

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
10月号
NO.323

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

食の樫プロジェクト Vol. 1

「とっておきレシピ」で

JAさっぽろ産野菜をもっと美味しく

熊倉ファームの飼料米
Photo by SOGA Takahiro

「やるなら今のうち」

—良い流れを見極めて、乗りこなす

石狩地区 くまくら ゆういち
熊倉 雄一さん



石狩川の右岸に広がる、広大な農業地帯の石狩市北生振地区。力強く稲穂を刈るのは、雄一さんが自ら手入れをしている愛用のコンバインだ。JAさっぽろ米麦振興会を牽引する若きリーダーが目標に掲げる「面白い」とは、

家族で営む広大な田園

あたり一面に水田が広がる北生振地区で、大型コンバインが快調に稲を刈っていく。操縦するのは、合同会社熊倉ファーム代表社員、熊倉雄一さんだ。家族5人で営む熊倉ファームは、家族経営による法人化をしてから8年目となる。経営面積64haのうち、水稲作付は22ha。ブランド米「ゆめぴりか」を9ha、飼料米を約13ha分育てており、石狩地区の米麦センターへの搬入を基本として出荷している。JAに出荷するのは、それが地域農業を活性化することに繋がると信じているからだ。

熊倉家3代目となる雄一さんは、当別高校農業科に通いつつ、農繁期には家の農業を手伝っていた。高校卒業後、すぐに就農し、現在は、実家である熊倉ファームの近くに妻・梨沙さん、6歳の娘・汐音さんと3人で暮らしており、JAさっぽろ米麦振興会の会長を務めなが

ら、より安全・安心な米麦の生産を目指して日々農業に打ち込んでいます。

「人間はタネが好き」

熊倉ファームでは、広大な圃場に育つ稲を家族で協力し、約2週間かけて収穫する。今年は高温傾向にあり、地域全体の収穫時期が平年より早まっている。更に、熊倉ファームでは収量も平年より高くなる見込みだ。

近年の異常気象と農業生産動向に対応するため、作付品目や品種は毎年検討していかねばならない。そんな中、熊倉ファームでは昨今の米需要に応えるため、転作小麦の作付面積の一部を来年から復田し、米の生産増を図る予定だという。家族で話し合って下した決断には、石狩産のお米、とりわけ新米へのこだわりが影響している。「やっぱり、新米はツヤが違う」と雄一さんは語る。雄一さんが稲を育てる中で強く意識しているのは、高校時代に学んだ



1



2



3



4



5

1. 夕焼けの中、稲穂を刈り進める雄一さん愛用のコンバイン。2. 父・守さん、母・美代子さん、弟・悟さん、妻・梨沙さん、そして雄一さんの5人で営む熊倉ファーム。3. 刈られた後の稲株。4. コンバインを運転する雄一さん。5. 母・美代子さんが運転するダンプに、コンバインから米が流し込まれる。

「人間はタネが好き」という言葉だ。タネとは穀物のことで、人間の生活に穀物は欠かせないという意味の印象深い教えだ。

稲作農家という職業に就いた今、「本当にその通りだ」と日々強く実感しているという。穀物がなければ、人間は生きていけない。とりわけ、お米は日本の主食だ。稲作は日本人の生活に不可欠だという確信があるからこそ、雄一さんはブレることなく稲を育て続ける。

「やるなら今のうち」

2年前に、JAさっぽろとJAいしかりが合併した。雄一さんは、これを転機と捉え、「何か面白いことをやりたい」と力強く語る。雄一さんにとっての「面白いこと」は、「地域活性化」と「食農教育」だ。

地域を活性化するために、雄一さんは以前、石狩市農業総合支援センターによる「石狩塾」という担い手主体の活動組織にて、婚活イベントなども企画した。地域や農産物をPRするために、積極的に取り組みを増やしていきたく考えている。

