

インフォメーション

無料! 准組合員の皆さまを ご招待!

先着300名様をご招待!
お楽しみ抽選会、札幌産農産物の販売有り!
参加者全員におみやげ付き!

JAさっぽろ准組合員「農と食をもっと身近に」に参加しませんか?

皆さんにとって身近な「食」と食を生み出す「農」について、一緒に考えてみませんか?たくさんのご参加お待ちしております。

日時 9月7日(土) 13:00~16:00(11:30~受付、札幌産農産物の販売)

会場 共済ホール

札幌市中央区北4条西1丁目 共済ビル 6階
※駐車場はありません。
公共交通機関をご利用ください。

高専資格 JAさっぽろの准組合員の方 (ご家族含む) ※ご同伴者2名まで

【申し込み方法】

ハガキ・FAX・Eメールいずれかの方法で、代表者の①郵便番号、②住所、③氏名、④年齢、⑤電話番号、同伴者の⑥氏名、⑦年齢を明記し、下記あて先までお申し込みください。後日、入場券をお送りいたします。

【あて先】

〒060-0010 札幌市中央区北10条西24丁目1-10
JAさっぽろ 経営企画室 イベント係
FAX: (011) 621-1449 ※「イベント参加申し込み」と明記してください。
Eメール: kk_keiei@ja-sapporo.or.jp

【締め切り】

2019年7月31日(水) (当日消印有効)

※定員に達した時点で募集を締め切らせていただきます。
※参加申込みで知り得た個人情報、本イベントの参加資格の確認および入場券を送付する目的以外には一切利用いたしません。

「もっと知ろう!農と食と農協のこと」

北海道大学大学院 農学研究院
第1部 小林国治 准教授



HBC北海道放送(株)
第2部 森結有花 アナウンサー

「あぐり王国 北海道NEXT」でおなじみ!

※イベントの詳細につきましては、JAさっぽろホームページをご覧ください。

野菜・花の苗はJAの苗物市で! 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
5/15(水)~20(月)	10:00~16:00 手稲支店駐車場 (手稲区前田1条10丁目3-20)	西経済センター ☎682-7161
5/18(土)・19(日)	18日(土) 9:00~15:00 19日(日) 9:00~13:00 上篠路倉庫 (北区篠路町上篠路276-4)	北経済センター ☎771-2113
	8:00~売り切れ次第終了 発寒支店駐車場 (西区発寒13条4丁目1-65) 発寒6条4丁目 ローソン横 (西区発寒6条4丁目)	発寒支店 ☎661-6516
5/18(土)~21(火)	8:00~14:00 玉葱選果センター内 (東区丘珠町499-23)	北札幌経済センター ☎781-7393
	9:00~15:00 厚別支店特設会場 (厚別区厚別中央5条3丁目1-20)	東経済センター厚別店 ☎891-2154
5/24(金)~26(日)	24日(金)・25日(土) 9:00~15:00 26日(日) 9:00~13:00 南支店駐車場 (南区石山2条9丁目7-88)	南経済センター ☎591-4141

※開催日時等を変更する場合は、JAさっぽろホームページにて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ご了承ください。

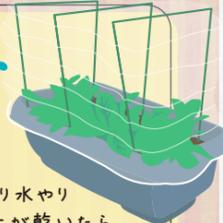
家庭菜園の敵! 虫を防ぐ最も手軽な方法は、「防虫ネット」!

家庭菜園を楽しむ多くの人の頭を悩ませているのが、害虫の存在。害虫による作物の被害を防ぐために、最も手軽な方法の一つ「防虫ネット」を使ってみましょう。

- 防虫ネットを使うときのポイント
- 種まき・苗を植えてからすぐに防虫ネットを被せる
 - 外から害虫が入らないように、全体をしっかりと囲む
 - 水やりをするときは、防虫ネットの上からOK!

意外と勘違い!? 水のあげすぎに注意!

畑に植えた植物は、地中に深く根を伸ばし水分を吸収することができるので、よほどの干ばつでない限り水やりは必要ありません。プランター栽培の水やりは、「土が乾いたらたっぷり」あげるのが基本。土が乾かないうちに水を与えると根が酸素不足になり、根腐れを起こしてしまいます。



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
https://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1-10 ☎(011)-621-1311

JAさっぽろ コミュニティ情報誌

虹のしずく

2019・春 vol.7

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)

イベント開催!

