

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
4月号
NO. 295

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

令和5年度

JAさっぽろ新入職員紹介

14名の新入職員が

入組しました！



なめこの植菌作業を行う細貝さん(平岸地区組合員)ご夫婦

Photo by SOGA Takahiro

虹の大樹

2023年4月号 NO.295



03 特集

令和5年度JAさっぽろ新入職員紹介

14名の新入職員が
入組しました！

08 大豆のマメ事典

10 アラカルト 《組合員の活動をご紹介》

11 伝言板 《JAからのお知らせ》

13 長い間、お世話になりました

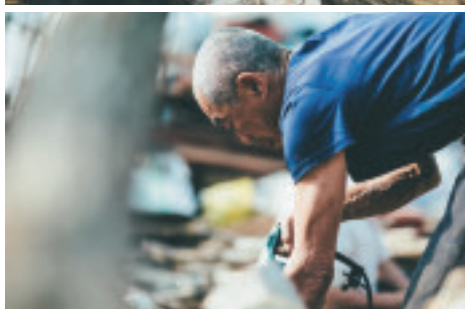
9名の職員が
定年退職しました

17 にじいろ情報館

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。今年度も引き続き「虹の大樹」表紙写真の撮影を担当します。



■ 今月の表紙

原木栽培の絶品「なめこ」、春の植菌作業

豊平区中の島、ミュンヘン大橋と目と鼻の先。住宅や商業施設が多く立ち並ぶこの場所で、なめこの栽培が行なわれている。野菜や花の苗が所狭しと並ぶハウスを訪ねると、細貝陽子さん（平岸地区組合員）が元気いっぱいの明るい笑顔で迎えてくれた。花ときのこのほそがい”として、直売イベントでは知る人ぞ知る生産者の一人だ。

「自宅の裏の林で、なめこの原木栽培をしているの。90cmくらいの原木が1000本くらいあるかな。今の時期は、植菌って言って、原木に穴を開けて菌を埋め込む作業をするんだよね」

なめこの原木栽培は、この春に植菌すると初めて収穫できるのは2〜3年後の10月。原木の太さによって違いはあるが、3〜6年は収穫できるという。春に植菌するのは、10月から3月までに伐採した木を原木にする必要があるからだ。

「きのこは原木の中に菌が満ちると出てくる。木の水分で菌が増えていくイメージかな。収穫できる数が少なくなれば原木の役目は終わるけど、その後は最高の肥料になるの。すごくエコでしょう？」

植菌後、湿度が保たれていれば収穫まで手間はかからないというなめこ栽培。他の野菜や花の農作業と両立できることも細貝さんにとっては大きなメリットだ。「原木栽培は、味と香りが全然違うの。お味噌汁で食べると絶品！こんなに美味しいものが作れるっていうことを色んな人にもっと知ってもらいたいな」

