

CERRESA

NO.230



特集 伝えたい『家庭の味』

セラサ
11

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

2016.November

Contents

特集 伝えたい『家庭の味』	3
川崎探検隊 新丸子駅周辺を歩く	8
PICK UP	10
逸 世代を超えた交流を楽しむ 宮前区 持田 高弘さん	14
Hand 人が集い交流する場作り 高津区 青木 健司さん	15
パワー全開 喜ばれる野菜を作りたい 麻生区 市川 雅貴さん	16
食農NOU ネギ	17
農作業ノート パプリカの無加温ハウス栽培 営農技術顧問 大森 庄次	18
Healthy life 心のバリアフリーとユニバーサルな社会	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 小嶋 孝久さん 田中 修さん	21
INFORMATION	22
enjoy アピ 柿生支部 木彫りグループ	23
Dish Up! 季節のフルーツジャム 多摩区 濃沼 時子さん	24

12月の行事予定

6日(火) 総代研修会
(14時～、本店)

20日(火) 定例理事会

23日(金) 天皇誕生日

30日(金) 仕事納め
(年末年始の営業時間については次号で掲載いたします)

※日程等は変更されることがあります

今月の表紙

パンジーの出荷

今月の表紙は、パンジーの出荷最盛期を迎えた中原区下小田中の内藤由美子さん。ご主人の恭正さんと約70品種、10万ポット以上を栽培し、大田市場などに出荷しています。

今年は台風の影響などの心配もありましたが、例年通り順調に開花。住宅地の中にある農園では、色鮮やかな花々が咲き誇り、道行く人たちの目を楽しませています。

寒空の中、水やりや花から摘みなど12月上旬まで忙しい日々が続きます。



伝えたい 『家庭の味』



米や野菜、魚介類など、日本でなじみの深い食材を使い、日本の風土に合わせて発達してきた伝統的な食文化『和食』。料亭などで提供される高級料理の他、正月や彼岸などの行事食や各家庭で日常的に食べている身近な料理など、さまざまなものがあります。

その中には、親から子へ受け継がれてきた地域の伝統的な料理や、食生活の変化、健康志向などに合わせてアレンジを加えた各家庭独自の味も多いと思います。

そこで今号の特集では、工夫を凝らしながら各家庭で日常的に作られている料理について、市内7区の方にお伺いしました。行事の際や旬な農産物を使った料理、手作りを生かして考案した新たな料理などさまざまな『家庭の味』を紹介します。





宮前区平 矢澤 栄さん



油揚げの袋詰め

～子どもから大人まで楽しめる味～

普段の食卓や人が集まる時によく作る「油揚げの袋詰め」。季節の野菜の他、ゆで卵を包むこともあり、子どもから大人まで食べやすいように仕上げています。

定番具材の鶏もも肉としらたきと一緒に、ニンジンやシイタケなど季節の野菜を5品ほど油揚げに包み、だし汁と砂糖、めんつゆで少し甘めに味付けして煮込みます。その後、30分ほど冷ましながらかすのがポイント。具が柔らかくなり、味が中まで染みわたります。旬の野菜をたくさん味わえる「油揚げの袋詰め」は、家族みんながお気に入りの1品となっています。

「具材はこれ、という決まりはないので、好みで変えてもおいしい」と話す栄さん。栄さんがお姑さんから教わった作り方を、今では娘さんに伝えています。



ナスのごま汁

～ごまの香りが引き立つ1品～

毎年ナスの収穫期になると食卓に並ぶ「ナスのごま汁」。昔から新堀家で夏のスタミナ食として食べられてきた味を、カズ子さんから智恵子さん、お嫁さんの智子さんに受け継いでいます。

皮を剥いたナスを輪切りにし、下準備したみそ汁に入れます。最後にすったごまをたっぷり入れることで、ごまの香りが引き立ちます。

毎年カズ子さんが仕込むみそと、家族で収穫したナスとごまを使い、智子さんが調理しています。

新堀家みんなで作る「ナスのごま汁」は、「毎食出ても飽きない」と大好評。「市販のナスやごまを使うとすぐにバレるから手を抜けないの(笑)」と、笑顔を見せる智恵子さん。今は智子さんが中心に台所を担っていますが、孫の智晶さんが受け継ぐ日も近いかもしれません。



幸区南加瀬 新堀 智子さん・智恵子さん
智晶ちゃん・カズ子さん



中原区下小田中 朝比奈 初枝さん



豚肉のガリロール揚げ

～素材の味を生かした1品～

豚もも肉とショウガを使った「豚肉のガリロール揚げ」。以前、知人からレシピを学び、その味と調理法の手軽さに惹かれて自分でもよく作るようになりました。

作り方は、豚もも肉に塩コショウをまぶしてから甘酢漬けしたショウガを包み、バター液にくぐらせた後パン粉をまぶして素揚げするだけ。30分ほどで簡単に作ることができます。特に夏から秋にかけては、畑で収穫した新鮮なナスや、母が甘酢漬けにしたショウガを使う他、子どもにも食べやすいようにショウガの代わりにチーズを包むなど、アレンジを加えています。

初枝さんが作る「豚肉のガリロール揚げ」は、「ご飯が進む」と家族みんなから大好評。今では朝比奈家の味として定着し、食卓に欠かせない1品となっています。



ごまなます

～新年を迎える定番料理～

正月になると、川島家のおせちの1品として欠かせない「ごまなます」。なますといえば酢と砂糖、塩であえるものだと思っていましたが、お姑さんがごまとみそを使って作ってくれた時のおいしさが忘れられず、すぐに作り方を教わりました。

細い千切りにしたダイコンとニンジンで塩で柔らかくし、水で塩を流して軽くしぼった後、すったごまとみそ、少量の酢であえたらできあがり。野菜の旨みまで流さないように、水分を少し残す程度にしぼるのがポイントです。正月には20人ほどが集まりますが、弘子さんが作る「『ごまなます』を食べないと正月は迎えられない」と、家族みんなの箸が進みます。

味付けは、お姑さんから教わったまま変えず、今では娘さんやお嫁さんに受け継いでいます。



川崎区塩浜 川島 弘子さん



麻生区片平 長瀬 絹江さん



芋がら煮

～昔ながらの懐かしい味～

昔、実家の母と一緒によく作っていた「芋がら煮」。「戦時中の貴重な食料として、母が工夫して作っていたのかな」と、当時を振り返ります。思い出とともにその味が忘れられず、嫁いでから60年以上経つ今でも作り続け、今では川辺家を代表する味となっています。

収穫したハツ頭の芋茎を、一本ずつ丁寧に皮を剥き、軒下に10日ほど吊した芋がらを一晚水に漬けておきます。芋がらを切って油揚げと炒め、たっぷりの酒と醤油、だし、水、鷹の爪を加えて煮込み、最後にごまをまぶします。酒と醤油でしっかりと味付けし、シャキシャキとした食感の「芋がら煮」は、お茶うけや酒のつまみとしても合う1品です。

