

細菌が原因となる食中毒は夏場(6月～8月)に多く発生しています。その原因となる細菌の代表的なものは、腸管出血性大腸菌(O-157やO-111など)やカンピロバクター、

食中毒を引き起こす主な原因は、「細菌」と「ウイルス」です。細菌もウイルスも目には見えないうちから食中毒の原因となります。細菌は温度や湿度などの条件がそろえば食べ物の中で増殖し、その食べ物を食べることで食中毒を引き起こします。一方、ウイルスは低温や乾燥した環境中で長く生存します。ウイルスは、細菌のように食べ物の中では増殖しませんが、食べ物を通じて体内に入ると、人の腸管内で増殖し、食中毒を引き起こします。

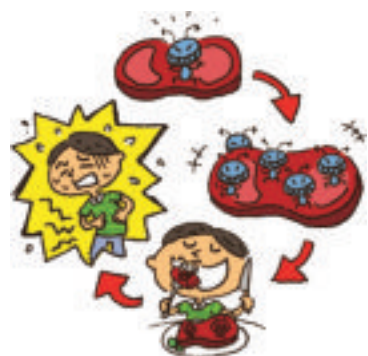
特集

夏場は特に細菌に注意！

食中毒を防ぐ

腹痛や下痢、おう吐などの症状が急に出現することはありませんか。そんなときに疑われるもののひとつが「食中毒」です。食中毒は、飲食店などで食べる食事だけでなく、家庭での食事でも発生しています。3つの原則、6つのポイントで食中毒を防ぎましょう。

食中毒の原因は何？



サルモネラ属菌などです。食中毒を引き起こす細菌の多くは、室温(約20℃)で活発に増殖し始め、人間や動物の体温ぐらいの温度で増殖のスピードが最も速くなります。例えば、O-157やO-111などの場合は、7～8℃ぐらいから増殖し始め、35～40℃で最も増殖が活発になります(*)。また、細菌の多くは湿気を好むため、気温が高くなり始め、湿度も高くなる梅雨時には、細菌による食中毒が増えます。一方、低温や乾燥した環境中で長く生存するウイルスが原因となる食中毒は冬場(11月～3月)に多く発生しています。食中毒の原因となる代表的なウイルスであるノロウイルスは、調理者から食品を介して感染する場合が多く、ほかに二枚貝に潜んでいることもあります。ノロウイルスによる食中毒は、大規模化することが多



く、年間の食中毒患者数の5割以上を占めています。

このほか、毒キノコやフグなどの「自然毒」、アニサキスなどの「寄生虫」なども、食中毒の原因となっています。

このようにさまざまな原因物質によって、食中毒は1年中発生しています。

*参考：「食品健康影響評価のためのリスクプロファイル」
～牛肉を主とする食肉中の腸管出血性大腸菌～
(食品安全委員会)

台所に潜む食中毒の危険



食中毒は、飲食店などの外食で発生しているだけでなく、家庭でも発生しています。

食中毒の原因となる細菌やウイルスは目に見えないため、どこにいるかわかりませんが、私たちの周りの至るところに存在している可能性があります。肉や魚などの食材には、細菌やウイルスが付着しているものと考えましょう。

また、いろいろな物に触れる自分の手にも、細菌やウイルスが付着していることがあります。細菌やウイルスの付着した手を洗わずに食材や食器などを触ると、手を介して、それらにも細菌やウイルスが付着してしまいますので、特に注意が必要です。



きれいにしているキッチンでも、食中毒の原因となる細菌やウイルスがまったくないとは限りません。食器用スポンジやふきん、シンク、まな板などは、細菌が付着・増殖したり、ウイルスが付着しやすい場所と言われています。

食中毒予防の原則



食中毒は、その原因となる細菌やウイルスが食べ物に付着し、体内へ侵入することによって発生します。食中毒を防ぐためには、細菌の場合、細菌を食べ物に「つけない」、食べ物に付着した細菌を「増やさない」、食べ物や調理器具に付着した細菌を「やつつける」という3つのことが原則となります。

