

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
9月号
NO. 322

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

札幌黄加工品紹介



天下農園、枝豆収穫の様子
Photo by SOGA Takahiro

札幌の大地に根ざす 革新と伝統

― 5代目が耕す天下農園の挑戦 ―

豊平地区

あました かずや
天下 一也さん

札幌市南東部・真栄で5代続く天下農園。伝統を守りつつ新たな挑戦を続ける5代目・天下一也さん。家族の支えとお客さんとの絆を胸に、「サッポロ」の名を冠した野菜が今日も大地に根を張っている。

家族の絆が支える、 5代目の決意

「この土地が神様のお恵みでますます栄えるように」という願いを込めて名付けられた札幌市の「真栄」。かつて一面に田畑が広がっていたこの地で、天下農園は5代にわたり農業を営んできた。現在、農園を切り盛りしているのは5代目の一也さんと、ご両親、奥さまの4人。娘さんもInstagramで農園の魅力を発信し、お客さんとの距離を縮めている。

先代のご両親は主に花を育てていたが、一也さんは約10年前に就農を決意した。ご両親と話し合い、畑作中心の経営へと転換。ご両親は新しい作物を育てることに対して、「やってみたいよ」と温かく背中を押してくれた。一也さんは「家族がいるからこそ、思い切った挑戦ができた」と語る。

80代になった今も畑に立つご両親の姿は、一也さんにとって

何より大きな支えになっている。「親が草むしりなどしてくれるのが本当に助かっている。親がいらないと思うと…」と、感謝とともに不安も口にした。

最近、一也さんにとっては初孫の双子が生まれた。離乳食には、一也さんが育てたとうきび、かぼちゃなどを使っている。「これからもっと、自分の作った安全安心な野菜を食べて育ってほしいですね」と、取材時には一番の笑顔を見せてくれた。孫の小さな手が野菜を口に運ぶたび、未来への希望が膨らみ、家族の歴史がまた一つ、畑に刻まれていく。

伝統と革新を両立する 「ファーストペンギン」

天下農園の畑には、札幌伝統野菜の「サッポロミドリ」をはじめ、30種類以上の作物が並んでいる。「遊び心もあるけれど、常に新しいことにチャレンジしたい」と語る一也さんの姿勢は、まさに群れを率いて最初



1



2



3



4

1. 5年前から育て始め、現在はとれのさにも出荷しているパッションフルーツ。これから収穫を迎える。2. 真栄に広がる天下農園。
3. 収穫した枝豆の葉を落とす一也さん。4. 天下農園で育つ落花生。取材の日、今年の初掘りを行なってくれた。

に海に飛び込む「ファーストペンギン」のようだ。

特に力を入れている「サッポロミドリ」は、甘みが強く、風味豊かな味わいが特徴の枝豆だ。気候変動の影響を肌で感じる中、「毎年1年生の気持ちで、この伝統を絶やさず続けていきたい」という一也さん。その言葉には、先人たちから受け継いだ大切な想いと、未来への強い責任感が滲み出ている。

また、農園では新しい栽培方法や品種にも積極的に取り組んできた。

「新しいことに挑むことで、農業の可能性が広がる」

パッションフルーツのハウス栽培は、北海道の気候では難しいとされているが、一也さんは失敗を恐れず挑戦を続けてきた。その試みが農園に新しい風を吹き込んでいく。

「美味しい」の聲が繋ぐ、畑と食卓

一也さんのもう一つの原動力は、お客さんからの「美味しい」という声だ。Instagramに届くメッセージや直売所でのやりとりが、畑と食卓を繋いで

くれる。

「どんなに大変でも、買ってくれた人が『美味しい』って言ってくれたら、それだけで嬉しい。その言葉が、明日への力になっている」

一也さんがこだわるのは、「採れたて」の美味しさ。「採れたてに勝るものはない」と信じているからこそ、収穫したばかりの枝豆を、すぐに茹でて食べてほしいという願いがある。札幌という大きな消費地で、お客さんの顔が見える距離で農業を続けているがゆえに生まれる想いだ。これからの夢を尋ねると、

「札幌にしかない農業を追い求めたい。これからも『サッポロ』と名の付くものを作り続けたい」と力強く語ってくれた。

土地の力、家族の絆、そしてお客さんとの繋がりが、そのすべてが、一也さんの畑に脈々と流れている。愛する家族と、お客さんからの嬉しい声を原動力に、遊び心から生まれる挑戦心が札幌伝統野菜を未来へ繋いでいく。

札幌の空の下、今日も畑に立つ一也さんの姿は、札幌の農業の未来そのものだ。

札幌黄 加工品紹介

とっておきの札幌黄加工品4つを紹介

秋の味覚を代表する札幌黄が、今年もいよいよ旬を迎えます。

肉厚で甘みが強く、加熱すると更に甘みが増すのが特徴で、その希少性から「幻の玉ねぎ」とも呼ばれる札幌黄。今回の特集では、そんな札幌黄の美味しさをぎゅっと詰め込んだ、とっておきの加工品を4つご紹介します。ご自宅用はもちろん、大切な方への贈り物にもぴったりです。

