

## JA事業の活性化に向けて、アイデアぞくぞく！ JAさっぽろモニター会議 実施報告

### モニター会議って？

准組合員利用規制にかかる政府の調査期限を令和3年3月に控え、准組合員にもJAや協同組合の役割・意義などについてより一層理解を深めてもらう必要があります。

昨年11月に開催された「第29回JA北海道大会」では、重点取組事項として、准組合員との対話により意向を取り込む仕組み「准組合員モニター会議」の令和元年度中の開催が決議されました。



### 様々な視点のモニターが参加

JAさっぽろでは、7月・10月の2回にわたり、組合員の皆さん23名にご参加いただき、モニター会議を開催しました。

モニター会議は、准組合員のJA事業利用者・消費者目線の意見が必要であるとともに、正組合員・生産者目線の意見も必要な取り組みです。そこで今回は、正組合員・生産者・准組合員など様々な立場の女性が参加していた女性大学・カレッジの卒業生にモニターの役割を担っていただきました。

カレッジは、次世代対策の一環として平成26年度から5期にわたり開講。JAの仲間・ファン作りに繋がるような様々な講座を行ない、54名の受講生が修了しました。



会議では、モニターの皆さんに役職員も加わり、JAさっぽろの特産物を使った加工品のアレンジレシピ作成と、直売所の活性化に繋がるアイデアについて議論。モニターの皆さんには、机上での話し合いに留まらず、各自で当JAの直売所を訪れてもらうなどの調査にもご協力いただきました。

実際に「食してもらうこと」「考えてもらうこと」「足を運んでもらうこと」「生の声を届けてもらうこと」を通じて、参加者満足・顧客満足の実現を目指しました。

## 加工品アレンジレシピの作成

今回のレシピ作成のために使用した加工品は、「札幌黄たまねぎスープ」と「札幌大長なんばんの三升漬」。

モニターの皆さんには、実際に試食していただき、商品の率直な感想を述べてもらうとともに、活用できそうな料理のアイデアを出してもらいました。この料理の調味料として使っているのが、「これにトッピングしたら合うぞっ!」と次々と意見が上がり、最終的に「札幌黄たまねぎスープ」には36個、「札幌大長なんばんの三升漬」には51個のアイデアが生まれました。

アレンジレシピの作成には、全国で料理教室を展開する(株)ABC Cooking Studioに協力を依頼。モニターから出たアイデアをもとに、同社で講師を務める戸田江利奈先生に試作を重ねていただき、「札幌黄の甘みたっぷりカレーピラフ」と「札幌大長なんばん三升漬とチーズのロールカツ」の2品のレシピが完成しました。

このレシピは、今後、「札幌黄たまねぎスープ」と「札幌大長なんばんの三升漬」を販売している直売所などで設置・配布し、活用していく予定です。



札幌黄の甘味を感じるコンソメ仕立ての粉末スープ。



ほどよく辛味が効いていて、ご飯のおともにもぴったりの三升漬。

## 札幌黄の甘みたっぷり!カレーピラフ

調理時間:30分

### 戸田先生のワンポイントアドバイス

ピラフは生米から作ります。スープの甘味を活かして幅広い世代が好きな味付けにしました。ピーマンを入れても彩りがきれいです。



### 材料(2人分)

- [a] 玉ねぎ(1cm角切り) 100g  
 [b] { 赤パプリカ(1cm角切り) 70g  
 ソーセージ(1cm輪切り) 4本  
 バター 10g  
 塩 小さじ1/8  
 黒こしょう 少々  
 米(無洗米) 2合  
 { 水 360cc  
 カレー粉 小さじ1  
 [c] { 札幌黄スープ 2袋  
 しょうゆ 小さじ1  
 黒こしょう 少々  
 バター 10g

### 作り方

- 鍋にバター(10g)を入れて熱し、[a]を入れて炒める(強火2分~)。
- [b]を加えてさっとバターの風味をつけ、塩・黒こしょうで味をつけ、バットに取り出す。
- 米を1の鍋で透き通るまで炒め、一旦火を止める。
- 3に[C]を入れてよく混ぜ、2のをセフタをし、炊き蒸らす(沸騰まで強火・沸騰後弱火10分・蒸らして10分)
- 蒸らしが終わったら、バター(10g)を加え、切り混ぜる。
- 器に盛り付ける。



