

JAセレサ川崎 機関誌

CERESA

2月号

2019 February

No.257

特集
食卓を彩る加工品出荷者

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

Contents

特集 食卓を彩る加工品出荷者	3
PICK UP	8
川崎探検隊 久本を歩く	12
逸 私の好きなこと 竿を握りしめ海に挑む 麻生区・笠原 賢人さん	14
ひゅうまん 地域で仕掛ける街の活性化 中原区・石井 秀和さん	15
POWER全開！ 若い発想で樹木の魅力をPR 宮前区・内田 皓基さん	16
食&農 シュンギク	17
農作業ノート スイートコーンのトンネル栽培 営農技術顧問・吉田 敏政	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
インフォメーション	22
いきいきファーマーズ 高津区・滝谷 洋一さん 麻生区・立川 イト(立川 光芳)さん 麻生区・鈴木 昭久さん 宮前区・横山 隆行さん セレサモスからのお知らせ	23
DISH UP！ ピロシキ風フラワー揚げギョウザ 幸区・鈴木 優子さん	24

3月の行事予定

1日 (金)	組合員の集い (11時～、15時10分～、カルツツかわさき)
5日 (火)	セレサモス出荷者意見交換会 (18時30分～、柿生支店)
6日 (水)	セレサモス出荷者意見交換会 (18時30分～、セレサモス宮前店)
8日 (金)	女性部大会 (13時～、本店)
12日 (火)	各種共進会・品評会褒賞授与式 (16時～、本店)
19日 (火)	定例理事会
21日 (木)	春分の日
28日 (木)	臨時理事会
29日 (金)	経済センター店・資材店舗パーシモン 決算棚卸し休業(正午～)

※日程等は変更されることがあります

今月の
表紙



《ネギの収穫作業》

今月の表紙は、ネギの収穫作業に励む宮前区野川の青木伸一さん。約70㌃の畑と温室で、家族でトマトやブロッコリーなど年間約10品目を栽培し、セレサモス両店や自宅前の自動販売機などに出荷しています。

青木さんは、消費者の選択の幅を広げようと昨年9月から新顔野菜の栽培に挑戦。生でも炒めてもおいしいコールラビなどを手掛け、常連客からは「見た目がかわいらしく、どんな料理にも合うので使いやすい」と好評です。

これからの時期は、3月下旬から収穫予定のトマトの管理などで忙しい毎日が続きます。

食卓を彩る加工品出荷者

川崎市内では、新鮮で安全・安心な市内産農畜産物の生産とともに、ジャムや梅干し、漬物など毎日の家庭の食卓に並べられるさまざまな加工品の製造が盛んです。

親から受け継いだ味や風味の継承はもちろん、新たなアイデアや工夫を凝らし、その家ならではの味に仕上げた加工品は多くの消費者から人気を集めています。また、「消費者においしく味わってほしい」との思いで一手間も惜しまず最高の一品を作り上げ、毎年行う手作り加工品品評会などでさらに技術を高め合っています。

そこで今号では、楽しみながらも味や見た目などこだわりをもって加工品づくりに取り組む4人の生産者を紹介します。





良質な加工品を届けるために

麻生区岡上 高松 京子さん

年間約40品目の野菜と果樹を栽培する他、漬物やパンなどの加工品を製造し、近隣の商店やセレサモス麻生店に出荷しています。

子どもがアレルギー持ちで食生活に気を遣っていた経験から「消費者に安全・安心な農産物を食べてほしい」と10年前に在来品種を主力とした無農薬栽培に転換。害虫被害やサイズがまばらで収量が安定せず悪戦苦闘する中、夫が規格外の野菜も加工品にすることに付加価値を高めて販売することができるのではないかと、自宅に加工施設を設置し、加工品製造への道筋を作ってくれました。

加工品づくりでは、丹精して育てた野菜の素材を活かそうと、オーガニックシユガーや海水塩など厳選した調味料を使用。さらに、より安全を担保するためらっきょう漬けは、熱湯と熱した調味液に1回ずつ浸して殺菌しています。手間が掛かりますが、すべての工程で妥協せず、品質の良い加工品を提供できるよう心掛けています。

7年前からは、20歳の頃に趣味で行っていたパンの製造販売に挑戦。酵母の原料となるトロロイモなどはできり白農園で栽培した農産物を使用しています。油脂を含めないため発酵する限り白農園で栽培した農産物を使用しています。

今後も新鮮で安全・安心を心掛けた農産物の栽培と加工品づくりに取り組んでいきます。





母から受け継いだたくあんの味

宮前区水沢 藤田 清美さん

ハクサイやニヨウガなど年間約30品目の野菜を栽培する他、たくあんや切り干しダイコンなどの加工品を市内の弁当屋やセレサモス両店に出荷しています。

日々農作業を行う中で、野菜に付加価値をつけて販売したいという想いを抱き、昭和60年に自宅脇に加工施設を設置しました。

最初に製造を始めたのはたくあん。子どもの頃に母が作ってくれた時の味を再現しようと、しつかりした食感と味が染み込みやすいため、専用ダイコン「新理想」を使用して試作に励む日々。記憶を辿りながら

ら、漬け時間やぬかの量など調整を重ね、2年の歳月を費やして、母の味を再現することに成功しました。

ただ、再現した味は塩辛かったため、塩と砂糖にこだわり、甘みを増やすなど自己流にアレンジ。母の味をベースしながらも、多くの人が食べやすい味に改良していきました。

また、ダイコンは樽で漬けている時に寒が来ることで、しつかり味が染み込みますが、暖冬の影響でうまく染み込まず、収穫した約1㌧のダイコンのうち5分の1が販売できなかつた年もありました。気持ちが沈

みました。常連客から「とてもおいしかった。また楽しみにしているね」と声をかけられ励みになりました。

その後、平成20年4月のセレサモス商店オープン時によく納得のいく味に仕上げることができ、漬けたばかりのたくあんを試食できるようにし、同じたくあんを2分の1から4分の1にカットして出荷。来店者からは「味が分かるから安心で、おいしそうに食べ切れる量が多い」と好評です。

今後も、自然に負けず新鮮でおいしい加工品づくりに励んでいきます。



家族で届ける最高の加工品

高津区千人 柏木 智壽子さん

夫婦で力を合わせ、20ルーほどの畠と山林で野菜とコズやダイダイなどの果樹を栽培しています。セレサモスマ生店のオープンを機に、10年前に加工施設を設置。庭先や周辺の花に寄つて来るミツバチを活かしてハチミツの出荷を始めました。

気候の変化など年により異なりますが、毎年10個の巣箱で約35万匹のミツバチを飼育。女王蜂の保護や天敵対策を徹底しても安定した量の確保が難しく、1年で1ヶ月ほどしか採取できない貴重品です。とれたてのハチミツはさらさらとしながらも濃厚で、「きれ飯が進む」などと人気を集め、大きな琥珀色で花の香りが良い」と大好

評。他にも自分の加工品を食べてほしいと意欲が湧き、マーマレードといつも漬けの出荷も始めました。

料亭を経営していた叔母や祖母のそな味を受け継ぐ母、素材にこだわる料理上手な父の姿を見て育ったこともあり、もともと料理は得意。それでもお客さんに食べてもらうからには妥協はできないと、品目と品種を考慮しながら塩と水を厳選し、煮詰める時間などにも気を配りながら調整を続けました。

