

特集
1

サッポロミドリのお届けです！

サッポロミドリが届くまで

▼ふっくらと実ったサッポロミドリは生産者が手作業で収穫します。



▼農協で箱詰めされ、経済センターの職員によって大切に出荷先へ届けられます。



▲「サッポロミドリのお届けです！ よろしくお願ひします」



▲シンプルに塩茹でしたサッポロミドリ。ジンギスカンとも相性抜群！

「サッポロミドリ」という枝豆をご存知ですか？
札幌黄（玉葱）や札幌大球（キャベツ）などと並び、札幌伝統野菜の一つです。
サッポロミドリは雪印種苗（株）が育成し、昭和四十九年に種苗名称登録されました。それまでは、生育期間が早く早い時期に収穫できる早生の枝豆には毛茸^{けいじょう}が白い品種はありませんでした。しかし市場では白毛品種の評価が高かったことから、早生、白毛で品質の良いサッポロミドリが作られました。

今年、夏から秋にかけて札幌市内で収穫されたサッポロミドリが、サッポロビール園とその系列の居酒屋さんに出荷されました。ビールとジンギスカンのお供として、多くの市民や観光客に味わっていただきました。

粒が大きくびっしりとなる見栄えの良さが最大の特徴ですが、茎の下のほうから実を付けるため、機械での収穫が難しく札幌での生産量はそう多くはありません。



特集 2

牛乳でおいしく減塩

乳 NEW 和 WASHOKU 食

健康寿命100歳を目指して

薄味で減塩した食事にさよなら

和食と牛乳でおいしい食事

皆さんは「減塩」というと「薄味で我慢すること」だと思っていないでしょうか？

私も長い間、それしかないのではと諦めていました。

その私が、牛乳を和食に使用すれば料理の味が濃くなり、食塩を減らしてもまったく薄味にならないことに気付いたのは、数年前のことです。

あらゆる和食に牛乳を取り入れ、試行錯誤を重ねてきました。どの料理にどのくらいの牛乳を加え、どのくらいの食塩を減らせば一番おいしいのか。

料理家・

フードビジネスコーディネーター

小山 浩子

和食になじませるためには、牛乳臭さが残らないことが必須条件。どう調理すれば、常にその必須条件を達成できるか、などなど。

牛乳を使ったオリジナルメニューの開発と啓発に取り組んできた経験から生まれたのが著書『目からウロコ』のおいしい減塩「乳和食」でも紹介している、牛乳をだし代わり、水代わりに使う「5つのミルクマジック」です。

牛乳で和食に魔法をかける

おいしい秘訣を大公開

マジック1では、和食のだし代わりに牛乳を使います。例えば茶わん蒸しは乳和食では卵

さばのミルクみそ煮

材料 (4人分)

サバ	4切れ	
A	みそ	大さじ2
	酒	大さじ4
	砂糖	大さじ2
	赤トウガラシ(半分にして種を除く)	2本
牛乳	200ml	

作り方

- (1) 鍋にAとサバを入れ、牛乳を注ぐ。
- (2) 火にかけてふつふつとしてきたら、落しふたをして中火よりやや弱火で約10分煮て、そのまま冷ます。



エネルギー229kcal カルシウム71mg 塩分1.4g ※1人分

と牛乳を合わせて作ります。こうすると加える調味料は塩としょうゆがほんのわずかで大丈夫です。それでも薄味にならず、牛乳のコクとうま味でとてもおいしく食べられるのです。

マジック2は水代わりです。和食では素材を水で煮たりすることが多いですが、和食の定番「さばのみそ煮」も牛乳で煮れば、みそは通常の半分で済みます。

マジック3は乾物を戻す際に使う水を牛乳に代える方法です。高野豆腐や切り干し大根、干しいたけ、ひじきをさっと洗って牛乳で戻し煮してみてください。後で加える調味料は驚くほど少なくて済みます。味付けに不安な場合は、麵つゆ（三倍濃縮）を少量加えてみてください。

マジック4は粉と牛乳を合わせます。天ぷらを作る際、卵、水、粉で衣を作りますが、ここに牛乳を使います。卵は使いません。衣に驚くほどコクが出て、素材への下味も天つゆも天塩も不要です。塩分はほぼゼロでおいしくいただけるのです。

