

JAセラサ川崎 機関誌

# CERESA

3月号

2019 March

No.258

特集

需要が高まる観光農園を紹介

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

# Contents

特集 需要が高まる観光農園を紹介	3
PICK UP	8
川崎探検隊 京町～浅田を歩く	12
逸 私の好きなこと 自作パソコンで日々を楽しむ 多摩区・小林 美千雄さん	14
ひゅうまん 食と農を伝えるかけ橋に 多摩区・小嶋 靖夫さん	15
POWER全開! 父から受け継いだトマト栽培 宮前区・矢澤 舜さん	16
食&農 ニラ	17
農作業ノート ルリタマアザミの切花栽培について 営農技術顧問・志村 隆	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 多摩区・廣田 雅則(廣田 禮子)さん 高津区・程塚 健さん 宮前区・持田 真弓さん 多摩区・太田 聡さん セレスモスからのお知らせ	23
DISH UP! 高野豆腐の射込み煮 高津区・中村 シヅエさん	24

## 4月の行事予定

16日 (火) 定例理事会

29日 (月) 昭和の日

30日 (火) 国民の休日

### 【決算棚卸し休業のお知らせ】

経済センター店・資材店舗パーシモン

3月29日(金) 正午～休業

なお、セレスモス宮前店園芸館は通常営業いたします。

※日程等は変更されることがあります

今月の  
表紙



### 《スティックセニョールの収穫作業》

今月の表紙は、住宅地に面した畑で茎ブロッコリー「スティックセニョール」の収穫作業に励む高津区蟹ヶ谷の萩原信芳さん。ネギやトマト、ブルーベリーなど年間30品目以上栽培し、自宅前での直売を中心にセレスモス宮前店にも出荷しています。

萩原さんは、「LINE」や「インスタグラム」を活用し、自農園の旬な情報を発信。メッセージを交換しながら来店時間に合わせて収穫することで、より鮮度の高い状態で届けています。

ゴールデンウィークには、「みどりクラウド」を活用したトマトの収穫が始まる予定。温湿度など快適な環境で育てたトマトは、毎年多くのお客さんから好評を得ています。



# 需要が高まる 観光農園を紹介

消費者の食の安全・安心に対する関心の高まりから、生産者の顔と名前がわかる市内の直売所やセleshモスで販売される農産物は、多くの人気を集めています。

こうした中、ただ購入するだけでなく実際に農産物を収穫したいという消費者も多く、旬の農産物を手軽に収穫することができる収穫体験の需要は高まっています。

そこで今号では、収穫体験を通じて消費者が楽しみながら農業に触れる場を提供している4人の園主を紹介します。





多摩区中野島 田村賢太郎さん

## 笑顔を励みに 梨園を整備



大学卒業後、就農して25年。1畝の畑では、家族4人で梨を栽培し、主力の幸水、豊水をはじめ8品種を手掛け、もぎとりの他、直売や地方発送をしています。

梨は品種ごとに収穫期が異なり、もぎとりを実施できない週があるため、その隙間を埋めようと10年ほど前に「秀玉」と「あきづき」を直売中心に販売を開始。当初、幸水や豊水など有名な品種を選ぶお客さんが多い中、試食やホームページなどで情報提供を行い粘り強くPRを続けてきました。次第に他の品種と異なる風味や甘さなどが評判を呼び、秀玉やあきづきの収穫時期に関する問い合わせが増加。現在では収穫期の埋め合わせとしてだけではなく、

## 田村果樹園

場所 多摩区中野島1-7-10  
もぎとり 8月中旬～  
9月中旬(予定)  
開園時間 9:00～18:00  
定休日 不定休  
電話番号 944-7941(予約制)



人気の品種となっています。

もぎとりは夏場の暑い中で行うため、少しでも快適に過ごしてもらえよう園内に日差しを防ぐ休憩所の他、昨年からはバリアフリーのトイレを設置。また、受付時に品種の特徴やもぎとり方法を説明した後は、お客さんに自由にもぎとりを楽しんでもらっています。

収穫期は、もぎとりの受付や収穫、発送準備など休む間がありませんが、もぎとりを終えたお客さんが「大きい梨がとれたよ」と喜ぶ笑顔を見て、大きなやりがいを感じています。

今後もお客さんに喜ばれる梨を手掛けるとともに、もぎとりに通じて川崎の梨の魅力をもっとPRしていきます。





宮前区菅生 杉田公男さん

## 畑ならではの 体験を提供

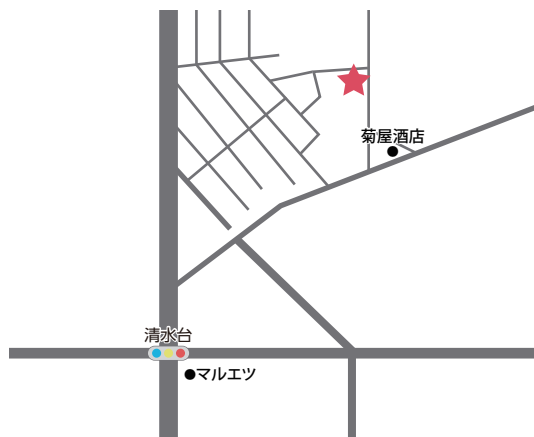


### 杉田農園

場 所 宮前区菅生5-11-5  
 ブルーベリー 8月～9月中旬 (予定)  
 狩り  
 開園時間 予約に合わせて対応  
 定休日 不定休  
 電話番号 977-1416 (予約制)

15年ほど前、就農と同時にブルーベリー栽培を開始。地域住民に楽しみながら摘みたてを味わってもらえるよう5年前にブルーベリー狩りを始めました。

収穫時期が夏休みに重なることもあり、のぼり旗を目にした子ども連れの家族で毎年にぎわいます。来園者は、摘みとり方を教わってから畑に入り、400gほど入る容器を手にして思い思いに園内を巡って「大きい実を見つけた」などと親子で摘みとりを満喫。「宝探しみたいで楽しい」と園内は子どもたちの笑顔で溢れ、大きなやりがいを感じています。時には「味見をしながら好きな実を摘みとって」などと話し掛けたり、おすすめの食べ方や大輪のオクラの花を食わせてみたりなど、畑なら



ではの交流を深めています。

現在は、ティフブルーや500円玉大になるチャンドラーなど15品種で400本の木を管理。子どもにも安心して口にしてほしいとの思いで、無農薬栽培に取り組んでいます。また、ブルーベリーに適した土壌にするため、ピートモスで土づくりを行う他、防鳥ネットの自作や病害虫に強い品種を台木にして接ぎ木するなど管理を徹底。除草や害虫駆除など全て手作業なので手間が掛かりますが、お客様の笑顔を力に作業に励みます。

今後は低樹高化して横に広げ、小さな子どもたちも楽しめる果樹園に整理予定。多くの人に摘みたてのブルーベリーを味わってもらえるよう、次期の収穫に向けて剪定作業を進めます。





高津区久末 鈴木 英行さん

## 一から始めた ミカン栽培



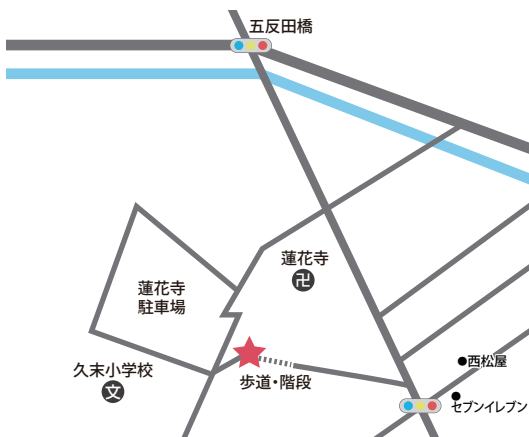
妻のアヤ子さんと2人でミカンやダイコンなど果樹と野菜を年間約30品目栽培。主力のミカンは宮川早生など3品種手掛け、ミカン狩りの他、畑前で直売しています。

