

# CERRESA

NO.221



特集 数字が入る地名周辺の農昔話

セラサ  
2

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

2016.February



# Contents

|                                 |                                      |           |
|---------------------------------|--------------------------------------|-----------|
| <b>特集</b>                       | <b>数字が入る地名周辺の農昔話</b>                 | <b>3</b>  |
| <b>川崎探検隊</b>                    | <b>かしまだ駅前通商店街を歩く</b>                 | <b>8</b>  |
| <b>PICK UP</b>                  |                                      | <b>10</b> |
| <b>逸</b>                        | <b>生きがいを見つけた投網漁</b><br>多摩区 元木 茂さん    | <b>14</b> |
| <b>大きな宝物に感謝</b>                 | 高津区 内山 岩男さん                          | <b>15</b> |
| <b>パワー全開</b>                    | <b>自分なりの手法で梨畑を守り継ぐ</b><br>高津区 戸張 功さん | <b>16</b> |
| <b>食農NOU</b>                    | <b>ブロッコリー</b>                        | <b>17</b> |
| <b>農作業ノート</b>                   | <b>ナガイモの栽培</b><br>営農技術顧問 大森 庄次       | <b>18</b> |
| <b>Healthy life 13-717</b>      | <b>大切な人ががんと言われたら</b>                 | <b>19</b> |
| <b>mail box &amp; クロスワードパズル</b> |                                      | <b>20</b> |
| <b>JAからのお知らせ &amp; 組織だより</b>    | 矢中支部・山口支部                            | <b>21</b> |
| <b>INFORMATION</b>              |                                      | <b>22</b> |
| <b>enjoy 7E</b>                 | 向丘支部 大正琴グループ                         | <b>23</b> |
| <b>Dish Up!</b>                 | <b>サツマイモグラタン</b><br>麻生区 笠原 香久子さん     | <b>24</b> |

## 3月の行事予定

|               |  |
|---------------|--|
| <b>1日(火)</b>  | 組合員の集い<br>(10時30分～、14時10分～、多摩市民館)                                  |
| <b>2日(水)</b>  | 組合員の集い<br>(10時30分～、14時10分～、高津市民館)                                  |
| <b>3日(木)</b>  | 組合員の集い<br>(10時30分～、14時10分～、高津市民館)                                  |
| <b>4日(金)</b>  | 組合員の集い<br>(10時30分～、14時10分～、高津市民館)<br>女性部連絡協議会大会・家の光大会<br>(13時～、本店) |
| <b>5日(土)</b>  | 組合員後継者イベント<br>(10時20分～、東京ディズニーランド)                                 |
| <b>6日(日)</b>  | 組合員後継者イベント<br>(10時20分～、東京ディズニーランド)                                 |
| <b>10日(木)</b> | 共済高額契約者一泊旅行<br>(～11日、堂ヶ島温泉)  |
| <b>14日(月)</b> | 青壮年部リーダーフォーラム<br>(15時～、本店)   |
| <b>15日(火)</b> | 組合員の集い<br>(10時30分～、14時10分～、麻生市民館)<br>定例理事会                         |
| <b>16日(水)</b> | 各種共進会・品評会褒賞授与式<br>(15時～、本店)  |
| <b>18日(金)</b> | 共済高額契約者観劇招待会<br>(明治座)  |
| <b>20日(日)</b> | 春分の日   |
| <b>21日(月)</b> | 組合員後継者イベント<br>(10時20分～、東京ディズニーランド)<br>振替休日                         |
| <b>29日(火)</b> | 臨時理事会<br>(13時30分～、本店)  |
| <b>31日(木)</b> | 経済センター・パーシモン決算棚卸し休業<br>(正午～)                                       |

※日程等は変更されることがあります

## 今月の表紙

### カブの収穫作業

今月の表紙は、カブの収穫作業に忙しい宮前区東有馬の鈴木晴夫さん。

鈴木さんは、カブやダイコン、ニンジンなどの定番野菜を中心に、年間通して約20品目を栽培。季節の野菜を「より長い期間届けたい」と、収穫時期を調整しながら栽培管理を行っています。生育は順調で、2月いっぱいカブの収穫が続きます。収穫した農産物は、庭先の自動販売機や宮前直売グループ、セレスモス宮前店で販売しています。





# 数字が入る地名周辺の農昔話

(高津区ふるさとアーカイブより)



大陸天前の畑(昭和40年)

## 一子(高津区)



## 井田三舞町(中原区)



隣接する井田中ノ町の井田神社の裏通り(昭和29年)

(ジエクト株式会社「中原昭和の風景」より)

市内には、現在約250もの地名があり、その名称は、地形に基づいているものや土地柄を示しているもの、地域にある神社仏閣に関連するもの、地域住民の思いを込めて命名されたものなど様々です。そこで今号では、数字が入る地名の由来を探りながら、昭和20年代から40年代にかけて、周辺では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。

(川崎信用農協五十年誌より)



かつての四谷の風景(昭和10年)

## 四谷下町(川崎区)



## 千代ヶ丘(麻生区)



宅地開発前の細山の風景(昭和30年代)

(細山町会と郷土の歩みより)



# 高津区 二子

北側に多摩川が流れ、管内には東急田園都市線、国道246号線と409号線が通り、住宅やマンションが多く建ち並ぶ。

## 果樹栽培と共同の思い出

吉崎 謙治さん(79)

昭和20年頃は、辺り一帯田畑が広がり、特に桃や梨などの果樹栽培が盛んでした。天津桃のほか、二十世紀や長十郎、八雲など数品種の梨を栽培。梨は地方からも買出しに来るほど人気がありました。「学校から帰ると手動式のポンプにホースを繋ぎ、消毒作業の手伝いなどをしていました」。手伝



子どもの頃に木登りしていた木

いの合間には、友人と木登りやベーゴマをしたり、近くにあった『東横の池』と呼ばれた砂利採掘地跡の水たまりで、泳いだりして遊んでいました。「授業中に友人と一緒に学校を抜け出して泳ぎに行き、怒られたこともありましたが笑」。

食糧増産の風潮が高まるにつれ、供出用の麦やイモ類を栽培するため、果樹畑を伐採する生産者が増加。それでも、すべての果樹の伐採を命じられたわけではなく、一部の梨畑では栽培を続けました。当時は、伸びた枝を強制的にほぼ直角に曲げる方法が主流でしたが、農業普及員の指導を受け、「接ぎ木をしながら木を自然形に育てる方法を導入し、収量や品質の向上に繋げていきました」。

昭和20年代後半には、米だけに供出制度が残され、二子地区の生産組合では、普及し始めた耕耘機



実際に使用していた手動式ポンプ

を購入し、組合員で共同利用。また、田んぼでは、7、8人で共同防除を行っていました。「家の建て替えも近隣の人たちに手伝ってもらいました」。

その後、しばらくは農業を続けてきましたが、昭和41年に東急田園都市線が高架化されたことにより、宅地化の波が一気に押し寄せ、



家の解体工事に集まる近隣の人たち

**二子**  
二子の地名は一説に、かつてあった二子塚と呼ばれる二基の大きな塚が由来とされています。江戸時代中期から末期にかけては、矢倉沢往還(大山街道とも呼ばれる)の宿場町として大いに栄えていたそうです。

田畑は姿を消していきました。現在では、果樹栽培をしていた名残からミカンやレモンなどの柑橘を庭先で栽培し、かつての田園風景を偲んでいます。



かつて梨畑だった場所を説明する吉崎さん





## 中原区 井田三舞町

東急東横線元住吉駅から北西方向に700mほど離れた地区で、東西約300m、南北約500mの管内の大半が住宅地。

### 米作りから野菜栽培へ

青山 茂久さん(86)

昭和20年頃は、数軒の農家と一部に独身寮があったほかは一面田んぼで、「家から東急東横線が走っているのが見えました」。

当時この辺りでは二毛作を行い、ジャガイモや麦の収穫後に田植えを開始。「裸足で田植えをしていたので、麦の切り株で足が傷だらけでした」。毎年5月20日頃から1

(川崎農協三十年史より)



