

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
9月号
NO.2888

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

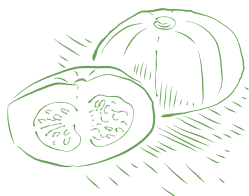
女性部本部役員
日帰り現地研修

丁寧に「大浜みやこ」を収穫する澤谷隆洋さん(手稲地区組合員)

Photo by SOGA Takahiro

虹の大樹

2022年9月号 NO.288



03 特集

女性部本部役員 日帰り現地研修を 実施しました。

06 組合員紹介「よこがお」
手稲地区組合員

松森剛さん・諒さん親子

08 アラカルト《組合員の活動をご紹介》

10 青年部&女性部NEWS

11 健康講座

貧血は美容の大敵。体調不良の原因にも
12 農力アップコーナー
農作業事故に注意しましょう！

13 伝言板《JAからのお知らせ》

18 にじいろ情報館

《上手に利用しよう！JAの特典》

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

当たり前のことをしっかりと

「大浜みやこ」のこだわりを守るために

連日続いた雨が上がり雲一つない真っ青な夏空の下、遠くに風力発電の風車がゆっくりと回っている。「風が強い土地柄なんです。あまり風が強すぎると色々苦勞もあるのですが、この砂地が広がる場所ではないとね」

澤谷隆洋さん（手稲地区組合員）の元を訪れると、黄色い花が咲く大浜みやこの畑へと案内してくれた。澤谷さんは、石狩市花畔で大浜みやこを生産・出荷する他、JAいしかり地物市場『とれのさと』で販売するアスパラガスなどの野菜も生産している。

「大浜みやこの特徴である高い糖度を出すために追肥は欠かせないのだけど、そうすると他の草も元気になっちゃうのが大変かな」

そう笑うと、畑へと入りかぼちゃを選びハサミを入れる。砂質土の畑の上で完熟してから収穫するのも大浜みやこの特徴だ。畑の外で待つもう一人に投げて渡す収穫方法が興味深く、聞いてみると、「畑の場所によっては真ん中に中継役も入るんだよ」との話に驚かされた。

収穫したかぼちゃは倉庫で丁寧な磨いた後、数日間風に当てて乾燥させる。選果には重さ、傷の有無等厳しい基準があり、すべてを満たしたかぼちゃだけに大浜みやこの証であるシールを貼り、ようやく出荷へと至る。このシールは厳重に管理され、使った数を申告するほどの念の入れようである。

「大浜みやこの生産者として、当たり前のことをしっかりと守ってやっているだけです。まだまだですけど」

生産者皆で確立したブランドを守り抜く決意と誇りが、どこまでも謙虚な言葉と並んだかぼちゃからひしひしと感じられた。

（2022年8月17日 取材）

札幌の農業を知る・伝える

札幌農業の魅力を広めよう！

女性部本部役員 日帰り現地研修を 実施しました



J Aさっぽろ女性部（菅原利恵部長）では、7月21日（木）女性部本部役員16名と事務局2名の計18名が参加し、「女性部本部役員日帰り現地研修」を実施しました。

この現地研修は毎年の恒例行事でしたが、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため一昨年・昨年は中止し、今回3年振りに実施することができました。コロナ禍以前は札幌市外の観光をメインとしていましたが、今年は「札幌の農業を知る・伝える」をコンセプトに、札幌の生産者が経営する飲食店等を巡る試みを初めて企画。

同女性部の菅原部長は、出発に先立ち「コロナ禍で様々な行事が中止となっていたので、ようやく研修会を再開でき嬉しく思います。生産者のお店を訪れることで、女性部が率先して札幌の農業を応援していきましよう」と部員の皆さんに呼びかけました。

札幌市南区の小松菜生産者今村哲平さんの圃場を皮切りに、清田区

のスイーツ店、隣接する江別市のソフトクリーム工房など広範囲にわたる8つのスポットに立ち寄り、女性部員の皆さんは各箇所で購入物を楽しんでほか、生産者から栽培や飼育、商品へのこだわりについて説明を受け、興味津々な様子で耳を傾けていました。

