



あおば

No. 82
Autumn 2017

特集

● 第20回 JA東京あおば農業祭
● 秋冬のイベント情報・案内



第20回JA東京あおば

農業祭

場所 練馬区 光が丘公園けやき広場

11月18日土・19日 10時〜16時

秋の豊かな実りに感謝し、約10万人の来場者でにぎわう「JA東京あおば農業祭」を今年も光が丘で開催します。地元の新鮮な農産物や花卉、女性部手作りの「田舎まんじゅう」や青壮年部のつきたての餅を使った「からみ餅」の他、全国各地のJAの特産品を販売します。また、ご家族連れで楽しめるステージイベントも盛りだくさんとなっておりますので、皆さまぜひお越しください。

練馬大根即売

江戸東京野菜の「練馬大根」を販売します。この機会にぜひともご賞味ください。



全国各地から大集合



提携JAの特産品

北海道から沖縄まで、全国の提携JAの特産品を販売します。見ていただくだけでも楽しい商品がずらりと並びます。

最終日には販売します



農園芸畜産物品評会

生産者が丹精を込めて育てた自慢の農産物が出品されます。若手農業者からベテラン農家まで、生産者が腕によりをかけて育てた野菜はどれも美しく、一堂に並びと圧巻です。ぜひご覧ください。

女性部お手製



田舎まんじゅう即売コーナー

蒸したての「田舎まんじゅう」は、いかがでしょうか。素材で優しい味わいで、毎年大人気の即売コーナーです。

掛け声とともに



餅つき実演コーナー

青壮年部が力強く餅をつきます。作った餅はからみ餅としてお召し上がりください。声援もよろしくお願いします。



くらしに彩りを



花卉即売会

色鮮やかな花々が会場を彩ります。ガーデニングやプレゼントにいかがでしょうか。

農業祭のシンボル!



都市農業の豊かさを実感



農産物即売会

JA東京あおば管内で採れた新鮮な野菜や果実の販売は、多くの人で賑わいます。

楽しさ満載

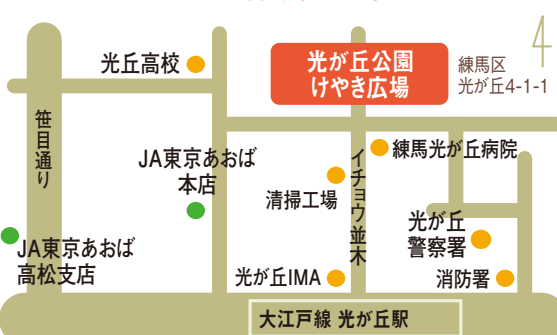


ステージイベント

皆さまにお楽しみいただける、バラエティに富んだ演出をご用意しております。詳細はホームページをご覧ください。

アクセス

ご来場の際は、公共交通機関をご利用ください。



それいけ!アンパンマンショー

両日とも午前午後
各1回公演



©やなせたかし/フレーベル館・TMS・NTV

はなかつぱ 花さけ、パツカーン♪ フラワーラリー



11/18土・19日

各日先着
500名

はなかつぱ
がやってくる!

～握手会・撮影会～

参加無料

©2010 あきやまだし/はなかつぱプロジェクト

01 NEWS 20周年記念事業 感謝の集い

10月3日(火)～6日(金)の4日間、中野サンプラザで、約1万9千名をご招待させていただき、平成29年度JA東京あおば感謝の集いを開催しました。

榎本高一組合長が、組合員の皆さまへ日頃の感謝の言葉を述べた後、コンサートが始まりました。

今年は、JA東京あおば20周年を記念し、日本歌謡界随一の実力を誇る演歌歌手の五木ひろしさんと八代亜紀さんをお招きしたジョイントコンサートで、素晴らしいパフォーマンスに会場は大いに盛り上がり、楽しいひとときになりました。

これからも、より多くの組合員の皆さまに喜んでいただけるよう、二層の努力をしてみたいと思います。



04 NEWS 20周年記念事業 JA東京あおば家の光 クッキングフェスタ

7月8日(土)、石神井支店(JA Village)で、「旬の地場産大集合!」をキャッチフレーズに、料理研究家のきじまりゅうた先生を招き、クッキングフェスタを開催し、約190名の方にご参加いただきました。



