ったアンケート結果と分析内容が報告され、JAが抱える課題やCS改善活動に取り組む重要性などが解説されました。

同結果を踏まえJAでは、11月から階層別研修会を行い、今後各店舗別にCS向上に向けた活動を実践することとしています。



CS改善活動への意気込みを話す柴原組合長

## 秋季園芸まつり1,500人で賑わう

「秋季花と緑の園芸まつり」が10月25日、26日の2日間、全農かながわ駐車場(旧牛乳工場跡地)にて開催。好天に恵まれ約1,500人の人出で賑わいました。

会場では、花き生産者による色鮮やかな花鉢物や植木類のほか、ふるさとの生活技術指導士の会による豚汁、とれたて新鮮な地場産農畜産物などが販売されました。

年2回、園芸まつりを訪れているという夫婦は「季節の野菜は、おいしくてつい買い過ぎてしまう。花苗物も季節に合わせてどんな花を飾ろうかと、選ぶのが楽しい」と、野菜と花を両手いっぱいに持っていました。

このほか、親子で楽しめる「ふれあい動物ランド」や宮前三行会によるヨーヨー釣りも人気を集め、秋の陽気が漂うなか楽しい一日を過ごしていました。



「どの色がいいかしら」と、花選びをする来場者

## 森清行さん 関東甲信越地区大会へ



青壮年部の活動実績を発表する森清行さん

平成26年度かながわFARM21発表会が10月27日、厚木市文化会館で開かれ、8人の盟友が自分の思いや主張などを発表しました。

当JAからは、橘支部の森清行さんが活動実績発表の部に出場。森さんは、JA新採用職員への農業体験指導活動を通じて、職員の農業

への理解が深まるとともに、部員と職員間の距離が近づき、青壮年部活動が活性化した成果などを語りました。

審査の結果、森さんは見事、県青協委員長賞を受賞。

12月19日に横浜市で行われる関東甲信越地区大会へ、県代表として出場することになりました。



## ワイン用に禅寺丸柿を収穫・出荷

柿生禅寺丸柿保存会は10月7日から、麻生区柿生地区内でワイン醸造用に禅寺丸柿を収穫しました。

初日の7日にはJA職員も加わり、同会員と合わせて25人が参加。鮮やかに色づいた柿を収穫しました。数日にわたり収穫された約5トンの柿は、9日と15日に山梨県の醸造会社に出荷しました。

同保存会の水野英雄会長は「例年並に甘く今年もおいしいワインができると思うので、多くの方に味わっていただき

たい」と12月中旬頃の完成に期待を寄せていました。

日本最古の甘柿と言われている「禅寺丸柿」は、柿生地区「王禅寺」裏山で発見されたとされ、今年でちょうど800年。21日には、「禅寺丸柿の日」記念イベントが麻生市民館などで開かれ、市立柿生小学校の4年生が、「禅寺丸柿音頭」を披露しました。

多田昭彦麻生区長は「禅寺丸柿は区民にとって大切な木。しっかりと守っていききたい」と、話していました。



禅寺丸柿音頭を披露する児童  
▼  
バックサミで柿を収穫する水野会長



## かきん 家畜・家禽の霊を偲ぶ

今年で49回目となるJA畜産部による畜霊祭が10月29日、高津区久末の南林山普門院蓮花寺で、関係者25人が出席し、しめやかに行われました。

式典では畜産部の福田努部長が「人間の為に尽くした家畜・家禽に深く感謝し、その命の尊さを重んじ、今後一層動物たちとのふれ合いを大切にしていきます」と祭文を読み上げ、参列者全員で焼香を行いました。



焼香を行う福田部長

## オープンカレッジでリース作りを楽しむ

今年度4回目となる「セレサオープンカレッジ」が11月1日、本店で開かれ、組合員とその家族42人が7つのグループに分かれて、あけびのつるを使ったリース作りに挑戦しました。

講師は、様々な園芸教室の講師を行っている中原区の田辺正則さんが担当。参加者は、田辺さんから「小さめに作りあえて不揃いにするとおもしろくなる」と、アドバイスを受けてから作業をスタート。丸めたあけびのつるに緑やり



