

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
7月号
NO.2866

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

たくさんの札幌野菜が
使われています！

札幌市学校給食大調査

一步一步着実に、今村哲平さん(南地区組合員)が小松菜の種まき
Photo by SOGA Takahiro

虹の大樹

2022年7月号 NO.286



03 — 特集

たくさんの札幌野菜が
使われています！

札幌市学校給食 大調査

06 — 組合員紹介「よこがお」
南地区組合員

安西崇博さん

08 — アラカルト《組合員の活動をご紹介》

13 — 健康講座

首・肩・背中
の柔軟性アップ

14 — 農力アップコーナー

コナガの生態と
防除対策について

15 — 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

広い畑を一步一步進んで種をまく

次もおいしい小松菜ができますように――

6月中旬、南区篠舞、今村哲平さん（南地区組合員）の八剣山を望む圃場で、手押し式播種機を使って小松菜の種まきが行なわれていた。一定の間隔で曲がることなく真っすぐに並ぶ畝が美しい。測らず、何度も往復して畝を作るといふから、その熟練の技に驚く。

この日、今村さんがまいていたのは「春のセンバツ」。株のまとまりや収穫の効率が良い、5年前から生産を続けている。種まきから40日前後で収穫、繁忙期は1日3千袋を出荷する。

「露地栽培で、天候に左右されるなか、高さを30～35cmに揃えて出荷するのは大変です」

作業場では、今村さんの奥さんとお母さんが、収穫した小松菜を手際よく袋詰めして梱包している。さらに、とれたての南やスーパードに並ぶ小松菜の袋は弟さんがデザインを担当。家族みんなで農業を支えている。

今村さんご夫婦は、食育活動にも意欲的だ。

「今年も篠舞小学校の3年生が、社会科の授業で収穫体験にきてくれました。肥料の重さを体感してから、肥料まきや畑おこしの実演。育てる過程のお話を聞いてもらって、最後に一人ひとり自分で収穫した小松菜を袋詰め体験。子どもたちの反応を見るのが楽しくて。授業がきっかけで農業に興味を持って、就農する子が現れてくれたら……嬉しいですね」

優しい笑顔でお二人が話してくれた。

（2022年6月13日 取材）

特集

たくさんの札幌野菜が使われています!

札幌市学校給食 大調査

子ども達の学校生活の楽しみのひとつと言えば給食の時間。
現在、札幌市でどのような給食が提供されているか知っていますか?
実は札幌産の野菜がたくさん使われているんです。
そこで今回は、食材の調整や購入を行う札幌市学校給食会、
給食提供の現場で働く栄養教諭の先生、そして食材を出荷する
生産者のもとを訪ね、学校給食の仕組みや使用される食材
について調査してきました。



札幌市では、

児童・生徒など約14万人が

毎日給食を食べています!

公益財団法人札幌市学校給食会
事務局長 柳澤緑さんと
佐藤千代さんにお話を伺いました。



事務局長 柳澤緑さん(左)と佐藤千代さん(右)

学校給食は、札幌市内の全ての
市立小学校(197校)・中学校
(97校)・特別支援学校(5校)の
全299校で提供されており、児
童・生徒・教職員分を含め、毎日約
14万食が作られています。

給食の調理は調理室のある学校
で行なっており、自校分のみを調
理する単独校の他、親子方式とい
う親学校が調理室のない子学校分
も含めて調理し、配送する方法も
採用しています。給食会では、こ
れら全ての学校の給食で、安全・
安心で良質な食材を安定的に使用
できるよう努めています。

毎日の献立は全校共通ではな
く、札幌市学校給食摂取基準に基
づき、市内を11に分けたブロック
ごとに「基準献立」が作成され、

さらに調理校ごとにひと月の献立
が組まれます。調理校は小・中・
特別支援学校合わせて174校も
あるため、各校ごとに献立を組み

替えることで、食材の安定的な確
保と配送を可能にしています。

食材は、ほぼ国産!
中でも地元札幌産は大人気です。

給食に使用する食材は、全市
(札幌市全域)用については札幌市
学校給食会が札幌市中央卸売市場
やJ・Aと調整し購入する他、ブ
ロックごとに地域の野菜の独自購
入も行なっています。全市分の量
の確保が難しい作物でも、ブロッ
ク単位で購入することで多くの地
元野菜を給食に取り入れる仕組み
を確立しています。

全市給食で購入する食材も産地
にこだわっており、輸入品に頼っ
ているのは、キウイやバナナ、グ
リーンピースなどほんの一部。肉類
や小麦なども含めて使用される多

くの食材は国産を使用しています。

食材の決定は、札幌市学校給食会や学校長・栄養教諭等で組織する共同購入委員会によって、他国産も含めて様々な産地の食材の中から決定します。国産食材の中でも、札幌産、札幌近郊産、道内産、道外産の順に優先順位が付けられることが多く、札幌産の人気は不動のものとなっています。扱う食材の内容からも札幌市の学校給食は質が高いことで知られています。