イベントは、20周年記念事業「NEXT AOBAPJ」の一環で、会場設営は若手職員のプロジェクトメンバーが行いました。調理はJA東京あおば女性部員が協力して作り、参加者は「雑司ヶ谷ナスと鶏肉の南蛮漬」「キャベツ入りカレーポテトサラダ」「豚ひき肉と夏野菜の炊き込みチャーハン」「きゅうりとトマトの冷やしかき玉スープ」「金子ゴールデンビール麦茶ミルクプリンブルーベリーソース」の計5品を堪能しました。



02 NEWS 第11回夏休み子ども村in木島平



7月24日(月)～26日(水)、「第11回夏休み子ども村in木島平」を長野県木島平村で開きました。

この企画は食農教育の一環で、次世代を担う子ども達に「食の大切さ」「命をいただく大切さ」等について学んでもらうことを目的としており、55人の地元小学校3～6年生が参加しました。

今年のテーマは「見つけよう、森の芸術を!」。参加した子どもたちは、野菜収穫や魚つかみ体験、和紙ハガキ作りなどを行いました。また、自分たちで収穫した野菜をふんだんに使ったカレー作りやバーベキューなど盛り上がりを見せ、笑顔あふれる3日間となりました。

03 NEWS 練馬地区女性部文化展

8月24日(木)、25日(金)の2日間、練馬地区女性部は練馬春日町支店(JA Village)で、文化展を開催しました。部員ら51名が出展し、手芸、生花、絵手紙、陶芸、絵画など、454点の作品が並びました。

会場の中心は、江戸東京野菜を使った「農の生け花」で彩られ、JA関係者、女性部家族友人等、約150名が訪れ、賑わいを見せていました。



05 NEWS 第18回 田柄支店ジャンボかぼちゃ大会



8月18日(金)、田柄支店で、第18回ジャンボかぼちゃ大会を開催しました。7月中旬にビニールハウスが破けてしまうほどの電(ひょう)が降り、表面に電が当たったカボチャも見られましたが、生産者が愛情を込めて育てたカボチャが次々と支店に搬入され、重さを競いました。優勝は、田柄第二支部の吉田悦子・茂雄さんで、記録は



順位	氏名	重量
1	吉田悦子・茂雄	44.0Kg
2	田中 敏夫	36.4Kg
3	上野 実	32.8Kg

(敬称略)

44.0kgでした。当日は、支店前にカボチャが展示され、来店者や通行人の目を引いていました。

06 NEWS 第20回JA東京あおば農業祭 果樹栽培技術共進会

8月8日(火)、第20回JA東京あおば農業祭果樹栽培技術共進会(立毛共進会)を開催しました。共進会では、果樹生産者とともに管内の果樹園を9カ所まわり、互いに講評し合い、果樹の品質・栽培技術の向上をめざしています。参加した13名の生



てくてく!

あおば お散歩MAP

～中村橋・練馬周辺～

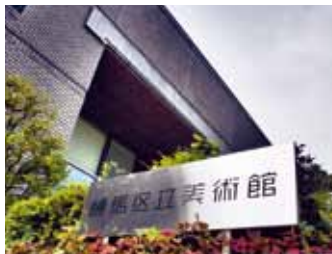
練馬区立美術館

所 練馬区貴井1-36-16

営 10:00～18:00(入館は17時30分まで)

休 月曜日(月曜日が祝休日のときはその翌平日)、
年末年始(12月29日～1月3日)、展示準備期間

日本近現代美術を中心に、斬新な視点・切り口で開館以来さまざまな展覧会が開催されています。また、学芸員や作家によるギャラリートークやロビーを利用したコンサート、さまざまな技術や知識を学ぶ講座の他、開かれた美術館を目指し、区民ギャラリーと創作室の貸出しも行われています。



JA東京あおば中村橋支店



毎月貯金デーに野菜の即売会を行っています

今回は、西武池袋線の練馬駅～中村橋駅周辺を散策します。
美術館や緑いっぱいの公園をはじめ、魅力的なスポットがいっぱいです。
紅葉の季節もうすぐです。お出かけしてみたいはかがでしょうか？



