

CERRESA

NO.239



特集 読者参加企画



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

セラサ
8

2017.August

Contents

特集	読者参加企画	3
	川崎探検隊 大島を歩く	8
PICK UP		10
逸	竹細工で竹の魅力を表現 高津区・川邊 光司さん	14
Aseman	住みよい街づくりに励んで 幸区・佐野 禎彦さん	15
パワー全開	若い発想で新たな挑戦 宮前区・持田 浩昌さん	16
食農NOU	ニガウリ	17
	農作業ノート 四川児菜(子持ちタカナ)の栽培について 営農技術顧問・衣巻 巧	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 & 教えてJA! Q&A広場	21
INFORMATION		22
ファーマーズ	高津区・森 寛さん 麻生区・井上 孝男さん 多摩区・上原孔太郎さん 宮前区・永井 敏雄さん	23
Dish Up!	鶏肉のマヨ揚げ焼きとジャガイモのチーズ焼き 麻生区・白井 美江さん	24

9月の行事予定

1日(金)	JAセレサ川崎創立20周年記念北欧旅行 第5班 (フィンランド・スウェーデン・ノルウェー) 川崎市梨・ぶどう品評会 後期の部 (10時～、川崎市農業技術支援センター)
5日(火)	JAセレサ川崎創立20周年記念北欧旅行 第6班 (フィンランド・スウェーデン・ノルウェー)
7日(木)	JAセレサ川崎創立20周年記念北欧旅行 第7班 (フィンランド・スウェーデン・ノルウェー)
8日(金)	JAセレサ川崎創立20周年記念北欧旅行 第8班 (フィンランド・スウェーデン・ノルウェー)
12日(火)	JAセレサ川崎創立20周年記念北欧旅行 第9班 (フィンランド・スウェーデン・ノルウェー)
14日(木)	JAセレサ川崎創立20周年記念北欧旅行 第10班 (フィンランド・スウェーデン・ノルウェー)
18日(月)	敬老の日
19日(火)	JAセレサ川崎創立20周年記念感謝の集い (東京国際フォーラム)
20日(水)	JAセレサ川崎創立20周年記念感謝の集い (東京国際フォーラム)
23日(土)	秋分の日
26日(火)	JAセレサ川崎創立20周年記念感謝の集い (東京国際フォーラム)
27日(水)	JAセレサ川崎創立20周年記念感謝の集い (東京国際フォーラム)

※日程等は変更されることがあります

今月の表紙

梨の収穫作業

今月の表紙は、川崎市の名産品「多摩川梨」の収穫作業に励む多摩区塚の小林明正さん。幸水、豊水、あきづきなど6品種の梨の他、ブドウの藤稔を栽培し、自宅のそばで直売と地方発送をしています。

今年は梨の開花が例年よりやや遅れましたが、「例年通り玉のびも良く、甘くておいしい梨ができた」と笑顔を見せています。

ブドウは8月末頃、梨は9月末頃まで収穫、販売し、忙しい日々が続きます。



読者参加企画

旬の夏野菜を収穫して 手作りピザにチャレンジ!



川崎市内在住の小学生親子を対象に、収穫体験を通して旬の野菜と川崎の都市農業を知ってもらい、調理することで地場産野菜のおいしさを味わってもらおうと、読者参加型のイベントを企画しました。開催日当日の7月9日には、読者を代表して6家族15人の親子が参加。生産者と交流し、自らが体験することで、川崎の農業への理解を深め、食の大切さを実感した楽しい一日となりました。

今回はその模様を特集として取り上げ、体験記としてご紹介いたします。

楽しく収穫できました!



みてみて~!

たくさんの夏野菜を収穫できました!



今回は多摩区登戸でトマトやキュウリなど露地野菜の栽培に取り組んでいる田中謙次さんの畑で夏野菜の収穫を体験します。

黄色いトマトだよ



当日は多摩区登戸のJAセレサ川崎稲田支店に集合し、夏野菜を収穫するため、田中謙次さんの畑に移動しました。
田中さんの畑は登戸駅から徒歩20分ほどの住宅地の中にあり、都市農業を体験できる場所です。参加者は、少量多品目を栽培する畑を見て「登戸でこんなに多くの野菜を作っているなんて知らなかった」と驚いていました。
はじめに、田中さんから「野菜のトゲに気をつけて」とアドバイスをいただいてから収穫体験がスタート。1家族2本の収穫ばさみを持って、ナスやキュウリ、トマトなどさまざまな野菜を収穫し、「こんなに大きなナスは初めて見た」「おもしろい形

青空の下で元気に夏野菜を収穫

せーのっ!!



いざいざ収穫できたかな?



田中謙次さん

のキュウリがあるよ」などと夢中で収穫体験を堪能しました。
中でも、子どもたちが特に喜んでいったのはエダマメの収穫。「葉を折るのが楽しい」など歓声を上げ、多くの子どもが初めての貴重な体験に心を弾ませていました。
7種類の野菜を収穫した後、休憩も兼ねて田中さんへ普段聞けない農業の疑問点などを質問しました。(内容は次頁に掲載)
暑い日差しの下での収穫作業は大変でしたが、生産者と触れ合うことで、農業の大変さや収穫の喜びを実感できた貴重な体験となりました。

のど乾いたね~!



大きなナスがとれたよ!



あ~ん



田中さんに農業の 疑問点を聞いてみました



回答1

細かく土を耕すことが大切です。よく耕すことで作物の根が張りやすくなります。

質問1

土づくりで大切なことはなんですか？

質問2

今日収穫したエダマメは大豆になりますか？

回答2

エダマメを収穫しないで、そのまま育てれば大豆になりますよ。収穫したエダマメは鮮度が落ちやすいので、早めに食べるのがおすすめです。



田中さん、1つ1つの質問に分かりやすく答えていただき、ありがとうございました！

タマネギ
たっぷり



トマトを
美味しく
調理しよう



トマトソース作りから ピザ作りにチャレンジ！

収穫体験後、多摩市民館に移動し、調理を行いました。今回は、夏野菜を使ったオリジナルピザ作りに挑戦。各自でレシピをよく読み、作り方を確認して調理をスタートしました。

『トマトソース』（生地2枚分）
トマト…中6個
タマネギ…1個
オリーブオイル…大さじ4
砂糖…大さじ2
塩…小さじ1

★手作りトマトソースが
できあがりしました!!★

おいしく
できたよ!



皮がスルスル
むけるよ~!



- トマトを煮詰めて
ソース作り
- ① 湯むきしたトマトの皮とへたを取り除き、タマネギを1cmほどのざく切りにする。
 - ② 鍋にオリーブオイルを熱し、タマネギが透明になるまでよく炒める。
 - ③ タマネギに火が通ったら、トマトを加えて、形が崩れるまでさらに炒める。
 - ④ ソースっぽくなったたら、砂糖と塩で味を調べて、できあがり。



思い思いの形に★ オリジナルピザ作りに挑戦!

