

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」

2025年
6月号
NO. 319

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

豚肉の栄養パワーで
健康な毎日を！

花を育てる、散水の時間 柿原正文さん
Photo by SOGA Takahiro

時の流れの中で、 変わらないもの。 そして守るべきもの。

中央地区 柿原 正文さん



昭和39年から続く園芸店には、時代が変わっても決して色褪せない、店主・柿原正文さんの静かな情熱が息づいていた。先代から受け継いだ「良質」へのこだわり、そして地域への温かい眼差し。時の流れの中で、変わらずに守り続けているものとは――。

丘の上の園芸店、 その柔らかなまなざし

札幌の街を見下ろす藻岩山の麓。木々の緑が一層濃くなるこの季節、緩やかな坂道を上っていくと「柿原園芸店」が姿を現す。

取材に訪れた日、店頭には、まるで優しい微笑みをたたえているかのようなパンジーたちが静かに並んでいた。この花は園芸店の歴史とともに、店主・柿原正文さんが種から育て見守ってきた、特別な存在だという。

ハウスに足を踏み入れると、アリッサムの甘い香りと、大地そのものの温かさが、そっと私たちを包み込む。平日の昼下がりににもかかわらず、店内には次々と人が訪れる。地元の人はもちろん、評判を聞きつけ、遠方から足を運ぶ人や30年以上通い続ける人もいるという。柿原さんと話す常連客の笑顔が、園芸店の温かさを物語っていた。

「自分の作ったものが、どう

いう風に喜ばれるか。それを直接感じることができるのが、店頭に立つ意味なんです」

そう語る柿原さんの表情は、陽の光を浴びた花のように穏やかだ。お客さんの困りごとには、親身になってアドバイスを送る。プロの確かな目で選んだ苗と、手入れのポイントまでを丁寧に伝える。真心の感じられる姿勢が、多くの人々の心を捉えて離さないのだろう。

良質な苗への 静かなる情熱

柿原園芸店の歴史は、昭和39年に始まる。柿原さんの父がこの地で農業を始め、やがて園芸店へと形を変えていった。一度は東京で就職した柿原さんだったが、30代で故郷に戻り、家業を支えることになる。父の他界後、25年という月日が流れた今も、柿原さんは妻恵子さんとともに、園芸店を守り続けている。

「良いものを作りたいですよ



1



2



3



4

1. 通常、直径9cmのポット(3号)を使う場面で、柿原さんは12cm(4号)や15cm(5号)のポットを使う。
2. 季節の花と土が醸し出す温い香りが広がるハウス。3. 井戸水を浴びて健やかに育つ紫のパンジー。4. 園芸店を見守る柿原さん手作りの看板。

ね。やつぱりね。良い苗を作り
たい」

飾らない言葉にひそかな情熱
を滲ませる。「良い苗」のために
譲れないのが、ポットの大きさ
で、一般的に使われるサイズより
も一回り大きなポットを選ぶ。こ
の選択は、土を多く使い、場所
も取るため、決して効率が良い
とは言えないが、根がのびのび
と育ち、植え替え後の活着が良
い苗が育つ利点がある。そこに
こそ柿原さんの信念があるのだ。

「根っこなどの見えないところ
が一番重要ですよ」

先代から受け継いだその信念
は、今も変わらない。

時代や形が変わっても 守りたい想い

13年前、柿原さんは本誌の取
材に対し、「円山西町」という
土地への深い愛着と、これまで
支えてくれた人々への感謝の思
いを語った。そして今も、その
気持ちは色褪せていない。町内
会や神社への花の提供、地域の
伝統行事への参加。柿原さんの
行動は、常に地域と共にありた
いという願いに根ざしている。

二人の息子たちは、それぞれ

の道を歩んでいる。後継者とい
う問いかけに、柿原さんは静か
に微笑む。

「俺も継ごうと思ってたわけ
じゃないからね。息子には、好
きな道を歩んでほしい」

たとえ園芸店の形が変わろう
とも、体が動く限り、良いもの
を届け続けたい。その言葉の
端々から、揺るぎない覚悟が伝
わってくる。

13年の時が過ぎ、様々なもの
が変わった。それでも、柿原さ
んの心にあるのは、「先代から
引き継いだものを守りたい」と
いう強い思いと、「地域への貢
献」という変わらぬ指針だ。こ
の日も、西町会館の花壇には、
柿原さんが定植したパンジーが
咲き誇っていた。

