

第30回 JA北海道大会

～北海道550万人と共に創る「力強い農業」と「豊かな魅力ある地域社会」～

11月16日(火)、共済ホールにて、第30回JA北海道大会が開催されました。新型コロナウイルス感染症防止のためウェブと併用し、会場では道内JAの組合長や連合会役員、青年部・女性部員など300人が参加しました。当JAからは、軽部組合長が会場で参加した他、役員職員29名が本店・支店からウェブで参加しました。

今大会では、「JA運営のスパイラルアップ(好循環)」の実現に向け、意思を結集し、「人づくり、JA経営の強化」に取り組むことで、将来ビジョンである「北海道550万人と共に創る力強い農業と豊かな魅力ある地域社会を達成する」などの大会決議が採択されました。



第30回JA北海道大会の位置づけ

JA北海道大会は、グループの意思を結集し、組織・事業機能の強化を図るべく、3年毎に開催されています。

1948年に第1回大会が開催されて以降、30回目の節目を迎える今回大会。「改革プラン」の策定以降、取り組んできた不断の自己改革を更なる高みに到達させるよう、今後3年間の展望やJA経営を取り巻く事業環境をふまえ、JAグループ北海道が一丸となって実践するべき事項に焦点を絞って議案を設定し、大会決議を通じて関係者の意識・目線を統一する大会と位置付けました。

将来ビジョン(大会メインテーマ)の意義

第28回大会から設定したJAグループ北海道の将来ビジョンを一部見直したうえで継承し、意義を再確認します。

北海道550万人と共に創る

「力強い農業」と「豊かな魅力ある地域社会」

「力強い農業」の実現とは

- ① 消費者が求める幅広いニーズに応え、安全・安心な農畜産物の生産と安定供給を通じて、国民・道民の豊かな食生活に貢献します。
- ② 地域社会・経済を支える基幹産業としての役割を發揮し、食料供給基地を担うにふさわし

い所得を確保することによって、次代に継承できる持続可能な産業とします。

③地域の担い手は地域で育成することを基本に、地域社会へ人を呼び込み多様な労働力を安定的に確保することによって、生産基盤を確立します。

「豊かな魅力ある地域社会」の実現とは

①魅力ある北海道の農業・食料やJAの意義・役割が伝わり、消費者から安全・安心な農畜産物の価値が評価され、選ばれる農業・JAとなります。

②組合員・消費者・地域住民・地域の関係団体・他産業が相互に連携しながら、地域農業の振興を通じ農業の魅力を生かした地域づくり・地域振興に貢献します。

③消費者・地域住民に加え、農業・農村に対する価値観を共有できる人たちとのつながりをもった中で、心の豊かさとその地域で暮らすことに誇りを実感できる地域社会をつくりまします。

「北海道550万人」と共に創るとは

北海道の食や農を応援し、情報発信やイベントへの参加、JA事業の利用などの行動をしてくれる道民や、北海道にゆかりのある道外の方たちと共に、将来ビジョンの実現を目指します。

以上の取り組みを通じて、JAグループ北海道は2030年までに持続可能な社会の実現を目指すSDGsの達成に貢献します。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



SDGs (持続可能な開発目標)とは
2015年に開催された「国連持続可能な開発サミット」で採択された「わたしたちの子孫が、ずっと豊かに暮らしていけるように、わたしたち自身が暮らすべきこと。」を定めた行動計画であり、国・企業・個人が一つになって2030年までに達成することをゴールとしています。

【大会議案の位置づけ】

具体的な『実践方策』の設定

- ① JA・連合会は、『基本目標』・『重点取組事項』をふまえて、地域の実態等に即した創意工夫ある「実践方策」を検討し、農業振興計画・中期経営計画や事業運営へ反映のうえ着実な実践を図ります。
- ② JA・連合会は、実践・改善を繰り返すPDCAサイクルを構築します。
- ③ 連合会は、「実践方策」の参考に、対話の着眼点のほか各種情報等の提供、特徴的な事例の情報発信に取り組みます。