芋がらは保存がきくので、小まめに作り年間を通して味わっています。



ナスとショウガの甘辛煮

～3世代受け継がれる味～

長瀬家で、100年以上前から受け継がれている「ナスとショウガの甘辛煮」。食事の支度をすのお姑さんを手伝いながら、自然と調理法を学びました。

畑でとれたナスを縦に切り、皮の部分に切り込みを入れてからあく抜きします。鍋に酒、みりん、醤油、和風だし、砂糖を入れて煮汁を作り、ナスと薄切りにしたショウガを加えて煮ます。煮詰まったら器に盛り付けし、刻んだショウガをのせたら完成。最初は皮を下にして鍋に入れ、裏返しながらかき混ぜるのが、味をよく染み込ませるコツです。

昔から変わらない少し濃いめの味付けは、食卓の主役としてご飯のおともにぴったり。「毎年ナスの収穫期が楽しみ」と、家族で長瀬家の味を楽しんでいます。



高津区久地 川辺 裕子さん・禮子さん



高津区久末 鈴木 栄江さん



醤油ご飯

～何度食べても飽きない行事食～

誕生日や正月など、いろいろな行事食として活躍している「醤油ご飯」。実家の父から教わり、今は娘さんやお嫁さんにも伝えています。

水と醤油、酒、和風だしでご飯を炊くだけで簡単にできるので、献立に困った時にも頼りになる1品です。ガスの炊飯器で炊くことで、よりふっくらとした食感を楽しめます。季節によってタケノコやシイタケを入れることもありますが、醤油やだしでしっかりと味付けしているので、「そのまま食べるのが1番おいしい」、「何度食べても飽きがこない」と、実家に帰ってきた子どもたちからも好評な1品です。

「作りすぎてもみんな持って帰っちゃうの」と、笑顔を見せる栄江さん。お孫さんの誕生日にも「醤油ご飯がいい」とリクエストされるほど、行事の際には欠かせない定番料理です。



葉トウガラシの佃煮

～食欲をそそるご飯のおとも～

青トウガラシと葉を使った「葉トウガラシの佃煮」。関家に嫁いでお姑さんから学んだ味は、3歳のお孫さんを含め、家族みんなの好物となっています。

収穫した青トウガラシと葉を刻んで下茹でし、酒とみりん、醤油、砂糖で30分から1時間ほどかけて、汁気がなくなるまで煮詰めます。最後に水飴を加えてツヤを出し、ひと煮立ちさせたらできあがり。ピリッとした後味は、そのままはもちろん、ご飯にのせたりお茶漬けにしてもおいしく、食欲の落ちる夏場にもぴったりです。

冷凍保存すれば1年以上は日持ちするため、毎日のおかずの1品として重宝しています。一度にたくさん作るのので、友人にもお裾分けし、大変喜ばれています。



多摩区南生田 関 育子さん

「こんなサービスも発見!!」
新丸子駅駐輪場サイクルシェア



往 中原区新丸子町766
 営業 7:00~19:30 休 日曜・祝日
 新丸子駅と二子玉川駅駐輪場限定の自転車貸し出しサービス。1日利用(1回310円)と定期利用の2種類から選べます

「珍しい鳥に
出会えるかも?!!」



カワセミ



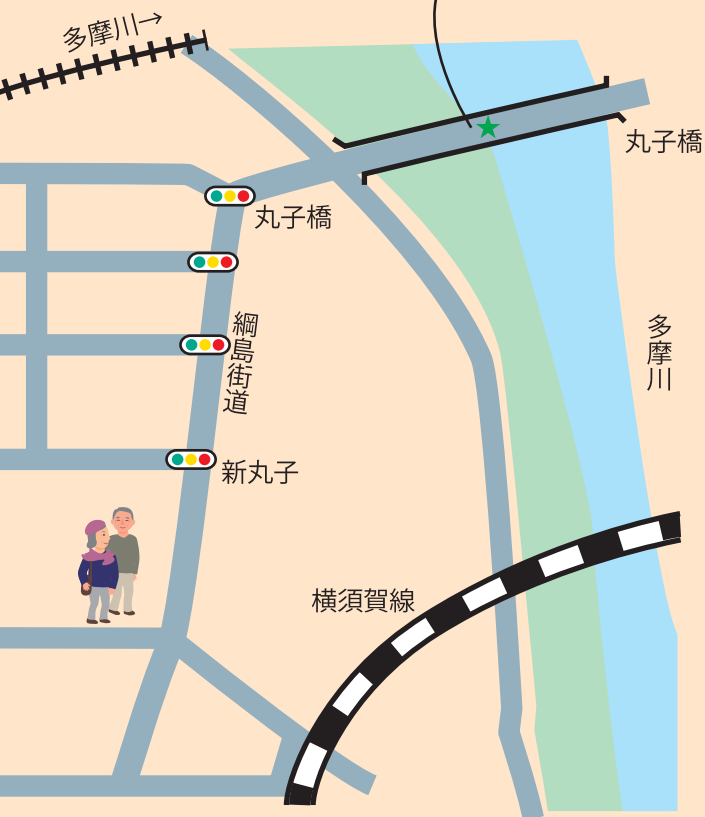
ヒドリガモ

丸子橋付近からはカワセミやヒドリガモ、ツグミなどさまざまな野鳥を観察することができます
 写真提供:日本野鳥の会神奈川支部



川崎探検隊
新丸子駅
周辺を歩く

地域住民に愛される
名店を発見



今回は東急東横線新丸子駅で下車し、東口の商店街から街歩きに出発します。
 300mほど続く商店街には魅力的なお店が軒を連ね、どのお店も買い物客でにぎわっています。なんだかお腹が空いてきたな...と思いつつながら商店街を歩いていくと、焼きたてのパンのいい香りが♪早速店内に入ると、優しい笑顔が印象的な店主が明るく出迎えてくれました。店主の心温まる思いを聞かせていただきながら、お店一押しのおミルクフランスをおいしくいただきました。
 ほっこりと心が温まったところで、再び散策を続けます。細い小道を抜け、綱島街道を背にしばらく歩き進むと、住宅街の路地裏に行列ができていくカフェを発見! 広々とした店内では、野菜たっぷりのヘルシーランチを堪能しました。