昔使われていた馬のハマ

か月ほど、3軒位の農家ごとに八王子の馬喰から馬を借り、耕耘や代かきなどをしていました。また、用水を引くための堰作りや水の流れをよくするために行う「モク刈り」と呼ばれた藻の清掃などを、地域のほぼ全農家協同で行っていました。「作業を終えた夜はみんなで神社に集まり、酒盛りをしながら労を労っていました」。

食糧増産の時代だったので、供出用に主食の生産に力を入れ、野菜は自家消費程度しか栽培していませんでしたが、「町では道路端の土の部分で、ダイコンや葉物などを作っている人たちがいました」。

昭和20年代後半になると耕耘機が登場し、機械化されるとともに、少しずつ野菜を出荷するようにな

(川崎農協五十年史より)



昭和20年代後半に登場した水冷耕耘機

りました。自転車の後ろにリアカーを付け、ネギやダイコンなどを小杉の市場などへ出荷。高原ダイコンの出荷が無い夏には、『みの早生ダイコン』を作り、「朝暗い内に収穫したものを用水で洗い、すぐに出荷していたので鮮度がよく、高値で取引されていました」。その後、昭和40年代にかけては



隣接する井田中ノ町の田畑の様子(昭和31年)

(ジエクト株式会社「中原・昭和の風景」より)

## 井田三舞町

三舞は江戸時代には三枚と書かれ、その由来は一説に、井田村の北側にかつて芝地が三枚あったことから名付けられたといわれています。昭和15年の耕地整理以降、井田は4町に分かれ、字名の三舞を継ぎ、井田三舞町となりました。

宅地化が進み、近隣の田畑は少しずつ減少。「地域の町並みは、すっかり変わってしまいました」。

現在でも、住宅地に残された畑で定番野菜のほか、ミカンやレモンなど年間40から50品目を栽培。自宅前の直売所でとれたての農産物を地域の人たちに届けています。



地域の人たちから好評の青山さんの直売所



# 川崎区 四谷下町

地区の北側には、産業道路と首都高速横羽線が通り、住宅、小学校、高校、公園、中小の工場などが混在している。

## 半漁半農の暮らし

和泉 孝義さん(79)

昭和20年頃は、周辺には田畑が広がり、家の前には大人の腰ほどの深さがあるハス田もありました。畑では、両親がタマネギやナス、エダマメなどを栽培し、近隣の市場へ出荷していました。「時々、天秤棒で肥を田んぼや畑に運んでいました。農家の友人も同じように手伝っていたと思います」。

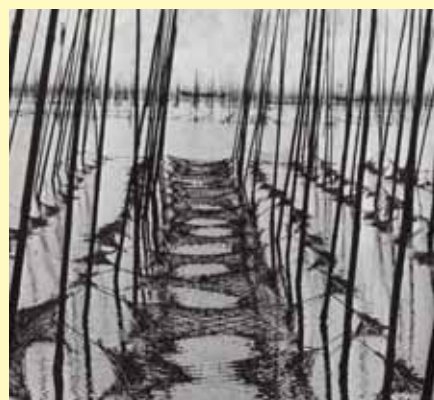


かつての船上の様子

農作業とともに大切だったのが、のり漁の手伝い。学校から帰ってくると、シユロの木でのり漁に使う網をよく編んでいました。手伝いの合間には、友人とベーゴマで遊んだほか、海でアサリやシヤコ捕り、ハゼ釣りなどをしていました。「中学生時代には、船溜まりで泳いだこともありました」。

毎年9月頃には、のり網を張る支柱用に用水沿いに生えている竹を伐採しました。「船で30分ほどかけて横浜の生麦まで出かけ、一度に100〜200本ほど抜いたこともありました」。同時に千葉の海でのりの種付けをし、1か月ほどで引き上げてくると、川崎の沖で1枚ずつ網を張りました。

12月から3月にかけては、真冬の海で漁に励む毎日。潮の満ち引



海底に竹の支柱を差し、種のついたのり網を張った

きにより時間が変わりますが、早い時は日の出とともに漁に出ました。「2回ほど海に落ちたことがあり、凍えるほどに寒かったのですが、若さで何とか乗り切りました」。収穫したのは、30分ほどかけて家に持ち帰り、機械で漉いたものを干していました。「干し終わるとまた漁に出る作業の繰り返し」。



かつてののりの天日干し風景とのり干し場だった場所を説明する和泉さん

し。ほとんど休みがなかったため、冬の時はとにかく大変でした」。昭和30年代からは宅地化が進み、次第に田畑などの農風景は姿を消し、その後、のり漁も埋め立ての関係から昭和45年〜46年にかけて終わりを迎えました。



## 四谷下町

四谷の由来は一説に、低い土地の所々の台地に、家が4軒あったことから名付けられたといわれています。江戸時代の稲荷新田の一部、字四谷耕地だった場所で、昭和11年に産業道路を挟んで東西に分けられ、東側が四谷下町となりました。





昭和20年頃、この一帯はのどかな里山で、木登りやベーゴマ、「ムシケン」の通称で呼んでいた「めんこ」などで遊んでいました。また、毎年1月14日に谷戸ごとに行う「歳の神」も楽しみの一つでした。自分たちで竹や藁など材料を集めて小屋を組み、当日燃やすときには、餅や団子などを焼いて食

## 麻生区 千代ヶ丘

東京都稲城市に近く、小田急線新百合ヶ丘駅から北に1kmほど離れた地区で、管内の大部分が住宅地となっている。

### 懐かしい里山の風景

山田 辰男さん(81)



(細山町会と郷土の歩みより)

完成間近の「歳の神」の様子

べていました。「材料集めで地域の家を回るとき、お駄賃やお菓子をもらえるのが楽しみでした」。

当時は、田んぼの周りに湧き水程度の川しかなく、雨が頼みの綱。そのため、田植えの時期には他の作業をしても、雨が降ると急いで田んぼに駆けつけました。川には区域ごとに受け持ちがあり、「道普請」と呼ばれた修繕や清掃などを行っていました。「作業が終わると『電まつり』と称する慰労会を開き、参加者が一杯飲みながら交流を深めていました」。

食糧増産の時代だったので、隣の家でも主に供出用の米や麦、イモ類を作っていました。昭和20年代前半からは、キュウリやダイコンなどの野菜も作り、矢野口の市場へ出荷。「キュウリは、今と違い支柱を使わず地に這わせて栽培していました」。その後、ホウ



(細山町会と郷土の歩みより)

のどかな農村風景が広がる細山地区(昭和20年代)と現在も盛んに栽培されている山田さんの畑



(川崎市多摩農業協同組合 千年史より)

かつて使われていた足踏み脱穀機

レンソウなどを作るようになる。出荷量は増え、近所の共同集荷場へ届けるようになりました。昭和38年からは、地域の大規模開発が始まり、住宅や社員寮などが増加。のどかな里山の風景は大きく様変わりしました。「生活は便利で豊かになりましたが、かつてのような人々の繋がりが少なく、

寂しく思う時もあります」。

現在は、残された畑で年間20品目ほどを栽培し、週に3回直売所を開き、新鮮野菜で地域の人たちとの交流を深めています。



## 千代ヶ丘

千代ヶ丘の由来は、「千代に八千代に栄えあれ」との願いを込めて名付けられたといわれています。以前は細山地域でしたが、昭和38年から段階的に行われた宅地開発により、46年に1丁目から7丁目が誕生し、56年に8、9丁目が編入されました。

