

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
7月号
NO. 320

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

おうちでも実践！
食中毒対策

地域の誇り、ポーラスターの収穫
Photo by SOGA Takahiro

「緑の星」に託す未来 地域・家族が育む 希望のほうれん草

豊平地区 まつもと よしひろ
松本 吉弘さん



「親子で産地を守りたい」——20年前の取材で語られたその言葉は、「北極星のように変わらぬ輝き」と先人が名付けた由来通り、今も変わらず清田の大地に息つき、輝き続けていた。

大地の恵み、 育まれる生命

札幌東部、厚別川の清らかな流れが大地を潤す「清田」。古くから稲作が盛んで、豊かな恵みを育んできたこの地に、今、ひとときを輝く「緑の星」がある。地域に根付き、人々の暮らしに寄り添うブランドほうれん草、「ポーラスター」。

清田区有明の松本農園で、陽光を浴びながら、丁寧に育まれている命だ。

松本農園3代目の吉弘さんは、穏やかで優しい笑顔が印象的で、言葉のひとつひとつに温かな人柄が滲む。松本農園は一途にほうれん草単作にこだわり、15棟のハウスで年に3度、「ポーラスター」を栽培している。柔らかな光に満ちたハウスには、瑞々しいほうれん草の鮮やかな緑が広がり、あふれる生命力を感じさせる。松本農園では市場出荷に加え、「八紘学園農産物直売所」などで販売のほか、清田の学校給食にも採用され、

子どもたちの成長を支えている。「今年は本当に、すくすくと育ってくれていますね。葉がピンツと空に向かって立っているでしょう？これがいちばん元気な証拠なんです」

優しい眼差しでほうれん草を見つめながら語る吉弘さん。その一葉を慈しむ姿からは、生産者としての誇りが伝わってくる。そしてなにより、父、母、妻と家族が黙々と作業し、温かな絆に包まれた収穫・梱包のの仕事には、清田の農業の息吹と「ポーラスター」への尽きせぬ愛情が息づいていた。

「独りじゃない」 気づきが、心を耕す

吉弘さんが、農業の世界に足を踏み入れたのは28歳の頃。それまで東京で映像関係の仕事に携わり、都会の喧騒の中、土とは無縁の暮らしを送っていた。幼い頃に土に触れた記憶はほとんどなく、札幌へ戻ってきて本格的に農業を継ぐ意識は薄かったという。



1. 青空の下、ほうれん草のハウスに見守られながら歩く、母・美栄子さん。2. ブランドが地域に根付くことを願い、7年前に父・吉正さんが立てた「ポーラスター」の看板。3. 茎を伝う、やわらかな朝の光。4. 「園場での家族写真は初めて」と、少し照れた様子で記念撮影。左から父・吉正さん、母・美栄子さん、吉弘さん、妻・はるみさん。5. 20年前と同じ場所で父と息子のツーショット。6. 20年前の取材で掲載された広報誌『虹の大樹』2005.7.6。

しかし、30歳を迎える頃、大きな転機が訪れる。それは、青年部に加入し地域の生産者と交わったことだった。そこで出会ったのは、農業に真摯に向き合い、情熱を燃やす多くの生産者たち。互いに知識を分かち合い、未来を語り合う熱気。「こんなに前向きな人たちがいるんだ」——その出会いは、吉弘さんの心に熱い火を灯した。

それからというもの、吉弘さんは農業に関する本を読み込み、積極的に講習会にも足を運び、貪るように知識を吸収していく。土壌の科学、作物の生態、そして先人たちの知恵。気づけば、農業の奥深い世界にすっかり魅了されていた。

「農業って、たった一人でやっているって、本当に孤独なんです。繋がりが、仲間意識を育む活動が、何よりも大切だと痛感しています。これからも、今までと変わらず、仲間たちと共に歩んでいきたいですね」

言葉のひとつひとつに、青年部で得た確かな絆への感謝が滲み出ていた。青年部というコミュニティは、まるで豊かな土壌のように、生産者同士の間に温かい循環を生み出していた。

未来へつなぐ緑の願い

こうした日々の営みの中で、吉弘さんが大切にしているのは、未来への想いだ。この土地に根ざした「ポーラスター」を、かけがえない宝として次の世代へ繋ぎたいという、揺るぎない願い。そして、「多くの子どもたちに、この新鮮で安心なほうれん草を食べてほしい」という切なる想い。

「子どもたちには、ぜひポーラスターを食べてほしいですね。食育を通じて、心と体が豊かに育つこと、それが私にとって何よりの喜び。野菜が苦手な子ども、この美味しさで克服してくれたら、こんなに嬉しいことはありませんよ」

今日一番の柔らかな眼差しで、力強く語る吉弘さんの言葉には、地域や子どもたちへの深い愛情が宿っていた。

松本農園をはじめ、先人たちが紡いできた想い。地域に根ざし、共に歩んできた仲間や家族との温かな絆——世代を超えて受け継がれる、そのすべての想いが「緑の星」となって清田の地で、これからも光り続けていく未来が見えた。

「とっておきレシピ」で JAさっぽろ産の野菜をもっと美味しく！

今回、調理を
担当したのは...

