

CERRESA

NO.215



特集 読者参加企画

セラ
8

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

2015.August

Contents

特集 読者参加企画	3
川崎探検隊 平間を歩く	8
PICK UP	10
逸 書道の奥深さを知る 高津区 戸張 ミキさん	14
Hand 農業一筋に歩いて70年 麻生区 伊藤 實さん	15
パワー全開 新たな技術で勝負の年 多摩区 上原 新三さん	16
食農NOU 新ショウガ	17
農作業ノート レタスの栽培 営農技術顧問 大森 庄次	18
Healthy life 感染症の豆知識	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 細山支部・宮崎支部	21
INFORMATION	22
enjoy アピ 稲田支部 手芸グループ	23
Dish Up! プルプル甘夏ゼリー 宮前区 持田 真弓さん	24

9月の行事予定

7日(月) 感謝の集い
(東京国際フォーラム)

8日(火) 感謝の集い
(東京国際フォーラム)

14日(月) 感謝の集い
(東京国際フォーラム)

15日(火) 感謝の集い
(東京国際フォーラム)

16日(水) 定例理事会

21日(月) 敬老の日

22日(火) 国民の休日

23日(水) 秋分の日

経済センター・パーシモン臨時営業のお知らせ
9月21日(月)~23日(水) 9時~16時30分

※日程等は変更されることがあります

今月の表紙

プチピーの袋詰め作業

今月の表紙は、赤色、黄色、オレンジ色とカラフルなピーマン「プチピー」の袋詰め作業をする麻生区高石の木下順一さん。約4年前に栽培を始め、収穫したプチピーは、25年程前に開設した自宅前の直売所で販売しています。

この時期の直売所には、プチピーの他に、ナスやトマトなど14種類の野菜が並び、色とりどりの新鮮な野菜を買い求めようと、オープン前には50人程の行列ができ、連日賑わいを見せています。





川崎市内在住の小学生親子を対象に、収穫体験を通して旬の野菜と市内の農業を知ってもらい、調理することで食への関心を高めてもらおうと、読者参加型のイベントを企画しました。

開催当日の7月12日には、読者を代表して7家族・22人の親子が参加。生産者と交流し、自らが体験することで、川崎の農業への理解を深め、食の大切さを実感した楽しい一日となりました。

今回はその模様を特集として取り上げ、体験記としてご紹介いたします。

『夏野菜を収穫して ロールサンド作りにチャレンジ!』



元木成美さんから野菜を収穫するポイントを教わります！



長いとれたよ！

夏野菜の収穫体験からスタート！

今回は麻生区黒川で露地野菜と数年前から施設イチゴの栽培に取り組んでいる元木要介さんの畑で夏野菜の収穫を体験します。



このトマトがいいかな？

当日はセレスサモス麻生店に集合。全員揃ったところで夏野菜を収穫するため、元木要介さんの畑に移動しました。はじめに、元木成美さんが収穫する野菜について紹介。「大きいピーマンを収穫してね」と、見本を見せていただき、収穫のポイントを教わったところで収穫体験がスタート。今回は、ピーマン、万願寺とうがらし、中玉トマト、ミニトマト、ナスの5種類の野菜を収穫しました。

1家族1本ずつ収穫ばさみを持って、思い思いに畑の中を進み、「あっちに大きいのがあるよ」などと声をあげながら収穫に没頭。元木さんは「とれたての野菜を味わってほしい」と、ミニトマトを

みんな夢中で楽しんで収穫



収穫って楽しいわ！



どうやって食べたら一番おいしいのかな？

その場で食べるように勧めました。参加者は、早速とれたてのミニトマトを口の中へ。「甘い」「おいしい」と、全員がそのおいしさを絶賛し、収穫の喜びを味わっていました。

また、元木さんの「もっと収穫を楽しんでもらいたい」とのご好意で、今回特別にトウモロコシの収穫も体験させていただくことに。このサプライズには参加者全員が大喜び。「ピュアホワイト」という珍しい品種のトウモロコシを収穫したところで、収穫体験は終了。

暑い日差しの下での収穫作業は大変でしたが、旬の野菜のおいしさを味わい、農業の大変さや生産者への感謝の気持ちを実感できた貴重な体験となりました。



大きいのがあったわ！



とれたてサイコー♪



トマトでかんぱ〜い！



まずは見本をしっかり確認!

かわいい3種類の ロールサンドに挑戦!!

『うさぎさんロールサンド』

(材料・1本分)

- ・食パン…1枚・ツナサラダ…適量・ハム…1/4枚
- ・キュウリ…1/8本・焼のり…1/4枚・魚肉ソーセージ…1/3本・ケチャップ…適量・サラダスバゲッティ…適量・マヨネーズ…適量



こうするんだよね!

何から作るのかな?



収穫後には、セレスモス麻生店の情報センター室内で調理を体験。今回は、「うさぎさん」「ペンギンさん」「電車」の3種類のロールサンド作りに挑戦しました。はじめに、職員がデモンストレーションを行い、全員で作り方を確認してから、調理をスタート。レシピは「うさぎさん」のみ掲載

うさぎさんロール サンド作りに挑戦

ツナサラダに
キュウリものをせて…



①まな板の上
にラップを広
げ、食パンの半
分(手前側)に
ツナサラダを
塗る。その上
に千切りにし
たハムとキュ
ウリをのせる。

細かい
作業が大切!



②手前から
ラップと一
緒にくるく
るとパンを
巻く。巻き
終えたらラ
ップに包ん
だまま、し
ばらく置いておく。
③魚肉ソーセージを4cmの長さに
切り、厚さ3〜4mmの薄切りにす
る。
④③の薄切りした魚肉ソーセージ
で耳、腕、足のパーツを作る。
⑤サラダスバゲッティを4cm(耳
用)、1cm(腕用)、1cm(足用)に各
2本ずつ切り、耳、腕、足のパー
ツをロールサンドに固定し、うさ
ぎの形にする。
⑥焼のりで目と鼻のパーツを型抜
きし、マヨネーズで⑤に貼る。ケ
チャップでほっぺを書いたらでき
上がり。
素敵なロールサンドが完成し、
みんな大成功!!

耳は
この辺だね。



とってもきれいに
できました!



上手に
できたでしょ!



もう少しで
完成だね!



