

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
6月号
NO. 308

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

体に良いこと今日から始める!
牛乳習慣

苗が描く一直線の緑のライン
Photo by SOGA Takahiro



革新と継承の融合を目指して

玉葱発祥の地の誇りと先代の想いを未来に紡ぐ

北札幌地区組合員 よこやま つぐはる 横山 嗣元 さん

明治4年に札幌村（現在の東区）で試験栽培されてから今日まで、脈々と受け継がれてきた玉葱栽培。玉葱発祥の地で先代の想いを大切に、変化を楽しみながら奮闘する5代目に話を聞いた。

きっかけは

農作業をする両親の姿

5月上旬のよく晴れた日、横山農園を訪れた。定植を待ち受ける圃場の土、手稲山の新緑、この時期の札幌では珍しい桜花爛漫な景色が生み出すコントラストが美しい。

開拓使が米国から種子を持ち込み、多くの農家がこの東区で玉葱栽培を始めたことが玉葱発祥の地と呼ばれる所以であり、横山家もそのうちの一軒。2町3反の畑で作付けするのは、

「さつおう」「札幌黄」「北もみじ」「オホーツク」。「さつおう」は幻の玉葱と呼ばれる「札幌黄」の品種改良により生まれた札幌黄二世と言える品種で、札幌黄と同様に甘みと辛みのバランスが非常に良く、耐病性や貯蔵性も札幌黄より向上している。横山家では、「さつおう」の食味の良さと希少性にこだわ

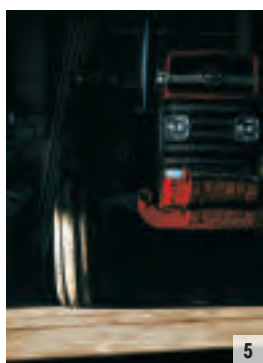
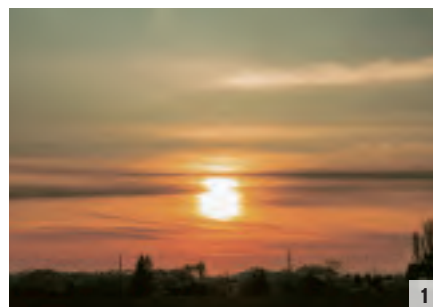
り、先代から作り続けている。「小学生のときに、自分が手

伝うことで忙しく働く両親が少しでも楽になってくれたらと思ったのが、農業を志したきっかけです」

農業継承のために、
選んだのは変化

嗣元さんは、農業と会社員との兼業である。変わる町並みや環境の中、専業は難しいと判断。しかし脈々と受け継がれてきた玉葱栽培と、幼いころより見てきた両親の姿を思うと、継承したいという気持ちは揺るがなかった。

従来のやり方は踏襲しつつ、より効率的な現代農業を模索した。出張で道内各地に赴く道中にあっても、玉葱産地を通る時は作業の様子や畑の状況をつぶさに観察した。面積の違いはあれども、使用する機械や作業時期の違いに着目し、可能な範囲で取り入れた。そのような変化を当初、先代が賛成せず衝突することもあったが、諦めずに実践し、より良い方法を模索しよ



1. 定植作業後に映し出された夕景 2. 2月末に播種してから定植まで大切に育ててきた苗に横山農園の想いが詰まっている 3. 「農業を守りながら時代環境に対応して社会の一員として貢献できれば」と嗣元さん。右から妻の恵子さん、母の静江さん、妹の琴美さん 4. 念入りに土起こしをする嗣元さん 5. 嗣元さんが生まれた年に購入されたマッセイ・ファーガソンのトラクターは今でも現役

うとする嗣元さんの姿を見て、次第に任せてくれるようになった。だからその分、期待に応えるために人一倍畑に出た。

「年々環境が変化していく中で、機械化を進めたり、JA職員の助言や、家族と一緒に実践してきた経験から生まれる直感：というか、肌で感じてきたことを大事にしています。それが上手いくと楽しいです」

以前は秋に行なっていた作業を春に変更し、天候や土地に合わせた耕作のタイミングを計り、自ら培ったノウハウを落とし込んだ。試行錯誤しながら、近年の環境変化の中でどのように農業を継承していくかを熟考し、最終的には変化を選んで現在に至る。

目に見えない努力と工夫があつてこそ

有機質や品質証明付きの肥料を使用し、生育に直結する土台の畑を育てることを大事にしている。植え付け前の畑起こしも、地温を上げるため、また万が一の災害による被害を最小限に抑えるために、2台のトラクターを駆使して四工程行なう徹

