

虹の大樹

JAさっぽろコミュニケーションマガジン
「にじのたいじゅ」

2022年
5月号
NO.2884

協同組合という
虹のもと、
大都市に深く
根を張りそびえる
大樹のような
JAで
ありたい——



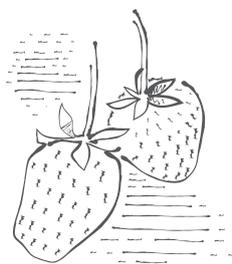
今月の特集

うま味・栄養価が増す
干し野菜を作ってみよう

大西智樹さん(豊平地区組員)のハウスでイチゴの収穫
Photo by SOGA Takahiro

虹の大樹

2022年5月号 NO.284



- 03 | 「虹の大樹」の表紙で
札幌の農業の今を紹介していきます
フリーフォトグラファー
- 04 | 組合員紹介「よこがお」
豊平地区組合員
- 06 | 特集
うま味・栄養価が増す
干し野菜を作ってみよう
- 08 | アラカルト《組合員の活動をご紹介》
- 09 | 健康講座
便秘は美肌の天敵
- 10 | 人間ドック受診助成のご案内
- 12 | 伝言板《JAからのお知らせ》
- 19 | クロスワードパズル／お便りの樹



Photo by 曾我 孝博
2020年からフリーランスのフォトグラファーとして主に札幌市内で活動。今年度の「虹の大樹」表紙写真の撮影を担当します。



■今月の表紙

実り始めたつやつやのイチゴ 手作業で大切に収穫

清田区有明、大西智樹さん（豊平地区組合員）のハウスでは、イチゴの収穫が始まっていた。まだ実り始めというが、鈴なりに実るイチゴはつやつやと輝き、見ているだけで幸せな気持ちになる。収穫する様子を見ていて驚いたのは、大西さんが採り時のイチゴを一瞬で見極め収穫するその判断力とスピード。

「全体に色が付いて、真っ赤になるちょっと手前の色が採り時。手の温度でもイチゴが溶けてしまうので、なるべく触らないように素早く収穫するのがコツかな」

この日に収穫していたのは4月中旬から12月下旬まで収穫ができる四季なりのエランという品種。柔らかくて、味が濃く酸味も感じられるのが特徴だ。収穫したイチゴは、主に大西さんが営む「農家の茶屋 自然満喫倶楽部」のスイーツに使用する。エランは、一番のおすすすめ「いちごパフェ」にもふんだんに使われている。

「甘いアイスと合わせるなら少し酸味のあるエランは相性抜群。農家だから作れる素朴なスイーツを沢山の人が喜んでもらえたら嬉しいですね」

大西さんのハウスでは、より農業と自然を感じてもらえる場所を提供したいと、今年からイチゴの摘み取り体験も行なう予定とのこと。行楽シーズンを迎え、多くの人が農に触れる機会が増えそうだ。

「自分の作ったイチゴを多くの方に食べてもらうのはもちろん、せっかく札幌で農業をしているので、市民の方にも圃場に訪れて農業を体験してもらいたいと思っています」と語る大西さんの笑顔も、つやつやと輝いていた。

（2022年4月18日 取材）

J Aさっぽろは、組合員の皆さまとのコミュニケーション情報誌「虹の大樹」を平成10年7月に創刊し、この5月号で284号となりました。今年度より当J Aでは、本誌を改めて「農業の価値発信」のためのツールとして位置付け、農産物生産の様子を今まで以上に皆さまにお伝えしたいと考えています。

その取り組みのひとつとして、先月4月号の「虹の大樹」より、表紙のイメージを一新。当J A管内で日々農業にはげむ生産者を訪ね、農作業風景を撮影・取材させていただいています。

本誌の顔とも言える、表紙写真を撮影いただくのは、札幌市内を中心に活躍されているフリーフォトグラファーの曾我孝博さん。2年ほど前から、J Aさっぽろ青年部を中心とする生産者の写真を撮影されています。今回は曾我さんに表紙写真に込める思いを語っていただきました。

