

# CERRESA

NO.232



特集 新春特別企画  
女性部正・副部長と原組合長大いに語る

セラサ  
1

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

2017.January

# Contents

<b>特集</b> 新春特別企画	3
川崎探検隊 東有馬を歩く	8
<b>PICK UP</b>	10
<b>逸</b> 記念日に彩りを添える 川崎区 櫻井 花代子さん	14
<b>Hand</b> 花と出合って約60年 中原区 富岡 茂太郎さん	15
<b>パワー全開</b> 子どもたちの笑顔を力に 宮前区 持田 浩毅さん	16
<b>食農NOU</b> ハクサイ	17
農作業ノート ヒペリカムの切花栽培について 営農技術顧問 志村 隆	18
<b>Healthy LIFE</b> 新春・健康パズル	19
<b>mail box &amp; クロスワードパズル</b>	20
JAからのお知らせ & <b>ファーマーズ</b> 本多 勝さん 薙澤 直美さん	21
<b>INFORMATION</b>	22
<b>enjoy</b> 生田支部 フラダンスグループ	23
<b>Dish Up!</b> ミートソーススパゲッティ 多摩区 岸 澄江さん	24

## 2月の行事予定

2日(木)	第2回総代・組織リーダー研修会 (15時～、本店)
11日(土)	建国記念の日
15日(水)	第59回全国家の光大会 (9時～、広島市文化交流会館)
21日(火)	定例理事会
27日(月)	組合員の集い (10時30分～、14時10分～、エポックなかはら)
28日(火)	組合員の集い (10時30分～、14時10分～、エポックなかはら)

※日程等は変更されることがあります

## 今月の表紙

### ハクサイの収穫作業

今月の表紙は、ハクサイの収穫作業に励む麻生区東百合丘の関口政雄さん。畑では、家族3人でブロッコリーやカリフラワー、ホウレンソウ、小松菜など年間40品目ほど栽培。全量をセレスアモス麻生店に出荷しています。

ハクサイは晩生の品種「冬峠」を栽培し、「寒さが増してきたので甘みがあり、やわらかくておいしい」と笑顔を見せています。

これからの時期はのらぼう菜などの収穫も始まり、忙しい日々が続きます。





# 女性のかでJAと農業振興をサポート

## ～女性部正・副部長と原組合長大いに語る～



代表理事組合長 原 修一

新春特別企画として、組合長と昨年『女性部連絡協議会』から名称を変更した『女性部』の正・副部長に、女性部の活動、消費者の立場から見たセレサモスや直売所の魅力などについて語っていただきました。

(高津区坂戸・ホテルK S Pにて収録)



女性部部长  
加賀見 照子 (幸区南加瀬)



女性部副部長  
片山 恵美子 (宮前区菅生)



女性部副部長  
井上 ふでこ (中原区上平間)



女性部副部長  
岸井 栄 (多摩区南生田)

## 女性部組織の楽しさを

### 次世代につなぐ

**組合長** 明けましておめでとうございます。本年もよろしくお願いいたします。

**一 同** 明けましておめでとうございます。本年もよろしくお願いいたします。

**組合長** 昨年、女性部連絡協議会から女性部へ名称変更されましたが、女性部の皆さんには、日頃よりJA事業ならびに市内農業振興へのご理解、ご協力をいただき、感謝申し上げます。おかげさまで各事業とも順調に推移しております。昨年4月に改正農協法とともに女性活躍推進法が施行されましたが、皆さんの活躍がセレサの大きな原動力の一つになっていきます。特に女性部レクリエ



ーション大会では、皆さんの深い絆と力強さを実感しました。

**加賀見** 昨年10月の大会では、一つの競技が終わる度に足首を動かすなど、ちよつとした体操を取り入れたところ、皆さんに喜んでいただきました。レクリエーション大会は各支部の活動とは異なり、女性部全体で活動できる貴重な場です。このような活動を通じて、改めて組織活動の重要性を感じています。また、JA役員と触れ合うことができる貴重な大会でもあるので、これからもずっと続けていきたいと考えています。**片山** たしかに自分の地区だけでなく、他の地区にどんな支店長さんがいるのか知ることができますよね。**井上** 昨年川崎南地区は、大会が始まって以来初めて玉入れて優勝しました。とてもうれしかったですし、部員の友好がさらに深まりました。**組合長** それは良かったです。どの

競技も非常に盛り上がりましたね。**岸井** 毎年応援も含め、全ての競技に力が入ります。全員で参加でき一致団結できるこの大会は本当に重要なイベントですが、参加者が少しずつ減っているのが気掛かりです。

**組合長** そうですね。レクリエーション大会の参加者もそうですが、全体の部員数も年々減少しています。部員を増やすために各支部では、どのような対策をされていますか。

**片山** 向丘地区では活性化資金を活用して、クルージングや食事会などを開催し、部員ではない方にも声を掛けられた結果、昨年は3人の方が参加してくれました。小まめに声を掛けて少しずつイベントなどに参加していただき、楽しめる場を作っていくことが大切だと思います。

**組合長** 確かに旅行や食事会などの後、街中で顔を合わせたときに自然とあいさつする機会が増え、会話がつなげていきますよね。

**片山** 以前統一旅行に参加していただいた方から「女性部はもつと古めかしいかと思っていたけど、楽しんですてきな集まりだった」と言ってもらえ、とても喜んでいただきました。

**井上** やはり次世代対策が重要だと考えています。地区によって対象者の人数も異なるかと思いますが、川崎南地区では、核家族化の影響も

あり、次世代の方が非常に少ないのが現状です。部員に娘さんの加入を勧めています。嫁に出て行ったら「終わり」と言われてしまいます。

**加賀見** お姑さんとお嫁さんで参加しやすいイベントは異なるかもしれませんが、日吉地区では、「このイベントに私は行けないから、お嫁さんが行くね」などと言っていたこともあり、常に新部員を含めた受け入れの間口を広げています。

**岸井** 生田地区では、女性部の活性化資金を活用したバス旅行などには、お姑さんとお嫁さんの両方で参加される方が多いです。バス代が掛かるため、20人以上いない班は食事会になってしまいますが、お嫁さんも参加される家が多いです。

**片山** 新しい方を迎えるには、自分たちが生き生きと楽しいと思える環境づくりが大事です。新しい企画なども取り入れ、「女性部の活動は楽しい」という思いを、次の世代に伝えていかなければなりません。

**組合長** 参加しやすい企画を皆さんにも考えていただき、さらに盛り上げていってほしいと思います。

**加賀見** 今後は組織活性化活動にさらに力を入れ、それを励みに間口を広げて多くの方が入りやすく、加入して良かったと思える環境を整えていきたいと思っています。

**組合長** ぜひよろしくお願いします。

## セレスモスをPRし

### 地産地消を推進

**加賀見** 組織活性化活動ではないのですが、昨年セレスモス宮前店で開催された「セレス得する市」はとても良かったです。日吉支店では、宣伝用のポスターを貼り、地域の方々にも声を掛けて行きましたが、皆さん

宮前店の存在を知り喜んでいました。**井上** 川崎南地区からも女性部員をはじめ多くの方が得する市に行きました。それ以来「市内産の新鮮な農産物が手に入る」という声を聞いています。