底ぶりだ。

暗渠敷設機で排水を整備し、心土破碎機で水が通る道をつける。そして、天地返しで上下層の土を反転させて肥料を撒き、水分量の良いときに畑をならす。「粘土地の部分は水はけが悪く、昔はよく水害に見舞われましたが、今のやり方に変えてからは、大雨でも水に浸かることはほぼ無くなりました」

そこに手間をかけるのは、先代の苦い経験があるから。近年の異常気象に対応するため、家族で施してきた排水対策は並大抵のものではない。得てして収量だけに目が向きがちだが、目に見えない努力と工夫あつてこそその結果だ。

この日は、今年初めての定植が行なわれた。何年経っても、この一本目の定植は緊張する。緑のラインを引いたかのように、真っ直ぐに延びる一直線の苗。

「この苗を順調に育てて、秋には良質な玉葱を消費者に届けたい。来年も、再来年も」

優しい口調でありながらも、将来を真っ直ぐに見据えた力強い言葉が、植えられたばかりの苗と重なって見えた。

／ 体に良いこと今日から始める！ ／

牛乳習慣

日本人に不足がちなカルシウムや良質なタンパク質を豊富に含む牛乳・乳製品は、あらゆる世代の健康づくりに役立ちます。あなたの健康習慣にも取り入れてみませんか。

頼もしい カルシウム源

牛乳・乳製品は、日本人に不足がちなカルシウムの頼もしい供給源です。牛乳のカルシウム吸収率は約40%と、他の食品よりも高いことが分かっています。従って、1食で食べられる量、さらに摂取したカルシウムが小腸から体内に入る吸収率まで併せて考えると、数ある食品の中でも牛乳は特にカルシウムの補給に適していることが分かります。

カルシウムの摂取は、成長期の子どもの最大骨量を高め、若年女性や子育て・働き盛り世代の骨量の維持、閉経後の女性の急速な骨量減少の抑制、さらに加齢による骨量減少の抑制など、骨の健康を一生サポートします。

良質な タンパク質源

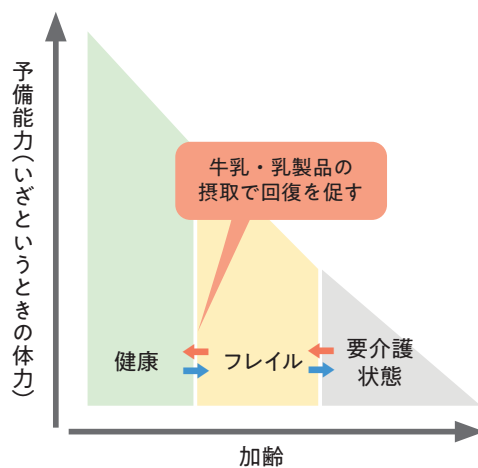
牛乳・乳製品のタンパク質「乳タンパク質」は、必須アミノ酸のバランスが良く、消化・利用効率も高い良質なタンパク質です。必須アミノ酸のバランスを評価する「アミノ酸スコア」(最大値100)では、牛乳やヨーグルト、チーズは、どれもスコアが100点です。さらに発酵食品のヨーグルトやチーズの場合は、タンパク質の一部がすでに分解されているため、体の中でより消化・吸収しやすいのです。

健康的なダイエットと 生活習慣病リスク低減に

肥満者や若年女性で注意したいのが、摂取エネルギーを減らしてタンパク質不足に陥る、不適切なダイエットです。筋肉量が減って基礎代謝が低下すると、逆に太りやすい体質になってしまいます。牛乳・乳製品なら、より少ないエネルギー量で豊富な栄養と良質なタンパク質を提供し、健康的な減量に役立ちます。

お年寄りや 低活動の人ほどお勧め

タンパク質は、エネルギー摂取量や身体活動量が少ないと利用効率が低下し、逆に必要量が増すことが知られています。従って、お年寄りや、若くても身体活動量が少ない人ほど、タンパク質摂取を増やす必要があります。加齢に伴い心身の活力が低下する状態をフレイルといいます。牛乳・乳製品がこのフレイルからの回復を促しますが、牛乳・乳製品がさまざまな研究結果から期待されています。



ビタミンDも 一緒に取ろう！

カルシウムの吸収を高めるビタミンDは、牛乳・乳製品とぜひ一緒に取りたい栄養素です。牛乳にも含まれ、また他のビタミンDが含まれる食

1日3回の 牛乳・乳製品習慣を！

組み合わせは自由。
毎日の食生活に牛乳・乳製品を取り入れましょう。

1回の目安

- 牛乳 …………… コップ1杯(200ml)
- ヨーグルト …… カップヨーグルト1個
飲むヨーグルトなら1本
- チーズ …………… 6個入りなら1個
スライスチーズなら1枚
キャンディーチーズなら3個