最後のマジック5では牛乳はそのままではなく、加熱（八十〜九十度）し、お酢を加えて分離させて使います。分離させた水分（ホエイ）でご飯を炊いたり、漬物を作ったり、おでんを煮ることもできます。ホエイを取って残った

チーズは卵に混ぜたり、サラダに掛けたりして活用してください。

これらの方法で調理した乳和食は、牛乳が苦手な方でもおいしく食べられると喜んでいただいております。和食に牛乳を入れるなんて！きつとそう思われる方もいらつしやると思いますが、まずは今回紹介したレシピを作ってみてください。そして、日本一簡単で日本一おいしい！乳和食レシピで皆さんの健康維持のお役に立てることを願っております。

小山 浩子 こやま ひろこ



大手食品メーカー勤務を経て2003年フリーに。料理教室の講師やコーディネーター、メニュー開発、栄養コラム執筆、健康番組出演など幅広く活動。料理家としてのキャリアは20年以上。これまで指導した生徒は5万人以上に。『目からウロコのおいしい減塩「乳和食」』で2014年グルメ世界料理本大賞イノベティブ部門世界第2位を受賞。

<http://koyama165.com>

(著書)

『目からウロコのおいしい減塩「乳和食」』
社会保険出版社刊 定価：1,100円



ミルク卵の花

エネルギー174kcal カルシウム171mg 塩分1.0g ※1人分

材料 (4人分)

干しいたけ……………	6個	ニンジン(千切り)…	1/3本
牛乳……………	400ml	ネギ(小口切り)…	1/3本
顆粒だし……………	小さじ2	油揚げ(千切り)…	1枚
サラダ油……………	小さじ2	おから……………	200g
ショウガ(千切り)…	1片	塩……………	少量

作り方

- (1) 鍋に牛乳、顆粒だし、干しいたけを入れる。落としぶたをして、中火よりやや弱火で5分ほど煮る。しいたけが軟らかくになったら、取り出して軸を除き、千切りにしておく(後で使うので煮汁は取っておく)。
- (2) 鍋にサラダ油を熱し、ショウガを炒め、香りが出たらニンジン、ネギ、油揚げを炒める。おからを加えて、ぱらっとするまでさらに炒め、(1)のしいたけと煮汁を加え、へらで混ぜながら味を含ませるように煮て、塩で味を調える。



まつり

今年も8月2日の厚別支店を皮切りに、6地区でJAまつりが開催されました。地区ごとに数々の趣向を凝らしたイベントが行なわれた他、青年部・女性部による出店、野菜の販売など、どの地区も多くの方にご来場いただき、大好評のうちに幕を閉じました。



▲ジャンボカボチャの重量当てクイズ。
「何キロあるかなあ〜。」



▲クイズ大会に大勢の人が参加。会場が一体となって盛り上がりました。

9/5(土)
新琴似



▲かわいいカボチャが展示されました。



▲トウキビの早むき競争は毎年の恒例イベントの一つ

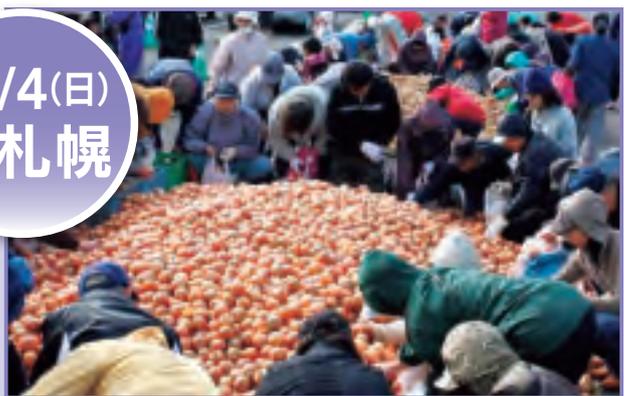


▲女性部の皆さんが笑顔で来場者を出迎えました。

9/27(日)
篠路



10/4(日)
北札幌



▲野菜の詰め放題には黒山の人だかり



▲青年部による札幌黄の販売は、積極的に呼び込み！
「いらっしやいませ〜！」



▲野菜の直売は早いもの勝ち！売り切れ商品が続出でした。

6地区で開催!