ミカン栽培を始めたのは25年前。傾斜地の雑木林を伐採してミカン畑にしようとして、造園業を営む従兄弟の下で技術を学びました。アヤ子さんと2人で伐採から造成、苗木の生育と10年の歳月を経て、初めて収穫できた喜びとともに酸っぱかったことを今でも覚えています。

商品化できる甘いミカンを目指し、土に米ぬかや骨粉を混ぜるなど改良に励む中、平成16年に台風が立て続けに襲来。120本の木の3割が土砂に流され、現場を見た時は頭が真っ白になりました。以後、4畝の鉄板を100

## 鈴木園

場所	高津区久末 1 3 3 5
ミカン狩り	11月下旬～12月中旬 (予定)
開園時間	夏10:00～17:00 冬10:00～16:00
定休日	土曜日
電話番号	090-4094-0312 (予約不要。団体の場合は要事前予約)



枚以上畑に打ち込み、水の流れを分散するなど再発防止に努めています。試行錯誤を続ける中、5年前に糖度が高く納得のいく味に到達。一人でも多くの人に味わってもらおうと、足場が安定している平地部分をミカン狩り用として解放しました。晴れた日には、東京都庁や高層ビル群などを眺められ、味覚と視覚で楽しむことができます。

収穫期には、個人客の他、小学校など団体客が旬の味覚を満喫。中には30本の木からお気に入りのお木を決めてもぎとる常連客もいて、ミカン狩りを楽しむお客さんの笑顔を見ると時間を掛けて育てた苦労が報われます。これまで支えてくれた妻に感謝しながら、今後もっと甘いミカンを作っていきます。





宮前区平 小泉博司さん

## 地域にとけこむ イチゴ狩り



### 小泉農園

場 所 宮前区平 6-8-15  
 イチゴ狩り 12月下旬～5月中旬 (予定)  
 開園時間 午前の部 10:30～  
 午後の部 13:30～  
 定休日 月・金曜日 (祝日は営業)  
 電話番号 080-6532-5306  
 (事前予約制。実りの状況によつては当日電話予約を承る場合もあり)

詳しくは小泉農園のホームページをご覧ください。

就農して15年。3棟の温室で「紅ほっぺ」「草姫」「よつぼし」の3品種のイチゴを栽培し、自宅前での直売やセレスモスへの出荷の他、イチゴ狩りも展開しています。

就農時、祖父の正博さんと父の富生さんが定番野菜を栽培していたことから新しい品目に挑戦しようと、市内で生産が少ないイチゴに着目し、栽培を決意しました。

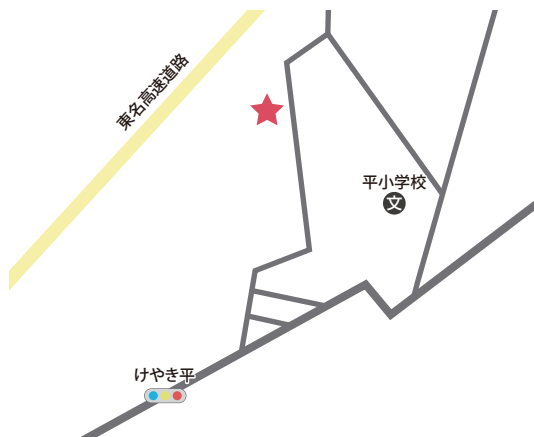
幼い頃から農作業の手伝いをしてきたものの、イチゴ栽培は未経験だったため、千葉県内の生産者の温室に2年間通い栽培法を習得しました。その教えを守りながらも、味に深みを持たせブランド化しようと、隠し味を加えたり温度や湿度など最適な環境に整備。我が子のように愛情を込めて育て「わがままいちご」と名

付けました。

ブランド名を多くの人に知ってもらうと、近隣へのチラシ配りやホームページでPR。名前のインパクトや住宅地でイチゴ狩りができる農園との口コミが広がり、地域住民を中心に来園者が増加しました。

「わがままいちご」は、腰高の位置に棚を組む高設栽培のため楽に摘みとることができ、お客さんからも好評。また、自分で生クリームを用意して食べ比べする常連客がいるなど、自由に楽しめるイチゴ狩りとして地域に定着していることを実感しています。

今後も住宅地にあるイチゴ農園として、「わがままいちご」を地域に暮らす人々にPRするとともに、もっとおいしいイチゴに育てていきます。



## 市内農業振興に向け意見を交わす

川崎市の担い手農業者との意見交換会を2月8日、高津区坂戸のホテルKSPで開催しました。

当日は、同農業者やJA役員合わせて約40人が出席。はじめに、自己改革の取り組み状況や成果について、農機のアタッチメントなど支援項目の幅を広げ供給高が増加した「農業総合支援対策事業」の実績などを報告しました。

続いて意見交換会では、「学校給食への食材供給をもっと強化してほしい」などさまざまな要望が出され、JAは「行政などと連携し、できることからスピード感を持って対応していきたい」と答えました。また、18日には高津支店で青



活発に行われた意見交換会

壮年部リーダーフォーラムが行われ、同部員とJA役員合わせて27人が出席しました。

はじめに、JAが自己改革の実践状況を説明。農業振興と農業所得の増大に向けて学校給食への食材提供を通じた市内産農畜産物のPRの他、農業融資の活用を通じた包括的な農業経営サポートの展開など、具体的な取り組み内容を報告しました。

意見交換会では、営農支援のさらなる強化や農畜産物の付加価値をどうつけていくかなどの意見や要望が伝えられ、活発な意見交換が行われました。JAでは今後も、組合員のさまざまな意見や要望を集約し、自己改革を進めてまいります。



活発に意見を交わす青壮年部員とJA役員

## レストラン経営のポイントを学ぶ

川崎市とJA主催の農家レストランセミナーを2月22日、本店で開催し、生産者やJA職員ら31人が参加しました。

当日は、6次産業化プランナーの山下栄紀氏を講師に招き、「生産緑地における農家レストラン経営」と題した講演が行われました。

山下氏は、農家レストランの開業に向けて、スタイルや客層、営業日、定休日、価格帯の5つの項目のコンセプトを明確にしておくことが重要と説明。「周りの意見に左右されず、しっかりとした信念を持ってほしい」とアドバイスしました。

参加者は「現実的にできることを一度整理して、また相談したい」と話しました。



レストラン開業に向けたポイントを説明する山下氏

## 春を告げるハナモモを贈る

花卉部馬絹支部は2月27日、川崎市役所を訪れ、桃の節句の前にハナモモを福田紀彦市長に贈呈しました。

当日は、佐々木祥教支部長ら3人の生産者と原修一組合長が訪問。かながわの名産100選やかわさき農産物ブランドにも選ばれている大きなハナモモの束を市長へ手渡しました。

佐々木支部長は、昨年の台風による塩害で、枝の先端の花芽の付きが悪い木もあったものの、「例年どおり上々の出来」と話しました。福田市長は「毎年このハナモモを見ると市役所にも春が来たと感じる」と笑顔を見せました。



市長にハナモモを贈呈する佐々木支部長



## 実技講習と大会で技術を高める

果樹栽培講習会を2月14日と15日、多摩区の市農業技術支援センターで開き、2日間で90人が参加しました。

同講習会は、ミカンやブルーベリーなど6品目を対象に開催。初日のミカンの部には52人が参加し、片木新作営農技術顧問が温州ミカンの品種の特徴や病害虫の被害などについて写真を使って説明しました。