楽しい昼食タイム♪



いただきます。



おいしいなま〜♪

調理が終わりお待ちかねの昼食タイム！自分たちで作った3種類のロールサンドを食べ比べました。どれもおいしくてみんな笑顔に♪ 昼食後は、せっかくの機会なので元木さんに、普段聞けない農業の疑問点を質問してみました。



おいそうでしょ？



3人そろっていただきます！



ん〜うまい！



上手にできたよ！



親子でバツ！

元木さんへの質問コーナー



Q. 農業で一番難しいことは何ですか？
A. 雨や雪など、天候に左右されやすいことです。

Q. 甘いイチゴを収穫するために工夫していることはありますか？
A. 日光や水をあまり与えずに徐々に赤くするように育てると、甘いイチゴになります。

Q. トマトは1日何個位とれますか？
A. 今の時期は200個位ですが、多い時期はそれ以上とれることもあります。

Q. 高知県では促成栽培が盛んに行われていますが、元木さんも野菜を高く販売するために、何か工夫をしていますか？
A. 普段ピーマンがとれない時期に、あえてピーマンを栽培して出荷することで、荷が重なることを防いでいます。その他にもピュアホワイトという品種のトウモロコシやイエローミニというトマトなど、他の生産者が栽培していないような野菜など、お客さんが常にいろいろな野菜を揃えるように工夫しています。



Q. 川崎では、万福寺人参の他にも地元になじみのある野菜はありますか？
A. サラダ紫という生食向きのナスや、サラダの彩りとしてきれいな湘南レッドなどがあります。



みんな上手にできました！

普段なにげなく食べていた野菜や果物を作っている方の苦勞を感じる事ができました。



中西さん(麻生区)

盛り付けもオリジナルにできて楽しかったです。

サンドイッチもうさぎなどにすると楽しいです。

とれたての野菜がおいしかったです。



狩野さん(麻生区)

収穫体験がとても楽しかったです。

それぞれの野菜の性質などを伺えてとても為になりました。

畑に入ったり苦勞話を聞くことができてよかったです。



住田さん(麻生区)

農家の方の工夫や苦勞を知りもっと大事に野菜を食べようと思いました。

野菜は苦手だけど新鮮なのでおいしく食べられました。

特にペンギンのロールサンドがおいしかったです。



土方さん(麻生区)

収穫はもちろん畑に向かう途中の景色も味わえて楽しかったです。

いろいろな野菜を収穫できて嬉しかったです。

子どもが収穫や手作り料理の楽しさを体験できたのでとてもよかったです。



山本さん(麻生区)

子どもたちが収穫体験を楽しんでいたのでよかったです。

料理も野菜もとてもおいしかったです。

この時季ならではの夏野菜を収穫できてよかったです。

料理づくりが楽しかったです。

意外とボリュームがあって食べ応えがありました。



西谷さん(麻生区)

思っていたよりおいしくできました。

夏野菜にはどんなものがあるのか、口で教えるよりもよく理解できたようです。

思っていたよりも簡単に料理できたのでおもしろかったです。



高橋さん(幸区)

おいしかったです。

関豆腐店

行商で売り歩いてました



住 中原区上平間1700
営 6:00～19:00 休 日曜日

創業53年の豆腐店。店頭には手造りの豆腐、油揚げをはじめ、枝豆腐など季節の一品が並びます。朝早くから顔馴染みのお客さんが訪れます

ラッパを吹きながら売り歩く関東市さん。多いときは一日110丁の豆腐を売っていました



平間児童プール



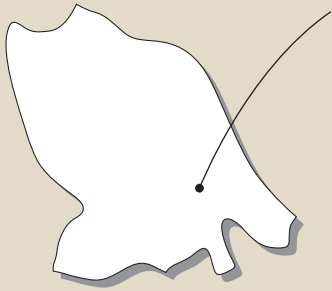
住 中原区上平間1298 (平間公園内)
営 7月10日～8月31日 9:00～17:00
(最終入場時間15:30)

夏季限定の平間公園内にあるプール。監視員も常時いるので安心して遊べます

今回はJR南武線平間駅で下車し、住宅地を街歩きます。
まずは駅周辺を散策しようとして、改札口を出て右手に進み、商店街を横目に歩道橋を渡ります。歩道橋からは平間周辺の景色が見渡せます。歩道橋を降りると、住宅地の中で一際目立つウッド調の工房を発見♪こちらでは20年に渡り、美術教師をしていたご主人が丁寧にわかりやすく、「ものづくり」の楽しさを教えてくれました。この工房も自身で改築したというので驚きです！
さらに進むと、民家に囲まれ見落としてしまいうような所に銚子塚を見つけました。同時に「平間の七曲り」を説明する案内板を発見。今回の散策時に、七曲りポイントを探しながら歩くのも楽しそうです。

多摩川側に向かって歩いていると、昔ながらの豆腐屋さんを見つけました。お店の方に話かけると、今年の1月までは行商として、平間から鹿島田まで自転車で回っていたそうです。こちらでは冷たい豆乳杏仁豆腐を美味しくいただきました。
日差しが強く、そろそろ休憩したいなと思っていると、木陰がたくさんある大きい公園が出てきました。ベンチも多く、読書している人や談話を楽しむ人もいて、ここにいると時間の流れがゆっくりと感じます。公園内を見渡すとプールを発見♪プールで水遊びをする子どもたちは、とても気持ちよさそうでした。本日はこのあたりで散策終了。住宅地の中にあるお店や公園を巡り、暑い中でも涼をとることができました。みなさんも「涼」を探しに地元の街を歩いてみてはいかがでしょうか。

中原区上平間



中原区の東南側に位置し、東側は多摩川に面し、南側は幸区と隣接している。現在は駅前に商店街や金融機関が集中した住宅地となっている。

ちょうしづか 銚子塚



平間駅の裏手にある小さな塚。銚子塚を通る路地は、現在のガス橋通りから直角に曲がってくる道ですが、かつて2か所ほど不思議に曲がった場所がありました。昔から「平間の七曲り」と言われており、現在ではその跡はほとんどわかりませんが、江戸幕府の軍事的理由であるとも、付近にあった沼を回避するためだったとも言われています。

かんだ手作り工房

店内には動物がいっぱい



住 中原区田尻町10
営 9:00~17:30 休 水・木曜日



平間公園



住 中原区上平間1298
広い公園内には、遊具だけでなく、木陰やベンチが充実しており、ゆったりとした時間が過ごせます。

昨年にオープンして以来、子どもから年配の方まで幅広く教えています。動物が大好きで、店内には動物をモチーフにした作品がたくさんあります。陶芸だけでなく、夫婦で編み物や木工芸を通じて「ものづくり」の楽しさを提供・共有したいと思っています。



神田 寛さん

神田 孝子さん

地産地消 フェア 新鮮野菜販売で盛り

「かわさき地産地消フェア」が7月4日、中原区のこすぎコアパークで開かれ、多くの市民で賑わいました。

今年5回目となる同フェアは、市内産の新鮮な農畜産物をより多くの人に食べてもらい、その良さを知ってほしいと、「かわさき地産地消推進協議会」の主催で開かれているものです。