田辺さん(右から3人目)にポイントを教わる参加者

ボンなどを配置をし、和気藹々と会話を弾ませながら、オリジナルのリース作りを楽しみました。



## 手作りを楽しむ レザークラフト

# 逸

ITSU

私の好きなこと

レザークラフトと出会って約50年。知り合いから、革製の手作り財布をもらったことがきっかけでした。細部まで手が込んだ作品を見て「私もこれを作ってみよう」と、思い始めました。

最初は、花などの微妙な色彩をうまく表現できず、悪戦苦闘する日々。「染料を少しずつ混ぜ合わせ、イメージ通りの色に仕上げることが大変でした」。経験を積み重ね、制作に慣れてきた今では、色付けの際に明るさに強弱を付け、グレースケールに工夫を凝らすなど、自分なりにアレンジしながら楽し



んでいます。

いつも愛用しているバッグは、数年前に自ら作り上げたもの。普段持ち歩いている小物などの大きさによってバッグのサイズを決め、自分好みの模様や色付けをできるので「既製品にはない私だけの作品が作れるのがいいですよ」と、レザークラフトの醍醐味に魅了されています。

これまでに100点以上の作品を手がけ、時には友人にプレゼントして喜ばれています。「これから、手の動く限り作品作りを続けていきたいですね」。

### PROFILE

レザークラフトの他に、パン粘土を使った造花やパッチワークなどの工芸・手芸を楽しむ。時間を忘れ、つい没頭してしまうこともあります。



高津区久地  
猪股澄江さん





■ ひゅうまん

## 人と人が繋がる町を目指して

多摩区栗谷 岸 景美<sup>かげよし</sup>さん

町会の仕事に携わって約20年。「挨拶が増え、少しは町も変わってきたかな」と笑みをこぼす岸さんは、地域住民の絆作りを意識し、町会の活動に力を注いできました。「こんにちは」、「おかえり」など、町のみんなが顔見知りになって、挨拶を交わし、声を掛け合える仲間になれたら…。3年前の東日本大震災を受け、地域の絆や繋がり的重要性を再認識するようになりました。

町会では、各部会と協力をしながら、運動会や盆踊りなどを実施。幅広い世代の人が顔見知りになる機会作りを心がけています。また、「地域活動ができるのはみんなの協力のおかげ」と、町会長として地域活動を行うようになり、協力してくれている周りの方々への感謝の気持ちを改めて実感するようになりました。

こうしたなか、一緒に活動を続けていく仲間にも「楽しみなながら活動を続けてもらいたい」と、毎月の会議だけではなく、ビール工場や川崎の工場見学などワクワクするような企画を考案。また、高齢者には、子どもたちとのふれ合



いを楽しんでもらいたいと、婦人部や三心会に協力を仰ぎ、子どもの見守り活動への参加を積極的に呼びかけています。

さらに、力のある若い世代を町の活動に呼び込もうと、2年程前に30〜50代の若い男性で構成する青年部を発足。幅広い世代が地域の活動に参加し、交流できる組織作りにも力を入れています。

今後の目標は、「新しく移り住んできた人と一体となり、新たな活動を展開していくこと」。人と人が繋がりが合う場作りとして、町会活動に取り組んでいきます。



農家の長男だったこともあり、小さい頃から「何となく農業を継ぐだろう」と漠然とした思いを抱いていました。代々受け継いできた畑で剪定や授粉、収穫、販売と季節を問わず畑に立ち、常連客の期待に応える両親の姿を見て、「自分もこの畑で梨を育てたい」と思うようになった。

そんな思いで就農して6年。多様な作業は想像以上に難しく、今でも苦労の連続です。父は昔気質のタイ

## 『両親の味を守り、いつかは超えたい』

宮前区有馬 持田陽介さん

プで、仕事については何も語ってくれません。自分なりに見よう見まねで枝の剪定や誘引作業を行うものの、父の作業後を見ると、枝ぶりやひもの縛り具合など、完成度の差は歴然。自分の未熟さを痛感しています。

「何か言ってくればいいのに」と思うこともありますが、「自分で何かを感じ、考えることで初めて技術は身につく」という父なりの優しさなのかもしれません。」とにかく、今は栽培技術の基礎を固めて、確実に自分のものにしたい」と、父の背中を見ながら作業に励んでいます。