「虹の大樹」の表紙で 札幌の農業の今を 紹介していきます。

生産者の農業に
対する姿勢や
札幌野菜の魅力
写真を通して
伝えたい

今月号の表紙撮影での1枚。イチゴの葉から今にもこぼれ落ちそうな雫

私が初めてお会いした生産者さんは、J Aさっぽろ青年部の玉ねぎを作っている方でした。着飾らず、物静かで、全身土にまみれて、ありのままの方だと感じました。「かっこいい。」

農業に取り組む生産者の姿に対して、私がこの時から今現在も持ち続けている印象です。整頓された道具や機械、多くを語らず実直に取り組む作業と所作、いつの間にか夢中で写真を撮っていました。

「札幌の農業をもっと多くの人にも知ってもらうにはどうしたらよいのか。」そう考えたとき、私にできることは、ありのままの農業を撮影することだと思いました。写真を撮る度に、もっと生産者や農業を知りたいと感じます。農業の苦労や喜びを知り、見た人により深く伝わるような写真を撮ることが私の務めです。



フリーフォトグラファー 曾我 孝博
SOGA Takahiro

自然に囲まれて働くのが喜び 生まれ育った札幌で農を育む

有明で4年前に新規就農し、
バッグ栽培でミニトマトを生産

記録的な大雪に見舞われた厳しい冬が終わり、春の陽気を感じられるようになった4月中旬、いまだ雪が解け残る清田区有明のハウスを訪ねた。豊平地区組合員の秋山祐亮さんは、2019年4月にこの地で新規就農し、現在はミニトマトを専作で生産する。

「この辺りは1年を通して市街地よりも気温が低いです。今年は大雪で

雪解けが遅れていたので心配していましたが、なんとか予定どおり始められそうです」

就農当初は3棟だったハウスも現在は7棟にまで増え、この夏にかけてさらに2棟の増設を予定している。畑に直接植え付ける方法ではなく、袋に入った土に苗を植えて育てるバッグ栽培という方法で生産しているのも秋山さんの農業の大きな特徴だ。これまでの「アイコ」や「プレミアムルビー」などの品種を生産してきたが、今年はその味、果色、着果性が特に優れていると

される「キャロルスター」という品種に挑戦する。

「バッグ栽培は土が完成されているので土による生育への影響が少ないのが利点です。今年はキャロルスターをメインに作付けしますが、その他の品種もいくつか試作してみるつもりです」

苗をバッグに植え付けてから50日前後で収穫の時期を迎え、少しずつ時期をずらして育てることで7月中旬から10月中旬頃まで出荷を行なう。

カー用品販売からの転身 施設栽培のミニトマトとの出会い

生まれ育った札幌で就農し、今年4年目のシーズンを迎える秋山さんが、子どもの頃から農業に触れた機会はほとんどなく、就農するまではカー

用品販売会社に勤めていた。

「会社勤めをする中で、完成された商品を販売するより、自分の作ったものを責任を持って売りたいと思うようになりました。クレーム対応などでストレスに感じることもあったので、自然に囲まれて働けるのも農業に魅力を感じた理由かなと思います」

農業公社からの紹介でむかわ町の農業法人で研修を積んだ後、地元・札幌での就農を目指し研修の場も札幌へ。偶然の出会いからJAさっぽろ青年部の前本部長で、ミニトマト生産者の平賀農さん（南地区組合員）が経営する株式会社風のがっこうでミニトマトの施設栽培を学ぶこととなった。

「同時期に農業を始めた友人に誘われて顔を出した会合に平賀さんもういらしていました。色々話を聞くうちに、研修させてください！とその場でお願いをしたのをよく覚えてます。札幌での就農なら露地で少量多品目かなと考えていたので、専作でミニトマトの施設栽培をしていることにすごく興味がわきました」

