

CERRESA

NO.222



特集 加工品販売に向けた取り組み

セラサ
3

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

2016.March

Contents

特集	加工品販売に向けた取り組み	3
	川崎探検隊 生田駅周辺を歩く	8
PICK UP		10
逸	人々の心を動かす踊りを 高津区 岩間 時夫さん	14
Hand	自動車整備で輸出入拡大に貢献 川崎区 斎藤 元一さん	15
パワー全開	効率化を目指し新たなスタート 麻生区 市川 史郎さん	16
食農NOU	のらぼう菜	17
	農作業ノート 接ぎ木による果樹の品種更新 営農技術顧問 片木 新作	18
Healthy life	花粉症対策でお悩みスッキリ	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	川崎北青色申告会セレサ部会北支部・川崎西青色申告会セレサ部会西支部	21
INFORMATION		22
enjoy	宮前支部 手芸グループ	23
Dish Up!	アジギョウザ 中原区 金子 清さん	24

4月の行事予定

19日(火) 定例理事会

29日(金)

昭和の日

経済センター・パーシモン決算棚卸し休業のお知らせ
3月31日(木)正午～休業
4月1日(金)通常営業

※日程等は変更されることがあります

本誌一部コーナー変更のお知らせ

本誌21頁で各支部などの活動を紹介してまいりました「組織だより」が、本号で終了となります。

次号より、主な出荷品目や栽培へのこだわりなど、出荷者の声を交え、セレスアモスの出荷者を紹介する新コーナー「いきいきファーマーズ」が始まります。

今月の表紙

ネギの収穫作業

今月の表紙は、ネギの収穫作業に励む宮前区犬蔵の小泉健蔵さん。

小泉さんは、ネギやカボチャ、サトイモなどの野菜のほか、温州ミカン、甘夏などの果樹と合わせ、年間通して約20品目を栽培。収穫した農産物は、セレスアモス宮前店へ出荷しています。

ネギの収穫が終盤を迎えると、3月下旬からリーフレタスの収穫が始まり、6月頃まで収穫、播種作業が続きます。





加工品販売に 向けた取り組み

セレサモスでは、オープン当初から農産物加工品が大きな人気を集め、加工品出荷者は、さまざまな工夫により農産物の付加価値を高め、農業所得の向上につなげています。

今号では、加工品販売に向けたセレサモス出荷者とJAの取り組みについて紹介します。新たに加工品販売を始めるきっかけとして、参考にしていただければと思います。



人気を集める農産物加工品

市内でも数多く栽培されている農産物には旬があり、収穫時期が限られているため、ある意味では季節限定商品です。

そうした農産物は加工品にすることで、収穫時期以外にも味わうことができるとともに、ジャムなどにして別の食べ方を楽しむこともできます。

市内でもこだわりの味付けや技術、新しいアイデアなどを活用してさまざまな加工品を製造、販売している生産者がいます。地場産農産物を使った加工品は、生産者の顔が見えるため、品質のイメージが良く、食の安全・安心を求める消費者から人気を集めています。

セレスモスでは売上第2位

消費者の人気を裏付けるように、ファーマーズマーケット「セレスモス」ではオープン以来、加工品の販売高は野菜に次いで第2位で、総販売高の約10%を占めています。平成20年度の加工品販売高は

平成26年度セレスモス麻生店
分類別販売実績(単位:万円)

品目	販売高	構成比
野菜	37,783	53.7%
果樹	6,215	8.8%
花卉・植木	3,613	5.1%
加工品	6,967	9.9%
工芸品	57	0.1%
米穀類	2,521	3.6%
畜産物	3,401	4.8%
その他	9,743	13.9%
合計	70,300	100.0%

5800万円でしたが、翌年度以降、7000万円前後で推移しています。

平成26年度のセレスモス麻生店の仕入品と業者製造品を含む加工品の販売点数は26万4860点、販売総額は6977万円となっています。その内、仕入品等を除く地場産加工品の第1位は、塩漬けやぬか漬けなどの漬物で、30616点、680万円となっています。また、和菓子や洋菓子などのほか、餅やジャム、調味料などさまざまな加工品が出荷されています。毎年安定した販売実績となっています。

加工品への支援

JAでは、こうした加工品出荷者の数を増やすとともにレベルア

ップをはかろうと、さまざまな支援を行っています。

セレスモス麻生店オープン前の平成19年には、農産物加工品講習会を開き、加工品の製造、販売に関する営業許可などの取得方法をはじめ、正しい加工方法や技術指導を行いました。

また、平成21年からは毎年、農産加工セミナーを開催。今年度は「6次化セミナー」に名称を変え、農産物加工の基礎を学ぶ「基礎コース」と、加工品販売者の技術向上を目指す「専門コース」を開設。

生産者のレベルに合わせて受講できるようにしています。初年度は17人の参加でしたが、平成26年度には31人が参加するまでになり、



平成27年度6次化セミナーの様子(H27.11.10)

生産者の加工品づくりへの関心の高さが伺えます。

さらに、セミナーで学んだ知識を活かしてもらおうと、平成25年度から手作り加工品評会を開催。初年度は46人の出品者から216点の出品がありました。平成27年度には293点の出品と、セミナー参加者からの出品も増え、加工技術も向上しています。今年度は「乾燥ゴーヤ」など、新たな加工品も出品され、審査員から「アイデアが素晴らしい」と、好評を得ていました。

今後も生産者のアイデアや多様化する消費者ニーズを捉えた加工品づくりに、大きな期待が寄せられています。



第3回手作り加工品評会の審査風景(H28.1.19)

幅を広げた加工品づくり

野菜とともに米と餅米づくりを手がける麻生区黒川の坂本洋子さん。8年ほど前、セレスアモス麻生店の開店にあわせ、加工施設を設置しました。

当初は、自分で育てた餅米を使って赤飯を製造、出荷していましたが、正月用の切り餅もつくり出荷したところ、自分の予想をはるかに上回る売れ行き。「正月以外にもつきたての餅を食べたい」との消費者の声に応えようと、切り餅の出荷量を少しずつ増やしていきましました。それにあわせて餅米の生産量を増やし、昨年は20俵ほど収穫。今年度は、販売状況を確認しながらほぼ2日に1回のペースでつきたての餅を出荷しました。常



セレスアモスに出荷しているみそ

連客からは「この餅を食べたら他の餅は食べられない」との声が寄せられるほど人気を集めています。年明けからは、切り餅の出荷とは別に、米を使った麴づくりを開始。麴単体を販売するほか、麴を使ったみそ造りも手がけています。麴の量を調整することで、甘口タイプや3年熟成したものなど、消費者の好みで選択できるよう工夫しています。

また、季節にあわせて自家製みそでフキみそやユズみそをつくるほか、麴でつくった甘酒も販売。今後ワンパターンにならないよう、「加工品の幅を広げながら消費者のニーズに応えていきたい」と、意欲を燃やしています。

規格外の農産物も有効活用

野菜と果樹の栽培に励む高津区久末の森そめ代さん。8年ほど前、セレスアモス麻生店の開店にあわせ、加工施設を開設しました。

以前は、規格外のトマトは廃棄していましたが、「有効活用したい」と考え、ケチャップの加工に取り組みました。トマトの皮と種をいねいに取り除いて煮詰め、独自のスパイスで仕上げます。コンテナ一杯のトマトから、270

g入りのビン10本ほどしかできない貴重な商品。トマトの味わいが濃厚で、パスタや煮込みハンバーグなどにトマトソースとして使えると好評です。また、消費者のニーズに応え、味付けせず煮詰めたピューレやジャムなど、トマトを



セレスアモス宮前店に出荷しているケチャップなど

使った加工品だけでも数種類をつくるようになりました。

ほかにも夏ミカンやキンカン、ニンジンなど20種類ほどの農産物を使い、ジャムづくりにも取り組んでいます。数年前からはモモやリンゴ、ブルーベリーの栽培にも挑戦し、新たなジャムづくりの準備を進めています。

