

# 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  
12月号  
NO.291

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――

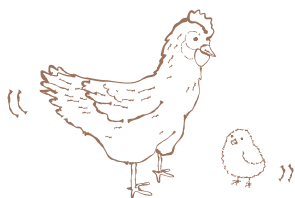
今月の特集

おいしい!!ヘルシー!!  
米粉の出番です。

紅葉の中、永光洋明さん(豊平地区組合員)の鶏舎  
Photo by SOGA Takahiro

# 虹の大樹

2022年 12月号 NO.291



03 — 特集

おいしい！ヘルシー！  
米粉の出番です。

06 — 組合員紹介「よこがお」  
篠路地区組合員

武田慈喜さん

08 — アラカルト《組合員の活動をご紹介》

11 — 不動産プラザ通信

令和6年4月1日から  
相続登記の申請が義務化されます！

12 — 農力アップコーナー

令和4年度 石狩管内主要農作物  
生育経過及び作柄状況

13 — 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

のどかに暮らす鶏からの贈り物  
こだわり卵の「こだけスイーツ」

清田区有明、永光洋明さん（豊平地区組合員）の鶏舎では、三千羽の鶏が飼育され、一日二千個もの卵が採卵されている。飼育するのは、茶色い羽根で赤玉卵を産むボリスブラウン。欧米では一般的になりつつあるアニマルウェルフェア（動物福祉）にも取り組んでいる。

「従来のケージ飼いに比べたら飼育数は少ないですが、家畜にも感受性があると捉え、鶏本来の習性を大切にしたい雄雌混合の平飼いしています。元気いっぱい自由に走りまわるのでストレスが少なく、健康で病気にもかかりづらい。品質の良い卵を産んでくれますよ」

鳥インフルエンザ予防のため鶏舎内の取材は叶わなかったが、自由に動き回る鶏の姿が目につく。

「エサは北海道産をメインに国産が90%以上。遺伝子組み換え作物や抗生物質は使用せずに自家配合飼料を与えています。鶏が口にするものは、卵を通して人が口にする。だからこそ、鶏たちにも安全安心なものを食べさせたいですね」

先祖代々野菜農家だった両親から勧められ、養鶏業を始めた永光さん。こだわり抜かれた卵は自身が営むスイーツ店「コッコテラス」でも使用し、商品は添加物や香料などを使わず素材本来の味を活かす。

「お菓子作りの技術うんぬんよりも、生産者だから作れる商品を提供したい。今後の目標は札幌市内に2号店を出店し、よりたくさんの人にうちの卵やスイーツを食べてもらいたいですね」

鶏と人の健康に配慮し安全安心を追求した卵を使った美味しいスイーツ。一口食べればきつと幸せな気持ちで満たされるはずだ。（2022年11月8日 取材）

＼おいしい！ヘルシー！／

# 米粉の出番です。

日本人におなじみの米粉が脚光を浴びています。小麦の価格が高騰している昨今、日本において自給率100%で賄える、おいしくてヘルシーな食材ですから、どんどん利用していきたいものですね。

監修：yasming's kitchen 主宰 米粉マイスター協会相談役 陣田靖子

## ① 米粉の魅力

### もっと広めたい お米の粉食文化

米粉は古く奈良時代に生まれ、和菓子を作るための材料などとして広く使われてきました。米粉とは、文字通りお米を細かく粉碎したもので、お米の種類や焙煎状態、精米度合い、粒子の大きさや精製度合いによってさまざまな種類があります。

戦後は、小麦粉の普及によって、すっかりその存在感が薄くなってしまった米粉。しかし、製粉方法の発達によりパンや洋菓子にも使えるようになり、新たな食材として再び脚光を浴びるようになりました。小麦アレルギーの代替食材として、そして健康的な食材として料理にも積極的に利用されるようになってきたのです。

