

CERESA PAL

准組合員とJAのかけ橋 セレサパル

vol.60 (2023年冬)



食品ロスを減らそう!

食べられるのに、捨てられてしまう食べ物のことを「食品ロス」といいます。食べ残しや売れ残りなどのさまざまな理由で、まだ食べられる食品がどれだけ廃棄されているのか、食品ロスの現状や原因、削減への取り組みなどについて解説していきます。

農林水産省から発表された「食品ロス量」(令和2年度推定値)によると、日本では年間522万トンの推計されており、1人当たり毎日おにぎり1個分の食品を捨てていることになります。

食品ロスは大きく分けると外食産業や食品加工業などの「事業系食品ロス」と家庭から出る「家庭系食品ロス」の2つに分類されます。食品ロス量の522万トンのうち、事業系食品ロスが275万トン、家庭系食品ロスが247万トンです。食品ロスは、食品関連事業者だけでなく、家庭からも発生しているため、削減するためには事業者と家庭の協力が必要です。

食品ロスの主な原因は?

- | | |
|--------|--------|
| ● 規格外品 | ● 過剰除去 |
| ● 売れ残り | ● 期限切れ |
| ● 食べ残し | ● 買いすぎ |
- 事業系食品ロス 家庭系食品ロス



食品ロスが引き起こす問題

環境問題

食品が焼却される際に発生する温室効果ガスは、地球温暖化の要因であり、食品ロスが増加すればするほど地球環境に大きな影響を与えてしまいます。

食料不足

世界中には食料が足りずに餓死で苦しむ発展途上国の人々がいます。本当に必要な国に食料資源が活用されていないことは大きな問題です。

家計

社会問題だけでなく、家計にも悪影響です。食料を捨てるということはお金を捨てているのと同然。削減することで家計の出費を見直すことができます。

食品ロスを減らすには?

- 買い物時に買いすぎない ● 料理を作る時に作りすぎない ● 外食時に注文しすぎない ● 食べきる

食品ロス削減への取り組み

消費期限と賞味期限の違いを再確認

消費期限...過ぎたら食べない方がよい期限 賞味期限...おいしく食べることができる期限

30・10(さんまる・いちまる)運動

乾杯後30分間は席を立たずに楽しみ、お開き10分前になったら自分の席に戻って再度料理を味わいましょう。

フードドライブ

各家庭で使いきれない未利用食品を持ち寄り、団体や地域の福祉施設などに寄贈する活動です。JAセレサ川崎でもフードドライブに協力しています。



JAセレサ川崎の取り組み

JAセレサ川崎では、生理障害であるみつ症の梨や旬を迎え大量に出荷されるトマトなどを農家から買い取り、ピューレに加工しました。今後も6次化産業の一環として農産物のさらなる消費量拡大を図り、可能性を広げていきます。



「もったいない」という意識をもって食品に向き合うことで、今まで出来ているようで出来ていなかった食材の取り扱いや考え方が変わるはずです。一人一人が意識して、食品ロスの削減を目指しましょう!

ラズベリーの栽培

見た目もかわいく甘酸っぱい果実をならせるラズベリー。バラ科キイチゴ属でヨーロッパや北アメリカが原産地です。寒さや病害虫への耐性があり、初心者でも育てやすい果樹の代表で、プランター栽培でも多くの実をならせることができます。ぜひ挑戦してみましょう。

栽培
カレンダー

- 植え付け 3月～4月
- 収穫 6月～7月(一季なり) 6月～7月・10月～11月(二季なり)
※品種によっては収穫時期が2回あります。
- 剪定 12月～3月 一季なりの品種は収穫後の6月～7月に行います。

1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

用意するもの

✦ サイズが10号以上の鉢 ✦ 鉢底網

✦ 用土(腐葉土と赤玉土中粒、黒土を2:2:1の割合で混ぜる)