このコーナーでは、キューピー(株)にご協力いただき、JAさっぽろ産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JAさっぽろ産野菜を調理する様子をお伝えします。

今回はJAさっぽろ女性部の嶋部長と青年部の大畑部長が、札幌市清田区のブランドほうれん草「ポーラスター」を使った2品を調理。

女性部
嶋部長



青年部
大畑部長

大畑部長は
「ほうれん草とチキンの
冷製スパゲッティ」を担当



ほうれん草を根元ギリギリまで使用してカット。



キューピー デイフェで味を整えます。



さっぱりヘルシー
彩り豊かなスパゲッティの完成！

嶋部長は
「ほうれん草とえのものの
まろやか麻婆豆腐」を担当



ほうれん草が焦げないように、丁寧に炒めていきます。



豆腐の水をきっておくのがポイント。



ほうれん草&ごまドレッシングの風味と栄養で、いつもの麻婆豆腐がパワーアップ！

油を使わずに作れるのでヘルシーなのが嬉しいです。深煎りごまドレッシングがコクたっぷりで、味もしっかりしていておすすめ！後日家族にも作ってみたら、孫もすぐ喜んで食べてくれました。

普段ほとんど料理をしない私でも、簡単に作れました！マヨネーズサラダとパスタの中間みたいな感じで、レモンが効いていてとてもさっぱり。これからの暑い季節にぴったりだと思います。

＼ 実食 ＼



今年も青年部と女性部が協力して「たまねぎフェア」に参加します！

青年部は「たまねぎ詰め放題」、女性部は「札幌産の農産物を使用した特製豚汁の販売」を9月20日に予定しています。詳しくは8月号の広報誌でご案内します。皆さまのご来場をお待ちしています！



調理時間 15 分

ほうれん草とチキンの冷製スパゲッティ

材料
(2 人分)

スパゲッティ … 140g
鶏もも肉 … 1/2 枚(皮なし)
ほうれん草 … 1/2 束(120g)
トマト … 1/2 個(83g)

レモン … 1/4 個(11g)
塩 … 少々
こしょう … 少々
キューピー デイフェ … 30g

作り方

- ① スパゲッティは塩を加えた熱湯で袋の表示より 2 分長めにゆで、流水で冷やして水気をよくきる。
- ② ほうれん草は塩を加えた熱湯でゆでて水にとり、水気をしぼって長さ 3cm に切る。トマトは角切りにする。
- ③ 鶏もも肉は器に入れ、塩・こしょうをしてラップをかけ、レンジ(600W)で約 1 分 30 秒加熱する。粗熱がとれたら 1cm 幅に切る。
- ④ ボウルに①を入れ、キューピー デイフェ、②、③を和え、塩・こしょうで味をととのえる。
- ⑤ ④を器に盛りつけ、くし形切りにしたレモンを添える。



調理のポイント

レモン汁を加えて和えてもおいしく召しあがれます。



調理時間 15 分

ほうれん草とえのきのまろやか麻婆豆腐

材料
(2 人分)

ほうれん草 … 1/2 束(120g)
えのきだけ … 1/2 パック(43g)
絹ごし豆腐 … 150g
豚ひき肉 … 100g
おろしにんにく(チューブ入り) … 2.5g
おろししょうが(チューブ入り) … 2.5g

片栗粉 … 小さじ 1
水 … 50ml
A しょうゆ … 小さじ 1/2
キューピー 深煎りごまドレッシング … 大さじ 2

作り方

- ① ほうれん草は熱湯でゆでて水にとり、水気をしぼって食べやすい長さに切る。
- ② えのきだけは石づきを取り、長さ 1cm に切る。
- ③ 絹ごし豆腐は水切りし、1.5cm の角切りにする。
- ④ フライパンに油をひかず熱し、豚ひき肉、②、おろしにんにく、おろししょうがを入れて炒める。混ぜ合わせた A、①、③を入れてひと煮立ちさせ、倍量の水(分量外)で溶いた水溶き片栗粉を加えてとろみをつける。



調理のポイント

- ・豆腐の水きりはクッキングペーパーで包み、耐熱容器にのせ、レンジ(600W)で約 1 分加熱して、冷ましておくことができます。
- ・ひき肉に小さく切ったえのきだけを混ぜ込むことで、気づかないうちにきのこが食べられ、きのこが苦手なお子様にもおすすめです。
- ・ほうれん草は下ゆでしてアクを取り、深煎りごまのコクのある味つけで、食べやすくなります。

おうちでも実践！

食中毒対策



食中毒というと飲食店での食事が原因と思われるがちですが、毎日食べている家庭の食事でも発生しています。普段、当たり前にしていることが、思わぬ食中毒を引き起こすことがあるのです。家庭の食事作りにおける食中毒対策のポイントをチェックしてみましょう。

監修：小嶋絵美（Love Table Labo.）

食中毒を引き起こす 主な原因は細菌とウイルス

細菌もウイルスも目には見えません。細菌は温度や湿度などの条件がそろうと食べ物の中で増殖し、その食べ物を食べることで食中毒を引き起こします。一方、ウイルスは、細菌のように食べ物の中では増殖しませんが、食べ物を通じて体内に入ると、人の腸管内で増殖し、食中毒を引き起こします。また、ウイルスは低温や乾燥した環境内で長く生存します。

細菌とウイルスは 食材や自分の手に

食中毒の原因となる細菌やウイルスは、私たちの周りの至る所に存在しています。

肉や魚などの食材には、細菌やウイルスが付着しているものと考えましょう。また、いろいろな物に触れる自分の手にも、付着していることがあります。細菌やウイルスが付着した手を洗わずに食材や食器などに触ると、手を介してそれらにも付着してしまいますから、特に注意が必要です。

きれいにしているキッチンでも、細菌やウイルスがまったくないとは限りません。食器用スポンジや布巾、シンク、包丁、まな板などは、細菌が付着・増殖したり、ウイルスが付着しやすい場所といわれています。

