

特集
1

令和3年度 第1回地区別懇談会Q&A

11月10日(水)から15日(月)にかけ、全12地区で地区別懇談会を開催いたしました。各懇談会には、常勤役員および参事、各室・部長が2班に分かれて出席し、令和3年度の仮決算事業報告を行なった後、ご出席いただいた組合員の皆さまより貴重なご意見・ご質問をいただきました。

経営企画部門

Q 金融店舗の営業時間が15時までとなりましたが、16時に戻る事はないのですか。せめて夏の繁忙期だけでも16時までの営業時間にしていただきたいと思います。

(白石・豊平地区)

A 新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から、1時間の営業時間短縮を導入してから1年

半が経過しております。営業時間を1時間繰り上げる事により、業務の効率化や職員の労働環境の改善へつながる効果もあると考えておりますので、何卒ご理解のほどよろしくお願いいたします。

Q PCネットワーク回線を移行するとなっていますが、NTT回線はやめるという事ですか。

(新琴似地区)

A 本支店間のPCネットワーク回線を、NTT回線からJANET回線に移行します。移行による効果として年間費用も削減となります。

総務部門

Q 店舗統廃合後の施設の跡利について、子会社と協議

したなっていますが、どのような協議ですか。

(新琴似地区)

A 店舗統廃合後は、賃貸物件として活用するため、管理を任せる子会社と協議しております。

Q 定期人事異動における適正人員配置の内容及びに役職定年

制度における若手職員の役職登用とありますが、どのような内容ですか。

(新琴似地区)

A 信用・共済業務等各職種で、その業務に精通している職員を配置しております。また、役職定年制度導入による空いたポストに上位職のレベルに達している若手職員を登用しております。

Q 経済部門では繁忙期と閑散期を考慮した勤務体系の導

入により、残業時間、超過勤務手当の削減等、労働環境の改善を図ったとありますが、その他に何が改善されましたか。

(新琴似地区)

A 超過勤務減少により労働環境も改善され、職員の有給休暇取得促進にもつながったと考えております。

金融部門

Q コンビニのATM手数料が変更となり有料となりましたが、今後の手数料はどのようなようになりますか。

(手稲支店)

A 10月1日より、コンビニATMの手数料が有料となりましたが、同時にJABバンク優遇プログラムが導入され、正組合員の

皆さまは引き続き無料でご利用いただけます。現時点で、更なる変更は検討されておりません。

経済部門

Q 経済センターの合理化計画で、南経済センターはどうなるのですか。また、購買品の対応はどうなるのですか。

(南地区)

A 経済センターの合理化の概要は、昨年お配りした地区別懇談会資料に沿って準備を進めております。購買品については組合員の対応のみと考えておりますので、現在のように商品を陳列する予定はありません。当初はすべてを丘珠に集約する考えでしたが、地域性を考え各地域に緊急性の高いもの、梱包資材等を保管する事を考えております。まだ未確定の部分も多く、詳細が決まり次第ご報告させていただきます。

Q 鹿対策について、JAとしてどう考えていますか。

(豊平地区)

Q 鹿の駆除について、ボランティアに依頼しています。地方では駆除したら報酬が出ています。札幌市も報酬をもらえると聞きましたが、JAと市で協議できないのですか。

(南地区)

A 鹿の駆除については、対策を実施しておりますが、追いついていないのが実情です。現在、札幌市とJAで従来と違った駆除の方法を協議しており、対策が決まり次第お知らせいたします。

合併推進準備委員会関連

Q 合併推進準備委員会は、合併ありきで設置したもので

すか。

(琴似地区)

A 合併ありきではなく、合併の妥当性を検討するための

委員会です。委員会の中に各部署で構成する作業部会を立ち上げてメリットやデメリットなどについて検討してまいります。

Q 農産物の集荷体制やシステムについて、合併した場合の新たな体制構築や準備にかかる費用について試算していますか。

(琴似地区)

A 合併後のシステム等の費用の試算はこれからとなります。

Q 合併に期限はないとの事ですが、目途はいつ頃を想定していますか。

(南地区)

A 合併の目標年は定めておりません。

Q 日本銀行の特別当座預金制度の助成を受けるための合併ではないですか。

(琴似・篠路・厚別・南地区)

A 日本銀行の特別当座預金制度の支援措置については、当初、地方銀行に対してのみの支援策として公表されておりましたが、後に北海道信連からJAも同制度の対象となるとの通知をいただいております。今回の合併に関する事業連携、経営強化の話については、それ以前から協議しているものであり、日本銀行の支援措置があるから合併を進めるという事ではありません。