また、野菜の塩漬けも販売していますが、特にナスは「昔の母の味付けと似ていて懐かしい」と、とても買っていていくリピーターもいて大好評。今後は、「他の野菜の有効活用も視野に入れ、消費者のニーズを取り入れた新たな加工品の販売にも挑戦したい」と、試作品づくりを重ねています。

趣味から加工品販売へ発展

3世代が協力しながら農園を経営する宮前区平の小泉ふさ代さん。20年ほど前、趣味で始めたハーブサークルから一步を踏み出し、近隣の生産者仲間数人でハーブ工房「ミント」を立ち上げました。

小泉家に嫁いでからハーブに興味をもち、独学で知識を増やしながらサークル活動を開始。ハーブ栽培をはじめ、ハーブを使った加工品づくりに取りかかりました。知人の協力を得ながらハーブビネガーや辛味調味料などを製品化し、生協などへ出荷を始めました。

その後、工房の事業としてハーブの栽培とビネガーなどの販売を継続。順調な売り上げを背景に、セレスモス麻生店のオープンにあ



セレスモスに出荷しているハーブ調味料

わせ、ハーブソルトの製造も手がけ、ハーブの栽培面積を少しずつ拡大してきました。

数年前から親の介護などによりメンバーが減り、現在は1人でローズマリーやレモングラスなど7種類のハーブを栽培しながら加工品づくり、リピーターの声に添えています。

また、農園の総力を活かし、父の正博さんとご主人の富生さんが栽培した野菜を使った漬物やピクルスなどのほか、息子の博司さんが育てたイチゴを使ったジャムの製造、販売なども行っています。

今後は、「バジルを使った商品を増やしたい」と、新たな商品開発に向け努力を続けています。

新たな加工品づくりに挑戦

柿などの果樹と野菜の栽培を手がける麻生区岡上の山田美智子さんは、3年前に加工施設を設置しました。

もともと料理が好きで、ハクサイやダイコンなど季節の野菜を漬物にしていましたが、「家族以外の人たちにも食べてもらいたい」と、セレスモスへの出荷を始めました。

1年目は加工品をつくることに必死でしたが、2年目からはご主人の秀樹さんに相談し、加工品の生産量を増やせるよう作付けを調整。売れ行きのよいキュウリやカブなどの栽培面積を増やしました。また、ハクサイ漬はユズ入りとユズ抜きをつくるなど、消費者の好みにあわせて選んでもらえる



オリジナルのラベルで高級感を演出

よう工夫。さらに、お客さんのリクエストに応え、カブの千枚漬けなど、新たな商品も積極的に導入しています。

加工品づくりでは、柿などの加工が難しい品目も学びました。さまざまな品目で挑戦を続け、甘夏のピールやドレッシングなど新たな商品も製造、販売。また、商品にはオリジナルのラベルを貼付し、付加価値をプラスしています。

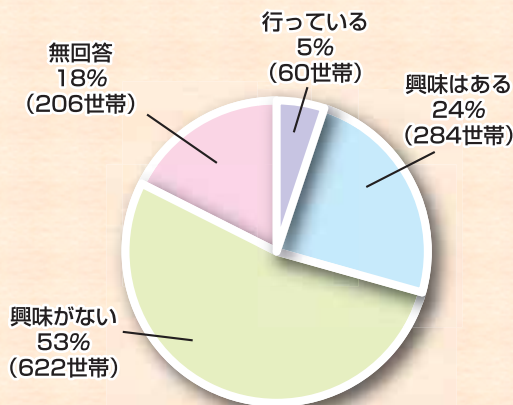
固定客の増加もあり、昨年6月には自宅の横に直売所を開設。とれたて農産物とともに加工品も販売し、売上の向上につなげています。

今後は、「レパートリーを充実させたい」と、夢を膨らませています。

加工品出荷者の増加に期待

これまで伝えてきた通り加工品には「無駄にしたいくない」「長い期間楽しんでほしい」といった、農産物に対する生産者ならではの思いが込められています。手づくりの加工品だからこそ素朴な味わいはもちろん、温もりや懐かしさなども感じられ、セレスモスでも人気を集めているのではないのでしょうか。また、加工品にすることで農産物の付加価値を高めて販売することができます。価格変動のある生の農産物以外にも加工品販売を手がけることで、農業所得が増加し、安定した農業経営の一助となるの

平成25年度川崎市農業実態調査より
農産物加工品販売について
(回答総数1,172世帯)

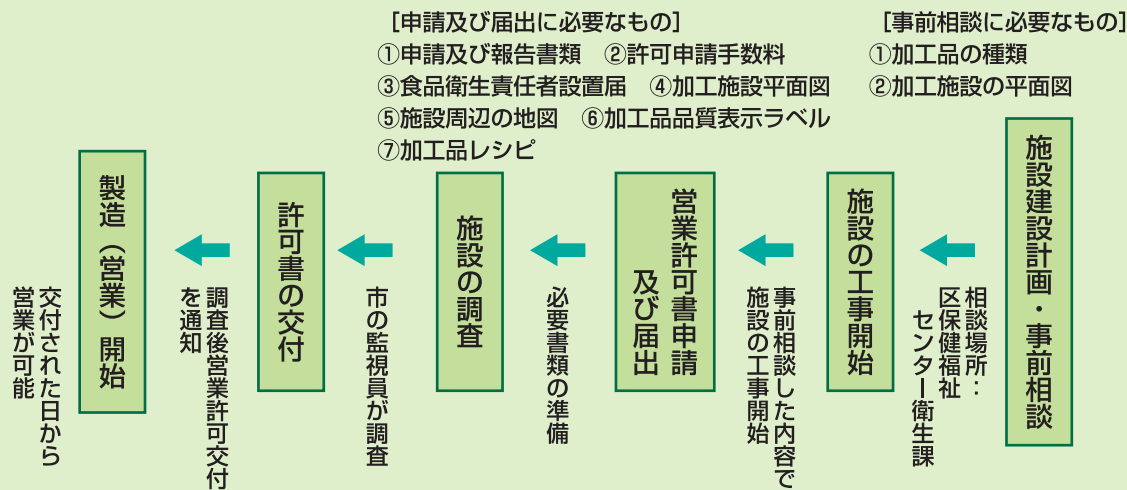


生産者こだわりの漬物

ではないのでしょうか。

平成25年度の川崎市農業実態調査によると、市内で農産物加工品を販売しているのは60世帯。全1172世帯の内、わずか5%しかいません。今後、少しでも多くの人たちが加工品の製造に取り組むことで、消費者のニーズを捉えた個性あふれる商品が生まれ、加工品全体の魅力アップにつながると思います。また、農産物の生産から加工品の製造、販売まで手がけることで都市農業の振興につながっていくのではないのでしょうか。加工品の製造、販売には、加工施設の設置や営業許可書の申請および届出などの手続きが必要です。以下に営業開始までの簡単な流れなどを掲載してありますので、ぜひJAへも相談していただき、加工品販売への一歩を踏み出してみてはいかがでしょうか。

農産物加工施設設置から製造開始までのおおまかな手順



営業許可申請までの手順

農産物加工品の製造・販売を行うには、品目によって営業許可の申請又は届出と専用の加工施設の設置が必要となります。まずはじめに、何をつくって販売するかを検討します。それにより、加工施設の中にどのような機械器具を置くか、その種類や規模が決まり食品衛生法で定められた業種ごとに必要な手続きを行います。

- ★専用の加工施設→家庭の台所と区別された所（共通基準を満たした場所）
- ★専用の加工施設は、業種ごとに必要となります。1つの施設で複数の製造を行うことはできません。