ボンクラージュ

所 練馬区練馬1-6-18 コンフォートⅢ2階

ランチ 11:30～14:30(LO 13:30)

ディナー 18:00～24:00(LO 23:00)

練馬産の野菜にこだわったビストロでは、採れたての新鮮なお野菜を使ったお料理がいただけます。旬の野菜を使った採れたての「練馬農園サラダ」が人気です。



中村かしわ公園

所 練馬区中村1-17-1

大きな原っぱが特徴の公園です。災害時には防災拠点として使えるよう、防災トイレや井戸などが整備されています。



南蔵院

所 練馬区中村1-15-1

南蔵院は、延文二年(1357)に中興されて以来650年ほど経過している真言宗の寺院です。薬師堂、閻魔堂、鐘楼門などは宝暦三年(1753)に建立されました。



渋谷園芸

所 練馬区豊玉中4-11-22

営 9:30～17:00(1月・2月)

9:00～18:00(3月～11月)

9:00～18:30(12月)

休 元旦 ※年末年始は営業時間短縮あり

広い敷地にはガーデニング向きのグリーンの鉢植え、季節の花が数多くあります。温室も広く南洋の樹や花も種類が豊富です。ガーデングローブ、ハンギングプランターなど小物も充実しています。フラワーアレンジメント教室も好評です。



練馬区役所20階展望レストラン

所 練馬区豊玉北6-12-1

営 月曜～金曜(祝休日を除く) 11:00～21:30(LO 20:30)

土曜・日曜・祝休日 11:30～21:30(LO 20:30)

休 毎月第4日曜日、12月29日～1月3日

地上80メートル、練馬区役所20階の展望レストラン。昼は富士山や横浜ランドマークタワーまで一望でき、夜は東京スカイツリー、東京タワー、新宿副都心の夜景を一望できます。夕暮れ時の富士山は必見です。



住宅地に広がる畑で 安全・安心な野菜づくりに励む

練馬区／上野さん

農の現場

都市農業の未来を探る

81



キュウリのつるを縛る上野さん



畑にはさまざまな野菜が植えられている



ヤーコンの生育も順調だ

家族で助け合いながら 守り続ける都市農業

板橋区／川口さん



夏場大人気のエダマメ畑



相棒ともいえるトラクター



広報活動も積極的に行っている

農の現場

都市農業の未来を探る

82

真剣な表情で、キュウリのつるを支柱に巻きつけるのは上野誠さん。畑にはキュウリやナス、エダマメ、トウモロコシなどの夏野菜が植えられており、年間では約20種類の野菜を生産する。

両親が経営する酒屋で働いていたが、父が他界したことを機に、代々受け継いできた農地を守るため3年前に就農を決意。以来、真摯に農業に取り組んできた。「分からないことは、本で調べたり、地域の先輩農家の皆さんに教えてもらいながら、勉強しています」と話す上野さん。また、大きな助けとなつているのが、父が毎日つけていたという農業日誌だ。いつ何をまいたか、何をしたか、父の記録を頼りに作業を行う。

「やりがいを感じるのは、やはり野菜がうまく作れたときです」。自然が相手の農業なので、思った通りにはいかないことも多い。苦労しながら手間暇かけて育てる分、収穫時の喜びはひとしおだ。生産した野菜は主に自宅の庭先で販売するほか、JAの農産

物販売所、練馬地区アグリセンターや総合園芸センターふれあいの里へ出荷する。「荷造りをしていって声をかけてくれる人もいます。『おいしかったよ』と言ってもらえると、やっぱり嬉しいですね」。消費者の声を励みに、日々畑に向かう。

畑にはヤーコンという野菜が植えられている。南米アンデス山脈地方が原産の健康食品として話題となった野菜だ。「あまり馴染みがない人も多いかもしれないが、きんぴらにしたり、生のままサラダで食べてもおいしいですよ」。見た目はサツマイモのようなかたちで、虫もつきにくく育てやすいという。昨年から生産を始め、今年は11月頃に収穫を迎える予定だ。

住宅地の中で農業を続けていくには、地域住民の理解が必要だ。農薬の散布や農機の使用など、近所への配慮を怠らない。また、近隣の小学校に畑の一部を貸し出し、児童らとともにダイコンを栽培するなど、上野さんの畑は食農教育の場にもなっている。