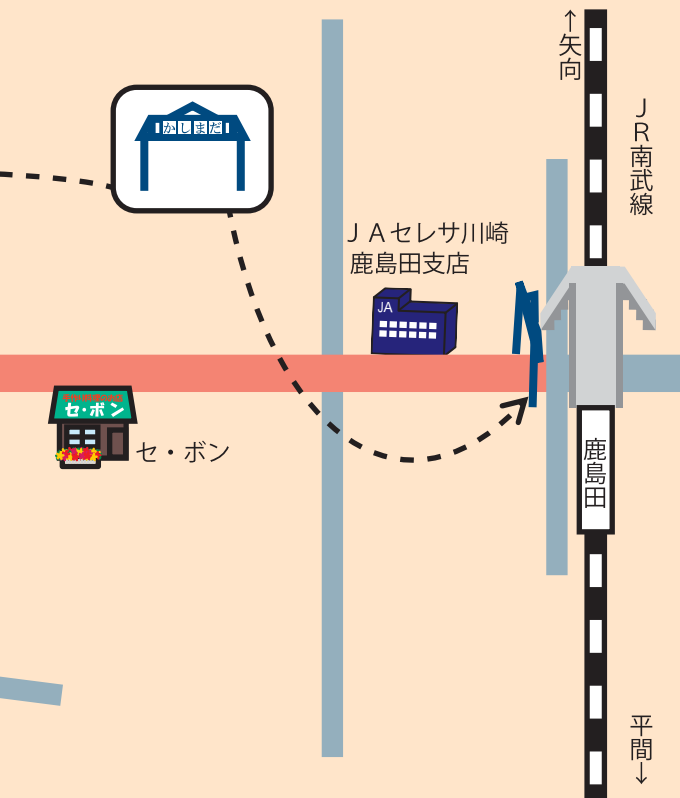


## 商店街周辺の昔の話を聞きました

67年前に、両親が履物屋を創業し、跡を継ぎましたが、時代の流れもあり飲食店に転向しました。昭和25年頃の下平間は、荒涼とした原っぱや田んぼ、大きな水たまりのような池があり、子どもの時はよくいかだを作って遊んでいましたよ！



小池まり子さん、幾男さん兄妹



## 商店街のアーチの変化に注目！！

昭和52年11月



現在



約400m続く商店街の両端に設けられています。昭和23年頃から始まった商店街には、現在およそ100店舗が加盟し、チェーン店や学習塾なども軒を連ねています

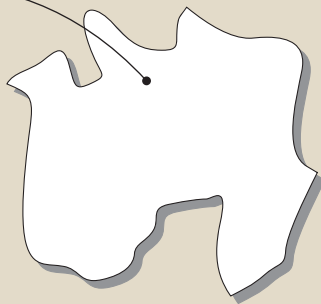
今回はJR南武線鹿島田駅で下車し、街歩きへ出発します。  
改札口を出ると、2階デッキに出ました。そこから辺りを見渡すと、大きな「がしまだ」のアーチを発見！その先には商店街が続いているようなので、早速、商店街を散策します。  
商店街を歩いてみると、れんがが特徴的な洋食屋を発見！店頭にはメニューの他に、お店の歴史などの掲示物がありました。お店の方にお話を伺うと、この辺りの昔の様子を教えてくださいました。今は綺麗に整備されている商店街も、昔は砂利道で、周囲には田んぼが広がっていたそうです。さらに奥へ歩き進むと、商店街の中に神社が！鳥居の奥には、無病息災を祈念した茅で作られた輪がありました。こちらは、毎年年末から1月上旬

旬まで境内に飾られているそうです。  
参拝を終え、再び街歩きを続けます。すると、神社の向かいに、昔ながらのパン屋さんを見つけました。店内に入ると、ショークースの中に懐かしいパンがずらり♪注文式でパンを買うスタイルは、開店当初から変わらず、衛生的でコミュニケーションも取れると、お客さんからも好評だそうです。買い物に来ていた常連の方おすすめの野菜パンと、昔ながらのきなこパンを購入し、おいしくいただきました。  
お店を出ると、商店街のアーチを再び発見し、商店街を一通り歩いたところで、散策終了。  
今回は、がしまだ駅前通商店街を散策し、時代とともに景色などが変わっても、変わらないものも見つけることができた一日となりました。



# 幸区 下平間

区の北部にある下平間は、JR南武線と府中街道に挟まれた南北に細長い地域。町内は、ほとんど平坦で、住宅や小売店が建ち並んでいる。



## 天満天神社



☞幸区下平間51

創立年代は不明。菅原道真公をご祭神とし、学問の神として祀られ、厚い信仰を集めています。毎年9月には祭礼が行われ、神輿が下平間一帯を練り歩きます

## ちのわ 茅の輪くぐり



「茅で輪を作り、腰につければ疫病から免れる」という教えが基で、現在は左から右へ∞字を描くように3回輪をくぐり抜けると「罪やけがれを祓える」といわれています

## 鹿島田ベーカリー



☞幸区下平間197

☎10:30~22:00 ☞土曜日

創業66年の地元から愛されているパン屋。学校給食のパンも作っています。やさしく懐かしい味がするパンを各種取り揃えています



店主の石井正さん

## セ・ボン



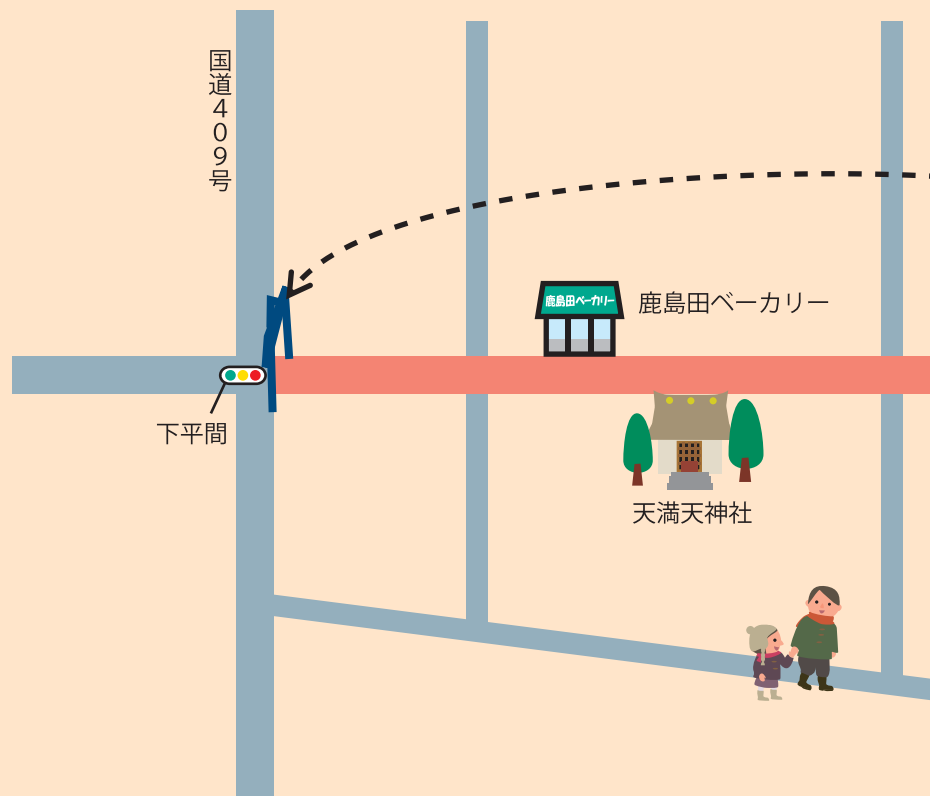
☞幸区下平間115

☎ランチ 11:30~14:00

ディナー17:30~22:00

☞月曜日・日曜日のディナー

商店街初の「街の洋食屋」として、兄妹で経営し、自慢のハンバーグを振る舞っています。昼時は地元の人だけでなく、会社員も多く訪れます



## 昔ながらのやさしい味!!



昔ながらのきなこパンやジャムパン、チョココロネなど約30種類のパンを作り、14時頃に全種類が出揃います。人気の野菜パンは、キャベツ・キュウリなどが手作りマヨネーズで味付けされ、素朴な味わいです。総菜パンの種類も多く、自家製のパン粉で揚げたハムカツパンやカレーパンを買い求めにくる人も多です