お客さんからは「ほじよう塩分でご飯が進む」などと人気を集め、大きな琥珀色で花の香りが良い」と大好

べてもうれるようすりに上を田指すため、夫の眞市さんやお客さんに味の感想を聞き、味とともに色合ひなど全てを納得のいく品に仕上げています。

現在は漬物やジャム、ハチミツなど約30種類の加工品を手掛け、セレサモスに出荷。加工品に合わせた作付計画の他、眞市さんが出荷を手伝ってくれたり息子の研吾さんと秀三さんが養蜂用施設の建築や蜜の電動分離機を作ってくれたりと、家族の支えが力強く、大きな原動力になっています。

今後もバラエティ豊かな加工品作りに力を入れ、一人でも多くの人に届けていきたいです。



趣味から始まつた加工品づくり

高津区末長 芹田 三木夫さん

父が亡くなつたことを機に就農して約30年。トマトやキュウリなど年間約20品目の野菜を栽培する他、ぬか漬けなどの加工品をセレサモス宮前店や高津区内に2か所ある自農園の直売所で販売しています。

当初加工品は、父から受け継いだぬか床を使い家族などに振る舞う程度。塩分控えめの薄味を心掛け、漬ける時間は気候に合わせて調整します。娘からは「さっぱりしておいしい」と好評で、日々の農作業の励みになつています。

5年ほど前からは、黒二ン二ワクを作らうと、二ン二ワク栽培に着手。約9か

月間の管理が必要な上、栽培2年目に収穫間際にさび病に感染し、収穫できないなど苦い経験もしましたが、以降調整を重ね安定した収量を確保しています。

収穫した二ン二ワクは、炊飯器で約2週間保温。一日一回必ず炊飯器を開けて余分な蒸気を放出させる他、銀紙をスノコのように引くことで焦げ付きを防ぎ、出来栄えにムラがなく、適度な弾力を持たせるように仕上げています。次第に「自分が作った加工品を多くの人たちに食べてほしい」という想いが芽生え、3年ほど前セレサモス宮前店のオープンに合わせ加工施設を設置

しました。新鮮な野菜を使った加工品にオリジナルラベル「もえながそだち」を貼付し、付加価値をプラスして販売。まとめ買いする消費者もいるほど盛況で、大きな手応えを感じています。

順調に固定客が増えていく中、作業の効率化をはかるうと、昨年10月にJAの農業総合支援対策積立金を活用し、直売所に自販機を設置。定期的に補充することで時間のロスがなくなりたのと同時に24時間販売することができます。売り上げ向上につながっています。

今後も多くの消費者に自農園の野菜と加工品を届けられるよう日々の管理に取り組んでいきます。



女性の声を役員に届ける



梶副組合長と意見を交わす女性部役員



グループ討議の内容を発表する代表者

女性部リーダーとJA役員との語る会を1月25日、本店で開き、同部役員や常勤役員ら40人が出席しました。同会は、女性の声を直接役員に届けることで、JA組織と同部の活性化をはかることを目的に毎年開催しています。

冒頭、梶副組合長が「皆さまからの意見をJA事業に反映し、JA組織全体の活性化に努めていきたい」とあいさつしました。

引き続き行われたグループ討議では「今後の女性部について考える」をテーマに話し合いが行われ、各グループに役員と女性理事が同席し、各支

部の現状や、加入推進運動を進めていく上で問題点など情報を共有。若い世代の加入を促し、新しい仲間の輪を地域に広げるためには、多肉植物の寄せ植え体験やボイストレーニングといった気軽に参加しやすい企画が必要など、数多くの意見が出されました。

約1時間のグループ討議を行った後は、各班の代表者がホワイトボードを使って取りまとめた意見を発表。今回出された意見は、女性の声としてJAに届けられ、今後さらなる活性化に向けて、魅力ある女性部活動を展開することを改めて確認しました。

川崎市主催の第6回都市農業活性化連携フォーラムが1月28日、市産業振興会館で開かれ、市内生産者やJA役職員、商業者など約100人が参加しました。

当日は、プラネット・テープル株式会社の菊池紳氏が自社の流通システム「SEND」などについて講演。その後ディスカッションを行い、同フォーラムのモデル事業に取り組む6人が事例を発表しました。

また、農商工連携の具体化事例として、農産物の自動販売機に設置したセンサーの効果なども報告。参加者は、多様な主体との連携を通じて見識を深め、未来永劫に持続可能な農業の実現を目指す」と決意を語りました。

続いて県中央会の三ツ堀清巳副会長らが、来賓を代表してあいさつしました。

また、本店アトリウムに飾られた花卉部馬絹支部による豪華な正月飾りや久末囃子連が新春の幕開けに華を添えました。

多様な主体が集い情報共有

都市農業の未来に向けて決意新たに



取り組み事例を発表するパネラー



見上げるほど豪華な正月飾り

賀詞交換会を1月8日、本店で開催され、組合員やJA役員ら373人が出席しました。

年頭のあいさつで、原修一組合長は昨年の12月に貯金残高が1兆5000億円を突破したことや生産緑地の2022年問題に対応するため、川崎市などと県内で初となる生産緑地2022年問題対策協議会を設置したことなどを報告。「市内農地の保全や組合員の農業所得の増大と農業生産の拡大に取り組み、未来永劫に持続可能な農業の実現を目指す」と決意を語りました。

続いて県中央会の三ツ堀清巳副会長らが、来賓を代表してあいさつしました。

また、本店アトリウムに飾られた花卉部馬絹支部による豪華な正月飾りや久末囃子連が新春の幕開けに華を添えました。

そ菜部講習会&害獣講習会



熱心に講習を受ける参加者



捕獲オリを見学する参加者

そ菜部は1月22日、高津支店で講習会を開き、部員ら63人が参加しました。講師は明治大学農学部の糸井享氏が担当。川崎市における保全的生物的防除への誘いと題して、害虫が農薬に強くなる理由や生態系の機能を活かした害虫管理方法などを説明しました。

松澤弘安そ菜部長は「これからも安全・安心の野菜を消費者にPRしていきたい」と話しました。また、25日には柿生地区の岡上堂農園地管理組合と岡上支部が同地区の畑と岡上公会堂で有害鳥獣対策講習会を開きました。組合員ら27人が参加し、野生鳥獣に関する基礎知識や被害

防止のための物理的防除法について知識を深めました。

当日は、同区の生産者の畑に市内で初めて設置しているアライグマ専用の捕獲オリを見学しました。その後の講習会では、かながわ鳥獣被害対策支援センターの坂口裕佳氏が講師を担当し、タヌキやアライグマなどの生態や捕獲オリの仕組みなどを説明。「エサになりそうな農作物のかすなどを放置せず、見通しを良くしてねぐらやひそみ場所をなくすことが重要」と被害を防ぐポイントを伝えました。

参加者は「学んだ知識を活用し、地域一体となって被害軽減に努めていきたい」と話しました。

質の高い加工品が出そろう

防止のための物理的防除法について知識を深めました。

当日は、同区の生産者の畑に市内で初めて設置しているアライグマ専用の捕獲オリを見学しました。その後の講習会では、かながわ鳥獣被害対策支援センターの坂口裕佳氏が講師を担当し、タヌキやアライグマなどの生態や捕獲オリの仕組みなどを説明。「エサになりそうな農作物のかすなどを放置せず、見通しを良くしてねぐらやひそみ場所をなくすことが重要」と被害を防ぐポイントを伝えました。