「ミニトマトは湯むきして、塩コショウ味の炒めものやスープに使っても美味しいのよ」と、爽やかな笑顔で教えてくれるのは、板橋区蓮根で農業を営む川口美代子さん。

川口さんが就農したのは25年前。営農技術は親戚に教えてもらいながら習得。周囲を住宅街に囲まれた圃場で、夏はエダマメやトウモロコシ、冬は正月料理用にコマツナ、ホウレンソウなど、年間を通じて15種類の野菜を育てている。肥料には敷地に隣接する神社の落ち葉を使い、環境に配慮した農業を営んでいる。

主に庭先販売を行っているが、就農当初から、近所の保育園や幼稚園の収穫体験の受け入れも行っている。子ども達の年齢に合わせて、楽しんで収穫できる作物を栽培し、食農教育の場を提供している。

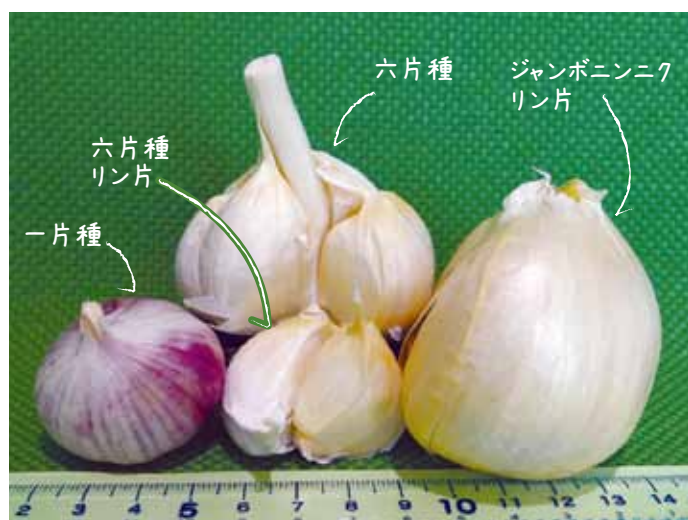
昨年、農業と一緒に営んでいた夫が急逝。悲しみの中、しばらくは農作業も手につかなかつたが、「毎年楽しみにしてくれている子どもたちがいるから、続けなくては」と奮起し、例年通り、農業体験を受

「黄色いトマトや白ナス等、これまで育てたことのない野菜の種を持って帰ってくるので、実験している気分。初めて育てた野菜が美味しくできると嬉しい」と楽しそうに話す。

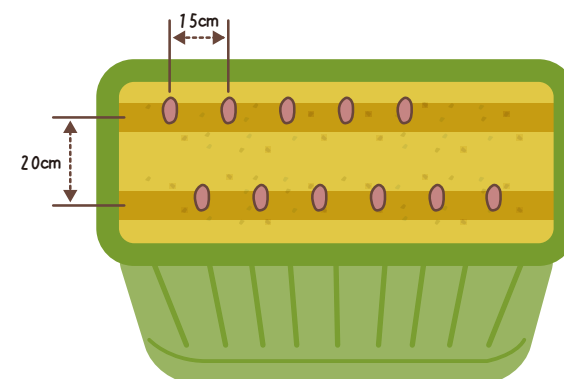
「たくさん失敗もしてきたけれど、周囲の協力を得て、何とか乗り越えてやってきた。今後は、庭先の販売所も新しく作り、充実させたい」と意気込みを話す。家族で助け合いながら、農業を営む川口さんの挑戦は続く。

朝夕、冷え込む日が多くなりました。夏の疲れが回復する前に、体調を崩しやすい季節です。体力を取り戻す「すべ」には、さまざまな方法がありますが、滋養のある食品を取るのが一般的な対処法です。

ニンニクは、古くから、その効果が信じられてきた滋養のある野菜の一つです。独特な香りが強く、好き嫌いがありますが、春の「トウ立ち芽」、収穫直後の「生」や乾燥させた「球根」は、料理や加工食品として利用されてきま



ニンニクは、古くから、その効果が信じられてきた滋養のある野菜の一つです。独特な香りが強く、好き嫌いがありますが、春の「トウ立ち芽」、収穫直後の「生」や乾燥させた「球根」は、料理や加工食品として利用されてきま



