

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」

2023年
1月号
NO.292

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

料理研究家 星澤幸子先生

JAさっぽろ 軽部幹夫組合長・須合経一副組合長

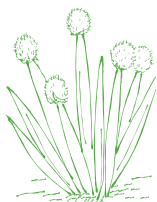
新春特別対談

伝統をつなぐ坂東拓也さん(北札幌地区組合員)の札幌黄の種

Photo by SOGA Takahiro

虹の大樹

2023年 1月号 NO.292



03 — 新年のご挨拶

05 — 特集

料理研究家 星澤幸子先生

J A さつぽろ 軽部幹夫組合長・須合経一 副組合長

新春特別対談

10 — J A さつぽろ 准組合員 コンベンション 2022

「農と食をもっと身近に」を
開催しました！

12 — アラカルト 《組合員の活動をご紹介》

16 — タマネギ

令和4年産の状況

17 — 伝言板 《J A からのお知らせ》

19 — クロスワードパズル



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

札幌黄の伝統を絶やさぬために

「変えない努力」と「変えていく努力」

札幌近郊に位置する江別市角山。そこに坂東拓也さん（北札幌地区組合員）家族が経営するヴェール農場がある。倉庫内には近代的な農機具が並ぶが、ひときわ目立つのは手動式木製唐箕（似内式）。驚く事に今なお現役で「札幌黄」玉ねぎの種の選別に使用されている。「いつから使用しているかわからないけど、同じものが札幌村郷土記念館に展示されていますよ。ハンドルを回すとゴミや軽い種は風で飛ばされ、重みのある良い種だけが残ります。これを何度か繰り返して種を選りすぐり、コーティングをして翌年の春に植えます」

一見簡単そうに見えるが一定の回転数を保つのが難しく、種の品質が翌年の生育に直結するため、とても大事な作業の一つだ。良い種を取るためには、前年収穫した玉ねぎから良形で芽出しの遅い物を選抜して春に植え、ネギ坊主の花を咲かせて採種する。

明治時代から自家採種を繰り返し「坂東家の札幌黄」を代々受け継いできた一方、坂東さんは最近注目のJ G A P 認証を平成21年に早期取得。品質向上のためセンサー選別を導入するなど、先進的な取り組みも積極的に進んでいる。

「僕は明治から続く農家の6代目になります。先祖代々作り続けている札幌黄を自分の代で終わらせるわけにはいかないので、古い技術と新しい技術を融合させながら、将来に残すことを大切にしていきたいですね」

古き良き伝統を変えない努力と新技術を取り入れ変えていく努力、2つの努力が調和し、「札幌黄」は未来へと受け継がれる。

（2022年11月29日 取材）

謹んで新年の御祝詞を 申し上げます



謹賀新年
代表理事組合長 軽部幹夫

明けましておめでとうございます。
組合員の皆さまにおかれましては、幸多き新春をご家族とともに迎えられたことと心よりお慶び申し上げます。

また、平素よりJAさつぼろの事業運営に格別のご支援とご協力を賜り厚く御礼申し上げます。

昨年は激動の一年でした。ロシアによるウクライナ軍事侵攻は、国際秩序を大きく変容させただけではなく、世界経済を大混乱に陥れ、我が国の物価高に拍車をかけました。更に円安の進行もあり、燃油、資材、肥料、飼料の価格が高騰し、農業に

大きな打撃をもたらしております。資源を海外に依存する日本の課題が浮き彫りになり、食料安全保障の確立に向けた生産者とJAの果たす役割の重要性を強く感じる一年でした。

そのような中、管内の農業は、播種・定植作業は平年並みに終了する一方、記録的な干ばつにより活着が遅れる等の影響を受けましたが、その後の高温傾向により回復に向かいました。収穫期の大雨により一部作物に傷み等が見られたものの、概ね平年作を確保することができました。

JAグループでは、令和3年6月に閣議決定された「規制改革実施計画」に基づき構築された「自己改革実践サイクル」の取り組みを昨年より始めております。当JAにおいても、経営の健全性確保を目的とした「支店再編および経済センターの合理化計画」を着実に進めてまいりました。2月には厚別地区・新琴似地区、3月には南地区・北札幌地区、11月には琴似地区において支店の再編が滞りなく終了したことは、ひとえに組合員の皆さまのご協力の賜物と深く感謝申し上げます。また、同じく11月に経済センターの合理化を行ない、丘珠を拠点とした新体制がスタートしております。これまで以上に向く体制を強化するとともに、組合員の皆さまのさまざまなニーズに応えるべく総合的相談機能を発揮できる体制を構築してまいります。

本年もJAを取り巻く環境の厳しさは変わらないものと思慮いたします。農業振興への取り組みを柱とした「第5次中期3カ年経営計画」のもと、役職員一丸となって取り組むことによりこの難局を乗り越え、組合員、そして地域住民の皆さまに必要とされる存在を目指してまいりますので引き続きご支援を賜りますようお願い申し上げます。