01 ノース・クロップ株式会社

丘珠ホルモン

地元丘珠で育った伝統野菜「札幌黄」のピューレと、特製の赤甘辛味噌をブレンドした独自のタレで味付けしたホルモンです。ホルモンには北海道産の豚の大腸のみを使用し、北海道の味覚が詰まった逸品に仕上げました。東苗穂の夏祭りでも大人気となり、商品化に至った自慢の味をぜひお試しください。

ノース・クロップ株式会社

札幌市東区東苗穂 14 条 3 丁目 28-2
TEL 011-791-7701



ノース・クロップ
株式会社
WEB サイト

実際に食べてみると、食べやすいサイズで、噛むごとにジュワッと旨みが溢れ出し、とても美味しかったです。味噌ダレは玉ねぎの甘みが効いていながら、ピリッとした辛みもあり、ホルモンの旨みをより一層引き立てていました。ご飯が止まらなくなる逸品となっておりますので、ぜひお試しください！

篠路支店
日下職員

篠路支店
小関職員



丘珠ホルモン
200g 550 円(税込)
(丘珠空港特別価格)

東区東苗穂の夏祭り「燃えれ！わが街」で、地元の食材を使った食べ物を作ろうとスタッフから相談を受けて開発しました。2日間で約 2,500 食を販売するほど大好評で、商品化が実現しました。おかげさまで、道内外からのお客さまも増えています。これからも私たちは、長い歴史を持つ伝統野菜の「札幌黄」を応援し続けます。

代表取締役 福田 武彦さん



札幌黄たまねぎスープ 1 箱(4 袋入り) 360 円(税込)

2015 年に、農家さんから札幌黄の規格外品を加工できないかと相談を受けたのが開発のきっかけでした。保存期間が短い札幌黄の加工には苦労しましたが、今では弊社の主力商品にまで成長しました。このスープを通じて、札幌黄の美味しさをより多くの方に知っていただき、生産者の皆さまの想いを繋いでいきたいです。



専務取締役 堀田 博さん

02 株式会社 北海大和

札幌黄たまねぎスープ

北海大和独自の乾燥技術で、札幌黄玉ねぎの果肉を乾燥させて作った粉末タイプのスープです。熱を加えることで甘みが増す札幌黄の特徴を活かし、コンソメや肉エキスを使わずに、玉ねぎ本来の味が楽しめるように仕上げました。お湯を注ぐだけで、札幌黄の豊かな風味とコクを手軽にお楽しみいただけます。

株式会社 北海大和

小樽市銭函 4 丁目 190 番 6
TEL 0120-910-298



株式会社
北海大和
WEB サイト

札幌黄の甘みが口いっぱいに広がり、その豊かな風味を存分にお楽しみいただける、素材の味を活かした優しい味わいのスープです。お湯を注ぐだけで簡単に調理できるので、手軽に温かいスープでリラックスしたいときにもぴったりです。

白石支店
櫻井職員

白石支店
國田職員



03 株式会社ブルーブロッサム

札幌黄のパウンドケーキ

札幌黄の甘みとコクが詰まった、食事系のパウンドケーキです。札幌黄を皮ごとじっくりと焼き上げ、旨みを凝縮させたペーストを生地に練り込みました。ほんのり甘い生地に、スパイシーな黒胡椒がアクセントとなり、甘じょっぱい味わいが楽しめます。しっとりとした食感は、朝食やお酒のおつまみにもぴったりです。

株式会社ブルーブロッサム

札幌市北区太平3条5丁目2-19
TEL 011-777-8473

株式会社ブルーブロッサム
WEB サイト



札幌黄のパウンドケーキ 350円(税込)

しっとりとした生地の中に、札幌黄の旨みが自然に広がり、アクセントとして加えられた黒胡椒との組み合わせがとてもよくマッチしていました。札幌黄ならではの濃厚な味わいと深い甘みが口いっぱいに広がり、玉ねぎが苦手なお子さまでも食べやすい逸品だと感じました！

北札幌支店
佐藤職員



北札幌支店
安本職員



地元で大切に育てられた札幌黄の魅力を、料理だけでなく「札幌黄が主役になるお菓子」という形で届けたいと考え、開発しました。農家さんの話から、規格外野菜を積極的に活用することで、この素晴らしい札幌野菜の魅力を、新たな形で提案していきたいと強く思っています。そして、安心・安全な野菜を使ったお菓子を、未来を担う子どもたちに食べていただきたいと考えています。パウンドケーキのお菓子は、他にも札幌産の小松菜を使った商品などもご用意しています。

代表取締役 工藤 勲さん



04 北海道メンフーズ株式会社

「札幌黄」生ラーメン

子どもの頃に親しんだ、昭和の札幌ラーメンを再現したい一心で誕生したのが、この「札幌黄」生ラーメンです。毎日食べても飽きず、スープを飲み干せるほどの澄んだ旨いスープが自慢です。麺は、主役となる玉ねぎ「札幌黄」の甘みと香りを、道産小麦100%の生地に練り込んでおり、茹で伸びしにくい特製麺に仕上げました。

北海道メンフーズ株式会社

札幌市中央区北2条東7丁目80-22
三和ビル1階 TEL 011-252-9655

北海道メンフーズ株式会社
WEB サイト



「札幌黄」生ラーメン 2食入り 450円(税込)
(生産者直売所とれたてっこ価格)