会場には福田紀彦市長も訪れ、キュウリやナスなど新鮮野菜を買い求めていました。

また、今年は夏季農産物品評会がJA小杉支店を会場に行われました。品評会終了後、フェア会場で即売され、人気を集めていました。

(入賞者名は21ページに掲載)



新鮮野菜を買い求める福田市長

内藤浩由さん 農水大臣賞受賞を祝う

中原区下小田中の花き生産者内藤浩由さんが、今年1月に横浜で行われた平成26年度第37回花とみどりのフェスティバルにおいて、パンジーで農林水産大臣賞を受賞。7月23日、高津区のホテルKSPにおいて受賞祝賀会が行われ、賛辞が贈られました。

小田中地区のパンジーは、県内でも有数の生産量を誇り、市場でも高い評価を受けています。内藤さんは、下小田中で代々続く花き生産者の4代目。師であり父でもある博さんの厳しい指導のもと、花き生産技術を習得し、その技術継承に尽力するとともに、新技術や新品種の導入にも情熱を傾けています。

祝賀会には柴原組合長をはじめ、総勢108人の関係者が晴れの受賞を祝いに駆けつけました。柴原組合長は「セレサにとっても大きな誇り」と榮譽を讃えました。



受賞のあいさつをする内藤浩由さん

席上、内藤さんは、「皆さまの指導と良き仲間にも恵まれたおかげで受賞でき、父に少し近づけた気がします。受賞を糧に今後も日々精進していきたい」とあいさつ。出席者から今後のさらなる活躍を願い、盛大な拍手が送られました。

料理講習会で手打ちうどん作り



生活技術指導士の手ほどきでうどんをこねる参加者

女性部柿生支部では7月29日・30日の両日、柿生支店で料理講習会を開きました。2日間合わせて39人の部員が参加し、「ふるさとの生活技術指導士」の指導のもと、手打ちうどん作りに挑戦しました。

参加者のほとんどが、うどん作りは初めて。「なかな

か生地がまとまらない」、「同じ太さに切るのが難しい」などと声を上げながらも作業を楽しみ、部員間で協力しながらうどんを作り上げました。

最後は、全員で自作のうどんを堪能し、古くから受け継がれてきたうどん作りの技術を学びました。

宮前メロン贈呈 今年の出来映え披露

川崎市農産物ブランドに登録されている「宮前メロン」。7月9日、宮前メロン部を代表して持田高弘部長がJAや市役所、宮前区役所を訪れ、出来映えを披露しました。

今年は日照時間にも恵まれ、大きさと高い糖度が特徴の宮前メロンの魅力を存分に味わえる出来映えとなりました。6月25日から始まった収穫、販売は、待ちわびていた顧客からの注文が殺到し、わずか2週間ほどで約6,000個全てが完売となる人気ぶりです。

した。

持田部長が披露してくれた自慢の良質なメロンを手にした柴原組合長も「メロン栽培の灯を守り続け、おいしいメロンを皆さんに届けている努力に敬意を表したい」と、感謝の言葉を述べました。

また、福田紀彦市長は「市を代表する農産物のひとつ」と評しました。野本紀子宮前区長も「宮前メロンは地域の誇り。これからも皆さんに届けていただきたい」と、エールを贈りました。



「いい出来映えですね」と、柴原組合長ら



「甘くておいしい」と、絶賛する福田市長

セレスモス宮前店 建設工事進む

宮前区宮崎の「セレスモス宮前店」建設地で7月2日、立柱式が行われました。JA役職員と関係者16人が出席し、工事の安全を祈願しました。

出席者を代表して柴原組合長が柱のボルト締めを行い「生産者と消費者の期待にしっかりと応えられるよう、着実に計画を進めていきたい」とあいさつしました。



ボルト締めを行う柴原組合長

とあいさつしました。

「セレスモス宮前店」は、10月27日のオープンに向けて、順調に工事が進められています。

地場産野菜で子ども料理教室

女性部中原支部では7月29日、市内産農産物の魅力と、子どもたちに料理を作る喜びを知ってもらいたいと、昨年に引き続き中原支店で子ども料理教室を開催。市内に住む小学生10人が、地場産野菜をふんだんに使った夏野菜カレーとジャーサラダ作りに挑戦しました。

中原地区の女性理事や女性部員が補助につき、野菜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進めました。



子どもに野菜の切り方を教える清水理事と伊藤支部長

参加した子どもたちは「野菜がたっぷり美味しい」と絶賛し、地場産野菜の味を堪能しました。

介護保険制度への理解深める

健康管理・福祉対策推進委員会が7月9日、本店セレスホール飛翔で行われ、女性部支部長や助け合い組織の代表者、JA役職員ら60人が出席し、4月に改正された介護保険制度について理解を深めました。

冒頭、柴原組合長は「健康は誰しものが望むもの。JAでは今後も、継続してゆとりある豊かな生活の実現に向けた取り組みを展開していく」とあいさつしました。

委員会では、26年度に行った巡回健診・人間ドックの実施状況報告と27年度の事業計画について申し合わせを行いました。

研修では、JA全中くらしの活動推進部高齢者対策課の川端慎介氏が講師を担当。介護保険制度の改正点や先進的な取り組みを行っている千葉県流山市や奈良県生駒市の例を紹介しました。川端氏は「川崎市が今後どのような取り組みを行うかについても興味をもってほしい」と話しました。



介護保険制度について理解を深める委員

農政対策委員会 農政課題の知識を深める

農政対策委員会が7月9日、本店で開かれ、業態別組織や青壮年部の代表者、JA役職員ら80人が出席し、都市農業が直面する課題について知識を深めました。

委員会では26年度の活動結果を報告。続けて、今年度は「付加価値の高い農産物の生産研究」や「地場産農畜産物の販路拡大」など4つの運動目標を掲げ、農協改革対策や都市農業関連制度、税制の適正化対策などを強化する方針を示しました。

引き続き、県中央会の職員が当面する農政課題などについて説明。「今年成立した都市農業振興基本法は理念法にとどまっており、今後基本的施策の具体的な検討を進め、都市農業が安定的に継続できる環境を整備していかなければならない」と話しました。

委員からは「今後も県中央会やJAを通じ都市農業の存続を訴えていきたい」などさらなる支援を求める声があがりました。



農政課題について知識を深める委員

生活事業で表彰受ける



表彰状を受ける梶常務

平成26年度関東生活事業所管内生活事業優秀JA表彰式が7月3日、東京都千代田区のKKRホテル東京で行われました。

同表彰式は、全農が取り扱う生活用品や食品などの年間取り扱い実績が優れていたJAを表彰するものです。

当JAは、昨年度のエコーブ茶や毎月全国の旬な農産物などを味わえるグルメカタログ「旬鮮倶楽部」に対する積極的な取り組みなどが評価され、優秀賞と特別賞を受賞しました。

