

# CERRESA

NO.241



特集 川崎の名産品を探る



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

セラサ  
10

2017.October

# Contents

<b>特集</b>	<b>川崎の名産品を探る</b>	<b>3</b>
	川崎探検隊 下作延周辺を歩く	8
<b>PICK UP</b>		10
<b>逸</b>	<b>写真の魅力に惹かれて</b> 川崎区・陶山 徳三さん	14
<b>地域</b>	<b>地域の安全に努めて</b> 宮前区・安藤 功さん	15
<b>パワー全開</b>	<b>夢を抱いて新たなスタート</b> 高津区・中山 修一さん	16
<b>食農</b>	<b>チンゲンサイ</b>	17
	<b>農作業ノート ブロッコリーとナスの良い関係</b> 営農技術顧問・吉田 敏政	18
	<b>農協改革 &amp; 運勢</b>	19
	<b>mail box &amp; クロスワードパズル</b>	20
	<b>JAからのお知らせ &amp; 教えてJA! Q&amp;A広場</b>	21
<b>INFORMATION</b>		22
<b>ファーマーズ</b>	宮前区・村野 政巳さん 麻生区・鈴木 勉さん 麻生区・市川 直樹さん 高津区・森 和浩さん	23
<b>Dish Up!</b>	<b>肉詰めダイコン</b> 中原区・伊藤 美幸さん	24

## 11月の行事予定

<b>3日(金)</b>	文化の日
<b>6日(月)</b>	JAセレサ川崎創立20周年記念 「セレサひまわり会一泊旅行」第1班 (～7日、日光・那須塩原)
<b>8日(水)</b>	女性部レクリエーション大会 (10時～、とどろきアリーナ)
<b>9日(木)</b>	JAセレサ川崎創立20周年記念 「セレサひまわり会一泊旅行」第2班 (～10日、日光・那須塩原)
<b>18日(土)</b>	JAセレサ川崎創立20周年記念農業まつり 農産物品評会
<b>19日(日)</b>	JAセレサ川崎創立20周年記念農業まつり (9時～14時、会場は各統括支店)
<b>21日(火)</b>	県農協大会 (13時～、ハーモニーホール座間)
<b>22日(水)</b>	定例理事会
<b>23日(木)</b>	勤労感謝の日

※日程等は変更されることがあります

## 今月の表紙

### 柿の収穫作業

今月の表紙は、夫婦で柿の収穫作業に励む麻生区岡上の薙澤正巳さんと直美さん。「前川早生次郎」や「松本早生富有」を主力に、5品種合わせて柿の木約350本を栽培。2年前に「甘秋」の苗木を植え、「たくさん実るといいな」と数年後の初収穫に期待を寄せています。

今年も10月中旬から本格的に収穫が始まり、11月初旬まで自宅での直売の他、セレサモスなどに出荷。その後も剪定や摘蕾、摘果など、次期の収穫に向けて忙しい日々が続きます。





# 川崎の名産品を探る

食の安全・安心に関する消費者の意識は年々高まり、新鮮で安全・安心な『かわさきそだち』の農産物は、人気を集めています。中でも「地域での生産・販売体制の確保」など、さまざまな基準をクリアしたものは『かわさき農産物ブランド』として認定され、現在25品が登録されています。

今号では、同ブランドに登録されている4品を紹介。栽培された歴史背景を探るとともに、生産者に当時の様子から現在の取り組みなどについて話を伺いました。歴史を振り返り、生産者の思いを知ることによって、川崎の農産物の魅力を改めて感じていただければと思います。





## 800年の歴史

のらぼう菜は、アブラナ科の野菜で甘くて苦みがなく、葉も茎もおいしく食べることが出来ますが、収穫後は葉が萎れやすいため、市場にはあまり出回りません。

菅地区での栽培の歴史は、鎌倉時代、川崎北部の領主である稲毛三郎重成のもとに源頼朝の正室・政子の妹・元子が嫁ぎ、付き添ってきた従者たちが種を持ってきたことが始まりとされています。

のらぼう菜は、種から油を採るために栽培し、灯明と行灯の燃料などに使用していました。また葉は食用にも使えることから無駄がなく、重宝されました。

江戸時代になると、多摩川では上流の村から木材を江戸に搬入する筏流しが行われていました。一説によると、船頭たちは帰りに菅村で休息中、食事に出されたのらぼう菜のおいしさに驚き、栽培方法を教わって種を持ち帰り、上流の地域に広がったといわれています。

## のらぼう菜と歩む人生

菅のらぼう保存会会長

多摩区菅野戸呂・高橋孝次さん(85)

幼い頃から両親がたくさんの農産物を栽培する姿を見て育ちました。中でも古い歴史を持つのらぼう菜に惹かれ、農業学校卒業後、すぐに栽培に着手しました。

昭和24年、菅地区ではのらぼう菜は葉を庭先で販売する他、種から油を採り、梨の袋掛けに使う袋に塗っていました。当時、袋は高価で油を塗ると長持ちするので、再利用することができました。

幅広い用途に使用したのらぼう菜ですが、安価な輸入油や食料事情の好転により食生活が肉中心へと変わると、畜産を営む農家が増え、庭先から姿を消していききました。

そうした中、のらぼう菜の栽培を続けながらも経営の中心は現金収入源として養鶏業にシフトしましたが、宅地化が進むと行政からの指導もあり、昭和40年以降継続が難しくなり、植木などの栽培に切り替えました。

好景気のおかげで直売所での売り上げは好調でしたが、バブル崩



育苗中ののらぼう菜を持つ高橋さん

壊により需要は激減しました。当時、苦しい状況を打破しようと、部員に野菜や果樹の販売を提案。実際に出荷された農産物の中にものらぼう菜を見つけ、自分以外にも栽培を続けていたことに驚きと嬉しさがこみ上げてきました。さらに消費者からはのらぼう菜の食味の良さが好評で、多くの人に知られるようになりました。

こうした人気を受け、菅地区内を調査すると、花木部以外でも10人以上が栽培していることが判明。「のらぼう菜を広める絶好の機会」と考え、賛同してくれた生産者とともに平成13年に「菅のらぼう保存会」を立ち上げました。

保存会ではさまざまな活動を行い、平成22年に多摩区商店街連合会やJAなどと連携し、加工品を



新商品発表会の様子(平成22年9月)

試作。地元菓子店がのらぼう菜を練りこんだカステラを開発し、のらぼう菜の新たな発展の可能性に周囲の関心はさらに高まりました。会としての活動の傍ら、「子どもたちにものらぼう菜を知ってほしい」と、市内の小中学校20校で油しぼり体験や栽培を指導。さらに生産者向けの講演などを行ってきた結果、現在は市内各地域で栽培されるようになりました。

こうした取り組みが認められ、平成28年2月、日本特産農産物協会から県内で2人目の「地域特産品マイスター」に認定されました。今後も地産地消を多くの人たち



## 苦難が続いたメロン栽培

宮前メロンはアールスメロン系の品種で、マスクメロンの一種です。網目の美しき、上品な香りと甘さが特徴です。

宮前メロンの歴史は、昭和51年に川崎市中央農協施設野菜部の部員たちが新たな需要を取り込もうと、県内でも生産が少ないマスクメロンに着目し、栽培を始めました。当初は病気などの被害が多く、対策を講じるため県外生産者のほ場を視察。徹底した管理方法を学び、栽培を始めてから4年後、ようやく販売にこぎつけました。

