

ムダを減らす

収穫した野菜を しっかり保存！ 野菜の保存法 特集

畑でたくさん採れたり、まとめ買いをした野菜、
うっかり傷ませてしまうことはありませんか？
野菜には、種類によってそれぞれ適した保存方法があります。
野菜がおいしいシーズン、
上手に保存して食べ切りましょう！

監修：日本野菜ソムリエ協会

トマト

ポリ袋に入れるかラップして野菜室へ。
つぶれるのを防ぐため、ヘタを下にしませ
す。圧迫されたところから傷むので、重みのある野
菜を上には置かないよう注意しましょう。青いトマト
は常温に置くと徐々に赤くなるので、それから冷蔵
庫に入れます。



冷凍

ヘタを取ってから丸ごとラップに包み、
冷凍用袋に入れて冷凍します。使うときは
水に漬けると簡単に皮がむけます。カレー
やシチューなどを煮込むときは凍ったまま入れます。
また、生のトマトの皮をむいて刻み、軽く煮てから
冷凍するとソース作りなどに便利。

キャベツ

寒い気候を好むので冷蔵庫で保存。芯を
くり抜き、水を含ませたキッチンペーパー



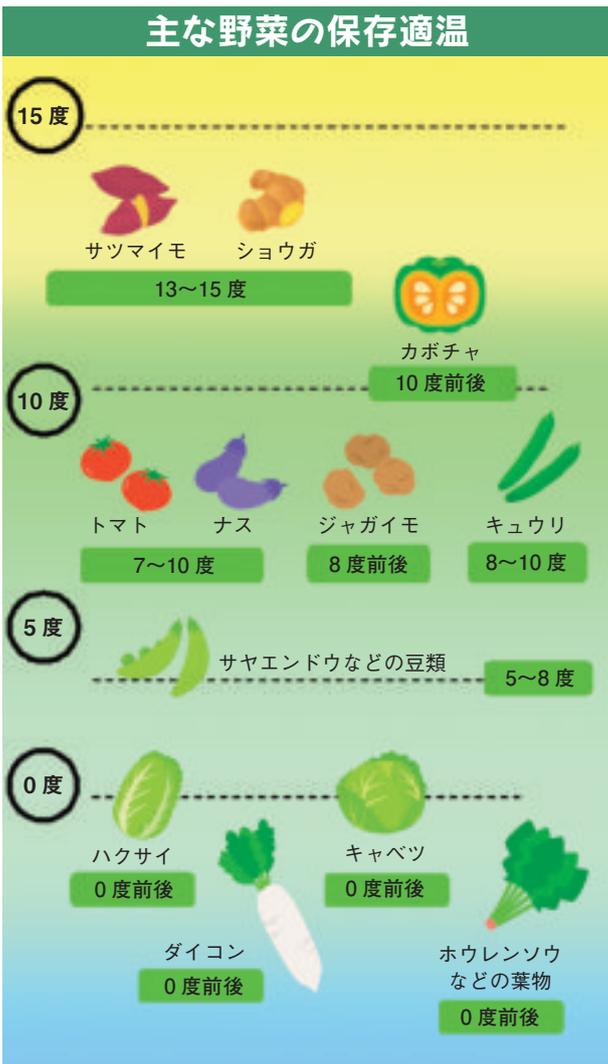
を詰めてから全体をラップで包みます。使うときは
カットせず、外葉からはがしていく方が長持ちしま
す。カットした場合は切り口にしっかりとラップをし
てからポリ袋に入れます。茶色く変色した部分は、
そこから傷みが進むので早めにそぎ落とします。

冷凍

ざく切りや角切りにしてさつと茹でて、
冷凍用袋に小分けします。



野菜によって違う保存方法

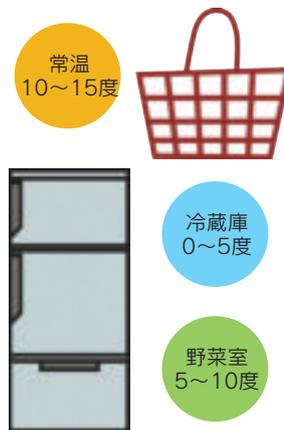


野菜は収穫した後も呼吸しています。長く置けば、見た目の変化はもちろんです。栄養分も失われ、味も変わってしまいます。それぞれの野菜に合った方法で保存し、おいしいうちに食べ切りましょう。