✦ ラズベリーの苗木 ✦ 油かすと骨粉の入った肥料 ✦ 行燈支柱あんどん ✦ 化成肥料

ラズベリーの食べ方

生で素材の味を楽しむ他、水や炭酸水にミントと一緒に入れるとおしゃれで爽やかな飲み物に。タルトの上に並べるとワンランク上の華やかなデザートに変身します。

栽培の
コツ

- ・排水を良くし、炎天下にならず適度に日当たりの良い場所に置くのが豊作につながります。
- ・土が乾いたらたっぷり水やりをしますが、雨の日はベランダや軒下に入れてあげると過湿にならず病気防止になります。戻し忘れて日照不足にならないよう気を付けましょう。
- ・ずっと同じ鉢で育てていると根詰まりを起こして株の成長が弱くなりますので、2～3年を目安に植え替えをしましょう。春の芽が出る前に行い、傷んでいたり伸びすぎたりした根を切り詰めます。鉢は同じサイズか大きいものに変え、最終的に直径50センチくらいの鉢に植えると地植えに近い枝ぶりになります。

教えてくれたのは…

営農支援課 北見 丘 営農技術顧問

J A セレサ川崎の営農技術顧問として、組合員・利用者への指導やアドバイスを行っています。無料の営農相談コーナーを右記の日程で開催しますので、家庭菜園でお困りの点についてもお気軽にご相談ください。

植え付けSTART!!



1 植え付け

鉢底網を入れ、その上から用土を8分目の高さまで入れる。ポットから苗木を取り出し、傷めないよう丁寧に根をほぐして植え付け、鉢底から水が出るくらいたっぷり水やりする。



2 管理

油かすと骨粉の入った肥料を表面にまき、行燈支柱を立てる。翌年以降は2月～3月に施す。結実後と9月に化成肥料を与える。



3 収穫

均一に色付いた完熟の実を手で摘み取る。



4 剪定

その年に実がなった枝は冬に枯れるので枝元から切る。株元から生える新梢は根元から切り、伸びすぎた枝は1～2芽残して切り詰める。株を若返らせ新しい枝を生やすのが目的で、植え付けの2年目から行う。

日程：原則、水曜日(経済センター)、火曜日(パーシモン)

※上記日程でも開催しない場合がございますので、詳しくは下記連絡先にお問い合わせください。

時間：9:00～15:30 予約：不要

場所：【経済センター】川崎市宮前区有馬 2-13-1 ☎044-855-3561

【パーシモン】川崎市麻生区片平 2-30-15 ☎044-988-7405

基礎知識

カリフラワーは、アブラナ科アブラナ属の野菜で、地中海東部沿岸が原産地といわれています。日本には明治初期に渡来しましたが、第二次世界大戦後に市場に出回るようになりました。ブロッコリーの突然変異から生まれたとされていますが、栄養成分はキャベツに近いです。白やクリーム色が一般的ですが、最近ではオレンジ色や紫色のものもあります。食用の部分は花蕾はなづみといい、小さなつぼみが集まったもの。食感を楽しむなら、薄くスライスして生で味わうのもおすすめです。

カリフラワーとシメジのミルクスープ(2人前)

- ① カリフラワー (150g) は芯を除き、小さめの小房に分ける。
- ② タマネギ (1/4 個) は薄切りに、シメジ (100g) は根元を切り、ほぐす。
- ③ 薄切りハーフペーコン (30g) は 5mm 幅に切る。
- ④ 鍋にバター (10g) を入れて中火にかけ、溶けたら③を入れて軽く炒める。
- ⑤ ④に②を入れてさらに中火で炒め、タマネギが透き通ってきたら①を入れてさっと炒める。
- ⑥ ⑤に水 (200ml) と牛乳 (300ml)、コンソメ顆粒 (小さじ 2) を加えて温め、塩・コショウで味を整えたら、できあがり。



We ♥ cauliflower
新発見!?

