

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
10月号
NO.2809

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
「薬食同源」で元気に
漢方な食生活のすすめ

阿吽の呼吸で収穫をする南里正博さん(南地区組合員)ご夫婦
Photo by SOGA Takahiro

虹の大樹

2022年 10月号 NO.289



03 — 新米の季節です！

04 — 特集

「薬食同源」で元気に

漢方な食生活のすすめ

06 — 組合員紹介「よこがお」

北札幌地区組合員

氏家智仁さん

08 — アラカルト《組合員の活動をご紹介》

12 — JAさつぽろ野球部

公式戦結果報告

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

一粒の種^{たね}から八十八の手間をかけ
黄金色に育った稲穂をいよいよ収穫

「実るほど頭^{こぶ}を垂れる稲穂かな」の言葉通り豊かに実った稲は、その重みで穂が垂れ下がっていた。

「この時期の黄金色の田園風景も綺麗だけど、田植えが終わわり、水を張った田んぼも綺麗なんだよ。道路から写真を写している人がいるくらい」

南里正博さん（南地区組合員）の田んぼでは、ななつぼしを柱に4種類のお米を育てている。収穫間近の立派に育った稲は4月末にハウスで播種を行ない、5月20日に田植えを行なったもの。田植え後は深水にするのだが、今年は特に春の雨が少なく水源となる簾舞川の水も少なかったため、雑草に苦労したという。また9月6日の台風11号の影響で稲が半倒伏の被害にも見舞われていた。

「このくらいだったら、コンバインで収穫も出来るし稲刈りにさほど影響はないから良かったよ。出来栄はまあまあかな。過去に収穫間際の強風で稲が倒れてしまい、手作業での収穫になって雪が降ってからも収穫をしなければならぬ大変な時もあったよ」

米作りは自然の影響を多大に受けるうえ、八十八の手間がかかると言われている。複雑な作業と膨大な仕事量が必要となるためだ。収穫後も乾燥機で20時間ほど乾燥させるため燃料費も軽視できない。こんなにも手間ひまがかかるな続けられるのは、「今年も美味しいね」と毎年買いにきてくれるお客さんがいてくれるから。

より美味しいお米を届けるため現状に満足せず、食味を良くするため探究し続ける、心がこもったお米。一粒一粒大切にいただきます。

（2022年9月9日 取材）

新米の季節です！

日本人の食文化にとって、なくてはならない存在のお米。実りの秋を迎え、美味しい新米が食べられる季節になりました。

炊飯器はらくちんだけど、たまには土鍋でご飯を炊いてみるのはいかがでしょう。土鍋で炊くとじっくりと熱が伝わり、*“ふっくらもちもち”*に炊き上がります。土鍋はご飯炊き専用でなくても大丈夫。意外と簡単に美味しく炊き上がるのでおすすめです。

美味しいご飯の秘訣

その1 「保存」

お米は生もので、日が経つにつれ鮮度が落ちていきます。購入後なるべく早く食べるのが一番ですが、鮮度を保つには日が当たらず温度の低い場所で保存するのがポイントです。臭いも付きやすいので密閉容器に入れ、できれば冷蔵庫で保存しましょう。

その2 「研ぎ方」

精米されたお米の表面についているヌカやゴミを取り除くためにお米を研ぎます。

- ① お米の量は、1合180mlの計量カップを使い、すり切り1杯を正確に量りましょう。
- ② ボウルにお米と水を入れ、軽く2〜3回底から混ぜたら、すぐに水を捨てます。ヌカの臭いをお米が吸ってしまうので、ここは素早く。
- ③ 水をよく切ったら、ボールを握るような手つきでシャカシャカと20回程度かき回すようにお米を研ぎます。最近のお米はヌカも少なく、お米が割れる原因にもなるので、力強く研ぐ必要はありません。
- ④ 研ぎ終わったら、ボウルに水を入れて研ぎ汁を捨てる工程を2〜3回繰り返しします。水が透明になるまで行なう必要はありません。
- ⑤ 一度お米をザルにあげ、しっかりと水を切ります。お米をボウルに戻し、計量した水（お米2合で450〜500ml／お米3合で650〜700ml）を入れて浸水させます。

浸水時間の目安は、夏場30分、冬場1時間。浸水が完了すると、お米の色が真っ白に変わります。

その3 「土鍋ご飯の炊き方」

- ① 浸水したお米をボウルの水ごと土鍋に移します。
- ② 土鍋が火口の中央になるようにコンロにセットし、蓋をした状態で中火にかけます。
- ③ 沸騰したら弱火にし、15分炊きます。蓋を少し開けてみて、水分が残っていないことが確認できたら蓋を戻し10〜15秒（お焦げを作りたい時はこの時間を長めに）中火にかけてから火を止めます。
- ④ 蓋をしたまま10分間蒸らしてできあがり！