米粉で作られたパンやケーキ、お菓子などの嗜好品は、しっとりもちもちとした食感でとっても美味しいですし、今まで小麦粉で作っていた料理にも簡単に代替して使えます。

さらに、米粉で作ったパンは小麦粉で作ったパンよりも和食に合います。米粉で作られた麺もありますから、さまざまなジャンルの食事に合わせて食べることができます。

お米は日本人の魂の糧です。食生活が豊かになった今、ご飯という形だけでなく、お米を粉食（米粉）にすることで、お米の新しい食文化として次世代につながっていきます。

## ② 米粉と栄養

### お米（米粉）は 良質なエネルギー源！

米粉の主成分はでんぷん（炭水化物）です。炭水化物はブドウ糖に分解されてエネルギー源として利用されます。

タンパク質や脂質もエネルギー源として利用できますが、それらに比べると炭水化物は分子構造が単純なので、消化吸収に負担がかからず、エネルギーとして速やかに利用できます。半面、このこと

が血糖値上昇につながるとして炭水化物を制限する方が増えています。本来血糖値のコントロールは自律神経によつて行なわれるので、健康な方であれば極端に制限するよりも食べ過ぎに注意していれば十分でしょう。

さらに、日本の食文化から見ると、米（米粉）に足りない栄養が、みそなどの大豆発酵製品と一緒に摂取することでパーフェクトに近い状態になることに、先人の知恵を感じます。

### 3 米粉のおいしさ

#### 米粉は腸美人になれる健康的な食材

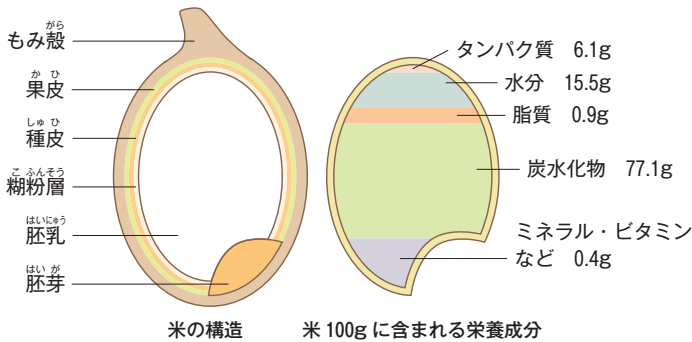
カリツとした揚げ物や滑らかなとろみ付など日常のお料理も、ふわふわのケーキやパン、オーブンを使わないスイーツも簡単でおいしく、ヘルシーにできちゃいます。

特に日本人（お米を食べ慣れてる方、米を主食にしている土地に暮らす方にも当てはまる）にとつて、米粉で作ったパンやケーキなどのもちもち

しっとりとした食感は、実際のうま味以上になんだか懐かしいような感じを与えてくれて、より美味しく味わえる気がします。

小麦粉で作られた食べ物を米粉に一定期間置き換えて食べてみると実感しますが、腹持ちが良く、便秘になりにくい、その上お肌もしっとり、米粉は腸美人になれる健康的な食材です。

#### 米粉はお米からできています



収穫した米のもみ殻を取って粉にすると玄米粉、種皮までを取った粉が一般的に売られている米粉です。一般的な米粉の栄養は白米と同じで、8割近くがでんぷん（炭水化物）です。

#### 米粉で 作ってみよう!



#### 米粉チヂミ

材料(2人前(2枚分))

- 米粉 … 大さじ5
- 片栗粉 … 大さじ2
- 卵 … 1個
- 鶏がらスープの素(顆粒) … 大さじ1/2
- 水 … 300cc
- ニンジン … 1/4本
- ニラ … 1/2束
- 豚肉 … 100g
- ごま油 … 大さじ1
- タレ  
(ごま・しょうゆ・酢・ラー油などお好みで)

外はカリツと  
中はもちもち

#### 作り方

- ①ニラは5cmの長さに、ニンジンは千切り、豚肉は細切りにする。
- ②ボウルに米粉、片栗粉、鶏がらスープの素、水、卵を入れてよく混ぜ合わせる。
- ③②に切った野菜と肉を加えてよく混ぜ合わせる。
- ④熱したフライパンにごま油を引いて③の生地を入れて焼く。
- ⑤焼き色が付いたら裏返し、ヘラで押し付けながら焼く。両面に焼き色が付いたらできあがり。

#### おすすめレシピ



#### 米粉& 絹豆腐のお団子

材料(2人前)

- 米粉 … 80g
- 絹ごし豆腐 … 80g
- トッピング  
(黒蜜・きな粉・あんこ … 適宜)