JA

8/2(日)
厚別



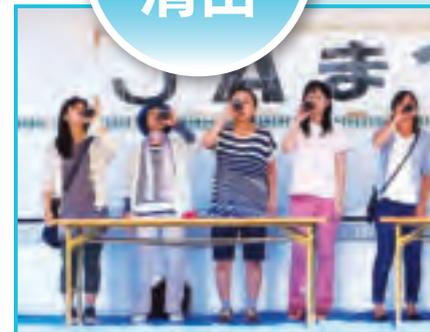
▲大好評! 青年部の焼きそばにイカ焼き。「暑〜い!!!」



8/29(土)
清田



▲東日本大震災義援抽選会の抽選券を求め、人!人!人!
売り上げは全額、日本赤十字社に寄付されました。



▲景品を掛けてコーラの早飲み!

9/6(日)
手稲



▲ステージイベントが祭りを盛り上げました。



▲お楽しみ抽選会には長蛇の列が。特賞を狙います!



▲たくさんの親子がバター作りに挑戦しました。



平成27年度「1統括支店1協同活動」

白石地区

9月24日(木) 早朝街頭交通安全運動

白石支店、菊水元町支店、東白石支店の3店舗では、地域社会貢献を目的として白石区で行なわれた秋の早朝街頭交通安全運動に参加しました。集まったのは、白石地区役員・運営協力委員・支店職員の総勢29名。全員が統一した白いジャケットを着用し、それぞれの支店に分かれ街頭に立ちました。交通事故が減少することを願い、安全運転をドライバーに呼びかけました。



▲白石支店、北郷3条7丁目水源地通交差点



▲菊水元町支店、米里2条1丁目新道交差点



▲東白石支店、南郷13丁目地下鉄駅前交差点

南地区

9月26日(土) 稲刈り体験

6月に行なった田植えから早3ヶ月がたち、いよいよ収穫の時期を迎えました。南統括支店では、南区小金湯の土田米子さんにお借りした田んぼ「こがねの里」に再び親子が集合し、稲刈り体験を行ないました。

当日は天候に恵まれて稲刈りスタート。普段使い慣れない鎌で子ども達が怪我をしない様にお父さんお母さんを中心にみんなでサポートしながら慎重に稲を刈り取りました。刈り取った稲は全員で“はさかけ”をして稲刈り体験終了。10月24日には、みんなで収穫したお米と地元食材でバーベキューを行ない、今年の活動を締めくくりました。



▼はさかけも体験。お米が食べられるまでにたくさんの苦労があることを学びました。



▲黄金色に実った稲に参加者は感動！



▲親子で協力して稲を丁寧に刈り取りました。





平岸地区

10月14日(水) リンゴゼリー作り
10月15日(木) 発表会

平岸統括支店では、8月に行なった文字入りリンゴ作りに引き続き、美園小学校4年生がリンゴゼリー作りを行ないました。リンゴは、環状通りにあるリンゴ並木から収穫したものを使用し、調理には女性部員の方々にも参加していただきました。児童と交流を図りながら、楽しいひと時を過ごすことができました。



▼職員もゼリー作りをお手伝い。みんなで頑張っていました。



同地区の奥内尚史理事と越智統括支店長が参加した発表会では、リンゴゼリーを全員で試食。とても美味しくできたゼリーに児童たちは大満足の様子でした。



9月26日(土)
札幌黄初競り

今年の札幌黄をお披露目 10kg10,000円の最高値!