また、ウイルスの場合は、食品中では増えないので、「増やさない」は、当てはまりません。ウイルスは、ごくわずかな汚染によって食中毒を起こしてしまいます。ウイルスを食品に「つけない」を確実に実行するためには、調理者はもちろんのこと、調理器具、調理環境などの調理場全体がウイルスに汚染されていないことがきわめて重要になります。そのようなウイルスに汚染されていない調理環境をつくるには、調理場内にウイルスを「持ち込まない」、仮に持ち込んだとしても、それを「ひろげない」ことが大切です。すなわち、ウイルスによる食中毒を予防するためには、ウイルスを調理場内に「持ち込まない」、食べ物や調理器具にウイルスを

「ひろげない」、食べ物にウイルスを「つけない」、付着してしまつたウイルスを加熱して「やつつける」という4つのことが原則となります。

では、これからの季節に特に多く発生する細菌性の食中毒の基本的な予防法を詳しく見ていきましょう。

「つけない」……………



洗う！分ける！

手にはさまざまな雑菌が付着しています。食中毒の原因菌やウイルスを食べ物に付けないように、次のようなときは必ず手を洗いましょつ。



- ・調理を始める前
- ・生の肉や魚、卵などを取り扱う前後
- ・調理の途中で、トイレに行ったり、鼻をかんだりした後
- ・おむつを交換したり、動物に触れたりした後
- ・食卓につく前
- ・残つた食品を扱う前

また、生の肉や魚などを切つたまな板などの器具から、加熱しないで食べる野菜などへ菌が付着しないように、使用の都度、きれいに洗ひ、できれば殺菌しましょう。加熱しないで食べるものを先に取り扱うのもひとつの方法です。焼肉などの場合には、生の肉をつかむ箸と焼けた

肉をつかむ箸は別のものにしましょつ。食品の保管の際にも、他の食品に付いた細菌が付着しないよう、密封容器に入れたり、ラップをかけたりすることが大事です。

「増やさない」……………



低温で保存する！

細菌の多くは高温多湿な環境で増殖が活発になります。10℃以下では増殖がゆっくりとなり、マイナス15℃以下では増殖が停止します。食べ物に付着した菌を増やさないためには、低温で保存することが重要です。肉や魚などの生鮮食品やお総菜などは、購入後、できるだけ早く冷蔵庫に入れましょつ。なお、冷蔵庫に入れても、細菌はゆっくりと増殖しますので、冷蔵庫を過信せず、早めに食べるのが大事です。



「やつつける」……………



加熱処理！

ほとんどの細菌やウイルスは加熱によって死滅しますので、肉や魚はもちろん、野菜なども加熱して食べれば安全です。特に肉料理は中心までよく加熱することが大事です。中心部を

75℃で1分以上加熱することが目安です。

ふきんやまな板、包丁などの調理器具にも、細菌やウイルスが付着します。特に肉や魚、卵などを使った後の調理器具は、洗剤でよく洗ってから、熱湯をかけて殺菌しましょう。台所用殺菌剤の使用も効果的です。



食中毒を防ぐ6つのポイント



家庭での食中毒予防は、食品を購入してから、調理して、食べるまでの過程で、どのように細菌を「つけない」「増やさない」「やっつける」を実践していくかにあります。ここでは、「買い物」「家庭での保存」「下準備」「調理」「食事」「残った食品」の6つのポイントで、具体的な方法を紹介します。

① 買い物

- ・消費期限を確認する
- ・肉や魚などの生鮮食品や冷凍食品は最後に買う
- ・肉や魚などは汁が他の食品に付かないように分けてビニール袋に入れる
- ・寄り道をしないで、すぐに帰る