## 親子料理教室 地場産大豆で料理に挑戦

今年で5回目となる親子料理教室が1月17日、セレスモス宮前店で行われ、参加した17組36人の親子がJA職員が育てた大豆を使ってサモサ作りなどを体験しました。

はじめに、豆の種類当てクイズや大豆とエダマメの違いなどを交えて今回のレシピを紹介し、料理体験がスタート。子どもたちは、慣れない手つきでジャガイモなどを切ったり、茹でた大豆やツナなどを混ぜ合わせて春巻きの皮に包み、火加減に注意しながら手作りサモサを完成させました。その後、米粉を使ったピザ作りにも挑戦し、自分たちで作った料理の味を堪能しました。

参加した子どもは「野菜を切るのが難しかったけど、上手にできた。ピザの盛りつけも楽しかったので、また作ってみたい」と笑顔を見せ、親子で触れ合う楽しい時間を過ごしました。



親子で手作り料理に挑戦

## 柿生中学校職業講話にセレサ川崎が協力

JAでは1月15日、麻生区の市立柿生中学校1年生25人の生徒を対象に職業講話を行い、市内農業やJAが行っている事業について紹介しました。

当日は、梶常務が講師を務め、市内の農業事情や栽培されている農畜産物などについて、スライドの写真などを交えながら詳しく説明。また、市内農家への経営・技術指導や食農教育など、JAの多岐にわたる業務についても説明を行い、地域に密着した活動を行っていることをアピールしました。生徒からは「野菜が一番収穫できる時期はいつか」との質問が出されるなど、市内農業に高い関心を示していました。

講話を聞いた生徒は「JAが食農教育を行っていることを初めて知った」と驚きを見せるとともに、JA事業についても理解を深めていました。



生徒からの質問に答える梶常務

## 第6回 農業塾 栽培技術の向上をはかる



ミカンの剪定について学ぶ受講者

第6回農業塾が1月25日、市農業技術支援センターで開かれ、果樹の栽培管理方法などを学びました。

当日は、21人が出席。JAの営農技術顧問3人が講師を担当し、専門分野に分かれて「トンネル・無加温施設利用の野菜栽培」などについて講義しました。

後半の講義では、同センター内のほ場で実際に講師が行う作業を見ながら、良質な果実を適正な量生産するためのポイントを学びました。

受講者は、講師の説明や作業を見ながらメモをとり、知識向上に意欲を見せていました。



## 女性部リーダーと役員との語る会 組織の活性化に向け意見交換

女性部リーダーとJA役員との語る会が1月18日、セレスモス宮前店で開かれ、女性部組織の活性化に向けた新たな取り組みについて、活発な意見交換を行いました。

同会には、女性部連絡協議会役員と、柴原組合長をはじめ常勤役員ら35人が出席。柴原組合長が「女性部活性化のための対策を、皆さまと一緒に考えていきたい」とあいさつしました。

引き続き、梶常務が今年度の各支部の推進状況を報告。

4月に施行を控える改正農協法にも触れ、「准組合員を交えた料理教室の開催など、各支部で魅力的な活動を展開してもらいたい」と話しました。

意見交換では「組合員以外にも大地のレシピを購入できるようにしてほしい」、「部員数を増やすには組織自体の変革が必要」など、多くの意見や要望が寄せられました。

JAからは「皆さまの意見を参考に、前向きに検討したい」と応え、組織拡充に努めていくことを確認しました。



あいさつする柴原組合長



支部の状況について報告する女性部支部役員

## 市内産農畜産物の良さをPR

「よい食プロジェクト」街頭PR活動が1月28日、JR南武線武蔵溝ノ口駅前連絡通路で行われました。

JA役職員とともにオリジナルキャラクター「モスピー」も参加。買い物中の主婦や帰宅中の学生らに小松菜やニンジン、都市農業の紹介チラシ約1,100セットを配布。市内産農畜産物の良さとお合わせ、セレスモスをPRしました。



行き交う市民に市内産農畜産物を配布

## 手作り加工品品評会 技術の高い品が揃う

加工品を製造する生産者を発掘するとともに、セレスモスにおける加工品の品揃えの充実をはかるため、1月19日、セレスモス宮前店で手作り加工品品評会が開かれました。

今年は44人の出品者から、漬物やみそ、ジャムなど計293点の自信作が出品され、慎重に審査が行われました。

県農業技術センターの職員と横浜地区の「ふるさとの生活技術指導士」2人が審査にあたり、「乾燥ゴーヤ」など新しい加工品に対し、「アイディアが素晴らしい」と称賛していました。



慎重に審査する審査員ら



自信作の加工品が並ぶ  
※品評会結果はP.21



## 女性部日吉支部・中原支部で恒例のみそ造り

女性部による毎年恒例の「みそ造り」が、日吉地区で1月22日、中原地区で2月5日に行われ、各支部の部員が仕込み作業に汗を流しました。

日吉支部は14人、中原支部では54人の部員が参加しました。鍋で煮込んだ大豆をつぶしてミンチにし、塩と米こうじを混ぜ合わせる作業からスタート。その後、空気が入り込まないように、手に強くたたきつけながらたる詰めし、部員同士で協力しながら手際良く作業を仕上げました。

作業後は、昨年仕込んだみそを使った豚汁を味わい、部員同士の交流を深めました。また、手造りみその活用法を話し合いながら、お土産用のみそを持ち帰りました。

参加した部員は、「みんなで造ったみその味は格別」と、地域に伝わる伝統行事を楽しみました。



みそ造りに精を出す女性部員

## おとこの料理教室 仲間と協力しながら楽しく調理

第1回おとこの料理教室が1月21日、セレスモス宮前店で行われ、牛乳を活用したミルクちらし寿司やミルク豚汁など計6品の減塩和定食作りチャレンジしました。

同教室は、高齢者福祉活動の一環として、男性がいつまでも健康で生きがいのある生活が送れるようにと、平成22年度から毎年実施しているものです。

今回は27人が参加し、5班に分かれて作業をスタート。講師を務めたJA職員の指導を受けながら、野菜の切り方、揚げ物の火加減などを習得。はじめは野菜の皮むきなどに苦戦していたものの、参加者同士で声を掛け合い、作業を分担しながら和気あいあいと調理を進めました。

参加者は、「みんなで協力して作ることができて楽しかった」と仲間との料理作りに喜んでいました。



協力しながら作業を進める参加者

## そ菜部栽培技術講習会 高品質栽培に向け知識深める



殺虫剤の抵抗性について説明する講師

そ菜部栽培技術講習会が1月26日、中原支店で行われ、そ菜部部員をはじめ、青壮年部員、JA役職員ら約70人が参加しました。

講習会では、明治大学農学部准教授、市の農業技術支援センターの職員が講師を担当。アザミウマ類の殺虫剤抵抗性における市内の

被害状況の調査結果報告や農薬の特徴、使用時の注意点など、スライドの写真や図を交えながら講義が行われました。

受講者は、講師の話にうなずきながら、農薬の効果や使用の際のポイントなどを熱心にメモを取り、理解を深めていました。

## 市内生産者との交流楽しむ かわさき農業フォーラム盛況

かわさき農業フォーラムが1月23日、高津区の多摩川緑地バーベキュー広場で行われました。

同フォーラムは、都市農業の振興につなげようとJA青壮年部、女性農業者などで構成される川崎市農業担い手連絡会と市が協力し、毎年開かれています。当日は、約500人の来場者が市内生産者との交流を楽しみました。

会場では、市内産農産物の直売や五平餅焼き体験のほか、農業に関するクイズなどが行

われ、多くの家族連れで賑わいました。

また、女性農業担い手の会「あかね会」による、直径約1.5mの大鍋で煮込んだ特製豚汁が振る舞われました。ニンジンやダイコン、豚肉、みそなど、豚汁の具材は全て市内産の農畜産物を使用。「具たくさんでおいしい」と、人気を集めていました。