秋には、つやつやと光り輝く大ぶりのなめこが一斉に顔を出す。見る人皆が歓声を上げるという光景是非また見に訪れたい。（2023年3月14日 取材）

大豆のマメ事典

なんとなく地味だけれど、日本人の食生活には古来欠かせない存在——。それが大豆！ 私たちを支えてきた大豆の底力に、ぜひご注目を。

監修・国分牧衛（農学博士・東北大学名誉教授） イラスト・服部新一郎
参考文献…「ダイズの絵本」（国分牧衛編／農山漁村文化協会刊）

エライぞ！大豆

私たちの毎日の食事は大豆なしには成り立たない

日本にも世界にもさまざまな豆がありますが、その中でも大豆は別格の存在といえるでしょう。大豆がなければ私たちの食生活は成り立ちません。



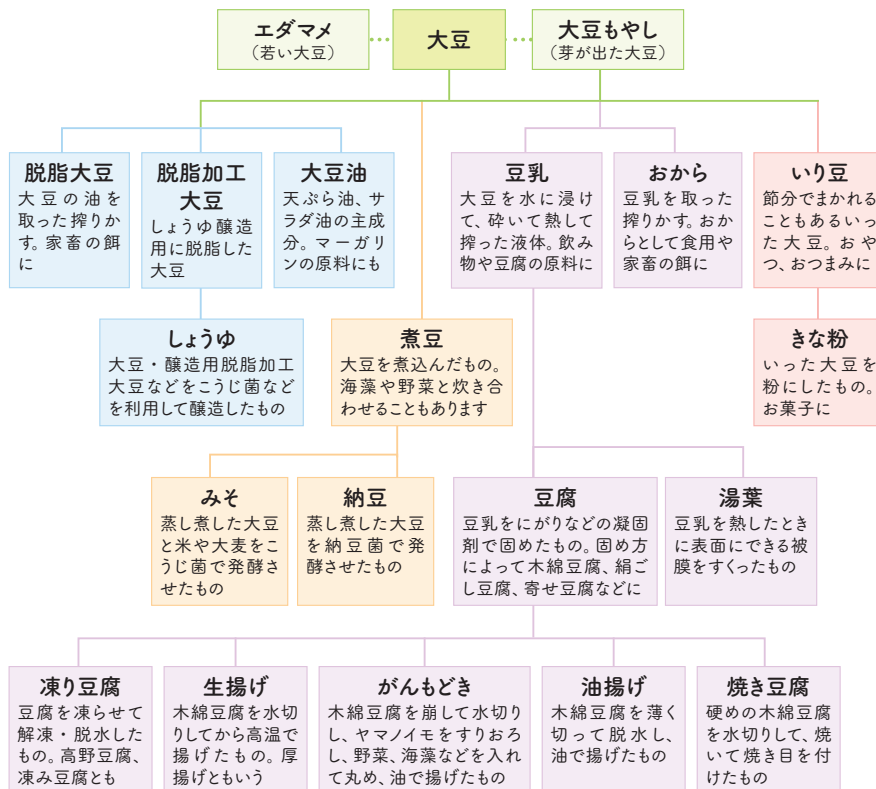
種まきから50日ほどで薄紫色の愛らしい花が咲きます。10月初旬から11月初旬ころにかけて収穫時期を迎えます。

大豆は日本では弥生時代ころから栽培されていたと考えられています。痩せ地でも育ち、日本全国の風土も選びません。豆として食べるだけでなく、古くから親しまれている納豆、豆腐、油揚げ、きな粉、豆乳、湯葉など……。若い実をエダマメとしても食べますし、豆もやしもおいしいです。

そして、最も注目すべき大豆製品がみそ、しょうゆ。これは塩と共に日本の食の基本となる調味料です。日本人は古来、主食としての米や雑穀、芋と共に、知恵を尽くした大豆加工品によって独自の食文化を紡いできたのです。

私たちの暮らしに欠かせない大豆食品

大豆食品一覧



大豆と日本文化

重要な食品だからこそ特別な意味を持つてきた

重要な作物だからこそ、人々は大豆にある種の尊さを感じてきました。おせち料理に黒豆を使うのは「今年もまめ（健康）に暮らせるよ

うに」という祈り。節分にはいり大豆をまき、玄関の魔よけとしてイワシと一緒に大豆殻を飾ります。大豆の茎をお正月に飾ったり、かまどの火おこしに使う風習もあります。10世紀ころの医学書「医心方」には、食中毒や産後に大豆の煮汁やきな粉を食べると良いという記述も。実際、大豆の成分には高血圧や糖尿

病などを防ぐ効果があることも分かっています。

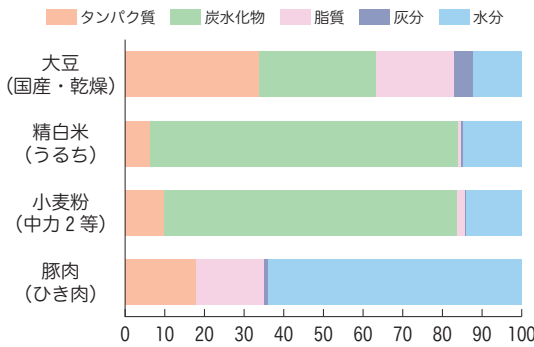
田んぼのあぜで手をかけずとも育つ大豆は、自家製のみそやしょうゆなどに加工され、人々の健康を支えてきました。近年は都市部でもみそ造りやの納豆作りがブーム。大豆の魅力があらためて見直されています。