大会議案

— グループの『基本目標』 —

将来ビジョンを実現するためにJAグループ北海道が取り組むべき重要課題を『基本目標』として設定します。

基本目標を達成するための戦略・手段として

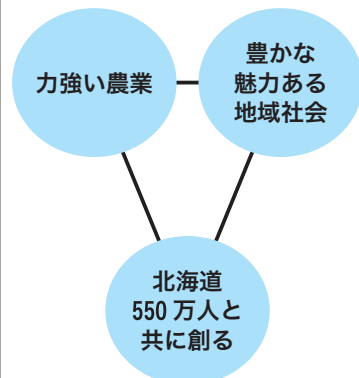
— グループの『重点取組事項』 —

『基本目標』を実現するための戦略・手段として『重点取組事項』を示します。

JA・連合会における実践に向けて

ビジョンを実現するために

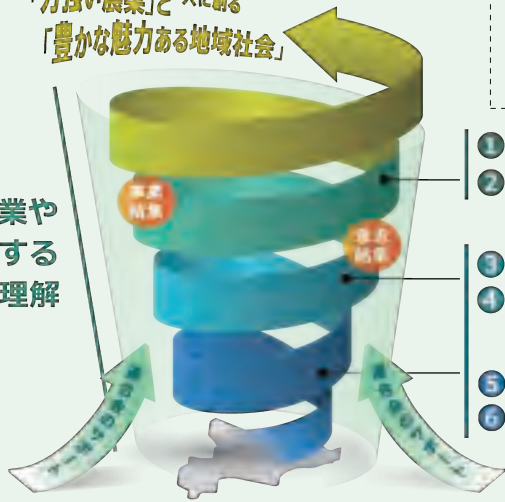
JAグループ北海道の将来ビジョン



大会議案

北海道550万人と
「力強い農業」と共に創る
「豊かな魅力ある地域社会」

北海道農業や
JAに関する
地域住民理解
の醸成



「JA運営のスパイラルアップ(好循環)」モデル

組合員・JA・連合会における役割分担のもと、JAの経営資源を効率的に循環させることにより①の農業所得の増大・生産基盤の確立をはじめとする7つの構成要素が実現しているJA運営をモデル化したもの。

- ① 農業所得の増大・生産基盤の確立
- ② 地域における生活基盤の安定
- ③ 人づくり(組合員)
- ④ 人づくり(役職員)
- ⑤ JAの健全な財務体質の確立
- ⑥ JA収支の安定・確保

↑ 良質な組合員サービス
組合員ニーズへの対応

↑ 長期的な投資への余力

議案第1号
〔基本目標1〕

「JA運営の好循環」に向けて対話の成果を実践
〜加速する社会・経済環境の変化への適応〜

○重点取組事項

(1) 組合員とJA役職員は、各地域・JA固有の課題に加え、「JA運営のスパイラルアップ(好循環)」モデルの構成要素ごとに整理した「対話の着眼点」をもとに、対話の場に応じてテーマを選択し、工夫をこらして対話の充実に取り組みます。

(2) 対話を通じて農業・JAを取り巻く環境変化などを共有し、組合員からの意見・提案をふまえ、各組織における運用改善や新たな取り組みを反映した「実践方策(Ⅱ対話の成果)」を設定し、その実践・改善をくり返すことで、「JA運営を好循環」させます。

議案第2号

〔基本目標2〕

「JA運営の好循環」を支える人づくり・JA経営の強化

○重点取組事項

(1) JAグループ北海道は、人づくりがJA運営の基本的活動であることを再確認し、改めて協同組合の本質や協同活動の意義の理解促進等、「JAグループ北海道人づくりビジョン・実践方策※」で掲げる「目指す人材像」の実現に向けた環境づくりに取り組みます。

(2) 「JA運営の好循環」に向けて、収支シミュレーションをもとにした収支改善サイクルの実践により、持続可能なJA経営基盤の確立・強化に取り組みます。

※2015年に開催された第28回大会の決議に基づき定めた組合員・JA役職員を含めたJAグループ全体の人づくりの方向性を整理したものの。

大会決議

「改革プラン」の策定以降、取り組んできた不
断の自己改革を更なる高みに到達させるよう、
組合員とJA・連合会は対話を通じて加速す
る社会・経済環境の変化を共有しながら「実践
方策」を設定し、その実践・改善に取り組むも
のとする。

さらに、「人づくり、JA経営の強化」に取り
組むことで「JA運営の好循環」を実現させ、将
来ビジョン「北海道550万人と共に創る『力
強い農業』と『豊かな魅力ある地域社会』」を達
成するものとする。

大会では、議案となった2つの基本目標の背
景や実現に向けた取り組みなどが詳細に説明
され、大会決議の採択にいたしました。

この度の決議の実践期間は令和4年度から
令和6年度の3年となり、当JAでも事業運営
に反映し着実な実践を図ってまいります。

手軽に美味しく！

イラスト／小林裕美子

ごはんスティックストック

何かと慌ただしい朝の時間、つい食事をおろそかにしていませんか？
そんなときの強い味方が、冷凍庫に作り置きした「ごはんスティックストック」！
脳と体のエネルギー源になる「ごはん」をサツと手軽に食べられる方法です。
作り方はとても簡単。昼食やおやつとしても大活躍してくれそうです。



