

知っているようで
知らない

特集

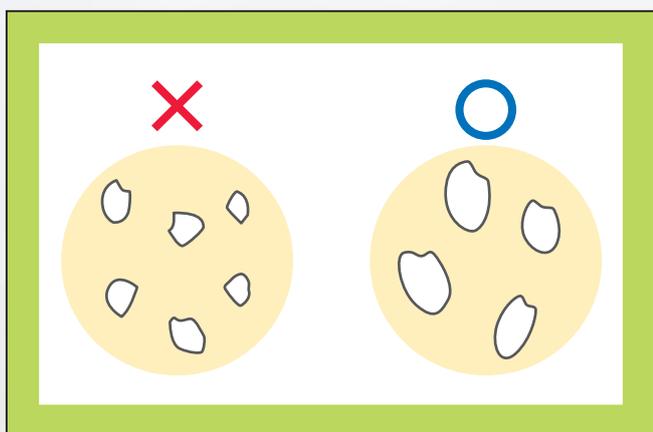
本当に おいしい お米の炊き方

日本の食文化にとって、お米はなくてはならない主食。毎日おいしく食べるために、お米の目利きと、いつものご飯をワンランクアップさせる炊き方のコツを覚えておきませんか。

監修：五ツ星お米マイスター金子真人（金子商店）

◆ お米選び

小売り用の米袋には透明の小窓が付いていますが、そこから中のお米を確認したことはありますか？いいお米は粒の形が均一で透明感があり、品質が劣る米は粒が割れ欠け、不透明感のある乳白色の粒が多く見られます。稲の育て方が良くても、その後の乾燥や精米、保存方法などが品質に大きく影響するのがお米。ブランドや等級ではなく、商品である「お米の顔」そのものを見て選びたいものです。





◆ 炊く前の準備

米ときは2分以内で！

お米は水にくぐらせた瞬間から吸水を始めるため、すぎや米ときは短時間で行います。すすいで水を切った後、とぐのは2〜3回。最後にもう一度すすぎ終わるまで、2分以内を目安にします。

とき汁は完全に透明にならなくても大丈夫。一般的なお米は胚乳（でんぷん層）をぬか層が薄く覆うように調整して精米してあるため、とき過ぎると薄く残したぬか層が剥がれて、米のうま味が損なわれ

てしまいます。また、割れ欠けや不透明感のある米粒が多い場合は、力を入れずに優しくとぐようによみましょう。

水切り2分で雑味取り

ご飯を炊くとき、おいしきの決め手になるのは水。炊く前に雑味のない状態にするために、といた米をざるなどに入れて水切りし、濁った水を落とし切ります。

水切り時間の目安は2分程度。長く置くと、米が乾燥して割れやすくなるので注意しましょう。

冷たい水にじっくり浸そう

お米も他の乾物同様、冷水でゆつくりと芯まで吸水させた方がふつくと戻り、粒立ち良く炊き上がります。理想は、冷蔵庫に保存してある8〜10度の水で1時間〜1時間半の浸漬（しんしん…水に浸すこと）。ぬるま湯や夏場の水道水は水温が高く米に急速に水分が浸透するため、浸漬時間は短縮させられますが、おいしさを追及するならお勧めできません。

◆ 炊き方と保存方法

炊飯器にも寿命がある！

スイッチを入れるだけの便利な炊飯器も、製造された年代やメーカーによって性能が異なります。近年は吸水させないで炊けるように設計されているものもあるため、基本的にはそれぞれの炊飯器の使い方に準じてください。

炊飯器の容量上限の60〜80%程度に抑えた方がふつから炊けます。5合炊きなら3〜4合を目安に。もし、お米をきちんと下準備して、炊飯器も正しい使い方をしているのに、炊き上がりが軟らか過ぎたり、生煮え（芯が残る）と感じたら、炊飯器の寿命も考えられます。一日に2〜3回使用している場合、買い替えの目安は約五年です。

おいしく保存するには

炊き上がったご飯は、一膳分ずつ密閉容器に入れ、粗熱が取れたらすぐに冷凍保存します。ラップやストックバッグに入れるときは、なるべく平たく整えると、レンジでスムーズに加熱できます。お米が硬く変質しますので、冷蔵庫に入れるのはやめましょう。