まだまだ完全に一人で作業をこなすことはできませんが、検品や梱包、発送の手配などは任されています。

「両親の味を守りながらもいつかは超え、同世代の仲間たちと『多摩川梨』の名をさらに広めていきたい」。その言葉には、後継者としての決意にも似た思いが詰まっています。

収穫時期は朝早くからの作業が続きますが大変ですが、自分の作業を通じてお客様からいただく「おいしかった」の声が嬉しく、励みとともに農業のやりがいを感じています。

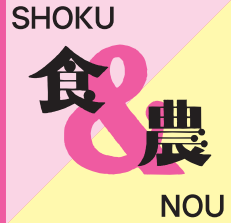
最近では、「新たな知識を増やしたい」とJAの果樹部や地元の農業後継者の会『宮前三行会』に加入し、仲間づくりとともに様々な情報を集め、より質の高い梨栽培を目指して励んでいます。

読書が趣味。ジャンルを問わず、様々な本を読むことで、知識の習得とリフレッシュをしています。

また、5年程前からウォーキングを行っています。大雨や嵐の日などを除き、毎日夕食後にスタート。5～6kmの道のりを約1時間かけて歩き、体力づくりにも励んでいます。



# 春菊



春菊はキク科キク属の緑黄色野菜で、若い茎と葉を食用にします。購入の際は葉先まで緑色が鮮やかで、茎にハリがあるものを選びましょう。葉が黄色がかったり、黒ずんでいるものは鮮度が落ちている証拠なので、避けてください。保存の際は、湿らせたキッチンペーパーで包み、ポリ袋に入れて保存しましょう。すぐに使わない時は、塩を入れた熱湯で固めに茹で、水気をよく切ってから冷凍保存しましょう。

鍋料理に欠かせない春菊は、冬の定番食材の一つ。旬の時期は11月から2月で、特有の香りには胃腸を活性化し、咳や痰を抑える効果があります。

春菊に含まれる成分のうち、大半を占めるのが、ベータカロテン。ベータカロテンは体内でビタミンAに変換され、髪や視力の健康維持や、喉や肺など呼吸器系統を守る働きがあります。さらにカルシウムをはじめ、マグネシウム、リン、鉄など骨を生成するうえで欠かせないミネラルも含まれています。

春菊は鍋料理のほか、炒め物、揚げ物、和え物などさまざまな料理に活用できます。茹でる際は、根元を先に湯に浸けてから葉を沈めると、風味が損なわれません。また茹でたものをミキサーでピューレ状にすると、魚料理のソースにもなります。

サラダにする場合は、葉の部分のみを使いましょう。さつと下茹でしてから冷水にさらすと、香りが引き立ちます。

春菊は品種や産地により、風味が異なります。葉が広く切れ込みが浅いものは、比較的苦みや香りが弱く、深いものは強いので、各家庭の好みに合わせて選ぶとよいでしょう。

## 春菊としめじのスープ

材料(2人分)

- ・春菊…2本    ・しめじ…1/2パック
- ★鶏ガラスープの素、酒…各小さじ1    ★水…400cc
- ★醤油…小さじ1/2    ・塩、こしょう…適量

作り方

- 1.春菊を一口大に切る。
- 2.しめじを小房に分ける。
- 3.鍋に★としめじを入れる。煮立ったら春菊を入れ、塩、こしょうで味を調べて、できあがり。



## 使用基準が厳しくなる農薬が増えるので十分ご注意ください！

日本の農薬使用に関する規制は厳しく、世界的にも安全性の高い農産物が生産されていますが、国は、農薬の残留基準を決めるにあたって、短い期間に大量の農産物を食べた場合や、農薬の散布むらがかなり大きい場合も考えた評価（短期暴露評価）を本年から導入しました。



このため農薬によっては、使用できる作物や使用濃度の変更、収穫前の使用日数の延長、総使用回数の削減などが行われます。このページ下部◇農薬登録内容の変更情報◇に掲載しているジェイエースやオルトランに関する変更はこれに関わるものです。

今後数年にわたり、この他の農薬でも同じような変更があると思われます。なお、従来は農薬の変更登録の日から実施となっていました。これからは早めに情報が出され、変更登録の期日以前でも農薬使用者には前倒しで守っていただくように求められるようになりました。



関係する情報につきましては、経済店舗や広報誌などで早めにお知らせいたします。過去の資料や容器ラベルの記載よりも最新情報を基準にするようお願いいたします。

### ◇農薬登録内容の変更情報◇

(11月17日から変更：内容変更の作物は県病害虫雑草防除指針掲載分のみ記載)