たまねぎ、小松菜など旬の札幌産野菜を多数使用しています。

各学校で家庭から集められた給食費は、全て食材購入のために使われます。ひと昔前までは、「安全・安心・安価」な食材を使用する傾向にありましたが、

近年は「安全・安心・安定」という考えの下、品質の高い食材が適正な価格で取引されています。

今年度、全市給食で使用される予定の札幌産野菜は、「たまねぎ」、「小松菜」、「札幌白ごぼう」、「レタス」、「かぼちゃ」の5品目。

「たまねぎ」は、札幌黄やさつおうなど、時期によって品種を替えながら9月中旬～12月末まで長期間使用され、総重量は約210トンにもなります。また「小松菜」は、6月～7月の夏休み前までで25トン前後、「レタス」は6月中旬から10月上旬まで（夏休み期間を除く）で4・7トンも使用されます。「札幌白ごぼう」や「かぼちゃ」は、長期的な数量の確保は難しいものの短期間に集中して使用されます。多くの札幌産野菜が学校給食を支えています。

「さっぽろ学校給食 フードリサイクル」って？

JAさっぽろでは、札幌市などと連携し「さっぽろ学校給食フードリサイクル」事業に取り組んでいます。

「さっぽろ学校給食フードリサイクル」は、学校給食を作る過程で発生する調理くずや食べ残しなどの生ゴミを堆肥化し、その堆肥を使って栽培した作物を学校給食の食材に用いて子ども達が食するという、食物を循環させる仕組み。単に生ゴミのリサイクルではなく、子ども達が食や環境を考え、食べ物を大切にすることを目指しています。

今年度は、フードリサイクル堆肥を使用して栽培されたさつおう（たまねぎ）とレタスが給食に使用される予定です。



小学校からリポート!

毎日の給食を通して、感謝の気持ちを育んでほしいです。



栄養教諭 小川 佳恵 先生

清田区にある札幌市立美しが丘小学校にお邪魔して、栄養教諭の小川佳恵先生にインタビューしました。

毎日の給食が、

どのようにできるか教えてください

美しが丘小では、自校と子学校の美しが丘緑小の給食465食分を調理しています。2カ月前には基準献立が決定し、前月上旬までに当校の予定献立が決まります。調理は朝8時半から始まり、11時

おかずの品数や栄養の基準はありますか？

55分に調理完了。なるべく出来立てが食べられるよう時間を逆算して作っています。

主食・おかず・牛乳が揃った完全給食は、一人当たりの栄養摂取基準が定められています。小学校

3・4年生の摂取基準のエネルギーは640キロカロリーで、低学年は530キロカロリー、高学年以上は760キロカロリーとされています。

アレルギーの子ども達への対応は？

年に1度、全校児童にアレルギー調査を行なう他、予定献立が完成した際にも全食材のチェックを対象家庭にお願いしています。アレルギー対応により、急な食材変更には気を配ります。

清田ブロックで使用している地元の野菜は？



ポーチちゃん

ほうれん草のポーチラスターや札幌大球（キャベツ）などを使用し

コロナ禍の今は、全員前を向いて黙食しています。

生産者が手塩にかけて育てた野菜が、 子どもたちの食育推進につながっています。

野菜生産の現場から

丹精込めて育てた野菜 たくさん食べてほしいです。

全市給食に小松菜を、さらに西区用に小松菜・だいこん菜・しろ菜を提供している、琴似地区組合員 漆崎学さんにお話を伺いました。

西区小別沢の生産者 漆崎学さんは、20棟以上のハウスで葉物を中心に様々な野菜を作付けしており、札幌市中央卸売市場の他、マックスバリュやさとらんどなどへも出荷しています。曾祖父の代から続く農家の4代目で、現在はご両親など家族6名で作業されています。

漆崎さんが生産する野菜の中でも特に出荷量が多いのが9棟のハウスを使って生産する小松菜。作付けするのは「はっけい」という品種で、暑さ・寒さにも比較的強いと言われています。

生産のスケジュールは、4月中旬から1回目の種まきが始まり、概ね45日（夏は30〜35日）で収穫。出荷は6月〜11月中旬まで続くため、各ハウスで種まきから収穫までを4回繰り返し、継続的な出荷を行なっています。

給食用に出荷する小松菜は、全市



琴似地区組合員 漆崎学さん

用と西区用を合わせて年間約4トン。給食を楽しみにしている子ども達のため、早い時には朝5時から収穫して出荷の準備をするなど、日々汗を流しています。

「シーズンを通して途切れさせないように計画的に育てています。給食用の出荷は6月から夏休み前までの間と限られた期間ですが、欠品にするわけにはいきませんし、たくさん量を意識しなければならぬ時はプレッシャーを感じますね。また、猛暑や雨が続きと、病気や虫が増えて収量にも影響してくるのが悩みの種です。皆さんに喜んでもらえるように丹精込めて育てていますので、美味しく調理してたくさん食べてもらえるの嬉しいです」



美しが丘小の大人気メニューのレシピをご紹介します！

小松菜とベーコンのサラダ

●材料 4人分

- 小松菜 3株 (120g)
- もやし 1/2袋 (120g)
- ベーコン 2枚 (30g)
- しょうゆ 大さじ1/2
- 酢 小さじ1
- A サラダ油 小さじ1/2
- きび砂糖 小さじ1/2
- 黒こしょう 少々
- 白いりごま 大さじ1/2

●作り方

- ①ベーコンは5mm幅の千切りにし、フライパンで油をひかずにカリカリに炒める。キッチンペーパーにのせて粗熱を取り、油を切る。
- ②小松菜はゆでてから水にさらし、水分をよく切ってから3cm程度の幅に切る。
- ③もやしはゆでて、水で冷ます。
- ④Aの調味料をよく混ぜ合わせドレッシングを作る。
- ⑤水気を切った野菜とベーコン、白いりごま、④のドレッシングをよく混ぜる。