『ピザ』(生地2枚分)

- ★強力粉…400g、
- ★プレーンヨーグルト…300g、
- ★ドライイースト…小さじ2、
- ★塩…小さじ1、★オリーブオイル…大さじ4

【トッピング】

- ピーマン…2個、ミニトマト…8個、
- コーン…130g、チーズ…100g



① トッピングの野菜を準備する。ピーマンはへたや種、わたを取り除いて輪切りにする。ミニトマトはへたを取り除いて半分に切る。

② ボウルに★の材料をすべて入れて、こぼれないように混ぜ合わせる。



できあがったトマトソースを冷ましている間に、ピザ生地作りに挑戦しました。

ピザ生地作り

★手作りピザが
できました!!★



③ 生地がまとまってきたら、手のひらの付け根で押しながらしなやかに伸ばす。ひとまとまりになったら、好みの大きさや形に生地を薄く伸ばす。

④ ピザ生地にトマトソースをまんべんなく塗り、野菜とチーズをトッピングする。

⑤ 天板にクッキングシートを敷き、ピザをのせる。220℃に予熱したオーブンに入れ、15分ほど焼く。

⑥ 焼き目がついたら、オーブンから取り出して、できあがり。

参加者は力強くピザ生地をこね、思い思いにピザを成形。子どもたちが彩りよくトッピングし、おいしそうなオリジナルピザが完成しました。



③ 生地がまとまってきたら、手のひらの付け根で押しながらしなやかに伸ばす。ひとまとまりになったら、好みの大きさや形に生地を薄く伸ばす。

いただきます〜す!!

調理が終わりお待ちかねの昼食タイム! 市内産野菜を中心に使ったオリジナルピザをいただきます♪ 手作りのおいしさに、みんな笑顔がこぼれていました。



★収穫体験とピザ作りを 楽しみました★

野菜の収穫体験が
楽しかったです。

吉田さん
(高津区)



田中さんがたくさんの
種類を栽培されていて
驚きました。野菜がみずみず
しくておいしかったです。

ピザがもちもちで
おいしかったです。
田中さんに野菜の
ことを教えてもらい
楽しかったです。

お母さんと一緒に
ピザを作って
楽しかったです。

横山さん
(中原区)



野菜の収穫という
貴重な機会を体験できて
うれしかったです。

関さん
(川崎市)



近所に畑がないので
良い機会がありました。
畑で野菜に育まれ、
子どもたちの顔がキラキラ
していたのが印象的です。

普段経験できない
野菜の収穫を
子どもと一緒にできて
楽しかったです。

佐藤さん
(幸区)



ピザの生地をこねるのが
大変でした。トッピングを
変えてまたピザを作って
みたいですね。

笠原さん
(幸区)

外は暑かたけど、
おいしい野菜がいっぱい
とれて楽しかったです。

沼崎さん(麻生区)



多摩川菓子店

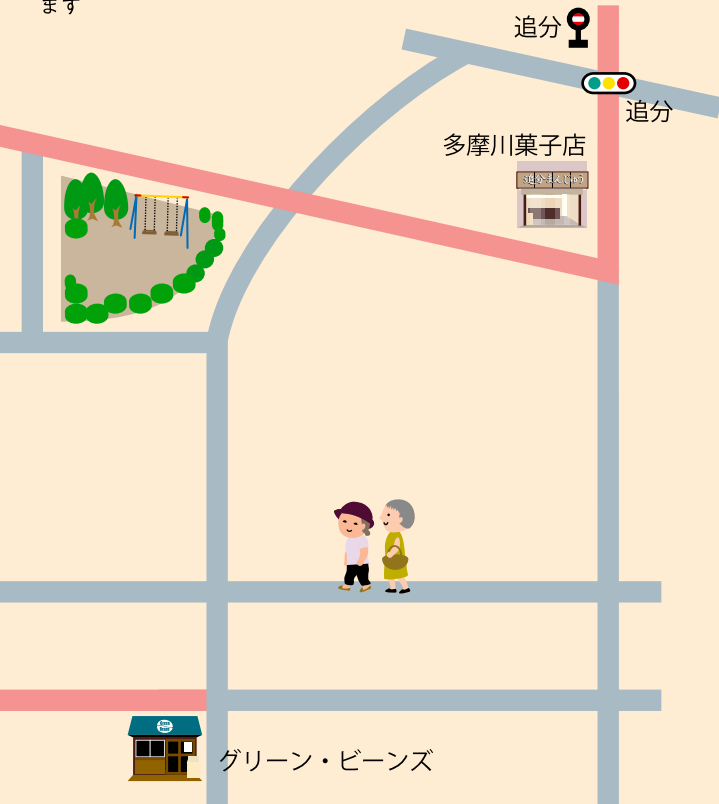


!!ポリコーム満点!!



看板商品の「追分まんじゅう」。粒あんがぎっしり詰まった蒸しまんじゅうで、もちもちの皮にきな粉がまぶしてあるのが特徴です。多い時には1日に約2,000個を販売する人気商品です

所 川崎区大島2-1-2
 営 9:00~18:00
 休 月曜日・第4火曜日・年末年始
 62年前にオープンした老舗和菓子店。国産の原料にこだわり、まんじゅうやだんごなど約20種類を販売しています



今回は、JR南武線川崎駅からバスに乗り「追分」停留所で下車し、街歩きへ出発します。バスを降りて追分交差点を渡ると、「追分まんじゅう」と書かれたお店を発見！店内をのぞくと、たくさんのお菓子が並び、お客さんが絶えず買い物に訪れていました。店主のご好意で追分まんじゅうをいただき、お腹を満たしました。

住宅街を歩き進むと、ひと際目立つ鳥居が見えてきました。神社の境内に入ると、「伝十郎桃の記念碑」が目にとまりました。記念碑によると、かつて大島地区で栽培されていた川崎発祥の桃があるとのこと。神社の方に話を伺うと、工業化で姿を消した伝十郎桃を復活させようと、小学校などで桃の木が植えられていると教えてくれました。

桃の木を見るため、近くの向小学校を目指します。

向小学校に到着し、校舎前に植えられている木を見せられました。今年は結実しなかったようですが、今後の成長に期待を膨らませながら学校を後にし、さらに歩いていきます。

すると、新茶ののぼり旗を掲げたお米屋さんを見つけました。こちらでは、お米だけでなく、特製のお茶や海苔の販売もしているそうです。温かいお茶をごちそうになり、大島地区の移り変わりについて聞かせていただきました。

大通りに出ると、コーヒーの良い香りがしてきました。香りのする方向へ歩いていくと、コーヒー専門店に到着。店主からおいしいコーヒーの淹れ方を教えてもらったところで、街歩きは終了。

今回は、住宅街に今も残る歴史や地域の名産品について知ることができました。

!!香ばしい香りが...!!

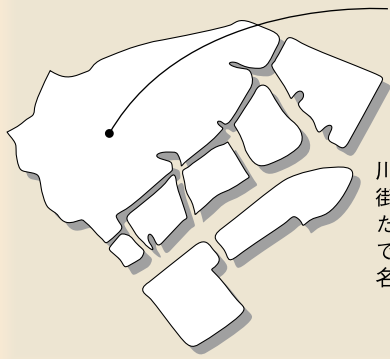


豆の鮮度を大切にするため、注文を受けてから15分ほどかけて焙煎しています。待ち時間には店主がおいしいコーヒーの淹れ方を教えてくれます

!!どだわりの味!!