#### ◎ジェイエース水溶剤・オルトラン水和剤

〈かんきつ・トマト・ミニトマト・なす・かぶ・ブロッコリー・だいこん〉 作物削除

| 〈変更前〉          |      |            |      | 〈変更後〉 |      |            |      |
|----------------|------|------------|------|-------|------|------------|------|
| 作物             | 収穫   | 使用量        | 使用回数 | →     | 収穫   | 使用量        | 使用回数 |
| キャベツ           | 7日前  |            | 3回   | →     | 30日前 |            | 1回   |
| はくさい           | 14日前 | 1000~1500倍 | 3回   | →     | 30日前 | 1500倍      | 1回   |
| はくさい<br>※オルトラン | 〃    | 1000~2000倍 | 〃    |       | 〃    | 1500~2000倍 | 〃    |
| ばれいしょ          | 7日前  |            | 4回   | →     | 30日前 |            | 2回   |
| かき             |      | 1000~1500倍 |      | →     |      | 1500倍      |      |
| ぶどう            | 30日前 |            | 2回   | →     | 60日前 |            | 1回   |
| 茶              | 30日前 |            | 2回   | →     | 45日前 |            | 1回   |

※空欄は変更なし

#### ◎ジェイエース粒剤・オルトラン粒剤

〈ミニトマト〉 作物削除

| 〈変更前〉  |      |      | 〈変更後〉 |      |      |             |
|--------|------|------|-------|------|------|-------------|
| 作物     | 収穫   | 使用回数 | →     | 収穫   | 使用回数 | 備考          |
| キャベツ   | 21日前 | 3回   | →     | 定植時  | 1回   | 植穴処理        |
| はくさい   | 21日前 | 3回   | →     | 定植時  | 1回   | 植穴処理        |
| ブロッコリー | 14日前 | 3回   | →     | 定植時  | 1回   | 株元散布        |
| かぶ     | 14日前 |      | →     | 21日前 |      | 株元散布        |
| きゅうり   | 前日   | 3回   | →     | 定植時  | 1回   | 作条散布または植穴処理 |
| トマト    | 前日   | 3回   | →     | 定植時  | 1回   | 作条散布または植穴処理 |
| なす     | 前日   | 3回   | →     | 定植時  | 1回   | 作条散布または植穴処理 |

#### ◎オルトラン粒剤 〈はつかだいこん〉 作物削除

#### ◎オルトラン水和剤 〈はつかだいこん〉 作物削除

※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。



◆冬至◆

冬至は一年で最も昼が短くなる日、つまり太陽の力が最も弱い日(陰が極まる日)です。それ以降は再び太陽の力が強くなっていく日であることから、「一陽来復(いちようらいふく)」の日といわれています。

冬至は日が復する始まりの日に当たり、かつては冬至を含む月が一年の始まりでした。日が強くなり始めると運気も上昇し始めるとされ、その日に「ん」の付く物を食べることでさらに「運」を取り込もうという「運盛り」という風習が今でも各地に残っています。特に、南瓜(なんきん=かぼちゃ)、蓮根(れんこん)、人参(にんじん)、銀杏(ぎんなん)、金柑(きんかん)、寒天(かんてん)、うどん(うどん)のように、一つの単語に二つ「ん」がある食べ物は縁起が良く、これらをまとめて「冬至の七種(ななくさ)」と呼ぶことも。

縁起担ぎで始まった運盛りですが、冬の健康な体づくりに一役買っていることも事実。寒い冬に食べ物から栄養を取ることで、元気に乗り切ろうという昔からの知恵がそこにはあります。「冬至にカボチャを食べると長生きする、風邪をひかない」との言葉通り、カボチャには免疫力向上に役立つカロテン、血行

を促し冷えを緩和するビタミンEなど冬に取りたい栄養素が豊富。本来、日本でカボチャが収穫されるのは夏ですが、丸ごとであれば冷暗所に置いて冬まで保存できるので、緑黄色野菜が少なくなる冬場の栄養源としては最適といえるでしょう。また収穫後追熟させることで、でんぷんが糖に変わり甘味が増しておいしくなるため、食べごろもちょうどこの季節。定番の煮物はもちろんのこと、天ぷらやコロッケなどの揚げ物、スープ、サラダ、スイーツなど親しみやすいメニューが多いことも魅力です。