エネルギー：38キロカロリー 塩分：0.5g

小松菜には成長に欠かすことができない「カルシウム」がたっぷり含まれています。



「子ども達にどのようなことを伝えていきたいですか？」
以前、圃場を訪れた際、50年以上も農業経験のある生産者の方が「野菜作りは毎年一年生」と話しています。特にポラスターは、ポラちゃんというキャラクターや歌などを栄養教諭が考案し、児童にも地域の野菜として確実に根付いていると感じています。

給食の人気メニューは？

野菜を使ったメニューでは、「小松菜とベーコンのサラダ」やポラスターを使った「ナムル」や「ピラフ」が人気です。札幌の野菜は児童にとっても身近な存在です。

「この日のメニュー
とりめし／小松菜（札幌産）と卵のスープ／かぼちゃコロッケ／牛乳」
ていたのが印象的でした。私たちは当たり前のようにプロの技の恩恵を受けているけれど、大変な苦労があつて作られていることを、子ども達にも絶対に伝えなければならぬと感じています。食べ物をいただくことに感謝する気持ちを育んでもらいたいですね。



この日のメニュー
とりめし／小松菜（札幌産）と卵のスープ／
かぼちゃコロッケ／牛乳

子どもの頃の将来の夢、 いつも「農業」と 答えていました――



南地区組合員

安西 崇博さん

●あんざい たかひろ

昭和62年9月、札幌市生まれの34才。
平成20年に親元就農しキュウリを生産する。
趣味はゲーム、冬にはスキーや
スノーボードも楽しむ。

南区藤野で営む農家の3代目
両親とともにキュウリを生産

南区藤野、国道230号線から藤野1号通に入り住宅街を抜けると、ずらりと並ぶハウスが見えてくる。南地区組合員の安西崇博さんは、このハウスでキュウリを作付けする生産者。

「7棟のハウスのうち、6棟がキュウリのハウスです。残りの1棟では自家用や直売所の販売用にトマトなども作っていますが、ほぼキュウリ専門農家ですね」

今作付けしているのは、「実多」という品種で、3〜4年前から作り始めたもの。濃い緑色でつやがあり、一般に白いキュウリと呼ばれる品種のひとつ。病気にも比較的強く、手間もさほどかからないことから、安西さんとご両親の3人で作業するにも適しているという。

今年の春先は日照りがあったことで雪解けは順調だったものの、その後は低温傾向に。その影響により昨年比べて生育がやや遅れているようだが、腰の高さまで成長した木には、かわいらしいサイズの実が付き始めていた。

「あと十数日もたてば出荷できるサイズになります。私の中指の先から手首までの長さ（約23cm）がMサイズくら

いのちょうど良い規格なんですよ」

農業の専門学校卒業後に就農
父から農業のいろはを学ぶ

「祖父の時代は水田と畑の両方をやっていた、父がキュウリ専門の生産を始めた。その姿を見ていた影響か、子どもの時に将来になりたい職業を聞かれると、いつも農業と答えていた記憶がありますね」

昔からいつかは農業をやると漠然と考えていたものの、農業の道にぐっと近づいたのは、高校を卒業してからのこと。農業を志す学生が全国各地から集まる北海道立農業大学校に進学し、2年間専門的な知識を学んだ。

「高校の時の進路相談で、後々農業をやるつもりならと紹介されたのがきっかけです。在学中には、カリキュラムの一環でキュウリの産地として名高い当麻町の農家で1か月間研修を積むなど貴重な経験ができました」

卒業後はすぐに実家に戻り就農。子どもの頃から両親が働く姿を見ていたとはいえ、実際に自分の仕事として取り組んでみるとわからないことばかりで、一から教わる毎日だったそう。

「父から求められる技術や知識がとても高いと感じ、それに追いつくのが大変でした。就農から14年ほど経ち、今



取材から2週間後に畑を訪れると、立派なキュウリができていました。

では二人で色々相談しながら作業を進めています」

**効率アップのため植え方も工夫
様々な手入れを行ないながら
10月まで出荷**

1棟のハウスには260本ものキュウリが2列で植えられており、すつきりと整頓された様子が印象的。スペースに余裕を持たせた植え方もこれまでの経験から生まれた工夫で、収穫のタイミングを逃すとどんどん大きくなるキュウリは、日々の作業の効率が求められる。

「4列で植えていたこともありまし

たが、両親と僕だけだと手が回らないことも多かったんです。2列にすることで通路も広くなり、収穫はもちろんその他の手入れ作業もしやすくなりました」

キュウリの農作業は、4月中旬から育苗を開始、4月の終わりにはハウス掛けや肥料まきを行ない、5月中旬から定植が始まる。伸びた枝や余分な葉を落とすなど細かな手入れを行ないながら、収穫は6月中旬から10月初めまで毎日続く。

キュウリは、その95%が水分と言われており生育にもたくさん水が不可欠。安西さんのお宅では沢の水を活用

し水やりは毎日欠かさず行なう他、夏場にはハウスの中が暑くなりすぎるのを避けるため温度管理にも細心の注意を払っている。

「収穫時期には朝4時半頃から昼前にかけて収穫し、夕方市場へ出荷する作業が毎日続きます。収穫も忙しいですが同じ作業の繰り返しなので、個人的には色々な作業をしなくてはならない5月頃が一番忙しく感じていますね」