「薬食同源」で元気に

漢方な食生活のすすめ

病気というほどじゃないけれど、ちよつと調子が悪い…。

そんなときは、漢方を意識した食生活で不調を改善し、心身を整えてみませんか？
誰でも手軽に取り入れられる、漢方な食生活のコツをご紹介します。

監修：櫻井大典「漢方コンサルタント」 参考資料：『天人女子のゆるっと漢方生活』監修：櫻井大典、主婦の友社、
「体をおいしくとのえる！食へる漢方」監修：櫻井大典、マガジンハウス

病気になってから

薬を飲むよりも

毎日の薬食で未病を改善

「未病」という言葉を耳にしたことはありますか？「未病」とは、病気ではないけれども健康ともいえないという状態のこと。病気になる前から治療するのではなく、病気になる前の「未病」の状態を改善して、健康を維持しようというのが、漢方の考え方です。漢方では「薬食同源」といって、私たちが普段食べている食品は全て、薬と同じように体を元気にする力があると考えられています。それぞれの食物の働きを知って、毎日の食事に積極的に取り入れましょう。

体を構成している五臓は

五つの味の食品に

養われています

漢方では、生命活動に必要な働きや機能を、「肝」「心」「脾」「肺」「腎」の五つに分類しています（単に内臓器官だけではなく、より広い機能や概念を表しています）。そして全ての食材は、五臓を養っていると考えられています。不調を感じたときは、弱っている五臓を養う食品を積極的に摂取しましょう。五臓を養う食品は、「味」で分類する考え方と「色」で分類する考え方があります。どちらも覚えておくと、買い物をするときの食品選びに便利です。

弱っている「五臓」を元気にする5色・5味の食材

腎

働き：人の成長や発育、生殖をコントロールし、ホルモンの分泌や、知能、知覚、運動系の発達と維持に働きかけます。

味：塩味 昆布、エビ、豚肉など

色：黒 ゴボウ、ワカメ、ヒジキ、のり、シイタケ、黒米、こんにゃく、黒ごま、黒酢など

肺

働き：新鮮な空気を取り入れて全身に送る呼吸に似た働きの他、潤いや栄養分の運搬や分配も担っています。

味：辛味 しそ、ショウガ、ネギ、ニンニク、こしょうなど

色：白 白身魚、レンコン、ダイコン、ハクサイ、カブ、ユリ根、白米、牛乳、豆腐、白ごまなど

脾

働き：胃と共に消化吸収を担い、エネルギーである「気」や「血」のもとや潤いを作って、全身に送りだします。

味：甘味 小豆、米、芋、砂糖、蜂蜜、バナナなど

色：黄 梨、栗、卵、トウモロコシ、かぼちゃ、じゃがいも、バナナ、ミカン、柚子など

心

働き：血を隅々まで巡らせるポンプとして働き、精神や意識を安定させる作用もあります。

味：苦味 緑茶、ギンナン、ミョウガ、ゴーヤーなど

色：赤 豚肉、レバー、マグロ、カツオ、サケ、トマト、赤ピーマン、ニンジン、イチゴなど

肝

働き：血を貯蔵し、血流量をコントロールして、生理機能がスムーズに働くよう調節しています。

味：酸味 梨、グレープフルーツ、レモン、梅、酢、イチゴ、トマトなど

色：青 小豆、アスパラガス、レタス、キャベツ、小松菜、ホウレン草、ゴーヤー、ブロッコリーなど

こんな不調があるときは、この食材で養生しましょう

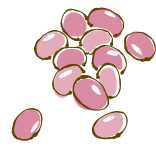
風邪気味で下痢っぽい



しそ茶で 胃腸を活性化

漢方では、風邪のときに起こる下痢は、湿った風や湿気が「湿邪（しつじや）」となって体内に入ってくるのが原因と考えられています。対策は、体内の余分な水分を取り除きながら胃腸の調子を整えること。おすすめは、気の巡りを良くし、胃腸の調子を整える食材・しそです。赤しその葉を細かく切って、お湯に入れて煮出した「しそ茶」にして飲むと良いでしょう。発散作用のあるショウガを入れるのもおすすめです。

しつこいむくみ

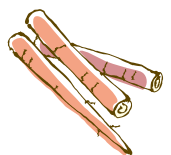


小豆汁で 体内の水分調整

小豆は利尿作用と解毒作用が高く、水分代謝を促すと考えられていますので、小豆50gを1ℓの水で15分から20分ほど煮出した「小豆汁」を飲むと良いでしょう。

また中国医学では、胃腸の働きを担う脾・胃が体内の水分代謝を行なっていると考えられています。そのため、脾・胃を助ける食材である米、ナッツ、ヤマノイモ、かぼちゃ、キャベツなどもおすすめです。

花粉症による目のかゆみ



きんぴらごぼうで 胃腸を整える

漢方では花粉症の主な原因は、外敵から身を守るエネルギーの不足であり、肺や胃腸が弱っている人は症状が出やすく悪化しやすいと考えられています。目のかゆみなど炎症が起こっている場合は、胃腸を整えながら炎症を抑える力もあり、中国では古くから生薬として用いられているゴボウがおすすめです。きんぴらも良いですが、細く切って天日干しにし、軽く炒って煮出した「ゴボウ茶」も良いでしょう。