私が目指したのは、「毎日食べても飽きない、スープを飲み干せる正統派札幌ラーメン」です。「札幌黄」の魅力を最大限に引き出すため、スープではなく、麺に練り込むという独自の製法を確立しました。麺の茹で湯が濁らない製法にもこだわり、半年間の研究を経て完成した自信作です。



このラーメンを通じて、札幌黄の魅力を全国に届け、大切に守り育てていきたいと思っています。

代表取締役 須貝 昭博さん

スープは濃厚で旨みたっぷり、麺はもちもちの食感で満足度抜群。手軽なのに本格派の一杯が食卓を豊かにします。仕上げに半熟たまごをのせるとコクが増してオススメです！忙しい日にもぴったりなので、ぜひお試しください！

厚別支店
高橋職員



厚別支店
岡田職員

7/9水

JAさっぽろ

親睦パークゴルフ大会開催

団体の部は石狩地区が2連覇！



団体優勝を果たした石狩地区。

第22回JAさっぽろ親睦パークゴルフ大会が札幌パークゴルフ倶楽部福移の杜コースで開催され、各地区から106名（男性70名、女性36名）の組合員の皆さまが参加しました。当日は強い日差しが照り付ける晴れ渡った空で、熱中症対策に水分補給をしっかりと行ないながら各ホールで白熱した戦いを繰り広げました。

例年同様ハイレベルな戦いが展開された結果、昨年優勝した石狩地区が今年も団体優勝！個人戦男性の部では北札幌地区の森田芳文さん、女性の部では篠路地区の石橋美恵子さんが優勝を飾りました。また、17名の方がホールインワン賞を達成しました。

入賞地区と入賞者には後日、賞状やトロフィーが贈呈されました。



大会結果

*（ ）内の数字はスコアです。
*個人の部、同点の場合は生年月日の早い方が上位となります。

■団体の部

優勝 石狩地区(713)

準優勝 篠路地区(732)

第3位 手稲地区(733)

■個人の部(男性)

優勝 森田芳文さん〔北札幌〕(96)

準優勝 大村喜彦さん〔石狩〕(97)

第3位 得永等さん〔厚別〕(97)

■個人の部(女性)

優勝 石橋美恵子さん〔篠路〕(103)

準優勝 中山米子さん〔手稲〕(105)

第3位 池田喜久子さん〔手稲〕(107)

■ホールインワン賞

● 琴似地区 土肥深さん

● 手稲地区 久木繁さん

● 中央地区 赤坂洋子さん

● 厚別地区 田中るみさん

● 北札幌地区 森田芳文さん

● 篠路地区 岡田浄さん

● 堀尾繁雄さん

● 新琴似地区 笹山貞義さん

● 一宮優子さん

● 石狩地区 植木好丈さん

● 岡崎義勝さん

湯浅栄子さん
石橋美恵子さん
鎌田勇さん
堀早苗さん



7/8(火)
~9(水)

青年部北札幌支部 函館方面へ 宿泊研修旅行

青年部北札幌支部(荒木徹也支部長)では、函館方面へ一泊二日の視察研修旅行を実施し、部員9名と職員4名が参加しました。

まず始めに、JAさっぽろ青年部の元本部部長である平賀農さんが営む株式会社風のがつこうを訪問。同社が運営する「伊達農場」および直売加工所「農's kitchen」を訪れ、ミニトマトやさつまいもの生産方法、加工品の出荷手順を視察しました。

続いては、JA新はこだてが運営する七飯町の新野菜広域流通施設「七飯町集出荷予冷施設」へ。鮮度の高い青果物を出荷するための工程や保管方法に関する説明を受け、製品予冷庫内の温度を体感しました。最後に、七飯町にある道の駅「なないろ・ななえ」の直売所を見学。七飯町や函館市近郊で採れる新鮮野菜・特産品の取扱状況を伺いました。道南の新鮮な食材を堪能し、大満足な視察研修旅行となりました。

(庄原特派員)



左：伊達市の「農's kitchen」にて、地元産の牛乳を使用した濃厚ソフトクリームなどを堪能し、大満足の一行。

右：青年部北札幌支部集合写真(「七飯町集出荷予冷施設」にて)。

7/11(金)

女性部厚別支部 苫小牧市美術博物館にて 日帰り研修旅行

女性部厚別支部(栗井真由美支部長)では、苫小牧・虎杖浜方面へ日帰り研修旅行を実施し、部員24名と職員4名が参加しました。

出発後のバス内で、今回のメインイベントであった支笏湖水中観光船ツアーが強風のため急遽中止に。思わぬハプニングからのスタートとなりましたが、代わりに苫小牧市美術博物館にてアイヌ文化や樽前山と勇払原野の自然や歴史を見学。旅行経験の豊富な部員の皆さまも初めて訪れる施設だったこともあり、昔懐かしい道具や着物の展示を興味深く見学しました。その後、ぶらっと食堂にて昼食をとり、「よいとまけ」で有名な三星苫小牧本店や虎杖浜周辺で海産物を購入。最後に、昨年リニューアルした虎杖浜ホテルの日帰り入浴で疲れを癒し、帰路へつきました。

栗井真由美支部長は「今回も多くの皆さまにご参加いただき、皆さまが笑顔でお話ししている光景を見て大変嬉しく思いました」と話していました。

(須澤特派員)