お問合せ先 JA営農部 TEL877-2114

川崎区役所保健福祉センター 川崎市川崎区東田町8	TEL 201-3221	宮前区役所保健福祉センター 川崎市宮前区宮前平2-20-5	TEL 856-3272
幸 区役所保健福祉センター 川崎市幸区戸手本町1-11-1	TEL 556-6683	多摩区役所保健福祉センター 川崎市多摩区登戸1775-1	TEL 935-3308
中原区役所保健福祉センター 川崎市中原区小杉町3-245	TEL 744-3273	麻生区役所保健福祉センター 川崎市麻生区万福寺1-5-1	TEL 965-5164
高津区役所保健福祉センター 川崎市高津区下作延2-8-1	TEL 861-3323	県農業技術センター横浜川崎地区事務所 横浜市緑区三保町2076	TEL 045-934-2376

ベーカリーフードコート麦



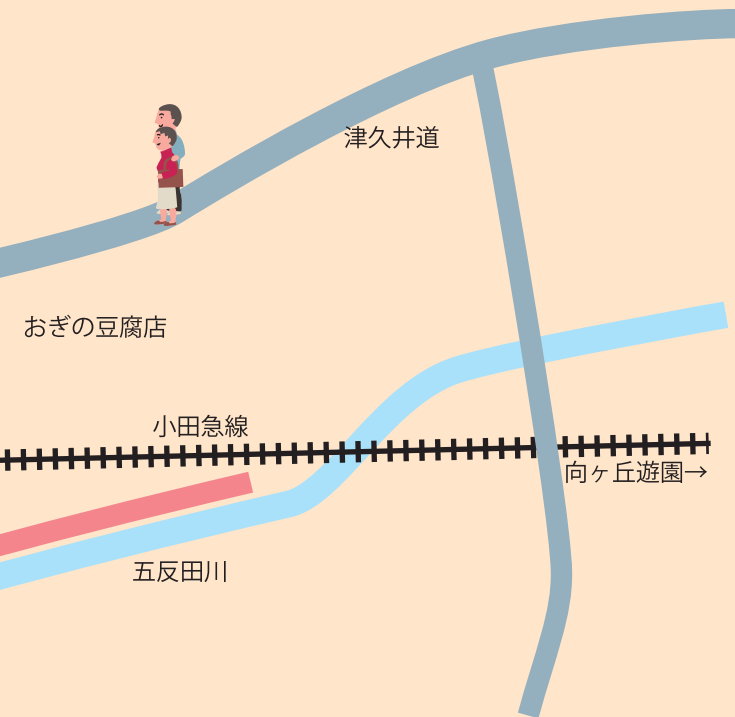
☞ 多摩区生田7-19-8
 ☎ 9:30~20:00 休 日曜日

パティシエだった夫婦が営むパン屋さん。久地駅近くに本店を構え、1日に3便、本店からパンが届きます。70種類以上のパンが並び、朝早くからお客さんが訪れます

セレサモス両店にも、毎日パンを出荷しています。元パティシエなので、お菓子作りの要素を取り入れたパンも作っています。ぜひ一度召しあがってください



店主の久保守さん



今回は小田急線生田駅で下車し、春の陽気のなか、街歩きへ出発します。
 北口から正面の道を歩き進むと、商店街が広がり、右手に豆腐屋さんを発見！お店の方にお話を伺うと、便利な機械などは使わず、長年培った技術で、すべて手づくりしているそうです。そのため「この豆腐が一番おいしい」と多くのお客さんが訪れていました。
 商店街を歩いてみると、JA生田支店の駐車場で野菜の即売が行われていました。お客さんに話しかけると、「毎日新鮮な野菜が買えて嬉しい」と教えてくれました。この野菜即売は、駅の南口側でも行われています。
 商店街を抜け、右手に曲がり坂を上ると、あいしそつなケーキ屋さんやパン屋さんが並んでいま

ラ・セーヌ洋菓子店



☞ 多摩区生田7-19-6
 ☎ 11:00~22:00 休 不定休

創業37年になる洋菓子店。現在は夫婦で営んでいます。「生田ロール」をはじめ、「生田シフォン」など「生田」の名前がついた洋菓子を多く取り揃え、人気を集めています

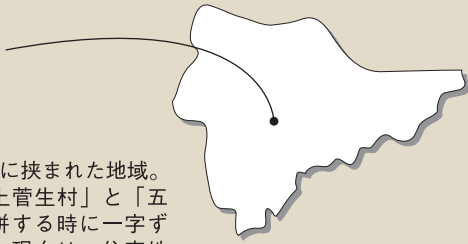
生地がふわふわ



どちらも15年以上前から愛されている洋菓子。材料にこだわり、ふわふわの生地が特徴です。シフォンケーキは日替わりで味が変わるので、色々な味を食べ比べるのもおすすめです

した♪どちらのお店も長く地元の人から愛されていて、ガラス越しに通りすぎる人たちと会釈する様子が印象的です。
 反対方面も歩いてみようと思いつくと、川沿いの道に辿り着きました。すると、川沿いのフェンスに『五反田川に「ニシキゴイ」を1000匹放流した』という貼り紙を発見！しかし、川を覗いてみても、ゴイは見つけられなかったので、自治会長にお話を伺ってみました。残念ながら、昨年の増水でほとんどのゴイが流されてしまったそうです。ゴイのお話以外にも、五反田川での活動を教えていただき、地域全体で街を良くしようとする様子を知ることができました。
 今回の街歩きでは、生田の地域活性化のための取り組みを知ることができました。

多摩区 生田



ニヶ領用水と小田急線に挟まれた地域。「生田」の由来は、「上菅生村」と「五段田村」の両村が合併する時に一字ずつ取って命名された。現在は、住宅地の中に畑や雑木林なども、わずかに残っている。

生田野菜即売会



往 多摩区生田7-8-1

往 多摩区生田7-2-12

営 10:30～荷がなくなり次第終了 休 年末年始、南口のみ日曜日
JA生田支店の駐車場と小田急線「生田駅」南口近くにある直売所です。ここは、5人の会員が当番制で、自身の農産物を販売しています。旬の野菜や、地場産農産物を使った漬物などの加工品を取り扱う会員もいます

五反田川から街おこし

いいきぎ泳ぐこいのぼり



平成20年から五反田川にこいのぼりを泳がせています。当初は12匹だったこいのぼりも、今では約150匹にまで増えました。毎年4月中旬から5月5日まで見物客で賑わいます

短冊に願いを込めて



平成22年から始まった五反田川の七夕飾り。地元で取ってきた竹に、子どもたちの願いを書いた短冊などを飾りつけします。川沿いに100mほど続く七夕飾りは、通行人の目を楽しませてくれます



五反田自治会 吉田輝久会長

五反田川沿いの植栽を刈って見通しを良くし、花壇や掲示板を設置するなど、川を活用した街おこしを地域の方たちと取り組んでいます



おぎの豆腐店



往 多摩区生田7-7-1

営 10:00～18:00 休 日曜日・祝日

「自分にしか作れない豆腐を作る」という信念で営んでいます。大豆だけではなく、にがりにもこだわり、余計なものを混ぜていないので、安心感があります

作り方にこだわり



昔ながらの製法で作る豆腐は、なめらかさが絶品です。おからを使った焼きドーナツ「おぎのやき」も人気です

果樹部 講習会 農業経営の知識深める

平成27年度果樹部講習会が2月4日、本店で開かれ、同部員をはじめ、役職員ら約50人が参加しました。

講習会では、伊勢原市の有限会社石田牧場と株式会社めぐりの代表取締役を務める石田陽一さんが講師を担当。「『美味しい！以上の価値を届けるブランドづくり』～都市農業として生き残るために～」と題した講演を行いました。