研修の様子や各スポットでいただいた様々な商品をご紹介します。





パスタ・ピザ
各種 500円(税込)



女性部の声

カルボナーラを頂きました。小松菜とクリーミーなソースがよく合います。コーヒーも美味しかったです。

女性部の声



先輩たちの教えを受け、一生懸命仕事をしている姿に幸せを感じました。



パン・パウンドケーキ各種
1個 120円(税込)

南地区組合員
今村哲平さんの圃場

美しく食感の良い
小松菜と大評判

1 今村農園

国道230号線沿い、八剣山を望む圃場で小松菜を露地栽培しています。今村さんが心を込めて生産した小松菜は、このおしゃれなロゴ入りパッケージが目印。とれたてって南生産者直売所で購入できます！



小松菜 100円(税込)

女性部の声
ひと束、ひと束の形が揃っていて感動！シャキシャキの食感です。

近郊産果物のワインやジャム

旅路ジャム(ブドウ)
410円(税込)

2 八剣山キッチン&マルシェ

八剣山ワイン、ジャムなどの地元加工品の購入の他、南区産の野菜や卵、ソーセージなどをメインに使用した、ここでしか味わえないこだわりメニューもお楽しみいただけます。

女性部の声

とてもなめらかな食感で、ブドウの香りと甘味に大満足です。



札幌市南区砥山 194-1
011-596-5778

マルシェ 10:00~17:00
キッチン 11:00~17:00 (LO16:30)
困水曜日 有



JAさっぽろ女性部は、買って、食べて、おすすめして 札幌農業を応援します！

自家農園いちごたっぷりの
パフェが大人気！

豊平地区組員
大西智樹さんのお店

5 自然満喫倶楽部

4月中旬から1月上旬は自家農園産四季なりいちご「エラン」を使用。アイスの甘みといちごの酸味が相まって絶品です。ご自宅から遠い方はアリオ札幌店でも食べられますよ！



札幌市清田区有明 187
011-883-6886

☎ 夏季 3/1~10/31 10:00~17:00
冬季 12/1~2/28 11:00~16:00
☎ 夏季 無休 ・ 冬季 不定休



いちごパフェ各種
500円~800円(税込)

女性部の声

ジュシーないちごですね。餡にまでイチゴが練り込こまれていて風味を感じられました。また、生産者として長期間にわたるいちごの収穫調整への努力が伝わりました。

いちご大福
各 300円(税込)



豊平地区組員
永光洋明さんのお店

雄、雌一緒に平飼いされる
健康な鶏の卵とスイーツ

4 永光農園コッコテラス

自然豊かな環境下で、良く運動し健康的に暮らす鶏が産んだ有精卵を購入できます。飼料の原料も90%以上が、北海道産で安心。自慢の卵で作ったシフォンケーキがおすすめ！店内にはカフェスペースも併設され、パンケーキが好評です。



札幌市清田区有明 216
011-886-7204

☎ 10:00~17:00
(カフェ 11:00~17:00 L.O 16:00)
☎ 水(祝日の場合は営業)
(カフェは水、土、日、祝日)
☎ 有

女性部の声

ふわふわ、しっとりとした食感。卵もほんのり甘みを感じて美味しかったです。



シフォンケーキ
1個 356円(税込)



卵 6個入~
410円(税込)~



牧場直送の牛乳で作った
新鮮なソフトクリーム

厚別支店組員
小林牧場さんのお店

8 小林牧場 おかしなソフトクリーム工房

牛乳そのものにこだわったソフトクリームを、雄大な牧場風景を眺めながら味わえます。「牛乳ソフト」をはじめ、爽やかな口当たりの「ヨーグルトソフト」、小林牧場の生乳100%で作るチーズや牛乳なども販売しています。

