

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」

2024年
新春号
NO.303

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――



札幌伝統野菜「札幌大球」の収穫
Photo by SOGA Takahiro



伝統復活に携わる すべての方への感謝と共に 札幌伝統野菜「札幌大球」を未来へ繋ぐ

豊平地区組合員 吉田照一さん

伝統を育んできた父と、伝統の継承を目指す息子。10月末の良く晴れた日、札幌伝統野菜復活に取り組む吉田照一さんの圃場を訪れた。そこには広い青空の下、黙々と作業を行う二人。言葉を交わさずともお互いの動きを把握して協働している素敵な空間だった。

明治期からの食文化を支えてきた伝統野菜

この世には未来へ繋ぎたくても、受け継ぐ人が無く静かに消えていくモノやコトがたくさんある。一度途切れると、同じ価値を取り戻すのは困難だと知っているから、人は未来へ残すべき技術や精神を「伝統」と呼び、大切に守っているのだろう。

明治時代、開拓使が置かれた札幌は、北の農業技術を構築する拠点となり、様々な作物・品種が栽培されてきた。故に「サッポロ」と冠のつく品種名の作物が多く誕生し、それらは先人たちの手により札幌の気候や風土に合わせて改良されてきた。しかし、時代の流れとともに、形が揃いやすく病気に強いF1品種（二代交配種）が主流となり、姿を消した品種も多い。そんな中、今日まで脈々と守り伝えられてきた野菜、それが「札幌伝統野菜」だ。

経験を積んでも難しい 在来種の生産

JAさつぽろでは、「地の宝」ともいえるこの5品目の野菜に注目し、平成26年より栽培・普及に取り組んでいる。そして札幌伝統野菜復活活動に取り組む人こそが吉田照一さんだ。

吉田さんは清田区真栄でほうれん草（ポールスター）を中心に多品目の野菜を作る傍ら、札幌大球、札幌白ゴボウ、サッポロミドリりの3品目の札幌伝統野菜を作っている。「農業は1+1≠2にならない。常に自然相手だから毎年異なる環境の中での作業になる。その時々環境下で在来種の野菜を作り続けるのは容易ではないよ。昨年の猛暑も昔では想像できなかった。それでも札幌白ゴボウは、品質に影響がなく近年まれにみる出来の良さだね。」微笑みながら話してくれた言葉から、伝統野菜復活の旗振り役を担ってきた誇



1. 半年間かけて育った札幌大球。
2. 吉田さんご家族での収穫作業。
3. J A 職員も協力しながら札幌大球の生産復活を目指す。
4. 朝露が光る札幌大球の葉。
5. 大きく育った札幌大球を一つ一つ特大包丁で収穫。

りと自負、そして何より、在来種の命を繋げる吉田さんの農業の神髄を目の当たりにした。

**作るのは大変だけど
本当に美味しい**

札幌大球には大まかに2系統の種類があり、清田区で作られている札幌大球は現在の西区近辺で作られていた札幌大球がルーツで、大きいものだと直径40cm〜50cm、重さ20kg近くにまで育つこともある。外側が傷んでも、食べられる部分が多く貯蔵性があり、肉厚でしつかりとした食感があることから、漬け物などの加工に適したキャベツを目指して選抜改良を重ね、昭和初期には、主に漬物用として広く栽培された。時は流れ、漬け物需要の減少や、農作業の負担が大きいことから生産量は徐々に減少し、現在、札幌市内では吉田さん含め3軒となった。

それでも、特大キャベツとして現在でもその名を広く轟かせる。インパクトのある見た目や食感のみならず、甘くて風味が良い「味」そのものにも関心が高まり、漬物加工会社やお好み焼き店へ多くを出荷している。

「昨年は猛暑の影響で大変な年だった。在来種である札幌伝統野菜は耐病性があまり無いんだ。そして何より収穫が大変。札幌大球はJ A 職員の力を借りないと収穫もままならない。でも半年間かけてじっくり生産するから、美味しいんだよね」

毎年10月末に行われる札幌大球収穫作業は晩秋の風物詩。J A 職員も参加し、共に伝統を絶やさぬよう努力を続けている。「札幌大球をはじめとした札幌伝統野菜を繋いできたことは決して一人の力ではできなかったよ。大事な種を継承してくれた生産者。そして、札幌伝統野菜復活と一緒に旗振りをしてくれた仲間から感謝しているよ。携わってくれたみんなの想いがあるからこそ作り続けていけるんだと思うよ」

農業を60年以上続け、経験を武器に札幌大球と向き合う吉田さんが最後に話してくれた言葉はスーッと心に入ってきた。

この「地の宝」である札幌大球が大切に受け継がれ、多くの方の想いと共に「サッポロ」の野菜が守り残されていくことを心から願う。

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さっぽろの事
業運営に格段のご支援とご協力を賜
り厚くお礼申し上げます。

昨年は新型コロナウイルス感染症
の5類移行に伴う経済活動の正常化
が進む中、食料品やエネルギー価格
の上昇が恒常化し、家計の節約志向
が強まった一年でありました。懸念
であった肥料および飼料の価格につ
いては、肥料価格高騰対策および配

合飼料価格高騰緊急特別対策の実

施、ならびに肥料原料調達価格の低
下傾向によりピーク時から下落し
たものの、未だ例年と比較して高値
の状況が続いております。生産資材
の価格高騰は生産者皆さまの営農コ
スト増加に直結し、販売価格に適切
に転嫁できなければ食料安定供給基
盤の弱体化を招きかねません。適正
な価格形成に向け、消費者および地
域住民からの理解と支持を得られる
よう、JAが果たすべき責任の重さ
を痛感した一年でありました。

そのような中、管内の気候は、春
先の曇雨天日が多かった状況から一

転し干ばつ傾向になり、そして皆さ
まも記憶に新しい、今まで経験した
事の無い猛暑が続きました。生育適
温を大幅に上回った作物には生育の
停滞および球の肥大不足がみられ、
また高温障害や病虫害が多く発生し
たことにより収穫量や品質に大きな
影響を受けるなど、厳しい自然環境
にさらされた一年となりました。

さて、JAさっぽろは昨年10月1
日をもってJAいしかりと合併し、
新生JAさっぽろとして新たな歩み
を始めました。この合併に至ること
が出来たのも、組合員皆さまのご理
解とご協力の賜物であると心より感
謝申し上げる次第です。合併を機に
新たに掲げた経営理念【わたしたち
は笑顔をつなぐ虹の大樹でありた
い】と経営ビジョン【わたしたちは
協同活動を通じて地域農業を振興
し、組合員の願いを実現します】に
は、組合員と地域住民、役職員が一
体となって、『札幌・石狩という両
地域の農業と生産物の価値を将来に
亘り届けるための架け橋となるこ
と、そして組合員と地域住民皆さま
の拠り所になる』との想いが込めら
れております。両JAがこれまで
培ってきた、組合員皆さまからの信
頼とつながりを第一に、たゆまぬ精

進を積み重ねてまいる所存ござい
ます。

本年は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』の実践最終年度となります。農
業を取り巻く環境は更に厳しさを増
しており、その中でも昨今話題に
なっている物流2024年問題があ
りますが、輸送距離と収穫からの時
間が短く、鮮度を保ったまま消費者
に生産物を届ける事が出来る、一大
消費地札幌にあるJAという利点を
最大限に生かし、札幌そして石狩の
農業振興に全力で取り組んでまいり
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とな
りますよう心よりご祈念申し上げ、
新年のご挨拶といたします。

代表理事副組合長	須合 経一
代表理事副組合長	中村 武史
専務理事	丸岡 晃
常務理事	水嶋 仁光
常務理事	氏家 暢
代表監事	荒井 和哉
常勤監事	長縄 道弘
参事	浅井 琢

外役職員一同

令和6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 樽井 功

新年あ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、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まして、改めて敬意と感謝を申し上げる次第です。

