

特 集

毎日の食卓に！

小豆大研究



日本人に最もなじみのある豆の一つ、小豆。低脂肪で高タンパク質、ヘルシーな上に不足しがちな栄養素を豊富に含む、魅力的な食材です。毎日の食事にぜひ取り入れたいですね。

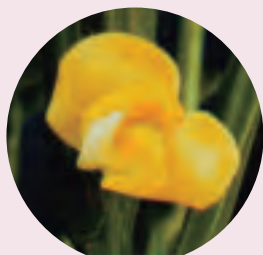


イラスト：服部新一郎

「小豆について」

小豆と書いて「あずき」と読みます。江戸時代の学者・貝原益軒の『大和本草』やまとほんぞうによると、「あ」は「赤色」、「つき」「ずき」は「溶ける」の意味があり、赤く、煮ると皮が破れて崩れやすいことから「あずき」になったといえます。

主要産地は北海道で、国内生産の9割以上を占めています。小豆には普通の赤色の小豆の他、粒の大きな「大納言」や黄白色の「白小豆」などの種類があります。関東地方で赤飯に使われることが一般的な「赤さきげ」は、姿・形が小豆によく似ていますが別の種類の豆です。



小豆の花



白小豆



小豆

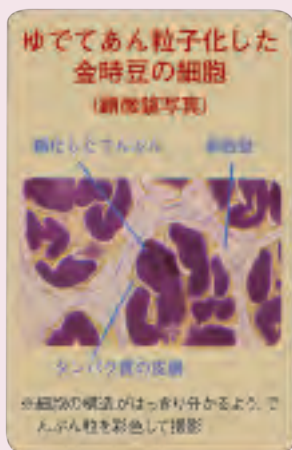
「小豆の栄養と健康」

粒は小さくても栄養価に優れている小豆。低脂肪、高タンパク質で、不足しがちなビタミンB群や各種ミネラルを豊富に含んでいます。

最近では、小豆に含まれるポリフェノールや食物繊維といった機能性成分の多さも注目されています。強い抗酸化作用を持つポリフェノールは、免疫力の増強や抗アレルギー作用、動脈硬化の予防など、さまざまな効果があるといわれ、食物繊維には便秘の予防や発がん物質など有害物質の早期排出の効果もあると考えられています。

健康効果が期待できる「あん粒子」

あん粒子は、小豆やいんげん豆などでんぷんが多い豆類を加熱するとできる特有の成分で、タンパク質の膜がでんぷんを包み込んだ粒子です。食物繊維の量が乾燥豆のときより大幅に増加する特性があり、消化されにくく食物繊維と同様に働きます。脂質代謝、腸内免疫作用の改善など健康効果が期待されています。



「小豆を毎日の食事に」

赤飯やいとこ煮など伝統的な料理以外は、和菓子など甘い食べ物に使われるイメージが強い小豆ですが、栄養価の高さ、機能性成分の豊富さから、毎日の食事にぜひ取り入れた食材です。

料理に使う際は下ゆでをする必要があります、手間がかかって面倒に思われるかもしれませんが、でも、一度に多めにゆでて小分けにして冷凍保存すれば1カ月は持ちます。もう1品欲しいときやトッピングなど、すぐに使えるので重宝します。スーパーなどで、水煮やゆで小豆の缶詰、レトルトパウチ製品が出回っているので利用してもよいでしょう。また、乾燥豆は賞味期限が常温で2年間と長期保存が可能なので、買い置きをお勧めします。

歴史に見る小豆と日本人の関わり

日本では、縄文時代から古墳時代前期まで、遺跡から小豆の炭化種子が発見されています。小豆の名は、奈良時代初期の『古事記』に初めて登場します。中国に始まり、朝鮮半島を経て日本に伝えられたとされる習俗では、小豆の赤色に魔よけなどの神秘的な力があると信じられ、行事や儀式などに供されてきました。



まずは
 下ごしらえ！
 小豆のゆで方

新感覚で小豆をもっと料理に取り入れてみましょう。 小豆の風味や食感が楽しめるレシピをご紹介します。

- 1 さっと洗った小豆を鍋に入れ、たっぷりの水で強火にかける。しばらく沸騰させてからざるにあげてゆで汁を捨てる。
- 2 小豆を鍋に戻し、新しい水をたっぷり注いで再び強火にかける。
 あくを取り除き、沸騰したら弱火にし、小豆が踊らないように落しぶたをして30～40分ほどゆでる。
 途中、様子を見て、ゆで汁が少なくなったら差し水をして小豆が水面から出ないようにする。
- 3 柔らかくなったらゆで上がり。