続いて同センター内の畑に移り、実際の作業を見せながら「枝が重ならないよう注意して」などとポイントを伝えました。

受講者は、真剣に作業を観察しながら写真や動画を撮り、積極的に質問するなど技術向上に意欲を見せていました。



剪定のポイントを伝える片木顧問

また、22日には、県農業機械実技交換大会が海老名市のがわ農業アカデミーで行われ、県内JAから8人が出場。野菜苗の機械移植を想定した畑でのトラクター操作技術の精度を競いました。

当JAからは、耕土改良部会員で宮前区の村野恭一さんと同区の持田裕輝さんが出場。惜しくも入賞は逃しましたが「自農園でも安全確認を怠らず、今後丁寧な操作を心掛けたい」と話しました。

同部会では、耕耘作業の依頼を受け付けています。詳細につきましては、JA本店組織部組織指導課または各地区の指導担当者までお問い合わせください。



慎重にトラクターの操作をする持田さん

## 報道各社が市内農業を視察

報道各社支局長らを対象とした市内農業現地視察会を2月12日、市内3か所で行いました。

当日は報道4社の支局長らが、シイタケの原木栽培を行う高津区の程塚健さん、トマトの水耕栽培を行う宮前区の持田裕輝さん、昨年イチゴの施設栽培を始めた多摩区の上原脩太さんのハウスなどを視察しました。

支局長らは、農産物の収穫を体験しながら管理方法などについて質問し、若手ならではの都市農業への取り組みに驚きながら

らも理解を深めていました。

視察後にはJA役員と、今後の都市農業を担う若手生産者の取り組みや市内農業の振興に向けた施策などについて活発に意見を交わし、交流を深めました。



イチゴの栽培方法について説明する上原さん

## 活動発表で情報を共有

TAC・担い手担当者パワーアップ大会が2月19日、横浜市のホテルモントレ横浜で行われ、県下JAの担当者9人が活動事例などを発表しました。

当JAからは柿生支店の中原泰人指導代理が出場し、禅寺丸柿の普及に向けた取組事例を紹介。「禅寺丸柿スパークリングワインをブランド化し、禅寺丸柿の生産量確保に努めたい」と語りました。審査の結果、見事入賞し、会場からは盛大な拍手が送られました。



活動を発表する中原指導代理

## 総代・組織リーダー研修会

### 日本の安全保障について学ぶ

平成30年度第2回総代・組織リーダー研修会を2月15日、本店で開きました。総代をはじめ女性部や青壮年部など各組織のリーダー、JA役職員ら403人が参加し、日本の安全保障について知識を深めました。

同研修会は、総代および各組織リーダーの資質向上と協同活動への積極的な参加をはかることを目的として開催しています。

開会にあたり、原修一組合長が事業報告と日頃の感謝を伝え「引き続き、緊張感を持って事業に取り組んでいく」とあいさつ。続けて、前防衛大臣で衆議院議員の小野寺五典氏が「日本



日本の安全保障について説明する小野寺氏

の外交・安全保障の課題」と題した講演を行いました。

小野寺氏は、防衛大臣時代の大匠としての役割や日本の防衛力について説明。電磁波やサイバー攻撃などの技術が進化していることに触れ、「環境や世界情勢は変化しており、日本の安全保障は見直す必要がある」と訴えました。参加者は、真剣に耳を傾け、日本が直面する安全保障に関する知識を深めました。

最後に、「神奈川県農業を推進する会」の持田文男会長と「川崎の都市農業を推進する会」の石田康博会長が、川崎市の農業情勢について報告しました。



講演に聞き入る参加者

## オリジナル料理で

### 地産地消推進

かわさきC級グルメコンテストの最終審査が2月16日、モスビーホールで開かれ、市内の小学5年生や主婦らがオリジナル料理を披露しました。

同コンテストは、市民らで構成する「かわさき・食と農のコミュニティ」が主催し、市内産農産物を使うオリジナル料理を広めることで地産地消を推進しようと呼びかけ、24年から開催しています。

一時審査には、68作品の応募があり、最終審査へは9作品が通過。同審査では梶稔副組合長や生産者ら6人が農産物の活用方法など厳正な審査を行いました。

参加者は「これからもおいしい市内産野菜を使って料理を楽しみたい」と笑顔で話しました。



市内産農産物を使い調理する参加者

## 親睦を深めて

### 生きがいづくり

助け合い組織しあわせの会は2月4日、向丘支店で、生きがい活動「向丘いきいき倶楽部」を開きました。

同活動は高齢者福祉活動の一環として各地区で開催され、今年で18年目。今回は27名が参加し、健康体操や洗濯バサミを使った工作を行いました。

参加者は会員の手ほどきを受けながら、ボンンドで洗濯バサミを組み立て、かわいらしいロッキンググチェアを完成させました。

完成後は、一人ひとつずつオプジェを選んで作品を見せ合い、「難しかったけど楽しくできた。また参加したい」などと笑顔で話しながら親睦を深めていました。



会員と協力しながらロッキングチェアを制作する参加者

## 歌謡ショーと 笑いを満喫

平成30年度「組合員の集い」を2月26日から3月1日までの4日間、カルツツかわさきで7公演行いました。

組合員の集いは、JA事業報告と日頃の感謝の気持ちを伝える催しとして毎年開催しています。全日程合わせて約9000人の組合員が訪れました。

当日は、参加者お持ちかねの歌謡ショーやものまねの他、豪華賞品が当たる抽選会を行いました。メインには歌番組などで活躍している演歌歌手の瀬川瑛子さんが登場し、軽快なトークを交えながら「相生の雨」や「命くれないな」などを熱唱。迫力ある歌声に会場は魅了され、参加者からは盛大な拍手が送られました。



抜群の歌唱力で会場を魅了する瀬川さん

## 実技研修で 営農支援力強化

営農スキル向上プログラムを2月26日、麻生区早野の研修用畑で開き、営農担当者12人が参加しました。

当日は中原採種場株式会社鈴木一城氏が講師を務め、はじめに今回の研修に合わせ職員が播種した「黒葉ルーキー」など3品種のホウレンソウの栽培結果を報告。生育速度が異なる品種のため同日に播種できる他、出荷期間の長期化などまき合わせのメリットを説明しました。続いてトンネルの効果などを確認後、実際に収穫を体験しました。

参加者は、「生産者の力になれるよう学んだことを現場で活かしたい」と意欲を語りました。



ホウレンソウを収穫する職員

## 各大会で表彰を受ける

第18回JAバンク全国大会が2月21日、港区のザ・プリンスパークタワー東京で開かれました。大会では、各都道府県で優れた業績をあげたJAを表彰。当JAは、優績JA表彰を受賞しました。

また、22日には平成30年度JA金融推進大会が横浜市のランドマークホールで開かれ、当JAは融資部門と貯蓄部門でJA表彰を受賞しました。金融推進店舗コンクールでは橘・野川・宮崎・向丘・上作延・梶ヶ谷・みなみ・新城・菅・新百合丘・久地駅前支店の11店舗が表彰を受けました。