した。しかし、日本で広く栽培されるようになったのは、比較的新しい香辛野菜です。ニンニクは、9月下旬から、10月に種球を植えると、翌年

栽培カレンダー

月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月
旬	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
栽培期間	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	■
作業内容	施肥	植え付け期間	芽かき	土寄せ		追肥	土寄せ	追肥	土寄せ		収穫期間

エッ！こんな大きなものも
栽培適期。ニンニクを
作ってみませんか



の6月下旬から7月上旬に収穫できます。
今が、植え付けの適期です。狭い間隔で植えつけると、プランターでも栽培できます。冬期間、手間いらずの作目ですので、栽培に取り組んでみてはいかがでしょうか。

1 栽培品種

一般的に、東洋種・抽苔性種(米国種・不抽苔性種)を栽培します。青森県から出荷されるホワイト六片種は有名です。その他に、紫色をした1片種や大きなジャンボニンニク(ニンニクとは別種。サラダなどにして生食できます。)と呼ばれるものなどが、種球として販売されています。また、食用として、スーパードライなどで販売されているニンニクも栽培に利用できます。試して育ててみるのも面白いです。

2 植え付け

植えつけるのは、球根を「リン片」に分けたものです。一辺種はそのまま植えつけ



栽培歴の土入れ作業(株に土を寄せる)を行うと、裂球や着色球の発生を予防できます。
春になり、気温が高くなるとともに成長を再開します。6月には、花芽が伸びてくるので、早めに切り取ります。

大きな「リン片」を使ったほうが、大球になる率は高くなります。発芽していないもの、外皮が変色や傷ついているもの、罹病していないものを利用します。
生育途中の写真のように、株は立性なので密植できます。株間15cm、条間20cm程度を目安に植え付けます。有機質を入れ、土づくりを丁寧に行います。土壌酸度改良のため、石灰質資材を散布します。

3 収穫までの管理作業

寒い間は、生育を停止しています。しかし、球根の形成に低温条件は不可欠です。

4 収穫

球根の肥大程度を確認してください。株の半分程度が黄変したところが収穫適期です。遅れは、裂球や病害球発生の原因になります。

収穫は、球根を漏らさないように、晴天の日に行ってください。収穫後は、根の乾かないうちに根を切り落としてください。茎を5〜10cm程度残して切り落としてください。茎をひもで縛り、風通しのよい所で、半日程度陰干しをしてください。腐敗予防になります。

指導・監修

渡辺 耕造



平成22年3月まで東京都農林水産部に勤務。現在はJA東京あおばの営農相談員を務める。



お天気カレンダー

春のような
穏やかな日

一般財団法人日本気象協会
檜山靖洋

これからの季節、冬型の気圧配置となり北風が吹く日が増え、次第に寒さが増してきます。冬型が緩んだ後は高気圧に覆われ、穏やかな晴天になり、日なたぼっこ日和となる可能性があります。この時期のこのような穏やかな天気を「小春日和」といいます。春という言葉が入っていますが、春という言葉ではありません。小春日和とは、晩秋から初冬に春を思い出させるような暖かい晴天を表します。
人生を季節に例えると、希望に満ちあふれ、まだ独り立ちしていない若いころ

は、「青春」といわれるように春です。家族を持ち、働き盛りの人生真っ盛りの時期は「朱夏」で表されるように夏です。そして「白秋」、「玄冬」と年を重ねていきます。年を重ねると、昔を懐かしく思い出す機会も増えると思います。
小春日和に人生の春に思いをはせるのも良さそうです。





[JAPANESE RADISH RECIPE]



練馬大根とサーモンの 黄金蒸し

材料(4人前)

練馬大根	1/2 本	銀あん	
サーモン	25g×4ヶ	出汁	300cc
卵黄	3ヶ	塩	少々
大根葉	適量	みりん	20cc
おろし生姜	適量	淡口醤油	20cc
片栗粉	5g	水溶き片栗粉	適量
みりん	小さじ1		
塩	少々		
淡口醤油	小さじ1		