「かわさき名産品」にも選ばれた、地元の老舗豆菓子店とのコラボレーションで誕生した焼菓子。生地にコーヒーが練りこまれ、アーモンドやくるみの食感が楽しめる一品です



川崎区 大島

川崎区の北西部に位置する住宅街である。かつて多摩川が作った三角州の一部で、大きな中州であったことから、“大島”の名が付いたとされる。

大島八幡神社



所 川崎区大島3-4-8
創建年代は不詳。昭和20年の東京大空襲ですべての建造物が消失してしまいましたが、順調に復興を果たし、現在も大島地区の鎮守として多くの参拝者が訪れます

大島八幡神社 (本殿)



境内には、本殿の他に先人たちの偉業を今に伝える記念碑などが建てられています。その一つに、伝十郎桃の開発や栽培に取り組んだ吉沢寅之助さんを顕彰する記念碑があります。大島八幡神社は、当時桃の集出荷場所となっていて、記念碑は大正4年に建てられました

伝十郎桃の記念碑



「伝十郎桃」とは？

維新後の明治～大正初期にかけて大島地区で生産されていた川崎発祥の桃。大島地区で農業を営んでいた吉沢家で、父の伝十郎から家業を継いだ寅之助が、桃の栽培や品種改良の研究をし、明治19年に開発しました。伝十郎桃は大玉で色艶が良く、甘味と酸味を兼ね備えており、東京や横浜にも出荷されていたといわれています。しかし、大正～昭和の急速な工業化により桃畑や農業者が減少し、徐々に姿を消しました。

桃の木



伝十郎桃を復活させようと、平成21年に川崎市が栽培に着手。川崎区内の小学校や事業所に幼木を植え、結実を心待ちにしています



小俣米店



所 川崎区大島5-9-5
営 8:30～19:00
休 日曜日・祝日・年末年始
お米マイスターの資格を有するご主人をはじめ、家族5人で営む米屋。昭和28年にオープンして以来、産地直送のお米を中心に、製茶や海苔も扱っています

豊富な品揃え



厳選された10種類ほどのお米はもちろん、小俣園ブランドのお茶が並んでいます

昔ながらの



入口の片隅にどんと構える昔ながらの計量器。長い歴史を感じさせます

グリーン・ビーンズ



所 川崎区大島4-9-1
営 10:00～18:00
休 水曜日・第2火曜日・年末年始
夫婦で営むコーヒー豆専門店。厳選された30種類ほどのコーヒー豆を取り扱い、来店客の好みに合わせてオーダーメイドで焙煎しています

新・農業委員決まる 農地利用最適化推進委員を新設

農業委員会制度の改正後、初となる川崎市農業委員選任発令式が7月21日に行われ、農業委員14人が選任されました。同日に第1回総会が行われ、麻生区の長瀬和徳氏が会長に就任しました。

また、同制度の改正に伴い、担当区域に

おいて農地利用の集積・集約化等の現場活動を行う「農地利用最適化推進委員」が新設され、6人が農業委員会より委嘱されました。今回選任、委嘱された農業委員と農地利用最適化推進委員は以下の方々です。

農業委員 農地利用最適化推進委員 敬称略・順不同



平井 正彦



河崎 幸一



沼田 憲一



小川 耕平



田邊 美裕



持田 正



山田 祐二



太田 毅



小松 昇



関谷 卓弘



田村 忠蔵



落合 芳江



長瀬 和徳



山田 邦夫



澁谷 洋一



朝倉 敏夫



原 行雄



関山 育男



関 正義



飯草 誠一

実技指導で理解を深める



キウイフルーツの剪定方法を学ぶ参加者

果樹栽培講習会を7月5日と6日、多摩区の市農業技術支援センターで開きました。2日間あわせて87人が参加し、カキ、ブルーベリー、キウイフルーツ、ミカン、ウメの5品目について栽培技術の知識を深めました。

JAの片木新作営農技術顧問らが講師を務め、品種

の選び方や植栽方法などを説明。ほ場の果樹を使った実習では、高品質な果実を生産するための剪定方法や摘果のポイントについて学びました。

参加者は「講習会で学んだ知識を実践したい」と今後の農作業へ意欲を見せていました。

セレスモス各種イベントで大盛況

セレスモス宮前店は7月1日と3日、モスビーホールでトマト交流会を開きました。両日あわせて37人が参加し、トマトについて知識を深めました。

交流会は、野菜ソムリエプロの新海嘉子さんと海福聡子さんによるトマトとコーンのサルサなどトマトレシピ紹介の他、宮前区の松井淳史さんが自農園のトマトの年間生産数や栽培方法について説明。参加者は「おいしい野菜を作っている畑を実際に見学してみたい」などと話し、生産者と

の交流を楽しみました。

また、セレスモス麻生店は7月22日と23日、ブルーベリーフェアを開き、多くの来店者でにぎわいました。

同フェアはブルーベリーを販売する他、麻生区の山田貢さんと和光大学の学生が共同開発した同区岡上産のブルーベリーを使ったエールビールを店頭販売しました。

購入者からは「ブルーベリーの紫色が鮮やかできれい。冷やして友達と飲みたい」と好評でした。



松井さんからトマトの説明を受ける参加者



ビールを販売する山田さんと大学生

夏まつりで地域密着をPR

柿生地区協同活動強化委員会は7月15日、柿生支店で初めて夏まつりを開きました。

同まつりは、農畜産物の直売などを通じて生産者と地域住民との交流の場を提供し、JAをPRすることが目的。当日はジャガイモの無料配付の他、トラクターの運転席で記念撮影をしてもらうなど、JAならではの催しは多くの人でにぎわいました。



大人気の地場産野菜を使用した模擬店

販売力強化に向け販売展示会

秋冬栽培用品種の種苗展示会とあわせ、直売所でも需要の高いのらぼう菜とアスパラガスの栽培技術講習会を7月9日、モスビーホールで初めて開き、生産者ら96人が参加しました。

会場のブースでは、タキイ種苗(株)やみかど協和(株)などの種苗メーカー10社が、裂果に強いミニトマトや晩抽性ネギなどおすすめ品種の他、出荷包装資材などを紹介。時間毎に栽培講習会も行い、生産者は「ブースを自由に回れる

ので時間を有意義に使える。また開催してほしい」と話し、次々と種や苗を注文していました。



種苗メーカーから説明を受ける生産者

メロンの出来栄を披露

そ菜部宮前支部メロン部を代表し、井上國夫部長が7月10日にJA本店と川崎市役所、13日には宮前区役所を訪れ、かわさき農産物ブランドに登録されている「宮前メロン」を披露し、贈呈しました。

