

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
11月号
NO. 290

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
今日から
始める食習慣&やめる食習慣

澤田喜幸さん(篠路地区組合員)家族が揃って玉ねぎの選果作業
Photo by SOGA Takahiro

虹の大樹

2022年 11月号 NO.290



03 — 知ってる？札幌の玉ねぎ栽培
札幌では色々な玉ねぎが
作られています

04 — 特集

今日から

始める食習慣&
やめる食習慣

06 — 組合員紹介「よこがお」
北札幌地区組合員

山本信吾さん

08 — アラカルト《組合員の活動をご紹介》

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

家族で支え合い、「札幌ブランド」を守り伝える

北区篠路町、澤田喜幸さん（篠路地区組合員）の倉庫では、ゴロゴロと玉ねぎが転がる音がこだまし、家族4人が揃って選果作業を行っていた。

「選果センターに持ち込む前に各生産者が選果をするんだよ。正品を見極めて持ち込まないとね。今年は2Lサイズもあるけど、全体的に小玉傾向。雨が少なくて根付きが悪かったのが原因かな。こうしたら良かったかと毎年振り返るけど、農業に完璧はないね」

この日選果していた「札幌黄」は、F1種よりも傷みや規格外品が増える傾向にあり、特に手間がかかるが、澤田さんの思い入れが強い品種のひとつ。

「札幌黄は連作すると病気が増えるから、その対策なんかも必要なんだよね。本当はもう少し面積を増やしたいけれど、今の労力では限界がある。札幌黄を残そうと頑張っている若手生産者もいるから、私も玉ねぎ農家や畑を守るために作り続けていきたいね」

5JA合併当時、約70軒あった篠路地区の玉ねぎ農家は20数軒にまで減少。6棟のJA大倉庫いっぱい集まっていた玉ねぎは、今では2棟でも余裕があるほどだという。担い手不足が懸念される中、澤田さんのお宅では息子さん、娘さんも共に農作業に励み、家族が支え合いながら玉ねぎ栽培を続ける。

「玉ねぎ農家を一から始めようと思ったら多くの初期投資が必要で難しい部分がある。私は畑を残してくれた親に感謝しているし、子ども達が跡を継いでくれることは本当に嬉しく思っているよ」

脈々と受け継がれてきた玉ねぎ栽培は、今また親から子へと受け継がれ、今年も札幌の玉ねぎ「札幌」は消費者のもとへと届けられる。

（2022年9月29日 取材）

知ってる？札幌の玉ねぎ栽培

札幌では色々な玉ねぎが 作られています

日本の玉ねぎ栽培発祥の地である札幌。現在の札幌市は、かつての「札幌村」「白石村」「篠路村」といった、いくつかの村が一つになり誕生しました。北海道に玉ねぎが入ってきたのは明治4年、開拓使がアメリカから輸入した種子を札幌官園（現在の北区北6条西6丁目付近）で試作したのが始まりとされています。

最も古くから入植が進み、札幌農学校から比較的近かった札幌村（現在の東区南西部）では、多くの農家が玉ねぎを作り始めました。これが日本の玉ねぎ栽培の始まりです。札幌村から近隣の村にも広がった玉ねぎ栽培は、代々受け継がれ、玉ねぎは現在も主要農産物のひとつとして札幌の農業を支えています。

一口に玉ねぎと言っても、

札幌では収穫時期や特徴が異なる様々な品種が作付けされています。現在、市内で作られている玉ねぎの品種の一部をご紹介します。

札幌生まれの在来種

「札幌黄」

日本の玉ねぎ栽培の先駆けとして、札幌で誕生した伝統の玉ねぎ。傷みやすいため貯蔵性は劣るものの、加熱することで甘味が増し、食味が良いことからファンも多く、高い人気を誇っています。

出荷時期／9月中旬～12月中旬

シェア拡大中の極早生品種

「SN-3」

エスエヌ・スリー

肉厚で柔らかく辛味の少ない黄玉ねぎ。比較的新しい品種ですが、耐病性にも優れることから、道内の作付けのシェアを伸ばしています。同系統にSN-1（エスエヌ・ワン）、SN-3A（エスエヌ・スリーエー）という品種もあります。

出荷時期／8月～9月中旬

道内ではポピュラーな早生品種

「オホーツク 222」

早出し用の玉ねぎとして位置付けられ、北海道全体を見ても生産量が多い品種です。早生品種ではあるものの貯蔵性もあり、形・色つやが良いのが特徴です。加熱調理に適しています。

出荷時期／9月～12月

道内シェアトップの中生品種

「北もみじ 2000」

北海道産の玉ねぎの中でもトップクラスのシェアを誇る品種。形・色つやが良く、貯蔵性が極めて高いので翌年春までの長期間出荷できるのが特徴です。加熱調理に適しています。

出荷時期／11月～翌年5月

札幌黄を改良した品種

「さつおう」

札幌黄の欠点を改良し、耐病性・貯蔵性を向上させた品種。札幌黄同様、加熱すると甘味が増すのが特徴です。生産は札幌市に限定されているため出荷量や出荷時期も限られています。