停電でも安心！冷めてもおいしい
土鍋でピカピカご飯

炊き方

一 水を加える《米の1.3倍》
米（洗う前）の重さの1.3倍の水を加えます。200ccカップを使う場合は、米1カップ（約150g）に対して水1カップ（200cc）を目安に。

二 炊く《13〜15分》

火にかけてから13分ほどでふたの穴から湯気が出てきて、約15分で勢いよく湯気が噴き出すくらいがベスト。そこで火を止めます。火加減を調整するつまみは、ガスコンロによって異なるので、ちょうどよい位置をしるしておくこと便利。1〜2分長めに加熱するとお焦げができます。

三 蒸らし《20分》

ふたをしたまま20分置きます。炊き上がったお米に「かに穴」と呼ばれる小さな空気穴ができていたら上手に炊き上がっている証拠。蒸らし終えたら、しゃもじでさっくりと混ぜてからいただきます。

※鍋を使用する場合は、厚手で保温力の高い土鍋などがお薦めです。重ためのふたを使うと、放射熱によって米の芯までしっかり炊けます。



八十八の手間をかける、お米づくり

「米」という字をよく見ると、八十八という漢字から成り立っているように、「八十八の手間」がかかるといわれている米づくり。

「田植え」や「稲刈り」といった代表的な作業は農家でなくとも実際に体験する機会が多く、米づくりといえばまずこの二つを連想してしまいがちですが、これらはいわばいいとこ取り。

種、なえ、土づくりの春から始まり、田植え、田んぼの管理、こまめな水管理に加え雑草や害虫対策の防除に忙しくなる夏。秋は、稲刈りを迎えた後にも乾燥、もみすり、精米。お米は、農家によってかけられるたくさんの手間を経て、私たちのもとへと届いているのです。

進化を続ける北海道米。

毎々が勉強。

冷涼な気候が不利とされてきた北海道での米づくり。しかし、新たな品種の誕生や品質基準を高める栽培技術に磨きがかけられ、いまでは全国で一、二を争う米どころとなりました。

札幌市内においては、篠路地区、南区藤野・簾舞・小金湯地区を中心に生産されていますが、生産調整の実施により、作付面積は大幅に減少。作付品種は良質・良食味米へのニーズが高まる傾向にあるなか、「ななつぼし」を主力品種として「おぼろづき」、「ゆめぴりか」等が栽培されています。



南区で三十年以上お米を生産している南里正博さんの田んぼでは、今年も五種類のお米を例年どおり九月中旬に収穫。現在は、精米作業に追われる日々で、精米から時間が経過するほどにお米の食味が落ちることから、精米後すぐにお客さんのもとへ届けるよう心掛けています。

「直売所に来てお米を買ってくれるお客さんは、やはり若い人が少ないかもしれません。日本人の米離れが深刻だという話も聞きますが、それでも「息子や孫に送るんだ」と言って買ってくれるお客さんもありますから、嬉しいですよ」

冷夏と予想されながらも、夏場は気温、湿度ともに高く、収穫時には穏やかな日が続いた今年もまた、美味しい新米が私たちのもとへと届けられる。想像以上に煩雑な作業と膨大な仕事量が必要な米づくり。季節に寄り添いながら行なわれるその丁寧な仕事に感謝しながら、大切に育てられた一粒一粒を噛み締めながらいただきたい。



もっと食べよう! 美味しいごはん

女性部篠路支部直伝! 巻いて巻いて~

アンパンマン大巻き

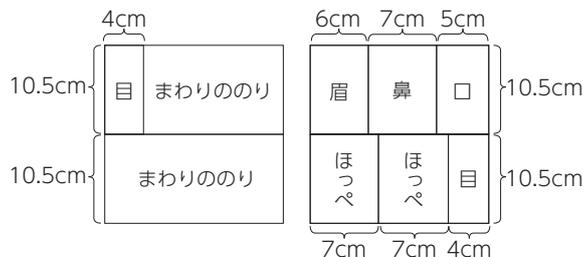


材料
(3切れ分)

酢飯…………… 250g のり…………… 2枚
 (目)ごぼうの漬物…………… 2本 (鼻・ほっぺ)魚肉ソーセージ… 3本
 (口)チーズ入りかまぼこソーセージ…………… 1/2本(縦に半分に切る)

下準備

- ※1 のりを下図の大きさに切り分けておきましょう!
- ※2 眉をのりで巻き、はさみで半分に切りましょう!