今年は2軒の生産者が約4,000個のメロンを収穫。温度や水やり、土壌管理を徹底し、上品な香りと高い糖度を存分に楽しめる出来栄となりました。

贈呈式で井上部長は、「今年も甘くて網目が美しいメロンができた。皆さんで味わってほしい」と手渡しました。試食した原修一組合長は、「毎年この時期が楽しみ。みずみずしくてとてもおいしい」と絶賛していました。



原組合長へメロンを贈る井上部長

収穫体験と料理で旬の野菜を堪能

女性部日吉支部は7月5日、日吉支店で料理教室を開き、女性部員ら28人が参加しました。ふるさとの生活技術指導士で幸区南加瀬の新堀智恵子さんが講師を務め、夏野菜を使った料理に挑戦しました。

部員は各班に分かれ、「こんな作り方もあるのね」「体に良さそう」などと話しながら作業を進め、トマトを使った中華風そうめん、ネギ塩だれのサラダ、牛乳わらびもちの3品を完成させました。

また、28日には市内の小学生20人が中原区下小田中の内藤松雄さんの畑で地場産野菜の収穫体験と夏野菜を使った料理教室を楽しみました。子どもたちは、収穫方法の説明を受けてからエタマメやミニトマトな



協力して調理する女性部員(日吉支部)

どを収穫。「大きくて真っ赤なのがとれた」と歓声を上げながら楽しんでいました。

体験後は中原支店で、収穫した野菜を使ってカレーなど計4品の料理に挑戦。包丁の扱いに苦戦しながらも、和気あいあいと料理を作りました。

子どもたちは、「頑張ったからおいしい」と、昼食時に笑顔を見せていました。



生産者と交流する参加者(中原支店)

とれたて野菜で交流深める



畑で流しそうめんを楽しむ参加者

セレサアグリコ(株)は7月16日、「あぐりっこ農園五月台」で講習会とあわせて初めて交流会を開き、36人の参加者が交流を深めました。

講習会では、エタマメやトマトなどの夏野菜を使い、ピクルス作りに挑戦。同社の担当者の手ほどきを受けながら手際よく野菜を切り分け、

彩り豊かに完成させました。

講習会後には、同園でとれたとうもろこしやピーマンなどの他、市内産の豚肉や神奈川県産の牛肉などを使ってバーベキューをし、昼食の時間。流しそうめんやスイカ割りも行い、参加者全員が交流を深めながら畑で楽しいひとときを過ごしました。

ひまわり会の集いで歌と笑いを満喫

JAセレサ川崎創立20周年記念「セレサひまわり会の集い」を、7月4日を皮切りに19日までの6日間、市内3会場で12公演を行いました。約8,500人の会員が漫談や歌謡ショーを満喫し、楽しいひとときを過ごしました。

各会場では、開始にあたり原修一組合長ら役員が日頃のご愛顧に対するお礼とともに、各事業が順調に推移していることを報告しました。

お楽しみの演芸ショーは、司会の青空キュートさんによ

る漫談からスタート。続いてほいけんたさんがものまねを披露し、会場は笑いの渦に包まれました。

また、メインには演歌歌手の牧村三枝子さんが登場。牧村さんは、ステージから観客席に降りて握手を交わすなどして会場を盛り上げ、軽快なトークを交えながら、ヒット曲「みちづれ」など計9曲を熱唱しました。

抜群の歌唱力と迫力ある歌声に、会場からは盛大な拍手が送られました。



あいさつする原組合長



観客の声援に応える牧村さん

東柿生支店がグランドオープン

5月29日から新店舗で営業を開始した東柿生支店が7月10日、グランドオープンし、記念イベントを行いました。

当日は、原修一組合長が第1来店者に花束と記念品を贈呈しました。

また、駐車場では来店者に東柿生支店推進委員会による赤飯が振る舞われ、グランドオープンを心待ちにした来店客でにぎわいました。



第1来店者に花束を贈る原組合長

親子で防災意識を高める

地域貢献活動の一環として、JAセレサ川崎創立20周年記念「ちゃぐりんフェスタ」を7月23日、セレスモス宮前店で行い、6組の親子が参加しました。

当日は宮前消防署の協力の下、起震車による地震体験や火災を想定した煙体験の他、食農教育普及雑誌「ちゃぐりん」を活用した防災に関するピンゴゲームなどに挑戦しました。

地震体験をした親子は「足が震えた。時間が経



煙体験をする参加者

つと怖さを忘れてしまうので、考え直す機会になった」と話し、防災について認識を高めていました。



竹細工で 竹の魅力を表現

逸
ITSU
私の好きなこと



竹細工との出会いは、10年前。竹林の保全活動の仲間からの誘いで教室に通い始めたことがきっかけでした。間伐して処分される竹が芸術的な作品や実用的なものに生まれ変わる様に惹かれ、すぐにのめり込みました。

作品作りで心掛けていることは、竹細工の要である竹ヒゴを「用途に合わせて均一の幅、厚さに作ること」。当初は均一に作れず、悪戦苦闘の日々。気づくと、朝まで没頭していることもありました。

現在は、マダケやモウソウチクなど弾力性や耐久性が異なる竹で



も薄く均一の厚さのヒゴ作りができるようになり、さまざまな種類のカゴやザルなどこれまで手掛けた作品は2000点以上。完成まで数日掛かるものもありますが、「手間を掛けた分良いものができるので決して妥協はしません」。

こだわりの作品はセラサモスで販売する他、友人へプレゼントし、「農作業や買い物に使えて便利」と喜ばれています。

これからも「技術向上を目指し、多くの人に喜んでもらえる作品作りに励んでいきたい」と意欲を燃やします。

PROFILE

竹細工の他、ゴルフやテニス、写真撮影も趣味。特に写真撮影は年に数回、旅行で妻と一緒に風景やイベントを撮りながら楽しんでいきます。



高津区久地
川邊光司 さん



■ ひゅうまん

住みよい街づくりに励んで

幸区小倉 佐野 禎彦さん

日吉第3地区民生委員児童委員として活動を続けて16年目。「地域の方が安全、安心して暮らせる街づくり」をモットーに、長年力を注いでいます。

2人の小倉上町会担当者とともに、一人暮らしの高齢者宅の他、乳幼児がいる家庭を小まめに訪問。「今日も暑いね」などと雑談を交わしながら心を通わせ、「何でも気兼ねなく話して」と、相談しやすい雰囲気を作りながら信頼関係を築き上げています。会話の中から各家庭が求めていることを把握し、相談事があればすぐに行政につないで住民の暮らしをサポートしています。

現在は会長に就き7年目。定例会で互いの経験談などの情報を共有し、同じ悩みを抱える委員の不安を解消しています。また、町会と連携して地域の敬老会や運動会などにも積極的に協力する他、一人暮らしの高齢者が集い楽しめる場として、各町会の持ち回りで2か月に1回、町会女性部と合同で会食会を開催。女性部による手作り料理を囲んでハーモニカ演奏やカラオケなどを催し、交流を深め



ています。毎回約70人が集い、参加者も一緒になって歌いながら会を盛り上げるなど、会場は笑顔に溢れ、大きなやりがいを実感しています。朝早くから料理の準備をしてくれる女性部をはじめ、民生委員の皆さんの協力が心強く、とても感謝しています。