女性部の声

後味がさっぱりとして、口どけがよく、もう一つ食べたくまりました。



牛乳ソフト(カップ) 380円(税込)
※トッピングは別料金です。

江別市西野幌 423-18
011-398-7172

☎ 4月中旬~10月中旬 10:00~17:00
10月中旬~4月中旬 10:00~16:00
☎ 不定休 ☎ 有



女性部の声

生産者さんと直接お会いして、こだわりを伺うことが出来たので沢山の方にすすめてみたいです。

パスタやピザなどのメニューに学校のファームで
生徒が栽培する旬な野菜をふんだんに使用

3 市立札幌みなみの杜高等支援学校 杜 cafe

入店すると、気持ちの良い挨拶とともに生徒さんたちが笑顔で出迎えてくれます。店内は清潔感があり、木の温もりを感じられ、ゆったりと過ごすことができます。メニューは旬の野菜に合わせて決めるので、月ごとに何が食べられるかお楽しみ。生徒さんが焼いたパンの販売も行っていて、行列ができるほどの人気ぶり。すぐに完売になることもあるのでご注意ください。女性部では今秋に同校と連携し、生徒さんとともにカフェで提供する漬物のレシピを考案する「漬物講座」を行う予定です。



普段公開していないファームの
圃場も案内してもらいました。

札幌市南区真駒内上町 4丁目 7-1
市立札幌みなみの杜高等支援学校内
011-596-0451

営業時間・休日はホームページの営業カレンダーをご確認ください。
☎ 有



厳しい基準をクリアした 良品だけを出荷し、 ブランドを継承し守り続ける

砂地の畑で育む二つの特産品
「大浜みやこ」と「サッポロスイカ」
を栽培

良く晴れた夏の日、小樽ドリームビーチと目と鼻の先にある手稲山口地区の松森剛さんの倉庫では、収穫の最盛期を迎えた「大浜みやこ」かぼちゃと「サッポロスイカ」が所狭しと並べられていた。

「例年になく強い西風や、6月の日照の少なさには悩まされましたけどね。高めの気温を維持してくれたから、みやこの収穫はやや早めに始まって糖度・粉質ともにすごく良い。スイカは小玉傾向だけど、今年はとにかく甘いですよ」

手稲山口と言えば、砂地の畑。開拓当初、開墾は容易に進んだものの地力に乏しく、農業不毛の地と言われていた。この砂地に適した作物を模索して

始まったのがスイカの栽培で、瑞々しく抜群の甘味を誇るスイカは、「山口スイカ」として人気を博し、後に「サッポロスイカ」と名を改めた。また、そのスイカの冷害対策として始まったのがかぼちゃの栽培。ホクホク食感と高い糖度を武器に「大浜みやこ」は誕生以来、全国の市場にその名をとどろかせている。

「収穫が始まるとシーズンが終わるまでは休めませんね。今年は大浜みやこは約12トン（1、300玉）、サッポロスイカは約25トン（9、700玉）の出荷を最低目標に掲げています」