**片山** そう、新鮮な上に安いのが大きな魅力ですね。

**組合長** おかげさまで宮前店は、昨年10月に1周年を迎え、麻生店とともに多くの方にご利用いただいております。麻生店の地場産率が70%だとすると、宮前店がオープンしたことににより、単純に言えば各店舗とも35%ずつになるわけですが、麻生店は約60%を維持しながら、宮前店でも50%以上を保っています。これは宮前店のオープンによる相乗効果の現れで、市内全体の出荷者の作付けが増えてきたともいえます。

**井上** スーパーなどで外国産の立

派な農産物を見かけることがありますが、川崎に住んでいる以上、できるだけ市内産のものを食べたいと考えています。東南部地区から麻生店は遠かったのですが、宮前店ができてからは通いやすくなったので、お盆のお供え物や年末年始の食材なども買いに行っています。

**岸井** 食べておいしいのはもちろん、家族の健康を守る上でも新鮮で安全な農畜産物を安心して購入できる場所は、大変貴重ですよ。

**加賀見** 高品質な市内産農畜産物を買えるセレスモスを、もっと地域の皆さんに知っていただきたいと思えます。それには今まで以上に私たちが発信していく必要がありますね。

**片山** 以前、知人の男性に宮前店のお話をしたところ、早速足を運んでいただき、次にお会いしたときに農畜産物の品質の高さと品ぞろえの豊富さに感動したと言ってもらえまし



た。また、レシピがあるのもすごく良かったと言っていました。そして私が何よりうれしかったのは、「みんなに宣伝しておくよ」と言ってくれたことです。それからには月に何度も通ってくれているそうです。

**組合長** それはありがたいことです。**加賀見** 確かにレシピの存在はとても重要だと思います。川崎市の名産品『のらぼう菜』など、なじみのない農産物の調理方法がわからない方も多いと思います。より多くの農産物を皆さんに気軽に手に取ってもらえるよう、セレスモスの両店舗でレシピをどんどん増やしていってほしいです。また、宮前店2階のモスビーホールで、旬の果物を使ったジャム作りなどの料理講習会を開き、セレスモスと市内産農畜産物をPRするのも効果的ではないでしょうか。

**片山** 女性は地域でさまざまな交流があるので、女性ならではのつながりを生かしてセレスモスの良い点を口コミで広め、それが枝葉となりじわりじわりと広まっていけば良いですね。

**組合長** まったくその通りだと思います。

**加賀見** その他に、月に数回一部の支店などで行っている出張販売の回数を増やせば、セレスモスをより身近に感じることができ、店舗を利用する方も増えると思います。



**井上** 回数もそうですが、出張販売する品数が少ないのが残念です。私が宣伝し過ぎるのが良くないのかもしれないが、「いつ行っても買えない」という声を聞いています。川崎南地区では、出張販売を楽しみにしている方が非常に多いので、多くの方に購入していただけるよう、もう少し量を増やしていただけるとありがたいです。

**組合長** 時期によっては農産物の出荷量が極端に少ないこともあるので、確約はできませんが、できる限り増やしていきたいと考えています。少しかたい話になりますが、改正農協法の目的である農業者の所得増大、農業生産の拡大を果たすには、セレスモス両店の販売強化が重要です。

今後は学校給食への食材提供を通じて、セレサモスの売り上げを伸ばしていきたいと考えています。

**井上** 給食センターでは形の悪い野菜なども有効活用できますよね。新鮮で安全なものなら安心して子どもたちに食べさせることができます。

**組合長** 現在年間9億円というセレサモスの売り上げを、3年後には15億円にする計画を立てています。非常に高いハードルですが、先ほどお話があったように皆さんに口コミを中心に評判を広めていただき、何としてもこの数字を達成させ、国から見ても都市型農協のセレサがしっかりと頑張っているという姿勢を見せていきたいと思っています。

**片山** 以前向丘地区で話した中で、セレサモスで売れ残った農産物を使って、何かできないかという声が上がりました。現在は、生産者が引き取りに来ているわけですが、将来的



には宮前店の調理室を使って、加工品などを作ってみてはどうですか。

**加賀見** 「ふるさとの生活技術指導士」の方に協力していただき、加工してみるのも良いかもしれません。

**組合長** そうですね。今後検討してみたいと思います。少し話は変わりますが、JAでは「セレサアグリコ」という関連会社を設立しました。今年の4月には本格的な適格法人として、農地の借用や所有が認められるようになります。その後、いくつかの段階を経る必要がありますが、農産物を買って加工などをする事ができるようになります。

**片山** 例えばカット野菜などの加工品を通じて、地域の雇用を増やせたら良いですね。また、その加工品にも女性の力を活かしたら良いですね。**組合長** そうですね。何か良いアイデアがありましたらぜひ提案してください。また、アグリコでは今後、

体験農園を募集しようと考えています。従来の「ふれあい農園」などの貸し農園は、ただ農地を区切って貸し出すだけでしたが、体験型は内容がグレードアップします。

**岸井** どのような内容になるのですか。

**組合長** 種や苗、肥料、農機具などをアグリコで全て用意して、みんながナスやキュウリなど同じ作物を一緒に栽培していくというものです。例えると、用具を全て借りられるスキームに手ぶらで出掛けるようなものです。もちろん自分の区画で収穫したものは、自分たちで持ち帰ることができそうです。体験型を導入する理由の1つは、遊休農地の解消です。

国は、生産者の高齢化などにより、耕作ができない遊休農地に対し、課税を強化する方向です。遊休農地の所有者の一助となり、遊休農地を活用することで少しでも都市農業の振興につながればと考えています。

## 生産者と触れ合える

### 農畜産物直売所

**加賀見** 昨年セレサで発刊した「川崎の直売所マップ」はカラフルで見やすく、とても良いものですね。

**組合長** ありがとうございます。おかげさまで、多くの方から好評をい



ただいております。ところで、マップには177か所の直売所が掲載されていますが、市内に農畜産物の直売所はいくつあると思いますか。

**井上** 倍くらいですか。

**組合長** 川崎市農業実態調査によると、実は約500か所もあるのです。もちろん全てが毎日開いているわけではありませんし、1週間に2回や不定期、自動販売形式のものなどを含めた数字ですが、この結果を聞くとかわさき農業の力強さを感じることができそうです。

**加賀見** それだけあるということは、それだけの数の生産者がいるということですね。私たちはただ購入するだけではなく、生産者の方は暑い日も寒い日も畑に立ち、異常気象や病



害虫の対策などで日々苦労されています。そうした思いを考えると、より生産者の方に感謝できますし、セレスモスをはじめ直売所にもっと足を運ぼうという気持ちになります。その際には直売所マップが非常に役立つと思います。

片山 マップを大きくして支店の窓口などにも貼り出したら良いと思います。JAの利用者でも、市内に直売所があることを知らない方も多いのではないのでしょうか。市内産の新鮮な農畜産物が身近な場所で手に入る事が分かれば、利用する人は多いと思います。