女性部厚別支部集合写真(支笏洞爺国立公園 支笏湖温泉にて)。

7/11(金)

青色申告会・資産管理部会手稲支部

赤平・滝川方面へ合同日帰り研修

青色申告会手稲支部(佐々木勝男支部長)・資産管理部会手稲支部(高田信利支部長)では、赤平・滝川方面へ合同日帰り研修旅行を実施し、部会員24名と職員2名が参加しました。

「赤平市炭鉱遺産ガイダンス施設」では、実際に赤平炭鉱で働いていた元炭鉱マンによるガイドの解説を聞きながら、旧住友赤平炭鉱立坑櫓等の建屋内部を見学。経験者ならではのリアルな体験談を交えた解説に、部会員の皆さまも思わず聞き入っていました。また、見学終了後には「とても興味深かった」「来て良かった」という喜びの声を聞くことができました。

昼食は「松尾ジンギスカン滝川本店」にて、ラムジンギスカンのセットを堪能。その後は、「ソメスサドル砂川ファクトリー&ショールーム」や「北菓楼 砂川本店」などにも立ち寄り、お買い物も満喫。帰りのバスでは、大きな紙袋を抱えている方もたくさん見受けられ、皆さま大満足の合同研修旅行となりました。

(中村特派員)



青色申告会・資産管理部会手稲支部集合写真(「赤平市炭鉱遺産ガイダンス施設」にて)。

7/12(土)

共済部推進課

「ワーキングプレママ・パパの体験教室」

共済部推進課では、JA共済連北海道札幌支所と連携し、札幌エルプラザ内の札幌市男女共同参画センターで開催された「ワーキングプレママ・パパの体験教室」に、「子育てに関するお金の話」担当として参加しました。

この企画は、第一子を迎える共働きの夫婦を対象に、「すぐに役立つ育児体験」として公益財団法人母子衛生研究会が主催。1グループ10組×5グループが5つの部屋を順に巡り、おむつ替えや調乳等を学びました。

JA共済ではそのうち1室を受け持ち、医療費や教育費といった子育てにかかる費用や手当の有無などについて説明。個別にご相談いただけるように4つのブースを設営し、共済部職員とJA共済連職員の計4名で対応。子育てには想像以上にお金がかかること、それに対してどのように備えるのかを早めに検討し、備えることの大切さをお話ししました。



相談内容に応じて、NISA や貯金で備える方法と共済との違いなども丁寧に説明し、より詳細な説明を希望される方には設計書の郵送もご案内しました。

7/14(月)

女性部北札幌支部

日帰り研修でエスコンプレミアムツアー

女性部北札幌支部(土谷眞理子支部長)では、エスコンプフィールドHOKKAIDOなどを巡る日帰り研修旅行を実施し、部員12名と職員3名が参加しました。エスコンプフィールドHOKKAIDOでは、エスコンププレミアムツアーを開催。普段入ることのできない監督室や選手のロッカールームを見学し、部員の皆さまは大興奮でした。

昼食はくるるの杜にて、たくさんの野菜料理をバイキング形式で堪能。その後、清田地区の組合員の皆さまが営む清田しいたけファーム、コッコテラス、自然満喫倶楽部にてお買い物を楽しみ、帰路につきました。

土谷眞理子支部長は「今回は、女性部北札幌支部では今まであまり行くことがなかった札幌市近郊を回り、札幌市でもこんなに楽しく観光できるところがあるのだと再認識できた、とても良い研修旅行でした」と話していました。

(稲村特派員)



女性部北札幌支部集合写真
(エスコンプフィールドHOKKAIDOにて)。

7/15(火)

JAさっぽろ

北海道札幌伏見支援学校で食育授業

JAさっぽろでは、札幌市中央区の北海道札幌伏見支援学校高等学校3学年にて食育授業を実施しました。同校には知的障がいのある児童・生徒が在籍し、将来の社会生活に必要な知識や技能を身に付けることを目的に様々なことを学んでいます。

授業では、野菜に関するクイズや生産者の仕事を紹介するオリジナル動画を上映。JAさっぽろの青年部長や女性部長、職員らが札幌の農業の現状や魅力について語ると、生徒たちは熱心に耳を傾けていました。

また、普段は札幌産農産物を給食で味わう機会が少ないことから、この日はJAさっぽろが特別に野菜を提供し、「札幌野菜給食」を実施。札幌のブランドほうれん草「ポラスタ」や、直売所で人気の切り干し大根など5品目が給食に登場。生徒たちは「動画で見た野菜を食べたくなった」「また次の授業も楽しみ」と話し、札幌の農業への理解を深めていました。9月には第2回の食育授業も予定されており、今後も地域と連携した食育活動を続けていく方針です。

JAさっぽろは、生徒たちが安心して食や農業に触れながら自分のペースで学べる時間を大切にし、一緒に成長できる場を作っていきます。



JAさっぽろ産のキャベツ、小松菜、しいたけなどを使用した栄養満点給食！



畑で記念撮影。

7/18(金)