保存は、冷蔵庫の野菜室が基本です。野菜室内は軽い密閉式になっているため乾燥しにくく、温度は通常10度前後。多くの野菜にとって程よい環境です。とはいえ、葉物やキノコなどを新鮮に保存するならば二〜三日くらいを目安にします。

キュウリ、ナスなどは冷蔵庫に一週間

温度の目安



以上置くと、低温障害を起こして一気に傷みが出ることも。二〜四日で食べ切る方がいいでしょう。

また、イモ、タマネギなどは比較的長持ちしますが、傷み始めると早いので、暖かい季節には注意が必要です。

ナス

寒さに弱く、冷蔵庫に長く入れるとしばしば黒い粒が出たりします。二〜三日の保存なら水気を完全にふき取ってポリ袋に入れ、室内の涼しい場所に。それ以上置くなら、ポリ袋の上から新聞紙で包んで保温して野菜室に入れます。もつと長く保存する場合は、十〜十五度の場所が適しています。



乾燥

1cm程度の厚みにスライスし、ザルに並べてカラカラになるまで天日に干します。ぬるま湯で戻して煮物や汁物に。



ゴーヤ

丸ごとポリ袋に入れて野菜室で保存すれば二〜三日ほど持ちます。しかしワタから傷み始めるので注意が必要。使いかけのものは二つ割りにして種とワタをきれいに取り除き、水洗いせずにポリ袋に入れて冷蔵庫へ。



冷凍

生のまま食べやすいサイズに切り、冷凍用袋に入れる。食べるときは凍ったまま調理します。

乾燥

薄切りにしてザルに並べ、十分に乾燥させます。使つときは水で戻します。





育った状態に近づける

野菜は育った状態に近づけて保存すると、鮮度を長く保てます。

立ち型野菜

葉物やネギ、ブロッコリー、アスパラガスなど。寝かせると立ち上がろうとしてエネルギーを使い、味も落ちてしまうので、なるべく立てて保存します。



土つき型野菜

ダイコン、ニンジン、ゴボウ、イモなどの根菜類は、土に埋めておくと長持ちしますが、冷蔵庫に入れる時も土を落とさずに新聞紙などで包みましょう。



ぶらり型野菜

トマト、ナス、キュウリ、エダマメなど。ぶら下がって実る野菜は、立てても寝かせてもOK。ただし低温に弱いので、長期間冷蔵庫に入れるのは避けます。

保存の豆知識

リンゴの不思議な力

リンゴは収穫後も呼吸をし、エチレンガスを放出し続けます。この成分には、ほかの野菜や果物を早く老化させる作用があります。別のポリ袋などに入れ、口をしつかり閉じておきましょう。ただし、ジャガイモは別。一緒に保存すれば、芽が出るのを防いでくれます。未熟で堅い果物を追熟させたいときも、リンゴと一緒にポリ袋に入れておくとういでしょう。

冷凍できる野菜

ニラ、シイタケなどは生のまま冷凍できるので、凍ったまま調理できるような食べやすく切ってから冷凍しましょう。パセリは葉のまま凍らせ、袋の上からもむと簡単にみじん切り状態に。ネギも小口切りにして冷凍用袋で保存すれば少量を使いたいときにも便利です。また、オクラ、アスパラガス、インゲン、エダマメ、トウモロコシ、青菜、カボチャ、モロヘイヤなどは、硬めにゆでてラップすれば冷凍保存が可能。一方、ナス、シントウ、ズッキーニ、レタス、ミツバ、ミョウガなどは食感が変わるので冷凍には向きません。

タマネギ

常温で長く保存できますが、蒸れると早く傷みます。ポリ袋から出して、



かごやネットなど通気性の良い容器に入れましょう。風通しが良く日の当たらない場所につるしておくのが最適。ただし、気温・湿度とも増す夏場は、ポリ袋に入れて冷蔵庫の野菜室で保管した方が安心です。水分が多い紫タマネギや新タマネギも冷蔵庫へ。

冷凍

生では冷凍は不向き。みじん切りにして透き通るまで炒め、小分けして冷凍すればハンバーグやカレーに。



シヨウウガ

根シヨウウガは水分を嫌います。湿ったものは風通しの良い場所で乾かしてからラップに包んで野菜室で保存します。逆に葉シヨウウガや新シヨウウガは乾燥し過ぎないように、ポリ袋に入れて野菜室に入れ、早めに使い切りましょう。



