



CERRESA

NO.228

特集 主要地方道周辺の農昔話

セラサ
9

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

2016.September

Contents

特集	主要地方道周辺の農昔話	3
	川崎探検隊 古市場を歩く	8
PICK UP		10
逸	第二のツーリングライフを楽しむ 高津区 鈴木 辰男さん	14
地域	地域の仕事に大きなやりがい 川崎区 當麻 秀徳さん	15
パワー全開	丁寧に仕上げる自慢の味 多摩区 碓井 公洋さん	16
食農NOU	トウガラシ	17
	農作業ノート ナシの白紋羽病 営農技術顧問 片木 新作	18
Healthy Life	減塩習慣で毎日ハツラツ	19
mail box &	クロスワードパズル	20
JAからのお知らせ &	ファーマーズ 木所 大輔さん 関 真介さん	21
INFORMATION		22
enjoy	向丘支部 ハンドメイドグループ	23
Dish Up!	トマトのパエリア風 麻生区 長瀬 広美さん	24

10月の行事予定

10日(月)	体育の日
20日(木)	「セレスアモス宮前店」1周年記念フェア 第5回生活総合展示会「得する市」 (10時～、セレスアモス宮前店)
21日(金)	「セレスアモス宮前店」1周年記念フェア 第5回生活総合展示会「得する市」 (10時～、セレスアモス宮前店)
22日(土)	J Aセレスアモス川崎エキサイトマッチ (14時～、等々力競技場 vsサンフレッチェ広島) 「セレスアモス宮前店」1周年記念フェア 第5回生活総合展示会「得する市」 (10時～、セレスアモス宮前店)
23日(日)	「セレスアモス宮前店」1周年記念フェア 第5回生活総合展示会「得する市」 (10時～、セレスアモス宮前店)
25日(火)	定例理事会
26日(水)	女性部レクリエーション大会 (10時～、とどろきアリーナ)

【仮決算棚卸し休業のお知らせ】
 経済センター・パーシモン
 9月30日(金) 正午～休業
 なお、セレスアモス宮前店園芸館は通常営業いたします。

※日程等は変更されることがあります

今月の表紙

ブドウの収穫作業

今月の表紙は、ブドウと梨の収穫に忙しい多摩区営の田代博資さん。ブドウは「藤稔」など4品種を栽培し、4年目になる「シャインマスカット」は専用の遮光袋を使用して、今年から販売を始めました。お客さんからは「皮ごと食べられ甘くておいしい」と大好評です。

梨は、「幸水」「豊水」「秀玉」など約10品種を栽培。今年は天候にも恵まれ、例年通り良質な梨が収穫できました。これからの時期は晩生の「新興」の収穫に向けて作業を進めます。



主要地方道周辺の農昔話



産業道路



尻手黒川道路



写真提供 宮前区・小池汪さん

住宅や商業施設などが建ち並び、人口148万人を超える大都市川崎。かつては市内全域で盛んに農業が行われ、収穫した農産物は自転車やリヤカーなどを使って市内や都内へ出荷していました。しかし、道路整備や自動車の普及などが進むと流通や移動が便利になった反面、都市化が進展。農の景色は次第に減少していきました。そこで今号では、市内を通る主要地方道周辺に住む4人の方に、かつてどのような農業を行っていたのか伺ってみました。体験談を通じて市内の農の移り変わりを感じていただければと思います。



中原街道



(シエクト株式会社「中原・昭和の風景」より)



府中街道



(わがこころのふるさと―農でつくる多摩・麻生―より)

産業道路

東京都大田区と横浜市鶴見区を結ぶ主要地方道。周辺には住宅やマンション、工場などが建ち並び、トラックなど自動車の交通量が非常に多い。かつては産業道路を通じて県境にある大師橋を渡り、農産物を都内へ出荷していた。

農業とノリ漁の両立

川崎区殿町 相澤 巨一さん(82)

昭和20年頃は田畑が広がり、農業が盛んでした。約10㍓の畑で父がタマネギやジャガイモ、ダイコンなどを栽培。忙しく作業を続ける姿を見て、自然と手伝うようになりました。学校から帰ると畑近くの大師小学校まで下肥を取りに行き、畑への散布や草むしり、収



相澤巨一さん



ノリの天日干し風景

穫などさまざまな作業に汗を流しました。「若かったので途中でお腹が空くこともよくありました」。

また、収穫した農産物は父と一緒に自転車につけたリヤカーで、大師橋を渡り京急蒲田駅近くの市場へ出荷。道中の坂では後ろからリヤカーを支えていたので、夏は汗が止まらず大変でした。「当時のタマネギは球状ではなく平らで、味が良い反面日持ちせず、出荷時には気を遣いました」。

他にも地域で盛んだったイチジクを栽培。夜明けと同時に完熟したものを収穫し、京急川崎大師駅近くの『松慶青果』へ出荷していました。最盛期には毎日のように出荷を届け、「出荷先から都内のデパートでよく売れていると教えてもらい、栽培に力が入りました」。

こうして春から秋にかけては農業に励む一方、冬にはノリ漁にも従事。学校から帰ると父に呼ばれ、ノリを干すすだれの準備や漁を手伝いました。父が千葉の海で種付けしたノリ網を、11月末頃に一緒に引き上げて川崎に持ち帰り、

沖に網を張りました。12月から3月にかけては、早い時には朝5時頃から海に出て収穫に励む毎日。海の上は冷蔵庫のように寒く、手には霜焼けがたくさんできました。大きな収入源だったので必死に収穫していました」。

さまざまな苦労を伴うノリ漁でしたが、昭和30年代後半から始



昔の相澤さんの自宅裏(昭和26年頃)と今の様子



昔の農機具と平らなタマネギ

った埋め立てにより、昭和40年頃にやむなく廃業。その後しばらくはイチジクの栽培などを続けていましたが、時代の流れから畑は駐車場や貸家などに姿を変えていきました。

現在は住宅や商業ビルなどが建ち並んでいますが、昔撮った写真や畑の跡地を眺めては「農業やノリ漁をしていた頃が懐かしい」と、当手を振り返っています。



角田政生さん

昭和10年代、この辺り一帯では矢上川から水を引き、米作りをしていました。父が丹精込めて育てた米を、秋には家族総出で収穫。田んぼではさがけや脱穀などの手伝いもしました。店に売るほどたくさんはとれませんでした。家族全員が食べるには十分な

幸区から麻生区まで、市内を縦貫する主要地方道。全線を通して住宅地が多く、交通量は非常に多い。東名川崎インターチェンジに近い宮前区域内には、倉庫や商業ビル、配送センターなども建ち並んでいる。

米作りから養豚へ

宮前区馬絹 角田 政生さん(93)



川崎市中央農協二十年史より

川崎市場へ出荷している様子(昭和27年頃)

量でした。

昭和20年代には米作りの他、夏はキュウリ、冬にはホウレンソウなどを栽培。特にキュウリは今の様に支柱を立てず地這いで育て、最盛期には一度に2000本ほど収穫していました。畑では生育の良い苗に目印を付け、種用として黄色くなるまで育てたものを収穫し、追熟させてから種を取っていました。「育ちがいいと評判で、毎年都内から種屋が買いに来ていました」。