青色申告会・資産管理部会琴似支部

ウポポイで合同現地研修会

青色申告会琴似支部(近藤克宜支部長)・資産管理部会琴似支部(池田康幸支部長)では、合同現地研修会を実施し、部会員29名が参加しました。

今回は、白老にあるウポポイ(民族共生象徴空間)を見学。アイヌ語や伝統工芸に触れることで、アイヌの世界観や自然観などを改めて知る貴重な機会となりました。

昼食は、支笏湖の湖畔に佇む「しこつ湖 鶴雅リゾート スパ水の譚」にてランチビュッフェを堪能。昼食後は、バスで道の駅「サーモンパーク千歳」に向かい、お買い物を楽しみました。

たくさんの方の部会員の皆さまにご参加いただいたことで親睦を深めることができ、とても充実した合同研修会となりました。
(谷本特派員)



青色申告会・資産管理部会琴似支部集合写真(ウポポイ(民族共生象徴空間)にて)。

7/19(土)

「大浜みやこ」初セリ

秀品5玉7万円の高値！

「大浜みやこ」の初セリが例年通りの日程で開催され、秀品5玉(10kg)が7万円の高値で取引されました。

「大浜みやこ」は、手稲山口や石狩市の一部で栽培されているブランドかぼちゃ。検査員による厳格な基準をクリアした高品質なものだけが「大浜みやこ」として市場に出荷されます。でんぷん質が多く、ホクホクとした食感が特徴で、贈答品としても大人気。

今年は生産者8軒9名によって約600アールの作付面積で栽培され、約70トンを受穫し、9月中旬まで出荷が続く予定。当初は例年より生育が遅れ気味でしたが、5月中旬からの気温の回復により順調に生育し、例年より早い仕上がりとなりました。ぜひこの機会に、ホクホクとした旬の恵み「大浜みやこ」をご賞味ください。



初セリに立ち会った「大浜みやこ」生産者の皆さま。



5玉7万円の高値がついた「大浜みやこ」。

7/24(木)

青色申告会・資産管理部会新琴似支部

余市・積丹で日帰り合同研修会

青色申告会新琴似支部・資産管理部会新琴似支部（両部会ともに高橋良隆支部長）では、余市・積丹方面へ日帰り合同研修会を実施し、部会員22名が参加しました。

朝8時半に新琴似支店を出発し、神威岬へ。強風のため、岬の先まで行くことはできませんでしたが、可能な範囲で景色を眺め「積丹ブルー」と呼ばれる海の青さを堪能。お昼には積丹名物のうに井に舌鼓を打ちました。

食後は「東しゃこたん漁協直売所」や今年の4月15日にオープンした「道の駅ふるびら たらこミュージアム」でたくさんさんの魚介類を購入しました。

最後は、小樽の「北海道ワイン株式会社 おたるワインギャラリー」へ。ワインの試飲でほろ酔い気分。帰り道、皆さまの両手には赤や白のボトルが揺れていました。両部会の懇親を図ることができ、充実した研修会となりました。

（西村特派員）



青色申告会・資産管理部会新琴似支部集合写真（「道の駅ふるびら たらこミュージアム」にて）。

7/24(木)

青色申告会・資産管理部会白石支部

日帰り合同研修旅行

青色申告会白石支部（越野泰蔵支部長）・資産管理部会白石支部（兼子和敏支部長・長濱好博支部長）では、日帰り合同研修旅行を実施し、部会員14名が参加しました。

午前中は、国内で唯一立坑槽内部を見学できる「赤平市炭鉱遺産ガイダンス施設」へ。エネルギーを確保するための、先人たちの工夫や苦勞について興味深い説明を受けました。午後は、現役の航空機をそのまま展示する博物館として一般に開放されている「たきかわスカイミュージアム」を視察。

当日は記録的な猛暑でしたが、体調不良者を出すことなく、皆さま無事に帰宅。両部会の親睦を深めることができました。有意義な合同研修となりました。

（藤田特派員）



左：青色申告会・資産管理部会白石支部集合写真（「赤平市炭鉱遺産ガイダンス施設」にて）。

右：赤平市炭鉱遺産ガイダンス施設で説明を受ける一行。

7/25(金)

「サッポロスイカ」初セリ 昨年に引き続き最高値を記録

「サッポロスイカ」の初セリが、高温傾向と晴天が続いた影響で昨年より1週間ほど早く実施され、秀品2玉(3Lサイズ)に2万円という高値がつき、昨年に引き続き最高値を記録しました。

「サッポロスイカ」は、「大浜みやこ」と並ぶ手稲山口地区の特産品。砂地の畑で丁寧育てられ、果肉がしっかりとっていることや、昼夜の寒暖差によって生まれる抜群の甘みが高く評価されています。

今年は生産者1名によって約65アールの畑で栽培され、9月中旬まで札幌市内のスーパーや百貨店などで販売される予定。ぜひこの機会に、ご家族やご友人と一緒に、瑞々しく抜群の甘みを誇る「サッポロスイカ」をご堪能ください。

最高値がついた
「サッポロスイカ」



セリの会場は熱気に包まれていました。



果実部会の松森剛部会長(左)と、共に生産を行なう息子の諒さん(右)。PRを担当する「スイカレディー」を務める、諒さんの奥さま・咲季奈さん(中央)。

7/26(土)