### こんな料理にも使えそう!

#### モニターのアイデア

- ・リゾット ・たまご焼き
- ・ロールキャベツ
- ・パンに練りこむ
- ・ミネストローネ など

## 札幌大長なんばんの三升漬とチーズのロールカツ

調理時間:30分

### 戸田先生のワンポイントアドバイス

三升漬で味がしっかりつくので、ソースいらずでお弁当にもオススメ! チーズは常温に戻すと巻きやすいですよ。



### 材料(2人分)

- 豚バラ薄切り肉 16枚  
 大葉 8枚  
 スライスチーズ 4枚  
 パン粉 30g  
 サラダ油(揚げ油) 適量  
 塩・黒こしょう 少々  
 札幌大長なんばんの三升漬 小さじ4  
 ◎薄力粉 大さじ4  
 ◎水 40cc

### 作り方

- 豚バラ薄切り肉を4枚並べ、三升漬小さじ1・塩・黒こしょうをなじませる。
- 1に大葉2枚をのせて、半分に切ったチーズを縦に置き、手前から巻いていく(4個作る)。
- ◎を混ぜた練り粉、パン粉の順に衣をつけ、形を整える。
- 3を170℃の油に入れて、徐々に温度を上げながら火が通るまで揚げる(10分~)。
- 食べやすい大きさに切って、器に盛り付ける。



### こんな料理にも使えそう!

#### モニターのアイデア

- ・和風パスタ ・肉まん
- ・タルタルソース ・ピザ
- ・じゃがバター ・オムレツ
- ・お好み焼き など

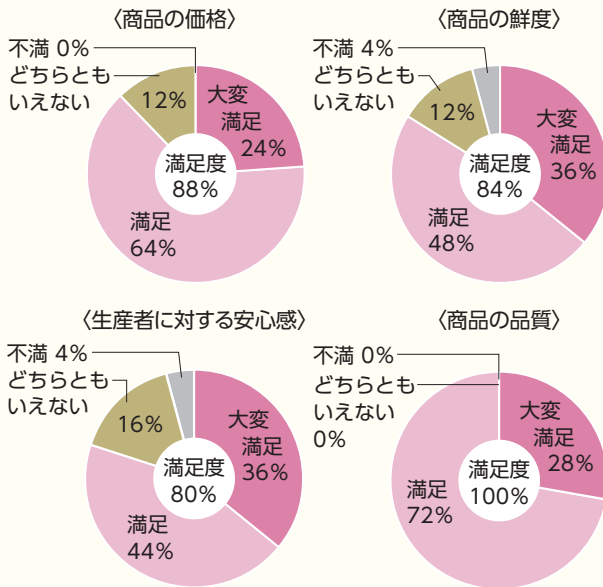
## 直売所活性化に繋がるアイデアを議論

モニターの皆さんには、7月の第1回モニター会議で直売所・加工品に関するアンケートを次回への課題として依頼し、「とれたてっこの南生産者直売所」「しるのとれたてっこの南生産者直売所」「東経済センター厚別直売所」に各自で足を運んでもらいました。

10月の第2回モニター会議では、アンケートの集計結果をもとに、直売所各店を訪れた感想や、「自分が直売所のオーナーだったら」という目線で、直売所の活性化に繋がるアイデアを議論しました。

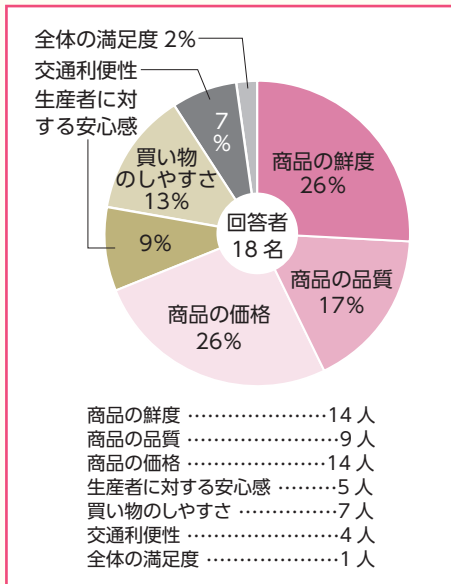
### モニターの皆さんに対して行った直売所のアンケート結果(一部抜粋)