石田さんは、明確な経営理念を掲げて事業に取り組む重要性を強調。受講者は、「地域や酪農と果樹という違いはあるが、今後の経営の参考にしたい」と語り、都市農業における経営方策について知識を深めました。



石田さんの話を熱心に聞く受講者

和田政義さん 農水大臣賞受賞を祝う

宮前区野川の花き生産者和田政義さんが、昨年4月に東京都荻窪園芸地方卸売市場で行われた「平成27年度春東京都荻窪園芸地方卸売市場品評会」において、マリーゴールドで農林水産大臣賞を受賞。2月20日、JA宮前支店で受賞祝賀会が行われ、賛辞が贈られました。

和田さんは、平成11年頃より親戚の花園で花苗栽培を手伝いながら技術を磨いた後、本格的に花苗栽培を始めました。現在では、花卉部中部支部支部長や県花き園芸組合連合会役員を務め、多方面にわたり積極的に取り組んでいます。

祝賀会には、柴原組合長をはじめ121人の関係者が駆けつけ、栄えある受賞を祝いました。柴原組合長は、「人一倍の努力と探究心による受賞で、JAにとっても大きな誇り」と栄誉をたたえました。



受賞の喜びを語る和田政義さん

和田さんは、「花き栽培の先輩や仲間の支えがあってこそこの受賞。これからも一層の研鑽に励み、花き栽培に取り組んでいきたい」とあいさつし、出席した人たちから盛大な拍手が送られました。

担い手支援 果樹栽培講習会 実技指導で理解深める



病害虫の説明に聞き入る参加者

担い手支援果樹栽培講習会が2月16日、17日の2日間、市農業技術支援センターで開かれました。

講習会は、ミカン、ブルーベリー、キウイフルーツ、柿、イチジクの5品目を対象に開催。初回のミカンの部には41人が参加しました。JAの片木営農技術顧

問が講師を務め、「主枝の先端を剪定し、実がなり過ぎないようにするのがポイント」と、ほ場の果樹を使った実技指導も行いました。

参加者は、実際に病害虫の被害を受けた葉や剪定の様子を学び、「剪定すべき枝の見分け方がわかった」と理解を深めていました。

市内農業を 県知事視察 花き生産者と意見を交換

「川崎のハナモモ」と都市農業振興拠点でもあるファーマーズマーケット「セレスアモス宮前店」を2月12日、黒岩祐治県知事が視察し、生産者らと意見を交換しました。

花卉部馬絹支部の吉田義一さんのハナモモ畑を訪れた黒岩知事は、住宅に囲まれた環境での都市農業の現状を再認識していました。作業場では、同支部の若き後継者たちの荷作り作業「枝折り(しおり)」と出荷調整場「室(むろ)」を見学。機械での「枝折り」に

初挑戦した黒岩知事は、吉田さんのアドバイスを受けながら束ね、きれいな荷姿に部員たちから拍手が送られました。

意見交換には、柴原組合長、名古屋重雄県花き園芸組合連合会会長、五嵐敏充県園芸協会会長も加わり、「次世代が安心して営める農業支援」などについて協力を求めました。

黒岩知事は「市内生産者皆さんの卓越した技術は守らなければいけないと改めて感じた」と、理解を示していました。



黒岩知事に質の高い市内産農産物を説明する柴原組合長



吉田さんのアドバイスを受けながら「枝折り」に挑戦

山田馨さん トラクター 実技大会で敢闘

県農業機械実技交換大会が2月17日、かながわ農業アカデミーで行われ、県内から12人が出場しました。

当JAからは、宮前区平の山田馨さんが出場。日頃培った操作技術の精度を競い合いました。

審査の結果、惜しくも入賞は逃しましたが「いつも通り運転できてほっとしている。今後も安全運転を心がけていきたい」と話していました。



日頃の成果を発揮する山田さん

第15回 地域 特産物マイスター 高橋孝次さんマイスター認定受ける

第15回地域特産物マイスター認定式が2月22日、東京都赤坂の石垣記念ホールで開かれ、多摩区菅野戸呂の高橋孝次さんが県内2人目の「地域特産物マイスター」に認定されました。

公益財団法人日本特産農産物協会では毎年、各地域の特産物で顕著な活動を行っている生産者をマイスターとして認定しています。

高橋さんは、「菅のらぼう保存会」会長として、普及、PRに尽力するとともに、長年にわたり地域特産物を守っています。



地域特産物マイスターに認定された高橋孝次さん

認定を受け、「これからのらぼう菜を多くの人に知ってもらい、地域の特産物として食べてもらえるよう頑張っていきたい」と、話していました。

総代・組織 リーダー研修会 政治・経済への理解を深める

第2回総代・組織リーダー研修会が2月2日、本店で開かれ、日本の政治・経済再建のための課題や方策などを学びました。

研修会には総代、各組織リーダー、役職員ら約400人が参加。冒頭、柴原組合長が日頃のJA事業への感謝を述べました。

引き続き、朝日新聞特別編集委員の星浩氏による講演が行われました。日本経済の動向を長く取材してきた星氏は、混迷を極めた安倍政権の問題点を指摘。さらに、「農業について全国民が考え直すことが重要」と経済再建の要を主張しました。

参加者は真剣な表情で話に聞き入りながら、日本の政治・経済への理解を深めていました。



日本経済の動向について説明する星氏

第7次総合 3か年計画 策定に向け委員会発足

第7次総合3か年計画策定に向け2月8日、長期計画策定委員会が発足しました。

長期計画策定にあたっては、各支店長を加えた8つの作業分科会をはじめ、地区協同活動強化委員会と広報モニター制度を活用した意見収集、総務企画部会、金融共済部会、営農経済部会での協議を実施。その後、長期計画策定委員会で協議しながら策定していきます。

また、JA一体となって計画を策定するため、一般職員を代表する形で支店長代理による意見調整会も実施しました。

本計画では基本方針として、生産者の有利販売の拠点である「セレサモス」を通じた質の高い市内産農畜産物の安定供給と農業所得の向上をはかること、組合員加入を促進して後継者対策を強化するとともに、組合員の積極的な経営参画を促進することなどが掲げられる予定です。

また、准組合員問題については、正組合員とともにJAの主体的な構成員として、JAへの積極参加によ



活発に意見が交わされた長期計画策定委員会

り一層の関係強化につとめ、利用規制に関し断固たる反対運動を展開していくことにしています。

組合員後継者 イベント ショーと抽選会を楽しむ



ショーを楽しむ後継者家族

今年で3回目となる組合員後継者イベントが2月から3月にかけて、千葉県浦安市の東京ディズニーランドで行われています。

このイベントは、JA組織を担う次世代の方々とJAとの絆をより深めたいとの思いから開いているもの。イベント初日の2月21日に

は、877人の後継者家族が参加しました。

会場では、柴原組合長らJA役職員がキャラクターの手袋を着けて、参加者を笑顔で歓迎。参加者は、キャラクターのグッズが当たる抽選会をはじめ、ショーやキャラクターとのふれ合いを楽しみました。

全 国 活 動 報 告 と あ わ せ 高 率 普 及 実 績 表 彰 受 け る 家 の 光 大 会

第58回全国家の光大会が2月10日、宮城県の仙台サンプラザホールで開かれました。

大会には、全国各地からJA役職員、女性部員約2,000人が参加しました。当JAからは柴原組合長、梶常務が出席。平成27年度「家の光」の顕著な購読普及活動実績に対し、当JAが「家の光」高率普及実績表彰を受けました。

また、大会前日には、都道府県代表者による「記事活用」「普及・文化活動」体験発表大会が開催されました。神奈川

県代表として、生活福祉課の大坪麻記職員が『きずなの力音頭』がきずなの原動力」と題し、活動を発表しました。

大坪職員は、都市近郊地域のなかで希薄になっている「人と人とのきずな」が、昨年の全国大会での音頭披露をきっかけに「きずなの輪が広がり、活動が活発になっている」と、発表。その輪を正・准組合員にさらに広げ、「笑顔あふれる女性部にしたい」との今後の目標に会場から盛大な拍手が送られました。