お店を出てすぐ向かいの場所に、今度は「京浜伏見稲荷神社」と書かれた標識を見つけました。寒空の中、標識の方向に歩き進むと、赤い鳥居が印象的な神社の入口にたどり着きました。参拝後、しばらく境内を散策し、神社を後にします。
 神社を出て左に進んでいくと、赤いのれんが目を引くお店が! 店内にはおいしそうな惣菜がずらり。どれもしょうかなと悩んでいると、「全部おいしいよ。味見してごらん」とお店の主人が気さくに話しかけてくれました。こちらは開店当初から新丸子に店を構えており、最近では常連客の他、若いファミリー層の利用も増えているそうです。
 今回の、新丸子駅の近くで地域住民に愛される名店を発見した心温まる一日となりました。

京浜伏見稲荷神社



「神社の守り神!?!」

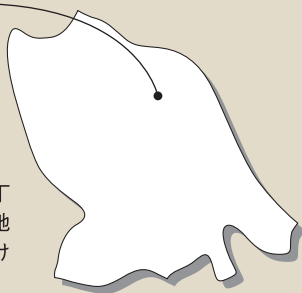


往 中原区新丸子東2-980
 (参拝時間は6:00~17:00)
 昭和26年に創建された神社。商売繁盛や出世運向上などにご利益があるといわれている五柱の神々が祭られています。また、境内の至る所には神の使いとされる108体の狐の石像もあります

今にも動き出しそうな表情の石像。狐の表情や姿は全て異なるそうです

中原区 新丸子東

中原区の北東部に位置し、丸子通一丁目を境に南部に広がっている細長い地域。明治時代末期から大正時代にかけて辺り一面に水田が広がっていたが、その後開発が進み、現在は住宅や商店街が多く建ち並んでいる。



ハナ カフェ ナツパロクキュー HanaCAFE nappa69



往 中原区新丸子東1-983-1
 営 11:00~23:00(ラストオーダー22:30)
 休 年末年始

若い女性を中心に人気を集めている、築70年の古民家を改装した隠れ家的カフェ。店長が以前花屋に勤めていたことから、店内にはたくさんの多肉植物などが並べられ、緑豊かな空間が広がっています

食料品安田屋



往 中原区新丸子東2-905-3
 営 10:00~19:30 休日曜・祝日
 新丸子で50年以上愛され続けているお惣菜屋さん。店内は子どもから年配の方まで幅広い年代のお客さんでにぎわっています

ブルーランジェリーベルマティネ



店主の井原幹夫さん

往 中原区新丸子東1-829-4
 営 8:00~20:00 休 年末年始
 「幅広い世代の方に愛されるパンを届けたい」との思いで、5年前にオープン。アットホームな雰囲気の店内には、お客さんからのリクエストが多い動物パンや自家製の天然酵母を使ったパンが30種類ほど並んでいます



ミルクフランスは、注文が入ってからクリームを絞るため、作りたてが楽しめます

人気のランチ!!



「体に優しい心に嬉しいお料理」をコンセプトに、メニューには玄米や無農薬野菜などを使い、食材選びからこだわっています

全て購入できます!!



店内やテラスの多肉植物は、全て購入できます。また、前日までの予約で予算に合わせたブーケを用意してもらうこともできます

手作りのお惣菜が!!



素材の味を生かした優しい味わいが人気。カボチャ煮やコロッケなど、店主自慢の手作りのお惣菜が常時10種類以上並んでいます



おすすめは、土曜日限定の特製厚焼き玉子。多い日は70本以上出ることもあります。店内の惣菜はどれも試食できますので、気軽に声を掛けてくださいね



店主の大澤勇三さん、輝子さん夫妻

スポーツの秋白熱した支部対抗戦

女性部レクリエーション大会が10月26日、中原区の「とどろきアリーナ」で開かれ、部員と役職員合わせて約1,000人が参加しました。

大会は、部員の健康増進や地域を越えた親睦・融和を目的に毎年開かれているもので、今回で18回目となります。

部員は、支部ごとにお揃いのポロシャツで参加。お掃除リレーや頭上送りゲームなど5種目の競技に汗を流し、スポーツの秋を満喫しました。

最後に全員で輪踊りをし、親睦を深めました。



鮮やかな色彩の輪踊り



白熱する応援



チームワークが試される頭上送りゲーム



あいさつをする加賀見部長



瞬く間に決着する玉入れ



リニューアルしたバケツリレー



役員も参加したお掃除リレー

自然災害に備える



講演を行う栗原氏

平成28年度福祉研修会が10月31日、本店で行われ、自然災害に対する備えなどについて学びました。

同研修会は、女性部員や助け合い組織会員、役職員ら約70人が参加しました。陸上自衛隊の栗原裕史氏が講師を務め、「自然災害に対して真っすぐに向き合うこ

とが大事」と説明。物資の備えだけではなく、心の準備やリアリティがある防災訓練を行うことが被害を最小限に抑える「減災」につながると伝えました。

参加者は「帰ったら家族と災害時の集合場所を再確認したい」などと減災に高い関心を示していました。

J1リーグ戦で都市農業をPR

J Aは10月22日、中原区の等々力陸上競技場で行われたサッカーJ1リーグ戦、川崎フロンターレとサンフレッチェ広島との試合をJ Aセレサ川崎「Go! Go! 都市農業」エキサイトマッチと銘打って協賛しました。

ゲート前では、サッカーファンに住宅ローンやウインターキャンペーンなどのチラシを配布し、J A事業をPR。ハーフタイム抽選会では市内産新鮮野菜などを合計1,000人にプレゼント。試合前のピッチではサッカー教室に親子50組を招待しました。

競技場前のフロンパークでは、橘地区久末支部の生産者がハウレンソウやネギなど旬の野菜15品目ほどを販売。多くのサッカーファンに市内産農産物をPRしました。

試合は、2対0で川崎フロンターレが勝利し、第2ステージ2位に浮上しました。試合後に「あんたが大賞」を、原修一組合長が先制ゴールを決めた森谷賢太郎選手に贈りました。

川崎フロンターレは、年間王者を決めるJリーグチャンピオンシップに出場します。



笑顔があふれる野菜の販売ブース



プロのコーチによる親子サッカー教室

夢をもち生きるコツを学ぶ

青色申告セレサ部会は10月6日、高津市民館で2回目となる北・西支部合同の講演会を開きました。

当日は、同会員やJ A役職員ら合わせて245人が出席。元宇宙飛行士の山崎直子さんが「宇宙、人、夢をつなぐ」と題して講演しました。宇宙での体験を交え「人生は未知のことだらけ。どう感じ、どう動いていくかが大切」と、熱く語りました。



宇宙での体験を語る山崎さん

他地区の農業経営を学び交流深める

青壮年部は10月7日、J A東京むさし青壮年部の視察研修を受け入れ、両部員とJ A役職員合わせて38人が参加しました。

視察では、多摩区の白井正壽さんや宮前区の矢澤大之さん、矢澤舜さんのほ場を訪問。果樹や野菜生産の活性化に向けた栽培技術や農業経営などを紹介した後、セレサモス宮前店の店内などを視察しました。