調理の際のポイントは油と加熱すること。脂溶性ビタミンであるカロテンやビタミンEが効率的に摂取できるのでお勧めです。



(シニア野菜ソムリエ●K A O R U)

12月の運勢

モナ・カサンドラ

おひつじ座 3/21~4/19

【全体運】活動モードに突入！持ち前のリーダーシップを発揮するチャンス。意欲的に忘年会幹事などを引き受けて【健康運】運動をすることで体調が上向く月【幸運を呼ぶ食べ物】キンキ

おうし座 4/20~5/20

【全体運】物事を悪い方に受け止めやすいかも。意識的にポジティブシンキングを。気分転換には寺社巡りがお勧め【健康運】運動前には、準備体操を忘れずに【幸運を呼ぶ食べ物】ゴボウ

ふたご座 5/21~6/21

【全体運】何かと迷いが生じがち。信頼できる人に相談し、力を借りて。ミュージカルでのリフレッシュも開運に【健康運】体力アップを図る好機。スポーツが◎【幸運を呼ぶ食べ物】セロリ

かに座 6/22~7/22

【全体運】やたらと深刻に考えやすいよう。気楽に構えることで解決の糸口が。花を飾るのも運氣好転の鍵【健康運】体調を整えるには、しっかり防寒対策を【幸運を呼ぶ食べ物】小松菜

しし座 7/23~8/22

【全体運】楽しい出来事に縁がある期間。パーティーや旅行など、積極的に顔を出して。イベントへの参加も吉【健康運】疲労の解消には質の高い睡眠を心掛けて【幸運を呼ぶ食べ物】小豆

おとめ座 8/23~9/22

【全体運】気持ちが動きやすい時期。取るに足りないことで腹を立てず、冷静に。バスタイムを充実させリラックスを【健康運】過労になりやすいかも。休養を【幸運を呼ぶ食べ物】ブリ

てんびん座 9/23~10/23

【全体運】コミュニケーション能力がアップ！初対面の相手にもフランクに話し掛けて。人脈を拡大できます【健康運】快適に過ごせそう。スポーツを満喫可能【幸運を呼ぶ食べ物】春菊

さそり座 10/24~11/22

【全体運】和やかな雰囲気にも包まれています。やるべき作業を早めに済ませ、プライベートを堪能して。グルメにツキ【健康運】ケガに注意。常に慎重に【幸運を呼ぶ食べ物】サツマイモ

いて座 11/23~12/21

【全体運】自分に自信が持てる月。温めていたアイデアがあるなら、オープンに。未体験ジャンルへの挑戦も◎【健康運】清掃などで体を動かすと体調に好影響【幸運を呼ぶ食べ物】カキ

やぎ座 12/22~1/19

【全体運】サービス精神を発揮すれば、周囲との関係が改善する予感。思いやりを示して。気分転換には音楽鑑賞を【健康運】暴飲暴食に気を付けて。ほどほどに【幸運を呼ぶ食べ物】ユズ

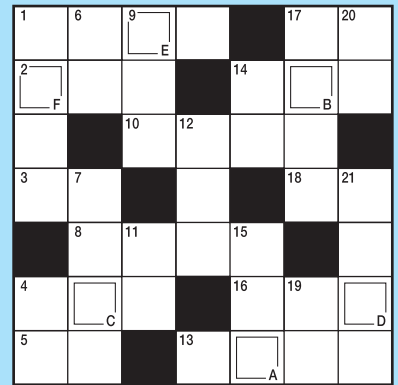
みずがめ座 1/20~2/18

【全体運】知的好奇心が旺盛に。興味を引かれる分野について情報収集を。博物館などへ出掛けるのも刺激に【健康運】何事も根を詰め過ぎず、休息を取って【幸運を呼ぶ食べ物】キャベツ

うお座 2/19~3/20

【全体運】自分の考えに固執し、意固地になる傾向大。柔軟性を示して。明るい笑顔が運氣上昇の呼び水に【健康運】食生活が乱れがち。栄養にも気を使って【幸運を呼ぶ食べ物】カボチャ