JAさっぽろ准組合員コンベンション2019

「農と食をもっと身近に」

詳しくはインフォメーションへ

参加者募集



各地域でその土地に合った多品目の農産物が栽培されている札幌市。その内のひとつ「イチゴ」は、南区を中心に栽培されています。真っ赤に色づいた瑞々しい札幌のイチゴ、まもなく食べごろです。

採れたての美味しき最上級! 札幌産「イチゴ」



知って、なっ得! JAのこと

JAグループ北海道など4者連携で子ども食堂を支援 南区産「ななつぼし」を提供しています

JAグループ北海道では、北海道コンサドーレ札幌・北海道教育大学・北海道教育委員会と連携し、昨年から子ども食堂を支援する取り組みをはじめました。

厚別区の「子ども食堂もくち」を「モデル拠点」に選定し、施設を利用する子ども達を対象に「コンサドーレサッカー教室」や道教育大生による「宿題教室」などを試験的に実施した他、当JAからは「子ども食堂北海道ネットワーク」を通じて南区産のお米「ななつぼし」10kgを毎月提供しています。こうした活動はまだ始まったばかりですが、将来的にはさらに発展させることを目指しています。



子ども食堂は、地域交流や子どもたちを見守る場として近年注目を集めています。



採れたての美味しさ最上級!

完熟をほおばりたい、札幌産「イチゴ」



生産者の声

眞智子さん 岡本 克己さん

南区豊滝の岡本克己さん・眞智子さんご夫婦は、イチゴをはじめ数多くの野菜や果物を生産し、そのほとんどを“とれたてっこ南生産者直売所”で販売しています。「イチゴを作り始めたのは20年ほど前からで、現在は“けんたろう”という品種のイチゴをハウス栽培しています。イチゴは、昔8月くらいまで出荷できましたが、最近は北海道の夏といってもとても暑い。暑いと果肉がとけてしまうので、今は7月中旬までしか出せません。イチゴに限らず、うちは“朝採り”が絶対。イチゴと豆類の収穫が重なる時期は特に忙しく、夜中の1時半頃からヘッドライトをつけて収穫作業をする日が続きます。朝7時までに準備を終え、“とれたてっこ南”のオープンに間に合うように納品。毎朝楽しみに来店してくれるお客さんも多いので、新鮮さには最もこだわっています。

札幌市内では、南区を中心にイチゴが栽培されています。生産者直売所や観光農園の果物狩りなど食べられる場所は限られるものの、採れたて完熟イチゴの味は絶品。札幌での収穫時期は、6月上旬から7月上旬までが一般的で直売所に並ぶとたちまち売り切れてしまうほどの人気者です。

うちのイチゴは、完熟した状態で収穫しているのであまり日持ちはしません。が、一番甘くて美味しい状態です。ぜひ採れたてを味わってみてください! ちなみにイチゴはそのまま食べることが多いと思いますが、牛乳と一緒にミキサーにかけてイチゴミルクにするのもオススメです!

“とれたてっこ南”では、岡本さんのイチゴを使った自家製ジャムも販売中。イチゴは大人気商品のため見つけたら即買いが鉄則です。

イチゴの栄養

ビタミンCの宝庫で、風邪予防や美肌づくりに効果的。ビタミンCは加熱すると失われてしまうので、摂取するには生で手軽に食べられるイチゴがぴったりです。成人が1日に必要なビタミンC50mgは、中くらいの大きさのイチゴ7、8個で補給できます。また、水溶性食物繊維の一種ペクチンも豊富で、腸内環境を改善し便秘の解消も期待できます。

おいしいイチゴの見分け方

ヘタがきれいな緑色でピンツと立っているものが新鮮。実がヘタの近くまで均一に赤くなっていれば完熟している証です。

一季なり、四季なりって何?

イチゴは、“一季なり”と“四季なり”という2つの品種群に分けられます。

一季なりイチゴは、道内の収穫時期は4~7月までと短いものの、甘味が強く生食に向いている品種。道内で多く栽培されている“けんたろう”や“とちおとめ”、“やよいひめ”などがあります。

四季なりイチゴは、別名夏イチゴと呼ばれる品種群。イチゴは元々暑さに弱い作物ですが、四季なりだと、5~11月頃までの長い間収穫できます。酸味があるため主に加工用として栽培されており、“すずあかね”や“よつぼし”、“エラン”といった品種があります。

生産者直売所がまもなくオープン!

「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7-88
☎ (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
🕒 月~土曜日/9:30~15:00
🏠 日曜日・祝日



6月上旬オープン予定!