出荷時期／11月～2月

今日から

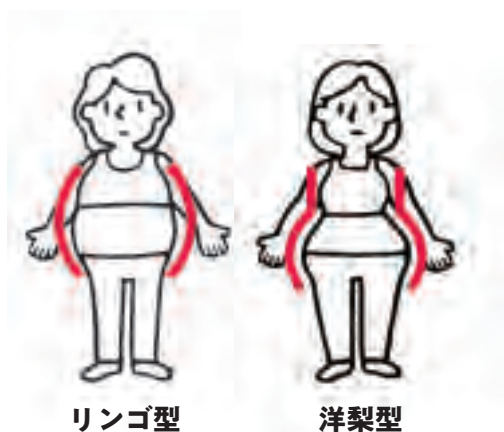
始める食習慣 & やめる食習慣

年齢とともに、なぜかおなか周りに付きやすくなる脂肪…。
肥満の中でも特に危険といわれている「内臓脂肪型肥満」を防ぐために、毎日の食生活を見直しましょう。

取材協力…一般財団法人日本肥満症予防協会 副理事長 宮崎滋先生 <http://ninan.jp/>
イラスト…服部新一郎

肥満には「リンゴ型」と「洋梨型」があります

肥満には「内臓脂肪型肥満」と「皮下脂肪型肥満」の二つのタイプがあり、〈より危険〉とされているのが前者であると言われています。内臓脂肪型肥満は「リンゴ型肥満」とも呼ばれ、内臓に脂肪が付くため、上腹部から盛り上がりが見えるのが特徴です。それに対して「皮



左はおなかの内臓周りに脂肪が付く「内臓脂肪型（リンゴ型）肥満」、右は下半身に多く脂肪が付く「皮下脂肪型（洋梨型）肥満」。

始める！
習慣

1 タンパク質を増やす

「脂肪の燃焼機関」である筋肉は、タンパク質でできています。タンパク質が不足すると筋肉量が減少し、脂肪が燃焼しにくい体になりますので、肉や魚をしっかり食べましょう。その際、脂質を取り過ぎないよう牛肉なら赤身、豚肉ならヒレ肉、鶏肉なら胸肉やささ身がおすすめです。豆腐や納豆などの大豆製品や乳製品、卵などはタンパク質も豊富で重要な栄養素も多く含まれ、脂質も少ないので、意識して取るようにしましょう。



2 糖質は食物繊維と一緒に取る

炭水化物は糖質と食物繊維でできていますが、食物繊維には糖の吸収を緩やかにし、脂肪の蓄積の原因となる血糖値の急上昇を抑える働きがあります。パンやお菓子など、食物繊維が少なく糖質が多い食べ物はできるだけ避け、食物繊維を多く取るように心がけましょう。例えば野菜を調理するときは食物繊維の多い皮をできるだけ残す、白いご飯よりも根菜の炊き込みご飯にする、野菜たっぷりの汁物を必ず付けるなどするようにしましょう。



3 青背魚を積極的に食べる

脂質はできれば減らしたいのですが、ある程度は体に必要なので、選んで摂取することが大切です。霜降り肉やラード、バターなどの脂肪には動脈硬化を進める「飽和脂肪酸」が多く含まれていますので、注意が必要です。一方、イワシ、サバ、サンマなどの青背魚には、中性脂肪を下げる効果がある「不飽和脂肪酸」がたくさん含まれています。簡単な見分け方としては「冷蔵庫に入れて固まる脂肪は摂取量に注意」と覚えておきましょう。



高血圧
+ 高血糖
脂質異常 = **メタボリック
シンドローム**

男性なら腹囲 85cm 以上、女性なら 90cm 以上だと内臓脂肪型肥満の可能性が高くなります。これに高血圧・高血糖・脂質異常のうち2つが該当すると、心血管系疾患を起こしやすい「メタボリックシンドローム」に。

下脂肪型肥満」は「洋梨型肥満」とも呼ばれ、下半身に脂肪が付きやすいのが特徴です。

一般に内臓脂肪型肥満は男性に多い傾向がありますが、更年期以降は女性も内臓脂肪が増えやすくなりますので、注意が必要です。

「内臓脂肪型肥満」が より危険な理由

長い間、脂肪細胞の役割は「エネルギーの貯蔵庫」だけであると考えられて

いました。しかし近年、脂肪細胞からは

動脈硬化に関係するアディポサイトカインという生理活性物質が分泌されていることが明らかになってきました。アディポサイトカインには善玉と悪玉があり、標準体型の人の脂肪細胞からは善玉が多く分泌され、傷ついた血管を修復しています。しかし内臓脂肪が蓄積すると善玉が減少し、動脈硬化の進行を加速させる悪玉が増加します。そのため、脳卒中や狭心症、心筋梗塞といった脳・心血管系疾患が一斉に進みやすくなるのです。

内臓脂肪は たまりやすいけど 落としやすい

日本人の死因で心血管系疾患はがんに次ぐ第2位。その始まりが内臓脂肪型肥満ですので、まず内臓脂肪型肥満を改善することが大切です。幸いにも内臓に付く脂肪細胞は活性が高いため、皮下脂肪よりも減らしやすいと言われています。脂肪の原料は、運動で消費しきれなかった糖質と脂質ですから、大切なのはまず運動量を増やすこと、そして糖質と脂質の摂取を控えることです。簡単にできる食生活改善のコツをご紹介します。