冷凍

よく洗って丸ごと冷凍し、凍ったまますりおろして。また、すりおろしたものをラップで棒状にして冷凍すると、必要分ずつ使えるので便利です。みじん切りや細切りにして冷凍することもできます。





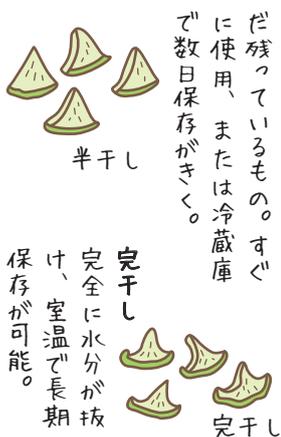
余った野菜、とりあえず“干し”ていませんか？
その魅力を知れば、あえて“干し”たくなること間違いなし！

干し野菜のすすめ

はせ べな おみ
長谷部直美さん：主婦目線の野菜ソムリエとして、干し野菜やピクルスなどの「野菜の簡単保存食」の普及に務める。「気軽に楽しく野菜を！」をモットーに、テレビや雑誌、イベントやセミナーなどで活躍。JA女性部他、6次産業化のプロデュースや商品開発も手掛ける。
詳細はブログをご覧ください：<http://daisuki831.exblog.jp/>



▲キャベツを干せば、ロールキャベツも下茹で要らずー！



「干し野菜と聞くと、思い浮かぶのは干し椎茸や切り干し大根など、カラカラに乾燥した乾物野菜でしょうか？余った野菜をとりあえず干してみただけで、使い道が分からないという方は意外と多いのでは？干し野菜の達人、長谷部さんおススメの「簡単干し野菜」は、これまでの干し野菜のイメージをちよっと覆してしまします。

「干し野菜」といっても、長時間干さなくたってその魅力は十分に感じられるんですよ。夕飯で使う食材を朝から「ちよい干し」しておくだけで、野菜から程よく水分が抜けて、味の染み込みや火の通りがとて早く余計な時間や調味料が必要なくなりやす。普段と同じ下処理（アク抜き・色止めなど）に加え特性を理解すれば、干せない物はほとんどないかも？煮物にすれば煮崩れ知らず、揚げ物は短時間でカラリと揚がり、他の食材からの水分も受け止めてくれるため、お弁当のカップや仕切りにも重宝しますよ。何より、一度試せばその凝縮された野菜の味に、きつと驚かします。

野菜本来の味を知れば、味付けを控えられ、皮や葉、茎だって美味しく食べられてエコに繋がる。もちろん、完干した野菜は長期保存出来るので、いつでも調理可能な万能食材に！ラップにみそと干し野菜を包み、お湯を注ぐだけで具沢山なみそ汁が出来上がる、通称「みそ玉」は、ランチのお供にピッタリなのだとか。保存性以上に、その「味」にも魅力がたっぷり詰まった「簡単干し野菜」今日から、始めてみませんか？

半干し
短時間干して水分がまだ残っているもの。すぐで使用、または冷蔵庫で数日保存がきく。

完干し
完全に水分が抜け、室温で長期保存が可能。

① 半干し…半日から二日程度干す
② 完干し…二〜四日またはそれ以上干す
※あくまで目安です。
野菜や干す環境によって時間は異なります。

③ ザルや網かごに、野菜が重ならないように並べる。

④ 日当たりのよい場所、風通しのよいところに干す。ときどきひっくり返したり、野菜を広げ直したりする。

切る
並べる
干す

基本の干し野菜の作り方



とにかくいいことづくし！魅力いっぱいの干し野菜

- ★驚くほど味が凝縮！
味付けせずとも、しっかりとした味が…！
- ★包丁いらずで手軽に調理！
- ★時短・節電クッキング
- ★食感◎よく噛んで食べすぎ防止！
- ★カサが減ってコンパクトに保存可能
保存袋や保存瓶に入れて長期保存
- ★特有のクセが緩和されて苦手克服！
青臭さ・えぐみが減って食べやすい！
- ★ヘルシーおやつに変身

▲魚を干す網かごがお勧めです！
(ホームセンターなどで手軽に入手可能です)



変り行く

社会情勢

老いる
めが身

追ッつかぬ

増田洋子



農繁期を前に

ようやく持てたゆとりの時間

自分だけの楽しみを見つけながら

出会った仲間との時間を大切に—

四月も下旬に差し掛かる頃、豊平区福住の増田洋子さんを訪ねた。自宅横に広がる庭の隅には、まだ日陰にうつすらと雪が残るが、玄関へと続く敷石の間から顔を出す小さなフキノトウの芽に、春の訪れを感じられずにはいられない。

