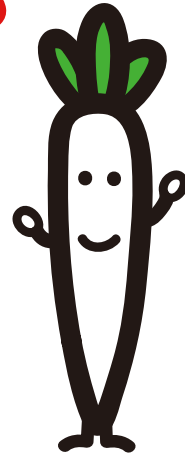


あおば



SPRING
NO. 72

2015年4月発行
広報誌



JA東京あおば 総合園芸センターふれあいの里 皐月展示共進会

01

NEWS

第64回 関東東海 花の展覧会

1 月30日(金)～2月1日

(日)まで、池袋サンシャインシティ文化会館にて「第64回関東東海花の展覧会」が開催されました。この展覧会は、関東から東海地方までの1都11県及び花き関係の団体が主催する国内最大級の花のイベントです。花の品評会には約2000点の出品があり、JA東京あおば管内からは7名の方が入賞されました。会場には茨城県による特別展示のほか、各団体のPRコーナーや、フラワーアレンジメント等が体験できるイベントコーナーがあり、来場者は「色とりどりの花がとても美しい。来年もまた来たい」と話していました。



JA東京あおば管内の入賞者一覧

賞	地区	部門	種類「品種」
特別賞	金	農林水産省 関東農政局長賞	大泉 花苗 プリムラ・ポリアンサ「セブティシリーズ」
	金	日本花き卸売市場協会 首都圏支所長賞	大泉 花苗 プリムラ・ポリアンサ「肥後ポリアンサ」
	金	日本花普及センター 会長賞	大泉 一般鉢物 マーガレット「サマーメロディ」
銀	板橋	一般鉢物	シクラメン「カンパーナピンク」
銅	大泉	花苗	アリッサム「イースターボネット」
銅	板橋	一般鉢物	プリムラ・ジュリアン
銅	練馬	一般鉢物	パンジー「よく咲くスミレ バイナッブル」

02

NEWS

東大泉支店 新店舗オープン

4 月6日(月)、東大泉支店が新店舗にてオープンしました。

新店舗は、大泉学園駅北口地区市街地再開発事業に伴い新しく建設された「リズモ大泉」の2階で、駅に直結しています。オープンにあたり、榎本組合のあいさつの後、テープカットが行われました。また、オープン記念キャンペーンも行い、多くのお客様をお迎えしました。



新店舗では組合員、地域の皆さまの期待に今後ともお応えしていくと共に、更に地元へ愛される店舗として尽力してまいりますので、よろしくお願いいたします。

03

NEWS

春を彩る イベント 続々スタート!

4 月から春の即売会やセール期間が始まります。花・野菜苗の各種即売会が開催され、見ているだけでも春の訪れを感じる事ができます。また、5月にはJA東京あおば一大イベントの一つである「皐月展示共進会」が総合園芸センターふれあいの里で開催されます。今号の表紙でもある、見事なサツキが数多く展示されますので、ぜひ皆さまお誘いあわせの上お越しください。

会場	イベント名
板橋大山公園と高島平噴水緑地広場	春の植木市
こぐれ村	夏野菜苗・花・植木・野菜の即売会
総合園芸センターふれあいの里	夏野菜苗即売会
石神井地区振興センター	野菜苗の即売会
総合園芸センターふれあいの里	母の日応援セール
板橋区平和公園と高島平噴水緑地広場	春の植木市
総合園芸センターふれあいの里	皐月展示共進会
こぐれ村	花・植木・野菜・赤飯の即売会
とれたて村石神井	とれたて村感謝祭
総合園芸センターふれあいの里	お客様が選ぶ夏の農産物品評会
こぐれ村	こぐれ村夏の収穫祭
とれたて村石神井	お盆感謝祭

ワクワクする 直売所をめざして

2

月20日(金)、武蔵野スイングホールに

て平成26年度農業改良普及事業フォーラムが開催されました。生産者やJA関係者等、約80人が参加しました。フォーラムの中ではJA東京あおば組合員の松澤さん、職員の園畑さんが直売所で行っている取組みを紹介しました。松澤さんは日々変化す