同社での研修を経て1年後、札幌市の仲介によって借りられる畑も決まり、秋山さんは念願の就農を果たした。



豊平地区組合員

秋山 祐亮さん

●あきやま ゆうすけ

昭和61年3月、札幌市生まれ

カー用品販売の会社員から一念発起。

2019年に就農したミニトマト生産者。

趣味は日本酒を嗜むこと。

**札幌農業を盛り上げたい
就農2年目から青年部副部長に就任**

2019年に就農してわずか1年、秋山さんは、JAさっぽろ青年部の本部副部長に就任した。

「豊平支部に加入すると同時に本部の副部長にも就任させてもらいました。支部の垣根を越えて、就農して間もない自分にも皆が友人感覚で接してくれて何でも話せるので、本当にありがたい存在です」

現在、熊本県の会社との契約栽培という形で出荷が主だという秋山さん。ミニトマトの産地である熊本で、地物がなくなるタイミングで出荷できるとあって安定した需要があるという。「個人的には、地元の人にもっと食べてもらえると嬉しいですが、道産ものが一気に出回るの、生活のことを考えると値段的に厳しい。地産地消って本当に難しいなと感じますよ」

道外への出荷が中心の秋山さんにとって、地元札幌での提供の機会となったのが、青年部で行なった食べるスープの専門店「スープストックトーキョー」との連携だった。青年部ではコロナ禍でこれまで通りの活動ができない一方で、同社との取り組みなど札幌野菜をPRする新たな取り組みを行

なっており、秋山さんは2020年度の取り組みで、生産したミニトマトを提供した。

「一からの取り組みで大変なこともありましたが、自分の野菜がスープに使われるのはとても嬉しい経験でした。札幌の農業を盛り上げたいと常々思っていて、同じ気持ちを持つ仲間が青年部にはたくさんいると思います。色々な企業とコラボしたり、飲食店で青年部の野菜を使ってもらったり、たくさんの人に食べてもらおう機会をどんどん作っていききたいですね！」

**自然の中で働く喜びを胸に
目標は生涯現役**

農業と様々なものを掛け合わせながら新たな価値を発信したいという願いを込めて、自らの農園に「農処kakeru」



7月頃には、真っ赤なミニトマトが実をつけます

と名付けた秋山さん。インターネット交流サイト(SNS)インスタグラムでは、農作業について発信しており、特に日々の作業で上手いかなかったことなど、ありのままの姿を発信しているのが印象的だ。

「奇跡の一枚」ではなく、そのままの農業の様子を知ってもらいたいと思っています。最近、ようやく暮らすのには困らないくらいに安定して出荷できるようになってきていて、次の展開も考えられるようになりました。いずれば市民の方々と農業を体験しながら交流するコミュニケーションの場を作ることができればいいなと思っています」

自宅からハウスのある有明まで、車で30分程度の距離を毎日通っている秋山さん。忙しい時期には朝は6時頃には到着し、辺りが暗くなるまで作業する日が連日続くというが、その表情は実に晴れやかだ。

「毎日自然の中で働くのは本当にストレスフリーで、自分にはすごく合っていると感じています。会社員には定年退職もありますが、僕は農業で生涯現役を目指したい。自分の思った通りに、自由にこれからも農業を続けていきたいと思っています」

2022年4月14日取材 / 4月22日撮影



取材時には、まだ雪が残っていました

うま味・栄養価が増す 干し野菜を作ってみよう

監修・KAORU

干し野菜とは、
野菜を切つて天日干し
または陰干ししたもの。

「干す」という一手間を加えた野菜は、

うま味や甘味が凝縮され

歯応えがアップします。

残り野菜も無駄なく利用できる、

時短調理が可能になる、

栄養価が増すなど生の野菜とは

違う魅力が生まれます。

ぜひ作ってみませんか。

基本の干し野菜の作り方

- ①野菜を洗って水気を拭き、用途や好みに合わせて切る。
- ②表面の水分をペーパータオルで拭き取り、ざるなどに重ならないように並べる。
- ③天気の良い日に風通しの良い場所で干す。好みの状態まで乾燥したら取り込む。
- ④そのまま調理に利用、または保存して活用する。