1 鼻、口、ほっぺ、目をそれぞれののりで巻く。



2 まわりののりを2枚つなげて広げ、酢飯を80g広げる。中央に更に20gを台形に乗せる。



3 眉ののりを下にして置き、その上に目を置く。



4 目と目の間に酢飯20g置き、目の高さに揃える。目と眉の横に酢飯を10g補う。



和食和食

7 のりを片方ずつかぶせ、形を整えて巻く。



6 まきすを持ち、まわりに酢飯を乗せていく。



5 鼻とほっぺを乗せ、30gの酢飯を乗せて口を置く。

できあがり



JAまつりでも実演!



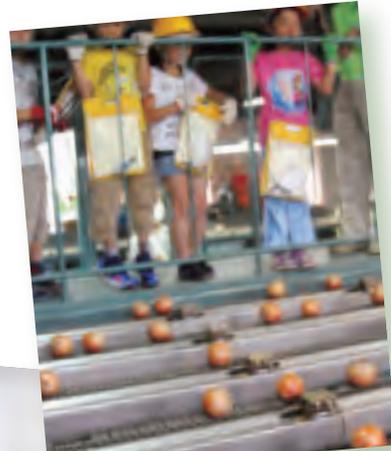
10月5日(日)、篠路にて開催されたJAまつりでは、女性部篠路支部の部員が指導にあたり5組の親子がこの太巻き作りに挑戦しました! 切るまで顔が分からない、楽しい太巻きです。



収穫の秋！ 1統括支店1協同活動で地元農産物に触れる

9月22日(月) 北札幌地区

北札幌地区では、丘珠小学校3年生が玉葱選果場を訪れ、選果場内の見学や選果の体験を行ないました。体験後には質問タイムも設けられ、子供たちから活発に飛び交う質問の数々に玉葱部会の伊藤忠文部会長が一つ一つ丁寧に回答しました。実際に生産者である地区の運営協力委員や玉葱部会員、青年部員、女性部員のご協力を頂きながら、地元農産物である玉葱をより身近に感じてもらえました。



9月25日(木) 琴似地区

琴似地区では、春に種いもの植えつけ体験を行なった、あづま幼稚園年長園児約100名が西区発寒の横田光雄さんの圃場を訪れ、ジャガイモの収穫体験を行ないました。収穫後は、掘ったばかりのジャガイモをふかして、その場で美味しくいただきました。





10月4日(土)
「とれたてっこ南」生産者直売所

実りの秋! 多くの来店客で賑わった収穫感謝祭

秋風が吹く変わりやすい天気の中、「とれたてっこ南」生産者直売所で収穫感謝祭が行なわれ、開店前から長い行列が出来ました。店頭には色とりどりの野菜や果樹が隙間無く並べられ、開店とともに店内はカゴを下げたお客様でいっぱいになりました。店舗前では牛乳の無料配布や生産者が対面販売を行なったほか、お買い上げ金額に応じた大抽選会も行なわれ、収穫祭らしい賑わいを見せていました。



9月27日(土)・28日(日)
JAさっぽろ青年部

安全安心に太鼓判! 札幌産農産物をPR

JAさっぽろ青年部(宮崎勝吉部長)では、サッポロさとらんど交流館にて農業PR活動を行ない、2日間を通して18名の部員が参加しました。この取り組みは、安全安心を心掛けた札幌農業をPRするとともに、部員自らが店頭で立ち丹精込めて育てた農産物を販売することで消費者との交流を図ることを目的に毎年実施しており、今年も有意義な2日間となりました。



9月18日(木)
女性部新琴似支部

講師は篠路支部の丹羽さん 大好評だった料理教室、今年も開催!

女性部新琴似支部(菅原利恵支部長)では、部員17名参加のもと、第2回親睦会をさとらんどにて開催しました。昨年大好評だったため、再び女性部篠路支部の丹羽恵子さんを講師としてお招きし、肉まん・ピザの料理教室を実施。2度目を迎え、記憶を辿りながらおいしく作ることが出来たと思います。昼食は自分たちで作った料理でお腹を満たし、お土産もたくさん持ち帰り、楽しいひと時を過ごしました。

(山田特派員)