るお客様のニーズを追求し、花を五感で楽しめるよう、ハウス内で音楽コンサートや地元板橋の食品を販売するなど、数多くのイベントを開いています。

「人は花を見ると美しいと感じます。しかし、美しさだけでなく、花も生きていくからこそ感じられる儚さ^{はかなさ}も伝えていきたいです」と話す松澤さん。今後の目標は

より一層、植物の価値を高めること。

2020年の東京オリンピックピック、パラリンピックに向けて花の素晴らしさをアピールする活動も展開していきます。

園畑さんは生産者、地域の皆さんに喜ばれるコミュニティの場として直売所を

位置づけています。JAの直売所では「お客様が選ぶ

農産物品評会」と題し、生産者が丹精込めて育てた農産物をお客様が独自の目線で評価するイベントを開催。生産者と消費者の交流の場として10年以上にわたって続いています。また、通常17時までの営業時間を夏の間、期間限定で「夕市」として19時までに

延長。通常では来店できない仕事帰りのOLやサラリーマンで店内はにぎわいを見せました。「今後も新しいアイデアが常に必要です。生産者と地域の皆さんの懸け橋でありたいです」と話しました。

2人に共通していることは常に新しいアイデアを出して、お客様がワクワクするイベントを実施していること。都市農業の新しい形に参加者は「参考になった。自分の直売所でもぜひ実践してみたい」と話しました。



総合園芸センター ふれあいの里



こぐれ村



とれたて村石神井、 石神井地区振興センター



板橋大山公園



板橋区平和公園



高島平噴水緑地広場



即売会・セール(4月~7月)の開催スケジュール

	日程	時間
4月	18日(土)~19日(日)	9:00~17:00
	25日(土)~26日(日)	10:00~16:00
	25日(土)~5月5日(火) (28日(火)は臨時休業)	10:00~17:00
	29日(水)	8:00~14:00
5月	6日(水)~10日(日)	10:00~17:00
	8日(金)~10日(日)	9:00~17:00
	20日(水)~24日(日)	10:00~17:00
	23日(土)~24日(日)	10:00~16:00(予定)
6月	13日(土)~14日(日)	9:00~16:00
	20日(土)~21日(日)	10:00~17:00
7月	4日(土)~5日(日)	10:00~16:00(予定)
	11日(土)~13日(月)	9:00~16:30



JA、地域を盛り上げよう!

3月7日(土)、石神井支店にて「教育文化活動※学習会」を開催いたしました。役職員、青壮年部員、女性部員など約380人が参加しました。

JA東京あおばでは現在、事業だけでなく積極的な活動(＝教育文化活動)と両輪で、「組合員・地域の皆さまが集うコミュニティの場を提供する」というコンセプトのもと支店再編を進めています。その中で、役職員が教育文化活動について学び理解を深め、積極的に活動が行われることを目的として開催いたしました。

2部構成で1部に滋賀県立大学の増田教授が協同組合の強みや支店協同活動等について講演。2部には増田教授進行のもと、榎本代表理事組合長、青壮年組織協議会の本橋会長、女性組織協議会の相原会長、大泉地区



青壮年部の荘さん、理事・練馬地区女性部の吉田副部長の計6人で教育文化活動についてパネルディスカッションを行いました。

※教育文化活動…誰もが皆持っている、「健康で心豊かに暮らしたい」という願いを満たすための活動です。つまり、くらしを楽しむ(豊かにする)活動です。



榎本組合長

「職員は地域にどのように溶け込んでいくかが大切。JAは農業協同組合です。職員には他の金融機関と差別化を図り、地域における存在感をより発揮してほしいです」

青壮年組織協議会 本橋会長

「青壮年部では板橋・練馬・石神井・大泉のそれぞれで活動するだけではなく、4地区合同での活動も積極的に取り組んでいます。今後は青壮年部だけではなく、職員の方とも一緒に色々な活動に取り組んでいきたいです」



大泉地区青壮年部 莊さん



「都市農業の発展には我々生産者だけではなく、JA職員皆さんの協力が必要です。これからも一緒にJA東京あおばを盛り上げていきましょう」

女性組織協議会 相原会長

「女性部でも様々な活動を行っていますが若い世代（フレッシュミズ※）が少ないです。職員皆さんと一緒にになってもっと情報を発信し、活動の幅を広げていきたいです」

※フレッシュミズ…JA女性部の中でも40歳くらいまでの女性を中心となったグループです。



理事・練馬地区女性部 吉田副部長



「若い職員との関わりも大切にしていきたいです。職員の皆さんと楽しく話ができるということもJAの魅力です。互いに協力し合い、人材を“人財”へと育てていきましょう」

滋賀県立大学環境科学部 増田教授

「各部会やサークル、職員の垣根を越え、あおばが一体となって活動していくことは、とても大切なことです。今後はJA、各部会やサークルのそれぞれの活動のさらなる情報発信を図ってほしいと思います」