やめる！ 習慣

1 清涼飲料水を飲む習慣

飲み物に含まれる糖質は水分に溶け込んでいるため、体内に吸収されやすく、血糖値を急激に上昇させます。ヘルシーなイメージのあるスポーツ飲料も、運動によるエネルギーの枯渇を防ぐため多量のブドウ糖を含んでいますので、注意が必要です。水分補給には、糖が含まれていないお茶などがおすすめです。緑茶などに含まれるカテキン成分は脂肪を燃焼させやすかったり、吸収を抑えたりする効果があるといわれています。

2 夜遅い時間帯の食事

夕食は午後9時までには食べ終わるよう心がけ、夜食はできるだけ避けましょう。人間の体内には糖を脂肪に変える際に必要な酵素がありますが、その分泌量は昼の時間帯には少なく、午後10時～午前2時の分泌量は昼の20倍に増えるといわれています。そのため、午後9時以降に食事をする、同じものを食べても脂肪が作られやすくなるのです。また夜寝る前に食べたものは運動で消費されないため、脂肪が蓄積されやすくなります。

3 早食い、ドカ食い

満腹中枢にスイッチが入るのは、食べ始めてから20分経過後といわれています。そのため、早食いすると満腹と感じる前に食べ過ぎてしまい、結果的に食事が多くなりがちに。「腹八分目」にとどめるのは難しいものですが、食事のときはひと口食べるごとに箸を置き、20～30回はかむことを意識すると良いでしょう。また、「残すのはもったいない」という気持ちも食べ過ぎの原因ですので、食べる量に見合った食事を作ることも大切です。



玉ねぎの品質を落とさずに 少人数でも可能な農業に 取り組んでいきたい

**市場出荷の他、地方発送にも注力
丘珠で玉ねぎを中心に作付け**

時折通り抜ける乾いた風と、夏よりも少し高くなった青空が秋本番を感じさせた10月中旬。北札幌地区組合員の山本信吾さんのお宅を訪ねると、玉ねぎの出荷作業の真最中。山本さんは、東区丘珠町の畑で札幌黄などの玉ねぎを中心に作付けする。

「市場に出荷する他にも、個人的に取引のあるお客さんに玉ねぎや馬鈴薯の地方発送をしています。リピーターで毎年注文してくれる方や、口コミで聞いて新しく注文をくれる方もいますよ」

今年の玉ねぎは定植後の干ばつから盛り返して収穫に至り、結果的には昨年より良い状態に仕上がったというが、ここきて腐れが出てきたのが悩みの種。

「お客さんに届いた時に傷んでいたら

困るので、注文を受けてから随時選別・箱詰めをしています。いつもなら余分に梱包して置いておくこともあるんですが、今年は特に用心深くやっていますね」

日頃の農作業は、お父さん・お姉さんとともに家族3人で行うことがほとんど。この日も互いに声を掛け合いながら、注文を受けた分の玉ねぎが次々とダンボール箱やネットに詰められていた。

**大学卒業後はカーディーラーに就職
祖父の他界をきっかけに就農を決意**

山本さんが本格的に農業に従事したのはこの春のこと。車が好きだったこともあり、大学卒業後にはカーディーラーに就職し営業職を担うなど、会社員勤めを10年ほど経験した。

「いつか農業をやりたいという気持ちは昔から持っていました。大きなきっかけとしては祖父が他界し、祖母も高



北札幌地区組合員

山本 信吾さん

●やまもと しんご

平成2年9月、札幌市生まれの32才。
今年から本格的に農業に従事し、
玉ねぎを中心に作付けする。
趣味は車とゴルフ。



好きな野菜の一つ、さつまいも。今年はたくさん収穫できそう

出荷用の玉ねぎや馬鈴薯の他、自宅前の畑では、自家用として様々な

ますね」
出荷用の玉ねぎや馬鈴薯の他、自宅前の畑では、自家用として様々な

齢になったこと。家族経営でやっているの、このタイミングで会社員を辞め、実家の仕事に専念することを決めました」
移植や収穫、出荷の時期など以前から繁忙期には農作業を手伝うことが多く、既に体に染みついている作業はあるものの、その一方で今年初めて教わった作業も多い。
「肥料ひとつ取っても、どれを使うのか、撒き時期はいつなのかなど知らないことが多かったのです。機械にも乗ることがなかったのです。土の状況に応じて使い方を覚えたり、感覚でやる作業には戸惑っています。いつになったら

玉ねぎの作付けは2種類 自分の好きな野菜も 色々作ってみよう

マスターできるのかって感じですよ（笑）
毎日の作業は天候に左右され、決まった休日がないことも会社員時代と比べて大きく変わったこと。仕事内容のみならず、生活のリズムが取りにくいところも苦労している点だという。

現在、作付けする玉ねぎの品種は、「札幌黄」と「ブラウンベア」の2種類。伝統ある在来種の札幌黄は、加熱した時の抜群の甘味に定評がある。また、中生品種のブラウン

野菜を育てる。山本さんが特に好きだというトウモロコシやさつまいも、お父さんやお姉さんが好きな野菜など、本業の傍らそれらの野菜の手入れの様子を見ていると、楽しんで作業していることが伝わってくる。
「自分の好きなものを作って、美味しく食べる時は嬉しいですね。農家をやっている時も作り方を知らない野菜も多く、せっかく畑をやるなら色々作ってみたい。自分の楽しみのひとつとして、たくさんのことを試してみたいと思うんです」