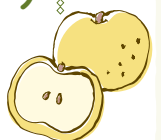
イライラする



グレープフルーツで 気の巡りを改善

怒っている人を絵で表現するのに、頭から湯気を出している様子を描きますよね。漢方でもイライラは「熱が火に変わった」状態とされ、気の不足や滞りが原因で起こると考えられています。気の巡りは肝によってコントロールされているため、まずは肝の熱を冷ますことが必要。そこで、気の巡りを良くするグレープフルーツジュースがおすすめです。ジュースにしないのでそのまま食べてもOKです。

乾燥しやすい



甘酸っぱい食品で潤う

漢方では潤い「陰」によって作られるとされており、「酸甘化陰（さんかんかいん）」といって、甘い物+酸っぱい物で「陰」を作ること、潤いが得られると考えられています。そこで、甘味と酸味がある梨、酢豚、おかゆに梅干し、蜂蜜にレモンなどがおすすめです。また乾燥を気にして水分をたくさん取ってしまうと、胃腸が弱り、潤いを作り出す力も弱まってしまいうため要注意。水分は食物から取るように心掛けましょう。

頻尿・尿漏れに



むき栗で腎を強くする

漢方では、腎は生命力の源と考えられており、加齢によって腎が弱ると、尿を出して止める力が弱まるとされています。おすすめの食材は、腎を補養し、老人性の筋肉の衰えに効果があるとされているむき栗。ただし、栗そのものは薬になりますので、砂糖を加えて焼いた甘栗はNGです。最近では加糖されていないむき栗が売られています。栗の他にはクコの実、クルミ、松の実もおすすめです。

家族と支え合いながら 一つひとつ経験を積んでいく 理想とするのは祖父の玉ねぎ



北札幌地区組合員

氏家 智仁さん

●うじいえ ともひと

平成9年8月、札幌市生まれの25才。
令和2年に就農し、祖母・母とともに玉ねぎを生産する。
趣味は競馬。馬に携わる人々の真摯な姿が農業に通じるところがあると感じている。

**丘珠で玉ねぎを栽培
定植後の干ばつ乗り越え
迎えた実りの秋**

吹く風が少し肌寒く夏の終わりを感
じさせる8月下旬、東区丘珠に広がる
玉ねぎ畑では、翌日の大雨予報を聞
き、多くの生産者が急ピッチで収穫作
業を進めていた。

トラクターに乗り込み、玉ねぎで
いっぱいになったコンテナを次々と畑
から運び出していたのは、北札幌地区
組合員の氏家智仁さん。祖母・母と
もに5種類の玉ねぎを作付けする。

翌日、予報通りの大雨に見舞われ
る中、改めてお宅に伺うと、心配そ
うに窓の外を眺める氏家さんの姿が
あった。

「予報が出ていたので、昨日は大急ぎ
で収穫したんですが、少し残ってしま
いました。この降り方だと、畑が乾く
のにも時間がかかりそうですね」

収穫作業の中断を余儀なくされたも
の、定植後の記録的な干ばつによっ
て最悪の事態も予想していたという今
年の玉ねぎ。そのことを思えば収穫で
きるまで持ち直したことは、氏家さん
にとっても胸を撫でおろす秋となった。
「干ばつ後は活着していないものも多
くてもうダメかと思いました。こうし
てちゃんと球が付いて出荷できる状態
になったので最悪の状態は免れました

し、良い方なのかなって思っていま
す。ありがたい限りですね」

**大学卒業後に就農し3年目
代々続いてきた農業を
絶やさぬために**

今年作付けしたのは、極早生のSN
11・SN13A、早生のオホーツク
222、中生の北のみじ2000、そ
して在来種の札幌黄の5種類。各品
種の特徴をふまえ、2月からハウスで順
次播種を行い育苗、4月下旬から移植
を行ない、8月下旬から収穫を開始し
た。

「一番多く作っているのはオホーツク
222です。やわらかく肥大性に優
れ、いわゆる一般的玉ねぎと言われ
る品種じゃないかと思えます。札幌黄
はこの中だと最後に収穫する品種。足
が早く、土壌環境に依存しやすいと
思っているので生育においてもデリ
ケートに扱わないとならない品種で
すね」

大学卒業後すぐに就農し、今年で3
年目になる氏家さん。大学ではIT関
係の学科を専攻し、教師になる道と思
い描いたこともあったというが、懸命
に農業に取り組み祖父の姿を見て育
ち、感謝の気持ちが大きかったことか
ら農業を始めることを決意した。

「最初は自分の希望よりも、農業を
やってほしいという家族の期待と後押



しの方が大きかったように思います。でも、祖父は辛くてもしんどくても人より何倍も働いて、すごく良い玉ねぎを作る人だったので、これを絶やしたくはないと思っていました」