来場者は、さまざまなイベントや生産者との会話に笑顔を見せ、楽しい一日を過ごしていました。



特製大鍋豚汁を振る舞う市内生産者



生産者との会話を楽しむ来場者

## 1都3県JA機関誌コンクールで表彰

今回初となる東京、神奈川、千葉、埼玉の1都3県JA機関誌コンクール表彰式が1月13日、東京都台東区の日本農業新聞本社で行われました。

表彰式では、応募した18JAの中から5JAが表彰され、当JAは優秀賞を受賞。綿密な広報・編集計画のもと、デザインや文章、写真など読者目線に立った読みやすい誌面であることが高く評価されました。



記念の盾を受け取る齋藤課長

## セレスアモスキャラクター「モスピー」が誕生

神奈川県鳥の「カモメ」をモチーフとしたセレスアモスキャラクター「モスピー」が1月28日、セレスアモス宮前店で初披露されました。

「モスピー」は、県内を飛び回り市内産農畜産物を広めることをイメージしています。180点のネーミング応募から、セレスアモスの名前を活かした「モスピー」を採用。披露式では原副組合長が、ネーミング採用者に記念品を贈りました。

30日と31日にはセレスアモス両店でバースデイイベントが開催され、先着でキャラクターグッズをプレゼントするなど、大いに賑わいました。



あいさつする原副組合長



「～だもん」が口癖の「モスピー」





# 生きがいを見つけた 投網漁

# 逸

ITSU

私の好きなこと

15歳の時に祖父や父の投網漁を見て、自然と自分でも始めるようになりました。

見よう見まねで経験を重ね、投網漁歴は約70年。毎年7月上旬から8月の半ばにかけて、舟に乗って多摩川へ鮎漁に出ています。

中でも難しいのは、舟上でうまくバランスをとりながら投網を打つこと。20歳以上ある網を腕に巻き付け、体全体を使って川に打ちますが、「幅が狭く波で揺れているので、狙ったポイントにしっかりと打てるかが腕の見せ所です」。その時期の鮎のサイズに合わせ



た目合いの網を選ぶのも重要なこと。引き上げた際に網目にかからず、<sup>おもり</sup>錘の下から逃げられたりすることも多くありました。そのため、大小30種類ほどの網を使い分け、手の感触だけを頼りに鮎の微動をとらえ、タイミングを見計らって引き上げます。漁の際、流木などにより網に穴があいてしまうこともありますが、3日ほどかけて入念に修理をするなど次の漁に向けての準備にも余念がありません。「長きにわたり続けてきた投網漁は私の生きがい。体の動く限り続けていきたい」。

## PROFILE

川崎河川漁業協同組合の総代役員を務めるかわら、地元の小学校で投網の打ち方を指導。時には地域の方とともに、漁に出ています。



多摩区宿河原  
元木 茂さん



■ ひゅうまん

## 大きな宝物に感謝

高津区子母口 内山 岩男さん

20年前に勤めを辞め、念願だったログハウスを建てました。当初は、何をするか決めていませんでしたが、かつての同僚や友人らのアドバイスを受け、「ステーキハウスをやってみよう」と、「大決心。3か月間友人の飲食店などで調理の基本を学びながら、食品衛生責任者の資格を取得。コック経験者とアルバイトスタッフを雇い、店をオープンすることにしました。

順調な船出を予定していましたが、3日目に突然コックが体調を崩し、店に来ませんでした。どうすればいいか悩んでいると、スタッフの女の子から「みんなで頑張れば何とかなる」と、声をかけられました。その言葉に背中を押されて厨房に立ち、一人での調理に苦戦しましたが、スタッフの手際よい対応にも助けられ、無事に1日を乗り切りました。「ハードルを越えたことで自信が付き、スタッフ全員の結束が深まりました」。その後、スタッフにお願いしたのは、お客様に対する心からのあいさつと笑顔のみ。接客に関してのマニュアルはありませんでしたが、個々のスタッフが自ら考えた



接客方法でお客様をもてなすと、リピーターが増加。「どんな荒天の日でも、足を運んでいただいたお客様に喜んでいただけるよう、常に万全な準備を進めてきました」。スタッフ同士も仲がよく、就職などで辞めるときには、必ず後任を紹介してくれました。8年ほど前から、息子が跡を継ぎ、昨年、初期のスタッフが大勢が集まり、開店20周年を祝ってくれました。「お客様はもちろん、店を一緒に支えてきてくれたスタッフは、私にとって大きな宝物。そんな宝物に、ただ、ただ感謝です」。





剪定、摘果、収穫  
などを経て、約1年  
かけて行う梨栽培。

一連の作業が身につ  
いてきたと思えるよ  
うになったのは、5  
年ほど経験を積んで  
からのこと。父が体  
調を崩したことを機  
に就農して11年。

「今でも日々学ぶことが多いです」  
と、次期の収穫に向けて、剪定作業  
の手を進めています。

果樹部の仲間のほ場見学やアドバ  
イスを受けながら技術を磨くなか、  
これまでの父のやり方と比較し、自

## 『自分なりの手法で 梨畑を守り継ぐ』

高津区北見方 戸張 功 さん

分なりのやり方を考えるようになり  
ました。その一つが、枝が交差する  
ほど混み合っていた樹の主枝を、管  
理がしやすいように調整したこと。  
四方に伸びていた主枝を2本主枝に  
揃えることで、受粉や消毒作業など

次進めています。これまで改植の経  
験はなかったため、棚付けや誘引の  
際に枝が折れてしまうなどの失敗も  
ありましたが、なんとか実を付ける  
ことに成功。「改植してから成果が出  
るのは4〜5年後。その結果に不安

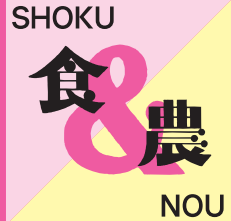
もありましたが、立派な実を付けた  
梨を見た時の達成感に大きなやり甲  
斐を感じました」。

現在、幸水や豊水をメインに、あ  
ざづき、菊水など約10種類の梨を栽  
培し、庭先の直売所で販売していま  
す。同じ品種でも樹によって特性が  
違うことを知り、それぞれの樹の特  
性を見極めて剪定や摘果などを実施。  
祖父の代から受け継がれてきた梨を  
毎年楽しみにしている多くのお客さ  
んへ届け、期待に応えています。

「今後もお客さんに『おいしい』  
と言ってもらえる梨を手がけると  
もに、樹の特性を掴み、代々受け継  
がれてきた梨畑を守っていきたい」。

梨の栽培管理に忙しい毎日を過  
していますが、13年続けている趣味  
のボウリングで汗を流し、気分をリ  
フレッシュ。週に1回は妻のひろみ  
さんと、マイボールを片手に出かけ  
ています。ボウリング仲間と試合形式  
で競い合うかたわら、とれたての梨  
をお裾分けし、親睦を深めています。





コリッとした食感と、ほのかな甘みが魅力のブロッコリー。もともと地中海から大西洋岸に自生するキャベツの変種で、日本には明治初期に渡来し、当初は観賞用とされていました。食用として普及したのは戦後ですが、近年は抗がん作用が期待できるスルフォラファンと呼ばれる成分が含まれていることで注目されています。購入後は房ごとに小分けにして固めに茹で、密封性の高いビニール袋に入れて冷蔵庫で保存しましょう。



ブロッコリーは、ビタミンやミネラルを豊富に含む緑黄色野菜です。特にビタミンCは約1/4株(50g)で、成人が1日に必要な量を摂ることができます。さらにカルシウムの吸収に必要なビタミンKや、鉄分の吸収を促すベータカロテンも含まれています。それぞれの栄養成分の含有量が多いだけでなく、吸収を助け合う栄養素がバランスよく含まれているので、効率よく栄養を摂取することができます。

ブロッコリーを茹でる際は、沸騰した湯に適量の塩を加え、2〜3分茹でます。茎の部分に竹串が通るくらいのやわらかさになったらザルに上げて広げ、しっかりと水気を切って冷まします。蕾(つぼみ)の部分が水を吸収しやすいため、水につけて冷ますと、食べた時に水っぽく感じてしまいます。茹ですぎると栄養素が流失してしまうので、注意が必要です。鮮やかな緑色を保つには、うちわで扇ぐなどして、手早く冷ますとよいでしょう。