キュウリをはじめ、収穫した農産物は、近所の泉福寺付近にあった共同集荷場や溝口などの市場に出荷。また、週に1回、尻手黒川道路や国道246号線を通り、3

時間ほどかけて五反田にも運んでいました。市場には各地から荷が集まり、中には木箱の底に不揃いの物を入れてある出荷者もいました。「家では長さや太さを揃えて出荷していたので、市場から厚く信頼されていました」。

昭和27年頃になると三輪トラックが普及し始め、近所の先輩が免許を取得。一緒にトラックに乗せてもらい、出荷するようになりました。運べる量が増え、冬野菜の最盛期には寒空の下、夜中の0時頃まで、「妻と2人で500から600把ほどのホウレンソウを縄で束ねていました」。

昭和30年代半ばには養豚にも従事し、約50頭を飼育。1頭の親豚



昭和37年頃と現在の馬絹交差点付近

川崎市中央農協二十年史より



昔使っていた金ごき

から10頭ほど産まれるため、出産が重なると大変でしたが、「安定した現金収入は励みになりました」。その後も順調に続けていきましたが、東急田園都市線の開通などにより住宅が増え、周辺への配慮から養豚業に幕を下ろしました。今ではすっかり住宅地になってしまいましたが、自家用に残してきた畑で、キュウリなどの野菜栽培を楽しんでいます。



府中街道

川崎駅付近と埼玉県の所沢駅付近を結ぶ主要地方道。江戸時代に整備された街道で、基本的には片側1車線が多いが、一部では拡幅されている。多摩区内の府中街道沿いの両側には、現在でも梨などの直売所が多く見られる。

梨栽培に励んだ思い出

多摩区菅野戸呂 近藤 祐弘さん(92)

昭和の初め頃、辺り一帯では梨栽培が盛んで「中でも祖父が最初の頃に始めていたと思います」。当時、近藤さんの梨畑『清果園』では、『長十郎』や『菊水』の他、10月頃に収穫できる『早生赤』を栽培。オレンジ色で甘みと酸味のバランスがよく、「とてもおいしか

わが心のふるさとー農でつづる多摩・麻生ーより



田畑の間に梨園が覗ける大正14年頃の馬場地区

ったのを覚えています」。人気の梨でしたが、他品種の登場などにより、姿を消してしまいました。

昭和10年頃には、兄が栽培の中心を担っていました。昭和17年頃に徴兵され、「大事な梨畑を守らなければ」と、本格的に栽培に携わるようになりました。菅農協から仕入れた木材で木箱を作り、近所の共同集荷場へ出荷。特に形や色つやがよい梨は、自転車に付けたりヤカーで新宿の青果店まで直接届けていました。片道3時間以上かかる道のりは長く大変でしたが、「高値で買い取ってくれるので運びがいがありました」。

栽培に励む中、昭和19年には、現役で北支の部隊に入営。戦地で

は、梨畑を心配しながら命懸けで毎日を過ごしていました。戦況の悪化に伴い北朝鮮に移動し、間もなく終戦を迎えました。その後シベリアに抑留され、極寒の生活に耐え抜き、昭和24年によく帰国。「家に帰ると梨の樹は伐採され、田んぼになっていました」。

翌年には「梨畑を復活させたい」と『長十郎』や『菊水』の苗木を植え、一から栽培を開始。片道40分ほどかけて矢野口から下肥を運んで畑にまき、手押しポンプで消毒もしました。また、主流だった梨の枝を直角に曲げる方法から、自然形に変更。たわわに実った梨は、直売や当時珍しかったもぎとり形式で即売していました。



昭和20年代の自宅前にあった梨畑と現在の様子



近藤さん宅のはさげの様子(昭和20年代)

しばらくの間は順調に梨栽培を続けていましたが、昭和46年には京王稲田堤駅が開業し、人口が増加。防除作業などが難しくなり、将来を見据えて梨畑を貸家やマンションに切り替えていきました。現在梨畑はありませんが、自宅近くの畑ではジャガイモやオクラなどの野菜を栽培。収穫したものは近所の人たちにお裾分けし、喜ばれています。



近藤祐弘さん

中原街道

東京から平塚間をほぼ直線でつなぐ主要地方道。東海道が整備されるまでは、東海道の一部として機能していた。かつては脇街道として沿道の農産物などの運搬や旅人の最速ルートとして利用されていた。

70年間農業に勤しむ

中原区宮内 清水 専吉さん(83)

戦争が始まった頃、約80^歳あった畑では、両親がハウレンソウやキュウリ、ネギなどを栽培していました。人手が足りなかつたため、小学校から帰ると、収穫などを手伝う毎日。夏休みには自転車でリヤカーを引き、中原街道から丸子橋を渡り、五反田や経堂の市場へ



清水専吉さん

川崎農協三十年史より



子どもの頃遊んでいた東横池

出荷していました。汗だくになりながら運び終えると、「等々力緑地にあつた東横池で友達と泳ぎ、涼をとつたこともありました」。

そんな日々を過ごしていました。が、次第に戦況は悪化。畑の一部は敵機による空襲を防ぐための高射砲陣地となりました。弾が地上に降り注ぎ、危険と隣り合わせの日々を過ごす中、命懸けで農作業を続けていました。また、昭和17年から供出制度が体系化され、ジャガイモなどへの作物転換を強いられました。厳しい割り当て量を確保するため、多摩川の河川敷に新しく畑を作り、休むことなく作業に励みました。それでも十分な量を確保できず、「自分たちが作つ

た農産物を口にできないこともありました」。

その後も供出制度は続きましたが、昭和30年頃になると廃止され、町には耕耘機や化学肥料が普及し始めました。それまで数日かかっていた作業時間は短縮され、身体の負担も軽減されました。畑では、コマツナやダイコン、ネギなどを栽培し、収穫期には朝5時頃から作業を始め、前日に荷造りしておいた野菜を川崎の市場へ出荷。土質がよくなったことで品質が向上し、高値が付くこともありました。

また、出荷者同士でさまざまな市場の価格について情報を交換。より高値で買い取ってくれる市場へ足を運んでいました。



昭和34年頃と現在の宮内周辺の様子



戦後から使っている野菜の洗い場

その後も農作業に専念していましたが、昭和40年代から都市化の波が押し寄せ、畑の周辺には住宅やアパートなどが建ち並ぶようになりました。

現在でも、残された畑でエダマメやサトイモなど15品目を栽培。「70年間いろいろなことがありましたが、まだまだ現役で続けていきたい」と、セレサモスへの出荷に向け、汗を流しています。



川崎農協五十年史より

この仕事をして40年になります。
布団のことで疑問点などがあればいつでも相談に乗りますよ

座り心地抜群!!