食べ方の例

朝

- 朝食の飲み物を牛乳、カフェオレ、ミルクティーに。
- パンやサラダにチーズをのせて。

昼

- 昼食のサンドイッチやおにぎりにチーズをプラス。
- デザートにヨーグルト。

夜

- お風呂上がりには牛乳。
- 就寝前にはホットミルク。

いつでも

- おやつや小腹がすいたときにチーズやヨーグルト。
- スポーツの後に牛乳。

参考資料：『若い女性の「やせ」と日本人の栄養問題 牛乳乳製品にできること』（一般社団法人「J」ミルク）

牛乳・乳製品で 健康長寿

品（魚類、キノコ類など）と組み合わせた料理で取ることもお勧めです。外で30分程度日光を浴び、適度な紫外線を皮膚に触れさせることで体内でも生成されます。

牛乳と、その特徴を最大限に生かして作られる幅広い乳製品は、豊かな栄養とさまざまな機能性、そして入手のしやすさや摂取の手軽さを併せ

持つ優れた食品群です。

痩せやフレイルなどの栄養不足を補い、肥満やメタボリック症候群などには健康的な体重管理を助けて生活習慣病リスクを低減します。

牛乳・乳製品は、子どもから大人、高齢者まで、それぞれの世代に必要な体づくり・健康づくりをサポートするだけでなく、危惧されている若年女性の痩せや低出生体重児、肥満や生活習慣病、高齢者のフレイルなどの予防・改善に貢献します。

（これからの季節に食べたい乳製品といえば）

ソフトクリーム！！

地物市場「とれのさと」で、季節を問わず人気のソフトクリームをご存じですか？定番のバニラ味はもちろん、季節の野菜や果物を原料に使用したベジソフトもお勧めです。ベジソフトは用意した原料がなくなり次第、次の味の販売に切り替ります。それを楽しみに季節ごとに訪れるリピーターもたくさんいるんですよ！

盛りの良さとカラフルな見た目が「映える」とSNS等で話題となり、特に土日祝日は行列ができるほどの人気ぶり。年間人気 No.1 のイチゴ味(写真左)は7月上旬発売予定です。近くにお越しの際はぜひお立ち寄りください。

通年
営業中



地物市場「とれのさと」石狩市樽川120-3

[夏]4月～11月 営業 9:30～17:00 無休
[冬]12月～3月 営業 10:00～15:00 水曜日
(冬期はソフトクリームの販売はお休みです)



ベジソフト
各種 400円(税込)

バニラ
350円(税込)

組合員さんの秘伝のレシピを紹介します

菅原統括
支店長

4月号からスタートした、組合員の皆さんの秘伝のレシピを紹介するコーナーの第2回目！6月は牛乳月間ということで、厚別地区小林牧場の小林ヨシ子さんに協力をいただき「牛乳たっぷり米粉シチュー」をご紹介します。「小林牧場物語さわやか牛乳」と地物市場「とれのさと」で販売している「北海道産ななつぼし米粉」を使用し、地元の食材にこだわって作りました。

米粉は小麦粉より仕上がりがスッキリした味に

フレンドリーで明るい小林さんは、野菜の切り方などを気さくに話しながら、レシピを教えてくださいました。お肉や野菜はレシピ通りではなく、お好みでアレンジしても良いそうです。米粉さえ常備しておけば、あとは家にある材料で簡単に作れるので、災害時や離乳食にもお勧めとのこと。



「彩りが良いに越したことはないけれど、家にある野菜で作れば良いよ」と小林さん

江戸職員

「たくさん食べなさい♡」と厚別支店全職員分のシチューを作り振る舞ってくれました

田中係長

\\ 大絶賛!! //

職員の感想

- 美味しすぎて何杯もおかわりしたくなる！
- たっぶりの野菜から良い味が出ているし、彩りがキレイで美味しかった！
- 身体に優しいお味。ほっこりしました☆
- 市販のシチューの素を使わずに、牛乳と米粉だけでこんなに美味しくできるなんて感激…(;∀;)
- 簡単に作れて添加物も入っていない、身体にも良くて美味しいなんて最高！

秘伝レシピ
No.2

牛乳たっぷり / 米粉シチュー



材料 (3~4人分)

- | | |
|------------------------|---------------------|
| ● 牛乳 …………… 300cc | ● しめじ …………… 1/2 バック |
| ● 米粉 …………… 大さじ 2 杯 | (またはシイタケでも OK) |
| ● 鶏肉 …………… 150g | ● スイートコーン(粒) |
| (または豚肉でも OK) | …………… 大さじ 2 |
| ● じゃがいも …… 中 2 個(300g) | ● ブロッコリー …… 適量 |
| ● にんじん …… 小 1 本(150g) | ● 赤パプリカ …… 適量 |
| ● 玉ねぎ …… 中 1 個(200g) | ● 炒め油 …………… 適量 |
| | ● 塩・コショウ …… 適量 |