収穫したメロンは、野川、宮崎、鷺沼など宮前地区のJAの支店で直売を始めたものの、定番野菜と違い高価なため、すぐに購入に結びつくことはありませんでした。

部員たちは認知度を高めるため新聞社にメロンを持ち込みPR。また、行政や企業、病院で予約注文や直売を行うなど、普及に向けた活動を積極的に続けました。

宅配など流通サービスが充実してくると、部員の一人が地方発送を行うことを提案。普及活動に努めた成果もあり、贈答用として広まっていきました。

## 区をあげてPR

販売当初は、特定の名称がついていませんでしたが、昭和57年、高津区との分区分を機に「宮前メロン」と名付けられました。平成24年には、宮前区誕生30周年を記念した区の記念事業で庁内公募を行い、宮前メロンをモデルにした双子の『宮前兄妹メローとコスミン』が誕生。同キャラクターは、区民祭やメディアを通じて区の名産品になっっている宮前メロンをPRしています。



宮前兄妹メロー・コスミン

宮前区役所提供

## 付加価値をつけるために

そ菜部宮前支部メロン部部長

宮前区野川・井上國夫さん (64)

「高品質で付加価値が高い農産物を作りたい」との思いから、昭和47年、5棟あったパイプハウスを温室に切り替えました。

当初はトマト栽培を行っていたが、部会でメロンの話が出たとき、「新たな試みに挑戦したい」との強い思いで栽培を始めました。メロンは病気に弱く、最悪の場合、木1本が駄目になってしまうこともあります。さらにミツバチによる自然交配が始まると防除作業ができないため、収穫後の土壌整備には特に力を入れています。また、マスクメロンの命である

網目模様をきれいに出すため、温度・湿度・水の管理を徹底。実が



立派に育ったメロンに笑顔の井上さん

生長しようとする内圧と割れるのを防ごうとする外圧のバランスを考え、毎日調節しています。高品質で付加価値が高いメロンを作るため、1本の木には1個の実だけを成らせるようにしています。

当初は12軒ほどが生産していましたが、栽培管理の難しさから生産者は減少。現在は3軒で栽培しているため市場に出回らず「幻のメロン」と呼ばれることもあります。それでも「多くの消費者に宮前メロンを届けたい」と、来年度は生産量を1500個から2100個に増やす計画を立てています。今後は、多くの生産者に声をかけ、宮前区以外でもやりたいと手を挙げてくれる人がいれば、「技術を伝えていきたい」と考えています。



サイズごとに分けられた宮前メロン



## 大師から始まった梨栽培

江戸時代初期、川崎大師河原村(現川崎区日ノ出)では梨の栽培が行われていましたが、盛んになったのは、寛政時代以降といわれています。その後、明治15年から25年に稲田村、生田村(現在の多摩区)にも梨栽培が広がっていきました。明治26年9月、大師河原村に住む当麻辰次郎氏の梨園から他の梨とは違う品種が発見され、当麻氏の屋号にちなみ「長十郎」と命名されました。明治30年に黒星病が大発生すると、ほとんどの品種が壊滅しましたが、長十郎は被害が



川中島小学校にある長十郎の木(川崎区)

少なく、以後「病気に強い品種」として栽培者が急増しました。

大正末期には、川崎の梨の栽培面積は2000畝を超え、関東の大産地となりましたが、昭和に入ると工業都市として開発が進み、農地は減少。昭和9年頃に大師地区から梨園は姿を消しました。

## 『多摩川梨』の誕生から現在

多摩川沿いの梨組合が昭和2年に第一連合会を結成し、梨の名称が『多摩川梨』に統一されました。当時主流だった長十郎は、品種改良に伴い栽培数が次第に減少。現在多摩川梨は、幸水・豊水・あきづきなどさまざまな品種があり、甘さや食感などが異なります。そんな中、川崎区民からの「長十郎を故郷で育てたい」との要望に応え、一部の生産者が苗木を提

供。同区内の小学校に植樹するなど、普及活動が行われています。現在は、直売や地方発送の他、一部で行われるもぎとり体験は家族連れでにぎわい、大師地区で栽培され始めた梨は、300年以上経った今でも『多摩川梨』として多くの人々に愛されています。

## 一から出直した梨栽培

果樹部部长

多摩区菅稲田堤 樋山満さん(58)

梨の栽培を始めたのは、曾祖父の代からになります。梨の他に栗や桃なども栽培していましたが、戦時中は食糧難から米麦などの生産を求められ、やむなく果樹の木々を伐採。稲作へ転換しました。稲作は終戦後も続けてい

ましたが、祖父の「梨をもう一度作りたい」との強い思いから、長十郎や菊水、二十世紀の苗木を植え、一から栽培を開始。昭和42年には約80アールの農地のうち、半分以上が梨園になり、その後もう少しずつ梨の栽培面積を増やしていきました。幼い頃から身近にあった梨の収穫を手伝い、目線の位置が徐々に上がっていく木々の生長に時の流



長十郎の木に寄り添う樋山さん

れを感じていました。

現在梨園にある木で一番の長寿は、生まれたときから一緒に過ごし、2本だけある60歳の長十郎。日々手入れをしてきたものの、本来の寿命は約30年のため、収穫量の減少と新たな品種の台頭などからやむを得ず接ぎ木をし、別品種へ更新しました。

また、作業はすべて1人でやっているため、規模を縮小してしまいましたが、その分手間をかけることができ、常連客から「甘くて柔らかい」と好評を得ています。川崎の名産品といわれる梨でさえ、後継者不足が問題となつてい

ますが、江戸時代から続く伝統の梨を次世代に継承できるように、今後もPRを続けていきます。



梨園の手伝いをする小学生の頃の樋山さん



## 禅寺丸柿

### 日本最古の甘柿

禅寺丸柿は建保2年、麻生区王禅寺に所在する名刹星宿山王禅寺の山中で発見された日本最古の甘柿といわれています。小粒ですが熟すと糖度が20度以上になり、独特の甘みと食感をもっています。

一般に普及し始めたのは応安3年。等海上人が兵火で焼失した王禅寺の再建のため、用材を求めて寺の裏山に入ったところ、陽射しをあびて真っ赤に熟している柿を発見。その柿を食べたところ、あまりのおいしさに感動し、村民に植栽を勧めたといわれています。



王禅寺境内にある樹齢約450年の原木

100年が過ぎた頃には都筑郡、橘樹郡、東京、多摩地域に普及し、周辺は柿の一大生産地となりました。年月が経ち、品種改良で富有や次郎など実が大きく、種が小さい品種が登場。昭和40年代後半、禅寺丸柿は市場から姿を消しました。現在は、雄花と雌花を有し、花粉の量が多いことから受粉樹として全国各地で植えられています。

### 保存に向けて

禅寺丸柿の歴史を若者に引き継ぎ、地域の発展に結びつく活動をしていこうと、平成7年に柿生禅寺丸柿保存会が発足されました。

保存会では、植樹の他、付加価値を高める方法として山梨県勝沼町のワイナリーに柿ワインの醸造を依頼。試作を重ね、平成10年1月に発売しました。その後「かわさき農産物ブランド」の認定を受け、市長への贈呈やメディアの取材が増えるなど、柿ワインに対するイメージは年々向上しています。また毎年収穫の時期にあわせ、禅寺丸柿まつりや区民まつりなどで柿やワインを出品し、PRを続けています。

### 保存と発展のために

柿生禅寺丸柿保存会会長

麻生区栗木台・飯草康男さん(67)

天保2年からあるとされる柿の木は家族同様に大切な存在です。小学生の時、お腹が空くと登って食べていましたが、柿の木はとて折れやすく、落ちて痛い思いをしたことも思い出の1つです。

2年生の頃からは、学校から帰ると父が収穫した柿の枝についている葉をとる手伝いをしていました。当時つるし柿にして市場出荷していましたが、富有などの品種が主流になると市場価格が大幅に下落。出荷を諦めざるを得ませんでした。

その後時代が過ぎ、約30年前には区画整理により30本以上あった木の半分を伐採してしまいました。



元気に育った柿に笑顔の飯草さん



昔ながらのばっぱさみで収穫

「家族同様に過ごした禅寺丸柿を守りたい」という想いが強くなり始めた中、平成2年に柿生岡上村誕生百年祭が実施されました。柿への思いを再認識し、地域で「長い歴史を誇る禅寺丸柿を守らなくては」という機運が高まり、地域代表者が協議を行い、柿生禅寺丸柿保存会を発足しました。