木下順一委員長は「同じ都市農業を担う生産者同士、さまざまな技術やアイデアを吸収するいい機会。今後も交流を続けたい」と語りました。



梨栽培について説明する白井さん

フェアと展示会大盛況

「セレサモス宮前店1周年記念フェア」と第5回生活総合展示会「得する市」を10月20日から23日の4日間、セレサモス宮前店で開き、6,400人を超える来場者でにぎわいました。

会場ではJA氷見市の氷見牛コロッケなど提携JAの特産品の他、モスピーホールでは衣料品などを販売。来場者は、気になるブースを回りながら試食や健康器具を体験し、普段味わえない特産品と充実した生活用品の数々に笑顔を見せていました。

また、麻生店においても同フェアを開催。29日と30日には両店で第2弾のイベントを行い、大勢の来場者が買い物を満喫していました。



多くの来場者でにぎわう特設ブース

多摩川梨の歴史を伝える

果樹部は10月22日、多摩区のと摩市民館で市内で古くから栽培されている「多摩川梨」について、「多摩川梨から見た農業の変貌」と題した講義を行いました。

この講義は、同区の市民活動団体が主催する「多摩区の歴史と今」のプログラムの一環で、第4回目の講義には、15人の受講者が参加。同区で多摩川梨を生産する同部の五嵐敏充さん、関山育男さん、白井英壽さんの3人が講師を務め、市内における梨栽培の歴史や年間の栽培スケジュールなどについて語りました。

五嵐さんは、多摩川梨の歴史や市内で栽培されている「長十郎」「生水」などの品種の特長を紹介しました。

関山さんは、梨の栽培管理には授粉や剪定など年間を通じてさまざまな作業があることを伝えました。



品種ごとの特長を語る五嵐さん

白井さんは、昭和初期の梨の販売形態や当時のエピソードを振り返りました。

受講者は「実際に梨を生産している方の話は迫力があり、分かりやすかった」と理解を深めていました。



かつての販売形態を振り返る白井さん



年間の作業について説明する関山さん

岡上で柿の現地視察を受入



低樹高栽培の柿を視察する参加者

県果樹組合連合会は10月6日、麻生区岡上の営農団地で、平成28年度力キ現地研究会を行いました。

同研究会は、県内の柿畑の視察や研究討議を行うことで、柿栽培の振興を深めることが目的。県全域から約100人が参加し、同区で柿栽培に励む山田由裕さん、

山田清成さん、山田宏樹さんの畑を視察しました。

参加者は、柿の低樹高栽培やジョイント栽培に向けた育苗の様子などを視察。視察後、岡上公会堂で意見交換や県農業技術センター職員からジョイント栽培の研究報告を受け、柿栽培について知識を深めました。

食と農の大切さを学ぶ

多摩区の市立西菅小学校2年生の児童が10月6日、同区菅北浦の畑で、9月に種をまき栽培管理してきたダイコンの間引き作業を体験しました。

当日は、2クラス合わせて44人の児童が参加。同区の小嶋靖夫さんから「葉が元気なものを残して収穫して」とアドバイスを受け、児童は葉の大きさを1枚ずつ確認しながら、慎重に引き抜きました。

収穫した間引き菜は学校に持ち帰り、女性部菅支部の役員らが調理。間引き菜のごま

油炒めを試食した児童は「苦いけどおいしい」と笑顔で話し、完食しました。

また、18日には麻生区の市立栗木台小学校5年生の児童109人が、同区黒川の田んぼで黄金色に実ったもち米の収穫作業に汗を流しました。

当日は、JA職員の指導の下、2人1組に分かれて稲刈りを体験し、約180kgのもち米を収穫しました。体験した児童は「頑張って収穫したので、早く食べてみたい」と試食の日を心待ちにしていました。



児童に間引きを指導する小嶋さん



初めての稲刈りに笑顔を見せる児童

家畜・家禽に感謝の祈りを

畜産部は10月27日、高津区久末の南林山普門院「蓮花寺」で畜霊祭を行い、部員やJA役職員ら25人が参列しました。

畜霊祭は、今回で51回目を迎え、半世紀にわたり続く長い歴史を誇っています。式典では同部の大木孝一部長が「今後も生命の保護と愛護に努めていきます」と祭文を読み上げ、参列者全員で焼香を行いました。



焼香を行う大木部長

ワイン用に禅寺丸柿を収穫

禅寺丸柿保存会は10月5日から14日にわたり、麻生区柿生地区内でワイン醸造用に禅寺丸柿を収穫しました。

初日の収穫作業には、同会員とJA職員合わせて32人が参加。同区内5か所を分担し、約1.3トンの柿を収穫しました。



「ばっばさみ」で柿を収穫する水野会長

収穫した柿は山梨県の醸造会社に出荷。今年は台風の影響もあり、昨年に比べ収量は減りましたが、同保存会の水野英雄会長は「甘い柿に育ったので、おいしいワインに仕上がると思う」と期待を寄せていました。



世代を超えた 交流を楽しむ

逸

ITSU

私の好きなこと



有馬の神輿保存会「神龍有睦」の担ぎ手として活動を始めて32年。20歳の時、当時の会長に声を掛けられたことがきっかけでした。初めは神輿に関する知識はほとんどありませんでしたが、先輩から指導を受けながら徐々に担ぎ方を習得。近隣の祭礼でも神輿を担ぎ、腕前を披露するうちに次第にやりがいを感じるようになりました。毎年10月に行われる例大祭には、10代から70代までの約500人の担ぎ手が参加。全員で約2トンの神輿を担ぎながら町内を練り歩きます。中でも一番の盛り上がりは、

神輿が境内に入る瞬間。軽快な笛の音や掛け声が響き渡る中、「辺りが熱気に包まれ、観衆と一体となる瞬間は最高の気分です」。また、神輿を担ぐ際に心掛けているのが周りの掛け声やリズムに合わせることに。コースには山道や急な坂道が多いため「神輿のバランスや担ぎ手の状態に常に気を配りながら慎重に足を進めます」。現在は、市内を中心年間30か所以上で神輿を担ぎ、幅広い年代の担ぎ手と親睦を深めています。今後も活動を続けながら、世代を超えた交流を楽しみます。

PROFILE

30年以上前から宮前区の特産品「宮前メロン」を栽培する数少ない生産者の一人。年に一度は妻と旅行に出掛け、気分をリフレッシュしています。



宮前区東有馬
持田高弘さん



■ ひゅうまん

人が集い交流する場作り

高津区千年 青木 健司さん

長年商社に勤め、海外や都内で勤務していたこともあり「これからは地域の活動に貢献したい」と、町会の仕事に携わるようになりました。盆踊りや運動会などのイベントの他、現在は『千年囃子保存会』のメンバーとして地域の催しを盛り上げる一役を担っています。20代から80代まで約20人のメンバーと月2回、千年神社で踊りや太鼓などを練習しています。『テンタ』という母親の愛情を舞で表す難しさに苦労しましたが、頭から指先まで身体全体を使い、女性らしさを表現。世代を超えたメンバーと腕を磨き、秋祭りなどで披露してきました。さまざまな催しを盛り上げていくと、次第に来場者が増加。会場は多くの笑顔であふれ、やりがいを実感しています。