県内でも珍しい手作り円座布団。
ドーナツ型のものに比べて全体に
綿がしっかり詰まっているので安
定感があり、腰の負担を和らげて
くれます



店主の渡邊 晶久さん



今回はJR南武線武蔵小杉駅からバスに乗り、「下平間」停留所で下車し、街歩きに出発します。鹿島田駅を背に、交通量が少ない道をのんびり散策していると、かき氷屋が併設された珍しい寝具店を発見！早速店主に話しかけると、店にある布団や座布団のほとんどを手作りしているとのこと。作るのが難しい「円座布団」に座らせていただき、匠の技術を体感しました。

店主のご厚意でかき氷をいただき、涼をとりつつ散策していると、弁天通り商店街に辿り着きました。すると、「弁天様入口」の標識を見つけ、「商店街の名前と関係があるのでは!?!」と思い、矢印の方向に進みます。進んだ先に鳥居を発見♪小さいですがほこらもあり、弁財天が祀られています。立て札によると、商店街の名前の由来は

ここからきているそうです。

参拝後、子どもたちの声の方に歩き進むと広い公園に着きました。公園内には、遊具の他、築山や足つぽに効くさんほ路があり、子どもたちが元気に遊んでいました。日陰でひと休みし、お腹が空いてきたところで、再度「弁天通り商店街」に戻ります。

商店街を歩いてみると、数々の賞状やトロフィーが店先に飾られているお寿司屋さんを見つけたので、店に入り、日替わりの「目玉丼」を注文。おいしくランチをいただきながら、繊細な笹切りの技を見せていただきました。

今回の街歩きでは、地域にいる匠の技を持った職人さんとの出会い、プロの技を体感することができました。みなさんも地元で匠の技を持った職人さんを探してみたいはいかがでしょうか。

厄洗弁財天

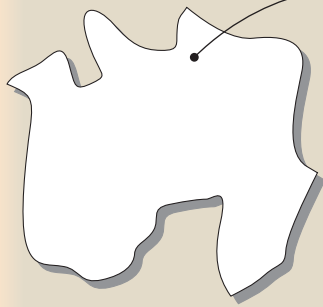


!!ご利益があるかも?!!



立て札には、弁財天のなりたちやご利益などが記されています。ほこらの中をよく見ると、弁財天を見つけることができます

☑️幸区東古市場121
住宅地の中に存在する弁財天。水はないので実際に洗うことはできませんが、参拝することで厄を浄化してくれるかもしれません



幸区古市場

区の北東部に位置している。古市場という地名は、諸説あり定かではないが、古くから盛んな市が立ち栄えた地域だと思われる。近年は、公園が数多く点在する閑静な住宅地となっている。

東古市場中央公園



☞幸区古市場118-4
広い公園内では、遊具や築山、足つぼを刺激する踏み石で遊ぶことができます



全長約30mの自然浴さんぽ路。靴を脱いで石の上を歩くことで、身体に良い効果が得られるかもしれません

「歩いて健康」



寿司せん



☞幸区古市場1848
☎11:00~21:00 休火曜日
創業59年の老舗寿司屋。板前全員が「全国すし技術コンクール」各部門で金賞を受賞するほどの腕をもっています。出前寿司には、凝った笹切りが添えられています

高い技術はもちろん、真心込めて握った寿司を提供しています



板前の荒美恵一さん(左)、齋藤正剛さん(中央左)、田中正行さん(中央右)、山口俊介さん(右)



お祝い行事などで喜ばれる細工寿司。色鮮やかで目でも楽しむことができます

「これぞ名人技」



繊細な図案を出刃包丁一本で切り出し、作り上げています。店で使う笹切りは、全て板前の手作りです

渡辺ふとん店



☞幸区古市場2-94
☎9:00~19:00 休日曜日
65年続く寝具店。2代目店主は、寝具製作1級技能士の資格を持ち、布団の打ち直しや座布団製作などをオーダーメイドすることもできます



花との触れ合いを楽しむ

花卉部馬絹支部は8月23日、セレスモ宮前店で自由な生け花教室を開きました。市内に住む親子20組49人が、花と触れ合うひとときを楽しみました。

部員14人が、ヒマワリやケイトウ、小菊など、計8種類の草花や枝物を使った生け花を指導。参加者は色とりどりの季節の花を自由に使い、思い思いに作品を仕上げていました。

完成した作品に、参加者は「鮮やかできれい」「上手にできた」と笑顔を見せていました。

作業後には水やりの頻度や品種について部員に質問するなど、生産者と交流を深めながら花きの魅力を実感していました。



部員らと交流を深める参加者

楽しみながら農業への理解深める

J Aでは、市内の小学生親子に農業への関心を高めてもらおうとともに夏休みの楽しいひとときを過ごしてもらおうと、8月7日と19日、セレスモ宮前店でサマーキッズスクールを初めて開きました。

7日には手づくり豆腐教室を開催。15組31人の親子が参加し、中原区の豆腐店主、上重一正さん・宏子さんの指導の下、大豆を使った豆腐作りに挑戦しました。子どもたちは、豆乳を搾る作業に苦戦しながらも、親子で協力して手づくり豆腐を完成させました。

19日にはお菓子づくり教室や竹細工づくり教室などを開催。お菓子づくり教室では、19組28人の親子が、市内産のカボチャを使ったパンプキンパイやゼリー作りを楽しみました。



親子で協力して豆腐作りに挑戦



ガリガリとんぼ作りを楽しむ親子

また、午後からは17組26人の親子が、高津区久地の川邊光司さんらの手ほどきを受けながら、市内で採れたモウソウチクを使ったガリガリとんぼ作りに挑戦しました。

参加者は「市内産の農畜産物やセレスモを身近に感じることができた」と笑顔で話し、市内農業への理解や関心を深めていました。

収穫体験と料理に笑顔



ブドウの収穫を楽しむ参加者

日吉・川崎南地区合同のこども農業体験が8月3日、宮前区野川の森雄誠さんの畑で行われ、9家族24人が参加しました。

はじめに収穫方法についての説明を受け、ナスやブドウなど10種類の収穫に挑戦。「大きいのがとれた」と目を輝かせながら、夢中

で楽しんでいました。

昼食には収穫した野菜でバーベキューやサラダ作りなどを楽しみ、とれたての味を堪能しました。

午後は、ヒマワリなど季節の花を使った花束作りに挑戦。親子で協力しながら花束を作り上げ、楽しい一日を過ごしました。

総代・組織 リーダー研修会 これからの政治の在り方を学ぶ

平成28年度第1回総代・組織リーダー研修会が8月18日、本店で開かれました。

研修会には、総代や青壮年部、女性部などの各組織リーダー、JA役職員ら433人が出席。日本の政治派閥の考え方について確認しました。

冒頭、原修一組合長が日頃の感謝と事業概況を伝え、「日本の政治・経済について知識を深めてほしい」とあいさつ。続けて、ジャーナリストとして活躍する佐高信氏が「いま、日本を読む」と題した講演を

行いました。

佐高氏は、今の政治は「国民を飢えさせない」「戦争をしない」という大切なことを守ろうとしていないと説明。また、食料自給率の低さが戦争につながる危険性を示唆しました。

最後に「今の日本の政治は、批判を許さない狭い権力になっている。さまざまな考えの人がいていい」とこれからの政治の在り方を示しました。

参加者は、多角的な視野で物事を捉える大切さを学びました。



国政の現状を語る佐高氏



講演に聴き入る参加者

花の靈に感謝の祈りを

花卉部馬絹支部は8月17日、宮前区の泉福寺で花供養祭を行いました。

今回で98回目を迎える供養祭には46人が参列。生活の糧として摘み取られた花の靈を慰めるために順番に焼香し、感謝の気持ちを捧げました。

佐々木祥教支部長は、さらなる花き栽培の振興に向け「今後も部員一同、質の良い花作りに専念していきたい」と話しました。



花の靈に祈りを捧げる佐々木支部長

ジャガイモの植え付けに挑戦

食農教育活動に力を入れている宮前区の市立平小学校の4年生81人が8月25日、同区神木の畑でジャガイモの植え付けに挑戦しました。

当日は、地元の生産者小川耕平さんが植え付けを指導。児童は、「芽が出ている方を上に向けて植えて」とのアドバイスを受け、向きを確認しながら1人2個ずつ種芋を植え付けました。