岸井 直売所は、生産者の顔が分かる安心感がありますし、生産者とコミュニケーションがとれるのも大きな魅力ですよね。

## 女性の力を活用し

### JAと農業振興を支援

組合長 そうなんです。直売所は生産者を身近に感じ、生産者ならではのおいしい食べ方などを直接聞くことができる貴重な場所でもあります。皆さんに市内産農畜産物を買っていただく、生産者の所得と意欲の向上にもつながります。ぜひ多くの方にご利用いただきたいと思います。

組合長 皆さんには日頃より親子料理教室や子どもたちの農業体験などで多大なるご協力をいただき、ありがとうございます。

加賀見 調理場のある会場などを確保するのは大変ですが、旬の農産物を使って親子で料理などを体験できるのは、とても良いことですよね。

井上 農業と触れ合う機会が少ない子どもたちには、貴重な体験です。野菜が苦手な子どもたちが、実際に収穫や料理を体験することで「おいしい」と言って、食べられるようになったと多くの人から聞いています。

片山 以前JAで開催した夏野菜を使った親子カレー作り体験が好評だったので、レシピを地域の方に紹介しました。その後担当の方が、レシピを参考に地域で募集を掛けたと

ころ、約100人の親子が参加する一大イベントになったそうです。このようにJAで知ったことを地域の方々にも広めていくことは、とても大切なことだと実感しました。

岸井 新鮮で安全・安心、そしておいしい市内産の農畜産物の魅力をより多くの方に伝えられるよう、女性部各支部でもさまざまな場面で協力していきたいと思います。

組合長 セレスの事業を進めていくには女性の活躍が必要不可欠です。これからも女性部の皆さんに多大なるご支援・ご協力をいただきながら共に頑張ってまいりますので、よろしくお願いいたします。本日はありがとうございました。

一同 ありがとうございます。

今後ともご支援をお願いいたします。

(文責・広報課)



## こっとなほ一む 木綿縫夢



## 世界で1つの手作り人形



往左記アリーノ学習室  
活動日 月2回水曜日(原則)  
14:00~16:00

アリーノで活動を始めて5年になります。約25人のメンバーで和気あいあいと人形作りを楽しんでいます

先生の手作りキットを使って、女の子や動物、ピエロなどさまざまなコットン人形を作っています。1体ずつ表情や体つきが異なり、完成した作品は「我が子のようにかわいい」と評判です



## 有馬療養温泉旅館



往宮前区東有馬3-5-31  
営11:00~22:00  
休水曜日(日帰りの場合)

創業50年になる旅館。泉源は1300年以上前に発見されるなど歴史ある名湯です。宿泊だけでなく、日帰り入浴もできるため、リピーターが多く訪れます

## 歴史ある湯



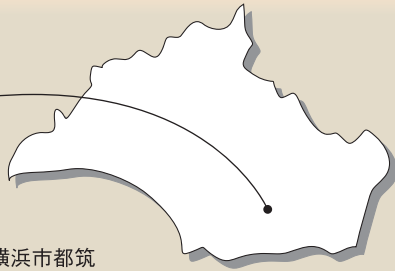
神経痛や腰痛などに効果があるとされる金色の湯が特徴。治療を目的とした療養泉にも登録され、源泉掛け流しなのも人気の理由の一つです

今回はJR武蔵新城駅からバスに乗り、「東有馬第一団地前」で下車。ここから街歩きに出発します。どんな出会いがあるのでしょうか。  
バスから降りると、どこからか炊きたてのご飯の匂いが！匂いに誘われ歩き進むと、和菓子屋さんを発見♪並んでいたお客さんに話し掛けると、「ここは和菓子だけでなく、いなり寿司やおこわもおいしいのよ」と教えてくれました。こちらでおすすめのないなり寿司とおこわおにぎりをおいしくいただきました。  
お腹が満たされたところで、街歩きを続けます。すると「アリーノ」という建物を発見！中に入ってみると、手作り人形教室が行われていました。人形教室では、生徒さんたちが手際良く人形を縫っていく様子に思わず見とれてしまいました。

さらにまっすぐ歩き進むと、住宅地の中に温泉旅館を見つけました。「温泉」の文字に惹かれ中に入ってみると、日帰り入浴もできるとのこと。館内は地元の常連さんたちでにぎわっていました。  
温泉で疲れを癒やし、常連さんたちと話していると東有馬の直売所情報を教えてもらいました♪東有馬には無農薬で野菜を栽培している農家があるそう、早速直売所を目指して出発します。  
来た道を戻り、坂を上り進むと、教えていただいた「織茂農園」に辿り着きました。直売所へ入ると数多くの野菜がずらり♪園主からこだわりの栽培方法を聞かせていただきました。  
今回の街歩きは、地元の方からさまざまな情報を教えてもらい、地元の人と触れ合えた一日となりました。



# 宮前区 東有馬



区の南東部に位置し、南端は横浜市都筑区と接している。かつて下有馬といわれた地域で、現在は住宅が多く建ち並んでいるが、一部には畑が残され、野菜や果樹、花きの栽培が行われている。

## 三吉野



住 宮前区東有馬5-24-21  
 営 10:00~20:00 休 火曜日  
 44年続く老舗和菓子店を家族3人で経営しています。和菓子その他、山菜おこわや五目ご飯なども充実しているので、昼食を買い求める人も訪れます

「昔懐かしの味」



創業時から変わらない餡の味を守りながら、地名入りのどら焼きなど新しい商品作りにも挑戦しています。どら焼きは3種類の味が楽しめ、贈答品としても好評です

## 織茂農園



住 宮前区東有馬2-20-16  
 営 8:30~荷がなくなり次第終了  
 休 月・水・金曜日  
 園主の織茂耕治さんが三浦半島への視察訪問や勉強を重ね、農業や化学肥料を一切使わない栽培に取り組んでいます