② 家庭での保存

- ・冷蔵や冷凍の必要な食品は、持ち帰ったらすぐに冷蔵庫や冷凍庫に詰めすぎない（詰めすぎると冷気の循環が悪くなる）

ぐに冷蔵庫や冷凍庫に保管する

肉や魚はビニール袋や容器に入れ、他の食品に肉汁などがつかないようにする

肉、魚、卵などを取り扱うときは、取り扱う前と後に必ず手指を洗う

冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫はマイナス15℃以下に保つ

冷蔵庫や冷凍庫に詰めすぎない（詰めすぎると冷気の循環が悪くなる）

③ 下準備

調理の前に石けんで丁寧に手を洗う

野菜などの食材を流水できれいに洗う（カット野菜もよく洗う）

生肉や魚などの汁が、果物やサラダなど生で食べるものや調理の済んだものにかからないようにする

生肉や魚、卵を触ったら手を洗う

包丁やまな板は肉用、魚用、野菜用と別々にそろえて使い分けると安全

冷凍食品の解凍は冷蔵庫や電子レンジを利用し、自然解凍は避ける



使用後のふきんやタオルは熱湯で煮沸した後しっかりと乾燥させる

使用後の調理器具は洗った後、熱湯をかけて殺菌する（特に生肉や魚を切ったまな板や包丁）。台所用殺菌剤の使用も効果的

④ 調理

調理の前に手を洗う

肉や魚は十分に加熱。中心部を75℃で1分以上の加熱が目安

⑤ 食事

食べる前に石けんで手を洗う

清潔な食器を使う

作った料理は、長時間、室温に放置しない

残った食品を扱う前にも手を洗う

清潔な容器に保存する

温め直すときも十分に加熱

時間が経ちすぎたものは思い切って捨てる

〜食中毒かなと思ったら〜

おう吐や下痢の症状は、原因物質を排除しようという体の防御反応です。医師の診断を受けずに、市販の下痢止めなどの薬をむやみに服用しないようにし、早めに医師の診断を受けましょう。



平成29年度「1統括支店1協同活動」の 取り組みが始まっています！

平成26年度より行なっている、JAと組合員との絆作り、地域とのつながりの強化を目指す活動「1統括支店1協同活動」の今年度の取り組みが始まりました。組合員の皆さまをはじめ、たくさんの方々にご協力いただき、各地区の特色を活かした活動を行なっていきます。



5月9日(火)

北札幌統括支店 1統括支店1協同活動

丘珠小全校児童が「札幌黄」を定植

北札幌統括支店では、丘珠小学校全校児童280名を招き、「札幌黄」玉葱の定植作業を行ないました。昨年に引き続き、同地区の組合員 相澤保さんの圃場をお借りし、児童のサポートには、地区役員をはじめ、運営協力委員会、玉葱部会、青年部、女性部の皆さんが集まりました。児童には、15cmほどに育った苗が配られ、1反弱の畑に約3,000本を植え付けました。この取り組みは3回目とあって、高学年の児童になると作業も手馴れたもの。初めて参加した1年生には、6年生の児童が付き添い、教えながら共に作業する様子が見られました。秋には、収穫体験や、3年生児童の選果場見学を予定しています。



▼大きな札幌黄になることを願って、大切に植えました。



▲園児の作業が無事に終わって、全員一安心。



▲教わったとおり
にできるかな？



5月10日(水)

琴似統括支店 1統括支店1協同活動

あづま幼稚園年長園児が 馬鈴薯の植え付け初体験

琴似統括支店では、あづま幼稚園の年長園児120名を招き、馬鈴薯の植え付け体験を行ないました。西区発寒の横田光雄さんの圃場をお借りして行なうのは、今年で4回目。毎年、年長園児を対象としていることから、植え付け体験は初めての子ばかりです。一人ひとりにカットした種芋が入ったバケツが手渡されると、園児は元気に畑へ。横田さんから「白い平らな方を下にして、間をあけて土の上に置いてね」と教わると丁寧に種芋を並べ、しっかり並んでいるかを集まった組合員の皆さんが確認してから、全員で土をかぶせました。あづま幼稚園は、畑からすぐそばの場所にあり、園児は、収穫するのを楽しみに、毎日通園バスから生育を見守っていきます。



5月17日(水)
西町統括支店 1統括支店1協同活動

今年も西野桜幼稚園に野菜畑が完成!