#### Q、直売所の満足度について

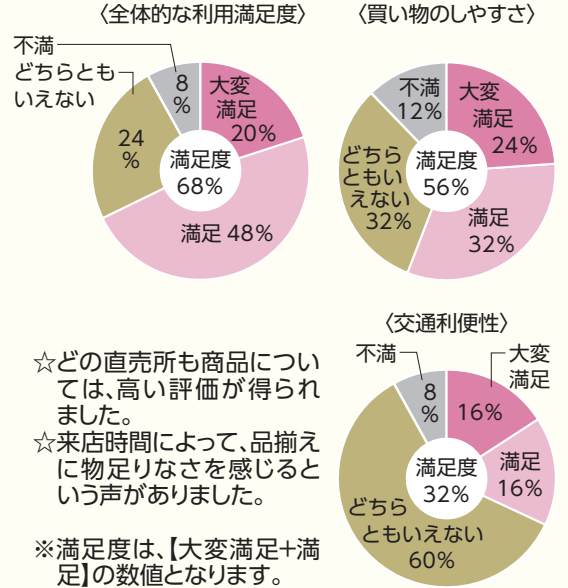


### 「各直売所に寄せられた意見」とれたてっこの南生産者直売所

野菜の種類が豊富で安くて新鮮。生産者の名前の記載を、より伝わるように表記の仕方や陳列の仕方を工夫すると良いと思う。



### Q、あなたが買い物をする直売所を選ぶ際に、重視することは何ですか。(3つ回答)



札幌でこんなにたくさんの野菜を作っていることを知り、もっと色々知って食卓にのせたいと思った。

### しるのとれたてっこの南生産者直売所

スーパーと違い、不揃いものが多いが、新鮮で価格が安くて美味しい。近くにあればまた行きたい。

「新鮮さが売りだとは思いますが、店舗の雰囲気ももう少し気にかけると良いと思う。めずらしいものもあつたが食べ方がわからなかった。」

### 東経済センター厚別直売所

花が安くて購入させてもらったが、野菜がほとんどない時間帯で残念に思った。  
札幌近郊の食べたことのないものを発見し、食べるのができて楽しかった。

### 「自分が直売所のオーナーだったら」という目線で考えた直売所のアイデア(一部抜粋)

- ・レシピのごとのセット野菜、カット商品を豊富に取り扱う。
- ・野菜を使ったパンの販売
- ・現在の商品状況をホームページでPRする。
- ・試食の提供
- ・ポイントカードの配布
- ・タイムサービスの実施
- ・午後からも野菜を充実させる
- ・マルシェ風のおしゃれな外観、内装にする。
- ・商品が美味しそうに見える照明にする。
- ・生産者や生産過程を紹介する映像を製作し、直売所内で放映する。



10月18日(金)

篠路統括支店 1統括支店 1協同活動

## 野菜を切って、炒めて！ 園児がカレー作りに奮闘

「手を切らないように気をつけてよ~!!」  
と片時も目を離せません。

篠路統括支店では、北区の太平保育園に組合員と職員が出向き、年長園児とカレー作りを行ないました。

園児は、組合員に教わりながら玉ねぎ・にんじん・じゃがいもを一口大に切る作業をお手伝い。家でもお手伝いをしている子、まったく初めての子など様々でしたが、慣れない手つきで包丁を握る園児に大人たちはずっとハラハラ！ケガ無く野菜を切り終え、胸を撫で下ろしました。切った野菜はお肉と一緒に大鍋へ。「おいしくなあれ！おいしくなあれ！」と全員で掛け声をかけながら、園児が交代で炒めました。

園児が切ったちょっと大きめの野菜がゴロゴロとたくさん入ったカレーは、食べごたえ抜群！この日のお昼ご飯に全員で美味しく食べました。

鍋いっぱい具材は、炒めるのも大変。



10月23日(水)・24日(木)