△平岸地区



△中央地区

Q J A いしかりの地区で生産し、J A いしかりに出荷しています。合併したら何か影響がありますか。

(琴似地区)

A 合併する事になったとしても、基本的に現状の精算や集荷の形態は変わらないと思います。石狩市にある米麦乾燥調製施設や野菜集出荷施設についても、そのまま活用する事になると思います。

Q J A いしかりの米麦乾燥調製施設が老朽化しているようですが、施設の更新等についても協議されるのですか。

(琴似・新琴似地区)

A 施設の更新等については今後の協議事項になります。J A いしかりでは、米麦乾燥調製施設を増設する計画を立てているようです。

Q 今後の検討次第で合併構想がなくなる事もあり得るのですか。

(琴似・手稲・南地区)

A 合併については、それぞれのJ A の総(代)会にて3分の2以上の賛成をいただかなければなりません。どちらかのJ A の賛成だけでは合併できません。今後の協議のなかで、組合員の皆さまからの合意を得ながら進めてまいりたいと考えており、組合員の皆さまが合併に反対となれば、合併しない選択肢もあります。

Q 合併について、信用・共済事業に依存するのではなく、経済事業を改善する事が目的ですか。

(篠路地区)

A 現在は、金融・共済部門が収益を上げていますが、経済部門の収支を改善するためにも、今回の合併協議は良い機会であると捉えております。

Q 今回の合併は、札幌市と石狩市の2つの行政に跨る中で合併となりますが、何か問題が生じませんか。

(篠路・手稲地区)

A 本件は、J A 北海道中央会がオブザーバーとして各会議の場に参加しています。行政を跨いで合併に関しては、各農業委員会の許可認可等の相違など、懸念材料をJ A 北海道中央会とも相談の上、今後の協議の中で検討してまいります。

Q 資料にはメリットばかり記載していますが、合併した場合の効果・メリットばかりでなく、当J A におけるデメリットを教えてください。

(琴似・白石・西町・新琴似地区)

A 資料には、現状で想定している事を記載しており、今後の協議の中で実現可能かどうか検証していく事になります。現段階では、大きな懸念事項はないものと判断しておりますが、課題が新たに出てくる事も想定しております。デメリットが出てくるようであれば、組合員の皆さまにお示ししながら協議を進めていきたいと考えております。

Q 経営体質の違うJ A が合併したら、自己資本比率は下がるのではないのでしょうか。

(西町・厚別地区)

A 自己資本比率については、合併により0・5%程度の上昇を見込んでおります。また需要



△白石地区

が期待される住宅ローン等の貸付金量の増加や、経済事業全体の伸長が見込まれますが、あくまで今後の調査や協議が必要となります。

Q 合併について救済的な要素があるのですか。また、合併後に支店等の施設の閉鎖は考えているのですか。

合併した後に施設をどうするかは、これからの協議と

(厚別地区)

A

なります。そのために、合併推進準備委員会を設立したという事であります。また、合併については互いの経営強化や事業連携についての意見交換からのものであり、救済や行政からの要請といったものではありません。

Q 合併により担い手対策が期待されるとありますが、具体的にどのような事ですか。

(厚別地区)

A これまでは宮農されている組合員の後押しには取り組んでききましたが、新規就農者に対する取り組みが十分ではありませんでした。合併により行政を交えた効果的な取り組みができるものと考えております。

Q 両JAの正組合員の平均年齢はどうなっていますか。

(厚別地区)

A 当JAの正組合員の平均年齢は、令和3年3月末で約

75歳に対し、JAいしかりの平均年齢は約71歳となっています(令和3年1月末)。

Q 合併の賛否については、組合員の所得向上などに繋がることが重要であると考えます。スケールメリットだけではなく、組合員に対するメリットをこれから示して欲しい。

(手稲地区)

A 貴重なご意見をありがとうございます。今後の協議の中で十分に話し合い、検討していきたいと思っております。

Q JAいしかりの経済事業は黒字であり、合併後も経済事業が黒字になるのであれば、店舗統廃合や経済センターの合理化計画は必要ないのではないですか。

A 当組合の経済事業は、行政検査においても収支改善するよう指導を受けております。JA

(南地区)

Q 過去の合併JAは、合併して実績が上がったのですか。

A 合併JAが良くなっているかまでの情報は確認しておりませんが、合併当時と現在とでは

(南地区)

