

CERRESA

NO.236



特集 伝えたい『ふるさとの味』



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

セラサ
5
2017.May

Contents

特集	伝えたい『ふるさとの味』	3
	川崎探検隊 新城周辺を歩く	8
PICK UP		10
逸	色鮮やかなサツキを咲かせて 幸区・青木 義明さん	14
Asemaru	活字とともに歩んで 多摩区・井上 昭一さん	15
パワー全開	消費者の声を力に農業を 麻生区・志村 義成さん	16
SHOKU 食農 NOU	アスパラガス	17
	農作業ノート カキの病害虫防除 営農技術顧問・片木 新作	18
	農協改革 & 運勢	19
	mail box & クロスワードパズル	20
	JAからのお知らせ & 読んでJA! Q&A広場	21
INFORMATION		22
ファーマーズ	麻生区・山田美智子さん 高津区・萩原 信芳さん 多摩区・松澤 壽夫さん 宮前区・三田 和伸さん	23
Dish Up!	春巻き 高津区・小宮 節子さん	24

6月の行事予定

7日(水)	第20回通常総代会事前説明会 (14時～稲田支店、14時30分～向丘支店)
8日(木)	第20回通常総代会事前説明会 (15時30分～菅支店、16時～橘支店)
9日(金)	第20回通常総代会事前説明会 (14時～みなみ支店、16時～高津支店・柿生支店)
12日(月)	第20回通常総代会事前説明会 (15時～日吉支店、16時～生田支店)
13日(火)	第20回通常総代会事前説明会 (14時30分～中原支店、15時～宮前支店)
20日(火)	定例理事会
27日(火)	第20回通常総代会 (13時30分～本店)

※日程等は変更されることがあります

今月の表紙

キンセンカの収穫作業

今月の表紙は、キンセンカの収穫作業に励む麻生区黒川の市川としみさん。昔から花が大好きで、たっぷりと愛情を込めて育てた花は全量セレスモス麻生店に出荷しています。

今年は気温が低く雨が少なかったため、例年に比べ2週間から3週間ほど生育が遅れましたが、「いつも以上に良く咲いた」と、一面に咲き誇る花に囲まれ笑顔を見せています。

これからの時期は、アスターや菊の収穫に向けての栽培管理で忙しい日々が続きます。



伝えたい 『ふるさとの味』



旬の野菜や魚介などを使い、素材の持ち味を生かしながら器や盛り付けにも工夫を凝らし、季節感も楽しめる日本の食文化『和食』。ご飯や汁物、漬物とともに、主菜と副菜を組み合わせた一汁三菜を基本とするスタイルは、理想的な栄養バランスだといわれています。

しかし近年、食の多様化が進み、惣菜や弁当など調理済みの食品が簡単に手に入るようになりました。食生活が便利になった一方、料理を作るよりも買う機会が増え、各家庭や地域で受け継がれてきた食文化が失われつつあります。

そこで今号では、各家庭で作られている料理の作り方や思い出などを、市内の『ふるさとの生活技術指導士』7人にお伺いしました。旬の農産物を使った家庭料理や行事食など、手作りならではの『ふるさとの味』を紹介します。



ふるさとの生活技術指導士とは

『ふるさとの生活技術指導士』とは、農家・農村地域に受け継がれてきた生活技術の継承活動を通じて、神奈川県民との交流をはかりながら都市農業の理解や振興を目指し活動している農業者のこと。平成9年から制度がスタートし、神奈川県より認定を受けています。認定されている技術は巻き寿司やみそ、漬物、乾物など地域に伝わる行事食や郷土食、保存食の他、竹・わら細工などの工芸技術など、さまざまです。地域で代々受け継がれてきた技術を後世に継承しています。



市内のふるさとの生活技術指導士のメンバー

認定を受けるためには、伝統的な生活技術をもっていることや、生活技術に関して指導力のある人、地域活動に積極的な参画が可能な人、自ら農業に従事または実践経験がある人など、さまざまな要件を満たす必要があります。

市内農業と手作りの魅力を発信

平成20年には、JA組織では県下で初めて『JAセラサ川崎ふるさとの生活技術指導士の会』を結成。現在18人の会員が地場産農産物を使った料理教室や加工品作りなどの活発な活動を通じて、市内農業への理解をはかりながら手作りならではの味を伝えています。

また、川崎と横浜地区合同の料理講習会や取り組み事例発表、視察研修なども実施。他地区との交流を深めて活動の幅を広げるとともに、自らの知識を高めています。次に、同指導士の方からお聞きした、地域に継承されてきた料理をご紹介します。ぜひ各ご家庭の食卓に並ぶ1品として、活用していただければと思います。

太巻き

～旬の野菜を楽しむ食卓の主役～

節分はもちろん、自農園でとれた季節の野菜を使い、年間を通して作っている「太巻き」。マグロや明太子と一緒に包んで海鮮風にすることもあります。

定番具材の卵焼きの他、ニンジンやのらぼう菜、シイタケなどを別々に煮て、彩りを考えながらきれいに酢飯に並べます。使う調味料は砂糖、塩、醤油、和風だし。ニンジンは塩と和風だしだけで煮ることで、鮮やかな色合いが残ります。酢を少なめに使用しているので、とれたての新鮮な野菜を存分に味わえる1品です。

「具材に決まりはないので、漬物や佃煮など何でも合う」と話すそめ代さん。アレンジを加えながら、家族で旬の味を楽しんでいます。



高津区久末 森 そめ代さん

草もち

～春の香りを楽しむ行事食～

毎年4月8日に、近所の方とともに寺に持ち寄る「草もち」。100年以上前から地域の風習として行われ、この時期に欠かせない行事食として親しまれています。

上新粉と白玉粉に、ぬるま湯を少しずつ加えながら耳たぶほどの固さまでよく混ぜ、一握り大に丸めて強火で20分ほど蒸します。ヨモギは、重曹と一緒に茹でてフードプロセッサーにかけておきます。蒸しあがった生地をボウルにまとめてヨモギを練り込み、食べやすい大きさに分けたら完成です。

ふっくらとした草もちは、子どもはもちろん孫や近所の方からも「ヨモギの香りがさわやか」、「何個食べても飽きない」と大好評。きな粉やあんこを自分好みにまぶし、甘茶を添えて春の香りを楽しんでいます。



宮前区有馬 持田 あけみさん

たたきゴボウ

～どこでも役立つ万能料理～

普段の食卓やおせちの具材など、「あと1品ほしい」と思った時によく作る「たたきゴボウ」。甘辛くしっかりとした味付けは、家族みんなの好物となっています。

皮をそいだゴボウをたたいて繊維を崩し、火が通るまで茹でたら食べやすい長さに切ります。その後、片栗粉をまぶして油でさっと揚げ、砂糖、醤油、水を煮立てた鍋に加えて絡ませたらできあがり。ゴボウはたたき過ぎないように、ひびが入る程度にするのがポイント。コリコリとした食感が残り、芯まで味が染み込みます。