# クロスワードパズル



## タテのかぎ

- ①日本で一番流域面積の広い川
- ④木を切り倒すときに使います
- ⑥海岸に寄せては返す
- ⑦へっくしょん!
- ⑨舞台の向かって右側の方
- ⑪風に乗って大空に揚がります
- ⑫動物などの雄雌1ペアのこと
- ⑭防音や防寒のために二重になっていることも
- ⑮一年で最も昼が短い日
- ⑰落ち葉を発酵させて作ります
- ⑲願い事を書いて奉納します
- ⑳飲むと酔います
- ㉑焼きそばやお好み焼き、たこ焼きによく掛けられています

## ヨコのかぎ

- ①サンタクロースのそりを引く動物
- ②それは驚いた、\_\_\_に水の話だ
- ③眼鏡の場合はフレームともいいます
- ④鶏肉を卵でとじた\_\_\_丼
- ⑤木材などを彫ったり削ったりするときに使います
- ⑧ボビンに巻いてミシンにセットします
- ⑩宮沢賢治の著作『銀河\_\_\_の夜』
- ⑬お出掛け前、窓や玄関の鍵を確認して確実に
- ⑱お守りや盛り塩に期待する効果
- ⑲東京にある新幹線の駅の一つ
- ⑲マフラーの端に\_\_\_飾りを付けた
- ⑲ノブを持って開けます

## 9月号のこたえ

### ボウタオシ



応募総数 48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。



## ◆美味しい季節◆

今年、季節の変わり目に少々体調を崩してしまいました。憂鬱な気持ちになっていましたが、ホカホカの栗ご飯を食べたら、とても幸せな気分になりました。秋は、美味しいものがたくさんとれる季節。モリモリ食べて、元気回復!

(麻生区・飯草さん)

## ◆菅生神社祭礼◆

菅生青年同志会の「奉納芝居」が10月4日に開催され、菅生支店職員が役者として出演しました。



## ◆魅了されます◆

毎年5月に、神木山等覚院を参拝しています。境内のツツジの美しさには、魅了されます。

(川崎区・陶山さん)

## ◆宇奈根の渡し◆

高津区宇奈根と世田谷区を結ぶ渡し船が9月23日、64年ぶりに1日限定で復活しました。



## ◆柿大好き!◆

セレスモスで季節の野菜や果物を買うことが楽しみです。特に柿が好きで食べ過ぎて太るのが怖いです。(宮前区・藤本さん)

## ◆四つ子の柿?◆

多摩区中野島の田村安久さんの畑で、一つのヘタに四つ子のような柿がとれました。



## ◆行ってみたい◆

秋は、学園祭シーズンになるので、どこかには行ってみたいです。(高津区・榎さん)

## ◆投稿のお礼◆

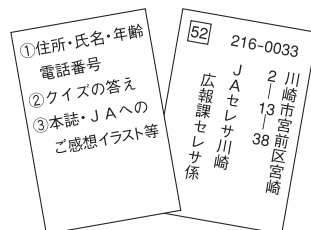
たくさんのお便りありがとうございました。これからもご感想お待ちしております。

(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 12月17日(水)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。



### 新たに販売技術顧問が就任

新しく就任した高橋進販売技術顧問を紹介いたします。高橋顧問は、今年の3月まで約16年間、東一川崎中央青



果(株)(旧川崎中央青果(株))で近在物の川崎横浜担当として、青果物の販売に携わってきました。

この度その経験を活かして、セレスモス出荷物の品質向上アドバイザーとして就任いたしました。

### JAのホームページがリニューアルしました

JAは10月1日、公式ホームページを大幅に見直し、携帯端末機からも閲覧しやすく、一層利用しやすい内容に一新しました。携帯版では、端末の特性を生かし、画面のタッチ操作に重点を置きました。パソコン版では、市内の風景を柔らかい色彩で表現し、気球に乗った気分



で観光が楽しめるのが特徴です。また、携帯・パソコン版ともに、独自開発のオリジナルゲームを設置。ローンインフォメーションページも大幅にリニューアルしました。

この機会に、ぜひ一度アクセスしてみてください。

### 振り込め詐欺未然防止で感謝状



感謝状を受けた菅支店職員

9月と10月に連続して振り込め詐欺を未然に防いだことで、多摩警察署から菅支店に感謝状が贈られました。JAでは、今後も詐欺被害の未然防止に努めてまいります。

### 晴れの入賞者

敬称略( )内住所

#### 第48回川崎市畜産共進会(乳牛の部)

9月25日 市内巡回 出品点数9点

▽金賞=ホルスタイン・箕輪健二(細山)