**味はもちろん、見た目の良さも追及
市場を通して消費者のもとへ**

安西さんのキュウリは、そのほとんどを市場へ出荷する。年間の出荷量は20トン近くにもなるが、出荷の基準はとてもシビア。

「最近では、味が良ければ形が悪くても売れるスーパーなどもありますが、市場に出すには見た目の良さも求められます。色つやに加え、形はまっすぐでないとは正規品としては出せません。色々な作業を見直しながら正規率を上げられるように努めています」

キュウリが曲がってしまう原因の一つは、ストレスとされる。良い色を出すには、ある程度日に当てる必要が必ずや必要のため葉を落とすが、落とし過ぎるとかえってストレスとなり曲がってしまうというから難しい。毎日の経験を



取材時にはまだ背が低かったキュウリの木

積み重ねて培った生産者としての感覚が、味はもちろん、見た目にも優れたキュウリの安定的な供給を支えていた。「一つの作物をずっと作っていると、その野菜を食べなくなる生産者もいるみたいですけど、僕は結構食べます。シンプルに味噌マヨをつけたり、浅漬の素にさっと漬けて食べるのが一番うまいですね」

安西さんが手塩にかけて育てたキュウリは、今日も消費者のもとへと届けられている。

(2022・6・7 取材／6・21撮影)



軽部組合長から感謝状を受け取る永野さん

15年間「虹の大樹」の
表紙を支えてくれた
永野拓也さんに
感謝状を贈呈しました。



長い間、素敵な写真をありがとうございました！

5月20日（金）、本店役員室にて中央支店組合員永野拓也さんへの感謝状贈呈式を行いました。

永野さんの写真が広報誌「虹の大樹」の表紙を飾ったのは、平成12年4月から平成15年3月、平成22年4月から令和4年3月までの合計15年間。札幌市内を中心に道内各地、時には海外で撮影したもので、実に180枚もの写真をご提供いただきました。

贈呈式では、長きに亘り鮮やかな写真の数々で広報誌を彩っていただいた功績に感謝と敬意を表し、軽部幹夫組合長から感謝状と記念品が手渡されました。

永野さんは「このような機会を設けていただきありがとうございます。最近では専ら近隣の風景ですが、暇を見つけてはカメラ片手に出掛けて撮影を楽しんでいます」と話していました。

3年ぶりに神輿渡御が復活 組合員と職員が大役の 1基目を担ぎました。

北海道神宮例祭（札幌まつり）の最終日、6月16日（木）に行なわれた「神輿渡御」に、琴似地区・中央地区の組合員と当丁A職員14名が参加しました。神輿渡御は今年で141回目。当丁Aの奉仕員は、4基ある神輿のうち1基目を担ぐ大役を担っています。一昨年・昨年は新型コロナウイルス感染拡大防止のため中止されたことから、今回3年ぶりの実施となりました。

今年は感染対策のため渡御に携わる人数が例年の半数以下に抑えられたものの、神輿4基と山車8基が目見え。祭囃子を響かせながら札幌市内、14・3kmの道のりを一日かけて練り歩きました。沿道にはあいにくの雨模様にも関わらず、久々の神輿渡御を楽しみにしていた多くの市民が集まり、渡御の様子を見守りました。



野菜・花の苗を求める人で盛況！

4 会場で苗物販売を 実施しました。

5月18日（水）～22日（日）の期間、4つの会場で苗物販売を行いました。

苗物販売は、当JA管内の生産者が丹精込めて育てた良質な苗や各種肥料などを販売する5月の恒例行事。トマトやナス、キュウリなどお

馴染みの野菜はもちろん、ハーブ類、花など数多くの苗を取り扱います。昨年に引き続き来場者には、感染対策として入場制限や検温、手指消毒の徹底などに協力を求めました。今年も、手稲支店駐車会場を皮切りに、上篠路倉庫会場、玉葱選果センター内会場、ホクレンショップ FoodFarm 49条店特設会場の全4会場で販売を実施。終了時刻の前に完売する商品もあるなど、どの会場も多くの来場者で賑わいました。



手稲支店駐車会場



玉葱選果センター内会場



上篠路倉庫会場



ホクレンショップ FoodFarm 49 条店特設会場

中でもホクレンショップ FoodFarm 49 条店会場は、今年初めて試験的に売り場を設置。他の会場と比べて小規模ではあるものの、待ち時間なく買い物ができるとスーパーマーケットへ買い物に訪れた方々から好評を得ていました。

琴似統括支店 1 統括支店 1 協同活動

園児が見守る中、 馬鈴薯を植え付けました。



「この種芋を植えるとなんかいいものができるんだよ」と園児に種芋を見せてまわる横田さん

琴似統括支店では、発寒地区組合員横田光雄さんの圃場に「あづま幼稚園」の年長園児を招き、馬鈴薯の植え付けを行いました。

コロナ禍前までは、植え付けと収穫を園児や保護者に体験してもらっていたこの取り組み。現在は感染対策のために十分な距離を取り、園児には職員が作業する様子を見学してもらっています。

園児が見守る中、畑では9名の職員が手分けして種芋を植え付け。園児は自分たちで植えたい気持ちを

グッとこらえ、作業する職員に声援を送っていました。

秋の収穫作業についても園児の体験は見合わせる予定ですが、収穫した馬鈴薯は幼稚園に寄贈し、園児に味わってもらおう予定です。

1 統括支店 1 協同活動って？

平成26年度より開始したJAと組合員との絆作り、地域とのつながりの強化を目指す取り組み。組合員の皆さまをはじめ、たくさんの方々にご協力いただき、各地区の特色を活かした活動を行なっています。