隆子さんが作るたたきゴボウは、「食欲をそそる」と家族みんなの箸が進みます。冷めてもおいしいので、弁当のおかずや酒のつまみなど、どんな場面にも合う万能料理です。



麻生区黒川 越畑 隆子さん



黒豆ずし

～彩り豊かな祝い食～

正月や節句など、人が集まる時に活躍する「黒豆ずし」。黒々としてつやのある煮豆に仕上げるには、鉄なべを使う他、煮る際に鉄玉子か五寸釘を入れるのがポイントです。

黒豆は洗って水に浸し、砂糖、塩、醤油、水、重曹、鉄玉子を煮立て、その汁に一晩漬け、翌日に弱火で7時間ほど煮詰めます。黒豆ずしは、茹で汁で米を炊きます。炊き上がりは黒くなりますが、三杯酢を加えるときれいな桃色に変わります。

三平家では、旬の野菜の他、から揚げやうずらの卵などみんなが好むおかずを自由に盛り付けています。「時間は掛かりますが、手間は掛からない」と話すまさ子さん。ふっくらとして甘く味付けした黒豆と、見た目が華やかな黒豆ずし。誕生日などお祝い事にぴったりな一品です。



多摩区登戸 三平 まさ子さん

伊達巻き

～新年を祝う定番料理～

毎年戸張家の正月に欠かせない「伊達巻き」。できるだけ市内産の卵を使い、甘さ控えめの味付けで仕上げています。

作り方は、卵とはんぺん、砂糖、塩、和風だし、みりんをミキサーにかけ、型に流し込んで予熱したオーブンで15分ほど焼き上げます。生地が熱いうちにすだれを使って力を込めて巻くことで、きれいに形が整います。

家族をはじめ、近所の友人からも「美代子さんの伊達巻きを食べないと正月は迎えられない」と言われるほど、みんながこの時期を楽しみにしています。

毎年20本ほど焼き上げますが、「それでも足りないくらいかな」と笑顔を見せる美代子さん。今後は娘さんに受け継ぎ、戸張家を代表する味を守り続けていきます。



高津区北見方 戸張 美代子さん



おこと汁

～労をねぎらう伝統料理～

毎年2月8日と12月8日の事八日に作っている「おこと汁」。立川家で50年以上作られてきた味を、今は悦子さんが受け継いでいます。

小豆は前もって茹でて下準備し、茹で汁は残しておきます。畑でとれたダイコンやニンジン、サトイモ、ゴボウを食べやすい大きさに切って鍋で炒めます。具材に火が通ったら、和風だし、みそ、油揚げ、茹でた小豆を汁ごと投入。一煮立ちさせると完成です。

小豆のさわやかな甘さが香るおこと汁は、寒い日に身体が温まる野菜たっぷり栄養満点のみそ汁。立川家では、小豆の茹で汁で炊いた小豆ご飯とともにおこと汁を家族みんなで食べ、1年の農作業の労をねぎらっています。



麻生区黒川 立川 悦子さん

ごま汁

～山椒が香るごはんのおとも～

山椒の新芽が芽吹く時季になると食べなくなる「ごま汁」。持田家に嫁ぎ、姑さんから作り方を教わりました。

すり鉢ですったごまに山椒をたっぷり入れ、力を込めてさらにすりませます。ごまと山椒がよくなじんだらみそを加えて混ぜ合わせ、お湯を少しずつ注いでペースト状にしたらできあがり。10分もかからず簡単に作ることができます。ごま汁というと汁物を想像しますが、持田家ではそのままご飯にのせて、山椒の香りを楽しんでいます。

新芽がとれる10日間ほどの季節限定の味は、ご飯のおともに最適。「普段台所に立たない主人が、この時季だけは庭先で山椒を収穫してきて自分で作ることもある」というほど、持田家を代表する味となっています。



宮前区東有馬 持田 眞弓さん



江川せせらぎ遊歩道



J R南武線武蔵新城駅から矢上川を結ぶ道。市民が親しみをもつ水と緑のある遊歩道として2003年に開設されました。桜並木や自然との共生など8つのテーマが設定されており、四季を通じて楽しめます



地域住民が作った花壇



疲れたときは一休み



散策の道



全長350mの散策を楽しむ道で藤棚や植栽、せせらぎなどによって癒しと自然の豊かさを味わえる安らぎの空間です

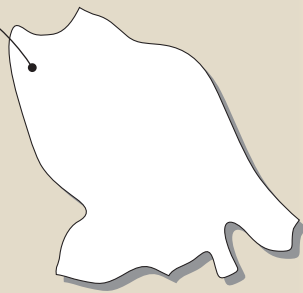


今回はJ R南武線武蔵中原駅からバスに乗り、「子母口新田」停留所から街歩きに出発します。川の流れる昔の方向へ歩いて行くと「江川せせらぎ遊歩道」と書かれた案内板を発見！散歩中の方にお話を伺うと「武蔵新城駅方面は桜や藤の花地域の人たちが植えた花などがとてもきれい」と教えてくれました。早速、遊歩道を散策します。春風を感じながら「散策の道」を歩いていると、花壇と藤棚を発見。藤の花と、地域の人たちが植えたさまざまな色の花に心が癒されました。「散策の道」の先は、桜並木がきれいと言われていたが、ぜひ来年は改めて来てみたいと思いました。遊歩道の終着点では、きれいな水と緑豊かな空間が広がり、川のせせらぎを聞き、都市部の中で

もひとときの自然を感じ、ホッと一息つけました。遊歩道に別れをつけ、道路沿いに歩き進むと垂れ幕に大きく「サウナ通のサウナ」と、書いてある施設を発見。高温サウナが一押しという館内は地元の常連さんたちでにぎわっていました。体を休めながら、常連さんと話していると、市内産農産物を使った料理を提供するお店を教えてくださいました。早速お店を目指して出発します。駅の方へ進み、横道に入ると、教えていただいたお店に辿り着きました。店頭には新鮮な野菜や卵がずらり、市内産農産物を使用したランチをいただきながら、店長さんからお店のこだわりなどを聞かせていただき、今回の街歩きは終了。都会の中にある癒しと新鮮な野菜を堪能し、心と体をリフレッシュした一日となりました。

中原区 新城周辺

区の北西部に位置し高津区と接している。1979年の住宅表示で中原区新城が上と下に分かれた。駅を中心に商店街と住宅地が区画された街並みとなっている。



桜のプロムナード



「かもに
会えるかも?!!」



桜並木を中心とした道で、桜の名所として多くの人々が集まります。全長580mある道は、桜が終わる頃になるとピンク色の花びらが川に流れていく風景がとても幻想的です

湧水の小径



せせらぎ遊歩道の起点として水耕植栽により、街の中にうるおいを与える全長90mの水辺と緑の自然空間です

サウナつかさ新城(男性専用)