宮城県で42年ぶりに開催された全国大会



「笑顔あふれる女性部にしたい」と大坪職員

小杉支店で500億円報告会

小杉支店の貯金残高500億円達成報告会が2月12日、同支店で行われ、大台達成を祝いました。

小杉支店のセレサ創立時の貯金残高は263億円余。以来、各事業とも順調に進捗を重ね、平成27年12月に待望の500億円を達成しました。

ご支援をいただいた組合員や地域利用者に感謝し、更に地域に貢献できるように努力して参ります。



あいさつする富岡昭一理事

組合員の集い 歌謡ショーと笑いを満喫

平成27年度「組合員の集い」が2月26日から3月15日までの7日間、市内4会場で13公演が行われました。

「組合員の集い」は、JAの事業報告と日頃の感謝の気持ちを伝える催しとして、毎年開いているものです。初日の市教育文化会館での公演には、1,300人を超える組合員が訪れました。

アトラクションでは、お笑いコーナーや歌謡ショーが行われ、メインの松原のぶえさんが、



ステージから降りて握手を交わす松原のぶえさん

ステージから観客席に降りてヒット曲を熱唱。軽快なトークを交えながら、会場を盛り上げました。



人々の心を 動かす踊りを

逸

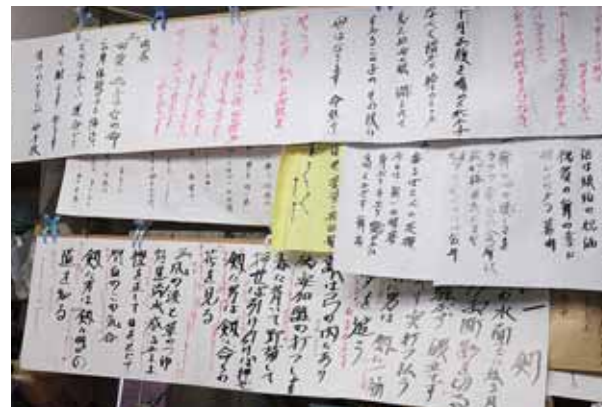
ITSU

私の好きなこと



20歳の時、「踊り手として盆踊り大会に参加してほしい」と頼まれたことがきっかけでした。練習を重ね、上達していくうちに「自分で振り付けを考え、もっと大きな舞台で踊ってみたい」と思うようになりました。

その後、縁もあり花柳流に師事。日本舞踊独特の、表情で魅せる演技に魅了されていきました。休日にも舞台を観て役者の表情を研究したり、自然に体が動くようになるまで何度も曲を聴き、練習に没頭。その結果、25歳で難関の試験に合格し、「美保之丞」を襲名。本格的



に舞踊の道を歩み始めました。

日本舞踊で最も難しいのは、「役柄になりきって感情を表現すること」。単に台詞を読むだけでなく、歌詞から役柄の性別や年代、心情などを汲み取り、独自で振り付けを工夫。目線や歩き方など細かい仕草まで忠実に表現します。観客からの評判も良く、「感動して涙を流す方もいます」。50年以上経った今も年に一回は舞台に立ち、緊張感を持って臨んでいます。

「観ている人に感動を与えることが私の使命。これからも体が動く限り続けていきたい」。

PROFILE

昭和15年生まれ。休みの日はゴルフに出かけ、仲間と汗を流しています。また、老人会の行事にも積極的に参加し、住民との交流を深めています。



高津区千年
岩間時夫 さん



■ ひゅうまん

自動車整備で輸出入拡大に貢献

川崎区観音 齋藤 元一さん

大手自動車メーカーに就職して20年ほど経った頃、海外の大使館や領事館などに納めた車の整備と、現地の整備士にメンテナンス方法を教える仕事を任せられました。長年輸出用自動車の整備を手がけ、会社内の職業訓練校では、指導員として新人に整備技術を教えていたため、「自分の技術を活かせるチャンスと感じました」。

限られた部品や工具を持ち込み、韓国、タイ、スリランカ、インドなど10か国ほど訪問。各都市で整備に奔走しました。質の悪いガソリンによるエンジンフィルターの目詰まりや、未整備道の走行により損傷したエアコンホースの交換など、想定外の整備に何度も直面。ジャッキなどの設備がない場所はもちろん、車で何時間もかかる山奥で、たった1台の整備を行うこともありました。「どんな状態の車でも『必ず直す』といった強い信念で整備を続けました」。

自ら整備を行う一方、現地の整備士にかたことの英語とジェスチャーでメンテナンス方法を伝授。必要な部品が無い場合の代用品の活用方法など、整備技術の底上げ

に励みました。「日本の技術を学ぼうと、多くの整備士が現場に訪れましたが、習得すると他の整備場へ移ってしまうので、技術を定着させるには苦労しました」。

そんな苦労を乗り越えたと自社自動車への信頼が向上。海外からの受注増加に大きく貢献しました。その後、系列会社へ転籍し、長年培った技術を活かして、輸入車のメンテナンスに尽力。多数の海外メーカーから信頼を集め、輸入車の拡大にも貢献しました。「整備を通じて自動車の輸出入拡大に貢献できたことは、大きな誇りです」。





子どもの頃から父の手伝いをしていたこともあり、「何となく農業を継ぐだろう」という気持ちで就農して23年。約130坪の畑で、米や露地野菜、梨、シイタケなど、幅広い農産物を黒川農産物直売会やセレスモスで販売しています。二人三脚で作業を続けてきたなか、父が1年半前に他界。今後の栽培管理を一人で担うことになりました。長年経験は積んできたものの、野菜、果樹、畜産と、多岐にわたる農作業

『効率化を目指し 新たなスタート』

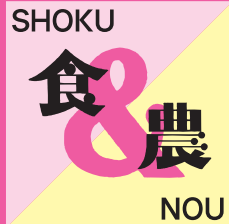
麻生区黒川 市川 史郎 さん

は想像以上に過酷で栽培管理が間に合わず、「せっかく収穫期を迎えたサツマイモを収穫しきれなかった」などの経験もしました。なかなか思い通りにいかない現実を痛感しつつも、「このまま自分のペースが掴めない

育管理に多くの手間がかかり、片時も目が離せない酪農をやむなく廃止。牛舎の跡地を野菜畑に切り替えました。また、傾斜地だった農地を平坦に造成。手がける農産物を野菜、梨を中心にしたほか、耕耘機などの機

青壮年部や支部での旅行の際に、城の見学を行程に取り入れるほど城巡りが大好き。これまでに熊本城や松本城など、20か所以上を見学してきました。また、日々の栽培管理で忙しいなかでも、時間を見つけては映画鑑賞も楽しみ、気分をリフレッシュしています。

ままではいけない」と、思うようになりました。もともと探究心が強く、就農当初から独学で学んできた経験を活かし、今後の経営を見つめ直しました。まず始めに、飼育管理に多くの手間がかかり、片時も目が離せない酪農をやむなく廃止。牛舎の跡地を野菜畑に切り替えました。また、傾斜地だった農地を平坦に造成。手がける農産物を野菜、梨を中心にしたほか、耕耘機などの機械を畑に入れやすくしたことで、作業効率の向上につながりました。最近では、効率化とともに梨の品質や収量の安定化をはかろうと、改植時に合わせてジョイント栽培を導入。苗木の生育や接ぎ木、摘芯など、細かい作業に試行錯誤しながら、栽培管理の徹底を目指しています。一人での作業には限界があり、時には手を抜きたくなることもありましたが、「まだ挑戦は始まったばかり。手探りの中でもお客さんに『おいしい』と言ってもらえるものをこれからも届けていきたい」。そんな思いを胸に抱き、今日も畑に出かけて行きます。