新鮮なものは、蕾が鮮やかな濃い緑色で堅く締まっています。茎の切り口がみずみずしく、こんもりと盛り上がった形をしています。蕾が開いているものは苦みが出てくるので、なるべく避けましょう。

## ブロッコリーのイタリアンライスコロッケ

材料(2人分)

- ★ブロッコリー…1/2株   ★ご飯…茶碗2杯分
- ★バジル、パセリ…各小さじ1/2   ★ケチャップ…適量
- ★塩・コショウ…少々   ・卵…1/2個
- ・ピザ用チーズ、小麦粉、パン粉、サラダ油…適量

作り方

1. 熱したフライパンに★を入れて炒め、しばらく冷ましておく。
2. 1を一口大に丸め、中心にピザ用チーズを入れる。
3. 2に小麦粉、卵、パン粉の順で衣をつける。
4. 鍋に1/2ほどサラダ油を入れて170℃に熱し、3をそっと入れ、転がしながら2〜3分揚げ焼きにする。全体がきつね色になるまで揚げたらできあがり。





## ナガイモの栽培

ナガイモはジネンジョ、イチョウイモ、ツクネイモ等と同じヤマノイモ科に属します。

萌芽には比較的高温が必要で、植付けは地温が上昇する4月下旬から5月上旬が適期です。品種により形状や粘りに差があり、栽培する土壤によっても変化が見られます。また、ネコブセンチュウに弱いので発生地では防除が必要です。



### 品種

ミニチューバー（カネコ種苗）、トロフィートロロ（タキイ種苗）

### 種イモの準備

種イモは購入するか、前年収穫したイモを分割して利用します。また、葉わきに付くムカゴを1年養成して種イモとすることもできます。種イモは形状がよく、首が短く、病害虫に汚染されていないものを選びます。種イモの大きさは1本イモで50g前後、分割イモでは首部で50～100g、胴・尻部で100～150g程度です。



### 施肥（例）

1a 当り、基肥に堆肥150kg、化成肥料（各成分10%程度の場合）15kgを全面施用かイモから10cm以上離して溝施用します。追肥は化成肥料5kg程度を7、8月に施します。

### 植付け

耕土の深さは、イモが成長する分だけ必要なため、80cm以上深耕します。  
畦幅70～90cm、株間30cm程度に浅い溝をつくり、種イモを1列に並べて10～15cmの厚さに覆土します。

### 管理

1本のイモから2本以上芽がでた場合は、強い芽を残して他は取り除きます。  
萌芽し始めたら1.5～2mの支柱を立てるかネットを張って蔓を伸ばします。  
乾燥を防ぐため、梅雨明けまでに敷きわらをします。

### 収穫

茎葉が青いうちに収穫するとイモが変色するため、枯れてから行います。

### 病害虫防除農薬

炭そ病：葉に褐色の小斑点を生じ、のち拡大して黒褐色の大きな斑点となります。

トップジンM水和剤、ダコニール1000

アブラムシ類：モザイク病を媒介します。アディオン乳剤、モスピラン顆粒水溶剤

ハダニ類：コロマイト乳剤、コテツフロアブル

ネコブセンチュウ：バイデートL粒剤、ネマトリンエース粒剤

### 栽培暦

| 月  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|
| 作業 | □ |   |   | △ | △ |   |   |   |   |    | □  |    |

△植付け □収穫

※JAでは、本欄で執筆している営農技術顧問による営農相談コーナーを開いています。病害虫被害の場合は、被害作物もご持参くださると助かります。開催日は22ページをご参照ください。

早期発見・早期治療すればがんも治せる時代となりました。しかし、その一方で1980年以降、がんが日本人の死因第1位を占め続けている現実もあります。一生のうちに日本人の2人に1人ががんにかかるという推計があり、いつ身近な方ががんにかかっても不思議ではありません。今回は、大切な人ががんと言われたら、どんなサポートをすればよいのか皆さんと一緒に考えたいと思います。

## がんを告知されたとき

初めてがんと言われたら、誰しも衝撃を受け、心は大きく揺れ動きます。不安や落ち込みのみならず、パニックや苛立ちの感情も見せるかもしれません。そんな時、患者のそばに寄り添い気持ちを傾聴\*しましょう。患者は、信頼できる人にその胸の内を話す中で、自分の気持ちや考えを整理し、次のステップ(治療)へ進む原動力を得ていきます。その際、「手術をすれば大丈夫」「すぐ治るよ」といった、根拠のない安易な励ましは禁物です。

\*傾聴…相手の話に丁寧に耳を傾け、真摯に受け止め共感すること。



## がんの治療を受けるとき

患者は、治療方法や生活上のことなど多くの決断を迫られます。治療の参考になる正しい情報や意見ならよいのですが、「こうあるべきだ」といった価値観の押し付けは望ましくありません。あらゆる意思決定を行っていくのは患者本人です。そこに正解・不正解はなく、周囲の人は患者の決断した意志を支えることが大切です。また、お見舞いも体調や治療による脱毛などの外観の変化から辛い時期があるため、配慮が必要です。多くの病院で病室内でのメール使用は許可されるようになりました。時に少し距離を置き、手紙やメールで気持ちを伝えるのも一つの温かいサポートです。

## がんとともに生きることになったとき

がんの病状によっては、治癒が困難でがんと共に生きていかねばならない方もいます。そうした方の心身の痛みに対する緩和ケアは、がん対策でも重要です。痛みに対する訴えを傾聴し、患者が少しでも苦痛を軽減できるよう主治医や医療スタッフと連携をはかりましょう。また、食欲が低下することも多いですが、この時期は、食べたいものを食べたいだけ用意して差し上げるとよいでしょう。

死を意識し動揺の生じやすい時期ですが、少しでも体調の落ち着いたときに患者の希望を確認し、最期までその人らしく生きられるようお手伝いしましょう。

(保健師：運天 智子)

## 3月の運勢

モナ・カサンドラ

### おひつじ座 3/21~4/19

【全体運】穏やかな心境で過ごせる期間。積極的にサービス精神を発揮して、周囲との和を大切にすると○【健康運】次第に回復。スポーツを楽しむと吉【幸運を呼ぶ食べ物】アジタバ

### おうし座 4/20~5/20

【全体運】好奇心が旺盛な月。新しい趣味を始めたり、体験教室に参加したりすると良い刺激に。小旅行も幸運【健康運】適度に体を動かせば元気に過ごせそう【幸運を呼ぶ食べ物】ウド

### ふたご座 5/21~6/21

【全体運】思うようにならないことが増えるかも。イライラせず、笑顔を心掛ければ好転の兆し。お花見も○【健康運】疲れをため込みやすいよう。休息が必須【幸運を呼ぶ食べ物】カブ

### かに座 6/22~7/22

【全体運】前向きな気持ちになれるはず。未体験ジャンルにも果敢に挑戦を。情報収集するのにも最適【健康運】オーバーワークに注意。体調管理が大切【幸運を呼ぶ食べ物】セリ

### しし座 7/23~8/22

【全体運】考え過ぎてしまう傾向に。難しく捉えず、気楽に構えた方が吉。気晴らしには散歩がおすすめ【健康運】徐々に好転。アウトドアで英気を養って【幸運を呼ぶ食べ物】タマネギ

### おとめ座 8/23~9/22

【全体運】小さな悩みが生まれやすい月。信頼できる人に話を聞いてもらおうと気持ちが楽に。考え過ぎは×【健康運】栄養バランスに気を使うと体調に好影響【幸運を呼ぶ食べ物】サヨリ

### てんびん座 9/23~10/23

【全体運】口うるさくなりがち。周囲の嫌な面ではなく、長所を見るように意識して。気分転換には読書が◎【健康運】軽く運動をすると体調を整えられそう【幸運を呼ぶ食べ物】デコポン

### さそり座 10/24~11/22

【全体運】前向きになれる時期。やりたかったことを楽しむのに向いているので、意欲的な行動を。イベントへの参加も吉【健康運】小まめに動くことストレス発散効果大【幸運を呼ぶ食べ物】ニラ