本年も組合員の皆さまがご家族とともにご健勝で希望溢れる一年でありますことを心よりご祈念申し上げます。新年のご挨拶といたします。



- 代表理事副組合長 須合 経一
専務理事 丸岡 晃
常務理事 水嶋 仁光
代表監事 宮本二三男
常勤監事 森 寿幸
参事 浅井 琢
外役職員一同

令和5年の年頭にあたり



北海道農業協同組合中央会
代表理事会長 小野寺 俊幸

新年あけましておめでとうございませう。

組合員の皆さまにおかれましては、日々営農に更に邁進されておられることと存じます。

また、組合員・役職員の皆さまが一丸となり地域農業の振興や地域社会の発展に向け、日頃より多大なご尽力をされていることに対して、改めて敬意と感謝を申し上げる次第であります。

昨年の本道農業につきまして、春先は天候に恵まれ地域によつて少雨の影響が見られたものの、その後は順調に推移しました。ただ6月の降雹、8月の記録的な大雨、9月の台風によ

り、一部地域、作物によっては、生育に大きな影響が出たものがありましたが、収穫作業は総じて順調に進み、天候の影響を大きく受けた作物を除いては平年作を確保することができました。

しかしながら、新型コロナウイルスとの戦いが長期化し、各農畜産物の消費は依然として低迷しております。

さらに、国際紛争や急激な円安の進行による飼料・肥料をはじめとした生産資材の高止まりが、農業経営に与える影響は甚大であり、北海道・全国連とも連携し、JAグループ北海道としてしっかりとその対応を図ってまいります。

コロナ禍、国際紛争によって、世界の食料需給事情が一変しました。輸出制限を行ない、自国の食料を確保する各国の動きが活発化し、世界的な人口増加による食料不足問題など食料争奪合戦がすでに始まっています。我が国の食料を安定的にどう確保するのか。今こそ大いに食料安全保障の国民的議論が必要となつていきます。

協力し、力を合わせこの難局を乗り越える必要があります。

また、消費者に対しては、JAグループが提唱する、自国の国民が消費する食料はできるだけ自国で生産するという「国消国産」に対する理解を求め、消費者の行動変容に結びつけていくことが望まれます。

このためには、組合員、消費者との「対話」が重要となりますので、組合員・役職員が一丸となつてしっかりと取り組んでまいります。

結びになりますが、本年は卯年です。卯は穏やかで温厚な性質であることから、「家内安全」、また、その跳躍する姿から「飛躍」、「向上」を象徴するものとして親しまれてきました。

他にも「植物の成長」という意味もあり、新しいことに挑戦するのに最適な年と言われています。この謂われにあやかり、本年が豊穰の年となること、新型コロナウイルスの1日も早い終息と皆さまのご健勝をご祈念申し上げます。年頭のご挨拶いたします。

特集

新春特別対談

料理研究家

星澤 幸子

先生

JAさっぽろ

軽部 幹夫・須合 経一

組合長

副組合長



今年最初の特集は、夕方の情報番組「どさんこワイド179」(STV札幌テレビ放送)でもおなじみ、料理研究家 星澤幸子先生とJAさっぽろ 軽部幹夫組合長、須合経一副組合長の新春特別対談をお届けします。

星澤先生には同番組のお料理コーナーで札幌産の野菜を使ったお料理を何度もご紹介いただいている他、12月に開催した当JA女性部「女性の集い」でのご講演など、農業PRやJA事業に多大なご協力をいただいています。

今回の対談では、フリーアナウンサーでJAグループ北海道のスペシャルサポーターである若林聖子さんにインタビューを務めていただき、札幌の農業・農畜産物について意見を交わしました。



星澤先生が感じる

札幌の農業・札幌の農畜産物の

魅力や印象とは

——今日は星澤先生と軽部組合長・

須合副組合長の対談企画ということで、「札幌の農業」をテーマにそれぞれのお考えをお伺いできればと思います。まず初めに、星澤先生は札幌の農業・農畜産物にどのような印象をお持ちでしょうか。

星澤先生(以下、星澤) 私は日頃から自分が暮らしている場所で採れたものをいただくことが一番大事なことでと考えています。北海道はそれができますので、素晴らしいことですね。札幌は元々農地だったところがほとんどなくなっていますが、今も農業を頑張っている方はプライドを持って作ってくださいと思っています。また何よりも素晴らしいと思うのは、固有の種、在来種を作り続けていることですね。

軽部組合長(以下、軽部) JAさっぽろでは、在来種の5品目を札幌伝統野菜に指定し、栽培・普及に取り組んでいます。札幌黄(玉ねぎ)、



星澤幸子先生 ● 星澤クッキングスタジオ・星澤フードサービス主宰。「どさんこワイド179」の放送開始から毎日生出演し、料理を紹介して32年。紹介数は7,600品余にのぼる。地場産品の消費拡大、地元で採れたものを食することの大切さ(身土不二)、北海道食材の素晴らしさ、世界に誇る大地 北海道を主なテーマとし、講演会なども精力的に行なう。