このページで紹介したレシピは小豆を下ゆでして使います。

小豆とエビのマリネ



材料 (4人分)

小豆 (下ゆでした物)	100g (乾燥豆で約45g)
むきエビ	200g
カリフラワー	1/2個 (200g)
A	
白ワイン	大さじ1
塩	小さじ1/4
こしょう	少々
B	
オリーブ油	大さじ2
粒マスタード	大さじ1・1/2
酢	小さじ2
ニンニク (すりおろす)、塩	各小さじ1/2
粗びき黒こしょう	少々

作り方

- 1 エビは背に切り込みを入れてわたを除き、片栗粉適量 (材料外) をもみ込み、水洗いする。水気を拭いてAを絡める。カリフラワーは小房に分ける。
- 2 耐熱ボウルにエビとカリフラワーを入れ、ふんわりとラップをして電子レンジ (600W) で5分ほど加熱し水気を切る。
- 3 ②に小豆を入れ、合わせたBを加えてあえる。

小豆入り肉みそのサラダうどん



材料 (4人分)

小豆 (下ゆでした物)	250g (乾燥豆で100g)
豚ひき肉	250g
ニンジン	80g
長ネギ	1/2本
ニンニク	1片
サラダ油	大さじ1
しょうゆ	小さじ1
A	
水	1カップ (200ml)
みそ	大さじ3
酒	大さじ2
みりん	大さじ1
うどん (乾燥)	320g
サニーレタス	8枚 (200g)
かい割れ菜 (半分に切る)	60g
温泉卵	4個

作り方

- 1 ニンジン、長ネギ、ニンニクをそれぞれみじん切りにする。
- 2 フライパンにサラダ油とニンニクを入れて中火にかけ、豚ひき肉、小豆、ニンジンを順に加えて炒める。Aを加えて弱火で10分ほど煮込む。長ネギを加えて中火で煮詰め、しょうゆを加える。
- 3 うどんはゆでて流水で洗い、水気を切る。サニーレタスは細切りにし、かい割れ菜、うどんと共に器に盛り、②をかけて温泉卵をのせる。

小豆入り豆腐つくね



材料 (4人分)

小豆 (下ゆでした物)	100g (乾燥豆で40g)
鶏ひき肉	300g
木綿豆腐	200g
長ネギ	1/2本
A	
片栗粉	大さじ2
料理酒	小さじ2
ショウガ (すりおろす)	小さじ1
塩	小さじ1/2
黒こしょう	少々
サラダ油	大さじ1/2
水菜	60g
ダイコン	300g
ポン酢	大さじ2

作り方

- 1 ダイコンは皮をむいてすりおろし、軽く水気を切っておく。
- 2 長ネギはみじん切りにする。
- 3 水菜は根元を切り落とし5cm幅に切る。
- 4 木綿豆腐を水切りする。
- 5 ボウルに鶏ひき肉、②、④、Aを入れよく練り混ぜる。よく混ぜたところで小豆を入れ軽く混ぜ、8等分して小判形にする。
- 6 中火で熱したフライパンにサラダ油をひき、⑤を入れて焼く。焼き色が付いたら裏返してふたをし、弱火で5分蒸し焼きにし中まで火が通ったら火から下ろす。
- 7 ③を敷いた器に⑥を盛り付け、①とポン酢を添えて完成。



取材協力・監修
 公益財団法人日本豆類協会
<https://www.mame.or.jp/>

よこがお 組合員紹介

佐藤忠勝さん

厚別地区



手先の器用さを活かして

厚別支店から車で10分ほどの厚別東地区。かつては田畑が広がっていたこの地区も今ではたくさん
の住宅が建ち並び。

「昔は我が家でもりんごや米を作っていたんだよ。昭和48年頃からは、鉄工所も始めて長らく二足の草鞋で働いていたね」

そう話すのは、厚別地区組合員の佐藤忠勝さん。手先が器用でたくさんのお土産品を制作しており、自宅にはこれまでに作ったさまざまな作品が所狭しと並び。

「昔から手仕事が得意で、鉄工所の仕事も誰かに習ったわけではないんだよ。人がやるのを見て覚えたのが仕事になった感じかな。そうしてやってきたから人には教えられないけどね(笑)」

