

第23回 通常総代会

第23回 通常総代会

J Aさっぽろ第23回通常総代会が6月30日（水）午後2時より共済ホールにて開催されました。総代出席者は、本人出席21名、書面議決560名の合計581名。開会宣言後、以下の次第に沿って進められました。



次 第

- 1、開会
- 2、代表理事組合長挨拶
- 3、議長選出
- 4、書記の指名
- 5、議案審議
- 6、決議案上程・採択
- 7、閉会



▲新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から、書面による議決権行使を基本とし、出席人数を制限させていただきました。

代表理事組合長挨拶抜粋

本総代会は、規模を縮小しコロナ対策を十分に講じた上で開催させていただきました。本来ですと通常総代会は総代皆さまのご出席をいただき、ご意見をお伺いして農協運営に反映することが望ましい姿であり、私も役員も通常開催を望んでおりましたが、総代の皆さま並びに当JA関係者の皆さまの健康を第一に考えた上での判断でありますこと、ご理解を賜りますようお願い申し上げます。



▲ご出席いただいた方々に向け、挨拶を述べる軽部組合長。

さて、昨年の地域農業は、春先の融雪も早く、播種・定植作業は順調に進みました。その後、若干の天候不順もありましたが、一年を通して比較的天候に恵まれ、大きな自然災害も発生しなかったことにより総じて豊穡の年となりました。また、新型コロナウイルス感染拡大の影響による農産物販売価格への影響が懸念されましたが、一部を除き市場価格についても安定的に推移いたしました。改めて、生産者各位のご努力に敬意と感謝を表すところです。

農業・農協をめぐる情勢では、TPP11や日EU・EPA、日米貿易協定に続き、昨年よりRCEP署名、日英EPA発効など相次ぐ大型貿易協定によって北海道農業への影響が懸念される状況にあります。

また、一連の「農協改革」の懸念だった改正農協法施行後5年の見直しや、准組合員の事業利用規制の検討については規制改革実施計画が閣議決定され、各JAが組合員との対話に基づき自己改革継続に向けた方針を総代会で決定し、実行・評価・改善を繰り返す「自己改革実践サイクル」の構築が明記されました。

焦点だった准組合員の事業利用に関しては、各JAが組合員の判断に基づいて決定するという内容が示さ

れ、一律的な規制は導入されないこととなりました。

一方、コロナ禍等による社会経済環境の大きな変化、とりわけ信用事業をはじめとするJAの各事業環境も厳しさを増しており、改めて持続可能な事業運営の取り組みが求められております。今後、さらなる事業・経営基盤の確立に向けて正・准組合員が一体となった事業運営にJAグループを挙げて取り組んでまいります。

令和2年度の事業に関しましては、組合員皆さまのご支援に支えられ、事業計画を大きく上回る成果を収めることができました。

事業の概要について、決算結果の要点をいくつか申し上げますと、事業総利益では、38億2,400万円と前年対比%・5%と残念ながら前年を下回り、金額ベースで申し上げますと約1億3,900万円の減益となりました。

一方、人件費をはじめとした事業管理費では前年対比94・8%と約1億7,200万円の経費削減となりました。慎重な予算の執行と、人員の計画を下回る減少により、人件費が前年比93・7%となりました。

結果、全体の事業利益は計画を大きく上回る6億8,100万円とな

り、昨年に引き続き創立以来の最高益を確保できました。改めて組合員はじめ役職員の皆さまに感謝申し上げます。

これらの結果を踏まえ、剰余金の処分案につきましては、当期末処分剰余金11億1,500万円とし、法定積立金のほか固定資産リスク準備積立金として4億6,000万円を内部留保し、当面予測される減損損失に耐えうる準備積立金として積み増しをするものでございます。

これは、平成26年から計画的に積み立てをしており、累計で14億3,000万円になりました。今後ますます会計基準のハードルが高くなっていく中、当面のリスク懸念は回避できるものと思っております。