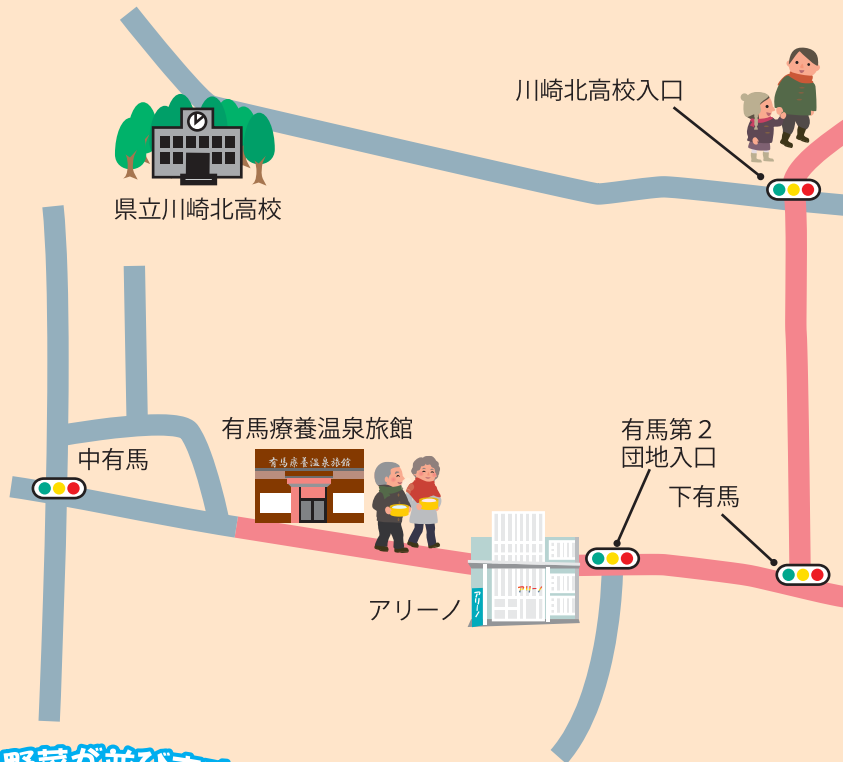
## アリーノ



「教室案内がずらり」



住 宮前区東有馬4-6-1  
 営 9:00~21:00  
 休 第3月曜日(原則)、年末年始、施設点検日  
 「川崎市有馬・野川生涯学習支援施設」として2009年に設立。事前に申し込みをすれば誰でも施設内の学習室や調理室などを利用することができます。毎日さまざまな教室や講座が行われ、地域住民の集いの場として親しまれています



「旬の野菜が並びます」



約100アールの畑でニンジンやカブなど50品目以上を栽培。直売所には旬の野菜が数多く並び、朝早くから買い物客でにぎわいます

## 織茂農園の無農薬農法とは

化学肥料は一切使わず、生ごみを乾燥・発酵させたものを堆肥として少量使っています。病害虫対策は、網を掛けたり食用の酢を100倍希釈したものを使用。また、野菜と野菜の間にマリーゴールドや麦を植え、肥料の補給と病害虫予防をしています。環境にやさしい農業への取り組みが認められ、織茂さんはエコファーマーとして県知事から認定されています

## 総代研修会 農業改革の本質を学ぶ

総代研修会が12月6日、本店セレスホール飛翔で行われました。総代やJA役員474人が参加し、農業改革について理解を深めました。

冒頭、原修一組合長が「今まで以上にJAは自ら考え、改革を実行していかなければならない。農業者の所得増大や農業生産の拡大に向け、セレスモスを活用した地場産農畜産物の販売を強化していく」とあいさつ。続いて、自民党農林部会長の小泉進次郎氏が「農政新時代へ」と題し

た講演を行いました。

小泉氏は、農家が生産資材を選択できる環境の整備や農産物の輸出支援体制など、農林水産業骨太方針策定プロジェクトチームで検討してきた政策を説明。コスト意識を持つことや、グローバルGAP<sup>\*1</sup>など国際認証を取得し経営する重要性を訴えました。参加者は、小泉氏の話に耳を傾け、政府が進める農業改革の本質について理解を深めました。(講演の内容については、抜粋して下段で紹介します)



あいさつする原組合長



講演に聴き入る参加者

## 講演内容(農林水産業骨太方針)抜粋

1.国は、農業者の生産資材の購入先について、価格等を比較して選択できる環境を整備することなど、生産者の所得向上につながる生産資材価格形成の仕組みを見直す。2.農業者は、生産した農産物の強みを生かして高く販売する努力を行い、食品小売業者は unnecessary コスト増要因を除去できるよう、取り組みを行う必要がある。これらを支援するため国は、品質等に応じた価格決定がなされるよう、地理的表示(GI)<sup>\*2</sup>、規格・認証等の制度の一層の普及をはかることなど、生産者が有利な条件で安定取引を行うことができる流通・加工の業界構造を確立する。3.青年就農給付金を「農業次世代人材投資資金」に改め、意欲ある新

規就農者に対し、資金や農地等に対応するサポート体制を明確にするとともに、交付3年目までに経営確立の見込み等を見極め、さらなる経営発展につながる対策を講じることなど、農政新時代に必要な



人材力を強化するシステムを整備する。4.日本産品の品質や特色のアピールにつなげるため、国際標準化を見据えたJAS規格、日本産の食品安全管理規格等の充実・普及、地理的表示、品種登録の活用

やこれらを含む知的財産の保護をはかることなど、戦略的輸出体制を整備する。5.消費者が適切に食品を選択するための機会の確保や需要に即した食品の生産の振興に資することなど、全ての加工食品への原料原産地表示<sup>\*3</sup>を導入する。6.国内外での農産物の販売促進や調査・研究等の事業を実施することを目的とするチェックオフ<sup>\*4</sup>の法制化など、チェックオフ導入を検討する。以上6項目について講演しました。

最後に、JAグループに対し「『農家のために』という本来の目的に振り返り改革を進めてほしい」と、農業改革への理解を求め、「努力が報われる農業の実現に向け、皆さんを全力でサポートしていきたい」と話しました。

(※の用語解説は21頁に掲載しています)

## 輝かしい新年を祝う

賀詞交換会が1月6日、本店セレスホール飛翔で行われ、支部長をはじめ各組織の代表、行政やマスコミ、役職員ら357人が出席しました。

年頭のあいさつで、原修一組合長が昨年の規制改革会議の提言や自民党の農林水産業骨太方針の内容を受け、「JAにとっては依然予断を許さない状況が続いている。引き続きセレスモスを拠点として地場産農畜産物の販売力を強化し、積極的に自己改革を押し進めていく」と述べました。

また、今年10月にJAセレス川崎が創立20周年の節目を迎えることについても触れ、「今後も協同組合の理念に基づき、役職員が一体となって都市農業の振興と地域の活性化に向け、全力で取り組んでいく」と決意を語りました。

引き続き、福田紀彦川崎市長や県中央会の高桑光雄会長らが来賓を代表してあいさつ。

また、花卉部馬絹支部による豪華な正月飾りや大戸神社祭囃子保存会の皆さんが新春の幕開けに華を添えました。



新年のあいさつをする原組合長



新年の幕開けに彩りを添えた花卉部馬絹支部の皆さん

## 手作り正月飾りで迎春

組合員を対象としたフォロー講習会が12月1日、本店で開かれ、8人が参加しました。

講習会は、志村隆営農技術顧問が講師を務め、市内産の松や竹、わらなどを使った正月用の花飾りや門松作りなどを体験しました。

参加者は「初めて縄をなって難しかったが上手にできた」と笑顔で話し、正月飾り作りを楽しみました。



講師から結び方を習う参加者

## 親子でみそ造りに挑戦

JAは次世代対策の取り組みとして12月17日、モスピーホールで仕込みみそ造り教室を開きました。当日は19組41人の小学生親子が参加し、ふるさとの生活技術指導士6人の指導の下、みその仕込み作業に汗を流しました。

参加者は、鍋で煮込んだ大豆に塩と米麴を混ぜる作業からスタート。その後、親子で協力してミンチ状にしたみそを底に叩きつけながら容器に詰め、2時間ほどで手作りの仕込みみそを