色々な作品を本格的に作り始めたのは、鉄工所の仕事を退いてからのこと。鉄工所で使用していた機械を使い、木材の加工を始めた。

「陶器の壺を見ていて、これを木で作ったら面白いんじゃないかと思ってね。造園屋からもらった薪の中から良さそうなものを選んで、小さい壺を作ったのが始まりだね」

同じものは2つとない

佐藤さんの作品は、手のひらサイズの小さなものから、両手でやっと抱えられるような大きなものまでさまざま。最初は小さかった木の壺もどんどん大きなサイズに挑戦していった。

木材はよく乾燥させてから外側・内側と順に加工し、その後二スを5回ほど塗り重ねてようやく完成する。

「乾燥は大切な工程の一つ。途中で割れてしまう木も多いからね。電子レンジで乾燥させてみたり、最初は試行錯誤の連続だったよ」

佐藤さんの作業は、同じ型のをいくつも並行して作ることが多い。型は同じでも木目や色が異なる。



▲佐藤さんがこれまでに作った作品の一部。趣味の域を超えた職人技が光る品々が、整頓され並べられている。

ることで全く同じ作品にはならず、それぞれに違った魅力が生まれる。
「ひとつずつ作ると大きさが形が微妙に違ってくるけど、同じ工程をまとめてやれば同じ型のものが作れる。ケヤキやオシロイ(イチイ)、サクラ、エンジュ、ヤチダモなどの木を使ってきたけど、ケヤキの木目は特にきれいで気に入っているよ」

凝り性で多様な作品に取り組む

自宅裏に建つ納屋には、自宅以上に多くの作品が並び、さながら展示場のよう。

「人にあげたものもだいたいあるけれど、どのくらい作ったかなあ。数百個は作ったかもしれないね。だんだん自宅に置く場所がなくなってきた、納屋を建てたんだよ。家族にお客さんが座る場所もないなんて言われてね(笑)」

飾り棚を眺めると、木製に限らず鉄製や石膏製の作品もあり、実にバラエティに富んでいる。ものによつては、自ら色付けもするというから驚きだ。



▲完成までに最も手間がかかったという鉄製の“王将”。非常に重く、製作時の苦勞が伝わる逸品。

「木で鳥を作るのに凝ったこともあるし、石膏で動物を作るのに凝ったこともある。凝り性だから、その時々で熱中するものがあるんだよね」

多くの作品の中でも、厚さ4cmもの鉄を加工し“王将”の文字をかたどった置物は、思い出深い作品のひとつ。

「ノコで文字をくり抜いていくんだけど、何せ重いでしょ。完成までにかかり時間がかったよ」

納屋にある作業スペースに腰を掛けると、佐藤さんは自然と作りかけの作品に手を伸ばし、作業に取り掛かる。

「鉄工所をやっているときから基本一人で作業してきたから、人がワイワイしているところではどうにも作業がはかどらない。じっくり集中できる場所であるのが好きだね」

培った技術、意外な場所にも

例年多くの人が集まる厚別支店のJAまつり。実は、ここでも佐藤さんの技術が活かされた道具がある。青年部の焼鳥コーナーの焼き台は、佐藤さんが手作りしたものだ。

「うちに来ていた涉外担当者ところというのがあったらいいなって話をしたのがきっかけで数年前に作ったんだよ。自分では使わないものだから、最初はどんなものが良いかわからないし、色々話を聞いてどう工夫するか考えながら作ったよ」

完成後には職員の手によって、佐藤さんの名前も

入れられ、お祭りには欠かせない道具になった。しかし、ここ2年はコロナの影響でJAまつりも中止となり、せっかく作った焼き台も出番がない状態が続いている。

「祭りができなくなったから、まだ数回しか使えていないんじゃないかな。早くコロナが終わって、前みたいにできるといいね。その時には、また使ってもらえたら嬉しいよ」

最後にこれから作ってみたいものを伺うと、思いもよらない答えが返ってきた。日常の風景に溶け込んでいた道具も佐藤さんにとっては創作意欲をかきたてるモデルになり得る。

「今は見なくなってしまうけれど、昔は小学校の教室に必ずあった“だるまストープ”。形や模様が未だに頭の中に残っているんだよ。今度は、それを木でかたどって作ってみたいと思っているよ」



▲厚別支店のJAまつりで重宝されている佐藤さん特製の焼鳥の焼き台。次回の登場が待ち遠しい。

お忙しいところ取材にご協力いただきました佐藤さん、ありがとうございました。
(2021・9・1 取材)