**周囲の生産者からの励ましを糧に
家族3人力を合わせ休まず作付け**

祖父の背中を見ながら生産者としての第一歩を踏み出した氏家さんだったが、2年目のシーズンを前にその祖父が他界。祖母と母は長年農作業に携わってきたものの、祖父亡きあと、残された家族3人で続けていくのは不安も大きかった。

「家族の中では1年休もうかという話もあったんですが、周りの生産者から休まずにやってみたら？と声をかけてもらったんです。代が替わっても気にかけてくれる交流があることは祖父が

残してくれた財産だと思えますし、今も祖父に助けてもらっているんだなと感じています」

作付け面積や品種はやや減らしたものの休むことなく続けた昨年。圧倒的な干ばつに襲われながらも無事に収穫できた時には、喜びよりも安堵の気持ちが入った。

「収穫して出荷できた時には、本当にほっとしましたね。ゼロを1にするのはこんなに大変なのかと。今年は少し面積を増やしましたが、祖父がいた頃にはまだ及びません。毎年少しずつ戻していければと思っています」

**安全第二で作業を進め
祖父に並ぶ玉ねぎをいつか作りたい**

札幌市内で作られている農作物の中でも特に大型の農業機械を使うことが多い玉ねぎ。機械の購入は生産者にとつて効率化などのため

の投資であり、高価なものも多い。そうした理由から、慎重に壊さぬように使うことを心掛けていくというが、氏家さんが最も意識しているのは何よりも安全面だ。

「家族経営は働き手の替えがききません。家族の誰かが不測の事態に陥ったとしても仕事をしない



祖父の代から使用する木製のコンテナが、収穫された玉ねぎで次々といっぱいになる。

と食べていけないので、怪我をしないよう安全に作業するっていうのは一番忘れちゃいけないなと思っています」

日々出荷される農産物は、見る人が見ると生産者が分かると言われる。3年目の収穫を終え、氏家さんが理想とするのは、やはり祖父が作っていた玉ねぎ。祖父と変わらない高い品質の玉ねぎを作ることが今後の目標だ。

「祖父からよく聞いていたのは、農業は10年経ってやっと半人前という言葉。僕はまだまだこれからですが、いずれはこれが氏家さんのとこの玉ねぎだよ」と言われるようになりたいですね」

長年の経験や肌感覚がものをいうことも多い農業の世界。氏家さんの長い農業人生は、まだ始まったばかりだ。
(2022.8.30撮影/8.31取材)



アラカルト

組合員さんの
活動を紹介します！



札幌で多くの野菜が生産されていることをPR

札幌市職員共済組合×オフィスキュー

共同制作の動画に

青年部員が生産者として

撮影協力しました！



JAさっぽろ青年部（大畑一郎部長）は、札幌市職員共済組合がクリエイティブオフィスキューと取り組む、野菜摂取強化を目的とした野菜料理動画の制作に撮影協力しました。この動画は、札幌市職員とその家族が閲覧することができ、札幌市の野菜摂取強化事業の一つとして、TEAM NACSリーダーの森崎博之さんや、ボーイズユニットNORDが登場しながら、野菜をふんだんに使用したメニューを発信していくというもの。

青年部員は、各メニューの中からにんじん・なす・ズッキーニ・ミニトマトを使用した動画に出演しながら、多くの野菜が札幌で生産されていることをPRしました。

本動画は現在第2弾の制作が進行中。かぼちゃ・レタス・小松菜の撮影に向けて準備をしています。



南支部 今村哲平さん（左）とNORD 瀧原光さん（右）



北札幌支部 坂東拓也さん（右）とNORD 安保卓城さん（左）



南支部 細貝直之さん（右）とNORD 舟木健さん（左）



北札幌支部 荒木徹也さん（左）とNORD 島太星さん（右）

北札幌統括支店 1統括支店1協同活動

丘珠小学校全校児童が 「札幌黄」を収穫しました



大きく育った札幌黄をぜひ収穫しました！

北札幌統括支店では、8月30日（火）、同地区組合員 相澤保さんの畑に丘珠小学校全校児童232名を招き、「札幌黄」玉ねぎの収穫体験を行ないました。

コロナ禍前には、定植と収穫の両方を児童に体験してもらっていたこの取り組み。今年も定植体験は見合わせましたが、収穫体験は3年ぶりに実施することができました。

収穫作業は感染対策のため、全校



児童を2班に分け、当JAからは古瀬庄吾理事と職員数名のみが参加して行ないました。古瀬理事は、「定植後の干ばつで一時は収穫できないかと思いましたが、その後の雨で持ち直して立派な玉ねぎができました。皆さんで力を合わせて全部収穫しましょう！」と児童に呼びかけました。作業開始の合図と共に児童が一齐に札幌黄に手を伸ばし、あっという間に一人10個以上を収穫。児童は、札幌黄がパンパンに入った袋を重そうに学校に持ち帰っていました。今回収穫した札幌黄は、学校で大ききごとに分けてきれいに磨き、学校給食で使用される予定です。



