



SHOKU NO SAIZIKI
2017-2018

特集

年の瀬・お正月

歳時記
食の

年末からお正月にかけては伝統的な料理が食卓をにぎわします。私たちの暮らしの中で習わしとなっている料理の縁起や作法をもう一度見つめ直しましょう。

〔文・イラスト〕

食文化史研究家 永山久夫



年

越しそばで
寿命を延ばす



「運そば」
とも呼び、
新年も運が
良くなりま
すように
と、福祿寿
を願いな

日本人にとって、年越し、年迎えの

行事はとても重要です。新しく始まる

1年間を、病気などせず、達者に過ご

せますようにと、年神様にお祈りする

行事だからです。新しい年の仕事やビ

ジネスもうまくいきますようにと、併

せてお願いします。

まず、お正月を迎える前に、「年越し

そば」を食べます。「年越し」は「除夜」

ともいい、1年間の苦勞を癒やし、新

年を迎えるために家族そろっていただ

きます。

ら食べるのが習わしです。

そばは細く長いので、寿命や身代、

貯金が長く長く伸びますようにと、祈

りながらたぐります。このそばが、最近、

スーパーフードとして注目されている

のは、血管を丈夫にして細胞を酸化か

ら守るルチンという成分が含まれてい

るため。ビタミンB類も多く、疲労回

復にも役に立ちます。

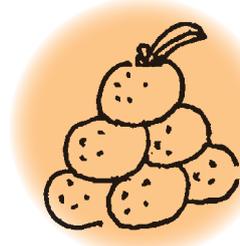
大晦日には、日本そばをツルツルと

しっかり食べて、1年間の疲れを洗い

流しましょう。

正

月の三が日に
食べるのが「雑煮」



雑煮

大晦日の夜に年神様にお供えしておいたサトイ

モやダイコン、ゴボウ、ニンジン、昆布などに、

魚介類と餅を一つ鍋に入れ、混ぜ煮して食べます。

材料のそれぞれには、年神様から頂戴することこ

よって、1年間の健康長寿が約束されます。

一般的な雑煮には必ずサトイモと餅が入ってい

ます。サトイモは縄文時代からの食材であり、餅

は弥生時代以来の貴重な食。その二大食材が用い

られている雑煮は、歴史を感じさせる行事の祝い

料理です。

若

水くみと

雑煮

お

せち料理と

三つ肴で若返り

ル、抗酸化成分、食物繊維などがたっぷり
り取れる料理に仕上げてあります。

お正月には、縁起の良い料理をいた

くのが習わしで、その中の一つが祝い肴ざかな

昔は数え年。元日を迎える「誰もが1つ年を取りました。だから「明けまして、おめでとうござります」とあいさつ。お互いに無事に新年を迎えることができ、こんなおめでたいことはありませんと健康を祝い合ったのです。

元日最初に行なうのが「若水くみ」です。一家の家長が、早朝の暗いうちに「福くむ、長寿くむ」と囁えながら、水をくみ、年神様に供え、お正月料理にも用います。

特に若水でたてたお茶を飲むと、水の霊力によって、年を取らないといわれ、女性だったら美人になり、良縁に恵まれると伝えられてきました。

不老長寿にとっては水は重要。なにしろ、人体の半分以上は水。ところが、年を取るにつれて体内の水分は50%前後にまで低下してしまいます。組織が乾燥して体が硬化するのです。

水こそ長寿に欠かせません。ミネラルウォーターなど、健康に良い水を飲んで、さあ「フレ、フレ、不老、不老」。



昔の若水くみ

年神様と共にいただく山盛りにした山海のごちそうが「おせち料理」。ほとんどの場合、



おせち料理

四段重ねの重詰めで、春、夏、秋、冬を示し、四季それぞれの気候の変化に負けない健康力を年神様からいただく料理という意味が込められています。

一の重は口取りといって、かまぼこやくりきんとんなどで、いってみればオードルに当たるものを中心に彩りよく詰めます。

二の重はタイやブリ、エビ、ニシンなどの煮物といった料理が中心。DHA(ドコサヘキサエン酸)やEPA(エイコサペンタエン酸)など、脳や血管の老化を防いで長寿をもたらす成分の多い料理が用いられます。

