

インフォメーション

苗物市開催



家庭菜園・ガーデニングにJAの苗を！
毎年恒例の苗物市を開催します。良質な苗・肥料各種を取り揃えて、皆さまのご来場をお待ちしています！

開催日時			開催場所	お問い合わせ先
5/12(土)・13(日)	12日(土)	9:00～15:00	上篠路倉庫(札幌市北区篠路町上篠路276-4)	北経済センター ☎(011)771-2113
	13日(日)	9:00～13:00		
5/16(水)～21(月)	16日(水)～20日(日)	9:00～16:00	手稲支店駐車場(札幌市手稲区前田1条10丁目3番20号)	西経済センター ☎(011)682-7161
	21日(月)	9:00～15:00		
5/18(金)～20(日)	18日(金)・19日(土)	9:00～15:00	南支店駐車場(札幌市南区石山2条9丁目7番88号)	南経済センター ☎(011)591-4141
	20日(日)	9:00～13:00		
5/19(土)・20(日)	8:00～14:00		玉葱選果センター内(札幌市東区丘珠町499-23)	北札幌経済センター ☎(011)781-7393
	8:00～売り切れ次第終了		発寒支店駐車場(札幌市西区発寒13条4丁目1番65号) 発寒6条4丁目 ローソン横(札幌市西区発寒6条4丁目)	発寒支店 ☎(011)661-6516
5/19(土)～22(火)	9:00～15:00		厚別支店特設会場(札幌市厚別区厚別中央5条3丁目1番20号)	厚別支店 ☎(011)891-2154

※北海道神宮会場、川沿支店会場の開催はありません。※開催日時等を変更する場合は、JAさっぽろホームページでお知らせいたします。
※終了時刻の前に商品が売り切れる場合がありますので予めご了承ください。

今年も直売所がOPEN!

「とれたてっこ南 生産者直売所」

札幌市南区石山2条9丁目7番88号
☎(011)592-6141(営業期間中のみ)
※オープン前は、南経済センター(☎591-4141)へ
🕒 6月上旬～11月上旬
月～土曜日/9:30～15:00
📅 日曜日・祝日



「しのろとれたてっこ 生産者直売所」

札幌市北区篠路3条10丁目1番2号
☎(011)771-2130(営業期間中のみ)
※オープン前は、北経済センター(☎771-2113)へ
🕒 6月中旬～10月下旬
月～土曜日/10:00～16:00
📅 日曜日・祝日



※営業開始日は、JAさっぽろホームページでお知らせいたします。

「八紘学園農産物直売所」

札幌市豊平区月寒東2条13丁目1-12
☎(011)852-8081
🕒 4月中旬～11月中旬
【定休日:木】10:00～17:00
11月中旬～4月中旬
【土・日・月のみ営業】10:00～16:00



※営業時間等は変更になる場合があります。

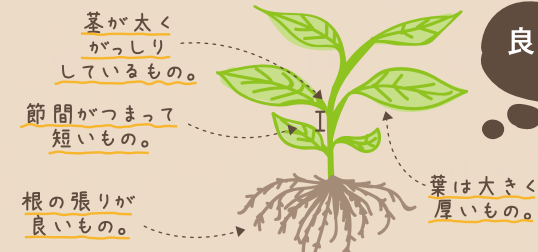
苗を植える前に...

まずは健康な土づくり

病害虫に強く、品質の良い作物が育つには、土づくりが最も大切です。30cmくらいの深さまでよく耕し、通気性・排水性・保水性に優れた土を作りましょう。耕すときは、完熟した堆肥類(有機物)を入れると作物が生育しやすい土になります。

ポイント!

野菜が育つには、土の酸度(pH)が5.5～6.5程度の微酸性に保つことが必要です。酸度は、市販の酸度測定液などで簡易的に調べることができます。結果によっては石灰を施して適正な土壌を保ちましょう。



良い苗とは?

※苗はハウスで育成されているので、購入後すぐに植え付けをせず、日当たりの良い暖かいところで4～5日くらい自然に慣らしてから植えましょう。

プレゼントクイズ!

Q 南区や清田区で生産されている、札幌伝統野菜の枝豆の名前は？
ヒントはカタカナ7文字。紙面を読めば答えがわかるはず!

応募方法

ハガキ・FAX・Eメールいずれかの方法で
①クイズの答え、②住所、③氏名、④年齢、⑤電話番号、
⑥「虹のしずく」のご意見・ご感想をお書きの上、
右記あて先までご応募ください。
※当選者の発表は発送をもって代えさせていただきます。
※皆さまからの応募で知り得た個人情報については
当選者を選定・プレゼントを送付する目的以外には
利用いたしません。

あて先

〒060-0010
札幌市中央区北10条西24丁目1番10号
JAさっぽろ「虹のしずくプレゼント」係
FAX: (011)621-1449
Eメール: kouhou@ja-sapporo.or.jp

締め切り 平成30年6月30日(土)
(当日消印有効)

クイズの正解者の中から抽選で
10名様に図書カード500円分を
プレゼント!