「東経済センター厚別店」

札幌市厚別区厚別中央5条3丁目1-6
☎ (011) 891-2154
🕒 月~金曜日/9:00~17:00
※農産物の販売は16:00まで
🏠 土曜日・日曜日・祝日



6月中旬~農産物直売開始!

「しのとれたてっこ 生産者直売所」

札幌市北区篠路3条10丁目1-2
☎ (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
🕒 月~土曜日/10:00~16:00
🏠 日曜日・祝日



6月中旬オープン予定!

「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
🕒 夏季4月20日(土)~11月上旬10:00~17:00
🏠 木曜日



※営業時間等は変更になる場合がありますので、予めご了承ください。

※直売所の営業開始日は決定次第、JAさっぽろホームページでお知らせします。

クローズアップ 地産地消

自家農園産イチゴがたっぷり
「農家の茶屋 自然満喫倶楽部」のイチゴスイーツに注目!

清田区有明の生産者 大西智樹さんの農園で栽培されたイチゴを使ったスイーツが人気の「農家の茶屋 自然満喫倶楽部」。清田区有明とアリオ札幌内の2店舗展開で、生のイチゴをふんだんに使った「ミルクいちごパフェ」をはじめ、果汁25%使用の「いちごソフトクリーム」、お持ち帰りにもぴったりの「いちご大福」などを販売しています。

甘酸っぱいイチゴを活かしたスイーツはどれも絶品!イチゴ好きにはたまらないお店です。お近くにおでかけの際は、是非お立ち寄りください。

※商品に使用するイチゴは、5月中旬~11月下旬まで自家農園産の“エラン”を、それ以外の時期は本州産“とちおとめ”を使用しています。
※商品は売り切れの場合がありますので、予めご了承ください。

農家の茶屋 自然満喫倶楽部

場所: 札幌市清田区有明187 ☎ (011) 883-6886

🕒 夏季 4月1日~10月31日 10:00~17:00
冬季 11月1日~3月31日 11:00~16:00

農家の茶屋 自然満喫倶楽部 アリオ札幌店

場所: 札幌市東区北7条東9丁目2-20
アリオモール1階(イートインコーナー横)

☎ (011) 374-1178
🕒 10:00~21:00



「いちご大福」は、ひとつ 270円(税別)。

「ミルクいちごパフェ」(右)は700円(税別)。「いちごdeいちごパフェ」(左)は750円(税別)。

イチゴと生ハムのサラダ

イチゴ.....7個
生ハム.....30g
ベビーリーフ.....30g
カッテージチーズ.....小さじ2
<ドレッシング>
バルサミコ酢.....小さじ2
塩.....少々
粗挽き黒こしょう.....適宜
オリーブオイル.....小さじ1

- イチゴのヘタを取り、縦に1/4に切る。
- 皿にベビーリーフ、イチゴ、生ハム、カッテージチーズを盛り付ける。
- ドレッシングの材料を混ぜる。

4 2に3をかけてできあがり。

生ハムに塩気があるので、ドレッシングの塩は控えてOK!

イチゴの保存方法

果実がやわらかく傷つきやすいので、できるだけ早く食べましょう。保存する際は、洗わずにラップをして野菜室へ。食べる前の水洗いは必ずヘタをつけたまま!ヘタを取って洗うと、ビタミンCが流れてしまい味も水っぽくなります。

生より甘味は落ちますが、冷凍保存もOK!
水洗いしてからヘタと水気を取り、保存袋に入れて冷凍しましょう。シャーベット状にしてそのまま食べたり、お菓子作りなどに活用できます。



どこで買える? 札幌産イチゴ

6月上旬から7月上旬まで、とれたてっこ南、しのとれたてっこ、八紘学園農産物直売所など、生産者直売所を中心に販売しています。また、南区の砥山、豊滝などにはイチゴ狩りが楽しめる観光果樹園も多数!採れたての美味しさを味わうことができます。

プレゼントクイズ!

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。

※当選者の発表は賞品の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・賞品を発送する目的以外には利用いたしません。

Q

南区を中心に栽培されているイチゴ。そのイチゴに含まれる風邪予防や美肌づくりに効果的な栄養素はなんでしょう?

あて先

〒060-0010
札幌市中央区北10条西24丁目1-10
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 2019年6月30日(日)
(当日消印有効)

クイズの正解者の中から
抽選で10名様に
「札幌黄たまねぎスープ
(4袋入り×2箱)」を
プレゼント

札幌産「札幌黄」を使った
粉末スープです!