昨年度、雄一さんにはJA

さっぽろの新入職員農業実習にご協力いただいた。

「札幌の学校から依頼があればぜひ出向いて、JAさっぽろとしての食農教育をしたい」

食農教育を通して、「大変だけど、面白い」という農業そのものの良さを伝えたいと語る雄一さんの目は、希望に満ちてキラキラと輝いていた。

地区の垣根を越えて札幌の生産者とも交流したい。地域に、次世代の農業の担い手を呼び込みたい——雄一さんの意気込みはとどまるところを知らない。その原点にあるのは「石狩産のお米を知ってほしい」という願いだ。「石狩産のお米を食べてほしい」そんな想いから始まった活動は、裾野を広げ、更にたくさんの「面白いこと」に繋がっていく。

「合併して2年。今まで交流のなかった生産者と出会えるチャンスも増えている。このタイミングで守りに入っちゃダメ。やるなら今のうち」

変化を前向きに捉え、自らの考えをカタチにする。雄一さんの「面白いこと」は更に伝播し、地域を元気にしていくことだろう。

受け継がれる味、 未来へ紡ぐ札幌の恵み。

食の襷プロジェクト Vol.1

この世には、未来へ繋ぎたくても、受け継ぐ人がなく静かに消えていくモノやコトがたくさんあります。札幌の肥沃な大地が育んできた伝統野菜もまた、その一つです。このかけがえのない恵みを未来へ紡ぐため、JAさっぽろと、札幌を代表する食のプロフェッショナルたちが「食の襷プロジェクト」として力を合わせます。それぞれの強みを持ち寄り、一本の襷を繋ぐように、伝統野菜の新たな価値を創造します。

この襷には、先人たちの知恵と未来への希望が込められています。

『虹の大樹』では、10月と11月の2号に渡ってこのプロジェクトを特集してまいります。



※商品は現在開発中のため、イメージ写真となります。



札幌を代表するスープカレーの名店、奥芝商店。札幌白ゴボウ、札幌大球、札幌黄といった伝統野菜が主役の、札幌のソウルフードともいえるスペシャルスープカレーを販売いたします。地元の恵みがたっぷり詰まった、ここでしか味わえない一杯を、ぜひ。

奥芝商店

[スープカレー]

10月24日(金)・25日(土)、地物市場とれのさにて1日限定100食販売予定



奥芝商店
WEB サイト

2年前にJAさっぽろ様のご紹介で、札幌の農家さんと出会いました。これまでに畑で感じた熱い想いと、素材を活かす工夫を、一杯のスープカレーに込めていきます。今回は更に、さっぽろオータムフェストにて、JAさっぽろ青年部様と札幌黄を使った生カレーパンを販売させていただきました。お客さまに感動を届ける一杯を通じて、北海道から全国へと、この素晴らしい伝統野菜の魅力を発信してまいります。



奥芝商店
統括マネージャー
藤田 拓磨さん



756円(税込)



北海道の迎賓館として歴史を刻む札幌グランドホテル。伊藤総料理長監修のもと、札幌大長ナンパンの深い旨みと独特の辛みを最大限に引き出したオリジナルの南蛮味噌に加え、「北海道の秋フェア」の際に札幌伝統野菜を使用したパンを製造・販売いたします。ホテルの確かな技術で、力強い味わいを新しい美味しさへと昇華させました。

札幌グランドホテル

ザ・ベーカリー&ペイストリー

札幌市中央区北1条西4丁目 札幌グランドホテル 東館1階
TEL 011-261-3311



札幌グランドホテル
WEB サイト

4年前にJAさっぽろ様と「札幌伝統野菜パン」を開発した際、生産者の方々の畑を訪れ、その熱い想いや愛情に触れる機会をいただきました。その感動が心を動かし、以前より販売していた南蛮味噌に「札幌大長ナンパン」を使わせていただくことになりました。これからも、料理を通して生産者の皆さまの情熱を伝え、食を介して生産者とお客さまの心を繋ぎ、札幌が誇る伝統野菜を未来に残していきたいと考えております。