平岸統括支店 1統括支店 1協同活動

## 環状通のリンゴで4品を手作り 味見した児童はニンマリ😊



初挑戦のリンゴ飴。



平岸統括支店では、美園小学校に女性部平岸支部の部員と職員が出向き、4年生児童とリンゴを使ってお菓子作りを行ないました。

今回使用したリンゴは、環状通のリンゴ並木で収穫したもので、リンゴジュース・ゼリー・シャーベット・リンゴ飴の4品を調理。児童の班には女性部員や職員が付き添い、レシピに沿って一斉に作業をスタートしました！児童は、リンゴの皮をむいてすりおろしたり、包丁でカットしたりと作業を分担・協力しながら調理を進め、時間内に全ての作業が終了！途中、味見をした児童からは、「甘い！おいしい！」と歓声があがり、4品とも大成功の出来栄えとなりました。

翌日には、作った4品を囲んで「リンゴパーティー」を開催。「文字入りリンゴ」製作に協力した豊平区役所の職員や当JAの奥内尚史理事、越智秀樹平岸統括支店長が参加し、リンゴゼリーなどを味わいました。





組合員の活動をご紹介します!



10月24日(木)～  
「札幌大球」収穫

## 最重量は驚きの21kg!!! 巨大キャベツ「札幌大球」収穫

10月下旬から11月上旬にかけて、札幌伝統野菜「札幌大球」の収穫が行なわれました。

現在、札幌大球は豊平地区の4戸の生産者が栽培しており、今年は約4,000玉を収穫。特大の包丁で根本を切り離し、1玉1玉重さを量らなければならない、骨の折れる作業です。今年の最重量は、驚愕の21kg! 柳瀬徹さんの圃場で収穫され、久しく見ることのできなかつた20kg台の登場に、生産者・職員一同沸き立ちました。今年は、夏の猛暑や干ばつなどの影響が心配されたもの

の、1玉当たりの平均重量が昨年を上回っており、作柄は概ね良好です。

収穫された札幌大球は、主に漬物加工会社やお好み焼き店に出荷される他、一部は市内のスーパーなどでも販売されます。



収穫初日は、吉田照一さんの圃場で、1,500玉を収穫。



最重量21kgの札幌大球。  
(10月31日 柳瀬徹さん圃場)



10月31日(木)  
JAさっぽろ青年部

## 経営の第一線を学ぶ “夜空のジンギスカン”創業者が講演

JAさっぽろ青年部(平賀農部長)では、部員・事務局合わせて44名が参加し、今年度の計画事業である講演会をホテルサンルートニュー札幌で開催しました。

今回は、(株)ブレンドワークス代表、前川裕一氏を講師に迎え、「社員と共に業界の常識を壊す! 目指すはすすきの一番のジンギスカン店」と題し講演していただきました。



講師を務めていただいた前川氏。



前川氏は、大学卒業後、営業職の経験を経て、2005年に同社を設立。現在、すすきのでジンギスカン専門店「夜空のジンギスカン」を5店舗経営しています。講演では、これまでの経験や思い、今後の展望など語っていただき、参加者は興味深く聞き入っていました。また、今回の講演会は、北海道農業法人化等支援協議会より共催をいただき開催に至りました。

講演終了後は、会場を「夜空のジンギスカン45店」に移し、こだわりのジンギスカンを堪能しながら、懇親を深めました。



10月26日(土)

玉葱部会

## 生産者が札幌黄の魅力発信

玉葱部会(澤田喜幸部会長)では、ホクレン食と農のふれあいファームくるるの杜農畜産物直売所で「札幌黄」玉葱のPR販売を行ないました。

生産者を代表して澤田喜幸部会長と篠路支部の熊木大輔副支部長が店頭で立ち、フリット(天ぷら)の試食を来店客に配りながら、札幌黄の魅力を紹介。札幌黄は、肉厚で軟らかく、熱を加えると甘味が増す特徴があり、フリットはおやつ感覚で食べられます。普段は玉葱嫌いという子どもたちにも大好評で、多くの人々がレシピとともに札幌黄を手にとっていました。