当JAの他に県内では、JAさがみやJA横浜など3JAが表彰を受けました。

ひまわり会の集いで歌と笑いのショーを楽しむ

セレサひまわり会の集いが、7月8日を皮切りに28日までの5日間、3会場で10公演が行われ、約7,000人の会員が漫談や歌謡ショーを満喫し、楽しいひとときを過ごしました。

各会場では、開始にあたり役員より、日頃のご愛顧に対するお礼とともに、各事業とも順調に推移していることなどが報告されました。

お楽しみの演芸ショーでは、青空たのしさんによるハーモニカ漫談からスタート。

戦後の昭和史を漫談で振り返りながら、当時の歌謡曲をハーモニカで演奏しました。テンポ良く進む軽快なトークに、会場は笑いの渦に包まれました。

また、メインにはテレビの歌番組にも出演している実力派演歌歌手の原田悠里さんが登場。ヒット曲「木曾路の女」や、新曲「秘恋」など計9曲を熱唱しました。

抜群の歌唱力と迫力ある歌声に、会場からは盛大な拍手が送られました。



あいさつする原副組合長



素敵な歌声を響かせる原田悠里さん

よい食街頭PR活動 市内産野菜を配布

地産地消を広めようと、県下一斉のよい食プロジェクト街頭PR活動が7月10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、トマトやキュウリなどの市内産野菜と、TPPの概要などについて書かれたチラシを袋に入れて約1,100セット準備。行き交う主婦や学生らに手渡し、市内産農畜産物の良さをアピールしました。



行き交う市民に野菜を配布

果樹栽培講習で技術向上目指す

担い手支援果樹栽培講習会が7月8日、9日の2日間、多摩区の市農業技術支援センターで開催されました。2日間合わせて46人の生産者らが参加し、ミカン、イチジク、柿、ブルーベリー、キウイフルーツの果樹5品目について、栽培技術の知識を深めました。

講習会では、JAの片木営農技術顧問が講師を務め、肥培管理や病虫害防除のポイントなど事例を挙げた講義が行われました。



摘果の説明を熱心に聞く参加者

ほ場の果樹を使った実習では、果実の成熟や肥大に向けた剪定や摘果の方法を具体的に学びました。

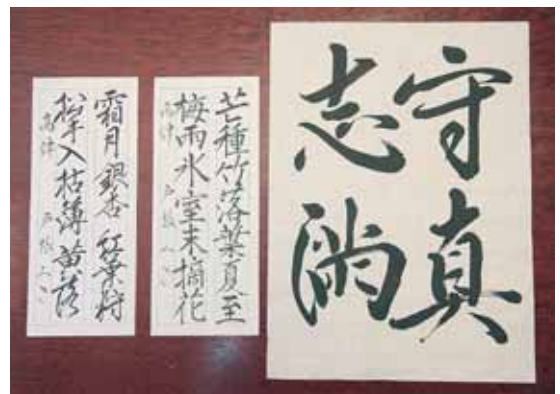


書道の 奥深さを知る



書道に興味を覚えてから30年以上。女性部活動の一つとして行われている、書道グループに参加したことがきっかけでした。

「共通の趣味を通じて、地元の人ともっと交流を深めたい」。そんな気持ちで始めた書道でしたが、さまざまな字体で字のバランスや配置を考えて筆を運んでいくことに面白さを感じ、グループ活動以外に、自宅でも書道の練習をするようになりました。その日の体調によっても仕上がりが変わってくるので、納得のいく字が書けるまで、何十枚と挑戦。それでも調子



が悪く時には、庭いじりや散歩などで気持ちをリフレッシュしています。「経験を重ねるほど微妙な筆使いが難しく感じ、書道の奥深さを実感しています」。

仲間と切磋琢磨して続けてきた書道も、気づけば6段の腕前。正しく字を書いていると自然と姿勢もよくなるほか、手紙の宛名書きを家族から依頼されるなど、日常生活にも役立つています。

精神を統一させ、無心で筆を走らせていく書道。「これからも鍛錬を続け、仲間とともに上位の段を目指していきたい」。

PROFILE

書道以外にも、裁縫や日本舞踊、ガーデニングなど趣味は多彩。月に一度は仲間と集まり、課題に向けて和気あいあいと鍛錬を重ねています。



高津区北見方
戸張ミキさん



■ ひゅうまん

農業一筋に歩んで70年

麻生区金程 伊藤 實さん

「好きだから続けて来られたのかな」。70年間農業一筋に歩んできました。

小学生の頃に自分が育てた作物を収穫できる喜びを知り、「もっと多くの作物を育ててみたい」と、農業高校へ進学。様々な知識と技術を身につけ、就農しました。

当時、近隣では米や麦、サツマイモなどの生産が主流のなか、学んだ知識を活かしてトマトやキュウリなどの野菜栽培を始めました。

そんな矢先、5月初めに遅霜が発生し、定植した苗がほぼ全滅。

農業が自然と共存していることを痛感しました。翌年からは高校で学んだ技術を導入し、油紙でのトンネル掛けや麦を風よけにした栽培を実践。「野菜を収穫した時の喜びは、今でも忘れられません」。

収穫した野菜の品質は高く、出荷先の市場でも人気があり、順調に栽培を続けていきましたが、昭和48年頃から金程地区の区画整理に突入。当面の間は親戚の畑を借りて栽培技術を磨き、自分の畑が戻ってくるまで、近隣の生産者十数軒で直売会を立ち上げ、地域の人たちにとれたての野菜を届けました。



時代の流れから、個人直売に切り替わり、自宅で直売を続けていましたが、3年前に体調を崩し、一時静養を余儀なくされました。

それでも「畑に立ちたい」との強い思いで、驚異的に回復。体力の関係で、以前の半分程度しか耕作できませんが、現在でもセレサモスへ出荷し、自慢の野菜を消費者に届けています。

「やっぱり畑に立てることが何よりの喜び。いいものを作りたいという向上心を生きがいにも、これからは体の動く限り、大好きな農業を続けていきたい」。



生まれ育った和歌山を離れて上原家に入り、家業の農業を手伝うようになりました。酒造メーカーから農業へと転じて14年になります。約40[㍻]の畑で、定番野菜の他、梨や梅などの果樹を栽培。特に主力となる梨は、豊水や香麗など。庭先での直売や地方発送の他、セレサモスへ出荷しています。剪定や摘果など、梨栽培を学んでいる中、父が3年前に他界。今後の栽培管理を一手に担うことになりました。