なお、出資配当金は、1・20%として本総代会にご提案申し上げます。

令和3年度事業につきましては、第四次中期3カ年経営計画の最終年度となります。新型コロナウイルス感染症の終息が見えない中ではありますが、基本目標として掲げた「組合員の所得向上」、「地域における役割の発揮」、「安定的な経営基盤の確立」を重点施策として持続可能な経営基盤の構築に向けて、将来の収益環境を踏まえた「支店再編及び

議案

議案第1号

令和2年度事業報告、剰余金処分案の承認について

議案第2号

令和3年度事業計画の設定について

議案第3号

『定款』の一部変更について

議案第4号

『共済規程』の一部変更について

議案第5号

役員報酬の支給について

附帯決議一件

皆さまにご協力・ご理解をいただき、全て原案通りに可決決定され、午後3時30分に閉会いたしました。



▲議長は豊平地区の笹出和彦さんに務めていただきました。



▲閉会を宣言する須合副組合長。

第23回 通常総代会資料及び経済センター 合理化計画(案)へのご意見・ご質問について

例年6月に開催の第1回地区別懇談会について、今年度は、新型コロナウイルス感染拡大に伴う緊急事態宣言が発令されたことに伴い開催を中止いたしました。

第23回通常総代会資料及び経済センター合理化計画(案)の内容に対して組合員の皆さまから寄せられた主なご意見・ご質問をご紹介します。

皆さまからの貴重なご意見・ご要望は今後の事業運営の参考とさせていただきます。

通常総代会資料に係る ご意見・ご質問

【経営企画部門】

○令和2年度事業報告の取組内容をもっと具体的に記載してほしい。また、計画値に対する分析内容並びにその結果を次年度計画にどのように反映させているのか示してほしい。

(琴似地区)

○組合の情報発信を充実させるために広報係にSNS等に詳しい人員を配置して、ツイッターやインスタグラムといったもので組合員以外の人

たちに情報を発信するようにしたらどうですか。

(北札幌地区)

【総務部門】

○理事の報酬を決める場合の過程及び常勤理事の具体的な仕事内容について示してほしい。

(琴似地区)

○令和3年度事業計画の実施方針において、「適正な職員体制とやる気向上」に特に力を入れてください。JAの信頼をより高める営業をお願いします。経済センター合理化後は、特に優秀な人材を登用してほしい。

(琴似地区)

【金融部門】

○信用事業・共済事業の事業方針、実施方針に関連して、支店再編により店舗が廃止される地区においては、地域住民の農協離れが発生すると推測されます。令和3年度以降の事業計画にどのように考慮されているのか、具体的な防止対策を示してほしい。

(琴似地区)

【相談部門】

○資産の有効活用、長期安定経営、収

益向上など相談業務は、高度な専門知識が必要であると考えます。相談・管理業務に必要な教育研修等、具体的な方策をお示しいただきたい。また、管理受託戸数を教えてほしい。

(琴似地区)

【経済部門】

○経済事業の方針案に関し、これまでの活動内容を強調したもので、今までは、これでは経済事業を立て直せるとは思えません。後継者の育成や新規就農者の育成・募集という事業を事業継続の中心課題も語られず、本当に農業振興に取り組む意欲があるのかどうか疑われる方針案です。

(南地区)

経済センター合理化計画(案) に係るご質問・ご意見

○経済店舗に出向かなくても、正組合員向けのネット注文を出来るように検討してほしい。

(琴似地区)

○経済センター合理化まで1年半となった時点で、この程度の合理化案の内容では不備であると思います。もっと踏み込んだ具体的な業務処理内容の提示はできないものですか。

(琴似支店)

○現行の経済センターでの組合員対応(サービス)レベルを確保できるの

か心配です。現在は、少量の資材・肥料・種苗でも配送してくれているが、合理化後も同様のサービスレベルを提供できるのですか。

(琴似地区)

○新経済店舗は2名体制とあるが、特に生産者直売所を設ける店舗では組合員対応(センターとの取次他)、更には生産者直売所の商品管理、販売対応と業務の輻輳が懸念されます。対応等は考えているのですか。

(琴似地区)

○資材等急ぐ場合でも、丘珠まで取りに行く事は大変なので、注文から配送までの時間をできるだけ短縮してほしい。

(南地区)

○経済センターの合理化は地域格差を生むのではないかと危惧している。比較的近い農家が優遇され、そうでない地域は取り残される可能性が高いのではないかと心配しています。

(南地区)

○店舗による農薬の在庫管理は行わないとあるが、緊急の場合はどのような対応をしてくれるのですか。

(南地区)

※プライバシーに関する質問や、過去同様の質問につきましては割愛させていただきますのでご了承ください。

なお、質問をいただいた方へは、個別に回答させていただきます。

センチュリーロイヤルホテル 札幌産野菜をふんだんに使った 「さっぽろ野菜スマイル弁当」販売中!