洋子さんは、ご主人である征さん、そして長男の稔浩さんと共に、主に「ミナツキ」というアジサイの栽培を行なっている切り花農家。「ミナツキ」は、普通のアジサイと違い三角形に花がつくアジサイで、道外に移出されている札幌産の花の中では品種として最も多い。

「今年はまだ始まっていないんですよ。あそこは、雪がなかなか解けないから—」

ハウスは、自宅から離れた南区砥山



組合員紹介

にある。周囲を山に囲まれたくぼ地ゆえ、春が来るのが少し遅い。

約二四、〇〇〇㎡の土地には十八棟のハウスが並び、例年、五月中旬頃から作業が始められる。前年の枝を刈り込んで整備し、新芽が出てくるのを待つのだが、ピーク時を除きほとんどを家族で切り盛りしているため、作業が落ち着く秋頃までは、忙しい日々が続くという。

「一つ作業が終わっても、次々にやることがあるからね。夏場は特に自分の時間なんてないですよ」

以前は自宅近くにもハウスがあり栽培品目も多かったそうで、四人の子さんの子育てに追われながら、目まぐるしい日々を過ごして来たのだという。

「苦勞されたことかい？いろいろありましたよ（笑）。だけど、今は息子も居るので、ようやく少しゆとりが出てきましたね」

自分の時間が持てるようになった今、少しずつ自分だけの楽しみを見つけている最中なのだという。

陸上を通じて

月形町の米農家で生まれながら、農業を知らずに札幌へ嫁いで来たのだという洋子さん。

「農業の事は結婚するまで全然知らなかったんですよ。昔から足が速くてね、ずっと「田んぼに入ったらダメ」と言われてきたから」

田んぼへ入ることで足が遅くなってしまおうという意味合いから、幼い頃から農作業を手伝うことがなかったとい

う。陸上部だった高校時代も、農繁期になると作業を手伝わされないようにと、朝早くから練習するよう先生から指導されていたそうで、その甲斐もあり地元で就職した後には、青年大会の全国大会へ出場した経験がある。

「その頃に知り合った陸上仲間とは、ずっと年賀状のやり取りをしていたのだけれど、その一人から五十歳になった時に急に連絡が来てね。一緒にまた陸上をしないかと誘われたんですよ」

北海道で初めて開催されるマスターズの陸上大会への誘いに、最初はあまり乗り気ではなかった。

「昔と違って、年に二、三回、町内会や子供たちの運動会へ走るくらいでしたから。最初は断ろうかと思っていたけれど、やっぱり、何かしたい」という気持ちでどこかにあっただんでしょね」

ちょうど、子育てや畑がひと段落した時期だったこともあり、誘ってくれた友人と共にその年の大会に初めて出場。その後も五四歳までの五年間、短距離や砲丸投げで出場し、何度も入賞を果たした。

「近所の公園で夜な夜なトレーニングをしてね、楽しかったですよ。陸上という共通の話題でお友達も増えて、昔の仲間ともまた一緒に走ることが出来て」。本当に幸せでした」

獲得したメダル以上に、陸上仲間と過ごした時間が、洋子さんにとって何よりの宝物。

多くの仲間と

女性部の活動では、支部長や副支部

長、会計など支部の役員を長年務めてきた。

「区切りが付いたときに辞めようと思っていたのだけれど、次の人が出てくるまではと思っているうちに、十年くらい経ってしまつて（笑）」

本部にも顔見知りが増え、今では女性の集いや温泉湯治で懐かしい再会を出来るのが楽しみの一つ。十年ほど前から冬期間のみ通っているという押し花教室、月に何度か行くというカラオケと、様々な場面で多くの友人たちと楽しみながら過ごしている。

スポーツ観戦も大好きだそうで、野球中継やお正月の箱根駅伝、勝敗を決めるスポーツがテレビで流れると、噛り付いて応援しているのだとか。多くの楽しみを持つ洋子さんだが、その中でも今、一番の楽しみは、お孫さんたちの成長。今度の日曜日には、バレー