☞ 中原区新城5-7-12

☎ 11:00~23:00

☎ 年中無休(深夜割引あり)

創業36年。施設内は湯船・水風呂が2つずつあります。サウナは100度以上の高温でしっかり汗をかくことができます。休憩室は広く、仮眠スペースもあるのでゆっくり休めます



「高温サウナ!!!」

メサ・グランデ

サウナつかさ新城

コミュニティカフェ メサ・グランデ



☞ 中原区新城5-2-13 プリマSK武蔵新城1階

☎ 9:00~17:00(野菜販売平日10:00~17:00売り切れ次第終了)

☎ 土・日・祝日

市内産の野菜を販売・調理する八百屋&カフェとして2012年4月にオープン。「食と農」を通じた地域コミュニティづくりを目指しています

「旬の野菜がたくさん!!!」



平日は連日、市内の農家の方から仕入れた旬の野菜が数多く並びます

「市内産野菜を使ったランチ!!」



おすすめは当日に仕入れた野菜で決まる日替わりランチメニュー!新鮮な野菜を使ったランチを求めて、お昼時は家族連れやお年寄りなど多くの来店客でにぎわいます

のらぼう菜の魅力をPR

J Aは4月8日と9日の2日間、セレスアモス麻生店でのらぼう菜のパンの試食販売を行い、多くの来店者でにぎわいました。

J Aは消費者にのらぼう菜の魅力をPRするため、麻生区古沢の井上清士さんと、パンや洋菓子などを製造・販売する洋菓子店ミツバチに協力を依頼。のらぼう菜の風味をどのように残すかなど多くの試行錯誤の末、試食販売が実現しました。

当日は店外で特別ブースを設け、来店者にPRし、試食を勧めながら、のらぼう菜とパンを販売。

来店者は「初めて食べたが、風味と食感が絶妙でおいしい」と笑顔を見せ、パンとのらぼう菜を購入しました。



のらぼう菜のパンとのらぼう菜を購入する主婦

地域活性化に期待 指導付き貸し農園開園

J A関連会社のセレスアグリコ(株)が運営・管理する指導付き貸し農園「あぐりっこ農園 五月台」が4月23日、麻生区五力田で開園しました。

同園は、同社が用意した種や苗の植え付けから収穫まで一連の作業を利用者が体験するもの。全員で同じ農産物を育て、取締役を務める3人の生産者やJ Aの営農技術顧問らがアドバイザーを務めます。また、必要な農具は農園で借りられるので、利用者は手ぶらで気軽に農園生活を楽しむことができます。

開園当日は晴天に恵まれ、栽培講習会には利用者、J Aの役職員らあわせて約100人が参加。梶久夫社長が「農作業を通じて都市農業への理解と利用者間の交流を深めてほしい」と



あいさつする梶社長(右)



アドバイスを受けながら種をまく親子

あいさつしました。

参加者は、種をまく間隔や穴の深さなどのポイントを教わってからエダマメ、トウモロコシ、オクラの播種を体験。参加した親子は「子どもに野菜が畑で育つ過程を学んでほしい」「早く大きく育った野菜を収穫して食べてみたい」などと期待を寄せ、講習会を楽しんでいました。

若手が結束し野菜即売



にぎわいを見せる即売会

幸区南加瀬の若手農家4人が4月26日、5月10日、17日に日吉支店の店頭で野菜の即売会を開きました。参加したのは、石井尊さん、大城良平さん、新堀智史さん、高橋雄大さん。農地の少ない日吉地区でも「地元の人に新鮮な地場産野菜を食べてもらいたい」と協力

し、実現したものです。

事前に荷が重ならないよう品目や数量を調整し、タケノコや新タマネギなど約10品目を販売。買い物客は目当ての野菜を次々と買い求め、「どうやって食べるのがおいしいかしら」などと、生産者と交流し、笑顔を見せていました。

9周年フェア、モスビー祭り大盛況

セレスアモス麻生店9周年記念フェアが、4月21日から23日までの3日間、セレスアモス両店で行われ、8,100人を超える来店者でにぎわいました。

店内には、人気のタケノコや菜の花など市内産の旬の農産物が陳列棚いっぱい並べられ、収穫の春を演出しました。駐車場に設けられた特設テントでは、提携先JAによる各地の特産品を販売しました。今年はJA氷見市やJA京都やましろなど6JAが出店し、揚げたての氷見牛コロ

ツケや宇治茶、青森県産リンゴの詰め放題が人気を集めていました。

また、4月29日から5月14日までセレスアモス両店で初めて「春のモスビー祭り」が開かれました。

同祭りは、オリジナルキャラクターの名前を付けた春の園芸祭り。宮前店はゴールデンウィーク中、園芸館の前で花きや植木の出荷者が対面販売を行い、来店者から「丈夫な苗の見分け方を教えてもらえて良かった」と好評でした。



提携先JAによる特産品が大人気



出荷者から説明を受ける来店者

等覚院のツツジが見頃

ツツジ寺として知られる宮前区神木本町の等覚院でツツジが見頃を迎え、多くの参拝者の目を楽しませていました。

等覚院には、霧島や大紫など約2,000株のツツジが植栽され、特に山門から本堂への石段斜面の景観は圧巻。所狭しと咲き誇るツツジに参拝者は「辺り一面真っ赤できれい」と、笑顔を見せていました。



鮮やかに赤く染まる境内

厳かに祖霊を供養

JAは4月25日、JAセレスアモス梶ヶ谷ビルの駐車場法界塚古墳前で、供養祭を行いました。

同古墳は7世紀頃に築造され、直径9m、高さ4mほどの円墳であったと推定され、昭和5年に金環や刀の柄頭などが出土しています。

供養祭は、古墳敷地の所有者、高津区末長の中山利春さんに協力をいただき、5年に一度挙行。当日は、原修一組合長をはじめとするJA役職員、関連会社の役員ら12人が参列しました。

厳かな雰囲気の中、参列者は祖霊を慰めるため順番に焼香を行い、祈りと感謝の気持ちを捧げました。



祖霊を偲ぶ原組合長ら

グラウンドゴルフで親睦深める

大島・小田支店主催のグラウンドゴルフ大会が4月25日、川崎市小田の南部防災センター多目的広場で行われました。

今回で15回目となる大会には、地域の老人クラブのメンバーら約180人が参加。会場にはショートとロング合わせて24ホールを準備し、男女合わせて8人ほどのグループに分かれ、熱戦を繰り広げました。

J Aは、総合成績10位までの記念品の他、参加賞、ホールインワン賞など多数の賞品を用意。また、セレサモスの出張販売も行って大会を大いに盛り上げ、J Aと市内産農産物のPRと参加者の親睦を深めた大会となりました。



真剣にプレーする参加者

教材本を市内小学校へ贈呈

J Aは4月、地域貢献活動の一環として、小学5年生向けに食農教育や環境などについてまとめた教材本を市内の小学校117校へ贈呈しました。

「農業とわたしたちの暮らし」と題した教材本は、J Aバンクアグリ・エコサポート基金が全国の小学校用に準備したもの。イラストや写真を使った全24ページオールカラーで農業の基礎的な知識を掲載し、毎年J Aによって配布され、今年で8回目となります。