HBC『あぐり王国北海道NEXT』に 厚別地区の小林さんご夫妻が出演！

JAグループ北海道が提供する広報番組『あぐり王国北海道NEXT』(HBC北海道放送)に、厚別地区組合員の小林一裕さん・祐美さんご夫妻が出演されました。

今回の放送では「札幌近郊でレタスを注目！」と題し、江別市で小林さんが手掛ける6種類のレタスを紹介。番組の冒頭では、小林農園の直売所を訪問。色とりどりのレタスが並ぶ様子や、祐美さんによるそれぞれのレタスの特徴の説明に、参加した「あぐりっこ」たちも興味津々。その後は畑に移動し、一裕さんから栽培方法や新鮮さを保つ工夫、多品種栽培へのこだわりについて直接話を聞く場面もありました。さらに、祐美さんが新鮮なレタスを使ったオリジナル料理を披露。試食した「あぐりっこ」たちからは「120点！」と大満足の声が上がりました。

小林一裕さんは「札幌近郊で新鮮なレタスを届けることにこだわって、これからも多くの方に美味しいレタスを味わっていただきたい」と話していました。

放送内容や、レタスを使ったレシピの詳細は、HBCの番組ホームページでもご覧いただけます。



16回に分けて行なわれる種まきや、同時に進行する様々な作業についての説明をしてくださった小林さんと、説明に耳を傾ける「あぐりっこ」たち。



それぞれのレタスの特徴を活かした3品「レタスシュウマイ」「ロメインレタスとベーコンの炒め物」「サラダチキンとレタスのサラダ」を実食!スタッフも含めておかわりをする人もいほど大人気でした!

8/9(土)
～10(日)

札幌プリンスホテル×

JAさっぽろ青年部・地物市場とれのさと

「札幌夏野菜マルシェ」を開催

JAさっぽろ青年部・地物市場とれのさとでは、札幌プリンスホテルと連携し、農業と観光の活性化を目的としたコラボレーション企画「札幌夏野菜マルシェ」をホテル前にて2日間限定で開催しました。

初日は、青年部員の朝採れ野菜やジンジャーエールシロップなどを販売。2日目には地物市場とれのさとが出店し、石狩産を中心とした新鮮な農作物が並びました。ホテル近郊の方だけでなく観光客の方もご来場。メロンやとうきびを箱で購入して道外へ発送する方も見られ、農産物はほぼ完売しました。

また同期間、ホテル1階のブッフェレストラン「ハプナ」では、大浜みやこやサッポロスイカなどJAさっぽろ産の農産物を15種類使用した特別メニューが提供され、賑わいを見せました。

JAさっぽろ青年部の大畑部長は「札幌圏の生産者の農産物を多くの方に味わっていただけて嬉しい。今後も、地域の皆さまに向けてはもちろん、観光の環境としても取り組みを進めたい」と抱負を述べました。



2日目にはとれのさとも出店して人参の詰め放題も実施され、大盛況でした。



1日目には、レタス、小松菜、空芯菜、とうきびなど、新鮮な農産物をJAさっぽろ青年部が対面販売。

札幌支部大会

- 1回戦 E P札幌(5-1)
- 2回戦 北海道ガス(9-1)
- 決勝戦 札幌市役所(9-0)

道央ブロック大会

- 1回戦 J A道央(7-4)
- 決勝戦 J B日本血液製剤機構(6-1)

全道大会

- 1回戦 OKOPPE ベースボールクラブ(12-0)
- 2回戦 六花亭(1-8)

JAさっぽろ野球部では、「北海道知事杯 第25回北海道軟式野球選抜選手権」に出場し、全道大会まで勝ち進んだものの、準々決勝で敗退し、全道ベスト8という結果となりました。

今大会におきましても、組合員の皆さまをはじめ、多くの方々に温かいご声援を賜り、誠にありがとうございました。また、会場まで駆けつけてくださった皆さまにも、心より感謝申し上げます。

今回の敗戦を糧とし、今後のJA野球大会および天皇賜杯においても、より一層精進し、上位進出を目指してまいります。引き続き、皆さまのご支援・ご声援を賜りますようお願い申し上げます。

7/12(土)
8/25(日)

JAさっぽろ野球部

【北海道知事杯】結果報告



JAさっぽろ野球部集合写真(札幌支部大会にて)。

JAさっぽろアグリアクション『地産知笑』コーナーでは、JAさっぽろ産の旬の食材と、その魅力を存分に活かしたお店をご紹介します。今回は、今が食べ頃のかぼちゃ「大浜みやこ」を使った、札幌名物スープカレーのお店を取材しました。地元が産んだ美味しさを知って笑顔になる『地産知笑』の輪を、もっともっと広げていきましょう。

地産知笑

No.04



05

秋の味覚と海の恵みが織りなす贅沢な一皿

大浜みやことえびグラタンの スープカレー

手稲山口産JAさっぽろブランドかぼちゃ「大浜みやこ」を使用した、甘みとコクが際立つスープカレー！更に、プリッとした丸ごと海老が入ったアツアツのチーズグラタンと、「大浜みやこ」のチップスを散らした逸品。ひと口ごとに秋の深まりを感じる、贅沢で満足感たっぷりの季節限定メニュー。ぜひこの機会にお楽しみください！

店内ご飲食 ¥1,620(税込)