## 全国家の光大会 普及率拡大で表彰

第61回全国家の光大会が2月7日、パシフィコ横浜で開かれ全国からJA役職員ら約2300人が参加しました。

当JAは平成30年度「家の光」の購読普及率の拡大が認められ、原修一組合長が高率普及実績表彰を受けました。

当JAは7年連続受賞しており、引き続き「家の光」の購読普及に努めてまいります。



表彰状を受け取る原組合長



表彰を受ける原組合長

# 京町～浅田 を歩く



## 川崎区浅田・京町

川崎区の南西部に位置し、近くには鶴見川が流れている。昔ながらの歴史ある商店と新しい商店が混在し、魅力ある商店街をつくりあげている。現在は、住宅や公園、小・中学校も多く立ち並ぶ地域。

## 地域住民に愛される名店を巡る

今回はJR南武線川崎駅東口からバスに乗り、「二の辻」停留所まで下車して徒歩きへ出発します。バスを降りて歩いていくと、オレンジ色のパン屋さんに着きました。店内をのぞき、一番人気の「カレーパン」をお土産に購入しました。

店を後にし、しばらく住宅街を歩きます。近くの公園で子どもたちが元気に走り回っている姿を眺めながら歩き進むと、商店街が見えてきました。どんな店があるか気になり散策してみると、老舗の雰囲気漂うそば屋を発見。こちらでは、店主おすすめの大きなエビの天ぷらが2本のった天ぷらそばをいただきました。

お腹を満たし、次はどこに行こうかなと考えていると、色とりどりの花が並んでいる花屋を見つけました。きれいな花を眺めていると、笑顔が素敵な店主が明るく出迎えてくれました。話を伺うと、「地元の方をはじめ、幅広い世代の方に手に取ってもらい、新鮮で長持ちする花をお客さんに届けたい」との思いで営んでいるそうです。

花の香りを楽しみ、店を後にして散歩を続けると、「お菓子ギフト」ののぼり旗が！店内に入り、人気商品の豆菓子をお土産に購入したところで今回の街歩きは終了。地域住民に親しまれる店を訪ね、人々の優しさに触れた一日となりました。



### 4 菓子工房 おおはら



1999年6月にオープンし、家族で営んでいる洋菓子と豆菓子の店。店内には60種類ほどのケーキや豆菓子を販売しています

店頭には店主手作りの品々が並びます。ケーキに使用しているクリームは甘さ控えめなので、甘いのが苦手な方からもおいしいと好評です



人気商品

かわさき名産品にも認定されている豆菓子は、市内にある自社工場で作っています。30種類以上のフレーバーがあり、特にお土産の定番なのがエビヤイカ、青のりで味付けした「江戸前海幸豆」(左)ときな粉で味付けした「きな粉豆」(右)です

所 川崎区浅田3-11-5 営 10:00～18:00 休 日曜日・祝日

おいしそう♪

# 1 ベーカリーショップ パチパチ



「地元の方に美味しいパンを食べてもらいたい」との思いで2010年5月にオープン。老若男女問わず地域住民を中心に親しまれ、昼頃になると多くの来店客でにぎわっています

所 川崎区京町1-17-1 営 9:00~18:00 休 日曜日・祝日



おいしそうなお品々

店の看板メニュー

店内に並ぶ約50種類のパンやサンドウィッチはすべて店主が生地から手づくりしています。生地や焼き加減にこだわっているのも、翌日に食べてもやわらかいのが特徴です



耳までやわらかいふわふわのメルティパンはサンドウィッチにおすすめです

人気のカレーパン

# 2 そば勢



商店街の中にある創業から35年以上続くそば屋。地域の方からおいしいと好評のそばは店主の手づくり。その日の朝に打っているのも、コシがしっかりとしています

風情ある内観



絶品!!

日替わりの人気のランチメニューや丼ものなど、約100種類のメニューが揃っています

所 川崎区浅田2-1-6 営 11:30~15:00, 17:30~20:00 休 火曜日



# 3 ガーデンローズ



2002年にオープンし、地域の方から親しまれている花屋。新鮮で長持ちする花を届けられるよう、店主自ら市場へ足を運んでいます。店内には季節の花をはじめ、約100種類の胡蝶蘭やバラなどを取り揃えています

祝い事におすすめ



記念日や誕生日などのアレンジメントも行っています

珍しい!



レインボーカラーの「ランニングキュラス」はかわいらしく、女性におすすめです

所 川崎区浅田2-1-11 ソシャルハイツ103 休 日曜日

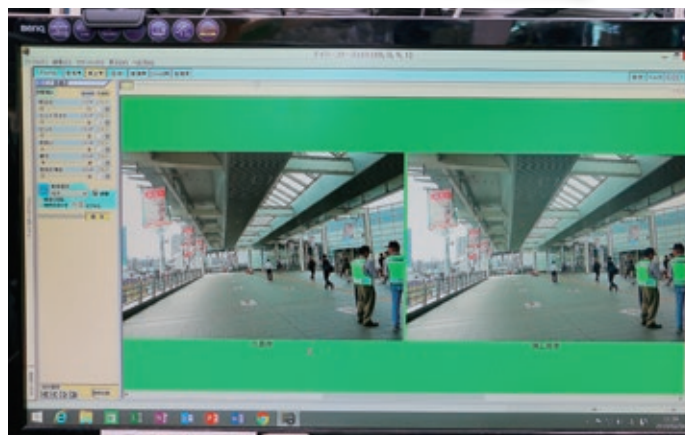


私の好きなこと

# 自作パソコンで 日々を楽しむ



パソコンを自作するようになったのは約20年前。ウィンドウズ95の登場により、容量が大きい画像の処理速度が飛躍的に向上するなど使用環境が大きく変化し、これまでできなかったことに挑戦したいと思ったことがきっかけでした。パーツ選びでは、起動や読み込み速度を重視し妥協することなく選んでいます。中でも電気を供給する電源B O Xは、通常の2倍近い出力のパーツを使用。他のパーツへの負担が大きいです。大容量データがスムーズに読み込めるようになり、音楽や動画を楽しむ



るようになりました。

パソコンの性能向上に合わせてプリンターも徐々に最新の機器を購入。画像の編集は機器の性能に頼るのではなく、手動でノイズ処理や色合いを補正するなど修正技術を駆使し、鮮明に仕上げられるよう心掛けています。

15年前からは、町会や自治体から写真やポスターなどさまざまな印刷を頼まれ、「色合いがきれいで元データより良い」と好評です。

今後も自分が求めるパソコンを目指し続けるとともに、性能に相應しい技術も身につけたいです。

## PROFILE

多摩区登戸

**小林 美千雄さん**

6年前からiPhoneとiPadで動画や電子書籍を楽しむ他、パソコンと連動してスケジュール管理に活用。趣味と生活に欠かせない端末として愛用しています。



# ひゅうま HUMAN まん



## 食と農を伝えるかけ橋に

多摩区菅仙谷 小嶋 靖夫さん

23年前、息子の担任の先生から「児童が自ら土に触れ、作物を育てて食べるまでの体験をさせてほしい」と声を掛けられました。地域の農業に関心を持ってもらういい機会と快諾。子どもたちと米やエダマメを作り、収穫祭ではもちつきや豆腐づくりを今も続けています。

現在はJ Aと連携し、4校の2年生を対象としたダイコンの栽培指導にも協力。毎年300人以上の子どもたちに、一連の農作業を指導しています。単に種をまいて収穫するだけでなく、間引きなど細かな作業を体験してもらうことで、一から育てる大変さややりがいも伝えていきます。1人2本分の種まきですが、慣れない畑に足を取られながらも「早く大きくなあれ」と一生懸命作業を行う姿を見て、さらに活動意欲が高まります。作業の合間には、栄養士の妻と

一緒にダイコンの成長過程やおすめの料理などを紹介。また、J A女性部と協力し、間引き菜を調理して2年生に振る舞う他、収穫したダイコンを自校献立に使用し、全校児童がとれたてのダイコンを味わっています。自分で苦労して育てたダイコンを食べることで、地域の農業に興味を持ってもらい、食と農の大切さを伝えていきます。