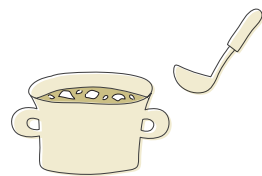
もちもち  
やわらか

#### 作り方

- ①ボウルに米粉と絹ごし豆腐（水切りはしなくてOK）を入れて混ぜ合わせ、耳たぶ程度の柔らかさになるようによくこね、ひと口大に丸める。柔らかすぎるときは米粉を足し、堅いときは豆腐を足しながら調整する。
- ②鍋にお湯を沸かして①を入れ、浮き上がって来たら2分ほどゆでたら取り出し、水気を切る。
- ③お皿に盛り付け、トッピングを添えてできあがり。

いつもの料理が美味しく変身！

# 米粉の賢い使い方



## ポイント①

### カレーやシチューの とろみ付けに

カレーやシチューのとろみ付けに米粉を簡単に使えます。小麦粉と違ってダマになりませんので、お料理初心者の方も滑らかに作れます。

片栗粉と同じように米粉を水溶きして流し入れ、まんべんなくかき混ぜて、火が通るまでしっかりとかき混ぜ続けていけば、滑らかなカレーやシチューの出来上がりです。もう市販のルーを買う必要がないほどです。

水分の多いさらさらカレーに、水溶きの米粉を加えてぐるぐるとかき混ぜながら火を通すと、とろっとしたカレーの出来上がり。

## ポイント②

### 材料をまとめる つなぎとして

ハンバーグや肉団子のつなぎとして使うのも、簡単に取り入れられる使い方です。

注意点としては、米粉のどんぶんの特性で、時間が経つと小麦粉よりも締まった感じになるので、温かいうちに食べる場合は小麦粉と同じ感覚で使い、お弁当に入れるなど冷めた状態で食べる場合は、作るときにいつもより滑らかに出来上がるように米粉の量を調整すると、冷めても締まって硬くなつたような違和感がありません。

## ポイント③

### カラッと 揚げ物の衣に

小麦粉と比べて吸油率が低い（油を吸い込みにくい）のでヘルシーな上、米粉のどんぶんの特性で少ない水分量で調理すると硬くなるため、揚げ物がカリッと仕上がります。また、時間がたつても衣がしんなりしないので、おいしさが持続する感じがします。料理の腕がなくても、カリカリサクッとおいしい揚げ物ができるなんてうれしいですね。

## ポイント④

### しっとりもちもち スイーツを作る



小麦粉にはグルテンというタンパク質が含まれるので、パンはふっくら焼き上がります。米粉より脂質も多いため、クッキーなどはサクサク感が増します。グルテ

ンがない米粉でパンを焼く場合には、ちよつとしたコツが必要なので。

食パンを作るには水分を多めにドロドロした状態で、米粉に足りない脂質や繊維を加えること、パン酵母の量を多めにすることで対応します。卵を使えば米粉のケーキは小麦粉のケーキと同じように焼けるので、是非試してみてください。

米粉には米粉の良さがあって、それを活かしたスイーツ作りが成功の秘訣だと思えます。小麦粉のパンとまったく同じように作れることが必ずしも良いわけではありません。シフォンケーキやパンケーキ（ホットケーキ）は、しっとりもちりとして米粉の良さがよく出ているものの一つです。

チーズケーキやブラウニーのように目が詰まってどしりりした感じのケーキは簡単に代用できるのでおすすめです。

# “新鮮さ”にこだわって 美味しい野菜を届けたい 将来的には野菜と花の両立へ

**北区篠路で  
多品目の野菜を作付けし  
“しろとれたて”に出品**

地域に根付いた直売所として連日賑わう“しろとれたて”生産者直売所”。今シーズンの最終営業日を翌々日に控えたこの日も、朝から生産者が多くの野菜を持ち込み、オープン前には常連客が列を作っていた。

北区篠路の畑で多品目の野菜を作付けする武田慈喜さんも“しろとれたて”に出品する生産者の一人。元々父親が出品していたこともあり、5年ほど前から顔を出すようになった。「今年の作業はだいたい終わって、売り物もサツマイモとかピーツとか、残りわずかです」