札幌伝統野菜「札幌黄」の出荷が始まりました！

札幌伝統野菜「札幌黄」玉ねぎの出荷が9月18日(土)より開始されました。札幌市中央卸売市場では、新型コロナウイルス感染拡大の影響により、昨年に引き続き試食の提供や報道機関を招いた例年通りの初セリの実施は見送られ、相対で取引されています。今年は、夏場に続いた干ばつの影響を受け小玉傾向ではあるものの、初日には1,000箱(10kg/箱)が出荷されました。

札幌黄は、12月中旬までの出荷を予定しており、ホクレンくるるの杜やホクレンショップの他、札幌市内の量販店などで販売されます。また、当JA各支店では、札幌黄を化粧箱に詰めた玉ねぎギフトのお申込みも受付中！詳しくは、各支店へお問い合わせください。



▲肉厚でやわらかく、加熱することで甘味が増すのが特徴の札幌黄。これからの季節、煮込み料理にオススメです！

JAさっぽろ 玉ねぎギフト

札幌黄

各支店窓口で受付中！

発送方法：ヤマト宅急便

受付期間：10月～12月上旬まで
(数量限定、無くなり次第終了)
受付後、10～14日後に
発送いたします。

発送時期：10月中旬～12月中旬発送予定

※長期保存に向かない品種のため、お早めにお召し上がりください。



商品価格表(消費税・送料込) 札幌産玉ねぎ「札幌黄」10kgダンボール(規格:L大・Lサイズ)

	北海道	東北	関東	信越	北陸・中部	関西	中国	四国	九州	沖縄		
送り先 全地域		青森 岩手	東京 神奈川	新潟 長野	愛知 三重	大阪 京都	広島 岡山	香川 愛媛	福岡 佐賀	沖縄		
		秋田 宮城	埼玉 千葉		静岡 岐阜	兵庫 滋賀	山口 島根	高知 徳島	長崎 大分			
		山形 福島	茨城 栃木		石川 富山	奈良 和歌山	鳥取		宮崎 熊本			
			群馬 山梨		福井				鹿児島			
	価格/円	2,900	3,000	3,150	3,350	3,250	3,350	3,600	3,600		3,700	5,300



組合員の
活動をご紹介します!

a l a c a



南地区の今村哲平さんが植え付けから収穫まで協力 HTBアナウンサーの野菜作り『イチモニ!農園』が完結!



▲イチモニ!出演者の福田アナ(右)と田口アナ(左)が今村さんを囲み、記念に一枚。



朝の情報番組『イチモニ!』(HTB北海道テレビ放送)の7月30日(金)・8月27日(金)・9月15日(水)放送回に、南地区組合員の今村哲平さん(青年部南支部)が出演しました。

この春に始動した『イチモニ!農園』のコーナーでは、今村さんが畑を一区画提供し、福田太郎アナウンサーが小松菜をはじめとした様々な野菜の栽培に挑戦しました。7月の放送では、春に植えたナスの収穫や成長したトウモロコシの間引き、畑の水やりや草取りを実施。8月の放送では、小松菜やトウモロコシを収穫し、今村農園の小松菜として出荷するための袋詰め作業も行ないました。順調に収穫できた野菜がある一方で虫食い被害に合う野菜もあり、農業の厳しさも学んだ企画となりました。

また9月の放送では、オンラインで開催したHTBまつりの企画「う米シチュー」作りに使う野菜を今村さんが提供し、お礼に福田アナウンサーらが、畑の草取りなどをお手伝い。今村さんは、「生産者の作業や苦労を見てもらったので、野菜のおいしさを感じられるシチューにして食べてもらいたい」と話していました。



BSフジ『四季彩キッチン』で 松森果実部会長が大浜みやこをPR

BSフジ(フジテレビ)のミニ番組『四季彩キッチン』の9月15日(水)放送回に、手稲地区組合員で果実部会長の松森剛さんが出演しました。

『四季彩キッチン』は、出演者の林修先生が旬の食材を入口に、日本の農業をプレゼンテーションする6分間番組。今回は手稲山口のブランドかぼちゃ・大浜みやこが取り上げられました。

松森さんは、「大浜みやこは、昼夜の寒暖差が大きく水はけの良い畑で育つため、糖度が高いのが特徴です」と話し、日焼けを避けるために葉を日傘替わりにして栽培していることなどが紹介されました。松森さんがおすすめする大浜みやこを、スタジオでは林先生が素揚げにして試食。「ホクホクしてとにかく甘い。この糖度の高さは、もはやスイーツです!」と絶賛し、全国に魅力を伝えました。



▲収録で行なわれた松森さんの撮影。フジテレビ系列で全国に放送されました。

松森さん出演の放送回は、フジテレビのホームページでご覧いただけます。
「四季彩キッチン 過去OA動画一覧」https://www.fujitv.co.jp/shikisai_kitchen/archive.html





組合員の
活動もご紹介
します!

a l a c a r t e

アラカルト



北札幌地区の坂東拓也さんが『あぐり王国』に出演 札幌野菜を使ったボルシチも紹介されました!