天気の良いカラッとした日にやってみよう！

蠅帳など、干している間にかぶせておくものがあると便利

野菜の味や歯ごたえがアップ。



広報課で作って写真を撮りました！

濃厚な甘味・うま味に感動

トマト

●作り方

下処理

へたを取って、皮付きのまま横半分に切り、種を取り除く。

干す時間・完成の目安

皮を下にして、半日〜2日程度干す。全体的にしわが寄り、クタツとなったら取り込む。

おすすめ料理

サラダ、マリネ、スープ、揚げ物、炒め物、煮物など。
ニンニクやハーブの風味を加えたオイルマリネは、バゲットやサラダに。



辛味が和らぎうま味アップ

タマネギ

●作り方

下処理

皮をむいて根を取り、串切りや輪切りなどにする。

干す時間・完成の目安

半日〜1日程度干す。表面にしわが寄り、全体的にしんなりしたら完成。

おすすめ料理

サラダ、マリネ、あえ物、炒め物、揚げ物、煮物など。
甘味が増したタマネギと豚肉をごま油で炒めるだけ。調味料も少なめで味が整います。



生とは違う食感に驚き

キュウリ

●作り方

下処理

皮付きのまま、斜め切り、輪切り、棒状などに切る。

干す時間・完成の目安

半日〜1日程度干す。表面が乾いて、全体的にしんなりしてきたら取り込む。

おすすめ料理

マリネ、ピクルス、あえ物、炒め物、漬物など。
干しキュウリのめんたいバター炒め。加熱しても水っぽくならず、癖になる歯応えです。



かさが減りうま味が凝縮

キノコ

●作り方

下処理

シイタケは軸を取り、かさを下にして半日〜1日程度干す。シメジは石づきを取り小房に分け、エリンギは縦切りにして半日程度干す。

干す時間・完成の目安

表面が乾いて、程よく縮んだら取り込む。

おすすめ料理

だし、スープ、マリネ、炒め物、煮物など。
キノコ、ホタテ缶、水を鍋で煮立たせ、みそを溶かせば、だしいらすの即席みそ汁に。



ニンジン嫌いも克服

ニンジン

●作り方

下処理

皮はそのままだ、薄くむき（皮部分が黒っぽくなるため）、1cm程度の輪切り、いちよう切り、棒状の細切りなどにする。

干す時間・完成の目安

半日〜1日程度干す。表面が乾いて白っぽくなり、しんなりしてきたら取り込む。

おすすめ料理

ソテー、ピクルス、炒め物、あえ物、漬物、煮物など。
油でさっと炒め、ツナ缶としょうゆで調味。干すことで炒め時間が短縮し、甘味がアップします。



料理の幅がグンと広がる

キャベツ・ハクサイ

●作り方

下処理

葉を1枚ずつはがすか、根元を付けたくし切りにする。

干す時間・完成の目安

葉を広げて半日〜1日程度干す。葉がしんなりしてきたら取り込む。

おすすめ料理

ソテー、グリル、煮込み（ロールキャベツ・ハクサイ）、あえ物、漬物など。
葉でウインナーを巻き、トマト入りコンソメスープで煮る。下ゆでせずに巻くことができます。



特有の香りが優しく穏やかに

ピーマン・パプリカ

●作り方

下処理

へたと種を取り除き、縦半割り、四つ割りなどにする。

干す時間・完成の目安

皮を下にして半日〜1日程度干す。表面にしわが寄り、全体にしんなりしてきたら完成。

おすすめ料理

マリネ、ピクルス、あえ物、炒め物、漬物など。
皮目をあぶり、オリーブ油、塩、こしょうで味をなじませれば、華やかな一品に。



アラカルト

組員さんの活動を紹介します！



JAさっぽろ女性部（菅原利恵部長）は、4月1日（金）、代議員57名の書面議決により第23回通常総会を開催しました。本部三役と事務局により議決権行使書面の集計を行なった結果、令和3年度事業報告と収支決算など上程された4件の議案が過半数の賛成をもって可決されました。