ボールをしている中学生のお孫さんから「試合を見に来ない？」と誘われて「試合だと笑顔を見せる。」

「大好きなバレーの試合に可愛い孫が出るのだから、見ないわけにはいかないでしょう？」

アジサイ栽培はこれから最盛期を迎えるが、洋子さんの「楽しみ」探しは、まだまだ終わらない。

(二〇一四・四・二十五取材)



▲(上) マスターズの陸上大会で獲得したメダルの数々。
(下) 全て押し花で作られた作品。絵のイメージを膨らませることが一番難しいという。



「農協の苗はやっぱり良い！」今年も大盛況の苗物市

5月16日（金）に初日を迎えた厚別支店を皮切りに、今年も9会場にて苗物市が開催されました！



▲雨のなか、大勢の方にご来場頂いた厚別支店。



STVが取材に!



▲倉庫内に所狭しと苗が並んだ篠路地区。



▲手稲地区の来場者数は別格です…!



4月14日（月）～3泊4日
女性部北札幌支部

素晴らしい天候に恵まれ、桜も満開!

女性部北札幌支部（横山静江支部長）では、12名が参加し、京都・鳥取・島根方面へ研修旅行を実施致しました。天橋立では皆さんで「股のぞき」に挑戦。玉造温泉では島根県の民謡「安来節」に合わせたコミカルな“どじょうすくい踊り”を鑑賞し、ステージ上で実際に体験された部員さんには認定証が手渡されました！（高橋特派員）





4月14日(月)
女性部南支部

農繁期を前に、 小樽市内で楽しいひと時を

女性部南支部(板倉慶子支部長)では、春のポカポカ陽気の中、小樽への日帰り研修旅行を実施致しました。まずは和菓子職人指導のもと、色とりどりの餡子をこね、職人さん顔負けの!?本格和菓子作りを体験。その後は、海を眺めながらのランチバイキングにショッピングと、これから始まる農作業前の束の間の時間を楽しんで帰宅しました。(萩原特派員)



4月7日~3泊4日
南支店

オリオンビールで乾杯! 3泊4日の組合員親睦旅行

南支店では、毎年組合員親睦旅行が恒例となっており本年は沖縄へ行ってきました。美ら海水族館では世界最大の魚“ジンベイザメ”に感動し、オリオンビール工場では沖縄で最大のシェアを誇るオリオンビールで乾杯!最終日には戦争で亡くなられた方の記念碑と、ひめゆりの塔平和記念館で戦争の悲惨さを聞き、参加者一同で献花しました。(藤田特派員)



4月10日(木)
北野農事実行組合

今年度もより活発な活動を! 月寒温泉にて通常総会を開催

平成25年度北野農事実行組合通常総会が月寒温泉にて行なわれ、28名の組合員が参加致しました。まずはゆっくりと温泉に浸かり、気持ちも朗らかになったお陰か総会では全ての議案が予定よりも早く可決。懇親会の席では今後の活動のあり方などが熱く交わされ、堀合英喬組合長は今年度もより多くの組合員が参加できる活動を行なうことを宣言しました。まだまだ活発に活動している当農事組合の今後の活動が楽しみです。(松田特派員)



虹のひろば

JAさっぽろの様々な部会活動の様子をご紹介します



青年部 北札幌支部

若さ溢れる北札幌支部 家族も巻き込んで活動中!



青年部北札幌支部は、現在 16 名の部員で活動中です。この春から 20 代前半の部員も新たに加わり、農作物の研修会や道内視察、JA職員や部員の家族との懇親会など年間を通して積極的に活動しております。

特に、部員の家族が参加して行なう『倉庫焼肉』は奥さんや子供を含め 40 名以上が集まる一大イベント! お互いの家族も交えて楽しく親睦を深めております。

今年度からは『札幌黄たまねぎ』の研修会も予定しており、より良い青年部となるよう今後も活動していきたいと思っております。

一緒に楽しく
活動しませんか?!