生産地・札幌を美味しく食べて笑顔に
札幌市中央区のセンチュリーロイヤルホテルでは、札幌産野菜をふんだんに使用した『さっぽろ野菜スマイル弁当』を期間限定で販売しています。

このお弁当は、札幌市が『笑顔になれる街』の実現を目指して推進する「サッポロスマイル」の誕生10周年を記念して企画されたもの。コロナ禍で外食や外出を控えて過ごす方が多い中、地元・札幌の新鮮な食材を用いたテイクアウト弁当を販売することで、おうちで食べる食事の「美味しさ」に加えて「楽しさ」と「笑顔」をお届けしたいという同ホテルの想いが込められています。

「さっぽろ野菜スマイル弁当」は、コマツナやホウレン草、ブロッコリーなど9種類の札幌産野菜の他、地元札幌の事業者が生産した食材も多く使用し、同ホテルの金子厚総調理長が考案・調理を手がけました。メニューは冷製カツペリーニやイタリアの野菜スープ「ミネストローネ」をアレンジした冷製スープ「ミネス幌（ポロ）〜ネ」（同ホテルオリジナル）、サッポロスマイルのロゴをあしらったポテトサラダなど全10品。料理の一つひとつが野菜の美味しさを引き出しており、彩り豊かで目にも楽しく、ボリューム満点です。

「さっぽろ野菜スマイル弁当」の販売期間は、7月18日（日）～8月31日（火）【予約期間：7月15日（木）～8月28日（土）】まで。

今しか食べられない札幌産野菜が主役のお弁当をこの機会に是非お召し上がりください。

生産者の想いも料理に込めて お客様へご提供します

当ホテルでご提供する料理は、地産地消にこだわり、日頃から道産食材を多く使用しています。

札幌産の食材では、札幌伝統野菜の札幌黄(たまねぎ)や札幌大球(キャベツ)などを使用してきました。札幌黄の熱を通じた時の甘さには感動しており、札幌大球の他の食材にはないダイナミックさは、調理しがいがあり、心豊かになる食材という印象を持っております。

私自身は京極町出身ですが、社会に出るからはずっと札幌で過ごしており、札幌産食材への思い入れは非常に強いものがあります。今回、たくさんの札幌産野菜を使用できる機会に恵まれたことは本当に嬉しい限りです。

野菜が主役のこのお弁当は、ヘルシーで夏らしく、食べた方が笑顔になれるようなものを目指しました。

冷製カツペリーニは、札幌産コールラビの食感をアクセントにしたトマトソース



センチュリーロイヤルホテル
金子厚 総調理長

を別盛りにし、食べる直前にパスタと合わせることで、より新鮮さを味わえるよう工夫しています。

「ミネス幌(ポロ)〜ネ」は、当ホテルのオリジナルで、味噌仕立てのスープにコーンやラーメンなどの具材を加え、札幌らしさを演出しました。

おかずには、札幌産コマツナと札幌産古川ポークのしゃぶしゃぶや、北海道産ホッケのザンギ、北海道産鱈のソテー、ポテトサラダなど札幌・北海道の食材を堪能いただける品々をご用意しました。たくさんの方に味わっていただければ嬉しく思います。

生産者の皆さまには、コロナ禍の大変な時にも関わらず、美味しい食材を変わらずに生産していただき感謝の気持ちでいっぱいです。生産者の想いも込めてお客さまへ美味しい料理を提供するのが私たちの役目と思っております。これからも一緒に北海道を盛り上げていきたいと思います！