美味しい馬鈴薯ができることを願って職員が汗を流しました。

市内3カ所の生産者直売所が 今シーズンの営業を開始しました！

とれたてっこ南生産者直売所

南支店に隣接する「とれたてっこ南生産者直売所」では、6月1日（水）に今シーズンの営業を開始しました。とれたてっこ南は、前身の「ふじのとれたてっこ」を含めると17年目の営業となり、今年は17軒の生産者が出品しています。

今年も新型コロナウイルス感染拡大防止のため、折り込みチラシでの事前告知は行ないませんでした。開店前からオープンを待ちわびる方々が列をつくっていました。初日



6月1日
オープン

とれたてっこ南生産者直売所

営業 月～土曜日 9:30～15:00
※当面の間、土曜日は13:00まで
休み 日曜・祝日
住所 札幌市南区石山2条9丁目7-88
電話 011-592-6141



オープン前から並んでいたお客さんを笑顔で迎えます。

はコマツナ、アスパラ、レタス、ブロッコリー、イチゴ、山菜などが並び、訪れた人はカゴいっぱい商品を購入していました。

同直売所運営協議会の東正信会長は、「初日の商品数はまだまだ少な

めですが、大勢の人が来てくれてホッとしています」と話していました。

とれたてっこ南は、11月上旬までの営業を予定しています。

東経済センター厚別直売所

東経済センター厚別直売所の営業は、6月13日（月）からスタートしました。今年も12軒の生産者が出品しています。

直売開始当初は、葉物や加工品が中心の品揃えでしたが、徐々にミニ



人気商品は早い者勝ち！週に何度も来店する方もめずらしくありません。

トマトなども並びはじめ、彩り豊かになってきました。オープン時間を目掛けて毎日常連客が列を作っており、朝の時間は特に賑わいを見せています。

厚別直売所は、10月末までの営業を予定しています。

6月13日
オープン

東経済センター 厚別直売所

営業 月～金曜日 10:00～15:00
休み 土曜・日曜・祝日
住所 札幌市厚別区厚別中央
5条3丁目1-6
電話 011-891-2154





6月13日
オープン

しのろとれたてっこ生産者直売所

営業 月～土曜日 10：00～15：00
 休み 日曜・祝日
 住所 札幌市北区篠路3条10丁目1-2
 電話 011-771-2130

「しのろとれたてっこ生産者直売所」の営業も6月13日(月)から始まりました。しのろとれたてっこの営業は今年で12年目。現在は11軒の生産者が出品しており、オープン前には同直売所運営協議会の鷲尾和義会長が「今年も美味しい野菜をたくさん販売していきましょう」と生産者の皆さんに声を掛けました。

初日のオープン直後は、この日を楽しみにしていた地域の方々が次々と訪れ、入場制限を行ないながらの営業となりました。7月上旬までの限定商品のイチゴが大人気だったほ

しのろとれたてっこ生産者直売所

か、レタスやアスパラ、キュウリなど新鮮な野菜が数多く並びました。しのろとれたてっこでは、11月上旬までの営業を予定しています。



しのろとれたてっこに出品する生産者の皆さん。「毎朝新鮮な野菜をお届けします！」

※各直売所では、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、ご来店の皆様まへ手指消毒やマスクの着用をお願いしております。また、感染状況によって営業時間短縮などの措置を講じる場合がございますので、予めご了承ください。

ホクレンショップ「もぎたて市」 2店舗で札幌産農産物を販売中！



(写真は昨年の様子です)

6月中旬～
スタート

ホクレンショップ店舗内に毎年夏期限定で設けられる生産者直売コーナー「もぎたて市」。南区の中ノ沢店、清田区のFood Farm 平岡公園通り店では、近隣の地区からそれぞれ届けられる札幌産の農産物を取り扱っています。

6月中旬から開始していますが、7月からはさらに品数が増えていくとのこと。お近くにお出かけの際は、是非お立ち寄りください。もぎたて市は、11月上旬まで実施を予定しています。

中ノ沢店

住所 札幌市南区中ノ沢2丁目2
 営業 10：00～21：45

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 10：00～21：00



青年部南支部の皆さんと南支店の職員が参加しました。

J A さつぽろ青年部南支部（今村哲平支部長）では、部員5名が参加し、豚糞堆肥の袋詰め作業を実施しました。

この取り組みは、古川農場（養豚）協力のもと、十年以上前から続いてきた南支部の恒例行事。堆肥の袋詰め・袋閉じ・積込みまでを青年部員と職員が協力して行ない、南経済センターで販売します。

今年度は、新型コロナウイルス感



力を合わせて堆肥を袋に詰めていきます。

染症対策として作業人数を縮小して実施し、午後1時から午後4時までの3時間で1袋13kgの肥料230袋を完成させました。

今村支部長は「豚糞堆肥の袋詰め作業は、南支部の伝統行事であり、今後も継続して実施していきたいと考えています。多くの方に南支部の活動や発酵豚糞堆肥を知っていただけたら嬉しいです。」と話していました。