紫のパンジーの花言葉は、
「揺るがない魂」・「誠実な愛」。
春の光の中で咲くパンジーの
ように、静かで、しかし確かな
情熱を胸に、柿原さんは今日も
店先に立つ。そして、柿原さん
の柔らかな笑顔は、これからも
訪れる人々の心をそっと温めて
くれるだろう。

豚肉の栄養パワーで 健康な毎日を！

豚肉は家族の健康を支える強い味わ方。
タンパク質やビタミン類など、
豚肉に含まれる栄養パワーを取り入れて
元気な毎日を過ごしましょう。

出典…「お肉が食卓にとくまで豚肉編」全国食肉事業協同組合連合会

豚肉には体に必要な 栄養素がたくさん！

● ビタミンB1

ビタミンB1は、体内で糖質をエネルギーに変え、疲労回復や脳の働きを正常に保つ大きな役割を果たしています。豚肉は牛肉よりも約10倍多いビタミンB1を含んでいます。

● 脂質

生命を維持し、また活動するエネルギーの源として不可欠な栄養素。豚肉の脂質には、コレステロール値を下げる働きがあるオレイン酸や善玉コレステロールを増やす働きのあるステアリン酸がたくさん含まれています。

● 必須アミノ酸

代謝に必要なアミノ酸。肉は必須アミノ酸を豊富に含んでいます。

ます。優秀なタンパク質かどうかの指標「アミノ酸スコア」はなんと100。100%が体内のタンパク質合成に使われるのです。

● タンパク質

血液や臓器、筋肉など、体をつくるのに欠かせない、炭水化物・脂質と並ぶ三大栄養素の一つです。体の免疫力にも大きく関係しています。豚肉には良質なタンパク質が豊富に含まれています。

子どもから大人まで 食べてほしい秘密

豚の脂質が子どもの脳の 発達を促します

ヒトの脳は6歳ごろまでに90%が完成し、発達は12歳で

ピークになるといわれています。

情報伝達に大切な神経細胞のシナプスの働きを活性化させるには脂質とビタミンB群が重要です。子どもの学習能力を高める効果も期待できます。脂質とビタミンB群が多く含まれる豚肉は脳の活性化をサポートします。

免疫力を高めて

シニアの老化を防ぐ

タンパク質はヒトの免疫系を作る細胞全体のもとになっているため、不足すると病気に感染しやすくなるといわれています。中でも豚肉に含まれるカルノシンは老化予防や疲労回復に効果的といわれており、大豆などの植物性タンパク質と比べても量・質共に優れています。

豚肉には「至福物質」 食べるとみんな幸せに

豚肉には必須アミノ酸の一つアラキドン酸が含まれていて、一部が脳内でアナンダマイド（アナンダミド）に変化するといわれています。これが別名「至福物質」。幸福感や高揚感をもたらす「幸せだなあ」と感じることが出来ます。

運動能力をアップ ダイエットにも効果あり？！

豚肉の赤身には必須アミノ酸のトリプトファンが多く、精神の安定に関わる脳内のセロトニンを増やします。豚肉に多い必須アミノ酸ロイシンは、運動能力を向上させて基礎代謝を上げるため、太りにくい体質づくりにつながります。

耳より
情報

札幌唯一の養豚場「古川農場」の
古川ポーク取扱店をご紹介します

- とれたてっこ南生産者直売所
札幌市南区石山2条9丁目7-88(JA さっぽろ南支店敷地内)