川崎のカリフラワー 魅力図鑑

栄養と効能

ビタミンCの含有量はキャベツの約2倍で冬の風邪対策にうれしい野菜です。ビタミンEと組み合わせることで生活習慣病予防に有効な抗酸化作用を高めることができます。さらに、高血圧を予防するカリウムや腸をきれいにする食物繊維も多く、発がん性物質を抑えるとされています。

見分け方

味のよいものは、花蕾がきめ細かくかたく締まりこんもりと盛り上がっています。全体的にずっしりと重みがあり、表面にシミや変色がなく純白なものを選びましょう。

保存方法

ポリ袋に入れて冷蔵庫で保存できますが、傷むのが早いので固めにゆでて冷凍保存するのがおすすめ。解凍後も歯ざわりを残すには、しっかりと水気を切ってから冷凍するのがコツです。

カリフラワーのあれこれ

カリフローレ



スティックタイプのカリフラワー。茎の軸が1つつ成長し、細長い形をしているのが特徴です。生で食べるほうが素材本来の味わいや食感を感じられ、栄養価も高いといわれています。

ロマネスコ



イタリア伝統品種で、サンゴのような形をしています。カリフラワーより少し甘く、程よい歯ごたえが魅力です。加熱することで甘味が増すため、下ゆでてしてから使いましょう。

オレンジブーケ



日光に当てることでオレンジ色に発色させた品種です。βカロテンを含むため、ゆでるとより濃く鮮やかな色になります。通常のカリフラワーより甘味が強く、栄養素を豊富に含んでいます。



ハクサイの チャプチェ

材料 (4人分)

- ・ハクサイ … 3枚 ・ニンジン … 1/3本
- ・タマネギ … 1/4個 ・生シイタケ … 2枚
- ・牛肉切り落とし … 150g ・塩 … 少々
- ・コショウ … 少々 ・春雨 … 60g
- ★ニンニク(すりおろし) … 1片
- ★ショウガ(すりおろし) … 1片
- ★酒 … 50ml ★醤油 … 大さじ2.5
- ★砂糖 … 大さじ1.5 ★ごま油 … 大さじ1
- ★いりごま … 大さじ1
- ・ごま油 … 大さじ1/2 ・いりごま … 適量

作り方

① ハクサイは軸と葉に分け、軸は1cm幅に、葉は3cm幅のざく切りにする。ニンジンは薄切りにしてから細切り、タマネギとシイタケは縦に薄切りにする。



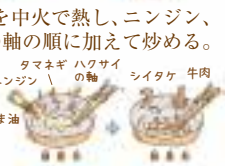
② 牛肉に塩・コショウをまぶし、揉み込む。



③ 春雨は熱湯でさっと茹で、水気を切って食べやすい大きさに切る。★は混ぜ合わせておく。



④ フライパンにごま油を中火で熱し、ニンジン、タマネギ、ハクサイの軸の順に加えて炒める。しんなりしてきたら、シイタケと②を加えてさらに炒める。



⑤ 牛肉の色が変わったら、ハクサイの葉を加えて全体を混ぜ、③を加えて炒め合わせる。



⑥ 汁気がなくなったら器に盛り、いりごまをかけたら、できあがり。



炊飯器で作る サムゲタン風

材料 (4人分)

- ・ニンニク … 1片 ・ショウガ … 2片
- ・長ネギ … 200g ・切り餅 … 2個
- ・鶏手羽元 … 8本
- ★酒 … 大さじ2 ★塩 … 小さじ2/3
- ★コショウ … 少々
- ★鶏がらスープの素 … 大さじ1/2
- ★ごま油 … 小さじ1 ★水 … 600ml
- ・糸唐辛子 … お好みの量

作り方

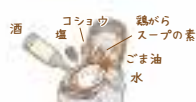
① ニンニクは半分に切り、包丁の表面を押し当ててつぶす。ショウガは千切り、長ネギは1cm幅の斜め切り、餅は4等分に切る。