参加した職員は「組合員の方からもJAの活動について話をいただき、あらためて協同組合の使命について考える機会となりました。今後はさらに団結し、地域になくてはならない存在となるために教育文化活動に取り組んでいきたいです」と話しました。

これからもJA東京あおばは農業協同組合として組織一体となって10年後、20年後も元気でいられるようJA、地域を盛り上げていきます。今後ともご支援のほどよろしくお願いいたします！



自己改革

JA東京あおばは、組合員・地域の皆さまに身近な存在としてご利用いただけるよう、現行の事業やサービスの維持はもちろん、経営理念に掲げた『地域になくってはならない存在をめざす』ため、一層のサービスの充実を図りたいと考えております。

平成25年の第16回通常総代会において承認いただいた「第6次中期経営計画（平成25年度～平成27年度）」に記載の事業計画「施設および事業を再構築します」に基づき構想された『支店再編計画』を本ページでご紹介いたします。

教育文化活動の実践（広報誌あおば69号参照）によって拠点となる

JA東京あおばのめざす自己改革について、
またテレビや新聞等で報道がなされている農協改革について紹介いたします。

JA-villageを中心に 新しく成長し続ける JA東京あおば

支店（1地区1拠点）を中心に、組合員・地域の皆さまが集うコミュニティの場となる店舗展開を図ってまいります。
1月から店舗の統廃合を行う該当店舗の組合員の皆さまに向けて説

明会を開催し、ご理解とご支援をいただきました。
今後とも組合員・地域の皆さまの期待にお応えしてまいりますので、変わらぬご愛顧のほど、よろしくお願い申し上げます。



コミュニティ



窓口



第6次中期経営計画体系図

経営理念

わたしたちは、農業の豊かさ、人の和を大切に、地域になくってはならない存在をめざします

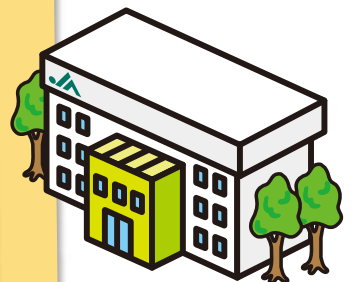
ビジョン

わたしたちJAは、くらしのサポーターNO.1を宣言します

10年後、20年後も元気な「JA東京あおば」であり続けるために

- ①施設および事業を再構築します
- ②人材教育を実践します…人材を人財へ
- ③財務基盤を強化します

第6次中期経営計画（平成25年度～平成27年度）



農 協 改 革

2月9日、政府・自民党とJA全中が農協改革の骨格について合意、決定をしました。ポイントは以下の通りです。

JAの監査

- 貯金量200億円以上のJAに公認会計士による会計監査を義務付け
- JA全中の監査部門を外出し、公認会計士法に基づく監査法人を新設→新たな監査法人か一般の監査法人の監査を選ぶ「選択制」に
- 新たな監査法人は会計監査と業務監査の両方が可能
- 新たな監査法人の円滑な設立やJAの負担を増やさないことなどを配慮
- 移行期間中に、一部のJAが一般の監査を受け、問題がないか実証
- 業務監査はJAの任意に