プロゴルファーを夢見た
高校時代を経て

地域のブランドを守る生産者に

年間のスケジュールは、2月末からハウスを建て、かぼちゃ・スイカともに3月末にかけて播種。GWには定植



手稲地区組合員

松森 剛さん

●まつもり つよし

昭和36年4月、札幌市生まれの61才。

手稲山口地区で「大浜みやこ」かぼちゃと「サッポロスイカ」を生産。果実部会部会長。

松森 諒さん

●まつもり りょう

平成6年11月、札幌市生まれの27才。

高校卒業後に就農し、父・剛さんとともに農業に従事する。趣味は家族や友人とキャンプ。

収穫から出荷するまで、数日間倉庫に置かれる「大浜みやこ」。“風乾”と呼ばれ、ヘタの部分がかびないようにしっかりと乾燥させる。



し、7月中旬からかぼちゃの収穫、その後まもなくスイカの収穫も始まる。9月中旬までに一気に出荷を終えるため、この時期は家族を総動員して作業にあたる。

作業全体の総指揮を取る剛さんが農業を始めたのは、昭和55年、高校を卒業してすぐのこと。学生時代は、プロゴルファーを目指し、練習に明け暮れる毎日だった。

「高校に入った年に道内で初めてジュニア大会が開催されるようになり、優勝すればプロの道が拓けるというところでしたが、悔しくも優勝には手が届きませんでしたね」

高校最後の大会を終え、剛さんは、

すぐに就農することを決意。父親が一線を退いた後には経営も引継ぎ、これまで43年もの間サッポロスイカと大浜みやこの生産を続けている。

「路地栽培で真夏に出荷するサッポロスイカ。ハウス栽培が多い道内では珍しいですよ。大浜みやこは完熟で収穫するので追熟の必要がないんです。完熟するまで畑に置いておけるのは砂地の畑だからこそ。どちらも一度食べてもらえれば美味しさがわかりますよ」

子どもの頃から弟で一番のお手伝い好き

次男の諒さんが就農して10年

果実部会の部会長を務める剛さんは、今年も札幌市中央卸売市場で行なわれた大浜みやこサッポロスイカの初セリを見届けた。この初セリに、8年ほど前から同行しているのが、次男の諒さんだ。

「子どもの頃から出荷する様子は見ていましたが、市場でどのように取引されるのか興味がありました。朝は早いけど圧倒される活気があって、毎年楽しんで見に行っています」

5人姉弟の3番目として育った諒さんは高校卒業後にすぐに就農。すでに10年間農業に従事し、家族の中心となって作業に励む。

「勉強も得意じゃなかったですからね(笑)。元々進学する気はなくて、就職

か実家で農業をするかで迷っていました。正直最初は、手伝いの延長という感じだったので、今となっては少し反省する部分もありますね」

子ども達も畑に出て農作業を手伝うのが当たり前。そんな姉弟の中でも、小さな頃から特に積極的だったのが諒さんだったと剛さんは振り返る。

「農作業というか、とにかくトラクターが好きで子どもでした。小さい頃からじいさんと一緒に乗り込んで。あまりに熱心だから、諒は将来農業やるんじゃないか!?なんて大人の中では話題になっていましたよ」

「大きいものを動かすことに男心をくすぐられていたんでしょうね。仕事になつてからは、神経は使うけど体力的に楽つていう意味でもトラクターは好きです(笑)」

トラクター好きが高じて、少年時代から多くの時間を畑で過ごし、自然と農業の道に進んだ諒さんは、ブランド農産物を守る若き生産者として着々と歩みを進めている。

砂地で育む自慢の味

自信を持って、これからも

生育中、球の向きを変えて均一に日を当てることで全体に色を付けるのが一般的なスイカやかぼちゃ。松森さんの倉庫を見渡すと、土に触れていた黄色い部分が残るまま残る大浜みやこが

ずらりと並ぶ。

「かぼちゃは必ず横向きに実が付きません。スイカと違ってツルも堅く無理に動かすと実が取れたり、根が抜けたりとリスクも大きいんです。味は同じだし、むしろその部分で熟しているかわかるので、あえて全体に色を付けないのが大浜みやこなんですよ」

大浜みやこの誕生当初、市場では「球全体に色を付けないなら買わない」との声もあがったが、味を確かめ「そのままでは非買わせてほしい」と評価が一転したという逸話もある。そんな誰もが認める地域ブランドにも立ちはだかるのが後継者不足の問題だ。松森さんのお宅では諒さんの存在が大きい。が、地域的に見ると生産者の高齢化は深刻な状況だという。

「サッポロスイカも大浜みやこも絶対的な自信を持って生産しています。ブランドを守るためには厳しい基準もありますが、それでも残していきたいという人が集まってこれからも続いていければ嬉しいですね」

農業不毛の地と言われながらも確立した誇れる地域ブランド。砂地の畑がもたらす二つの恵みが未長く未来へ繋がることを願わずにはいられない。

(2022・8・5 取材・撮影)