加工品出荷登録者の新規開拓とともに、市内産農畜産物の6次産業化を支援するため、1月24日にモスピーホールで手作り加工品品評会を行いました。

年々出品者は増加し、今年は昨年から2人増えた48人の出品者から漬物やジャムなど計437点が出品され、厳正な審査が行われました。

当日は、横浜地区のふるさとの生活技術指導士など4人が、味や見栄えを審査。3年漬けた白ウリの粕漬などの珍しいものやジャムの色合いの良さ、味など高評価な加工品が多数出品され、計13点が優秀賞に選ばされました。

なお、品評会の入賞者は、21ページに掲載しています。

絵本の読み聞かせを学ぶ

J A 健康寿命100歳プロジェクトの一環として「読書サポート研修会」を2月1日、本店で開き、女性部員ら28人が参加しました。当日は、藤沢市内の小学校などで読み聞かせをしているいちかわけいこさんが講師を担当。じっくり聞かせる絵本や子どもが楽しめる変わり種の絵本などシチュエーションに合わせたおすすめの絵本を紹介し「本の持ち方や照明などに配慮して」と説明しました。



絵本を楽しむ参加者

遊びやわらべうたなどの紹介もあり、参加者は楽しみながら絵本を読み聞かせる際のコツについて学びました。



厳正に審査する審査員

中学生がJAの総合事業を学ぶ



陈列を体験する生徒(中野島中学校)



生産者に説明する生徒(西中原中学校)



コマツナの収穫を実践する受講者



資材を積み込む職員と生産者

JAは1月22日、多摩区の市立中野島中学校生の職場体験を受け入れ、普段家庭や学校給食などで口にしている市内産農畜産物の魅力を伝えました。

当日は、同校2年生2人がセラモス麻生店を訪れ、パックヤードでの袋詰めや売り場で陳列作業などを体験。多くの来店者で溢れる売り場での作業に緊張しながらも、「いらっしゃいませ」と元気よくあいさつして丁寧に陳列しました。

体験した生徒は「川崎で作られている野菜について学べてとてもためになった」と話し、働く楽しさと市内農業の魅力を肌

で感じていました。

また、1月31日には中原区の市立西中原中学校の2年生2人が中原支店を訪れ、GAP(農業生産工程管理)の周知訪問を体験しました。はじめに、JA事業などの説明を受けた後、職員とともに生産者を訪れ、チェックシートを見せながら「農薬の適正使用を心かけていただき、ケガのない安全安心な農業をしてほしい」と手渡しました。

体験した生徒は「農業に関する知識が増え、勉強になつた」と笑顔で話しました。JAでは今後もさまざまな活動を通じて地域に貢献してまいります。

第9回アグリスクールを1月17日、市農業技術支援センターで開き、21人が参加しました。当日は、JA営農技術顧問が講師を担当。野菜の育苗方法や春まきの切り花の栽培方法などについて説明しました。

その後、同センター内の温室と畑に移り、種まきの一連の工程を一度でできる播種機「ごんべえ」の組み立てや使用方法を説明。また、8月下旬から10月にかけて同スクールで定植したニンジンやコマツナなど4品目の収穫を実践しました。

受講者は「講習で学んだ経験を畑で活かしたい」と今後の農作業へ意欲を見せっていました。

実技指導で理解を深める

農業所得増大に向けセールを実施

ワインターセールを1月18日から3日間、経済センター店とパーシモンで開き、549人の来店者でにぎわいました。当日は、店舗の在庫商品を10%割引した他、目玉商品として肥料や農薬など24品目をさらにお買い得価格で販売しました。

来店者は、JA職員から栽培品目ごとにおすすめ商品を聞きながら次々と注文。中には70点以上購入し、一度に積みきれず再び来店する来店者もいるほど大盛況となりました。

3日間の売り上げは、目標を大きく上回る1386万8886円。次回は、ゴールデンウイーク期間中に開く予定です。

市内産農産物と加工品をPR



地場産農産物を購入する来場者



柿ワインをPRする柿生禅寺丸柿保存会の会員

セレサモス麻生店は1月17日、麻生区の栗木台地域包括支援センターが栗木台自治会館で運営するマロンカフェで、出張販売を行いました。

当日は、トマトやダイコン、ミカンなど約10品目の市内産農産物を販売。開始と同時に多くのカフェ利用者らが押し寄せ、「葉や実の色がどれもきれいで、新鮮さが伝わってくる」などと話しながら次々と買い求めていました。

来場者は、「近所で販売してもらえると一度にたくさん買つて帰れるので助かる。また来てほしい」と買い物袋を両手に笑了。

顔を見せていました。

また、29日にはセレサモス両店で禅寺丸柿パークリングワインが店頭に並び、発売初日には柿生禅寺丸柿保存会の会員が店頭販売を行いました。

当日は、禅寺丸柿キャラクター「かきまるくん」も応援にかけつけ、若い世代にも伝統ある禅寺丸柿を知つてもらおうと柿ワインをPRしました。

同保存会の宇津木裕副会長は「香りが良く、飲みやすい味には仕上がりがつた。イベントや祝い事など、特別な日に飲んでもらえたらうれしい」と笑顔で話しました。

地産地消を推進しようと1月23日、県下一斉のよい食プロジェクト街頭PR活動をJR南武線武蔵溝ノ口駅前で行いました。

J Aはダイコンやネギ、コマツナなどの市内産農産物と、セレサモスや県内J A直売所のキヤンペーンチラシなどを入れて約600セット準備。松原功典常務をはじめ役職員が行き交う市民に手渡し、市内産農畜産物のPRとともにセレサモスの利用を呼び掛けました。

普段からセレサモスを利用している主婦は「地元の野菜は安心できるし何より新鮮でおいしい。これからも積極的に購入したい」と笑顔で話しました。

市民に市内産農畜産物をPR



回収した残農薬などを計量する職員

残農薬や空容器などの回収作業を1月23日、麻生区の黒川営農団地管理倉庫と高津区のアグリベースで行いました。

この回収作業は、J Aの環境に配慮した営農活動の奨励事業により行われているものです。

2か所合わせて752kgを回収し、専門の処理業者に委託し適正に処理しました。

残農薬752kgを回収



行き交う市民に市内産農産物を配布

い。これからも積極的に購入したい」と笑顔で話しました。

・川崎探検隊・

久本を歩く

地域に根付く場所を巡る



高津区久本

高津区のほぼ中央に位置し、区域内にはJR南武線が走っている。また、線路を挟んで学校や税務署、ハローワークなどの公共機関が密集している他、一部は住宅地となっている。



5 米 cafe BOX



創業15年目になる定食屋。国産の野菜や肉、米はコシヒカリを使用し、「羽釜で炊くご飯がおいしい」と有名で、ランチタイムには多くの来店客でにぎわっています。テイクアウトメニューとしておにぎりやお惣菜、お弁当なども販売しています



人気定食！

20種類ほどある定食の中で一番人気の唐揚げ定食。サクサクでジューシーな唐揚げは子どもから大人まで幅広い世代からおいしいと大好評です

所 高津区久本2-6-12

営 月～金 11:00～15:00(ラストオーダー14:30)
18:30～21:30(ラストオーダー21:00)

土 11:00～15:00(ラストオーダー14:30)