店頭で札幌黄をPRした熊木副支部長(左)と澤田部会長(右)。



(高橋特派員)



10月12日(土)

青年部厚別支部

## レバングの勝利に大熱狂！

青年部厚別支部(小林智行支部長)では、竹葉会・職員との交流会を開催しました。今年はこれまでと趣向を変え、レバング北海道観戦ツアーを企画。青年部員12名、竹葉会5名、職員20名が参加しました。

参加者の多くは、今回が初めてのレバング北海道観戦！チームは開幕3連勝中と勢いに乗っており、応援にも力が入りました。後半には今季限りで引退を表明している折茂武彦選手が登場。会場はさらに盛り上がり、見事勝利に立ち会うことができました。

今後も年明け1月に例年開催しているボウリングでの交流会を予定しており、更なる親睦を深めていきたいと思えます。(萩原特派員)



10月31日(木)

女性部白石支部

## 健腸長寿を学んでもっと元気に！

女性部白石支部(生駒榮子支部長)では、部員27名が参加し、白石支店2階にて講習会を実施しました。

今回は、(株)ヤクルトから講師をお招きし、「健腸長寿」をテーマに、腸のしくみや、お腹の調子を整える事の大切さについて学びました。とてもわかりやすい説明に部員一同熱心に耳を傾けており、初めて知った事実も多く、驚きの声があがっていました。簡単な動きを組み合わせた「おなか元気体操」も実践し、楽しく体を動かしました。最後には、ヤクルト商品もいただき、全員大満足の講習会となりました。(澤田特派員)





組合員の活動をご紹介します!



10月5日(土)  
しろいし友の会釣り部会

### 長万部沖で秋のカレイ釣り大会

しろいし友の会では、15名が参加し、第70回秋のカレイ釣り大会を開催しました。

前日の台風の影響で天候が心配されましたが、午前6時頃、無事に出航。10分程度でカレイのポイントに到着し、仕掛けを海に投入しました。潮の流れが強い影響が大漁とはなりませんでした。大物を釣り上げた時には歓声が沸きました。

後に天気も回復し、皆さん和気あいあいと楽しく過ごし、令和元年の最後の大会を無事に終えることができました。

(西村特派員)



大会結果(敬称略)		
重量賞	優勝	松田 三男
	準優勝	浅沼 英樹
	第3位	西村 尚貴
身長賞	門馬 由昌 38.5cm	



10月9日(水)~11日(金)  
北札幌統括支店

### 知床や摩周湖の絶景に感動！ 美味しい食事も堪能し大満足

北札幌統括支店では、組合員16名が参加し、年金友の会を休会し組合員と親睦を図ることを目的に企画した、阿寒・知床方面への旅行を実施しました。

当初、心配されていた天候も回復し、出航が懸念されていた知床観光船も無事出航。世界遺産を思いっきり堪能しました。また、摩周湖も晴れて絶好の観光日和で、美しい湖をバックに綺麗な写真を何枚も撮ることが出来ました。

北海道を横断する大移動となりましたが、豪華バイキングや鶴雅の温泉を満喫し、各観光スポットでお土産もたくさん購入でき、思い出に残る旅行となりました。

(長谷川特派員)



10月16日(水)~17日(木)  
篠路支店年金友の会

### 秋の温泉湯治で日頃の疲れ癒す

篠路支店年金友の会(中西俊一会長)では、12名が参加し、1泊2日で美唄方面への温泉湯治旅行を実施しました。

快晴に恵まれ、現地に着くとすぐに露天風呂を堪能。入浴後は、夕食に舌鼓をうちながらビンゴ大会を楽しみ、宴会後も一部屋に集まり昔話に花を咲かせました。翌日の朝はのんびりと現地を出発し、途中道の駅で買い物を楽しみながら帰途に就きました。参加された皆さま、お疲れ様でした。(清水特派員)