保存会では地域のお祭りなどで禅寺丸柿をPR。将来に渡る保存を考え、今後黒川・岡上地区の農業振興地域での植樹を検討しています。9月28日に行ったワイン醸造用の初収穫では、気候に恵まれ甘い柿が収穫できました。また今年度は新たに『スパークリングワイン』の製造を計画。禅寺丸柿の保存とさらなる発展を目指します。

「緑豊かな風景」



窓やテラスからは畑が一望でき、栽培されている農産物からも季節を感じるすることができます

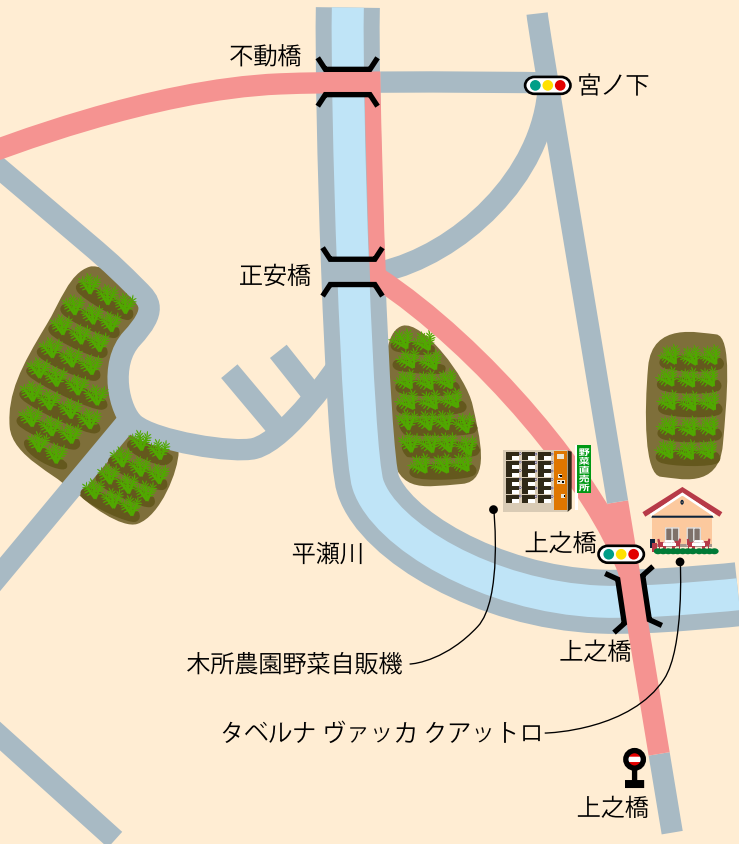
「素材が生かされた味」



イタリアで修業を積んだシェフが作るイチオシのランチセット。野菜の持ち味が生かされた料理は見た目にも工夫が凝らされた彩り豊かなメニューです



地域に親しまれる  
場所を訪ねる



今回は、東急田園都市線溝の口駅南口からバスに乗り「上之橋」停留所で下車し、秋晴れの中街歩きへ出発します。  
バスを降りて平瀬川の方へ歩き進むと、オレンジ色の真新しい店を発見！店に隣接している畑から野菜を持って店内に入っていく従業員の方と話をつくと、とれたての農産物を使ってイタリア料理を提供しているとのこと。店主のご厚意でこだわりのランチセットをごちそうになりました。  
お腹を満たし、店を出て信号を渡ると「野菜直売所」と書かれたのぼり旗が野菜の自動販売機が設置され、散歩中の人が買い求めていました。今後、キャベツなどの冬野菜が販売されるのを楽しみにしながら、平瀬川沿いを歩き進みます。  
不動橋を渡って坂を上ると、「身代り不動尊」に

到着。本院の中は大勢の参拝客が祈願に訪れていました。花画を見て心を和ませていると、子どもを連れた参拝客が「木製のおもちゃを専門に売っている店に行ってきたの」と話してくれました。  
どんな店なのか気になり、おもちゃ屋を目指します。国道246号を渡り、花屋の脇道を通ると、カフェの案内が目にとまりました。ビルの2階で営業している店内ではワークショップが開かれ、参加者が楽しそうに作業をしていました。  
お店を後にして少し歩くと、おもちゃ屋のかわいらしい看板を見つけました。店内に広がるおもちゃの世界で、子どもたちと一緒にフクフクした気持ちになったところで、今回の街歩きは終了。  
地域に親しまれる場所を訪ね、場づくりを励む人々の思いを感じた一日となりました。

「プレゼント選びも存心」



保育園の元園長である店長が、世界中から集めたおもちゃの中から子どもの年齢に応じたオススメのおもちゃを紹介してくれます

「来店者同士の交流も」

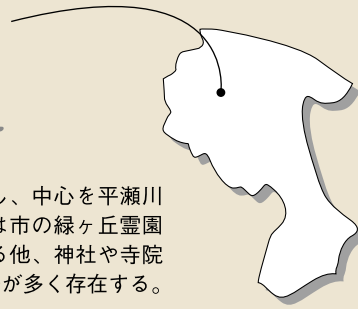


来店者同士が交流できるように、子どもがおもちゃで遊べるキッズスペースや、親同士がお茶を飲みながら会話ができるミニカフェスペースがあります



# 高津区 下作延

高津区の北西部に位置し、中心を平瀬川が流れている。管内には市の緑ヶ丘霊園や子ども夢パークがある他、神社や寺院など地域住民の憩いの場が多く存在する。



## タベルナ ヴァッカ クアットロ



所 高津区下作延5-4-15  
 営 11:30~15:00、17:30~22:00  
 休 水曜日・第3火曜日

「畑の隣のイタリアン」と称し、今年4月にオープンしました。店に隣接している畑で収穫した野菜や果樹を使った季節のメニューを提供しています

## 木所農園野菜自販機



「直売所とひと工夫」



所 高津区下作延5-7-10  
 営 10:00~荷がなくなり次第終了 休 不定休  
 年間20品目程の野菜や果樹を販売しています。農産物をよりおいしく食べてもらうために、オススメの調理法や保存法を記載したブラックボードを置いています

## 身代り不動尊



所 高津区下作延4-26-1  
 営 8:00~15:30 ※祈願時間 8:30~16:00  
 厄除けや交通安全祈願として、宗派に関わらず広く一般市民が参拝する寺院

「四季を感じる」



本院の天井には、高津区出身の岡信孝画伯による48種類の四季の花画が描かれています



## シェアサロンカフェ リプル

「笑顔あふれる店内」



所 高津区下作延2-37-43-2F  
 営 11:00~17:00 休 水曜日  
 地域コミュニティや健康づくりの場として、地元の人に親しまれている隠れ家カフェ。ワークショップや体操教室などができるようにルームレンタルも行っています



パステルアートや県内産の無農薬野菜を使った子ども食堂などのイベントも開催しています

「ホッと一息」



注目を集めている酵素スイーツやノンカフェイン飲料など、健康と美容を意識したこだわりメニューを提供しています

## 木のおもちゃ トナカイ



所 高津区下作延2-35-1  
 営 11:00~18:00 休 年末  
 「おもちゃを作る職人の思いを子どもたちに届けたい」と、2005年にオープンしたおもちゃ屋。温かみのある木製おもちゃを中心に、絵本や雑貨など約3,000点を扱っています