札幌市の伝統野菜の一つ、「札幌黄」玉葱の初セリが丸果札幌青果(株)にて行なわれました。たくさんの報道陣も集まり、注目度の高さが伺えました。最高値は、10kg1ケース10,000円。本年産は収穫期に降雨に見舞われたものの概ね順調に生育し、収穫を迎えることが出来ました。札幌黄は市内の量販店でお買い求めいただけます。また、本年度はJAさっぽろ各支店でも札幌黄ギフトの取り扱いを始めましたので、是非ご利用ください。

※JAさっぽろの「札幌黄ギフト」について、P17で詳しく紹介しています。



▲多くの人が見守る中、初セリが行なわれました。



▲今年も札幌黄が消費者の元に届きます。



10月3日(土)
「とれたてっこ南」生産者直売所

待ちに待った収穫感謝祭

爽りの秋を迎え、「とれたてっこ南」生産者直売所では収穫感謝祭が行われました。気持ちの良い秋晴れとなったこの日、お店の外には開店を待ちわびる人々で長い行列ができました。

生産者は早朝から陳列作業に追われ、店内には、たくさんの野菜や果物が並べられました。開店と同時に店内は新鮮な農産物を求める人で大混雑。カゴいっぱい商品を購入する姿が多く見られました。また、店舗前では先着で訪れた人に牛乳の無料配布を行なった他、お買い上げ金額に応じた大抽選会も行なわれ、大賑わいのイベントとなりました。



▲たくさんの方が楽しみにしていました。

▼生産者も自ら店頭立ち、調理方法などをアドバイス。



◀新鮮な野菜は大人気！



9月26日(土)～27日(日)
JAさっぽろ青年部

とれたて新鮮！札幌の農産物 青年部員が直接販売

JAさっぽろ青年部では、サッポロさとらんどで行なわれた「たまねぎフェスタ」に参加し、青年部員が生産した農産物と茹でとうきびの販売を行ないました。青年部からは出品者と販売者合わせて25名の部員が参加。店頭には、生産者が丹精込めて育てた20種類以上の農産物が並びました。イベント直前のシルバーウィークや天候の悪化の影響により、例年に比べると客足が伸び悩んだものの、試食や積極的な声掛けで完売する農産物もありました。消費者と直接交流を図ることで札幌の農業をPRすることができました。



10月9日(金)
女性部厚別支部竹葉会

石釜を使ってピザ作り体験

女性部厚別支部竹葉会(小林祐美代表)では、部員4名が参加し日帰り研修会を実施しました。当別町にある「フレンドリーファーム」にお邪魔し、ピザ作りを体験。当別産小麦「きたほなみ」を使った生地に、採れたての自家製野菜などをトッピングして、オーナー佐藤さんの手作りの石釜で焼き上げました。野菜を塩で包んで焼く塩釜焼きと合わせて、皆で美味しくいただきました。



▲焼きたてのピザの味は格別！



▲美味しそうに焼けました。

(吉村特派員)



9月11日(金)
琴似クローバー会

炎天下の中でも3名がホールインワン!

琴似クローバー会(石川秋夫会長)では、会員12名が参加し、三川パークゴルフ場にて年に一度のパークゴルフ大会を開催しました。台風接近により開催が危ぶまれていましたが、雨どころか炎天下に見舞われる気候となりました。猛暑の中でのプレーに疲労の色が見えていたものの、ホールインワンを3名の方が達成し、大変盛り上がる大会となりました。無事にパークゴルフを終えた後は、昼食に美味しいジンギスカンを食べ、ユンニの湯で汗を流し疲れた体を休めて帰路につきました。(高瀬特派員)



9月18日(金)~19日(土)
二十四軒農事組合

定山溪温泉へ癒しの1泊旅行

二十四軒農事組合(三好邦夫組合長)では、11名が参加し、定山溪の溪流荘にて一泊二日の観楓会を実施しました。あいにくの雨模様でしたが、おいしい食事と源泉かけ流しの露天風呂には大満足。宴会の中で行なったビンゴゲームでは、バラエティに富む景品に皆笑顔になり、大いに盛り上がりました。楽しいひと時を共に過ごし、親睦も深まった観楓会となりました。(中谷特派員)



9月30日(水)
資産管理部会中央支部、
青色申告会中央支部

盛り沢山の内容で充実した一日に

資産管理部会中央支部(永野拓也支部長)と青色申告会中央支部(佐藤隆一支部長)では、部員11名が参加し日帰り合同研修旅行を実施しました。江別市のヤンマーアグリジャパン(株)では、デザイナーと協力し一新された農機具やコンテナ展望台・倉庫建物群等を見学。栗山町のタキイ種苗では、今夏の日照時間や積算気温のデータ分析に触れ、生産地区の気温に合った品種や作物のハウス開閉対応等の興味深い話に聞き入りました。また、小林酒造では蔵元見学と試飲、7月にリニューアルオープンしたばかりの千歳水族館では鮭の遡上を見学しました。札幌に安着した後は、懇親会を開き部員同士の親交を深めました。天候にも恵まれ、大満足の研修旅行となりました。(尾崎特派員)