西町統括支店では、組合員12名、職員6名が西野桜幼稚園を訪れ、年長園児88名とともに種芋と野菜苗の植え付けを行いました。今回の取り組みは、昨年に引き続き2回目で、園児が農業体験できる貴重な場となっています。この日は、馬鈴薯・スイカ・エダマメ・トマト・キュウリを植え、種芋の植え付けは、園児全員が体験。軍手に長靴でやる気満々で畑に入ると、種芋を丁寧に並べて土をかぶせていました。また、苗物は組合員の皆さんが中心となって植え、園児はそれぞれの苗の違いなどを真剣な表情で観察していました。幼稚園では今後サツマイモ・大根・人参も育てる予定で、生育の様子を園児が観察して絵日記にしたり、収穫できた野菜は、園の授業や行事などで使われます。秋には、組合員と園児で芋ほりも予定しています。

▼全員で種芋を植えました。



▲「それはなんの野菜?」
「これはエダマメだよ!」

▼「たくさんできるといいなあ」



5月の一大イベント「苗物市」 各会場で大盛況

春の恒例行事である苗物市が、5月13日(土)の北札幌・篠路会場を皮切りに今年は8会場で開催されました。各会場では、野菜・花の良質な苗や各種肥料などを求めて開店前から長い行列ができました。終了時刻を待たずに売切れてしまう商品もあることから、どの会場も開店直後が最も賑わいを見せ、一人で何十株も購入する来場者も目立ちました。今年の苗物市は、5月23日(火)をもって全日程を終え、好評のうちに幕を閉じました。



▲手稲会場。来場者に育て方をアドバイス。



▲オープンと同時に人がなだれ込む篠路会場。



▲北札幌会場。お目当ての苗に一直線。



▲屋外会場の厚別地区は、天候にも恵まれ苗物市日和に。



4月4日(火)
~4月5日(水)
女性部南支部

2年ぶりに函館で研修旅行 北海道新幹線にも遭遇!

女性部南支部(荒井三和支部長)では、部員21名が参加し1泊2日で函館への研修旅行を実施しました。1日目は、はこだてワイン工場や、カール・レイモンソーセージ工場を訪れ、ワインの試飲やソーセージ・カルパス等の製造工程の見学を楽しみました。2日目には、函館朝市・金森赤レンガ倉庫の散策や旧函館区公会堂・イギリス領事館を訪れました。また、女性部南支部では2年前にも函館方面への研修旅行を実施しており、当時はまだ完成していなかった新函館北斗駅へも足を延ばしました。駅では、ちょうどホームに停車している北海道新幹線を発見。部員の皆さんの中には、はじめて見たという方もいて、とても感激した様子でした。(森清特派員)



4月17日(月)~18日(火)
中央支店イーグル会

一泊でびらとり温泉へ 二風谷アイヌ博物館に大満足

中央支店イーグル会(目黒晴夫会長)では、会員14名が参加し温泉旅行兼総会を開催しました。千歳ワイナリーで工場見学をした後、びらとり和牛で有名なびらとり温泉へ。ゆっくり温泉につかり、宴会にビンゴ大会にと盛り上がりました。2日目には急きょ二風谷アイヌ文化博物館へ。ガイドさんの解りやすい解説付きでアイヌの文化や歴史に触れ、皆さん大満足の様子でした。(伊藤特派員)