大豆の栄養とは？

米との組み合わせで完璧なバランスに

大豆は「畑の肉」ともいわれる通り、タンパク質が豊富に含まれています。豆腐わずか3分の1丁で卵1

可食部 100g 当たりの主要成分割合



資料：文部科学省「日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）」

世界で活躍する大豆

伝統食や飼料、食用油……大豆流通は世界のインフラに

個分と同じタンパク質を含んでいるのです。必須アミノ酸を数多く含み、レシチン、サポニン、イソフラボンなど体に良いとされる機能性物質も豊富。さらに大豆油にもするほど脂肪酸は多く、人間が生きるのに必要な三大栄養素中、足りないのは炭水化物だけ。

そこを助けるのが米です。炭水化物主体の米と、みそ、納豆、豆腐などの大豆加工品を一緒に食べる——。これはまさに理想的な組み合わせといえるでしょう。

古代にアジアで始まったとされる大豆栽培は、今や世界に広がっています。それだけ役立つ作物だったからです。

東南アジアでは、納豆に似た各種の発酵食品が伝統食として今も日常で愛されています。日本の豆腐、みそ、しょうゆも世界各国で手に入り、多くの人が楽しむようになりました。また、産地も世界に広がりました。現在、最も多く栽培しているのはブラジル、次いで米国。多くは

食用油や家畜飼料になっています。残念ながら、昨今では他国の戦乱により流通が途絶えた地域では困難もありました。日本でも良質の大豆が入らず、しょうゆ醸造をやめざるを得なかった会社もあります。



インドネシア発祥のテンペ（左）と、タイやラオスなどで親しまれているトウアオ。どちらも大豆発酵食品。

大豆の種類は膨大

知名度の高いものだけでなく地域の伝統種もさまざま

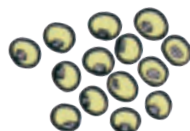
一言で大豆と呼んでも、実はその種類は非常に多様です。何しろ日本で1000年以上栽培されてきたのですから。その長い歴史の中で、地域の条件に即したさまざまな品種が生まれてきました。

数え切れない品種を大きく分けると、まず色。私たちが大豆として思い浮かべるクリーム色の品種には、煮豆や豆腐、しょうゆ、エダマメに向くものがあります。小粒の品種は

大豆の品種と用途



丹波黒
おせち料理の煮豆に欠かせません。



信濃青豆
エダマメやきな粉に加工されます。



フクユタカ
納豆、みそ、煮豆、しょうゆなどに使われる代表的な品種。



ツルマメ
野生種。北海道を除く日本全土に自生しています。



納豆小粒
豆が小さく主に納豆に加工されます。

豆もやしや納豆にされます。また丹波黒など黒い大豆は煮豆や甘納豆に。茶豆はエダマメとして人気です。青い豆もゆでて塩豆にしたり、きな粉にしたり。用途は限定されてはいませんが、一番おいしく食べられる方法をその土地土地で考えてきた結果としての伝統食でしょう。

大豆の原種は山や野原に今も自生するツルマメという植物です。おいしいとはいえませんが、もしも見つけたら、その小さな黒い豆を食べてみるのも楽しいかも！

アラカルト

組合員さんの
活動を紹介します！



青年部厚別支部

竹葉会・職員と親睦図る

3年ぶりの交流

ボウリング大会開催

1月20日（金）、青年部厚別支部（小林智行支部長）では、女性部厚別支部の竹葉会、職員との交流ボウリング大会を開催しました。

コロナ禍前には毎年恒例だった交流ボウリング大会も、今回の開催は3年ぶり。青年部員16名、竹葉会員4名、職員12名の合計32名が参加し、親睦を図りながら2ゲームを楽しみました。ゲーム終了後には、団体賞と個人賞を表彰。個人の部（男性）は青年部の殿山哲也さん、個人の部（女性）は青山穂波職員がそれぞれ優勝の栄冠に輝き、大いに盛り上がったボウリング大会は幕を閉じました。