今年も大浜みやこと サッポロスイカの初セリが 札幌市中央卸売市場で 行なわれました！



大浜みやこと初セリで取材を受ける松森部会長

7月19日(火) 大浜みやこと初セリ
手稲山口や石狩市の一部で栽培されるブランドかぼちゃ「大浜みやこと」の初セリでは、秀品5玉(10kg) 7万円と昨年と同額の最高値がつけました。大浜みやことは、現在8戸の生産者が栽培。育苗研修会から圃場検見、目揃会、糖度検査、圃場の中間状況確認までを全生産者で行ない、検査員の厳格な基準に合格した質の良いものだけを大浜みやこととして市場へ出荷しています。贈答用としても人気が高く、お中元の時期に出荷できることも大きな強みのひとつです。

今年も、5月の定植後に33・7℃の真夏日を記録したことや、例年にはない西風の強風が何度も吹いたこと、6月の半分が天候に恵まれなかったことなどが懸念されましたが、その後、気温が高



果実部会で大浜みやことのポスターを作りました。

めに推移したことで着果も生育も順調に進みました。ほとんどの生産者が例年よりも早く収穫作業に入ったとのことで、昨年よりも5日ほど早い初出荷となりました。今年の出荷は、9月中旬までを予定しています。

8月4日(木)「サッポロスイカ」初セリ

「サッポロスイカ」

の初セリでは、昨年と同額、秀品2玉(3Lサイズ) 1万円の最高値がつけました。



最高値がついた
サッポロスイカ

サッポロスイカは大浜みやこと並ぶ手稲山口の特産品で、現在は3戸の生産者が栽培しています。大浜みやこと同様、砂地の畑で栽培され、果実のしまった肉質と朝晩の寒暖差が引き出す抜群の甘味に定評があります。

今年も、5月から6月にかけての日照不足などの影響で生育が若干遅れ、全体的に小玉傾向ですが、甘さは秀逸とのこと。9月上旬までの出荷を予定しており、札幌市内のスーパーや百貨店などで販売されます。



応援に駆け付けたスイカレディ



久しぶりに支部の活動を再開
女性部厚別支部

シェフの実演から学ぶ イタリアンな昼食会



シェフの技に釘づけな部員の皆さん

8月3日(水)、女性部厚別支部(金子嬉代子支部長)では、厚別支店調理室にて部員24名が参加し、調理実演付き昼食会を実施しました。

講師にお招きしたのは、新札幌駅から徒歩1分にあるイタリアンバル「地下バル Cheers」の斉藤大雅(ご夫妻)の生乳で作るチーズなどをふんだんに使った、ほかでは味わえない本格イタリアンメニューを提供しています。

今回は、お店で人気の「小林牧場のチーズニョッキ」の作り方を実演。ニョッキは茹でたじゃがいもと強力粉・薄力粉などを使い、ソースは生クリーム、バター、粉チーズ、3つの材料だけであつという間に完成です！ポイントを押さえれば、簡単に作る事ができるそうで、部員の皆さんからは「家でも作ってみたい」という声があがっていました。



講師を務めていただいた斉藤シェフ(右)ご夫妻

昼食会ではチーズニョッキの他、「イタリアンシェフの和メニュー」をテーマに、和の要素を取り入れた白米に合うおかずがたつぷりのお弁当も用意していただき、あまりの美味しさに皆さんペロッと完食していました。

新型コロナウイルス感染拡大による活動自粛で、2年6カ月振りの支部行事となりましたが、話に花が咲き親睦を深めることができました。

(北林特派員)



大好評だったお弁当



実演いただいた「小林牧場のチーズニョッキ」

地下バル Cheers (チアーズ)

札幌市厚別区厚別中央1条6丁目3-1
ホクノ新さっぽろビル地下1階
TEL : (011) 887-9767
ランチ 11:30~14:30
ディナー 17:30~23:00

詳しくはコチラを
チェック!⇒



JAさっぽろ青年部×Soup Stock Tokyo 札幌野菜を使った 「季節のボルシチ」が 今年も販売されます！



食べるスープの専門店「Soup Stock Tokyo（スープストックトーキョー）」の円山店・大同生命札幌ビルmiredo店では、JAさっぽろ青年部の部員が生産した野菜を使用した「季節のボルシチ」を期間限定で販売します。