令和3年度は、新型コロナウイルス感染症の影響により、昨年度同様、伝統行事である「女性の集い」の中止をはじめ、多くの行事の自粛や活動制限を余儀なくされた1年となりました。

令和4年度の事業計画では、農業PR活動・環境課題への対応などをはじめ、SDGsや地域貢献活動など未来につながる持続可能な取り組みにチャレンジしていくこと等が盛り込まれました。

また、任期満了に伴う役員改選については、本部部长に菅原利恵さん、副部长に嶋知子さんがそれぞれ再任されました。

今まで以上に、未来につながる

取り組みにチャレンジしていきましょう。

第23回JAさっぽろ女性部通常総会を開催しました。



4期目の就任となった菅原利恵部長（左）と嶋知子副部长（右）



JAさっぽろ女性部
部長 菅原利恵

令和3年度は、11月上旬に約1年ぶりの本部役員会を開催しました。本部役員が顔を合わせたことで、改めて女性部活動が本当に大切な場であったと感じ、対話や行動を通じて「女性部の未来を部員の皆さんと一緒に強くする・活動を取り戻す」ことを決意した瞬間でした。

今後、変化する社会のニーズへの対応など女性部においても難しい舵取りが求められると思います。これまでに築き上げてきた女性部のチカラを信じ、この非常事態ともいえる状況を新しい時代を創造するチャンスと前向きに捉えて、皆さまと一緒に挑戦し、乗り越える喜びを分かち合いながら取り組んでいきたいと考えております。

現在進めている市立札幌みなみの杜高等支援学校への「漬物講座」など、今まで以上に「食農教育」・「地域貢献」・「農業PR」・「青年部との連携」・「SDGs」など未来につながる取り組みにチャレンジしていきましょう。

一日も早く、部員の皆さんと顔を合わせて活動できる日を楽しみにしております。

便秘

秘で悩む人は特に女性に多く見られます。日本内科学会では便秘を「3日以上排便がない状態、または毎日排便があっても残便感がある状態」と定義しています。

便秘になると、スッキリせずに不快であり、下腹がポッコリ出るので薄着の季節には気になります。さらに、美肌の大敵でもあるのです。

便秘は腸内環境が悪くなり、有害物質が腸内に蓄積されやすくなります。その有害物質が腸壁から血液中に吸収され、全身を巡ります。そのため、肌荒れや吹き出物などの原因になります。便秘は美肌の大敵なのです。

便秘を起こしやすい運動不足、ストレス、冷え、睡眠不足などは、全身の血行を悪くします。肌は全身を巡る血液によって酸素や栄養分が届けられ、老廃物も血液によって運び去られます。

ですから、血行が悪いと肌の酸素や栄養分が不足し、老廃物が滞るため、肌のコンディションは悪くなります。肌と腸は密接に関わっているといえます。

便秘を解消し美肌を目指すなら、食物繊維が豊富な野菜やキノコ、海藻などを豊富に食べましょう。農業に従事している家庭は新鮮でおいしい野菜を食べる機会が多いでしょう。さらに、腸内環境を良くするヨーグルトやみそなどの発酵食品もおすすめです。また、適度な運動をした

便秘は美肌の大敵



り、ストレスを上手に発散したり、睡眠をきちんと取ることは便秘解消につながり、美肌のために欠かせません。

春は風が吹くと意外に冷えやすいので、農作業や屋外で過ごすと、衣服の調節をして冷えない工夫をしましょう。

便秘にも種類があり、大腸の病気や腸の癒着により起こる場合もあるので、生活改善で解消しない場合は、消化器科で相談することが望まれます。

(健康科学アドバイザー 福田 千晶)

今年3会場では苗物販売を実施予定!