忙しい朝の強い味方

朝食には、体を目覚めさせ、午前中の集中力やパワーを生み出すという大切な役割があります。特にエネルギー源になる炭水化物と筋肉などを作るタンパク質を含む「ごはん」は好適。よくかむことでゆっくり分解され、腹持ちが良い上に太りにくいのもうれしい点です。

けれど和の朝食は手間がかかるのも確かです。「ごはんとおかずなどをそろえると洗う食器も多くなります。」

そこで、今話題の「ごはんスティックストック」を作り置きしてみてくださいいかがでしょうか。

「ごはん」に具材を入れてラップで棒状にまとめたのが、「ごはんスティックストック」です。電子レンジで温め

てのりを巻けば片手でパクツと口に出ることもできます。これなら体に良いお米の朝食が楽々。のりはビタミンやミネラルも豊富ですし、余裕があれば野菜のみそ汁などを添えれば栄養バランスもバツチリです。

中身はアイデア次第

「ごはんスティックストック」に入れる具材は、水分が少ないものなら何でもOKです。「ごはん」のりは和洋中あらゆる味付けとも相性が良いのが魅力。納豆や梅干し、つくだ煮といったベーシックな和食材以外にも、厚焼き玉子、焼き肉や焼き魚、ソースをまぶした豚カツ、コンビーフ、汁気をきった炒め物な

ど、「ごはん」に合いそうな食材を何でも入れてみましょう。夕食で残ったおかずを活用するのも一手です。

白ごはん+具材もOK

白「ごはん」+具材の組み合わせも、季節の炊き込み「ごはん」で作る「ごはんスティックストック」もおすすめてです。また、チキンライス、チャーハン、パエリアなど油分のある「ごはん」ものも、棒状に整えるときに少し力を入れて押さえ、温めてすぐ「のり」を巻けば、パラパラせず食べやすくになります。



参考：「和」食文化推進協議会「ごはんSTICK STOCK」

アレンジ具材 アラカルト



さけ+ごま油+いりごま

さけフレーク（大さじ1〜2）をご飯の手前にのせます。ごま油を少々、いりごまをたっぷり散らして風味を楽しみましょう。

ツナ缶+コーン+カレー粉

ツナ缶とコーンを1対1の割合で混ぜたら、風味付けにカレー粉を少し加えます。缶詰は水気をよくきってから使うのがポイントです。

かつお節+みそ

ご飯にみそを適量広げ、その上にかつお節をたっぷりのせます。かつお節を押さえながらゆっくり巻きましょう。

夜や休日に簡単作り置き

材料(1本分の目安量)

- ご飯 約75g (茶わん約1/2杯)
- 具材 大きじ1~2 (納豆なら1/2パック)
- 焼きのり(全型) 1/4枚

ごはんスティックストックには1本につき茶わん1/2杯分のご飯を使います。残りのご飯を利用する他にも、休日などに何か炊いてまとめて作っておくのも良いでしょう。

ラップとご飯、具材さえあれば、作り方は誰にも簡単。クルッと棒状に巻き込むだけです。細長いおむすびともいえそうですが、握るテクニックはいらず、温めるのもおむすびより短時間で済みます。

完成したごはんスティックストックは出来立てをそのまま食べても良いのですが、時短朝食を目的とするなら冷凍庫にストックを。

POINT

中の具材名をラベルに書き込んでおけば選ぶ際に分かりやすくなります。

作り方



1 温かいご飯をラップにのせ、しゃもじで約12cm角に広げる。



2 具材をご飯の真ん中より少し手前にのせる。



3 ラップを手前から持ち上げ、奥に向かって巻いてスティック状に。



4 ラップの上から軽く握って、形を整える。



5 ラップの両端をキャンディーのようにしっかりひねって留める。



6 冷凍庫に入れてストック!

解凍していただきます!

食べ方



1 ラップのまま電子レンジで解凍(500Wなら約1分40秒※)。

※加熱時間は電子レンジのワット数や具材の種類によっても異なります。お好みで調節してください。



2 ラップを外してご飯を少し冷まし、仕上げにパリッとした焼きのりで巻く。



3 完成!そのまま手に持ってください!2本でちょうどお茶碗1杯分のご飯の量になります。

POINT

のりは全型の4分の1サイズがベスト
のりは全型を縦横半分にした4分の1サイズがごはんスティックストックにベストな大きさです。切ったのりを乾燥剤と一緒に容器にストックしておけば、いつでもサツと使えます。

POINT

のりを巻いて冷凍はNG
のりを巻いてから冷凍すると、水分を含んでラップに張り付くのでNG。食べる前に巻き、のりの風味と食感を楽しんでください。

いろいろな具材のごはんスティックストックがいつも冷凍庫にあったら、朝食だけでなく、ちよつと小腹がすいたときにも楽しく選べそうです。アイデアを駆使して、ぜひチャレンジしてみよう!