Q 大きな要因は、作付面積、経営面積の違いが大きく、JAいしかりには大規模経営者が多いと聞いております。

A 経済事業について、JAいしかりの方が当JAより上回っている要因は何ですか。

Q いしかりとの合併を想定した場合、収支は若干改善されると思います。ただ、経営方法等については、まだ何も協議をしていないため、今後の協議経過については、このような場で組合員の皆さまへ説明してまいりたいと思っております。

A 経済事業について、JAいしかりの方が当JAより上回っている要因は何ですか。

(南地区)

Q 大きな要因は、作付面積、経営面積の違いが大きく、JAいしかりには大規模経営者が多いと聞いております。

A 経済事業について、JAいしかりの方が当JAより上回っている要因は何ですか。

Q いしかりとの合併を想定した場合、収支は若干改善されると思います。ただ、経営方法等については、まだ何も協議をしていないため、今後の協議経過については、このような場で組合員の皆さまへ説明してまいりたいと思っております。

A 経済事業について、JAいしかりの方が当JAより上回っている要因は何ですか。

(南地区)

Q いしかりとの合併を想定した場合、収支は若干改善されると思います。ただ、経営方法等については、まだ何も協議をしていないため、今後の協議経過については、このような場で組合員の皆さまへ説明してまいりたいと思っております。

経営環境が大きく変わっており、当時の5 J Aのままで立ちいかなくなったと認識しております。

Q 合併して組合員サービスの充実を図るとあるが、合併したら経済センターの合理化前のように経済事業は充実されるのですか。

A 合併する事によって組合員サービスが改善される可能性はございます。ただし、合併は合併として、合理化は合理化として考えなければなりません。J Aいしかりと合併する事によって、当J AにはないJ Aいしかり独自の販路を活用するとか、米麦施設の共同利用、大規模な直売所での販売等が考えられます。今後、どれだけ良い効果を引き出せるかを協議してまいりたいと思います。

(南地区)

Q 南地区の果物は観光農業化し、お客様に来てもらって

販売しています。果物をいしかりの施設に持って行くのは現実的ではないと思います。また、南地区は野菜が主であり、若い生産者も出てきています。まずは生産量の確立を進めて欲しい。

A 貴重な意見として承ります。

(南地区)

Q 合理化や合併でJ Aの規模を大きくしていくのは、J A

の経営的には良いのかもしれませんが、今後、生産者の高齢化、後継者不足による地域農業が衰退していく事が問題であり、地域農業を活性化することや地域農業振興に取り組む、きめ細かい組合員サービスをしてほしいと思います。

(南地区)

A 札幌市にも色々な農業振興計画があり、経営形態でも大規模経営もあれば、家族農業経営が主である組合員もいらっしゃいます。後継者、担い手不足、新規就農

者がいないといった問題についても行政では力を入れて取り組んではいますが、他の地域から見たら遅れている状態であると思っております。

J Aいしかりも同じような問題を抱えており、そのために基盤強化が必要との認識です。組合員皆さまが生きがいを持ち農業ができるようにする取り組みは農業協同組合として必要な事であり、共に協議をして良い結果を出したいと考えております。

Q 農業関連の合併メリットとシステムの効率化を要望します。

A コストやシステムの部分で効率化を図っていかねければならないと考えております。各J Aでやり方は違うので、システムの統一化はしていかねければならず、十分に協議してまいります。

(豊平地区)

Q J Aいしかりでは、現在賦課金を徴収していますが、

その内容について説明して欲しい。

(新琴似地区)

A 賦課金は、営農指導に関わる一部の費用を組合員が負担するもので、毎年の総会決議で負担額が決定されます。

※プライバシーに関する質問や、過去同様のご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。



△西町地区

特集2

ホームページへのご意見・感想を伺いました！

JAさっぽろモニター会議 実施報告

モニター会議とは？

平成30年に開催された「第29回JA北海道大会」における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」の開催が決議されました。

この決議に伴い、JAさっぽろでは令和元年度より「JAさっぽろモニター会議」を展開。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あることから、正組合員・生産者・准組合員など様々な立場の女性に参加していた女性大学1カレッジ※の卒業生にモニターの役割を担っていただいています。

過去のモニター会議では、モニターの皆さんに役員も加わり、当JAの特産物を使った加工品のアレンジレシピの作成や、直売所の活性化に繋がるディスプレイを実施。アレンジレシピは直売所などに設置して活用した他、モニターの皆さんからのご意見は、様々な事業運営の参考としています。

※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、正組合員・生産者・准組合員の女性54名が受講しました。