休 日曜日・祝日

今回は東急田園都市線溝の口駅で下車し、南口から街歩きへ出発します。

改札を出てバスロータリーを通り過ぎ、大通りを左方向へ進みます。すると、珍しい名前の坂を発見。閑静な坂道を名前の由来などについて考えながら歩きました。

大通りに戻り、歩いていると才着。店内をのぞくと、色とりどりのフルーツを使ったケーキがずらり♪パリで修業経験がある店主が作った一番人気の「一(アイ)」をお土産に購入しました。店を出て通りを進むと、「久本神社」ののぼり旗が！境内の風景を眺めながら厳かな気持ちで本殿を参拝しました。

神社を後にし、再び歩き進めると「大蓮寺」の大きな石碑を見つけました。こちらでは一枚起請文や般若心経などの写経を行っているそうです。

次にどこに行こうか考えていると地元の方が「羽釜で炊いたご飯がおいしい定食屋があるよ」と教えてくれました。ちょうどお腹もすいてきたので早速目指します。定食屋に到着し、店主おすすめの唐揚げ定食をいただいたところです。ここで今回の街歩きは終了。

皆さんも、地域に根付く場所を探し、人々と交流してみてはいかがでしょうか。

2 Pâtisserie ル



「生まれ育った町でお店をやりたい」との思いで、2017年3月にオープン。生菓子に使う果物や卵などにもこだわり、発酵バターは国産・オランダ産・フランス産を菓子の種類によって使い分けています



店内に並ぶ約40種類のケーキや焼菓子はすべて店主の手づくりです。誕生日や記念日などのデコレーションケーキの注文も承っています。2月以降はチョコレートを使用した菓子がおすすめです

看板メニュー



木苺のチョコレートムースとホワイトチョコレートムースで作られたハート型の「i(アイ)」はプレゼントやお土産にもおすすめの商品です

所 高津区久本1-8-2 福田ビル1階
営 10:30~19:30 休 不定休

3 久本神社



住宅地に入り組んだ場所に鎮座する神社。明治6年に杉山者二社と神明社、八幡社の計4社を合併して久本神社と改称し、昭和29年に造営、昭和59年に改築を行いました。御祭神は伊勢神宮の「天照大御神」を主祭神としてお祀りしています。御神徳として、動植物のみならず森羅万象に『活力』を与え、物事の仲を取り持つことから『調和の神』として知られています

目立つのぼり旗

所 高津区久本1-16-13



1 馬坂・兎坂



動物の名前のついた珍しい坂!

おいしそうな品々

木苺のチョコレートムースとホワイトチョコレートムースで作られたハート型の「i(アイ)」はプレゼントやお土産にもおすすめの商品です



4 大蓮寺



寛永二年に本堂を再建し、地頭長坂権七郎が開基となって天台宗を浄土宗に改め、明誉聞能和尚を開山に迎え、以来400年を経ています

所 高津区久本2-8-5

六地蔵



地獄や餓鬼などの衆生が業によって生死と繰り返す世界。すなわち迷いの世界や流転の場所それぞれに教化する六体の地蔵尊。右から「檀陀地蔵」「宝處地蔵」「宝手地蔵」「持地地蔵」「宝印地蔵」「堅固意地蔵」



私の好きなこと

竿を握りしめ 海に挑む



釣りを始めたのは10歳の時。友人と河口湖でバス釣りをしたこと

がきっかけでした。

卒業後は10年以上遠ざかっていましたが、6年前に当時の職場の同僚に誘われ、磯釣りを体験。カマスを10匹以上釣った高揚感から、釣りへの想いが再燃しました。以降、月に1回海釣りをしています。

関東近郊の10か所ほどの釣り場で楽しむ海釣り。お気に入りの場所は東伊豆にある地磯で、メジナなど10種類ほどの魚が釣れる好スポットながら、糸や針が岩に引っかかるなど難易度が高く、集中し

て竿を握りしめ「大きい獲物を釣る」と気合いを入れています。

釣りをする上で重要なのは『時間』。特に日の出から1時間は、獲物が掛かりやすい最高の時間帯で、スマーズな手返しができるよう心掛けています。一番の勝負の時であり、熱中して気が付けば、数時間経つていたこともあります。

釣った魚は、塩焼きなどにして家族に振る舞い「新鮮でおいしい」と好評。3歳の娘は魚好きになり、オモチャの釣り竿で遊んでいます。今後娘が成長し、海に行く時は家族で釣りを楽しみたいです。

PROFILE

麻生区高石
笠原 賢人さん

2年前に就農し、現在家族4人でコマツナなど年間約50品目の野菜を栽培しています。釣りに行く際は、自農園の野菜を差し入れに持っていき仲間に喜ばれています。



ひゅーまん

HUMAN



地域で仕掛ける街の活性化

中原区上新城 石井 秀和 さん

大家業を営む傍ら、マンションの一部をコミュニティースペースとして開放するなど、地域の価値を高め魅力あふれる街づくりに力を注いきました。こうした中、同じ意思をもつ武蔵新城駅南口の商店街のメンバーと3年ほど前に出会い、すぐに意気投合。「新城を盛り上げる一大イベントを皆でやりたい」との思いが一致し、飲食を楽しみながら地域のことを知つてもしみながら地域のことを知つてもらう「ふらっと1000 Bero in 武蔵新城」を企画しました。

さっそくメンバーと手分けをし、商店街の通りに面していない店も含め、枠組みにとらわれることなく街を盛り上げたい思いのある店を募集。1か月ほどの短い期間に38店も手を挙げてくれました。

開催までに各店にお願いしたことは、当日限定の1000円メニューを考えてもらうことのみ。

それでも各店が原価にこだわらずにお得なメニューを考案してくれるなど、地域ぐるみで街の魅力を伝えていく意思を強く感じました。多くの協力を得ながら2年前の6月に第1回を開催。どの店も盛り上げる一大イベントを皆でやりたい」との思いが一致し、飲食を楽しむながら会話を楽しむなど、イベントを通じて人の輪がつながっていくのを肌で感じました。

その後も年3回開き、参加店は増え続け今年の2月には飲食店の他、ヨガ教室や整骨院など多種多様な69店が参加。メニューの案を出し合つたり当日お客様に他店を紹介したりするなど、回数を重ねる度に糸と結束を深めています。

今後もこのイベントを契機に、人が自然と集う街になるようさまざま新企画を試みて地域で街を盛り上げ、次世代にもタスキをつなげていきたいです。

POWER 全開!