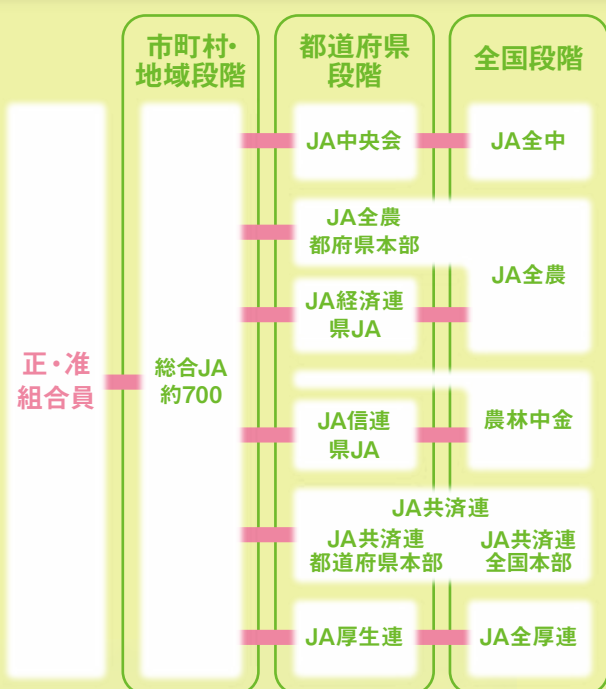
中央会制度

- 都道府県中央会** 2019年3月31日までに農協法上の「連合会」に移行。経営相談・監査、代表機能、総合調整機能を行う
- 全 中** 2019年3月31日までに一般社団法人化。農協法の付則で代表機能、総合調整機能などの役割を位置付け

准組合員の事業利用規制

- 導入を見送り
- 利用実態や農協改革の実行状況の調査を5年間行った上で、是非を判断

JAグループの概略図



拠点となる支店のコンセプト



基本的な考え

拠点となる支店(1地区1拠点)を中心に、組合員・地域の皆さまが集うコミュニティの場となるよう店舗展開を図る

事業・活動の両輪で

「組合員と地域の皆さまが集うコミュニティの場」が創造される。



「拠点となる支店(JA-village)」イメージ



組合員 利用者 満

- ①都市農業を守るために
- ②組合員のくらしを豊かにするために
- ③地域の活性化に貢献するために

地域振興

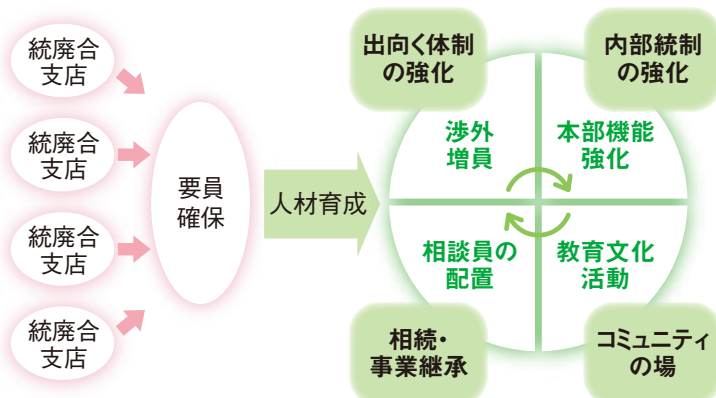
渉外



統合後の職員配置のイメージ

支店統廃合

めざす姿



復活した
伝統野菜の栽培に
地元農業活性化の
夢を託す

板橋区／木村さん

61

農の現場
都市農業の未来を探る



伝統野菜「志村みの^{おせ}早生大根」の栽培もする木村さん



伝統野菜を栽培するダイコン畑が広がる



収穫したダイコンを手に父と談笑する

10月下旬、高速道路の近くに広がる木村家の畑では、収穫期を迎えたダイコンの鮮やかな緑の葉が、大地を覆っていた。そのなかの一本を引き抜くと、通常より細身のすらりとした形。「これが志村みの^{おせ}早生大根です。板橋の伝統野菜なんですよ」と木村さんが教えてくれた。

志村みの早生大根——。聞き慣れない名前のこのダイコンは、江戸期に板橋区内で育成された伝統野菜だ。交配種の青首ダイコンが普及し、いつしか生産されなくなつたのを、地場産野菜をブランド化しようと、J A 東京あおば板橋地区の青壮年部が中心となつて、2010年に復活させた。木村さんもその栽培に取り組む一人だ。

40歳で家業を継いだ木村さん、現在は父とともにキュウリ、トマト、ハクサイ、ダイコンなど年間40種類以上の作物を生産している。とはいへ農業歴はまだ5年ほど。作業の手順はだいたい覚えただが、周辺のベテラン農家に比べると、自分の未熟さを感じることも多いという。