昨年の北海道農業については、春先は天候に恵まれ地域によって降雹被害や竜巻の被害が見られたものの、概ね、平年並みに推移しておりました。しかしながら、夏場は猛暑

による記録的な高温多湿の影響を大きく受け、各作物の生育自体は、一般的に平年よりも早く進んできましたが、各作物等の収量および品質の低下が顕著となる残念な年でした。

新型コロナウイルス感染症の位置付けは昨年5月より5類に移行し、コロナ禍以前の日常を取り戻しつつありますが、各農畜産物の消費は依然として低迷しており、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なものとなっています。

さらにこれらの影響を受け、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。

現在、日本の食料自給率は38%しかありません。

これは、世界の先進国の中で最低の水準であり、6割以上の食べ物を輸入に頼っているのが日本の現状です。

食料安全保障の強化が国家の喫緊の課題であることから、我が国の食料供給基地である北海道農業が果たしてきた役割、そして北海道農業への期待は、今後ますます大きくなるものと考えております。

J Aグループ北海道は、日本の食料基地であるという使命感に立ち、食料の安定生産・安定供給と農畜産物の需要拡大を両輪として引き続き取り組むことが重要であり、国民の命の源である食を守り続けるにも、まさに新しい農業を築き、未来の世代へ繋いでいく必要があります。行政や全国連とも連携し、しっかりとその対応を図ってまいります。

今年は、第31回J A北海道大会が

開催されます。

また、第30回J A北海道大会の実践最終年度であり、決議された将来ビジョンである、「北海道550万人と共に創る『力強い農業』と『豊かな魅力ある地域社会』の達成」の成果をしっかりと検証し、次のJ A北海道大会に繋げていく必要があります。

このような状況であるからこそ、協同組合運動の原点に立ち返り、相互扶助の精神に基づき互いに協力し、力を合わせこの難局を乗り越えることが重要となります。

消費者の皆さまに対しては、今まで以上に農業・食に対する理解を求めるため、J Aグループ北海道統一の情報発信のフレーズである「アグリアクション北海道」を浸透させ、より効果的な情報発信を行ない、J Aグループが提唱する「国消国産」の認知を広げてまいります。結びになります。本年は辰年です。辰年は陽の気が動いて万物が振動するので、活力旺盛になって大きく成長し、形がととのう年だといわれています。

この謂われにあやかり、本年が豊穰の年となることと、皆さまのご健勝をご祈念申し上げ、年頭のご挨拶といたします。

「とっておきレシピ」で 札幌近郊の野菜をもっと美味しく！

このコーナーでは、キューピー(株)にご協力いただき、札幌近郊の野菜の美味しい食べ方をご紹介します。キューピー「とっておきレシピ」の中から厳選したレシピで札幌近郊の野菜を調理する様子をお伝えします。

今回は、軽部組合長・須合副組合長・中村副組合長の3人が札幌伝統野菜「札幌白ゴボウ」、石狩産の長芋・新米を使った3品を調理。また、今回の調理には、小林牧場物語さわやか牛乳(小林牧場)、石狩産の人参・男爵も使用して調理しています。



須合副組合長 軽部組合長 中村副組合長

軽部組合長は
マヨごはんを
韓国風のり巻き
を担当



にんじんを千切りにして
油で炒めます。



具材を左右に
しっかりと届くように
並べるのが
ポイント



巻きすの上にラップを敷いて
具材を並べます。



寿司飯の両端を合わせる時は勢い
よく一気に巻きます。

須合副組合長は
ポタトと鶏むね肉と
ごぼうのチャウダー
を担当



白ゴボウは皮をこそげ取っ
て、長さ2cmにカット。



白ゴボウや男爵が柔らかくなっ
たら牛乳を入れます。

この日の牛乳も
「小林牧場物語
さわやか牛乳」
を使用！

最後にチャウダー
の素で味付けは
ばっちり。



中村副組合長は
長いもの
和風マヨグラタン
を担当



長芋はぬめりがあるので
皮むきも一苦労。



皮をむいた長芋を
ビニール袋にいれて
麺棒でたたいて
食べやすい大きさに！

長芋と紅ショウガ
などを混ぜて
最後はたっぷりの
マヨネーズで
味付け。



JAさっぽろでは、札幌・石狩市民の皆さんに
もっと札幌近郊の野菜を食べてもらうため、
様々な取り組みを展開していきます。



完成！



マヨごはんで韓国風のり巻き

材料
(2人分)

ご飯 … 250g
にんじん … 1/4 本 45g
キムチ … 20g
サラダ菜 … 1 枚 5g
魚肉ソーセージ … 1/2 本 45g
のり … 2 枚 6g
白ごま … 大さじ 1/2
塩 … 少々
サラダ油 … 適量
キューピー デイフェ … 30g

調理時間 10 分 エネルギー 360kcal / 食塩相当量 1.3g / 野菜摂取量 35g
※エネルギー・食塩相当量・野菜摂取量は 1 人分の値



このレシピに
使われている
商品

キューピー
デイフェ

作り方

- ① にんじんはせん切りにし、油をひいて熱したフライパンで炒め、塩をふる。
- ② キムチとサラダ菜は粗く刻む。魚肉ソーセージは縦 4 等分に切る。
- ③ ご飯にキューピー デイフェを混ぜる。
- ④ 巻きすの上にラップを敷いてのりを置き、向こう 2cm 空けて③の半量を広げる。
- ⑤ ④に①と②の半量をおき、一気に巻く。同様にもう 1 本作る。
- ⑥ ⑤を 8 等分に切り、器に盛りつけ、白ごまを散らす。

調理のポイント

下のラップを引っ張るようにして巻くときれいに巻けます。お弁当に入れてもおたのしみいただけます。



ポテトと鶏むね肉とごぼうのチャウダー

材料
(2人分)

じゃがいも … 2 個 220g
ごぼう … 1/4 本 41g
鶏むね肉 … 1/2 枚 90g
パセリ … 適量
牛乳 … 200ml
水 … 200ml
キューピー 3 分クッキング
野菜をたべよう!
チャウダーの素 … 1 袋 (30g)

調理時間 15 分 エネルギー 314kcal / 食塩相当量 1.4g / 野菜摂取量 21g
※エネルギー・食塩相当量・野菜摂取量は 1 人分の値



このレシピに
使われている
商品

キューピー 3 分クッキング
野菜をたべよう!
チャウダーの素

作り方

- ① じゃがいもはよく洗い、皮つきのまま 1.5cm の角切りにして、水にさらして水気をきる。ごぼうは皮をこそげ取って長さ 2cm に切り、水にさらして水気をきる。
- ② 鶏むね肉は小さめに切る。
- ③ 鍋に①、②、水を入れて、アクを取りながら弱火で煮る。
- ④ じゃがいもがやわらかくなったら、チャウダーの素と牛乳を加えてさっと煮る。
- ⑤ 器に④を盛りつけみじん切りにしたパセリを散らす。

調理のポイント

水の量は、お好みで調節してください。じゃがいもは男爵を使用してください。



長いもの和風マヨグラタン

材料
(2人分)

長いも … 1・3/4 本 400g
ちくわ … 2 本 (小) 60g
紅しょうが … 大さじ 2・1/2
顆粒和風だし … 小さじ 2
かつお節 … 適量
キューピー マヨネーズ … 線描き 7g

調理時間 20 分 エネルギー 203kcal / 食塩相当量 3.2g / 野菜摂取量 13g
※エネルギー・食塩相当量・野菜摂取量は 1 人分の値



このレシピに
使われている
商品

キューピー
マヨネーズ

作り方

- ① 長いもは皮をむき、ビニール袋に入れ、麺棒などでたたいて食べやすい大きさにする。
 - ② ちくわは厚さ 5mm の輪切りにする。
 - ③ ①に顆粒和風だしを加えてもみ混ぜ、②と紅しょうがを加えて混ぜ合わせ、耐熱容器に入れてマヨネーズで線描きをする。
- オーブントースターで約 10 分、焼き色がつくまで焼き、かつお節をふる。
- たたいた長いものとりもと食感が決め手です。マヨネーズでこくのある味わいになります。