9月30日(火)～10月1日(水)
女性部手稲支部

地球岬、白老牛、キッコーマン工場 賑やかに過ごした研修旅行

女性部手稲支部(大能紀恵子支部長)では、部員12名が参加し、一泊研修旅行を実施致しました。出発時は肌寒く天候が心配されましたが、日頃に行かないの良さ?が天気を変えてくれたようで、太平洋側に出ると天気は晴れ!この日は、ニセコにて昼食後、白鳥大橋を渡り、水平線が丸く見える「地球岬」を散策しました。温泉を満喫した翌日は「万華鏡」作りに挑戦。昼食の白老牛、千歳の「キッコーマン」工場見学を楽しみ、たくさんのお土産を手にとり帰路につきました。(千葉特派員)



10月2日(木)
女性部西町支部

戦闘機の迫力に圧倒 千歳方面へ見学会実施

女性部西町支部(佐々木トシ子支部長)では、部員20名が参加し、千歳方面へ日帰り見学会を実施致しました。初めに航空自衛隊千歳基地にて基地内を見学。日頃目にするには出来ない戦闘機を間近で見ることが出来、そのエンジン音の大きさに大変驚きました。次にホテルでランチバイキングを堪能した後、キッコーマン千歳工場にて醤油製造工程を見学。最後に新千歳空港でお買い物とお茶を楽しみ、部員皆様の親睦を深め帰路に着きました。(山岡特派員)



10月7日(火)
女性部南支部

「こめ油」講習会

女性部南支部(板倉慶子支部長)では、築野(つの)食品工業株式会社東京営業所の吉田所長代理を講師に迎えて「こめ油」の講習会を開催し、18名の部員が参加しました。当日は、こめ油の歴史やおすすめレシピなどを学びながら、実演していただいたおかきを試食。帰りには、お土産のこめ油もいただき、和気藹々と楽しい時間を過ごしました。(萩原特派員)





9月22日(月)
資産管理部会・青色申告会白石支部

鐵の街 室蘭 ロマンチックで最高のひと時を満喫

白石支部の資産管理部会（丸亀鐵治支部長）・青色申告会（松村義一支部長）では、日帰り合同研修旅行を会員 24 名参加のもと開催致しました。まずは虎杖浜に立ち寄り、たらこのつめ放題にチャレンジ！たくさんのお土産も購入しいざ室蘭へ！ナイトクルージングでは、潮風を感じながら沈む夕日と海と空が一体となった地平線を眺め、室蘭港の夜を彩る新日本製鐵や新日本石油の工場群、ライトアップされた測量山や白鳥大橋に魅了されながら最高にロマンチックなひと時を満喫しました。

(高橋特派員)



9月23日(火)～24日(水)
二十四軒農事実行組合

定山溪で日頃の疲れをリフレッシュ♪ これからも続けていきたい恒例行事

琴似地区二十四軒農事実行組合では、毎年欠かさず続けている観楓会を本年度は定山溪の溪流荘にて実施致しました。町内会の役員や地域に親しまれている食堂の店主さん等をお招きし、また琴似支店からも 2 名参加させていただき、楽しい 2 日間を過ごさせていただきました。昔から続く恒例行事、これからもずっとずっと続けていきたいですね。

(佐々木特派員)



10月6日(月)～8日(水)
資産管理部会・青色申告会手稲支部

東北三陸鉄道・海女ちゃん三日間の旅

手稲支部の資産管理部会（高田信利支部長）と青色申告会（三国惇支部長）では、会員 15 名の参加により東北三陸方面への合同研修旅行を開催致しました。台風 18 号直撃のなか、初日は仙台便の欠航から何とか青森空港へ降立ち、花巻温泉に宿泊。二日目は宮古から津波被害の大きかった田老地区を見学し、最終日はメインの三陸鉄道に乗って海女ちゃんロケ地を散策後、鉄路にて札幌へと帰って来ました。震災復興へ向け活気溢れる三陸の地で、会員皆さまの親睦を深めることの出来た研修でありました。

(羽毛田特派員)





女性部の皆さんで「は

新琴似

9/6日

で開催!

まつり



▲青年部のイカ焼きと焼き鳥は、食欲をそそるいい〜におい!



▲「いらっしゃい!美味しいよ!」売り子は、元気いっぱい女性部の皆さん



厚別

8/3日



◀園児たちの可愛いヨサコイがまつりを盛り上げます。

豊平

8/23日



◀やっぱり大人気! サッポロスイカと大浜みやこカボチャ

手稲

9/7日



▲青年部の「ほうれんそうポタージュ」試験販売を行なった「野菜スムージー」どちらも大好評!