野菜・花の苗は

JAの苗物販売でどうぞ。

生産者が丹精込めて育てた良質な苗や肥料各種を取り揃え、皆さまのご来場をお待ちしています。

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、販売の中止や入場制限等を実施する場合があります。また、ご来場の際は、マスクの着用・手指消毒にご協力をお願いいたします。
※終了時刻の前に商品が売り切れる場合がありますので予めご了承ください。



手稲支店駐車場会場 手稲区前田1条10丁目3-20

【開催日時】

5月18日(日)～21日(水) 10時～15時

【お問い合わせ】

682-7161(西経済センター)

上篠路倉庫会場 北区篠路町上篠路276-4

【開催日時】

5月21日(日) 9時～15時

【お問い合わせ】

771-2113(北経済センター)

玉葱選果センター内会場 東区丘珠町499-23

【開催日時】

5月21日(日) 9時～15時

【お問い合わせ】

781-7393(北札幌経済センター)

農業用廃プラスチック回収について

「農ビ」と「農ポリ」の

2種類に分別してください

例年、農家組合員の皆さまを対象に実施している「農業用廃プラスチック」の回収について、今年度も秋頃の実施を予定しています。

該当する廃プラスチックは、以下の方法でまとめ、スムーズに処理できるよう早めの準備をお願いいたします。各地区の回収場所及び回収日は、本誌9月号にてお知らせいたします。

回収については、例年通り指定された日時に回収場所へ廃プラを運搬していただき、処理費用は個人負担となりますので予めご了承ください。

■お問い合わせ

経済部管農販売課 (TEL: 6211-1346)
または各経済センターへ

〈まとめ方〉

1、農ビと農ポリに分ける。

農ビ: 「農ビ」マークがついている、主にハウス、トンネル用農ビフィルム

農ポリ: ポリエチレン製(マルチフィルム・肥料袋・軟質灌水チューブ・ハウスバンド・シート・フレコンバック)、ポリオレフィン製

2、石や針金など硬い異物を取り除き、できるだけ土も落とす。

3、一束の重さは10～20kgを目安として梱包する。

※回収量によって個別回収の対応も可能ですので、お問い合わせください(別途料金)。

〈廃プラスチック類処理費(運搬・処分)〉

35円/kg(税別)

☆重量の目安

・農ビ(幅1.5m、厚さ0.1mm): 1000mで19.7kg

・肥料袋: 100枚で9kg

・農ポリ: 1000mで8.3kg

※新品の場合の目安のため、水や泥で2～3割は増える見込みです。

令和4年度

第1回地区別懇談会

開催のご案内

左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。

6月15日(水)

9時30分

手稲地区(手稲支店会議室)

厚別地区(厚別支店会議室)

14時00分

篠路地区(篠路支店会議室)

白石地区(白石支店会議室)

6月16日(木)

9時30分

西町地区(西町支店会議室)

南地区(南支店会議室)

14時00分

豊平地区(清田支店会議室)

平岸地区(平岸支店会議室)

6月17日(金)

9時30分

新琴似地区(新琴似支店会議室)

琴似地区(琴似支店会議室)

14時00分

北札幌地区(北札幌支店会議室)

中央地区(本店3階大会議室)



JAさっぽろのコーナーが店内外に設置されています

DCMホームマック川沿店で
JAさっぽろの
肥料や農薬を
販売しています。



DCM ホームマック川沿店

札幌市南区川沿3条1丁目1-74
電話 011-571-1496
営業時間 9:30~20:00

【業務提携に関するお問い合わせ先】
011-621-1315
(JAさっぽろ本店 経済部購買課)