札幌グランドホテル
総料理長
伊藤 博之さん

札幌伝統野菜とは…

明治時代から今日まで、札幌の豊かな大地と人々の手によって守り伝えられてきた、「サッポロ」の名を冠するこの地ならではの宝物です。時代の移り変わりとともに姿を消しつつある中、先人たちの知恵と努力が詰まったこれらの野菜を未来へ受け継いでいくことは、札幌の食文化を守るうえで欠かせません。JAさっぽろは、5種類の伝統野菜の栽培・普及に力を注ぎ、地域の誇りとして次世代へ繋げる取り組みを続けています。

【札幌黄】

甘みとコクが際立つ、札幌発祥の希少な玉ねぎ。加熱すると更に甘みが増すのが特徴です。

【札幌大球】

大きくて肉厚、漬物にぴったりのキャベツ。直径50cm、重さ20kgにも育ち、シャキシャキとした食感が特徴です。

【サッポロミドリ】

色鮮やかで甘い、札幌生まれの枝豆。実入りが良く、茹でると鮮やかな緑色と豊かな風味が楽しめます。

【札幌大長ナンバン】

大ぶりで辛みが強い、札幌ならではの唐辛子。長さ12cmほどに育つのが特徴です。

【札幌白ゴボウ】

白くて香り高く、食感が良いゴボウ。皮も果肉も白く、柔らかかな口当たりと豊かな香りが料理を引き立てます。



※商品は現在開発中のため、イメージ写真となります。



11月未まで
ショコラティエ
マサール4店舗で
販売予定



702円(税込)



北海道の食文化を長年牽引してきた料理研究家、星澤幸子先生。冬の味覚の象徴である札幌大球を使った伝統的な「ニシン漬け」を、星澤先生監修のもと限定販売いたします。懐かしい味が、今、また多くの食卓を温かく灯します。

星澤クッキングスタジオ

販売場所：札幌駅前通地下歩行空間チ・カ・ホにて

札幌伝統野菜は、この土地で育った私たちにとって、まさに『身土不二』の教えを体現するものです。この土地のものをいただくことが、私たちの心と体を作ってくれます。私も自分なりのレシピで札幌大球を使用したニシン漬けを毎年大量に作りますが、身の厚さと食感で、見た目にも味にも他のものとは格段に違いがあります。今後も伝統を残し、語り継ぎたい食文化とともに育ってきた札幌大球が、ご馳走として皆さまの食卓にのぼることを心から願っています。



料理研究家
星澤 幸子さん

ショコラティエ マサール

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
WEBサイト

京都・宇治の抹茶を使ったしっとりとした生地に、札幌伝統野菜の枝豆「サッポロミドリ」と柚子のコンフィチュールを混ぜ込んだ、軽い口どけのバタークリームを合わせました。柚子の爽やかな香りが枝豆の風味を引き立て、その余韻を最後まで楽しめる逸品です。このお菓子が、生産者の方々の想いを伝える架け橋となり、札幌が誇る伝統野菜を未来に残していくきっかけになれば幸いです。



ショコラティエ マサール
制作担当
市原 希望さん

今後の販売情報など、詳しいご案内はJAさっぽろ公式LINEや、各企業のホームページにて随時お知らせいたします。札幌の伝統野菜を未来へ繋ぐ「食の糧プロジェクト」に、ぜひご注目ください。未来へ繋ぐ一皿を、皆さまの食卓にも。

「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!

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。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さっぽろ軽部組合長・須合副組合長が、玉ねぎを使った2品を調理。

須合副組合長は
“バジルチキンカレー”
を担当



玉ねぎを丁寧にみじん切ります。



鶏肉に下味をつけておくと美味しくなるんです。



カレー粉が加わって一気に良い香りが立ち込めます。



ココナッツミルクで後味まろやか、みんな大好きチキンカレーの完成!

軽部組合長は
“フライパンで! 秋鮭のみそマヨちゃん焼き”
を担当



塩・こしょうをもみ込み、鮭の下準備。



皮面から焼くのがポイント。



野菜をたっぷり入れて栄養満点!



マヨネーズがアクセントになった、一味違うちゃん焼きの完成!