作業後には「何個くらい収穫できるの」などの質問が出され、小川さんが丁寧に答えました。



ジャガイモの植え付けを楽しむ児童

児童は、「早くみんなまで収穫して、油で揚げて丸かじりしたい」と、笑顔を見せていました。

料理の楽しさ実感

第1回おとこの料理教室が8月18日、セレスモス宮前店で行われ、旬の夏野菜を使ったギョーザやすまし汁など計5品の調理に挑戦しました。

当日は28人が参加し、ふるさとの生活技術指導士4人が講師を務めました。指導士からだしの取り方や調理手順について説明を受けた後、6班に分かれて調理を開始。参加者は包丁の使い方や鍋の火加減などに苦戦しながらも、参加者同士で声を掛け合い、協力して料理を完成させました。

参加者は、「チームワークがよく、楽しみながらできた」と話し、仲間と料理を作る喜びを実感していました。



ギョーザの包み方を教わる参加者

高津地区 稲田地区 親子で楽しく調理に挑戦

夏休み期間の8月2日に高津地区、9日には稲田地区で女性部各支部員の協力のもと、親子料理教室が行われました。

高津地区では、てくのかわさきで13組34人の親子が参加し、区内産のジャガイモを使ったピシソフーズやマカロニサラダ、手作りピザに挑戦。女性部員の指導のもと、タマネギを薄く切ったり、卵の殻むきなど親子で協力しながら、和気あいあいと調理しました。

参加者は、「苦手な野菜もおいしく食べられた」と笑顔で話し、地場産野菜の魅力を堪能しました。

また、稲田地区では、多摩市民館で13組32人の親子が、「みんなのよい食プロジェクト」のシンボルマー



ピザ生地作りを楽しむ親子(高津地区)



巻き寿司作りに挑戦する親子(稲田地区)

ク「笑味ちゃん」風巻き寿司やトマトジュースなど、計4品に挑戦。参加者は、酢飯の形が崩れないように注意しながらのりを巻き、彩り鮮やかな巻き寿司を完成させました。

昼食時には、「頑張って作ったからおいしい」と料理を完食。保護者からは、「子どもが楽しんでいてよかった。来年もぜひ参加したい」と大好評でした。

アスパラガスの栽培法学ぶ



講師の説明に聴き入る参加者

そ菜部は8月23日、高津支店で直売向け野菜栽培講習会を開き、部員と職員合わせて36人がアスパラガスの栽培法を学びました。

講習会では、パイオニアエコサイエンス(株)の川崎智弘氏と県農業技術支援センター横浜川崎事務所の下園健志氏が講師を担当。川崎氏は、同

社と明治大学で共同研究している1年栽培、下園氏は、長期どり栽培について仕組みやメリットなどを解説しました。

参加者からは、灌水場所や頻度、追肥などについて多くの質問が出されました。山田陽一部長は「直売品目の増加に向け講習内容を役立ててほしい」と話していました。

生活文化活動 体験発表会 日頃の成果を発表

女性部主催の第10回生活文化活動体験発表会・家の光大会が8月26日、本店セレスホール飛翔で行われ、部員と役員ら348人が出席しました。

この体験発表会は、部員間でさまざまな体験を共有し、暮らしの向上に役立てようと、2年に一度開かれているもの。支部代表の9人が、女性部活動を通じて学んだことや『家の光』の記事を活用した活動などを発表しました。

当日は、橘支部の中村都さん、向丘支部の鈴木ゆかりさん、稲田

支部の原米子さん、生田支部の関洋子さん、中原支部の伊藤美幸さん、日吉支部の榎本輝美さん、柿生支部の伊藤孝子さん、菅支部の小嶋直子さん、川崎南支部の五十嵐のり子さんが体験談を発表。発表者の抑揚をつけた話し方や表情に、参加者は引き込まれていました。

厳正な審査の結果、向丘支部の鈴木ゆかりさんが見事、最優秀賞に選ばれました。

発表を聞いた部員たちからは、全員に盛大な拍手が送られました。



最優秀賞に選ばれた鈴木さん(向丘支部)



支部を代表して発表する部員

梨とぶどうの出来映え競う

市梨・ぶどう品評会が8月16日にセレスサモス宮前店、9月2日には市農業技術支援センターで行われました。

今年は、市内産農産物の品質の高さをより多くの市民に知ってもらおうと、同品評会「前期の部」を初めて同店で開催。糖度が高く、揃いや着色がよい梨とぶどう合わせて106点が審査され、即売も大好評でした。

(入賞者名は21ページに掲載)



梨の出来映えを確認する審査員

施設事業で特別優秀賞を受賞

平成27年度JAグループ施設事業優績組合表彰式が8月4日、横浜市の神奈川県民ホールで行われました。当JAとセレス不動産(株)は、供給実績や受注契約高において高い評価を受け、特別優秀賞を受賞しました。この他にも店舗表彰が行われ、受賞した各支店は次の通りです。

「目標達成優秀賞」=野川・上作延・宮前平・中原・住吉・稲田・菅・柿生・東柿生支店

「目標達成奨励賞」=北見方・梶ヶ谷・大師・小杉・元住吉・宿河原・長沢・新百合丘・千代ヶ丘支店



表彰を受ける梶副組合長

「情報収集奨励賞」=大師・日吉・稲田・柿生支店



第二のツーリング ライフを楽しむ

逸
ITSU
私の好きなこと



16歳の時に大型二輪免許を取得しましたが、30年以上バイク生活から遠ざかっていました。そのような中、10年前に息子が買ったバイクを借りて近所を走ってみたところ、昔の感覚や高揚感が蘇り、再びツーリングの楽しさに目覚めました。「山道なども走ってみたい」と、数か月後には中型バイクを購入。当初はスピードに慣れることに精一杯でしたが、回数を重ねるうちに、全身に風を受けて走る爽快感に魅了されていきました。時には伊豆方面まで距離を伸ばし、一日で300kmほど走り続けたこともあります。「バ



イクに乗っていると、時間を忘れてつい夢中になってしまいます」。お気に入りのコースは伊豆スカイラインなど、コーナリングが多い山道や峠道。「カーブをきれいに曲がれたときの達成感はたまりません」。2年前にはより操作性に優れたバイクに乗り換え、4台目となるトライアンフ社のデイトナを乗りこなしています。安定性を保つため、隅々までワックスやオイルを塗るなど、メンテナンスにも余念がありません。これからも各地を走りながら、「70歳になっても現役ライダーを続けたい」と意欲を燃やします。

PROFILE

昭和27年生まれ。父の代から続く住宅設備関係の会社を営みながら、休みの日にはバイクで各地を駆け巡り、日々のストレスを解消しています。



高津区久末
鈴木辰男 さん



■ ひゅうまん

地域の仕事に大きなやりがい

川崎区日ノ出 當麻 秀徳さん

40年ほど前にエネルギー関連から塗装業に転職しました。当初は工具の使い分けや塗料を『ネタ』と呼ぶ業界用語に戸惑う日々。それでも外壁の下地処理や丸太を使った作業場の足場組みなどさまざまな作業を経験し、少しずつ技術を習得していきました。