草むしりや生育確認などで畑に通うことも多く、苦労もありますが、子どもたちが自主的に畑に観察に来たり形や大きさにとらわれずに収穫を喜ぶ姿に、確かな手応えを実感。「来年も楽しみ」と言ってくれることもあり、大きなやりがいを感じています。

これからも、子どもたちに食と農のつながりを伝え、地域の農業に関心を深めてもらえるよう食農教育に力を注ぎます。

# POWER 全開!

## 『父から受け継いだトマト栽培』

宮前区初山 矢澤 舜さん



大学在学中に父が体調を崩したことをきっかけに就農を決意。卒業と同時に就農して5年目になります。

現在、約50坪の温室と畑でトマトやキュウリなど年間20品目ほど栽培。主力のトマトは、「麗旬」や「フルティカ」など3品種を手掛けています。

トマトは、30年ほど前から父の発案で薄膜水耕栽培を実施。肥料を溶かした培養液を傾斜のついた栽培ベットに流し栽培する方法で、室内の温度や湿度、二酸化炭素濃度をコンピュータで24時間管理しています。

父の手伝いをしながら技術を学ぼうと思っていましたが、就農して間もなく父が他界。栽培法やシステムの使

い方など詳細が不明になってしまいました。「父の思いが詰まったトマトを絶やしてはいけない」と、農作業の合間を縫って千葉大学やかながわ農業アカデミーで水耕栽培や環境制御システムを学び自農園で実践。順調に生育し無事に出荷できたのも束の間、本格出荷の4月に漏電が原因で停電する事態に陥り、溶液が流れなくなつた他、空調などすべての電気系統がダウンし、収穫前のトマトが全滅してしまふ苦い経験もありました。

「同じ失敗を繰り返してはいけない」と、使用している機械を総点検し、老朽化した部分の修繕を実施しました。現在では、栽培管理に加え機器の点

検を日々行うことでトラブルを防ぎ、ピーク時は約5000本のトマトの木から毎日300kgほど収穫し、自宅前やセレスモス両店に出荷。お客さんからは「いつでもおいしいトマトを買いたい」と好評です。

栽培と並行して、自農園のトマトを多くの人に知ってもらおうと、今年から見学ツアーなどを実施。実際に収穫してとれたてを味わえることからキャンセル待ちになるほど盛況で、ツアー客から新たなお客さんへ繋がり、手応えを感じています。

今後は規格外のトマトをカレーやケチャップにするなど、トマトを使った6次産業化を目指していきます。

### Power's Voice

父のトマトに追いつこうと、時間を見つけて、栽培技術が書かれた書籍などを読んで勉強しています。誘引時のクリップ止めなどを参考にして、作業の効率化に成功。今後も知識や技術を身につけ、トマト栽培に活かしていきたいです。





# ニラ



ヒガンバナ科ネギ属で、原産地は東アジア。薬用として古い歴史をもつ香辛野菜で、「古事記」や「万葉集」にも記載があります。日本へは、中国から伝わり、野菜として栽培されるようになったのは明治時代に入ってからといわれています。

乾燥や水気に弱くしおれやすいので、キッチンペーパーで包んでからさらにラップで包み、冷蔵庫の野菜室に立てて保存しましょう。きつく巻きすぎると、葉が折れたり、傷んでしまうので注意しましょう。



## ニラ肉味噌



### 材料(2~3人分)

- 豚挽き肉…………… 150g
- ニラ…………… 100g
- すりおろしショウガ…小さじ1/2
- すりおろしニンニク…小さじ1/2
- 豆板醤…………… 小さじ1/2
- ごま油…………… 適量
- ★ 酒…………… 大さじ1
- ★ 砂糖…………… 大さじ1/2
- ★ みそ…………… 大さじ1

### 作り方

- ①ニラはみじん切りにする。
- ②フライパンにごま油を熱し、挽き肉、ショウガ、ニンニク、豆板醤を炒める。
- ③②に★を加えて味をなじませ、ニラを入れてさっと炒めたら、できあがり。

レバニラ炒めなどのスタミナ料理や中華料理に使用されることが多いニラ。ハウス栽培が盛んで通年出回っていますが、旬は3月〜5月頃。春の出始めの葉はやわらかく、香りも強くおいしいといわれています。

一般的な緑の葉を食べるニラを「葉ニラ」といいます。また、日光にあてず軟白栽培された「黄ニラ」はにらもやしともいい、やわらかくて甘みがあります。花茎とつぼみを食用に収穫する「花ニラ」は香りがマイルドで甘みがあり、歯ざわりが良いのが特徴です。

ニラは、ベータカロテンやビタミン類を豊富に含んでおり、風邪の予

防や疲労回復などの効果が期待できます。また、ニラの強い香りに含まれる硫化アリルは、ビタミンB<sub>1</sub>と一緒にとると疲労回復効果が高まります。レバーや豚肉と合わせて食べるのがおすすめです。

購入の際は、葉先までピンとしていてハリとツヤがあるものを選びましょう。また、葉の緑色が濃く、肉厚で幅が広いものがおすすです。ニラは傷みが早いので、新鮮なものを選ぶようにしましょう。

近年、形や色が似ていることから「スイセン」の葉を間違えて食べて食中毒になる事故がニュースで取り上げられていますので、注意しましょう。



# ルリタマアザミの切花栽培について



営農技術顧問 志村 隆

キク科の多年草で、ヨーロッパから西アジアを原産とし、耐寒性があります。青紫色で、球状の頭状花が好まれ、品のある切花として楽しめます。



## 品 種

- ・ブルグロー : 実生繁殖系で、花色は濃い
- ・ベッチーズブルー : 栄養繁殖系の早生種、色のばらつきがない明るい紫色

## 土づくり

- ・2～3年の据置栽培とするので、必ず土壤消毒を行う。
- ・定植前にはあらかじめ完熟堆肥を投入し、さらに pH が 6.0～6.5 になるように苦土石灰を十分に施用する。
- ・元 肥 : 植付け時・完熟堆肥 100kg、有機エース 10kg、油粕 4kg、タイニー 20kg/各 a
- ・平年時 : 有機エース 5kg、油粕 10kg、完熟鶏糞 5kg/各 a
- ・追 肥 : 有機エース 7kg/a

## 栽培方法

- ・据置き栽培 : 栄養繁殖苗を購入して、2～3年の据置栽培とする。
- ・マルチング : 暑さに弱いので、夏季はワラなどでマルチ、通路は防草シートでマルチをする。

- ・定植時期 : 購入した栄養繁殖苗などは3月中旬～4月中旬に定植。株分けした本年生の根茎は9月下旬～10月中旬頃に植替えを行う。
- ・株分け方法 : 前年の根茎上に発生した本年生の根茎に4～5芽付いたものを株分けして定植する。
- ・栽植距離 : 畦間 90cm×株間 25cm～30cm の1列植えで、植付け本数は360株/aである。
- ・倒伏防止 : 支柱を立てて、フラワーネットなどを1～2段張る。

## 栽培管理

- ・元 肥 : 初秋に株づくりするため、涼しくなってから施肥する。(8月)
- ・追 肥 : 3月下旬～4月上旬頃に施す。
- ・灌 水 : 夏期、乾燥が続いた時期は、涼しい時を選んで灌水する。
- ・整 枝 : 混み合った箇所があれば、5月中旬～6月中旬に間引き、整枝する。
- ・病虫害防除 : 白絹病やネコブセンチュウを防ぐため、土壤消毒を行う。うどんこ病、立枯病、アブラムシ、ハダニなどは薬剤散布による早期の防除を行う。