「青年部員が生産した札幌のおいしい野菜を多くの方に知ってほしい」という部員の声から始まったこの取り組みは、今年で3回目。昨年は52日間販売し、7,000杯以上を売り上げ大好評となりました。

今年の「季節のボルシチ」は、札幌産の馬鈴薯や札幌黄（玉ねぎ）をごろっと使用し、小林牧場の生乳を使ったチーズ

がトッピングされる予定です。

JAさっぽろ青年部とSoup Stock Tokyoのこだわりがぎゅっと詰まった「季節のボルシチ」をこの機会に是非ご賞味ください。

※「季節のボルシチ」は、テイクアウトも可能です。

季節のボルシチ販売期間

冬のボルシチ

11月7日(月)～11月26日(土)

※青年部提供野菜・乳製品
馬鈴薯(男爵)・玉ねぎ(札幌黄)
小林牧場物語カリッとゴータチーズ

Soup Stock Tokyo 円山店

札幌市中央区南1条西27丁目1-1
マルヤマクラス1階

Soup Stock Tokyo 大同生命札幌ビルmiredo店

札幌市中央区北3条西3丁目1-4
大同生命札幌ビルB1階

サッポロさとらんどで

「たまねぎフェア2022」開催

札幌の農畜産物を使用した
女性部特製の「豚汁」と

青年部員が生産した玉ねぎを販売します！

サッポロさとらんどで開催される「たまねぎフェア2022」では、JAさっぽろ女性部とJAさっぽろ青年部のブースをそれぞれ出店します。

女性部ブースでは、女性部員の皆さんが腕によりをかけて作る特製「豚汁」を販売し、青年部ブースでは、青年部員が生産した玉ねぎ（規格外品）の詰め放題を実施します。どちらのブースも1日限りの出店です。皆さまのご来場を心よりお待ちしております！

サッポロさとらんど「たまねぎフェア2022」

開催日時 9月23日(金)・祝 10:00～16:00

※「たまねぎフェスタ」は9/23～25の3日間の開催です。
※女性部・青年部ブースともに、商品がなくなり次第終了いたしますので、予めご了承ください。

開催場所 サッポロさとらんど交流館

札幌市東区丘珠町519-1 ※第6駐車場をご利用ください。

女性部の豚汁は、
11:00～の販売です。



新型コロナウイルス感染拡大の状況によって、イベントの開催中止や内容の変更を行なう場合がございますので、予めご了承ください。



貧血とは血液中のヘモグロビンが減った状態です。ヘモグロビンは酸素を吸着して全身に運搬するので、貧血になると体内の酸素が不足して、息切れや立ちくらみ、ふらつき、疲労感、動悸や息切れ、意欲低下などの症状を感じることがあります。

さらに肌や爪や髪にも貧血の影響が及びます。顔色が悪くなる、肌のシミができる、ニキビができやすい、爪が変形したり折れやすくなる、抜け毛などが現れることもあります。つまり、貧血は全身状態を悪くする上に、美容の大敵でもあるのです。

貧血の原因は、いろいろありますが、女性は月経により血液が失われるため、貧血になりやすいといえます。他にも胃腸の病気で出血がつづいていたり、悪性腫瘍など重篤な病気で貧血になる可能性もあります。まずは、定期的な健康診断で貧血の有無を調べ、貧血の人は医療機関を受診し原因を調べましょう。

鉄は血液中のヘモグロビンの材料なので、鉄が欠乏するとヘモグロビンが十分には作られず貧血になります。貧血になりやすい女性がダイエットや偏食などで摂取する鉄が足りないとい鉄欠乏性貧血が起こりやすくなります。

食品の鉄には2種類あり、動物性食品の赤身肉（豚

貧血は美容の大敵



肉、牛肉など）、レバー、魚介類に含まれる「ヘム鉄」は体内での吸収率が良いのでおすすめです。農作物の小松菜やホウレン草など緑黄色野菜や豆類に含まれる「非ヘム鉄」は体内での吸収率が低めです。しかし、「非ヘム鉄」も一緒にビタミンCや肉類などのタンパク質を摂取すると吸収率が上がり、効率良く鉄を吸収できます。