4月29日(土)
しろいし友の会

白老沖で春の宗八釣り大会

しろいし友の会(清水晃会長)では、15名が参加し第66回春の宗八釣り大会を開催しました。天候の心配をしていたものの、参加者の日頃の行ないのおかげか快晴となり、波も穏やかで絶好の釣り日和になりました。



▲参加者の中で唯一サクラマス
を釣り上げた高松重光さん。

宗八は朝方がよく釣れるとのことで船は午前4時のまだ暗い内に出港し、約30分程度でポイントに到着しました。到着の頃には明るくなり始め、皆思い思いの自慢の仕掛けを海に投入。第1投目から針にかかったたくさんの宗八が海上に姿を現し、船上では歓声があがりました。この日の釣果は皆さん100枚以上!宗八釣り大会にもかかわらず、外道と言われる季節はずれのサクラマスを釣り上げた参加者もいるなど全員大満足の大会となりました。

私とはというと、生まれて初めての船釣り第1投目から船酔い…。最後まで立ち直れないまま終えた、大変な大会となりました。(庄原特派員)

大会結果(敬称略)			
重量賞	優勝	村西	正
	準優勝	早瀬	末二
	第3位	土本	智
身長賞	村西 正 38cm		

Lカレッジ

「原ヒロコの 幸せウォーキング！」

～ 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～

4月18日(火)、第4期となるJAさっぽろ「Lカレッジ」が開講しました。今期は、昨年から引き続き受講の11名に新規生12名を加えた総勢23名の受講生を迎えました。2月までの約一年間で、認知症サポーター養成講座や、お料理セミナー、えこりん村・北海道警察を訪れる日帰り研修旅行など、全6回のカリキュラムを予定しています。また、JAや札幌市の農業などをテーマに解説するミニ講座「**えるカレッジ**」も毎回講座終了後に行ない、受講生に理解を深めてもらう予定です。

開講式で受講生全員が自己紹介した後には、いよいよ第1回講座が開始。今回は、講師に原ヒロコビューティーウォーキングスクール代表の原ヒロコさんをお招きし、「幸せウォーキング！」と題して正しく歩くことの大切さを学びました。はじめに、原先生が受講生全員の体の歪みをチェック。その後、壁を使って正しい姿勢の確認や、歪みを矯正する後ろ歩きのトレーニング、普段から気をつけるべき正しい歩き方を実践しました。1時間半のレッスンでも歪みの解消を実感。継続することで、ダイエット効果なども期待できるとあって、受講生も真剣に取り組んでいました。また、一緒に体を動かしたことで受講生同士も打ち解け、楽しい時間を過ごしていました。



▲Lカレッジ4期生の皆さん。全6回の講座を通して充実した時間を過ごしましょう！



▲大半の受講生が体に歪みがあることが発覚！歪みを直すのに最適という後ろ歩きを習って、実践しました。



▲本店の会議室の中を何度も歩いて、正しい歩き方を習得しました。「たくさん動いて暑い〜!!」



原 ヒロコ 先生

原ヒロコビューティー
ウォーキングスクール 代表

30年の実績を誇る、モデルクラブ(有)ハイファッションエージェンシーで多くのモデルを育成。

体の歪みや姿勢の悪さ、O脚なども改善できると、レッスンを通して多くの人々に正しく歩くことの大切さを広めている。

「健康の基本は歩くこと。それは美しさや若々しさへと導きます。
『健康=美=幸せ』の方程式を皆さんも実感できますように」



▲受講生には、Lカレッジ特製の学生証、名刺、名刺入れが配られます。名刺交換から始まる仲間作りは毎年恒例。

今回の「**えるカレッジ**」～JAさっぽろが行なう農業のPR活動について～

JAさっぽろでは、さまざまなイベントに参加し、地域の皆さんに札幌農業・札幌野菜への理解を深めてもらう活動を展開していることを紹介。「受講生の皆さんも札幌野菜を食べて応援してください！」と呼びかけました。