虹のひろば

JAさっぽろの様々な部会活動の様子をご紹介します

JAさっぽろ女性大学

Lカレッジ

第5回講座

干し野菜を使った料理教室

長谷部 直美 先生

～ Lady (女性) が Link (つながり) を持って Life (生活) について Liberty (自由) に Learn (学ぶ) ところ ～



10月20日(火)、Lカレッジ第5回講座では、講師に野菜ソムリエの長谷部直美さんをお招きし、干し野菜を使った料理教室を行いました。

干し野菜は、野菜本来の旨味が凝縮されるので調味料が少量で済み、塩分や糖分、カロリーが抑えられるという特徴があります。参加した受講生は、最初は半信半疑だったものの、干しただけの野菜を一口試食すると、一同驚愕!「味が濃い〜!!」「野菜ってこんなに味がしたんだ!」と素材の味を再確認していました。

干し野菜というと天日干しされた野菜をイメージしがちですが、長谷部先生の推奨する干し野菜は部屋干しで良いというもの。暖房で部屋の中が乾燥するこれからの季節は、干し野菜を作るのに絶好の環境になります。風通しを良くするためにザルや網カゴに野菜を切って並べ、半日から二日程度干すだけでも干し野菜としての効果を発揮することによって受講生も興味津々でした。

今回は、干し野菜をふんだんに使用し昼食を作りました。白菜を干すことによって面倒な下茹だが不要になるロール白菜は時間短縮に有効と大好評! 苦手意識が強い参加者が多かった炒飯は、干し野菜が余分な水分を吸収することでパラッと本格的に仕上がりました。

干し野菜を実際に調理し、味わうことで魅力と活用法を発見することができました。



長谷部 直美 先生

社会人の子を持つ母、主婦目線の野菜ソムリエ。「簡単じゃなきゃ始められない! 楽しくなきゃ続かない!」をモットーにピクルス先生、干し野菜の達人としてテレビ・雑誌・イベントやセミナー等を通してすぐ始められる「野菜の簡単保存食」を普及中!



▲干し野菜の炒飯(左)、ロール干し白菜の豆乳煮(右上)、干し野菜の即席味噌汁(右下)。とっても美味しくできました!



▲干し野菜をたっぷり使った長谷部先生特製バンケーキは食後のデザートに。



▲前回の陶芸教室で作った作品が焼きあがり、受講生に手渡されました。皆さんとっても嬉しそう!



賃貸契約書と印紙税

印紙税については、売買契約書、消費貸借契約書、請負契約書及び領収書等印紙税法で決められている“課税文書”に該当した場合に課税されます。また、印紙税の課税時期は課税文書により異なり、手形・受取書は「交付の時」、契約書・約定書・覚書は「証明の時」となっています。なお、課税文書に該当しているのに印紙が「貼られていない」「不足している」「所定の方法により消されていない」等の場合であっても契約が無効になるわけではありませんが、過怠税の対象となりますので注意が必要です。

■「課税文書」の判断

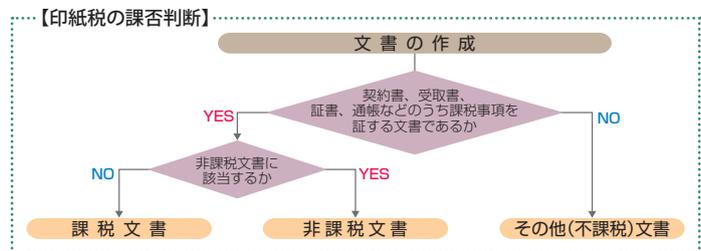
印紙税が課税されるのは、印紙税法で定められた課税文書に限られています。この課税文書とは、次の三つのすべてに当てはまる文書をいいます。