『新たな技術で勝負の年』

多摩区菅田堤 上原 新三 さん

した。一通りの作業は経験していましたが、いざ始めてみるとなかなか思い通りにいかないのが現実。改めて父の偉大さを痛感しました。「限られた時間で効率よく作業ができる方法はないか」。そう考える

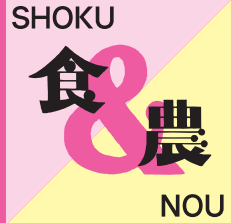
早期の成園化と作業の効率化への期待がふくらみ、すぐに導入を決めました。幼木から育てる経験はなかったのですが、肥料や水の管理、接ぎ木など不安はありましたが、県農業技術センターの指導を受け、なんとか3

中、果樹栽培講習会でジョイント栽培を知りました。直線的に樹を伸ばすことで一定方向に管理でき、受粉や摘果などがしやすくなる他、着果まで大幅に時間を短縮できるなど、

青壮年部本部役員を8年間務め、昨年の活動実績発表の制作に参加。他地区の部員とも力を合わせ、多くの時間をかけて制作作業を行うことで、地区を越えた仲間作りにつながりました。また、新入職員の農業体験の受け入れなどを通じて、JA職員とも交流を深めています。

年目に実を付けることに成功。ジョイント栽培を導入して、今年初めての収穫を迎え、実った梨に手応えを感じつつも、自分が一から育てた梨に「はたしてお客さんに満足してもらえるか」との不安も感じています。その一方で、ジョイント栽培は、作業の効率化だけでなく「品質の均一化と収量アップにつながる」と聞いているので間近に迎えた収穫が待ち遠しいと、新たな技術導入の成果に期待を寄せています。今後、残りの樹も順次ジョイント栽培に切り替える予定です。これからも「品質を守りながら他産地産に負けない農産物を届けていきたい」。

新ショウガ



ショウガは、ショウガ科ショウガ属の多年草。西南アジアが原産で、古くから薬や香辛料として利用されていました。なかでも初夏に収穫される根ショウガは新ショウガと呼ばれ、スジが少なく、さわやかな辛味が特徴です。保存の際は水を張った容器にショウガを浸してフタをし、冷蔵庫に入れるとみずみずしい状態を保つことができます。冷凍する場合は、すりおろしやみじん切りにしてからラップに小分けしましょう。



季節を問わず、冷え性改善や風邪予防に効果的な食材として注目されているショウガ。通年店頭に並んでいる茶色い皮のショウガは古根^{ひね}ショウガと呼ばれ、繊維質で辛味が強く、主に薬味や料理の下味として利用されます。一方、初夏から夏本番の時期しか味わえない新ショウガは、古根ショウガよりも辛味が少なく、水分を多く含んでいるのが特徴。皮を剥かずにそのまま調理することができます。

新ショウガをシンブルに味わうには、甘酢漬けがオススメ。炊き込みご飯やシロップにしても美味しくいただけます。

ショウガに含まれるシオネールには食欲を増進させる働きがあり、疲労回復や夏バテ解消に役立ちます。また、ショウガは生のまま摂取するよりも、加熱することで体を温める効果がアップ。これはジンゲロールという成分が、加熱でショウガオールという成分に変化するためです。その他にも、この時期エアコンで冷えがちな体の血行を促進する働きがあります。

新ショウガを選ぶ際は、みずみずしくて表面にハリやツヤがあり、茎の付け根がきれいな赤色になっているものを選びましょう。

新ショウガのさっぱりもやしナムル

材料(4人分)

- ・新ショウガ…1~2cm
- ・もやし…1袋
- ・ニンジン…1/3本
- ・ごま油…大さじ1
- ・鶏ガラスープの素(顆粒)…小さじ1/2
- ・塩・コショウ…少々
- ・白ゴマ…適量

作り方

- 1.新ショウガとニンジンは細切りにする。
- 2.ニンジンを水から茹で、鍋が煮立ったらもやしを入れる。再度煮立ったら火を止め、ザルにあげる。
- 3.ボウルに2、新ショウガ、鶏ガラスープの素、塩・コショウを入れて混ぜる。さらにごま油を入れて混ぜ、器に盛りつけ、白ゴマをかけてできあがり。



レタスの栽培

レタスは冷涼な気候を好み、発芽、生育適温とも15～20℃です。5℃以下ではほとんど生育せず、0℃以下では凍害が発生します。花芽は20℃以上の高温で形成され、日長時間が長いとさらに促進されてトウ立ちします。そのため、高温期は栽培できません。



品種

- 春まき：パークレー（タキイ）、ラプトル（ウエキ）
- 夏まき：ユーレイクス（みかど協和）、シスコ（タキイ）、ラプトル（ウエキ）
- 秋まきトンネル：カルマーMR（日東農産）、ステディ（ツルタ）



育苗方法

ポット育苗、セルトレイ育苗などがありますが、大量の苗を育苗するにはセルトレイの利用が便利です。セルトレイ(128～200穴)に培養土を詰めて、種子を1粒ずつまき、薄く覆土します。

灌水は、培養土が流れないように細かいジョウロで行い、新聞紙をかけて発芽まで乾かさないようにします。

夏まきでは寒冷紗を張り遮光し、厳寒期はハウス内で育苗します。育苗日数は、高温期は20日程度、低温期は40日程度になりますが、苗の本葉が3～4枚頃が定植期です。

施肥（例）

1 a 当り基肥：堆肥150kg、苦土石灰10kg、化成肥料（各成分10%程度）15kg

定植・定植後の管理

90cmの平床に3条、又は120cmの平床に4条、株間30～35cmに植えつけます。

定植後、低温期には不織布のべたがけ被覆、厳寒期はさらにトンネル被覆を行い、高温期には寒冷紗で被覆を行います。

トンネル栽培では、定植時から被覆を行い、トンネル内の温度が25℃を超えないように管理します。

病虫害防除

灰色かび病・菌核病（ロブラール水和剤、ファンタジスタ顆粒水和剤）

軟腐病（Zボルドー、スターナ水和剤）

アブラムシ類（アクタラ粒剤5、ハチハチ乳剤）

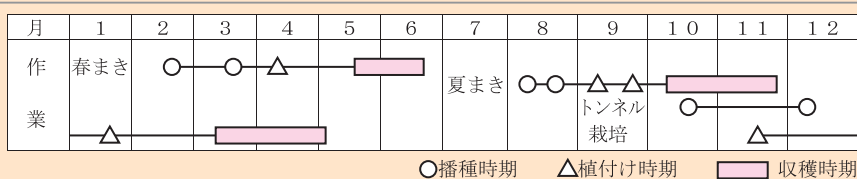
ハモグリバエ類（アクタラ粒剤5、プレバソンフロアブル5）

オオタバコガ（アニキ乳剤、プレバソンフロアブル5）

収穫

頂部が硬くなり、球の葉色が若干淡くなる頃に収穫します。とり遅れると中肋が突出したり、裂球して鮮度が落ちます。

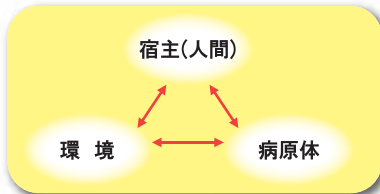
栽培暦



※ 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。病虫害被害の場合は、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。