JA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9月18日(土)放送回に、北札幌地区組合員の坂東拓也さん(青年部北札幌支部)が出演しました。

今回は、「北海道を代表するブランド玉ねぎ、札幌黄に注目!」と題し、札幌黄の歴史や栽培について取り上げられました。

放送では、坂東さんが根切り機を使った作業を解説した他、出演者が手作業で札幌黄の収穫に挑戦。また、札幌黄栽培は、生産者の自家採種によって長い間続いてきた事なども紹介されました。坂東さんは、「ここまで続いている歴史を途絶えさせるわけにはいきません。珍しいもの、良いものを作っていきたいです!」と話していました。

収穫作業で汗をかいた後には、札幌黄を使ったスープを試食。当JA青年部とスープの専門店「Soup Stock Tokyo」が連携し、9月から期間限定で販売された「秋のボルシチ」が紹介されました。森崎リーダーは「玉ねぎが肉厚で噛んでいくと甘い!!」と話し、札幌黄の甘味を活かしたスープの味を堪能していました。

Soup Stock Tokyo円山店、大同生命札幌ビルmiredo店では、11月に「冬のボルシチ」を販売予定。青年部員が生産した札幌黄玉ねぎや馬鈴薯、小林牧場のゴーダチーズが使用されますので、この機会に是非ご賞味ください!



▲札幌黄など札幌産野菜をふんだんに使ったボルシチを味わいました。



▲通常機械で行なう収穫を、今回は明治時代さながらに手作業で!約1000個の玉ねぎを収穫しました。



JAさっぽろ青年部 × Soup Stock Tokyo
冬のボルシチ販売期間: 11月1日(月)~11月30日(火)

※販売期間は、変更となる場合があります。



9月8日(水)

酪農畜産部会琴似・手稲支部

デントコーン収量調査を実施



酪農畜産部会琴似・手稲支部(萩中昭夫支部長)では、部会員7名が参加し、令和3年度デントコーンの収量調査を行ないました。

今年度も昨年に引き続き新型コロナウイルス感染症の感染予防に努め、マスクを着用し密にならないよう注意しながら調査を実施。午前9時30分頃に近藤牧場を出発し、3圃場のデントコーンの生育状況の調査と収量分析の為のサンプルを採取しました。

調査結果については、普及センターによる分析の結果が分かり次第事務局より報告することといたしました。

(中川特派員)

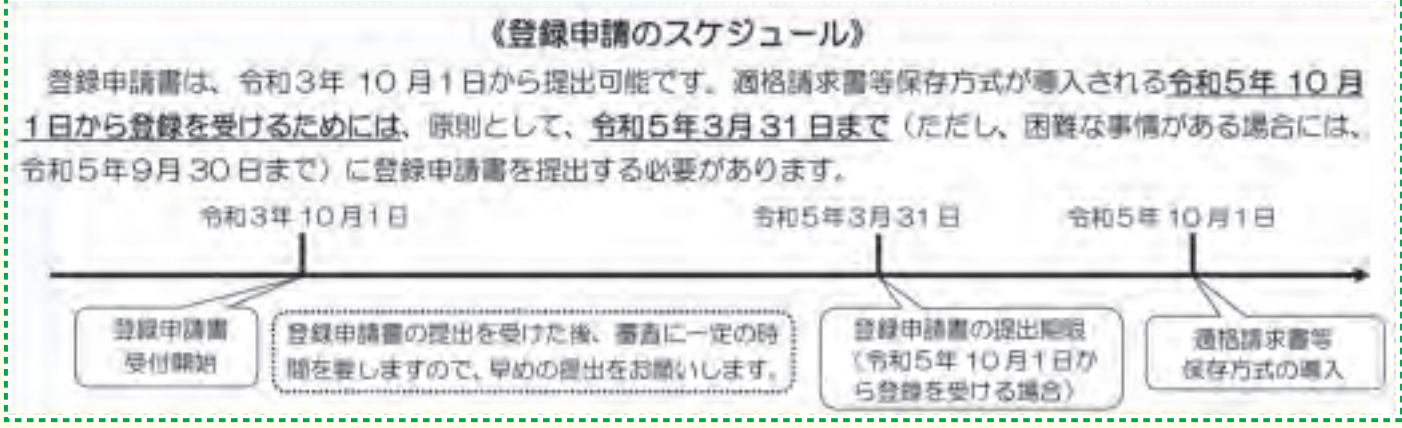
不動産プラザ通信

令和5年10月1日から消費税の仕入税額控除の方式『適格請求書等保存方式(インボイス制度)』が導入されます！

現在の消費税は、令和元年10月の改正によって、10%（標準）と8%（軽減）の複数税率となりました。この複数税率に対応した仕入税額控除として導入されるのが、「適格請求書等保存方式(インボイス制度)」です。