暑い時期はサツパリ系の炭水化物中心の食事が多く、鉄不足になっていた人も多いためです。この時期に食生活を見直し、バランスの良い食事で貧血の予防や対策を心掛けましょう。

（健康科学アドバイザー 福田 千晶）

体調不良の原因にも

JAさつぽろ・JAいしかり 合併推進委員会を設置しました。

7月19日（火）、JAさつぽろ、JAいしかりの2JAで
合併推進委員会が設置されました。主要概要は以下のとおりです。

参加JA②JA③：JAさつぽろ・JAいしかり

役員 委員長 軽部 幹夫（JAさつぽろ 代表理事組合長）
副委員長 中村 武史（JAいしかり 代表理事組合長）

設置年月日：令和4年7月19日（火）

合併目標日：令和5年10月1日（日）

主要事業概要（R3年度）

正組合員数	4,024人
准組合員数	34,732人
正組合員戸数	3,292戸
職員数	401人
貯金	3,620億1千3百万円
貸出金	970億4千1百万円
販売支払高	42億3千3百万円
購買品供給高	26億5千万円
共済保有高	6,409億9千3百万円

数値は各JAの通常総（代）会記載数値の合計

※職員数は常雇人含む

※販売支払高は生乳補給金を含まない

※共済保有高は保障合計額

仮決算棚卸に伴う
経済センター臨時休業の
お知らせです。

9月30日金

各経済センター店舗は仮決算棚卸のため、右記日程を臨時休業とさせていただきます。

組合員の皆さまには大変ご迷惑をお掛けいたしますがご理解のほどよろしくお願い申し上げます。



農業用廃プラスチック回収日のご案内 「農ビ」と「農ポリ」の2種類に分別してください



農家組合員の皆さまへ「農業用廃プラスチック」の回収日をお知らせいたします。

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準備をお願いいたします。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スチック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。

回収スケジュール

南経済センター (南支店駐車場)	10月31日 月
西経済センター (手稲支店駐車場)	11月1日 火
東経済センター (旧東経済センター倉庫)	11月2日 水
北札幌経済センター (玉葱選果場駐車場)	11月4日 金
北経済センター (上篠路倉庫)	11月7日 月

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）、ポリオフィレン製

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 1000枚で9kg
- ・ 農ポリ 1000mで8.3kg

※新品の場合のため、水や泥で2〜3割は増える見込みです。

【お問い合わせ】

経済部営農販売課（TEL：621-1346）

または各経済センターへ

献血者へ 札幌産小松菜を プレゼントしました



7月22日（金）・28日（木）、JAさっぽろでは、地域貢献活動の一環として、またSDGs（持続可能な開発目標）の達成に向けた取り組みの一つとして、北海道赤十字血液センター（西区二十四軒）を訪れる献血協力者へ札幌産小松菜をプレゼントしました。

今回の取り組みは、コロナ禍で輸血用の血液が不足しがちとなっており、献血協力者を増やそうと行なったもので、鉄分が豊富で貧血予防にも効果があるといわれる小松菜を手渡し、健康増進にも貢献したい考えです。また、同血液センターと当JAに加え、カゴメ(株)とも連携したことで、野菜摂取の充足度を測定することができる機器「ベジチェック®」を使った測定会も同時に行ないました。

2日間の同血液センターでの献血協力者は140名で、地元で採れた小松菜のプレゼントはとて好評でした。

*「ベジチェック」はカゴメ(株)の登録商標です。



献血後に「ベジチェック®」測定を体験いただき、小松菜をお渡ししました。

理事会だより

第4回定例理事会

令和4年7月29日（金）午後1時00分より本店役員会議室において第4回定例理事会が開催された。

●協議事項

- 1、令和3年度決算版ディスクロージャー誌について

記載内容が説明され、可決決定。なお、7月末までに当組合ホームページで開示すること、及び冊子については店舗及び事務所に備え付けする旨が補足説明された。

- 2、JAさっぽろSDGs取組方針の策定について

昨年11月に開催された第30回JA北海道大会において、JAグループ北海道はSDGsの達成に貢献する事を確認した事を受け、JAさっぽろとしてSDGsに積極的に取り組んでいくための「JAさっぽろSDGs取組方針」の策定、今後の取り進め内容等が説明され、可決決定。