#### 平成26年度川崎市花き立毛共進会

##### 露地切花(秋の部)

10月20日 市内巡回 出品点数16点

▽特選=ドリアン・吉田恵一(馬絹)

▽入選=ドリアン・都倉敏信(馬絹)、同・田辺裕崇(同)、小菊・小泉健次(同)、ケイトウ・中村成彦(新作)

##### パンジー・ビオラの部

10月23日 市内巡回 出品点数7点

▽特選=ポット・手塚和之(野川)

▽入選=ポット・内藤恭正(下小田中)、同・鹿島弘久(同)

##### 葉ボタンの部

10月30日 市内巡回 出品点数9点

▽特選=ポット・松澤久(東百合丘)

▽入選=ポット・原嶋昇(菅仙石)、地堀・鹿島弘久(下小田中)

## 組織 だより

### 野戸呂支部 (菅地区)

多摩区菅野戸呂と、菅4・5丁目の一部が支部の範囲。多摩川とJR南武線に沿うように位置しています。交通の利便性がよい地域のため、開発は早くに進んでいきました。宅地化が進むなか、野菜や果樹などの直売所は一部となりましたが、一昔前までは、ナシやモモ、米作りなどが盛んに行われ、田畑が広がる、緑の豊富な地域でした。



組合員戸数は17戸。原島猛支部長は、毎年の研修旅行などで部員の交流を図っています。

※次回は花の台支部(宮前地区)と早野支部(柿生地区)です。

### 初山支部 (向丘地区)

宮前区初山の1丁目から2丁目にかけてが支部の範囲。中央に平瀬川が流れています。平成の初め頃までは、水田が一面に広がり、米作りが盛んに行われていましたが、開発が進み、次第に減少していきました。地区内の多くは住宅地となりましたが、一部では、定番野菜のほか、ミカンや柿などの果樹栽培が行われ、直売所も点在しています。



組合員戸数は39戸。矢澤英雄支部長は、2年に1度の研修旅行で部員の交流に努めています。

JAからのお知らせ

◇理事会だより◇

☆第7回定例理事会…10月28日(火)  
本店で開催【報告事項】平成26年度  
総代研修会…12月11日(木)14時～、  
本店セレスホール飛翔にて開催。「日  
本経済再生への新戦略」と題し、経  
済評論家の西村晃氏による講演を  
実施。平成26年度歳末特別貯蓄推進  
運動…実施期間:11月4日(火)～12月30  
日(火)。平成26年度川崎市園芸展  
覧会園芸生産物品評会…11月19日(水)  
本店アトリウムにて開催。出品目標:  
そ菜260点、果樹60点、花き280点の  
計600点。平成26年度農家の手作り  
加工品評会…12月10日(水)本店1  
階102会議室にて開催。平成26年度  
福祉研修会…平成27年1月19日(月)13  
時半～、本店セレスホール飛翔にて  
組合員、女性部員、助け合い組織会  
員を対象に実施。鶴見大学歯学部教  
授・鶴本明久氏による講演を行う。  
大豆を味わう親子料理教室…平成27  
年2月21日(土)10時～、本店セレス  
ホール飛翔にて小学生とその保護者  
を対象に、次世代対策および食農教  
育活動の一環として実施。内容:豆  
腐作り、おから・豆乳を使ったパン  
ケーキ作り。他31項目を報告。【協  
議事項】セレスモス2号店建築につ  
いて…〈名称〉セレスモス宮前店〈建  
築場所〉川崎市宮前区宮崎2丁目1番  
4号他。他14項目を協議決定。

セレスのDATA

|         |            |
|---------|------------|
| 貯金      | 1兆3,235億円  |
| 貸出金     | 5,205億円    |
| 長期共済保有高 | 1兆6,318億円  |
| 年金共済保有高 | 325億円      |
| 購買品供給高  | 585百万円     |
| 販売品取扱高  | 507百万円     |
| 施設事業契約高 | 70億65百万円   |
| 組合員数    | 60,745人    |
| うち正組合員  | 5,801人     |
| 准組合員    | 54,944人    |
|         | (10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、(セレスモスは、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  
☆セレスパーシモン…平日・土日  
9:00～16:30(月末15:00)※祝日は休み  
☆セレスモス…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。

