

特集

JAさっぽろ × kewpie 

とっておきレシピで 札幌野菜を もっと美味しく!



JAさっぽろでは、札幌市民の皆さんにもっと札幌野菜を食べてもらうため、様々な取り組みを展開していきます。

札幌野菜を食べて 札幌の農業を応援

生産技術や物流の発達により、私たちは1年中ほとんどの野菜を手に入れることができます。しかし、そんな時代だからこそ、地元・札幌産の野菜にこだわって食べてみるのはいかがでしょうか。

札幌では、実に多くの野菜が作られています。手に入る時期や場所は限られるものの、札幌の生産者が丹精込めて育てた野菜を札幌に暮らす私たちがたくさん食べることは、札幌の農業を応援し、盛り上げることに繋がります。

今回の特集では、札幌野菜のさらなる消費拡大を目指した新たな取り組みをご紹介します。

キュウピーの

とっておきレシピを紹介

この企画では、「札幌野菜をもっと美味しく」をテーマに、組合員の皆さんへ改めて札幌で作られる野菜とその野菜を使ったレシピを紹介いたします。また、実際にそのレシピに基づいて調理する様子もお伝えしていきます。

レシピの掲載にあたっては、マヨ

ネーズやドレッシングなどの商品でお馴染みのキュウピー株式会社にご協力いただいています。同社では、様々な野菜を使った料理を「とっておきレシピ」としてホームページで公開しており、豊富なレシピ数と、誰でも作れる手軽さが魅力です。

数多くある札幌野菜の中で、その時季に合った野菜をチョイスし、その野菜の美味しさを引き出すレシピを紹介していきます。

実際に調理して

札幌野菜の魅力を発信

この企画の最大のポイントは、札幌野菜を使って実際に料理を作るところにあります。

第1回目の今回、調理を担当したのは、組織代表である軽部組合長と須合副組合長。料理の上手い下手に関わらず、札幌野菜の魅力を生かしてJAさっぽろ全体で伝えていきたいという想いで行なっています。また、この企画は不定期ですが継続的に行なっていくこととしており、色々な食べ方を皆さんに提案しながら、札幌野菜の美味しさや生産者の想いを伝えていくことを目指していきます。





新鮮な小松菜を
いっぱい食べて
ください!



今回の食材
「小松菜」
小松菜は、江戸時代に小松川村（現東京都江戸川区）で作られたのが発祥といわれ、札幌市内での栽培は、昭和62年、玉ねぎの育苗ハウスを有効活用するために東区丘珠で始まりました。現在は、東区、西区、南区など約38haで栽培されており、道内でも有数の生産量を誇る野菜のひとつです。
小松菜は札幌野菜の中でも比較的手に入れやすい野菜で、札幌市内の直売所その他、大型スーパーでも販売されています。また、出荷は4月上旬〜12月初めまで行なわれます。
今回の調理には、青年部南支部支部長の今村哲平さんが生産した小松菜を使用しました。



kewpie
とっておきレシピ

マヨネーズで!パラっと小松菜のマヨチャーハン



材料(2人分)	調理時間	10分
ご飯	400g	
小松菜	300g	
ハム	4枚(60g)	
塩	少々	
こしょう	少々	
キューピー マヨネーズ	大さじ2	
サラダクラブ 北海道コーン	1袋(100g)	

レシピに使った商品

キューピー マヨネーズ

**サラダクラブ
北海道コーン
(ホール)**



作り方

1. 小松菜は1cm幅に切り、葉の部分はさらに切り、粗みじん切りにする。ハムも粗みじん切りにする。
2. フライパンにマヨネーズを入れて火にかけ、マヨネーズが溶け始めたら温かいご飯を加えて混ぜながら炒める。
3. ムラなく混ぜたら、1とコーンを加えてさらに炒め、塩・こしょうで味をととのえる。

調理のポイント

1人分ずつ分けて炒めると作りやすいです。油の代わりにマヨネーズで炒めると、パラっと仕上がりが、コクがアップします。あらかじめご飯とマヨネーズを混ぜておくと、より簡単にパラパラになります。

栄養成分(1人分)