農業の担い手の高齢化を懸念 時代に合った農業を考える時期

先祖代々続く玉ねぎ農家の6代目にあたる山本さん。昔に比べると作付け面積は減ってきてはいるものの、現在は減農薬や有機肥料にこだわった玉ねぎ栽培に取り組む。

「有機栽培は父の代から意識したことです。時代は流れもあありますが、これから作付けの規模が増えることは考えにくいですが、父がこれまで培ってきたものは、崩すことなくこれからも守っていきたいと思っています」

代々受け継いできた農業を絶やしたくないという気持ちとともに、いつまで今と同じ方法でできるのかという葛藤も抱える。移植時期など繁忙期には



発送用の玉ねぎが続々とできあがる

アルバイトを頼むこともあるが、その担い手も高齢化が進んでおり農作業の進め方も分岐点に立っているといえる。
「今はテープ式の移植機を使っているが、人手を必要とする作業もあります。お手伝いさんが来てくれて助かっていますが、いつまで同じようにできるかわかりません。今後は、品質は落とさずに少人数でできる農業の形を探して、変えていくことも必要だと感じています」

生産者としての第一歩を踏み出したばかりの山本さん。その言葉からは、柔軟に変化を受け入れながら、受け継いだ農業を守るという強い意思が感じられた。

（2022・9・29撮影／10・11取材）



サッポロさとらんど

「たまねぎフェア2022」で

女性部の「特製豚汁」と

青年部の「たまねぎ詰め放題」

ブースをそれぞれ出店しました



青年部の詰め放題ブース。1つでも多く詰めようと大人も子どもも必死です



当日お集まりいただいた女性部・青年部の皆さん、お疲れ様でした！

9月23日（金・祝）、サッポロさとらんどで開催された「たまねぎフェア2022」で、JAさっぽろ女性部（菅原利恵部長）・青年部（大畑一郎部長）がそれぞれ1日限定のブースを出店しました。

今回の出店は、女性部と青年部が札幌農畜産物のPRを行ない、消費者へ地産地消を呼びかけることで、札幌の農業を盛り上げたいという両部の声を受けて実現したものです。当日はあいにくの雨で集客が心配されましたが、会場は沢山の家族連れで賑わいました。

女性部は札幌農畜産物を
ふんだんに使用した
特製豚汁を販売！

女性部の「たまねぎフェア」への出店は初めての取り組み。豚汁の材料には、札幌伝統野菜の札幌黄たまねぎなど札幌産野菜をふんだんに使用しています。彩りとシャキシャキ食感を加えるため、最後に小松菜を添えてアクセントを付けました。また、豚肉は脂に甘みのある南区豊滝のブランド豚「古川ポーク」を、味噌はこの地産地消の取り組みに賛同いただいたJA新はこだて女性部から寄贈された手作り味噌を使用しました。



札幌黄、白ゴボウ、じゃがいも、人参、長ネギ、大根、小松菜、豚肉を使用

当日は朝早くから部員8名が準備に携わり、販売開始前までに大鍋3つもの特製豚汁が完成。沢山の野菜と肉の旨味が混然一体となった、コクのある美味しい豚汁は来場者に大好評で、3時間ほどで完売となりました。

青年部はたまねぎの詰め放題を実施！

青年部では、農業PR事業の一環として「たまねぎフェア」での札幌産農産物の販売を毎年行なっていますが、コロナ禍で2年間参加を見送っていました。今年は久しぶりの参加となり、新しい取り組みをしたいという部員からのアイデアで、「不揃いたまねぎの詰め放題」を実施。詰め放題の挑戦者は2kgネットを必死に伸ばし、42個詰めた強者も現れました。用意した約500kgのたまねぎは半日でほぼ完売となり、大盛況となりました。

女性部考案の
札幌豚汁！

定植後の干ばつを乗り越え収穫

札幌伝統野菜「札幌黄」玉ねぎの出荷が始まりました！



(左から) 軽部組合長、玉葱部会の澤田喜幸部会長、中村幸男副部会長が初出荷を見守りました

9月24日(土)、札幌市中央卸売市場で札幌伝統野菜の一つ「札幌黄」玉ねぎの初出荷が行なわれました。新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、昨年に引き続き試食

の提供や初セリの実施は見送られ相対で取引。

今年は定植後の記録的な干ばつで生育が心配されましたが、その後の定期的な



報道関係者からインタビューを受ける中村副部会長



彩り鮮やかなパッケージに一新！当JAでは12月中旬までの出荷を予定しています。

降雨によって持ち直し、平年並みの出荷量が確保できる見込みです。

札幌黄は肉厚で柔らかく熱を加えるとあっさり甘味が増すのが特徴で、煮込み料理などに適しています。札幌で誕生した在来種として古くから親しまれていましたが、形や大きさが不揃いになりがちで、病気にも弱く栽培が難しいことから、一時は生産者が10戸程度にまで激減。幻の玉ねぎと呼ばれるほど希少な存在となりました。近年ではその価値が見直され再び栽培に乗り出す生産者が増えており、現在札幌市内では約30戸の生産者が作付けしています。