三の重は煮しめ系で、ハツ頭、レンコン、ゴボウなど腸内環境を整える上で、重要な根菜系が多い。

与(四)の重は体調を整える効果の高い酢の物が中心。ダイコンやニンジン、紅白なます、それに結び昆布、シイタケ、凍り豆腐などを並べ、ビタミンやミネラ

「三ツ肴」とも呼び、この三種だけで、おせち料理の代わりになるほど重要。祝い肴の種類は関東と関西とでは次のように違います。

関東…黒豆、数の子、ごまめ

関西…黒豆、数の子、「ゴボウ

【黒豆】

「黒」は魔よけの色。「まめに達者で」と願いながら食べます。

【数の子】

ニシンの卵巣で、子孫繁栄のシンボル。若返りのビタミンEがたっぷり。

【ごまめ】

カタクチイワシの幼魚で「田作り」ともい、カルシウムとタンパク質の宝庫。

【ゴボウ】

土中深く根を張るところから、一家の安泰と家族の無事を願って食べます。整腸効果があり、不老長寿に役立ちます。



黒豆



ゴボウ



ごまめ



数の子



自然の中で好きな事も 出来るだけ頑張りたい 糸田 貝直之 荘子

小金湯で新規就農

南区小金湯、国道三三〇号線から細い砂利道に入り、奥へ奥へと進んでいくと、山に囲まれた畑が見えてくる。この場所で農業を営むのは、糸田直之さん、荘子さんご夫婦。縁あって、この畑と隣接する家を購入し、新規就農を果たした。

「今の場所二年間の研修をして就農しました。来年の四月で四年目を迎えます。今までは中の島から通っていましたが、今年の八月に念願叶って畑の横の家に引っ越してきました」

前の家主からそのまま引き継いだ自宅はまだ片付けの途中。人里離れ、ライフラインも不十分な環境だというが、それすらも楽しんでいるように見える。

「テレビは映らないし、水道も来てなくて井戸水、インターネット回線も範囲外みたいです。でもスマートフォンは電波があるのでネットは使えていますし、水道代もかからなくて良いですよ」

畑の面積は、一町ほど。カボチャやトウモロコシ、ナス、ピーマン、ナンバン、じゃがいもなどの野菜類を作付けする。ハウスはまだなく、全て露地栽培の作物だ。

品種は聞きなれないものも多く、ホクホク感が抜群のカボチャ「ダークホース」、皮が薄くて柔らかく、生で食べても美味しいトウモロコシ「ミルクスイーツ」、馬鈴薯は見た目にも珍しい「グラウンドペチカ」や「ノーザンルビー」など五品種。他ではあまり見かけないものを積極的に作付けしている。

「品種で数えると今年は八十〜九十種類。いつもは百種類以上作るんですけど、初めてこの場所で苗作りをしたら、予想以上に寒くて減ってしまいました。毎年新しいものに挑戦しています」

これまでの経験も活かして

「僕の実家は元々八百屋でしたが、母は農家になることをずっと目指していました。現在はしいたけの原木栽培と花の苗を作っています。そんな親の姿を見て



組合員紹介



▲直之さんとともに就農した荘子さんも、「虫とかへびとか大好きだから、ここはすごく合っています！」とこの場所をととても気に入っている。

育ってきたので、僕も自然に農家になりたいと思うようになったんです」
就農への憧れを抱きつつも、社会経験を積むことも必要と考え、直之さんは体育専門学校を卒業し、三年間マツサージの会社に勤めた。また、荘子さんは、建築設計の事務所に勤め、経理や広報など幅広い業務を担っていたことから現在も確定申告や売り場のポップ作りなどに役立っている。
「農家をやるには、作る技術はもちろん、売る技術も必要と感じていました。前の仕事は、農業とは関係ないように思えますが、そこで得た、いかに商品を売るか」という術は、今も活かしていると思っています」
この場所で農業を始めたのは、親の畑も隣接する場所にあること、直之さんよりも三年早く就農した兄が候補地の一つとして検討していたことも理由の一つ。

しかし、何よりも二人にとってこの場所がとても魅力的だった。

「人目に付かない山の中で、開墾するような感覚ですよね（笑）。自分で手を加えて変わっていくのがおもしろい。大変なことも多いけど、その分思い入れが強いんです」

嬉しいことも辛いことも

細貝農園の野菜は、市内スーパーの直売コーナーの他、チカホ（札幌駅前地下歩行空間）や南区で行なわれるイベントなどで販売している。特に消費者と直接顔を合わせるイベントは、声が掛ければほとんど参加する。農業を始めてからの嬉しいことも辛いことも、こうしたイベントでのやり取りの中にあるという。
「イベントは、元々母が参加していたつながりで僕達も参加させてもらっています。お客さんに、「この前お兄さんが売っていた野菜がすごくおいしかった」と声を掛けられることもあり、僕達と野菜と一緒に覚えて評価してくれるのが、すごく嬉しいです」