若い発想で

樹木の魅力をPR

宮前区東有馬

内田 皓基さん



大学を卒業後、実家の「内田植木」に就職して5年。家族4人で2ヶ所ほどの畑とハウスでシラカシやハナミズキなど年間約30品目の常緑樹と落葉樹を栽培しています。

当時は、日照や土壤など樹木ごとに異なる栽培環境に困惑した他、同じ品種でも生育具合が異なることに悪戦苦闘する毎日。父や祖父の作業を観察しつつ、書籍などで知識を深めながら管理に取り組み、技術を磨いてきました。

3年ほど経つと、父たちのやり方を踏襲しつつ自分の色も出したいと、香り高いローズマリーや花と緑葉の両方を楽しめるメラレウカなどを新たな品目の栽培を提案。当初反対されたものの、栽培管理と販売先の開拓は自分がすると説得し、一区画を任せられました。

日々の管理に励む中、自農園をPRするため、SNS「インスタグラム」を情報発信のツールとして積極的に活用

用。樹木の情報だけでなく、旅行や趣味などさまざまな内容を毎日欠かさず更新することで幅広い交友関係につながり、個人客の他、レンタルやリースなど新たな分野の顧客を得られ、大きな手応えを感じています。

また、直接樹木の魅力を伝えようと、セレサモス宮前店で年2回対面販売を実施。お客様の好みや知識を確認しながら、植える場所や手入れをどのくらいのペースでしていくといいかなどを聞き取り、適切な樹木を提案しています。お客様からは「肥料や水の量など栽培方法を丁寧に教えてくれて助かった」と声を掛けられ、励みになったと同時に、もっと多くの人に自農園で栽培した樹木をPRしたいと、意欲が高まっています。

が、今後は若い世代に家庭で植物を育てることを浸透させ、その子どもたちにも当たり前のように緑と過ごす環境を作りていきたいです。

Power's Voice

3か月ほど前から妻や友人とボルダリングを楽しんでいます。課題によってホールドが掴めないことや、足の置き方がわからないなど難しいことが多いですが、100%イメージ通りに登れた時の高揚感と登り切った達成感は最高です。



シユ・ンギク



SHOKU

NOU

キク科シユンギク属で原産地は地中海沿岸。日本に渡来した時期は定かではありませんが、室町時代までには日本へ伝えられ江戸時代には栽培が始まったとされています。

春に咲く花が菊に似ていることから「春菊」と名付けられたといわれており、関西では「菊菜」とも呼ばれています。シユンギクは水分が抜けやすく、しのれやすい野菜です。保存の際は、葉先が乾燥しないように湿らせた新聞紙などで包んでビニールやボリ袋に入れて、冷蔵庫の野菜室で保存しましょう。



シユンギクのチヂミ



材料(2人分)

●シユンギク	1/2束	☆卵	1個
●タマネギ	1/2個	☆水	80mL
●ごま油	適量	★ポン酢	大さじ1
☆小麦粉	大さじ4	★ごま油	大さじ1
☆片栗粉	大さじ2	★白ゴマ	適量

作り方

- ①シユンギクは5cm幅、タマネギは薄切りにする。
- ②ボウルに☆の材料を混ぜ合わせ、①を加えてさらに混ぜ合わせる。
- ③フライパンにごま油を熱し、②を流し入れる。中火でこんがりと焼き色がつくまで両面焼く。
- ④★を混ぜ合わせ、③にかけたら、できあがり。

シユンギクには多くの品種があり、葉の切れ込みの浅い「大葉種」、切れ込みの深い「中葉種」、葉が細かく切れ込みが深い「小葉種」などに分けられます。関東を中心に栽培されているのは、「中葉種」でやや香りや苦味が強い傾向にあります。九州や四国に多い「大葉種」は比較的苦みや香りが少ないのが特徴です。

シユンギク独特の香り成分は自律神経に作用し、胃腸を活性化させ、

咳や痰を抑える効果が期待できます。また、ベータカロテンやビタミン、食物繊維も多く含んでおり、冬に流行しやすい風邪や感染症の予防も期待できます。シユンギクはアレルギーが少なく下茹でせずに使用できるので、栄養素の損失が抑えられるメリットもあります。

購入の際は、葉先まで緑色が濃く、みずみずしいものを選びましょう。色あせて黄色みをおびているものは鮮度が落ちている証拠です。切り口が新しく、茎は太すぎずやわらかいものがおすすめです。収穫直後から鮮度と栄養価が落ちるため、購入後は早めに使い切るようにしましょう。



スイートコーンのトンネル栽培



営農技術顧問 吉田 敏政



品種【】は粒色

【黄】ゴールドラッシュ、ゴールドラッシュ86(サカタ)、味来390(朝日工業)

【黄・白】ゆめのコーン(サカタ)、カクテル90(タキイ)

【白】ピュアホワイト(雪印)

施 肥

(1a当り)(成分量の計 N:3.3kg P:3.7kg K:3.3kg)

基肥:堆肥200kg、苦土石灰10kg、BM苦土重
燒りん4kg、CDU化成15kg

追肥:1回目(本葉6~8枚頃)NK化成3kg、
2回目(雄穂の出始め頃)NK化成3kg

は 種

- は種1週間前までに黒ポリマルチを被覆し、ビニールトンネル(ユーラックカンキ等の穴あきフィルム利用がよい)をかけて地温を14°C以上に高めておく。
- ベッド幅70cm、条間45cmの2条で株間25~30cm(有孔マルチを使う場合は9227又は9230)。1穴に2粒まく(栽培株数560株/a)。
- ポリマルチの代わりに生分解性マルチ(注:市、JAから補助あり)を使うと、収穫後そのまま土壤にすき込むことができ、作業が大幅に省力化できる。

管 理

- 本葉3~4葉の頃、生育のよい株1本を残し、他は根元からハサミで切断する。
- 気温が上昇してきたらトンネル内が35°C以上に上がりすぎないよう換気する。その後徐々に外気に順応させ、晩霜の恐れがなくなったらトンネルを除去する。

- 株元から出る分けつは、良品多収、安定生産のために除去しない。
- 雌穂は1株に2~3本つくので、絹糸が見え始めた頃に一番上の穂1本を残して除去するが、除去時期の遅れなどで葉の付け根を折るようならばそのまま残してよい。
- 雄穂が出始めた頃から水分を多く必要とするので、乾燥が続くようならかん水する。

収 穫

絹糸抽出後23~25日頃、絹糸が黒褐色に変わった頃が収穫時期。実入りを確かめる。

病害虫防除

アブラムシ類やアワノメイガ等。アワノメイガの被害が拡大する前に収穫を終えることができる作型。雄穂抽出期と雌穂抽出期の2回、粒剤や茎葉散布剤で防除を行っておく。

※ヤングコーンを出荷する場合

⇒スイートコーンとヤングコーンは農薬登録が異なるので注意が必要。

鳥獣害対策

(被害を受けやすい場所では必須)

カラス: 黒いテグスを、穂の頂部かやや上側の高さに張り巡らす。羽ばたきのじゃまになるようその上にもう1~2段同様に張り巡らし、天井部分のみ2m間隔で反対側と結ぶ。歩いて侵入されないためには、最下段のテグスの下にネットを張る。

ハクビシンやアライグマ、タヌキ: これら中型動物には電気柵の設置が有効

作型	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
トンネル			○	○								
露 地				○	○							
抑 制							○	○				

※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、被害作物をお持ちいただくと助かります。開催日は22ページをご参照ください。

農協改革

「確実な期待の高まりを見せる「かわさき農業」。

当JAは、「生産者」と「消費者」をつなぐ
「大きな架け橋」としての役割を果たしています

当JAの「自己改革」では、「都市農業に対する理解」を促進する取り組みを強化しており、その浸透度や総合事業に対する評価などを確認することを目的として、昨年10月に管内の准組合員の皆さま1000人を対象にアンケート調査を実施しました。

その中の一部の『食』と『農』に対する関心』という質問では、「なるべく地元の農畜産物を買うなどして地域の農業を応援したい」とする肯定意見が79.1%と極めて高い結果となり、准組合員の皆さまの多くが「かわさき農業を食べて応援したい」という強い意向を持つことが明らかになりました。

また、当JAはこの結果を通じて、新鮮で安全・安心かつ高品質な市内産農畜産物に対する需要が非常に高いこと、そして「かわさき農業」に対する期待は確実に高まっていると分析しました。