「常に直売所に農産物を出荷したり、きちんとした販売計画に基づいて生産している農家を見ると、

プレッシャーを感じます。自分はまだそこまで、できていませんから」。

一方で農業の面白さは、日増しに大きくなっている。なかでも良い作物ができたとき、その喜びを消費者と分かち合えることは、何ともいえないうれしさがあるという。

そんな木村さんのもとに、J A の青壮年部から「志村みの早生大根を作ってもらえないか」という話があったのは、3年ほど前のことだ。興味はあったが躊躇^{ちゅうちゅう}もした。長らく生産されていなかった野菜だけに、栽培方法が明確ではない。成長したダイコンの形や大きさにもバラつきが多く、売り物になりそうにない。「経営効率だけを考えると、とても割に合う作物ではないですよ」。

それでも栽培を引き受けたのは、地元農業の活性化に貢献したいという思いがあったからだ。

「板橋区でも農家の数は減少傾向にあります。このダイコンを広めることで、少しでも農業振興に役立つことができれば、自分としてもうれしいですからね」。

板橋のダイコンが、全国区のブランドになる日を夢見て、木村さんは日々、土と格闘している。

「キャベツが自分を 育ててくれた」 作物への愛着が 都市の農業を支える

練馬区／宮本さん



雨の中、収穫作業をする宮本さん



収穫後、すぐに両親と出荷作業が続く



赤色防虫ネットの実験もしている

かがんだ背中に、しとしとと雨が降り注ぐ。あいにくの天気にも関わらず、宮本さんはこの日、朝7時からキャベツの収穫に精を出していた。「新鮮なキャベツを届けるためには、雨でも休んでいられませんかね」。収穫したキャベツで小型トラックを満載にし、今日中に出荷する予定だという。

明治時代からこの地で農業を営む宮本家。その主力商品がキャベツだ。都内随一のキャベツ生産量を誇る練馬区のなかでも、宮本家は特に生産量が多い農家の一つである。

以前は大手電機メーカーで営業の仕事に携わっていたが、30代半ばのときに父から「農業を手伝ってほしい」と頼まれた。10年以上にわたって勤めた職場は名残惜しくもあったが、悩んだ末に退職を決意した。

「自分が大学まで行かせてもらえたのは、キャベツのおかげ。そのキャベツ畑を、失いたくなかったんです」。

現在は両親と3人で、「藍天」「藍宝」「恋風」など、5種類のキャベツを育てている。収穫したキャベツは豊島区の青果市場に

出荷する。

家業を継いで14年目を迎えた宮本さんだが、両親のやり方をそのまま踏襲しているわけではない。「毎年同じことをやっているように見えて、実は新しいことにいろいろと挑戦しているんですよ」。

例えば異常気象で猛暑が続いた数年前は、暑さに強い「藍天」という品種を導入した。また、赤い防虫ネットを使うと、害虫が発生しにくくなるという研究結果を聞き、少し前から一部のキャベツで試している。

一方で近隣住民への心配りも欠かさない。洗濯物が干してあるときには農業をまかない。余ったキャベツは近所におすそ分けする。このほか災害時の「防災協力農地」に登録するなど、地域社会への貢献にも積極的だ。

「都市農業は近隣の皆さんとの信頼関係なしには、やっていけませんからね」。

作物の品質を高め、社会とも共生していく――。そこには、キャベツ畑を守るだけでなく、さらに発展させていこうという強い信念と覚悟があった。

食のはなし

ベトナムのお料理教室



もやし

みずみずしさとしゃきとした食感が特徴

もやしは穀物や豆を発芽させ、軸が少し伸びたもの。若い芽がぐんぐん伸びる、芽が「萌え出る」という意味から「もやし」の名が付いたといわれています。

豆の種類によって「緑豆もやし」「ブラックマツペ」などがあり、大豆を発芽させた「豆もやし」は大きな豆が付いているのが特徴です。一年中手に入り、天候に左右されず、価格が安定しているので、食卓の強い味方です。選ぶときは先端までしっかりと張りのあるものを。芽や根が変色したり、しおれているものは避けましょう。

見た目は白くて細く、弱々しいイメージですが、実は、美肌に効果のあるビタミンCや代謝に関わるビタミンB群、その他、カリウムや食物繊維が含まれています。ビタミンCは熱に弱いので、加熱するときは手早くするのがポイントです。