一方で、生産者として売り場に立ち、顔が見えるからこそ、消費者の厳しい意見を聞くことも少なくない。「熟練の農家を作った野菜じゃないんだと敬遠されることもあります。お客さんに悪意はないんですが、ちょっと悔しいですね。でも、色々な評価があるからこそ勉強になる、参加する意義もあると思っています」

より多くの人に自分達の作った野菜を手にとってももらえるよう、若手の生産者らしいフットワークの軽さも見せる。本来、店頭に並べるだけで済むスーパーの直売コーナーも、開店してしばらくは店内に残るようになっているという。

「珍しい品種が多いこともあって、調理の仕方や味を説明すると買ってもらえることも多いんです。そうやって話した人と別の日にまた会えたりするのも楽しいんですよね」

いつか人々が楽しめる場所に

小金湯の冬の訪れは早く、そして長い。もうじき畑



▲犬の譲渡会で細貝家の家族に仲間入りした「元明」と「元正」。たくさんの自然に囲まれて、のびのび暮らす。

は厚い雪で覆われ、春の作業が始まるのは五月中旬から。来年は、主力であるトウモロコシとカボチャの品種を二〜三種類に増やしていく予定だという。また、今は静かなこの場所に、人を呼び込むような取り組みも頭に思い描く。

「母が作っている花の苗の拠点をこちらに移す計画があるんです。ここは、ひと気もなくて来ようと思わないと来ない場所。直売所も目標の一つですが、ただ野菜を買いに来るのではなく、花畑などもある、レジャーとして楽しめるような場所になればいいなと思います」

自然の中にある畑を守りながら、多くの人に魅力を発信すべく、少しずつ歩みを進めている。

お忙しいところ、取材にご協力くださいました細貝さん、ありがとうございました。

(二〇一七・一・二取材)



9月27日(水)、10月19日(木)
清田統括支店
1統括支店1協同活動

「ゆめ田んぼ」で稲刈りと脱穀を体験

清田統括支店では、清田ライオンズクラブ（山田敏夫会長）が中心となって行なう清田小学校敷地内の「ゆめ田んぼ あしりべつ」での小学生の稲刈り・脱穀体験に協力を行ないました。

農作業を体験したのは5年生児童60名。今年作ったのは、道内で米作りが始まった明治初期に多く作られていた「赤毛米」、北海道が誇るブランド米の「ゆめぴりか」、もち米の「はくちょうもち」の三種類で、春に田植えを行ってから収穫を心待ちにしていました。

稲刈り体験では、鎌の使い方を教わり一斉に作業開始。黄金色に実った稲を夢中で刈り取りました。刈り取った稲は乾燥させ、後日脱穀も体験。児童は、いつも口にしているお米が出来るまでの大変さと面白さを学んだようです。
(浦島特派員)



▲天候に恵まれて、今年は豊作！



▲脱穀機に興味津々。



▲(左から)赤毛米、ゆめぴりか、はくちょうもち。



▲生産者の一人、吉田照一さん(写真右)。大きな包丁で根を切ります。

▼一つひとつ重さを確認。小ぶりなものでもずっしり重い。



10月24日(火)
～11月6日(月)
札幌大球収穫

大きくて甘い! 「札幌大球」収穫

今年も札幌伝統野菜の巨大キャベツ「札幌大球」の収穫が行なわれました。豊平地区3戸の圃場で4日間かけて収穫されたのは、約4,000玉。その多くは、ニシン漬の加工業者や、道内のお好み焼き店に出荷されました。

札幌大球は、大きいものだと20kg、直径50cm以上に育つこともある巨大キャベツ。葉が厚く、甘味が強いのが特徴で、古くは主に漬物用として道内で広く栽培されていました。今年の最高重量は約18kgで、20kgの大台とはなりませんでしたが、腐りなどが少なく巻きがきれいな美味しい札幌大球が収穫できました。