この春、JAさっぽろは、ホームセンター国内大手のDCM株式会社と業務提携を結び、肥料・農薬等の委託販売を開始することといたしました。

今回委託販売を開始したのは、南区にあるDCMホームマック川沿店。これまで当JA経済センターで扱っている肥料や農薬等の一部を3月中旬より販売しています。

量販店と業務提携を結ぶことでJAブランドの発信、購買供給事業の市場拡大を目指すとともに、当JAの休業日など営業時間外でも資材購入が可能となることで、組合員皆さんの利便性向上につながるよう始めた取り組みです。

DCMホームマック川沿店以外の店舗での委託販売や今後の取り組みについては現在検討しており、決定次第、広報誌等を通じて皆さまにお知らせいたします。

※DCMホームマック川沿店にてJAの委託販売商品を購入される場合は、他の商品と同じようにレジにてお会計をお願いいたします。JA貯金口座からの代金引き落としなどはご利用いただけませんので、予めご了承ください。

4月23日(土)から

八紘学園農産物直売所の

夏期営業がスタートしました。

札幌市内および近郊で育てられた新鮮な農産物や加工品を多く取り扱う豊平区の八紘学園農産物直売所が夏期営業を開始しました。

初日のJAさっぽろブースには、ほうれん草、レタス、ラディッシュ、じゃがいもなどが並び、来店客が次々と手にとっていました。

毎年大人気の八紘学園オリジナルソフトクリームもこの日から販売開始!この日を待ちわびた多くの家族連れで賑わっていました。夏に向けて、JAさっぽろブースの品数は徐々に増えていく予定です。

お近くにお出かけの際は、是非お立ち寄りください。

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、混雑時は入場制限を行なう場合があります。



八紘学園農産物直売所

札幌市豊平区月寒東2条13丁目1-12
011-852-8081
夏期営業は、4月23日(土)~11月上旬まで
営業時間 10:00~16:00 定休日 木曜日

理事会だより

第12回定例理事会

令和4年3月30日(水)午後1時00分より本店役員会議室において第12回定例理事会が開催された。

●協議事項

1、収支シミュレーションの設定について

J Aグループ北海道を進めている「持続可能なJ A経営基盤の確立・強化」の取り組みとして実施した、今後の収支シミュレーションの結果概要について説明され、可決決定。

2、令和3年度決算手当の支給について

支給基準・支給人数・支給総額・支給日について説明され、可決決定。

3、J Aさっぽろ農業振興計画(令和4年度～令和6年度)の策定について

次期中期3カ年経営計画とリンクした形で「農業振興計画」の基本方針、重点項目、具体的方策等が説明され、可決決定。

4、『経理規程』の一部改正について

収益認識会計基準適用に係り、収益計上基準が改正されたことに対応する改正である旨が説明され、可決決定。

5、電子帳簿保存法の改正に関わる『文書管理規程』の一部改正及び『電子取引データ取扱要領』の制定について

改正電子帳簿保存法に対応するための所要の改正並びに新要領の制定である旨が説明され、可決決定。

6、『役員報酬審議会規程』の一部改正について

将来的な運営への対応並びに議事の決定に関する基準を見直すことに伴う所要の改正である旨が説明され、可決決定。

7、『子会社管理規程』の一部改正について

現在の四半期ごとの決算報告について実態に即していないことから、実態に則った所要の整備を行うことが説明され、可決決定。

8、『育児および介護休業規程』の一部改正について

令和4年4月1日施行の「改正育児・介護休業法」に対応するための所要の整備であることが説明され、可決決定。

9、令和4年度「コンプライアンス・プログラム」について

具体的実践項目について昨年からの変更点を中心に説明され、可決決定。

10、令和4年度余裕金運用及び運用計画額・運用方針について

基本方針・運用方法並びに取引先金融機関等が説明され、可決決定。

●報告事項

1、常勤理事と監事との意見交換会結果報告

2、みのり監査法人期中監査Ⅲ経過概要報告

3、『リスク評価書』の定期見直しについて

4、特別債権等の処理状況報告

5、重要管理債権経営状況等報告

6、令和4年度余裕金等の預入先について

7、令和4年度第1四半期余裕金等運用計画額及び運用方針について

8、2月末財務状況報告

9、2月末組合員加入・脱退状況報告

10、3月の動静と4月の予定について

11、支店統合に伴う人事異動の内示について

12、定期人事異動について
(閉会・午後3時35分)