平岸統括支店 1統括支店1協同活動

リング並木で美園小児童が 文字入りリンゴ作り



平岸統括支店では、9月1日（木）、環状通りのリング並木で美園小学校4年生が「文字入りリンゴ」を作る活動への協力を行ないました。環状通りにあるリング並木は、昭和52年より平岸支店青壮年部が中心となって維持管理作業を行なっています。この日は、その中の一部の木を用いて「文字入りリンゴ」を作るためのシール貼り作業を実施。児童はリングにかぶせられた新聞紙をはがしてきれいに磨くと、クラスごとにデザインしたシールをしっかりと貼り付けていました。リングが赤くなるとシールの絵柄がくっきりと描

き出されます。10月上旬には色付いたリングを収穫できる予定で、学校ではリングを使ったレシピ等の発表会が行なわれます。



シール以外の部分が赤くなって、文字入りリンゴが完成します。



漬物講座の講師や

新レシピ考案に協力しています

と女性部で新しい価値を共創」をコンセプトに、第1部「女性部の漬物をたべてみよう・作ってみよう」、第2部「女性部とみなみの杜オリジナルのヤーコンの漬物を作ろう」の2部構成で実施。

第1部では、女性部が生大根のアロニア漬、切り干し大根とビーツの酢漬など6種類を披露し、生徒に切り方や調味料の配合などを伝えて調理実習を行ないました。

第2部では、生徒と女性部員の混合の2グループに分かれて、ヤーコンを使ったオリジナルの漬物について生徒と部員でディスカッションし、「ヤーコンとエダマメとシヨウガの味噌漬」等数多くのアイデアが生まれました。

次回の講座では、デイスカッションから生まれたオリジナルのヤーコンの漬物を女性部が監修して、生徒と調理実習を行ない、「杜cafe」での提供を目指します。

この日作った「切干大根・小松菜の麵つゆ漬け」と「生大根のアロニア漬け」は、早速「杜cafe」で提供されました。



講座を通し、一つの食材を創意工夫することで
たくさんの味わいや食感に出会えることを共感できました。

9月5日(月)、JAさっぽろ女性部(菅原利恵部長)では、市立札幌みなみの杜高等支援学校と連携し女性部員による漬物講座を同校の調理室で実施しました。この取り組みは、同校が運営し生徒自ら調理・接客を行なうカフェ「杜cafe」で漬物の提供を検討していたところ、同校の先生が南支部の女性部の梅漬けを知ったことをきっかけに、女性部に講師とレシピ考案の依頼があり実現。講座は「地産地消」「伝統食の継承」「生徒



真剣に取り組む生徒を前に、
女性部の皆さんも力が入ります！

「杜cafe」で提供された
生大根のアロニア漬け



SDG4
質の高い教育
をみんなに



SDG17
パートナーシップで
目標を達成しよう

酪農畜産部会琴似・手稲支部

令和4年度デントコーン調査を実施しました

9月9日

(金)、酪農畜産部会琴似・手稲支部(萩中昭夫支部長)では、部会員6名が参加し、令和4年度デントコーンの収量調査を実施しました。

今年度も昨年に引き続き、新型コロナウイルス

感染症の予防に努め、密にならないよう注意しながら調査を実施。3圃場の生育状況・収穫時期の調査と収量分析の為にサンプルを採取しました。

調査結果の詳細は、普及センターによる分析の結果が分かり次第事務局より報告することとして終了しました。



(中川特派員)

もなみ学園で青年部長が食育授業

札幌産野菜給食で子どもたちへ札幌産野菜の魅力伝えました

9月12日(月)、JAさっぽろ青年部(大畑一郎部長)では、南区の札幌伏見支援学校もなみ学園分校で部員の野菜を使用した札幌産野菜給食を通じて児童・生徒に札幌産野菜の魅力を紹介する食育授業を行いました。



東区産空心菜のめんつゆ漬け

東区産甲斐のハレー揚げ

南区産小松菜と東区産キャベツのナムル

東区産玉葱の味噌汁

この取り組みは、小学部から高等部まで知的障がいのある81名が通っている同校での給食を通じた食への取り組みと、青年部の地産地消への思いが重なり、昨年より実施し今回で3回目。

新型コロナウイルス感染症対策を鑑み、青年部を代表して大畑部長が学校を訪れ、青年部員が野菜を栽培する様子や同校の児童・生徒へ向けたメッセージの青年部オリジナル動画やJAさっぽろ製作のたまねぎ動画を流したほか子どもたちからの質問にも答えました。

大畑部長は「子どもたちが部員の野菜を使用した給食を笑顔で食べてくれている姿を見ることができて嬉しい。部員の協力を仰ぎながら、同校との取り組みを継続していきたい」と話していました。