当JAは、今後も大型農産物直売所「セサモス」の運営を基軸として、「生産者」と「消費者」をつなぐ「大きな架け橋」

としての役割を果たし、「地産地消」の促進などを通じて、全ての組合員の皆さまの生活をより豊かにしてまいります。

尚、アンケート調査の結果の詳細は当JAのホームページに掲載していますので、ぜひご覧ください。

「准組合員の皆さまに対するアンケート調査」(抜粋)

「食」と「農」に対する関心	なるべく地元の農畜産物を買うなどして地域の農業を応援したい	地域の農業をもっと知りたい	食の安全・安心についてもっと知りたい	地域の食文化を学びたい
①そう思う	44.2%	14.7%	32.5%	18.2%
②どちらかと言えばそう思う	34.9%	33.4%	39.4%	31.7%
肯定意見小計 (①+②)	79.1%	48.1%	71.9%	49.9%

3月の運勢

モナ・カサンドラ

♈ おひつじ座 3/21~4/19

【全体運】珍しく優柔不断になりやすい月。1人で悩まず、信頼できる人に相談を。半身浴や足裏マッサージが幸運
【健康運】平穏。ただし、食べ過ぎは体重増の原因に
【幸運の食べ物】オレンジ

♉ おうし座 4/20~5/20

【全体運】グンと視野を広げられる。興味のあるセミナーを受けたり、体験教室に参加したりすると、新発見があるかも
【健康運】運動を習慣化することで、良い変化あり
【幸運の食べ物】アオヤギ

♊ ふたご座 5/21~6/21

【全体運】ストレスを感じやすい時期です。背伸びをせず、着実な一步を重ねていくのが◎。気晴らしには陶芸がお勧め
【健康運】睡眠が不足気味。質を高める努力が大事
【幸運の食べ物】クレソン

♋ かに座 6/22~7/22

【全体運】運が味方してくれる好調期。やりたいことがあるなら、あれこれ考えず、思い切って飛び込んで。海外にもつき
【健康運】上々。整体などで体のバランスを整えて
【幸運の食べ物】ワケギ

♌ しし座 7/23~8/22

【全体運】思い込みが失敗を招く原因になりがち。柔軟な発想を心掛けて。リラックスするには好きな香りの入浴剤が最適
【健康運】ゆったり構えて過ごすのが健康の秘訣(ひけつ)に
【幸運の食べ物】シタケ

♍ おとめ座 8/23~9/22

【全体運】小さなミスを連発しやすいよう。慣れている作業でも確認を忘れずに。周囲のアドバイスには謙虚に耳を傾けて
【健康運】運動することで、より健康に近づけます
【幸運の食べ物】パセリ

♎ てんびん座 9/23~10/23

【全体運】気持ちが不安定になる心配。身の回りを片付けると気持ちが落ち着くので、試してみて。念入りな掃除も効果大
【健康運】体力過信はNG。定期的に休憩を取って
【幸運の食べ物】タイ

♏ さそり座 10/24~11/22

【全体運】前向きな気持ちになれます。ためらっていたことにも積極的に取り組めば、好変化が。自己アピールも成功の兆し
【健康運】体をいたわって。無理なダイエットは×
【幸運の食べ物】ズワイガニ

♐ いて座 11/23~12/21

【全体運】感情的になりやすい期間。特に家族など、身近な人に口うるざしないよう、冷静に。開運には手料理を作って
【健康運】健康を気にし過ぎ。気楽に考えましょう
【幸運の食べ物】セリ

♑ やぎ座 12/22~1/19

【全体運】人との交流からうれしい刺激をもらえる予感。普段付き合う機会の少ない相手ほど、斬新な驚きを与えてくれそう
【健康運】運動するのに良い月。何か目標を立てて
【幸運の食べ物】カブ

♒ みずがめ座 1/20~2/18

【全体運】何事も急がず、マイペースにやることで物事がスムーズに運ぶはず。結果より、充実感を優先するとグッド
【健康運】胃腸に優しい食事にすると運気好転へ
【幸運の食べ物】シラス

♓ うお座 2/19~3/20

【全体運】自信が芽生える星回り。さまざまな分野に挑戦したくなるので、動いてみて。意見やアイデアの発表も正解
【健康運】話題の健康法に注目を。体質に合いそう
【幸運の食べ物】ワカメ



週に一度の楽しみ

毎週百合丘支店で行われるセレサモスの出張販売で、新鮮な野菜が購入でき、とてもありがたいです。出荷者の名前もわかるので、次回購入する時の参考にもなります。今後も季節のおいしい農産物を楽しみにしています。（麻生区・安孫子さん）

おいしくできました

食＆農の記事を読み、ケールとツナの卵炒めを作つてみました。比較的に簡単に作れて、おいしかったです。これからは、キヤベツの代わりにケールを使ってみたいと思います。（川崎区・陶山さん）

ご苦労様です

採れたてのレタスやホウレンソウの味は年を経れば経るほどわかります。先日、寺家町へ行き、ニンジンの炊き込みごはんを食べました。甘くておいしかったです。農家の方に感謝ですね。（麻生区・原木さん）

安心ですね

セレサモス宮前店の野菜はとてもおいしく、毎回たくさん買つてしまします。（多摩区・手塚さん）

新鮮でおいしい！

農協改革の記事を読み、自然災害時JAの総合事業が営農と生活全般を守つてくれることを知り、安心しました。（宮前区・和田さん）

期待しています

若い方が農業に力を入れていることを知つて頼もしく思いました。これからも期待しています。（麻生区・加藤さん）

素敵な企画

セレサモス出荷者紹介の記事は、出荷者の写真とコメントが載つてるので、利用者との顔が見える関係が深まり、大変良い企画だと思います。（宮前区・小石さん）

窓口の方に感謝

子どもの中学の手続きで窓口に行つた時に、とても丁寧に優しく対応してくれました。ありがとうございます。（高津区・早川さん）

役に立っています

11月に2歳の娘と初めてサツマイモ掘りに参加しました。直前まで嫌がつていましたが、頑張つて掘つていました。帰宅後、おばあちゃんが天ぷらを作つてくれて、何度も娘を褒めてくれたことが、大きな自信になつたようです。貴重な経験をありがとうございます。サツマイモおいしかつたです。また来年も参加します。（麻生区・北畠さん）

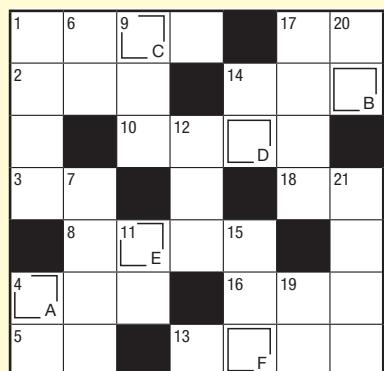
投稿のお礼

セレサモス宮前店で渋柿を購入し、初めて干柿作りに挑戦しました。とてもおいしくできましたので、今後は新しい野菜や果物にも挑戦したいです。（宮前区・市川さん）

おいしくできました♪

たくさんのお便りありがとうございました。（JA広報課）

クロスワードパズル



12月のことえ

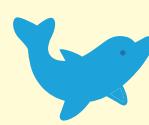
コママワシ

応募総数30通
当選者5人の発表は賞品の発送をもつて交代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。