札幌大球(キャベツ)、サツポロミドリ(枝豆)、札幌大長ナンバン、札幌白ゴボウの5つですね。

星澤 5品目ですか。私はそれとても誇らしく思います。今はF1種がほとんどで、種を買わなかったら作れない。昔は美味しくできた野菜の種をとって、次の年に植えたものです。それが本来サイクルのあり方だと思います。すごく美味しいです。私は応援していますが、生産者の努力たるや半端じゃないと思いますね。生産者のところには何度も番組

でお邪魔していて、札幌の野菜も使わせていただいています。いつもとても美味しくいただいていますよ。

軽部 私も家に帰れば農家の一人で、南区滝野で畑をやっています。先生がおっしゃったように、在来種を守るのにはすごく大事なことです。F1種というのは、自分で種を作れるわけではないですからね。種が途絶えてしまうとその作物はそれで終わってしまいます。在来種・固定種をきちんと保存して、続けていくというのはすごく大事なことですよね。

星澤 昔は祖母がかぼちゃの種まで炒ってすりつぶしてお団子にしてくれて、全部きれいに食べていました。次につながる種というのは食べなくてもパワーになると思うんです。野菜でも果物でも種なしがありますけれど、私はあまり好みません。種が邪魔というのはすごく失礼なこと、当然あるべき姿。そうした自然から離れるということは、私たち人間も自然ではなくなる気がしています。自然のパワーがある状態で食べれば自分のパワーにもつながると思いますね。

須合副組合長(以下、須合) 先生がおっしゃる通り、昔は種をとってまた次の年に植えて育てるといったのが普通だったように思いますね。時代の流れの中できれいな野菜が求められ、たくさん売るために作りやすいF1種が台頭するようになりまして。札幌黄もそうですが、在来種は作るのが難しいと言われていたにもかかわらず、徐々に減ってしまったのだと思います。

愛情込めて農業に取り組み 生産者の気持ちを含んで 消費者にも食べてもらいたい

——札幌の生産者の皆さんは、すごく愛情を込めて一つひとつの作物を作られていると思うのですが組合長も見ていてどう感じますか？

軽部 私もしょとんと野菜を作っていますが、作るものに対して愛情を持って作っています。そういう気持ちで作ると、そうではないのでは全然仕上がりが違ってくるんですよ。他の生産者も同じように取り組んでいるはず。だから消費者の皆さんも生産者の気持ちを汲んで、大切に食べてほしいと思いますね。

星澤 生産者の気持ちは見えなけれどわかりますよね。食べて美味しいからまた買いに来るし、次の年も求められる。札幌の野菜は本当に美味しく、生産者の皆さんが一生懸命作られているのがわかりますが、札幌は土地も良いのでしょね。

須合 そうですね、肥沃な土地であるというのはあると思いますね。あとは水も良いと思います。



軽部組長

軽部 札幌市内色々な農地がありますけれども、玉ねぎ栽培発祥の地ということで東区や北区、白石区が玉ねぎ生産には向いているんですね。色々な土の養分や水はけの関係がありますけれども、自然の力をもらってその土地土地に合った野菜を作っています。

星澤 作物は土地を選びますから、この場所でないところの野菜の味はできないうつていうのがあるんですよ。私の地元は富良野で、農家の子なんです。種芋の産地ですね。ものすごく難しいんです、種芋って。

よ。私の地域ではもう種芋生産はしていませんが、私は父親が亡くなった後、脱サラして農業を始めたんです。その時から、移出用のメーカーの種芋作りをしていました。種芋って防疫の検査があつて。ねえ先生！すごく難しいんですよ。

星澤 難しいですよ、我が家は種芋の原種生産でした。組合長がおっしゃる通り、防疫検査がすぐ大変ですね。農業は今日来てすぐできるものじゃない。脱サラしてからだったら、だいぶご苦労されましたね。

——星澤先生と組合長に種芋生産という共通点があつたとは驚きです！今の農業を取り巻く環境についても聞かせてください。

星澤 北海道に住んでいて地元で農家があるから感じにくいけれど、食料安保といいながら本当に日本の取り組みはお粗末だと感じています。肥料や農薬の価格が上がっていて、生産したのも倍の値段で売れるなら乗り切れるかもしれないけど、そんなことにはなりませんよね。私たちは生産者がいなくなったら食べてい

けないので、もっと生産者を守る必要があります。農業や漁業は一度辞めてしまったら、すぐに再開できるものではありませんからね。

軽部 食料自給率38%というのは危機的な状況ですけども、これは生産者の責任ではないんですよ。やはり国・政府が食料問題に真剣に目を向け、国の在り方を見据えて政策を進めていってほしいと思いますね。

**星澤先生の元気の秘訣！
もちもちの五分づきお結びと
具沢山豚汁でパワーチャージ**

——今日は、星澤先生がお料理を用意してくださいました。先生がオーナーを務める創作料理店「ほしざわや」で実際に出されているメニューでお結びと豚汁ですね。

星澤 「糠」という字は「米」に健康の「康」と書きますよね。つまり糠が付いている状態というのは健康やかな証なんです。このお結びのお米は、玄米に近い栄養分が残る五分づきになっています。私はこのお米を食べ始めてからこれを食べたくて仕方がないです。本当に体が欲しが