# 不動産プラザ通信

## 賃貸借契約に関するルールの見直し(民法改正)

賃貸借契約の基本となる法律の一つである民法(債権法)の改正法が令和2年4月1日から施行されます。改正民法においては、過去の賃貸借に係る紛争や判例等を踏まえ、社会経済の変化への対応や取引に係るルールの明確化などを目的として約120年ぶりに改正される事となります。

### 〈賃貸借に関する改正の主な変更点〉

今回の改正で賃貸借契約に関連する主なポイントと変更点は次の通りです。

#### ポイント① 賃貸借契約から生ずる債務の保証に関するルール

個人を連帯保証人とする場合、改正民法においては極度額を定めないと連帯保証契約は無効となります。また、極度額は定額である事が求められるので、「〇〇円」や「賃料の〇ヶ月分(〇〇円)」などと具体的に金額を記載する事、極度額の設定は当事者間での合意が必要となる等取扱いに係る要件が必要となります。

#### ポイント② 敷金や原状回復義務に関するルール

改正民法で規定されている敷金や原状回復の内容は、これまでの判例等で示されてきた考え方を改めて明示し規定されたものであり、改正民法の前後で取扱いが変更されるものではありません。なお、改正民法の原状回復に係る規定は任意規定となりますが、原状回復の一部を借主に負担させる等の特約条項を付す場合は、借主に対し「その範囲などを契約書により明確に明示」し「合意を得る」等の要件が求められますので、国土交通省の「原状回復ガイドライン」の内容を十分理解した対応が重要です。

#### ポイント③ 賃貸借契約の更新と保証契約に関するルール

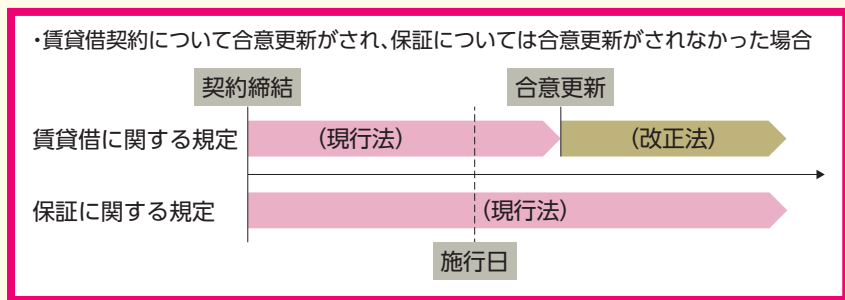
【法定更新の場合】

改正民法の規定は令和2年4月1日以降新たに締結される契約に適用され、同3月31日以前に締結された契約については現行民法が適用されます(法定更新による更新後も現行民法が適用)。なお、令和2年4月1日以降の契約で個人の連帯保証人については、極度額を定めなければ連帯保証契約は無効となるので注意が必要です。

【合意更新の場合】

令和2年3月31日以前の契約で改正民法施行後に当事者間で合意し賃貸借契約を更新した場合(保証契約は更新しない)は、賃貸借契約については改正後の民法が適用され、保証契約については現行民法が適用されます。

なお、施行日後に賃貸借契約及び保証契約の両方を合意更新した場合については、新たな契約が締結されたものと考え、どちらの契約も改正後の民法が適用される事となり保証契約に係る極度額の設定が必要となります。



#### ポイント④ その他の変更点

- 個人根保証契約の元本確定事由の追加(改正)
- 契約期間中の修繕:一定の場合に借主が修繕できる旨が規定(借主が修繕を行なう場合の手続き上の一定のルールを規定)。
- 物件の一部滅失等による賃料の一部減額請求
- 物件の全部滅失等による契約の終了 等

「民法」は、公正な社会づくりの基本的なルールであり、より身近で重要な法律です。今回の民法改正において、「契約」「時効」など法的ルールが見直されますので、私たちも十分に改正内容を理解し対応する事が求められます。



# 令和元年度 年末年始営業体制のご案内

年末年始の各部署の営業体制につきまして、以下の通りとさせていただきます。組合員の皆さまには大変ご迷惑・ご不便をお掛けいたしますが、ご理解のほどよろしくお願い申し上げます。