食中毒対策の三大原則

食中毒を防ぐためには、細菌の場合は、細菌を食べ物や調理器具に「付けない」、付着した細菌を「増やさない」、付着した細菌を「やつつける」が原則です。

付けない 洗う・分ける

食中毒の原因菌やウイルスを食べ物に付けないように、小まめに手を洗いましょう。

生の肉や魚などを切った包丁やまな板などの器具から、加熱せず食べる野菜などへ菌が付着しないように、使用の都度きれいに洗い、できれば加熱処理しましょう。

加熱しない食材を先に取り扱うのも一つの方法です。焼き肉などの場合には、生の肉をつかむ箸と焼けた肉を取り分ける箸は別のものにしましょう。食品の保管の際にも、食品に付いていた細菌が付着しないよ

う、密封容器に入れたり、ラップをかけたたりすることが大事です。

増やさない 低温で保存する

細菌の多くは高温多湿な環境で増殖が活発になりますが、10度以下ではゆっくりとなり、マイナス15度以下では増殖が停止します。食べ物に付着した菌を増やさないためには、冷蔵庫などで低温保存することが重要です。なお、冷蔵庫に入れても、細菌はゆっくりと増殖しますので、冷蔵庫を過信せず、早めに使い切ることが重要です。

やつつける 加熱処理

ほとんどの細菌やウイルスは加熱によって死滅しますので、肉や魚はもちろん、野菜なども加熱して食べ

食中毒対策の 三大原則

付けない

手洗い
調理器具の洗浄、消毒

増やさない

適切な温度での保存
調理後は速やかに食べる

やつつける

加熱処理

れば安全です。特に肉料理は中心までよく加熱することが大事です。中心部を75度で1分以上加熱することが目安です。

布巾や包丁、まな板などの調理器具にも、細菌やウイルスが付着します。特に肉や魚、卵などを調理した後の器具は、洗剤でよく洗ってから、熱湯をかけておきましょう。塩素系漂白剤の使用も効果的です。

ウイルスの場合はさらに二原則

持ち込まない 健康状態の把握・管理

日頃から健康状態の把握や健康管理を行ない、嘔吐（おうと）や下痢の症状がある場合などは調理を行なわないようにしましょう。

広げない 手洗い、定期的な消毒・清掃

ウイルスが調理場内に持ち込まれても、それが食品に付着して口から体内に入らなければ食中毒に至ることはありません。重要なのは、小さな手洗いと、布巾や包丁、まな板などの調理器具を洗剤でよく洗った後に熱湯消毒を行なうことです。

食中毒を防ぐ6つのポイント



ポイント1 食品の購入

- 表示のある食品は、消費期限などを確認して購入しましょう。
- 購入した食品は、肉汁や魚などの水分が漏れないようにビニール袋などにそれぞれ分けて包みましょう。できれば保冷剤(氷)などと一緒に持ち帰りましょう。
- 生鮮食品などのように冷蔵や冷凍など温度管理の必要な食品の購入は買い物の最後にして、購入したら早めに帰るようにしましょう。

ポイント2 家庭での保存

- 冷蔵や冷凍の必要な食品は、持ち帰ったらすぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう。
- 冷蔵庫や冷凍庫の詰め過ぎに注意しましょう。目安は冷蔵庫や冷凍庫の収納量の7割程度です。
- 冷蔵庫は10度以下、冷凍庫はマイナス15度以下に維持することが目安です。

ポイント3 下準備

- ごみは小まめに捨てましょう。
- タオルや布巾は清潔なものと頻繁に交換しましょう。
- 井戸水を使用している家庭では、水質に十分注意してください。
- 小まめに手を洗いましょう。ハンドソープを使い1回30秒が目安です。
- 生の肉や魚などの汁が、果物やサラダなど生で食べるものや調理の済んだ食品にかからないように注意しましょう。
- 生の肉や魚を切った包丁やまな板は洗剤でよく洗い、熱湯をゆっくりかけてから使うことが大切です。
- 冷凍食品などの解凍は、冷蔵庫の中や電子レンジで行なうと良いでしょう。

ポイント4 調理

- 手を洗いましょう。
- 加熱して調理する食品は十分に加熱しましょう。ほとんどの細菌を抑えることができます。中心部の温度が75度で1分間以上加熱することが目安です。調理を途中でやめるときは冷蔵庫に入れ、再開するときは、十分に加熱しましょう。
- 電子レンジを使う場合は、電子レンジ用の容器、ふたを使い、調理時間に気を付けましょう。熱の伝わりにくい食品は、時々かき混ぜることも必要です。

ポイント5 食事

- 食事の前には手を洗いましょう。
- 清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛り付けましょう。
- 調理前の食品や調理後の食品は、室温に長く放置してはいけません。

ポイント6 残った食品

- 残った食品を扱う前にも手を洗いましょう。残った食品はきれいな器具、皿を使って保存しましょう。
- 残った食品は早く冷えるように浅い容器に小分けして保存しましょう。
- 残った食品を温め直すときも十分に加熱しましょう。目安は75度以上です。
- 時間がたち過ぎたら、思い切って捨てましょう。
- ちょっとでも怪しいと思ったら、口に入れるのはやめましょう。

食中毒かなと思ったら…… 嘔吐や下痢の症状は、原因物質を排除しようという体の防御反応です。自分の判断で市販の下痢止めなどの薬をむやみに服用しないようにして、早めに医師の診断を受けましょう。

※厚生労働省の資料を基に基本的な食中毒対策を掲載しています。調理環境・健康状態などによってはすべての食中毒を防げるとは限りません。

5/12(月)