る味で魅力的なんです。それから豚汁は、上にももちを乗せています。中にじゃがいもを入れず、いもちにするとう崩れしません。私は朝から夜までびっしり立って仕事をするとありますが、食事はあまり多く取りません。それこそ豚汁とお結びくらい。なので最初は体重が減りましたけど、体力は落ちないんですよ。これを食べれば復活するんですよ。

——組合長・副組合長、是非召し上がってみてください。

星澤 今回ニンジンには札幌のものを、お米は私の地元の富良野産の美



星澤先生のパワーの源である五分づきお結びと具沢山豚汁を試食する組合長と副組合長



インタビューを務めていただいた若林聖子さん

美味しいお米を使っています。

軽部 お結びがすごくもちもちしていますね。美味しいです！

須合 すごく噛み応えがあって、噛めば噛むほど味が広がりますね。

星澤 今、お米が余っているとわかっていてどんどん消費量が落ちていきますよね。米粒の「粒」という字は、「米」に「立つ」と書きます。

私は米のパワーが立つと思っっています。お米は水に浸して炊くだけで食べられる、こんなに合理的な食べ方はありません。しかも粒のまま食べることにはよく噛むので脳も刺激されますよね。

軽部 私もこれを全部食べ終わった

ら、この辺を走り回れるくらいパワーがみなぎりそうです！

寒暖差を乗り越えるから美味しい自分が暮らす土地でとれた作物を食べられる豊かさを知ってほしい

— JAでも地産地消の取り組みを行なっていますが、星澤先生は地産地消についてはどうお考えですか？

星澤 みんな自分のところだとれたものを食べたいんですよ。それが一番体に良いんです。厳密にいうなら50キロ圏内、気候が変わらない圏内で人間が一日に行って帰られる距離のものを食べるのが好ましいらしいですよ。動物ってそうですよね。自分の行動範囲の中でしか食べていないでしょ？ここでとれたものを食べるのが一番自然、ナチュラルな世界ということなんですよね。

軽部 滝野にもクマとか鹿とかいっぱいいますけども、自分のテリトリーというか、歩ける範囲で食べていますもんね。今の時代は食の宝庫といわれますけれども、会食に行っても一人で食べきれないような料理がでてきて、結局食品ロスに繋がっ

てしまう。自分がきれいに食べてきちんと消化できるように、そういうサイクルが必要ですね。

星澤 人は本来、ほんのわずかでいいみたいですね。食べ過ぎない方が病気もなくて元気で長生きなんですよ。たくさん食べる必要はないけれど、自分たちが住んでいるところで作ったものを食べる。身近な土地で食べ物が生産されていることほど豊かなことはないんですよ。

— ちなみに今、南区・北区・厚別区の3か所に札幌産を買う直売所がありますか、来年度、東区と手稲区にもできるんですよね？

須合 そうなんです。既存の3つの直売所は11月前半までに今シーズンの営業を終えました。次の6月には丘珠と手稲を加えた5か所で営業を行なう予定です。

星澤 素晴らしい。スーパーでも安い物でなく、もつと産地にこだわったものを置いたら良いと思いますね。気にしない人もいるかもしれないけれど私は産地を見て買うので、札幌産ってきちんと明記されていたらやはり買ってしまいますよ。

軽部・須合 ありがとうございます。

— 子どもたちの学校給食にも札幌の野菜がいっぱい出ていますよね。

軽部 そうですね。札幌市は「さっぽろ学校給食フードリサイクル」事業というのがあります。学校給食を作る過程で発生する調理くずや残食などをたい肥化し、そのたい肥を利用して作物を栽培、その作物をまた学校給食の食材に用いて子どもたちが食べるという取り組みを行なっています。

星澤 とても良い取り組みですね。それはそもそも良い野菜を生産していないとできないことだと思いますよ。



須合副組合長

——札幌ではフードリサイクルができていてということ、やはり札幌産の農産物は良質なのでしょうね。

軽部 生産者は農薬などはしっかりと管理して人体に影響のないように作っていますが、なぜ農薬を使うかという点と高温によって虫が住みつきやすい状況になるからなんです。それを踏まえれば冷涼な北海道・札幌は比較的野菜作りに適しているのだ



と思います。

星澤 寒暖の差もあるからこれだけ美味しいものができますよね。だって寒暖の差って辛いじゃないですか？人間だつてすぐくスタミナを消耗しますよね。作物がそれに耐えて乗り越えるのだから美味しく強くなるのは間違いないですね。

軽部 春先の野菜と、今時期の寒暖差の激しい時の野菜では、味が全然違いますからね。

星澤 厳しい環境に置かれているという意味ではかわいそうだけど、やっぱり辛い時期に育った野菜の方が美味しいですよ。

さらに増す農業の重要性 生産者のプライドを 次世代に引き継ぐことが大切

——様々なお話しを伺ってきましたが、これから星澤先生がJAに期待することはなんですか？

星澤 もし札幌から農業がなくなったら、つまらないと思うんですよ。市街地からちょっと離れて農地が広がってれば、ここには食べ物が生産されている！と感ぜられます。こ

れを続けていくには後継者を育成し、今の生産者の方たちが農業に対してプライドを持ち続けることだと思います。農業はとて崇高な仕事なんだつて。今後、農業をやっている食べられないことはないはずで、他の仕事がなくなっても農業は生きられる。これからもっとも大切な職業になってきます。ですから後継者の方へ本当に素晴らしい仕事だということ伝えて、プライドを引き継いでほしいですね。