1人前2,525円(税込)のところ

JAさっぽろ価格2,400円(税込)

お支払いの際に「JAさっぽろ広報誌を見た!」とお伝えください。

ご予約期間:2021年7月15日(木)~8月28日(土)

お渡し期間:2021年7月18日(日)~8月31日(火)

○お渡し場所 センチュリーロイヤルホテル2階受付

○お渡し時間 11:00~18:00

- 札幌産ブロッコリー 2色の胡麻風味
- 札幌産コマツナ 札幌産古川ポークのしゃぶしゃぶ 花畑風
- 北海道産ホッケのザンギ 札幌産ほうれん草風味
- 北海道産鱈の札幌産シロナ、札幌産ダイコン菜のソテー 粒マスタード風味のバーニャカウダソース
- 札幌ゴボウのワイン煮込み
- 札幌永光農園有精卵のバルサミコ風味 クマさんのスマイル仕立て
- 札幌西町ハム工房のあらびきウインナー 札幌産ズッキーニ巻き
- ハウレン草パン ポテトサラダ サッポロスマイル見立て
- 具だくさん!味噌風味「ミネス幌(ポロ)〜ネ」 西山製麺の昆布ラーメン入り
- ハモンセラーノ入り塩昆布バジル風味のカッペリーニ 札幌産コールラビと札幌産プチトマト ファットリアビオ北海道のモッツァレラチーズ添え サッポロスマイル海苔

ご注文は1個より承ります。

2日前までにご予約をお願いします。

センチュリーロイヤルホテル

〒060-0005 札幌市中央区北5条西5丁目

E-mail banquet@cr-hotel.com

URL <http://www.cr-hotel.com/>

お弁当のご予約は、
お電話またはホテル公式ホームページの
ご予約フォームへ

Tel: **011-221-3002**



※写真はイメージです。 ※季節・天候等により料理内容や器、産地を変更させていただく場合がございます。

『あぐり学園』に軽部組合長が先生として登場！ 南地区の坂尻信裕さんもリモート出演

J Aグループ北海道提供の広報番組『あぐり王国北海道NEXT』（HBC北海道放送）の6月26日（土）放送回に、軽部組合長と南地区組合員で小松菜生産者の坂尻信裕さんが出演しました。

今回のテーマは、『意外と知らない北海道農業を学ぶ』。

森崎リーダーが先生役、森結有花アナウンサーらが生徒役となって『あぐり学園』を開講し、授業スタイルで北海道農業について学びました。

軽部組合長は、札幌の農業を学ぶ授業の先生として登場。森崎リーダーとともに、札幌では25種類以上の野菜が市場に出荷されていることや、札幌伝統野菜の普及に取り組んでいることを解説しました。

坂尻さんは、札幌農業の現場を伝える生産者として出演。南区にある坂尻さんの小松菜畑とスタジオをリモートで繋ぎ、小松菜生産についてや年間出荷量、オススメの食べ方について紹介しました。収穫真っ最中の青々とした小松菜が画面に映し出されると、「立派だあ！もぐ前に食べたい！」と森崎リーダーも感激。坂尻さんは、「美味しい小松菜を生産するのでたくさんの方に食べてもらいたいです！」とPRしました。



△畑をバックに小松菜をPRする坂尻さん。
（写真：HBC提供）



△『あぐり学園』の先生として登壇した軽部組合長。
収録はスムーズに進みました。

南地区の平賀農さんがパラレルノーカー体験に協力 HBCラジオ & 『あぐり王国』で放送されました

7月10日（土）、J Aグループ北海道提供によりHBCラジオの1Day企画『北海道農業応援スペシャル』とHBCテレビの『あぐり王国北海道NEXT』1時間特別番組が放送され、南地区組合員でミニトマト生産者の平賀農さんが出演しました。

平賀さんが出演したのは、ラジオとテレビの連動企画で、オフィスキュー所属のボーイズユニット『NORD（ノール）』のメンバーがパラレルノーカー（※）体験を行なうもの。6月末にNORDの安部卓城さんと舟木健さんが南区にある平賀さんのハウスを訪れ、脇芽を取る作業や、茎を上へ伸ばすため誘引キャッチという道具を使って茎を吊るす作業を体験しました。

平賀さんは、「収穫の最盛期には、多くの人手が必要になります。主婦の方や学生さんなどたくさんの方の平行ノーカーに活躍してもらいたいです」と話していました。

※一般企業で働く会社員や主婦、学生など、これまで農業に馴染みのなかった人が、本業と並行して農業を行なう取り組み。



△収穫も体験。収穫の仕方を教える平賀さん（左）。



組合員の活動をご紹介します!