ヨコのカギ

タテのカギ

- ①ホー、ホケキヨ。
②わざかな希望のことを○○の望みともいいます
③当たりかな、外れかな
④カビが増殖するためには飛ばします
⑤春・夏・秋・冬と巡ります
⑧長湯をして○○のように真っ赤になつた
⑯耳たぶに穴を開けて着けます
⑰2本で1膳と数えます
⑱祝いの席では尾頭付きが用意されることもあります
⑲たくさんのお便りありがとうございました。



応募方法

このコーナーでは、身近な出来事など、皆さん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ロスワードパズルにお答えいただいた方の中から抽選で5人の方に、セレサモス等で使える農協全国商品券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。なお、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 3月18日(月) 必着

①〒・住所・氏名・
年齢・電話番号
②クロスワードパズル
の答え
③本誌やJAへの
ご感想・イラスト等
④農業やJAに関する
身近な疑問等

62 216-0033
川崎市宮前区宮崎
2-13-38
JAセレサ川崎
広報課セレサ係
お寄せ頂いたご感想、イラスト等は
本誌で掲載することができます。

JAからのお知らせ

2020年度職員採用のお知らせ

新採用職員の募集を3月1日(金)より開始します。

【対象】2020年3月に大学(院)、短大、専門学校を卒業予定の方。大学(院)、短大、専門学校の既卒者で卒業後3年以内で一度も就職していない方

【説明会日程】4月5日(金)10:00~/14:00~
4月6日(土)10:00~

【場所】JAセレサ川崎本店
(川崎市宮前区宮崎2-13-38
東急田園都市線「宮崎台」駅下車徒歩5分)

※宮崎支店ではありませんのでご注意ください。

関心のある方は、JAセレサ川崎ホームページから「マイナビ2020」をご覧ください。採用に関する詳細が記載されております。

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1月16日、御幸支店の近藤副支店長と上野真未職員に中原警察署より感謝状が贈られました。

JAは今後も、詐欺被害の防止に努めてまいります。



感謝状を受けた近藤副支店長と上野職員

晴れの入賞者

敬称略()内住所

平成30年度手作り加工品品評会

1月24日 モスピーホール 出品点数437点

▽優秀賞=らっきょうの漬物、梅ジャム・越畠隆子(黒川)、白瓜の粕漬・坂本洋子(同)、みょうがの酢漬・森キクノ(久末)、トマトのピクルス、ムカゴみそ、自家製みそ、キウイフルーツジャム、ミニカンジャム・森そめ代(同)、ゴーヤの佃煮・白井康子(野川)、梨ジャム・碓井智子(布田)、イチゴジャム・北見アヤ子(柳井)、干柿・中山君江(末長)

第68回関東東海花の展覧会

2月1日~3日 東京 池袋 サンシャインシティ

市内の出品点数13点(枝物8点、花苗3点、一般鉢物2点)

枝物の部

▽金賞=ハナモモ・吉田貴次(馬絹)、ボケ・名古屋大地(同)
▽銅賞=ハナモモ・都倉敏信(馬絹)、白梅・中村成彦(新作)

一般鉢物の部

▽銀賞=シクラメン・田中修(下小田中)

童謡を通じて交流を深める

女性部童謡グループは1月29日、橘・向丘・柿生の3支部合同の練習会を開き、42人が参加しました。

同グループは、それぞれの支部ごとに月2回活動。ソプラノとアルトの2部に分かれて練習に励んでいます。

当日は、日頃の成果を支部ごとに4曲ほど披露。その後、交流を兼ねた全体練習を行い、和気あいあいとした雰囲気の中で追憶やローラライなど12曲を歌い親睦を深めました。



日頃の成果を披露する部員

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



Q

最近、健康に気を付けているのですが、JAでは何か参加できる催しなどは行われているのでしょうか。

楽しそうね。
参加してみたいわ。



A

JAでは、幅広い年代を対象とし、「運動」「食事」「健診・介護・医療」の3つの柱を中心に、組合員や地域住民と助け合い、支え合いながら「健康寿命」を延ばすため、全国のJAで展開している「JA健康寿命100歳プロジェクト」に取り組んでいます。具体的な取り組みとして、心身機能の維持を目的として運動を習慣化するための活動や地域農業に対する理解と食の安全について学ぶ料理教室、健康寿命を延ばすとともに住みやすい地域づくりを進めるための研修会などがあります。来年度もさまざまな活動を行いますので、ぜひご参加ください。詳細は支店窓口に掲示するポスターまたは生活福祉担当者へお気軽にお問合せください。



皮膚体操を実践する様子



理事会だより

第10回定例理事会 1月15日(火)

本店で開催

【報告事項】開催結果

■平成30年度セレサオーブンカレッジ 受講者数:50名(正組合員・家族:12名 準組合員・家族:38名)

開催日	会場他	講義内容他	出席者数	出席率
第1回 8月18日(土)	セレサモス宮前店 モスピーホール	①オリエンテーション/開校式 ②DVD鑑賞 ③セレサオーブンカレッジ実験談 ④セレサモス宮前店視察	43	86%
第2回 9月13日(木)	小田原・箱根方面	視察研修旅行 ①JAかながわ西湘農産物直売所「朝ドレファーム」視察 ②箱根寄木細工体験	33	66%
第3回 10月13日(土)	セレサモス宮前店 モスピーホール	ふるさとの生活技術指導士に学ぶ「饅頭」づくり	33	66%
第4回 11月 3日(土)	セレサモス宮前店 モスピーホール	プロに学ぶ「手作り豆腐」と「おかから味噌」づくり	37	74%
第5回 12月22日(土)	セレサモス宮前店 モスピーホール	①正月用「しめ縄飾り」づくり ②閉校式・意見交換会	40	80%

■准組合員に対するアンケート調査(一部抜粋) 実施期間:平成30年10月1日(月)~31日(水)

JAセレサ川崎の必要性

JAセレサ川崎の将来に向けて期待する役割

	JAセレサ川崎は「自分」にとって必要な組織だと思う	JAセレサ川崎は「地域」にとって必要な組織だと思う	市内農業の振興・活性化	「地産地消」の積極的推進	「食」の安全・安心対策	「食農教育」の支援	農家に対する栽培技術などの支援	金融事業サービスの充実	地域行事などの積極的な協力
①そう思う	50.8%	54.8%	①大いに期待する	44.9%	48.5%	63.6%	49.0%	36.4%	63.9%
②どちらかと言えばそう思う	35.1%	34.9%	②やや期待する	33.5%	32.7%	25.7%	30.9%	30.4%	27.0%
肯定的意見(①+②)	85.8%	89.8%	肯定的意見(①+②)	78.4%	81.2%	89.3%	79.9%	66.8%	90.9%

※記載している数値(割合)は、全て小数点第2位以下を原則切り捨て表示しているため、合計値(①+②)は必ずしも一致しません。

他18項目を報告

【協議事項】

7項目を協議決定

セレサのDATA(1月31日現在)

購買品供給高	9億 36百万円
販売品取扱高	11億 15百万円
施設事業契約高	87億 04百万円
貯金	1兆5,010億円
貸出金	5,396億円
長期共済保有高	1兆6,827億円
年金共済保有高	345億円
組合員数	67,979人
うち正組合員	5,446人
准組合員	62,533人

3月の休日住宅ローン相談会

- 23日(土) 小杉支店、北見方支店、久地駅前支店、長沢支店
- 24日(日) 小田支店
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あります。
※時間は 9:00~15:00