ホームページについてアンケートを実施

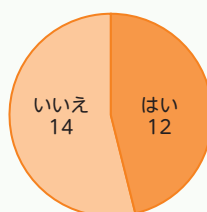
今年度のモニター会議では、感染対策のため集合型会議の開催は見合わせ、「より良いホームページ運用」をテーマにしたアンケートを実施。54名のモニター対象者のうち、26名の方に回答いただきました。

なお、モニターの方には当JAホームページのトップページ及び「札幌の農業」についてのコンテンツを中心にご覧いただいた上で、アンケートにご回答いただいています。

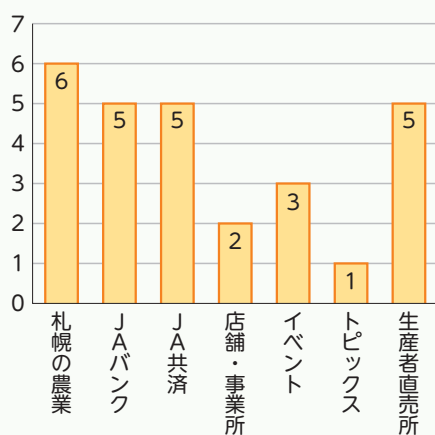
当JAでは、今回寄せられた貴重なご意見を参考にしながら、より皆さまの暮らしに役立つホームページの運用を目指してまいります。

モニターの皆さんからご回答いただいたアンケート結果の一部をご紹介します。

Q1 今までにJAさっぽろのホームページをご覧になったことはありますか？



Q1で「はい」と答えた方にお聞きします。JAさっぽろホームページのどの部門に興味がありましたか？



☆12名の回答のうち「札幌の農業」、「生産者直売所」の回答が多く、ホームページをご覧いただく方は農業・農産物に興味があることがわかりました。

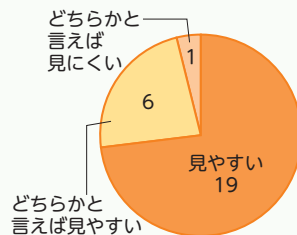


JAさっぽろ
ホームページ
<https://www.ja-sapporo.or.jp/>

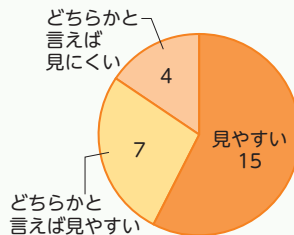


Q2 ホームページ全体の印象について

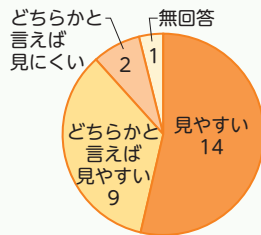
【字の大きさ】



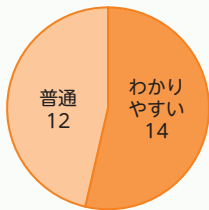
【字の色】



【全体の印象】



Q3 「札幌の農業」に関するページのわかりやすさについて



▲「札幌の農業」に関するページ(一部)

「札幌の農業」ページへの個別のご意見
(一部抜粋)

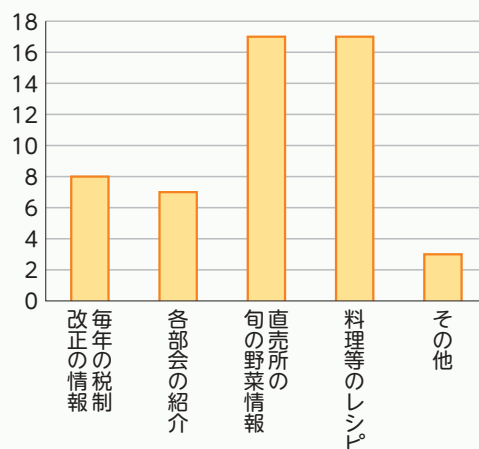
「札幌の主な農産物・札幌伝統野菜について」

- ・「さっぽろとれたてっ」の取り組みが今一つピンときません。そもそもお目にかかることもないような気がするのですが、もう少しPRがあっても良いかと思う。
- ・文字の色が見にくい
- ・もっと簡単な説明だと良いと思う。
- ・文章が長くて読みたくないと思いました。

「野菜の育て方について」

- ・作物を作ったことのない人にとってはハードルの高い内容かと思う。初心者にもわかりやすいもの、例えば動画などがあると良いと思う。
- ・カラフルできれいな説明も図入りでもとてもわかりやすい。
- ・スッキリした育て方ですが、何か物足りない(作物によりですが)。
- ・化成肥料にしても配合もそれぞれ違うのももっと細かく説明がほしいと思った。