- 三越札幌店「肉処おおがね」
札幌市中央区南1条西3丁目 札幌三越店 B1F
※札幌豊産熟選豚として販売しています。

- ビッグハウスエクストラ
札幌市豊平区平岸1条22丁目2番15号

- 生活クラブ生活協同組合

古川農場の
生産者ストーリーは
こちらから▶



1 ネック

赤身の中に脂肪が粗い網状に混ざり、きめはやや粗く硬めですが、脂肪分は比較的少なく、こくのある濃厚なうま味のある部位です。

こんな料理にお勧め

カレー／シチュー／しょうが焼き／焼き豚／煮豚／ソテー

2 肩

きめはやや粗く硬めで、肉色は他の部位に比べてやや濃いめです。脂肪が多少あるため、薄切りや角切りにして長時間煮込むと良い味が出ます。

こんな料理にお勧め

シチュー／ポークビーンズ／カレー／炒め物／豚汁

3 肩ロース

赤身の中に脂肪が粗い網状に混ざり、きめはやや粗く硬めですが、こくのある濃厚な味。赤身と脂肪の境にある筋を切ってから調理します。

こんな料理にお勧め

カレー／シチュー／しょうが焼き／焼き豚／煮豚／ソテー

4 ロース

きめが細かく適度に脂肪がのった、ヒレと並ぶ最上の部位。外縁の脂肪にうま味があるので、あまり脂肪を取り過ぎないようにしましょう。

こんな料理にお勧め

ステーキ／ロースト／豚カツ／ソテー／しょうが焼き／すき焼き

5 ヒレ

最もきめが細かく柔らかい最上の部位。脂肪は少なくビタミンB1を多く含む低エネルギーです。加熱し過ぎるとパサつくので注意しましょう。

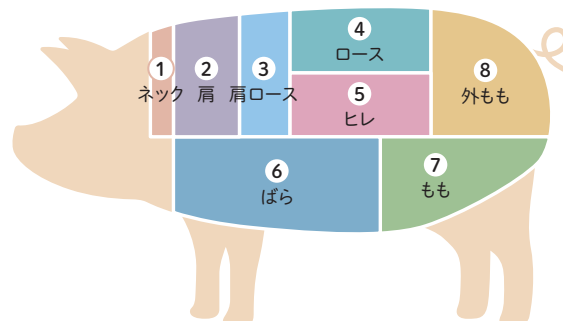
こんな料理にお勧め

豚カツ／ソテー／串揚げ／ロースト



肉質の特徴を知って おいしく料理しよう

部位ごとの食感や
味の違いを楽しんでね！



6 ばら

濃厚な味の部位で赤身と脂肪が交互に3層ほどになっています。骨付きはスペアリブと呼ばれ骨周辺の肉は特に良い味です。

こんな料理にお勧め

シチュー／カレー／角煮／炒め物／ベーコン／豚汁

7 もも

ヒレに次いでビタミンB1が多く、脂肪が少なくきめが細かい部位です。ローストポークやステーキ、焼き豚など肉そのものの味を楽しむ料理にぴったりです。

こんな料理にお勧め

ローストポーク／焼き豚／ソテー／酢豚／ステーキ／しゃぶしゃぶ

8 外もも

尻に近い部位で、牛肉でいう「ランプ」と「外もも」の2つの部位に当たります。ほとんどの料理に向きますが、肉色の濃い部分はきめが粗いため煮込みに利用すると良いでしょう。

こんな料理にお勧め

ソテー／炒め物／煮込み料理

豚肉豆知識

新鮮な豚肉の選び方

良い豚肉はつやのある淡いピンク色をしています。部位によって色は異なり、運動量の多い部位は、脂肪の少ない赤身肉になります。ロースなど脂身と赤身が層になっている部位は、脂肪の色が白または乳白色で適度に粘りのあるものを選びましょう。脂肪が黄色い場合は質が劣る肉かもしれません。赤身と脂肪の境目がはっきりしているものが新鮮です。

豚肉を柔らかくする方法

- 料理の前に、次のような下処理を行なうのがお勧めです。
- 包丁の背や棒でたたいて肉の繊維をほぐす。
- 牛乳に漬けて冷蔵庫で1時間程度寝かせる。
- 炭酸飲料に漬けて冷蔵庫で30分程度寝かせる。
- 酒に漬け込み1時間程度寝かせる。
- 塩こうじに漬け込み30分以上寝かせる。
- ヨーグルトに漬け込み1時間程度寝かせる。

4/5(土)
・6(日)

「地物市場とれのさと」 スプリングセール 大盛況！ 売上高過去最高額を記録しました

「地物市場とれのさと」でスプリングセールを開催しました。初日である4月5日は天候にも恵まれ、冬期営業明け初のイベントということもあり、この日を待ちわびた100名以上のお客様が開店前から長蛇の列をなしました。