のらぼう菜はアブラナ科の葉物野菜で、栄養価の高さと甘みが特長。江戸時代に起きた天明・天保の大飢饉では、多くの飢餓を救ったと言われています。戦前は油の原料として栽培していましたが、戦後は植物油の輸入により栽培農家が激減。市内では1980年代後半から栽培を再開し、2000年には市農産物ブランド「かわさきそだち」に認定されました。購入後は湿らせた新聞紙に包んで冷蔵保存し、早めに使い切りましょう。



のらぼう菜は多摩区菅地区を中心に、800年以上も前から栽培されている伝統野菜です。市内では葉物が不足する2月中旬から4月頃にかけて栽培、収穫が行われています。同地区の「菅のらぼう保存会」は、区内の小中学校で子どもたちにのらぼう菜の歴史を伝える授業を行ったり、商店街と連携し、のらぼう菜を活用した加工品づくりなどを通して普及に努めています。昨年5月には地域特産のブランド化に向け、29年度までの3年間、市と隣の大学、神奈川県3者が連携してのらぼう菜の共同研究を行うことを発表し、さらに注目が高まっています。

のらぼう菜に含まれるビタミンCはホウレンソウの約2倍とも言われ、食物繊維も多く含まれています。また、カルシウムやカリウム、マグネシウムなど骨を生成する上で欠かせない成分も豊富に含まれています。見た目は菜の花に似ていますが、甘みが強く、あくが少ないのが特長。花芽は天ぷら、葉は炒め物、茎は和え物など、各部分に適した調理法で楽しんでみてください。

購入の際は、茎が太すぎず、葉がシャキッとしている新鮮なものを選びましょう。

のらぼう菜とベーコンのドリア

材料(2人分)

- ★のらぼう菜…2株 ★ベーコン…4枚
- ☆牛乳…300cc ☆固形コンソメ…2個
- ・バター…大さじ2 ・薄力粉…大さじ1
- ・ご飯…茶碗2杯分 ・チーズ…適量
- ・パン粉…小さじ2

作り方

- 1.熱したフライパンに一口大にカットした★を入れて炒め、別にしておく。
- 2.フライパンにバターを入れて溶かし、焦げないように薄力粉を弱火で炒める。
- 3.2に☆を入れ、混ぜる。コンソメが完全に溶けてソース状になったら、1を入れて軽く混ぜ合わせる。
- 4.ご飯を入れたドリアの器に3のソース、チーズ、パン粉の順にかけ、トースターできつね色になるまで焼いたらできあがり。



接ぎ木による果樹の品種更新

4月はカンキツやカキなどの接ぎ木の適期です。今回は、ミカンにレモンを接ぐ場合などに、失敗の少ない「腹接ぎ法」について写真で紹介します。

①用具：接木ナイフ、剪定ばさみ、穂木（ほぎ）、接木テープ

ナイフは片刃で大きいものを良く研いで使う。テープは発芽した芽が自力で破って伸びられる「ニューメダル」か、厚さ0.02mmのポリエチレン製が便利。

穂木は、春の発芽前に前年に出た太めの枝を取り、束ねてポリ袋に入れ冷暗所に保管する。カンキツは4月に芽が少し伸びたものでも欠いて使うことが可能（伸長量は少ない）。

②接ぎ穂（上から表面、側面、裏面）

クサビ形に調製する。手順：1.穂木の先端側を長いまま持ち、芽の位置を表面側にして斜めに切断する。2.裏面を遠くから浅く削ぐ。3.芽の上をハサミで切断する。

③台木（だいき）

主要な枝のみを残して、ほかの枝や葉を切除する。

④台木の切り込み

20cm～30cm間隔で台木の左右の側面にナイフで切れ込みを作る。刃を立てずに遠くから浅く、前方へずらしながら切り込み、木部に当たって硬くなったら止める。

⑤穂木のさし込み

芽を外側にして切れ込みの中央部へ強めにさす。台木が特に太い場合は少し左右にずらす。

⑥テープの巻き始め

引っ張りながら、基部は3重程度しっかり巻く。

⑦芽の上のテープ巻き

テープを引っ張って薄く伸ばし、芽の上を1重で覆う。

⑧テープの巻き終り

乾燥しないように、下から上まで隙間なく巻き上げて止める。

⑨腹接ぎ完了

部分ごとに別の品種を接ぐこともできる。台木の切り口には、ゆ合促進剤を塗る。数週間後、接いだ穂木のほかに、台木からたくさんの芽が出るので台木の芽を欠き取る。接ぎ木に失敗した場合は、台木の芽をそのまま伸ばして翌年試みる。

※種苗法に注意

登録されている新品種は種苗法で保護されており、購入した新品種は一定の条件下で自家での増殖が許されます。殖やした木や穂木の他人への譲渡は違法となるのでご注意ください。古い品種や登録を継続しなかった品種は可能です。



※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。

やっと暖かい春が到来しましたね。しかし春が近づくと、花粉症に悩まされる人も少なくありません。そこで今回は、花粉症(季節性アレルギー性鼻炎)が起こる仕組みやその対策についてお話したいと思います。

花粉症が起こる仕組み

花粉症はアレルギーの1つで、アレルギーは抗原抗体反応の1つです。人の体の中に外部から異物(抗原、花粉症の場合は花粉)が侵入し、体は自分にはないものに対抗しようと抗体という物質を作り出します。そして再び抗原が体に侵入したとき、抗体が抗原に結びついて起こす反応を抗原抗体反応といい、これが特に過剰に反応して体に不利に働き病的な症状を表すのがアレルギーです。アレルギー源である抗原が花粉の場合、これを花粉症と呼びます。

花粉症の症状と治療

花粉症は、くしゃみ・鼻水・鼻づまりの鼻炎症状をはじめ、目のかゆみや涙目・皮膚のかゆみを引き起こします。花粉症の治療には、大きく分けて2つあります。1つは、アレルギーに対する抗アレルギー剤などの薬物療法で、花粉飛散時期より少し前～症状が出始めてすぐに治療を開始するのが効果的だといわれています。2つ目は、アレルギーのもととなる物質を少量ずつ投与して体に慣らしていく減感作療法といわれるもので、予防接種と同様の原理です。どの治療法が自分に合っているかは、耳鼻科やアレルギー科の専門医によく相談して決めましょう。

自分でできる花粉症対策

花粉の時期にはマスクをし、普段コンタクトレンズを使っている人は、アレルギー性結膜炎防止のためになるべく眼鏡にしましょう。コートは滑らかな風合いの生地を選び、家の中に入る前に振り払って花粉を除去しましょう。帰宅したら、洗顔・洗眼・うがいをし、可能ならばシャワーを浴びるのがベストです。また、すぐに室内着に着替えましょう。こうすることで、室内への花粉の侵入を少なくし、体に付いた花粉を大幅に減らせます。こまめに掃除機をかけることも大事です。

食事は体の免疫力を高めるために、偏りなくいろいろな食材を摂ると良いでしょう。花粉症対策の飲み物としては、緑茶・甜茶・生姜湯などがオススメです。



(保健師：運天 智子^{まこと})

4月の運勢

モナ・カサンドラ

おひつじ座 3/21~4/19

【全体運】攻めの姿勢がチャンスを引き寄せる鍵。思い切って挑戦すると未体験でも好結果になりそう【健康運】シェイプアップすれば理想ボディは確実【幸運を呼ぶ食べ物】クレソン

おうし座 4/20~5/20

【全体運】面倒見の良さを発揮すると、対人運が上昇しそう。笑顔を忘れずに。気分転換には散歩が最適【健康運】毎日軽い運動をすると体調に好影響大【幸運を呼ぶ食べ物】コウイカ