「大浜みやこ」の自然な甘みと、スパイスの効いたスープカレーが絶妙にマッチしています。とろけるホワイトソースと炙りチーズ、ぷりぷりのエビが加わり、贅沢な味わいに仕上がっています。更に、かぼちゃチップスの香ばしさがアクセントとなり、最後まで飽きずに楽しめました。



左から
手稲支店 久保職員
経済部 喜多職員
経済部 山本職員

今年は「大浜みやことエビグラタンのスープカレー」をご用意しました。手稲山口産JAさっぽろブランドかぼちゃ「大浜みやこ」に、丸ごとのエビをのせ、ホワイトソースと炙りチーズで贅沢に仕上げています。香ばしいかぼちゃチップスがアクセントとなり、5種類から選べるコクと甘みの広がるスープとの相性も抜群です。

SAMA 手稲店でしか味わえない特別なスープカレーで、ぜひ素敵なひとときをお過ごしください。



SAMA 手稲店店長
平賀 裕也さん

SAMA 手稲店は、地域No.1を目指して、毎日こだわりのスープカレーをお届けしています。ゴロッと大きめにカットした野菜やお肉がたっぷり入った、ボリューム満点の一皿は、スパイスの香りと旨みがぎゅっと詰まった自慢の味わいです。季節限定メニューもご用意しておりますので、何度ご来店いただいても新しい美味しさに出会えます。

また、地元の食材を積極的に取り入れ、食を通じて地域を盛り上げていきたいと考えています。ぜひ一度、SAMA 手稲店へお越しください。スタッフ一同、心よりお待ちしております！

SAMA 手稲店

札幌市手稲区前田5条10丁目5-10

TEL 011-590-0483

● 営業時間／ 11:00～15:00(LO 14:30)

17:00～21:30(LO 21:00)

● 定休日／第二水曜日

SAMA 手稲店の詳細はこちらから▶



ATM 営業時間変更のお知らせ

2025 年 10 月 1 日(水)より ATM 営業時間を以下のとおり変更させていただきます。

皆さまには大変ご不便をおかけいたしますが、何卒ご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

店 名	変更前 ～2025 年 9 月 30 日(火)		変更後 2025 年 10 月 1 日(水)～	
	平 日	土曜日	平 日	土曜日
本店営業部 平岸支店 白石支店 琴似支店 手稲支店 清田支店 厚別支店 北札幌支店 篠路支店 新琴似支店	8：45～ 18：00	9：00～ 14：00	8：45～ <u>17：00</u>	9：00～ 14：00
南支店 西町支店 中央支店	8：45～ 18：00	休業	8：45～ <u>17：00</u>	休業
石狩八幡支店 石狩花畔支店	8：45～ 17：30	休業	8：45～ <u>17：00</u>	休業
北札幌支店店外 ATM(旧丘珠支店)	9：00～ 17：00	休業	9：00～ <u>16：30</u>	休業

※日曜日、祝日および年末年始につきましては休業させていただきます。

※「セブン銀行」「ローソン銀行」「イーネット」「ゆうちょ銀行」「その他提携金融機関」の ATM では、上記時間外も J Aバンクキャッシュカードによるご入金・ご出金・残高照会のサービスがご利用いただける場合があります(お取引によっては ATM 利用手数料がかかる場合がございます。詳細につきましては窓口へお問合せください)。

理事会だより

第4回定例理事会

令和7年7月30日(水)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年度決算版ディスクロージャー誌について
記載内容が説明され、可決決定。なお、7月末までに当組合ホームページで開示すること、および昨年同様ペーパーレス化の取り組みの一環として店舗および事務所に備え付けはしない旨が補足説明された。

2、『給与規程』の一部改正について

役職定年制度の廃止、および物価高騰等を考慮した管理職手当、並びに住宅手当の見直しに伴う所要の改正である旨が説明され、協議後、可決決定。

3、『就業規程』の一部改正について

役職定年制度の廃止、および職場の勤務実態に則った労働環境の変更運用とする所要の改正である旨が説明され、可決決定。

4、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、可決決定。

5、「ミニトマト集出荷貯蔵施設新築工事」に係る入札執行について

国の補助事業を活用した共撰受入体制の整備に伴う共同利用施設事業の概要等、および新築施工を一般競争入札で執行する建設工事の取り進めについて説明され、可決決定。

●報告事項

1、内部監査結果報告(令和7年度 第1四半期)

2、再発防止策の取組状況報告について

3、反社会的勢力との取引排除に係る対応状況について

4、令和7年度上期地区別懇談会資料に係る質問・意見等の広報誌掲載について

5、「JAさっぽろアグリアクションフェスタ2025」実施について

6、月寒中央ビル駐車場改修工事に係る入札結果報告について

7、令和7年度 第1四半期余裕金等運用実績報告

8、総体的なリスク量の報告について

9、「有価証券に係るリスクの量的管理」の報告について

10、農作物の作況報告

11、6月末財務状況報告

12、6月末組合員加入・脱退状況報告および未済持分譲渡報告

13、7月の動静と8月の予定について

14、札幌協同振興(株)の第1四半期実績報告

(閉会・午後3時45分)