12日には原修一組合長が、中原区の西丸子小学校を訪れ、「教材本を活用して都市農業への理解を深めてほしい」と、伊東芳男校長と児童代表3人に教材本を手渡しました。児童は「これから農業について勉強する



西丸子小学校で教材本を贈呈



贈呈された教材本

るのが楽しみ」と話し、伊東校長は「この教材本を食農授業に役立てたい」と感謝を伝えました。

市内の小学校では、年間を通じて地元の組合員やJ Aが児童に田植えから収穫までの一連の米作りの他、農業体験で野菜の栽培方法を指導するなど、食農授業に協力しており、教材本の活用が期待されます。

新採用職員28人に辞令交付



原組合長から辞令を受ける新採用職員

平成29年度新採用職員辞令交付式が4月3日、本店で行われ、原修一組合長が新採用職員28人に一人ずつ辞令を手渡しました。

原組合長は「社会人として気持ちを新たに、責任感と自信を持って仕事に励んでほしい。いつも笑顔で忘れずに業務に取り組んで

ください」と、あいさつしました。

新採用職員を代表して、大島支店の柴田一貴職員が「研修で学んだことを活かし、さらに自己研鑽に励み、J Aの発展と地域貢献ができるよう精一杯頑張ります」と力強く誓いの言葉を述べました。

花と緑のふれあいを満喫

「生田緑地・J A セレサ川崎園芸まつり」がゴールデンウィーク中の5月3日と4日に行われ、2日間あわせて約25,000人が来場し、春を彩る花や緑を楽しみました。

会場では、生産者による地場産農畜産物や野菜苗、花鉢物などを販売。特に、トマトなど夏野菜の苗や花苗物が人気を集めていました。

また、J A の園芸資材販売や営農技術顧問による園芸相談も行われ、会場は朝から行列ができるほど大勢の来場者

でにぎわいました。

来場者は、一面に並べられた花鉢物や植木の中から気に入った種類を選び、栽培方法についてアドバイスを受けるなど、生産者とコミュニケーションをとりながら買い物を楽しんでいました。

家庭菜園が趣味と話す主婦は「友達に誘われて初めて来た。目当ての野菜苗だけでなく、タケノコなど旬の野菜も買ってうれしい」と両手いっぱい商品を抱えながら笑顔を見せていました。



地場産農畜産物を買求める来場者



好みの苗物を選ぶ来場者

安全運転の知識と技術を学ぶ

宮前警察署主催の安全運転講習会が4月10日、宮前区営生の向ヶ丘自動車学校で開かれ、J A の新入男性職員ら合わせて26人が参加しました。

当日は安全運転の知識と、危険回避などの技術を学びました。

初めて二輪車に乗った新入職員は「急発進してしまい怖かった。講習で学んだことを今後の業務に活かしたい」と話しました。



安全運転の指導を受ける職員

役職員大会 新たなステージへ挑戦

創立20周年記念役職員大会を4月18日、高津区坂戸のホテルK S Pで行い、全役職員が出席しました。

冒頭、原修一組合長が「20周年という大きな節目を迎え、セレサ川崎がステージアップする有意義な年にするため役職員一体となりオールセレサで取り組んでいこう」と呼び掛けました。

大会では昨年度のあゆみを映像で振り返るとともに、松原功典常務が自己改革の取り組み状



拳を突き上げ意思を統一

況について説明。最後に全役職員で拳を突き上げ、各事業目標の必達に向け気持ちを新たにしました。



色鮮やかな

サツキを咲かせて

逸

ITSU

私の好きなこと



サツキの色彩と、盆栽という限られた空間の中に自然を表現することに魅力を感じ、20年前に盆栽作りを始めました。

長年の盆栽作りで心掛けていることは、「自然の中で育つ木々の様子を表現すること」。旅行の際などには山や崖から生えている木々を見て、幹の反り方などを観察。そこからヒントを得て針金を使用し、幹を傷つけないよう曲げ、理想の形に近づけています。

挿し芽から、10年以上育てているサツキもあり、成長していく姿を見ると子どもを育てる親の気持ち



ちになります。そんな子どもたちが赤や紫など色鮮やかな花を咲かせる姿を見ると感慨深いです。

年々開花時期には通りがかりに足を止めて見てくれる人が増えました。また、近隣の高齢者施設の利用者の方たちとお茶を飲みながら花見会を楽しむこともあります。「きれいなサツキを見ると元気になるの」と話す笑顔を見て、大きな喜びを感じています。

「これからもたくさんの人にサツキの魅力を知ってもらいたい」と、見頃を迎えたサツキの手入れを進めています。

PROFILE

休日も妻と一緒にサツキの手入れを行っています。また「鹿沼さつき祭り」など、サツキや盆栽の展示会で多くの作品を見て刺激を受けています。



幸区下平間
青木義明さん



■ ひゅうまん

活字とともに歩んで

多摩区登戸 井上 昭一さん

高校を卒業後、父が経営していた印刷会社に入りました。現在は会社を受け継ぎ約25年。「職業柄広報誌などを読むと、つい写真の割り付けや校正箇所を探してしまうこともあります」と、笑顔をのぞかせています。

就職した当初は機械化が進んでおらず、鉛でできた活字を使って印刷する「活版印刷」が主流。書体や大きささまざまな活字の中から文字を探して組版し、インクを塗って紙に押し付けて転写していくなど多くの時間と手間が掛かりました。「特に字種が多い日本語は、本を1冊分ともなると文字を並べるだけでも気が遠くなるような作業でした」。

取引先は企業を中心に、名刺や広報誌などを請け負っています。原稿を受け取った際に文面に合う書体や文字のポイントをアドバイスする他、時間を見つけては校正箇所をチェックしています。繁忙期には気づくと一晩中印刷をにかけていたこともありましたが、それでも「取引先の期待に応えたい」と、親身になって対応することで信頼関係を築き上げていきました。



会社としても順調に業績を積み上げてきた中、パソコンやプリンターなどの普及によりデジタル製版が一般的となり、短時間で手軽に印刷ができるようになりました。便利になった反面、「活字ならではの味やインクの匂い、印刷機の音など懐かしい思い出が薄れてきているようで寂しくも感じます」。

現在は大手企業の進出などにより、徐々に規模を縮小。業務の中心は息子さんに任せていますが、「これまでの経験を忘れず、文字に関わる仕事を続けていきたい」と、今後も力を注いでいきます。



セレスアモス麻生店がオープンすることをきっかけに約10年前に就農しました。現在は、父・良一さんと約15アールの畑で定番野菜を中心に年間50品種ほど栽培。収穫した野菜はセレスアモス麻生店へ出荷しています。