- (1) 印紙税法別表第一(課税物件表)に掲げられている20種類(第1号~第20号)の文書により証明されるべき事項(課税事項)が記載されていること。
- (2) 当事者の間において課税事項を証明する目的で作成された文書であること。
- (3) 印紙税法第5条(非課税文書)の規定により印紙税を課税しないこととされている非課税文書でないこと。

※ 文書の名称如何に係らず、記載されている内容に基づいて「課税文書」に該当するかを判断いたします。

■建物の賃貸借契約書

建物の賃貸借契約書については、権利金の受領事実が記載されているなどで印紙税額一覧表の第17号文書(金銭又は有価証券の受取書)等に該当するものを除き、印紙税はかかりません。



■建物の賃貸借契約書と敷地

建物の賃貸借契約書の中には、建物の所在地の他使用収益の範囲を確定するために、敷地の面積が記載されている事がありますが、このような文書も原則印紙税はかかりません。しかし、その敷地についての賃貸借契約締結が明らかなのは、印紙税額一覧表の第1号の2文書(土地の賃借権の設定に関する契約書)に該当し印紙税がかかります。

■建物賃貸借契約書と保証金、建設協力金

一般的に「保証金(敷金等)」は、契約期間中に賃料の滞納等賃借人の一定の債務の担保として貸借人へ預託する金銭であるため、印紙税はかかりません。ただし、「建設協力金」または「保証金」などの名目で一定の金銭を受取り、一定期間据え置いた後に割賦償還する事等を約する場合の建物賃貸借契約書は、印紙税額一覧表の第1号の3文書(消費貸借に関する契約書)に該当し印紙税がかかります。また、通常の「保証金」であっても、契約終了後一定期間経過後で無ければ返還しないと約されている場合も同様に第1号の3文書となりますので注意が必要です。

■土地の賃貸借契約書

土地の賃貸借契約書は、印紙税法一覧表の第1号の2文書(地上権又は土地の賃借権の設定又は譲渡に関する契約書)に該当し「記載された契約金額」を基準に印紙税がかかります。なお、「記載された契約金額」とは「貸主が借主へ、返還することが予定されていない金額」を言い、地代や借主へ返還予定の預かり保証金のみが記載されている契約書は、「契約金額の記載のないもの」として印紙税は200円と定められております。また、無償で土地を貸すという使用貸借については、印紙税はかかりません。

■駐車場の賃貸借契約書

駐車場の賃貸借契約書は、アスファルト敷、区画割など駐車場として整備されていれば「施設の賃貸借」となり印紙税はかかりません。なお、借りた土地(更地等)を借主が駐車場として利用している場合等は、「土地の賃貸借」契約となり印紙税がかかります。

■領収書

「賃貸料の受取書」など営業に関するもので5万円以上の金銭を受領した場合には、印紙税額一覧表の第17号の1文書(売上代金に係る金銭の受取書)に該当し印紙税がかかります。なお、営業に関しないものや記載された受取金額が5万円未満の受取書については、非課税となり印紙税はかかりません。

印紙税額一覧表については、国税庁ホームページなどによりご確認をお願い致します。また、上記契約書についても契約内容によっては、“課税文書”に該当する可能性もありますので、最寄の税務署等に確認し適正な取り扱いをお願い致します。

伝 言 板

理事会だより

◆第六回定例理事会

平成二十七年九月二十八日(月)午後二時より本店役員会議室において第六回定例理事会が開催された。

●委員会等報告事項

一、総務・企画委員会

一、協議事項
●臨時監査回答について
平成二十七年六月末を基準日に実施した常勤監事による臨時監査結果について、改善を要する事項および事務整備の事項について回答内容が説明され、可決決定。

二、子会社等管理規程の一部改正について

子会社(協同会社)の運営に係る理事会承認事項を明確にすると共に、子会社に対する統制強化を目的とした事前決裁事項の追加内容が説明され、可決決定。

三、就業規程の一部改正について

平成二十七年十月から運用する土曜日の自動化機器(ATM)運用の自動化に伴う、当番勤務の廃止並

びに自動化機器管理部門(金融部)のATM当番勤務にかかる勤務時間の追加にかかる改正内容が説明され、可決決定。

四、固定資産の処分について

北札幌経済センター18号倉庫他計四棟並びに底地の売却について、売買の相手方並びに売買価額や契約迄の日程等の内容が説明され、可決決定。
(総務・企画委員会付議案件)