もやしは癖がないので、いろいろ

な食材との相性が良く、炒め物やあえ物、サラダに向きます。料理するときは、多少手間はかかりますが、ひげ根の部分を取ると、料理の仕上がりがきれいなだけでなく、食べたときの口当たりも良くなります。最近では、ひげ根を取った「根切りもやし」も売られています。

炒め物の場合は、しゃきとした食感に仕上げるために、しっかりと水を切ることも大切です。水気が残っていると、加熱中に水が出てしまい、水っぽくなります。大きめのフライパンを使うなど、一気に熱が通るようにするとよいでしょう。余熱で軟らかくなるので、加熱は短めにします。

保存するときは、空気に触れると変色しやすいので、使いかけは袋の空気をできるだけ抜いて口を閉じ、野菜室に入れます。傷みやすいので、1〜2日で使い切りましょう。

Recipe

マーボーもやし

調理時間 20分

材料 (2人分)

- もやし……………1袋 (250g)
- A** 塩……………小さじ1/6
- サラダ油……………大さじ1/2
- B** 長ネギ……………10cm
- ニンニク……………小1片 (5g)
- ショウガ……………小1片 (5g)
- ニラ……………1/2束 (50g)
- 豚ひき肉……………100g
- サラダ油……………大さじ1/2
- 豆板じゃん……………小さじ1/2
- てん麺じゃん……………大さじ1
- 酒……………大さじ2
- しょうゆ……………大さじ1/2
- C** 砂糖……………小さじ1/2
- 中華スープのもと……………小さじ1/2
- かたくり粉……………大さじ1/2



撮影：大井一範

1人分
240kcal

作り方

- ①Bの野菜はみじん切りにします。ニラは3〜4cm長さに切ります。Cは合わせます。
- ②フライパンにもやしとAを入れて混ぜます。ふたをして、中火で約2分蒸し煮にします。ふたを取って約2分炒め、水分をよく飛ばし、一度取り出します。
- ③フライパンに油を温め、Bの野菜を弱火で炒めます。香りが出てきたら、豆板じゃんを加えてなじませます。
- ④③にひき肉を加えてほぐしながら、ばらばらになるまで中火で炒めます。
- ⑤Cをもう一度よく混ぜて加え、混ぜます。煮立ったら、もやし、ニラの順に加えて、さっと炒め合わせ、火を止めます。

新鮮食材で 楽しくクッキング

料理研究家 波多野 充子

ポテたまサラダ

1食当たり約177kcal



材料(3人分)

ジャガイモ……………3個	塩……………小さじ1/2
ゆで卵……………2個	EVオリーブ油……………小さじ2
オオバ……………4〜5枚	マヨネーズ……………大さじ1
レモン汁……………大さじ2	ピンクペッパー……………少々

作り方

- ①ジャガイモは皮付きのまま、ひたひたの水からゆでる。
- ②ジャガイモに竹串を刺し、軟らかくなったら、熱いうちに皮をむく。
- ③オオバは太千切りにする。ゆで卵は殻をむき、大きめに切る。
- ④ボウルに②、塩、レモン汁、EVオリーブ油を入れ、ジャガイモを大きくつぶしながら混ぜ合わせる。
- ⑤④に大きめに切ったゆで卵とマヨネーズを加え、全体をなじませてから、オオバを混ぜ合わせる。
- ⑥器に盛り付け、ピンクペッパーを散らす(ピンクペッパーがない場合はブラックペッパーで代用)。

卵とレモンの風味がたっぷり詰まった、爽やかなポテたまサラダです。いつものポテたまサラダよりもマヨネーズを控えめにし、素材のおいしさを際立たせましょう。温かい出来たてでも、冷蔵庫で冷やしても、いつでも大人気な大人のサラダです。

タケノコ&アサリご飯

1食当たり約310kcal



材料(4人分)

米……………2合	調味水
ゆでタケノコ……………100g	だし汁……………カップ2
アサリのむき身……………80g	酒……………大さじ1
昆布……………3cm角を1枚	みりん……………大さじ1
	しょうゆ……………大さじ1
	塩……………小さじ1/2
	木の芽……………5〜6枚