令和4年3月末業務実績

令和4年2月末業務実績

JAさっぽろ DATA	組合員数	正組合員	3,529名	3,544名
		准組合員	31,847名	31,830名
	合計		35,376名	35,374名
	出資金残高		64億8千6百万円	66億6千6百万円
	販売取扱高		21億9千4百万円	21億4千1百万円
	購買供給高		10億1千7百万円	8億6千1百万円
	貯金残高		3,430億6千3百万円	3,427億9千8百万円
	融資残高		851億9百万円	852億4千2百万円
	共済保有高		5,931億3千3百万円	5,922億4千4百万円
	施設建設取扱高		11億8千万円	3億9百万円
	管理受託戸数		4,645戸	4,628戸



6月中旬
オープン

しのろとれたてっこ 生産者直売所

営業 月～土 10時00分～15時00分
 休み 日・祝
 住所 札幌市北区篠路3条10丁目1-2
 電話 011-771-2130 (営業期間中のみ)
 ※オープン前のお問い合わせは、
 北経済センター (771-2113) へ



6月上旬
オープン

とれたてっこ南 生産者直売所

営業 月～土 9時30分～15時00分
 休み 日・祝
 住所 札幌市南区石山2条9丁目7-88
 電話 011-592-6141 (営業期間中のみ)
 ※オープン前のお問い合わせは、
 南経済センター (591-4141) へ

今年も 生産者直売所の 営業が 始まります！

※営業時間等は変更になる場合がありますので、
 予めご了承ください。

ホクレンショップもぎたて市

JAさっぽろの組合員が生産した農産物が、店頭「もぎたて市」コーナーに並びます。



6月中旬
スタート

Food Farm 平岡公園通り店

住所 札幌市清田区里塚緑ヶ丘5丁目1-10
 営業 10時00分～21時00分



6月上旬
スタート

中ノ沢店

住所 札幌市南区中ノ沢2丁目2
 営業 10時00分～21時45分



6月1日
オープン

東経済センター 厚別直売所

営業 月～金 10時00分～15時00分
 休み 土・日・祝
 住所 札幌市厚別区厚別中央5条3丁目1-6
 電話 011-891-2154
 ※オープン前のお問い合わせは、
 東経済センター (883-2570) へ

5月16日(月)～9月30日(金)は、クールビズを実施いたします。

地球温暖化対策および節電の取り組みのため、期間中、当JA職員は軽装にて執務させていただきます。何卒ご理解とご協力をお願いいたします。

サッポロさとらんどからのお知らせ

サッポロさとらんどでは、
 様々な講座を実施しています。
 初夏ならではの講座を企画しました。
 お申込み、お待ちしております。

園芸講座 (5月28日(日)から受付開始)

チヨークアートで

ガーデンの

ウエルカムボードづくり

・日時：6月17日(金)

10時00分～12時00分

・会場：さとらんどセンター

・定員：12名

・参加費：1,500円

パティシエ講座 (5月28日(日)から受付開始)

デコレーションケーキの

コツをパティシエから

教わりましょう

・日時：6月22日(金)

10時00分～12時30分

・会場：さとらんどセンター

・定員：12名

・参加費：2,000円



※各講座のお申込み、詳細のお問い合わせはさとらんど
 へ直接ご連絡ください。

【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
 電話 (011) 787-0223