『消費者の声を力に農業を』

麻生区黒川 志村義成さん

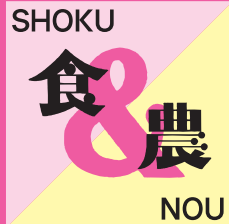
就農当初は、農業の知識や経験がほとんどなく、父や近所の先輩たちから指導を仰ぐ毎日。低姿勢でマルチを張ったり、慣れない農作業で大変でしたが「自農園の野菜をセレスアモスに出荷し、多くの人に食べてもらいたい」と、畑仕事に励んでいます。作付け計画は父が立てていますが、力仕事や収穫、荷造りは主に任せられています。セレスアモスに出荷するまでは自家消費用に栽培していた程度

「味が良いければそれほど見た目を気にしていませんでした。」
セレスアモスに出荷するにあたり、近隣の農家の方たちと肩を並べて、野菜を販売すると思うと「へたなものを出せない」と、農業者としての意識が芽生えました。収穫後、選別や洗浄してから丁寧に袋詰めするのはもちろんのこと、形や色も良い品種を選定するように心掛けています。

仕事終わりによく青壮年部の仲間や地域の人たちと集まり、懇親を深めています。また、昨年11月から猫を2匹飼い始めました。クロとマルと名付け、可愛い仕草に日頃の疲れを癒やされています。

他にも肥料は菜種油かすや魚かすなどを使って栽培し、完熟したものを出荷することで購入後すぐに食べやすい野菜を納品しています。畑がセレスアモスの目の前に位置することから、日中作業をしていると、来店客の方に声を掛けられることもあります。夏の暑い日に「いつもおいしい野菜をありがとう」などと、労いの言葉をもらうと「活力になりうれしいです。」
セレスアモスではなかなか消費者の顔がわからないため、今後は機会があれば「対面販売を通じてより消費者の声を聞き、自農園の魅力を伝えてみたい」と意欲を燃やしています。

アスパラガス



ユリ科クサスギカズラ属の緑黄色野菜。原産地は南ヨーロッパからロシア南部といわれています。ヨーロッパでは紀元前から栽培されていましたが、日本に伝わったのは江戸時代。当時は鑑賞用で、大正時代から本格的な栽培が始まったそうです。保存の際は、濡らした新聞紙などに包んでからポリ袋に入れ、冷蔵庫に立てて2~3日で使い切りましょう。使い切れないうちは、かために茹でて冷凍保存するとよいでしょう。



アスパラガスは、葉や枝が出る前の若芽と茎を食べる野菜です。一般的に流通しているグリーンアスパラガスには、カロテン、ビタミンC、E、B群の他、疲労回復効果が期待できるアミノ酸の一種、アスパラギン酸も豊富に含まれています。

また、穂先の部分にはルチンも多く含まれています。ルチンは、ビタミンCと一緒に摂取すると、より血管を丈夫にしたり、血圧の上昇を抑えるのに効果的です。ルチンもビタミンCも水溶性ビタミンなので、長時間水にさらすのは避けましょう。

芽が出る前に土寄せして軟白栽培したホワイトアスパラガスは、栄養価が低く、ビタミンCがわずかに含まれる程度。柔らかい食感と繊細な香りを楽しみたい時におすすめです。酢やレモン汁を加え、茹でて冷ますと色と風味が良く仕上がります。

アスパラガスを食べる際、根元のかたい部分は手で折り取り、ピーラーを使って根元部分の皮を剥いてから調理すると口当たりが良くなります。

購入の際は、穂先が縮まっていて緑が鮮やかで全体にはりがあるものを選びましょう。また、切り口が丸くて白く、みずみずしいものは新鮮な証拠です。

アスパラガスの明太マヨ炒め

材料(2人分)

- ・アスパラガス…4本 ・鶏むね肉…100g
- ☆醤油…小さじ1 ☆酒…小さじ1
- ☆塩、コショウ…適量 ★ぼん酢…大さじ1
- ★明太子…1/2腹 ★マヨネーズ…大さじ1
- ★砂糖…小さじ1 ・サラダ油…適量

作り方

- ①アスパラガスの根のかたい部分をピーラーでそぎ落としてから、食べやすい大きさに切る。熱湯で約1分茹でる。
- ②鶏むね肉を一口大に切り、☆で下味をつける。
- ③フライパンに油を熱し、②をこんがりとし、色付くまで炒めたら、①と★を加える。全体に調味料が絡まったら、できあがり。



カキの病害虫防除

カキは病害虫防除回数が少なくても栽培できますが、防除が手遅れになると収量が激減する果樹です。適期防除で高品質の果実を安定生産しましょう。



・落葉病

葉に茶色の斑点が多数できた状態で紅葉します。8～9月に発病が目立ち、9～10月には落葉します。多発園では果実ばかりが木に残り、糖度が上がらないまま軟化して落果します。菌の感染期が5～7月と早いので、薬剤散布もこの時期に行わないと効果がありません。

・うどんこ病

5～6月から葉の裏側に黒いしみ状に発病し、秋には白色のカビが増え、黄色や黒の粒点ができ、落葉や樹勢低下の原因となります。防除は落葉の処分と、6～8月の薬剤散布です。

・カキノヘタムシガ

果実の軸部分を蛾の幼虫が食害し、未熟なうちに落果を起す重要害虫です。防除は果実に食入する前の6月上旬と8月上旬の2回、この時期を逃さずに薬剤散布をします。果実が落ち始めてからでは効果がありません。

・コナカイガラムシ（すす病）

果実が黒くなるすす病の主な原因はコナカイガラムシの排泄物です。成虫は白色で4mm程度、ワラジ型で果実とヘタの隙間に寄生します。防除は4月末と、6月・8月のヘタムシの同時防除を行います。

・カメムシ類

数年に1度多発し、外部から飛来して果実を加害する害虫です。病害虫情報に注意し、多発の予報なら8～10月にアクタラ顆粒水溶剤やテルスターフロアブルを散布します。

カキ病害虫防除暦

時 期	対象病害虫	防除方法
12月～3月	越冬病害虫	落葉の処理、粗皮削り
4月下旬～5月上旬	カイガラムシ類・アザミウマ類	モスピラン顆粒水溶剤 4000倍
<u>5月上旬～中旬</u>	落葉病	エムダイファー水和剤 650倍
<u>6月上旬～中旬</u>	落葉病・うどんこ病 カキノヘタムシガ・コナカイガラムシ類	スコア顆粒水和剤 3000倍 ダントツ水溶剤 4000倍
7月上旬～中旬	うどんこ病 イラガ類	ストロビードライフフロアブル 3000倍 スミチオン水和剤 40 1000倍
<u>8月上旬</u>	うどんこ病 カキノヘタムシガ・コナカイガラムシ類	トリフミン水和剤 3000倍または トップジンM水和剤 1500倍 アタブロンS C4000倍(ヘタムシのみ)または ダントツ水溶剤 4000倍
8月下旬	うどんこ病	ベルケート水和剤 1500倍または アミスター10フロアブル 1000倍