調理のポイント

オーブントースターの加熱時間は様子を見て調節してください。

札幌白ゴボウは、アクがなく風味が強いのでスープにもぴったりですね。寒い日が続きますし、手軽に作ることができるので、組合員・職員の皆さんにもぜひ召し上がっていただきたいですね。

今回で 4 回目の調理。のり巻きは一番難易度が高かったですが、副組合長の二人と札幌近郊の農畜産物を使用して調理しながら PR できることを嬉しく思います。色鮮やかで食卓が華やかになるのり巻き。ぜひ石狩産の新米でみなさんも調理してみてください。

紹介したレシピはこちらから WEB サイトを閲覧することができます。



今回初めての取り組みです。普段料理をしないわたしでも簡単に作ることができました。紅しょうがやマヨネーズが良いアクセントになってご飯にもお酒にも合う一品! 石狩は長芋も多く生産しています。とろろご飯はもちろんのこと、熱をいれても美味しいですね。



／ 星澤幸子先生の ／

近くに 農がある暮らし

vol.01

北海道、札幌の「農」と「食」を熟知する星澤幸子先生は、地元で採れたものを食することの大切さ（身土不二）を伝える講演会や商品開発を通して、長年社会貢献をされています。

J A さっぽろでは札幌近郊の農畜産物を、より広く知っていただくため、星澤先生協力のもと、新プロジェクトをスタート。本誌では、圃場見学の様子やオリジナルレシピを紹介していきます。

小松菜生産者 今村哲平さん（南地区組員）

生産者の誇りを
次世代に伝えること



本プロジェクトのきっかけとなったのは、令和4年1月号の特集「新春特別対談」終了後の「私はこの長きにわたって生活拠点としている札幌の農業を盛り上げていくことが、自分の使命のように感じます。J Aさんと一緒にできることがあれば、ぜひ力を合わせることに取り組んでいきましょう」という星澤先生のお言葉でした。

それから幾度となく打ち合わせを重ね、准組員向けのイベント「准組員コンベンション2023」での講演依頼をきっかけに札幌近郊の圃場を巡る企画が本格化。

第一弾では、以前星澤先生出演の大人気番組「どさんこ☆キッチン」で放送された「小松菜」・「札幌黄」の圃場を巡っていただきました。

星澤先生は
気になるものを
スマホで撮影

タマネギの種！



3



2



5



4



1

1. 広々とした圃場で澄んだ空気を満喫。2. 小松菜の袋詰め作業体験。3. 札幌黄に思わず笑顔がこぼれる。4. コンテナ1箱を5分ほどで収穫する手際の良さ。5. ネギ坊主が入ったネットに興味津々。



札幌黄生産者 湯浅富夫さん(左)とご家族(北札幌地区組合員)



今村農園の皆さんと記念撮影

玉ねぎの トロトロ豆乳スープ

Recipe

札幌黄は実がしっかりしていて、火を通すと甘く、苦みが少ないのも特徴です。

■材料 (2人分)

玉ネギ … 2個

バター … 大さじ2杯

鮭節 …… ひとつまみ

豆乳 …… カップ2杯

〔調味料〕

味噌 … 大さじ2杯

酒 …… 大さじ1杯

コショウ … 少々

■作り方

- ①玉ネギは千切りにしてから、長さを半分に切ります。鍋にバターを熱し、玉ネギを炒めてからフタをして、透き通るまで蒸し煮します。
- ②フタを取り、焦げない様に炒めながら水分を飛ばします。
- ③豆乳と、鮭節を細かくもんで加え、沸騰させないように温めてから調味料を加えます。
- ④味を整えて、器に盛ります。



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出演し、料理を紹介して33年。

私は日頃から自分が暮らしている場所ので採れたものをいただくことが一番大事なことだと考えています。今回2軒の圃場を見学させていだいて感じたのは「土にエネルギーがあること」ですね。この土ならそれは美味しいのはもちろん健康な体と心を作る野菜ができると感じます。小松菜は収穫して持たせてもらった時ピンと立つんですよ。実際に調理してみても歯ごたえからして違います。札幌黄も私が注目したのは皮の色。まさに黄金色。こんなにも色濃く輝く玉ねぎは本当に素晴らしいです。在来種の種を守り続けている生産者を本当に誇りに思います。ぜひ皆さんも、野菜本来の持つエネルギーを感じて、自分や家族の体と心にパワーチャージして欲しいですね。

星澤幸子先生
やっぱり圃場が大好き



「農と食を もつと身近に」

を開催しました！

10月22日（日）、JAさっぽろ准組合員コンベンション2023『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、准組合員の皆さんへ生活に欠かせない「食」と食を生み出す「農」をもつと身近に感じてもらう、札幌近郊の農業を応援してもらいたいという思いから、2017年に初開催。札幌グラン

ドホテルでの開催は昨年に続き2回目になります。今年も1000組200名の募集定員に対して1000組近い皆さまからご応募をいただきました。

「食」すること「学ぶ」ことで想いを紡ぐ」をコンセプトに、料理研究家の星澤幸子先生の講演、札幌グランドホテル伊藤博之総料理長と当JA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



星澤幸子先生略歴：北海道南富良野町生まれ。星澤クッキングスタジオ、星澤フードサービス、幸コーポレーション 主宰。札幌テレビ放送（STV）が始めた日本初の夕方ワイド番組「どさんこワイド179」「どさんこキッチン」に毎日生出演し、料理を紹介して33年、紹介数は7700品余にのぼる。それによるギネス記録保持者であり、自己の記録を更新中。北海道の食材にこだわり、誰にでも作れる手軽な料理を紹介して独自のスタイルを確立し、幅広い年齢層に支持を得ている。



行なわれ、当選者には札幌グランドホテルオリジナルの「大浜みやこ」かぼちゃを使用したバウンドケーキ（非売品）や「札幌大長ナンバン」を使用した札幌グランドホテルオリジナルレシピの南蛮味噌、星澤先生からも特別賞がプレゼントされました。

また、当日の司会進行は「あぐり王国北海道NEXT」でもお馴染みHBC北海道放送の森結有花アナウンサーに移っていただきました。

第一部

料理研究家

星澤幸子先生 講演

地場産品の消費拡大に取り組み、北海道や札幌の「農」と「食」を熟知する星澤先生による講演では、「地元で採れたものを食することの大切さ（身土不二）」や小松菜を生産する今村農園（南区簾舞）を訪ね小松菜の収穫や袋詰めを体験したと、札幌黄を生産する湯浅農園（東区丘珠町）を訪ね、札幌黄の種の小ささに驚いたことなどのエピソードもお話しいただきました。

参加者からは「日々の食事、生活について考える良い機会になった」、「自分の体のために、きちんとした食事をしようと思った」という感想が寄せられました。



（軽食メニュー）

札幌黄と古川ポークを使用した「キーマカレー」に滝野メークインを添えて

*伊藤総料理長のコメント
肩ロースを使用していますが、餌のこだわりや衛生面がしっかりしていることから、一切、肉の臭みを感じません。

大浜みやこを使用した「かぼちゃプリン」

*伊藤総料理長のコメント
かぼちゃの糖度が高く、普通のかぼちゃプリンのレシピより2割ほど加糖を抑えています。



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、手稲山口地区で「大浜みやこ」かぼちゃや「サツポロスイカ」を生産する松森剛さん（手稲地区組合員）と南区豊滝の養豚場で「古川ポーク」のブランドを継承する古川貴朗さん（平岸地区組合員）にご参加いただきました。伊藤総料理長には、コンベンション参加者へ提供される「古川ポーク」を使用したかぼちゃプリンと「大浜みやこ」を使用したかぼちゃプリンの制作を監修していただきました。

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、「それぞれの農場の取り組み」、「特に力を入れていること」、「これからの夢や目標」、「おすすめの食べ方」などについてお話ししていただきました。