### いて座 11/23~12/21

【全体運】注意力散漫気味。慣れた作業でミスを連発しやすいので冷静に。深呼吸で気合いを入れて【健康運】無理は禁物。休憩と気分転換を徹底して【幸運を呼ぶ食べ物】フキのとう

### やぎ座 12/22~1/19

【全体運】人気運が高まり、自然と話の輪の中心にいるはず。気になる相手がいるなら、気軽に話し掛けて【健康運】生活が不規則に。リズムを取り戻すこと【幸運を呼ぶ食べ物】ミツバ

### みずがめ座 1/20~2/18

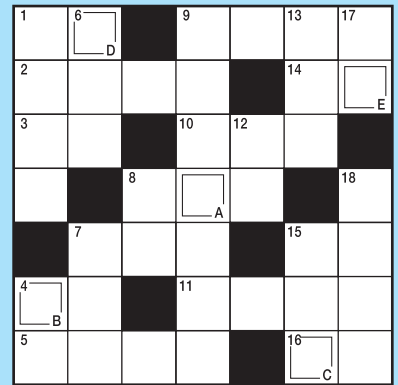
【全体運】気分的にゆったりできそう。好きなことを満喫してプライベートタイムを充実させよう。片付けも○【健康運】上昇傾向。マッサージで血行促進を【幸運を呼ぶ食べ物】ヒジキ

### うお座 2/19~3/20

【全体運】自分に自信が持てる月。温めていたプランを実行してみて。協力で恵まれ順調に発展していきそう【健康運】リラックスすることで調子が上向きに【幸運を呼ぶ食べ物】ワラビ



# クロスワードパズル



## タテのかぎ

- ①月でウサギがべったんべったん
- ④100分の1は厘、1000分の1は
- ⑥尺貫法の重さの単位の一つ
- ⑦畑を耕すとニョロリと出てきます
- ⑧服を着たり二足歩行したりする生き物
- ⑨学校を巣立つ生徒を祝う行事
- ⑫犬も歩けば\_\_\_\_\_に当たる
- ⑬法隆寺は、聖徳\_\_\_\_\_が建立したと伝えられています
- ⑮気を付けの姿勢から頭を下げつつ腰を折ります
- ⑰ダイコンやゴボウはこの中で育ちます
- ⑱世界三大珍味の一つ

## ヨコのかぎ

- ①3月3日は\_\_\_\_\_の節句
- ②見せるために物を並べること
- ③マニキュアを塗るところ
- ④脱穀していないイネの実
- ⑤なるとには、この模様が付いています
- ⑦前人\_\_\_\_\_の大記録を打ち立てた
- ⑧チーターやジャガーに似た動物
- ⑨普通郵便より早く着く\_\_\_\_\_郵便
- ⑩橋の欄干などに付いている、ネギの花の形をした飾り
- ⑪貝の中で大きくなる美しい玉
- ⑭朝\_\_\_\_、植木\_\_\_\_、道具\_\_\_\_\_
- ⑮猛獣を入れるのに適しています
- ⑰日本一広い市、高山市がある県

## 12月号のこたえ

### カンツバキ



応募総数 40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。



## ◇懐かしい場所◇

30年ほど前に麻生区高石に住んでいました。「川崎探検隊」を読んで、懐かしくなり、久しぶりに訪ねてみたくなりました。  
 (高津区・川上さん)

## ◇今年の目標◇

今年もクロスワードパズルを頑張りたいです。  
 (多摩区・廣澤さん)

## ◇ユズがたくさん◇

家の庭でユズがたくさんとれました。知人に分けたり、お風呂に入れて楽しんでいます。  
 Digi Digiの「ゆずみそ」の作り方を見て作ったら、おいしくできたので、冷蔵庫で保存しています。(宮前区・スイセンさん)

## ◇挑戦してみたい◇

以前、抹茶のシフォンケーキを作ったことがあります。「食&農」を読んで、今度は小松菜で作ってみようと思いました。  
 (中原区・宮崎さん)

## ◇毎年楽しみにしています◇

毎年「農業まつり」を楽しみにしています。昨年は行けなかったのですが、今年は絶対行きたいです。  
 (高津区・川口さん)

## ◇驚きです◇

家庭菜園のピーマンが、今でも実をつけています。おいしいですよ。  
 (麻生区・横山さん)

## ◇ミカンのおすめ利用法◇

ミカンを食べた後の皮を天日干しして、お風呂に入れると、お肌によいですよ。  
 (中原区・きくちゃんさん)

## ◇そばもおいしいです◇

セレスモス宮前店で売っているそばが、おいしくてやみつきになりました。  
 (高津区・斉藤さん)

## ◇健康に気をつけたい◇

「ヘルシーライフ」の年末年始の健康管理の記事は、改めて再確認でき、参考になりました。  
 (麻生区・伊藤さん)

## ◇今年も行きます◇

今年も新鮮な野菜を買いに、リュックを背負い、セレスモスの出張販売に行きたいと思っています。千年のハチミツがとてもおいしかったです。  
 (川崎区・南さん)

## ◇花に癒されています◇

昨年末、JA窓口でもらったピオラが今年になってもよい香りを放っています。次々に咲き続けるので、丹念に水をやらなといけませんね。  
 (宮前区・遠藤さん)

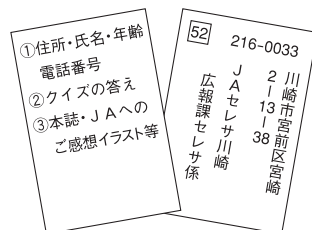
## ◇投稿のお礼◇

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 3月18日(金)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。

**晴れの入賞者** 敬称略( )内住所

平成27年度手作り加工品品評会  
 1月19日 セレサモス宮前店多目的ホール 出品点数293点  
 ▽優秀賞＝胡瓜の粕漬・中山君江(末長)、白瓜の粕漬と梅干  
 ・越畑隆子(黒川)、梅干・坂本洋子(同)、紅しょうが・森孝子  
 (久末)、大葉ジェノバペーストと自家製みそ・森そめ代  
 (同)、梨ジャム・碓井智子(布田)、干柿・吉澤キク(中野島)

**平成29年度職員採用のお知らせ**

新採用職員の募集を3月1日(火)より開始します。  
**【対象】**平成29年3月に大学(院)、短大、専門学校を卒業  
 予定の方。大学(院)、短大、専門学校の既卒者で卒業後3  
 年以内かつ一度も就職していない方  
**【説明会日程】**4月16日(土)10:00~/14:00~  
 4月17日(日)10:00~/14:00~  
**【場所】**J A セレサ川崎本店(川崎市宮前区宮崎2-13-38  
 東急田園都市線「宮崎台」駅下車徒歩5分)  
 ※宮崎支店ではありませんのでご注意ください。  
 関心のある方は、J A セレサ川崎ホームページから「マ  
 イナビ2017」をご覧ください。採用に関する詳細が記載さ  
 れております。

**残農薬1,058Kgを回収**

J A では1月20日、麻  
 生区の黒川営農団地管理  
 倉庫と高津区子母口のJ A  
 書庫センターで、残農薬  
 1,058Kgを回収し、適正  
 に処理しました。



**「ふるさとの生活技術指導士」認定式**

平成27年度ふるさとの生活技術指  
 導士認定証交付式が1月29日、横浜市  
 開港記念会館で行われました。  
 交付式には、県内から7人の生活技  
 術指導士が参加。当J Aからは、橘地  
 区の森キクノさんが、「ゆずジャム」  
 の加工技術で認定され、管内の生活  
 技術指導士は21人になりました。



**県共済書道コンクール市内20作品が入選**

J A 共済神奈川県小・中・高校生書道コンクールの表  
 彰式が1月9日、平塚プレジールで行われました。  
 表彰式を前に、市内入選者がJ A本店に集まり、当  
 J Aから記念品を贈呈。その栄誉を称えました。  
 コンクールには、県下の  
 小・中・高校生を対象に565  
 校から3,570作品の応募が  
 あり、市内参加校113校、  
 554作品の内、20作品が入  
 選しました。