10月は、北海道産の玉ねぎと鮭が美味しい季節です。北海道のソウルフードにマヨネーズを加えて、旬の味をぜひお試しください。味噌とマヨネーズのコクと、玉ねぎの甘みが絶妙にマッチして美味しいですよ。

バジルソースの香りが食欲をそそり、鶏肉の旨みをぐっと引き立ててくれます。これ一本で本格的な味が出せるので、普段料理をしない私も手軽に調理できました。朝食や時短メニューにオススメです。

完成! /





調理時間 20分

バジルチキンカレー

材料
(4人分)

玉ねぎ … 1/2 個(94g)
鶏むね肉 … 2 枚(360g)
トマト水煮 … 1/2 缶(200g)
ココナッツミルク … 250ml

サラダ油 … 大さじ 1
水 … 200ml
キューピー Italiante バジルソース … 大さじ 9 + 適量

A
カレー粉 … 大さじ 2
塩 … 小さじ 1
こしょう … 少々

作り方

- ① 玉ねぎはみじん切りにする。
- ② 鶏むね肉はひと口大に切り、食品用保存袋に入れ、バジルソース大さじ 5 で和える。
- ③ 鍋に油をひいて熱し、①を入れて少し焦げ目がつくまで炒める。
トマト水煮を加え、水分を飛ばしながら炒める。
ペースト状になったら②とAを入れて炒める。
- ④ ③の鶏むね肉の色が変わったら、ココナッツミルクと水を加え、
とろみがつくまで約 10 分煮る。バジルソース大さじ 4 を入れ、混ぜ合わせる。
- ⑤ 器に④を盛りつけ、残りのバジルソースをかける。
- ⑥ 別の器にご飯を盛りつけ、⑤を添える。



このレシピに
使われている
商品

キューピー
Italiante
バジルソース



調理時間 25分

フライパンで! 秋鮭のみそマヨちゃんちゃん焼き

材料
(4人分)

鮭(生) … 4 切れ(400g)
キャベツ … 1/3 個(270g)
玉ねぎ … 1 個(190g)
ぶなしめじ … 1 パック(100g)
にんじん … 1/3 本(60g)
塩 … 少々
こしょう … 少々

バター … 大さじ 2
A
合わせ味噌 … 大さじ 3
砂糖 … 大さじ 1
みりん … 大さじ 1
酒 … 大さじ 1
キューピー マヨネーズ … 大さじ 6

作り方

- ① 鮭は両面に塩・こしょうをし、水滴が浮き出てきたら、よくふきとる。
- ② キャベツはざく切りにする。玉ねぎは 5mm 幅の薄切りにする。
ぶなしめじは石づきを取り、小房に分ける。にんじんは皮をむき、短冊切りにする。
- ③ フライパンにバターを入れて熱し、①の両面に焼き色をつけ、いったん取り出す。
- ④ ③のフライパンに②を入れてさっと炒め、③の鮭のをせ、
混ぜ合わせた A の 2/3 量を回しかけ、ふたをして約 10 分蒸し焼きにする。
野菜に火が通ったら、残りの A をかける。



このレシピに
使われている
商品

キューピー
マヨネーズ

調理のポイント ホットプレートで調理しても、美味しく作れます。

8/3(日)

厚別支店

毎年恒例のJAまつり

厚別支店では、毎年恒例のJAまつりを開催し、地域住民の皆さまが多数来場されました。

青年部コーナーでは、焼きそば・焼きとり、女性部コーナーでは、ゆできび・ポテトフライなどの販売を行ない、見事完売。ステージでは、平岸天神太鼓やヒップホップダンスのほか、ピエロのTeTe(テテ)によるパフォーマンスステージを開催。来場者が参加する「とうきびの早むきゲーム」では子どもが例年より多く、会場は大いに盛り上がりました。

当日は猛暑日であったため、熱中症対策として水分補給を各自充分に行ないながら、体調不良者を出すことなく安全にイベントを運営。「地域組合員や地域住民とのふれあいとコミュニケーション」という開催目的をしっかりと形にできた、意義深い一日となりました。

(堺特派員)