みそ造りに挑戦する親子

完成させました。

参加した親子は「早く食べてみたい」と試食の日を心待ちにしていました。

## 親子で食と農のつながりを学ぶ

G o G o!!田植えレンジャー収穫祭が12月24日、セレスモス宮前店で開かれ、25組80人の親子が餅つきなどを楽しみました。

G o G o!!田植えレンジャーは、親子で一連の農作業を体験してもらうことで、食や農業の大切さを知ってもらおうと毎年行われているもの。今年度は6月に田植え、10月には稲刈りなどを体験してきました。

参加者は、餅つき体験や自分たちで収穫した稲を使い、しめ飾り作りに挑戦。お昼にはJ A職員が用意したお雑煮やきなこ餅、あんこ餅を味わいました。

また、食農教育普及雑誌『ちゃぐりん』に掲載されている毛糸を使用した「ポンポンにわとり」などの工作を体験しました。

参加者は「さまざまな体験を通じて、楽しみながら食の大切さについて学ぶことができた」と話し、農業への関心や理解を深めていました。



餅つきを楽しむ親子

## 女性部 向丘支部 鈴木ゆかりさん健闘

平成28年度生活文化活動体験発表会・県家の光大会が12月9日、J Aグループ神奈川ビル内の講堂で開かれ、県内の女性部員や役職員約200人が参加しました。

当日は『家の光』などの記事活用や女性部活動を通じた体験を、県内J Aの女性部員9人が発表。当J Aからは向丘支部の鈴木ゆかりさんが出場しました。

鈴木さんは手芸や料理を通じて交流の輪を広げ、介護予防活動に取り組むまでの体験を発表。「今後も自分たちの知識を活かし、地域貢献をしていくことでコミュニティーの場を広げていきたい」と話しました。審査の結果、惜しくも県代表の座は逃しましたが、会場から大きな拍手が送られました。

また、大会の席上、原修一組合長が『家の光』などの普及に関する3部門で表彰を受けました。



活動体験を発表する鈴木さん

## J Aと市長へ出来栄え披露



J A役員へワインを贈呈する保存会役員

柿生禅寺丸柿保存会は12月14日、J Aと川崎市役所を訪れ、2016年産の禅寺丸柿ワインを贈りました。

当日は、水野英雄会長と飯草康男副会長、宇津木裕副会長が訪問。「和食にも合うので、さまざまな料理と一緒に味わってほしい」と手渡しました。

今回は、台風などの影響もあり、収穫前に落ちてしまう実もありましたが、すっきりとして飲みやすい仕上がり。約2,600本のワインを醸造し、12月17日からセレスモスなどで、1本720円入り1,470円で販売していますので、ぜひご賞味ください。

## 寄せ植え楽しみ、花に親しむ

花卉部中部支部と幸中原支部は12月10日、モスビーホールで親子寄せ植え教室を開きました。市内に住む親子22組53人が、花と触れ合うひとときを楽しみました。

教室は加藤花飾堂の加藤智之さんが講師を務め、パンジーやガーデンシクラメンなど計7種類のポット苗を使った寄せ植えを指導しました。

参加者は質感の異なる花や草を自由に配置し、個性溢れる作品を仕上げました。

また、女性部稲田支部は

15日、稲田支店で寄せ植え講習会を開き、30人の部員が参加しました。志村隆営農技術顧問が初めて講師を務め、「梅を中心に松やチェッカーベリーなどをバランス良く植え付けて」と盆栽の寄せ植えを指導。アドバイスを受けた参加者は植え付けた後、コケや石、白砂を置き日本庭園風の寄せ植えを完成させました。参加者は「立派な寄せ植えができた。多くの人に見てもらいたい」と出来栄に笑顔を見せていました。



寄せ植えを楽しむ親子



講師から指導を受ける参加者

## 東柿生支店の建設工事進む

東柿生支店の建て替えに伴う立柱式が12月20日、麻生区下麻生で行われ、JA役職員と関係者13人が工事の安全を祈願しました。

出席者を代表して梶稔副組合長がボルト締めを行い「組合員や利用者の期待に応えられるよう、着実に計画を進めていきたい」と、あいさつしました。今年6月のオープンに向け、順調に工事が進められています。



ボルト締めを行う梶副組合長

## 市内産農産物の魅力を実感

JAと川崎市などで構成するかわさき地産地消推進協議会は12月8日、モスビーホールでかわさきそだち料理教室を開きました。

料理教室は生産者と消費者の交流や新鮮で安全・安心な市内産農産物の魅力をPRし、地産地消の普及をはかることを目的に行っています。

ふるさとの生活技術指導士8人が講師を務め、29人の参加者が市内産農産物を使った赤飯など計5品のレシピを学びました。



赤飯の炊き方を学ぶ参加者

参加者は「市内産のもち米で作った赤飯は特においしい」と、市内産農産物の魅力を実感しました。



## 記念日に

## 彩りを添える

# 逸

ITSU

私の好きなこと



材料によってさまざまな色合いが楽しめるプリザーブドフラワー。幼い頃から花が好きだったこともあり、9年前に教室に通い始めました。わずかな空き時間に制作できることや、生花のような繊細な美しさと色合いに惹かれ、次第に作業に没頭するようになりました。今まで手掛けた作品は、誕生日や結婚式のブーケなど300点以上。アジサイやカスミソウなど200種類以上の専用の花材から実際の場面のイメージに合った花を選び、茎に見立てたワイヤーを挿していきます。隙間がないよう



器に花を敷き詰め、全体のバランスを考えながら2時間ほどで作ります。「どの角度からも立体的に見えるように心掛けています」。心を込めた作品は「色合いが素敵」と友人からも大好評。作品を通じて大切な記念日の一場面に携われることにやりがいを感じ、次の原動力につながっています。また、4年前にはプリザーブドフラワー全国協議会技能検定1級の資格を取得し、さらに完成度の高い作品を目指しています。これからも生涯の趣味として作品の制作に力を注いでいきます。

### PROFILE

2年前に、プリザーブドフラワーの教室「アトリエ花」をオープン。最近ではタイ発祥のソラフラワーを材料に取り入れ、作品の幅を広げています。



川崎区日ノ出  
櫻井花代子 さん



■ ひゅうまん

## 花と出合って約60年

中原区今井仲町 富岡 茂太郎さん

子どもの頃から米や野菜の栽培に励む父を手伝っていました。このまま家業を継ごうと考えましたが、昭和35年頃の鉢物のブームもあり「限られた農地でより収益を上げたい」と、16歳で園芸学校に進学。基礎から知識を学び、花き栽培を始めて約60年になります。

卒業後は、野菜畑の一部を花畑に切り替え、約30坪の畑で需要の高いペゴニアと小菊の鉢物を栽培。講習会にも参加して技術を磨くとともに、都内の園芸店や種苗会社へ鉢物を持ち込み、飛び込み営業を始めました。

当初は見向きもしてもらえませんでした。「一から育てた花を認めてほしい」と、4年ほどかけて何度も足を運んでいるうちに質の高さと熱意が伝わり、次第に取引先が増加。「より高品質な花を届けたい」と思うようになりました。