会議など出る用事も多く、時には「自分の時間が欲しい」と思うこともありますが、「地域の方の笑顔を糧に、委員の皆さんの力を得ながら『小倉に住んで良かった』と思ってもらえる街にしたい」と、今後も活動を続けていきます。



アパレル業界に就職し、色使いや物の見せ方を学んだ後、農業へと転じて3年目。「農産物や植物は手を掛けた分だけ生長の様子で応えてくれるため、毎日変化を見つけれられるのが楽しいです」。

現在は家族と約20㎡の畑でトマトとブルーベリーを施設栽培しています。収穫した農産物は、畑脇の自動販売機とセレスモスで販売。消費者から「トマトがフルーティーでおいしい」と人気を集めています。

『若い発想で 新たな挑戦』

宮前区鷺沼 持田浩昌さん

両親や県の技術員から栽培技術や知識を学ぶ中、「アパレル業界で培った販売力を農業にも生かしたい」と思うようになりました。

新たな客層を取り込むために、月5回ほど都内の有楽町や青山などで

聞、ブラックボードなどを使って目を引く売り場を作りました。

また、自農園のロゴを入れたエコバックなども販売。他の出荷者と差別化をはかりました。イベントには、若い世代や富裕層が多く訪れ、農産

行われているファーマーズマーケットに参加。自農園の農産物をただ並べるだけではなく、なか足を止めてもらえないと考えると、オリジナルのロゴやラベルを袋に貼る

他、木箱や英字新聞、ブラックボードなどを使って目を引く売り場を作りました。

物とロゴグッズは完売するほど好評。この経験から「若い世代にも宣伝や販売方法次第で農業に興味をもってもらえることがわかりました」。

今年の1月には、新たな試みとして畑の一角に植物店をオープンさせました。自農園のブルーベリー苗木をはじめ、近隣農家から花苗や多肉植物を仕入れて販売。栽培したラベンダーを切り花として提供することなどを、SNSを使い小まめに情報発信することで注目を集めています。

将来は植物園のように季節の植物を見てもらった先で「自農園の農産物を販売できる場所を作りたい」と、日々農産物と植物の栽培に励みます。

今年1月に「Flower Village」という植物店をオープンし、休日は仕入れに行っています。仕入れ先で珍しい植物を見つけると、思わずテンションが上がってしまいます(笑)。ホームページで入荷状況やイベント情報を小まめに発信しています。



ウリ科の淡色野菜。日本へは、熱帯アジアから中国を経由して伝わったと考えられています。全国的に普及したのは1990年代に入ってからですが、沖縄県や九州地方ではその前から食べられていました。保存の際は、湿らせた新聞紙で包んでから冷暗所に置き、使いかけはラップに包んで冷蔵庫で保存後、早めに使い切りましょう。冷凍保存する場合は、かために塩茹でし、軽く炒めてから密封袋に入れて冷凍しましょう。

ニガウリはゴーヤー、ツルレインシとも呼ばれる淡色野菜。近年は、家庭や学校でもニガウリが栽培され、壁にネットを張り生長させることで緑のカーテンとして室内の温度上昇を抑える効果に一役買っています。

ニガウリは独特の苦み特徴。この苦み成分はモルデシンといい、胃液の分泌を促して食欲を増進させる他、肝機能を高め、血糖値を下げるなどの効果が期待できます。

他にもビタミンCやカリウム、カルシウム、マグネシウムなども豊富に含み、夏バテ解消に役立ちます。中でもニガウリのビタミンCは、加熱しても壊れにくいいため、肉や卵などのたんぱく質とともに炒めたり、天ぷらにするのがおすすめです。

調理の際は縦半分に切り、スプーンで種とわたを取り除きます。わたの口当たりが気になる場合は、この時にこそげ取りましょう。苦みが苦手な人は、塩もみをしてからサッと熱湯をかけるのと和らぎます。

購入の際は、全体的に鮮やかな緑色で黄色く変色していないものや、ずっしりとした重みがあるものを選びましょう。また、表面のイボにつやがあり、潰れていないものが新鮮です。

ニガウリのエビ入り肉詰めフライ

材料(2人分)

- ・ニガウリ…1本
- ・むきエビ…100g
- ・鶏挽き肉…80g
- ・パン粉…適量
- ・サラダ油…適量
- ・レモン汁…適量

☆マヨネーズ…大さじ1 ☆小麦粉…大さじ1/2

☆塩…小さじ1 ★牛乳…大さじ4

★マヨネーズ…大さじ2 ★小麦粉…大さじ3

作り方

- ①ニガウリを1.5cmの輪切りにして、種とわたを抜き取る。
- ②包丁でたたいたむきエビ、鶏挽き肉と☆を混ぜて、ニガウリの穴に詰める。
- ③②に混ぜ合わせた★、パン粉の順に衣をつけてサラダ油で揚げる。お好みでレモン汁をかけて、できあがり。



四川児菜(子持ちタカナ)の栽培について

原産は中国(四川省)で、一株の重さが4~5kgになる大型のからし菜です。生育適温が10~20℃の秋冬野菜で、温暖な平坦地を好み、寒さが厳しい地域ではトンネル被覆やハウスで栽培します。葉は淡緑で大きくなり、主茎および側茎に着生する「わき芽」を収穫します。一種独特の辛味と食感があり、浅漬けや天ぷら、炒め物、スープの具材としても利用されます。



【品 種】四川児菜(中原採種場)

【ほ場の準備・施肥】

適正土壌pHは5.5~6.5程度

施肥はN：20kg、P：20kg、K：25kg/各10a当たりとします。

本葉が6~8枚の頃より追肥を行いますが、一気に効かせず、3回程度に分けて行います。また、肥料切れを起こすと終盤に品質が落ち、抽台を早めるので肥切れさせないことが肝要です。



<施肥例>基肥：完熟堆肥100kg、苦土石灰10kg、ジシアン有機(806)20kg/各1a当り

追肥：NK化成 1kg/1回×3回程度

【播 種】

適期は8月下旬~9月中旬です。移植を嫌うので、7.5cm程度のポットに1粒ずつ播種します。播種35~40日後、本葉4~5枚の頃に定植します。育苗中に色が薄くなったら、追肥(液肥等)を1~2回行ってください。初期生育を抑え、がっちりとした苗に育てることがポイントです。

【定 植】

本葉が4~5枚の苗を、畝間60cm×株間45~50cmで定植します。また、品質を向上させるため、マルチ栽培を行うと良いでしょう。なお、冬季に寒さによる葉痛みが見られたら、ビニールあるいは穴あきフィルム(ユーラックカンキ)でトンネル被覆を行ってください。

【収 穫】

初期は側茎の葉の間にわき芽がつき、株が生育すると主茎に集中的に着生します。芽の重さが、20~50gになった頃が収穫適期です。収穫が遅れると芯部の空洞が大きくなり、品質が低下します。また、気温が上昇すると芽が開くのでその前に収穫します。一株あたり、10~15個位収穫できます。