青年部員オリジナル動画を流しながら授業を行なう大畑部長



2022年度 公式戦結果

第 62 回 石狩管内 J A 野球大会	6/4	1 回戦 対 J A いしかり	7-5
		準決勝 対 J A 道央	3-6
天皇賜杯 第 77 回 全日本軟式野球 札幌支部大会	6/12	1 回戦 対 北海道三菱自動車	7-0 (8 回コールド)
		2 回戦 対 カツウラ建機	不戦勝
	6/25	準決勝 対 北海道日野自動車	7-5
		決 勝 対 北海道赤十字血液センター	6-2
第 77 回 国民体育大会軟式野球競技 札幌支部大会	7/2	準決勝 対 北海道三菱自動車	5-3
		決 勝 対 北海道スポーツ専門学校	13-6 (7 回コールド)
北海道知事杯 第 22 回 北海道選抜選手権 札幌支部大会	7/23	1 回戦 対 北海道三菱自動車	11-1
	—	準決勝 対 北海道ガス	不戦勝
	—	決勝 悪天候のため中止。 抽選により道央ブロック大会へ進出。	—
天皇賜杯 第 77 回 全日本軟式野球大会 北海道大会	7/16	1 回戦 対 南幌町役場 (南空知支部)	4-3
	7/17	2 回戦 対 神出設計 ecoa ハウス (千歳支部)	7-1
	7/18	準決勝 対 NC アグロ函館(株) (函館支部)	4-2
	7/18	決 勝 対 J A ようてい (後志支部)	1-13
第 77 回 国民体育大会軟式野球競技 北海道ブロック予選会	8/6	1 回戦 対 (株) ツルハ旭川	8-9
北海道知事杯 第 22 回 北海道選抜選手権 道央ブロック大会	8/11	1 回戦 対 (株) 光合金製作所	7-0 (5 回コールド)
		決 勝 対 神出設計 ecoa ハウス	2-3

今シーズンは、新型コロナウイルス感染拡大の影響による大会の開催中止などもなく、4つの公式戦に出場しました。過密スケジュールで行なわれた各大会ですが、天皇賜杯札幌支部大会・国民体育大会札幌支部大会では、優勝を飾ることができ、天皇賜杯北海道大会では、決勝戦で惜しくも敗れ全国大会にあと1歩及ばなかったものの、準優勝という結果を残すことができました。

各大会では遠方の会場も多かったにも関わらず、多くの組合員・役職員の皆さまに応援に駆けつけていただきました。部員一同、心より感謝申し上げます。当 J A 野球部は、かねてからの目標である J A 野球大会での“全道制覇”を目指し、来シーズンに向けて引き続き練習に励んでまいります。今後とも応援よろしくお願いたします。

J A さっぽろ野球部 監督 齊藤竜太



国体札幌支部大会
優勝



天皇賜杯札幌支部大会
優勝



天皇賜杯北海道大会
準優勝

当 J A 野球部が出場した今シーズンの公式戦について、全日程が終了いたしましたので、試合結果をご報告いたします。

2022年度 JA さっぽろ 野球部 公式戦 結果報告

選挙区	投票所	総定数
第1選挙区 (中央)	中央支店	10
第2選挙区 (新琴似)	新琴似支店	52
第3選挙区 (琴似)	琴似支店	35
第4選挙区 (篠路)	篠路支店	89
第5選挙区 (北札幌)	北札幌支店	108
第6選挙区 (白石)	白石支店	52
第7選挙区 (厚別)	厚別支店	69
第8選挙区 (平岸)	平岸支店	18
第9選挙区 (豊平)	清田支店	45
第10選挙区 (南)	南支店	61 (藤野 40・藻岩 21)
第11選挙区 (西町)	西町支店	31
第12選挙区 (手稲)	手稲支店	30
合計		600

11月8日(火)は、総代選挙です!

本年11月18日で任期満了となる、総代の改選が11月8日(火)に行なわれます。

当JAの総代選挙は、第1区から第12区までの選挙区が設けられ、それぞれの選挙区毎に定数(左表)を

選挙しますが、立候補者および被推薦者数が定数を超えない場合、投票は行ないません。

立候補する者、また推薦される者はいずれも正組合員の資格を有する者で、各投票所(各統括支店)に備

え付けられている届け出用紙に必要な事項を記入し、当JAに届け出るようになっていきます。

届け出期間は、選挙掲示がなされる10月11日(火)～11月1日(火)までです。

なお、全選挙区より、選挙管理者1名、選挙立会人3名と各選挙区より投票管理者・開票管理者各1名、

投票立会人・開票立会人各3名を9月開催の定例理事会で選任いたしました。

店舗統合のお知らせ

JAさつぽろでは、以下の店舗を統合させていただくことになりました。この度営業終了となる支店におきましては、長年にわたりご愛顧いただき心より感謝申し上げます。

引き続き質の高いサービスや情報の提供に努め、地域の皆さまのお役に立てるよう誠心誠意努力してまいりますので、何卒ご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

営業終了店舗 発寒支店

現在の店舗はATMコーナーを含め、令和4年11月18日(金)午後3時をもちまして営業を終了し、令和4年11月21日(月)より「琴似支店」にて営業をさせていただきます。