練り梅+しらす+いりごま

練り梅をご飯に広げ、しらすをのせていりごまを振り掛けます。練り梅は塩分が多いので、量は加減しましょう。



明太子+バター

ピリッとした辛さが癖になる明太子に、室温で軟らかくしたバターをあえてご飯の上に。解凍は温め過ぎないように注意しましょう。



チーズ+しそふりかけ

ご飯にしそふりかけと細切りチーズまたはとろけるチーズをお好みの量のせるだけ。はみ出ないように巻くのがポイント。



コンセプトはイタリアンファストフード

ダイニング ラボ マンマ ミーア
「DINING LABO MAMMA MIA」
平岸にオープン！



お忙しいところ取材にご協力いただきました山田さん、ありがとうございます。(2021・11・8取材)

新しいスタイルのイタリアン
テーマは「ワンハンドで気軽に」

地下鉄南北線平岸駅から白石中の島通りを600mほど東に進むと、左手にイタリア国旗がはたためく緑の外観の店舗が目飛び込んでくる。

平岸地区組合員の山田知嘉子さんが営む「ダイニングラボ マンマミーア」は、札幌市内では先駆けとなるイタリアンファストフードをコンセプトにしたお店。平岸で30年程前から営んできたイタリアンレストラン「オステリア・デラカーサ」の系列店として、今年9月にオープンしたばかりだ。

「ファストフードのお店は色々ありますが、イタリアンをクローズアップしているお店はないと感じていました。ワンハンドで気軽に楽しめるイタリアンをテーマに色々な料理を提供しています。」

**可能な限り国産・地元産食材を使用
自家製ソースにもこだわり**

マンマミーアのメニューには、パスタやピザのメニューはなく、ストリートフードといわれるイタリアの屋台料理を中心に販売する。イートインも可能だが、コロナ禍の影響もありテイクアウトの割合はかなり高い。

「メニューを見ただけではわからない料理も多いかもしれませんが、こういう生地でこういう具材で…と説明を聞くとイメージしやすいと思います。パイ生地など食感を楽しむ料理も



人気メニュー「ドン・トルタ ベシヤメル」。自家製のホワイトソースやミートソースをサクサクのパイ生地で包んだ一品。

多いので、作り置きは極力せず、注文を受けてから完成させています。」

料理には、可能な限り国産食材を使用し、本格イタリアンを提供するデラカーサが長年守り続けてきた自家製ソースをマンマミーアでも使用している。

「産地を決めている食材もあり、地元のものだと札幌黄（玉ねぎ）も使っています。安ければ良いのではなく、栄養たっぷりの料理を提供したい考えです。バジルやパセリなどは自分で育てたものも使っています。身体が3つあればもつと野菜も作るんですけどね（笑）」

元々は自家製のトマトソースやドレッシングを販売しようと思った新店の構想。オープンから間もなく、瓶詰めトマトソースの販売も開始した。

「トマトソースは、レシピも一緒にお渡しするので自宅で美味しいイタリアンが手軽に作れま

す。ドレッシングは、ブロード（ブイヨン）を作る際、出汁を取った後の玉ねぎを活用したい、と作り始めたもの。既にお店の料理に使用していて好評なので、こちらもいずれ販売したいと考えています。」

いつ来ても、いつ食べても いつも通り美味しい料理を

テイクアウト需要の高まりもあり、オープン当初からコロナ禍の影響はそれほど感じていないというが、来店客とのコミュニケーションが減ってしまうのは悩みのひとつ。

「テイクアウトは食事後に料理の感想を伺ったり、表情から思いを感じ取ることが難しいですからね。そんな中でリピートのお客様が増えていることはとてもありがたいです。」

作り置きはしないなど、ファストフードとはいえ、最も大切にしているのはスピードよりも「より美味しく食べてもらうこと」。

「自宅での温め直しの方法なども案内していますが、時間をおいても、冷めても美味しく食べられる方法を確立しなくてはいけないと思っています。いつ来ても、いつ食べても、いつも通り美味しいと思っただけのように、これからも試行錯誤しながらより良いお店作りを続けていきます。」

平岸の地で始まった「イタリアンファストフード」という新しいイタリアンの形。より広く人々の身近な存在となることを目指し、山田さんは今日も料理の腕を振るう。

ダイニング ラボ マンマ ミーア DINING LABO MAMMA MIA

札幌市豊平区平岸4条7丁目12-10 Y's シティビル 1F

TEL 011-598-7117

営業時間 11:00 ~ 21:00

定休日 木曜

Instagramで随時情報を発信中! ⇒



トマトソースも大人気!