## 収穫調整

- ・切 り 前 : 花が4～5輪ついた茎葉で、中心にある頭状花が約1/3着色した時に採花する。
- ・採花方法 : 開花時の草丈は1m程度となるので、収穫の際は茎葉を地際から約10cmは残せる。茎葉を残した方が株枯れは少なくなる。

○ : 播種、× : 定植、□ : 出荷期間

月 旬	1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12								
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下									
主 な 作 業				種子繁殖									○																													
				栄養繁殖															□																							
				苗購入			(×)			(×)																																

農薬登録内容の変更情報 ◎オリオン水和剤(3月13日から変更)〈かんきつ〉 使用回数:5回→3回

※ 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

平成30年度は対話運動の強化により

「自己改革」は集大成へ

平成30年度は本年5月末に期限が迫る「農協改革集中推進期間」の終了を見据え、当JAの「自己改革」は、組合員の皆さまとの「対話運動の強化」に一段の焦点を当て、集大成の取り組みを加速・展開してきました。

対話運動は正組合員宅への全戸訪問や女性部との統括地区別座談会の他、直近では准組合員との統括地区別座談会や川崎市「担い手農業者」との意見交換会などを開催。その結果として、多くの組合員の皆さまの声を「自己改革」の取り組みやJAの事業運営に反映する体制を強化してきました。また、各種アンケート調査の実施を通じて、「自己改革」への評価や当JAの事業運営などに対するご意見・ご要望などを調査・確認してきたところです。

今年度のこうした取り組みを通じて、組合員の皆さまの「豊かな暮らしの実現」への貢献や、「食と農を基軸として地域に根ざした協同組合」としての役割の幹を太く育てつつあることを確認しているところです。

4月から新年度がスタートするなか、

「自己改革」は第8次総合3か年計画に引き続き、「かわさき農業の振興」を核とした「総合事業経営」の強化などを、今後は全ての組合員の皆さまと協同して作りあげる体制づくりに努めてまいりますので、新年度以後も変わらぬご支援・ご協力を賜りますようお願いいたします。



今年度は、組合員との対話運動の強化に徹した一年でした。

## 4月の運勢

モナ・カサンドラ

- ♈ おひつじ座** 3/21~4/19

【全体運】公私共に活躍の場が広がりそう。やりたいことがあれば、積極的に自己アピールを。にぎやかな場所につきあり

【健康運】軽く体を動かすことで、より健康体に

【幸運の食べ物】モスク
- ♉ おうし座** 4/20~5/20

【全体運】あれこれ考え過ぎてしまう時期です。開き直りの気持ちを大切に。丁寧に水回りを掃除すると、開運します

【健康運】喉のケアをきちんと行うと、好影響大

【幸運の食べ物】コゴメ
- ♊ ふたご座** 5/21~6/21

【全体運】交友関係が活発化する予感。飲み会の席や旅先で良い出会いに恵まれそう。趣味や習い事に力を注ぐのも正解

【健康運】無理は禁物です。適度な休息を心掛けて

【幸運の食べ物】蜂蜜
- ♋ かに座** 6/22~7/22

【全体運】環境などの変化がもてプレッシャーを感じがち。気張らず、気楽に構えましょう。絵本を読むとリラックス可能

【健康運】生活リズムが乱れやすい。夜更かし厳禁

【幸運の食べ物】アシタバ
- ♌ しし座** 7/23~8/22

【全体運】持ち前の行動力を発揮できる月。興味を引かれるジャンルがあれば、ぜひ挑戦してみてください。サポート運も強力です

【健康運】ストレッチなどで体を伸ばすとグッド

【幸運の食べ物】トリガイ
- ♍ おとめ座** 8/23~9/22

【全体運】感傷的になりやすい期間。落ち込みを感じたら、親しい人に話を聞いてもらうなどして、気晴らしを。お香も吉

【健康運】うっかり小さなけがをしがち。注意して

【幸運の食べ物】ウド
- ♎ てんびん座** 9/23~10/23

【全体運】ますますの運気。ただ、決断力が乏しくなるため、1人で考え込むより、周囲に相談を。音楽鑑賞もラッキー

【健康運】スポーツの腕が上達しそう。楽しむと◎

【幸運の食べ物】オレンジ
- ♏ さそり座** 10/24~11/22

【全体運】物事を深刻に受け止めやすい傾向が。意識して良い面を探しましょう。部屋の整理整頓をすると心も穏やかに

【健康運】運動不足になりやすいので、小まめに動いて

【幸運の食べ物】ニラ
- ♐ いて座** 11/23~12/21

【全体運】努力が認められるなど、うれしい出来事が期待できます。リーダー役に抜てきされやすいので意欲的に引き受けて

【健康運】体力過信気味。疲労解消を怠らないこと

【幸運の食べ物】サヨリ
- ♑ やぎ座** 12/22~1/19

【全体運】思うようにならないことが多くなる気配。特に家族など、身近な人たちから干渉されがち。感情的にならないで

【健康運】健康食品に凝り過ぎ。ほどほどがベスト

【幸運の食べ物】ヒジキ
- ♒ みずがめ座** 1/20~2/18

【全体運】コミュニケーション運が上々。初対面の相手ともフランクに話すことで、耳寄りな情報が。ネット検索にもつき

【健康運】体を動かせば、より快調に過ごせます

【幸運の食べ物】ゼンマイ
- ♓ うお座** 2/19~3/20

【全体運】周りへの気配りを発揮することで、運が向上く兆し。余暇はオペラやミュージカルを見に行く、良い刺激に

【健康運】消化の良い食材が体調を向上させる鍵に

【幸運の食べ物】ミツバ



### 懐かしい味

DSエコーで紹介された炒りなますを見て、義母がよく作っていたのを思い出し、懐かしくなりました。今度は私が作ってみようかなと思いました。

(麻生区・西山さん)

### 豊富な品揃え

セレスモス宮前店に行きました。ダイコンやハクサイなど品数の多さに圧倒されてしまいました。また、店長をはじめ、レジの方達の笑顔での対応がとても気持ち良いです。

(宮前区・石原さん)

### 楽しかった街歩き

川崎探検隊で紹介されていた井田周辺く木月を街歩きしました。持経寺に行き、越路屋とつふ店と月岡惣菜店で豆腐とお弁当を買いました。とてもおいしかったです。

(多摩区・手塚さん)

### 毎月楽しめ

写真がきれいで、とても読みやすいです。毎月楽しみにしています。

(麻生区・門木さん)

### 新鮮な市内産野菜

セレスモス宮前店は品揃えも良く、新鮮な野菜がたくさんあって、とてもおいしいです。

(宮前区・早川さん)

### 知識が増えてうれしい!

新鮮な野菜が自動販売機で買うことができるなんて羨ましいです。川崎区では考えられませんが、また、食&農で紹介されていたキャベツのミルクスープに挑戦しました。機関誌を読むと、いろいろなことが学べるのでうれしいです。

(川崎区・千葉さん)

### 重宝しています

オールカラーで版も大きく、とても読みやすいです。川崎探検隊で紹介されているお店やDSエコーなど、内容が盛りだくさんで読み応えがあります。

(中原区・吉沢さん)

### 来年度に向けて頑張ります

今年度、農業まつりの品評会にジャガイモを出品しました。来年はミカンを出せるように頑張ります。

(宮前区・和田さん)

### ご苦労様です

いつも楽しく拝見しています。農業を営んでいる皆さまの日々の様子が何え、「食と農」の大切さを実感しています。

(川崎区・陶山さん)