武田さんは、とうもろこし・にんにく・ピーツを三本柱に、ミニトマトやピーマン、ナンバン・落花生・スイカなど30種類近い野菜を作付けする。中

でもとうもろこしの作付け面積は最も多く、今年が甘味が強くボリューム感もある“ほしつぶコーン”を作付けした。

「ほしつぶコーンは黄色単色の品種です。自分が子どもの頃はバイカラーのとうもろこしが主流でしたけど、最近単色品種の方が売れ行きがいい気がしますね。人とかぶらないものを作りたいので、春先には色んな品種を苗立として試していますよ」

**約10年前から農業に従事  
父と意見を交わしながら  
作付け野菜を決定**

篠路地区で続く農家の三代目にあたる武田さんが、農業に従事するようになったのは今から10年ほど前のこと。武田家は祖父の代で鶴川から篠路に移転し畑作を始めるも、父親は長らく土木建設会社を経営していたため畑を使っていない期間もあったそうだ。



「今は父と二人で畑に出ています。父が野菜作りを始めたのも土木建設会社を僕の兄に譲ってから。僕が八紘学園に通っていた頃は畑が空いていたので、花を作りたいと思っていました。当時は漠然としたイメージでしたけど、こじやれた農家に憧れていたんです」

武田さんが就農する頃には父親も野菜作りを始めており、最初は指示を受けながら作業する毎日だったというが、徐々に自身が希望する作物も作るようになっていった。現在の作業はパートの方も入れた3人体制が基本。

篠路地区組合員

## 武田 慈喜さん

●たけだ しげよし

昭和60年4月、札幌市生まれの37才。

青年部篠路支部長。とうもろこし、にんにく、ピーツを3本柱に多品目の野菜を生産し、しろとれたて生産者直売所や奥さまが経営する花屋「bloom & grow Flowers」で販売する。

趣味は子どもたちとのゲームや読書。



10月中旬には農作業を終えるが、常連のお客さんのために最終営業日まで商品を出品

多品目生産で作業は多岐にわたり、冬には除雪の仕事もあることから、体が休まる時間が少ないのが悩みの種だ。「今でも何を作るかで父と意見がぶつかることは少なくないですよ(笑)」。多品目の難点は作業が多くてとにかく時間が足りないこと。あとはどうしても一つひとつの量が少なくなってしまうですね。どこかで折り合いを付けてやらなきゃとは常に思っています」

**学生時代に憧れた  
花生産を実現へ  
目指すは野菜と花の二刀流**

今年の農作業も一段落したばかりだが、早くも来年の構想を練っている武田さん。新たな野菜の作付けに加え、大きな変化となりそうなのが、学生時代に憧れた花の生産だ。

「来年の野菜は、篠路だとあまり聞か

ないですが露地で小松菜を作ってみたいと思っています。あと花を作ること諦めていません。まずは少しずつハーブを作ろうと思っています」

観賞用や食用など多様な使い方ができるハーブ。直売所で見かけることは少ないものの、武田さんは販路も含めてハーブ生産に明るい兆しを見ている。

「妻が花屋を営んでいてブライダル用のアレンジなども手掛けています。僕が作ったハーブを妻の花屋で使うことが妻の希望でもあるので、早いうちに取り掛かりたいですね。将来的にはハーブを通年で栽培して冬の仕事にもしながら、野菜を7〜8、花を2〜3の割合でできたらいいなと思っています」

学生時代からの花への憧れは、ハーブ栽培という形で実現に近づいてきた。武田さんの畑から直送されたハー



料理の味と香りをひき立てるにんにくは、人気商品のひとつ

ブの数々が花屋や結婚式場を彩る日もそう遠くなくさそうだ。

**「おいしい」という言葉が二番の喜び  
新鮮なものを新鮮なうちに  
食べてほしい**

直売所では、一般にはあまり知られていない野菜でも食べ方などを周知することで人気を集める商品も多い。武田さんの主要品目のピーツも、日本ではまだメジャーとは言いがたい野菜だが、直売所に出荷していると少しずつ認知されていくのを感じるといふ。「直売所への納品は、オープン前に終えてしまうので直接お客さんの話を伺うことはあまりありません。でも美味しかったと言ってもらえたり、注文が増えたりすると人気の高まりを実感できるので嬉しいですね」