## 成果を発表 鹿島さん最優秀賞を受賞

横浜川崎地区農協青壮年部連絡協議会主催の平成29年度青年の主張・活動実績発表会が9月22日、本店セレスホール飛翔で行われました。

当日は、両地区合わせて131人の部員が出席し、地区の代表者3人が農業に対する思いや夢について発表しました。

農業や青壮年部活動に関する希望や提言を発表する「青年の主張の部」には、幸中原支部の鹿島俊祥さんが出場。「盟友とつなぐ未来の農業」と題し、休部していた支部の復活に向けた取り組みを通じて出会った盟友とともに、地元の農業を守っていききたいと力強く語りました。

審査の結果、見事最優秀賞に輝き、会場からは盛大な拍手が送られました。

鹿島さんは、10月31日に行われる「かながわFARM21」にも出場する予定です。



力強く発表する鹿島さん

## 市長に農業施策・予算を要望



要望書を手渡す原組合長

J Aと市農業委員会は9月7日、川崎市に平成30年度の市農業施策と予算要望書を提出しました。

当日は、原修一組合長と市農業委員会の長瀬和徳会長ら10人が市役所を訪問。J Aを代表し、原組合長が三浦淳副市長に要望書を手渡しました。

重点項目として、生産緑地法改正に伴う早期の条例制定や、都市農業保全に向けた部局間の連携強化をはかることなどを挙げ、全16項目を要望しました。

三浦副市長は、都市農業が担う多面的な役割の重要性などについて、高い関心と理解を示していました。

## 中学校給食に市内産農産物を供給

J Aは9月4日、川崎市の南部学校給食センターの本格稼働に合わせ、生産者と協力して約13,500食分のナスを納品しました。

3日には、セレスアモス宮前店で初荷式を挙行。生産者と役員15人が出席し、搬入されたナスを給食会の定めた基準をもとに検品を行いました。原修一組合長は「生徒に市内産農産物の魅力を知ってもらい、農業の応援団になってほしい」と期待を寄せました。

初日の献立は「『かわさき

そだち』のナスのミートパスタ」など5品。市立富士見中学校に視察に訪れた福田紀彦市長は、生徒と一緒に「温かくておいしい」と給食を楽しみました。生徒は「地元の野菜が食べられるのはうれしい」と笑顔を見せました。

今後J Aは、自校調理方式の中学校や12月に稼働する中部と北部の給食センターにも積極的に市内産農産物の納品を行うなど販路を広げ、生産者の農業所得の増大と農業生産の拡大につなげていきます。



ナスを搬入する生産者と受け取る役員



給食を楽しみ福田市長と生徒

## 花の靈に感謝の祈りを

花卉部幸中原支部は9月14日、中原区下小田中の全龍寺で、花供養祭を行いました。

今回で35回を迎える供養祭には、21人が参列。生活の糧として摘み取られた花の靈を慰めるために順番に焼香し、祈りと感謝の気持ちを捧げました。

鹿島弘久支部長は、「今後も部員一同、一生懸命花作りに専念していきたい」と意気込みを語りました。



祈りを捧げる鹿島支部長

## ヨガで心と体を健康に

健康大学「ヨガ講座」を9月8日、本店セレスアホール飛翔で開き、女性部員を中心に26人がさまざまなヨガのポーズを学びました。

同大学は、J A健康寿命100歳プロジェクトの一環として、健康づくりをテーマに毎年開校しているものです。

講師は秀子セティ氏が務め「頭では何も考えずリラックスして体を動かして」とアドバイス。参加者は、「体が伸びて気持ち良い。猫のポーズ



集中してポーズをとる参加者

は家でもできそうなので、継続したい」とヨガの効果を実感し、体を動かすポイントを学びました。

## セレスモスで模擬栗拾い

栗の模擬収穫イベントを9月10日、セレスモス麻生店で行い、多くの来店者が楽しみました。

同イベントは、麻生区片平の中山周治さんの協力の下、来店者にいがが付いている栗の姿を知ってもらい、栗拾い体験をすることで、地元産の栗の良さをPRしようと企画したものです。

当日は、特設テント内にいが付きの栗が並べられ、来店者は中山さんからいがを剥くコツやおすすめの食べ方などを教わりながら「いがが痛い」「大きい実がとれた」などと話し、普段できない栗拾いを楽しみました。

JAでは今後も、さまざまなイベントを通じて、市内産農畜産物の良さをPRしていきます。



栗拾いを楽しむ親子

## 子どもたちに農業への理解を

川崎市のサッカーチーム「川崎フロンターレU-13」の選手は9月3日、麻生区黒川の畑で農作業体験を行いました。この取り組みは、食と農への感謝、地域とのつながりを学ぶことで、クラブ活動や学校などへの積極性や自主性を育てることを目的としています。

当日は16人の選手が参加し、ダイコンやニンジンなど5品目の種まきを体験。JA職員の指導のもと、持ち前のチームワークと集中力を発揮し、手際よく作業を進めました。選手は「自分で育てた野菜を食べるのが楽しみ」と今後の収穫に思いを馳せていました。

また、11日には宮前地区協同活動強化委員会が宮前区の市立南野川小学校で農業体験実習を行い、同校



真剣に種をまく選手(川崎フロンターレU-13)

の3年生74人がブロッコリー苗の植え付け作業を体験しました。

当日は、宮前地区の組合員や職員が指導にあたり、土作りや定植時のコツを説明してから作業を開始。児童は、茎を折らないように注意しながら土深く苗を植え付けました。

ブロッコリーは12月に収穫して給食で使用する他、学校近隣で販売体験を行う予定です。



植え付けのコツを教わる児童(宮前地区)

## 花との触れ合いを楽しむ



作品に笑顔を見せる参加者

「しあわせの会」宮前地区は9月5日、組合員や地域住民に豊かな知識や経験を活かしてもらおうと、宮前支店で生きがい活動「宮前きらら」を開催しました。

当日は34人が参加し、タオル体操やフラワーアレンジメントを体験。宮前地区の吉田義一理事がフラワ

ーアレンジメントの講師を務め、参加者はルスカスやスターチスなど色とりどりの花を使い、花の向きなどを工夫しながら思い思いに作品を仕上げました。

参加者は、「上手にできたので、家に飾るのが楽しみ」と完成した作品に笑顔を見せていました。

## 28,000人が豪華コンサートを満喫

J A セレサ川崎創立20周年記念感謝の集いを9月19日、20日、26日、27日の4日間、千代田区の東京国際フォーラムで開きました。

今年度は4日間合わせて約28,000人が来場し、豪華ステージを満喫しました。

式典では、原修一組合長が日頃のご愛顧に感謝を伝えるとともに、創立20周年を迎えるにあたり「今後も皆さまから頼りにされる」JAを目指していきます」とあいさつしました。

第一部は、由紀さおりさんと坂本冬美さんによるジョイントコンサート。「ルーム・ライト」、「また君に恋してる」など数々のヒット曲に、来場者は酔いしれました。

第二部は、海外旅行や食事券などが当たるおなじみの「ふれあい抽選会」。役員が引き当てる当選番号に一喜一憂しながら、楽しいひとときを過ごしました。

また、4日間で1,156,102円の募金をお預かりしました。厚く御礼申し上げます。



あいさつする原組合長



熱唱する由紀さおりさんと坂本冬美さん

## 廃プラ・廃ビ約6.7トンを回収処理

使用済み農業用プラスチック・ビニール・素焼き鉢などの回収処理を9月13日、14日の2日間、麻生区の黒川営農団地管理倉庫と高津区のJA書庫センターで行いました。

この作業は、管内の農業維持やJAの環境に配慮した営農活動の奨励施策として行っているものです。

2日間で6,678kgを回収し、専門業者に委託して適正に処理しました。



回収した資材を計量する職員

## ウォーキングで健康づくり

各地区主催の健康ウォーキングが中原地区で9月29日、菅地区で30日に行われ、組合員や地域住民らが心地よい汗を流しました。

中原地区では参加者46人が東高根森林公園を含む約5kmを歩き、秋の景色を満喫しました。

また、菅地区では秋晴れの中、45人が参加。JA菅支店から出発し、管内のハザードマップをもとに災害時の給水拠点や避難場所を確認しながら4.5kmの道のりを歩きました。