▲畑に山盛りの札幌大球。ものすごい存在感！



11月23日(木・祝)
中央支店

札幌産野菜を積み込んだ宝船 北海道神宮へ献上

中央支店では、勤労感謝の日に行なわれた北海道神宮の新嘗祭に2艘の宝船を献上しました。

宝船はそれぞれ「繁栄丸」「豊作丸」と名付けられ、札幌市内で収穫された農産物がふんだんに使用されています。前日に組合員の方々の指導を受けながら同支店職員が制作、当日は北海道神宮の本殿入口に飾られました。

北海道神宮には新嘗祭の参列者の他、国内外から大勢の観光客が訪れており、宝船は大きな注目を集めていました。当JAからも藤田組合長と高橋中央統括支店長が新嘗祭に参列し、収穫への感謝と農業の繁栄を祈願しました。



10月20日(金)
女性部白石支部

部員が講師を務め、乾燥野菜の講習会

女性部白石支部(越野ナミ子支部長)では、部員26名が参加し「乾燥野菜」についての講習会を実施しました。

今回の講習会は4名の部員が講師を務め、乾燥野菜の作り方や乾燥させるメリットなどについて資料を用いて解説しました。また、乾燥野菜を使った料理のレシピも紹介。試食をしてみると、手軽に美味しく食べられる乾燥野菜に部員一同とても感動しました。「早速自宅実践してみる」と話す部員も多く、とても有意義な講習会となりました。(澤田特派員)



◀乾燥野菜には、栄養価が高まる・長期保存が可能になる・うまみが凝縮されるなどのメリットがあるそうです。



11月2日(木)
JAさっぽろ青年部

米農家の6次産業化への経験談を傾聴

JAさっぽろ青年部(平賀^{つとむ}農^{つとむ}部長)では、部員34名と職員12名が参加し、ジャスマックプラザホテルにて講演会を開催しました。

講演会は、青年部員の知識や見聞を広げることを目的に、毎年様々な分野から講師を招いて開催しています。今回は、(株)もち米の里ふうれん特産館の代表 堀江英一さんを講師にお招きし、「稔りの喜び、広がる喜びー。～6次産業化への道のり～」と題し、同社設立に至るまでの経緯や、いち米農家から6次産業化を成功させたこれまでの経験談などをお話いただきました。講演終了後には堀江さんにもご参加いただき懇親会を開催。講演会の内容を掘り下げた話を交えながら、支部の垣根を越えて親睦を深めました。



▲講師を務めていただいた(株)もち米の里ふうれん特産館代表の堀江英一さん。



10月11日(水)
~13日(金)
北札幌支店利用者年金友の会

十勝川・白金温泉で 秋の風景を堪能

北札幌支店利用者年金友の会(山本博会長)では、会員16名が参加し十勝川・白金温泉などをめぐる視察研修旅行を実施しました。

旅行中は小雨模様が続きましたが、山の見事な紅葉と参加者皆さんの楽しい笑い声で和やかに過ごすことが出来ました。2日目に予定していたパークゴルフは残念ながら中止になったものの、初日には真鍋庭園の景色、最終日には後藤純男美術館の日本画などを鑑賞し、芦別では星のふる里百年記念館で昔の生活や道具を見ながら当時の思い出に浸る場面もありました。各地で食事やスイーツを堪能し、両手いっぱいのお土産とともに帰路につきました。



(永井特派員)



10月15日(日)~18日(水)
琴似クローバー会・発寒クローバー会
・女性部琴似支部

3部会合同で九州の名所めぐり

琴似クローバー会(石川秋夫会長)、発寒クローバー会(山根正雄会長)、女性部琴似支部(佐藤京子支部長)では、34名が参加し九州方面へ合同研修旅行を実施しました。

今回の行程では、大宰府天満宮、九十九島、長崎造船所などの名所を見学し、3日目には圧倒的な存在感を放つ軍艦島へ上陸。石炭産業の栄枯盛衰を感じさせる廃墟群に、一同目を奪われました。夜は宴会、温泉で楽しく過ごし、長崎カステラや辛子明太子など、たくさんのお土産を抱え帰路につきました。



(室松特派員)



10月29日(日)~11月1日(水)
中央支店イーグル会

富士山・伊豆・箱根へ 絶景旅行

中央支店イーグル会(目黒晴夫会長)では、部員13名が参加し富士山・伊豆・箱根方面への親睦旅行を実施しました。

今回の旅行では、鉄道、ロープウェイ、水陸両用車「KABA」等、5つの乗り物を使って遊覧。台風が心配されたものの初日の夜には回復し、2日目以降は天候に恵まれ各所から富士山を眺めることができました。たくさんの絶景を堪能し、今年も大満足の親睦旅行となりました。(伊藤特派員)