季節を問わず、人はさまざまな感染症にかかります。今日は、感染症の豆知識を紹介します。

感染の3要因



左の図のように、感染の成立には「病原体」「宿主」「環境」の3つの要因があります。

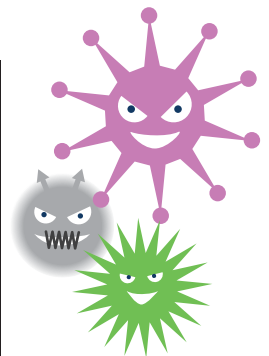
病原体は、感染症を引き起こす細菌やウイルスなどのこと。その量や特性などが感染に関わります。

宿主とは、病原体が侵入し宿る生物(人間)のこと。宿主の免疫力や疲労度などが感染症の発症の有無に関わります。環境は、温度や湿度などを指し、病原体の生息や繁殖を左右する要因です。この3つがそろったとき、初めて感染が成立します。感染は、病原体が宿主に侵入して、体の組織に発熱や発赤などの反応を引き起こした状態を指し、感染により症状を発するのが感染症です。

感染の種類

感染には、次のような種類があります。

感染の種類	状態
潜伏感染	感染症治癒後、細胞内に病原体が潜み続けること
二次感染	感染者から非感染者の集団へ、続発的に感染が起こること
再感染	ある病原体に感染し、その後同じ病原体に再び感染すること
混合感染	同時に複数の病原体に感染すること
ひよりみ 日和見感染	免疫力が低下し、健康な人は感染しない弱い病原体に感染すること
院内感染	医療施設内で、医療スタッフの手指などを介して感染が起こること



「ややこしいな」と感じた方や、「なるほど」と納得した方など、さまざまでしょうか。最後に、感染症について問題を出しますのでチャレンジしてください。(解答は、このページ最下部)

問題：Aさんはインフルエンザにかかってしまいました。病院でもらった内服薬を飲み自宅療養していたところ、少し症状が落ち着いてきました。…そう思ったのも束の間、急に下痢や吐き気をもよおし受診したところ、今度はノロウイルス感染による食中毒と診断されました。Aさんの感染の状態は次のうちどれでしょうか。

1. 二次感染 2. 再感染 3. 混合感染 4. 日和見感染 (保健師：運天 智子)

9月の運勢

モナ・カサンドラ

おひつじ座 3/21~4/19

【全体運】物事の細部が気になりやすい時期。どっしり構えた方が吉。雄大な自然の中で深呼吸をすると◎【健康運】積極的に体を動かすことで好運キープ【幸運を呼ぶ食べ物】アスタバ

おうし座 4/20~5/20

【全体運】アートに関心を持ちたい期間。積極的に絵を描いてみよう。文化祭のような行事への参加も◎【健康運】疲れをため込まないよう睡眠は十分に【幸運を呼ぶ食べ物】シイタケ

ふたご座 5/21~6/21

【全体運】つまらないことで身近な人たちともめてしまう暗示。悪いと思ったら素直に謝って【健康運】ベストな健康法が見つかり改善の兆し【幸運を呼ぶ食べ物】イチジク

かに座 6/22~7/22

【全体運】コミュニケーション能力が活性化。初対面の相手とも仲良くなれそう。誰にでも気さくに話しかけて【健康運】運動不足に注意。小まめに動こう【幸運を呼ぶ食べ物】マツタケ

しし座 7/23~8/22

【全体運】のんびりできる月。余暇は趣味や特技に時間を費やせば確かな手応えを感じられるはず。散歩が吉【健康運】リラックスタイムを設けると◎【幸運を呼ぶ食べ物】インゲン

おとめ座 8/23~9/22

【全体運】気力が充実しているので何にでも果敢に取り組んで。意欲的に新しいことをスタートさせよう【健康運】生活リズムを整えると体調は上昇傾向に【幸運を呼ぶ食べ物】スタチ

てんびん座 9/23~10/23

【全体運】背伸びせず、自分らしく過ごすことで小さなラッキーを手に入れます。親切心も幸運の呼び水に【健康運】まぜまず。ストレッチで血行促進を【幸運を呼ぶ食べ物】カツオ

さそり座 10/24~11/22

【全体運】何かと知的好奇心をくすぐられる気配。興味を引かれたらじっくり情報収集を。講演に行くのも◎【健康運】スポーツ前は準備運動をしてケガ予防を【幸運を呼ぶ食べ物】栗

いて座 11/23~12/21

【全体運】思うようにならないことが増えそう。ピリピリせず前向きに捉えて笑顔でいると◎古典芸能にツキ【健康運】シェイプアップ効果大。運動を楽しもう【幸運を呼ぶ食べ物】昆布

やぎ座 12/22~1/19

【全体運】行動力が増し、未経験の世界にも大胆に飛び込めるはず。スポーツへのトライも◎【健康運】汗をかいたら放置せず、きちんとケアを【幸運を呼ぶ食べ物】ズッキーニ

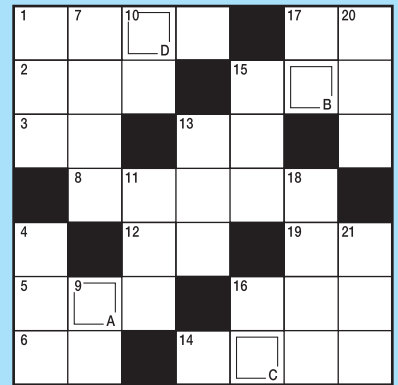
みずがめ座 1/20~2/18

【全体運】とっぴな行動からトラブルメーカーになりがち。出しゃばらず、周囲と歩調を合わせる。瞑想で心を静めて【健康運】気晴らしを忘れずに【幸運を呼ぶ食べ物】トウガン

うお座 2/19~3/20

【全体運】気分屋になりやすい月。約束をドタキャンするといった行動は避けて。有言実行を徹底して【健康運】胃腸系のケアが大事。暴飲暴食も控えて【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