パンにもご飯にも！

カラフルな色味が食欲をそそります

作り方

- 1 牛乳と米粉を混ぜておく。
(数回に分けて入れ、泡だて器でかき混ぜるのがポイント)
- 2 鶏肉は一口大に切って、フライパンに油を引き、皮に焦げ目がつく程度まで炒める。(お肉を炒めた際の油は、シチューに入れない！それがくどくならない秘訣)
- 3 ブロッコリーは軽く塩茹でしておく。
- 4 じゃがいも・にんじん・玉ねぎは、一口大に切り、鍋に野菜が浸るくらいの水を入れて煮る。(水は少なめに！)
- 5 4の鍋にしめじ・スイートコーン、2で炒めた鶏肉を入れて煮込む。
- 6 野菜が柔らかく煮えたら1を入れ、とろみがつくように弱火～中火程度でさらに煮込む。
- 7 仕上げにブロッコリーと赤パプリカを入れ、塩・コショウで味を調えて器に盛り付ける。



米粉入りの牛乳を鍋に加えてからは煮過ぎないこと！最後に塩・コショウで好みの味に調整してね

JAさっぽろ青年部

第25回通常総会を開催しました

4月16日(火)、JAさっぽろ青年部では、本店3階大会議室にて第25回通常総会を開催しました。

石狩地区農協青年部連絡協議会の藤原会長や常勤役員、女性部長を来賓に迎え、代議員31名出席のもと令和5年度事業報告と収支決算など3件の議案全てを満場一致で可決しました。

役員の任期は1年で、今年度は部長の大畑一郎さん(北札幌支部)、副部長の厚母敏克さん(中央支部)、今村哲平さん(南支部)、監事の山口貴弘さん(厚別支部)、白木裕一さん(篠路支部)が再任、新たに副部長として坂東拓也さん(北札幌支部)が就任しました。平賀農さん(南支部)には、引き続き参与を務めていただきます。

令和5年度は、青年部の伝統行事である「支部対抗親睦ボウリング大会」をはじめ、札幌プリンスホテルでのマルシェの開催、スーパカレー専門店・奥芝商店との共同企画により実現した、札幌近郊の農畜産物を使用したオリジナルスーパカレーの販売など、充実した取り組みを行ってきた同青年部。令和6年度の活動計画には、「JAいしかり」との合併により誕生した新生JAさっぽろ青年部として、札幌・石狩を中心とした農畜産物のPR事業や部員同士の絆をさらに深める交流活動などが盛り込まれました。



北海道をモチーフに、上向きの植物の葉(野菜のイメージ)に飛躍や向上の意味を込めて、SAPPORO PRIDEの頭文字の「SP」を組み合わせシンボル化したJAさっぽろ青年部のロゴマーク。



青年部の新三役
左から 厚母副部長、大畑部長、今村副部長、坂東副部長



大畑部長の挨拶では、青年部員へ活動協力に対する感謝の想いが伝えられた



JAさっぽろ青年部長
大畑 一郎

令和5年度の青年部は、昨年に引き続き札幌圏の農業PRをはじめ、女性部や各企業と連携した取り組みを実行することができました。

特に本部活動では、エスコンフィールドHOKKAIDO、札幌プリンスホテル、さっぽろオータムフェスト2023での野菜販売など、JAの青年部らしい活動を展開することができました。また、奥芝商店での札幌近郊の農畜産物を使用したスーパカレーの販売、東急百貨店協力のもと専門学校など3校と共に取り組んだ「地産地消フェア 学生応援project」など、青年部員が生産した農畜産物を味わってもらえる場を創るといった新しいPR活動のスタイルを確立することができました。

そして何より、5年ぶりに開催することができた支部対抗親睦ボウリング大会では、各支部の部員が久々に顔を合わせたことで、会場全体が笑顔溢れる空間となったこと、JAさっぽろ青年部のロゴマークを付したTシャツ等が、支部活動の場においても着用されるようになったことは、何よりも大きな成果です。

今年度も部員同士の絆を大事にしながら、このロゴマークに刻まれている「SAPPORO PRIDE」の想いを胸に、JAとともに未来に繋がる取り組みにチャレンジしていきましょう。