☀️ 南地区の今村哲平さんが『イチモニ!』に出演 HTBアナウンサーが野菜作りに挑戦しています!

朝の情報番組『イチモニ!』(HTB北海道テレビ)の5月31日(月)・7月8日(木)放送回に、南地区組合員で小松菜生産者の今村哲平さんが出演しました。

今村さんが出演したのは、この春に始動した『イチモニ! 農園』のコーナー。イチモニ! 出演者の福田太郎アナウンサーが野菜作りに挑戦する企画で、今村さんが畑を一区画提供し、色々な野菜の植え付けから収穫までの作業に協力します。

5月の放送では、畑を耕し、小松菜やナス・トウモロコシの苗を植える様子を放送。今村さんは「福田アナが責任を持って野菜作りをしてくれたら嬉しいです!」と話し、様々な作業をレクチャーしました。

7月の放送では、5月に植えた小松菜の収穫やナスの脇芽取りの他、福田アナウンサーがHTB社屋で育てたブロッコリーとキャベツの苗の植え付けも行ないました。収穫した小松菜を調理して味わう様子も放送され、福田アナウンサーは、収穫の喜びを噛みしめていました。



△小松菜を収穫する今村さんと福田アナウンサー。品種は「春のセンバツ」です。



△今村さん指導の下、福田アナウンサーがトラクターも運転。

☀️ 「どさんこワイド179」のクッキングコーナーで 篠路地区の関戸大輔さんが札幌産レタスをPR



▷ あっという間に完成した「レタスと卵のスープ」。もう一品ほしい時にぴったり。
※STVホームページでレシピの見逃し配信をご覧ください。



STV(札幌テレビ放送)の夕方の情報番組『どさんこワイド179』の人気コーナー『奥様ここでもう一品』の7月6日(火)放送回に篠路地区組合員でレタス生産者の関戸大輔さんが出演しました。

このコーナーは、料理研究家・星澤幸子先生によるクッキングコーナー。7月5日(月)からの1週間は、「北海道の夏を食べよう!」と題して道内産の食材を使ったレシピが紹介され、札幌産の食材として収穫の最盛期を迎えているレタスが取り上げられました。

関戸さんは、コーナーの冒頭で札幌産レタスを紹介するVTRにご家族で出演。「この時期のレタスは、みずみずしくて、葉に厚みがあって柔らかく、苦味も少ないシャキッとした食感が魅力です!」とPRしました。関戸さんのレタスはSTVのスタジオに届けられ、星澤先生が彩り鮮やかな「レタスと卵のスープ」に調理しました。



理事会だより

第3回定例理事会

令和3年6月25日(金)午後1時00分より
本店・統括支店各会議室(Web会議方式)
において第3回定例理事会が開催された。

●協議事項

1、令和2年度決算監事監査回答書(案)に
ついて

令和2年度定期(決算)監査で指摘され
た、課題ならびに改善を要する事項に対す
る回答内容が説明され、可決決定。

2、「マネーローディング及びテロ資金
供与対策に関するガイドライン」との
ギャップ分析の石狩振興局への報告に
ついて

ギャップ分析における4点の解消策が
あつた事に伴い、理事会の承認を得たもの
を行政庁あて報告する旨が説明され、可決
決定。

●報告事項

1、令和3年度第2四半期余裕金等運用計
画額および運用方針について

2、不良債権経過報告

3、特別債権(伊達関連債権)に係る今後の
回収方針について

4、令和3年度経済センター別苗物販売実
績報告

5、5月末財務状況報告

6、5月末組合員加入・脱退状況及び未済
持分譲渡報告

7、6月の動静と7月の予定について

(閉会・午後2時18分)