毎年11月から12月には都筑区の山で落ち葉を集め、鶏糞や米ぬかなどを混ぜた保肥性や保水性の高い腐葉土を作成。また、花の性質に合わせた温度管理や灌水、鉢上げのタイミングなど管理を徹底しました。他にも懸崖仕立てやロウ



ソク仕立てなどの技術に磨きをかけ、「出荷先から樹形や花の艶がいいと評判でした」。

そうした中、元気に働いていた父が突然体調を崩し、平成4年に他界。花畑や父が担ってきた仕事の両方に手が回らなくなり、徐々に規模を縮小していきました。

現在は、約20坪の畑でハボタンを栽培。都内の市場へ出荷し、新品種の栽培にも挑戦しています。「花に携わっている時間が何より楽しい。体の動く限り続けていきたい」と、今後も花き栽培に励んでいきます。



会社勤めを経験した後、6年前に就農しました。両親と数種類の定番野菜の他、果樹などを栽培しています。

就農当初は農業の知識や経験がほとんどなかったため、両親や地域の方々、県

の普及員の指導を受けながら、栽培管理を進めてきました。

3年前からは普及員のアドバイスを参考に、約40坪の畑でミカンや柿などの果樹栽培に力を入れています。ミカン栽培は摘果、剪定など年間を

## 『子どもたちの

## 笑顔を力に』

宮前区東有馬 持田浩毅さん

通して数多くの作業が必要となるため、手間が掛かります。少しでも手を抜くと思いつきに実がならないこともあり、苦労もありますが「甘くておいしい実が収穫できると、時間を掛けて育てた苦労が報われるよう

な気持ちになります」。

現在は年間を通して安定した収量が得られるようになり、育てたミカンはセレサモスで販売する他、保育園児や幼稚園児を対象にした収穫体

験も行っています。

毎年11月から12月にかけて行っているミカンの収穫体験は、地域でも珍しく「農と触れ合う良い機会」と保護者からも好評。毎年500人ほどの園児たちがミカン狩りを心待ち

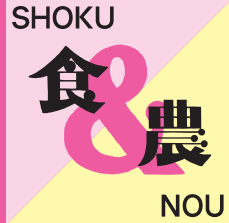
休みができると家族でドライブに出掛け、自然の空気を吸ったり、おいしいものを食べて気分をリフレッシュしています。ぶどう園などの果樹園に行ったときは、視察も兼ねて家族でもぎとり体験を楽しんでいます。

にしています。「より多くの子どもたちに収穫を楽しんでもらいたい」と木の高さは子どもの背丈に合わせて、1.5mほどの低樹高になるように栽培管理しています。また、中の皮が薄く食べやすい「石地フリー」や糖度の高い「ゆら早生」などの品種を選定し、もぎたての味をその場で楽しんでもらせるよう工夫しています。

最近では「夏にも収穫体験を楽しんでほしい」と、ミカンの他にオニールやスパルタンなど大粒品種のブルーベリーの栽培も始めました。これからも「子どもたちの笑顔のためにおいしい果物を作っていきたい」と、作業の手を進めます。



# ハクサイ



原産地が中国のアブラナ科アブラナ属の野菜。同じアブラナ科のキャベツは世界中で栽培されていますが、ハクサイは東アジアを中心に栽培されています。日本へは明治初期に伝わり、日清・日露戦争後に本格的に栽培が始まりました。ハクサイを丸ごと保存する場合は、新聞紙で包み、風通しのよい冷暗所に立てて置きましょう。カットしたものは、ラップで密封してから冷蔵庫の野菜室で保存し、早めに使い切りましょう。

ハクサイは、川崎市内で栽培されている葉菜類の中で3番目に収穫量が多い野菜です。11月から2月の寒さにより結球することで、甘みが増しておいしくなるといわれています。

ハクサイの大部分は水分ですが、芯葉の黄色い部分は甘みがあり、ビタミンCやカリウムなどを豊富に含んでいます。ビタミンCは、風邪の予防や免疫力アップに効果的。カリウムは、余分な塩分を排泄し高血圧予防に役立つとされています。

ハクサイは、くせがなく食欲がないときにも食べやすい野菜です。栄養補給に優れ、胃にもやさしいので、体調不良の際は、スープなどにして食べるのがおすすめです。

ハクサイの芯の部分に見られる黒い斑点は「ゴマ症」と呼ばれる症状。気温などの栽培環境のストレスによって、ポリフェノールが表面に現れたもので、食べても問題はありません。

購入の際は、外葉が緑色で巻きがしっかりとっているものや、ずっしりと重みがあるものを選びましょう。また、切つてあるものを選ぶ場合は、芯の部分が盛り上がっていないものや、葉が詰まっている、切り口がみずみずしいものを選びましょう。

## ハクサイとツナのピリ辛サラダ

材料(4人分)

- ・ハクサイ…5枚 ・キュウリ…1本 ・塩…小さじ1
- ★塩昆布…10g ★カニ風味カマボコ…5本
- ★ツナ…1缶 ★ごま油…小さじ1
- ★ポン酢…小さじ1 ★ユズコショウ…適量
- ★鷹の爪…適量

作り方

- ①ハクサイを1cm幅の短冊切りにする。キュウリは5mmほどの薄切りにしておく。
- ②ボウルに①を入れ、塩を振り入れよく混ぜる。15分ほど置いたら水気を絞り、さらにキッチンペーパーで水気を拭き取る。
- ③②に★を混ぜ合わせたら、できあがり。



## ヒペリカムの切花栽培について

オトギリソウ科の植物で黄色い花を觀賞するものを別名ビヨウヤナギと呼び、果実を觀賞するものをコボウズオトギリソウと言いますが、いずれもヒペリカムと呼んでいます。果実のなるものが切り花として人気です。



### 【主な品種】

- マジカルジャイアント (ルビー色の果実)
- チェリーブロッサム (赤と黄色の複色果実)
- アップルフェイス (赤と白の複色果実)
- エンビーフレアー (赤い果実)