- ①あなたが今書き込もうとしているもの
- ④太陽系の第4惑星。地球のお隣さん
- ⑦ラグビーの選手が組みます
- ⑨秋に川を遡上(そじょう)する魚の一つ
- ⑩白ときねでつきます
- ⑪十五夜に楽しむもの
- ⑬閻魔(えんま)大王が居る所
- ⑮それ以上進めない_____小路
- ⑯恋よりも深いかも
- ⑰焼き物で有名な愛知県北部の市
- ⑱顔と腹を床に付けて寝た体勢
- ⑳「ふじ」「王林」「紅玉」といえば
- ㉑王様や殿様に仕えます

ヨコのかぎ

- ①別名は秋桜。ピンクや白の花を咲かせます
- ②建物を建てるための土地
- ③魚の呼吸器官
- ⑤ゴマを英語でいうと
- ⑥枯れ山水の庭にはありません
- ⑧有明海のシンボリックな魚
- ⑫9月9日は_____の節句
- ⑬マッチの手で持つ部分
- ⑭天気記号で●は雨。では○は
- ⑮寝るときに敷いたり掛けたり
- ⑯水とは混ざりにくい物が多い
- ⑰ニンジンやセロリは_____科の植物
- ⑱今度払うから_____にしておいて

6月号のこたえ

トウガラシ



応募総数 39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。



◇おばけカボチャ◇
宮前区の城所秀男さんの畑で20kgを超える大きなカボチャがとれました。



◇ミニパイナップル◇
宮前区の井上國夫さんの畑でミニパイナップルが実りました。



◇よく行きます◇
近所に直売所が数か所あるので、ウォーキングを兼ねて旬の美味しいものを買に出かけています。(宮前区・佐藤さん)

◇思い出しました◇
逸の「大型バイクで風を切り走る」を読んで、40年前にツーリングを楽しんでいた頃を思い出しました。(多摩区・廣澤さん)

◇湘南レッドをサラダに◇
窓口感謝デーに湘南レッドをもらったのでサラダにしました。新鮮な野菜のプレゼントは嬉しいですね。(幸区・今村さん)

◇セレスモス視察◇
千葉県にある道の駅多古「あじさい館」のメンバーがセレスモス視察に訪れました。



◇賑わいました◇

東柿生支店の駐車場で野菜即売会が行われ、約170人が来場し賑わいました。

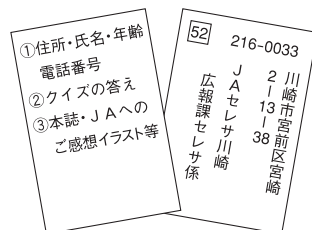


◇投稿のお礼◇

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、皆さま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、電話番号を記入し、右記まで送付してください。写真の掲載を希望される方は、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てください。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。
◎締切 9月15日(火)必着



お寄せ頂いた感想、イラスト等は本誌で掲載することがあります。

セレスアモス宮前店スタッフ募集

平成27年10月27日にオープンする「セレスアモス宮前店」で、一緒に働いていただけるスタッフを募集します。
【勤務地】 川崎市宮前区宮崎2-14
【仕事】 レジ業務、商品陳列など
【時間】 ①9:00～14:00 ②14:00～19:00 ③9:00～17:30
 ※週3日以上(土日・祝日勤務可の方希望)
【休日】 水曜日(臨時営業有り)、年末年始ほか
 その他詳細については、JAセレスアモス川崎・販売統括センターまでご連絡ください。
 TEL044-877-2220(平日のみ8:30～17:00) 担当:石井、森、高橋

販売技術アドバイザーが就任

8月1日付で就任した西村徹アドバイザーを紹介いたします。これまでスーパーや市場で青果物の販売に携わってきた経験を活かし、出荷品や仕入品の品質とセレスアモスの販売技術向上に取り組んでまいります。



振り込め詐欺未然防止で感謝状

振り込め詐欺による被害を未然に防いだことで7月、稲田支店の吉田沙耶職員と柿生支店の鈴木彩加職員、北見方支店の安藤宏副支店長に、各警察署より感謝状が贈られました。

第18回通常総代会資料・第18回事業報告書・ミニディスクロージャー誌の記載内容の訂正とお詫び

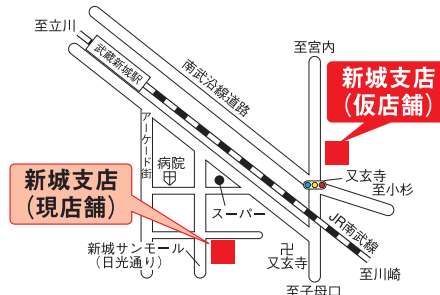
「第18回通常総代会資料」「第18回事業報告書」「ミニディスクロージャー誌」の記載内容に一部誤りがございました。お詫びして訂正いたします。

- 第18回通常総代会資料【P.25】単体自己資本比率
- 第18回事業報告書【P.6】単体自己資本比率
- ミニディスクロージャー誌【P.2】単体自己資本比率<正誤表>

	正	誤
単体自己資本比率	14.14%	13.76%

新城支店が仮店舗に移ります

新城支店が建て替えに伴い、9月7日(月)から仮店舗での営業を始めます。仮店舗の住所は以下の通りです。
 〒211-0053 川崎市中原区上小田中3-22-15
 TEL044-755-5191 FAX044-766-2543(変更はありません)
 新城支店仮店舗営業時のATM稼働時間の変更について
 平日 8:30～17:00 土日祝日 休止
 新城支店仮店舗以外のATMは通常稼働しております。
 仮店舗の略図は下記の通りです



晴れの入賞者

敬称略()内住所

第18回JAセレスアモス川崎夏季農産物品評会

7月4日 小杉支店 出品点数214点
 ▽優秀賞＝枝豆・鹿島進(下小田中)、トマト・森清行(久末)、湘南レッド・大久保トヨ子(末長)、キュウリ・関口博満(南生田)、ナス・持田栄一(東有馬)、ミニトマト・関口享(末長)、じゃがいも・樋山厚(菅稲田堤)

そ菜部高津支部第36回枝豆品評会

7月8日 高津支店 出品点数8点
 ▽優秀賞＝湯あがり娘・黒川金次(北見方)

そ菜部幸中原支部えだまめ立毛共進会

7月9日 区内巡回 出品点数10点
 ▽特選＝湯あがり娘・鹿島佳久(下小田中)、同・青山保弘(井田)

組織 だより

細山支部(生田地区)