五、平成二十七年年度燃料手当の支給

支給基準単価および支給額等の内容が説明され、可決決定。

●報告事項

一、特別債権等の処理状況報告

二、重要管理債権経営状況等報告

三、地区別懇談会開催日程について

四、札幌協同振興(株)への賃貸住宅

管理業務一部再委託について

五、八月末財務状況報告

六、八月末組合員加入・脱退状況報告

七、九月の動静と十月の予定について

八、三者要請検査・道常例検査概要報告

(開会・午後四時七分)

経済部よりお知らせ

経済部・経済センターは11月～2月の期間の全土曜日を休日とさせていただきます(東経済センター厚別店は除く)。組合員の皆さまには、大変ご迷惑をお掛けいたしますが、よろしくお願い申し上げます。

入組1年目の職員が農業実習

当JAでは、今年の新採用職員5名へ秋の農業実習を行いました。本実習は各地区の組合員の皆さまにご協力いただき、例年職員教育の一環として入組1年目および2年目の職員を対象に行なっています。春には入組2年目の職員への実習を行なっており、それに引き続き、秋は今年4月に入組した職員への実習を行ないました。10月13日(火)から、西区の山末清さん宅で3名の職員がピーマンの収穫作業などを、10月19日(月)からは、南区の新井伸二さん宅にて2名の職員がチンゲン菜の収穫作業に取り組みました。普段は窓口業務を行なっている職員は、慣れない作業に悪戦苦闘しつつも、一つ一つの作業に真剣に取り組んでいました。実習は



それぞれ3日間の日程で行なわれ、職員にとって貴重な体験となりました。

今年度も実習にご協力いただきました組合員の皆さま、お忙しい中ありがとうございました。

▲新井さんのアドバイスを受けながら収穫を行なう職員。

おくやみ

下記の正組合員の方々が逝去されました。謹んでご冥福をお祈り致します。

支店名	氏名	享年	月日
平岸	小林 蔵男	82才	10 / 3
厚別	山口 雄	85才	9 / 27
	佐藤 吉蔵	98才	10 / 14
北札幌	渡辺 保	92才	10 / 4
篠路	野村 昭次	88才	9 / 19
	藤田 貴典	93才	10 / 1

JAさっぽろDATA

(平成27年9月末業務実績) (平成27年8月末業務実績)

	正組合員	3,995名	正組合員	3,991名
組合員数	准組合員	26,436名	准組合員	26,095名
	合計	30,431名	合計	30,086名
	出資金残高	49億4千万円		49億1千3百万円
販売取扱高	11億6千4百万円		7億7千7百万円	
購買供給高	6億7千3百万円		5億7千9百万円	
貯金残高	2,766億9千3百万円		2,748億5千2百万円	
融資残高	889億7千2百万円		889億1千4百万円	
共済保有高	6,014億7千3百万円		6,017億3千万円	
施設建設取扱高	3億9千2百万円		4千9百万円	
管理受託戸数	4,062戸		4,099戸	

* 出資金残高については、処分未済持分を控除した額です。

2015

虹の大樹

NO.209

虹の大樹●11月号
平成27年11月10日●NOVEMBER 2015
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 TEL011-621-1311
ホームページ <http://www.ja-sapporo.or.jp/> Eメール kouhou@ja-sapporo.or.jp



あなたの自慢 教えてください



我が家の庭のノウゼンカズラです。
夏から秋にかけて
橙色の大きな花をつけます。
満開に咲き誇る姿はなんとも美しく、
庭の中でも一際目を引く存在です。
今年はまだ散ってしまいましたが、
また来年も花が咲くのを
楽しみにしています。

◆みなさまの自慢を教えてください◆

小さいお子さんやお孫さん、新婚さん、ペット、
料理、新たに家業を継いだ方、家宝など、
自慢のものを大募集!
お近くの各支店または本店 広報課まで、
お気軽にお声かけ下さい。

タイトルは、きゅうりやトマトなどに
一般的に殺菌剤で使われている
「ジマンダイセン」をアレンジしたものです。