三上泰明支部長

相続税に関する生前贈与のコツ第4弾！ “生命共済契約による贈与”について

贈与資金で共済契約

共済契約において共済契約者と被共済者が同一の場合（相続税タイプ）は、死亡共済金は相続税法上“みなし相続財産”として、「500万円×法定相続人」の非課税枠を除いた金額が遺産総額に加算されます。そこで今回は、贈与資金を受けた相続人等の生命共済活用方法の一つをご紹介します。

例えば基礎控除110万円の範囲で、子供に定期的に資金贈与を行い、その資金で共済契約者および共済金受取人を受贈者（子供）、被共済者を贈与者（親）として「生命共済」を契約します。この場合、共済金の受取は一時所得として所得税の対象となります（所得税タイプ）。また、共済金は受取人の財産となるため、相続が発生した際は受取人自身の相続税納付等に活用することができます。その他、「年金共済」契約の場合は、払込終了後に年金として受取り老後資金や教育資金に活用するなど、様々な用途で生活設計に備えることができます。

ただお金を譲り渡すのではなく、共済を通じてその利用目的を明確にすることができるので、贈与する側も、お金を有効活用してもらえらる安心感があります。

課税所得が半分に

『所得税タイプ』の「生命共済」を契約する事により、節税につながるケースも多くあります。贈与者は、贈与を行った分相続財産は減少となりますし、また、受取る共済金は一時所得となり課税所得は半分以下となります。一時所得の課税所得は、受取った共済金から支払った共済掛金および特別控除50万円を差し引いた金額を、さらに2分の1した金額となっており、他に所得がある場合はその分を合算して所得税を計算します。なお、「年金共済」契約で受取る年金額は、雑所得となります。

『相続税タイプ』と『所得税タイプ』、どちらの契約が有利かについては、他の財産が関係するため一概に比較できませんが、死亡共済金が『相続税タイプ』の非課税枠を大きく上回る場合や相続税率により、『所得税タイプ』のほうが節税効果を見込める可能性があります。

相続財産を減少できる点、受贈者の有効な共済金活用が期待できる点、節税効果が見込める点など、ご自身にあった生前贈与と生命共済を組み合わせた利点も、検討してみてください。

ここが
ポイント

一時所得なら 所得税金額を半分に！

(計算例)

- ・ 父親が長男に、毎年10年間、280万円（税引後263万円*）を贈与し生命共済に契約
- ・ 死亡共済金は3,000万円
- ・ 契約形式 契約者：長男／被共済者：父親
／受取人：長男

* 280万円 - 110万円 = 170万円

⇒ 贈与税：170万 × 税率10% = 17万円

⇒ 280万円 - 17万円 = 263万円（全て掛金に充当）

$$\text{死亡共済金} - \text{支払った共済掛金} - \text{50万円 (特別控除)} \times \frac{1}{2}$$

= 死亡共済金の所得金額

*他の所得と合算した金額が総所得金額

$$3,000\text{万円} - (263\text{万円} \times 10\text{年間}) - 50\text{万円} \times \frac{1}{2}$$

= 160万円

160万円 + 他の所得 = 総所得金額

生命共済

贈与であることを明確に

近年、相続対策の一環として子供や孫に定期的に資金を贈与し、その資金で受贈者が共済に契約する方法が注目を集めています。しかし、その前提として毎年渡すお金が贈与の要件を満たしていることが非常に重要になります。

贈与は、贈与者の『あげる』という意思表示と、受贈者の『もらう』という意思表示があって本来成立する事となりますが、互いの意思を“贈与契約書”等の書面に残す事が大切です。また、贈与の際に相続人名義の生活口座にお金を振り込み、その口座から共済掛金を引き落とすようにするなど、贈与した事実が第三者にもはっきり分かる形で行うことを心がけてください。

総代会開催のお知らせ

下記の日程で、第16回通常総代会が開催されます。総代になられている組合員の皆さまは、事前にお渡ししております資料をご持参の上、ご出席下さいますようお願い致します。

※本年度は開始時間の変更となっておりますのでご留意下さい。

日時：平成26年6月30日(月)
午後2時(受付：午後1時30分から)
会場：共済ホール
(中央区北4条西1丁目共済ビル6階)