Q4 今後ホームページに載せてほしい情報はありますか？(複数回答可)



☆ホームページの他にもInstagram等のSNSを活用して情報を発信すべきというご意見もいただきました。

「その他」を選んだ方のご意見(一部抜粋)

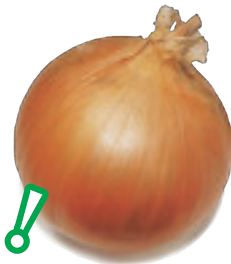
- ・定期的に地下歩行空間などで野菜の販売をしてほしい。事前に販売スケジュールを載せるとわかりやすいと思います。新しい種類の野菜の食べ方を載せてほしい。
- ・農家さん個人でやっている直売所をもっと知りたい。出先で寄れたら地元のものが手に入りやすいと思いました。
- ・地元食材を知ってもらい、美味しく食べ支えていくことのお手伝いができることは、農家にとって嬉しいことです。
- ・JAさっぽろならではの注目野菜のレシピをいち早く紹介してほしい。その時期が来たらからではなく、旬の時期の前に載せてほしい。
- ・観察日記が一番面白かった。農家さんが収穫するまでのリアルな様子をもっと載せて、作物をどのように調理して食べるかも紹介してほしい。



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。

このコーナーでは、キューピー(株)にご協力いただき、札幌野菜の美味しい食べ方をご紹介。キューピー「とっておきレシピ」の中から厳選したレシピで札幌野菜を調理する様子をお伝えします。

今回は、菅原利恵女性部長と大畑一郎青年部長が玉ねぎを使った二品を調理。玉ねぎは、大畑部長から「オホーツク222」を提供していただきました。

今回、調理を担当するのは… 菅原女性部長&大畑青年部長!

料理経験はほとんどありませんが、菅原部長に教わりながら頑張ります!自分が育てた玉ねぎがどんな料理になるのか楽しみです。

大畑一郎さん

(北札幌地区)

令和2年度から青年部本部の部長を務め、現在2期目。玉ねぎ生産者で、丘珠や篠路の圃場で「オホーツク222」を生産しています。



普段レシピを見ながら料理することはあまりないので新鮮です。大畑部長の玉ねぎはとってもおいしいので、期待しています!

菅原利恵さん

(新琴似地区)

平成25年度から女性部本部の部長を務め、現在4期目。日々の料理には、自宅で育てた野菜も使用しています。

完成!!



黙々と野菜をきざむ
大畑部長



調理スタート!
まずは菅原部長がお手本

～菅原部長の感想～

北海道はじゃがいもの出番が多くなりがちですが、マヨ焼きにサツマイモを使ったのは良いですね。どちらも簡単であっという間にできました!

～大畑部長の感想～

不慣れな料理企画で心配していましたが楽しかったです。サラダの方は火も使わず、味付けもドレッシングだけなので家でもできそうです!

材料を炒めて…
オーブンレンジで
こんがり焼く



サラダは和えるだけで
味も決まる!



今回の食材 札幌産玉ねぎ



生産者の大畑部長に聞きました！ 「オホーツク222」ってどんな品種？

寒冷地用に品種改良された早生品種で、本州の気候には馴染まないためほとんどが北海道で栽培されています。球品質が安定していて病気にも比較的強く、9月初旬の収穫から翌年2～3月まで保存可能なため、貯蔵性にも優れているのが特徴です。

みずみずしくて果肉がやわらかく、辛味もそれほど強くないのでサラダやマリネなど生でも美味しく食べられる玉ねぎです。



玉ねぎとちくわのあえサラダ

いつもの食事に野菜で「もう一品」ほしいときに、おすすめの作り置きサラダです。冷蔵庫で保存し、2～3日を目安に召しあがってください。



栄養成分(1人分)

エネルギー	129kcal
たんぱく質	3.9g
脂質	8.2g
炭水化物	10.3g
食塩相当量	1.2g
野菜摂取量	72g

材料(4人分)

玉ねぎ	1個
きゅうり	1本
ちくわ	3本(小)
ひじき	4g
キューピー ごま油&ガーリックドレッシング	大さじ4

調理時間 10分



調理のポイント

- 調理するとき
手はよく洗い、清潔な調理器具を使用しましょう。
新鮮な野菜をしっかり洗い、水気を切りましょう。
- 保存するとき
粗熱がとれてから清潔な密閉容器に移し、食品用保存袋使用時は使いまわしをしないでください。
- 召しあがるとき
食べる量だけ出し、残りはすぐに冷蔵庫に入れましょう。使用食材や保存状態により早く傷むことがあります。色やにおいを確認し、味が悪いときは食べるのをやめましょう。