- 3、大口融資案件の取り扱いについて

清田支店扱いの大口融資1件について、申込事項・取組経過・資

金計画・財務状況・保全状況・弁済見込み等が説明され、可決決定。

●報告事項

- 1、内部監査結果報告（令和4年度第1四半期）
- 2、令和4年度上期地区別懇談会資料等に係る質問・意見等の広報誌掲載について
- 3、疑わしい取引の届出状況報告について
- 4、日本銀行の「地域金融強化のための特別当座預金制度」の申請状況について
- 5、令和4年度第1四半期余裕金等運用実績報告
- 6、総体的なリスク量の報告について
- 7、「有価証券に係るリスクの量的管理」の報告について
- 8、賃貸住宅管理業務体制の再構築について
- 9、令和3年産共計玉葱最終精算について
- 10、令和4年度経済センター別苗物販売実績報告
- 11、6月末財務状況報告
- 12、6月末組合員加入・脱退状況報告及び未済持分譲渡報告
- 13、7月の動静と8月の予定について

14、札幌協同振興(株)の第1四半期実績報告

15、JAさっぽろ・JAいしかり合併推進委員会第1回会議（設立会議）について

（閉会・午後3時10分）

		令和4年7月末業務実績		令和4年6月末業務実績	
		正組合員	准組合員	正組合員	准組合員
JAさっぽろ DATA	組合員数	3,539名	32,316名	3,536名	32,197名
	合計	35,855名		35,733名	
	出資金残高	65億9千1百万円		65億2千1百万円	
	販売取扱高	3億9千9百万円		2億5千3百万円	
	購買供給高	3億9千8百万円		3億2千5百万円	
	貯金残高	3,451億8千8百万円		3,440億6千1百万円	
	融資残高	856億8千6百万円		857億3千2百万円	
	共済保有高	5,891億8千9百万円		5,907億2千4百万円	
	施設建設取扱高	1億1千9百万円		5千5百万円	
	管理受託戸数	4,609戸		4,639戸	



3Q 推進に先立ち、訪問準備を行なう LA

LAのスキルアップを目指し 外務活動実践研修を実施

7月19日～22日にかけて、ライフアドバイザー（LA）6名が参加し、外務活動実践研修会（FST・フィールドセールストレーニング）を実施しました。この研修は、推進活動の基軸である3Q推進を実践しながら、推進活動の準備から実行までのプロセス完遂のための力を身に付け、契約者に対しニーズに合った総合保障を提供できるLA育成を目指すもの。コロナ禍による訪問活動の自粛などもあり今回の実施は5年ぶりです。



参加者は、当JAの全68名のLAの中から、入組10年程度までの次代を担う若手職員6名を選抜。JA共済部推進課の職員が講師を務め、推進活動における情報収集や情報提供、現在の加入内容の説明方法、ニーズ喚起への繋ぎ方についてロールプレイングなどを通してスキルを磨きました。また、特定地域において既契約先へ実際に3Q推進も行ない、ご契約者の皆さまから保障ニーズなどを伺いました。

当JAでは、組合員はじめ利用者お一人お一人のニーズに合ったご提案ができるLAの育成に引き続き努めてまいります。

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。お申込み、お待ちしております。

コーヒー講座（9月11日頃から受付開始）
珈琲店主による
コーヒー講座

・日程：10月2日（日）
11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



漬物講座（9月28日頃から受付開始）
農家さんから教わる
本格的キムチ漬け作り

・日程：10月19日（日）・20日（日）
10時30分～11時30分
・会場：さとらんどセンター
・定員：各16名
・参加費：1,500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