青年部コーナーで振舞われた鉄板料理。



女性部コーナーで販売された枝豆。



ステージで行なわれた「とうきびの早むきゲーム」で会場は大盛り上がり！

8/28(木)

女性部琴似支部

陶芸工房で日帰り研修

女性部琴似支部(遠藤多壽子支部長)では江別市方面へ日帰り研修を実施し、部員7名と職員3名が参加しました。

当日は、江別市にてランチと陶芸体験プランを提供している「風の村 ファームレストランチ食祭」を訪問。午前中は、陶芸工房にて職人さんから丁寧に教えてもらいながら、皆さま創意工夫を凝らした作品を1〜2点作成しました。色付けと焼成工程を経て完成となるため、皆さまのお手元に届くのは2〜3ヵ月後となる予定です。

作業を終えた後は、お待ちかねのランチタイム。同敷地内で運営されているファームレストランチへ移動し、化学調味料をできるだけ使わない、こだわりのお料理をお腹いっぱい堪能しました。敷地内にある農園で育てた新鮮な野菜を味わうことができ、皆さま大満足の日帰り研修となりました。(奥村特派員)



職人さんのアドバイスで素敵な作品に。焼き上がりが楽しみです。



女性部琴似支部集合写真(風の村ファームレストランチ食祭にて)。

8/21(木)

青年部北札幌支部

札幌北小学校で出前授業

青年部北札幌支部(荒木徹也支部長)では、札幌市東区にある札幌市立札幌北小学校にて、3年生の児童約200名を対象に出前授業を行いました。

札幌市立札幌北小学校では授業の一環として「札幌黄」を育てており、児童たちが農家の方の営農状況に興味を持ったことが今回の取り組みのきっかけとなりました。

授業では、青年部北札幌支部の荒木徹也支部長、氏家正喜さん、氏家智仁さん、更に北札幌支店の佐竹統括支店長が登場。玉ねぎの歴史や、玉ねぎ・ピーマン・オクラの育て方などについて解説しました。

学校で作っているものとの量や大きさの違いに、児童たちからは驚きの声が続出。最後には、時間に収まらないほど多くの質問が飛び出し、大盛況のうちに終了しました。

(津村特派員)



氏家正喜さん。



氏家智仁さん。



佐竹統括支店長(北札幌支店)。



授業を行なう荒木徹也支部長。

9/9(火)

畜産部会

令和7年度 牧草収量調査

畜産部会(萩中昭夫部会長)では、令和7年度の牧草収量調査(デントコーン)を実施し、部会員8名が参加しました。

調査は滞りなく行なわれ、午前中に終了。農業改良普及センターより「生育状況は昨年より5日程度早く、収穫も適期となっている」との講評のほか、「事故や怪我の無いように注意して収穫してください」という旨の呼びかけがありました。調査終了後は、北区にある焼肉店「牧歌園 新琴似店」にて昼食をとりながら歓談し、参加部会員の懇親を深めました。

(中川特派員)



畜産部会 集合写真。

8/8(金)

女性部本部

JAさっぽろの多彩な農業を知る！ 現地研修バスツアー開催

女性部本部(嶋知子部長)では、札幌近郊を巡る日帰りバスツアーを実施し、部員24名と女性理事2名が参加しました。

この研修は「札幌近郊の多岐にわたる農業を知り、その魅力を伝える一端を担いたい！」という思いから企画され、今年で4回目の実施となりました。今回も、青年部員や関係各所のご協力をいただきながら開催。当日は、しのろとれたてっこ・札幌黄生ラーメンでお馴染みの「北海道メンフーズ」・西町地区の組合員「草間花園」、そしてHBC社屋等を訪問。生産者の皆さまの熱い想いや、札幌農業の奥深さを実感しました。お昼は札幌プリンスホテルにて、JAさっぽろとホテルのコラボレーション企画によるブッフェを堪能。JAさっぽろの農産物を10種類以上使用したメニューが並び、参加部員の皆さまも笑顔で食事を楽しみました。