組合員の皆さまへ

・組合員資格、ご住所、ご連絡先等に変更がある場合は、お取引支店の窓口までお申し出ください。
・JAさっぽろの管轄地区外へ転居される場合は、所定の手続きが必要となります。

「イベントの詳しい情報は？」

「札幌の農産物って？」

「貯金や共済について知りたい!」

「近くの支店はどこ？」

JAさっぽろのホームページをご覧ください! キャンペーン・催し物など情報満載

JA さっぽろ

検索

<http://www.ja-sapporo.or.jp/>

携帯・スマートフォンからのアクセスはこちら▶



編集・発行/札幌市農業協同組合 〒060-0010 札幌市中央区北10条西24丁目1番10号 ☎(011)-621-1311

JAさっぽろ コミュニティ情報誌

虹のしずく

2018・春
vol. 5

大都市に深く根を張る大樹の葉に、虹色の朝露がきらり(虹は協同組合の象徴です)

札幌×農

「サツポロミドリ」

この夏、絶対に食べたい!札幌発祥の枝豆

冷凍の枝豆とは一味違う。一年の内、ほんのわずかな期間だけ出荷される札幌産の枝豆があります。

JAさっぽろは

誕生20周年!

平成30年9月24日(月・祝)

「JAさっぽろ20th感謝祭 inアクセスサッポロ」開催決定!

イベントの詳細は、次号(8月下旬発行予定)の虹のしずくでお知らせします。お楽しみに!

現在のJAさっぽろは、平成10年4月1日に市内の5JAが合併して誕生しました。

ありがとう
20th Anniversary
JAさっぽろ



知って、なっ得! JAのこと

「JAさっぽろの食農教育活動」

JAさっぽろでは、生産者である正組合員とともに地元の保育園や幼稚園・小学校の子ども達に「実際に土に触れて、お米や野菜を育てる農作業を体験し、食べ物の大切さを学んでもらう活動」に取り組んでいます。

農と地域を育み、次の世代へつなげることもJAの大切な役割のひとつです。

南区で行った田植えの様子。



子ども達が植えた作物の生育状況は、JAさっぽろのホームページに掲載しています。



育てた野菜を使って、子ども達と一緒に料理作り。



生産者が小学校に出向いて、農業の苦労ややりがいを伝える「出前授業」。

食農教育とは...

食事の多彩な役割の重要性を伝えていく「食育」に加えて食を支えている農業に関する知識や体験なども含む教育のこと。

札幌×農

この夏、絶対に食べたい！

札幌発祥の枝豆「サッポロミドリ」

「サッポロミドリ」は、1974年に種苗登録された札幌発祥の早生品種の枝豆で、札幌黄（タマネギ）などと同じく「札幌伝統野菜」のひとつです。産毛が白くサヤは鮮やかな緑色で、実入りが良く甘みが強いのが特徴。全国的にも生産されている人気品種ですが、札幌市内の生産者は南区や清田区のわずか10軒ほどです。収穫期は8月上旬から9月中旬で、直売所などで販売されるほか、市内の飲食店にも出荷されます。また、昨年は試験的に清田区の学校給食にも提供されました。夏の間、まさに旬の時期にしか出回らない採れたてのサッポロミドリの味は格別。わざわざ買いに行きたい逸品です。

生産者の声

佐藤 順一さん

南区白川の佐藤順一さんは、農業歴60年以上のベテラン生産者です。トウキビ・アスパラ・サクランボ・モモなど多くの作物を生産しており、サッポロミドリも3年ほど前から作り始めました。

「サッポロミドリは、比較的育てやすく、サヤも大きく実入りも良い品種だと感じています。うちでは、別の品種の枝豆をずっと作っていましたが、今ではサッポロミドリだけ。減農業を心がけて栽培しています。収穫の時期には直売所でも販売していて、採れたての味がすごく美味しいと大好評ですよ。うちでは、凝った料理を作る時間はなかなか取れないので茹でて食べることがほとんど。夏の間は特に忙しく、毎日朝4時から夜まで農作業がありますからね。季節に合わせて多くの作物を作っているの、1年を通して休む期間はほとんどないですね。畑作業が続くうちは雑草に悩まされることが多いです、この辺りは鹿がよく出るので冬の間も果樹の木が食べられないかと気が抜けません。大変なことも多いですが自分の園地は自分で守るしかないので、試行錯誤を重ねながら日々汗を流しています。」

6月中旬から佐藤さんの直売所がオープンします。また、南区は果物狩りを楽しめる観光果樹園や農家の直売所が多い地域です。ぜひ足を運んでみてください！

枝豆ってこんな野菜

枝豆は、大豆になる前の早いうちに収穫した未熟豆のことをいい、緑黄色野菜に分類されます。ビタミン類、食物繊維やカルシウム、鉄分など栄養満点。豆の代表的な栄養素である良質なタンパク質が豊富に含まれているのに加え、大豆には少ないβカロチンやビタミンCも含まれています。