色鮮やかなピーツの煮汁を、さくらもちの色付けに使うお客さんもいるそう

売上の多寡で消費者の需要を実感できる直売所で販売するからこそ、出品する野菜の新鮮さには最もこだわる。とうもろこしや枝豆など収穫のタイミングで味が大きく変わる野菜は必ず朝に収穫する。

「直売所だからって極端に安く売るとはしません。でも、すぐそばにスーパーがある中で、わざわざ直売所に足を運んでくれる人がいる。せっかく直売所にきてるなら、新鮮なものを新鮮なうちに美味しく食べてもらいたいですね」

連日たくさんのお客で賑わった「しのろとれたてっこ」は今シーズンの営業を終え、来年は旧北経済センター跡の新たな店舗で開店を予定している。来年の武田さんの陳列棚にはどんな商品が並ぶのか、今から楽しみだ。

(2022・11・7取材)



今年の最高重量は16kg！

特大キャベツ

さつぽろたいきゅう

「札幌大球」を  
収穫しました。



1玉、1玉、丁寧に運びました



生産者の吉田照一さん。大球の大きさがよくわかります

10月25日（火）・31日（月）の2日間、札幌  
伝統野菜の特大キャベツ「札幌大球」の収穫が  
清田区の圃場で行なわれ、約2,000玉が収  
穫されました。

初日は真栄地区の生産者 吉田照一さんの圃  
場で約800玉を収穫。札幌大球の収穫は、全  
て手作業で行なわれ、特大の包丁で根本を切り  
離し、1玉1玉重さを量ります。吉田さんは、  
「今年は天候の影響か、腐れが増えてしまっ  
た。昨年は20kg超えも収穫できたが、今年是最  
高16kgで、若干軽い出来になった」とのこと。  
それでも10〜12kgのものが多く、重労働の収穫  
作業となりました。

札幌大球は、大きいものと20kg、直径50cm  
以上にまで育つ特大キャベツ。種まきから収穫  
までは、通常のキャベツの2倍の約6ヶ月かか  
り、葉が厚く歯ごたえがあり、甘味が強いのが  
特徴です。明治初期に北海道に導入されたキャ  
ベツを大正から昭和初期にかけて品種改良した  
もので、主に漬物用として戦前までは道内各地  
で広く生産されていましたが、農作業の負担が  
大きいことや漬物需要の減少によりその後生産  
量は激減。同JAでは2014年から「伝統野  
菜を後世に残そう」と札幌市内での生産復活に  
取り組んでいます。

今年度の札幌市内の生産者は2戸。今年収穫  
された札幌大球は主に漬物加工会社やお好み焼  
き店に出荷された他、市内のスーパードなども  
販売されました。





女性部白石支部

# 久しぶりの日帰り旅行で笑顔満開

10月4日(火)、女性部白石支部(田中美恵子支部長)では、部員13名が参加し、温泉と昼食会を楽しむ日帰り旅行を実施しました。白石支部では新型コロナウイルスの感染拡大以降、支部の活動を自粛しており、ほぼ3年ぶりの行事です。

今回は、美唄市にある「ピパの湯ゆくりん館」を訪れ、温泉を堪能したのち昼食会を開催。四季折々の食材を使用した会席弁当に舌鼓を打ちました。また、昼食時に行なった豪華景品をかけたビンゴゲームでは、大いに盛り上がりとても楽しい時間を過ごしました。

天候はあいにくの雨模様でしたが、久しぶりに部員一同が集まり、雨の憂鬱を吹き飛ばすほどの笑顔と笑い声が溢れる旅行となりました。

(橋田特派員)



楽しい昼食会と温泉で身も心も温まりました！

女性部厚別支部

# 充実の日帰り研修をエンジョイ

10月5日(水)、女性部厚別支部(金子嬉代子支部長)では、部員17名が参加し、白老方面への日帰り研修旅行を実施しました。

今回は、登別マリノパークニクス、徳寿ファームレストランKAN'TO、ウポポイ、大漁番屋虎杖浜を巡る盛沢山の行程です。

午前中のマリノパークではイルカやアシカのショー、水族館をゆっくりと見て回り、昼食には白老牛のハンバーグをいただきました。午後からのウポポイでは、博物館と伝統芸能を鑑賞。午前午後