太字は重要防除

※ J A 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。

農協改革

～「農協改革」の全体スケジュールについて～

今回は、農協改革の全体スケジュールについて紹介します。

農協改革は決められたスケジュールの中でさまざまな改革に取り組み、さらにはJAグループ一体となって成果を創出することを求めています（前号に掲載した「理事要件」の変更スケジュールは最下部に記載しています）。

下記スケジュール表の通り、政府は平成26～30年度までを「農協改革集中推進期間」として位置付けていますが、この期間は当JAの第7次総合3か年計画と一致しています。このため、第7次総合3か年計画では農協改革の趣旨を踏まえ、農協改革・自己改革に役職員一体となって主体的に取り組むことを計画に盛り込み、十分な成果を創出する強い姿勢を打ち出しました。

当JAの農協改革・自己改革に対する進捗・実践状況や成果は、随時、発信していきます。今後、組合員の皆さまからも役職員との意見交換などの機会を通じて、農協改革についてご意見を伺いながら、取り組みに邁進していきます。



6月の運勢

モナ・カサンドラ

おひつじ座 3/21～4/19

【全体運】コミュニケーション運が活性化。初対面の人も会話弾み、親しくなれそう。飲み会にも参加して【健康運】無理をしやすい月。十分な休養を【幸運の食べ物】キクラゲ

おうし座 4/20～5/20

【全体運】趣味や習い事を楽しむと、新たな発見や驚きがあるかも。お茶や料理を堪能するのも向いています【健康運】耳寄りな情報を入手。体調改善が可能に【幸運の食べ物】マダコ

ふたご座 5/21～6/21

【全体運】自分に自信が生まれます。やってみたいことに思い切ってトライすれば成功させられるはず【健康運】生活リズムに乱れが。規則正しい生活を【幸運の食べ物】カワハギ

かに座 6/22～7/22

【全体運】あれこれ気にし過ぎて、やるべき作業を忘れてしまいがち。優先順位を間違えないように【健康運】睡眠の質を改善することで、好転しそう【幸運の食べ物】レタス

しし座 7/23～8/22

【全体運】知的好奇心を大切にしたい時期。興味を引かれることがあれば、チャレンジしてみて。読書を満喫するのも正解【健康運】食事内容に気を配って【幸運の食べ物】ラッキョウ

おとめ座 8/23～9/22

【全体運】つまらない意地を張りやすいみたい。間違っていると思ったら素直に反省を。身近に植物を置く◎【健康運】ヨガやマッサージなどが体調に好影響【幸運の食べ物】キュウリ

てんびん座 9/23～10/23

【全体運】発想力が高まる兆し。ひらめいたことをメモしておく。後々役に立ちそう。リーダー役を引き受けるのも◎【健康運】体を動かせばストレス解消に【幸運の食べ物】ジャガイモ

さそり座 10/24～11/22

【全体運】親切にされても裏があるように感じてしまう暗示。考え過ぎないで。いつも笑顔を心掛けると運が巡ってきます【健康運】スポーツに励んでみて【幸運の食べ物】メロン

いて座 11/23～12/21

【全体運】勢いがあるときはいいけれど、ささいなことでもつまずきやすい月。失敗を引きずらず、気持ちを切り替えて【健康運】簡単な体操を日課にするのが◎【幸運の食べ物】パプリカ

やぎ座 12/22～1/19

【全体運】物事を深刻に受け止めやすくなる気配。開き直りの気持ちを忘れずに。リラックスするにはハーブティーが有効【健康運】ちょっとしたけがに注意【幸運の食べ物】ピワ

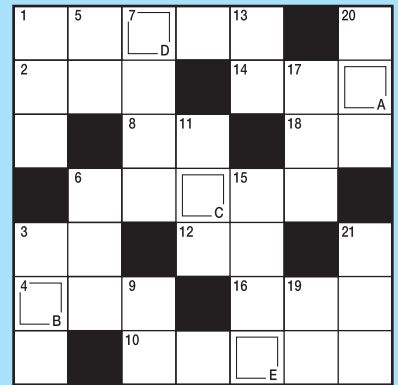
みずがめ座 1/20～2/18

【全体運】開放的な気持ちになり、何事にも前向きに取り組める期間です。親しい友人と遊びに出掛けるのも吉【健康運】オーバーワークになりがち。休息も必要【幸運の食べ物】アユ

うお座 2/19～3/20

【全体運】感情的になり、対人関係に悪影響を及ぼしがち。自身の心を振り返る、1人の時間を持つのが運氣好転の鍵【健康運】問題なく快適に過ごせる時期です【幸運の食べ物】インゲン

クロスワードパズル



タテのかぎ

- ①身を立てて故郷へ___を飾った
- ③肩や腰が痛むときに貼ることも
- ⑤傷や病気が治ること
- ⑥「これが生命線で、これが運命線……」と見ていきます
- ⑦ろくろ首やのっぺらぼうなど
- ⑨梅雨どきには差す機会が増えます
- ⑪漆で描いた文様に金粉などを付けて仕上げます
- ⑬釣った魚を入れます
- ⑮お酒よりもお菓子が好きな人
- ⑰本当にあったこと
- ⑲つるべで水をくみ上げます
- ⑳1階建ての建物のこと
- ㉑居酒屋や料理屋の入り口によく下げられています

ヨコのかぎ

- ①6月の第3___は父の日です
- ②収穫物を___・優・良に仕分けした
- ③梅干しの色付けにも使われる葉野菜
- ④止まらずに行ってしまいました
- ⑥近付くと雨が降りやすくなります
- ⑧草を刈るときに使います
- ⑩長崎の麺料理。ちゃんぽんと並ぶ名物です
- ⑫願い事を書いて奉納する板
- ⑭ナガス、マッコウ、ミンクといえ
- ⑯お手洗い、ご不浄などともいいます
- ⑰鬼が出るか___が出るか

3月号のこたえ

ランドセル



応募総数 35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。



◆楽しみにしています◆

自給自足に憧れている私にとって、機関誌セラサはどの記事もおもしろく、いつも楽しみにしています。(幸区・北山さん)

◆タケノコが不作◆

毎年友人がタケノコを楽しみにしているのですが、今年のタケノコは頭も出さず困っています。(宮前区・和田さん)

◆活躍するメニュー◆

食&農で掲載されたホウレンソウの白和えを作りました。ヘルシーで簡単に作れるので、これからも食卓で活躍するメニューになりそうです。(宮前区・森さん)

◆愛情を込めた◆

セラサモス出荷者紹介コーナーは、農産物がただの品物ではなく、生産者の愛情が込められていることを再確認できてうれしです。(高津区・長崎さん)

◆季節を感じています◆

近所の直売所で売っている野菜を見て季節を感じています。ブロッコリーとナバナの次は、ナスとキュウリが待ち遠しいです。(中原区・みのりんさん)