生産者対面販売のさつまいも詰め放題、「ななつぼし」の特価販売をはじめ、冬期間休止していた人気のソフトクリーム販売を再開した他、地元の野菜をふんだんに使用したホットサンドなどを販売するキッチンカーも設けられ、人気を集めました。

また、JAさっぽろオリジナル加工品の「札幌黄たまねぎスープ」の試飲でもってなした他、JAさっぽろLINE公式アカウント登録者の中から抽選で札幌市清田区産のしいたけ「清茸」をプレゼントする企画や、JA共済PRコーナーも設け、JAさっぽろの幅広い事業をPR。2日間で約2,500名が来店しました。

初日の売上高は約410万円で前年比121%、2日目の売上高は約380万円で前年比147%をそれぞれ達成。両日ともに過去最高額を記録し、オープニングイベントは大いに盛り上がりしました。



「地物市場とれのさと」の店頭に並び、たくさんの地元野菜。



たくさんの来店者であふれかえる「地物市場とれのさと」店内。



開店を待つ来店者に、札幌伝統野菜の札幌黄を使用した「札幌黄たまねぎスープ」を提供。

4/15(火)

青年部琴似支部 青年部琴似支部春の見学会

青年部琴似支部（漆崎支部長）では、春の見学会を開催し、部員8名と職員2名の計10名が参加しました。

まず、かま栄工場直売店にて工場見学を実施。ここでは、かまぼこの製造工程を実際に目の当たりにし、見学後には工場直売店での買い物を楽しむことができました。続いて、田中酒造亀甲蔵に移動

し、製造場を見学。麹室や仕込みタンクを見学しながら、日本酒がどのように製造されるのかを詳しく説明していただきました。最後には試飲も体験。帰りには南樽市場に立ち寄り、買い物を楽しみました。小樽の美しい街並みを楽しむことができ、大変有意義な研修会となりました。

（萩澤特派員）

青年部琴似支部
集合写真（小樽で）。



4/25(金)

JAさっぽろ青年部第26回通常総会

「食べてもらうまでが農業」をモットーに
伝統と革新の融合を目指す



SAPPORO PRIDE
JA Sapporo Youth

JAさっぽろ青年部では、本店3階大会議室にて第26回通常総会を開催し、37名の代議員の出席の他、常勤役員や女性部長、併せて7名を来賓に迎えました。萩中昭夫さん(琴似支部)の議事進行のもと、令和6年度事業報告と収支決算など3件の議案を審議。質疑応答の後、すべての議案を満場一致で可決しました。

令和6年度は、「食べてもらうまでが農業」という理念を体现すべく、エスコンフィールドHOKKAIDOやさっぽろオータムフェスト、サッポロさとらんどでの野菜販売をはじめ、奥芝商店とコラボレーションして札幌近郊の農産物を10種類使用したスープカレーを開発するなど、伝統と革新を融合した取り組みを行なってきた同青年部。

令和7年度の活動計画には、これまで以上に青年部の基盤を強化すると共に、青年部が主体となって農業PR活動事業に取り組み、部員にとって意義のある青年部を目指すことが盛り込まれました。

任期満了に伴う役員改選では、本部部長に大畑一郎さん(北札幌支部)、副部長に今村哲平さん(南支部)、坂東拓也さん(北札幌支部)が再任。また、新たな副部長として武田慈喜さん(篠路支部)が就任しました。



議長、萩中昭夫さん(琴似支部)のスムーズな進行で、議案はすべて可決されました。



「SAPPORO PRIDE」を掲げ、新年度の抱負を語る大畑部長。

私たち青年部は、JAいしかりとの合併後、初めての年度において伝統と革新を融合した活動に取り組んできました。

本部活動では、昨年に引き続きエスコンフィールドHOKKAIDOやさっぽろオータムフェスト、サッポロさとらんどでの野菜販売を行ない、

地元企業や女性部、職員と連携しながら札幌の農業をPRしました。また、奥芝商店とのコラボによるスープカレーでは、青年部員9人の協力で農産物の種類を昨年の5種類から10種類に増やし、「食べてもらうまでが農業」の理念を実現しました。