ウォーキングを楽しむ参加者(菅地区)

参加者は「歩きながら災害の備えもできて良かった」と、仲間とともに有意義な時間を過ごしました。



## 写真の魅力に 惹かれて

**逸**  
ITSU  
私の好きなこと



60年程前、偶然見かけた新聞の記事がきっかけで、写真に興味を惹かれました。写真がもつ臨場感や人に訴える力の大きさに心を打たれ、すぐにカメラを購入。独学で撮影技術を学びました。

カメラを片手に、北海道から沖縄、海外にも渡って人物や風景、動植物などジャンルを問わずさまざまな写真を撮影。テレビでイベントや季節の情報が紹介されると、「いても立ってもいられず、気付くと車を走らせています(笑)」。

普段から意識していることは、「被写体に声掛けなどはせず、自然



体のままで撮影すること」。表情や現場の雰囲気は伝わるように意識しながら、一瞬のタイミングを逃さずシャッターを切っています。

「同じ構図でも、被写体の表情や陰影など二つとして同じ写真を撮れることはなく、奥深さを感じます」。

これまで収めた写真は15万枚以上。新聞や市の広報紙などのコンテストへ応募し、腕を試しています。「自分の写真が掲載されるとうれしく、次作の励みになります」。

「今後もライフワークとして写真を撮り続けたい」と、今日もカメラを手に出掛けていきます。

### PROFILE

時間が合うと、同じ趣味をもつ兄と出掛けて腕を磨き合っています。草花を育てるのも好きで、特に菊は毎年50鉢程咲かせて家族で楽しんでいます。



川崎区小田  
陶山徳三さん



■ ひゅうまん

## 地域の安全に努めて

宮前区小台 安藤 功さん

町会からの推薦を受け、「自分が地元の力になれるなら」と、宮前消防団に入団して35年が経過。住民の安全な暮らしづくりに向け、さまざまな活動に取り組んでいます。管轄する宮前区内の団員とともに、隊列や拡声器を使った車両操作など定期的に訓練を実施。他にも消防署と連携したテロ対策や水防訓練、救命講習などさまざまな災害への対応力向上をはかってきました。また、1月の出初式や操法大会、消防車両での巡回などを通じて団員の姿を目に触れてもらい、少しでも住民に防災について考えてもらえるよう努めています。日々訓練に励む傍ら、地元の小学校や町会の防災講習にも積極的に協力。団員が指導を務めることで、自覚や責任感をさらに高めています。活動を通じて継続的な講習の要望や女性も含めて入団者が増えるなど、「地域の防災に対する意識が強くなったと感じました」。

そうした中、6年前に区内の倉庫で大規模な火災が発生。他地区の団員や消防署員約230人が消火活動にあたりましたが、倉庫内には可燃性物質も多く、鎮火まで60時間以上を要しました。改めて火災の恐怖を実感するとともに、「地元は自分たちが守るという気持ちが高まりました」。

現在は本団の広報部長を務めて3年目。地域のイベントなどで活動をPRしながら「消火よりもまず防火を」と、日常から意識付けることの大切さを呼び掛けています。こうして長年防災推進に貢献したことで、今年の春の叙勲では藍綬褒章を受章。「家族の支えや団員の協力があってからこそ続けてこられた。これからも任務を全うしていきたい」と意気込みを語ります。





会社に勤めながら  
県農業アカデミーで  
1年間知識を身に付  
け、2年前に就農。  
「丹精して育てた農  
産物をおいしいとい  
ってもらえることが  
何よりうれしい」と、  
農業のやりがいを見  
出しています。

両親と妻の4人で、約70<sup>ルー</sup>の畑で  
ミニトマトやナスなどの野菜を中心  
に、野菜苗、イチジクなど年間約  
100品目を栽培。畑前の直売所や  
セレスモスで販売しています。  
作付け計画は主に父が担っていま

## 『夢を抱いて 新たなスタート』

高津区末長 中山修一さん

さを実感。長年の  
経験から当たり前  
のように作業をこ  
なす父の姿を見て  
は、「毎日の積み  
重ねの中で一日で  
も早く技術を高め  
たいと意欲が湧い  
てきます」。

栽培管理に励み

ながら、「お客さんに買い物を楽しん  
でほしい」と、月1回は他JAの直  
売所や道の駅などへ足を運んで情報  
収集し、フェンネルやスティックセ  
ニョールなど新しい農産物にも積極  
的に挑戦。また、袋詰めの際に手作

農業の先輩の妻・佐織さんとアド  
バイスし合いながら、日々農作業に  
汗を流しています。町会のスポーツ  
推進委員など地域の仕事にも携わり、  
なかなか休みが取れず忙しい毎日を  
過ごしていますが、「時間ができたら  
新しい趣味を見付けたいです」。

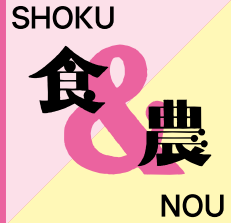
りシールを貼って質の良さをPRす  
る他、試食を勧めて味を知ってもら  
い、リピーターの確保につなげてい  
ます。お客さんから「中山さんの野  
菜はおいしい」と声を掛けられたり、  
名前で農産物を選んでもらえるよう  
になるなど、確かな手応えを感じて  
います。

今年の3月には、夫婦で認定農業  
者の認定を受けました。「効率化を進  
めて自分なりの農業を確立したい」  
と、期待を膨らませています。

「今後も一つ一つ技術を身に付け、  
家業の農業をさらに盛り上げたい」。  
そんな思いを胸に、今日も畑仕事に  
汗を流します。



# チンゲンサイ



アブラナ科アブラナ属の緑黄色野菜。原産地は中国で、1972年の日中国交正常化をきっかけに始まった中国野菜ブームにより、日本でも一般に食べられるようになりました。中国野菜の中でも、味や食感が日本人の好みに合うので人気を得ています。保存の際は、ラップに包むか、湿らせた新聞紙で包み、冷蔵庫に立てて保存しましょう。長期保存する場合は、軽く茹でてしっかりと水を切り、小分けにして冷凍庫で保存しましょう。



シャキシャキとした歯ざわりとほのかに甘みのある淡泊な味の特徴のチンゲンサイ。通年出回っていますが、旬は秋から冬で、気温が下がるぎりぎりの晩秋あたりに味が最も良くなるといわれています。

チンゲンサイには、抗酸化作用があるベータカロテンやビタミンCが豊富に含まれており、がんや生活習慣病の予防効果が期待できます。また、カルシウムや鉄分なども多く含んでいるため、栄養価の高い野菜といえます。ベータカロテンは、油で炒めたり、たんぱく質と一緒に摂取すると栄養の吸収率が高まるので、肉や魚介類と一緒に炒め物にするのがおすすめです。

チンゲンサイは、中華料理には欠かせない食材ですが、近年は洋食にも使われるようになりました。アクがないので、下茹でが不要で調理しやすいのが特徴です。また、煮崩れしないため、炒め物の他、スープや煮込み料理など様々な料理に適しています。

購入の際は、茎が幅広く肉厚、葉がみずみずしく緑色でつやのあるものを選びましょう。また、株の根元付近がふっくらとしているものの方が甘みがあるので、おすすめです。

## チンゲンサイの肉巻き

材料(2人分)

- ・チンゲンサイ…2株 ・豚肉(薄切り)…8枚
- ・サラダ油…適量 ★醤油…大さじ2
- ★酒…大さじ1 ★みりん…大さじ1
- ★砂糖…小さじ1/2 ★すりおろしショウガ…大さじ1