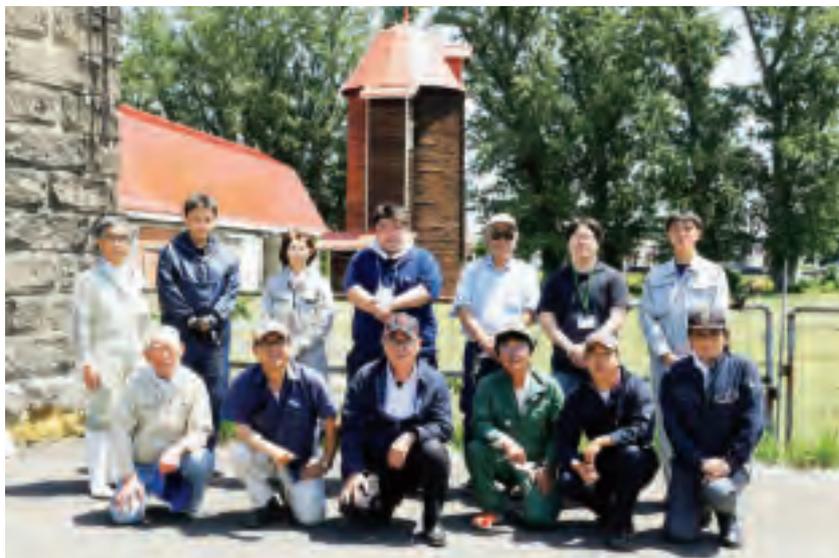
青年部南支部の部員が協力し、230袋の豚糞堆肥を袋詰めしました。

酪農畜産部会琴似・手稲支部、令和4年度牧草収量調査を実施しました。

6月8日（水）、酪農畜産部会琴似・手稲支部（萩中昭夫支部長）では、牧草収量調査（チモシー・オーチャード）を行ないました。

今回は、近藤牧場を出発拠点として3班に分かれて出発。調査結果の詳細については採取したサンプルの分析に時間がかかる為、後日の報告となりますが、農業改良普及センターより「本年は融雪の遅れや降水量も少なく、牧草の生育が停滞しましたが、先日の降雨により各圃場の牧草の生育が持ち直しました。以後、一番草の刈り取りは好天に恵まれ、順調に進んでいます」との講評がありました。

今年度も昨年度に引き続き、新型



酪農畜産部会琴似・手稲支部の皆さん

コロナウイルス感染予防の為、感染対策を徹底しながらの実施となり、最後に集合写真を撮影して終了しました。（中川特派員）



手軽に健康手指体操

首・肩・背中の 柔軟性アップ

6月号に引き続き柔軟性アップです。腰のひねりが加わることで、さらに首・

肩・背中の筋肉が伸びて、正しい姿勢を保ちやすくなります。

筋肉の凝りが日常化する

と、全身が緊張状態になり、呼吸も浅く、自律神経も乱れがちに。体は全てつながっているのです、

首・肩・背中の柔軟性が

高まるにつれて全身の巡り

も良くなっていきます。自律神経が整っていくと心身のリフレッシュ効果もアップ

します。この一連の体操は座ったままでもできますが、ぜひ立って行なってください。現代人は座りっぱなしの時間が増えていきます。また、

農作業で無理な姿勢が続く人にもお勧めです。悪い姿勢はさまざまな不調の入口。前回のステップと

今回のステップを毎日の習慣にして、繰り返し行ない

ましょう。

(健康生活研究所 堤 喜久雄)

1

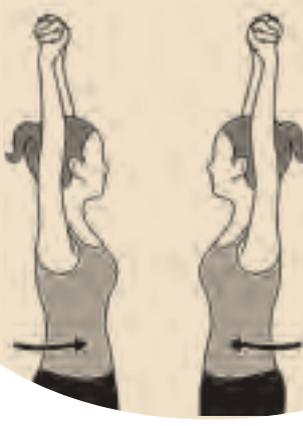


両足を肩幅に開き、背筋を伸ばして立ちます。腕をねじるようにして指を組み、上に伸ばします。体は前に向けたまま、首だけを左右に10回ひねります。

【基本の動き】

腕を交差させて、首・上半身をひねる

2



次は首と腰を一緒に同じ方向にひねります。左右10回行ないます。息を吐きながらひねり、吸いながら戻します。

ステップアップ

余裕がある人は、この体操をへそから指3本分下にある「丹田(たんでん)」にぐっと力を入れて行ないましょう。さらに効果がアップします。

ポイント

勢いをつけてひねると筋を痛めることがあるので、ゆっくりと呼吸に合わせて行ないます。



5月7日 土
畑の準備

「雑草がかわいそう」とあまり乗り気ではなかった雑草取り。でも「美味しい野菜を育てるため」とお手伝いしてくれました



5月21日 土
植付け

子ども達から育ててみたい野菜として人気があった「さつまいも」。「複雑な形の葉だった」という感想も



6月8日 木
お世話

ミニトマトのわき芽の摘み取りは、少し難しかったかもしれません

NPO 法人 Efy

Efy は、食を切り口に子どもの体験活動を増やすと同時に、地域の誰もが世代を超えて学び合う場を作りたいという思いから、2016年に食育活動を行っていた大学生の有志により結成され、2017年に法人格を取得しました。

メンバーは、栄養学を学ぶ天使大学の学生が中心となって活動しており、現在33名が所属しています。

Efy (Education〈学び〉、food〈食〉、yell〈学び合う〉)の頭文字をとった言葉)