軽部 先生のおっしゃる通りですね。今、当JAの広報誌でも若い生産者の紹介をしていますけれども、やはり高齢化で担い手は減っています。私たちは都市農協といわれ信用・共済事業の割り合いも高いですが、農協という名が付く以上は農業に重点をおかなくてはならない。そういう意味でも新規就農者を含めた若い生産者を育てていくことが我々の仕事だと思っています。

星澤 農家生まれでなくても農業に目覚めている人もいますよね。そういう方たちは真摯だし、おもしろいアイデアも出しますよ。素晴らしい

札幌の恵み、それを継続し発展させてほしいです。私は北海道の大地の恵みをいただいて、そこで暮らす人たちがニコニコと元気に過ごしている姿を見たいんですよ。それが私の夢なんです。そのためにも私は、美味しく誰でも手軽に作れる方法を紹介しながら応援していきたいと思えます。どうぞこれからも尽力いただきますようお願いいたします。

軽部 私たちはこのお結びでパワーをつけて頑張ります。今日はありがとうございました。ありがとうございました。

須合 ありがとうございます。——とても素敵なお話しを伺うことができました。本日はありがとうございました。

ご多忙のところ対談にご協力いただきました星澤幸子先生、進行を務めていただきました若林さんに心より御礼申し上げます。誠にありがとうございました。

※新春対談は、編集の都合上、令和4年11月中旬に行なっております。

「農と食を もつと身近に」を

開催しました！

11月23日（水・祝）、J A さっぽろ 准組合員コンベンション2022 『農と食をもつと身近に』を札幌グランドホテルにて開催しました。

このコンベンション（集会）は、准組合員に対して、生活に欠かせない「食」と食を生み出す「農」をもつと身近に感じてほしい、札幌の農業を応援してもらいたいという願いから、2017年



伊藤総料理長略歴：1985年札幌グランドホテル入社。宴会調理、コーヒーション、メインダイニングなどホテル内のさまざまなポジションで活躍後、2011年3月より洋食・和食と中華を総括する料理長に就任。2014年1月、フランスへ渡り、6月にフランス料理界の最高の名誉のひとつである「レ・ディシブル・ド・オーギュスト・エスコフィエ」称号を授与される。2018年4月副総料理長、2020年7月16日第10代総料理長に就任。



に初開催。新型コロナウイルス感染拡大の影響で昨年・一昨年は開催を見合せており、今年度は3年ぶりの開催となりました。今回の参加者は、准組合員向けに発行するコミュニティ情報誌「虹のしずく」や当J A ホームページなどを通じて募集。100組200名の定員に対し、1450組の方からご応募いただきました。

今回は、「食」すること「学ぶ」とで想いを紡ぐ」をコンセプトに、札幌グランドホテル伊藤博之総料理長の講演、伊藤総料理長と当J A 管内の生産者によるパネルディスカッションの2部構成で実施。お楽しみ抽選会も行なわれ、当選者には札幌グランドホテル特製の「大浜みやこ」かぼちゃを使ったパウンドケーキ（非売品）がプレゼントされました。

第一部

第10代札幌グランドホテル総料理長 伊藤博之氏 講演

伊藤総料理長による講演では、これまでに札幌グランドホテルと当J A が行なった「札幌野菜パン製作」や「モアミルクプロジェクト（生乳廃棄回避のための協力）」に際して実施した圃場視察で印象に残ったエピソードなどについてお話しいたしました。

講演中には、この日のために特別に作られたスープとパンが提供され、考案・調理にあたってこだわった点などが説明されました。



〈軽食メニュー〉
札幌黄と小林牧場のチーズを使用した「オニオングラタンスープ」
札幌の農畜産物を使用した2種類のパン（札幌白ゴボウ・滝野産メークイン）

伊藤博之総料理長の こだわりポイント

本日のメインであるオニオングラタンスープは、札幌黄を6時間じっくりと煮込み、小林牧場のブルーチーズとラクレットチーズを使用しコクのあるスープに仕上げました。またこのスープに合うパンを2種類用意しています。札幌白ゴボウのパンは、パン生地の柔らかさとゴボウの歯ごたえのバランスを整えるのが一番苦労した点で、味付けにしょうゆを使うなどやや和風に仕上げています。南区滝野産のメークインを使ったパンは、ジャーマンポテトをイメージ。塩ゆでしたメークインを粒マスタードとともにロールパンの生地練り込んでしっかりと焼き上げました。



第二部

伊藤総料理長と生産者による パネルディスカッション

パネルディスカッションには、生産者を代表して、玉ねぎ生産者の湯浅富夫さん（北札幌地区組合員）と小林牧場専務の小林智行さん（厚別地区組合員）にもご参加いただきました。伊藤総料理長は、これまで当JAと取り組みを行なう中で、湯浅さん・小林さん