デザートには、シチリア地方の伝統的なお菓子「カンノーロ」。

こちらもおススメ! パスタやピザはこちらのお店で

オステリア デラ カーサ Osteria Della Casa

札幌市豊平区平岸1条19丁目2-45

TEL 011-832-4343

営業時間 11:00 ~ 15:00 (L.O 14:00)、
17:30 ~ 21:00 (L.O 20:00)

定休日 木曜





今年の最重量は脅威の22kg！ 特大キャベツ「札幌大球」を収穫

10月21日(木)・22日(金)と10月28日(木)・29日(金)の日程で、札幌伝統野菜の大玉キャベツ「札幌大球」の収穫が行なわれました。

初日は、清田区真栄の生産者 吉田照一さんの圃場で約2,000玉を収穫。例年に類を見ないほどの大雨に見舞われる中での作業となりました。札幌大球の収穫は、特大の包丁で根本を切り離し、収穫したものは一つひとつ重さを量ります。吉田さんによると、「今年は夏の猛暑の影響もあり傷みが多かったのは残念ですが、収穫できたものは重量級が多い印象」とのこと。15kgを超えるものも多く、吉田さんの畑では、今年の最重量記録となった22kgの札幌大球が収穫されました。

札幌市内の生産者は現在4戸で、今年は全戸合わせて約3,500玉を収穫。収穫されたものは主に漬物加工会社やお好み焼き店に出荷された他、若干数は市内のスーパーなどでも販売されました。



▲今年の最重量22kgの札幌大球を収穫した吉田さん。



「大浜みやこ」が共選40周年 果実部会から前部会長の名島敏美さんに感謝状贈呈

10月28日(木)、果実部会(松森剛部会長)では、手稲支店会議室にて全体会議を開催し、「大浜みやこ」カボチャと「サッポロスイカ」の概況報告などを行ないました。松森部会長は、「今年は夏の酷暑など苦勞が多い一年でしたが、価格は9月まで高値で推移しました。来年も安全安心な品質と美味しさを高めていきましょう」と話していました。

また、今年は「大浜みやこ」の共選開始から40周年の節目の年にあたることから、功勞者表彰として松森部会長から前果実部会長の名島敏美さんへ感謝状を贈呈。名島さんは、一昨年に松森部会長に引き継ぐまでの4期12年部会長を務め、長きに亘り大浜みやこブランドの発展に貢献されました。名島さんは、「今後も大浜みやこの生産者の1人として、品質向上に努めていきたい」と話していました。

(山本特派員)



▲(左から)松山西経済センター長、松森部会長、名島さん、布川手稲統括支店長。



組合員の活動もご紹介します!

a l a c a

☀️「どさんこワイド179」で札幌黄を美味しく調理 湯浅富夫さんがVTR出演し、魅力発信

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10月26日(火)放送回に玉葱部会の湯浅富夫さん(北札幌地区)が出演し、札幌伝統野菜「札幌黄(玉ねぎ)」をPR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お料理コーナーで、玉葱部会員の「もっと札幌黄をPRしたい」という声から今回のクローズアップが実現。

コーナーの冒頭では、札幌黄の歴史や栽培の難しさについても紹介され、湯浅さんは「先祖代々受け継がれてきた札幌黄を私の代で終わらせるわけにはいかないという想いで栽培を続けています」と、栽培にかける熱意を込めて魅力を伝えました。スタジオでは星澤先生が、加熱すると甘味が増す札幌黄の特徴を活かして「玉ねぎのトロトロ豆乳スープ」を調理。シンプルな味付けながら札幌黄をたっぷり使った冬にぴったりの美味しいスープに仕上がりました。



▲「肉厚でやわらかく、とても美味しい札幌黄を是非食べてください!」とPR。(左から)湯浅富夫さん・有希さん、北札幌経済センター 樺山センター長。



◀「玉ねぎのトロトロ豆乳スープ」は、1人前に玉ねぎを丸ごと1個使用!体にしみる美味しさです。

☀️豊かな香りと歯ごたえの良い札幌白ゴボウ 「どさんこワイド179」で山本和夫さんがPR

『どさんこワイド179』の10月29日(金)放送回『奥様ここでもう一品』では、篠路地区組合員の山本和夫さんが出演し、札幌伝統野菜「札幌白ゴボウ」をPRしました。札幌白ゴボウは、あくが少なく繊維がやわらかい、豊かな香りが特徴のゴボウです。