J Aさっぽろ役員視察研修

「地産地消」を活かした農業を学ぶ

4月9日(火)～11日(木)、役員27名が参加し、令和6年度の役員視察研修会を佐賀県と福岡県で実施しました。

初日は平成19年4月に佐賀県内の8 J Aが合併して誕生した、全国でも有数規模の J Aである「J Aさが」を訪問しました。「J Aさが」は、佐賀米や佐賀牛、温州ミカンや苺など、豊かな農畜産物を産出する九州随一の農業県である佐賀県の、その大部分をエリアとして農業所得向上のためさまざまな事業に取り組んでいる J Aです。研修では関連会社である「(株) J A段ボールさが」のほか、資材センターを訪れ先進的な資材施設の説明を受けました。

翌日は福岡県に移動し、「J A糸島」が運営する直売所「伊都菜彩」(いとさいさい)を訪問。同直売所は、昨年来店客数2,000万人を突破した売上日本一の直売所であり、大消費地の福岡市に隣接する「地産地消」の拠点としての役割を担っています。一歩足を踏み入れると、糸島産農畜産物への誇りとこだわりが込められたイラスト文書が大きく掲示されており、役員の皆さんは、農家と消費者を繋ぎ農業の存在価値を高める直売所の役割と、地域の「農」と「食」を結びつける地元産農畜産物に対する想い、そして来場者数の増加と販売高確保に向けた取り組み事例の説明を受け、熱心に耳を傾けました。大消費地に隣接する点は当 J Aの直売所と共通しており、今後の事業運営の参考として活発に質疑を行ない、大変有意義な視察となりました。

視察後は長崎で国宝の大浦天主堂を見学、居留地時代の異文化が漂う長崎市内やグラバー園で、幕末から明治の長崎の歴史を感じての帰札となりました。

(北特派員)



「J Aさが」を視察。当 J Aが掲げる「農業振興の実践」に繋がる事例を収集すべく、傾聴しました

青年部琴似支部

チョココレート工場見学と 買い物めぐりの1日 in 当別町

4月9日(火)、青年部琴似支部(漆崎学支部長)では、当別町にて春の見学会を開催し、部員8名と職員2名が参加しました。

最初に訪れたロイズカカオ&チョココレートタウンでは、近未来的な空間の中、チョココレートができるまでの工程や歴史を学びました。エントランスでガラス越しに製造ラインを眺めた後、工場体験ゾーンに設置された巨大なゲーム機でチョココレート作りを体験。見学後は工場直売所でごいっぱいの買い物を楽しみました。

その後に立ち寄った「北欧の風道の駅とうべつ」や、部員たつての希望で訪れた「ジビエ工房」でも買い物を満喫し、漆崎支部長は「チョココレート工場では貴重なコレクションやアートの展示もあり、行く先々でたくさんのお買い物もして、見どころ満載の1日だった」と話していました。

(伊藤特派員)



見学・体験施設「ロイズカカオ&チョココレートタウン」で

J Aさっぽろ×北ガスクッキングスクール

地元の野菜を使用した「母の日イベント」を共催 石狩産カーネーションをプレゼント

5月11日(土)、札幌ファクトリー内にある北ガスクッキングスクールで、同スクールとの共同企画による母の日イベント「母の日と一緒に料理を作って感謝の気持ちを伝えよう」を開催しました。

このイベントは、同スクールにて通年開催しているキッズ教室の特別企画として小学生と保護者が2名1組で調理する親子教室です。

今回はパスタとクレープの材料として、当JAが提供した厚別地区小林農園の朝採れアスパラと、石狩産の小麦粉が使用されました。

小林農園の小林祐美さんには、講師の一人としてアスパラ生産者の立場で地産地消への想いをお話いただき、参加者からは「こんなに美味しいアスパラは初めて!」「食材の生産地に興味を持つきっかけとなった」「食材のことを学びながら親子で料理を作ることができ、良い経験となった」といった声が聞かれました。

小林さんは、「昨年に引き続き、このような縁をいただけたことに感謝します。札幌近郊には一所懸命にお野菜を作っている生産者がたくさんいますので、この教室をきっかけに地元の野菜をたくさん食べて応援してほしい」と話していました。



(右)小林農園の朝採れアスパラを使用した「アスパラベーコンパスタ」
(左)石狩産の小麦粉を使用した「お花クレープ」



調理・実食後、子どもたちからお母さんへ石狩産カーネーションをプレゼントするサプライズがありました。写真右端が小林祐美さん

青年部琴似支部親交会

親交会解散に伴い 積立金を北海道盲導犬協会へ寄付

3月21日(木)、青年部琴似支部親交会では、親交会の解散に伴い積立金の全額を公益財団法人北海道盲導犬協会に寄付しました。

この会は、歴代の青年部支部長および副支部長を務めた青年部員が、役員を退いた後も変わらぬ親交を続けたいという思いから立ち上げたものであり、平成元年より35年に及び、年に一度の泥落としを兼ねた親睦会で親交を深めてきました。しかしコロナ禍や部員の高齢化により存続が難しいと判断され、惜しまれながらも同日をもって解散する運びとなりました。