	12/27 (金)	12/28 (土)	12/29 (日)	12/30 (月)	12/31 (火)	1/1 (水)	1/2 (木)	1/3 (金)	1/4 (土)	1/5 (日)	1/6 (月)
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	通常営業	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	通常営業	休業	休業	休業	休業	休業	休業	通常営業
ローンプラザ	通常営業	通常営業	通常営業	通常営業	休業	休業	休業	休業	臨時休業	臨時休業	通常営業
不動産プラザ厚別店	通常営業	通常営業	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
ATM	稼働	稼働※	稼働 休止	稼働	稼働 休止	稼働 休止	稼働 休止	稼働 休止	稼働※	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 休止	稼働 休止	稼働 休止	稼働 休止	稼働

※一部店舗では、土曜日のATM稼働を行っておりません。ご注意ください。コンビニ等の手数料無料提携ATMをご利用いただけます。(手数料無料時間帯 平日8:45~18:00、土曜9:00~14:00)

## 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 令和元年度結果報告~

JAさっぽろ野球部の今年の活動報告をさせていただきます。

今年も各試合会場には、たくさんの方の皆さま・役職員の皆さまが足を運んでくださり、温かいご声援をいただきましたこと、部員を代表して心よりお礼申し上げます。ありがとうございました。

当野球部は、「JA大会全道優勝」を目標に掲げ練習に取り組んでまいりましたが、今年は残念ながら目標達成とはなりませんでした。

来シーズンこそ皆さまのご期待に応えられるよう、部員一丸となって練習に取り組んでまいります。引き続き、応援よろしくお願いいたします。

JAさっぽろ野球部  
監督 齊藤 竜太



大会名	試合結果
国民体育大会 札幌支部大会	○【1回戦】1-0 Ep札幌
	○【準決勝】7-0(5回コールド) 北海道三菱自動車
	○【決勝】8-1(7回コールド) 赤十字血液センター
天皇賜杯 札幌支部大会	雨天順延及び石狩管内JA野球大会との日程重複のため、棄権
石狩管内 JA野球大会	○【1回戦】8-0 JA新しのつ
	×【準決勝】1-3 JA北いしかり
国民体育大会 北海道ブロック 予選大会	○【2回戦】11-1(5回コールド) 伊達赤十字病院(西胆振支部)
	×【準々決勝】1-4 JA道央(石狩支部)
知事杯北海道選抜選手権 札幌支部大会	○【1回戦】8-0 北海道三菱自動車
	×【準決勝】1-2 北海道赤十字血液センター
全国軟式草野球大会 グランドスラム杯 札幌地区C予選	○【1回戦】9-1(6回コールド) DREAMS
	○【準決勝】6-0 ゴールデンウォリアーズ
	○【決勝】11-2(5回コールド) あぱっち野球団
北海道地区決勝大会	×【1回戦】1-5 ZEUS

理事会だより

◆第7回定例理事会

令和元年10月30日(水)午後1時より本店役員会議室において第7回定例理事会が開催された。

●仮決算報告

- 1、令和元年9月末財務状況報告
- 2、第四次中期経営計画令和元年度本店行動計画の仮決算総括について
- 3、地区別懇談会資料について

●協議事項

- 1、第22回通常総代会の開催日時等について  
第22回通常総代会を令和2年6月30日(火)共済ビル6階共済ホール(札幌市中央区北4条西1丁目)で開催する事が説明され、可決決定。
- 2、「就業規程」の一部改正について  
役職定年制度導入に伴う所要の整備である事が説明され、可決決定。
- 3、「給与規程」の一部改正について  
規程第19条及び第20条に規定する昇格・降格時に発生する調整給について、基準外給与の計算基礎となる労働時間、計算について等に係る所要の整備、修正が必要である事が説明され、可決決定。
- 4、「特例業務負担金の長期前納への取り組みについて」  
毎年費用計上している「特例業務負担金」について、農林年金制度対策本部より農林年金制度の完了に向けた長期前納への取り組み依頼がされている事、また対応への理由として、長期前納に伴う割引率が北海道信連の運用利回りよりも高い事等が併せて説明され、可決決定。