「Lカレッジ」

「野菜でキレイ！ 簡単クッキング」

～ 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～

10月24日(火)、Lカレッジ第4回講座では、講師に料理プロデューサーで野菜ソムリエプロの石田ゆかりさんをお招きし、野菜をふんだんに使った料理教室を行いました。

今回のメニューは、「ニンジンの和風リゾット」、トマトジュースを使用して作る「とまとん汁」、「白菜とりんごのコールスロー」の3品。

最初に石田先生が手本を見せながらポイントを解説すると、受講生は熱心にメモを取っていました。その後、グループごとに素早く役割分担を終えると、てきぱきと調理を進め1時間もすると会場全体に美味しそうな匂いが広がりました。完成した3品を盛り付け、全員でランチ。「高校の時以来の調理実習で楽しかった」、「簡単にできたので、家でも作ってみたい」と感想を話し合いながら楽しい時間を過ごしました。



▲毎日キッチンに立っている受講生の皆さん。「こんなに大勢で料理を作るのは久しぶり！」



▲みんなで作ってみんなで食べるとより美味しい！



▲野菜たっぷりで大満足ランチ♪



RECIPE とまとん汁

「豚汁にトマト！？でもおいしい！」と受講生から好評だった「とまとん汁」のレシピをご紹介します。

材料 (4人分)

トマトジュース食塩無添加：250ml	水：700ml
豚肉切り落とし：150g	だしの素：小さじ2
ゴボウ：1/2本	味噌：大さじ1
ニンジン：1/2本	サラダ油：小さじ2
ブナシメジ：半パック	小ネギ：適量

作り方

- ①ゴボウはささがきにして水にさらしておく。ニンジンは千切り、ブナシメジは石づきを取ってほぐす。
- ②鍋にサラダ油を熱し、豚肉を炒めて白くなったら①を入れ炒め合わせる。そこに水を加えて沸騰させる。
- ③②にだしの素、味噌を加える。
- ④③にトマトジュースを加えて一煮たちさせる。
- ⑤器に盛り付け、小口切りにした小ネギをふりかけて完成。



石田 ゆかり先生

野菜ソムリエ料理教室モンフレール主宰。料理プロデューサー・野菜ソムリエプロ・大規模レッスン講師・テレビ、ラジオ出演・料理教室の開催とレシピ開発を行なう。

今回の「^え得るカレッジ」

～「正組合員」も「准組合員」も
地域を支える協同組合の仲間です～

JAを支える正組合員と准組合員の違いについて解説。JAが取り組む食農教育に正組合員である女性部員・青(壮)年部員が多数協力していること、「地産地消」や「食農教育」は元々農村女性の活動から生まれたことなどを説明しました。Lカレッジ受講生にもJA事業の一利用者としてだけでなく、農業や食に関心を持つ仲間となってもらえるよう呼びかけました。

近年では、高断熱や高気密住宅の普及により水道凍結も減少傾向にあるようですが、依然として寒波の到来時には数多くの水道凍結が発生しております。冬本番を迎え、空家やアパートの空室等により長期間水道を使用しない場合は、水道管の元栓を締める等の凍結防止対策を忘れないよう注意してください。

札幌市が発行する「札幌市冬の暮らしガイド」に水道の凍結を未然に防ぐには水抜きが一番と紹介されておりますので、下記を参照し防止対策をしっかりと行いましょう。

凍結注意! 冬の水道

-4°Cが
目安です!

ウオッピー
(札幌市水道局
公式キャラクター)



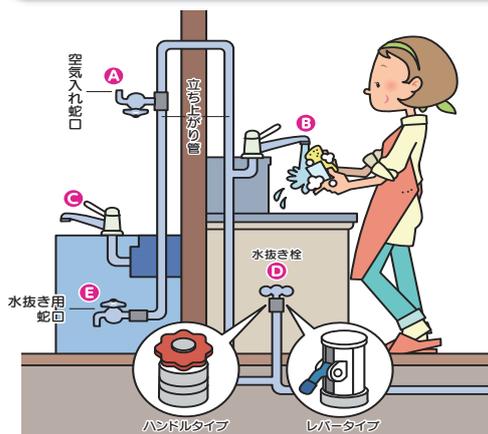
どんなとき凍結するの?