βカロチン
ビタミンC

佐藤果樹園

札幌市南区白川 1814-1073

TEL (011) 596-2690

営 6月中旬～11月中旬
9:00～17:00

※営業時間に変更になる場合があります。店頭に並ぶ品物は時期によって異なります。また、収穫体験は行っておりません。



農家のお母さん直伝！

枝豆と鮭の炊き込みご飯

米……………2合
枝豆(さや付き)…………100g
塩鮭(切り身)…………2切れ
酒……………大さじ1/2
ニンジン……………50g
ゴボウ……………1/2本
まいたけ……………1パック

A しょうゆ ……大さじ1
塩 ……小さじ1/2
酒 ……大さじ2
みりん ……大さじ1

◆だし汁

水……………400ml
昆布……………7cm角
かつお節……………10g

1 米はといで水を切っておく。鮭の骨を取り除いてから一口大に切り、酒をふる。

4 ニンじんは細切りにする。ゴボウはささがきにし、水にさらしてアクを抜く。

7 炊飯器の中をさっと混ぜ、鮭と野菜、昆布を加えて炊く。

2 だし汁を作る。鍋に水と昆布を入れて火にかけ、沸騰する前に昆布を取り出す。そこにかつお節を入れ、沸騰したら火を止めてだしをこす。

5 だしをとった昆布を細切りにする。

8 炊き上がった後、10分程度蒸らす。

3 枝豆はさっと茹で、さやから取り出し、薄皮も取る。まいたけは小房にほぐす。

6 炊飯器に米とAを加え、2のだし汁を普通に炊くときの水量線まで入れる。



塩はお湯の量の4%がベスト！

おいしい茹で方 ※1ℓ程度の水で茹でる場合

中の豆に塩味が入りやすく！

産毛や表面の汚れが落ち、鮮やかな緑色に！

塩もみ後、水洗いは不要！

お好みで塩を足す！

枝を取った枝豆を流水で洗い、サヤの両端を切り落とす。

枝豆をボールにいれ、10gの塩（茹でる水の量に対して1%）を使って塩もみし、なじませる。

30gの塩（茹でる水の量に対して3%）を加えた水を沸騰させ、枝豆を茹でる。3分程度茹でたら、試食をしてみて、あとはお好みで！予熱で更に火が通るので、少し硬いくらいでOK。

茹で上がった枝豆をザルにあげ、そのまま冷ます。冷水にさらすと水っぽくなるので、なるべく避けましょう。

夏の風物詩

「ビールに枝豆」は納得

枝豆のタンパク質に含まれているアミノ酸の一種「メチオニン」は、ビタミンB1、ビタミンCとともにアルコールの分解を促し、肝機能の働きを助ける役割があります。二日酔いの防止に役立つ働きもあり、ビールとの相性はバッチリです！

おいしい枝豆の見分け方

枝付きのものが絶対オススメ！サヤは緑色が濃くふっくらとしていて、しっかり実が詰まっているもの。産毛がびっしりと付いていて立っているもの。枝に残った葉が青く新鮮なものを選びましょう。

保存方法

収穫後どんどん鮮度が落ちていくので、生のまま置いておかず、すぐに調理することが大切です。保存したい場合は、少し硬めに茹で水気をよく切って、保存袋などに入れて冷凍しましょう。

どこで買える？サッポロミドリ

8月上旬から9月中旬まで、札幌市内のホクレンショップ各店、サッポロさとらんど、八紘学園農産物直売所などでお買い求めいただけます。

※作柄により入荷状況は異なります。また、品切れの場合がありますので予めご了承ください。

札幌

農のあしあと

【大通公園のとうきびワゴン】

夏に旬を迎える、とうもろこし。北海道では、とうきびと呼ばれることが多く、大通公園のとうきびワゴンは札幌市民のみならず観光客にもよく知られています。

このとうきびワゴンは、明治の中頃に旧平岸村の農家がとうきびを焼いて売り歩いたのが始まりといわれています。香ばしく焼けるとうきびの匂いは、昔から札幌の夏の風物詩だったのでしょうか。明治40年に札幌を訪れた歌人 石川啄木の短歌の題材にもなっており、大通公園には歌碑が建立されています。

しんとして 幅広き街の 秋の夜の
玉蜀黍（とうもろこし）の 焼くるにほひよ

昭和30年代、大通には多くの屋台が軒を連ねていましたが、通行の妨げになることや衛生面の問題から昭和41年に全面撤去されました。しかし、札幌名物とうきび屋台の撤去に惜しむ声も多く、昭和42年に運営が再開。カラフルなボックスワゴンでの販売が始まりました。当時の値段は、焼きとうきびが40円、ゆでとうきびが35円。好評を博したとうきびワゴンは、時代を超えて今もなお人々に親しまれています。



石川啄木歌碑 札幌市中央区大通3丁目