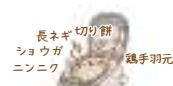
② 鶏肉は包丁で縦に1本切り目を入れておく。



③ 炊飯器に★を入れて混ぜる。



④ ③に①と②を入れて炊く。



⑤ 炊き上がったら器に盛り、お好みで糸唐辛子をのせたら、できあがり。



野菜たっぷりキンパ

材料 (4人分)

- ・牛肉(薄切り) … 100g
- A { ・砂糖 … 小さじ2 ・醤油 … 小さじ2 ・コチュジャン … 小さじ1/2
- ・ショウガ(すりおろし) … 1/2片
- ・ごま油 … 小さじ3.5 ・ニンジン … 1/4本
- B { ・鶏がらスープの素 … 小さじ1/4 ・塩 … 少々
- ・いりごま … 小さじ1/2
- ・ホウレンソウ … 2株
- C { ・ごま油 … 小さじ1/2 ・鶏がらスープの素 … 小さじ1/4 ・塩 … 少々
- ・いりごま … 小さじ1/2
- ・ご飯 … 300g ・塩 … 小さじ1/4 ・焼きのり … 2枚 ・卵焼き … 卵2個分
- ・たくあん … 100g

作り方

① 牛肉は細切りにし、ボウルに入れ、Aを加えてもみ込む。



② フライパンに中火でごま油(小さじ1)を熱し、①を炒める。



③ ニンジンは細切りにする。別のフライパンに中火でごま油(小さじ1.5)を熱し、ニンジンとBを加えて炒める。



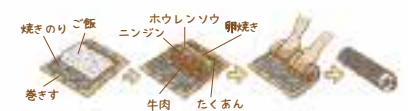
④ 塩(分量外)を入れた熱湯でホウレンソウを茹で、冷水にさらしてから、2~3cmの長さに切り、水気をよく絞る。ボウルにホウレンソウとCを入れてあえる。



⑤ ボールに温かいご飯をよそい、塩とごま油(小さじ1)を混ぜ合わせ、粗熱を取る。



⑥ 巻き簾の上に焼きのり1枚を乗せ、手前4分の3ほどに⑤の半量を均一に広げる。②~④の半量と棒状に細切りした卵焼き、たくあんを1列ずつ並べる。手前から巻いて形を整え、巻き終わり部分を下にしておく。同様にもう1本作る。



⑦ お好みでのりにごま油(分量外)を薄く塗り、2cm幅に切ったらできあがり。



韓国風 レシピ

右側のQRコードから
レシピ動画が
ご覧いただけます。



年金無料相談会（予約制）

JA では社会保険労務士による「年金無料相談会」を開催し、公的年金の受給に関するご相談をお受けしています。詳しくは、JA セレサ川崎ホームページ（<https://www.jaceresa.or.jp/>）またはお近くの支店へお問い合わせください。

※上記の予定につきましては、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、中止または延期となる場合があります。

セレサの DATA (11月30日現在)

購買品取扱高	6億49百万円
販売品取扱高	7億92百万円
施設事業契約高	8億647百万円
貯金	1兆4,864億円
貸出金	5,731億円
長期共済保有高	1兆7,128億円
年金共済保有高	318億円
組合員数	68,164人
うち正組合員	5,247人
准組合員	62,917人

◇ 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。

スマホ教室のご案内

JA セレサ川崎では、初めての方でも安心して参加できる「スマホ教室」を開催します。どのように操作するの？カメラの使い方は？天気を知りたい！など分からないことはありませんか。今回、講師にソフトバンクの方が来てくださり、丁寧に教えてくれます。ぜひお気軽にご参加ください。

- 日時** 令和5年3月3日(金)
①10:00～12:00 ②14:00～16:00 ※2時間程度
- 定員** 各回15人程度
- 会場** JA セレサ川崎 本店（川崎市宮前区宮崎2-13-38）
- 参加費** 無料
- 内容** 【基本編】日常で普通に使いこなすための方法を確認し、覚えましょう！カメラやLINE、天気、検索の仕方などを教えます。