作り方

- ①チンゲンサイを葉と茎の境で切り、葉は8cmほどの大きさに切り、茎は太めの千切りにする。
- ②豚肉に①を巻く。
- ③フライパンにサラダ油を熱し、②を並べ、ふたをして3分程蒸し焼きにする。
- ④ふたを取って、全体に焼き色が付くまで焼き、★を加えて絡めたら、できあがり。



## ブロッコリーとナスの良い関係

秋野菜も早いものではまもなく収穫時期を迎えますが、露地の長期どりナスはいよいよ栽培期間を終えようとしています。今年、ほ場によってはナスの半身萎凋病の発生が春から夏にかけて市内各地で見られました。この病害に対しては、抵抗性台木への接木栽培やクロルピクリン剤等による土壌消毒が有効ですが、土壌の再汚染を防ぐためには毎年実施する必要があります。環境や作業への負荷も大きいものがあります。



秋野菜のうちブロッコリーには、ナス半身萎凋病の被害を抑制する作用があるので、輪作体系の一環として来年の作付け計画作成にあたって参考にしてください。

### 【ナス半身萎凋病とは】

- ・糸状菌の一種であるパーティシリウム属菌によって起こる土壌病害。多犯性で、野菜や花き類などに広く感染します。
- ・病原菌が根から侵入し、導管を通して植物の全身に広がります。はじめは下葉の葉脈間の所々が部分的に黄化・褐変し、葉がしおれます。初期は枝の片側だけですが、後に全体に広がり落葉します。
- ・導管が褐変しているため、着果負担が大きくなるにしたがって症状も重くなり、ひどい場合は枯死します。
- ・罹病植物体上では多数の微小菌核（耐久体）が形成され、土壌中に残って次作の主な感染源となります。



ナス半身萎凋病

### 【処理方法】

ブロッコリーの収穫が終わったら、残渣をロータリーですき込みます。この後作として、来春にナスを作付けします。

### 【被害抑制のしくみ】

ブロッコリーも半身萎凋病に感染しますが、導管の褐変は花蕾部には到達せず、微小菌核もブロッコリーの葉上では形成されません。したがって土壌中の菌密度が次第に減少します。さらに残渣をすき込むことで土壌中の有用な微生物が増加すると考えられています。

### 【留意点】

- ・ナス半身萎凋病の発病程度が比較的軽いほ場（発病株数がほ場全体の株数の30%まで）で効果があります。多発ほ場ではクロルピクリン剤やダゾメット剤による土壌消毒が必要です。
- ・効果を高めるために、半身萎凋病に抵抗性を持った台木（トルバム・ビガー、トナシム、トレロ等）への接木栽培を併用します。
- ・ナスの葉の上に形成された微小菌核をほ場に残さないよう、罹病株の残渣は落葉も含めて、ほ場外へ持ち出して処理しましょう。

※農薬登録内容の変更情報がありますので、21ページをご確認ください。

※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・自己改革」が目指すもの ～ 組合員の皆さまと地域のために ～

支部座談会は組合員の皆さまにご協力をいただき、すでに半数以上の支部で開催が終了しています。その中では、「農業総合支援対策事業の一段の充実化に取り組んでほしい」、「営農指導体制の強化、後継者と担い手の育成にさらに力を入れてほしい」などといった要望が出され、改革を進めるうえで最も大切な「組合員の皆さまとの徹底した話し合い」が充実した形で進んでいます。



支部座談会で意見や要望を集約

現在、「農協改革」では、JAの存在意義が大きく問われています。このような情勢の下、全国のJAグループは各々のJAが多様な農業・地域の実態に応じて、自らの創意工夫に基づく「自己改革」の実践に積極的に取り組み、地域の農業と暮らしになくてはならない組織への変革を目指しています。

さらには、組合員の皆さまの理解と評価を得ることで、JAは存在意義が発揮され、組合員と地域に対して、その使命を果たして行くことができます。

もし「農協改革・自己改革は誰のために…？」との問いがあるとするれば、その答えは大切な「組合員の皆さま」、さらには「地域」のため、という回答が最も相応しいこととなります。

当JAは「組合員の皆さまと地域になくてはならないJA」を目指して、さまざまな場面でご提供いただいた「組合員の皆さまの声」を反映しながら、下期以降も力強く「改革」の歩みを進めてまいります。

### 11月の運勢

モナ・カサンドラ

#### おひつじ座 3/21~4/19

【全体運】素直になれず、つまらない意地を張りがち。言い過ぎた場合、すぐに謝って。水音を聴くとリラックスできそう  
【健康運】過激なダイエットは厳禁【幸運の食べ物】エリンギ

#### おうし座 4/20~5/20

【全体運】優柔不断になりやすい傾向。迷ったときは信頼できる人に助言を求めてみて。アートの触れると気力上昇【健康運】胃腸が弱り気味。暴飲暴食は控えて【幸運の食べ物】ギンナン

#### ふたご座 5/21~6/21

【全体運】神経質になり、周囲の悪い部分ばかり目に付く暗示。文句は控え、見守る気持ちを大切に【健康運】おおむね順調。運動に励み、リフレッシュを【幸運の食べ物】サンショウ

#### かに座 6/22~7/22

【全体運】積極性が高まり、リーダー役を任せられる機会が増えるかも。面倒見の良さを発揮すると吉【健康運】健康への過信は禁物。きちんとケアして【幸運の食べ物】ゴボウ

#### しし座 7/23~8/22

【全体運】他人に干渉してもめやすい月。親切のつもりで、おせっかいを焼かないように。開運には趣味を満喫して【健康運】軽く体を動かせば、体調に好影響【幸運の食べ物】シシャモ

#### おとめ座 8/23~9/22

【全体運】コミュニケーション運が華やぐ兆し。新しいタイプの友人ができるはず。新装開店ショップにも幸運が【健康運】体重増が気になる時期。自己節制が必須【幸運の食べ物】カブ

#### てんびん座 9/23~10/23

【全体運】興味のあることに意識を向けると、うれしい発見が。気になっていた趣味や習い事を始めるのも◎【健康運】疲れを感じやすいよう。しっかり休息を【幸運の食べ物】シイタケ

#### さそり座 10/24~11/22

【全体運】未体験ジャンルに挑戦するのに最適。知らない世界でも果敢にぶつかって。リベンジも成功しそう【健康運】食事リズムが乱れがち。調整を心掛けて【幸運の食べ物】カリン

#### いて座 11/23~12/21

【全体運】優しさをアピールすれば自然と人気運が上向き気配。持ち前の面倒見の良さを前面に出して。掃除も◎【健康運】比較的穏やか。適度な体操を忘れずに【幸運の食べ物】フグ

#### やぎ座 12/22~1/19

【全体運】気の合う仲間たちと行動するにつきに恵まれそう。旅行や飲み会の誘いには気軽に応じて【健康運】ストレスを感じやすいかも。気分転換を【幸運の食べ物】ニンジン

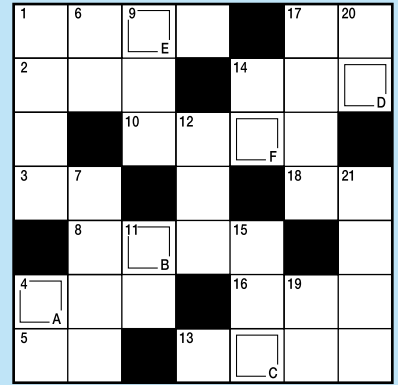
#### みずがめ座 1/20~2/18

【全体運】できる人と比べ、何かと落ち込みやすいかも。「人は人」と割り切って。柔軟な発想が幸運の鍵に【健康運】動くことで体力上昇。元気に過ごせます【幸運の食べ物】ハクサイ

#### うお座 2/19~3/20

【全体運】アクティブに活動できる好調期。守りより、攻めの姿勢で動いてみて。思い切った行動にチャンスあり【健康運】運動不足になりやすい。歩く为好変化大【幸運の食べ物】柿