嶋部長は「本部の研修を通じて、多くの方々にJAさっぽろの農産物や携わってくださる方々の魅力を伝えていきたいです。そして、女性部が元気で笑顔溢れる活動を続けていきたい」と話していました。



草間花園では、参加者全員にガーベラのプレゼントもあり、皆さま大喜び。



『めぐり王国北海道NEXT』でもお馴染みのHBCを見学。当日はグッチーさんも登場してくださり、皆さま大盛り上がりでした。



9/20(土)

青年部本部・女性部本部

「さとらんど たまねぎフェア2025」に出店！ 大好評の女性部特製豚汁販売では、過去最高の321杯を記録！

青年部本部(大畑一郎部長)と女性部本部(嶋知子部長)は、サッポロさとらんどで開催された「たまねぎフェア2025」に出店。玉ねぎの詰め放題と特製豚汁の販売を行いました。

青年部によるたまねぎ詰め放題コーナーでは、北札幌地区と篠路地区の部員が丹精込めて育てた玉ねぎ480kgを用意。開始早々から多くのお客さまが詰め放題を楽しみ、積み上げられた玉ねぎは次々に売れていき、開始からわずか1時間で完売となりました。

女性部の特製豚汁は、「札幌近郊で美味しい農畜産物が生産されていると知ってほしい」との想いから、札幌黄や札幌白ゴボウなど、札幌産の食材にこだわって調理。今年も21名の部員の皆さまにご協力いただき、これまでで最多の321杯を販売。豚汁を目当てに来場されたお客さまも多く、大鍋4つが空となる大盛況ぶりでした。青年部と女性部では、地元の農畜産物の魅力をより多くの方に伝えられるよう、今後も様々な活動に取り組んでまいります。



ご協力いただいた部員の皆さま。



青年部員の皆さまが丹精込めて育てた玉ねぎは、大好評でした！

8/20(水)

JAさっぽろ野球部 全国大会へ向け、 札幌市役所へ表敬訪問

南北海道代表として「天皇賜杯 第80回全日本軟式野球大会 ENEOS トーナメント」に出場するJAさっぽろ野球部では、札幌市役所を表敬訪問し、大会での健闘を誓いました。

齊藤竜太監督(石狩花畔支店)は「今年はJAさっぽろ旋風」を巻き起こし、市民の皆さま・組合員の皆さまに良い報告ができるように頑張りたい」と力強く抱負を述べました。また、主将の外石和也内野手(厚別支店)は「応援してくださる皆さまのために、良い結果を残したい」と意気込みを語り、池田祐太投手(厚別支店)は「チーム一丸となり、1点でも少なく抑えたい」とコメント。JAさっぽろ野球部にとって初めての天皇賜杯全国大会に向け、決意を新たにしました。



札幌市役所にて加藤副市長(中央)と記念撮影。

9/3(水)
~10(水)

JAさっぽろ野球部 全国大会で念願の初勝利！

JAさっぽろ野球部は、9月3日~4日に開催された「第63回全道JA野球大会」へ石狩地区代表として出場。更に、9月5日~10日に秋田県で開催された「天皇賜杯 第80回全日本軟式野球大会 ENEOS トーナメント」へ南北海道代表として出場しました。

全道JA野球大会では、準々決勝でJA中標津に勝利したものの、準決勝でJA道央に惜敗。

天皇賜杯では、1回戦で大分代表のCRASUS CHEMICALと対戦。見事逆転勝利し、記念すべき全国大会1勝目を挙げました。

2回戦目は、京都代表のSECカーボン株式会社と対戦。土砂降りの中、JAさっぽろらしく「打たれたら打ち返す」粘り強さで善戦したものの、9-10で惜しくも敗れました。

両大会を通じて、組合員の皆さまをはじめ、関係者の皆さまから温かいご声援をいただき、誠にありがとうございました。今後より一層精進してまいりますので、引き続きご支援・ご声援のほどよろしくお願いいたします。



天皇賜杯開会式の様子(秋田県横手市「グリーンスタジアムよこて」にて)。

第63回全道JA野球大会

準々決勝 JA中標津(5-0)
(延長8回タイブレーク)