解散に伴い、積み立ててきた積立金の使い道を協議した結果、社会貢献に役立てたいとの思いより今回の寄付が実現しました。これまで琴似支部を支えてくださった組合員の皆さまが加入されていた会であり、解散は残念なことではありますが、「会」という形は無くなっても、また別の形で親交を深められることを願うとともに、これからも変わらず琴似支部を支えてくださいますようお願い申し上げます。
(荻澤特派員)



会長の佐藤紀義さん(右)より、北海道盲導犬協会へ寄付。左は布川統括支店長

定額減税とは？

「定額減税」とは、賃金上昇が物価高に追いついていない国民の負担を緩和する等の観点から、令和6年分の所得税と個人住民税について、一定額行なわれる減税方法で、1人あたり所得税3万円、住民税1万円の計4万円が減税されます。

減税の対象となるのは納税者本人とその扶養家族(居住者のみ)です。例えば夫婦と子ども2人の世帯では合計16万円の減税が受けられます。

定額減税の対象者

次の①、②のいずれにも該当する方が対象です。

①令和6年分所得税の納税者である居住者

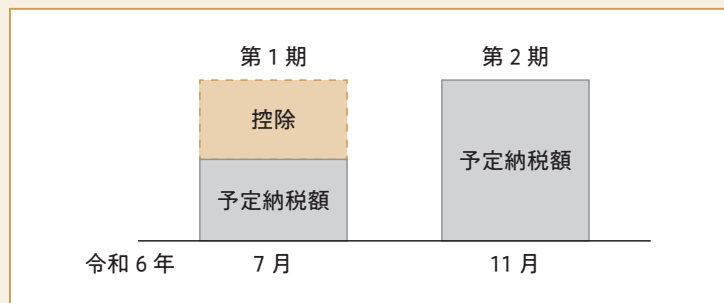
②令和6年分所得税に係る合計所得金額が1,805万円以下の方

給与収入のみの場合、給与収入が2,000万円以下の方。子ども・特別障害者等を有する者などの所得金額調整控除の適用を受ける方は、2,105万円以下となります。

個人事業主の場合

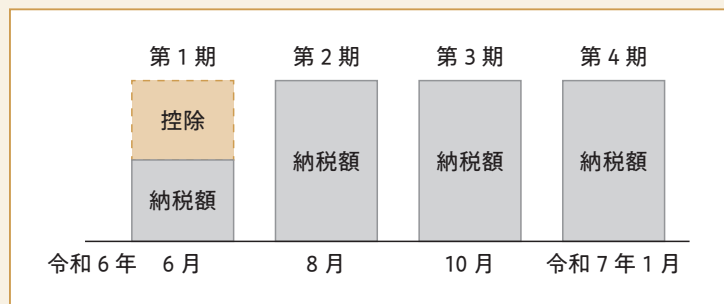
●所得税

令和6年分所得税の第1期分予定納税額(7月)から本人分の定額減税額を控除します。控除しきれない分は第2期分予定納税額から控除し、それでも控除しきれない場合は確定申告で精算します。扶養親族等の分は確定申告で控除します(予定納税額の減額申請を行なうこともできます)。



●個人住民税(普通徴収)

第1期分の納付額から控除されます。控除しきれない場合は第2期分以降の納付額から順次控除されます。住民税決定通知書で本人と扶養親族等分を減税した納付額が通知されます。



今回の記事は、国税庁等のホームページより抜粋し作成しております。詳細につきましては、関連のホームページ等でご確認くださいようお願いいたします。

相談部では、今後も組合員の皆さまのお役に立つ情報の発信を続けていきます。



第26回 通常総代会 開催のお知らせ

第26回通常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いたします。

日時 令和6年6月28日(金)

午後2時

(受付・午後1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)



農産物の加工を行なっている組合員の皆さまへ



食品衛生法改正に伴う 経過措置期間が終了しています

農産物を加工したものを製造・販売している農業者の方々は
保健所への営業許可や営業届出が必要になる場合があります

* 営業許可および営業届出が**不要**なケース [抜粋]

(1)『農業及び水産業における食品の採取業』に該当する場合

- ①自ら生産した農産物を販売する場合は、許可等が不要です(直売所等への出荷を含む)。
- ②農業者が自ら生産した農産物を天日干し・乾燥する行為、およびその生産物の販売は、採取業に該当し許可等が不要です(干し芋・切干大根など)。但し、他者から仕入れた原材料を使用して製造・販売した場合は許可・届出が必要となります。