作り方

- ①大根は皮をむき、おろしてザルに上げて、余分な水分を絞る。
- ②サーモンは好みの大きさに切り、塩をしたのち、お湯にくぐらせ霜降りする。
- ③①に卵黄で黄色くなる位に色を付ける。蒸した時に水分が出ないように片栗粉でつなぎ、Aで下味をつける。
- ④器にサーモンを入れて、③を適量のせて蒸し上げます。
- ⑤出汁にBを入れて、水溶き片栗粉で銀あんを作りたっぷりかけて大根の葉、おろし生姜を添えて完成。



01

練馬大根と本日のネタの 塩おでん

材料

練馬大根	1本
水	15カップ
酒	5カップ
塩	小さじ2
味の素	小さじ1
煮干し	100g
(頭と内臓を取り掃除した物をガーゼなどで包む)	
米のとぎ汁	適量
好みのおでん具材	適量

作り方

- ①大根は3cm厚に切る(輪切り)。皮をむき、面取りをしたのち、米のとぎ汁でボイルする。少しかためにボイルして、水にさらし、水気を切る。
- ②大きめの鍋に①とお好みのおでん具材を入れ、Aを入れる。ガーゼなどに包んだ煮干しも入れ、弱火で2〜3時間ゆっくりと味を含ませる。



02

練馬大根の歴史

練馬大根は、江戸時代の元禄期頃に栽培が盛んになり、「大根の練馬か」、「練馬の大根か」と言われるほど名をはせていました。当時、

江戸の人口はすでに100万人を超え、需要に匹敵する野菜の供給地として、練馬大根の栽培も発展していききました。

その後、明治の中頃から東京の市街地が拡大していくに伴い、練馬大根の生産も一層増大し、たくあん漬けとして出荷されるほか、干し大根としても販売されていました。

昭和の初めのころまで盛んに栽培されますが、昭和8年の大干ばつや、モザイク病の大発生によって大きな痛手

練馬大根の復活

そんな中、練馬区は、区民からの練馬大根復活の要望を受け、1989(平成元)年から保存・育成事業に取り組んできました。練馬大根育成事業は、JA東京あおばや区内農業者と力をあわせて、現在も練馬大根の増産に努めています。2016年は、18戸の農家の協力のもと約1

を受け、また食生活の洋風化や急激な都市化による農地の減少により、昭和30年頃から栽培が衰退し、練馬大根が出回ることはほとんどなくなりました。

練馬大根の特徴

練馬大根は、白首大根系の品種で、重さは通常で1〜2kg前後、長さは70〜100cmほどにもなります。首と下部は細く、中央部が太く、辛味が強いです。一般に流通している大根に比べて、抜くのに3〜5倍の力が必要です。

JA東京あおばの農業祭や農産物販売所でも販売いたしますので、ぜひ、賞味ください。

ホテルカデンツァ光が丘のシェフが教える！

江戸東京野菜

練馬大根レシピ

ホテルカデンツァ光が丘

東京都練馬区高松5-8 J. CITY ☎03-5372-4411

都営大江戸線光が丘駅から徒歩10分。大型複合施設「J.CITY」に直結するおしゃれな都市型ホテルです。建物内には4つのレストランがあり、地場産の旬の農産物を使用したメニューを味わうことができます。地産地消にこだわった料理を提供しています。



PROFILE

ホテルカデンツァ光が丘
日本料理 むさしの 渡辺 勝 板長

- 1958年 足立区生まれ
- 1977年 高等学校卒業後 赤坂の料亭に弟子入り
その後、銀座、人形町の割烹料理店で修業
新橋の料亭「金田中」
車や(ホテルサンルート東京店)
- 2002年 第一ホテル光が丘(現ホテルカデンツァ光が丘)日本料理 むさしの に板長として入社
- 2008年 東京都優良調理師 都知事賞 受賞
日本調理師連合会 師範
- 2009年 日本料理研究会主催
第二十三回 全国日本料理コンクール
日本型食膳部門において
農林水産大臣賞 受賞
- 2012年 関西調理士 永朋舎 幹事長に就任
- 2015年 関西調理士 永朋舎 執行役員に就任



いつでもどこでも 手軽に体操

やって実感
部位別基本体操

今回は
首

日本体育大学運動方法体操研究室教授●荒木達雄

長時間同じ姿勢でいると、首や肩が凝ってきます。首をねじることで筋肉の緊張がほぐれ、首や肩、頭まですっきりすること請け合いです。アドバイスに従ってほぐしましょう。

A いすに座って行う



B 立って行う



アドバイス ▶ どの動きもゆっくりと息を吐きながら行います。あごを手で押してねじるときには、あまり強く押し過ぎないようにしてください。

法律・税務無料相談実施中!!