支部活動では、視察研修や協同活動、JAまつり、朝市出展を通じて、青年部の存在価値や結束力を再認識できました。これらの活動を通じて、部員はもとより多くの組合員や地域の皆さまから応援をいただき、大変感謝しています。

今後も、「SAPPORO PRIDE」の精神を胸に、青年部とJAさっぽろの生産者の誇りを持ち、10年後、20年後も部員みんな夢を描けるよう、前進し続けてまいります。

JAさっぽろ青年部長

大畑 一郎



左から武田副部長、大畑本部長、今村副部長、坂東副部長。



生産者の想いを映し出し、農業のストーリーを捉える

カメラマン曾我孝博さんの四季物語

毎月、組合員の皆さまへお届けする広報誌「虹の大樹」。その表紙を飾る写真は、誌面の顔として多くの方に親しまれています。2022年から本誌の撮影をしていたいたっているのは、札幌のフリーフォトグラファー曾我孝博さんです。これまでに曾我さんがレンズを向けた生産者は37名。その一枚一枚には、「ありのままの生産者の姿」とともに、作物を育む情熱、そして巡りゆく美しい「農業の四季」が、そっと凝縮されています。

その写真は、見る人の心を捉え、今ではJAさっぽろのカレンダーを彩り、日々の暮らしの中にささやかな感動を届けています。今号では、曾我さんが巡った圃場の写真を四季を追ってご紹介。その土地の風土、作物の力強さ、そして何より、生産者の真摯な眼差しが、鮮やかに写し出されています。曾我さんの写真を通して、JAさっぽろの生産者や農産物の魅力に触れ、農業への新たな気づきが生まれることを願って。どうぞ、心ゆくまでお楽しみください。



4月号 No.306



4月号 No.295



4月号 No.283

ありのままの生産者の姿
作物を育む情熱
巡りゆく美しい「農業の四季」



5月号 No.296



5月号 No.284



4月号 No.317



6月号 No.285



5月号 No.318



5月号 No.307



7月号 No.286



6月号 No.308



6月号 No.297



8月号 No.287



7月号 No.309



7月号 No.298



9月号 No. 288



8月号 No. 310



8月号 No. 299



10月号 No. 289



9月号 No. 311



9月号 No. 300



11月号 No. 290



10月号 No. 312



10月号 No. 301



12月号 No.291



11月号 No.313



11月号 No.302



1月号 No.292



新春号 No.314



新春号 No.303



2月号 No.315



2月号 No.304



2月号 No.293



3月号 No.316



3月号 No.305



3月号 No.294

JAさっぽろ広報誌の撮影をさせていただいて、丸3年が経ちました。

様々な圃場や生産者と出会い、沢山のお話を聞かせていただいた上で、育てる作物は違えど、育てる思いは皆さん同じでした。胸が熱くなる真っすぐな思いでした。私自身の「生きる」という事の考えを改めさせられる事も少なくありませんでした。

今回、私の特集ページを組んでくださるという事で大変光栄なのですが、あくまで主役は「生産者」の方々なのです。私は、その質実剛健な姿を撮影させていただいたにすぎません。

ただ一つ、私は、作物を育てる厳しさ、立派に育った実りが出来る喜び、他にも沢山の思いのある農業を、写真を通して全国の人に知ってもらうため撮り続けていければと思います。

曾我孝博

この度、広報誌「虹の大樹」では「JAさっぽろあぐりアクション“地産知笑”」のコーナーをスタートいたします。

このコーナーでは、JAさっぽろの生産者が生産した農産物を使用しているお店を紹介し、店長やシェフのこだわり、さらには支店職員のレポートを通じて、農産物や商品の魅力をお伝えしていきます。

札幌近郊の豊かな自然が産んだ新鮮な農産物はもちろん、地元食材にこだわったお店を多くの方に知っていただきながら、安全安心で美味しいお料理を笑顔で楽しんでいただけることを願っています。

食べて応援は、私たちが日常の中で実践できる力強いサポートの形です。美味しいものを味わいながら、同時に生産者・料理人の想いを広げていくことができる、そんな素晴らしい循環をJAさっぽろで進めていきましょう！

地産知笑

No.01

01

牛乳月間の6月は「小林牧場さわやか牛乳」を使用した さっぽろ neo いちごショートケーキ

小林牧場の牛乳で作ったミルクジャムとホワイトチョコレート混ぜた軽いクリームを白い生地でロールし、チーズの味わいを感じられるチーズクリームと甘酸っぱいイチゴを飾った新しいイチゴショート。