（佐々木特派員）



久しぶりのボウリングを楽しんだ厚別支部の青年部・竹葉会の皆さん

女性部篠路支部

篠路農協時代から

女性部に伝わる

生活工夫展を開催

3月14日（火）、女性部篠路支部（嶋知子支部長）では、篠路支店会議室にて、部員12名が参加し3年振りの生活工夫展を開催しました。

毎年総会時に行なっている生活工夫展は、篠路農協時代から女性部の間で受け継がれる伝統行事。部員が手作りの作品を持ち寄って参加者投票を行ない、「衣・食・住」の部門ごとに、金賞・銀賞・銅賞を発表します。今年は合計23作品が展覧され、着物やジーンズをリメイクした衣類やハンドメイド作品などが並んだほか、多種多様なアイデア料理の試食審査も実施。趣向を



衣の部 金賞
Gパンリメイクエプロン



食の部 金賞
豆腐とカニカマの中華風卵とじ



住の部 金賞
簡単切り絵

凝らした作品の数々に、出席した皆さんは投票に頭を悩ませていました。結果発表では、渡邊統括支店長から受賞された方へ豪華賞品が手渡され、会場は盛大な拍手に包まれました。

嶋支部長は、「篠路農協時代から先輩が残してくれた伝統行事。部員同士の仲を深める行事でもありこれからも残していきたい」と話していました。



女性部篠路支部の皆さん

クールビズのお知らせ

実施期間 5月1日(月)～9月30日(土)

期間中、当JA職員は軽装にて執務させていただきます。
地球温暖化対策および節電の取り組みのため、
何卒ご協力とご理解をお願いいたします。



理事会だより

第11回定例理事会

令和5年2月28日(火) 午後1時00分より本店役員会議室において第11回定例理事会が開催された。

●監事会報告事項

1、令和4年度下期随時監査報告

●協議事項

1、JAさっぽろ・JAいしかり合併委員会の委員選任について

合併契約書の第4条(合併委員会)に基づき、合併委員会における当組合からの構成員は、理事20名、監事7名(現役員全員)を選任したい旨が説明され、可決決定。

2、農業協同組合検査指摘事項に係る回答について

令和4年7月31日を基準日とした北海道の常例検査において指摘事項となった項目に対する、令和4年度における改善状況等が説明され、可決決定。

3、令和5年度内部監査等実施計画(案)について

令和5年度実施予定の内部監査計画概要について説明され、可決決定。

4、第5次中期3カ年経営計画令和5年度本店行動計画の策定について

令和5年度における本店行動計画の内容について、重点施策、実施項目、具体的取組等を中心に説明され、可決決定。

5、令和5年度事業計画(文書編・数値編)について

令和5年度の経営管理方針、各部門の事業方針、実施方策、事業量取扱高計画、事業収支計画が詳細に説明され、可決決定。

6、「就業規程」の一部改正について

賃貸住宅管理業務体制の再構築に伴い、相談部資産管理課の勤務時間を一部改正する旨、及び経済部門の合理化に伴い、現在の勤務時間シフトにおいて業務の一部に支障をきたしていることから、経済部の勤務時間を一部改正する旨が説明され、可決決定。

7、「給与規程」の一部改正について

組合の永続的发展と人材育成、更には管理3等級以下職員のモチベーション向上を勘案した役職位の新設である旨が説明され、可決決定。

●報告事項

1、役員推薦会議からの推薦内容報告

2、「臨時総代会決議通知書」の発送について

3、支店統合に伴う人事異動の内示について(白石地区、豊平地区)

4、令和5年度役職員研修計画について

5、1月末財務状況報告

6、1月末組合員加入、脱退状況報告

7、2月の動静と3月の予定について

8、臨時地区別懇談会における主な意見・要望の広報誌掲載について

9、JAさっぽろ・JAいしかり合併推進委員会第6回会議報告について

10、固定資産(遊休資産)の処分の経過報告について

(閉会・午後4時28分)

JAさっぽろDATA

令和5年2月末業務実績

令和5年1月末業務実績

組合員数	正組合員	3,465名	3,472名
	准組合員	31,767名	31,770名
合 計		35,232名	35,242名
出資金残高		67億7千5百万円	67億7千2百万円
販売取扱高		16億9千2百万円	15億5千1百万円
購買供給高		9億1千5百万円	8億2千1百万円
貯金残高		3,425億5千7百万円	3,432億1千万円
融資残高		866億6千4百万円	864億6千1百万円
共済保有高		5,923億2千9百万円	5,917億6千2百万円
施設建設取扱高		4億3千1百万円	4億3千1百万円
管理受託戸数		4,610戸	4,610戸