### 出荷者の思いが伝わる

いきいきファーマーズは、生産者と消費者をつなぐ大変良いコーナーだと思います。また、出荷者の写真がコメント付きで掲載されているので親しみがもてます。

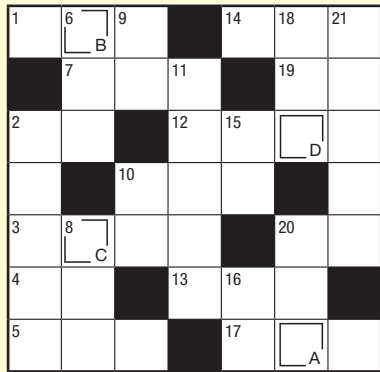
(宮前区・小石さん)

### 投稿のお礼

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

(JA広報課)

## クロスワードパズル



### 1月のこたえ

#### マメマキ

応募総数26通  
当選者5人の発表は賞品の発送をもって代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。

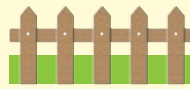


### タテのカギ

- ② お酒にのまれている人
- ⑥ 先祖の冥福を祈り、追善○○○を行った
- ⑧ 眼鏡のフレームにはめます
- ⑨ 両手と両足のこと
- ⑩ 彼は質問に○○○なく答えた
- ⑪ 首の前部にある出っ張り
- ⑮ 牧場の周りによく立てられています
- ⑯ 踏むことでよく育つ穀物
- ⑱ 楽しいとすぐに過ぎてしまいます
- ⑳ 阿寒湖の物は特別天然記念物
- ㉑ 一角獣とも呼ばれる想像上の生き物

### ヨコのカギ

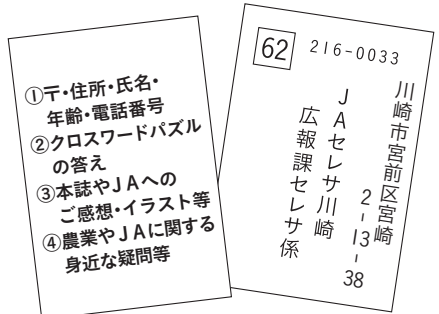
- ① 春の山菜の一つ。スギナの胞子茎です
- ② 和・○○○・中の料理が味わえるレストラン
- ③ 絵の具を混ぜ合わせるときに使う板
- ④ 開店祝いに胡蝶(こちょう)○○○を贈った
- ⑤ 水が湧き出てくる所
- ⑦ 奈良県の桜の名所
- ⑩ あまり飾り気がありません
- ⑫ 北海道で生まれた馬や人をこう呼びます
- ⑬ 火のない所に○○○は立たぬ
- ⑭ 米寿は数え年88歳のお祝い、○○○は77歳のお祝い
- ⑰ 「ー」は感嘆符、「？」は○○○符
- ⑱ はさみを振りつつ横歩き
- ⑳ 一、十、百千、○○○



### ◆ 応募方法 ◆

このコーナーでは、身近な出来事など、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、セレス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 4月17日(水) 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。

## 広報モニターになりませんか

2019年度の広報モニターを下記要領で募集します。

- 【資格】市内在住の成人の方で、JA事業や広報活動に関心のある方
- 【公募人数】30人(応募者多数の場合選考)
- 【任期】2019年5月20日～2020年3月31日
- 【任務】広報活動に対する意見や情報提供。アンケートの提出と広報モニター会議への出席
- 【締切】2019年5月7日(火)必着
- 【申込方法】ハガキまたはFAX・eメール・ホームページにて住所・氏名・年齢・電話番号・応募動機を明記。
- 【宛先】〒216-0033 川崎市宮前区宮崎2-13-38

※お問合せは、JAセレス川崎広報課 (TEL 044-877-2964)  
eメール info@jaceresa.or.jp FAX 044-877-2211

## 監事会からのお知らせ

### 監事が設置する「理事の職務執行に関する情報提供受付窓口」

私たち監事は、監事監査規程に基づき設置する「理事の職務執行に関する情報（組合経営に関する問題となる行為に限る）等の提供受付窓口」を、「苦情等処理対応要領」に基づき設置している「相談・苦情等受付窓口」により受付しています。

つきましては、最寄りの支店窓口、もしくは下記の本店「相談・苦情等受付窓口」へお申出いただきますようお願い申し上げます。

セレス川崎農業協同組合 監事会

※本店「相談・苦情等受付窓口」

所在地 〒216-0033 川崎市宮前区宮崎2-13-38  
電話番号 044-877-2186  
担当部署 総合リスク管理室  
受付時間 午前9時～午後5時（休業日を除く）

※なお、ご好意による情報提供でありましても、誹謗（ひぼう）・中傷に類似する内容のものにつきましては、受付いたしかねますので予めご了承願います。

## 晴れの入賞者

敬称略（ ）内住所

### 花とみどりのフェスティバル 第41回神奈川県花き展覧会

2月22日～24日 横浜産貿ホール 出品点数 278点

鉢物の部

▽銀賞＝プリムラジュリアン・田中修（下小田中）

▽銅賞＝プリムラジュリアン・田中修（下小田中）

苗物の部

▽金賞＝パンジー・内藤浩由（下小田中）

▽銅賞＝プリムラジュリアン・田中修（下小田中）、

パンジー・内藤浩由（下小田中）

枝物の部

▽金賞＝ハナモモ・吉田貴次（馬絹）

▽銀賞＝サクラ・田邊裕崇（馬絹）

▽銅賞＝苔木瓜・名古屋大地（馬絹）、サンシュユ・都倉敏信（同）

▽審査員特別賞＝サクラ・中村成彦（新作）

## 施設事業関連で表彰を受ける

セレス不動産（株）は2月25日、JAセレス梶ヶ谷ビルで開いた資産管理相談員研修会の場で施設事業関連の表彰式を開き、優秀な業績を収めた下記JA店舗を表彰しました。

【幹旋事業奨励】

橘・子母口・高津・向丘・菅生・上作延・梶ヶ谷・小田・新城・稲田・菅・生田・栗平支店

【施設事業奨励】

1位：向丘支店、2位：生田支店、3位：宮前・菅支店、  
5位：高津・新百合丘支店、7位：中原・日吉・稲田支店、  
10位：宮前平・千代ヶ丘支店

## 振り込み詐欺未然防止で感謝状

振り込み詐欺による被害を未然に防いだことで2月6日、宮前平支店の川俣有加職員に宮前警察署より感謝状が贈られました。



感謝状を受けた川俣職員

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



ありがとう。  
検討してみます。



**Q** 先日、セレスモスへ買い物に行き、会計時にJAカードで支払うと割引になると聞いたのですが、詳しく教えてください。

**A** JAカードをお申し込みいただき、セレスモス麻生店・宮前店をはじめ神奈川県下直売所(11JA35店舗)で、新鮮な農産物や加工品などをJAカード決済によりお買い物していただくと、2020年3月末までカード利用代金ご請求時に5%割引になります。お買い物1回ごとに割引金額を算出し、ご請求時に割引になる仕組みになっています。割引対象のJA直売所やファーマーズマーケットは、パソコンやスマートフォンから簡単にお探しいただけますので、ぜひご利用ください。詳しくは、支店の窓口または渉外担当者へお気軽にお問い合わせください。



【報告事項】

開催結果

- 准組合員を対象とした統括地区別座談会の結果報告  
日 程：平成30年11月21日(水)～平成31年1月30日(水)  
場 所：各地区統括支店  
出席人数：173名  
意見・要望：100件