冒頭では、収穫作業の様子や生産者が少なく流通量が限られているものの、一部の学校給食でも使用されていることなどを紹介。山本さんは「白くてやわらかくて美味しい。伝統野菜の札幌白ゴボウを是非食べてみてください」とPRしました。

このコーナーの金曜日は、星澤雅也先生がお料理を担当。スタジオには、この日の朝収穫したばかりの札幌白ゴボウが葉っぱ付きで届けられ、その大きさに出演者一同驚愕! 雅也先生の自信作「やわらかゴボウの白樺揚げ」に調理されました。



▲山本さん(左)と北経済センターの谷越職員がVTRで札幌白ゴボウの魅力伝えました。



▲揚げる前にしっかり煮ることで味がしみる「やわらかゴボウの白樺揚げ」。

『奥様ここでもう一品』のコーナーは、STVホームページで見逃し配信をご覧ください。紹介されたお料理の詳しいレシピも紹介されていますので、是非ご覧ください。



不動産プラザ通信

賃貸住宅管理業者登録制度の創設

冬本番を迎えた師走のこの時期、組合員の皆さまも今年1年を振り返り、様々な思いを巡らせているのではないのでしょうか。昨年から続く新型コロナウイルス感染症は至る所にその影響を与えていますが、東京オリンピック・パラリンピックで日本選手が多くのメダルを獲得したことはうれしい出来事でありました。

J A相談事業の今年1番の話題は、令和3年6月15日に施行された「賃貸住宅の管理業務等の適正化に関する法律」によって、「賃貸住宅管理業者登録」が義務付けられたことです(登録の期限は、法施行より1年以内)。



新たな法律は、近年の賃貸住宅管理を巡る環境変化等を踏まえ、賃貸住宅における良好な居住環境の確保や不良業者の排除を目的に施行され、200戸以上の賃貸住宅を管理する業者は、国土交通大臣の登録を受けなければ事業を行なうことができなくなりました。

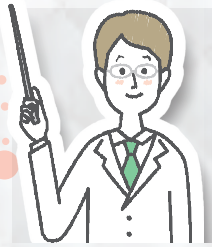
賃貸住宅管理業者は、人々の生活の基盤となる住宅の管理を適正に行ない、安心安全で豊かな住環境を形成することを主な使命としていますが、賃貸住宅における社会的な課題(単身高齢者などの社会的弱者の住居確保、外国人の居住環境の整備、空き家対策、地震や豪雨への備え、環境問題など)の解決を図る専門家としての役割も期待されています。

4,500戸超を管理するJ Aさっぽろは、今後も組合員の皆さまから賃貸住宅の管理を安心してお任せいただける受託先として、管理業務の質を高める努力を続けてまいります。

※ J Aさっぽろの賃貸住宅管理業者登録は、令和3年10月4日に完了しております。

ご自身で管理されている賃貸住宅の管理委託のご相談をはじめ、資産活用や相続・遺言に関するご相談は、各支店の「よろずサポーター」へお声掛けください。組合員の皆さまのより身近なパートナーとして、さまざまな相談に対応してまいります。





健康科学アドバイザー：福田 千晶

冬は空気の乾燥により、屋外での農作業中は皮膚が乾燥しがちです。特に高齢になると水分や皮脂の分泌が少なくなるため、乾燥による皮膚掻痒症が増えます。

肌の表面は皮脂膜により乾燥から守られ、さらにその下の角質層には、角質細胞間脂質と水分を保持する天然保湿因子が整っています。しかし、乾燥や加齢によって脂質や水分が失われると、皮膚を保護する機能が弱くなり、ほんの小さな外力でも刺激となっかゆみを引き起こします。

皮膚が乾燥していると、本来は深部に位置しているかゆみを感じる神経が角質層まで伸びてくるので、わずかな刺激でもかゆみを感じるようになるのです。

乾燥によるかゆみの予防や対策として、屋外での農作業が終わったら家の中では加湿器を使用して、湿度50%程度を目指し、室内の乾燥を防ぎましょう。

かゆみがあると入浴時に体をゴシゴシ洗いたくなりますが、強くこすると皮膚を守る皮脂膜が落ちてしまいます。熱すぎる湯、ボディソープの大量使用、ナイロン製のたわしやタオルで洗うことなども、同様に皮脂膜が落ちてしまうのでやめましょう。入浴後は保湿剤を塗って乾燥を防ぎます。また、下着はかゆみを引き起こしやすい化学繊維より、木綿やシルクといった肌に優しい素材を選ぶと良いです。