ふたご座 5/21~6/21

【全体運】カルチャー志向が強まる月。興味のある習い事や講習会などに注目。サークル活動も刺激が多いはず【健康運】無理なダイエットはX。自然体が◎【幸運を呼ぶ食べ物】ワカメ

かに座 6/22~7/22

【全体運】うっかりミスが増える暗示。いつもの作業でも確認を徹底して。気の合う友達との会話が気晴らしに【健康運】暴飲暴食は控えること。腹八分目が◎【幸運を呼ぶ食べ物】フキ

しし座 7/23~8/22

【全体運】一段と行動力が高まる期間。胸に秘めていたプランの実行など、大きなチャレンジのチャンス。旅行も吉【健康運】スポーツに励めば順調に上達【幸運を呼ぶ食べ物】夏ミカン

おとめ座 8/23~9/22

【全体運】物事を邪推しやすい傾向。親切にされたら裏を読まず、素直にお礼を。開運には部屋に花を飾ると吉【健康運】無理は禁物。疲れたら十分な休息を【幸運を呼ぶ食べ物】パセリ

てんびん座 9/23~10/23

【全体運】優柔不断になりやすい月。迷ったときは一人で悩まず、周囲に相談を。気力回復には音楽鑑賞が吉【健康運】ストレッチやヨガで体をほぐすと◎【幸運を呼ぶ食べ物】タケノコ

さそり座 10/24~11/22

【全体運】次々と心配事が生まれそう。開き直りの気持ちを大切に。ハーブティーを飲むと心が和みそう【健康運】ストレス過多かも。公園を散策してみても◎【幸運を呼ぶ食べ物】シイタケ

いて座 11/23~12/21

【全体運】レジャー運活発化。飲み会や旅行などに誘われたら、積極的に出かけてみて。くじ運も上々【健康運】質の良い睡眠を心がければ体調面も回復【幸運を呼ぶ食べ物】メバル

やぎ座 12/22~1/19

【全体運】イライラしやすい月。ユーモア精神とプラス思考で乗り切って。欲張り過ぎも運を落とす原因に【健康運】食生活が乱れがち。栄養価にも配慮して【幸運を呼ぶ食べ物】タラの芽

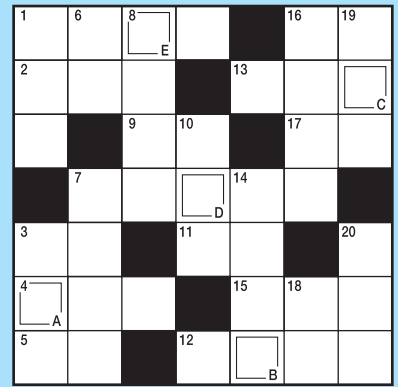
みずがめ座 1/20~2/18

【全体運】コミュニケーション運が上昇。初対面の相手とも親しくなれそう。人脈のネットワークを広げると◎【健康運】姿勢を正すことで心身とも好調に【幸運を呼ぶ食べ物】ソラマメ

うお座 2/19~3/20

【全体運】プライベートをゆっくり堪能したい時期。趣味に打ち込めば手応えを感じられるはず。書籍整理も◎【健康運】体を動かせば、より元気に過ごせそう【幸運を呼ぶ食べ物】タイ

クロスワードパズル



タテのかぎ

- ①危険を感じると切って逃げるトカゲもいます
- ③鶏の頭に付いています
- ⑥腕に_____をかけて料理を作った
- ⑦ビールの原料によく使われる穀物
- ⑧ホーホケキョと鳴きます
- ⑩スピードを上げること
- ⑭日本風の料理のこと
- ⑯話し声が周囲にすっかり漏れている状態
- ⑰緊張したときにゴクリと飲み込む
- ⑱髪をとかすのに使います
- ⑳この上で白い石と黒い石が戦います

ヨコのかぎ

- ①4月29日は国民の祝日、_____の日です
- ②さおやりール、浮き、糸など
- ③ななつ、やつつ、ここのつ、_____
- ④お坊さんの作業着。それ以外の人も普段着として着ることがあります
- ⑤玄関や金庫の扉に掛けるもの
- ⑦山菜をたくさんもらったので、隣近所へ_____した
- ⑨えんべらがある生き物
- ⑪髪をとかすのに使います
- ⑫チョークで字や図を描きます
- ⑬時代劇の俳優はたいてい頭に付けています
- ⑮_____のクローバーは幸せを呼ぶそうです
- ⑯真珠を数えるときに使う言葉
- ⑰琵琶湖の_____はオオナマズ?

1月号のこたえ

マラソン

応募総数 42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。



◇手づくりユズはちみつ◇

ふれあい便で「純粋はちみつ」を買ったので、ユズの搾り汁に入れて、おいしく食べています。
 (高津区・今村さん)

◇育つのが楽しみです◇

近所の農家から、イチゴの苗をもらいました。うまく育てられるか心配ですが、楽しみです。
 (中原区・黒瀬さん)

◇初めての離乳食◇

夏に生まれた息子の初めての野菜は、セレスモスで買ったニンジンの裏ごしです。おいしいと笑顔を見せてくれました。
 (宮前区・鈴木さん)



◇葉までおいしく食べます◇

葉付きダイコンがあると、葉をふりかけにして、味わっています。
 (麻生区・銅屋さん)

◇楽しみにしています◇

川崎探検隊が好きです。身近な話題がたくさん載っていて、いつも楽しく読んでいます。
 (川崎区・田中さん)

◇ダルマ市に行きました◇

下麻生のダルマ市で、タマネギの苗を買ってきて、畑に植えました。
 (麻生区・島貫さん)

◇巨大ダイコンができました◇

多摩区の吉田孝弘さんの畑で、80cmの大きな青首ダイコンがとれました。



◇上手にできました◇

「ダイコンと鶏肉の炒め煮」を作りました。おいしくできました。
 (多摩区・山本さん)

◇おいしかったです◇

我が家のキウイフルーツで、キウイソースを作りました。とてもおいしかったです。
 (中原区・齊藤さん)

◇調べて解いています◇

クロスワードパズルをエクセルに書き写し、インターネットで調べたりして、問題を解いています。
 (麻生区・吉垣さん)

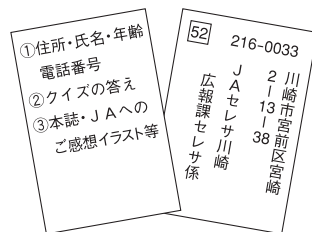
◇投稿のお礼◇

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 4月19日(火)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。

中村政晴さんが果樹園芸功労賞を受賞



功労賞を受賞した中村政晴さん

神奈川県果樹組合連合会による表彰式が2月26日、J A本店で行われ、高津区諏訪の中村政晴さんが果樹園芸功労賞を受賞しました。

中村さんは、県下の果樹振興に大きく貢献した功績が高く評価されました。

J A 金融推進大会で表彰を受ける

平成27年度 J A 金融推進大会が2月24日、横浜市のランドマークホールで行われました。今大会、当 J A



は融資部門と貯蓄部門で J A 表彰を受賞。また金融推進店舗コンクールでは、小田・宿河原・みなみ・子母口・小杉・柿生・百合丘・小向支店の8店舗が表彰を受けました。

県域TAC・担い手担当者パワーアップ大会に参加

TAC・担い手担当者パワーアップ大会が2月12日、J A グループ神奈川ビルで行われ、営農部の森崇一郎職員が当 J A のTACの概要や活動を発表しました。

同大会は、今年度初開催され、他 J A の活動を学ぶとともに、今後の展望なども確認しました。



監事会からのお知らせ

監事が設置する

「理事の職務執行に関する情報提供受付窓口」

私たち監事は、監事監査規程に基づき設置する「理事の職務執行に関する情報(組合経営に関する問題となる行為に限る)等の提供受付窓口」を、「苦情等処理対応要領」に基づき設置している「相談・苦情等受付窓口」により受付しています。