表彰式に参加した市内入選者

**振り込め詐欺未然防止で感謝状**



感謝状を受けた吉田職員

振り込め詐欺による被害を  
 未然に防いだことで1月25日、  
 栗平支店の吉田早智職員に麻  
 生警察署長より感謝状が贈ら  
 れました。J Aでは今後も詐  
 欺被害の未然防止に努めてま  
 いります。

**組織  
だより**

**矢中支部(宮前地区)**

支部は、宮前区の東側に位置し、尻手黒川道  
 路が域内の北側を走っています。昭和40年代中  
 頃までは、ダイコンやホウレンソウ、スイカな  
 どの栽培が盛んに行われていました。しかし、  
 高度経済成長期を契機に、かつて見られた畑は  
 次第に減少。現在、地区内の多くは住宅地とな  
 っています。

組合員戸数は11戸。白髭新一支部長は、毎年  
 行う家族で  
 参加できる  
 研修旅行や  
 食事会を通  
 じて、部員  
 の親睦と交  
 流をはかっ  
 ています。



※次回は川崎北青色申告会セレサ部会北支部と川崎西青色申告会セレサ部会西支部です。

**山口支部(柿生地区)**

麻生区上麻生3~4丁目が支部の範囲。麻生川  
 が支部の西側を流れています。昭和の後半から  
 の宅地造成にともなう開発により、地区内には  
 住宅や商業ビルが多く建ち並んでいます。今で  
 は田畑はほとんど見られなくなりましたが、一  
 昔前までは米作りのほか、キュウリやトマトな  
 ど露地野菜の栽培が行われ、市場へも出荷して  
 いました。



組合員戸  
 数は21戸。  
 井上勇支部  
 長は、毎年  
 の食事会で  
 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10回定例理事会…1月19日(火)本店で開催【報告事項】平成27年度第2回総代・組織リーダー研修会の開催について…2月2日(火)15時～、本店セレサホール飛翔にて開催。ジャーナリスト・コメンテーター星浩氏による講演を実施。平成29年度JAセレサ川崎海外旅行の実施について…名称：「ダイナミックフィヨルドクルーズと北欧の大自然満喫紀行8日間」、旅行先：フィンランド・スウェーデン・ノルウェー、旅行日程：7泊8日、実施時期：平成29年8月～9月(予定)、募集金額：425,000円、募集人員：612人、募集期間：2月1日(月)～3月31日(木)。第19回農業まつり開催結果について…実施日：平成27年11月15日(日)、来場者数(ハガキ回収)：22,133人(管内：17,994人、管外：4,139人)。廃ビニール・廃プラスチック・素焼き鉢の適正回収処理実施について…実施日・回収場所：3月8日(火)JA書庫センター、3月9日(水)黒川営農団地管理倉庫にて両日とも9:30～15:00。平成27年度生活総合展示会「第4回得する市」結果報告について…来場者数>439人<売上額>10,055,952円。平成28年度新茶推進について…推進期間：2月1日(月)～6月30日(木)、推進目標：<数量>5,000kg<金額>3,500万円<取扱商品>エコープ茶、足柄茶、宇治茶。他22項目を報告。【協議事項】6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      | 1兆3,974億円 |
| 貸出金     | 5,453億円   |
| 長期共済保有高 | 1兆6,473億円 |
| 年金共済保有高 | 333億円     |
| 購買品供給高  | 8億56百万円   |
| 販売品取扱高  | 8億29百万円   |
| 施設事業契約高 | 86億72百万円  |
| 組合員数    | 63,807人   |
| うち正組合員  | 5,747人    |
| 准組合員    | 58,060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  
 ☆ATM…8:00～21:00(セレサモス麻生店は営業時間内の稼働、新城支店は仮店舗につき平日8:30～17:00、土日祝は休止)  
 ☆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  
 ☆セレサモス麻生店…10:00～17:00  
 セレサモス宮前店…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。

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)…2日(水)、4日(金)、9日(水)、16日(水)、18日(金)、23日(水)  
 ☆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)、22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。

3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  
 22日(火) 13:30～15:30 稲田支店  
 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。

3月の年金無料相談会

1日(火)野川支店  
 3日(木)新城支店  
 6日(日)向丘支店  
 8日(火)宮崎支店  
 10日(木)元住吉支店  
 13日(日)高津支店  
 15日(火)みなみ支店  
 17日(木)菅生支店  
 予約は開催支店まで。

3月の休日住宅ローン相談会

5日(土)御幸支店、久地駅前支店、柿生支店  
 6日(日)元住吉支店、宮崎支店、26日(土)小向支店、住吉支店、北見方支店、梶ヶ谷支店、宮前平支店、上作延支店、百合丘支店、新百合丘支店  
 27日(日)小田支店  
 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。

3月のセレササロン

3日(木)中原支店  
 9日(水)セレサモス宮前店  
 会費：1,000円  
 ★生田会場は生きがい活動とタイヤップをします。  
 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.ceresa-service.co.jp/>



3月のセレサモス行事予定

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  
 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。

HPで気軽に素早く情報をゲット

機関誌セレサはHPにて、閲覧することができます。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。



向丘支部  
大正琴グループ



20年以上続く大正琴グループは、現在26人のメンバーが所属し、AとBに分かれて活動しています。

活動は月2回、各自で調弦し、発表会で演奏する曲を中心に練習しています。

大正琴の譜面は、数字の上に指使いが記されており、ピアノの楽譜とは異なり、楽譜の見た目から簡単に感じてみることが、実際に弾いてみると難しいのよ」と話すメンバーたち。瞬時に、左手で押すボタンと指



使いを判断し、右手で弦を弾くので、「頭の体操にもなる」と声を揃えます。

同じ曲でも、ボタンを押す強さや弦の弾き方によって音色も変わるので、「長く続けていても、いつも初心者のような気持ち」で挑んでいるメンバー。発表会で、「お客さんが楽しく、口ずさんでいる様子を見るととても嬉しい」と話します。これからも発表会に向けて練習に励んでいきます。



# Dish Up!



## 材料 (6人分)

- ①
  - ・ サツマイモ…1本(約600g)
  - ・ 水…大さじ2
- ②
  - ・ シーフードミックス…160g
  - ・ 塩…適量
- ③
  - ・ タマネギ…1個
  - ・ 鶏むね肉…200g
  - ・ サラダ油…適量
  - ・ 塩、コショウ…適量
  - ・ バター…20g
  - ・ 小麦粉…大さじ2~3
  - ・ 牛乳…800ml
  - ・ 塩、コショウ…適量
  - ・ ピザ用チーズ…適量

## サツマイモグラタン

### 作り方

① サツマイモをよく洗い、皮ごと1~1.5cm幅のいちょう切りにしたものを耐熱容器に入れ、水をかけて電子レンジ(600w)で10~15分ほど蒸す。



① 鍋を弱火で熱し、焦げないようにバターを溶かす。溶けたら小麦粉を加え、馴染ませる。



② ①に牛乳を少しずつ加え、1つのまとまりになるよう、鍋の底から練るように混ぜる。これを最後まで繰り返したら、塩、コショウで味付けをする。



② 塩を加えた熱湯で、シーフードミックスを茹でて解凍し、ザルで水を切っておく。



③ ②の鍋に①②③を加え、混ぜ合わせたものをバター(分量外)を塗ったグラタン皿に流し入れ、ピザ用チーズをのせ、180℃のオーブンで15~20分焼いて、できあがり。



③ タマネギは薄切り、鶏むね肉は1cm角に切る。フライパンにサラダ油を入れ、塩、コショウで炒めておく。

### ワンポイントアドバイス

麻生区高石 笠原 香久子 さん  
ホワイトソースを作るときに、一度に牛乳を加えすぎると、バターと小麦粉が分離してしまうので注意してください。鍋の底が非常に焦げやすいので、弱火で根気よく混ぜ続けるのがポイントです。