NPO 法人 Efy・北光児童会館と連携し 食農教育に取り組んでいます。

農業の持つ価値の発信

JAさつぼろでは、令和4年度を
実践初年度とする第5次中期3カ年
経営計画において、重点テーマを
「農業の持つ価値の発信」と掲げ、
地域や社会への貢献活動の一環とし
て、より一層、子ども達への食農教
育活動に取り組むこととしています。
取り組みの一つとして、昨年よ
り、NPO法人Efy・北光児童会
館(東区)と連携し、食農教育活動

「Efyファームプロジェクト」を
実施しており、今年も軽部幹夫組合
長が先頭に立ち、進めています。
今年の「Efyファームプロジェクト」
では、北光児童会館を利用する
子ども達と一緒に、同館の畑で、ミ
ニトマト、枝豆(サツポロミドリ)、
にんじん、さつまいも(紅はるか)
を育てています。この活動により子
ども達が野菜の生育過程を学び、自

分達でお世話することを通じて、嫌
いな野菜の克服、さらには、食品ロ
スを減らす選択ができるようになる
ことを願っています。今年も、子ど
も達の「大きな畑を見てみたい」と
いう願いもあり、昨年はコロナ禍で
実施できなかった圃場見学も、9月
に実施できるよう準備しています。
また、将来「食」に関わる職業に
就くEfyのメンバーにも、「食」を
生み出す「農」について身近に感じ
てもらい、「農業の持つ価値」を発
信して欲しいと考えています。生産
者の想いにも触れてもらうため、青
年部員の圃場見学も予定しています。

令和3年度 Faith 優績渉外担当者 12名へ表彰状授与

金融・共済部門における渉外担当
者の年間個人総合目標「令和3年度
Faith」に基づき、昨年度の推
進活動において特に優秀な成績を収
めた渉外担当者に対し優績表彰が行
なわれました。今回の優績表彰には
12名の渉外担当者が該当し、各支店
にて常勤役員から表彰状と記念品が
贈られました。

昨年度の事業推進では、組合員の
皆さまより格別のお引き立てを賜り
役員一同、心より感謝申し上げます。
引き続ききめ細やかな訪問活動
に努めてまいりますので、変わらぬ
ご愛顧をお願い申し上げます。



軽部組合長から成績第1位の表彰を受ける共済部(令和3年度:平岸支店)の水口係長

理事会だより

第2回定例理事会

令和4年5月31日(火)午後1時00分より本店役員会議室において第2回定例理事会が開催された。

●協議事項

1、「JAさっぽろ・JAいしかり合併推進委員会」の設置および地区別懇談会資料について

今後のJAいしかりとの合併協議については、現在の合併推進準備委員会から、合併の実現に向けて必要な協議を行なう「合併推進委員会」へ移行するため、「合併推進準備委員会」と「合併推進委員会」の相異点について説明された。その後、6月の地区別懇談会で使用する資料の内、昨年11月の地区別懇談会で説明した内容から変更となった部分について詳細に説明され、可決決定。

2、令和4年度本店行動計画の一部修正について

経済事業における相対取引取扱高を修正する理由と修正後の数値について説明され、可決決定。

3、第24回通常総代会の提出議案について

第24回通常総代会の提出議案及び参考事項について説明され、可決決定。

定。

4、第24回通常総代会の目的事項について

第24回通常総代会の目的事項(議事日程・決議事項・報告事項)が説明され、可決決定。

5、農業振興計画および第5次中期3カ年経営計画の取り組みについて(要約版)

今年の総代会より、昨年6月に閣議決定された「規制改革実施計画」および総合農協向けの監督指針に基づき、JAの自己改革実践の取り組みの要約版を作成して、事業計画の補足資料として添付の上、提出する事となった旨、および資料の内容が説明され、可決決定。

6、総代会参考書類に記載すべき事項、及び決算関係書類及び部門別損益計算書について

第24回通常総代会議案(総代会参考書類)記載の内容、決算関係書類(貸借対照表、損益計算書・注記表・附属明細書)、剰余金処分案、監査報告書、部門別損益計算書について説明され、可決決定。

7、議決権行使書面について

第24回通常総代会における議決権行使書面の様式、賛否の判定、提出期限等が説明され、可決決定。

8、代理人による議決権の行使について

第24回通常総代会における代理権

標準の様式、配布方法等が説明され、可決決定。

9、令和4年度給与改定について

令和4年度の平均定昇額及び定昇率等の改定案が説明され、可決決定。

10、令和4年度夏期手当の支給について

夏期手当の支給基準・支給人数・支給総額・支給日等が説明され、可決決定。

11、「個人情報取扱規程」の一部改正について

令和4年4月1日に施行された「改正個人情報保護法」に伴う所要の改正である旨が説明され、可決決定。

12、「特定個人情報取扱規程」の一部改正について

令和4年4月1日に施行された「改正個人情報保護法」に伴う所要の改正である旨が説明され、可決決定。

13、金融機関貸付金の取り扱いについて

本店営業部扱いの2社に対する金融機関貸付内容が説明され、可決決定。

●報告事項

1、みのり監査法人期末監査報告

2、JAさっぽろ農業振興計画および経済センターの合理化計画について

3、令和3年度自己資本比率について

4、JAバンク経営戦略シートの策定について

5、総体的なリスク量の報告について

6、「有価証券に係るリスクの量的管理」の報告について

7、

8、

9、

JAさっぽろ DATA	組合員数	令和4年5月末業務実績		令和4年4月末業務実績	
		正組合員	3,534名	3,532名	
		准組合員	31,902名	31,868名	
	合計	35,436名	35,400名		
	出資金残高	65億1百万円	64億9千2百万円		
	販売取扱高	1億2千3百万円	6千3百万円		
	購買供給高	2億2千万円	7千5百万円		
	貯金残高	3,417億1千4百万円	3,425億1千8百万円		
	融資残高	848億3千5百万円	849億5千9百万円		
	共済保有高	5,909億9千5百万円	5,919億3千9百万円		
	施設建設取扱高	0円	0円		
	管理受託戸数	4,635戸	4,645戸		