青年部篠路支部

伝統行事「玉ねぎの苗取り」実施

青年部篠路支部(武田慈喜支部長)では、伝統行事の「玉ねぎの苗取り」を実施し、青年部員5名と職員5名が参加しました。

この活動は篠路地区で約20年続く伝統行事で、例年熊本さんが3月に苗を植え、この日まで生育。事前に経済店から発注を受けた1束約50本を約400束分取り、今年の作業を終えました。取った苗は、JAの苗物市に出荷したほか、札幌市立太平南小学校で行なわれる1統括支店1協同活動でも使われました。

武田支部長は「副支部長の熊本さんが丹精込めて作っている苗を地域の方に使ってもらい、育てた野菜を食べてもらいたいです。ぜひ、家庭菜園などで、玉ねぎ栽培にチャレンジし、楽しんでください」と話していました。

篠路支店職員も普段青年部員と関わりの少ない窓口担当者や新しく配属された職員を中心に参加するなど、この行事を通して、交流を深めることができた一日となりました。



晴天の下、玉ねぎの香りが立ち込めるハウスで苗取りを行なう参加者。

5/16(金)~19(月)

毎年好評の苗物市を3会場で開催

JAさつぽろは、地物市場とれのさと、玉葱選果センター、手稲支店駐車場の3会場で、苗物市を開催しました。天候にも恵まれ、各会場とも開店前から長い列ができ、多くのお客様で賑わいました。

玉葱選果センターにて苗を対面販売した荒木徹也さん(北札幌地区組合員)は「約30種類の苗を販売し、ほとんど完売しました。たくさん買っていただけて嬉しいです。来年以降も店頭に立って販売し、楽しいイベントになるよう盛り上げたいと思います。来年もぜひ、新しい苗に挑戦しに来てください」と話していました。



5/16(金)から18(日)にかけて苗物市を開催した、地物市場とれのさとの様子。元気な苗がたくさん揃いました。



5/17(土)から19(月)にかけて苗物市を開催した、手稲支店駐車場の様子。キッチンカーや直売スペースも出店し、大盛況となりました。



5/16(金)から18(日)にかけて苗物市を開催した、玉葱選果センターの様子。開店の1時間前から並んでいたお客様も。

5/19(月)
～21(水)

西町支店 小松菜店頭販売

近隣住民にJAらしいPRを

西町支店では、近隣住民に
対し「JAらしいPRを行な
いたい」との窓口職員の発案
により、地元産小松菜の店頭
販売が3日間限定で行なわれ
ました。6月から始まる夏の
貯金キャンペーンに合わせて
行なう西町支店独自の取り組
みで、今年で3年目の実施で
す。

昨年の実施でも「西区で採
れたもの」「朝採れ」に大き
な反響があったことから、今
年もそれを叶える品目とし
て、西野地区・山末農園のご
協力により小松菜を各日30袋
用意。午前9時に販売を開始
し、全日10時半頃に売り切り
ました。連日ご来店くださる
方もいるなど、JAを印象づ
けることができたものと思ひ
ます。西町支店では、継続し
てこのJAらしいPRに取り
組んでいく予定です。



新鮮な小松菜が大好評でした。



地元産の小松菜を手渡しで販売。

5/20(火)

資産管理部会

通常総会と研修会を開催

資産管理部会（高橋宣男部会
長）では、本店3階大会議室に
て、部会員をはじめ来賓、役職
員38名が出席し、第27回通常総
会を開催しました。

総会では、厚別支部の赤坂陽
一支部長が議長を務め、すべて
の議事について満場一致で可決
承認されました。

総会終了後に行なわれた研修
会では、日本賃貸保証株式会
社の担当者を講師に迎え、「保証
会社選定の目利き力講座」知っ
ておきたい保証業界の最新
線」と題し、賃貸管理物件を
取り巻く保証業界についてお話
しいいただきました。賃貸保証が
誕生した経緯や家賃債務保証業
に関する諸問題、また各保証会
社の比較や選定のポイントや、
同社の保証内容について事例を
交えた説明があり、部会員は熱
心に耳を傾けていました。



赤坂陽一支部長のスムーズな進行で、議案はすべて可決されました。



高橋宣男部会長の挨拶。



須合副組合長から成績第1位の表彰を受ける厚別支店の池田係長。

本店役員室にて、令和6年度優
績渉外担当者表彰式が行なわれ
ました。この表彰は金融・共済部
門において、特に優秀な成績を
収めた渉外担当者表彰するもの
で、優績者15名に対し須合副
組合長より表彰状と記念品が授
与されました。

昨年度の事業推進では、組合
員・地域利用者の皆さまから格
別のお引き立てを賜り、役職員
一同、心より感謝申し上げます。
引き続き皆さまの暮らしに寄り
添ったきめ細やかな訪問活動に
努めてまいりますので、変わらぬ
ご愛顧をお願い申し上げます。

5/21(水)

令和6年度 優績渉外担当者表彰

15名へ須合副組合長より表彰状授与



須合副組合長と令和6年度優績渉外担当者15名。

5/22(木)

青色申告会

第23回通常総会と研修会を開催

青色申告会(宮崎龍浩会長)では、本店3階大会議室にて、会員をはじめ来賓、事務局含め38名が出席し、第23回通常総会を開催しました。

総会議長を手稲支部の佐々木勝男支部長が務め、「研修会等参加負担金額の設定」を含めたすべての議案について、満場一致で可決承認されました。

総会終了後に行なわれた研修会では、札幌法務局民事行政部供託課遺言書保管官の浅井氏を講師に迎え、「法務局における遺言書の保管について」と題し、お話しいただきました。講演後、質疑応答の時間も設けられ、大変有意義な研修会となりました。