松森剛さん…「連作障害を起こさないように、畑に相当な量の堆肥や有機質を入れます。甘さの理由として、『砂地であること』と良く言われますが、砂地で水はけが良いということは、養分が流れてしまうということなので、砂地での畑作はとても経費がかかります。目標としては、まずは、大浜みやこ

これから色々な難題があっても、大浜みやこの品質は保ってほしい。

松森剛さん



を沢山の方に食べてもらいたいですね。息子が跡を継いでくれますが、連作障害も含めてさまざまな問題に直面することがある中で、品質の向上が出来れば最高ですが、色々な難題があっても絶対に品質は保って欲しいと思っています」

〔おすすめの食べ方〕

私は素揚げか天ぷらがおすすめてですが、地元居酒屋さんで食べた、かぼちゃを2cmくらいのブロック状の大きさに切ったグラタンはとても美味しかったです。

古川貴朗さん…「一番のこだわりは餌です。北海道産のトウモロコシと小麦、そして札幌岳の伏流水を使って育てています。一般的に売られている豚肉は輸入された餌で育てられているものが多いですが、北海道で作られるトウモロコシや小麦は美味しいので、それを食べて育った豚は美味しくなると

思います。

豚の具合が悪くなると抗生物質を使って治療することがありますが、古川農場では抗生物質を使わずに清掃や消毒によって清潔を保ち育てています。繁殖の際にも多くの農場ではホルモン製剤を投与することで発情を誘発させて生産性を向上させていますが、古川農場ではホルモン製剤は使わずに豚の居場所を変えたりして環境の変化により発情を誘発するようにするなど安全性を大切にしています。今後の目標としては、食料目給率を向上させるためにも、純北海道産の豚肉を作りたいので、餌も現在はまだ北海道産70%程度ですが、北海道産100%を目指したいです」

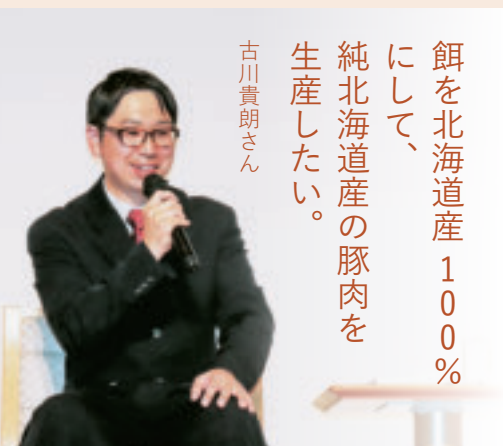
〔おすすめの食べ方〕

個人的には、焼いて、塩・コショウで食べるのが一番美味しいと思いますが、豚肉を大きめに切って、沢山の野菜と食べる豚汁もおすすめて

餌を北海道産100%にして、

純北海道産の豚肉を生産したい。

古川貴朗さん



私たちは調理を通して、生産者と消費者とを繋ぐのが役割。

伊藤博之総料理長



す。

伊藤総料理長…「北海道や札幌には力強い野菜が多いと感じます。調理する時には、如何にその力強さを引き出すかというところに気をつかいます。それには、食材への愛情や技術が必要であり、誰にでもできるということではありません。

圃場を訪ねると、生産者の皆さんの苦労やこだわりを感じ取れます。料理する立場の我々が料理を食べてもらう方々に丹精込めて生産された農畜産物の魅力を伝えていくことを目標にしたいと思っています。また、子供たちにも、その魅力を伝える食育活動にも取り組んで行きたいと思っています。

私たちは、生産者が丹精込めて育てた農畜産物を調理し、消費者の皆さんに食べてもらうという、生産者と消費者とを繋げるのが役割だと思っています」

第23回 女性の集い

JAさっぽろ女性部員が一堂に集結し、
部員同士が顔を合わせて
絆を紡ぐ空間になりました――。

11月14日（火）、JAさっぽろ女性部
（菅原利恵部長）では、「第23回 JAさっ
ぽろ女性の集い」を札幌グランドホテル
で開催しました。

今回も前回に引き続き、日帰りでの開

催となりましたが、前回を上回る女性部員・役職員合わせて155名が
参加し、約5時間にわたるプログラムを満喫。また、昨年10月のJA
さっぽろとJAいしかりとの合併に伴い、いしかり女性部の役員のみな
さんにも参加いただきました。

今回のプログラムでは、半崎美子さんの歌のス
テージをはじめ、部員の手作り品の展示・販売や
お楽しみ抽選会を行なった他、ランチには札幌
産・石狩産の食材を使用した同ホテルオリジナル
メニューが提供されるなど会場が笑顔と感動に溢
れ、心も体も満たされる空間となりました。

菅原利恵部長は「先輩たちが繋いでくれた伝
統行事『女性の集い』が今回も部員の皆さんの
笑顔と感動の涙に包まれて開催できて嬉しいで
す。これからも女性の力を結集して女性部だか
らこそできることに積極的に取り組んで行き
たいです」と話していました。



JAさっぽろ女性部
菅原利恵部長

感動に包まれた 半崎美子さん 歌のステージ



ノスタルジックな歌声と、心に響く歌詞で
会場を魅了してくださった半崎美子さん

ショッピングモールの歌姫として活躍し、札幌・石狩の両市と所縁
のある半崎美子さんが、弾き語りを含め1時間程のステージを披露。

CMやショッピングセンターでお馴染みの「特別な日常」をはじめ、
代表曲である「サクラ～卒業できなかった君へ～」を熱唱。特に「母
へ」の歌唱では、心にしみる優しい歌声と共感できる歌詞に多くの部
員の目が潤んでいました。

ステージ終了時は、大きな拍手とアンコールの声上がり、部員の
皆さんが半崎さんに魅了された時間となりました。

手作り品は展示のほか 4年ぶりに販売を実施

女性部員が手作りした梅漬けやエプ
ロンなど、豊富な経験から生み出され
たアイデア光る色鮮やかな約300品
もの作品が並びました。

開場後すぐに販売・展示コーナーを
囲むように列ができ、両コーナー共に大
盛況。販売コーナーは、売上合計金額
が87,350円となりました。なお、
今回の売上金全額は本部役員

を通じてこどもに寄り
添った支援活動を行う
団体に寄付いたします。

女性部の手作り品は今回も健在!!
数多くの品に興味津々!



札幌グランドホテル 伊藤総料理長考案 特別ランチコースに舌鼓



ランチでは、この日のために札幌グランドホテル伊藤総料理長に特別に考案いただいた、札幌・石狩産の農畜産物をふんだんに使用した特別メニューが提供されました。



1. 札幌伝統野菜 札幌黄玉葱と南瓜、
小林牧場チーズのキッシュパイ
ベビーリーフサラダ添え
2. 札幌伝統野菜 札幌白ごぼうのスープ
きのこ入りロワイヤルと共に
3. 石狩産小麦のパン・バター
4. 古川ポークロース肉の真空調理ステーキ 生姜ソース
石狩産なつぼしの焼きリゾット添え
5. 石狩産米粉のいちごロールケーキ
小林牧場の牛乳アイス添え



青年部オリジナルロゴ付きの袋に入った青年部賞 札幌黄カレーや
苺大福などの加工品がたっぷり



本部三役手作りの「お菓子などが
入ったレイ」は今回も大人気。

お楽しみ抽選会も大盛況

今回の景品数はなんと44本と盛りだくさん！

女性部賞・組合長賞・女性理事賞の他、青年部から生産物
を使った加工品の詰め合わせ、いしかり女性部よりとれのさ

との加工品などの詰め合わせな
ど数多くの賞を用意。さらには、
歌のステージを盛り上げて
くださった半崎美子さんより半
崎美子賞を6本ご用意いただき
会場は大いに盛り上がりました。