【病虫害防除】

使用できる農薬が限られているので、早めの防除を行きましょう。

白さび病：ジーファイン水和剤

コナガ、アオムシ：エスマルクDF、ゼンターリ顆粒水和剤

アブラムシ：サンクリスタル乳剤

※農薬の使用にあたっては必ずラベルをご確認ください。

【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。

農協改革

農林水産省の「アンケート調査」結果の公表を受けて

7月号では、「農業総合支援対策積立金」の創設を通じた「農業総合支援対策事業」を紹介しましたが、同事業はすでに多くの皆さまにご利用いただいているところです。

当JAでは、この「農業総合支援対策積立金」の創設を「自己改革」の柱の一つとして位置付けていますが、営農・経済改革を中心とする「自己改革」は、多くの組合員の皆さまに成果を実感していただくことが重要です。

さて、農林水産省は平成29年7月7日、28・29年度に実施した「農協の自己改革に関するアンケート調査」の結果を公表しました。この調査は、JAの「自己改革」の実施状況や「自己改革」に対する農業者の評価の把握などを通じて、JAに「自己改革」の取り組みを促していくことを目的として全国的に実施されました。

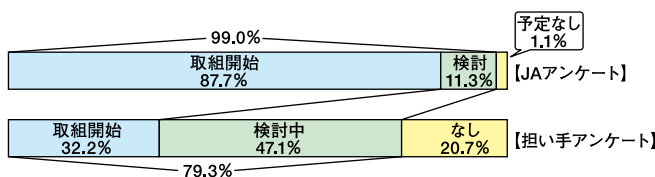
農林水産省「農協の自己改革に関するアンケート調査」結果より（抜粋）

1. 農産物販売事業の見直し状況

販売事業の見直し状況は
(検討中を含め)

JA=99.0% 担い手=79.3%

ギャップ19.7%

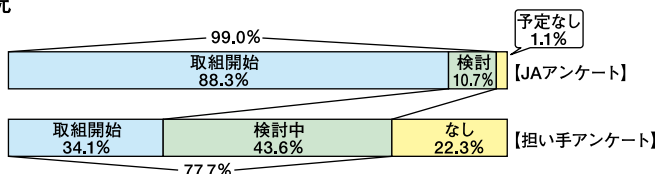


2. 生産資材・購買事業の見直し状況

生産資材・購買事業の見直し状況は
(検討中を含め)

JA=99.0% 担い手=77.7%

ギャップ21.3%



※表示数値は単位未満を四捨五入しているため、計と内訳の積み上げ値は必ずしも一致しない場合があります。
※ギャップ=JA(数値)-担い手(数値)

上記の調査結果は全国のJAが進める「自己改革」に対して、担い手農業者とJAの間に現状では認識の差（ギャップ）があることを示しています。こうした状況を踏まえ、当JAではさらなる理解周知の取り組みを進めてまいります。

9月の運勢

モナ・カサンドラ

おひつじ座 3/21~4/19

【全体運】考えすぎてしまう傾向あり。悪いことを心配するより、プラス思考をした方が開運のきっかけに【健康運】リラックスを心掛けて。深呼吸が効果的【幸運の食べ物】イクラ

おうし座 4/20~5/20

【全体運】楽しいことに縁がありそう。遊びや飲み会に誘われたら、気軽に出席してみよう。旅行も◎【健康運】おおむね良好。まめに動けば、さらに快調に【幸運の食べ物】インゲン

ふたご座 5/21~6/21

【全体運】ささいなことでイライラしやすい時期。笑顔を手掛けて。趣味などで1人の時間を楽しくとグッド【健康運】ちょっとしたけがに注意。冷静な行動を【幸運の食べ物】オクラ

かに座 6/22~7/22

【全体運】人間関係を広げるべく行動してみると幸運が。付き合ったことのないタイプとも親しくなれそう【健康運】暴饮暴食になりやすいかも。自己節制を【幸運の食べ物】スタチ

しし座 7/23~8/22

【全体運】落ち着いた気分で過ごせる期間。プライベートの充実にも励むと、手応えを感じられるはず【健康運】軽く体を動かせば運気アップできそう【幸運の食べ物】マツタケ

おとめ座 8/23~9/22

【全体運】行動力が高まる兆し。過去に駄目だったことに再挑戦すれば、リベンジできる可能性が大【健康運】良質な睡眠を取ることで体調に好影響が【幸運の食べ物】カボチャ

てんびん座 9/23~10/23

【全体運】物事の優先順位を間違えやすい暗示。やるべき作業を後回しにしないよう、ご用心。気晴らしには足湯が吉【健康運】食生活の質向上が大事。運を呼べるはず【幸運の食べ物】シソ

さそり座 10/24~11/22

【全体運】ちょっとした変化でつきを呼び込める気配。いつもとは違うことを意識して。部屋の模様替えも良い刺激に【健康運】血行促進が鍵。運動を楽しんで【幸運の食べ物】ゴーヤー

いて座 11/23~12/21

【全体運】自分の意見や考えに固執しやすくなる傾向が。周囲の言葉に耳を傾けて。開運には和風のもの◎【健康運】ストレスを感じがち。小まめに発散を【幸運の食べ物】スルメイカ

やぎ座 12/22~1/19

【全体運】大胆な発想が幸運を引き寄せるポイント。未体験ジャンルでも意欲的に取り組んで。前向きにアクションを【健康運】スポーツで心身のシェイプアップが可能【幸運の食べ物】ナス

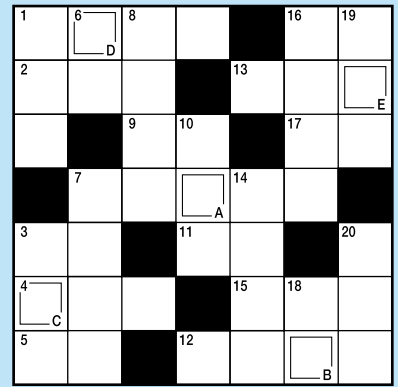
みずがめ座 1/20~2/18

【全体運】物事を邪推するなど、うがった見方になりがち。周囲と不協和音を奏でやすいので注意。素直さを大切に【健康運】運動不足解消が必要。意識して動いて【幸運の食べ物】カボス

うお座 2/19~3/20

【全体運】小さなミスにクヨクヨしやすいう。気持ちを大きく持って。迷ったら信頼できる人に相談を【健康運】疲労蓄積はNG。適宜、解消する工夫を【幸運の食べ物】ズッキーニ

クロスワードパズル



タテのかぎ

- ① エジプトを流れる大河
- ③ 品物をしまっておく建物
- ⑥ ピカソ、ゴッホ、ルノワールといえば
- ⑦ 山伏が吹き鳴らす物
- ⑧ えびす様が持っている道具
- ⑩ 手の指を握り込んで作ります
- ⑭ 立ち上がって膝の___運動をした
- ⑯ 水を入れて植物への水やりに使います
- ⑰ 面取りをして落とす物
- ⑱ 首の長い動物
- ⑳ 芋がらともいう食材