▲大量にまとめ買いをするお客様が多く見られました。



▲開店前から列を成した野菜の直売。

南
9/7日



▲焼いても焼いても追いつかない…古川ポークが大人気！

白石
10/5日



▲ジューシーな厚切りベーコンが大人気の青年部コーナー



▲初開催！市場のセリ人が行なう本格的な野菜セリ。楽しんでいただけたようです。

篠路
10/5日



▲新鮮な野菜が並んだ青年部の直売は、売り切れ御免の大盛況！



▲まつりスタートの合図は、篠路地区恒例の餅まき！



▲ゆできび・手作り品販売のい、チ～ズ◎]

▲重量当てクイズは、ピタリ賞を狙って慎重に予想しますー。

8地区

JA

北札幌
10/5日



▲常に人だかりが出来ていた詰め放題の山！



▲朝早くから、大勢の方にお並びいただきました。

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

JAさっぽろ女性大学

「シカレッジ」



シカレッジ
Life(女性)がLife(つながり)をもち
Life(生活)について Life(自由)にLife(学ぶ)

第4回講座 日帰り研修旅行

シカレッジ第4回講座では、日帰り研修旅行！
千歳市防災センター「そなえーる」での防災体験・キッコーマン北海道工場の見学を通して
受講生同士の親睦も更に深まりました☆



千歳防災センター
そなえーる

▲非難器具を使った非難体験や、火災時に発生
する煙をリアルに再現した煙非難体験、地震の震度を実際に体感しました。



キッコーマン北海道工場

醤油は、今や世界各国で大人気！
香ばしい香りが漂う工場内を見学しながら、
身近な醤油が出来るまでの過程を学びました。



これ使ってる〜！

第5回講座 お弁当セミナー

第5回講座は、厚別支店調理室にてお弁当セミナーを開催！
野菜生春巻き・じゃこピーマン・れんこう饅頭・玉ねぎふりかけ・かぼちゃサラダの5品を
軽快なトークが魅力的な中本ルリ子先生に教わりました！



中本ルリ子先生
料理研究家
◆1964年東京都生まれの
札幌育ち。離婚を経験しシン
グルママとなり2児の子を育
て上げた後に料理研究家へ転
身。食品メーカーのレシピ開
発や店舗メニューの開発をは
じめ、TV、雑誌、Web、CM
のフードコーディネーターと
しても活躍。



▲皆さん、ササガの手際の良さ！
とっても美味しいお弁当が完成
しました。





施設の概要

敷地面積	231.42 m ² (70.00 坪)
構造規模	木造 2階 3LDK
延床面積	185.49 m ² (1棟 2戸)
1戸の建築面積	(95.57 m ² 28.91 坪)

*各洋室に 1.5 坪以上のクローゼット、灯油暖房
プロパンガス設備、各戸 2 台の駐車場、専用物置

◆施主 屯田支店の組合員 T・M 氏

今回、施主が建替えた物件の所在は中央区ですが、その他にも札幌市内各所に賃貸物件を所有しております。これは、昭和 40 年代に先代が不動産賃貸経営するにあたり、札幌市内の中心部に近い築 10 年程度の中古賃貸物件を取得して経営する方が、安定した収益が上がるだろうとの選択をしてきた経緯があるそうです。

初めての資産管理事業

その後は、アパートの入居者に長く住んでもらえるように、退去後の修繕や外壁塗装をはじめとしてこまめに手を掛けてきました。しかし、今回の中央区のアパートの様に建物の老朽化が進み、退去した後に修繕しても中々入居者が決まらず空室も多くなり、家賃を滞納する者まで出てきました。また、中には建物周囲にゴミ等の不用品を放置する入居者まで現れ、それぞれ近隣の方々に多大な迷惑をかける状況となり、オーナーとして環境改善に努めなければなりませんでした。そこで、アパート入居者の退去についてのアドバイス、建物解体見積もり、建替え計画を JA さっぽろ新琴似支店へ総合的に相談することとなりました。

JA の施主代行方式について伺いました

建築計画については、施主と元々取引がある建築業者に加え JA から 2 社の提案を受けました。1 棟 2 戸のメゾネットタイプは、投資コストが高くなり収支が良くないと分かっていましたが、今後の入居者ニーズを勘案したこと、JA から提案された「独自プ