理事会日より

◆第一回定例理事会

平成二十六年四月二十八日(月)、午後一時より本店役員会議室において第一回定例理事会が開催された。

●委員会等報告事項

- 一、金融・共済委員会報告
- 二、経済・相談委員会報告
- 三、総務・企画委員会報告

●協議事項

一、平成二十五年度事業報告・貸借対照表・損益計算書および剰余金処分案並びに税効果積立金の取崩しについて
「平成二十六年三月末 財務状況報告」等に基づき説明する。

二、主要事業取扱高について、各事業の年度末実績等を説明する。

三、貸借対照表について以下の内容を説明する。

① 損失補填債権勘定が減額になった事。

② 繰延税金資産を税効果積立金として取崩した事。

三、損益計算書について、「平成二十六年三月末損益計算書 月別計画実績対比および前年対比表」に基づき説明する。

① 事業管理費について、人件費をはじめとして総じて計画を下

回った事。

② 事業外費用の貸倒損失に直接償却額が含まれている事。

③ 特別損失(その他損失)に農協第二ビルの解体費が計上されている事。

④ 特別利益(その他の利益)に固定資産処分益が入っている事。

(四) 剰余金処分案について、「剰余金処分案」に基づき詳細に説明する。

① 出資配当割合について、今年度は二〇%と致したい。

② 次期繰越剰余金について、昨年度より約一千九百万円程増額したい。

(五) 税効果積立金の取崩しについて説明する。

以上の内容が詳細に説明され、可決決定。(総務・企画委員会協議案件)

二、中期三ヶ年経営計画の平成二十五年

度総括について
担当部門に係る平成二十五年度総括内容が詳細に説明され、可決決定。

(金融・共済委員会/経済・相談委員会/総務・企画委員会協議案件)

三、定款の一部変更について

「『定款』の一部変更新旧対照表(案)」に基づき、総代選挙に伴う組合員加入制限を明文化するための所要の変更である事が説明され、可決決定。

四、自己資本比率算出要領の全部改正について

「自己資本比率算出要領の全部改正について」に基づき、平成二十五年自己資本比率は、新たな自己資本規制である『パーゼルⅢ』に基づき算出する必要があることから、その算出方法および基準を定める要領を全面的に変更するための改正である事が説明され、可決決定。

五、平成二十六年度理事に対する貸付金に係る包括事前承認について

「平成二十六年度理事に対する貸付金に係る包括事前承認について(案)」に基づき、包括事前承認は、理事が組合とする一般的な取引にかかる条件について予め理事会で協議・決定する事により個別取引について理事会協議を省略する事が目的である事、および内容は昨年度と同様である事が説明され、可決決定。

六、平成二十六年度貸出金利率の最高限度額並びに信用供与等の限度額の設定について

「平成二十六年度貸出金利率の最高限度額並びに信用供与等の限度額設定について(案)」に基づき、平成二十六年度の貸出金利率の最高限度、信用供与等の限度額について新設された金融機関に対する信用供与限度額を中心に説明され、可決決定。

七、専門委員会規程の一部改正について

「『専門委員会規程』の一部改正新旧対照表(案)」に基づき、金融機関貸付の職務権限制限に伴い、金融・共済委員会の協議・検討事項を追加するための改正である事が説明され、可決決定。

八、平成二十六年度組合と理事が結ぶ契約(資産管理事業)に係る包括事前承認について

「理事に対する資産管理事業の契約に係る包括事前承認について(案)」に基づき、資産管理事業に伴い包括事前承認とする理事と行なう各種契約について、昨年度と同様である事が説明され、可決決定。

九、平成二十六年度販売手数料率の設定について

「平成二十六年度販売手数料率(案)」に基づき、昨年度と同様である事が説明され、可決決定。尚、野菜における平成

二十五年度の個人直接出荷の奨励金等について、受託販売取扱金額および出荷奨励金率が補足説明された。
(経済・相談委員会協議案件)

十、平成二十六年購買品値入率の設定について
「平成二十六年購買品値入率一覧表(案)」に基づき、昨年度と同様である事が説明され、可決決定。
(経済・相談委員会協議案件)

十一、第十六回通常総代会の提出議案について
第十六回通常総代会の提出議案および参考事項について説明され、可決決定

●報告事項

- 一、平成二十五年内部監査業務活動報告
- 二、内部監査結果報告
- 三、平成二十五年コンプライアンス・プログラムの取組状況について
- 四、平成二十五年下期の苦情・相談等の発生状況について
- 五、コンプライアンス事故の発生状況について
- 六、本店空調換気設備等改修工事業者の決定について
- 七、西町支店改修工事にかかる入札結果について
- 八、子会社等に対する信用供与等額の実績報告
- 九、リスク的量的管理報告書
- 十、平成二十五年余剰金等運用実績報告
- 十一、平成二十六年第一四半期余剰金等運用方針について
- 十二、資産自己査定結果の報告
- 十三、農業経営事業について
- 十四、労働保険事務組合保険料徴収・納付状況報告
- 十五、地区別懇談会開催日程について
- 十六、三月末組合員加入・脱退状況報告
- 十七、四月の動静と五月の予定について

(閉会・午後三時三十三分)

JAさっぽろDATA

(平成26年4月末業務実績) (平成26年3月末業務実績)