エネルギー 560cal たんぱく質 13.9g 脂質 17.1g 炭水化物 85.4g 食塩相当量 1.3g 野菜摂取量 150g

小松菜とぶなしめじと厚揚げのフライパン蒸し

材料(4人分) 調理時間 15分

玉ねぎ	1個(190g)
ぶなしめじ	1パック(100g)
小松菜	3株(100g)
厚揚げ	1枚(200g)
酒	大さじ2
キューピー すりおろしオニオンドレッシング	適量



レシピに使った商品

**キューピー
すりおろし
オニオンドレッシング**



作り方

1. 玉ねぎは厚さ2cmのくし形切りにする。ぶなしめじは石づきを取り、小房に分ける。小松菜は長さ5cmに切る。
2. 厚揚げは縦半分に切り、さらに厚さ1cmに切る。
3. フライパンに1と2を並べ、酒を回しかけ、ふたをして、弱火で約8分蒸し焼きにする。
4. 3の食材に火が通ったら、ドレッシングをかける

調理のポイント

厚揚げは熱湯をかけると余分な油が除けます。

栄養成分(1人分)

エネルギー 135cal たんぱく質 7.2g 脂質 7.9g 炭水化物 8.5g 食塩相当量 0.5g 野菜摂取量 73g





今回、調理を担当するのは…
軽部幹夫組合長 & 須合経一副組合長!



Today's Chef



長らく野菜作りをしてきました。私たちが先頭に立って、さっぽろ農業のPRをしていきます!

軽部 幹夫 組合長

若い頃から台所に立つ機会がほとんどなく、包丁を持つのも不慣れ。完成するか心配ですが、精一杯頑張ります。

Today's Chef



札幌野菜の美味しさをもっと多くの人に知ってもらうため、魅力発信に力を注ぎます!

須合 経一 副組合長

インスタントラーメンやカレーしか調理経験がなく不安です。マヨネーズでチャーハンは珍しいので楽しみです。

小松菜とぶなしめじの厚揚げのフライパン蒸しを調理



材料を切り、玉ねぎ、ぶなしめじ、小松菜、厚揚げの順にフライパンに敷き詰め、お酒をふりかけて蒸し焼きに。弱火でじっくり待ちます…。



気になって何回も開けちゃう!



フライパンのふたの代わりにアルミホイルを代用。野菜から出た水分が無くなり、具材に火が通ればOK!最後にドレッシングで味付けします。



パラっと小松菜のマヨチャーハンを調理



切る材料は、小松菜とハムだけなのでラクラク!油ではなく、マヨネーズで炒めると、ご飯がパラっとしやすくなります。



味が決まるまで試行錯誤…。



材料を全て入れて炒め、最後に塩こしょうで味付けします。味見をして、物足りなければ、さらに塩こしょうやマヨネーズで調節しましょう。



完成!!



～軽部組合長の感想～

私でも簡単にできて、作っているうちにどんどん楽しくなってきました。小松菜を美味しく調理できて嬉しいです。



～須合副組合長の感想～

納得いく味付けにするのが大変でした。飽きずにたくさん食べられる味が満足です。これなら家でも作れそうです。



★あなたの自慢、教えてください★

ジマンだい!

コーナータイトルは、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。



北札幌地区

大越 誠幸さん
千代子さん

「花壇の花文字」

東区丘珠の大越誠幸さんのお宅では、花文字花壇を作っています。

園芸は、奥さまの千代子さん唯一の趣味とのことで、お庭にはきれいに手入れされたたくさんの花々が。中でも花文字花壇は、3畳近くはあろうかという大作です。20年以上前から、その年の時事に絡めた言葉で花文字を作っています。

「毎年4色の花で200株程度を使って作っています。庭のツツジやボタンの花が終わってから作り始めるので、

5月以降からでしょうか。花は主にベゴニアで、今年はロベリアも隙間に入れていたのですが、雨が少なかったからか先に終わってしまいました。ベゴニアはとても強い花で、他の花が終わっても霜が降りるまで咲いているんですよ。普段なら友人を家に招いて花を見てもらう機会があるけれど、今年はなかなか難しいですよ。せっかく健気に咲いているのだから、皆さんに見てもらえたらなと思いました。