- 農業総合支援対策事業実績報告  
対象期間：10月1日～12月31日

	件数
農機購入	99
ハウス設置	6
ハウス補修	23
ハウス内システム設置	4
合計	132

今後実施すること

- 2019年度新茶推進  
期 間：平成31年2月1日(金)～6月30日(日)

目 標：<数量>4,000kg  
<金額>2,800万円  
取 扱 商 品：エコーブ茶、足柄茶、宇治茶

- 第22回JAセレサ川崎組合長杯チャリティーゴルフ大会  
日 程：5月24日(金) 橋・高津・向丘・稲田・菅・柿生  
該 当 地 区 5月27日(月) 宮前・川崎南・中原・日吉・生田  
場 所：立野クラシックゴルフ倶楽部

- 2019年度「セレサひまわり会の集い」

日程・場所：7月 1日(月) カルツかわさき  
7月 4日(木) エポックなかはら  
7月 5日(金) エポックなかはら  
7月 8日(月) 川崎市麻生市民館  
7月 9日(火) 川崎市麻生市民館  
7月18日(木) 川崎市高津市民館  
7月19日(金) 川崎市高津市民館

開催時間：第一部 12時～14時  
第二部 15時～17時

他21項目を報告

【協議事項】

11項目を協議決定

セレサのDATA (2月28日現在)

購買品供給高	10億25百万円
販売品取扱高	12億06百万円
施設事業契約高	106億78百万円
貯金	1兆5,029億円
貸出金	5,392億円
長期共済保有高	1兆6,845億円
年金共済保有高	346億円
組合員数	68,043人
うち正組合員	5,454人
准組合員	62,589人

4月の年金無料相談会

- 11日(木) 宮崎支店
  - 16日(火) 上作延支店
  - 18日(木) 日吉支店
  - 23日(火) 住吉支店
  - 25日(木) 菅支店
- 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。

4月の休日住宅ローン相談会

- 20日(土) 大師支店、大島支店、日吉支店、小杉支店、高津支店、宿原支店、子母口支店、宮前支店、宮前平支店、向丘支店、菅支店、柿生支店、東柿生支店、新百合丘支店
- 21日(日) みなみ支店、小田支店、御幸支店、鹿島田支店、新城支店、元住吉支店、北見方支店、久地駅前支店、橋支店、梶ヶ谷支店、菅生支店、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ことがございます。  
※時間は9:00～15:00

4月のセレササロン

- 3日(水) 高津支店
  - 4日(木) 中原支店
  - 17日(水) 生田支店
- 内 容 ボンボンストラップ  
会 費 1,000円  
● 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)

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 <4月～10月>10:00～18:00 <11月～3月>10:00～17:00
  - セレサモス宮前店 <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：水曜・年末年始他)

4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) 5日(金)、10日(水)、17日(水)、19日(金)、24日(水)
- 資材店舗パーシモン (麻生区片平2-30-15) 2日(火)、9日(火)、11日(木)、18日(木)、23日(火)、25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。

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 9:00～17:00)  
フリーダイヤル 0120-3096-56  
危険のご連絡は24時間・年中無休  
<http://www.ceresa-service.jp>

4月の経営相談会(法律経営)

- 9日(火) 9:30～11:30 宮前支店 13:30～15:30 中原支店
  - 16日(火) 13:30～15:30 みなみ支店 13:30～15:30 生田支店
  - 23日(火) 9:30～11:30 高津支店 13:30～15:30 中原支店
  - 27日(土) 9:30～11:30 梶ヶ谷ビル
- 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。





廣田 雅則さん  
(廣田 禮子さん)



- ①多摩区菅北浦
- ②麻生店
- ③絹ごし豆腐・木綿豆腐・油揚げなど

出荷者のコメント

家族4人で豆腐屋を営み、毎朝ひとつひとつ丁寧に手づくりしています。豆腐やがんもどきなど約6品目を出荷し、お客さんからは「コクがあって、おいしい」と好評です。冬は焼き豆腐、春先には寄せ豆腐も出荷しますので、ぜひご賞味ください。

程塚 健さん



- ①高津区上作延
- ②宮前店
- ③シイタケ・乾燥シイタケ・シイタケソーセージなど

出荷者のコメント

シイタケの原木栽培に力を入れています。夏は冷水をかけたり冬は暖房設備などで温湿度の管理を徹底したシイタケは「肉厚で香りが良い」と好評です。また、つなんポークを使ったシイタケソーセージの出荷も始めましたので、ぜひお試しください。

持田 眞弓さん



- ①宮前区東有馬
- ②宮前店
- ③菓子パン・シフォンケーキ

出荷者のコメント

パンの製造を始めて27年になります。「消費者においしく食べてほしい」との思いから、朝焼き上げてから出荷。お客さんからは「もちもちの食感と香ばしい香りが楽しめる」と好評です。お買い上げの際はぜひ当日中に召し上がってください。

太田 聡さん



- ①多摩区生田
- ②麻生店・宮前店
- ③梨・ゆず

出荷者のコメント

16年前に就農し、年間8品種ほどの梨を栽培しています。特に力を入れているのは8月中旬から出荷予定の「豊水」「ゴールド20世紀」「あきづき」の3品種。品質にこだわり、消費者の求めやすい数と価格設定をしていますので、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

せれサモスからのお知らせ



せれサモス麻生店

3月下旬以降、代表的な春野菜の1つタケノコが多く出荷される予定です。

タケノコは、切り口の断面が白く、頭の部分は黄色く開いていないものがおすすめ。時間が経つにつれえぐみが強くなるので、購入後はすぐにアク抜きをしましょう。

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：(4月～10月)10:00～18:00  
(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

4月の出張販売

4日(木)11:00～小向支店  
11日(木)11:00～大島支店  
18日(木)11:00～みなみ支店  
25日(木)11:00～御幸支店

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。

☆せれ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。

せれサモス宮前店

3月下旬以降、トマトやタケノコが多く出荷される予定です。

トマトは、ヘタが青くてみずみずしく、重みのあるものがおすすめ。そのままでもおいしくいただけますが、肉や魚との相性も良いので煮込み料理にしてみてもいかがでしょうか。

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 (2~3人分)

- ・高野豆腐…3個
- ・鶏挽き肉…200g
- ・ニンジン… $\frac{1}{3}$ 本
- ★ { 片栗粉…適量
- 塩…小さじ $\frac{1}{3}$
- 卵… $\frac{1}{2}$ 個
- だし汁…1000ml
- ☆ { 砂糖…大さじ6
- みりん…大さじ $1\frac{1}{4}$
- 醤油(うす口)…大さじ $2\frac{1}{2}$

# 高野豆腐の射込み煮

## 作り方

① 高野豆腐を80℃くらいの湯に5~10分くらいつけて戻した後、膨らんだ高野豆腐の水気をしっかりと切る。



② ニンジンを茹でて、みじん切りにしたものを鶏挽き肉と混ぜ合わせる。そこに★を加え、さらに混ぜ合わせる。



③ ①の両端を1cm残して、真ん中に切り込みを入れる。その切り込みの中に②を詰める。



④ 鍋にだし汁、☆、③の順に入れて、5~7分くらい煮る。ひと肌くらいに冷ましたら、三等分に切って皿に盛り付ける。



⑤ ④で使っただし汁(約150cc)に片栗粉(分量外)を入れ、とろみをつけ、高野豆腐にかけたらできあがり。



## ワンポイントアドバイス



高津区新作 中村 シズエさん

戻した高野豆腐は、よく水気を切らないと水分が残り、味が薄くなってしまいます。また、④の工程で冷ます際は、一晩おくとより味が深みが出ます。健康に良いといわれている高野豆腐料理をぜひ作ってみてください。