¥756(税込) ※取扱店舗 本店 大丸札幌店



制作担当市原さん

今回さっぽろスイーツコンペティションが数年ぶりに復活し、テーマがさっぽろ neo ショートケーキということで、一番に思い浮かんだ北海道らしい素材は「牛乳」でした。中でも以前から交流がありました小林牧場様の牛乳を使用したスイーツにしたいと思い、その牛乳からこく深いミルクジャムを作り、白いロールケーキを製造。それを土台に、クリームチーズと苺を合わせました。多くの方に召し上がっていただきたいです。

ほのかにチーズの薫るクリームと濃厚なミルクジャムがマッチしており、いちごの酸味も相まって美味しかったです。大丸札幌店や本店に是非足を運んでみてください。

練乳のような甘いミルクジャムのロールケーキがふわっとチーズを感じるチーズクリームと甘酸っぱいイチご合って相性抜群！頑張った自分へのご褒美に、大切な人へのお土産にぴったりです！



坂東さん

厚別支店 職員
近田さん



ショコラティエ マサールは、北海道札幌市にある人気のチョコレート専門店です。厳選されたチョコレートを使用し、職人が手作りで仕上げるチョコレート菓子などが特徴です。多彩なフレーバーや美しいデザインのスイーツが揃い、贈り物や自分へのご褒美に最適です。

ショコラティエ マサール本店
札幌市中央区南11条西18丁目1-30
TEL 011-551-7001

ショコラティエ マサールの
詳細はこちらから▶



令和7年6月1日に
改正労働安全衛生規則が
施行されます

農業の生産現場にも 熱中症対策が6月から義務化されます！

労働安全衛生規則の改正により、令和7年6月1日から職場における熱中症対策が強化されます。

熱中症があった際に対応できるよう「**早期発見のための体制整備**」「**重篤化を防止するための措置の実施手順の作成**」と、**その内容を関係者や就業者に周知すること**が事業者には義務付けられます。適切に行なわなかった場合の罰則(労働安全衛生法第119条：6カ月以下の懲役又は50万円以下の罰金)が措置されております。

この**規制対象となる事業者には、労働者を雇用する農業者や農業法人も含まれており**、農業の生産現場でも適切な対応が求められることになりますので、ご注意ください。

基本的な考え方

見つける

例：就業者の様子がおかしい など

判断する

例：医療機関への搬送 など

対処する

例：身体冷却など応急処置

その1 早期発見のための体制整備

「熱中症の自覚症状のある就業者」や「熱中症のおそれのある就業者」を見つけた者が、そのことを連絡するための体制(連絡先や責任者)を定め、関係者や就業者への周知を行います。

- ① 責任者や連絡先を整備
- ② 緊急搬送先や連絡先など事前に確認

その2 熱中症が疑われる症状例(確認)

- ① 自覚症状：めまい、筋肉痛、筋肉の硬直、頭痛
不快感、吐き気、倦怠感、高体温など
- ② 他覚症状：ふらつき、生あくび、失神、大量の発汗、痙攣など

その3 熱中症による重篤化を防止するための措置の実施手順の作成

- ① 作業の中断、身体冷却などの応急処置(方法)
- ② 医療機関への連絡・搬送
※上記を作成の上、関係者や就業者へ周知します。

本制度に対する実際の農業の生産現場における具体的な対応としては、必要事項を記載した「張り紙」を事務所や作業場などに掲示したり、圃場に携帯することが有効とされていることから、右記の例を参考に活用してください。

※右記の資料は厚生労働省が提示しているものを参考に農業現場に沿うよう、農林水産省にて作成したもので、各種関係資料は、農林水産省ホームページ(「熱中症対策 農林水産省」で検索)などからダウンロードして活用願います。

本制度や関係資料の活用などについて、ご不明な点は、
経済部営農販売課(札幌地区 011-782-8130)又は
営農販売部営農課(石狩地区 0133-66-3321)まで
お問合せください。

作業場等に掲載する張り紙の例



第27回 通常総代会 開催のお知らせ

第27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7年6月30日(月)