半崎美子賞が
当たって笑顔
の横山理事



JA さっぽろ賞
が当たって大
喜びの平岸支
部牧野さん



半崎美子賞に当たった6名の部員さんと半崎さんの記念撮影
皆さんとっても素敵な表情ですね。



JAさっぽろ×さっぽろ東急百貨店 学生応援プロジェクト 地産地消フェア

by FLYING POSTMAN PRESS sapporo

地元で生産されている農畜産物を「もっと知ってほしい!」「もっと盛り上げたい!」というテーマのもと、札幌で製菓・調理を学ぶ約100人の学生たちが、JAさっぽろ提供の札幌・石狩産の食材を使用したメニューを考案・商品製造し11月2日～6日、東急百貨店で販売しました。今回の特集では学生たちによる、青年部の圃場見学の様子やイベントの様様やコメントをご紹介します。



学生応援プロジェクトとは…

JAさっぽろと東急百貨店・エンタメ系フリーペーパー「FLYING POSTMAN PRESS sapporo」が、がんばっている学生に活動や発表の場をプロデュースし、社会課題に取り組む地域共創プロジェクト。



JAさっぽろの使用食材

- 小松菜 ● 札幌黄 ● じゃがいも
- カボチャ ● 小麦 ● 米粉
- 牛乳 ● 有塩バター
- カマンベールチーズ
- 古川ポーク、他



開催までの STORY

2023年8月



キックオフミーティング

JAさっぽろ本店会議室でキックオフミーティングを開催!! 経営企画部職員が中心になり、札幌近郊の農畜産物について説明しました。



小松菜
今村農園 今村哲平さん



乳製品

小林牧場 小林智行さん



札幌黄

ヴェール農場 坂東拓也さん

青年部の圃場を見学

2023年11月2日～6日



ついに開催当日!

初日はオープン前から行列も!



チラシやポスターでPR。開催までのSTORYを紹介するボードも設置しました。

2023年9月



関係者からのアドバイスを参考にしながら、販売する商品を決定!



11月2日



市立札幌みなみの杜
高等支援学校

11月3日～5日



札幌ベルエポック
製菓調理専門学校

11月3日～6日



札幌観光ブライダル・
製菓専門学校

リピーター続出! イベントは大盛況でした。また、たくさんの応援メッセージもいただきました。

札幌・石狩産の
農畜産物を使った
学生考案のメニュー3品と
コメントを紹介します。

札幌観光ブライダル・製菓専門学校

北海道らしさをスイーツで表現

本田 花さん (2年生)

地元食材を使って北海道らしさを表現したくてチーズケーキを開発しました。ホール単位で販売するため、濃厚だけどくどすぎない味わいを意識。何度も試作し、おいしさはもちろん、見た目の良さにもこだわりました。製造だけでなく接客も経験。お客様に地元食材を使っていることを紹介すると、すごく驚いてくれたのが印象的でした。卒業後はホテルの製菓部門で働くことが決まっていますが、北海道産食材にこだわったスイーツを作りたいです。



小林牧場のカマンベールチーズを
たっぷり使用したベイクドチーズケーキ
(プレーン/ブルーベリー)



濃厚チーズとクルミ入りクッキー生地
の組み合わせが最高

札幌ベルエポック製菓調理専門学校

食材の使い方を工夫して商品化

兒玉 咲稀さん (1年生)

地元食材の古川ポークを使ってマフィンを作ろうと考えました。豚肉なら「しょうが焼き!」と思って開発を進めましたが、食べているときに生地とお肉がバラバラにならないよう、ひき肉を採用。ところが水分が出すぎてしまうため、豚バラスライスに粉を振って野菜やひき肉と合わせるようにしました。食べやすさを考えながら、いろいろ試作し、やっと完成した商品をお客様に買っていただいたときは、すごくうれしかったです。



お食事マフィン
(生姜焼き・角煮・あんバター)



小松菜やかぼちゃの生地で古川ポークを使用した角煮、札幌黄がふんだんに使用された生姜焼き、あんバターを包んだ大発明メニュー

市立札幌みなみの杜高等支援学校

生産者さんの想いを込めて

キッチン 代表 (3年生)

石狩産小麦「春よ恋」や江別産「小林牧場物語さわやか牛乳」などの地元食材を使って、クリームパンとあんパン、いちごミルクプリンを作りました。特に、いちごミルクプリンは、牛乳の消費拡大を意識し、良い商品になったと思っています。商品開発にあたって、小林牧場に見学に行き、牛へのストレスを最小限にするこだわりの育て方や、生産者さんの想いを知ることができ、食材の価値を学ぶことができたのも、すごくいい経験になりました。



クリームパン



石狩産の小麦と自家製カスタードクリームを使った牛乳の良さが伝わる一品

※参加校 五十音順 ※撮影時のみマスクを外しています。



女性部が講師となり 地域の方に 「漬物教室」を開催！

11月2日（木）、JAさっぽろ女性部（菅原利恵部長）では、札幌市苗穂・本町地区センターで初となる漬物教室を開催しました。

この取り組みは、同女性部が市立札幌みなみの杜高等支援学校と連携し開催した漬物講座の新聞記事をきっかけに同施設の担当者よりオフアアがあり実現。東区の方を中心に地域新聞「ふりっぱー」などを通じて応募した先着12名が参加しました。

この日は、同JA女性理事 丹羽恵子さんがメイン講師、女性部三役がサポート役として参加し、材料の切り方や調味料の配合などを参加者に伝えながら「ヤーコンのビール漬け」・「ヤーコンのブルーベリー漬け」の3



3種類の漬物はすべてファスナー付きの食品保存用袋で調理することができる手軽さが好評



調理後に振る舞われた丹羽理事の漬物と石狩産の新米の試食

種類を完成させました。

参加者の皆さんは「ヤーコンのレパートリーが少なかったので手軽に調理できる漬物を知ることができて嬉しい」などファスナー付きの食品保存用袋でできる異なる味の漬物に終始感心していました。

調理後には、丹羽理事に事前に調理していただいた3種類のヤーコンの漬物と自家製キムチ等の他、石狩産の新米が振る舞われ、ご飯をおかわりする方もいるなど大好評でした。

同女性部の菅原部長は、「地域の方に札幌の農業や女性部活動を知っていただけることを嬉しく思います。今後も部員さんや女性理事の皆さんに協力いただきながら地域に向かって取り組んでいきたいです」と話していました。

ファスナー付きの食品保存用袋にヤーコンと調味料を入れるだけ！

ヤーコン3種類の漬物レシピ

レシピ No.1

ヤーコンの なまくら漬け

ヤーコン … 1kg
酢 … 180cc
砂糖 … 400g
醤油 … 360ml

レシピ No.2

ヤーコンの ブルーベリー漬け

ヤーコン … 1kg
ブルーベリー … 100g
きざら … 50g
塩 … 3%（ヤーコンの量）

レシピ No.3

ヤーコンの ビール漬け

ヤーコン … 1kg
ビール … 63ml
砂糖 … 70g～100g
塩 … 3%（ヤーコンの量）

ヤーコンの
ブルーベリー漬け

ヤーコンの
ビール漬け



ヤーコンの
なまくら漬け

JAさっぽろ女性理事 丹羽恵子さんが講師

札幌伝統野菜 札幌大球を使用した 大人気のニシン漬け教室を 今年も開催！

11月9日（木）・10日（金）の2日間にわたってサッポロさとらんどで「札幌大球キャベツのニシン漬け」教室が開催されました。

この教室は、「伝統野菜の『巨大キャベツ』札幌大球を後世に伝えよう」と10年前から開催。普通のキャベツとは異なるしつかりとした歯ごたえとバランスの良い味が好評で、2日間で32名の定員もすぐに予約でいっぱい。

受講生は大きくて肉厚な札幌大球を切るのに苦戦しながらも、1時間半程で北海道民のソウルフードでもあるニシン漬けを完成させていました。

講師を務めた丹羽理事は「毎年多くの方が参加して下さり感謝しています。今年は、身欠きニシンも余市産を使用するなどこだわっています。札幌大球のニシン漬け教室を通じて、少しでも札幌大球をはじめとした伝統野菜などを応援する活動の一助となれば幸いです」と話していました。