外気温が-4°C以下になると日中でも水道凍結のおそれがあります。凍結すると、水道が使えなくなり、さらに、水道管が破裂した場合、修理に多くの費用が掛かることがあります。

凍結防止には水道の水抜きが一番!

就寝前や、旅行などで長時間にわたって水道を使用しないとき、引っ越しのときは「水抜き」をしましょう。水抜きをすることで水道管の中にたまった水が無くなり、凍結を未然に防ぐことができます。

水抜き栓(プラスチックハンドル又はレバー)による水抜き



水を抜くとき

- 1 蛇口B・Cが閉まっていることを確かめる。
- 2 ハンドルDを右に止まるまで回す(レバーの場合は「止」の方向に操作する)。
- 3 蛇口B・Cをいっぱいにする。
- 4 空気入れ蛇口Aがある場合は、これもいっぱいにする。
- 5 水抜き用蛇口Eがある場合は、これもいっぱいにする。
- 6 蛇口B・C及び水抜き用蛇口Eから水が完全になくなったのを確認してから、蛇口B・C及び空気入れ蛇口A・水抜き用蛇口Eを閉める。

水を出すとき

- 1 蛇口B・C及び空気入れ蛇口A・水抜き用蛇口Eが閉まっていることを確かめる。
- 2 ハンドルDを左に止まるまで回す(レバーの場合は「出」の方向に操作する)。
- 3 蛇口B・Cを開ける。

注意

空気入れ蛇口があるときは、この開け閉めを絶対に忘れないように注意してください。なお、湯沸かし器などは、取扱説明書に基づく操作により水を抜いてください。

水洗トイレの水抜き

- 1 水抜き栓のレバーを「止」の方向へ操作する(ハンドルの場合は、右に止まるまで回す)。
- 2 タンクにある排水ハンドルを「大」の方向へ回し、タンクの中を空にする。



注意

便器内の凍結にもご注意ください。(水をくみ出す、不凍液を入れるなど)

水抜き栓(電動式)による水抜き

電動式の水抜き栓は、操作ボタンで水抜きを行います。なお、操作方法は取扱説明書をご覧ください。



注意

停電の際には、取扱説明書などにより復旧操作を行ってください。

CHECK!!

水抜き栓の開け閉めが不完全な場合、水が完全に抜けず、凍結や破裂の原因となります。



水道凍結に関する情報については、札幌市の公式ホームページでも紹介されています。

(<http://www.city.sapporo.jp/suido/index.html>)

平成29年度 年末年始営業体制のご案内

	12/29 (金)	12/30 (土)	12/31 (日)	1/1 (月)	1/2 (火)	1/3 (水)	1/4 (木)	1/5 (金)	1/6 (土)	1/7 (日)	1/8 (月)	1/9 (火)
本店 (ローンプラザ除く) 不動産プラザ (厚別店除く) 経済センター	通常 営業	休業	休業	休業	休業	休業	休業	休業	休業	休業	休業	通常 営業
金融共済窓口	通常 営業	休業	休業	休業	休業	休業	通常 営業	通常 営業	休業	休業	休業	通常 営業
ローンプラザ	通常 営業	臨時 休業	休業	休業	休業	休業	休業	休業	通常 営業	通常 営業	休業	通常 営業
不動産プラザ 厚別店	通常 営業	通常 営業	休業	休業	休業	休業	通常 営業	通常 営業	通常 営業	通常 営業	通常 営業	通常 営業
ATM	稼働	稼働	稼働 休止	稼働 休止	稼働 休止	稼働 休止	稼働	稼働	稼働 休止※	稼働 休止※	稼働 休止※	稼働
札幌厚生病院 ATM	稼働	稼働 休止	稼働 休止	稼働 休止	稼働 休止	稼働 休止	稼働	稼働	稼働 休止※	稼働 休止※	稼働 休止※	稼働

※JAバンクの全国統一電算システムの更改に伴い、誠に勝手ながらATM等サービスを一時休止させていただきます。
なお、休止させていただくサービスは、以下の通りです。