の圃場をそれぞれ視察されています。

3名によるディスカッションのテーマは、准組合員の皆さんから事前に寄せられた質問に答える形で進められ、「生産者が自身の農場で力を入れていくこと」や「これからの夢や目標」などについて意見を交わしました。

湯浅富夫さん「良質な土は農薬や肥料を減らすことができ、より安全安心な野菜を消費者へ届けることに繋がるため土づくりには最もこだわっています。

札幌黄は日本で初めて栽培に成功し受け継がれてきた品種なので、私自身思い入れが強く、新しい技術や情報を駆使しながらこれからも守っていききたい玉ねぎです。私の目標は就農当時から変わらず、都市型農業の確立です。大消費地札幌において、一番鮮度が高くておいしい野菜を届けられるのは札幌の

牛の素晴らしさを
多くの人に伝え、
酪農を志す若者の
手助けをしたい。

小林智行さん



農家だと思っています。本当の美味しさを届けるためにこれからも頑張りますので、皆さんには札幌産の野菜を積極的に食べてほしいと思っています」

小林智行さん「小林牧場では牛の主食は概ね自家産でまかなっており、やはり土づくりが重要です。牛舎から排出される糞尿は微生物の働きで堆肥化とメタン発酵をさせ、発電設備の燃料となるバイオガス、牧草畑などの養分となる液肥、再生飼料となる繊維質の資材に分離します。牧場内で土から餌、餌から牛、牛からまた土へ戻るという循環型酪農に取り組んでおり、全てが健康な牛をつくることに繋がっています。今後も牛の素晴らしさを多くの人に伝え、後継者不足の波に吞まれぬよう酪農を志す若者の手助けをしていきたいと考えています。生産者は消費者のお

いしいという言葉が一番の喜びですのでたくさん飲んでもらえたら嬉しいですよ」
伊藤総料理長「食材にはなんでも旬があります。牛乳も毎日搾乳は行なわれていますが、季節によって味わいが違うんですね。今はスーパーに行けば年中同じものが手に入るのでも旬がわかりにくいですが、地産地消にこだわることには旬の理解にも繋がります。私たち料理人は生産者の皆さんがいなければ料理を作ることができません。湯浅さん、小林さんをはじめ札幌の生産者のもとを訪れ、たくさんのお話しを伺ってきました。生産者が農畜産物に込めた想いを引き継ぎ、料理人がうま味を引き出してお客様へご提供する。料理を食べた全ての人が笑顔になれる美味しい料理をこれからも作り続けていきたいと思っています」

生産者の想いを
引き継ぎ、
笑顔になれる
美味しい料理を
作り続けたい。

伊藤総料理長



アラカルト

組合員さんの
活動を紹介します！



4名の青年部員が出演します！

J Aグループ北海道の

CM制作に

青年部が協力しました。



SDG17
パートナーシップで
目標を達成しよう

J Aさっぽろ青年部（大畑一郎部長）では、J Aグループが提起する「国消国産」をより多くの方に理解いただくことを目的に制作されたJ Aグループ北海道のCMに撮影協力を行いました。

今回CMには、馬鈴薯を生産する氏家雄太さん（北札幌支部）、玉ねぎを生産する坂東拓也さん（北札幌支部）、酪農を営む小林智行さん（厚別支部）、とうもろこしを生産する武田慈喜さん（篠路支部）の4名の青年部員が出演。J Aグループ北海道スペシャルサポーターが実際にそれぞれの圃場を訪問し撮影を行いました。出演した皆さんは、日々取り組んでいる農作業について紹介しながら、農業・生産物に対する想いや札幌の農業の魅力を伝えていました。

本CMは、令和4年12月3日（土）以降の「あぐり王国北海道NEXT」（HBC北海道放送）内で放送中です。

「国消国産」とは…J Aグループが提起する、自分たちが食べる食料はできるだけ自分たちの国でつくるという考え方。



北札幌支部 坂東拓也さん



北札幌支部 氏家雄太さん



篠路支部 武田慈喜さん



厚別支部 小林智行さん

女性部新琴似支部

ようやく再開した
支部行事でみんな笑顔に

10月12日(水)、女性部新琴似支部(菅原利恵支部長)では、部員12名が参加し新琴似支店にて懇親会を開催しました。

新琴似支部の行事は、新型コロナウイルスの影響を受け、令和2年1月の新年会を最後に約2年半の間、実施を見合わせてきました。今回の懇親会

も感染対策を徹底し、気兼ねなく皆さんにご参加いただけ支店で開催。懇親会中は、過去の「女性の集い」のDVDも上映しながら、思い出話や各部員の近況報告に花を咲かせました。会の終盤にはビンゴ大会で皆さん大盛り上がりとなり、部員同士の久々の再会は終始笑顔で幕を閉じました。

(山崎特派員)



青年部員が生産した野菜を給食で提供

札幌伏見支援学校もなみ学園分校で
青年部長が食育授業

11月2日(水)、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。

今年度2回目となるこの取り組みでは、前回同様青年部員が生産した野菜を使った「札幌野菜給食」を提供した他、青年部員を中心に生産者が農業に励む様子を撮影した写真のスライドショーを見てもらいながら授業を行ないました。