「地域の芸能を広く伝えたい」と、地元の小学校のお囃子クラブでの指導に協力。技術の継承とともに、より身近に感じてもらう良い機会になりました。「現在は休部中で残念ですが、復活を願っています」。地域の催しやお囃子に力を入れていく中、「もっと地域の魅力を伝えたい」と『千年菊花会』の事務



局としても尽力。千年神社で行われる七五三に合わせて、JA橋支店協力のもと菊花展を開催しています。子どもの成長に花を添えて祝うとともに、境内に並べられた菊を見ようと多くの人が訪問。広い世代が交流できる場を提供しています。また、6年前に結成した地元ゴルフ好きが集う『楽打会』も現在会員20人を超え、年4回のゴルフ大会などを通じて、さらに地域住民との交流を深めています。

「今後も地域の人たちが集い、触れ合う場を届けていきたい」と、地域の活動に取り組んでいきます。



4年前に突然父が他界。「代々大切に守ってきた畑を絶やしたくない」と大学卒業後に就農しました。それまで農業の知識や経験はほとんどなく、母・恭子^{やすこ}さんや柿生野菜生産者直売会の先輩に指導を仰ぐ毎日。トラクターの使い方や畝の作り方などを基礎から教わり、目の前の作業に没頭してきました。

母と2人で養鶏の他、90アールの畑でサトイモやハクサイなど定番野菜を中心に年間30品目ほど栽培。養

『喜ばれる野菜を作りたい』

まさたか 市川雅貴さん
麻生区黒川

鶏と畑の両立は大変ですが、効率を上げるために作業を分担しています。1日約2400個の収卵やパック詰めは母が行い、畑を2人で作業した後、日が沈んでから鶏舎の掃除と餌やりを担当しています。

「野菜が苦手な人でもおいしく食べられる野菜を作りたい」と考え、新たに子ども向けのピーマンとパプリカの栽培に挑戦。どちらも苦みが少なく、ピーマン嫌いの子どもがいる家族から好評を得ています。品種選定の他、土作りにもこだわ

雅貴へ
突然「畑やってもいい？」と言われたときは驚きました。就農してからとても頼もしくなり、日々助けられています。毎日休みなく大変ですが、これからも一緒に頑張りましょう。
母・恭子さんより

就農1年目は、畑を維持することです。さらに、鶏糞だけでは土が硬くなってしまいうため、畑で栽培した緑肥と一緒に混ぜ込み耕耘。自慢の土壌で育てた野菜は「味が濃くておいしい」と評判です。常連客から「野菜が苦手な子どもも、この新鮮な野菜は食べてくれるの」と言われることもあり、日々の励みになっています。

「より専門的な知識や技術を身につけたい」と来年から農業アカデミーに入学予定。今後は学校で学んだ知識を畑で実践し、「自農園の土壌に合ったおいしい野菜をたくさん作りたい」と農作業に励んでいます。



ユリ科ネギ属の野菜。中国では紀元前から栽培されており、日本へは奈良時代に渡来したと言われていています。関東では根元の白い部分長い根深ネギ(長ネギ)が、関西では緑の部分が長い葉ネギ(青ネギ)が好まれています。保存の際は、新聞紙で包んで冷暗所に置くか、使いやすい長さに切ったものをラップで包み、冷蔵庫で保存しましょう。泥付きのものは、根の部分土の中に斜めに埋めておくとともに長持ちします。

ネギは「下仁田ネギ」や「九条太」など、各地方の気候に合った品種が数多く存在し、人気を集めています。

大きく分けると「加賀系」「千住系」「九条系」の3つに分類できます。「加賀系」と「千住系」は寒さに強い特性を持つ根深ネギで、主に東日本で作られています。一方「九条系」は京都生まれの葉ネギで、西日本で多く栽培されています。

「風邪のひき始めにはネギ」と言われるほど、ネギは古くから薬用野菜として利用されています。白い葉鞘部にはビタミンCと香り成分の硫化アリルが多く含まれています。硫化アリルは、ビタミンB₁の吸収を助け、殺菌作用や血行促進、疲労回復に効果的です。緑黄色野菜に分類される緑色の部分は、ベータカロテン、カルシウムなどを含み、老化防止に役立ちます。

ネギは生食でも食べられますが、煮るとトロリとした食感に変わるので、好みに応じて調理するとよいでしょう。

根深ネギは、全体の巻きがしつかりし、緑の部分との境目がはっきりしているものが新鮮。葉ネギは、色鮮やかで先端までハリがあり、葉先が枯れていないものを選びましょう。

長ネギの春巻ギョーザ

材料(10個分)

・春巻の皮…10枚 ・長ネギ…1本 ★豚ひき肉…100g

★塩、コショウ…適量 ★醤油…小さじ1

★ごま油…小さじ1 ★片栗粉…小さじ2

☆水溶き小麦粉…適量 ・水…大きじ5

作り方

- ①長ネギはみじん切りにし、★とよく混ぜ合わせる。
- ②春巻の皮の手前に①を棒状にしてのせ、☆を皮の両端と巻き終わりに塗って巻いていく。巻き終わりの外側にも☆をつけ、さらに渦巻きのように巻いて成形する。
- ③ごま油(分量外)を熱したフライパンで②を焼き、焼き目がついたら水を加え、ふたをして蒸し焼きにする。水分が飛んだら、ごま油(分量外)を回し入れ、表面をパリッと焼いたら、できあがり。



パプリカの無加温ハウス栽培

パプリカは赤、橙、黄などのカラーピーマンで肉厚で甘味があり、ビタミン含有量も多く、生食の他、加熱調理にも適しています。

生育適温は日中は25～30℃、夜間は20℃前後で、光合成は光が強いほど増進します。第1花は主枝の7～11節に着き、その後2本に分枝していき、各節に着花します。花芽形成、結実は土壌水分が多いほどよくなります。