### 【土づくり・準備】

日当たりがよく排水のよい所を好み、西日が強く乾きの激しくないところが適しています。植付け場所には完熟堆肥と配合肥料、苦土石灰を十分すき込んでおきます。

### 【増殖・購入】

苗づくりについては、梅雨時に固くなる前に緑枝を取り、挿木して増殖します。十分に発根したものをポリポットで春まで育苗します。

よい品種を栽培するのであれば、信頼できる種苗会社から購入します。

小苗を購入したり作ったりした場合は、ネオポットなどで春～秋まで大苗に育苗し、定植後の生育をよくする方法もあります。

### 【定植】

定植時期：3月中旬

植付け方法：畦間120cm×株間60cm

下部2～3節分枝したところを埋めるくらい深植えをし、敷きわらをします。

### 【栽培管理】

灌水：定植後、乾燥しないように乾く前に灌水します。

追肥：幼木は春～秋にかけて有機化成肥料を数回に分けて施用します。

台刈り：苗が大きくなり、3月末～4月上旬に降霜の心配がなくなったら株元の芽を残して台刈りをします。

間引き：芽の発生が多いようであれば、草丈15cmになる前に10～15本/株程度に間引きをします。

ネット：2番果から曲がりやすく切花が湾曲するため、適切なネット張りが必要になります。

### 【病虫害防除】

強いシュートが出る頃に、アブラムシの発生が多くなるので殺虫剤で防除します。

5月下旬からの主な病害はさび病であり、予防のためには雨除けが必要になります。

抵抗性がある品種も予防のため、EBI剤などの殺菌剤で梅雨時の丁寧な防除が大切です。

### 【収穫・調整】

6月中旬～7月上旬に結実し、赤く十分に色づいた頃から収穫期です。

すべて収穫すると生育を悪くするので、数本の遊び枝を残すことが肝要です。

### 【栽培暦】

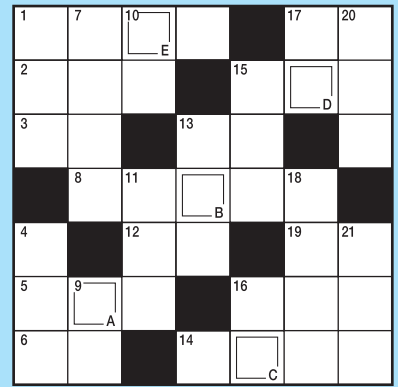
月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
旬	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下
主な作業			×									

×定植、□出荷期間

※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。



# クロスワードパズル



## タテのかぎ

- ①うそから出た\_\_\_\_\_
- ④1歳違いの兄弟姉妹のこと
- ⑦顔の整った人が好みなの
- ⑨矢をつがえます
- ⑩暖炉にくべる物
- ⑪煮物をじっくり煮込むときの火加減
- ⑬会社の運転\_\_\_\_を調達した
- ⑮ワカサギ釣りの際に穴を開けることも
- ⑯酔っぱらいが巻きます
- ⑰長寿を象徴する鳥
- ⑱駅の\_\_\_\_で新聞を買った
- ⑳ニコリと笑うとペコリとへこむ
- ㉑役者が観客に見せるもの

## ヨコのかぎ

- ①「福は内」と言いつつ行います
- ②こつこつと\_\_\_\_よく作業を続けた
- ③早起きは三文の\_\_\_\_
- ⑤攻撃の反対語
- ⑥分別して回収に出します
- ⑧人間の犬歯の別名
- ⑫進化\_\_\_\_。感情\_\_\_\_
- ⑬海水から作れる調味料
- ⑭よそ行きではない服装
- ⑮ワインボトルの栓によく使われる素材
- ⑯文末に付ける「。」のこと
- ⑰仙人はこれを手にした姿で描かれることが多い
- ⑱生涯で一番高い買い物だとよくいわれます

## 11月号のこたえ

### ススハライ



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。



## ◇行ってみました◇

『川崎探検隊』に掲載されていた京浜伏見稲荷神社と食料品安田屋さんに行ってきました。京浜伏見稲荷神社はとも立派な神々が祀られています。安田屋さんは手作りの惣菜がたくさんあり、特にカボチャの煮物がおいしかったです。

(中原区・川口さん)

## ◇よく利用しています◇

セレスモス宮前店を、買い物やおとこの料理教室で利用しています。明るく広々とした室内での教室はとても楽しく、参加者同士の交流にも役立っています。

## ◇干し柿に挑戦!◇

セレスモスを利用しています。昨年は初めて渋柿を買い、干し柿に挑戦しました。もう少しでできるので楽しみです!

## ◇スウナップしています◇

毎月『川崎探検隊』で取り上げられている地域の情報をスウナップしています。時間を作って行ってみたいと思います。

(宮前区・川田さん)

## ◇参考になります◇

機関誌セレスには、生活に参考になることが載っていて感謝しています。(幸区・菱沼さん)

## ◇懐かしくなりました◇

伝えたい『家庭の味』で掲載されていた、芋がら煮。子どもの頃、母がよく作ってくれたおかずです。シャキシャキとした

## ◇まさかの1位◇

今年の秋に行われた女性部レクリエーション大会で玉入れに出場しましたが、まさかの1位毎年参加されている方が「優勝なんて初めて!」と、とても喜んでいました。もちろん私もです!

(川崎区・フラガールさん)

## ◇脳トレ◇

クロスワードパズルを毎月楽しみにしています。ちょうど良いレベルの問題なので脳トレになっています。(宮前区・森さん)

## ◇これから◇

毎月セレスモスに行っていますが、初めて機関誌セレスを手に取りました。その中で『家庭の味』と『川崎探検隊』は特に参考になりました。これからは機関誌セレスを欠かさずチェックしたいと思います。

## ◇投稿のお礼◇

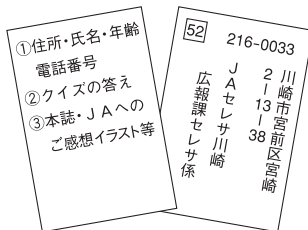
たくさんのお便りありがとうございます。ありがとうございました。これからも感想お待ちしております。

(J A 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 2月16日(木)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。

果樹栽培講習会開催のお知らせ

【開催日時】

2月22日(水) 9:30～ミカン  
13:30～ブルーベリー、キウイフルーツ  
2月23日(木) 9:30～カキ  
13:30～ウメ、イチジク

【内容】 整枝剪定、病虫害防除など

【場所】 川崎市農業技術支援センター  
多摩区菅仙谷3-17-1

参加費無料、現地集合・現地解散となります。  
参加ご希望の方は、2月3日(金)までにJA営農指導課  
(TEL・877-2114)へお申し込みください。

10ページの用語解説

※1.GAP＝「農業生産工程管理」と呼ばれ、生産現場において食品の安全確保や環境保全、労働安全の確保などに向けた適切な農業生産を実施するための管理のポイントを整理し、それを実践、記録、点検、評価を行うことで持続的な改善活動を行うこと。

※2.GI＝○○(地名)メロンや○○牛など、全国各地で長年培われてきた生産方法や、気候、風土、土壌など産地の特性により、高い品質と評価を獲得してきた農畜産物の名称を知的財産権として保護する制度。国により地域ブランドとして品質を保証される。

※3.原料原産地表示＝全ての加工食品を対象に、製品に占める重量割合上位1位の原料について、原則として原産地を国別重量順に表示すること。

※4.チェックオフ＝農産物の消費拡大をはかるため、生産者から拠出額を徴収し、国内外での農産物の販売促進や調査、研究等の事業を実施すること。

2017農業機械展示予約会開催のお知らせ

【開催日時】 2月3日(金)～4日(土)両日とも9:00～15:30

【開催場所】 JA全農かながわ 平塚市田村4-13-4

2月3日(金)は、セレスモス麻生店・宮前店よりマイクロバスによる送迎を行いますので、詳しくは経済部購買統括センターまでお問い合わせください。

また、2月4日(土)には、JA利用者限定の中古農機販売会(入札方式)も行います。

【入札受付】 9:00～11:30 【入札発表】 12:00より

【問い合わせ先】 経済部購買統括センター (TEL・855-3561)