JAさっぽろDATA

令和7年7月末業務実績

令和7年6月末業務実績

組合員数	正組合員	3,731名	3,746名
	准組合員	34,334名	34,229名
合 計		38,065名	37,975名
出資金残高		72億1千2百万円	71億5千7百万円
販売取扱高		8億3百万円	4億3千7百万円
購買供給高		11億7千9百万円	9億4千1百万円
貯金残高		3684億4千3百万円	3682億7千8百万円
融資残高		1108億3百万円	1103億7千6百万円
共済保有高		6298億3千3百万円	6308億円
施設建設取扱高		0円	0円
管理受託戸数		4,787戸	4,797戸

農業用廃プラスチック 受入日のご案内

「農ビ」と「農ポリ」の2種類に分別してください

該当する廃プラスチックは、以下の方法でまとめ、スムーズに処理できるよう準備をお願いいたします。受入については、例年通り指定された日時に回収場所へ廃プラを運搬していただき、処理費用は個人負担となりますので、予めご了承ください。

回収場所	受入日
南経済店	10月31日(金)
手稲経済店	11月4日(火)
清田経済店	11月5日(水)
経済部丘珠倉庫	11月6日(木)
上篠路倉庫	11月7日(金)

※石狩経済店(0133)66-4488については、随時受付しておりますので、お電話にてお問合せください。

〈まとめ方〉

1. 農ビと農ポリに分ける。

農ビ：「農ビ」マークがついている、主にハウス、トンネル用農ビフィルム

農ポリ：ポリエチレン製(マルチフィルム・肥料袋・軟質灌水チューブ・ハウスバンド・シート・フレコンバック)、ポリオフィレン製

2. 石や針金など硬い異物を取り除き、できるだけ土も落とす。

3. 一束の重さは10～20kgを目安として梱包する。

※回収量によって個別回収の対応も可能ですので、お問合せください(別途料金)。

〈廃プラスチック類処理費(運搬・処分)〉

処理費、運搬費等の増加が続いており、下記のとおり処理価格を改定させていただきます。何卒、ご理解いただきますようお願い申し上げます。

R6(改定前)：35円/kg → R7(改定後)：60円/kg(税別)

☆重量の目安 (新品の場合の目安のため、水や泥で2～3割は増える見込みです)

農ビ(幅1.5m、厚さ0.1mm)	肥料袋	農ポリ
100mで19.7kg	100枚で9.0kg	100mで8.3kg

お問合せ

経済部営農販売課 (011) 782-8130
または各経済店へ



× JAさっぽろ

「北海道の秋フェア」開催のお知らせ

札幌グランドホテルとJAさっぽろのコラボレーション企画「北海道の秋フェア」が、9月から10月末までの2か月間にわたり開催されます。

生産者が丹精込めて育てたJAさっぽろ産の農産物が登場し、札幌グランドホテルの伊藤総料理長をはじめとする調理長たちが、その魅力を最大限に引き出した料理をご提供いたします。

このフェアは札幌グランドホテル内のレストラン、ショップにて開催され、札幌伝統野菜の「札幌黄」をはじめ、「札幌大長ナンバン」「札幌大球」「札幌白ゴボウ」といった希少な農産物も使用されます。

秋の訪れを感じさせる、豊かな香りと深みのある味わいをぜひご堪能ください。



▶ 詳しくは、札幌グランドホテルのWEBサイトをご覧ください。



「さっぽろオータムフェスト」出店のお知らせ

「お肉じゅっ丁目」の会場、大通公園西10丁目でJAさっぽろのマルシェを開催します！

北海道の豊かな大地で育った、旬の野菜や果物が勢揃い。日替わりで登場する、採れたての新鮮な味覚をお楽しみください。

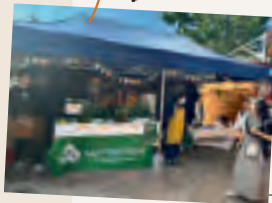
産地
直送！

新鮮な秋の味覚を大通公園で！

食欲の秋にぴったりのイベントです。お肉と一緒に、採れたての美味しい農産物もぜひお楽しみください。



出店情報



9月12日(金)～9月29日(月)

石狩産を中心とした農産物が集まる「とれのさと」が出店。色とりどりの新鮮野菜や、地域の特産品が並びます。

9月30日(火)～10月4日(土)

「JAさっぽろ青年部」が出店し、朝採れを中心とした新鮮野菜が並びます。この5日間限定で、札幌の人気店・奥芝商店とコラボした「生カレーパン」も1日300個(予定)限定で販売します。

農業 × 若きクリエイターの感性



JAさっぽろ青年部 × bisen コラボ紙袋プレゼント！

さっぽろオータムフェストで9月30日～10月4日、JAさっぽろ青年部と北海道芸術デザイン専門学校(bisen)の学生がコラボした、オリジナル紙袋が登場！「食」と「農業」への想いを、学生10名が個性豊かにデザイン。会場内マルシェで商品をお買い上げの方に、ここでしか手に入らない特別な紙袋をプレゼントします。若い感性が描く、札幌の農業の新しい魅力をぜひ会場でご体感ください！





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。

多品種・多品目を作られる中、落花生を作っていることに感動し、「落花生は土の中で成長する」という事を初めて知り、天下さんのところに伺うと、新しい感動や新しい知識をいただけます。いつもありがとうございます。