〔品種〕

フェアウェイ（エンザ）：黄色種、果重140～190g

スペシャル（エンザ）：赤色種、果重140～190g

ワンダーベル（タキイ）：赤色種、果重150g



〔播種〕

セルトレイ（72穴）に1粒播きか育苗箱に条播きし、本葉1.5～2枚頃に10.5～12cmポットに移植します。

〔定植〕

育苗日数は60～70日で、第1花の開花期頃に定植します。畝幅160cm、株間30cm程度、1条植え。黒ポリマルチを利用し、2本仕立てとします。

〔施肥〕（1アール当り）

基肥：堆肥100kg、苦土石灰10kg、苦土重焼燐3kg、化成肥料15kg（チッソ-リンサン-カリ各10%程度の肥料）

追肥：化成肥料3kgずつ3～5回

〔管理〕

定植後は保温のためトンネル被覆し、日中は28℃を目安に換気します。夏期の高温時は遮光ネットを張り、日焼け果等の発生防止対策が必要です。灌水は小まめに行います。不足すると尻腐れ果やしわ果などが発生しやすくなります。

〔整枝方法〕

第1花の節から出る枝2本を利用し、それ以下の側枝は除去します。草勢をよくするため、第1花と主枝の第2～3花を摘花し、それ以降は自然着花に任せます。主枝だけに着果させ、側枝は葉を2～3枚残して花と生長点を摘み取ります。

〔誘引〕

畦の上に番線を張り、主枝をひもで誘引します。

〔収穫〕

開花から収穫までの日数は、収穫開始期で70日程度、夏期45～50日、秋期は60～70日程度です。着色80～90%程度で収穫し、低温期は収穫後、ポリ袋等に入れて追熟させます。

〔病虫害防除〕

主な病気として、うどんこ病、灰色かび病があります。害虫ではアブラムシ、アザミウマ、ハダニ、オオタバコガ等が発生します。発生したら早めに適切な農薬で防除します。

〔栽培暦〕

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

○播種 △定植 □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。

今年の夏、県内の知的障害者施設で入所者多数の命が絶たれるという、世間を震撼させる痛ましい事件が起きました。12月3日から9日の障害者週間を前にこの事例から、今回は「心のバリアフリーとユニバーサルな社会」についてともに考えてみたいと思います。

事件の根底にあるもの

加害者は「障害者はいなくなればいい」などと、障害者の人格や存在を否定する供述をしていると報道されています。しかし本当にそうでしょうか。私たちは障害の有無に関わらず、誰もが公平にその命を尊ばれその人らしい生を全うする権利を持っているのではないのでしょうか(ノーマライゼーション)。そして、それを実現するために、障害を持つ方が社会で生きるための障壁を取り除く(バリアフリー)必要があります。身体障害を持つ方であれば、段差の解消をしたり車椅子を用いることもバリアフリーの一つです。また、知的障害などにより言葉を話すことが困難な場合、絵カードを用いて意思疎通を図ることもその一つです。

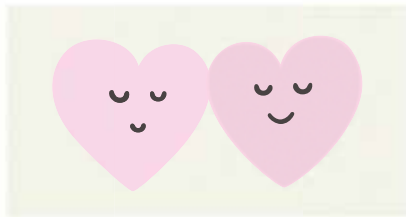
障害を持つ人と公私で関わってきた経験上、障害者を手助けするばかりではなく、彼らから教わることも多いと実感しています。ひたむきに物事に取り組む人、一芸に秀でた人、感性が豊かな人がいて、人は決して不公平にはできていないのだと感じさせられます。お互いの尊敬できる点や良い点を見つけて認め合うことができれば、事件や人々の根底にある差別や偏見は少しずつ解消されていくのではないのでしょうか(心のバリアフリー)。

ユニバーサルな社会

私たちはともすると、異質なものに対して差別や偏見の感情を持ちがちです。障害者に対する意識もその一つですが、後天的には誰もが障害者になる可能性があることを認識する必要があります。ある日突然、交通事故で体が不自由になるかもしれません。ある日突然、脳梗塞で言語障害や半身麻痺をきたすかもしれません。お互い様ですから、その時は必要に応じて周囲の手を借りましょう。

心のバリアフリーが実現できれば、ノーマライゼーション・バリアフリーを越えて、すべての人が安心して暮らすことができるユニバーサルな社会を育むことができるのではないのでしょうか。

(保健師：運天 智子)



12月の運勢

モナ・カサンドラ

おひつじ座 3/21~4/19

【全体運】前向きな気持ちになれる期間。攻めの姿勢で行動を起こして。海外に関連する事柄に幸運が【健康運】平穏。マッサージで血行促進を図って【幸運を呼ぶ食べ物】シュンギク

おうし座 4/20~5/20

【全体運】物事を邪推し、運氣低下を招きがち。笑顔を心掛け、明るいイメージをつくると◎。お香をたくのも効果的【健康運】ストレス発散が必須。深呼吸を【幸運を呼ぶ食べ物】ニンジン

ふたご座 5/21~6/21

【全体運】優柔不断になりやすい月。信頼できる相手に相談し、助言を求めて。リフレッシュにはダンスなどが吉【健康運】スポーツに励み、楽しむのが正解【幸運を呼ぶ食べ物】キャベツ

かに座 6/22~7/22

【全体運】あれこれ考え過ぎてしまう傾向に。難しい顔をしているとチャンスが逃げていくので、楽天的な発想を【健康運】積極的に動いて運動不足解消を【幸運を呼ぶ食べ物】シシヤモ

しし座 7/23~8/22

【全体運】楽しいことに縁あり。食事会や飲み会などに誘われたら、気軽に参加してみよう。行きたかったお店に行くのも◎【健康運】スキンケアに力を入れると吉【幸運を呼ぶ食べ物】ユズ

おとめ座 8/23~9/22

【全体運】トラブルの暗示。わがままは控え、思いやりや気遣いを忘れずに。愚痴より、感謝の言葉を伝えて【健康運】食べ過ぎやすい時期。腹八分目の徹底を【幸運を呼ぶ食べ物】そば

てんびん座 9/23~10/23

【全体運】コミュニケーション能力が高まり、誰とでも親しくなれます。趣味が一致する仲間との交流もラッキー【健康運】順調。アクティブに動き回ると◎【幸運を呼ぶ食べ物】ブリ

さそり座 10/24~11/22

【全体運】内面の充実に意識を向けたい月。大掃除で不要な品を片付けると吉。気晴らしには音楽鑑賞を【健康運】不注意になりがち。落ち着いて行動して【幸運を呼ぶ食べ物】カボチャ

いて座 11/23~12/21

【全体運】自信を持って動けば、新たな可能性が生まれる兆し。自己アピールは大胆に。思い切っただつと◎【健康運】評判の健康食材が体質に合いそう【幸運を呼ぶ食べ物】ナガイモ

やぎ座 12/22~1/19

【全体運】人当たりがソフトで周囲から慕われそう。面倒見の良さを発揮して。気分転換にはジャグジーが◎【健康運】運動不足で太りやすいかも。体操を【幸運を呼ぶ食べ物】ニンジン