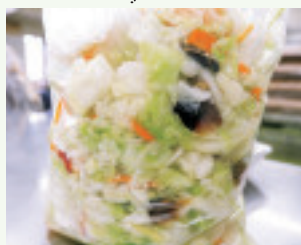


ニシン漬けの調理の様子



この日用意されたニシン漬けの材料。
麹・身欠きニシン・なんばん・昆布など

調理後のニシン漬けは
1～2週間後が食べごろ



試食の際に振られた舞われた丹羽理事の漬物



講師を務める丹羽理事。
札幌大球は丹羽さんの圃場で収穫

札幌大球でニシン漬けレシピ

材料

札幌大球（1個 10kg）… 1/4 個（2.5kg）
※キャベツでも可
大根 … 1/2 本
にんじん … 1 本
[こうじ 20g / ごはん 40g / 水 カップ 1/4]
しょうが … 1 かけ
昆布 … ひとつまみ
塩 … 野菜の量の 3%
砂糖 … 小さじ 1
身欠きニシン … 2 本
赤唐辛子 … 1 本（お好みで）

作り方

- ① 身欠きニシンは米のとぎ汁（分量外）に一晩つけておく
- ② ごはんに水を加え 10 分煮ておかゆをつくり、70℃に冷ましてからこうじを入れ一晩おきます。
- ③ ①のニシンはうろこを取り、そぎ切りにします。
- ④ 札幌大球（キャベツ）は 1 口大、大根は皮をむいて乱切り、にんじんとしょうがはせん切りにします。
- ⑤ 札幌大球（キャベツ）・大根・にんじんに塩を加え塩もみし、しんなりしたら水を切り、ニシン、しょうが、こうじ、昆布、砂糖をまぜ水分ごとファスナー付きの食品保存用袋に入れ、冷蔵庫に入れます。5 日～1 週間で食べられます。

厚別地区の小林紀彦さん出演

イチモニ農園酪農編最終回

HTBアナウンサーが感謝を込めて

下國シェフ直伝の牛乳のお料理でおもてなし！

9月30日（土）、HTB（北海道テレビ）特別番組「イチモニ×イチオシ!!SP ありがとonで爽快レボリューション」に厚別地区組合員小林紀彦さんが出演しました。

この春に（有）小林牧場協力のもと田口彩夏アナウンサーが搾乳体験など様々な酪農作業に挑戦した「イチモニ農園」酪農編もこの日が最終回。半年間の感謝の想いを込めて、田口アナウンサーが小林牧場物語さわやか牛乳とゴーダチーズを使用した料理でおもてなしました。牛乳をホットミルクにして使用し、白玉粉・ゴーダチーズを加えて練り上げたものに、ライスクリスピーを纏わせ揚げたお菓子で、その名も「ホットミルクで感謝をあげよう」。ふわっとミルクの美味しさが鼻から抜けて口に広がる一品で、小林さんご家族にも大好評。

「雪が解ける前からお世話になって酪農家さんの1年をみてすごく勉強になって、元々牛乳が大好きでしたけど、大々好きになりました」と田口アナウンサー。小林さんは、「毎日牛の世話をしているので消費者の方からの言葉は励みになります。これからも安全安心で美味しい牛乳を生産できるように日々頑張りたいと思います。」と話していました。



小林さんに感謝を伝える田口アナウンサー



最後にゴーダチーズをたっぷり加え小林さんご家族も大感動



清田統括支店協同活動

育てた稲を脱穀

児童の歓声が上がりました

10月13日（金）、清田統括支

店では、札幌清田ライオンズクラブが中心となり清田小学校敷地内にある水田、「ゆめ田んぼ・あしりべつ」にて脱穀作業を行ないました。脱穀した稲は同小学校の5年生が5月に植えた苗を自らの手で収穫した物。

脱穀作業は、児童が補助を受けながら稲を脱穀機に押し込み、さらに脱穀機では選別しきれなかったもみとわらを唐箕で選別。その後精米機で精米。お米が白色になる瞬間を目の当たりにした児童は「おー」と歓声を上げ笑顔で拍手をしていました。一連の作業を終えた児童は、「脱穀機の振動がすごくてびくびくした。」と話していました。7月から新体制となった札幌清田ライオンズクラブ会長の森範幸さんは「児童らが笑顔や歓声、真剣な眼差しなど様々な表情を見せてくれました。手応えを感じると共に児童から元気をもらいました。とにかく嬉しいです。」と話していました。



補助を受けながら稲を脱穀

今回、脱穀し精米したお米は授業の一環として調理実習で使われる予定です。



唐箕の使い方の説明を受ける様子



青年部琴似支部

ウキスキーの試飲をしながら
ニッカミュージアム見学を堪能！

10月17日

(火)、青年部
琴似支部(近
藤克宜支部
長)では、部
員8名、事務
局2名が参加
し、今年の1
月にリニュー
アルオープン
した「ニッカ
ミュージアム」へ秋の見学会として訪問しまし
た。完全予約制の蒸留所見学では、重要文化財
に指定された棟を巡り、実際に石炭を炉に入れ
て蒸留している様子などウキスキーが完成する
までの過程を見学しました。また3種類のウキ
スキーの試飲が準備されており、みなさんアル
コールも入り、上機嫌でお土産を購入されてい
ました。



ニッカミュージアムで記念撮影

近藤支部長は「ツアーでは楽しく分かりやす
く製造工程を学ぶことができ、ウキスキーの試
飲や余市蒸留所限定のウキスキーも購入でき、
充実した見学会となりました。」とお話されて
いました。

(伊藤特派員)

清田支店

総勢78名！
清田支店組合員交流会を開催！

10月27日(金)、清田支店ではプレミアホテ
ル・TSUBAKI札幌において、組合員47
名、役職員31名の計78名で『豊平地区組合員交
流会』を開催しました。

清田支店野呂統括支店長の開会の挨拶に始ま
り、軽部代表理事組合長の祝辞、寺田豊平地区
理事の乾杯のご発声により、つつがなく開宴。
和やかな雰囲気の中で思い出話に花が咲き、結
びは須合代表理事副組合長の一本締めによって
お開きとなりました。久しぶりの再会に笑顔あ
ふれる中、更なる親交と結束を固める会となり
ました。

野呂統括支店長は「札幌市農業協同組合清田
支店は、昭和23年に豊平東部農業協同組合が設
立され、合併・統合を経て75年の月日が経ちま
した。75年の記念す
べき年に交流会が開
催できたこと、素晴
らしい時間が過ごせ
たことに職員一同心
より感謝しておりま
す。」と話していま
した。(上野特派員)



豊平地区組合員交流会開会挨拶の様子

新琴似支店

全行程晴天に恵まれ、
4年ぶりの親睦旅行を満喫！

10月22日(日)～25日(水)、組合員14名、事
務局1名の計15名で「島根・広島県3泊4日」の
親睦旅行を実施しました。今回は1日目出雲大
社、2日目足立美術館、3日目厳島神社、4日目
は歴史的建造物が残る別名「安芸の小京都」と言
われる「たけはら街並み保存地区」を散策する行
程でした。

4日間雲一つない晴天に恵まれ、気温も23～24
度と凍える寒さの札幌から行った私たちには快適
でした。特に印象に残ったのは厳島神社で、ちょ
うどお昼頃干潮と重なり大鳥居まで歩いて行くこ
とができました。満潮時の海に浮かぶ社殿群と大
鳥居の風景は見られませんでしたでしたが、趣の異なる
風景を楽しむことが出来ました。

歩く行程が
多く皆さんお
疲れの様子で
したが、4年
振りの親睦旅
行はとっても
楽しく終えま
した。

(松永特派員)



晴天の中、松江城での集合写真

親子料理教室の
お食事を堪能する
部員の皆さん



来、本当に楽しかったです。今後のやる気にも繋がりました。一日を過ごしました」と話していました。

(飯澤特派員)