今年の花文字は、コロナ禍でみんなが心掛けていることをと思い“手洗”にしました。早くコロナが収束し、以前のような暮らしに戻ることを祈っています」(2020年9月11日取材)

自宅の屋根から撮影しました。



花文字は、1年にひとつ。18年前から写真に収めて記念に残しているそうです。



施主 坂東 夫佐子さん(清田支店組合員)



坂東夫佐子さん(中央)、息子さん夫婦の克彦さん・和江さんにお話しを伺いました。



施設の概要
 敷地面積: 1395.59㎡
 構造規模: 木造2階建/3棟
 (1棟3戸 全戸3LDK)
 延床面積: 286.32㎡×2棟
 290.66㎡×1棟

清田区平岡の自宅周辺の土地を活用し、メゾネットタイプのアパート3棟を建設された坂東夫佐子さん。1棟3戸で合計9戸、全戸3LDKのファミリー向け物件です。既に全て入居者が決まり、9月末に無事引き渡しが完了しました。

「昨年春頃から具体的に話を進めており、少し奥まった場所なので当初から商業施設ではなくアパートで活用したいと考えていました。この辺りは、古い団地があり年配者も多いですが、最近は若いファミリー層も増えてきています。すぐそばにバスの営業所、徒歩圏内に小・中学校、買い物にも困らない所なので、入居者が決まらない不安はそれほどなかったですね。また昨年秋には、示し合わせたかのように周辺に商業施設が次々とできてくれて、より暮らしやすくなったと感じています。」

3棟のアパートは、敷地を広く使い、ゆとりを持って建築されているのが印象的です。車の往来や冬場の除雪などもストレスなく行なえるよう工夫されています。

「自宅の敷地内なので、自分たちの生活環境を壊さないようにという思いがありました。建物同士の程良い距離感や、入居者も全部で9戸なので窮屈な感じがなく、私たちも入居者の方も暮らしやすいと思います。内装は、3棟それぞれで色味を変えており、リビングの広さを十分に取った他、スペースを無駄なく活用しながら収納を豊富に備え付けたのがこだわりです。お風呂やトイレは、自宅と比べても良いなぁと思います(笑)」

最後に今回の事業の満足度を伺いました。

「今回の事業は、将来発生する相続時の家族の負担を懸念してJAの担当者に相談したことが始まりです。担当者がきっかけを作り、積極的に動いてくれてとても助かりました。長く暮らしてきた場所がより賑やかになり、思い切ってやって良かったの一言です。今後も先祖代々受け継ぐ土地をどう活用し、残していくのかを考えていかなければならないので、また色々相談しながら取り組んでいきたいと思っています」

JAさっぽろでは、資産管理事業を通じて組合員皆さまのお役に立てるような様々な提案・相談・サポートを行なっております。資産形成に関するご相談は、各支店の不動産プラザまでお気軽にご連絡ください。

予約購買に大きなメリット！ 令和3年度営農資材のご購入は、 予約取りまとめをご利用ください！

**12月30日(水)
まで
お申込可能！**

予約購買奨励金(肥料・農薬)

- 取りまとめにてご注文された組合員の方が奨励の対象であり、更に肥料・農薬の購入金額の合計が10万円以上(税抜)が該当となります。
- 奨励率は金額に応じて5段階に設定されています。

基準金額	肥料+農薬奨励率
10万円以上	1.0%
20万円以上	3.0%
70万円以上	5.0%
100万円以上	8.0%
150万円以上	10.0%

肥料引取奨励金

- 取りまとめにてご注文された組合員の方で、定められた期間に店頭引取りをされた方を対象とします。
- 店頭引取りをされた数量を重量換算し、3.5円(税込)/kgの奨励を実施いたします。※端数切り捨て。

ご不明な点は、お近くの経済センターへお問い合わせください。

南経済センター 591-4141 北札幌経済センター 781-7393
西経済センター 682-7161 北経済センター 771-2113
東経済センター 883-2570