大畑部長は「授業を行なうにあたり、たくさんのお客様や学校の皆さんに協力をいただいていることを大変ありがたく思います。圃場見学はできなくとも、写真などを通じて生産者の顔が見える授業を行ないながら、野菜にはたくさん生産者の想いと手間暇がこめられていることを感じてもらえたら嬉しいです」と話していました。



東区産男爵を使用「鮭といもの味噌マヨ焼き」、東区産キャベツを使用「キャベツの信田和え」、南区産小松菜と東区産玉ねぎを使用「すまし汁」



スライドショーを見てもらいながら授業を行なう様子



JAさっぽろ青年部×スープストックトーキョー

3年目を迎えた「季節のボルシチ」は、今年も大好評でした！



今年度もJAさっぽろ青年部（大畑一郎部長）が行なう農業PR事業の一環として、スープストックトーキョー円山店・大同生命札幌ビルmirredo店で青年部員が生産した農畜産物を使用した「季節のボルシチ」が販売されました。スープストックトーキョーは、全国に60店舗以上を展開する食べるスープの専門店で、当JA青

年部と連携したこの取り組みは今回が3回目。11月7日（月）～26日（土）の期間限定で「季節のボルシチ」に札幌産の玉ねぎ（札幌黄）、馬鈴薯（男爵）、小林牧場物語カリッとゴード（チーズ）が使用されました。期間中は、店頭を生産者の写真が掲示された他、商品ポスターにも青年部員が登場。北海道新聞にも取り上げられるなど、札幌近郊の農業と農畜産物をPRする貴重な機会となりました。

大畑部長は、「青年部員の農畜産物を多くの方に食べてもらえることが何より嬉しい。提供してくれた部員やスープを食べてくださった方に感謝しています」と話していました。

スープストックトーキョーのホームページでは、今回、札幌黄玉ねぎを提供した篠路支部の熊木大輔さんの圃場を同社スタッフが視察した際の様子など「季節のボルシチ」のストーリーを閲覧することができますので是非ご覧ください。



青年部員が農作業に励む様子を撮影し、PRパネルを作成しました



Soup Stock Tokyoのホームページはこちらから



Soup Stock Tokyo 店舗に掲示されたポスター

青年部琴似支部

ボウリング大会で親睦を深める

11月4日（金）、青年部琴似支部（近藤克宜支部長）では、部員9名と琴似支店・旧発寒支店の職員が参加し、親睦ボウリング大会を開催しました。コロナ禍前には恒例だった支部行事も、今回の開催は3年ぶり。行事再開の初回は、ボウリングを楽しみながら親睦を深めました。部員同士はもちろん、職員も揃っての交流も久しぶりということもあり、会話も弾み大いに盛り上がりました。（伊藤特派員）





オムライス教室に参加した皆さん（左：午前の部、右：午後の部）

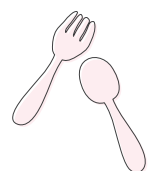
札幌産農畜産物をふんだんに使用した絶品オムライスが完成！
「コドモとオトナのオムライス教室」を
開催しました

10月15日（土）、サッポロさとらんどにて「コドモとオトナのオムライス教室」を開催し、正・准組合員の家族13組30名が参加しました。

カゴメ株式会社にご協力いただき実現したこの企画は、子どもたちに野菜などのおいしさ・楽しさ・大切さを伝える食育活動、また札幌産の農畜産物の魅力を発信する取り組みの1つとして北海道で初めて開催されました。当日は、カゴメが独自に設ける「オムライス検定（通称…オム検）」資格を持つカゴメ社員が講師を務め、参加者は作り方のコツを教わりながらオムライスとサラダを調理しました。

今回の食材のうち、お米・玉ねぎ・ベーコン・卵・バター・レタス・ブロッコリーは、札幌産・札幌近郊産の農畜産物を使用。「さっぽろ尽くし」のオムライスとサラダが完成し、参加者の皆さんは笑顔で食事を楽しんでいました。また、開催前には今回の食材にも使用した玉ねぎの生産者である坂東拓也さん（青年部北札幌支部）から、生産の大変さや喜びなどについてのお話もいただきました。畑から食卓まで、関わるすべての人々への感謝の気持ちを込めた「いただきます」と「ごちそうさま」。この2つの言葉の大切さを改めて学んだ1日になりました。

当JAでは、今後もカゴメ株式会社を始めとする企業の皆さまと共同し、札幌農業の応援団作りを進めてまいります。



美味しそうな「さっぽろ尽くし」のオムライスとサラダが出来上がりました♪



上手に作るコツを教わる皆さん。子どもたちの眼差しは真剣です

【オムライス検定】とは？
オムライスに関する知識や調理技術、そしてオムライスの素晴らしさを世の中に広める発信力を審査するカゴメの社内資格です。



令和4年度

臨時地区別懇談会のご案内

下記の日程で令和4年度の臨時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
1月17日 (火)	手稲	9:30~	手稲支店会議室
	厚別		厚別支店会議室
	篠路	14:00~	篠路支店会議室
	白石		白石支店会議室
1月18日 (水)	西町	9:30~	西町支店会議室
	南		南支店会議室
	豊平	14:00~	清田支店会議室
	平岸		平岸支店会議室
1月19日 (木)	新琴似	9:30~	新琴似支店会議室
	琴似		琴似支店会議室
	北札幌	14:00~	北札幌支店会議室
	中央		本店大会議室