「遺言」とは、遺言者自身が生涯をかけて築き、また、先祖代々受け継がれ守ってきた大切な財産を最も有効・有意義に活用するために、「誰に」「どれだけ」「どのように」託すかを定める遺言者の意思表示です。

●「遺言公正証書」の作成は年間 10 万件以上に増加

日本公証人連合会のホームページにおいて、平成 26 年以降「遺言公正証書」の作成は年間 10 万件を超えていると発表されています。これは、「争族」や「争続」とも揶揄される遺産分割に関する争いを未然に防ぎたいとの遺言者自身の強い思いから、有効確実な「遺言公正証書」の利用が高まっていると考えられます。

暦年	遺言公正証書作成件数
平成 24 年	88,156 件
平成 25 年	96,020 件
平成 26 年	104,490 件
平成 27 年	110,778 件
平成 28 年	105,350 件

●自分の想いをしっかりと伝えましょう

①家族の事を考え、想いを伝える「付言書」

「付言書」には法的効力はありませんが、遺言者自身の想いを伝えることにより、遺産を巡る争いの回避や抑制に効果があるとされています。相続人間の誤解や心情から争いに発展する事もありますので「遺言書作成の経緯」「財産配分の理由」「感謝の気持ち」などをしっかりとメッセージとして伝える事が重要です。

②不測の事態に備える「予備的遺言」

「遺言書」の作成後、遺言者より先に相続人が亡くなることも考えられます。そのような場合に備え、「配偶者 A が先に亡くなった場合は、長男 B に相続させる」等、予備的な遺言を記載するケースが多くなっています。

③遺言執行者の指定

遺言執行者とは、「遺言書」の内容の実現に向けて、各種財産の承継手続きを執り行なう役割の人を言います。スムーズな「遺言書」の内容の実現のため、あらかじめ指定しておくことが望ましいです。

④遺言書はいつでも「訂正」「取消し（撤回）」ができる

最善と思って作成した「遺言書」でも、その後の家族関係を取り巻く諸状況の変化、心境の変化、財産の変化が生じることもあります。遺言は、遺言作成後の諸状況の変化に応じて、いつでも、自由に「訂正」「撤回」することができます。ただ、「訂正」「撤回」は遺言（その種類は問いません。）の方式に従って適式になされなければなりません。

※自筆遺言書は、要件や形式の不備により無効となる可能性があるため留意が必要です。

⑤財産の把握

「遺言書」の作成にあたり、漏れなく正確に財産を記載する必要があります。不動産、預貯金、借入金等遺言者自身の全ての資産・負債を調べ「財産目録」等を作成しておくことで遺言書をスムーズに作成する事ができます。また、遺言書を作成しない場合でも「財産目録（明細）」を遺す事は、円滑に相続手続きが執り進められるよう「想いを伝える」方法の一つとなるのではないのでしょうか。

皆さんも、遺言でできることを知り、大切な財産を円滑に後継者に引継ぐ一つの方法として「遺言」をご検討されてみてはいかがでしょうか。

総代会開催のお知らせ

第19回通常総代会を下記日程にて開催いたします。総代になられている組合員の皆さまは、事前にお渡しいたします資料をご持参の上、ご出席くださいますようお願いいたします。

日時:平成29年6月30日(金)
午後2時
(受付:午後1時30分～)

会場:共済ホール
(中央区北4条西1丁目共済ビル6階)



伝

言

板

今年もやります! 廃プラ回収



JAさっぽろでは、今年も農業用廃プラスチックの回収を予定しております。該当する廃プラは、「農ビ」と「農ポリ」に分け、規定の方法でまとめておくなど、スムーズに処理できるよう早めの準備をお願いいたします。

各地区の回収場所および回収日は決まり次第、本誌にてお知らせいたします。例年通り、指定された日時に廃プラを回収場所へ運搬していただき、処理費用は個人負担となりますのでご了承ください。

支店広報誌 「かわら版」を お楽しみに!