童心に戻って楽しんだマリノパークニクス



ウポポイでは、アイヌ文化を学びました

ともによく歩く行程で、皆さんにも若干お疲れの色が見えたかと思いきや、大漁番屋虎杖浜では元気を取り戻し、お土産をたくさん手に取りお買い物を楽しみました。

厚別支部の行事も約3年ぶりの実施。参加人数はコロナ禍前よりもまだまだ少ないですが、部員同士の交流が再開できたことを皆さん喜んでいました。今後とも徐々に活動を増やしていけることを楽しみに帰路につきました。(北林特派員)





大きく育ったオクラの手入れをする小林さん

## 厚別地区組合員の小林ヨシ子さんに 「島オクラ」栽培の秘訣を 伺いました！

冷涼な気候の北海道でオクラ作りは難しいと言われていますが、厚別地区組合員の小林ヨシ子さん（小林牧場）の畑では今年、一株から100本以上のオクラが収穫できました。作っている品種は「島オクラ」。毎年背丈を優に超える2メートル以上にまですくすくと成長します。なんと霜の降りる10月22日まで今年収穫できたとのこと。栽培の秘訣を伺ったので、来年は皆さんも育ててみてはいかがでしょうか？

ここがポイント！

オクラは暖かい所を好むので、土の温度を上げるために種を蒔く一週間前からハウスにマルチを張りました。気温が15度〜20度くらいになってから蒔いているので、時期の目安としては、6月10日前後でしょうか。我が家では、地植えしていますが、苗から植えるよりも育ちがよい感じがします。

種まき後、夜はまだ気温が低い時期なのでバオバオ（農業用不織布資材）を被せて、暖かい昼間は剥がすというのを苗が20cmくらいになるまで続けます。そこまで育ったら添木をして花が咲くのを待つのですが、受粉も自然任せで大丈夫です。花が咲いて3〜4日後には収穫できる大きさになりますよ。

我が家では、ちくわにオクラを入れた天ぷらをワサビ醤油やからし醤油で食べるのがお気に入りです。



小林ヨシ子さん



## 「Lカレッジ卒業生の日帰りバスツアー」

## 21名の卒業生が札幌の農業について 理解を深めました

10月4日（火）、JAさっぽろ女性大学「Lカレッジ」の卒業生が集まり、日帰りバスツアーを実施しました。「Lカレッジ」とは、次世代とJAのつながりを深める目的で、平成26年から5期にわたり行なわれた取り組み。久々に実施した今回の企画には卒業生21名が参加しました。

このツアーは、女性部本部役員が7月に行なったバスツアーを参考に「札幌の農業に触れる旅」をテーマに掲げ、当JA管内の生産者が営むお店を巡り、札幌の農畜産物を使ったスイーツなどを楽しみました。

当日はあいにくの天気でしたが、「永光農園コックテラス」「自然満喫倶楽部」「小林牧場おかしなソフトクリーム工房」の3か所では、生産者から貴重なお話を伺いました。参加者からは「生産者の顔」が見える「農と食」を体験できたことに喜びの声が上がることも、生産者を応援する気持ちがより一層深まったとの嬉しい感想もいただきました。

当JAでは、これからもLカレッジ卒業生の皆さんとの活動を通じて、札幌の農業を応援する取り組みを行なってまいります。



久しぶりの「同窓会」に皆さんとっても楽しそうでした！

# 令和6年4月1日から

# 相続登記の申請が義務化されます！

全国における所有者不明の土地が占める割合は、九州本島の大きさに匹敵するとも言われています。高齢化の進展や土地所有者の死亡の増加により、今後、ますます深刻化する恐れがあり、その解決は喫緊の課題とされています。

令和3年7月号の「虹の大樹」では所有者不明土地関連法案の成立についてお知らせしましたが、記事掲載時には未定であった相続登記の申請が令和6年4月1日から義務化されますので、本号では「相続登記制度」について解説いたします。