# クロスワードパズル



## タテのかぎ

- ①きのこの軸の一番下の部分
- ④数え年70歳の祝い
- ⑥三人寄れば文殊(もんじゅ)の\_\_\_
- ⑦雄ライオンの顔の周りに生えます
- ⑨東の空が白んできます
- ⑩怒ったときは立て、覚悟したときはくります
- ⑫自宅へと帰る道のこと
- ⑭たたいたりもんだりしてほぐすことも
- ⑮五輪では3位までに入るともらえます
- ⑰美術館の中を\_\_\_に従って進んだ
- ⑲坂本龍馬の出身藩
- ⑳古びたくぎに生じること
- ㉑あることに熟練した人のこと

## ヨコのかぎ

- ①ギンナンがなる木
- ②分け合うこと。ルーム\_\_\_
- ③東を向いたときに左手にある方向
- ④平均より体格がコンパクト
- ⑤目玉焼きの目玉になります
- ⑧\_\_\_に簡単な問題を解いた
- ⑩自転車を使って行う公営競技
- ⑬生まれ育った土地のこと
- ⑭運命の赤い糸が結ばれているかも
- ⑯後醍醐天皇は鎌倉幕府の\_\_\_をもくろみました
- ⑰海外旅行で睡眠不足になる一因
- ⑱漢数字の大字だと、1は「壹」、3は「参」、\_\_\_は「陸」

## 8月号のこたえ

### ブドウガリ



応募総数 28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。



## ◇散歩のお供に◇

川崎探検隊の記事を参考に散歩を楽しんでいます。

(多摩区・戸澤さん)

## ◇市内産ブドウが気になる◇

セレサモスで市内産のブドウを見かけるようになり、とても気になってます。大粒でおいしそうですね、買って食べてみたいですね。(高津区・なすさん)

## ◇くせになる味◇

初めて機関誌を読みました。食&農で紹介されたニガウリのエビ入り肉詰めフライを作りましたが、くせになりそうです。

(横須賀市・和田さん)

## ◇自家製モンブラン◇

実家に栗の木があり、モンブランを作ったことがあります。栗の下ごしらえが大変でしたが、できあがりはおいしかったです。

(高津区・榎さん)

## ◇嫌いだったけど…◇

友人からゴーヤーをいただきました。今まで嫌いでしたが、ゴーヤーチャンプルーにして食べたところ、主人も私も年を重ねたせいか、おいしく食べられました。(中原区・川口さん)

## ◇簡単でおいしい◇

Dish Upで紹介された鶏肉のマヨ揚げ焼きとジャガイモのチーズ焼きは、簡単でおいしくでき、残っていたパン粉も使えて便利でした。(川崎市・千葉さん)

## ◇思い出すきっかけ◇

JAでいつものようなイベントが開催されたのを忘れてしまいがちですが、機関誌を読むことで思い出せるので助かります。(高津区・長崎さん)

## ◇地域を明るく◇

Humanの佐野さんは民生委員として立派に活動されている方ですね。このような方がいる地域の方々は明るく生活できると思います。(麻生区・田村さん)

## ◇農業を学べる企画◇

特集が面白かったです。野菜の収穫体験から始まり、それを使ったピザ作りは楽しそうですね。農業のことを一から学ぶことができ、有意義だと思います。(高津区・川口さん)

## ◇旬菜ナビに多摩川梨が!◇

かながわ旬菜ナビを見て多摩川梨が食べたくなり、セレサモス宮前店で初めて購入しました。甘くてみずみずしいですね、実がしまっていてとてもおいしかったです。(横浜市長井さん)

## ◇投稿のお礼◇

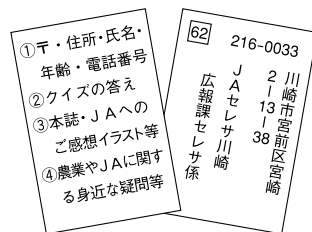
たくさんのお便りありがとうございました。これからも感想などお待ちしております。(JA広報課)

## 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、郵便番号、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。

©縮切 11月16日(木)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。

### 組合員後継者のつながりを深める

高津地区組合員後継者の会設立30周年記念式典が9月2日、高津支店で行われ、会員ら54人が参加しました。

当日は、川邊善裕会長のあいさつ後、同会設立までの経緯などを報告。引き続き交流会では、親睦を深めながら次世代へと活動を受け継ぎ、さらなる同会の発展を誓い合いました。



### 宮崎支部 はがきの挿絵教室

宮崎支部は9月6日、宮崎支店ではがきの挿絵教室を初めて開きました。同支部の写真家・小池汪さんが講師を務め、参加者はパソコンを使って自分で撮影した



写真を挿絵にし、手書きの文章をスキャナーで取り込みはがきを作成。参加者は、完成したはがきを見せ合いながら、交流を深めました。

### 農業者年金加入推進で表彰

平成28年度農業者年金事業・加入推進優良団体表彰式が9月1日、J A グループ神奈川ビルで行われました。

当 J A は、加入推進活動に積極的に取り組み、新規加入者数や目標達成率において優秀な成績を収めたことで、表彰を受けました。



### 農薬登録内容の変更情報

- ◎ラーベンプロアブル (8月27日から変更)  
くしょうが・花き類・観葉植物  
登録失効 (使用できません)
- ◎ハチハチフロアブル (10月25日から変更)  
くいちご 収穫前日、2回 → 1番花開花まで、1回  
くセルリー 収穫14日前 → 30日前  
くなし 1,000~2,000倍 → 2,000倍  
収穫14日前、2回 → 30日前、1回
- ◎ハチハチ乳剤 (10月25日から変更)  
くピーマン 2回 → 1回  
くねぎ・ブロッコリー 収穫3日前 → 7日前  
くレタス 収穫3日前 → 14日前  
くだいこん 1,000~2,000倍 → 2,000倍  
収穫14日前、2回 → 30日前、1回  
くかぶ 1,000倍~2,000倍、2回 → 2,000倍、1回

### J A セレサ川崎創立20周年記念 「得する市」(第6回生活総合展示会)を開催します

- 開催場所** J A セレサ川崎本店(川崎市宮前区宮崎2-13-38)  
セレスモス宮前店 (川崎市宮前区宮崎2-1-4)
- 開催日時** 平成29年12月14日(木)・15日(金) 2日間  
午前9時30分~午後3時30分  
(セレスモス宮前店は午前10時~午後6時まで営業)

- 出店内容**  
○食品=お米・お茶・お菓子など  
**試食コーナーがあります**  
○生活品=衣料品・化粧品・健康器具など  
※野菜、生鮮品はセレスモス宮前店にて販売
- 送迎バス** ご利用には事前予約が必要です。  
予約やバスルート、時間など詳細につきましては、10月31日(火)までに下記までお電話ください。  
J A セレサ川崎購買統括センター(TEL:044-855-3561)  
また、J A セレサ川崎創立20周年記念特別企画として、「大抽選会」や一部商品の特価販売を行います。  
ご家族皆さままでぜひお越しください。

## 教えて J A ! Q & A 広場

農業や J A に関する身近な疑問等をお寄せください

毎年農業まつりに行くのが楽しみです。今年はどのような催しを行いますか。



昨年の様子(高津支店)

ありがとうございます。今年は他の会場にも足を運んでみようかしら。

模擬店の出店をはじめ、農産物品評会や組合員組織の活動紹介、隣子連などの地域団体と連携したイベントなど、地域に根ざしたさまざまな催しを予定しています。

また、今年はセレサ川崎創立20周年を記念し、恒例の福引抽選会で創立20周年記念賞を設ける他、地場産農産物を使った料理の提供など、組合員や地域の皆さまにお楽しみいただけるような内容を企画しています。