(大久保特派員)



佐々木勝男支部長のスムーズな進行で、議案はすべて可決されました。

6/8回

池田選手・須田選手・西嶋選手の好投光る

劇的な逆転勝利！

JAさっぽろ野球部、全道大会へ！

6月7日(土)から開催された「第65回石狩管内JA野球大会」で、当JA野球部が優勝を果たし、3年連続で全道大会出場を決めました！

JA道央との決勝戦は、7回途中まで3点ビハインドという苦しい展開でしたが、寺本選手(琴似支店)が粘り強く四球を勝ち取ったのをきっかけに打線が奮起。ビッグイニングで一挙に6得点を奪い、劇的な逆転勝利を収めました！

個人賞では、斉藤竜太監督(花畔支店)が最優秀監督賞、外石和也選手(厚別支店)が最優秀選手賞、亀浦凌佑選手(手稲支店)が優秀選手賞を獲得しました。

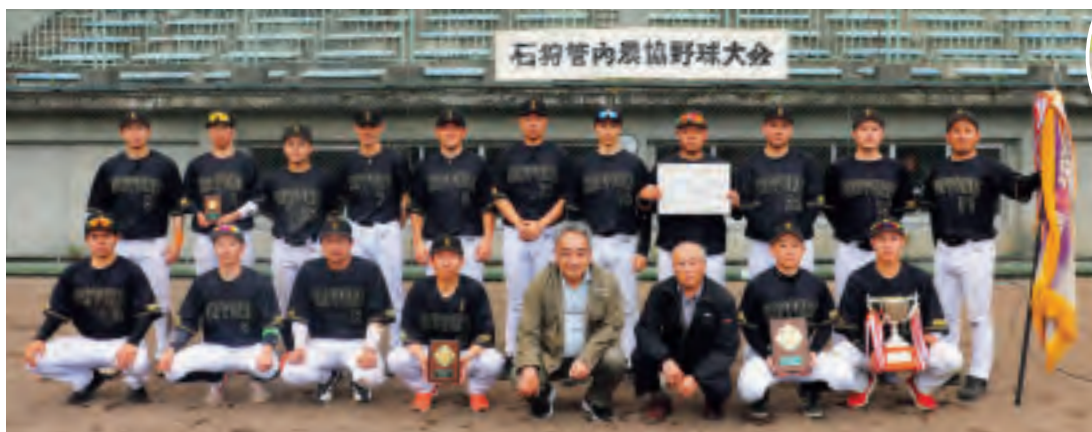
お忙しい時期にもかかわらず、応援に駆けつけてくださった組合員の皆さま、本当にありがとうございます。選手たちは皆さまの温かいご声援を胸に、さらに一丸となって練習に励み、全道大会での優勝を目指してまいります。

全道大会では、大会3連覇がかかっておりますので、多くの組合員・ご家族のご声援を、どうぞよろしくお願いいたします！

右：逆転で盛り上がるJAさっぽろ野球部ベンチ。
左：優勝旗を受け取る佐々木選手(花畔支店)。



力投する
池田選手



野球部集合写真。
優勝旗を掲げて。

5/12月~6/9月

職員×常勤役員

フリーディスカッション

全職員を対象に

16会場で

職員と常勤役員とが日頃感じていることを共有し、双方向でのコミュニケーションの深化を図ることを目的に、本店(3回に分けて実施)、経済部、営農販売部、13統括支店の計16会場で、全職員を対象にフリーディスカッションを実施しました。

常勤役員は3班体制で各会場に出向き、経営層の思いを直に伝えたほか、職員一人一人から聞き取りを行なうなど、限られた時間の中での意見交換を行ないました。普段常勤役員と会話をする機会のない職員も多く、貴重な時間となりました。



石狩花畔支店の様子。須合副組合長と水嶋常務が出向き、話しやすい雰囲気でのディスカッションが行なわれました。

6/9(月)

石狩ベジタブルファクトリー ブロッコリー共撰開始

ブロッコリー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。今年は春先の天候不順により植え付けが遅れたものの、その後天候が回復したことにより概ね例年通りの生育状況となり、昨年と同時期の共撰開始となりました。

今年度のブロッコリー共撰は生産者38名、作付面積135haで行なわれ、共撰出荷は10月下旬までの予定です。檜山課長からは「昨年度は過去最高の販売高である約5億6千万円を記録した。今年度は昨年度を超える販売高を目指したい」と前向きな声を聞くことができました。主な販売先は北海道内外の市場（札幌・金沢・徳島）と札幌市内の量販店（ホクレンシヨップ・ダイイチ）の予定です。



細かい水を詰めている様子。この後、新鮮さを保つため、低温のまま運搬されます。



ブロッコリーを選別している様子。房を手で揉んで、固く締まっているブロッコリーが、良いブロッコリーです。

6/16(月)

北海道神宮例祭 神輿渡御 奥丁奉仕に21名参加

北海道神宮例祭（札幌まつり）の最終日、平安時代の絵巻物を彷彿とさせる華やかな装束に身を包んだ人々が笛や太鼓の祭囃子とともに札幌市内を練り歩く「神輿渡御」が行なわれ、琴似地区・中央地区の組合員と職員、合わせて21名が参加しました。

1,000名以上が隊列を組むなかで、4基ある神輿の1基目を担いだ一行は、午前8時に発輦祭を終え神宮を出発。沿道で多くの市民が見守るなか、12・5kmの道のりを歩き、午後5時に帰宮しました。