J Aさっぽろ篠路青年部×藤女子大学×北大マルシェの 合同イベントを実施

10月29日(日)、青年部篠路支部(武田慈喜支部長)では部員5名と職員2名が参加し、札幌市北区が主催するイベント『亜麻ルシェ』に出展しました。

イベントでは北区篠路産野菜を市民の皆様へ周知すべく、野菜販売ブースに加え、藤女子大学×北大マルシェの親子料理教室に篠路産野菜を提供しました。親子料理教室では、完成した料理を参加者と一緒に部員一同で試食し次々と「美味しい!」と舌鼓を打ちました。野菜販売では普段中々スーパーでは見ることのできない美味しいレア野菜をPRし、大盛況のうちに完売。武田支部長は「市民の皆さんと野菜トークをしながら販売

中央支店イーグル会

仲間と楽しく一泊二日 パークゴルフ納会を実施

10月18日(水)～19日(木)、中央支店イーグル会(目黒晴夫会長)では、ピパの湯ゆりん館にて1泊2日の温泉旅行及びパークゴルフ納会を行いました。1日目は天候に恵まれ、10月にもかかわらず20℃近い気温の中で、パークゴルフを行ない皆で楽しむことが出来ました。パークゴルフ後はゆっくり温泉に浸かり、その後は夜遅くまで各々が用意したお酒を飲みながら宴会を楽しみました。また、年間MVP等の表彰も行ない大いに盛り上がりました。2日目もパークゴルフを行なう予定でしたが初日とは打って変わって雨風が強くなり中止となり残念でしたが、無事1年間大きなケガ等も無くパークゴルフを終えることが出来ました。目黒会長は「人数は少ないですが、それでも気心知れている仲間と大いに盛り上がる」とがで、充実した2日間となりました。来年も開催したいです」と話されました。

(井上特派員)



ピパの湯ゆりん館で記念撮影

資産管理部会厚別支部

1日で3つの施設を見学 充実した研修会!

10月18日(水)、資産管理部会厚別支部(赤坂陽一支部長)では、会員14名が参加し日帰り視察研修会を開催しました。

最初に清田区真栄にある「アミノアップ」にて発酵食品などの工場を見学、リニューアルされた「サーモンパーク千歳」に立ち寄り、メインである「新千歳空港バックヤードツアー」に参加しました。JALスカイ社員に案内いただき、普段は立ち入ることが出来ないオフィスや整備器材庫を見学したり、間近で航空機を見学したり、皆さん感動されておりました。その後サッポロビール恵庭工場見学を行いました。一日で複数の施設を視察した実りある研修会となりました。帰礼後はアサヒビール園で厚別支店職員と相談部資産管理課職員を交えた恒例の懇親会を行いました。会員・職員相互の親睦を図ることが出来ました。

赤坂支部長は「久しぶりの視察研修となりましたが、多くの会員の皆様に参加いただき、大変な盛り上がりとなりました。次年度以降もぜひ開催を続けていきたいと思っています」と話していました。(奥田特派員)



アミノアップで記念撮影

青色申告会北札幌支部

食と農を学び、

ビール園で4年ぶりの懇親会

10月18日（水）、青色申告会北札幌支部（杉谷忠之支部長）では会員21名と職員4名が参加し、農業学習施設 KUBOTA AGRIFRONTとエスコンフィールド HOKKAIDOを見学する日帰り視察研修会を実施しました。

KUBOTAの施設見学ツアーでは、就農人口の減少やフードロス問題など「食と農業」を取り巻く課題について学び、食の大切さ・農業にたずさわる人への感謝を参加者一同あらためて実感しました。

エスコンフィールドでは心地よい天候の中、解放されたスタジアムの屋根から覗く秋空が印象的で、会員それぞれが思い思いの場所を見学し撮影されていました。普段テレビを通して眺めている景色を実際に見学することができ、大変充実した視察研修会となりました。

研修後は札幌に戻り、サッポロビール園にて4年ぶりとなる懇親会を開催することができ、美味しいジンギスカンとビールに話題も尽きることなく、会員皆様の親交を深める有意義な時間となりました。（野々村特派員）



エスコンフィールド HOKKAIDO をバックに集合写真



JAグループで連携しながらキャンペーンを呼び掛ける様子

／北海きたえーるで初のPR活動！、JAグループ北海道プレゼンツレバंगा北海道冠ゲームで札幌産玉ねぎをプレゼントしました。

JAさっぽろでは、11月12日（日）に北海きたえーるで開催された、JAグループ北海道プレゼンツ「レバंगा北海道冠ゲーム」にてJAさっぽろブースを出展しました。

初めてとなるこの取り組みは、JAグループ北海道のPRを目的に中央会・各連合会とJAさっぽろがブースを設けて搾乳体験コーナーや食料安全保障クイズを実施。



北海きたえーるに設置されたJAさっぽろブース

当JAでは、JAバンク・JA共済のキャンペーン案内の他、JA共済のアンケートやLINE登録キャンペーンに協力いただいた方に札幌産の玉ねぎや防災グッズをプレゼント。

各ブース11時の開場から試合開始の14時まで終始行列ができるほどの大盛況でした。JAさっぽろでは、今後もJAグループ・レバंगा北海道と連携しながらPR活動を継続していきます。



資産管理部会・青色申告会西町支部

ビンゴ大会とたらこで

会員相互の親睦が深まった2日間

11月6日（月）から7日（火）の2日間、資産管理部会西町支部（三本菅良治支部長）青色申告会西町支部（齊藤信明支部長）では会員19名、職員2名が参加し4年ぶりとなる1泊2日の合同研修旅行を開催しました。

1日目は乙部町にある、滝瀬海岸の異国情緒あふれる白い断崖が美しい海岸線を眺め、その後、特産品の「鹿部たらこ」や「白口浜真昆布」などを買いました。

函館大沼プリンスホテルでの宴会では「大ビンゴ大会」で大いに盛り上がりました。

翌日は、駒ヶ岳の大噴火でできた大沼国定公園の紅葉を楽しみ、どこか懐かしく飽きのこない味で今もファンの多い「大沼だんご」を購入。白老へ向かい昼食に白老牛を堪能してお腹を満たしたのち、「ウポポイ」を見学しながら、木彫りなど固有の文化を体験しました。研修旅行の最後は「大漁番屋 虎杖浜」にて、「たらこ」をはじめ水産加工品など両手いっぱい買い物をしました。部員皆様のご協力のおかげで笑顔で楽しく部員同士の交流を満喫した2日間でした。

（宮口特派員）



大沼国定公園での集合写真

「北海道新規就農フェア2023」へ参加し
新規就農希望者をサポート



新規就農者を目指す方の相談に応える JA さっぽろ職員

JAさっぽろでは、11月23日（木・祝）、アクセスサッポロで行われた「北海道新規就農フェア2023」に相談役として参加しました。

このフェアは、独立して経営者を目指したい、都会から離れて自然の中の生活を始めたいなど新規就農を考えている方へ、どんな支援や制度があるのかを石狩市を含めた4団体が協力して相談・支援していくイ

ベント。

当日は、20代から50代までの平均30歳代13組の方々が石狩市での就農状況・就農支援内容等について相談。

相談者の職種は様々ですが、ミニトマトをはじめ花卉やワイン用ぶどう、露地野菜の栽培など、将来就農した場合の夢と希望を熱く語ってくれました。

JAさっぽろでは新規就農の方々の夢の実現へ向けて、地域の農業者の方々や関係機関とより一層の連携強化を図りながら、新規就農者の支援に取り組んで行きます。

（輪島特派員）





SELENE（ギリシャ神話の【月の女神】の意）
車2台分の駐車場にロードヒーティングを完備して冬も安心です。

琴似支店組合員の村上敏裕さんは、 自宅横の土地を活用し、 メゾネット型アパート2棟を 建設されました。

1棟2戸、合計4戸の物件は入居者も順調に決まり、9月に無事引き渡しとなりました。「このアパートを建てる以前は築50年近くにもなる古いアパートがあつて、修繕や管理などが大変だったこともありどうしようか悩んでいた時、いつも家に来てくれるJAさっぽろの担当者が相談に乗って