各支店で制作している支店広報誌「かわら版」。地区組合員の皆さんと支店職員の絆をより深めるために、支店職員がアイデアを出し合いながら手作りしています。発行は不定期ですが、年2回以上の発行を目標としており、広報誌では伝えきれない地域のより詳しい情報をお届けします。発行月には該当地区の広報誌に折り込んでお届けいたしますので、是非ご覧ください。



理事会だより

◆第一回臨時理事会

平成二十九年四月二十一日(金)午前九時より本店役員会議室において第一回臨時理事会が開催された。

●協議事項

一、決算手当の支給について

平成二十八年年度決算実績について、平成二十八年度計画の対比を交えて説明され、計画額を上回る決算内容であることを踏まえて、正職員に対し〇・五ヶ月分の決算手当を支給したい旨が説明され、可決決定。

(閉会・午前九時十一分)

◆第一回定例理事会

平成二十九年四月二十八日(金)午後一時より本店役員会議室において第一回定例理事会が開催された。

●委員会等報告事項

- 一、金融・共済委員会
- 二、経済・相談委員会
- 三、総務・企画委員会

●協議事項

- 一、平成二十八年度事業結果および剰余金処分案並びに税効果積立金の取り崩しについて

「平成二十九年三月末財務状況報告」等に基づき、主要事業の年度末実績、貸借対照表、損益計算書、剰余金処分案、税効果積立金の取り崩し、繰延税金資産の回収可能性について詳細に説明され、可決決定。

(総務・企画委員会付議案件)

二、第三次中期三ヶ年経営計画の平成

二十八年度総括について

主要となる実施項目並びに未達成項目を中心に総括内容が説明され、可決決定。

(金融・共済委員会、経済・相談委員会、総務・

企画委員会付議案件)

三、「コンプライアンス・マニュアル」

の一部変更について

「コンプライアンス・マニュアル」の一部変更新旧対照表(案)に基づき、損害保険代理店業務部分が全面的に共栄火災の「J A 本体代理店保険窓販マニュアル」内の「損害保険代理店業務コンプライアンス・マニュアル」で管理される事に伴う所要の整備である事が説明され、可決決定。

四、農業経営事業の廃止について

五、「定款」の一部変更について

六、「農業経営規程」の廃止について

平成二十三年度より開始した農業経営事業については、全道(加工向け)玉葱共計への出荷による生産者の経済的負担の軽減等一定の成果を得たが、

今後の見通しとして、担い手の確保など課題の方が多く、事業の継続が困難であると判断し、平成二十八年度末をもって廃止する旨、並びに関連する定款の変更、農業経営規程の廃止をすることが説明され、可決決定。

七、不良債権の処理方針について

「不良債権の処理方針(案)」に基づき、

支店扱い二件の処理方針内容が説明され、可決決定。

八、平成二十九年度理事に対する貸付金

に係る包括事前承認について

「平成二十九年度理事に対する貸付金に係る包括事前承認について(案)」に基づき、包括事前承認は、理事が組合とする一般的な取引にかかる条件について予め理事会で協議・決定する事により個別取引について理事会協議を省略する事が目的である事等が説明され、可決決定。

九、平成二十九年度貸出金利率の最高限度額並びに信用供与等の限度額の設定について

「平成二十九年貸出金利率の最高限度額並びに信用供与等の限度額の設定について(案)」に基づき、平成二十九年の貸出金利率の最高限度、信用供与等の限度額について説明され、可決決定。