神輿を導く「倭祇講」を務めた柿原文文さん（中央地区組合員）は「神輿渡御の担い手が少なくなる中で、新入職員の皆さんをはじめ、多くのJAさっぽろ職員の皆さんにご協力いただき心から感謝しています」と話していました。



「倭祇講」の柿原さんを先頭に大通を練り歩く一行。

ポーラスターをたっぷり使用した 「サグカレー」



丸岡専務の
手作りほうれん草カレーは
本店職員で試食し大好評。

札幌のブランドほうれん草「ポーラスター」をはじめ、旬を迎えるほうれん草の恵みを、より多くの方々に味わっていただきたいという想いから、ほうれん草カレーのレシピを広報誌にてご紹介する運びとなりました。
この一皿が、組合員の皆さまとご家族の食卓に、ほうれん草が持つ深い風味と栄養をお届けできれば幸いです。



左から青木職員・菅沢職員・綿谷職員・丸岡専務・奈良岡職員・白井職員・三師職員。

材料(2~3人分)

- ほうれん草 … 1束(150~200g)
⇒〈下準備〉茹でてから水 100cc を加えてペースト状へ
- 鶏もも肉 … 300g
⇒〈下準備〉一口大に切り、塩、こしょう、ヨーグルトで下処理
- 玉ねぎ … 中玉 1個
⇒〈下準備〉みじん切り
- ホールトマト … 100g
- スパイス
クミンシード(香り用) … 小さじ 1
コリアンダー … 小さじ 2
クミンパウダー … 小さじ 1/2
オールスパイス … 小さじ 1/2
カイエンペッパー … 小さじ 1/2~(辛口)1
ガラムマサラ(仕上げ用) … 小さじ 1
- 調味料 等
塩 … 小さじ 1
にんにく … 1片(すりおろしチューブなら 5cm 程)
しょうが … 1片(同上)
バター … 10g
はちみつ … 小さじ 2
生クリーム … 適量

作り方

- ① フライパンに米油大さじ 3(分量外)を入れ、弱火でクミンシードを香りが立つまで炒める。
- ② 刻んだ玉ねぎとすりおろししょうが、にんにくを加え、強めの中火で飴色になるまで炒める。
- ③ ホールトマトを入れ、ペースト状になるまで炒める。
- ④ 一旦火を止め、スパイスと塩を加えてから弱火で 1~2 分炒める。
- ⑤ 鶏もも肉を加えて表面が白くなるくらいまで炒める。
- ⑥ 水 130ml とほうれん草ペーストを加え、弱火で 10 分煮込む。
- ⑦ 仕上げにガラムマサラ、バター、はちみつを加え、味見をしながら塩(分量外)を少しずつ足す。
- ⑧ 生クリームを適量入れて完成。



「ポーラスター」を使った丸岡専務理事手作りのカレー(通称:サグカレー)はスパイスが効いていますが辛すぎないまろやかな味わいが特徴的な美味しさです。

ほうれん草をふんだんに使用しているにもかかわらずえぐみが少なく、またこのカレーはルーを使用していないため小麦粉が入っていないグルテンフリーであることから健康にも配慮されていました。ビタミン豊富で栄養満点、作り方を知って食べるより美味しく感じます。レシピを見て挑戦してみようと思いました。



青木職員

前回ご好評いただいた「JAさっぽろあぐりアクション
「地産知笑」」コーナー第2弾！

今回も、JAさっぽろ産の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と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。

「**地元で産**まれた美味しさを、**知**って、**笑**顔に」

“食べて応援”の輪をJAさっぽろからさらに広げて
いきましょう！

地産知笑

No.02



02

鶏も卵もすべて自家製。
命を味わう奇跡の一杯。

泡鶏白湯ラーメン

平飼い鶏を丸ごと炊き上げ、骨の芯から旨味を引き出した白濁スープは、まさに“飲む鶏”。卵の香り漂う自家製麺は、噛むほどに弾むもちもち食感。低温でじっくり火を入れたしっとりチャーシューが、柔らかな余韻で静かに一杯を締めくくる。

¥990(税込)

レセプションにて「ゆず塩泡鶏白湯と炙りチャーシュー丼」をいただきました！ ゆずの風味が効いていてさっぱりと食べられそうです。自家製麺はもちもちで食べ応え抜群！ 炙りチャーシュー丼もお肉たっぷりだったので満腹になりました。違う種類のラーメンやサイドメニューも気になるものばかりだったので、また絶対に食べに行きます！

清田支店
成田職員



永光農園の平飼い親鳥で取った鶏白湯スープと、自社産平飼い卵を活かしたたまご麺は、素材の旨みと風味が際立つ逸品です。地域の皆さまに愛される温かい一杯を届け、笑顔と幸せをお届けできる店を目指します。



清田支店 組合員
永光洋明さん



永光農園は、平飼い卵の生産者です。これまで、スイーツ店「ココテラス」や蕎麦屋「農園の四季」を運営することで6次産業を展開。この度、持続可能な農業と6次産業をさらに推進するため、蕎麦屋「農園の四季」をリニューアルし、ラーメン店「とりたまファーム」としてオープンしました。

とりたまファーム

札幌市清田区有明 216 番地
TEL 011-886-7204

永光農園の
詳細はこちらから▶



採れたてを、食卓へ。

直売所4店舗、いよいよ本格始動！

とれたてっこ厚別

たくさんの地元生産者が出荷する「とれたてっこ厚別」。棚には、シャキシャキのレタスや水菜、みずみずしいカブがぎっしりと並びました。清田のブランドしいたけ「清茸」や、食卓を華やかに彩る花卉はもちろん、7月からは、とれたてっこで大人気の大玉トマトも並びますよ！