作り方

- ①玉ねぎは繊維を断ち切るように薄切りにし、耐熱容器に平らに広げてのせ、ふんわりとラップをかけレンジ(500W)で約2分加熱する。いったん取り出し、全体を混ぜ合わせて平らに広げ、さらにレンジ(500W)で約2分30秒加熱し、粗熱がとれたら水気をきる。※レンジの加熱時間は、様子を見て調節してください。※食品用保存袋に入れて、レンジ加熱をしないでください。
- ②きゅうりは斜め薄切りにし、千切りにする。ちくわは厚さ7mmの斜め切りにする。
- ③ひじきは水でもどしてさっとゆで、水気をきる。
- ④ボウルに①～③を入れ、ドレッシングで和える。

レシピに使った商品

**キューピー
ごま油&ガーリック
ドレッシング**



玉ねぎとさつまいもと ソーセージのマヨ焼き

玉ねぎ、さつまいも、ソーセージに、マヨネーズをかけて焼くだけ。お子さまはもちろん、家族みんなで楽しめる一皿です。

材料(2人分) 調理時間 25分

玉ねぎ	1個(小・140g)
さつまいも	1/2本(140g)
しいたけ(生)	4個(100g)
あらびきソーセージ	5本(100g)
パセリ	適量
塩	小さじ1/4
こしょう	少々
サラダ油	大さじ1/2
キューピーマヨネーズ	大さじ4

調理のポイント

オーブントースターの加熱時間は、様子を見て調節してください。焼いている途中、焦げるようならアルミホイルをかぶせてください。



作り方

- ①玉ねぎは2cmの角切りにする。
- ②さつまいもは皮つきのまま2cm角切りにして水にさらす。鍋に入れ、かぶるくらいの水を注ぎ、竹串が通るまでゆでて、水気を切る。
- ③しいたけは軸を取り、かさは十字に4等分に切る。あらびきソーセージは長さ2cmに切る。
- ④フライパンに油をひいて熱し、①を入れ透き通るまで炒める。③、②の順に加えて炒め、塩・こしょうで味をととのえる。
- ⑤耐熱容器に④を入れ、マヨネーズをしぼる。オーブントースターで約12分、焼き色がつくまで焼き、みじん切りにしたパセリを散らす。

栄養成分(1人分)

エネルギー	522kcal
たんぱく質	10.4g
脂質	40.2g
炭水化物	32.4g
食塩相当量	2.1g
野菜摂取量	70g

レシピに使った商品

**キューピー
マヨネーズ**



不動産プラザ通信

施設建設事例紹介～メゾネット型賃貸住宅～

施主 内山 覚^{さとる}さん(発寒支店組合員)



△ネイビーの建物の内装にはオーク材を、ブラウンの建物の内装にはメープル材を使用し、同じ間取りでも雰囲気の異なるアパートになりました。

【施設概要】

施設用途:メゾネット型賃貸住宅
敷地面積:226.81m²/1棟
延床面積:146.56m²/1棟
建物構造:木造2階建
(1棟2戸 全戸3LDK)

発寒支店組合員の内山覚さんは、自宅周辺の土地を活用してメゾネット型アパート2棟を建設し、昨年9月に引き渡しが完了しました。

「所有するアパートは築45～50年のものもあり、若い人に入ってもらうためにも新しいアパートをと以前から考えていました。今回の土地は、元々駐車場などに活用していた場所です。この地域自体、古くからある街で新しい物件が建ちにくい状況にあり、今回のようなアパートは需要があると考えました。」

近隣には学校やJRの駅、スーパーマーケットなどもあり便利な地域であることから、入居者を若いファミリー層に見据えて内装や設備もこだわりました。

「今回のアパートは全戸3LDKで、採光のためにリビングを2階にしました。十分な収納やワイヤー物干しなど便利な設備を設ける一方で、掃除に手間のかかるお風呂の鏡はあえて付けないなど、暮らしやすさを意識しました。また、ガスストーブ2つと電気ストーブ1つを設置していますが、プロパンガス契約を上限料金のある定額プランを採用したことで、ガス代を気にせずストーブが使えると入居者にも好評です。外の設備としては、駐車スペース一台分を家賃に含めている他、建物裏に個別の物置も設置しています。夏場は子供たちのあそび場やバーベキュースペース、冬場は雪捨て場として使ってもらっています。」