7年ほど修行を積んだ後、「自分の店を構え、腕を試したい」と考え、地元で『当麻塗装』を開業。川崎や横浜市内を中心に、飛び込み営業を始めました。

始めは断られることもありましたが、何度も足を運んで防水性や耐久性などメリットを力説することで、次第にお客さんが増加。順調に仕事をこなしていくうちに、「より満足してもらえよう仕上げたい」と思うようになりました。配色の打ち合わせを念入りに行い、何度も試し塗りをして納得いくまで調整をすることで、お客さんからの信頼を得ていきました。

15年ほど前からは「より地域に密着した仕事をしたい」と、仕事の範囲を地元中心にしました。小まめに取引先に顔を出し、世間話をしながらつながりを深めていきました。

お客さんから新たな取引先を紹介してもらうことも増え、「地域の人に信頼され、任せてくれたことが嬉しく、大きなやりがいを感じました」。

その後も順調に仕事は増えていきましたが、体力のことも考え、70歳を一つの区切りとして、昨年店を閉めました。

現在は「お世話になった地元に戻恩返しをしたい」と町会長に就任。地域一丸となり一つの催し物を作り上げ、楽しみを共有しています。「地元で仕事ができてよかった」。今後新たな立場で、地域に密着した仕事に力を注ぎます。





父の代から始めたブドウ栽培。安芸クイン、ピオーネ、シャインマスカットなど6品種の他、梨や野菜も栽培しています。中でも、特にデラウェアに力を入れていきます。

デラウェアの栽培農家は少ないですが、「ブドウ特有の香りと甘さが好きで、栽培を続けています」。

ブドウ栽培は、一年を通して基肥や摘粒、袋掛けなど手間が掛かる作業が多いですが、家族の協力がある

『丁寧に仕上げる 自慢の味』

多摩区布田 碓井公洋 さん

おかげで続けられます。

中でもデラウェアの摘粒は、他品種に比べて粒が小さく数が多いため、作業に時間が掛かります。収穫時の房の形と粒の大きさを想像し、1粒ずつピンセットを使って内側に入っ

今年7月に直売所兼加工施設を新設。新鮮な野菜や果樹の他、自家農産物を使ったジャムや季節のフルーツゼリーなども販売しています。オープンしたばかりで忙しく、なかなか休みはありませんが、落ち着いたらゆっくり読書を楽しむ予定です。

ているものなどを、15〜20粒ほど摘んでいきます。一つ一つ目で確認して、手作業することで粒の生育をよくしています。

また、土づくりでは、チップパーで粉砕した剪定枝や有機肥料なども使っています。ブドウ特有の香りと甘さをより引き出すため、通常、糖度18度で収穫するところを21度以上になるまで樹上完熟させ、直売の他、地方発送もしています。

朝収穫したデラウェアは、鮮度を落とさないように、房の手入れをしてからパックや袋に詰めて店に並べています。

お客さんから「水で洗っても粒が落ちないほど新鮮で驚いた」、「今まで食べたブドウの中で一番甘くておいしい」という声を聞くと、とてもうれしく励みになっています。特に子どもは正直なので、「子どもにも褒められるとうれしいです(笑)」。

手間が掛かるブドウ栽培ですが、「これからも家族の協力の下、丁寧に栽培し、幅広い世代から好まれるデラウェアを届けたい」と作業の手を進めています。



トウガラシは、ナス科トウガラシ属の野菜。中南米で栽培され、コロンブスがスペインに持ち帰ったことから世界中に広まったとされています。日本には、16世紀にポルトガル人によって伝わりました。トウガラシは、辛味種と甘味種に分類されます。シントウや万願寺とうがらしは、甘味種を代表するトウガラシ。保存の際は、乾燥しないようにポリ袋に入れて野菜庫で保管し、1週間を目安に使い切りましょう。

トウガラシは、さまざまな土壌や風土にもよく順応するため、世界中で広く栽培されています。現在分かっているものだけでも、数百〜数千種類ほどの品種があります。

鷹の爪などの辛味種の多くは調味料などとして使われ、シントウなどの甘味種は、そのまま食べられることが多いです。

トウガラシの辛味成分のカプサイシンは、食欲増進や血行促進効果が期待できます。また、ビタミンCなどのビタミン類、カロテンを豊富に含むので、風邪の予防や疲労回復にも効果的です。品種によって辛味の有無や強さが異なるので、好みに合った品種を選んで食べるとよいでしょう。

辛味が苦手な人は、種を支える白いワタの部分を丁寧に取り除くと、辛さが和らぎます。

調理の際は、強めの火加減でサッと加熱すると、ビタミンの損失を防ぎ、色鮮やかに仕上がります。また油で調理すると、カロテンの吸収率が上がるので、素揚げや天ぷら、油炒めなどがおすすめです。

トウガラシは、色が鮮やかで全体に張りつつやがあるものが新鮮。へたの切り口が変色していないものを選びましょう。

万願寺とうがらしのコーングラタン

材料(3~4人分)

・万願寺とうがらし…10本 ・牛乳…200ml
☆バター…20g ☆小麦粉…20g
★コーン(缶詰)…40g ★塩・コショウ…適量

作り方

- ①万願寺とうがらしは縦半分になり、中のワタと種を取り除いておく。☆を耐熱皿に入れ、500Wの電子レンジで2分加熱する。
- ②加熱した☆をよく混ぜ、半量の牛乳を少しずつ加える。なめらかになったら、電子レンジで2分加熱する。
- ③残りの牛乳を少しずつ②に混ぜながら加え、なめらかにする。再度、電子レンジで2分加熱し混ぜる。
- ④③に★を加えて混ぜたものを①の万願寺とうがらしに入れる。オーブントースターで7分ほど焼いたら、できあがり。



ナシの白紋羽病

果樹が枯れる病気の中で手強いものの1つが白紋羽病（しろもんぱびょう）です。子のう菌類の一種（かびの仲間）が原因の病気で、地際の幹や根を侵して衰弱させ、やがて木全体が枯れます。いろいろな植物を加害し、ナシなど18種の果樹の他、イモや野菜など100種以上の作物で病気として記録されています。



病原菌は植物体のセルロースを栄養源として利用するので、木の枝などが敷き込まれた畑、果樹園、桑園、森林やその跡地によく発生します。木が弱るとより発病しやすく、病状が急激に進みます。

症状と診断の要点

白紋羽病にかかった木の初期症状は、①春の発芽が遅れる、②新梢の伸長が悪い、③葉色が淡くなる、④果実は小玉傾向となる、⑤花芽の数が多くなる、⑥秋の紅葉や落葉が早い、などです。枯死が始まると地際や根の表面に白い糸状のかびが見られます。



白紋羽病で枯れたナシの幼木

防除対策

耕種的防除

新植の場合には無病地を選び、罹病苗を持ち込まないよう注意します。木の乾燥、寒害を防ぎ、強せん定を避けて樹勢の維持に努めます。苗の植え付けはやや高めにし、台木との接木部分が地表に出るようにします。