## 相続登記の申請義務がルール化されました

### ① 基本的なルール

相続（遺言も含む）によって不動産を取得した相続人は、その所有権を取得したことを知った日から3年以内に相続登記の申請をしなければならぬこととされました。

### ② 遺産分割が成立した時の追加的なルール

遺産分割の話合いがまとまった場合には、不動産を取得した相続人は、遺産分割が成立した日から3年以内にその内容を踏まえた登記を申請しなければならぬこととされました。

※①・②ともに、正当な理由なく義務に違反した場合は、10万円以下の過料の適用対象となります。

## 新しく「相続人申告登記」が設けられました

①登記簿上の所有者について相続が開始したことで、②自らがその相続人であることを登記官に申し出ること、相続登記の申請義務（上記①）を履行することができます。

この申し出がされると、申し出をした相続人の氏名・住所等が登記されますが、持分の割合までは登記されないので、全ての相続人を把握するための資料は必要ありません。自分が相続人であることが分かる戸籍謄本等を提出すればOKです。また、一人の相続人が相続人全員分をまとめて申し出ることでもできます。

今回の記事は、総務省のホームページから制度の概要が記載されたパンフレット等を抜粋し紹介しています。制度の概要など詳細については、総務省ホームページ等により改めてご確認ください。よろしくお願いいたします。

所有者不明土地の解消に向けて、不動産に関するルールは今後も大きく変わります。相談部では今後も組合員の皆さまの役に立つ情報の発信を続けていきます。

よろずサポーターは、  
組合員皆さまのより身近なパートナーとして  
様々な相談に対応しています。



## 経済店舗の 営業時間変更の お知らせ

12月1日（木）～2月28日

（火）の冬期間、経済店（南・手稲・清田・篠路）の営業時間を変更いたします。組合員の皆さまにはご不便・ご迷惑をおかけいたしますが、何卒ご理解くださいますようお願い申し上げます。

変更前…9時～17時

変更後…9時～**16時**

※経済店は17時まで営業いたします。

\*経済店では、冬期間は営業時間中もシャッターを閉めさせていただきますが、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がけください。



## 令和4年度 年末年始営業体制のご案内

年末年始の各部署の営業体制につきまして、左記の通りとさせていただきます。組合員の皆さまにはご不便・ご迷惑をおかけいたしますが、ご理解くださいますようお願い申し上げます。

	12/30 (金)	12/31 (土)	1/1 (日)	1/2 (月)	1/3 (火)	1/4 (水)	1/5 (木)	1/6 (金)
本店 (ローンプラザ含む) 不動産プラザ (厚別店除く) 丘珠資材センター・経済店	通常営業	休業	休業	休業	休業	休業	休業	通常営業
金融共済窓口	通常営業	休業	休業	休業	休業	通常営業	通常営業	通常営業
不動産プラザ 厚別店	通常営業	休業	休業	休業	休業	通常営業	通常営業	通常営業
ATM	稼働	稼働 休止	稼働 休止	稼働 休止	稼働 休止	稼働	稼働	稼働

## 野菜摂取の充足度を測定！ 各直売所の利用者が 「ベジチェック®」体験

9月20日（火）～22日（木）と10月11日（火）～13日（木）の期間中、生産者直売所が隣接する南支店・篠路支店・厚別支店では、来店客を対象に「ベジチェック®測定会」を実施しました。

「ベジチェック®」とは、カゴメ(株)が開発したLEDを搭載したセンサーに手のひらを当てるだけで野菜摂取の充足度を測定できる機器。皮膚のカロテノイド量により推定野菜摂取量を測定でき、厚生労働省が推奨する1日の野菜摂取量350gに充足しているかどうかを確認することができます。

当JAでは、札幌野菜の販売促進及び測定者の健康増進に役立ててもらうための取り組みとして、この機器を試験的に短期間レンタルし、各種イベント等で活用しています。今回の測定会は、コロナ禍を鑑み事前告知は行ないませんでした。各日50名程に体験していただきました。