さらに、地域で愛される小林牧場の乳製品も販売中です！

イチオシ！
職員おすすめの
とっておきの逸品
大玉トマト



とれたてっこ南

前身の「ふじのとれたてっこ」から数え、20年もの長きにわたり地域に愛され続けている「とれたてっこ南」。開店前に生産者が運び込んだ白菜、アスパラ、いちごなど、多種多様な旬の恵みが棚を彩りました。大人気の手作りの切り干し大根や、古川ポークも販売していますよ！

イチオシ！
職員おすすめの
とっておきの逸品
小松菜・ちんげん菜

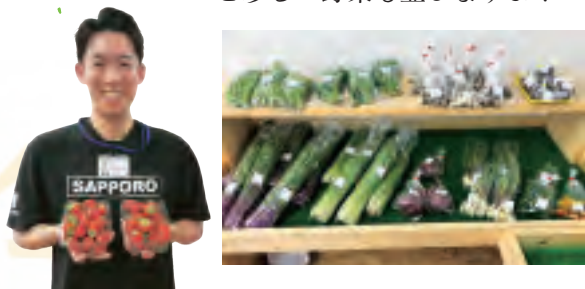


しのろとれたてっこ

多くの生産者が出荷する「しのろとれたてっこ」。店内では、生産者さん自慢の採れたて野菜が多く揃いました。とれたてっこ名物の白ごぼうやいちごをはじめ、レタス、水菜、ラディッシュといった色鮮やかな品々が所狭しと並び、この日を心待ちにしていたお客様で店内はあっという間に大混雑！

7月からは大人気のとうきびをはじめビーツやロマネスコなど珍しい野菜も並びますよ！

イチオシ！
職員おすすめの
とっておきの逸品
いちご



とれたてっこ西

地元農家の新鮮野菜が揃う「とれたてっこ西」。多種の葉物(わさび菜、水菜、小松菜など)、白ごぼう、いちごなどを取り揃えています。葉物にはそれぞれ「農家さんの一口メモ」が添えられているので、特徴、オススメの調理法、保存方法などの情報を入手可能！

7月からは、手稲特産のスイカ、かぼちゃ、とうきびなども並びますよ！

イチオシ！
職員おすすめの
とっておきの逸品
小松菜・みょうろ



各直売所の個性豊かな品揃え、いかがでしたでしょうか？

ぜひお近くの「とれたてっこ」へ足を運んで、採れたての美味しさを体験してくださいね！

直売所の詳細は
コチラから



理事会だより

第2回定例理事会

令和7年5月30日(金)午後2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。

●監事会報告事項

1、令和6年度決算監事監査報告

●協議事項

1、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6年度における改善状況等が説明され、可決決定。

2、第27回通常総代会の提出議案について

第27回通常総代会の提出議案および参考事項について説明され、可決決定。

3、第27回通常総代会の目的事項について

第27回通常総代会の目的事項(議事日程・決議事項・報告事項)が説明され、可決決定。

4、総代会参考書類に記載すべき事項、決算関係書類および部門別損益計算書について

第27回通常総代会議案に記載の内容、決算関係書類、剰余金処分案、監査報告書、

部門別損益計算書について説明され、協議後、可決決定。

5、「JAさっぽろ農業振興計画」および「第5次中期3カ年経営計画」の取り組みについて(要約版)

規制改革実施計画および総合農協向けの監督指針において「①自己改革を実践するための具体的な方針」「②中長期の収支シミュレーション」「③准組合員の意思反映および事業利用に関する方針」を総代会で決定することが求められており、その「3つの方針」を作成、事業計画の補足資料として添付の上、提出したい旨、および資料の内容が説明され、可決決定。

6、支店再編および経済センターの合理化に係る総括について

第4次中期3カ年経営計画で掲げた支店統合と経済センター合理化の実施から合併を経て2年を経過したことに伴う検証結果内容、および今後の取組事項が説明され、協議後、可決決定。

7、第6次中期3カ年経営計画および地域農業振興計画の作成について

組合員の皆さまからいただいた意見、および第5次中期3カ年経営計画の総括を踏まえ、更には改正された「食料・農業・農村基本法」への対応など、持続可能なJA事業運営を目指すべく計画概要が説明さ

れ、協議後、可決決定。

8、議決権行使書面について

第27回通常総代会における議決権行使書面の様式、賛否の判定、提出期限等が説明され、協議後、可決決定。

9、代理人による議決権の行使について

第27回通常総代会における代理権標識の様式、配布方法等が説明され、可決決定。

10、「自己資本比率算出要領」の改正について

バーゼルⅢ最終化を踏まえた信用リスクに係る標準的手法の見直し、および、マーケット・リスク並びにオペレーショナル・リスクの計測手法の見直しに伴う、全面改正内容が説明され、協議後、可決決定。