つきましては、最寄りの支店窓口、もしくは下記の本店「相談・苦情等受付窓口」へお申出いただきますようお願い申し上げます。

セレサ川崎農業協同組合 監事会

※本店「相談・苦情等受付窓口」

住所 (216-0033)川崎市宮前区宮崎2-13-38

電話番号 044-877-2186

担当部署 総合リスク管理室

受付時間 午前9時～午後5時(休業日を除く)

※なお、ご好意による情報提供でありましても、誹謗(ひぼう)・中傷に類似する内容のものにつきましては、受付いたしかねますので予めご了承願います。

晴れの入賞者

敬称略()内住所

第65回関東東海花の展覧会

2月12日～14日 東京 池袋 サンシャインシティ
市内の出品点数13点(枝物8点、花苗3点、一般鉢物2点)
枝物の部

▽銀賞=ボケ・名古屋徹(馬絹)、ハナモモ・田辺裕崇(同)

▽銅賞=ハナモモ・都倉敏信(馬絹)

花苗の部

▽銀賞=デージー・吉浜勝行(野川)

組織 だより

川崎北青色申告会セレサ部会北支部

宮前区、高津区、中原区が支部の管轄地域。北支部では、毎年の総会の場で相続税などの税金に関する研修会を開き、正しい申告・納税を進められるよう知識の向上をはかっています。

会員数は770人。小島克巳支部長は、年1回行う研修旅行や意見交換会を通じて、会員の交流と親睦を深めています。また、会員の中から選ばれた委員を中心として、記帳や決算、申告の



指導を行い、適正な確定申告書が提出できるよう会員のサポートに努めています。

※今号で「組織だより」は終了となります。

川崎西青色申告会セレサ部会西支部

多摩区、麻生区が支部の管轄地域。西支部では、会員と J A 職員合同の研修会を毎年実施。適正な確定申告書の作成や記帳指導、税務相談ができるよう知識を深めています。今年度は、1月からスタートしたマイナンバー制度や確定申告手続きのポイントについて学びました。

会員数は866人。小林美千雄支部長は、毎年の研修旅行などを通じて、会員の結束と交流を



はかっています。

写真は、平成27年分確定申告受付の様子(稲田支店)です。

JAからのお知らせ

◇理事会だより◇

☆第11回定例理事会…2月16日(火)本店で開催【報告事項】平成28年度役員大会の開催について…4月19日(火)18時30分～、ホテルK S P 3階ホールにて開催。第19回JAセレサ川崎組合長杯チャリティーゴルフ大会の開催について…日時：5月16日(月)、23日(月)ともに8時スタート、場所：レイクウッドゴルフクラブ(西コース)。直売所マップ発行について…名称：川崎の直売所マップ～人と人が触れ合い、川崎の美味しさに出会える場所～、掲載内容：組合長あいさつ、かわさきぞだち紹介、個人直売所紹介、共同直売所紹介、セレサモス麻生店・宮前店紹介、発行部数：5,800部、配付先：各支店、セレサモス、経済および資材店舗等、納品予定日：3月28日(月)。平成28年度JAバンク協調型事業による小学生向け食農教育教材本・補助教材の贈呈について…食農・環境教育・金融経済教育を基本テーマにする教材本を市内小学校5年生を対象に贈呈する。対象小学校：117校(市立113校、私立4校)、補助教材本の内容：「農業とわたしたちの暮らし」5年生用・教師用指導書。他13項目を報告。【協議事項】第19回通常総代会に係わる日程について…6月28日(火)13時30分～、本店セレサホール飛翔にて開催。他7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	1兆4,186億円
貸出金	5,480億円
長期共済保有高	1兆6,488億円
年金共済保有高	333億円
購買品供給高	9億34百万円
販売品取扱高	9億16百万円
施設事業契約高	106億25百万円
組合員数	63,925人
うち正組合員	5,745人
准組合員	58,180人
	(2月29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(4月より18:00まで営業)
 セレサモス宮前店…10:00～18:00(定休日：水曜・年末年始ほか)

4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(金)、6日(水)、13日(水)、15日(金)、20日(水)、27日(水)
 ☆セレサパーシモン(資材店舗：麻生区片平2-30-15)…5日(火)、12日(火)、14日(木)、19日(火)、26日(火)、28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。

4月の経営相談日(法律)

5日(火)13:30～15:30 中原支店
 12日(火)13:30～15:30みなみ支店
 13:30～15:30 柿生支店
 19日(火)9:30～11:30 橘支店
 19日(火)13:30～15:30 中原支店
 23日(土)9:30～11:30梶ヶ谷ビル
 26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。

4月の年金無料相談会

12日(火)大島支店
 14日(木)宮前支店
 19日(火)日吉支店
 21日(木)中原支店
 26日(火)橘支店
 予約は開催支店まで。
 ◇年金・社会保険セミナー◇
 24日(日)10:00～12:00柿生支店
 14:00～16:00生田支店
 参加ご希望の方は金融推進部(TEL877-2140)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。

4月の休日住宅ローン相談会

23日(土)大島支店、鹿島田支店、中原支店、高津支店、橘支店、宮崎支店、向丘支店、百合丘支店、柿生支店
 24日(日)大師支店、御幸支店、小杉支店、久地駅前支店、子母口支店、鷺沼支店、長沢支店、菅支店、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。

4月のセレササロン

6日(水)高津支店
 7日(木)中原支店
 13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/>



4月のセレサモス行事予定

☆出張販売
 7日(木)11:00～御幸支店
 14日(木)11:00～大島支店
 21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。



JAセレサ川崎
 ホームページ
 QRコード



宮前支部
手芸グループ



2年ほど前、支部の女性部学級で扱ったことをきっかけに、刺繍から心機一転ペーパークラフトを中心とした活動をしています。在籍するメンバーのほとんどが初心者でしたが、今では手さげバックを制作するほどの腕前です。

活動が始まると、部屋中に「色合いが綺麗ね」「この編み方が難しい」などと和気あいあいとした、話し声で満ち溢れます。

現在は、農業まつりで展



示、販売する作品の制作に取り組んでいます。見た目以上に力を使う作業も多く、腱鞘炎になるメンバーもいるほど。集中して作業するので「ここに来ると時間が経つのが早い」と声を揃えます。

活動後は、お待ちかねのお茶の時間。今後の作品作りや世間話などに花を咲かせています。

これからも17人、仲良く作品を作り続けます。

Dish Up!

材料 (2人分)

- ・アジ…4匹
 - ・長ネギ(みじん切り)…約10cm分
 - ・タマネギ(みじん切り)…1/2個
 - ★ すりおろしショウガ…適量
 - ・すりおろしニンニク…適量
 - ・みそ…100g
 - ・ギョウザの皮…1袋(約20枚)
 - ・水溶き片栗粉…適量
 - ・サラダ油…適量
 - ・水…約80cc
- [タレ]
- ・醤油…適量
 - ・すりおろしショウガ…適量



アジギョウザ

作り方

①三枚におろしたアジの身をミンチ状になるように刻む。



③フライパンにサラダ油をひき、ギョウザを並べ、中火で焼き目をつけるように焼く。



②①と★をよく混ぜ合わせ、具を作る。ギョウザの皮に具をのせ、皮のふちに水溶き片栗粉を塗り、包む。



④水を加え、フタをして蒸し焼きにする。少し水分が残っているところでフタをとり、残っている水分を飛ばすように焼いたら、できあがり。



ワンポイントアドバイス

中原区木月 金子 清さん
アジを使用し、さっぱりとしたギョウザなので、たくさん食べられると好評です。具に入れるネギやショウガの量はお好みで調整してください。また刻んだ大葉も具に加えると、香りがよくなります。