作り方

- ①米をとぎ、浸水してから、ざるに上げておく。
- ②タケノコは縦半分に切り、穂先の方は5mm程度の細切り、根元の堅い部分は縦千切りにする。
- ③アサリはサッと洗いを切っておく。
- ④炊飯器に米・昆布・タケノコ・アサリ・調味水の材料を入れて炊く。
- ⑤炊き上がった昆布を取り出し、大きくかき混ぜてから器に盛り、木の芽を散らす。

春といえばタケノコ。「筍」という漢字は、まさに竹の旬を表しています。そしていつでも手に入るアサリですが、旬は春と秋。特に春は産卵を控え、身が肥えてとてもおいしい季節。タケノコの香りとしゃきしゃきの食感に、アサリのうま味がたっぷり詰まった炊き込みご飯をお楽しみください。

冬の貴婦人・クリスマスローズは

開花後の管理をお忘れなく！



ややうつむき気味に咲く姿が、何とも可憐なクリスマスローズ。花の色が豊富で寒さにも強く、冬から春にかけての定番の花として人気です。気品のあるたたずまいから、「冬の貴婦人」とも呼ばれています。

クリスマスローズには大きく有茎種と無茎種がありま

す。有茎種は、茎を伸ばして

そこに葉を付け、茎の先端に花を咲かせます。名前の通り

クリスマスroseの季節が開花時期です。これに対し無茎種は、

株元から茎と葉が別々に伸び、2月～4月に開花しま

す。日本で一般的に普及しているのは無茎種のクリスマスローズです。

クリスマスローズは、いつ

までも花がついているので、花の咲き終わりがはつきりしません。かといってそのま

まにしておくと、株が弱つてしまい、再びキレイな花を咲かせることが難

しくなります。花の色があせてきたら適切な処理をしてあげましょう。

無茎種の場合は、花殻や傷んだ葉を手やハサミで切り取ります。有茎種



は、花や葉のついた茎ごと地際から少し残して切り取りとります。

根の状態もチェックしておきましょう。クリスマスローズは根が深く張ります。根が鉢底から出ているようであれば、一回り大きな鉢に植え替えてあげます。2年に1回は

植え替えるようにしましょう。なお、植え替えの時期は、

クリスマスローズが休眠から目覚める9月～10月ごろでも大丈夫です。

クリスマスローズが休

眠から目覚める9月～10月

ごろでも大丈夫です。

指導・監修

J A 東京あおば地域振興部

加藤 毅



有茎種と無茎種の違い

種 類	開花時期	葉と花の出方	葉の性質
有茎種	12 月	茎が葉をつけながら長く伸び、茎の一番上に花が咲く	常緑または落葉
無茎種	2 ～ 4 月	株元から茎と葉が別々に出る	常緑または落葉

四季の花づくり

挿し芽の

好適時期

早川京子

4月後半から5月は菊をはじめ、ペゴニア、ゼラニウムなど草花の挿し芽には好適な時期です。バーミキュライトや川砂に挿して、雨の掛からない、半日陰の場所が発根させます。水やりは控えめにしましょう。菊は発根しやすい植物ですが、朝のうちは直射日光に当てるようにします。発根後はあまり日を置かずに、鉢へ植え替えて養成することも、菊の苗作りのポイントになります。

発芽に高温が必要な草花の種類にも適した時期です。アサガオ、ヨルガオ、ケイトウ、ペチュニアなどがまきどきです。あまり遅くなると草丈が低いうちに咲き始めますので、5月上旬にまいておきましょう。もともと、草丈の低い形で花を咲かせたいのなら、もっと遅くまき、別の趣を味わうことはできます。このことは、夏至過ぎから秋の日長が短くなつてから花が咲く短日植物には、応用できることです。ハゲイトウは遅くてもいいでしょう。

まだ植えていない球根は早め

クリスマスローズの 上手な管理方法

クリスマスローズは開花後の管理が、翌年の花の咲き具合に影響します。今回は一般的な無茎種を例に手順をご説明します。植え替えの際、培養土は水はけの良いものを使いましょう。園芸店でクリスマスローズ用の土を購入しても良いでしょう。

1

植え替え前

開花後のクリスマスローズ。花は色あせ、葉もしなびてきました。そろそろ手入れが必要です。



2 株の手入れ



花殻や傷んだ葉を取り除きます。株元の汚れなども軽く落としておきます。



古い土を軽く落として根を広げます。根詰まりしている部分や傷んだ根はハサミで切り取ります。

3 培養土を入れる

水はけを良くするために鉢底に鉢底石を敷き、その上に培養土をかぶせます。今回は赤玉土7:腐葉土3の割合で培養土を配合しました。株を置いたとき、株元が鉢の縁から2cmくらい下になるように、この段階で培養土の量を調節しておきます。