3月のセレササロン

- 6日(水) 高津支店
7日(木) 中原支店
内 容 ミニアルバム作成
会 費 1,000円
★生田会場は生きがい活動になります。
- 対 象 おおむね60歳以上の方
お問合せ・お申込み
本店生活福祉課 (TEL 044-877-2509)

3月の年金無料相談会

- 3日(日) 稲田支店
- 5日(火) 高津支店
- 7日(木) 橋支店
- 12日(火) 梶ヶ谷支店
- 14日(木) みなみ支店
- 17日(日) 野川支店
- 19日(火) 大島支店
- 26日(火) 新百合丘支店
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。

3月の経営相談会(法律経営)

- 5日(火) 9:30~11:30 向丘支店
13:30~15:30 中原支店
- 12日(火) 13:30~15:30 みなみ支店
13:30~15:30 柿生支店
- 19日(火) 13:30~15:30 中原支店
- 23日(土) 9:30~11:30 梶ヶ谷ビル
- 26日(火) 13:30~15:30 稲田支店
相談時間は原則30分程度。予約制。
ご予約は相談会の前営業日16:00までに各会場支店の総合相談担当まで。
(梶ヶ谷ビルは本店資産相談課まで)
土曜日の相談会については、ご予約がない場合は開催いたしません。

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)
- 経済センター店
平日・土日9:00~16:30※祝日は休み
- 資材店舗パーシモン
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
※渋滞緩和のため開店時間を早める場合があります。
(定休日:水曜・年末年始他)

3月の営農相談コーナー

- 経済センター店
(宮前区有馬2-13-1)
1日(金)、8日(金)、13日(水)、
20日(水)、27日(水)
- 資材店舗パーシモン
(麻生区片平2-30-15)
5日(火)、12日(火)、14日(木)、
19日(火)、26日(火)
- 時 間 9:00~16:00
- 相談員 JAの営農技術顧問
- その他の 予約は不要です。

セレササービスのご案内

- J A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 9:00~17:00)
フリーダイヤル みおくる こころ
0120-3096-56
危急のご連絡は24時間・年中無休
<http://www.ceresa-service.jp>

3月の遺言信託個別相談会

今年度の相談会は終了しましたが、ご希望の方は日程を調整のうえ、個別相談を行いますので、お気軽にお近くの支店までお問合せください。

※ 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 044-877-2140)

当JAが行う遺言信託代理業務は契約締結の媒介です。



◀ JAセレサ川崎 ホームページ <http://www.jaceresa.or.jp/>

瀧谷 洋一さん

- ①高津区末長
②宮前店
③ネギ・ホウレンソウ・エダマメなど

出荷者のコメント

30年前に就農し、約14haの畑で年間10品目ほどの定番野菜を栽培しています。質の高い農産物を作るために年2回、牧場から堆肥を購入し、畑に撒くなどの土壤管理を行っています。おすすめのネギは新鮮でおいしいと好評です。ぜひご賞味ください。



立川 イトさん
(立川 光芳さん)

- ①麻生区黒川
②麻生店
③レンギョウ・ユキヤナギ・ミニトマトなど

出荷者のコメント

花と野菜を年間10品目ほど栽培し、お客様が安心して花に触れたり野菜を口にしたりできるよう農薬の使用を抑えて育てています。3月には黄色い花が枝いっぱい咲くレンギョウの出荷が始まります。季節の花や野菜をぜひお楽しみください。



鈴木 昭久さん

- ①麻生区栗木台
②麻生店
③ネギ・キャベツ・ダイコンなど

出荷者のコメント

年間10品目ほどの野菜を栽培しています。「安全でおいしい野菜を食べてほしい」との想いで減農薬栽培を心掛けています。おすすめはネギ。栄養が多く行き届くよう通常より株間を広げています。やわらかくて甘いネギをお楽しみください。



横山 隆行さん

- ①宮前区犬藏
②宮前店・麻生店
③ジャム・梅干し・ブルーベリーなど

出荷者のコメント

自家栽培した果物を使い、加工品作りをしています。加工時に使う砂糖や塩などは無添加にこだわり、素材の味を大切にしています。おすすめは農薬や化学肥料を使わずに生産した梅ジャムとブルーベリージャムです。ぜひご賞味ください。



①住所 ②出荷店舗 ③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

例年2月下旬以降、川崎の伝統野菜のらぼう菜の出荷が徐々に始まります。

川崎におけるのらぼう菜の栽培は鎌倉時代、北部領主稻毛三郎重成に源頼朝の正室政子の妹が嫁ぎ、従者が種を持ってきたことが始まりとされています。800年以上の歴史を感じながらご賞味ください。

皆さまのご来店を心よりお待ちしております。

所在地：川崎市麻生区黒川172

電話：044-989-5311

営業時間：(11月～3月)10:00～17:00

※渋滞緩和のため開店時間を早める場合があります。

定休日：毎週水曜日、年末年始他

3月の出張販売

7日(木)11:00～小向支店
14日(木)11:00～みなみ支店

お米の日

【麻生店・宮前店】
毎週金・土曜日は1銘柄を2割引で販売いたします。
※割引制度については、予告なく変更する場合があります。

☆セレサモスの駐車場について
警察署からの要請により、路上での入場待ちは一切できません。

セレサモス宮前店

2月中旬以降、川崎の伝統野菜のらぼう菜が徐々に出荷される予定です。

のらぼう菜は甘くて苦みがなく、葉も茎もおいしく食べることができます。収穫後は葉が萎れやすいため、購入後はすぐに調理しましょう。おひたしの他、パスタに混ぜてみてはいかがでしょうか。

皆さまのご来店を心よりお待ちしております。

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

※渋滞緩和のため開店時間を早める場合があります。

定休日：毎週水曜日、年末年始他



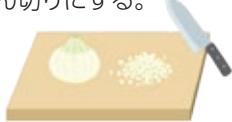
材料 (4~5人分)

- ・タマネギ…1個
- ・合い挽き肉…220 g
- ・オイスタークリーミー…大さじ4½
- ・塩…適量
- ・コショウ…適量
- ・卵…3個
- ・砂糖…小さじ4½
- ・サラダ油…適量
- ・ギョウザの皮…2袋(約52枚)

ピロシキ風 フライヤー揚げギョウザ

作り方

- ① タマネギをみじん切りにする。



- ② フライパンで合い挽き肉を炒めた後、①を入れ、火が通るまで炒める。



- ③ ②にオイスタークリーミーと塩、コショウを加えてさらに炒め、皿に移す。



- ④ 卵に砂糖と塩を加えてよく混ぜ合わせる。フライパンにサラダ油を熱し、溶き卵を流し入れ、炒ったら③とは別の皿に移す。



- ⑤ ギョウザの皮に③、④の順で具をのせ、皮のふちに水を塗り、もう一枚ギョウザの皮をのせて具を囲うように包む。



- ⑥ サラダ油を180°Cくらいに熱し、きつね色になるまで揚げたらできあがり。



ワンポイントアドバイス



幸区北加瀬 鈴木 優子さん

中の具に火が通っているので、サッと揚げるのがポイント。オイスタークリーミーで味がついているので、そのままでも食べられますが、お好みでケチャップやマヨネーズをつけてお召し上がりください。お酒のおつまみや子どものおやつにもおすすめの一品です。