くれたのがきっかけでした。」

周辺地区の状況からファミリー層向けの賃貸住宅を選択。

今回アパートを建てた土地は地下鉄二十四軒駅から徒歩1〜2分という好立地ではありますが、既存アパートとの競合を避けた安定的な不動産経営のため周辺地区の状況をJAが調査したところ、1LDKの物件が多いことが判明。学校が近くにある地区でもあり、3LDKのファミリー層向けメゾネット型賃貸住宅であれば継続した入居が見込めると村上さんと協議のうえでご提案しました。また村上さんには2人の娘さまがいっしょにやることより、将来の事業継承を見据え土地を分筆して2棟建築する案もご提案。「資産を



VERANO24（スペイン語で【夏】・24は二十四軒の意）
大きな物置を各入居者用に設置して利便性抜群です。

維持していくことに迷いや不安もありましたが、JAの担当者には色々相談に乗っていただき、不明な点を何回聞いても親身に説明してくれたので安心してお任せすることができました。一番悩んだアパート名も娘たちが命名してくれたなど、家族一緒に不動産経営に取り組めることが嬉しいのです。」

最後に今回の事業の満足度を伺いました。

「古いアパートの維持は大変でしたので、精神的にすごく楽になりました。JAの担当者は私たちの意向を都度確認してくれたので不安に感じる事は一切なく、夫婦2人元気なうちに土地活用が図れたことに非常に満足しています。これから管理もJAにお任せしていくので、娘たちの代に続いていくような末永い取引をお願いしたいです。本当にありがとうございます。」

【施設概要】

名 称：SELENE（セレーネ）	建物構造：木造2階建/2棟
VERANO（ベラーノ）24	（1棟2戸全戸3LDK）
（メゾネット型賃貸住宅）	建物設備：都市ガスエコジョーズ
敷地面積：189.06m ² （SELENE）	各戸駐車場2台可能
196.66m ² （VERANO24）	前面ロードヒーティング
延床面積：167.58m ² （SELENE）	
167.58m ² （VERANO24）	



JAさっぽろでは、資産管理事業を通じて組合員皆さまのお役に立てるよう様々な提案・相談・サポートを行なっております。資産形成に関するご相談は、各支店の不動産プラザまでお気軽にご連絡ください。



令和5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、以下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・ご迷惑をお掛けいたしますが、
ご理解のほどよろしくお願い申し上げます。

	12/28 (木)	12/29 (金)	12/30 (土)	12/31 (日)	1/1 (月)	1/2 (火)	1/3 (水)	1/4 (木)	1/5 (金)	1/6 (土)	1/7 (日)	1/8 (月)	1/9 (火)
本店（ローン プラザ除く） 経済店	通常 営業	通常 営業	休業	休業	休業	休業	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	通常 営業	休業	休業	休業	休業	休業	通常 営業	通常 営業	休業	休業	休業	通常 営業
ローン プラザ	通常 営業	通常 営業	休業	休業	休業	休業	休業	休業	休業	通常 営業	通常 営業	休業	通常 営業
相談課	通常 営業	通常 営業	休業	休業	休業	休業	休業	休業	休業	休業	休業	休業	通常 営業
資産管理課 本店	通常 営業	通常 営業	休業	休業	休業	休業	休業	通常 営業	通常 営業	休業	休業	休業	通常 営業
資産管理課 厚別	通常 営業	通常 営業	休業	休業	休業	休業	休業	通常 営業	通常 営業	通常 営業	通常 営業	通常 営業	通常 営業
八幡給油所	通常 営業	通常 営業	時短 営業 8:00～ 12:00	休業	休業	休業	休業	通常 営業	通常 営業	通常 営業	通常 営業	通常 営業	通常 営業
花畔給油所	通常 営業	通常 営業	通常 営業	時短 営業 7:00～ 17:00	休業	時短 営業 9:00～ 17:00	時短 営業 9:00～ 17:00	通常 営業	通常 営業	通常 営業	通常 営業	通常 営業	通常 営業
とれのさと	通常 営業	時短 営業 9:30～ 12:00	休業	休業	休業	休業	休業	休業	休業	通常 営業	通常 営業	通常 営業	通常 営業
ATM	稼働	稼働	稼働 (一部店舗 を除く)	休止	休止	休止	休止	稼働	稼働	稼働 (一部店舗 を除く)	休止	休止	稼働

理事会だより

第7回定例理事会

令和5年10月31日（火）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、第5次中期経営計画令和5年度本店行動計画の仮決算総括について

2、令和5年9月末財務状況報告

3、地区別懇談会資料について

● 協議事項

1、第26回通常総代会の開催日時等について

第26回通常総代会を令和6年6月28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、『退職給与規程』の一部改正について

一部語句の訂正と、合併に伴い退職給与金の取り扱いを明確化にするための附則を追加する見直し

である旨が説明され、協議後、可決決定。

3、『無料職業紹介業務規程』の制定について

旧J A いしかりで実施していた「無料職業紹介事業（農家への労働力の斡旋事業であり、名称はグリーンサポーター事業）」について、合併に伴いJ A さっぽろにおいて引き続き実施することとなるものの、取り扱いが新規事業という位置付けとなり、新たに本規程を制定の上、北海道労働局への届出が必要となる旨が説明され、協議後、可決決定。

4、『無料職業紹介事業に係る個人情報適正管理規程』の制定について

協議事項3に関連して新たに本規程を制定したい旨が説明され、協議後、可決決定。

5、大口融資の取り扱いについて

厚別支店扱いの大口融資1件について、申込事項・取組経過・資金計画・財務状況・保全状況・弁済見込み等が説明され、協議後、可決決定。

6、ベジタブルファクトリー是正措置に係る対応について

石狩市八幡にあるベジタブルファクトリー施設における建築基準法の基準に満たない建築物の是正に至る経緯、及び石狩振興局との協議内容、今後の対応等、並びに施設の措置対応に係る生産者説明会（11月15日）の開催について説明され、協議後、可決決定。

● 報告事項

1、内部監査結果報告

2、令和5年度上期苦情・相談等の発生状況について

3、令和5年度上期コンプライアンス事故報告について

4、令和5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

5、反社会的勢力排除対応管理先状況報告

6、疑わしい取引の届出状況報告について

7、篠路駅東側倉庫群解体工事（第1期）入札執行の結果について

JAさっぽろ DATA	組合員数	令和5年10月末業務実績		令和5年9月末業務実績	
		正組合員	3,881名	准組合員	3,429名
			34,366名		31,522名
	合 計		38,247名		34,951名
	出資金残高		74億6千2百万円		66億9千万円
	販売取扱高		14億9千4百万円		9億2千3百万円
	購買供給高		6億5千7百万円		4億9千4百万円
	貯金残高		3,659億9千9百万円		3,477億5千4百万円
	融資残高		1,038億3千4百万円		925億1千4百万円
	共済保有高		6,410億7千6百万円		5,907億1千6百万円
	施設建設取扱高		1億9千9百万円		1億9千9百万円
	管理受託戸数		4,746戸		4,646戸

※令和5年10月末業務実績は合併後の数値です。

8、令和5年度 上半期余剰金運用
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5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5年9月末貸出金に係る
信用集中リスク報告

14、令和5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5
年度上半期実績報告

18、JAいしかりの決算について
（合併受入監査前）
（閉会・午後5時28分）

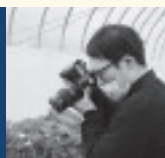


Column
My best shot



広大な面積に実った札幌大球を、家族で育て家族で収穫する。青空の下その風景は「美しい」という言葉しか思い浮かびませんでした。そして20年以上ぶりに奇跡的に再会した友に心から敬意と感謝を。

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」表紙と巻頭写真の撮影を担当します。



札幌黄
たまねぎスープは
いかがですか
料理の味付け
にも使える!



各支店窓口で、
お買い求めいただけます!

1箱(4袋入り) 360円(税込)
※品切れの場合はご容赦ください。