5 植え替え終了後の様子

最後に水をたっぷりあげ、1週間くらい日陰に置いておきます。その後は直射日光の当たらない風通しの良い場所で保管します。秋になったら株元に光が当たるように、古い葉を除去します。



4 株を入れる



株を鉢の中心に置き、周りの隙間を少しずつ培養土で埋めていきます。隙間ができないように、割りばしなどで土をつつきながら入ると良いでしょう。深く植え過ぎると株元が腐敗するので、鉢の縁から2cmくらい下になるようにします。



に植えましょう。

4月に種まきしたもの、かなり急速に生育して、株間が込み合っています。本葉1〜2枚で植え広げて、風通しを良くし、伸び伸びと育つようにしてやります。本葉数枚で定植しますので、早めに酸度の矯正や元肥の施用など花壇の地ごしらえをして、植え付けの準備もしておきましょう。

サクラソウは5月中旬には花が終わりますが、この時期が一つの栽培のポイントになります。花が終わったら花をすぐに取り除き、種子を作らせないようにします。さらに、古い根株の上に新しい芽ができていますので、これを覆うように増し土をしておきます。これをやらないと翌年用の良い芽ができません。

この時期に花が終わるドイツアヤメ(ジャーマンアイリス)も、花の咲いた株の根元に新しい根茎ができています。株分けして植え付けましょう。



第7回J A東京あおば窓口コンテスト

1月31日(土)、石神井支店にて第7回J A東京あおば窓口コンテストを開催し、全17支店が参加しました。

このコンテストでは、日常の窓口業務で培った知識を発揮して、顧客対応力・セールス力の向上を図ること、各支店での情報を共有することが目的です。今年は年金受給口座の指定替を課題とし、窓口対応を実演しました。榎本組合長をはじめ、常勤役員らが審査

員を務め、お客様とのコミュニケーション、分かりやすい商品説明などの項目を基に、審査した結果、富士見台支店と関町支店が同点優勝となりました。

窓口担当者の職員は「日頃から支店一丸となつて接客に力を入れているので、優勝できて嬉しいです。この経験を活かし、今後もお客様に喜んでいただける窓口対応をしていきたいです」と話しました。



日頃の感謝の気持ちを込めて 東京協同サービス(株) 春の謝恩観劇会

3月9日(月)、日頃から弊社をご利用頂いておりますオーナー様・関係各位の皆さまへ、これまで支えてくださいました感謝の気持ちを込めて、三月大歌舞伎「菅原伝授手習鑑」(東京・中央区歌舞伎座)にご招待し、375名の皆さまにご観覧いただきました。

東京協同サービス(株)では、組合員の皆さまのお役に立

てるよう、賃貸物件管理・不動産売買仲介業務を介し、資産管理・税金対策・相続のご相談など安心してご利用いただけるよう、役職員一丸となつて、またJ A東京あおば本店・各支店とも連絡を密にし体制を確立いたします。

今後とも弊社をご愛顧くださいますよう、よろしくお願いいたします。

都市農業の大切さを発信

1月22日(木)、30日(金)、石神井支店にて小学校3年生を対象とした社会科見学を開き、練馬区立の小学校2校を受け入れまし

た。食の大切さ、都市農業の大切さ、J Aの役割を子供たちに伝えることが目的。2年目となる今年は計129名の子どもたちが地

域の農業について勉強しました。

両日とも、とても寒い日ではありましたが、練馬区の特産品である練馬大根やキャベツの話を中心に、クイズ形式で楽しく元気に地元



の農業を学びました。また、貯金窓口の業務や、併設する直売所」とれたて村石神井」に並ぶ地場産の野菜、実際に活躍しているトラクターやコンバインなどの大型農機を見学しました。昨年新設された製粉所では、管内で栽培した小麦の製粉を実演。子どもたちは製粉機に興味津々な様子で、盛んに質問が飛び交いました。

今後とも社会科見学などの受け入れを充実させ、都市農業の大切さについて広く発信してまいります。