◆共感しました◆

3月号のmail boxで掲載された「残された農地は貴重」という投稿に共感しました。私は住宅の脇で畑仕事をしています「土ぼこりが出る」と言われると悲しいです。(麻生区・島貫さん)

◆のぼり菜畑の中を泳ぐ◆

麻生区片平の安藤良二さんの畑で気持ち良さそうに泳ぐこいのぼりが、通りがかる人の目を楽しませていました。



◆まず一歩!◆

ヘルシーライフの健康長寿の記事が勉強になりました。健康長寿を目指して身近なことからまず一歩!(宮前区・石原さん)

◆小さな桃源郷◆

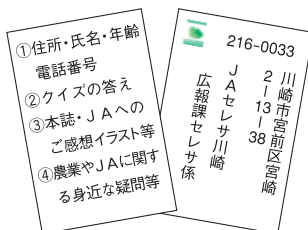
虎ノ門病院分院の横にある桃源郷。小さな桃源郷を今年も楽しみました。来年も続くように大切に願っています。(高津区・黒田さん)

◆ミカンの木◆

果実の木を自宅周辺でよく見かけるので、自分も育ててみようかと昨年末にセラサモス麻生店でミカンの木を購入しました。ウイルスが心配ですが、農作業ノートを参考に育てています。(麻生区・伊藤さん)

応募方法

■このコーナーでは身近なできごとなど、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 6月16日(金)必着



お寄せ頂いた感想、イラスト等は本誌で掲載することがあります。

◆今年も挑戦！◆

昨年プランターで苗から小玉スイカを育てたところ、実が1つなりました。売り物のようにはなりませんでしたが、自分で育てたのでおいしかったです。今年も挑戦したいと思います。

(多摩区・伊藤さん)

◆ご苦労さまです！◆

パワー全開の森さん、ご苦労さまです！(中原区・廣山さん)

◆投稿のお礼◆

たくさんのお便りありがとうございました。これからも感想お待ちしております。

(JA広報課)

晴れの入賞者

敬称略()内住所

平成29年度市施設野菜立毛共進会(4月の部)
4月4日 市内巡回 出品点数8点
▽特選=トマト・梅澤進(黒川)
第46回県施設野菜共進会
立毛の部 3月7・8・15日 4月11・12日 出品点数46点
▽特選=トマト・持田高弘(東有馬)、同・持田栄一(同)、同・梅澤進(黒川)
野菜の部 4月6日 県立フラワーセンター 出品点数161点
▽特選=トマト・梅澤進(黒川)

節電、環境対策への取り組み

5月1日(月)から10月31日(火)まで、当JAでは節電及び環境対策の一環として、冷房時における室内温度28℃設定とノーネクタイ・ワイシャツ等の軽装による執務を実施しております。

本誌4月号(No.235) 記載内容の訂正とお詫び

本誌4月号(No.235)21頁「JAからのお知らせ」の左上から2段目「振り込め詐欺未然防止で感謝状」の記事の中で、感謝状を受けた職員の氏名(写真の説明を含む)に誤りがございました。

お詫びして下記の通り訂正いたします。

<正誤表>

(誤)	東柿生支店	瀬田ゆかり	職員
(正)	東柿生支店	潮田ゆかり	職員

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4月20日、上作延支店の鈴木美沙職員に高津警察署長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。



感謝状を受けた鈴木職員

「セレサオープンカレッジ」を開校します

【対象】 組合員およびその家族(18歳以上)で、新規受講の方については第1回(8/19)の必修を受講できる方。

【定員】 50人(最大80人、応募者多数の場合は抽選)

【講座数】 全5回(8/19、9/14、10/21、11/25、12/16)、一部会費を徴収いたします。第1回は必修、第2回以降は選択可

【申込方法】 「セレサオープンカレッジ受講希望」と表記し、参加希望回(新規受講者は第1回必修)、住所、氏名(フリガナ)、年齢、電話番号、携帯電話番号を明記のうえ、ハガキ、eメール、FAXまたはお近くの支店でお申し込みください。

【宛先】 〒216-0033 川崎市宮前区宮崎2-13-38

JAセレサ川崎組織対策室 TEL:877-2197 FAX:877-6519

eメール:soshiki@jaceresa.or.jp

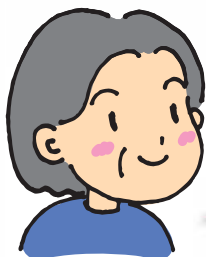
【締切】 平成29年6月30日(金)

※詳細はHPをご覧ください。http://www.jaceresa.or.jp/

教えてJA! Q&A広場

農業やJAに関する身近な疑問等をお寄せください

そろそろ年金を受け取る年齢になりましたが、手続きの方法が分かりません。どこか相談できる場所はありますか？



JAでは、年金に精通した社会保険労務士による年金無料相談会を各支店で開催しています。受給手続き方法など、年金に関する疑問や質問に個別にお答えいたします。また、年金制度を中心とした基礎知識について講義形式で解説する年金・社会保険セミナーも開催しています。開催日程と会場につきましては、ホームページをご覧ください。6月の開催については22ページに掲載しています。なお、事前予約が必要になりますので、お気軽にご連絡ください。



ありがとう。早速予約してみますね。

JAからのお知らせ

◇理事会だより◇

☆第1回定例理事会…4月18日(火)
本店で開催【報告事項】JAセレサ川崎環境保全活動の実施について…実施内容：市内公立小中学校165校および宮前警察署・宮前消防署にゴーヤ苗を配布、当JA全店舗・子会社にエコ植物を配布。果樹栽培講習会の開催について…開催時期：第1回(肥培管理)7月5日(水)、6日(木)・第2回(剪定等)平成30年2月頃、開催場所：川崎市農業技術支援センター、募集対象：組合員、定員：各回35人(申込み多数の場合は抽選)。健康大学の開校について…体力測定・ヨガ・ハイキング等全6講座を実施、開催時期：7月～11月、開催場所：ハイキングとウォーキング以外はJA本店セレサホール飛翔。JAセレサ川崎創立20周年記念「復興応援！熊本・大分を巡る2泊3日の旅」の実施について…実施時期：10月18日(水)～20日(金)、募集人員：100人。他21項目を報告。【協議事項】第20回通常総代会…6月27日(火)13時30分～、JA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	1兆4,464億円
貸出金	5,318億円
長期共済保有高	1兆6,690億円
年金共済保有高	342億円
購買品供給高	73百万円
販売品取扱高	1億14百万円
施設事業契約高	3億63百万円
組合員数	66,579人
うち正組合員	5,709人
准組合員	60,870人

(4月30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5月28日までは平日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。

6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)、28日(水)
☆セレサモス宮前店園芸館(宮前区宮崎2-1-4)…9日(金)、23日(金)
☆セレサパーシモン(資材店舗：麻生区片平2-30-15)…1日(木)、6日(火)、13日(火)、15日(木)、22日(木)、27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。