◆ご相談ご希望の方は下記支店にご予約をお願いいたします。

東京協同サービス(株)本店

税務相談日

ランドマーク税理士法人
毎週木曜日/9時～12時

公認会計士・税理士 鈴木一郎事務所
毎月第1・第4土曜日/9時～16時

法律相談日

深沢総合法律事務所
毎月第2金曜日/9時～12時



所在地 練馬区春日町1-17-34
☎03-3999-1451
(練馬春日町支店内)

石神井支店

税務相談日

ランドマーク税理士法人
毎月第3水曜日/13時30分～15時30分

公認会計士・税理士 鈴木一郎事務所
毎月第2火曜日/13時～16時

法律相談日

深沢総合法律事務所
毎月第2月曜日/13時～16時



所在地 練馬区石神井町5-11-7
☎03-3995-4121

大泉支店

税務相談日

ランドマーク税理士法人
毎週木曜日/13時30分～15時30分

公認会計士・税理士 鈴木一郎事務所
毎月第2火曜日/9時～12時

法律相談日

深沢総合法律事務所
毎月10日/9時～16時
※土・日・祝日の場合は翌営業日



所在地 練馬区大泉学園町2-12-17
☎03-3925-3111

赤塚支店

税務相談日

ランドマーク税理士法人
毎月第1・第3火曜日/10時～16時

法律相談日

深沢総合法律事務所
毎月第2木曜日/13時～16時



所在地 板橋区四葉2-8-3
☎03-3930-0115

気になる情報を発信!

TOPICS

板橋
地区

板橋地区青壮年部 視察研修

8月8日(火)、板橋地区青壮年部は視察研修を実施し、18名が参加しました。

午前は栃木県日光市の太子食品工業日光工場を見学し、大豆等の国産農産物の加工食品の製造、販売について学び、農産物加工の重要性を再確認しました。午後はJAかみつが日光ブランド情報発信センターで地場産農産物の直売の様子を視察しました。会田幸夫部長は「視察研修で勉強してきたことを今後の営農・販売に活かしていきたい」と意欲を語りました。



練馬
地区

ふれあいの里 夏まつりを開催

8月5日(土)、6日(日)の2日間、総合園芸センターふれあいの里で夏まつりを開催しました。この夏まつりは、ふれあいの里の恒例行事となって、会場は多くの浴衣姿の子供たちでにぎわいをみせていました。組合員、JA職員による模擬店では、金魚すくいや、ヨーヨー釣りのほか、焼きそば、かき氷、地元産の新鮮なジャガイモをふかした「じゃがバター」が人気でした。また、田柄第二小学校の子供たちによる和太鼓の演奏も行われ、盛り上がりを見せていました。

石神井
地区

女性部主催 盆踊り大会開催

8月10日(木)、石神井支店で石神井地区女性部主催の盆踊り大会を開き、女性部員・青壮年部員・役職員合わせて約100人が参加しました。

20年以上前から続いている恒例行事で、女性部員だけでなく、浴衣に着替える職員も多く、涼やかに彩られた会場で、炭坑節や練馬音頭など全8曲を2時間踊り、楽しい時間を過ごしました。



大泉
地区

日大商学部川野ゼミによりこぐれ村変身!

大泉地区の直売所こぐれ村は昨年に引き続き、日本大学商学部川野ゼミナールの学生を受け入れ、研究課題であるこぐれ村の売り上げアップ・農業者の所得向上を目的とした企画に協力しています。こぐれ村のお盆休み3日間を利用して、レイアウト変更やPOP(商品表示)の変更などを行いました。リニューアル後は多くのお客様に、商品が見やすくなったとご意見をいただいています。

「変化するこぐれ村」をテーマに、PB商品の「練馬野菜餃子」の試食販売や、野菜の100円コーナーを設けるなど、販売方法に工夫を重ねていますので、皆さまぜひこぐれ村にお来し下さい。