JAバンクネットバンクサービス・法人ネットバンク・JAバンクのATM、コンビニ等のATMを利用したサービス

伝

言

板

理事会だより

◆第七回定例理事会

平成二十九年十月二十七日(金) 午前十一時より本店役員会議室において第七回定例理事会が開催された。

●仮決算報告

- 一、平成二十九年九月末財務状況報告
- 二、第三次中期経営計画平成二十九年年度本店行動計画の仮決算総括について
- 三、地区別懇談会資料について

●協議事項

- 一、第二十回通常総代会の開催日時等について
第二十回通常総代会を平成三十年六月二十九日(金) 共済ビル六階共済ホール(札幌市中央区北四条西一丁目)で開催する事が説明され、可決決定。
- 二、『文書管理規程』の一部改正について
北海道中央会制定の文書管理規程(例)の改正に伴う所要の整備である事が説明され、可決決定。

●報告事項

- 一、内部監査結果報告
- 二、平成二十九年上期苦情・事故等の発生状況について
- 三、平成二十九年上期コンプライアンス事故報告について
- 四、平成二十九年上期コンプライアンス・プログラム並びに個人情報保護計画の取り組み状況について
- 五、反社会的勢力排除対応管理先状況報告

告

- 六、疑わしい取引の届け出状況報告について
- 七、平成二十九年上半期余裕金運用実績報告
- 八、総合的なリスク量の報告について
- 九、有価証券に係るリスクの量的管理報告
- 十、利益相反取引(包括事前承認)の経過報告について
- 十一、平成二十九年九月末貸出金に係る信用集中リスク報告
- 十二、平成二十九年上半期の子会社等に対する信用供与等額の実績報告
- 十三、九月末組合員加入・脱退状況
- 十四、十月の動静と十一月の予定について
- 十五、札幌協同振興(株)の平成二十九年度上半期実績報告
- 十六、月寒中央ビル売却に向けた動向について
- 十七、農業経営事業使用機械類の譲渡完了について
(閉会・午後一時三十五分)

JAさっぽろDATA

(平成 29 年 10 月末業務実績) (平成 29 年 9 月末業務実績)

組合員数	正組合員	3,843 名	正組合員	3,846 名
	准組合員	31,038 名	准組合員	30,954 名
	合計	34,881 名	合計	34,800 名
出資金残高	54 億 7 千 6 百万円		54 億 4 千 5 百万円	
販売取扱高	13 億 6 千 6 百万円		10 億 9 千 5 百万円	
購買供給高	6 億 9 千 7 百万円		6 億 2 千万円	
貯金残高	3,103 億 9 千 7 百万円		3,101 億 8 千 1 百万円	
融資残高	891 億 1 千 7 百万円		894 億 8 千 6 百万円	
共済保有高	6,046 億 4 千 9 百万円		6,048 億 9 千 3 百万円	
施設建設取扱高	2 億 4 千 7 百万円		1 億 5 千 1 百万円	
管理受託戸数	4,293 戸		4,246 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々が逝去されました。謹んでご冥福をお祈りいたします。(10月16日～11月15日)

支店名	氏名	享年	月日
菊水元町	野辺地 義明さん	95 才	10/17
	関 和夫さん	98 才	10/19
南	土田 忠勝さん	90 才	10/17
	大湊 昇さん	76 才	10/21
	上村 石松さん	93 才	11/8
平岸	近 淳子さん	74 才	11/14
白石	松浦 キヨさん	103 才	11/9
	佐藤 義男さん	88 才	11/14
西町	宮下 義男さん	84 才	10/16
	坂本 和枝さん	70 才	11/1
丘珠	横山 八郎さん	88 才	10/26

今年もたくさんのご声援、 ありがとうございました！



JAさっぽろ野球部—平成29年度結果報告—

今年度の活動を終え、皆さまに結果報告をさせていただきます。今シーズンも多く皆さまから温かいご声援をいただきましたこと、部員を代表してお礼申し上げます。

当野球部は「JA大会全道優勝」を目標に掲げ、1月下旬より練習に取り組んでまいりました。今年は残念ながら目標達成とはならなかったものの、北海道知事杯では全道ベスト4の成績を収めることができました。

来シーズンも皆さまのご期待に応えられるよう、引き続き練習に励んでまいりたいと思いますので、今後とも応援よろしく願いいたします。 JAさっぽろ野球部 監督 斉藤 竜太