第7回臨時総代会開催のお知らせ

JAさつぽろ・JAいしかり合併協議等を議案とする第7回臨時総代会を左記日程にて開催いたします。総代組合員の皆さまは、事前にお渡しいたします資料をご持参の上、ご出席くださいますようお願い申し上げます。

※ご来場の際は、マスク着用、手指消毒、検温等、新型コロナウイルス感染防止にご協力をお願いいたします。

日時 令和5年2月16日(木) 午前10時
(受付・午前9時30分)

会場 共済ホール

(中央区北4条西1丁目共済ビル6階)



店舗統合のお知らせ

JAさつぽろでは、将来を見据えた事業の総合的な展開を図るため、左記の店舗にて統合させていただくことになりました。営業終了となる支店につきましては、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 菊水元町支店

現在の店舗はATMコーナーを含め、令和5年2月10日(金)午後3時をもちまして営業を終了し、令和5年2月13日(月)より「白石支店」に統合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「白石支店」に継承させていただきます。ご不明な点等ございましたら、2月13日(月)以降は「白石支店」にお問い合わせください。

継承店舗 JAさつぽろ白石支店
札幌市白石区平和通2丁目北4番26号
TEL..011-861-0333

営業終了店舗 月寒支店

現在の店舗はATMコーナーを含め、令和5年2月10日(金)午後3時をもちまして営業を終了し、令和5年2月13日(月)より「清田支店」に統合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「清田支店」に継承させていただきます。ご不明な点等ございましたら、2月13日(月)以降は「清田支店」にお問い合わせください。

継承店舗 JAさつぽろ清田支店
札幌市清田区真栄1条1丁目1番17号
TEL..011-881-2855

※今月号は、「理事会たより」の掲載はありません。第8回定例理事会報告は、2月号に掲載いたします。

JAさっぽろ DATA	組合員数	正組合員	令和4年11月末業務実績	令和4年10月末業務実績
		准組合員		
	合計			35,286名
出資金残高			67億2千6百万円	66億9千4百万円
販売取扱高			13億1千2百万円	11億3千9百万円
購買供給高			6億8千1百万円	6億5百万円
貯金残高			3,432億2千2百万円	3,445億5千5百万円
融資残高			862億9千6百万円	861億6百万円
共済保有高			5,912億3千7百万円	5,901億4千4百万円
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			4,603戸	4,589戸

春の新車フェア

4メーカー「新車全車種対象」特別企画

銘柄はトヨタ・スズキ・スバル・三菱が対象!

2023.1.1→3.31 ご契約分まで

●業務用車輛は、対象外となります。ご了承ください。

乗用車をご成約でもれなく、プレゼント!

※軽トラック・軽バンは除く

A present

ホクレンSSポイント
30,000pt
進呈!



給油所でいろいろ買える!

貯まったポイントは、1ポイント1円として店頭燃料油や給油所取扱商品のご購入にご利用いただけます。
●一部ご利用いただけない店舗及び商品もございます。

B present

ホクレン商品詰め合わせ&カタログギフトセット

美味しいホクレン商品とカタログギフトのお得なセットをお届けいたします。

詰め合わせ内容

- 北海道産ゆめひりか(精米) 5kg×1袋
- ホクレン北海道米バエリア 340g×6袋
- 北海道こめ油 600g×6本
- 水油さ不要の片栗粉 100g×3袋
- 北海道産1kg×1袋
- 北海道産きたほなみ使用うどん 230g×5袋
- 北海道産きたほなみ使用そうめん 220g×5袋
- ホクレンセレクトライラック(8,000円相当)×1冊
- ホクレンセレクトラベンダー(5,000円相当)×1冊
- 北の海と大地のギフト(5,000円相当)×1冊

●商品毎に在庫なく変更する場合がございます。

C present

アイリスオーヤマ
電気圧力鍋3L
液晶タイプ KPC-MA3-B



IRIS OHYAMA

圧力調理でいつもの調理時間を短縮、本格料理も簡単に調理できる電気圧力鍋です。108種類の自動メニュー搭載でホクレン1つで簡単に作れます。

D present

シャープ
プラスマクラスター
ドライヤー
IB-RP9-C (カラー:ペーシェ)



風のチカラで早乾・美髪ケア。髪をいたわりツヤアップも。

軽トラック・軽バンをご成約の方には




スチールホイール付き

スタッドレスタイヤ 4本プレゼント!

※商品写真はイメージです。※成約記念品は事情により商品手配の遅れや代替品に変更させていただく場合がございますので、予めご了承ください。

お車のこと、キャンペーンの詳細は経済部購買課自動車担当(木寅)まで

TEL:011-789-1600