ヨコのかぎ

- ① 陰暦9月の異称
- ② 船が停泊するときを下ろします
- ③ 青く晴れ渡るもの
- ④ 口に水を含んでガラガラガラ
- ⑤ 出会った瞬間に落ちることも
- ⑦ リスが餌を詰め込むところ
- ⑨ 漢字で書くと雑魚。取るに足りないものこと
- ⑪ 量より重視されることもあります
- ⑫ 角度を測るときに使います
- ⑬ 一番近い所。___の駅まで徒歩3分だ
- ⑮ 目で見える範囲のこと
- ⑯ ___外れの花が咲いた
- ⑰ ___を天に任せて勝負した

6月号のこたえ

カブトムシ

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。



◇夏を元気に◇

初めて梅酒を作りました。出来栄が楽しみです。自家製梅酒で夏を元気に過ごしたいと思

◇豊作でした◇

JAで購入した種イモを育てたところ、ジャガイモが豊作で、友達や兄弟にあげたら喜ばれました。(宮前区・和田さん)



◇箸袋を作成◇

「マイ箸」を持って旅行に行くのために、ハンカチなどの布で箸を包む袋を作りました。(高津区・今村さん)

◇手軽に作れる◇

Dish Upのパウンドケーキは手軽に作れそうなので、早速作ってみたいと思います。(幸区・今村さん)

◇体に良さそう◇

セラサモスで初めてモロヘイヤを購入しました。パクチーと一緒に食べましたが、モロヘイヤのねばねばした感じが体に良さそうだと思います。(多摩区・井田さん)

◇興味深い◇

「逸」で紹介されたエッグアートは、以前から興味がありました。一度挑戦してみたいと思っていたので、興味深い内容でした。(高津区・川口さん)

◇南生田周辺を散策◇

川崎探検隊で紹介された南生田周辺を歩きました。少し迷いましたが、直売所で野菜を買いました。千歳ベーカーリーでパンを買って帰りました。(多摩区・手塚さん)

◇トマトが食べ頃◇

5月に植えたトマトが食べ頃を迎え、我が家の食卓を飾っています。(中原区・鈴木さん)

◇やっと咲いた◇

幸区南加瀬の加藤康夫さん宅の庭で数十年に一度だけ開花するリュウゼツランが咲きました。



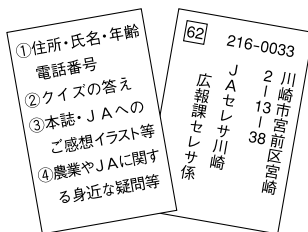
◇投稿のお礼◇

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)

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 9月15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。

晴れの入賞者 敬称略()内住所

そ菜部幸中原支部えだまめ立毛共進会
7月6日 区内巡回 出品点数9点
▽特選=湯あがり娘・鹿島康一(下小田中)
第20回JAセレサ川崎夏季農産物品評会
7月8日 セレサモス宮前店 出品点数196点
▽優秀賞=トマト・松井秋彦(初山)、ナス・持田裕輝(東有馬)、キュウリ・宮田幸治(金程)、ジャガイモ・松井文雄(初山)、湘南レッド・大久保信義(末長)
そ菜部高津支部第38回枝豆品評会
7月11日 高津支店 出品点数15点
▽優秀賞=サッポロミドリ・小黒晋平(二子)
平成29年度川崎市ナス立毛共進会
7月25日 市内巡回 出品点数16点
▽特選=とげなし千両2号・持田栄一(東有馬)、同・鈴木栄(上作延)
平成29年度川崎市ナシ立毛共進会
7月28日 市内巡回 出品点数41点
▽特選=幸水・白井正壽(菅稲田堤)、同・川名徹(野川)、同・小林明正(堰)、同・吉澤孝太郎(中野島)

品評会で市内産農産物をPR

JAセレサ川崎夏季農産物品評会を7月8日、セレサモス宮前店で行いました。品評会では、そ菜部員がトマトやキュウリ、ナス、ジャガイモなど計196点を出品。JAの営農技術顧問らが審査を務め、色や形の均一さなど品種の特性を考慮して厳正に審査し、62点が優秀賞や優良賞などの賞に輝きました。



厳正な審査が行われた品評会

審査後には、即売会も行い、多くの来店客が農産物を買求めています。JAでは今後も、品評会などを通じて市内産農畜産物のPRを積極的に行ってまいります。

市内産農産物の良さをアピール

地産地消を推進しようと、県下一斉のよい食プロジェクト街頭PR活動を7月10日、小田急線新百合ヶ丘駅とJR南武線武蔵溝ノ口駅の通路で行いました。

JAは、ミニトマトやタマネギ、ナスなどの市内産農産物と、「かわさきそだち」のPRチラシを袋に入れ、両会場合わせて約2,000セット準備。行き交う市民に手渡し、市内産農産物の魅力をアピールしました。



市内産農産物を市民にPR

地元議員に要望を伝える

JAは7月24日、川崎市役所で自民党川崎市議会議員との農業施策・予算要望ヒアリングを行い、JA役員と同議員合わせて約20人が出席しました。

JAからは、農業振興地域活性化に向けた支援や、生産緑地制度改正に伴う条例の早期制定など7項目を要望。議員は、多面的な機能を担う都市農業の重要性から、「できる限り支援していきたい」と理解を示していました。



活発に意見を交わすJA役員ら

少年野球大会でスポーツ振興に貢献

地域におけるスポーツ振興への取り組みとして、7月15日と16日の両日、中原区上丸子の河川敷で第4回JAセレサ川崎杯少年野球大会を開催しました。当日は汗ばむ陽気の中、地元の小学生約160人が参加し、熱戦を繰り広げました。



熱戦が繰り広げられた野球大会

JAは、参加者全員に野球観戦のチケットをプレゼントした他、JA共済による助成を活用して作成した横断幕を掲出し、大会を盛り上げました。

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

農業委員会制度が改正されたと聞きましたが、具体的にどのような点が変わったのでしょうか。



なるほど。勉強になりました。

まずはじめに、農業委員会は、認定農業者など農業に関する見識を有した農業委員で組織されています。

同委員はこれまで選挙制と市町村長の選任制の併用で選ばれていましたが、平成27年の農業委員会制度の改正により、議会の同意を要件とする市町村長の任命制に変更されました。

また、制度改正に伴い、農業委員とは別に各地域において農地利用の最適化に向けた現場活動を行う「農地利用最適化推進委員」が新設されました。7月に新たに選任された川崎市の農業委員ならびに推進委員については、10ページに掲載していますのでご確認ください。



JAからのお知らせ

◇理事会だより◇

☆第4回定例理事会…7月18日(火)
本店で開催【報告事項】川崎市梨・ぶどう品評会 後期の部の開催について…開催日：9月1日(金)、会場：川崎市農業技術支援センター。「家の光年間購読特別推進運動」の実施について…目標部数：1,900部、推進期間…8月1日(火)～9月8日(金)、推進対象者…組合員・女性部員等。平成29年度福祉研修会の開催について…開催内容：健康寿命を延ばす歩き方、開催日時：10月6日(金)13:30～15:30、講師：健康運動指導士黒田恵美子氏。他24項目を報告。
【協議事項】JAセレサ川崎創立20周年記念「組合員イベント」の開催について…名称：ア－リーモーニング・パーティー、開催日時：平成30年1月21日(日)7:30～、開催場所：東京ディズニ－ランド、対象者：正組合員家族。他13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