麻生区細山と金程、向原の全域が支部の範囲。かつては野菜や果樹栽培、酪農、養豚など幅広く行われていました。最近では宅地化が進み、田畑は次第に減少していききましたが、一部では定番野菜の他、梅やミカンなどの果樹栽培、酪農などが行われ、直売所やセレスアモスで販売しています。支部では、果樹の剪定講習会を毎年開催し、栽培技術の向上をはかっています。



組合員戸数は76戸。伊藤廣一支部長は、毎年の研修旅行で支部の交流を深めています。

※次回は万福寺支部(柿生地区)と溝口支部(高津地区)です。

宮崎支部(宮前地区)

支部は、宮前区の東部に位置し、東急田園都市線が域内を走っています。かつては露地野菜の栽培や酪農などが盛んに行われていました。昭和30年代後半に入ると、鉄道の開通や宅地化により人口が増加し、町並みは大きく様変わりしていきました。現在、地区内の多くは住宅地となりましたが、一部では野菜や花き栽培が行われています。



組合員戸数は23戸。益田勇支部長は、毎年の食事会で部員の親睦をはかっています。

JAからのお知らせ

◇理事会だより◇

☆第4回定例理事会…7月21日(火)本店で開催【報告事項】平成27年度第1回総代・組織リーダー研修会…8月17日(月)15時～、本店セレサホール飛翔にて開催。TBSテレビ報道局の杉尾秀哉氏を講師として招き、「報道の現場から、これからの日本を考える」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)…10月4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。平成27年度新茶推進結果報告について…推進実績：＜数量＞4,871.5kg、＜金額＞38,941千円。

「家の光年間購読特別推進運動」の実施について…目標部数：1,888部、推進期間：8月3日(月)～9月11日(金)、推進対象者：組合員・女性部員・役員等。農業用廃ビニール・廃プラスチック・素焼き鉢の適正処理実施について…実施日・回収場所：9月9日(水)黒川宮農団地管理倉庫、9月10日(木)JA書庫センターにて両日とも9:30～15:00。他22項目を報告。

【協議事項】平成27年版ディスクロージャー誌について…作成部数5,400冊。他10項目を協議決定。

◇組合員のみなさまへ◇

組合員資格に変更のある場合は、当JAまでお申し出ください。

セレサのDATA

貯金	1兆3,756億円
貸出金	5,477億円
長期共済保有高	1兆6,354億円
年金共済保有高	328億円
購買品供給高	3億52百万円
販売品取扱高	3億17百万円
施設事業契約高	45億89百万円
組合員数	62,561人
うち正組合員	5,766人
准組合員	56,795人

(7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。

9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)…2日(水)、4日(金)、9日(水)、16日(水)、18日(金)
 ☆セレサパーシモン(資材店舗：麻生区片平2-30-15)…1日(火)、8日(火)、10日(木)、15日(火)、24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。

9月の経営相談日(法律)

1日(火) 9:30～11:30 宮前支店
 13:30～15:30 中原支店
 8日(火) 13:30～15:30 みなみ支店
 13:30～15:30 生田支店
 15日(火) 9:30～11:30 高津支店
 13:30～15:30 中原支店
 26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。

9月の年金無料相談会

1日(火)橘支店
 3日(木)菅支店
 10日(木)久地駅前支店
 13日(日)小田支店
 17日(木)宮前平支店
 27日(日)日吉支店
 29日(火)稲田支店
 予約は開催支店まで。

9月の休日住宅ローン相談会

27日(日)みなみ支店、鹿島田支店、梶ヶ谷支店、宮前平支店、向丘支店、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のうえ、ご来場ください。予約がない方はお待ちいただくことがございます。

9月のセレササロン

9日(水)高津支店
 10日(木)中原支店
 16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.ceresa-service.co.jp/>

9月の遺言信託個別相談会

3日(木)高津支店
 8日(火)日吉支店
 9日(水)宮前支店
 11日(金)みなみ支店
 16日(水)中原支店
 18日(金)稲田支店
 ・開催時間…9:00～16:00
 ・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時間半まで
 ・相談料は無料・予約制・秘密厳守
 ・ご予約は、相談会開催日の前営業日16時までに各会場支店まで
 ・お気遣いにおおきくお申し込みください
 ※JA神奈川県信連 信託代理店 遺言信託業務は契約締結の媒介です。
 「相続・遺言セミナー」
 17日(木)15:00～17:00橘支店



9月のセレサモス麻生店行事予定
 23日(水)は臨時営業いたします。

☆出張販売
 3日(木)11:00～小向支店
 17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
 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。詳しくは下記ホームページをご確認ください。



稲田支部
手芸グループ



約25年続く手芸グループは同世代のメンバー3人が所属。「ここは私たちのオアシスなの」と笑顔がこぼれます。

活動は月2回。各自で作りたい作品の編み図を見ながら、セーターやベストなどを制作します。現在は、農業まつりでの展示に向けて作品制作に取り組んでいます。

世間話に花を咲かせつつも、編む手を止めないのは女性ならではの。作品が仕上が



がるまでに時間はかかりませんが「完成すると今までの苦労も忘れちゃう」と声を揃えます。愛情込めて編んだ作品は愛着があり、普段からよく着ています。

編み物の魅力は「マイペースに自分好みの作品を作れる」こと。わからないことがあれば、すぐ先生に聞けるのも風通しの良い和やかな雰囲気だからこそ。今後も和気あいあいと楽しんで活動を続けます。

Dish Up!

材料 (5人分)

- ・甘夏の果汁…400cc
(甘夏約7個分)
- ・グラニュー糖…80g
- ・パールアガー…大さじ3
- ・水…400cc



プルプル甘夏ゼリー

作り方

①甘夏のヘタを上にし、1/3で切る。中身をスプーンでくり抜き、絞り器で果汁を搾る。くり抜いた皮は容器として使うのでとっておく。



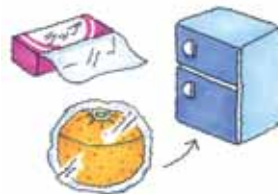
②鍋にグラニュー糖とパールアガー、水を入れ火にかける。火加減を調節し、沸騰直前までゆっくり混ぜながら煮る。



③熱いうちにポウルに②と①の果汁を入れ混ぜる。①でくり抜いた皮の容器に注ぐ。



④あら熱がとれたら、フタを固定するためにラップで巻いて、冷蔵庫で2～3時間冷やす。固まったらできあがり。お好みで8等分に切って食べるのもおすすめです。



ワンポイントアドバイス

宮前区東有馬 持田 真弓さん

果汁は常温にしておくのがポイント。海藻由来のパールアガーを使うことで、プルプル食感のゼリーに仕上がります。果物の皮を容器として使っているので、おもてなしの一品としても好評です。