準決勝 JA道央(3-5)

天皇賜杯 第80回全日本軟式野球大会 ENEOS トーナメント

1回戦
CRASUS CHEMICAL(3-2)

2回戦
SECカーボン株式会社(9-10)

STV

「どさんこワイド179」に出演！

JAさっぽろの生産者と職員が
直売所や農産物の魅力をPR

JAさっぽろの生産者と職員が、STV「どさんこワイド179」の人気コーナー「お絵かきですよ！」および「30秒PRコーナー」に出演し、JA直売所や生産者のお店の魅力をたっぷりご紹介しました。

「お絵かきですよ！」には今年2回目の出演。今回は3日間にわたり、各直売所で旬を迎えた農産物やおすすめ商品を楽しく発信しました。また、「30秒PRコーナー」では、JA祭りや収穫祭の見どころを元氣いっばいにPRしました。

今後も札幌という大きな消費地の強みを活かし、生産者と職員が力を合わせて、安全・安心で美味しい農産物やイベントの魅力を積極的に発信してまいります。



JAさっぽろ ていね収穫祭をPR

左から 山田職員 山本職員



田中果樹園さん ぶどう狩りをPR

左から 神野職員 田中 和幸さん



とれたてっこ南
直売所や札幌伝統野菜パン販売をPR

左から 金職員 西嶋職員



永光農園さん
ココテラスの新鮮卵・シフォンケーキなどをPR

左から 永光 洋明さん 進司君



しのろとれたてっこ とうきび収穫祭をPR

左から 谷越職員 武田 慈喜さん
丹羽 虎政さん

理事会だより

第5回定例理事会

令和7年8月29日(金)午後1時00分より、本店・統括支店の各会議室において、WEB形式による定例理事会が開催された。

●協議事項

1、令和7年 総代(改選)選挙に伴う諸事務手続き日程(案)について

現総代の任期満了が令和7年11月18日であり選挙日を令和7年11月7日に予定していること、および新総代就任までの諸事務手続きの日程について説明され、可決決定。

2、令和8年 役員改選に伴う諸事務手続き日程について

令和5年改選時の諸手続きに則って作成した令和8年役員改選に伴う諸事務手続き・日程案について説明され、可決決定。

3、『育児および介護休業規程』の一部改正について
令和7年10月から適用される法律改正に伴い事業主が求められている柔軟な働き方を実現するための所要の整備である旨が説明され、可決決定。

●報告事項

- 1、地区別懇談会の開催日程について
- 2、再発防止策の取組状況報告について
- 3、「マネー・ローンダリングおよびテロ資金供与

対策の実施状況等に関する実態把握」について

4、JA財務モニタリングおよびJA体制整備モニタリングに関する報告について

5、令和6年産 全期共計玉ねぎ最終精算について

6、農作物作況報告

7、7月末財務状況報告

8、7月末組合員加入・脱退状況報告および未済持分譲渡報告

9、8月の動静と9月の予定について

(閉会・午後2時35分)

JAさっぽろDATA

令和7年8月末業務実績

令和7年7月末業務実績

| 組合員数 | 正組合員 | 3,725名 | 3,747名 |
|---------|------|--------------|--------------|
| | 准組合員 | 34,370名 | 34,359名 |
| 合計 | | 38,095名 | 38,106名 |
| 出資金残高 | | 72億3千万円 | 72億1千2百万円 |
| 販売取扱高 | | 13億4千7百万円 | 8億3百万円 |
| 購買供給高 | | 14億2千1百万円 | 11億7千9百万円 |
| 貯金残高 | | 3,679億6千3百万円 | 3,684億4千3百万円 |
| 融資残高 | | 1,113億6百万円 | 1,108億3百万円 |
| 共済保有高 | | 6,294億4千3百万円 | 6,298億3千3百万円 |
| 施設建設取扱高 | | 0円 | 0円 |
| 管理受託戸数 | | 4,787戸 | 4,787戸 |