組合員数	正組合員 4,050名 准組合員 23,408名 合計 27,458名	正組合員 4,049名 准組合員 23,338名 合計 27,387名
出資金残高	46億3千7百万円	46億2千6百万円
販売取扱高	5千5百万円	20億5千4百万円
購買供給高	1億2千4百万円	15億9千8百万円
貯金残高	2,590億8千8百万円	2,602億1千3百万円
融資残高	925億8百万円	924億5千4百万円
共済保有高	6,131億5千7百万円	6,136億8千1百万円
施設建設取扱高	0	14億2千1百万円
管理受託戸数	4,089戸	4,105戸

* 出資金残高については、処分未済持分を控除した額です。

おくやみ

下記の正組合員の方々が逝去されました。謹んでご冥福をお祈り致します。
(4月16日~5月15日)

支店名	氏名	享年	月日
手稲	若本和子さん	87才	4/19
	藤中雪子さん	96才	4/26
	鈴木義雄さん	95才	5/5
西町	山本哲男さん	83才	4/9
	松井利一さん	67才	5/14
中央	齋藤たまさん	83才	5/7
厚別	源田政男さん	80才	4/27
篠路	川口昭夫さん	84才	5/1
	堀尾静子さん	84才	5/6
新琴似	管トク子さん	91才	4/16

さとらんど

イチゴスイーツ フェア開催!

6月14日(土)~6月15日(日)
午前9時~午後4時

札幌近郊産のいちごを取り揃え販売!
いちごスイーツの販売、いちごパフェ作り講座も実施します。



旬の野菜をたっぷり使って 季節の野菜でパンづくり

日時:7月8日(火)
午前10時~正午
定員:16名
費用:1,300円



講座のご紹介

ハーブガーデン見学と ハーブで料理

日時:6月26日(木)
午前10時~正午
定員:16名
費用:1,300円



* 受付開始は6月11日(水)!さとらんどセンターまでTELまたは直接受付ください。

【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

お詫びと訂正

本誌5月号の記事の中で、間違いがございましたので訂正してお詫び申し上げます。

P15「今年も始まります!さっぽろ産野菜の直売」 (誤) しのろとこたてっこ (正) しのとれたてっこ
「地区別懇談会のご案内 豊平地区会場」 (誤) 豊平支店会議室 (正) 清田支店会議室

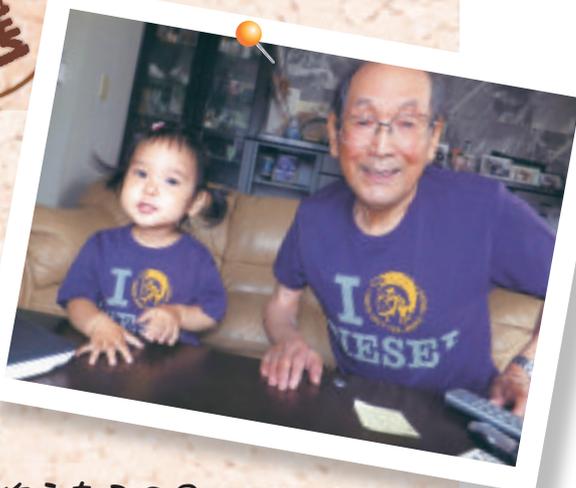
2014

虹の大樹 No.192

虹の大樹 ● 6月号
平成26年6月10日 ● JUNE 2014
編集・発行／札幌市農業協同組合
〒060-0010 札幌市中央区北10条西24丁目1番10号 TEL011-821-1311
ホームページ <http://www.ja-sapporo.or.jp/> Eメール kouhou@ja-sapporo.or.jp



あなたの自慢 教えてください



月寒地区
浅井 清 さんの自慢
ちえりちゃん (当時2歳)

米寿を迎えたこの日、
いつもお茶目な曾孫“ちーちゃん”が
こっそり練習した
ハッピーバースデーの歌を
一生懸命歌ってくれました。
お揃いのTシャツで、
バッチリ決まった
思い出の1枚です。

◆みなさまの自慢を教えてください◆

小さいお子さんやお孫さん、新婚さん、ペット、
料理、新たに家業を継いだ方、家宝など、
自慢のものを大募集!
お近くの各支店または本店 広報課まで、
お気軽にお声かけ下さい。

裏表紙のタイトルは、
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」をアレンジしたタイトルです。