消費税額の計算方法は、原則、課税売上に係る消費税額から、課税仕入れ等に係る消費税額を差し引いて(仕入税額控除)計算します。現在は、「区分記載請求書等保存方式」を用いて仕入税額控除の適用を受けていますが、令和5年10月1日からは、売手が買手に対し正確な適用税率や消費税額等を伝えるための手段として、現行の請求書等への記載事項に「登録番号」、「税率ごとの消費税額及び適用税率」の記載が追加されます。インボイス制度で定められた記載事項をすべて満たした請求書を「適格請求書」と言い、この「適格請求書」を交付することができるのは、税務署長の登録を受けた「適格請求書発行事業者」に限られます。本年10月1日より「適格請求書発行事業者」の登録申請の受付が開始されます。この登録を受けることができるのは課税事業者に限られ、制度開始から登録を受けるためには、令和5年3月31日までに登録申請書を税務署へ提出する必要があります。

なお、卸売市場や農協等が、販売の委託を受けて行なう農林水産品の譲渡等(農協等については無条件委託方式・共同計算方式によるものに限ります)については、生産者の適格請求書等の発行義務は免除されます。



《免税事業者等からの課税仕入れに係る経過措置》

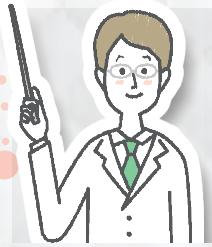
適格請求書等保存方式の導入後は、免税事業者や消費者など、適格請求書発行事業者以外の者から行った課税仕入れは、原則として仕入税額控除を行うことができません。

ただし、区分記載請求書等と同様の事項が記載された請求書等及びこの経過措置の規定の適用を受ける旨を記載した帳簿を保存している場合には、次の表のとおり、一定の期間は、仕入税額相当額の一定割合を仕入税額として控除できる経過措置が設けられています。

期 間	割 合
令和5年10月1日から令和8年9月30日まで	仕入税額相当額の80%
令和8年10月1日から令和11年9月30日まで	仕入税額相当額の50%

インボイス制度については、大変複雑な制度となりますので概要などを十分に理解し対応する事が重要です。

今回の記事については、国税庁ホームページからインボイス制度のパンフレットの一部分(図等)を抜粋し紹介しております。制度の概要など詳細については、国税庁ホームページ等により改めてご確認くださいませようお願いいたします。



健康科学アドバイザー：福田 千晶

わが国の成人の5人に1人は、糖尿病もしくはその予備軍といわれています。糖尿病は、血液中のブドウ糖(血糖)の濃度が高くなり過ぎる病気です。食事により腸で吸収されたブドウ糖は血液中に入り、膵臓で分泌されるインスリンの働きで、筋肉や脳などの細胞に引き取られエネルギー源となります。

しかし、大食いや甘いものの取り過ぎ、大量飲酒などを続け、インスリンを大量に分泌し続けると、膵臓は疲弊し、インスリンを作れなくなります。体質やその他にもさまざまな原因で必要量のインスリンを作れなくなることもあります。いずれにしてもインスリンが不足すると、血液中にブドウ糖が多い状態が続き、糖尿病になります。

一方、インスリンの助けを借りて糖を引き取りエネルギーとしていた筋肉などの細胞は、暴飲暴食などによりインスリンが大量に分泌されると、その刺激に慣れ過ぎてインスリンが効かなくなります。引き取られない糖は血液中に残り、これによっても糖尿病になります。

糖尿病の初期は自覚症状がほとんどありませんが、進行する合併症として神経障害、目の網膜症、腎臓障害が生じ、やがて歩行障害や失明、透析が必要になります。また、動脈硬化が進行しやすくなり、脳出血、脳梗塞、心筋梗塞など命に関わる病気を発症しやすくなります。