* 営業許可および営業届出が**必要**なケース [抜粋]

- (1)漬物を製造し販売する行為は例外無く、営業許可および営業届出が必要です。
- (2)手作りドレッシングやジャムなどを製造し、瓶やボトルに入れて販売する際には、営業許可および営業届出が必要となるケースがあります。

上記のケースはあくまでも参考ですので、この記載例のみで判断せず、詳細につきましては下記への確認をお願いします。

【札幌市】札幌市各区の保健センター または 札幌市保健所

【札幌市以外】石狩振興局

令和5年度 北海道信用事業 優績JA表彰を受賞！

4月8日(月)、JA北海道信連の瀬戸良憲専務より軽部組合長に対し「令和5年度北海道信用事業優績JA」受賞の表彰状が授与されました。

この度の受賞は、JAバンク北海道の「北海道信用事業優績JA表彰選定基準」における重点推進項目において、総合的に優秀な成績を収めたことによるもので、JAにおける信用事業の重要性の深い認識と、積極的な推進が評価されました。

これもひとえに組合員の皆さまの格別のお引き立ての賜物と役職員一同心より感謝申し上げます。引き続きさまざまなご提案やサービスを通じ、皆さまの暮らしのお手伝いができるよう努めますので、変わらぬご愛顧をよろしくお願い申し上げます。



瀬戸専務より表彰状を受け取る軽部組合長

八紘学園農産物直売所 4月27日(土)から夏季営業が スタートしました

4月27日(土)、豊平区の八紘学園農産物直売所が夏季営業を開始しました。この直売所は、札幌市内および近郊の生産者、ならびに同学園の学生が育てた新鮮な野菜や加工品を多数取り扱っており、開店前の午前10時には、この日を待ちわびた30名ほどのお客さまが列をなしました。

JAさつぽろのブースには、小松菜やほうれん草、ラディッシュに山菜も並び、賑わいを見せました。夏に向け、店頭に並ぶ品数は徐々に増えていきますので、ぜひお立ち寄りください。



グリーンアスパラの 共撰が始まりました

5月6日(月)、グリーンアスパラの共撰が石狩地区ベジタブルファクトリーで始まりました。今年度は平年よりも雪解けが早く進んだうえ、天候が良く気温の高い日が続いたため、アスパラの生育は順調に推移。例年より約5日早い開始となりました。

4月30日(火)に開催されたGアスパラ部会(吉田宜晃部会長)の現地検討会では、部会役員と青果課職員が石狩八幡・花畔・生振地区それぞれのアスパラ畑を巡回、生育状況の確認と今後の天候による生育予想から、共撰開始日を決定しました。

今年度のアスパラ共撰は、生産者24名、作付面積605aで行なわれ、共撰出荷は6月中旬までの予定です。販売先は主に、量販店(イトーヨーカ堂・前田店等)、郵便局のふるさと小包でのギフト販売も行なわれます。



共撰初日のグリーンアスパラ撰別の様子

理事会だより

第1回定例理事会

令和6年4月30日(火)午後1時00分より、本店役員会議室において定例理事会が開催された。

●協議事項

1、『肥料共同購入積立金要領』の一部変更について

肥料価格が上昇した場合に備えると共に、旧JAいしかりで積み立てていた「肥料共同購入積立金」を引き継いだことに伴い、積立目標金額の見直しをする旨が説明され、可決決定。

2、『固定資産リスク準備積立金要領』の一部変更について

合併により旧JAいしかりの固定資産を引き継いだこと、および固定資産にかかる将来の更なるリスクに備えるため、積立目標額の見直しをする旨が説明され、可決決定。

3、令和5年度事業収支結果および剰余金処分案並びに農林年金対策積立金・税効果積立金の取り崩しについて

主要事業の年度末実績、貸借対照表、損益計算書、剰余金処分案、農林年金対策積立金・税効果積立金の取り崩し、繰延税金資産の回収可能性について詳細に説明され、可決決定。

4、第5次中期3ヶ年経営計画の令和5年度年度末総括について

主要となる実施項目を中心に総括内容が説明され、可決決定。

5、『農業振興計画(令和4年度・令和6年度)』にかかる令和5年度末総括(旧さっぽろ分)および「新JAにおける地域農業振興方策」令和5年度末総括について

現在取り組んでいる旧JAさっぽろでの農業振興方策(9項目)に対する実施状況および今後の取り組みについて、また新JAプランに基づく、合併後の地域農業振興方策のテーマにおける具体的な取り組みに対する実施状況および今後の取り組みについての総括が説明され、協議後、可決決定。