実施内容は会場ごとに異なりますので、ホームページをご確認のうえ、開催会場へお問い合わせください。

## JAからのお知らせ

### ◇理事会だより◇

☆第6回定例理事会…9月22日(金)  
本店で開催【報告事項】平成29年度「実践！みんなの健康講座」開催について…開催日時：第1回 11月17日(金)、第2回 12月22日(金)、第3回 平成30年2月9日(金)、いずれも13時30分～15時、開催内容：第1回 転倒予防体操、第2回 イスに座ったままでできるヨガ、第3回 生活習慣病を防ぐ食事について、開催場所…モスピーホール、募集方法…HP掲載・店頭ポスター掲示。子育て支援活動「親子でたのしむ吹奏楽コンサート」の開催について…開催日時：12月3日(日)13時～15時、場所：本店セレサホール飛翔、開催内容：法政大学第二中・高等学校吹奏楽部によるコンサート、楽器作り他、参加対象者：未就学児とその保護者、募集方法：HP掲載・店頭ポスター掲示、かわさきイベントアプリ掲載。セレサモス「秋のモスピー祭り」開催について…実施期間：10月20日(金)～11月19日(日)、実施内容：野菜苗・花苗・植木の販売、提携JAの出店、畜産フェア他。他18項目を報告。

【協議事項】5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	5億38百万円
販売品取扱高	6億98百万円
施設事業契約高	46億92百万円
貯金	1兆4,594億円
貸出金	5,313億円
長期共済保有高	1兆6,687億円
年金共済保有高	342億円
組合員数	67,247人
うち正組合員	5,684人
准組合員	61,563人
	(9月30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…(4月～10月)10:00～18:00  
(11月～3月)10:00～17:00  
宮前店…(通年)10:00～18:00  
(定休日：水曜・年末年始)

## 11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)、10日(金)、15日(水)、17日(金)、22日(水)、24日(金)、29日(水)  
☆セレサパーシモン(資材店舗：麻生区片平2-30-15)…2日(木)、7日(火)、9日(木)、16日(木)、21日(火)、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。

## 11月の経営相談日(法律)

7日(火) 9:30～11:30 宮前支店  
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 高津支店  
13:30～15:30 生田支店  
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。

## 11月の年金無料相談会

2日(木) 北見方支店  
7日(火) 鹿島田支店  
9日(木) 宮崎支店  
14日(火) 宮前平支店  
16日(木) 向丘支店  
21日(火) 菅支店  
28日(火) 野川支店  
ご予約は開催支店まで。

## 11月の休日住宅ローン相談会

25日(土) 日吉支店、中原支店、北見方支店、子母口支店、宮前支店、長沢支店、千代ヶ丘支店、新百合丘支店  
26日(日) 小田支店、小向支店、元住吉支店、高津支店、橋支店、鷺沼支店、上作延支店、生田支店、栗平支店  
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場合がございます。時間は9:00～15:00

## 11月のセレササロン

1日(水) 高津支店  
内容：花巾着作り他  
会費：1,300円  
2日(木) 中原支店  
内容：扇子と鶴の壁飾り  
会費：1,000円  
29日(水) 生田支店  
内容：干支のパウダーアート  
会費：1,500円  
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

JAセレサ葬祭センターは、ご葬儀ご法事など、信頼と安心・安全をモットーにまごころを込めてご奉仕いたします。  
提携式場として、「中野島ほうさい殿」も、ご利用いただけます。  
事前相談や見積もり等承っております。お気軽にお問合せください。  
(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/>

## 11月の遺言信託個別相談会

28日(火) 向丘支店  
29日(水) 宮前支店  
・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ティング  
・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。

## 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 村野 政巳さん
- ② 宮前区犬蔵
- ③ 麻生店・宮前店
- ④ ホウレンソウ・長ネギ・カボチャなど

出荷者のコメント

妻と2人で約12㎡の畑で年間20品目以上栽培しています。消費者に自然の味を知ってもらえるように土壌に合わせて有機質肥料を使用。さらに11月から収穫が始まるホウレンソウは、黒マルチ・防虫ネットなどを使い無農薬で栽培しています。ぜひご賞味ください。



- ① 鈴木 勉さん
- ② 麻生区古沢
- ③ 麻生店
- ④ サトイモ・ヤツガンラなど

出荷者のコメント

定番野菜や禅寺丸柿など年間約30品目を栽培しています。安心して食べてもらえるように、農薬を控えて牛糞堆肥などを使用し、収穫した野菜はほぼ全量セレスモスに出荷しています。旬を迎えたサトイモは年末まで店頭で並ぶので、ぜひ食べてみてください。



- ① 市川 直樹さん
- ② 麻生区黒川
- ③ 麻生店
- ④ サトイモ・オクラなど

出荷者のコメント

約20㎡の畑で年間20品目程の野菜を栽培しています。就農して間もないですが、父に栽培技術を教わり試行錯誤しながら取り組んでいます。今後は一人でも作付けから栽培ができるようにし、消費者のニーズに合わせた野菜を提供していきたいです。



- ① 森 和浩さん  
(森 孝さん)
- ② 高津区久末
- ③ 麻生店・宮前店
- ④ キャベツ・ブロッコリー・オクラなど

出荷者のコメント

家族で力を合わせ、年間約30品目栽培しています。消費者に新鮮な野菜を届けたいとの思いから、有機質肥料を使い年間通して栽培できるように作付けを行っています。11月以降は、キャベツやブロッコリーを出荷。さまざまな料理でお楽しみください。

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

セレスモスからのお知らせ

セレスモス麻生店

10月20日～11月19日にかけて「秋のモスビー祭り」を開催いたします。今回はハローキティとコラボ企画も実施！モスビーとキティのパネルと記念撮影も楽しめます！

また、生産者による苗物の対面販売など日替わりでさまざまなイベントを行っています。各イベントの日程や内容について、詳しくは下記ホームページをご確認ください。

所在地：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  
＜11月～3月＞10:00～17:00  
定休日：毎週水曜日、年末年始他

11月の出張販売

2日(木)11:00～小向支店  
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(第2金曜日を除く)と最終土日は全銘柄を1割引第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。  
☆セレス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。

セレスモス宮前店

10月20日～11月19日にかけて「秋のモスビー祭り」を開催いたします。今回はハローキティとコラボ企画も実施！モスビーとキティのパネルと記念撮影も楽しめます！

また、2周年フェアを開催。市内産野菜を使った料理の販売、提携11JAの出店など日替わりでさまざまなイベントを行っています。各イベントの日程や内容について、詳しくは下記ホームページをご確認ください。

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



# Dish Up!

## 材料 (3~4人分)

- ・ダイコン…中太1本
- ・タマネギ…1/2個
- ・ショウガ…1片
- 〔・合い挽き肉…150~200g
- ★・卵…1個
- 〔・塩、コショウ…適量
- ・片栗粉…大さじ2
- ・かつおだし…適量
- 〔・昆布だし…大さじ1
- ・砂糖…小さじ1
- ☆・醤油…大さじ2~3
- ・酒…大さじ4
- 〔・みりん…大さじ4



## 肉詰めダイコン

### 作り方

①ダイコンを4cm幅の輪切りにして皮をむき、面取りをして下茹でする。柔らかくなったら、中心の底を残してスプーンでくり抜く。



②ボウルにみじん切りしたタマネギとショウガ、★を入れて手でこねる。まとまってきたら片栗粉を加えてざっくり混ぜ合わせる。



③①に②を詰め、土鍋に並べる。



④③にかつおだしをダイコンが浸るくらいまで入れ、☆を入れてから中火にかける。

⑤④が煮立ったらふたをし、弱火で15分程煮詰めたら、できあがり。



### ワンポイントアドバイス

中原区小杉陣屋町 伊藤 美幸さん  
火を止めてから時間をおくことで、よりダイコンに味が染み込みます。早めにとっておき、食べる直前に軽く火をかけ直してください。また、挽き肉は鶏や豚にしても合うので、お好みで具をアレンジしてください。