薬剤防除

発病した園の対策として、近年は殺菌剤のフロンスайдSCによる方法が一般的です。本剤の500倍または、1,000倍液を幹の根元を掘って周りに流し込み処理するか、地中に注入します。ナシの成木では、1本に50~200ℓ使います。詳しい使用法は、農薬の説明書やホームページを参考にしてください。発病樹の跡に苗を植える場合は、元の木を抜いて、細い根も極力取り除いた後で薬剤を処理します。

その他

温水治療：病原菌は熱に弱く、50℃程度の湯で死ぬことから、土壤に一定時間温水を注入する防除法が開発されています。専用の機械が必要ですが、農薬に頼らずに防除できる点で注目されています（農研機構のホームページに「白紋羽病温水治療マニュアル」として公表）。また、白紋羽病が疑われる木の幹の周り10cm以内の地中に、直径1~2cm長さ30cmほどの剪定枝を地中に挿して病原菌の有無を確認する方法もこのマニュアルに紹介されています。

※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。

平成27年4月、厚生労働省により日本人の食事摂取基準が見直しされ、その中で食塩の摂取量の目標値が示されました。そこで今回は、減塩のコツについてお話します。

日本人の食塩の摂取量基準が見直しされました

今回の見直しによる目標値は次の通りです。(男女とも18歳以上)

男性：8.0グラム未満 女性：7.0グラム未満 ※いずれも1日あたり

今回の基準見直しでは、前回の基準(男性：9.0グラム未満、女性：7.5グラム未満)よりも厳しい減塩が求められています。これには、**高血圧**や慢性腎臓病(CKD)などの生活習慣病予防とこれらの結果として生じる脳卒中・心不全・腎不全などの予防(重症化予防)のねらいがあります。

現状は、日本人の成人1日あたりの食塩摂取量平均は、男性10.9g女性9.2g(平成26年国民健康・栄養調査の概要より)であり、日常での減塩の工夫が求められています。



減塩10個のコツ

- その1：主食は、パンよりもご飯がおすすめです。味付けしていないご飯の塩分はほぼゼロです。
- その2：メインディッシュの肉や魚は、塩蔵品やタレ漬け品を避け、自分で味付けしましょう。
- その3：みそ汁は具沢山にし、1日1回程度にしましょう。漬け物も同様です。
- その4：麺類やおでんの汁は残しましょう。
- その5：だしのうまみを活かして、塩分の入った調味料の使用量を減らしましょう。かつおぶし・煮干し・干しシイタケなどから風味豊かなだしを取り、味の満足感を高めましょう。
- その6：調味にユズ・スダチや香辛料を活用すると、塩分の使用量を減らせます。
- その7：減塩醤油は、安心感から量を使いすぎないように気をつけましょう。
- その8：調味料は、かけるより「つける」に切り替えましょう。
- その9：ラーメンは、一食あたりの塩分量が5～8gあり、それだけで1日の塩分量となってしまう。スープを残すことで、塩分摂取量を半分以下に減らすことができます。
- その10：お口の健康状態が悪いと、味覚(特に塩味)に異常をきたしやすいです。お口の健康を保つとともに、こまめに水分を摂りましょう。

※食品や調味料に含まれる塩分の量は、食品交換表などを参考にしてください。

(保健師：運天 智子)

10月の運勢

モナ・カサンドラ

おひつじ座 3/21～4/19

【全体運】気まぐれになりやすい時期。いいかげんな言動で周囲ともめないうち注意して。芸術鑑賞が◎【健康運】栄養バランスに気を遣い、体調を整えて【幸運を呼ぶ食べ物】エリンギ

おうし座 4/20～5/20

【全体運】周囲の欠点ばかり目につきやすい月。悪い部分ではなく、長所に目を向けて。気晴らしには掃除がベスト【健康運】スポーツなどで体を動かすと◎【幸運を呼ぶ食べ物】ニシン

ふたご座 5/21～6/21

【全体運】レジャー運が上がり、行楽の秋を満喫できそう。人気スポットに足を運べばうれしい発見が。観劇も◎【健康運】運動不足の予感。小まめに動いて【幸運を呼ぶ食べ物】イクラ

かに座 6/22～7/22

【全体運】安請け合いで失敗しやすい月。状況や実力など、十分吟味してから判断を。冷静になって【健康運】適度な休憩や質の高い睡眠が健康の秘訣【幸運を呼ぶ食べ物】ニンジン

しし座 7/23～8/22

【全体運】コミュニケーション運が上昇。苦手な相手ともうまく会話が弾みそう。流行にも注目して【健康運】胃腸をいたわる食事にすると好転の兆し【幸運を呼ぶ食べ物】伊勢エビ

おとめ座 8/23～9/22

【全体運】精神面を充実させることで良運を引き寄せそう。読書をしたり、講演会に出掛けて【健康運】心身ともに生き生きと過ごせそう。運動が吉【幸運を呼ぶ食べ物】ギンナン

てんびん座 9/23～10/23

【全体運】自分に自信がもてる月。まとめ役を任せられたら意欲的に引き受け、実力アピールを。コンパや面接にもツキ【健康運】無理や我慢は×。疲れたら即休んで【幸運を呼ぶ食べ物】柿

さそり座 10/24～11/22

【全体運】素直に優しさや思いやりを表現でき、人気者になれる予感。近場の露天風呂に出掛けると、発想力アップ【健康運】まずまず。軽い運動を楽しむと◎【幸運を呼ぶ食べ物】カリン

いて座 11/23～12/21

【全体運】共通の趣味をもつ仲間たちとの交流に幸運が。オフ会などには気軽に参加して。旅行も楽しい発見あり【健康運】食べ過ぎに注意。量より質を【幸運を呼ぶ食べ物】マツタケ

やぎ座 12/22～1/19

【全体運】プレッシャーに弱くなる予感。人と比べたりせず、自分は自分と開き直って。気分転換には喫茶店へ【健康運】疲労回復にはリラックスタイムが必須【幸運を呼ぶ食べ物】サバ

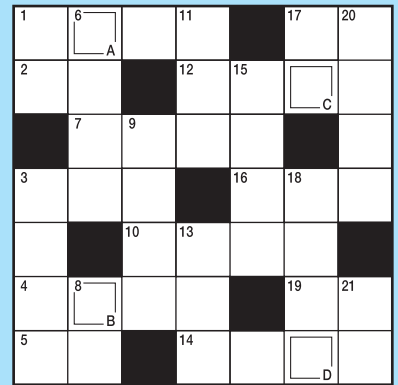
みずがめ座 1/20～2/18

【全体運】アクティブになることでチャンス倍増。思う通りに行動すると吉。アウトドアレジャーも◎【健康運】生活リズムが狂いがち。自己管理が大事【幸運を呼ぶ食べ物】さんしょう

うお座 2/19～3/20

【全体運】注意力が散漫になりがち。慣れた作業ほどミスしやすいので集中して。足湯で心と身体をほぐして【健康運】姿勢を正したい時期。コリ解消にも◎【幸運を呼ぶ食べ物】カブ

クロスワードパズル



タテのかぎ

- ①刀の手で握る部分
- ③おどけていて面白いさま
- ⑥結婚する二人を取り持つ人
- ⑧春・夏・秋・冬のこと
- ⑨育ち盛りの子は食欲___だ
- ⑪粘り強い、___のある若者
- ⑬セキセイ、オカメ、ダルマといえば
- ⑮実は栗きんとんなどの色付けに使われます
- ⑰空にばかりと浮かびます
- ⑱線をきれいに引くとキペンに添えます
- ⑳漫才コンビではボケと掛け合う
- ㉑よく爪研ぎをするペット