11月7日(金)は、総代選挙です！

本年11月18日で任期満了となる、総代の改選が11月7日(金)に行なわれます。

当丁Aの総代選挙は、第1区から第13区までの選挙区が設けられ、それぞれの選挙区ごとに定数(左表)を選挙しますが、立候補者および被推薦者が定数を超えない場合、投票は行ないません。

立候補する者、また推薦される者はいずれも正組合員の資格を有する者で、各投票所(各統括支店)に備え

付けられている届け出用紙に必要事項を記入し、当丁Aに届け出ることになっています。

届け出期間は、選挙掲示がなされる10月10日(金)～11月4日(火)までです。

なお、全選挙区より選挙管理者1名、選挙立会人3名と各選挙区より投票管理者・開票管理者各1名、投票立会人・開票立会人各3名を9月開催の定例理事会で選任いたしました。

| 選挙区 | 投票所 | 総代定数 |
|------------|--------|------|
| 第1選挙区(中央) | 中央支店 | 9 |
| 第2選挙区(新琴似) | 新琴似支店 | 47 |
| 第3選挙区(琴似) | 琴似支店 | 30 |
| 第4選挙区(篠路) | 篠路支店 | 68 |
| 第5選挙区(北札幌) | 北札幌支店 | 90 |
| 第6選挙区(白石) | 白石支店 | 50 |
| 第7選挙区(厚別) | 厚別支店 | 64 |
| 第8選挙区(平岸) | 平岸支店 | 18 |
| 第9選挙区(豊平) | 清田支店 | 45 |
| 第10選挙区(南) | 南支店 | 49 |
| 第11選挙区(西町) | 西町支店 | 27 |
| 第12選挙区(手稲) | 手稲支店 | 28 |
| 第13選挙区(石狩) | 石狩花畔支店 | 75 |
| 合計 | | 600 |

令和7年度

第2回地区別懇談会のご案内

左記の日程で令和7年度の第2回地区別懇談会を開催いたします。組合員の皆さまは、開催前にお届けする資料をご持参の上、ご出席くださいますようお願い申し上げます。

※詳細は支店よりご案内させていただきます。

| 開催日 | 地区名 | 開会時間 | 会場 |
|---------------|------|--------|-----------|
| 11月19日 (水) | 石狩八幡 | 9:30～ | 石狩八幡支店会議室 |
| | 石狩花畔 | | 花畔中央会館 |
| | 篠路 | 14:00～ | 篠路支店会議室 |
| | 新琴似 | | 新琴似支店会議室 |
| 11月20日 (木) | 南 | 9:30～ | 南支店会議室 |
| | 豊平 | | 清田区民センター |
| | 平岸 | 14:00～ | 平岸支店会議室 |
| | 白石 | | 白石支店会議室 |
| 11月21日 (金) | 琴似 | 14:00～ | 琴似支店会議室 |
| | 西町 | | 西町支店会議室 |
| 11月25日 (火) | 中央 | 9:30～ | 本店3階大会議室 |
| | 厚別 | | 厚別支店会議室 |
| | 手稲 | 14:00～ | 手稲支店会議室 |
| | 北札幌 | | 北札幌支店会議室 |

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や商品をご紹介します。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。



06

札幌の伝統野菜で魅せる 枝豆サッポロミドリの ミゼラブル

自然な甘みが優しく、口当たりも良くてとても食べやすいです。更に、柚子の風味が加わることで爽やかさがプラスされ、後味までさっぱりと楽しめます。素材の良さがしっかりと感じられる上に、JAさっぽろならではの特別感もあり、ここでしか出会えない贅沢な逸品。食べるたびに、サッポロミドリの魅力を再発見できるスイーツです。

中央支店 左から
松坂職員・盛職員・久末職員

JAさっぽろ
アグリアクション

地産知笑

香 味 香 しい

No.05





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。

日が沈む時間に、より一層黄金色に染まり、収穫までに立派に実り頭を垂れた姿は、なにもものにも代えがたい「命」を感じました。育てることの偉大さを目の当たりにしました。