5、大口融資案件の取り扱いについて

「融資案件(新規案件・信用貸出額20,000千円超)」に基づき、白石支店扱いの信用貸付金1件について、申込者、申込事項、

取組経過等が説明され、可決決定。

●報告事項

- 1、内部監査結果報告
- 2、令和元年度上期苦情・事故等の発生状況について
- 3、令和元年度上期コンプライアンス事故報告について
- 4、令和元年度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組状況について
- 5、反社会的勢力排除対応管理先状況報告
- 6、疑わしい取引の届出状況報告について
- 7、自己改革レポートのフィードバックについて
- 8、令和元年度上半期余剰金運用実績報告
- 9、総体的なリスク量の報告について
- 10、有価証券に係るリスクの量的管理報告
- 11、利益相反取引(包括事前承認)の経過報告について
- 12、令和元年9月末貸出金に係る信用集中リスク報告
- 13、令和元年度上半期の子会社等に対する信用供与等額の実績報告
- 14、9月末組合員加入・脱退状況報告
- 15、10月の動静と11月の予定について
- 16、札幌協同振興(株)の令和元年度上半期実績報告

(閉会・午後3時57分)

JAさっぽろDATA

(令和元年10月末業務実績) (令和元年9月末業務実績)

組合員数	正組合員	3,671名	正組合員	3,675名
	准組合員	31,946名	准組合員	31,930名
	合計	35,617名	合計	35,605名
出資金残高	61億2千1百万円		60億1千万円	
販売取扱高	13億7百万円		10億8百万円	
購買供給高	6億7千4百万円		6億2千5百万円	
貯金残高	3,285億6千7百万円		3,282億1千1百万円	
融資残高	886億2千4百万円		881億3千8百万円	
共済保有高	5,959億8千4百万円		5,965億3千5百万円	
施設建設取扱高	2億9千2百万円		5千5百万円	
管理受託戸数	4,602戸		4,573戸	

## スープの試食で甘味実感！ 東光ストアで札幌黄をPR



10月20日(日)、東光ストア豊平店で経済部職員が「札幌黄」玉葱のPR販売を行ないました。

この日は、同店のオープン時間に合わせて店舗前に札幌黄を山積みにしたブースを設置。札幌黄を煮込んだスープを試食として用意し、来店客に札幌黄を味わってもらいました。1年の中でもわずかな期間しか販売されない札幌黄は、「名前は知っているが食べたことがない」という人も多く、スープの試食は大好評。実際に食べてみて美味しさを知ることによって、たくさんの来店客が札幌黄を手にとっていました。



## 子ども食堂支援事業でミニかかし作り 札幌産「ななつぼし」や「札幌黄」の提供も



▲ごはんタイムには、経済センターの職員が出題する野菜クイズに挑戦！楽しく野菜について学びました。

10月24日(木)、子ども食堂支援事業の一環として、モデル拠点である「こども食堂もくきち」でミニかかし作りやサッカー教室が行なわれました。

この事業は、JAグループ北海道が北海道教育大学・北海道教育委員会・コンサドーレ札幌と連携して昨年からは行なっているもので、当JAからも毎月10kgのお米を提供しています。

この日のかかし作りには当JAの職員も参加したほか、札幌産の新米「ななつぼし」に加え、「札幌黄」と「男爵いも」も提供し、子ども達と一緒に肉じゃがなどを味わいました。



▲みんなで作ったミニかかし。

## 今年度、全4回の講座が終了しました ～2019年度 協同組合学公開講座～

10月26日(土)、協同組合学公開講座の今年度の最終回となる第4回講座を開催し、正組合員・准組合員合わせて45名が参加しました。

第1部では、北大が所有する400万点にもものぼる貴重な品が展示されている北大総合博物館を見学。第2部では、「東アジア：日本・中国に広がる有機農業」をテーマに、北大大学院農学研究院の高ケイチン先生に講義を行っていただきました。

協同組合学公開講座は、協同組合や農協のことを気軽に学べる場として昨年度より開講。今年度は、多くの准組合員の皆さんにもご参加いただきました。「このような場にまた参加したい」という声も多く、引き続き、組合員の皆さんが学べる機会を提供してまいります。