糖尿病予防のためには、高カロリーにならないように甘いものや脂っこいものは控え、アルコールを飲み過ぎないこと。農作業の合間の昼食も手軽なおにぎりだけではなく、野菜やキノコ、魚(缶詰も可)や海藻なども食べましょう。運動の継続も大切です。移動は自家用車、農作業もトラクターで日常生活の機械化が進んでいるなら、日々の運動も必要です。

さらに、健康診断や人間ドックで定期的に血糖値を調べることも、大事な糖尿病予防の一つといえます。



やってみよう! お手軽手指体操

～親指グーパーで巡りも脳も活性化～

健康生活研究所所長：堤 喜久雄

手を結んで開いてを繰り返すグーパー体操は、脳を活性化する手軽な体操として認知症予防や介護予防などさまざまなシーンで取り入れられています。親指をしっかり握ることは、東洋医学では全身にエネルギーを送り込むといわれ、健康維持にも効果が期待できそうです。

グーには、親指を手のひらの中に入れる場合と親指を外に出す場合があり、グーの握り方に変化を与えることで左右の脳を使い分ける運動になります。ステップ1でベーシックなグーパー体操を行ない、慣れてきたらステップ2に挑戦してみましょう。

STEP1



①両手同時に同じグーパーを5セット繰り返します。最初は親指を手のひらの中に入れるグーで行ないます。



②次に親指を外に出すグーで、グーパーを5セット行ないます。

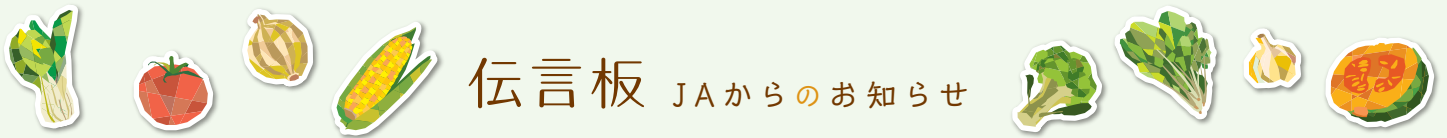
STEP2



③グーパー体操を繰り返します。このとき、1回目のグーは右手の親指を外に出し、左手の親指を中に入れ、2回目は逆で行ないます。これを5セット行ないます。

ポイント

ゆっくりで構いません。「グー、パー」と声に出すと楽しくできますよ。



店舗営業時間の変更について

当JAでは、**令和3年10月1日(金)**より、効率的な店舗運営を行なうため下記のとおり店舗営業時間を変更させていただくこととなりました。

組合員・利用者の皆さまには、大変ご不便をおかけいたしますが、何卒ご理解ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

	変更前	変更後
金融共済窓口 (本店営業部・川沿支店・川下支店・屯田支店を除く)	9:00～16:00	9:00～ 15:00
本店営業部・川沿支店 川下支店・屯田支店	9:00～16:00	9:00～ 15:00 ※窓口休業時間 (新型コロナウイルス感染防止対策) 11:30～12:30
不動産プラザ 白石店・西町店・中央店・月寒店 相談課 南支店・清田支店	9:00～17:00	9:00～ 15:00
経済センター	[平日] 9:00～17:00	[平日] 9:00～ 16:00

※「上記以外の不動産プラザ・相談課」、「ローンプラザ」、「経済センター(土曜日)」、「ATMコーナー」の営業時間に変更はございません。

地区別懇談会のご案内

右記の日程で地区別懇談会を開催いたします。組合員の皆さまは、開催前にお届けする資料をご持参の上、ご出席くださいますようお願い申し上げます。

※新型コロナウイルス感染拡大防止策を講じながら、開催させていただきます。

※詳細は支店よりご案内させていただきます。

開催日	地区名	開会時間	会場
11月10日(水)	中央 篠路①	9:30～	本店3階大会議室 篠路支店会議室
	琴似 西町	13:00～/15:00～	琴似支店会議室 西町支店会議室
	白石① 篠路②	9:30～	白石支店会議室 篠路支店会議室
11月11日(木)	厚別 手稲	13:00～/15:00～	厚別支店会議室 手稲支店会議室
	白石② 豊平①	9:30～	白石支店会議室 清田支店会議室
11月12日(金)	南 新琴似	13:00～/15:00	南支店会議室 新琴似支店会議室
	11月15日(月)	平岸 豊平② 北札幌	9:30～ 13:00～/15:00～



未利用口座管理手数料の導入について

(令和3年10月以降に新たに普通貯金口座および貯蓄貯金口座を開設されるお客さま)