地域の方々に大好評

きよたマルシェの軽トラ市で生産者が新鮮野菜を販売しました

9月17日(土)、清田区役所市民交流広場で開催された1日限りの食と音楽の祭典「きよフェス&きよたマルシェ2022」内の軽トラ市で清田地区の生産者と清田統括支店の職員が地元の野菜を販売しました。軽トラ市では、生産者が丹精込めて育てた野菜をたくさん積み込んだ軽トラ6台が集結。10時の開店とともにこの日を楽しみにしていた地域住民が次々と来場し、清田生まれの



軽トラ市は夏の間何度か開催されており、毎回大盛況



生産者からオススメの食べ方を聞けるのも嬉しい

ブランドホウレン草「ポールスター」や、甘いトウモロコシなど季節の野菜や果物をたくさん買い求めていました。

会場では、軽トラ市その他、キッチンカーの出店や清田区ゆかりのアーティストらが出演したステージイベントなども行なわれ、多くの家族連れで賑わいました。

近くで見る牛は迫力満点！ 牛と牛乳のヒミツに迫る食育授業

9月20日（火）、厚別統括支店では、小林牧場と新札幌乳業株式会社にご協力いただき、信濃小学校3年生の児童81名を招いて、牧場見学と牛乳が出荷されるまでの工程を学ぶ食育授業を行いました。

小林牧場では、圧倒されるほど大きな搾乳牛やこの日に生まれたばかりのかわいらしい仔牛、牧場の様々な施設を見学。専務の小林智行さんが牧場の日々の仕事について解説し、児童は興味深そうに耳を傾けていました。

また牧場見学後には、新札幌乳業（株）の



小林さんの案内で牛舎へ。牛の大きさにビックリ！

中澤卓司さんと引地あけみさんにも参加いただき、牧場から新札幌乳業（株）に届けられた生乳が牛乳として出荷される工程をDVDを鑑賞しながら学習。児童からの質問タイ



児童からの質問に答える小林さん、中澤さん、引地さん。

ムでは、牛や酪農の仕事、牛乳について、時間いっぱいまでたくさん質問が上がりました。

この日は、厚別区近郊で生産された野菜（カレーセット）のお土産を贈呈した他、新札幌乳業（株）から「小林牧場物語飲むヨーグルト」も提供され児童は大喜び。飲むヨーグルトは給食の時間にみんなで味わい、半日間の特別な学習を締めくくりました。



ドライバーへ安全運転を呼び掛け 組合員と職員が交通安全啓発活動

9月21日（水）、白石統括支店では、朝の通勤・通学の時間に合わせて組合員と職員が街頭に立ち、交通安全啓発活動を行いました。

この取り組みは1統括支店1協同活動の一環として行なったもので、白石区の菊水元町地区と北郷地区の2カ所に分かれて実施しました。参加した組合員と職員は早朝7時半頃に各地区に集合。揃いのジャンパーを身に付け、「忘れないでシートベルト」「スピードダウン」と書かれた旗を手に、約30分間、沿道からドライバーへ安全運転を呼びかけました。



北郷地区の様子。北13条通・水源地通交差点で実施しました。



日頃のご愛顧に感謝を込めて

2つの直売所で収穫祭を開催！

とれたてつこ南生産者直売所
収穫感謝祭

10月1日（土）、とれたてつこ南生産者直売所では、収穫感謝祭を開催しました。

例年秋に開催していた収穫感謝祭もコロナ禍の影響で一昨年・昨年は開催を見送り、今年の開催は



1,500円以上のお買い上げで1回引ける大抽選会は、豪華景品でお得感抜群！

実に3年ぶり。この日は、店舗の外にも売り場を広げ、日頃から商品を出品している生産者も店頭に立って野菜や果物を販売しました。午前9時半のオープンを前に駐車場は既に満車！常連客の皆さんを中心に大勢の人が列を作りました。1日限りのお楽しみ企画として先着150名への牛乳の無料配布や、ハズレ無しの大抽選会なども行なわれ、訪れた人々は大満足を会場を後にしていました。

しのろとれたてつこ生産者直売所
大収穫祭

10月8日（土）、しのろとれたてつこ生産者直売所では大収穫祭を開催しました。

しのろとれたてつこでも直売所店舗の外にテント4棟分の売り場を設け、生産者も店頭に立って来店客の皆さんをお出迎え。毎年恒



冬に向けて、玉ねぎやじゃがいもは買いだめ必須！

例、年に一度の大放出イベントとあって、10時のオープンを前に会場には長蛇の列ができました。いつも増して品揃え豊富な各種農産物の中でも、玉ねぎやじゃがいもの箱売りは特に人気！台車が山盛りになるほどたくさん購入される方や地方発送を利用される方も多く、大盛況の一日となりました。

東経済センター厚別直売所は10月31日（月）まで、しのろとれたてつこ生産者直売所は11月9日（水）、とれたてつこ南生産者直売所は11月11日（金）をもって今シーズンの営業を終了いたしました。今年もたくさんのご来店ありがとうございました。



発寒支店組合員の横田光雄さん

西区の子ども食堂へ 馬鈴薯を寄贈しました



子ども食堂に馬鈴薯をお届けした横田さん（写真右）

発寒支店組合員の横田光雄さんには、琴似統括支店の1統括支店1協同活動である近隣のあづま幼稚園との「馬鈴薯の植え付け・収穫体験」に、毎年ご協力いただいています。今回、子ども食堂へ寄贈した馬鈴薯もその畑で収穫したもの。「今年は例年にならないほどの豊作で、幼稚園にお届けする以外にも、地域の活動に役立ててもらいたい」と横田さんか