# 理事会だより

## 第7回定例理事会

令和4年10月28日（金）午後1時00分より本店役員会議室において第7回定例理事会が開催された。

### ● 仮決算報告

- 1、令和4年9月末財務状況報告
- 2、第5次中期経営計画令和4年度本店行動計画の仮決算総括について
- 3、地区別懇談会資料について

### ● 協議事項

- 1、第25回通常総代会の開催日時等について

第25回通常総代会を令和5年6月30日（金）共済ビル6階共済ホール（札幌市中央区北4条西1丁目）で開催する事が説明され、可決決定。

- 2、『給与規程』の一部改正について

次代を担う優秀な職員の確保並びに職員の労働条件改善のため、初任給並びに役割給の見直し（増額）を行なう旨が説明され、可決決定。

- 3、『育児休業及び介護休業規程』の

一部改正について

令和4年10月1日より施行された

「改正育児・介護休業法」において、出生時育児休業（産後パパ育休）の創設、育児休業制度の改正が行なわれることに伴う所要の整備である事が説明され、可決決定。

- 4、『コンプライアンス規程』の一部改正について

「コンプライアンス・マニュアルの定期的な見直し」が規定化の位置づけとなった事に伴う所要の整備である事が説明され、可決決定。

- 5、『信用事業方法書（為替取引）』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。

- 6、『信用事業方法書（金銭債権の取得又は譲渡及びこれに付帯する事業）』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。

- 7、経済センター合理化に伴う関係諸規程類の一部改正について

経済センターの合理化に伴い、経済部の新体制について当初の予定であった営業販売課、購買課、配送課、営業渉外課の4課体制から、営業販売課を営業課と販売課に分離し

5課とする事、それにより指揮命令系統を明確にするための関係規程類の所要の改正である旨が説明され、可決決定。

- 8、『専門部会運営規程』の一部改正について
- 実態に合わせた所要の改正である事が説明され、可決決定。

### ● 報告事項

- 1、内部監査結果報告
- 2、固定資産（遊休資産）の処分について
- 3、令和4年度上期苦情・相談等の発生状況について
- 4、令和4年度上期コンプライアンス事故報告について
- 5、令和4年度上期コンプライアンス・プログラムの取組状況について
- 6、反社会的勢力排除対応管理先状況報告
- 7、疑わしい取引の届出状況報告について
- 8、令和4年度上半期余裕金等運用実績報告
- 9、総体的なリスク量の報告について
- 10、有価証券に係るリスクの量的管理報告
- 11、令和4年度上半期の子会社等

に対する信用供与等額の実績報告

- 12、利益相反取引（包括事前承認）の経過報告について

- 13、令和4年9月末貸出金に係る信用集中リスク報告

- 14、令和4年度JA共済コンプライアンス点検結果報告

- 15、9月末組合員加入・脱退状況
- 16、10月の動静と11月の予定について

- 17、札幌協同振興（株）の令和4年度上半期実績報告
- 18、JAさっぽろ・JAいしかり合併推進委員会第3回会議報告について

（閉会・午後3時21分）

		令和4年10月末業務実績	令和4年9月末業務実績
JAさっぽろ DATA	組合員数	正組合員	3,491名
		准組合員	31,779名
	合計		35,270名
	出資金残高	66億9千4百万円	66億7千1百万円
	販売取扱高	11億3千9百万円	8億6千9百万円
	購買供給高	6億5百万円	5億3千1百万円
	貯金残高	3,445億5千5百万円	3,424億9千9百万円
	融資残高	861億6百万円	859億5千7百万円
	共済保有高	5,901億4千4百万円	5,903億9千5百万円
	施設建設取扱高	2億9千8百万円	2億9千8百万円
管理受託戸数	4,589戸	4,619戸	

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。

食育講座（12月21日頃から受付開始！）

親子できねと臼を  
使ってもちつき

・日時.. 1月15日(日)

10時30分～11時30分

・会場.. さとらんどセンター

・定員.. 8組16名

・参加費.. 1,000円

冬のあそび 会場.. 風のはらっぱ

① さとのそり山 ・参加費.. 無料

・日時.. 1月7日(土)～2月19日(日)

9時00分～17時00分

② バナナボート

・参加費.. 大人300円・中学生以下200円

③ 馬そり

・参加費.. 大人400円・中学生以下200円

\*②・③は、1月7日(土)～2月19日(日)の

土・日・祝日10時00分～15時00分

事前の受付は不要です。

当日直接会場へお越しください。



※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