購買品供給高	3億75百万円
販売品取扱高	4億84百万円
施設事業契約高	30億91百万円
貯金	1兆4,634億円
貸出金	5,337億円
長期共済保有高	1兆6,648億円
年金共済保有高	343億円
組合員数	67,107人
うち正組合員	5,691人
准組合員	61,416人

(7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)
☆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。

9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)…6日(水)、13日(水)、20日(水)、27日(水)
☆セレサモス宮前店園芸館(宮前区宮崎2-14)…1日(金)、15日(金)
☆セレサパーシモン(資材店舗：麻生区片平2-30-15)…5日(火)、7日(木)、12日(火)、21日(木)、26日(火)、28日(木)
時間：9:00～16:00
相談員：JAの営農技術顧問
その他：予約は不要です。

9月の経営相談日(法律)

5日(火) 9:30～11:30 宮前支店 13:30～15:30 中原支店
12日(火) 13:30～15:30 みなみ支店 生田支店
19日(火) 9:30～11:30 高津支店 13:30～15:30 中原支店
30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。

9月の年金無料相談会

5日(火) 生田支店
7日(木) 百合丘支店
10日(日) 小向支店
12日(火) 柿生支店
14日(木) 新城支店
21日(木) 東柿生支店
24日(日) 小杉支店
26日(火) 中原支店
28日(木) 栗平支店
ご予約は開催支店まで。

9月の休日住宅ローン相談会

23日(土) 御幸支店、新城支店、高津支店、橋支店、宮前支店、菅生支店、稲田支店、柿生支店
24日(日) みなみ支店、小向支店、住吉支店、北見方支店、梶ヶ谷支店、宮崎支店、上作延支店、菅支店、百合丘支店、東柿生支店
開催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。ご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

9月のセレササロン

7日(木) 中原支店
13日(水) 高津支店
27日(水) 生田支店
会費：900円
内容：防災訓練・防災グッズ作成
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/>

9月の遺言信託個別相談会

12日(火) 宮前支店
27日(水) 日吉支店
28日(木) 向丘支店
・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
(TEL877-2140) 当JAが行う遺言信託代理業務は契約締結の媒介です。

9月のマイホーム・アパート
新築・リフォーム相談会

23日(土) 高津支店、稲田支店、柿生支店
・開催時間…9:00～15:00
・開催支店にご予約のうえ、ご来場ください。お問い合わせ・ご予約は平日9:00～17:00まで。ご予約がない方はお待ちいただくことがございます。マイホーム・アパートの新築やリフォームをお考えの方は、ぜひご相談ください。





- ① 森 寛さん
- ② 高津区久末
- ③ 宮前店
- ④ ジャガイモ・エダマメ・ナスなど

出荷者のコメント

約40坪の畑で年間約20品目の野菜と果樹を栽培しています。就農前、化学に携わっていた経験を活かし土壌にあわせた有機質肥料を使用。消費者に自然の味を楽しんでもらえるよう取り組んでいます。今年は新たに長ネギに挑戦。10月の収穫を目指します。



- ① 井上 孝男さん
- ② 麻生区古沢
- ③ 麻生店
- ④ おかわかめ・青ジソ・ハチミツなど

出荷者のコメント

年間を通して40品目以上の野菜や花きを栽培しています。積極的に県外の直売所や畑に足を運び、さまざまな栽培技術を取り入れています。11月上旬まで収穫ができる「おかわかめ」は、くせがなく酢の物や炒め物などどんな料理にも合うのでおすすめです。



- ① 上原 孔太郎さん (上原 國男さん)
- ② 多摩区菅稲田堤
- ③ 麻生店・宮前店
- ④ 梨・ブドウ

出荷者のコメント

家族で力を合わせ、豊水など6品種の梨と、藤稔などのブドウを栽培しています。就農してまだ間もないですが、地域の先輩方のアドバイスの下、試行錯誤しながら作業しています。8月中旬から9月上旬に旬を迎える多摩川梨をぜひ食べてみてください。



- ① 永井 敏雄さん
- ② 宮前区神木本町
- ③ 宮前店
- ④ トマト・ナス・ホウレンソウなど

出荷者のコメント

「苗作りの結果でその年の半作が決まる」と父からの教えを受け、種から自家配合の肥料を使い、定番野菜を中心に年間約20品目を栽培しています。10月以降、おすすめの1つであるホウレンソウの収穫も始まります。店頭に並びましたら、ぜひご賞味ください。

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

8月下旬以降は多摩区・麻生区産の梨やブドウが多く出荷される予定です。

梨やブドウは、そのままはもちろん、ヨーグルトと砂糖を混ぜて食後のデザートやおやつにしてみてください。

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

9月の出張販売

7日(木)小向支店
21日(木)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金曜日を除く)第2金曜日は1銘柄を2割引にて販売いたします。

【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

8月下旬以降はナスやカボチャ、梨などが多く出荷される予定です。

ナスやカボチャはトマトなども混ぜ、栄養たっぷりヘルシーな野菜南蛮、梨はデザートにいかがでしょうか。

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



Dish Up!

材料 (2人分)

<鶏肉のマヨ揚げ焼き>

- ・鶏胸肉…1枚(約300g)
- ・塩、コショウ…適量
- ・マヨネーズ…大さじ3
- ・パン粉…適量
- ・サラダ油…大さじ3

<ジャガイモのチーズ焼き>

- ・ジャガイモ…大2~3個
- ・ピザ用チーズ…60g
- ・サラダ油…適量



鶏肉のマヨ揚げ焼きとジャガイモのチーズ焼き

作り方

<鶏肉のマヨ揚げ焼き>

①鶏胸肉を一口大のそぎ切りにし、塩、コショウを多めに振る。



②①にマヨネーズをからめ、パン粉を付ける。



③フライパンにサラダ油をひき、②を入れ、ふたをして中火で揚げ焼きにする。



④鶏肉が両面きつね色になるまで焼く。最後に、ふたを取って余分な油をキッチンペーパーで拭き取りながら1分焼いたら、できあがり。

<ジャガイモのチーズ焼き>

①ジャガイモの皮を剥き、千切りにする。



②フライパンにサラダ油をひき、①を隙間なく敷き詰め、手で押し付ける。



③ふたをして中火で5分程焼いたら、ジャガイモをひっくり返しさらに3分焼く。最後にチーズをのせて溶けるまで焼いたら、できあがり。



ワンポイントアドバイス

麻生区千代ヶ丘 白井 美江さん
マヨ揚げ焼きは鶏肉にマヨネーズをまんべんなく付けることで、鶏肉のパサつきが気になりません。チーズ焼きはいろいろなジャガイモの品種で試し、異なる食感をお楽しみください。