らご提案いただき、西区で運営する9軒の子ども食堂へ寄贈することになりました。横田さんと琴似・発寒支店の職員が、各子ども食堂へ20〜30kgほどの馬鈴薯をお届け。子ども食堂の食事は、無料や低額で提供される場合が多く、各所でとても喜んでいただけました。

横田さんは、「過去にないほどたくさん収穫できたので、地域の多くの方に役立ててもらえてうれしいです」と話されていました。



BSフジ『四季彩キッチン』で 玉葱部会の中村副部会長が 札幌黄をPRしました

BSフジ（フジテレビ）のミニ番組『四季彩キッチン』の10月26日（水）放送回に、菊水元町支店組合員で玉葱部会副部会長の中村幸男さんが出演しました。

『四季彩キッチン』は、出演者の林修先生が旬の食材を入口に、日本の農業をプレゼンテーションするミニ番組。今回は札幌伝統野菜の札幌黄が取り上げられました。

中村さんは、「先祖代々伝わってきた作物で、伝統野菜を守ろうというところで札幌黄を作りはじめました」と話し、中村さんおすすめの「札幌黄のお味噌汁」を奥さまが実演。スタジオでは林先生も札幌黄のお味噌汁を試食しました。

た。林先生は「シャキシャキとした食感もいいけど噛むと旨味がジュワッとでてきて、こんな美味しい味噌汁は、食べたことがない。これだったら何杯でも飲めますね！」と絶賛し、全国に魅力を伝えました。



収穫した札幌黄の前で取材を受ける中村さん

中村さん出演の放送回は、フジテレビのホームページでご覧いただけます。

「四季彩キッチン 過去 OA 動画一覧」

https://www.fujitv.co.jp/shikisai_kitchen/archive.html



中村さんの奥さまが作った札幌黄のお味噌汁

理事会だより

第6回定例理事会

令和4年9月28日（水）午後1時00分より本店役員会議室において第6回定例理事会が開催された。

●協議事項

1、総代選挙に伴う選挙・投票・開票管理者並びに選挙・投票・開票立会人の選任について

令和4年8月30日開催の第5回定例理事会にて決定した令和4年11月8日を選挙日とする総代選挙にかかる各管理者並びに各立会人が説明され、可決決定。

2、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回通常総代会にて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菊水元町支店、月寒支店の廃止日が申請通り決定した旨が説明され、可決決定。
3、『役職定年制度要領』の改正に伴う『給与規程』の一部改正について

役職定年制度の到達年齢の検証、適格者をポストへ充てる事の重要性、並びに役職定年者の離任後の職務充実等の検証、更には本制度導入時の背景で予測していた中期的な収

支シミュレーションの改善等を踏まえて、所要の整備を行なう旨が説明され、可決決定。

4、『宅地等供給事業実施要領』の一部改正について

令和4年11月に支店統合により閉鎖となる事務所（発寒支店）の削除である旨が説明され、可決決定。

5、令和4年度燃料手当の支給について

支給基準単価及び支給額等の内容が説明され、可決決定。

6、令和4年度余剰金運用に係る余剰金等運用計画額及び運用方針の一部変更について

市場金利の上昇基調を踏まえ、会計ルールにおいて時価評価並びに含み損益の貸借対照表への計上が求められる「その他保有目的」の取得を減額し、同額を時価評価対象外の「満期保有目的」に振り替える旨の変更案が説明され、可決決定。

7、令和5年度予約購買奨励金について

組合員の奨励施策の一環とする予約購買（肥料・農薬の取りまとめ）の購入額に応じた奨励を行なう事を目的とした内容について説明され、可決決定。

8、令和5年度肥料引取奨励金について

組合員の奨励施策の一環とする肥料の取りまとめ分に限り、店頭引取をされた組合員に対する奨励内容に

ついて説明され、可決決定。

●報告事項

1、農業協同組合検査の実施について

2、みのり監査法人期中監査Ⅰ結果概要報告

3、『准組合員コンベンション2022』の開催について

4、地区別懇談会の開催日程の変更について

5、特別債権等の処理状況報告

6、重要管理債権経営状況等報告

7、令和4年度第3・4半期余剰金等運用計画額及び運用方針について

8、8月末財務状況報告

9、8月末組合員加入・脱退状況報告

10、9月の動静と10月の予定について

11、JAさっぽろ・JAいしかり合併推進委員会第2回会議報告について

（閉会・午後3時28分）

◆異動（10月1日付）

◇羽場 絵理

（前職）総務部付（手稲支店勤務）
（異動職）手稲支店 金融共済課 金融共済係

◇藤木 望

（前職）南支店 金融共済課 金融共済係
（異動職）手稲支店 金融共済課 推進係

		令和4年9月末業務実績		令和4年8月末業務実績	
JAさっぽろ DATA	組合員数	正組合員	3,490名	3,498名	3,498名
		准組合員	31,857名	31,942名	31,942名
	合 計		35,347名	35,440名	35,440名
	出資金残高		66億7千1百万円	66億5千万円	66億5千万円
	販売取扱高		8億6千9百万円	5億9千2百万円	5億9千2百万円
	購買供給高		5億3千1百万円	4億6千万円	4億6千万円
	貯金残高		3,424億9千9百万円	3,444億5千4百万円	3,444億5千4百万円
	融資残高		859億5千7百万円	860億2千6百万円	860億2千6百万円
	共済保有高		5,903億9千5百万円	5,899億8千3百万円	5,899億8千3百万円
	施設建設取扱高		2億9千8百万円	1億9千5百万円	1億9千5百万円
管理受託戸数		4,619戸	4,612戸	4,612戸	4,612戸