十、平成二十九年度組合と理事が結ぶ契約(資産管理事業)に係る包括事前

承認について

「理事に対する資産管理事業の契約に係る包括事前承認について(案)」に基づき、資産管理事業に伴い包括事前承認とする理事と行なう各種契約について説明され、可決決定。

十一、平成二十九年度販売手数料率の設定について

「平成二十九年度販売手数料率(案)」に基づき、受託販売品の料率について説明され、可決決定。

十二、平成二十九年度購買品値入率の設定について

「平成二十九年度購買品値入率一覧表(案)」に基づき、品目別の値入率が説明され、可決決定。

●報告事項

- 一、内部監査結果報告(平成二十八年度 第四四半期)
- 二、平成二十八年度内部監査業務活動報告
- 三、平成二十八年度コンプライアンス・プログラムの取り組み状況について
- 四、平成二十八年度下期の相談・苦情等

の発生状況について
 五、コンプライアンス事故報告について
 六、反社会的勢力排除対応管理先状況報告について

七、平成二十九年年度一統括支店一協同生活動計画概要について

八、南支店・川沿支店収支改善計画画総括について

九、子会社等に対する信用供与等額の実績報告

十、平成二十八年度余裕金等運用実績報告

十一、平成二十九年年度第一四半期余裕金等運用方針について

十二、資産自己査定結果の報告

十三、利益相反取引（包括事前承認）の経過報告

十四、利益相反取引（融資）の実行報告について

十五、労働保険事務組合保険料徴収・納付状況報告
 （経済・相談委員会報告案件）

十六、平成二十九年産小麦におけるコムギなまぐさ黒穂病に係る石狩管内JAの対応について

十七、地区別懇談会開催日程について

十八、月寒中央ビル売却へ向けた動向について

十九、三月末組合員加入・脱退状況報告
 二十、四月の動静と五月の予定について

（閉会・午後三時五十五分）

JAさっぽろDATA

（平成29年4月末業務実績） （平成29年3月末業務実績）

組合員数	正組合員	3,859名	正組合員	3,860名
	准組合員	30,068名	准組合員	29,995名
	合計	33,927名	合計	33,855名
出資金残高	51億2千5百万円		51億1千2百万円	
販売取扱高	2億2百万円		23億9千6百万円	
購買供給高	9千3百万円		11億7千6百万円	
貯金残高	3,015億6千3百万円		3,012億5千2百万円	
融資残高	891億5千万円		894億5千2百万円	
共済保有高	6,071億2千1百万円		6,078億2千8百万円	
施設建設取扱高	-		8億9千2百万円	
管理受託戸数	4,103戸		4,117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。

おくやみ

下記の正組合員の方が逝去されました。謹んでご冥福をお祈りいたします。
 （4月16日～5月15日）

支店名	氏名	享年	月日
南	藤川 猛一さん	83才	4/24
平岸	山田 政幸さん	59才	4/30
白石	兼子 武敏さん	98才	5/9
手稲	見上 悦郎さん	満94才	5/10
西町	谷口 波奈子さん	満87才	5/14
篠路	渡辺 ハツエさん	97才	5/1
	渡邊 保雄さん	81才	5/5

さとらんど さとらんど市場オープン!



石狩管内で生産された新鮮な農畜産物を取り扱う、サッポロさとらんど交流館の直売所「さとらんど市場」が今期の営業を開始しました。JAさっぽろからもほうれん草やミズナ、コマツナなどたくさんの野菜を出荷しています。安全・安心な地元産の野菜が並ぶ直売所にぜひお立ち寄りください。



さとらんどセンターにて、様々な講座を実施中! 6月21日(水)から受付開始!

土日食育講座

米粉で絞りだしクッキー作り
 日時: 7月1日(土)
 ~7月30日(日)の土・日
 10時30分~11時30分
 定員: 各8組(1組3名まで)
 費用: 800円



薫煙講座

ダンボールのできる薫製講座
 日時: 7月12日(水)
 10時~12時30分
 定員: 16名
 費用: 1,500円



※申込みは、さとらんどセンターへTELまたは直接受付ください。

【お問い合わせ】サッポロさとらんど 〒007-0880 札幌市東区丘珠町584番地2 TEL(011)787-0223