私個人の希望は、メゾネットのアパートで子育て中の若い世代が入ってくれる物件というだけだったので、内装や細かな設備は妻と娘に任せていました。ただ、一番こだわっていたのは発寒支店の渡守支店長で(笑)、流行も取り入れながら色々と一緒に決めてくれてありがたかったですよ」

最後に今回の事業の満足度と今後の土地活用について伺いました。

「子育て世代など家族構成が似た世帯が入居したことで、家族同士の交流も生まれていて嬉しく思っています。日頃から入居者と対話する機会を設けるようにしていますが、今のところ大きな問題もないようです。設備的な不満などすぐに対処できないこともあるかもしれませんが、話を聞いてもらって気が晴れることも多いと思うので、入居者の声に耳を傾ける大家でありたいと思っています。」

古いアパートもいずれどうにかしなくてはなりませんが、長い間入居している人をないがしろにもできませんからね。家族と相談しながらじっくり考えていこうと思います。」



△施主の内山覚さんにお話を伺いました。

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様々な提案・相談・サポートを行っております。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。



特に寒い季節の農作業では、中腰やしゃがんだ姿勢からの立ち上がりで膝が痛む人も多いでしょう。

膝関節は、大腿部と下腿部の骨とその間に軟骨があり、さらに筋肉や腱や靭帯が働き、関節の負担を軽減しています。しかし、農作業のように中腰や立ち上がりの多い作業、重い物を持つ作業、加齢や体形などにより、膝関節に負担がかかり続けると、軟骨がすり減ったり、骨同士がこすれ合うなどで関節の変形が起こり、変形性膝関節症が生じます。60才以上の約8割の人が、レントゲン検査をすれば膝関節になんらかの変形所見が認められるといわれています。

変形性膝関節症の自覚症状としては、歩行時や立ち上がる時の膝の痛み、膝が曲がりにくい、脚の重い感じ、悪天候時の痛みなどがあります。

変形性膝関節症で受診する場合は整形外科になり、治療法は変形の程度や自覚症状などにより異なります。保存的な治療法としては、薬物療法である消炎鎮痛剤（内服薬、外用薬、座薬）が使われます。膝関節への注射が効果的な患者さんもいます。生活上の注意では、脚を冷やさない、立ち上がり動作を減らす、階段昇降では手すりを使用するなど膝への負担を減らします。さらに、膝のサポーターや靴の中に入れる足底板の使用、大腿部の筋肉の訓練で症状が楽になることもあります。太っている人は膝の負担を減らすため減量することも大切です。

これらの保存療法で効果が不十分なときなどは、手術療法が検討されるので、主治医とよく相談しましょう。膝が痛い人は、早めに整形外科を受診することが望めます。



やって みよう！お手軽手指体操

～指の間の刺激で巡りアップ～

健康生活研究所所長：堤 喜久雄

寒さもピークのこの時期、手指や足先は末端の巡りが滞りがち。気付くと冷たくなっていませんか。今回は、指先や手の冷えに効くつぼを活かした体操をご紹介します。

つぼの名前は八邪。手足の指の付け根に合計8つずつあることから名付けられました。東洋医学では八邪に刺激を与えることで、代謝や血の流れ、気の巡りが良くなると言われています。

1つずつ押すのは大変なので、たたいたり握ったり、こすったりして刺激を与えますが、今回は握る体操を行ないます。

左右の動きを交互に変えることで脳の運動も同時に行ないます。いつでもどこでも手軽にできるので、朝晩の歯磨きタイムなど鏡の前で姿勢を確認しながら行なうと、さらに効果的でしょう。

手を握ってつぼと脳を刺激



①両肩の位置で両手の指先を伸ばします。



②左手の親指が手前に来るように左右から両手を握ります。



③指先を伸ばして元の両肩の位置に戻します。



④右手の親指が手前に来るように両手を握ります。以上の動作を繰り返します。

ポイント

正しい姿勢で行なうとさらに効果もアップ。両手を広げる際は、肩甲骨を意識してみましょう。



理事会だより

第8回定例理事会

令和3年11月30日（火）午後1時00分より本店役員会議室において第8回定例理事会が開催された。

●監事会報告事項

1、令和3年度仮決算監事監査報告

●協議事項

1、『労働保険事務処理規程』の一部改正について
施行規則等の改正による様式名称変更に伴う所要の整備である事が説明され、可決決定。

2、令和3年度年末手当（賞与）の支給について

令和3年度事業実績見込み及び令和3年度年末手当は2・0ヶ月分として12月10日に支給する事が説明され、可決決定。

●報告事項

1、地区別懇談会での質問・意見等の報告

2、活力ある職場づくりに向けた労働環境に係る自主点検報告

3、利益相反取引（個別承認）実行報告について

4、令和3年9月期半期ディスクロージャー誌について

5、10月末財務状況報告

6、10月末組合員加入・脱退状況

7、11月の動静と12月の予定について

（閉会・午後2時03分）

第9回定例理事会

令和3年12月27日（月）午後2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9回定例理事会が開催された。