ヨコのかぎ

- ①運動会の競技の一つ。オーエス!
- ②現在よりも前の時点
- ③心臓から伝わるドキドキ
- ④郵便物に押されるもの
- ⑤懸命に走ると切れます
- ⑦ストップ___で時間を測定した
- ⑩旧約や新約などがあります
- ⑫コメヤキビ、トウモロコシなどのこと
- ⑭パンやうどんの主原料です
- ⑯よく行く店の店員と顔___になった
- ⑰足のサイズに合った物を買います
- ⑱畑に土を盛り上げて作ります

7月号のこたえ

センブウキ

応募総数 46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。



◆いよいよ夏バテ◆

今年のオープンカレッジの目は、そば作り体験なんですね。ちようど、毎年そば粉を送ってくれる白寿を迎えた田舎の父が「畑仕事はもう無理かな」と言っていたので、種まきや収穫のやり方などを学び、田舎の畑で作ってみようと思えました。

(高津区・中田さん)

◆新鮮でおいしい◆

土曜日か日曜日のどちらかは、セレスモス宮前店で野菜を買っています。新鮮でおいしく、日持ちもするのでいいですね。

(中原区・五十嵐さん)

◆感謝の気持ちを込めて◆

我が家の屋上では、オクラやシシトウ、ゴーヤなどが一生懸命育ってくれています。毎日のように実ってくれますので、どれも大切に食べています。「暑い中ありがとうございます」と、元気をもらっています。(幸区・木村さん)

◆参考になった◆

7月号の川崎探検隊で住んでいるところが載っていたので、とても参考になりました。

(麻生区・増田さん)

◆気をつけます◆

機関誌7月号のヘルシーライフが、とても参考になりました。暑いからと冷えた飲み物ばかりではなく、胃腸を冷やさないように注意します。

◆やってみよう◆

幼い頃、家の庭にたくさん咲いていたキンセンカ。7月号の農作業ノートを見て、栽培してみようと思いました。

◆いつも楽しみます◆

運勢やクロスワードパズル、毎号楽しみにしています。また、Digitalで気に入った料理は切り抜いてレシピア集にしています。

(川崎区・洗川さん)

◆早速挑戦!◆

セレスモス宮前店によく行きます。以前、テレビで「エダマメを電子レンジで茹でるとおいしい」と言っていたので、早速試してみました。エダマメが新鮮だったこともあり、とてもおいしかったです。(中原区・原さん)

◆花婿募集?◆

弟から30匹ほど白メダカをもらいました。次々と卵を産み、今では数え切れないほどの赤ちゃんと。嫁入り先を探すのに苦労しそうです。(幸区・梶さん)

◆ためになる◆

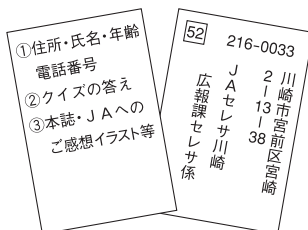
いろいろな植物の話題や野菜栽培のコツなどが載っているのので、毎号楽しく読んでいます。

(宮前区・川田さん)

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 10月19日(水)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28年度川崎市梨・ぶどう品評会
 [前期の部] 8月16日 セレサモス宮前店
 出品点数 梨93点 ぶどう13点
 ▽優秀賞＝幸水・鹿島連(下小田中)、藤稔・五畷位昌(菅)、幸水・白井正壽(菅稲田堤)
 [後期の部] 9月2日 川崎市農業技術支援センター
 出品点数 梨110点 ぶどう6点
 ▽優秀賞＝豊水・戸張功(北見方)、同・浅谷幹郎(中野島)、同・太田聡(生田)

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8月、大師支店の小林保夫貯金代理、小杉支店の石川由香貯金代理、長綾子職員、橘支店の和田修平職員、高津支店の鈴木宏明職員に各警察署より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。



感謝状を受けた大師支店職員



感謝状を受けた橘支店職員



感謝状を受けた小杉支店職員



感謝状を受けた高津支店職員

◆興味深い◆
 身近な題材が多く興味深く拝読しました。(宮前区・松井さん)

◆話題が豊富!◆
 麻生区に住んでいます。千代ヶ丘に行く機会がなかったため、川崎探検隊を見ていろいろな場所を知ることができてとてもよかったです。また、車麩とキノコのチーズ焼きが斬新でおいしそうですね!(麻生区・関さん)

◆投稿のお礼◆
 たくさんのお便りありがとうございました。これからも感想などお待ちしております。(JA広報課)

セレサ「得する市」(第5回生活総合展示会) & 「セレサモス宮前店」1周年記念フェアを開催します

開催場所 セレサモス宮前店
 川崎市宮前区宮崎2-1-4

開催日時 平成28年10月20日(木)～23日(日) 4日間
 午前10時～午後3時(セレサモス宮前店は午後6時まで営業)

出店内容
 ○食品＝お米・お茶・お菓子など
試食コーナーがあります
 ○生活用品＝衣料品・化粧品・調理器具など
 ○提携JAによる宇治茶や氷見牛コロッケなど特産品の販売

送迎バス ご利用には事前予約が必要です。
 10月20日(木)、21日(金)には、送迎バスをご用意しています。予約やバスルート、時間など詳細につきましては、下記までお電話ください。
 JAセレサ川崎購買統括センター(TEL: 044-855-3561)
 なお、「セレサモス麻生店」においても、「セレサモス宮前店」の1周年を記念して、提携JA商品やAコープ商品の特価販売を行います。
 ご家族皆さままでぜひお越しください。

『モスビー』のセレサモス出荷者紹介

いきいき ファーマーズ

ファーマーズマーケット セレサモス



① 木所 大輔さん
 ② 高津区下作延
 ③ 宮前店
 ④ ナス・エンサイなど

出荷者のコメント

約45アールの畑で、年間70品目ほどの野菜や果樹を露地栽培しています。お客さんに「目新しい野菜を楽しんでもらいたい」と、毎年新顔野菜の栽培に挑戦しています。今年は、ブロッコリーとケールを掛け合わせたアレタの栽培に挑戦する予定です。



① 関 真介さん
 ② 多摩区南生田
 ③ 麻生店
 ④ トウガラシ・ナスなど

出荷者のコメント

今年の4月に就農したばかりですが、両親と品種の選定や作付け計画などを相談しながら、よりよい農産物の出荷を目指し、日々栽培に励んでいます。旬の野菜をおいしく食べてもらおうと、出荷棚には母が考案したレシピを添え、来店者からも好評です。