現在、ご利用いただいております皆さまのお取引は全て「琴似支店」に移管させていただきます。ご不明な点等ございましたら、11月21日(月)以降は「琴似支店」にお問い合わせください。

継承店舗 JAさつぽろ琴似支店
札幌市西区八軒1条東1丁目5番11号
TEL 011-611-4261

第2回地区別懇談会のご案内

下記の日程で令和4年度の第2回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症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。

開催日	地区名	開会時間	会場
11月21日(月)	中央	9:30~	本店3階大会議室
	北札幌		北札幌支店会議室
	新琴似	14:00~	新琴似支店会議室
11月22日(火)	琴似	14:00~	琴似支店会議室
	白石		白石支店会議室
11月24日(木)	篠路	9:30~	篠路支店会議室
	厚別		厚別支店会議室
	手稲	14:00~	手稲支店会議室
	平岸		平岸支店会議室
11月25日(金)	豊平	9:30~	清田支店会議室
	南		南支店会議室
	西町	14:00~	西町支店会議室

11月21日(月)、 経済部門合理化により 新体制がスタートします！

11月21日(月)より本店経済部並びに各経済センターを丘珠支店跡へ集約し、新体制での営業を開始いたします。

これに伴い、南・西・東・北の各経済センターは11月18日(金)をもちまして経済センターとしての営業を終了し、11月21日(月)より組合員対応に特化した店舗として営業してまいります。また、北札幌経済センターは、11月21日(月)より、丘珠資材センターとしてリニューアルいたします。

組合員の皆さまには、ご不便・ご迷惑をお掛けいたしますが、何卒ご理解とご協力をお願い申し上げます。

11月21日(月)以降のご連絡先について

本店経済部

TEL : 011-782-8130 / FAX : 011-783-5574

丘珠資材センター(旧北札幌経済センター)

TEL : 011-781-7393

南 店(旧南経済センター) TEL : 011-591-4141

手稲店(旧西経済センター) TEL : 011-682-7161

清田店(旧東経済センター) TEL : 011-883-2570

篠路店(旧北経済センター) TEL : 011-771-2113

※現在の本店経済部で使用している電話・FAX番号については、11月18日(金)をもって休止させていただきます。

※各経済店舗の電話・FAX番号については、旧経済センター店舗から変更ありません。また、11月21日(月)以降は、資材店舗でなくなることに伴い、野菜販売が始まるまでの冬期間(～5・6月頃まで)は、シャッターを閉めさせていただきます。ご不便をおかけいたしますが、職員は常駐しておりますので、インターホン等によりお気軽にお声掛けください。

北札幌経済センターについて

北札幌経済センターは、本店経済部移転準備のため、**11月14日(月)～18日(金)まで臨時休業**とさせていただきます。なお、組合員対応は通常通り行なっており、11月18日(金)までご連絡ください。

冬期間における営業体制について

本店経済部および各経済センター(合理化後における経済店舗)は、11月～2月の冬期間、全土曜日を休日とさせていただきます。

また、東経済センター厚別直売所につきましては、11月～2月は冬期休業とさせていただきます。経済センター合理化後におけるお問い合わせについては、上記本店経済部のご連絡先までお願いいたします。



土壌分析装置を 導入しました

経済部では、エア・ウォーター・バイオデザイン(株)製の土壌分析装置を導入いたしました。「窒素(硝酸態・アンモニア態)・リン酸・加里・石灰・苦土」の6成分を測定する光センシング技術とカートリッジシステムを採用しており、短時間で土壌分析を行ない施肥提案いたしますのでぜひご利用ください。(pHは別途測定)。

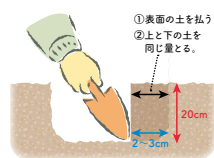
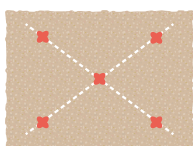
土壌診断採取方法

圃場の中心付近に代表地点を選び、この点を通る対角線に5カ所以上採取する。採取した土壌はよく混ぜ、茶碗1杯程度(150～200g)をビニール袋に入れ、油性マジックで氏名・区画(検体)名を記入して各経済センターへ提出する。

診断費用 1検体につき1,000円(税込) ※正組合員に限る

お問い合わせ

経済部営農販売課
TEL : 011-621-1346
または経済センターへ



常勤理事による 正組合員全戸訪問を行なっています

当JAでは、第5次中期経営計画（令和4年度～令和6年度）の重点テーマに「農業の持つ価値の発信」を掲げており、総合事業を活かした農業振興の実践や現状から一歩進んだ組合員とのつながり強化を目指し、常勤理事による組合員全戸訪問を実施しています。組織の経営基盤強化のため、組合員皆さまとのコミュニケーションをこれまで以上に重視し、組合員皆さまの経営への参画と意思の反映を一層図ってまいりますので、ご協力をお願い申し上げます。なお、訪問時には、「組合員アンケート用紙」を持参いたしますので、重ねてご協力をお願い申し上げます。