大会名	試合結果
国体札幌予選	○【1回戦】 7-0 北海道三菱自動車
	○【準決勝】 5-4 札幌市役所
	×【決勝】 0-4 赤十字血液センター
天皇杯札幌予選	○【1回戦】 7-4 Labbits
	×【準決勝】 0-3 札幌市役所
石狩管内 JA野球大会	×【1回戦】 3-4 JA道央
	○【1回戦】 11-4 札幌市役所
北海道知事杯 札幌予選	○【準決勝】 2-1 赤十字血液センター
	×【決勝】 0-1 Ep さっぽろ
	※準優勝により道央ブロックへ進出
北海道知事杯 道央ブロック	○【準決勝】 1-0 石狩市役所
	○【決勝】 2-0 恵庭市役所
北海道知事杯 全道大会	○【1回戦】 2-0 士別市役所
	○【準決勝】 7-2 皓ツルハ旭川
	×【準決勝】 2-3 北海道サンアグロ



さとらんど 12月21日(木)から受付開始!

冬休みクラフト講座

ふくろうのペン立て作り

日時: 1月8日(月・祝)

13時30分～15時

場所: さとらんどセンター

定員: 5歳以上の子どもとその親

15組30名

費用: 1,000円



冬休み食育講座

パン生地を手ごねし、コッペパン作り
好みの具をはさんで試食もします

日時: 1月12日(金)

10時30分～13時

場所: さとらんどセンター

定員: 小学生以上の子どもとその親 12組36名

費用: 1,000円



※この他にもさまざまな講座を行っております。申込みは、さとらんどセンターまで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

札幌市消防局からのお知らせ

雪道・凍結路面での転倒事故に要注意!

札幌市消防局 警防部救急課(救急需要担当係長)伊東弘貴

平成29年も光陰矢の如し、師走を迎えました。札幌は雪に覆われ、美しい雪景色の傍ら、日々の雪道・凍結路面に悩まされる時季です。そこで今回、雪道・凍結路面における転倒事故についてまとめました。

札幌市における救急搬送を全国の状況と比較すると、冬期間に特徴が現れます。雪道・凍結路面における転倒事故の救急搬送が、各年度11月から3月まで長期にわたり発生しています。もちろん、同様の救急搬送は全国的に発生します。関東地方などの雪道で、歩行者が転倒した後に救急搬送される場面をニュースなどで見ることもあるでしょう。しかし関東地方などは雪道・凍結路面の時季が短いため、同様の救急搬送は期間と人数に限られます。



札幌市の「雪道・凍結路面における転倒事故」救急搬送(5年間)

年度	11月	12月	1月	2月	3月	計
24年度	89人	465人	301人	274人	277人	1,406
25年度	45人	326人	227人	255人	185人	1,038
26年度	13人	540人	346人	216人	45人	1,160
27年度	55人	312人	249人	263人	122人	1,001
28年度	87人	506人	301人	268人	150人	1,312

上の表は、転倒事故によりケガを負い、救急搬送した人数です(自分で病院を受診した場合は含みません)。札幌市は、救急搬送だけでも各年度1,000人を超えており、自分で受診した人を含めると、もっと多くの方が転倒事故によりケガを負っていると考えられます。

雪道・凍結路面における転倒事故は、軽いケガで済む場合もありますが、重症化する場合や後遺症の残る場合もあります。「転倒事故」の一括りでも、取り返しのつかない事態もあり得るのです。一人一人が転倒事故を防ぐ方法を心掛けましょう。

雪道・凍結路面での歩き方の留意点

- 小さな歩幅で
- 身体の重心を前に
- 靴の裏全体を路面につける
- 急がず焦らず時間に余裕を持つ
- 転倒しやすい(滑りやすい)タイミングは歩き始め

転倒しやすい(滑りやすい)場所

- 横断歩道
- バスやタクシーの乗降場所
- 屋外への出入口付近
- 車に踏み固められた歩道

気温・湿度・道路条件などにより、特に転倒しやすい状況もあります。毎日の新聞・テレビニュース等で発表される「つるつる予報」(情報提供:ウィンターライフ推進協議会)を確認すると、その日の転倒しやすさ(滑りやすさ)を簡単に把握できます。外出に迷う場合などに「つるつる予報」をご活用ください。

**寒い時季は長くとも、皆さん一人一人が笑顔で生き活きと過ごせるように、
雪道・凍結路面における転倒事故を防ぎましょう!**

お詫びと訂正

本誌11月号の中で、記載内容に誤りがございましたので訂正してお詫び申し上げます。
P11 アラカルト 「たんぽぽ会」開催日 (誤) 9月16日(土) (正) 9月29日(金)