11、大口融資の取り扱いについて

厚別支店扱いの大口融資新規2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。

12、「コンプライアンスマニュアル」の一部

改正について

現行の経営計画に則った経営理念および経営ビジョンへ変更する所要の整備である旨が説明され、可決決定。

13、月寒中央ビル駐車場改修工事に係る入

札執行について

月寒中央ビル駐車場改修工事に係る入札執行について、建設工事規程に則り施工業

者を指名競争入札方式で決定するべく指名業者の選定に係る提案内容が説明され、可決決定。

14、『旅費・実費弁償規程』の一部改正について

役員・委員等の負担を考慮した実費弁償支給額の見直しをする所要の整備である旨が説明され、可決決定。

15、令和7年度 給与改定について

令和7年度の平均定昇額および定昇率等の改定案が説明され、協議後、可決決定。

16、令和7年度 夏期手当の支給について

夏期手当の支給基準・支給人数・支給総額・支給日等が説明され、協議後、可決決定。

● 報告事項

1、みのり監査法人による期末監査報告

2、マネロン等の防止に係る取組状況報告

3、再発防止策に係る対応状況について

4、JAバンク経営戦略シートの策定について

5、令和6年度 自己資本比率について

6、総体的なリスク量の報告について

7、「有価証券に係るリスクの量的管理」の報告について

8、資産査定結果の報告

9、令和6年度 大口信用供与先経営状況報告

10、貸出金に係る信用集中リスク報告

11、令和6年分 確定申告集計について

12、農作物の作況報告

13、4月末財務状況報告

14、4月末組合員加入・脱退状況および未済持分譲渡報告

15、5月の動静と6月の予定について

16、札幌協同振興(株)の令和6年度決算等報告

(閉会・午後5時37分)

JAさっぽろDATA

令和7年5月末業務実績

令和7年4月末業務実績

組合員数	正組合員	3,745名	3,738名
	准組合員	34,039名	34,023名
合 計		37,784名	37,761名
出資金残高		71億5千5百万円	71億5千万円
販売取扱高		3億1百万円	5千4百万円
購買供給高		6億8千4百万円	2億6千7百万円
貯金残高		3669億5千1百万円	3662億1千万円
融資残高		1101億9千6百万円	1105億7千9百万円
共済保有高		6316億8千万円	6315億5千8百万円
施設建設取扱高		0円	0円
管理受託戸数		4,783戸	4,783戸

令和7年7月1日

お客さまへ

札幌市農業協同組合
代表理事組合長 軽部幹夫

「カスタマーハラスメントに対する基本方針」の制定

札幌市農業協同組合(代表理事組合長 軽部幹夫)は、お客さまとの信頼関係を維持し、職員の安全な職場環境を確保するため、当組合の「カスタマーハラスメントに対する基本方針(以下、本方針といいます)」を下記のとおり制定したので、お知らせいたします。

当組合は、豊かな地域社会づくりに貢献するため、より良いサービスの提供を心掛けておりますが、そのためには、職員が安全に働ける職場環境を守ることが必要であると考え、本方針を制定いたしました。

当組合は、経営ビジョンである～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～を実践するため、今後とも接遇の向上に努め、お客さまの最も身近な存在として、地域の課題解決に取り組んでまいります。

記

1. 制定日

令和7年7月1日(火)

2. カスタマーハラスメントに対する基本方針

次ページをご参照ください。

3. その他

本方針を当組合ホームページに掲載するほか、店頭に掲示いたします。

カスタマーハラスメントに対する基本方針 〔令和7年7月1日制定〕

札幌市農業協同組合は、お客さまと真摯に向き合い、お客さまからの信頼に応え、豊かな地域社会づくりに貢献することを目指しています。

その実現のために、当組合は、職員が安全に働ける職場環境を守り、お客さまへのサービスを維持・向上させることが必要であると考え、お客さまから職員の尊厳を傷つけ、職場環境の悪化を招く言動を受けた場合は、外部機関と連携し、組織的に対応します。

当組合は、職員の接遇の向上に努めるとともに、お客さまにもカスタマーハラスメントについてご理解いただくことで、当組合とお客さまとの相互の信頼に基づく良好な関係を築き、末永くお取引を続けていただけるよう取り組んでまいります。

〈カスタマーハラスメントに該当する行為〉

当組合は、厚生労働省が策定した「カスタマーハラスメント対策企業マニュアル」の記載を参考に、カスタマーハラスメントを「お

客さま等による要求の内容が妥当性を欠くものおよびその妥当性に照らして、当該要求を実現するための手段・態様が社会通念上不相当なものであつて、職員の就業環境が害されるもの」と定義し、具体的には、お客さまによる以下の行為をカスタマーハラスメントに該当する行為とみなします。

1. 要求の内容が妥当性を欠くもの

- 当組合の提供する商品・サービスに瑕疵・過失が認められない場合
- 要求の内容が当組合の提供する商品・サービスの内容とは関係がない場合

2. 要求を実現するための手段・態様が社会通念上不相当なもの

- (1) 要求の内容の妥当性に関わらず不相当とされる可能性が高いもの
 - 職員に対する身体的な攻撃（暴行・傷害）
 - 職員に対する精神的な攻撃（脅迫・中傷・名誉棄損・侮辱・暴言）

- 職員に対する威圧的な言動
- 職員に対する土下座等過剰な謝罪の要求

- 職員に対する継続的（繰り返し）言動・執拗（しつこい）な言動

- 職員に対する差別的な言動

- 職員に対する性的な言動・セクシュアルハラスメント

- 職員個人への攻撃、要求（進退含む）、プライバシーを侵害する行為

- 職員または当組合に関する誹謗中傷のSNSへの投稿

- 店舗等からの不退去・居座り、職員の監禁

- その他、上記に類する行為

- (2) 要求内容の妥当性に照らして不相当とされる場合があるもの

- 商品交換の要求

- 金銭補償の要求

- 謝罪の要求（土下座を除く）



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。

松本さんの人柄、天気、ほうれん草、ビニールハウス、作業風景等が全てかみ合った、納得の一枚です。