激しいかゆみで苦痛が生じたり、市販の保湿剤を塗っても治らない場合は、皮膚科を受診してください。すでに治療中の病気のある人は、その病気がかゆみの原因になっていたり、薬の副作用で皮膚の異常が生じたりすることもあるので、主治医に相談してください。



やってみよう！ お手軽手指体操

～両手握りで集中力アップ！～
健康生活研究所所長：堤 喜久雄

集中して仕事に取り掛からなければならないときや、こころ一番で集中したいときは、深呼吸したり背筋を伸ばしたりするものですが、同時につぼや神経が多く集中する手指を刺激することでさらに集中力が高まります。

おすすめは両手を組んで握る体操です。指と指の間に、反対の手の指と指をずらしながら絡ませていく動きは普段やることがないので、集中力アップにもってこいです。脳の血行も促進され、認知機能の低下を予防することにもつながります。

ゆっくりで構いません。呼吸を止めず、握って伸ばし、握って伸ばしという動き一つ一つを丁寧に行なうと良いでしょう。

指をずらしながら両手を握る



①両手を軽く組み、左手の親指が上になるようにして、一度ぎゅっと握ります。



②両手を開き、右手の親指が左手の人さし指と中指の間に来るように1本ずつずらし、両手を握ります。



③右手の親指が薬指と小指の間に来るまで順にずらして握っていきます。



④そこまで行ったら反対方向へ順に戻って①の状態からさらに進み、右手の親指が上になるところで1セットとなります。3～5セット続けましょう。

ポイント 両手を組んだら一度、ぎゅっと握ります。両手を広げるときは指を伸ばすことを意識してください。



令和3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。

	12/29 (水)	12/30 (木)	12/31 (金)	1/1 (土)	1/2 (日)	1/3 (月)	1/4 (火)	1/5 (水)	1/6 (木)	1/7 (金)
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	通常 営業	休業	休業	休業	休業	休業	休業	通常 営業	通常 営業
金融共済窓口	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
ローンプラザ	定休日	通常 営業	休業	休業	休業	休業	通常 営業	定休日	通常 営業	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
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	稼働

振込手数料の一部改定について

当JAでは、**令和4年1月1日(土)**より振込手数料の一部を改定することといたしましたので、お知らせいたします。今回の改定は、(一社)全国銀行資金決済ネットワークにおける内国為替制度運営費の創設ならびに事務コストを踏まえ、手数料体系の見直しを行なうものです。

当JAでは、今後も組合員皆さまの幅広いニーズにお応えできるよう、より一層サービスの向上に努めてまいります。

	あて先	振込金額	改定前	改定後	改定幅
窓口	他行あて (電信扱)	5万円未満	660円	605円	▲ 55円
		5万円以上	880円	770円	▲ 110円
	他行あて (文書扱)	5万円未満	550円	605円	55円
		5万円以上	770円	770円	—
ATM	他行あて	5万円未満	330円	220円	▲ 110円
		5万円以上	440円	330円	▲ 110円
インターネット バンキング	本支店あて	5万円未満	110円	0円	▲ 110円
		5万円以上	220円	0円	▲ 220円
	系統あて(※)	5万円未満	110円	110円	—
		5万円以上	220円	110円	▲ 110円
	他行あて	5万円未満	330円	165円	▲ 165円
		5万円以上	440円	220円	▲ 220円
定時自動送金	他行あて	5万円未満	660円	550円	▲ 110円
		5万円以上	880円	660円	▲ 220円

※系統とは、農業協同組合・漁業協同組合・信用農業協同組合連合会・信用漁業協同組合連合会・農林中央金庫のことをいいます。



令和3年度 組合員親睦大新年会開催中止のお知らせ

例年1月中旬に登別温泉にて開催しております「組合員親睦大新年会」は、新型コロナウイルス感染症の不安が残る状況であることを鑑み、組合員の皆さまの健康と安全を最優先に考慮し、昨年度に引き続き開催を見合わせることにいたしました。ご参加を楽しみにされていた皆さまには誠に申し訳ございませんが、何卒ご理解を賜りますようお願い申し上げます。

北海道「道特別支援金」及び経済産業省「月次支援金」について

詳細はそれぞれのお問い合わせ先・相談窓口にお問い合わせいただくか、ホームページをご覧ください。

【道特別支援金(北海道)】

～時短・外出自粛等による影響緩和～

〈概要〉

8月以降、緊急事態措置等により、大変厳しい経営状況となっている全道の幅広い事業者の皆さまを対象に、休業・時短等の協力支援金や国の月次支援金の対象とならない方々に向け、新たな道特別支援金Cにより支援します。