当組合では、長期間ご利用の無い口座が犯罪で不正利用されることの防止および金融サービス維持向上の観点から、令和3年10月1日以降に開設された全ての普通貯金口座(総合口座を含む)や貯蓄貯金口座を適用対象(*)として、「未利用口座管理手数料(以下、本手数料)」を新設することといたしましたので、お知らせいたします。

<p>適用対象</p>	<p>令和3年10月1日以降に開設された全ての普通貯金口座(総合口座を含む)および貯蓄貯金口座に対して適用します。 (対象貯金)普通貯金、普通貯金無利息型(決済用)、総合口座取引、総合口座(普通貯金無利息型)取引、こども貯金、貯蓄貯金 (*)令和3年9月30日以前に開設された口座に対しては適用しません。</p>
<p>未利用口座となる口座</p>	<p>適用対象のうち、お預入れやお引出し(当該口座のお利息入金や本手数料の引落しを除きます)、記帳等のご利用が2年以上ない口座が対象となります。 ただし、以下のいずれかに該当する口座は対象となりません(本手数料のご負担はございません)。 ・貯金残高が10,000円以上の当該口座 ・当組合でお借入れがある場合</p>
<p>未利用口座に対するお取扱い</p>	<p>(1)対象口座のお客さまには、当組合に登録されているご住所に、事前に文書によりご案内いたします。送付した文書が到着しなかった場合でも、通常到達すべき時に到達したものとみなします。 (2)(1)のご案内により、口座をご確認いただき、再度ご利用をご検討いただくか、ご利用の予定がない場合はご解約をご検討ください。<u>このご案内を差し上げて、一定期間(約3ヶ月)を経過しても、ご利用またはご解約がない場合は、本手数料を引落しさせていただきます。</u> (3)残高不足により、本手数料の引落しができなかった場合は、残高全額を引落し、<u>当該口座を自動的に解約させていただきます。</u>お客さまの口座残高を超えたご負担はございません。 (4)なお、引落しさせていただいた本手数料のご返却、および解約後の当該口座の再利用には応じかねますので予めご了承ください。</p>
<p>未利用口座管理手数料</p>	<p>年間1,320円(税込) ※原則、本手数料の領収書は発行いたしません。</p>
<p>備考</p>	<p>・総合口座の当座貸越において、貸越金の残高がある場合は、当組合でお借入れがある場合に相当し本手数料のご負担はございません。 ・お取引の状況によって口座を解約しない場合がございます。 ・口座解約後のお客さまのお手続は一切ございません。</p>



経済センターより冬期期間の営業に関するお知らせ

本店経済部および各経済センターは、11月～2月の冬期期間、全土曜日を休日とさせていただきます。

また、東経済センター厚別直売所につきましては、11月～2月は冬期休業とさせていただきます。

厚別直売所の職員は、月～金曜日まで東経済センターで勤務しておりますので、お問い合わせ等は右記へお願いいたします。

組合員の皆さまには、大変ご迷惑をおかけいたしますが、ご理解くださいますようお願い申し上げます。

東経済センター
札幌市清田区真栄1条1丁目1-17
☎(011)883-2570



理事会だより

第5回定例理事会

令和3年8月30日(月)午後1時00分より本店役員会議室において第5回定例理事会が開催された。

● 監事会報告事項

- 1、令和3年度上期随時監査報告

● 協議事項

- 1、融資(利益相反案件)の取り扱いについて

当組合理事が債務者となる利益相反取引の新規案件について、申込事項、保全状況等が説明され、可決決定。

● 報告事項

- 1、地区別懇談会の開催日程について
- 2、店舗営業時間の一部変更について
- 3、不良債権の処理方針報告について
- 4、JA経営状況に関する事項の報告について
- 5、7月末財務状況報告
- 6、7月末組合員加入・脱退状況報告及び未済持分譲渡報告
- 7、8月の動静と9月の予定について
(閉会・午後2時14分)

JAさっぽろDATA

(令和3年8月末業務実績) (令和3年7月末業務実績)

組合員数	正組合員	3,573名	正組合員	3,562名
	准組合員	31,907名	准組合員	31,811名
	合計	35,480名	合計	35,443名
出資金残高		64億9千2百万円		63億6千1百万円
販売取扱高		7億9千1百万円		5億6千6百万円
購買供給高		4億4千8百万円		3億9千6百万円
貯金残高		3,408億2千1百万円		3,407億6千4百万円
融資残高		861億1千3百万円		855億9千2百万円
共済保有高		5,895億6千8百万円		5,897億4千万円
施設建設取扱高		5千7百万円		6百万円
管理受託戸数		4,566戸		4,546戸