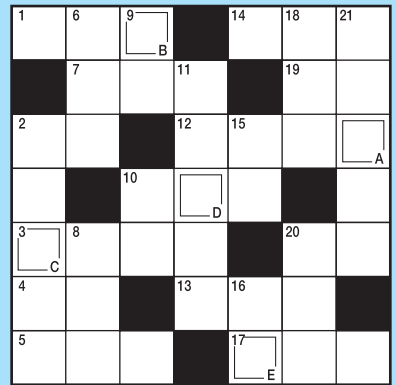
みずがめ座 1/20~2/18

【全体運】変化が幸せを呼ぶ鍵。部屋の模様替えやイメチェンをする◎。グループ活動にも刺激がいっぱい【健康運】良質な睡眠を。疲労回復に効果的【幸運を呼ぶ食べ物】サツマイモ

うお座 2/19~3/20

【全体運】人と比べて落ち込む気配。「人は人」と割り切り、余裕を取り戻して。自然に触れると開運に【健康運】生活リズムが乱れそう。節制を心掛けて【幸運を呼ぶ食べ物】イダコ

クロスワードパズル



タテのかぎ

- ②丸太を積み上げてつくる家
- ⑥初心運転者が車に付けるマークはこの形
- ⑧鳥羽伏見の戦いに端を発する____戦争
- ⑨ちらしや握りがあります
- ⑩壁や塀に絡まる植物
- ⑪西洋ナシの代表的な品種
- ⑮カニやイカの呼吸器
- ⑯シジミやアサリ、カキなど
- ⑰成羊の肉のこと
- ⑲前の反対側
- ⑳12月24日の夜は____イブ

ヨコのかぎ

- ①11月は霜月、12月は____
- ②『ブレーメンの音楽隊』の中で一番大きな動物
- ③正月向けの寄せ植えによく使われる植物。キャベツの改良品種です
- ④肉、乳、角、骨などを利用する家畜
- ⑤徳川家康が晩年過ごした____城。城跡は静岡市にあります
- ⑦10歳を____に4人の子がいます
- ⑩真冬に豪雪地帯の軒からぶら下がります
- ⑫柵を英語で言うと
- ⑬千円札などに入られています
- ⑭耳の中で音を受け取る器官
- ⑰灰をならしたり、上に自在かぎをつるしたり
- ⑲平成29年のえとは
- ⑳きねの相棒です

9月号のこたえ

ナシモギ

応募総数 45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。



◇ありがたそう!◇

セレサモスや近所の農家さんの直売所をよく利用しています。地元の新鮮な野菜や果物が大好きです。今年は梨がとてもおいしく、秋は栗を買って渋皮煮を作りました。おいしく仕上がったのでまた作りたいです。農家の皆さんありがとう!

(麻生区・宗像さん)

◇いつも箱で◇

1歳3か月になる息子は、セレサモスで販売しているサツマイモが大好きです!行くといつも箱で購入しています!

(多摩区・衣笠さん)

◇懐かしかった◇

田舎にあった柿の木、子ども頃は食べませんでしたが、先日買って食べたらとても懐かしい遠い故郷の香りがしました。(幸区・木村さん)



◇挑戦しています◇

クロスワードパズルは毎回欠かさず挑戦しています。今回は難しかったです。

(宮前区・井上さん)

◇買い物へ行くぞ◇

店舗に置いてあった「川崎の直売所マップ」。とてもよかったです。この本を携えていざ直売所へ! (高津区・長崎さん)

◇大好きです◇

多摩川梨が大好きです。二ヶ領用水沿いを散歩しながら梨園に行きます。すぐ売り切れてしまうので午前中に行くようにしています。今年もおいしかったです。(中原区・大沼さん)

◇利用しています◇

セレサモス麻生店を週2回利用しています。機関誌の記事「食&農」は野菜などの知識と調理方法が写真で掲載されていて、できあがり分かりやすかったです。(麻生区・伊藤さん)

◇旧友と一緒に◇

J Aの旅行やイベントを楽しませてもらっています。特に旅行は子どもの頃、戦争で行けなかったので良い思い出になっています。

これからもJ Aで野菜を買いながら、健康に気をつけたいと思います。(多摩区・黒田さん)

◇興味深かった◇

川崎市の農昔話を大変興味深く拝見しました。当時の様子が表現され、戦前戦後を通して川崎市の発展が分かる良い企画でした。(川崎市・陶山さん)

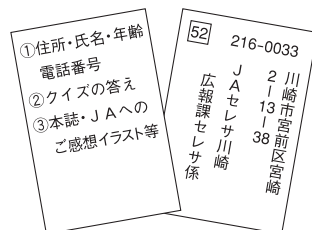
◇主婦の味方◇

野菜が高騰していますが、セレサモスの野菜は新鮮で安く、本当に助かります。主婦の味方です。(麻生区・秋元さん)

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 12月16日(金)必着



お寄せ頂いたご感想、イラスト等は本誌に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年度川崎市花き立毛共進会
露地切花(秋の部)
 10月17日 市内巡回 出品点数15点
 ▽特選=ドリアンと小菊・吉田恵一(馬絹)
 ▽入選=ドリアン・小泉健次(馬絹)、
 小菊・都倉光太郎(宮崎)、同・吉田恵一(馬絹)
パンジー・ビオラの部
 10月25日 市内巡回 出品点数9点
 ▽特選=ポット・秋山智男(東有馬)
 ▽入選=ポット・内藤恭正(下小田中)、同・内藤浩由(同)
葉ボタンの部
 10月31日 市内巡回 出品点数7点
 ▽特選=ポット・原嶋昇(菅仙谷)
 ▽入選=ポット・手塚和之(野川)、同・松澤久(東百合丘)

◇農薬登録内容の変更情報◇(10月17日から変更)

- ◎ ラービフロアブル (殺虫剤)
 <ナシ、カキ> 適用削除 (使用できません)
- ◎ ミクロデナポン水和剤85 (殺虫剤)
 <ナシ> 収穫45日前まで→60日前まで
- ◎ ルビゲン水和剤 (殺菌剤)
 <ナシ> 収穫21日前まで→30日前まで

施設愛称決定のお知らせ

組合員・利用者の皆さまに親しんでいただけるよう、各施設の愛称が以下の通り決まりましたので、お知らせいたします。

- ・セレスモス宮前店多目的ホール(宮前区宮崎2-1-4)
 →『モスピーホール』
- ・経済倉庫兼農業振興拠点施設(高津区千年793-1)
 →『アグリベース』

◇参考になります◇
 食&農の記事を切り取ってフ
 ァイルにしています。いつも使
 っている食品の効能が改めて理解
 できます。(麻生区・田村さん)

◇うれしい季節◇
 温野菜をたくさん食べる冬が
 近づいてきました。体も温まる
 のでうれしいです。農家の皆さ
 ま、寒い中での作業ご苦労さま
 です。ありがとうございます。
 (幸区・野呂さん)