ラ

ン」がとても気に入ったことによりました。その独自プランとは、収納が充実した玄関、対面キッチン、1 坪タイプのお風呂、2 階の階段ホールにちょっとした「遊びの空間」を設け、特に 2 階 3 室の 6 帖洋室全てに「広めのウォークイン・クローゼット」で収納スペースを充実させるなど、まさに戸建て感覚の住宅として住んで頂きたいとの思いを込めた建物に仕上がっております。

また、提案内容についても工事予算額、解体費用を含めたトータルコストと収支計画が自分の考えが一番近かった事もありましたが、もう一つの決め手は、JA の施設建設契約によるアフターサービス体制でした。

今後の不動産賃貸業について伺いました

現在所有しているアパートについては、差別化した建物など顧客のニーズを考えて事業展開を検討すべきです。しかし、今後の札幌市内の人口動向と賃貸物件のバランスを考えると、これからは家主の思い通りに計画するのも難しいと思っています。

そうなりますと、今回の様に老朽化したアパートをどうしたら良いか悩む方も多いと思いますが、資金面から総合的に相談できる JA の役割は組合員として大きな存在であると感じております。なお、余談ですが「JA の青色申告会をはじめとした部会活動は、組合員にとって大変便利で大いに助かっています」とお話しされておりました。

お忙しい中取材に応じて頂きました T さん、誠にありがとうございました。

JA さっぽろでは資産管理事業を通じて、組合員の皆様のお役に立てるような様々な提案・相談・サポートを行っておりますので、各支店相談課、不動産プラザにご相談ください。

店舗統合のお知らせ

当JAでは、長期経営計画による「信頼されるJA」の実現に向け、将来を見据えた事業の総合的な展開を図るため、「西野支店」を「西町支店」に統合させていただきました。

西野支店は、11月7日(金)をもちまして営業を終了し、11月10日(月)より西町支店にて営業させていただきます。長年に亘りご愛顧いただき、ありがとうございます。これからも統合先の店舗にて、変わらぬお引き立てを賜りますようお願い申し上げます。

店舗統廃合により変更となるお取引等につきましては、JAさっぽろホームページにてご確認ください。西野支店をご利用いただいておりますお客様につきましては、郵送にてご案内させていただきます。

また、「ワルツ西町店」はJAさっぽろ西町支店内に移転することとなり、「JAさっぽろ 不動産プラザ西町店」として下記の通り営業時間を変更して営業を開始させていただきます。

ご不明な点がございましたら、下記の店舗までお問い合わせください。



JAさっぽろ西町支店
札幌市西区西町北6丁目1番10号
TEL/011-661-3485

JAさっぽろ 不動産プラザ西町店
営業時間 平日 午前9時から午後5時まで
定休日 土・日・祝日
TEL/011-668-0211

伝

言

板

経済部よりお知らせ

経済部・経済センターは11月～2月の期間の全土曜日を休日とさせていただきます(東経済センター厚別店は除く)。組合員の皆さまには、大変ご迷惑をお掛けいたしますが、よろしくお願い申し上げます。

「JA共済 アンパンマン 交通安全キャラバン」開催!

9月28日(日)、サッポロさとらんどにてJAこども共済のキャラクターとして親しまれているアンパンマンのステージショー「JA共済 アンパンマン交通安全キャラバン」を開催し、お子さん連れの多くのお客様で賑わいました。

次世代を担う子どもたちに、楽しみながら交通ルールを学んでもらうことが目的のこのイベントは今年で4回目を迎え、子どもたちはアンパンマンやその仲間達と一緒に踊ったり、ゲームをしながら、午前・午後それぞれの公演を楽しみながら学んでいました。



理事会だより

◆第六回定例理事会

平成二十六年九月二十六日(金)、午後時より本店役員会議室において第六回定例理事会が開催された。

●委員会等報告事項

一、総務・企画委員会

同日開催した総務・企画委員会の協議内容について、以下の通り報告された。

・役員体制の検討については、前回の役員改選時に総務・企画委員会から現在の定数基準について、新基準の作成を視野に入れ各地区に周知して平成二十九年年度の改選期を向かえるべきという意見を受け、委員会としては役員定数等の算定基準の見直しに関する協議をすることが必要である事と、今後の進め方については、協議の可否について定例理事会へ諮って行く事の協議内容が報告された。