●協議事項

1、令和3年度仮決算監事監査回答書について

令和3年11月1日から11月9日まで（3日、6日、7日を除く）に実施された令和3年度仮決算定期監査および令和3年9月30日に行なわれた経済部・経済センター棚卸仮決算監査での「改善願いたい事項」に対する回答（案）が説明され、可決決定。

2、令和4年理事・監事監査報酬の役員報酬審議

会への諮問について

令和4年7月から翌年6月までの理事報酬総額及び監事報酬総額は、理事が6、000万円の範囲内、監事が1、700万円の範囲内として諮問する事が説明され、可決決定。

3、固定資産の処分について

事業外固定資産として所有している、西区発寒12条4丁目959番16、959番27及び959番28（旧Aコープ発寒支店跡地、建物付）の資産について、処分条件等の内容が説明され、可決決定。

4、『固定資産現物確認実施要領』の新設に伴う

『固定資産管理規程』及び『経理規程』の

一部改正について

組合保有の固定資産について、正確な資産計上及び減価償却費計上のため、固定資産台帳の内容と現物有無等の確認の必要性があることから、今回JA北海道中央会より示された『固定資産現物確

認実施要領標準例』を基に、以前より当組合で実施している固定資産現地調査と照らし合わせて要領を新設することに伴う『固定資産管理規程』、『経理規程』の一部を改正する内容が説明され、可決決定。

●報告事項

1、農業協同組合検査の実施について

2、令和3年度第4四半期余裕金等運用計画額及び運用方針について

3、令和3年度予約購買奨励金並びに肥料引取奨励金の交付について

4、直売所等に係る販売実績について

5、11月末財務状況報告

6、11月末組合員加入・脱退状況

7、12月の動静と1月の予定について

（閉会・午後2時55分）



message
board



伝言板



JAさっぽろDATA

(令和3年12月末業務実績) (令和3年11月末業務実績)

組合員数	正組合員 3,563名	正組合員 3,567名
	准組合員 31,878名	准組合員 31,835名
	合 計 35,441名	合 計 35,402名
出資金残高	66億7百万円	65億7千1百万円
販売取扱高	18億1千万円	15億9千万円
購買供給高	7億2千8百万円	6億5千8百万円
貯金残高	3,433億9千2百万円	3,416億9千3百万円
融資残高	859億2百万円	859億4千4百万円
共済保有高	5,916億9百万円	5,909億7千6百万円
施設建設取扱高	3億9百万円	2億5千4百万円
管理受託戸数	4,613戸	4,585戸



進めよう!!

国消国産

国民が必要とし消費する食料は、できるだけその国で生産



【今回のテーマ】

日本人がお米を
食べなくなっ
ているのは本当?

日本人の主食として欠かせない食材ですが、
国民1人・1年当たりの消費量は、約50年で
半分以上まで減っています。



米、肉類、油脂類の 1人・1年当たりの消費量の変化



出典：農林水産省「食料需給表」2020年度
注：1人・1年当たりの供給純食料を記載

ごはん茶碗1杯分(150g)で
摂取できる
同程度の栄養素

たんぱく質 牛乳111ml
脂質 食パン(8枚切り)約1/4枚
炭水化物(糖質) ジャガイモ小3個
カルシウム ごま油約0.4g
食物繊維 セロリ1/3本
ビタミンB1 キャベツ大1枚
鉄分 はうれん草1~2枚

文部科学省「七訂日本食品標準成分表」
より算出による

お米の消費減少の原因は、食の多様化
による主食の変化や朝食を抜くなどさまざ
な理由が考えられる一方で、「太りそう」とい
う誤解からきています。

お米の糖質「でんぷん」は消化吸収の過
程で血糖値の上昇を緩やかにし、体脂肪に
なりづらく、カロリーは脂質の半分程度であ
ることからも「太りにくい」という特徴があり
ます。

お米を炊くのが面倒...という場合は無
洗米やパックご飯なども活用して、国産米
を食べて農家を応援し、国消国産を進めま
しょう。



耕そう、大地と地域のみらい。