7、令和3年度大口信用供与先経営
状況報告

8、貸付金に係る信用集中リスク報
告

9、令和3年分確定申告集計につい
て

10、地区別懇談会の開催日程の一部
変更について

11、4月末財務状況報告

12、4月末組合員加入・脱退状況及
び未済持分譲渡報告

13、5月の動静と6月の予定につい
て

14、札幌協同振興(株)の令和3年度決
算等報告
(閉会・午後4時09分)

JAさっぽろ野球部

第62回石狩管内JA

野球大会に出場

準決勝で惜しくも敗れる

6月4日(土)、第62回石狩管内
JA野球大会が開催され、当JA野
球部が出場しました。

同大会は新型コロナウイルス感染
拡大の影響で一昨年・昨年と中止さ
れており、今回3年ぶりの開催。各
JAからの観戦人数に制限を設ける
など、感染対策を徹底して行なわれ
ました。

当JA野球部は1回戦、JAいし
かりに7対5で見事勝利し準決勝に
進出。同日に行なわれたJA道央と

の準決勝では、最終回に粘りを見せ
健闘したものの3対6で惜しくも敗
れました。総合成績は第3位、個人
賞では、厚別支店の外石和也選手が
敢闘賞に輝きました。
当JA野球部では今後も公式戦へ
の出場を予定しています。引き続き
応援よろしく願っています。



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。
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。

収穫加工体験講座(7月28日頃から受付開始)

親子で夏野菜収穫石窯ピザコース

・日程: 8月6日(土) 10時00分~12時00分

・会場: 体験農園 ・定員: 5組(1組5人まで)

・参加費: 1,000円

収穫加工体験講座(7月28日頃から受付開始)

親子でトウモロコシ収穫石窯焼きコース

・日程: 8月20日(土) 10時00分~12時00分

・会場: 子ども農園 ・定員: 5組(1組5人まで)

・参加費: 1,000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

〒007-10880 札幌市東区丘珠町584番地2

電話(011) 787-10223



ホクレン農業協同組合連合会よりお知らせ

令和4肥料年度 肥料価格について

1. 価格交渉の経過

- (1) 令和4肥料年度（令和4年6月～令和5年5月）の価格について、弊会は生産者・会員農協を代表して、本年2月より各メーカーと個別に交渉を行いました。
- (2) 弊会は生産者の営農コスト低減や農業生産基盤の維持拡大を着実に実践するべく、生産者・農協から結集された数量をもとに交渉を進めましたが、穀物価格の上昇や中国の輸出規制、ロシアのウクライナ侵攻等により、肥料原料の需給がひっ迫していることから、尿素やりん安、加里等の主要輸入原料が高騰すると共に、円安進行の影響もあり、価格のみならず原料の調達面も含め、非常に厳しい情勢下での交渉となりました。

2. 価格交渉の結果

弊会取扱主要化学肥料の平均で78.5%の値上げでの決定（令和3肥料年度対比）

- (1) 肥料原料の国際市況は、世界的な穀物需要の増加を背景に高騰しております。令和4肥料年度の輸入原料価格については、直近の為替状況を反映するとともに、尿素やりん安、加里等主要輸入原料が強含みで推移していることを踏まえ、年間を見通した市況を反映し設定しました。
- (2) 製造諸経費について、重油や労務費等が値上がりの環境にあります。値上がり幅を極力圧縮しました。
- (3) しかしながら、全体としては、輸入原料価格の高騰影響が極めて大きく、弊会取扱主要化学肥料の平均で前年対比102%を超える大幅な値上がりとなりました。
- (4) このことを踏まえ、価格高騰への対応として、61億円の「系統独自早期原料手配メリットおよび激変緩和対策」等を実施し、価格抑制に努めます。
- (5) この結果、弊会主要化学肥料の平均で78.5%の値上げでの決定に至りました。

3. 今後の各種取り組み

肥料原料調達から製品供給および生産現場での技術対応までの各種取り組みを実施して、安定供給ならびに施肥コスト低減に取り組んでまいります。

(1) 原料調達

輸入原料の安定確保に向け国の支援（化学肥料原料調達支援緊急対策事業）も活用し、仕入先の多元化や早期手配を進め、安定供給に努めます。

(2) 製品供給

ア. 安定供給に向けた予約購買体制の強化に努めます。

イ. コスト低減の最重点品目であるBB肥料の積極的な取扱拡大を図ります。

ウ. 施肥作業の省力化や環境配慮への取組みに繋がる銘柄の普及推進に取り組んでまいります。

(3) 技術対応

土壌分析診断の重要性の再啓発ならびに分析結果に基づく適正施肥の推進に努めます。

また、国内資源の有効活用を目的とした粒状堆肥入りBB肥料の商品化に取り組んでまいります。

※内容に関しての問い合わせは、下記にお願い致します。
ホクレン農業協同組合連合会 資材事業本部 肥料農薬部
肥料課（TEL：011-232-6158）