6、『経理規程』の一部改正について

令和6年度税制改正、および規定の明確化等にかかる所要の改正である旨が説明され、可決決定。

7、『宅地等供給事業実施要領』の一部改正について

連合会に委託して行なう施主代行方式による施設建設事業において、リフォーム取扱要領が廃止されたことに伴う所要の改正である旨が説明され、可決決定。

8、令和6年度理事に対する貸付金に係る包括事前承認について

包括事前承認は、理事が組合とする一般的な取引にかかる条件について予め理事会で協議・決定する事により個別取引について理事会協議を省略する事が目的である旨、また昨年度からの変更点が説明され、協議後、可決決定。

9、令和6年度組合と理事が結ぶ契約(資産管理事業)に係る包括事前承認について

資産管理事業に伴い包括事前承認とする理事

と行なう各種契約について前年度と同様である旨、また「宅地等供給事業実施要領」の一部改正に伴い、一部の別表番号を変更している旨が説明され、可決決定。

10、令和6年度販売手数料率の設定について

一部品目における手数料率の変更点を中心に説明され、可決決定。

11、令和6年度購買品値入率の設定について

一部品目における値入率の変更点を中心に説明され、協議後、可決決定。

●報告事項

1、みのり監査法人(資産自己査定)結果概要報告

2、令和5年度内部監査業務活動報告

3、内部監査結果報告(令和5年度第4四半期)

4、地域農業振興方策・第6次中期経営計画の策定について

5、令和6年度1統括支店1協同活動計画概要について

6、令和5年度コンプライアンス・プログラム

の取り組み状況について

7、令和5年度下期の相談・苦情等の発生状況について

8、令和5年度下期コンプライアンス事故報告について

9、反社会的勢力排除対応管理先状況報告について

10、疑わしい取引の届出状況報告について

11、篠路駅東側倉庫群解体工事(第2期)入札執行の結果について

12、利益相反取引(包括事前承認)の経過報告

JAさっぽろ DATA	組合員数	正組合員	令和6年4月末業務実績	令和6年3月末業務実績
		准組合員	3,808名	3,807名
	合 計		34,665名	34,645名
			38,473名	38,452名
	出資金残高		72億6千2百万円	72億5千2百万円
	販売取扱高		9千9百万円	31億9千4百万円
	購買供給高		1億9千8百万円	17億8千3百万円
	貯金残高		3,693億1千8百万円	3,719億4千6百万円
	融資残高		1,069億7千8百万円	1,070億4千2百万円
	共済保有高		6,371億1千8百万円	6,370億2千6百万円
	施設建設取扱高		0円	4億1千万円
	管理受託戸数		4,739戸	4,807戸

- 13、子会社等に対する信用供与等額の実績報告
- 14、令和5年度余裕金等運用実績報告
- 15、「JAバンク基本方針」の変更について
- 16、労働保険事務組合保険料徴収・納付状況報告
- 17、農産物の作況報告
- 18、地区別懇談会開催日程について
- 19、3月末組合員加入・脱退状況報告
- 20、4月の動静と5月の予定について

(閉会 午後3時45分)

サッポロさとらんどからのお知らせ

❖お問い合わせはサッポロさとらんどへ直接ご連絡ください。

サッポロさとらんど 札幌市東区丘珠町 584 番地 2 (011) 787-0223

サッポロさとらんどでは、
さまざまな講習を実施しています。
さとらんどセンターへTELまたは直接来場にて申込のうえ、
ぜひご参加ください！

さとらんどハーブ講座

フレッシュハーブを使ってハーブビネガーづくり

日 時 7月5日(金) 10時30分～12時
会 場 さとらんどセンター
定 員 12人
参加費 1,800円
申し込み 6月11日(火)から受付

さとらんど中華料理講座

花巻、鶏肉とカシューナッツ炒めづくり

日 時 7月11日(木) 10時～12時30分
会 場 さとらんどセンター
定 員 12人
参加費 1,800円
申し込み 6月28日(金)から受付

さとらんどベジスイーツ講座

野菜ソムリエに季節野菜で スイーツづくりを教わる

日 時 7月19日(金) 10時～12時
会 場 さとらんどセンター
定 員 12人
参加費 1,800円
申し込み 6月28日(金)から受付



親子でジャガイモ収穫

石窯焼きコース

新じゃが焼き芋と手作りバター体験

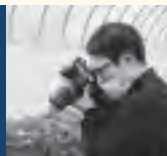
日 時 7月20日(土)・27日(土) 10時～
会 場 体験農園
定 員 各5組(子と親、1組5名まで)
参加費 1,000円/組
申し込み 6月28日(金)から受付

Column
My best shot



背中が語るとはまさにこのこと。歴史、
空気、技術、修養を積み重ねた背中。
この写真が撮れて良かったと純粹に思っ
ました。

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。