＼札幌産の玉ねぎを使った料理が勢揃い！／

「エスタのオニオンフェスタ」開催

J R札幌駅直結の商業施設エスタでは、「エスタのオニオンフェスタ」と題し、様々な飲食店で札幌産玉ねぎを使用した料理が提供されます。

今回札幌産玉ねぎを使用した料理を提供するのは、全14店舗。札幌で誕生した在来種「札幌黄」玉ねぎの他、F1種（交配種）玉ねぎも使用されています。札幌産玉ねぎを使用した商品の販売は期間限定となりますので、お近くにお出かけの際はぜひお立ち寄りください。

｜開催期間｜

2022年11月14日(月)～20日(日)



詳細については、
イベント特設ページを
ご覧ください。

エスタのオニオンフェスタ
2022.11.14(月)～20(日)

涙が出るほど、
美味しさたまらん！

まもごをローストした
玉ねぎをはじめ、
たっぷり野菜に
鶏チーズをトッピング。

輪切りにした玉ねぎを
乗せたパンに
チーズソースで焼付けた
フロマージュ。

玉ねぎをまるごと
ローストし
チリマヨソースで仕上げ、
旨味とコクが絶妙。

サーモンの握りに
玉ねぎスライスを
たっぷり乗せ、
マヨネーズをあしらった
逸品。

2種類の玉ねぎを
それぞれ違う付けで
まもごに合わせた
ピクルス好き待望の逸品。

まもごとたまねぎのピクルス
・札幌黄 100gあたり 180円
・F1種 100gあたり 160円
地下1F | やんぬにんじん漬 田中青果

札幌黄
札幌黄と焼チーズのスープカレー 1,650円
10F | らっきょ

札幌黄
札幌黄の
まもごロースト
チリマヨソース
320円
地下1F | 屋台屋 亜細亜

札幌黄
オニオン
マヨサーモン
310円
10F | 回転寿司 北海道四季彩

①「札幌産玉ねぎ」を使った玉ねぎグルメを堪能！①
札幌産玉ねぎ(札幌黄)のうち2種類を食べ比べ！

札幌黄
肉厚で煮ると、味が濃く、加熱後の甘みが強いのが特徴。目持ちせず、なかなか潰壊しないため、人々のしぐさから「幻のたまねぎ」と言われている。

F1種
果肉がしっかりと詰まっていて層も多く、煮崩れしにくいのが特徴。甘みも辛味も強く、生でも加熱してもおいしく食べることができる。

資産活用・相続に精通した渉外担当者を育成

渉外担当者相談事業

育成研修を実施しました

9月7日（水）～9日（金）にかけて、渉外担当者相談事業育成研修を実施し、入組から15年程度の渉外業務を担う中堅職員8名が参加しました。

この研修は、渉外担当者が組合員皆さまの抱える様々な「困りごと」への対応力、提案力の習得を目的に実施。多くの方の悩みである相続対策、越境等の諸問題について、会話の中から各種の情報を収集する力とその諸問題を解決に導く知識の習得を目指しました。今年で3回目を迎えたこの研修では、座学のみならず、実際の相談事業提案物件に出向き、相談部職員から提案に係る経緯や手法について説明する課外研修も行ないました。また、グループ討議では設定した課題についてディスカッションを行なう参加型の内容とすることにより実践的な研修となりました。

当JAでは、情報の蓄積と発信を活かし、組合員皆さまの資産状況、価値、相続対策を兼ねた運用をご提案していく他、地域・時代ニーズに即した土地の有効活用をよろずサポーターと渉外担当者で連携を図り実践してまいります。



畑はまるでテーマパーク！

北光児童会館

ファームクラブ

メンバーが

収穫体験しました

9月17日（土）、北光児童会館ファームクラブに所属する小学生15名と栄養学を学ぶ天使大学の学生が中心となって食育活動を行なうNPO法人E f yのメンバー11名が、軽部幹夫組合長の圃場を訪れジャガイモの収穫体験を行ないました。

児童たちは軽部組合長から収穫の仕方を教わると、宝探しのように入土の中からジャガイモを掘り出し、嬉しそうに学生たちに見せていました。



背丈を大きく超えるキュウリのトンネルに興味津々！



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



ジャガイモが次々と出てきてまるで宝探し

この日は、他にもトウモロコシの収穫、ビニールハウスの見学、トラクターの試乗も体験。児童たちからは、「大きな畑でたくさん収穫できて嬉しかった」「トラクターに乗ってみてカッコイイと思った」といった感想が聞かれ、軽部組合長は「少しでも農業に興味を持ってくれると嬉しい。また来てください」と話していました。

北光児童会館・E f y・JAが連携し、昨年から実施している食農教育活動。今年は、児童会館敷地内の畑でミニトマト、枝豆、にんじん、さつまいもを育て、児童たちは間近で生育過程を学びました。また、学生たちが講師となり、野菜や栄養についての学びも深めています。