6月の経営相談日(法律)

6日(火) 9:30～11:30宮前支店
13:30～15:30中原支店
13日(火) 13:30～15:30生田支店
20日(火) 9:30～11:30高津支店
13:30～15:30中原支店
24日(土) 9:30～11:30梶ヶ谷ビル
27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。

6月の年金無料相談会

6日(火) 上作延支店
8日(木) 菅支店
11日(日) 菅生支店
13日(火) 住吉支店
15日(木) 元住吉支店
20日(火) 小向支店
22日(木) 小杉支店
25日(日) 橋支店
予約は開催支店まで。
◇年金・社会保険セミナー
4日(日)
10:00～12:00橋支店
14:00～16:00セレサモス宮前店
参加ご希望の方は金融推進部(TEL877-2140)までご連絡ください。

6月の休日住宅ローン相談会

4日(日) 東柿生支店
24日(土) 小向支店、中原支店、元住吉支店、北見方支店、橋支店、宮前平支店、菅生支店、菅支店、栗平支店
25日(日) 小田支店、鹿島田支店、小杉支店、高津支店、梶ヶ谷支店、鷺沼支店、長沢支店、稲田支店、生田支店、新百合丘支店
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場合がございます。時間は9:00～15:00

6月のセレササロン

1日(木) 中原支店
14日(水) 高津支店
28日(水) 生田支店
会費：1,400円
内容：ミニフラワーアレンジメント
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

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
0120-3096-56
危急のご連絡は24時間・年中無休
<http://www.ceresa-service.co.jp/>

6月の遺言信託個別相談会

8日(木) 柿生支店
14日(水) 高津支店
29日(木) 中原支店
・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30分まで
・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。

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。





- ① 山田 美智子さん
- ② 麻生区岡上
- ③ 麻生店
- ④ 漬物・ジャム・ドレッシングなどの加工品

出荷者のコメント

安全・安心にこだわり、主人と息子が育てた約80品目の旬の農産物を使って、加工品を作っています。キュウリやカブの漬物、イチゴやブルーベリーのジャム、甘夏のピールやドレッシングなど、どの加工品もおすすめ。こだわりの加工品をぜひご賞味ください。



- ① 萩原 信芳さん
- ② 高津区蟹ヶ谷
- ③ 宮前店
- ④ トマト・キュウリ・こどもピーマンなど

出荷者のコメント

ハウスと露地で、年間約15品目栽培しています。おすすめはトマトの「リンカ409」と「フルティカ」です。品質と味にこだわり、ハウスでは温室内環境遠隔システムを活用し、温度・湿度・土壌の水分などを24時間管理しています。ぜひ食べてください。



- ① 松澤 寿夫さん
- ② 多摩区生田
- ③ 麻生店
- ④ トマト・キュウリ・ワケギなど

出荷者のコメント

就農して10年目になりますが、JAの営農技術顧問などに相談しながら、さらなる知識と技術向上に努めています。現在は夫婦で力を合わせ、ハウスと露地で年間約30品目の野菜を栽培。おすすめのトマトの「桃太郎ファイト」は、完熟の状態出荷しています。



- ① 三田 和伸さん
(三田 文子さん)
- ② 宮前区平
- ③ 宮前店
- ④ キヌサヤ・タマネギなど

出荷者のコメント

就農して8年、年間約20品目の野菜・果樹を栽培しています。農地を有効活用するため、長い期間収穫ができる葉物類を中心に作付けしています。これから旬を迎えるキヌサヤやタマネギなど家庭で調理しやすい作物は近所の方からも好評です。

① 氏名 ② 住所 ③ 出荷店舗 ④ 主な出荷品目 ※()は出荷登録者名

セレサモスからのお知らせ

セレサモス麻生店

5月下旬以降、トマト・キュウリ・ナスなどの夏野菜が多く出荷される予定です。また6月上旬から中旬にかけて「梅フェア」を行います。市内産の梅の販売やレシピの紹介をいたします。他にもセレサモス麻生店では、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。

住所：川崎市麻生区黒川172
電話：044-989-5311
営業時間：〈4月～10月〉10:00～18:00
定休日：毎週水曜日、年末年始他

6月の出張販売

1日(木)11:00～御幸支店
8日(木)11:00～大島支店
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】毎週金曜日と最終土日は全銘柄を1割引(第2金曜日は除く)第2金曜日は1銘柄を2割引
【麻生店】第3,4金土曜日は1銘柄を2割引にて販売いたします。
☆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。

セレサモス宮前店

5月下旬以降、トマト・キュウリ・エダマメなどの夏野菜が多く出荷される予定です。また6月10日と11日、職人による包丁研ぎの実演を行います。切れ味の落ちてしまった包丁等でお困りの方はぜひご利用ください。他にもセレサモス宮前店では、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。

住所：川崎市宮前区宮崎2-1-4
電話：044-853-5011
営業時間：10:00～18:00
定休日：毎週水曜日、年末年始他





材料 (10本分)

- ・豚もも薄切り肉…100g
- ・むきエビ…100g
- ・水煮タケノコ…100g
- ・干しシイタケ…3枚
- ・ニラ…1/2束
- ・春雨…25g
- ・春巻きの皮…10枚
- ・ごま油…大さじ1
- ・サラダ油…適量
- ・塩、コショウ…適量
- ☆めんつゆ…大さじ3
- ・オイスターソース…大さじ1
- ・ショウガ(チューブ)…2~3cm
- ・中華だし…小さじ1
- ・水溶き小麦粉(のり用)
小麦粉…大さじ1
水…小さじ1

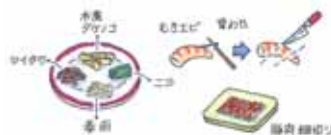
春巻き

作り方

①干しシイタケは水で戻し、石突きを切り落とす。春雨は熱湯で戻しておく。



②水煮タケノコ・干しシイタケを千切り、ニラ・春雨を5cmに切る。豚肉は細切り、むきエビは背わたを取ってから、3枚にそぎ切りする。



③フライパンにごま油をひき、豚肉を塩、コショウで炒める。豚肉の色が変わったら、むきエビ・タケノコ・干しシイタケ・ニラの順で炒め、☆を加えさらに炒め合わせる。



④火が通ったら春雨を入れ、さっと炒める。全体が混ざったら具を皿に移し、よく冷まし、10等分する。



⑤春巻きの皮のザラザラした面の上に④のをせて巻き、巻き終わりを水溶き小麦粉でのり付けし、下にして乾燥しないようラップをかけておく。



⑥サラダ油を170度くらいに熱し、春巻きの巻き終わりを下にして揚げ、きつね色になったらできあがり。



ワンポイントアドバイス

高津区新作 小宮 節子 さん

炒めた具はしっかり冷ましてから巻かないと、皮が柔らかくなってしまいます。冷蔵庫で冷やすと時間を短縮できます。お好みで酢や醤油、カラシをつけてお召し上がりください。