※新型コロナウイルス感染拡大の影響により、開催を中止させていただく場合がございます。

申込方法

JA セレサ川崎 経営企画部広報課 TEL 044-877-2964 (平日9:00～17:00)

お電話にて、お申し込みを受け付けております。

申込締切

令和5年2月17日(金)

※抽選となりますので、受講決定者の方にのみ2月24日(金)までに通知いたします。

セレサモス出荷者紹介 ～わたしが作っています～

①住所 ②出荷店舗 ③主な出荷品目 ※()は出荷登録者名



高橋 信一さん

- ①高津区坂戸
- ②麻生店・宮前店
- ③イチジク、ネギ、コマツナなど

就農して70年、約45畝の畑でイチジクを主力に年間25品目ほど栽培しています。化成肥料になるべく頼らず、イチジクの砕いた枝と牛ふんたい肥で土作りをした畑で育ったネギがこれからのおすすめです。



猿渡 小一郎さん

- ①多摩区菅
- ②麻生店
- ③ホウレンソウ、コマツナ、キウイフルーツなど

約30畝の畑で年間30品目ほどの農産物を栽培しています。味はもちろん見た目や質にこだわり、消費者に喜んでもらえるよう日々頑張っています。1月には自慢の葉物野菜を出荷しますので、ぜひ食べてみてください。



松澤 浩市さん

- ①麻生区東百合丘
- ②麻生店・宮前店
- ③パンジー、ハボタン、ネモフィラなど

年間を通じて10品目ほどの花きを栽培しています。主力のハボタンは夏に種まきを行い、11月ごろまで丁寧に水やりして時間を掛けて育てています。春には野菜苗も出荷しますので、ぜひご自宅でも育ててください。



森 聖弥さん (森孝さん)

- ①高津区久末
- ②麻生店・宮前店
- ③ネギ、ダイコン、ブロッコリーなど

年間30品目以上の野菜を栽培し、全てセレサモスで販売しています。土作りから収穫にいたるまで、一つ一つの作物を丁寧に育て上げ、納得いく状態で出荷しています。ぜひ自慢の味を安心してお召し上がりください。



所在地：川崎市麻生区黒川172
 電話番号：044-989-5311
 営業時間：9:30～15:00
 定休日：水曜日、年末年始
 交通機関：小田急多摩線「黒川」駅より徒歩約6分
 駐車場：100台収容



Instagram



所在地：川崎市宮前区宮崎2-1-4
 電話番号：044-853-5011
 営業時間：9:30～15:00
 定休日：水曜日、年末年始
 交通機関：東急田園都市線「宮崎台」駅より徒歩約6分
 駐車場：114台収容（梶ヶ谷方面からの右折入場はできません）



Instagram

警察署からの要請により、路上での駐車場入場待ちは一切できません。また、混雑状況により、入店制限をさせていただく場合があります。

「お金」のことで何かお困りのことはありませんか？



J A セレサ川崎では、将来の資産形成に関するご相談を受け付けております。インフレの影響でこんなに値段が変わっています。

有名テーマパーク入場料 (大人1日)

2001年 5,500円

2022年 9,400円

約 1.7 倍



有名メーカーカップラーメン

2001年 155円

2022年 214円

約 1.4 倍



今こそ資産運用を始める時期です！

そこで、投資経験のない方でも始めやすいのが「投資信託」です。

初心者でも始めやすい「投資信託」の魅力とは？

- ① 少額から幅広く分散投資ができます。
- ② 世界中のいろいろな資産に投資ができます。
- ③ 資産運用のプロが運用します。
- ④ つみたて投資や税制優遇制度が使えます。