**農家の皆様へ
お知らせ！！
支援金を
給付します**

北海道補助事業

化学肥料を購入する農業者に対し、購入費の負担を軽減するため、北海道が「化学肥料購入支援金」を給付します。



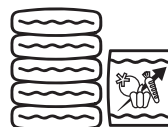
化学肥料購入支援金の 給付の申請がはじまります



給付額

購入した化学肥料の数量について
1トンあたり3,125円(上限)を
支援金とし、給付します

※ 申請額が予算を超えた場合は、支援金の単価調整を行います。



対象者

北海道内で農業を営む個人又は法人、
農業者が出資主体のコントラクター組織・
作業受託会社等



対象 肥料

**令和4(2022)年6月1日から令和4(2022)年12月31日までの間に
発注され、令和5(2023)年5月31日までに納品される化学肥料**

申請方法

給付申請書および必要書類をご用意の上、令和4(2022)年12月31日までに事務処理センターへ郵送してください(当日消印有効)。

JAや肥料販売業者が取りまとめる場合があります。最寄りのJA等にご確認ください。

事務処理センターから申請者または申請を取りまとめる団体へ申請内容について、問い合わせることがあります。

必要 書類

給付申請書

HPダウンロード、または最寄り自治体、JAにて配布
<https://www.hkd-hiryou.jp>

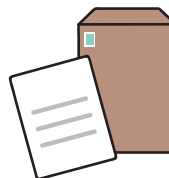


納品書・請求書・発注書 いずれかの写し

振込先口座の通帳 (キャッシュカード)の写し

本人確認書類の写し

個人の場合は免許証や
マイナンバーカード等、
法人の場合は登記簿謄本等



化学肥料購入支援金給付事業 事務処理センター

〒060-0014 札幌市中央区北4条西7丁目1-5
NCO札幌ホワイトビル4F
<https://www.hkd-hiryou.jp>

お問い合わせ

✉ center@hkd-hiryou.jp

☎ 050-3666-2028 ☎ 011-351-8115

平日9:30から17:30まで
質問等はメールでお問い合わせください。電話による
お問い合わせも可能ですが、回答までに時間を要する
場合がありますので、ご了承ください。



肥料価格高騰に係る補助事業のご案内 北海道補助事業『化学肥料購入支援金給付事業』

日頃より当組合をご用命賜り心よりお礼申し上げます。

標記の件、中国の輸出規制やロシアのウクライナ侵攻の影響により全国的に肥料価格の大幅な値上げとなりました。北海道につきましては、6月に改訂されたホクレンの令和4年度肥料価格は前年比78.5%の値上となっております。

この事を受けまして各誌報道にもございます通り、国事業の『肥料価格高騰対策事業』、道事業の『化学肥料購入支援金給付事業』が計画されております。先ずは道事業『化学肥料購入支援金給付事業』の申請期日が示されておりますので、下記の受付日にお越し頂きますようお願い申し上げます。

記

【事業概要・申請方法】個人・JA・肥料購入先から 申請可能

詳細は、左ページのパンフレットを参照願います

対象肥料：令和4年6月1日～令和4年12月31日に発注され、
令和5年5月31日までに納品される化学肥料（単肥・化学肥料が主）

対象者：上記期間に肥料を1トン以上購入した農業者（例：20kg袋は50袋以上）
※1トン未満の方は対象になりません

補助金：3,125円/t（上限・1トン未満は切り捨て）

申請受付日：下記のとおり、経済店舗にて10時～15時 受付いたします。

- ① 12/5（月）南経済店 ② 12/6（火）手稲経済店 ③ 12/7（水）篠路経済店
④ 12/8（木）経済部（丘珠資材センター）※予備日 12/9（金） ⑤ 12/9（金）清田経済店

最寄りの経済店舗へお越しください。

受付日に来店されない場合は、恐縮ですが申請無いものといたしますのでご留意願います。

《来店時にご持参頂く書類》受付用紙はご用意いたします。

(1) 振込先口座の通帳又はキャッシュカードの写し

(2) 肥料購入伝票（令和4年6月1日～本事業申請日まで購入分）

※JAで購入頂いた分はJAで伝票を用意いたします。JA以外で購入した肥料伝票をご用意ください。

※JA以外の肥料販売会社で購入した肥料は、購入先販売会社からの申請も可能です。

※JA以外の販売会社で申請する場合、本人確認書類（運転免許証、マイナンバーカード等。法人の場合は登記簿謄本）が必要です。

※納品日（購入日）、肥料名、メーカー、規格（重さ）、購入者氏名、発行者が記載されている伝票・領収書が必要です。

※ご持参頂いた肥料購入伝票全ての銘柄が補助金の対象となるわけではありません。

国事業『肥料価格高騰対策事業』につきましては、令和5年1月に説明会を予定しています。

11月21日（月）以降の経済部各課のご連絡先をお知らせいたします

営農課 782-8130 / 販売課 782-8137 / 営農渉外課 789-1602 【FAX (011) 783-5574】

購買課 789-1600 / 配送課 789-1601 【FAX (011) 789-1603】

丘珠資材センター 781-7393 / 南経済店 591-4141 / 手稲経済店 682-7161 / 清田経済店 883-2570 / 篠路経済店 771-2113