◇おいしいけど◇
 実りの秋、食欲の秋、野菜が
 おいしい秋…。先が心配です。
 (中原区・黒瀬さん)

◇がんばって!!◇
 不順な天候で、生産者の皆さ
 まのご苦労に思いを馳せていま
 す。(高津区・黒田さん)

◇次はどこかな♪◇
 川崎探検隊が好きで、主人と
 行ってみたいと思っています。楽し
 いです。(中原区・川口さん)

◇秋の到来◇
 庭が紅葉で赤く染まり、秋を
 感じます。(多摩区・伊藤さん)

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

GAP研修会を開催

JAは10月25日、市内の生産者に対してGAP(農業生産工程管理)の周知を図ろうと、セレスモス宮前店でGAP研修会を開きました。

当日は、営農・経済の担当職員35人が参加。参加者は、導入の趣旨やメリットの他、今後のスケジュール等を確認し、GAPへの理解や知識を深めました。今後は行政等と協議を重ねながら、独自のGAPの作成を進めていく予定です。

JAでは、今後も市内産農畜産物の安全性や信頼を高め、農業者の所得向上に努めていきます。



『モスピー』のセレスモス出荷者紹介

い き い き

ファーマーズ

ファーマーズマーケット

セレスモス



- ① 小嶋 孝久さん
- ② 幸区鹿島田
- ③ 麻生店・宮前店
- ④ 盆栽・山草など

出荷者のコメント

年間を通じて四季折々の盆栽や山草などを取り扱っています。軒先販売ではなるべく来店者との対話を心掛け、おすすめの品種や育て方についてアドバイスしています。今後は消費者の意見を取り入れながら、オリジナルの盆栽作りにも挑戦していきたいです。



- ① 田中 修さん
- ② 中原区下小田中
- ③ 麻生店・宮前店
- ④ シクラメン・パンジーなど

出荷者のコメント

約7アールのハウスで大小約3,000鉢のシクラメンを栽培し、直売を中心に販売しています。春先まで長く楽しんでもらえるよう、夏は遮光ネットを被せるなど、温度管理を徹底しています。最近では、パセリやバジルなどの野菜苗も消費者から人気を集めています。

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

セレサのDATA

貯金	1兆4,182億円
貸出金	5,209億円
長期共済保有高	1兆6,623億円
年金共済保有高	338億円
購買品供給高	6億2百万円
販売品取扱高	8億9百万円
施設事業契約高	52億67百万円
組合員数	65,479人
うち正組合員	5,747人
准組合員	59,732人

(10月31日現在)

営業時間のご案内

☆支店窓口…平日9:00～15:00
 ☆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…10:00～17:00
 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。

12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)…7日(水)、14日(水)、21日(水)
 ☆セレサモス宮前店園芸館(宮前区宮崎2-1-4)…2日(金)、16日(金)
 ☆セレサパーシモン(資材店舗：麻生区片平2-30-15)…6日(火)、8日(木)、13日(火)、20日(火)、22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。

12月の経営相談日(法律)

6日(火) 9:30～11:30 向丘支店
 13:30～15:30 中原支店
 13日(火) 13:30～15:30 みなみ支店
 柿生支店
 20日(火) 9:30～11:30 橘支店
 13:30～15:30 中原支店
 24日(土) 9:30～11:30 梶ヶ谷ビル
 相談時間は原則30分程度。要予約。
 予約は相談日の前営業日16:00までに各会場支店の総合相談担当・梶ヶ谷ビルは本店資産相談課まで。予約のない方は、予約者の相談終了後となります。

12月の年金無料相談会

1日(木)子母口支店
 6日(火)長沢支店
 8日(木)柿生支店
 11日(日)住吉支店
 13日(火)東柿生支店
 15日(木)橘支店
 20日(火)生田支店
 予約は開催支店まで。

12月の休日住宅ローン相談会

4日(日)みなみ、小向、住吉、高津、橘、宮前平、上作延、百合丘、柿生
 17日(土)大島、鹿島田、元住吉、北見方、野川、鷺沼、菅生、稲田、東柿生
 18日(日)大師、日吉、中原、宿河原、梶ヶ谷、宮前、長沢、千代ヶ丘、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ことがございます。時間は9:00～15:00

12月のセレササロン

1日(木)中原支店
 6日(火)大師支店
 7日(水)高津支店
 21日(水)生田支店
 会費：800円(大師支店)
 1000円(高津支店)
 1200円(中原・生田支店)
 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<044-877-2509>

セレササービスのご案内

ご葬儀や法事に関する事および引出物・お料理・送迎バスの手配等のご用命も承ります。喪中・寒中ハガキも取り扱っております。お気軽にお問い合わせください。(日・祭日除く9時～17時)
 フリーダイヤル みおくる ところ
0120-3096-56
 危急のご連絡は24時間・年中無休
<http://www.ceres-service.co.jp/>

12月の遺言信託個別相談会

7日(木)中原支店
 16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
 ・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。



12月のセレサモス行事予定

☆出張販売
 1日(木)11:00～御幸支店
 15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。





柿生支部
木彫りグループ



40年以上続く木彫りグループには、9人のメンバーが所属。優しい先生の指導の下、ティッシュケースやおぼんなどを制作しています。月1回の活動ですが、約半年で1作品を仕上げているメンバーたち。長い時間を掛けて仕上げた作品は愛着があり「10年以上大切に使用しているものもある」と声をそろえます。



え、1刀で美しく彫るのが腕の見せ所。「うまく彫れたときはとても快感」と思わず笑みがこぼれます。

活動後は、待ちに待ったお茶の時間。メンバーが持ち寄ったお菓子を食べながら世間話に花を咲かせ、親睦を深めています。

今年には自慢の作品を農業まつりで展示し、多くの人に見てもらいたいと意気込み、さらに作業の手を進めます。

Dish Up!

材料 (中瓶1本分)

- ・桑の実…1kg
- ・砂糖…400g
- ・赤ワイン…200ml



季節のフルーツジャム

作り方

①桑の実の水でよく洗い、水気を切る。



②すべての材料をよく混ぜてから鍋に入れる。
木べらで鍋底からかき混ぜながら20～30分ほど弱火にかける。



③煮沸してよく乾かした瓶に②を入れふたを締める。
濡れ布巾の上に瓶を逆さにしてしばらく置いておく。
冷めたら冷蔵庫に入れてできあがり。



※開封後は冷蔵庫で保存してください。

ワンポイントアドバイス

多摩区菅馬場 濃沼 時子さん
 火にかけてからは、あまり煮立たせないようにするのがポイント。水っぽさが残るようであれば市販のペクチンを加え、弱火で10分ほど煮詰めるととろみが出ます。ぜひ季節のフルーツを使ったジャム作りを楽しんでみてください。