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)



理事会だより

第1回定例理事会

令和7年4月28日(月)午後1時00分より、本店3階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、令和6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の取り崩し、繰延税金資産の回収可能性について説明され、協議後、可決決定。

2、第5次中期3カ年経営計画の令和6年度行動計画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。

3、「農業振興計画(令和4年度～令和6年度)」にかかる令和6年度末総括および「新JAにおける地域農業振興方策」令和6年度末総括について

「JAさっぽろ農業振興計画(令和4年度～令和6年度)」で取り組んだ農業振興方策に対する実施状況および今後の取り組みについて、および「新JAにおける地域農業振興方策」に対する取組事項、旧JAさっぽろでの振興方策、並びに合併後新JAとしてのテーマとして

対応する部分の具体的な取り組みに対する実施状況等の総括内容が説明され、可決決定。

4、令和7年度 理事に対する貸付金にかか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、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・資金計画等の融資概要が説明され、可決決定。

6、令和7年度 組合と理事が結ぶ契約(資産管理事業)にかか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内容等について説明され、可決決定。

7、令和7年度 販売手数料率の設定について
販売手数料率等の内容が説明され、協議後、可決決定。

8、令和7年度 購買品値入率の設定について
購買品値入率等の内容が説明され、可決決定。

●報告事項

1、内部監査結果報告(令和6年度第4四半期)

2、令和6年度 内部監査等年間業務活動報告

3、再発防止策にかかる取組状況報告

4、令和6年度 コンプライアンス・プログラムの取組状況について

- 5、令和6年度下期の相談・苦情等の発生状況について
 - 6、令和6年度下期コンプライアンス事故報告について
 - 7、反社会的勢力排除対応管理先状況報告について
 - 8、令和7年度1統括支店1協同活動計画概要について
 - 9、利益相反取引(包括事前承認)の経過報告
 - 10、子会社等に対する信用供与等額の実績報告
 - 11、令和6年度余裕金等運用実績報告
 - 12、労働保険事務組合保険料徴収・納付状況報告
 - 13、地区別懇談会開催日程について
 - 14、3月末組合員加入・脱退状況報告
 - 15、4月の動静と5月の予定について
- (閉会・午後2時58分)

JAさっぽろDATA

令和7年4月末業務実績

令和7年3月末業務実績

組合員数	正組合員	3,738名	3,733名
	准組合員	34,023名	33,997名
合 計		37,761名	37,730名
出資金残高		71億5千万円	75億5千6百万円
販売取扱高		5千4百万円	43億5千2百万円
購買供給高		2億6千7百万円	30億4千8百万円
貯金残高		3662億1千万円	3687億4千9百万円
融資残高		1105億7千9百万円	1094億3千1百万円
共済保有高		6315億5千8百万円	6322億6千6百万円
施設建設取扱高		0円	1億7千1百万円
管理受託戸数		4,783戸	4,728戸

石狩で
生まれた

ふわふわ生ドーナツ「とれのさと」で販売中！



昨年7月下旬より柔らか食感の生ドーナツを販売しています。

生ドーナツは、「プレーン」(税込 250 円)、「北海道カスタード」(税込 300 円)、「チーズクリーム」(税込 300 円)、「チョコホイップ」(税込 300 円)の4種類で最も人気があるのはプレーンと黒田店長も太鼓判。

生地には、石狩産小麦「きたほなみ」を使用。将来的には、ドーナツの中身にも石狩産の野菜などを活用していく予定です。

今後の展開にご期待ください！

最初の1口から最後の1口までクリームがぎゅっ詰まっています。オーブンで焼くと「チーズクリーム」も、更にふわとろ食感に。素材の味をしっかりと感じるクリームが、ふかふかな生地で包まれています。甘すぎず、軽やかな食べ心地なのに、実は見た目よりボリュームミー。1つ食べ終わるとかなり満足感がありました。ぜひ、ご賞味ください！



レポート
菅沢職員

黒田店長



My best shot



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。2022年から「虹の大樹」表紙と巻頭写真の撮影を担当しています。

長年続けている作業、お花を愛でる眼差し、柔く接する人柄が全てこの背中で物語っていました。
新しいのも良いですが、歴史を感じるのもまた素晴らしいですね。