第1回臨時理事会

令和3年6月30日(水)午後3時45分よ
り共済ビル8階会議室において第1回臨
時理事会が開催された。

●監事会報告事項

1、令和3年7月から令和4年6月までの
各監事の報酬額の決定について

●協議事項

1、令和3年7月から令和4年6月までの
各理事の報酬額の決定について

総代会で決定した令和3年7月から翌
年6月までの理事報酬総額並びに理事報
酬総額にかかる個別理事報酬(案)が説明
され、可決決定。

2、役員賠償責任保険の継続契約締結と保
険料の一部負担について

役員賠償責任保険の概要、昨年度と同額
で継続加入したい事、及び各役員が分担す
る代表訴訟特約保険料について説明され、
可決決定。

3、北海道へ提出する行政庁用業務報告書
について

農業協同組合法の定めにより、総代会終
了後2週間以内に理事会の承認を得て行
政庁へ報告する事が義務付けられている
事、記載事項についても省令で定められて
おり、内容については総代会資料に連結財
務諸表等を加えたものである事、及び内容
について説明され、可決決定。

(閉会・午後4時03分)





message
board



伝言板



JAさっぽろDATA

(令和3年6月末業務実績) (令和3年5月末業務実績)

組合員数	正組合員 3,557名	正組合員 3,564名
	准組合員 31,836名	准組合員 31,866名
	合計 35,393名	合計 35,430名
出資金残高	62億9千9百万円	62億8千8百万円
販売取扱高	4億1千7百万円	2億7千8百万円
購買供給高	3億2千8百万円	2億9百万円
貯金残高	3,391億2千9百万円	3,376億1千1百万円
融資残高	857億5千8百万円	857億2千7百万円
共済保有高	5,898億9千4百万円	5,906億7千1百万円
施設建設取扱高	6百万円	6百万円
管理受託戸数	4,551戸	4,557戸

農業用廃プラスチック回収の際は、 9品目の分別にご協力を！

「虹の大樹」5月号でもお伝えした通り、農家組合員の皆さまを対象とした「農業用廃プラスチック」の回収について、今年度より、**9品目に分別することで回収方法が変更となります。**

該当する廃プラは、規定の方法でまとめ、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。各地区の回収場所及び回収日については、秋頃に本誌にてお知らせいたします。

■お問い合わせ先

経済部営農販売課(TEL:621-1346)または各経済センターへ

〈廃プラスチック類分類:9品目〉

軟質	①	農ビ
	②	農ポリ(透明)
	③	農ポリ(雑色)
	④	肥・飼料袋(雑色)
	⑤	牧草ロール(白・黒)
硬質	⑥	苗箱
	⑦	塩ビ管、黒パイプ
	⑧	農薬ボトル(中身を出して水洗いし、フレコンに入れる)
その他	⑨	資材・設備類



さとらんど

さとらんどにて、様々な講座を実施中！

他にもさまざまな講座を実施予定！詳しくは、さとらんどまでお問い合わせください。

マルシェ講座

新じゃがフェア じゃがいもクリームで モンブラン作り



- 日時:8月28日(土)・29日(日)
12時~12時20分/13時~13:20
- 場所:さとらんど交流館
- 定員:各15名 ●参加費:300円

当日、10時~会場で受付開始！

パンと野菜講座

8月28日(土)
から受付開始！

アヒージョ風 パン作りと 野菜の飾り切り



- 日時:9月14日(火)
10時~12時30分
- 場所:さとらんどセンター
- 定員:12名
- 参加費:1,500円

工芸講座

8月28日(土)
から受付開始！

あけびの ベジタブル トレイ作り



- 日時:9月23日(木)
10時30分~12時30分
- 場所:さとらんどセンター
- 定員:12名
- 参加費:3,300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

訂正と
お詫び

「虹の大樹」7月号の記事の中で、記載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。

<5ページ よこがお 組合員紹介 17行目> (誤)たまねぎは、1アール5トンが収量の目安 ⇒ (正)たまねぎは、10アール5トンが収量の目安