8月31日（水）、北札幌地区で訪問活動を行なった軽部組合長

※常勤理事それぞれが月に数日程度訪問日を設定、1日20件程度を目安に訪問していることから、年度をまたいで継続的に実施する予定です。
※コロナ禍を踏まえ、玄関先や圃場等での短時間の訪問とさせていただきます。

アンパンマンたちと楽しく交通安全ルールを学ぶ 「JA共済アンパンマン交通安全キャラバン」開催！

9月10日（土）、サッポロさとらんどにて、「JA共済アンパンマン交通安全キャラバン」を開催しました。

このイベントは、子供たちに人気のアンパンマンと仲間たちを通して、次世代を担う子供たちを交通事故から守るため、交通マナーや交通安全ルールを楽しく学んでもらうことを目的とした地域貢献活動の一つであり、当JAでは4年振

りの開催になりました。

当日は天候にも恵まれ、午前・午後の2回の公演で約1,800人の親子連れが来場。歌や踊りを交えたショーを楽しみながら交通マナーやルールを学びました。

公演後、アンパンマンたちは来場した子供たちを一人一人お見送りし、子供たちは最後まで楽しい時間を過ごしました。



© やなせたかし / フレーベル館・TMS・NTV

琴似支店でオバケかぼちゃを展示中！

琴似支店では、組合員さんからいただいたオバケかぼちゃを窓口に飾っています。顔を描いたハロウィン仕様のかぼちゃが、10月いっぱいお客さまをお出迎えます。



理事会だより

第5回定例理事会

令和4年8月30日（火）午後1

時00分より本店役員会議室において第5回定例理事会が開催された。

● 監事会報告事項

1、令和4年度上期随時監査報告

● 協議事項

1、令和4年総代（改選）選挙に伴う諸事務手続き日程（案）

について

現総代の任期満了が令和4年11月18日であり選挙日を令和4年11月8日に予定している事、及び新総代就任までの諸事務手続きの日程について説明され、可決決定。

2、令和5年役員改選に伴う諸事務手続き日程（案）について

令和2年改選時の諸手続きに則って作成した令和5年役員改選に伴う諸事務手続き・日程案について説明され、可決決定。

3、『文書管理規程』の一部改正について

について

共済事業における文書管理基準である保存期限の起算日が現行と異なるための所要の整備である

旨、また、共済・相談事業における「文書保存年限表」の所要の整備である事が説明され、可決決定。

4、『不祥事対応要領』の一部改正について

全国JAヘルプライン設置に伴い、『ヘルプライン運営要領』が新設された事による所要の整備を行なう旨が説明され、可決決定。

5、北海道信連からの令和4年度支店統廃合日の承認に係る当該事務所の廃止日決定について

第24回通常総代会で承認いただいた令和4年度の支店統廃合の内、北海道信連へ申請していた寒支店の廃止日が申請通り決定となる旨が説明され、可決決定。

● 報告事項

1、地区別懇談会の開催日程について

2、JA経営状況に関する事項の報告について

3、7月末財務状況報告

4、7月末組合員加入・脱退状況報告及び未済持分譲渡報告

5、8月の動静と9月の予定について

（閉会・午後2時22分）

（閉会・午後2時22分）

令和4年8月末業務実績

令和4年7月末業務実績

	組合員数	正組合員	3,498名	3,539名
		准組合員	31,942名	32,316名
	合計		35,440名	35,855名
JAさっぽろ DATA	出資金残高		66億5千万円	65億9千1百万円
	販売取扱高		5億9千2百万円	3億9千9百万円
	購買供給高		4億6千万円	3億9千8百万円
	貯金残高		3,444億5千4百万円	3,451億8千8百万円
	融資残高		860億2千6百万円	856億8千6百万円
	共済保有高		5,899億8千3百万円	5,891億8千9百万円
	施設建設取扱高		1億9千5百万円	1億1千9百万円
	管理受託戸数		4,612戸	4,609戸



様々な経営リスクを 収入保険で カバーしませんか？

自然災害で減収



市場価格が下落



災害で作付不能



病気で収穫不能



原則全ての農産物を対象に、自然災害や価格低下だけでなく、農業者の経営努力では避けられない収入減少を広く補償します。

倉庫の浸水被害



取引先の倒産



盗難や運搬中の事故



為替変動で大損



加入できる方 ・青色申告を1年以上行なっている農業者（個人・法人）が対象です。

対象収入 ・農業者が自ら生産した農産物の販売収入全体
※ 簡易な加工品（精米、もちなど）は含まれます。
 ※ 一部の補助金（畑作物の直接支払交付金等の数量払）は含まれます。
 ※ 肉用牛、肉用子牛、肉豚、鶏卵は、マルキン等の対象なので除きます。

受付期間 ・個人の方の最終受付は12月下旬となります
 ・法人の方は決算月により最終受付日が異なります

詳しくは…お問い合わせ先

●北海道農業共済組合 みなみ統括センター 石狩支所

〒067-0055 江別市篠津401 番地4 TEL:011-382-5470、FAX:011-382-5493