つみたてNISAの非課税制度を使っていますか？

つみたてNISAの利用者が急増しています！

国民の誰もが長期の資産運用を始められるようにと、金融庁が導入した制度です。

- ① 投資信託の運用益が非課税になります。非課税率は年間40万円、期間は最長20年間です。
- ② 積立投資による「長期投資」・「資産分散」・「時間分散」の効果で、安定した運用が期待できます。
- ③ 購入時手数料はかかりません。
- ④ セレサ川崎では月々5,000円から設定でき、自動に引き落とされ、まとまった資金がなくても始められます。

詳しくは、最寄りの投資信託取扱窓口または渉外担当者へご相談ください。

※上作延支店・小田支店・みなみ支店・鹿島田支店・東柿生支店では、投資信託の取扱いはしていません。

- 投資信託は預貯金とは異なり、元本の保証はありません。
- 投資信託は預金保険・貯金保険の対象ではありません。
- JAバンクが取り扱う投資信託は、投資者保護基金の対象ではありません。
- お申込みにあたっては、契約締結前交付書面、投資信託説明書(交付目論見書)を十分お読みいただき、内容をご確認のうえ、ご自身でご判断ください。

セレサ川崎農業協同組合 登録金融機関 関東財務局長(登金)第331号

J A セレサ川崎で年金をお受取りいただくと特典がいっぱい！

年金 お受取りキャンペーン

実施期間 令和4年4月1日(金)～令和5年3月31日(金)

キャンペーン内容

新規受給特典

3,000円相当のカタログギフトをプレゼント!



対象者 実施期間内に当JAの貯金口座を年金受取口座として新たにご指定いただいた方。

受給予約特典

「QUOカード」
1,000円分
プレゼント!



対象者 これから年金をお受取りする方^{*1}で、当JAの貯金口座を年金受取口座としてご指定の予約^{*2}をいただける方。

- ※1 受給権発生日より前1年以内の方。
- ※2 予約には当JA支店窓口にて予約票のご記入が必要です。

ご紹介特典

「QUOカード」
1,000円分
プレゼント!



対象者 「新たに当JAで年金を受給する方」^{*1}をご紹介いただいた方^{*2}

- ※1 受給予約の方をご紹介先とすることはできません。
- ※2 当JAに年金受取口座をご指定いただいている方に限ります。
- ※ご紹介には「ご紹介カード」が必要です。当JA支店窓口にご用意しております。

セレサひまわり会の特典

J A セレサ川崎で公的年金(国民年金・厚生年金・共済年金等)をお受取りいただきますと自動的に「セレサひまわり会」の会員になります。「セレサひまわり会」にはさまざまな特典があり、うれしい企画やイベントがいっぱいです。なお、入会金や会費は一切かかりません。

特典 1 セレサ
ひまわり会専用
定期貯金

取扱期間:
令和4年4月1日～令和5年3月31日

特典 2
お誕生日
プレゼント

特典 3 セレサひまわり会の集いのご招待

特典 4 お楽しみ日帰り旅行のご案内

特典 5 会報誌の発行

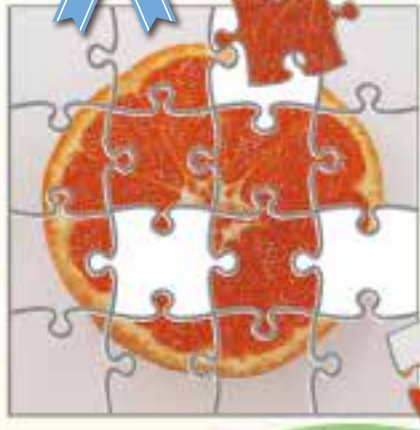
詳しくは、最寄りの支店窓口または渉外担当者へお問い合わせください。

※年金とは公的年金(国民年金・厚生年金・共済年金等)に限ります。





この断面図なあ〜んだ？



ヒント1

かんきつ類の一種です

ヒント2

ビタミンCが豊富です

ヒント3

有名な産地は和歌山県や愛媛県です

応募方法

63

216 0033

セ J 2 川
レ A 1 崎
サ セ 13 市
パ セ 38 宮
ル サ 前
サ 係 区
川 崎
崎 広
報 報
課 課

- ①こたえ
- ②〒・住所・氏名
年齢・電話番号
- ③本誌のご感想等
- ④農業・JAについて
関心のあることを
教えてください
(例) 地域の農業を
もっと知りたい、農業
を試してみたい、など
- ⑤本誌の満足度
(10点満点中〇点)