社会福祉協議会へ募金を寄贈

地域貢献の一環として、日吉地区農業まつり実行委員会は12月12日、第20回農業まつりでの模擬店などの売り上げの一部を、地区内3か所の社会福祉協議会へ寄贈しました。

また、14日には中原地区農業まつり実行委員会が、同まつりでのバザーの売り上げの一部を、川崎市社会福祉協議会へ寄贈しました。

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12月16日、柿生支店の森有樹子貯金支店長代理と土方千明職員に、麻生警察署長より感謝状が贈られました。



『モスビー』のセレスモス出荷者紹介

- ① 本多 勝さん
- ② 高津区上作延
- ③ 麻生店・宮前店
- ④ サボイキャベツ・チヂミホウレンソウなど

出荷者のコメント

消費者のニーズにあわせ、年間約25品目の野菜を栽培しています。直売は行っていませんが、セレスモスに出荷した際に、店頭で調理法等のアドバイスも行っています。その時に購入していただいたり、喜んでもらえるとても嬉しく、やりがいを感じています。

- ① 薙澤 直美さん (薙澤 正巳さん)
- ② 麻生区岡上
- ③ 麻生店
- ④ 柿・ブルーベリー・ミョウガなど

出荷者のコメント

「前川早生次郎」「松本早生富有」「太秋」などの柿を中心に栽培しています。3年前に就農し、夫と2人で剪定や摘果などを約1年かけて行っています。庭先販売や地方発送も行っているため、出荷時期になると自宅前に手作りののぼり旗や看板を設置しています。

①氏名 ②住所 ③出荷店舗 ④主な出荷品目 ※( )は出荷登録者名

JAからのお知らせ

◇理事会だより◇

☆第9回定例理事会…平成28年12月20日(火)本店で開催【報告事項】第20回女性部大会開催について…開催日時：3月3日(金)13時～15時30分、開催場所：本店セレスホール飛翔にて開催、大会内容：タレント山田雅人氏による講演を実施。体験農園の概要について…平成29年度より体験農園の運営実施に向け、現在計画中。年間を通し栽培から収穫まで、栽培指導、種苗の提供、農具・設備の貸出など充実したサポートを提供していく。農業体験農園(開設者は農家。農園利用方式で、法的手続きは不要。園主が作付計画を作成・指導を行うので、相続税納税猶予制度の適用実績あり)の運営支援とJA体験農園(開設者はセレサアグリコ(株)。特定農地貸付方式で貸付規程を作成し、農業委員会への申請が必要。相続税納税猶予制度は認められない)の運営を実施していく。他13項目を報告。

【協議事項】6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	1兆4,552億円
貸出金	5,289億円
長期共済保有高	1兆6,593億円
年金共済保有高	338億円
購買品供給高	7億71百万円
販売品取扱高	10億14百万円
施設事業契約高	75億22百万円
組合員数	66,113人
うち正組合員	5,730人
准組合員	60,383人
	(12月31日現在)

営業時間のご案内

☆支店窓口…平日9:00～15:00  
 ☆A T M…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。

2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(水)、8日(水)、15日(水)、22日(水)  
 ☆セレサモス宮前店園芸館(宮前区宮崎2-1-4)…3日(金)、17日(金)  
 ☆セレサパーシモン(資材店舗：麻生区片平2-30-15)…7日(火)、9日(木)、14日(火)、21日(火)、23日(木)、28日(火)  
 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。

2月の経営相談日(法律)

7日(火)13:30～15:30中原支店  
 14日(火)13:30～15:30みなみ支店  
 21日(火)9:30～11:30橘支店  
 13:30～15:30中原支店  
 25日(土)9:30～11:30梶ヶ谷ビル  
 28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。

2月の年金無料相談会

2日(木)宮前支店 5日(日)日吉支店  
 7日(火)菅支店 9日(木)小田支店  
 14日(火)栗平支店 16日(木)野川支店  
 19日(日)みなみ支店 21日(火)稲田支店  
 23日(木)御幸支店  
 予約は開催支店まで。  
 2月のセミナー  
 ◇資産運用セミナー◇  
 5日(日)10:30～12:00セレサモス宮前店モスビーホール  
 ◇年金・社会保険セミナー◇  
 12日(日)10:00～12:00向丘支店  
 14:00～16:00高津支店  
 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。

2月の休日住宅ローン相談会

26日(日)小田支店、御幸支店、新城支店、北見方支店、野川支店、宮前平支店、菅生支店、柿生支店、千代ヶ丘支店  
 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

2月のセレササロン

2日(木)中原支店  
 22日(水)生田支店  
 会費：1,500円(中原支店)  
 1,100円(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(TEL: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。  
 墓石の新規建立・建替え・外柵・修繕など、お墓の事も取り扱っております。  
 事前相談もお気軽に  
 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  
 0120-33096-56  
 危急のご連絡は24時間・年中無休  
<http://www.ceresa-service.co.jp/>

2月の遺言信託個別相談会

7日(火)みなみ支店  
 ・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(TEL: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。



2月のセレサモス行事予定

☆出張販売  
 2日(木)11:00～御幸支店  
 9日(木)11:00～大島支店  
 16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。





生田支部  
フラダンスグループ



カラフルな衣装を身にまとい、満面の笑顔でスカートを揺らす23人のメンバー。今年度から新たに結成したグループには、40代〜80代までの幅広い世代が所属しています。

活動は月2回。明るい先生のもと、冗談を交わしながら和やかな雰囲気です。1時間半ほど練習しています。

音楽に合わせて、全身を使って繊細な振りを表現。一见スローなテンポに見えますが、想像以上に運動量があります。



多いフラダンス。次の振り付けを考えながら体を使うので、「運動不足解消と頭の体操になる」と声をそろえます。

昨年の10月には、市民館でフラダンスを披露。緊張感を持ちつつ楽しみながら踊ることで、「10歳は若返ったかな(笑)」と、効果を実感しています。

心地よい汗を流しながら、今日も笑顔でフラダンスを楽しんでいます。

# Dish Up!

## 材料 (4人分)

- ・合い挽き肉…400g
- ・ニンニク(みじん切り)…1片
- ・タマネギ(みじん切り)…1個
- ・オリーブオイル…適量
- ・トマトピューレ…200g
- ★・ミートソース缶…1缶(約250g)
- ・固形コンソメ…2個
- ・水…200cc
- ・塩、コショウ…適量
- ・トマトケチャップ…50g
- ・茹でたスパゲッティ…400g



## ミートソーススパゲッティ

### 作り方

①厚手の鍋にオリーブオイルを熱し、ニンニク、タマネギ、合い挽き肉の順に炒める。



③とろみがついたら塩、コショウ、トマトケチャップで味を調べ、茹でたスパゲッティにかけたらできあがり。



②①の鍋に★を入れ、時々混ぜながら弱火で20分ほど煮込む。



### ワンポイントアドバイス

多摩区栗谷 岸 澄江さん  
①の工程で、切ったトマトやナスを加えてアレンジしてもおいしいです。余ったミートソースは小分けにして冷凍しておくとう便利です。ご飯にかけたり、ピーマンの肉詰めにするのもおすすめです。