JAさっぽろ青年部×Soup Stock Tokyo円山店 札幌野菜を使用した「季節のボルシチ」を 期間限定で販売中！

スープ ストック トーキョー

Soup Stock Tokyo円山店で青年部員の野菜を使用した「季節のボルシチ」が期間限定で販売されています。

Soup Stock Tokyoは、全国に57店舗を展開する食材にこだわった食べるスープの専門店。コロナ禍において、青年部員の野菜を伝えることができる場所”のひとつとして、同店にご協力いただけることとなりました。

現在販売中のボルシチは、青年部員とSoup Stock Tokyo円山店の「こだわり」がぎゅっと詰まった一杯です。販売期間は、**10月26日(月)～11月30日(月)まで**で、**Soup Stock Tokyo円山店限定の販売**となりますので、この機会に是非ご来店ください。



△10月26日
～11月6日まで



△11月9日
～11月30日まで

Soup Stock Tokyo円山店
札幌市中央区南1条西27丁目1-1マルヤマクラス1階
【最寄り駅】地下鉄東西線「円山公園」駅6番出口直結

詳しくは、JAさっぽろホームページ
【トピックス】をご覧ください。
<https://www.ja-sapporo.or.jp/>



理事会だより

◆第6回定例理事会

令和2年9月29日(火)午後1時00分より本店役員会議室において第6回定例理事会が開催された。

●協議事項

1、「準職員就業規程の一部改正について

「パートタイム・有期雇用労働法」施行に伴う同一労働同一賃金への対応の一つとして、更には準職員からの要望に対応するための給与支給方法の改正に向けた整備である旨が説明され、可決決定。

2、令和2年度燃料手当の支給について

支給基準単価及び支給額等の内容が説明され、可決決定。

3、大口融資案件の取り扱いについて

厚別支店扱いの大口融資2件について、申込事項・取組経過・資金計画・財務状況・保全状況・弁済見込み等が説明され、可決決定。

4、令和3年度予約購買奨励金について

組合員の奨励施策の一環とする予約購買(肥料・農薬の取りまとめ)の購入額に応じた奨励を行なう事を目的とした内容について説明され、可決決定。

5、令和3年度肥料引取奨励金について

組合員の奨励施策の一環とする、肥料の取りまとめ分に限り、店頭引取をされた組合員に対する奨励内容について説明され、可決決定。

●報告事項

1、農業協同組合の検査指摘事項に対する改善状況等について

2、みのり監査法人期中監査―結果概要報告

3、特別債権等の処理状況報告

4、重要管理債権経営状況等報告

5、令和2年度第3四半期余裕金等運用計画額及び運用方針について

6、8月末財務状況報告

7、8月末組合員加入・脱退状況報告

8、9月の動静と10月の予定について

(閉会：午後2時57分)

JAさっぽろDATA

(令和2年9月末業務実績) (令和2年8月末業務実績)

組合員数	正組合員	3,632名	正組合員	3,636名
	准組合員	31,870名	准組合員	31,811名
	合計	35,502名	合計	35,447名
出資金残高	63億5千2百万円		62億9千1百万円	
販売取扱高	10億8千1百万円		8億1百万円	
購買供給高	4億9千2百万円		4億1千1百万円	
貯金残高	3,336億7百万円		3,325億5千万円	
融資残高	885億6千5百万円		891億3千2百万円	
共済保有高	5,922億9百万円		5,914億3千7百万円	
施設建設取扱高	4億7百万円		0万円	
管理受託戸数	4,536戸		4,533戸	



さとらんど

さとらんどにて、
様々な講座を実施中!

11月28日(土)から
受付開始!

ハーブクラフト講座

ハーブの壁掛け スワッグ作り

- 日時:12月3日(木)
10時30分~12時
- 場所:さとらんどセンター
- 定員:16名 ●参加費:1,800円



正月飾り講座

農家さんから 教わりながら しめ飾り作り

- 日時:12月10日(木)
10時~12時
- 場所:さとらんどセンター
- 定員:16名 ●参加費:1,500円



※各講座・お申込についての詳細は、さとらんどセンターに直接お問い合わせください。

【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