12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)  
☆セレスパーシモン(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)  
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。

12月の経営相談日(法律)

2日(火) 9:30～11:30 向丘支店  
13:30～15:30 中原支店  
9日(火) 13:30～15:30 みなみ支店  
柿生支店  
16日(火) 9:30～11:30 橘支店  
13:30～15:30 中原支店  
20日(土) 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。

12月の年金無料相談会

2日(火) 上作延支店  
4日(木) 中原支店  
14日(日) 生田支店(※)  
16日(火) 久地駅前支店  
18日(木) 子母口支店  
予約は開催支店まで。但し、※は  
事業推進部(TEL877-2140)まで。

12月の休日住宅ローン相談会

27日(土) 大師支店、小杉支店、橘支店、  
長沢支店、柿生支店  
28日(日) 鹿島田支店、久地駅前支店、  
鷺沼支店、百合丘支店  
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。

12月のセレスサロン

4日(木) 中原支店  
10日(水) 高津支店  
17日(水) 生田支店  
会費:900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

セレスサービスのご案内

セレスサービス(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.ceresaservice.co.jp>

12月の遺言信託個別相談会

10日(木) 中原支店  
・開催時間…9:00～16:00(昼1時間休憩)  
・相談員はJ A 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時までにお近くの支店まで。  
※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。  
※J A 神奈川県信連 信託代理店  
J A セレス川崎本店事業推進部  
<044-877-2140> 当J Aが行う遺言  
信託代理業務は契約締結の媒介です。



12月のセレスモス行事予定

6日(土)・7日(日)  
☆J A つがる弘前りんごフェア  
20日(土)～23日(火)  
☆J A 京都やましろ特産品フェア  
☆出張販売  
4日(木) 11:00～ 御幸支店  
25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」  
☆セレスモスの駐車について  
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。  
☆セレスモスでは、毎月各種イベ  
ントを開催しています。詳しくは下記  
ホームページをご確認ください。





中原支部  
木目込み人形グループ



約25年前に下小田中女性部活動の一環としてスタートしたグループには、現在10人のメンバーが所属。「時間を忘れるくらい楽しいの」と声を揃えます。

雛人形から結婚式のウエルカムボードまで、さまざまなイベントや行事に合わせた作品づくりに挑戦。木製の型に布の端をへらで押し込み、約3か月ほどで一つの作品を作りあげます。活動は原則第3金曜日の月1回ですが、農業まつり



の4か月前から本番までは月2回。8月と1月の2か月間は休みにするので、メリハリをつけています。

木目込み人形づくりの最大の魅力は「マイペースで作業を進められること。自分のスケジュールにあわせて作業計画を調整できるので、無理なく楽しく続けることができます。

これからも仲間と和気あいあいと活動を続け、作品づくりを楽しんでいきます。



# Dish Up!

## 材料

### <里芋餅>

- ・里芋…600g
- ・片栗粉…200g

### <里芋のすまし汁>(5人分)

- ・里芋餅(下記の「里芋餅の作り方」③の状態のもの)…1本
- ・小松菜…適量
- ・和風だしの調味料…5g
- ・醤油…適量
- ・水…800cc

<里芋のすまし汁>



<里芋餅>

## 里芋餅と里芋のすまし汁

### 作り方

#### <里芋餅>

①里芋の皮を剥き、竹串が刺さるくらいまでやわらかく蒸す。



②①をボウルに入れ、麺棒などでつぶす。ペースト状になったら片栗粉を混ぜ、練りあわせる。

③②を棒状に成形し、ラップで包む。



④③を輪切りにして、フライパンできつね色になるまで焼いたら、できあがり。

#### <里芋のすまし汁>

①小松菜を固めに茹でたら3cm幅に切り、別にしておく。



②水と和風だしの調味料を合わせてだし汁を作り、醤油を加え火にかける。

③②が煮立ったら、①と輪切りにした里芋餅を加える。餅が表面に上がってきたら、できあがり。



### ワンポイントアドバイス

麻生区黒川 坂本 洋子 さん

里芋は上記の料理以外にも、あらゆる料理に使える万能野菜です。里芋を調理する際は、皮をきれいに剥き、よく洗ってから使うようにしてください。この一時間で料理が黒っぽくなるのを防ぐことができます。