①氏名 ②住所 ③出荷店舗 ④主な出荷品目

JAからのお知らせ

◇理事会だより◇

☆第5回定例理事会…8月23日(火)本店で開催。【報告事項】平成28年度セレサひまわり会一泊旅行の実施について…旅行名：大河ドラマ「真田丸」ゆかりの地を訪ねる、紅葉の諏訪路と富士見高原「天空の遊覧カート」2日間、募集人数：480人、日程：第1班・11月7日(月)～8日(火)、該当地区：橘、宮前、高津、向丘、川崎南、第2班・11月8日(火)～9日(水)、該当地区：中原、日吉、稲田、菅、生田、柿生、募集期間：9月26日(月)～10月7日(金)但し、定員になり次第締め切り。第18回女性部レクリエーション大会の開催について…10月26日(水)10時～、女性部員を対象にとどろきアリーナメインホールにて開催。「実践！みんなの健康講座」開催について…目的：JA健康寿命100歳プロジェクトの取り組みの一環として、准組合員の健康増進を目的とした講座を新たに開催、日時：第1回11月7日(月)、第2回12月12日(月)、第3回平成29年1月6日(金)いずれも13:30～15:00、場所：セレサモス宮前店2階多目的ホール、対象者：准組合員とその家族、募集人数：40人、応募者多数の場合は抽選。他23項目を報告。

【協議事項】8項目を協議決定。

◇組合員の皆さまへ◇

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	1兆4,198億円
貸出金	5,294億円
長期共済保有高	1兆6,534億円
年金共済保有高	339億円
購買品供給高	4億38百万円
販売品取扱高	5億91百万円
施設事業契約高	33億52百万円
組合員数	65,325人
うち正組合員	5,755人
准組合員	59,570人

(8月31日現在)

営業時間のご案内

☆支店窓口…平日9:00～15:00
 ☆ATM…8:00～21:00(セレサモス麻生店は営業時間内の稼働、東柿生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 ※祝日は休み
 ☆セレサパーシモン…平日・土日9:00～16:30 ※祝日は休み
 ☆セレサモス麻生店…10:00～18:00
 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。

10月の営農相談コーナー

☆JA経済センター(宮前区有馬2-13-1)…5日(水)、12日(水)、19日(水)、26日(水)
 ☆セレサモス宮前店園芸館(宮前区宮崎2-1-4)…7日(金)、21日(金)
 ☆セレサパーシモン(資材店舗：麻生区片平2-30-15)…4日(火)、11日(火)、13日(木)、18日(火)、25日(火)、27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。

10月の経営相談日(法律)

4日(火) 9:30～11:30 向丘支店
 13:30～15:30 中原支店
 11日(火) 13:30～15:30 柿生支店
 18日(火) 9:30～11:30 橘支店
 13:30～15:30 中原支店
 25日(火) 13:30～15:30 稲田支店
 29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。

10月の年金無料相談会

4日(火)新百合丘支店
 6日(木)元住吉支店
 13日(木)小田支店
 16日(日)御幸支店
 18日(火)新城支店
 20日(木)高津支店
 23日(日)菅支店
 27日(木)久地駅前支店
 30日(日)稲田支店
 予約は開催支店まで。
 ◇年金・社会保険セミナー◇
 2日(日)10:00～12:00菅支店
 14:00～16:00稲田支店
 参加ご希望の方は金融推進部(TEL 877-2140)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。

10月の休日住宅ローン相談会

2日(日)大島、日吉、小杉、宿河原、梶ヶ谷、宮前、上作延、菅、百合丘、新百合丘
 22日(土)大師、鹿島田、中原、新城、住吉、橘、宮崎、長沢、千代ヶ丘、東柿生
 23日(日)大島、御幸、小杉、元住吉、久地駅前、野川、宮前平、向丘、稲田、栗平
 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場合がございます。時間は9:00～15:00

10月のセレササロン

12日(水)箱根ポーラ美術館(高津)
 13日(木)御殿場とらや工房(中原)
 19日(水)羽田空港(生田)
 会費：各会場で異なります。お問い合わせください。
 対象：おおむね60歳以上の方
 ご参加の方は事前にご連絡をお願いします。お問い合わせ・お申し込みは本店生活福祉課まで。TEL877-2509

セレササービスのご案内

セレササービス(株)はまごころを込めたご葬儀をご提案し、ご奉仕でお応えしています。当社は川崎市内で唯一のJAが100%出資している葬祭センターです。
 危急のご連絡・ご相談は下記のフリーダイヤルまで。
 フリーダイヤル みおくる ところ
0120-3096-56
 (24時間受付・年中無休)
<http://www.ceresaservice.co.jp/>

10月の遺言信託個別相談会

14日(金)菅支店
 18日(火)橘支店
 20日(木)柿生支店
 25日(火)生田支店
 ・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
 ・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、お気軽にお近くの支店までお問い合わせください。
 ※JA神奈川県信連 信託代理店
 JAセレサ川崎本店金融推進部
 <044-877-2140> 当JAが行う遺言信託代理業務は契約締結の媒介です。
 ◇相続・遺言セミナー
 12日(水)14:00～15:30 みなみ支店



10月のセレサモス行事予定

☆出張販売
 6日(木)11:00～御幸支店
 13日(木)11:00～大島支店
 20日(木)11:00～みなみ支店
 ※荷がなくなり次第終了となります。
 ☆お米の日
 [宮前店]毎週金曜日は全銘柄を1割引(第2金曜日を除く)
 [第2金曜日は1銘柄を2割引]
 [麻生店]第3、4金曜日は1銘柄を2割引にて販売いたします。
 また、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。
 ☆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。





向丘支部
ハンドメイドグループ



4年前に発足したハンドメイドグループ。現在34人のメンバーが所属しています。年間計画は、手芸が得意なメンバーが中心となつて策定。「皆が先生で皆が生徒」といったスタイルで、特定の講師に頼らず、互いに教え合いながら活動しています。

月1回の活動は、「好きなこと、やりたいことを楽しむやる」をモットーに、作品作りに取り組んでいます。今まで作った作品は、紐か



ら作ったプローチやクラフトバンドのかごバックなど、自分で使うのはもちろん、子どもや孫にプレゼントして、喜ばれています。

手芸の他にも、料理や浴衣の着付けなど、さまざまなことに挑戦。メンバー同士仲が良く、いつも笑い声が絶えません。

今後もいろいろなことに挑戦し、楽しみながら笑顔の絶えない活動を続けていきます。

Dish Up!



材料 (約4人分)

- ・米…3合
- ・トマト…2個
- ・ニンニク…1片
- ・タマネギ…1/2個
- ・ベーコン…2枚
- ・固形コンソメ…2個
- ・水…600ml
- ・冷凍むきエビ(殻付きでも可)…200g
- ・オリーブオイル…大さじ2

- ☆ マーガリン…60g
- ・塩・コショウ…適量

★パセリ、粉チーズ…適量

トマトのパエリア風

作り方

①米はあらかじめ研いでおく。トマト(1個)は角切り、ニンニクとタマネギはみじん切り、ベーコンは1cm幅に切る。



②鍋に水を入れて湯を沸かし、沸騰したら固形コンソメを入れ、溶けきるまで煮る。味見をして味が薄いようなら塩(分量外)を加え、味を調える。

③深めの鍋にオリーブオイルを入れ、①(米以外)と冷凍むきエビを強火で炒める。タマネギがしんなりしてきたら水切りした米と☆を入れ、さらに炒める。



④②を③の鍋に入れ、鍋のフタを少しずらして中火で30分ほど煮る。

⑤④を器に盛りつけ、上から★と残りのトマト(くし型切り)をのせてできあがり。



ワンポイントアドバイス

麻生区片平 長瀬 広美さん

②で全体の味が決まるので、お好みで塩加減を調整してください。家庭によくある材料で作ることができ、家族にも好評の一品です。トマトの他にも、余った野菜を加えてアレンジしてもおいしいですよ。