大型農産物直売所
「セレスアモス」や
「セレスアモス」の出張販売などで
ご利用いただける
「農協全国商品券」
1,000円分を30名様に
プレゼントいたします!!



答えが分かった方はぜひ応募してくださいね。
応募方法は右記のとおりはがきまたは Web サイトより。
応募締切：令和5年2月28日(火)

- ・応募の際にお預かりした個人情報は、個人情報保護法に基づきJA内で
厳重に管理し、賞品発送以外には使用いたしません。
- ・お寄せいただいたご感想等は、本誌で掲載することがあります。
(匿名を希望される場合は必ずペンネームをお書き添えてください)



Web サイトからの応募はこちらから <https://www.jaceresa.or.jp/contact/quiz.html>

セレサパレ vol.59 プレゼントクイズの答え リンゴ

表紙解説 韓国風レシピ

冬本番を迎えた今の時期に食べたくなる韓国料理は、ピリ辛の味付けで体を芯から温めてくれます。
今回は、ニンジンやホウレンソウ、ハクサイなどの冬野菜をふんだんに使った3品をご紹介します。主食の
キンパに副菜のチャブチェ、サムゲタン風のスープとバランスも良いので、ぜひ試してみてください。

市 内産農産物が食べられる飲食店の紹介が興味深かったです。どこもすてきな
お店なので、行ってみたいです。

(多摩区・佐久間さん)

い ろいろな野菜の紹介や家庭菜園の方
法、料理レシピなどの情報が盛りだく
さんですね。

(麻生区・岡野さん)

カ ポチャのミートパスタがおいしそ
うでした。今度作ってみたいです。

(多摩区・藁谷さん)

新 発見!?川崎の野菜魅力図鑑は、
知らない品種もたくさん載っており楽し
くじっくり読んでいます。

(麻生区・横田さん)

秋 の味覚たっぷり炊き込みご飯レシ
ピはとても参考になりました。料理が大好
きなので、早速チャレンジしてみます。

(幸区・宮下さん)

カ ポチャの栄養と見分け方、保存方法
など勉強になりました。口ロンはホクホ
クしていておいしいですね。

(幸区・渡辺さん)

誌 面に旬の野菜や果物がずらりと載っ
ていて、見るたびに食欲をそそられます。

(宮前区・立川さん)

市 「内産農産物が食べられる飲食店紹介」
を読んで、早速夫婦でお店を訪ねてきま
した。おいしい体験ができました。

(麻生区・湯田さん)

い つも直売所で野菜を買っています。
プランター栽培にも興味があるので、ラ
ディッシュの育て方が参考になりそうです。

(多摩区・安田さん)

コ ンパクトな冊子なのに、バラエ
ティーに富んだ内容と丁寧な文章でいつ
も感心しています。

(多摩区・小川さん)



たくさんのお便りをいただきありがとうございました。(JA広報課)

JAセレサ川崎にとって「准組合員の皆さま」とは？

JAセレサ川崎では准組合員の皆さまを「食と農・JA活動を通じて、正組合員とともに都
市農業の振興と地域社会の発展を支える」JAの主体的な構成員」として、当JAの事業・運営
に皆さまの声を反映していく姿勢を明確にしています。
今後も当JAの各事業はもとより、「食と農・JA活動」への積極的なご参加をお願いすると
ともに、当JAの事業・経営に対して皆さまの声をお寄せください。