〈要件1〉

①時短対象飲食店等との取引がある事業者、または、②外出・往来自粛要請等による影響を受けた事業者

〈要件2〉

2021年8月～2021年10月のいずれかの月の売上が対前年または前前年同日で30%～50%未満減少

〈給付額〉

中小法人等 20万円/個人事業者等10万円

〈申請受付期間〉

2021年10月12日～2022年1月31日

お問い合わせ先:011-351-4101 平日8:45～17:30

※詳細は北海道ホームページをご覧ください。



【月次支援金(経済産業省)】

～緊急事態措置・まん延防止等重点措置の影響緩和～

〈給付額〉

中小法人等 上限20万円/月

個人事業者等 上限10万円/月 を支給します。

給付額 2019年または2020年の基準月の売上－2021年の対象月の売上

〈給付対象〉

①と②を満たせば業種/地域を問わず給付対象となり得ます。

①緊急事態措置またはまん延防止等重点措置に伴う飲食店の休業・時短営業または外出自粛等の影響を受けていること

②緊急事態措置またはまん延防止等重点措置が実施された月のうち対象措置の影響を受けて月間売上が2019年または2020年の同じ月と比べて50%以上減少していること

〈申請受付期間〉

10月分:2021年11月1日～2022年1月7日

相談窓口:0120-211-240 全日8:30～19:00

※詳細は月次支援金ホームページをご覧ください。



JAさっぽろDATA

(令和3年10月末業務実績)(令和3年9月末業務実績)

組合員数	正組合員	3,579名	正組合員	3,572名
	准組合員	31,837名	准組合員	31,890名
	合計	35,416名	合計	35,462名
出資金残高	65億5千1百万円		65億3千3百万円	
販売取扱高	13億5千5百万円		11億3百万円	
購買供給高	5億8千3百万円		5億2千1百万円	
貯金残高	3,424億2百万円		3,406億9千4百万円	
融資残高	856億8千6百万円		852億9千3百万円	
共済保有高	5,911億2千9百万円		5,902億2千万円	
施設建設取扱高	2億5千4百万円		2億2千8百万円	
管理受託戸数	4,601戸		4,609戸	



message board



伝言板



理事会だより

第7回定例理事会

令和3年10月28日(木)午後1時00分より
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3年9月末財務状況報告
- 2、第四次中期経営計画令和3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24回通常総代会の開催日時等について
第24回通常総代会を令和4年6月30日(木)共済ビル6階共済ホール(札幌市中央区北4条西1丁目)で開催することが説明され、可決決定。

● 報告事項

- 1、内部監査結果報告
- 2、「JAさっぽろ・JAいしかり合併推進準備委員会」の設置報告
- 3、令和3年度上期苦情・相談等の発生状況について
- 4、令和3年度上期コンプライアンス事故報告について
- 5、令和3年度上期コンプライアンス・プログラムの取組状況について
- 6、反社会的勢力排除対応管理先状況報告
- 7、疑わしい取引の届出状況報告について
- 8、令和3年度上半期余剰金等運用実績報告
- 9、総合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、令和3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

- 12、利益相反取引(包括事前承認)の経過報告について

- 13、令和3年9月末貸出金に係る信用集中リスク報告

- 14、令和3年度JA共済コンプライアンス点検結果報告

- 15、9月末組合員加入・脱退状況

- 16、10月の動静と11月の予定について

- 17、札幌協同振興(株)の令和3年度上半期実績報告

(閉会・午後2時35分)



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。

とうふ作り体験

実施日の1ヵ月前からさとらんどへ電話または直接受付。空きがある場合は、当日受付も可。

さとらんどの大豆、天然にがりを使ってとうふ作り



- 日時: 1月15日(土)、2月19日(土)、3月19日(土) 13:30~15:00
- 場所: さとらんどセンター
- 定員: 各8名 ● 参加費: 700円

食育講座

12月21日(火)から受付開始!

親子できねと臼を使ってもちつき



- 日時: 1月16日(日) 10:30~11:30
- 場所: さとらんどセンター
- 定員: 8組(5歳以上の子を含む親子)
- 参加費: 700円

冬のあそび

事前の受付は不要です。当日直接会場へお越しください。

〈風のはらっぱ周辺〉

- ① さとのそり山 無料 1/8(土)~2/20(日) 9:00~17:00
- ② バナナポート 大人300円・中学生以下200円
- ③ トラクター遊覧車 100円
- ④ のりのりチューブ 大人500円・中学生以下400円
- ⑤ 馬そり 大人400円・中学生以下200円



〈ふれあい牧場〉

- ⑥ 羊・やぎのえさやり体験 100円
- ②~⑥は、1/8(土)~1/16(日)の休園日を除く毎日、1/22(土)~2/20(日)の土・日・祝日10時~15時

※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