・「地区運営協力委員会規程」の一部改正および「地区運営協力委員会運営要領」の制定

については、地区運営協力委員会運営要領を定める事に伴う規程の改正並びに運営要領の制定に伴う、会議体の運用方法等の協議内容が報告された。

●協議事項

一、随時監査回答について

平成二十六年六月末を基準日に実施した常勤監事による随時監査結果について、改善を要する事項および事務整備事項について回答内容が説明され、可決決定。

二、役員体制の検討について

前回の役員改選時に総務・企画委員会から現在の地区別役員定数配分について、平成二十九年年度の役員改選に向け次期執行部において協議すべきとの申し送りがあり、今回は役員定数等の見直しを検討すべきかどうかを判断願いたい旨が説明され、可決決定。

(総務・企画委員会付議案件)

三、地区運営協力委員会規程の一部改正および地区運営協力委員会運営要領の制定について

平成二十六年八月二十九日開催の第五回定例理事会にて承認された、「地区運営協力委員会運営要領(案)について」の内容に基づき、『地区運営協力委員会規程』を一部改定する事、およびその改定内容、並びに『地区運営協力委員会運営要領』を制定する内容が説明され、可決決定。(総務・企画委員会付議案件)

●報告事項

- 一、内部監査結果報告
- 二、金融機関貸付の実行について
- 三、特別債権等の処理状況報告

JAさっぽろDATA

(平成26年9月末業務実績) (平成26年8月末業務実績)

組合員数	正組合員	4,065名	正組合員	4,063名
	准組合員	24,232名	准組合員	23,897名
	合計	28,297名	合計	27,960名
出資金残高	48億1千7百万円		47億9千8百万円	
販売取扱高	10億9千3百万円		7億5千5百万円	
購買供給高	6億3千4百万円		5億2千万円	
貯金残高	2,606億3千2百万円		2,607億6千万円	
融資残高	905億2千6百万円		904億3千8百万円	
共済保有高	6,075億4千1百万円		6,075億2千9百万円	
施設建設取扱高	5億4千万円		4億3千9百万円	
管理受託戸数	4,121戸		4,103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。(9月16日~10月15日)

支店名	氏名	享年	月日
南	前川邦雄さん	75才	10/6
清田	荒井金三郎さん	84才	10/8
北札幌	山本繁博さん	88才	9/28
	伊藤国夫さん	77才	10/11
丘珠	横山富子さん	94才	9/29
	古瀬トキさん	92才	10/2

- 四、重要管理債権経営状況等報告
 - 五、地区別懇談会開催日程について
 - 六、農業・農協改革プラン(たたき台)意見集約結果
 - 七、JAさっぽろ女性大学「Lカレッジ」第二期企画(案)について
 - 八、八月末財務状況報告
 - 九、八月末組合員加入・脱退状況報告
 - 十、九月の動静と十月の予定について
- (閉会・午後三時五十分)

さとらんど 講座のご紹介

サッポロさとらんどでは、作る楽しみを体験してもらうために、様々な講座や講習会を開催しています。興味のある方はお問い合わせの上、お気軽にお申し込み下さい。

日時	講座名・内容	対象	費用
11月14日(金) 10:00~12:00	【麴で料理】 しょうゆ麴や塩麴で発酵料理	16名	1,300円
11月20日(木) 10:00~12:00	【和菓子職人さんと和菓子作り】 きなこおはぎと草しんこ作り	16名	1,300円
12月2日(火) 10:30~12:00	【ハーブ講座】 ハーブで季節のリース作り	15名	1,500円



11月11日(火)以降に、さとらんどセンターまでTELまたは直接お申し込みください。実施場所はさとらんどセンターです。
※【ハーブ講座】のみ11月22日(土)以降にお申し込みください。

2014

虹の大樹 NO.197

虹の大樹 ● 11月号
平成26年11月10日 ● NOVEMBER 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 TEL011-621-1311
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

Jiman Daisen
ジマンダイセン
せん
選



新琴似地区
山田悦子さんの自慢
ネコちゃん (上)
シルビアちゃん (左)
ニャーニャちゃん (右)

日本コリークラブに所属する
気品ある甘えっこのシルビア。
お嬢様で人見知りのネコちゃん。
最近我が家にやってきた
一番のヤンチャもの、ニャーニャ。
可愛いこの子たちが
我が家の自慢です。

◆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。