

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」

2026年
3月号
NO.327

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

先人が繋いできた
「樗」を未来へ

90年以上の歴史をもつ小林牧場の風景

Photo by SOGA Takahiro

巡りゆく土と、生命の雫。

——「小林牧場物語」が描く、100年先の風景

厚別地区 こばやし のりひこ 小林 紀彦さん ともゆき 智行さん



昭和7年、札幌・厚別もみじ台の地で一頭の牛と共に、祖父・政吉さんの代から始まった小林牧場。時代の変遷とともに上野幌、現在の西野幌へと舞台を移しながら、九十余年にわたり生命の営みに寄り添う日々を積み重ねてきた。その歩みは、いつしか揺るぎない信念の道となった。

技術と土壌の融合 土に始まり、土に還る

森と田畑が溶け合う江別市西野幌。札幌との境界に位置するこの地には、開拓時代の原風景が今も静かに息づいている。早朝、森が吐き出す清浄な空気の中、小林牧場は確かな存在感を放ち佇む。

広々とした牛舎では、約640頭の牛たちが穏やかに反芻を繰り返す。そんな光景に、共に生きる生命への敬意が漂う。3代目・紀彦さんは語る。

「僕たちの仕事は、単に牛乳を搾るだけではありません。土を耕し、良い餌を作り、牛を健康やかに育てる。そして恵みを再び土へ。こうした循環を成立させることが重要なんです」

その言葉に象徴されるのが、自給飼料型酪農・循環型酪農だ。牧草やデントコーンの飼料を自社で栽培し、健やかな牛を育む。また、排泄物を再生可能

エネルギーへ変えるバイオガスプラントを稼働させ、循環の高度化も実現した。

こうした先進的なシステムをいち早く形にできたのも、移りゆく時代と粘り強く向き合い、牛・土・人を慈しみ、育て上げてきた「小林牧場の積み重ね」があったからに他ならない。

「土が草を育み、牛の糧となり、再び土へと還る」

エネルギーまでも自給するこの円環の物語は、今も力強く書き継がれている。

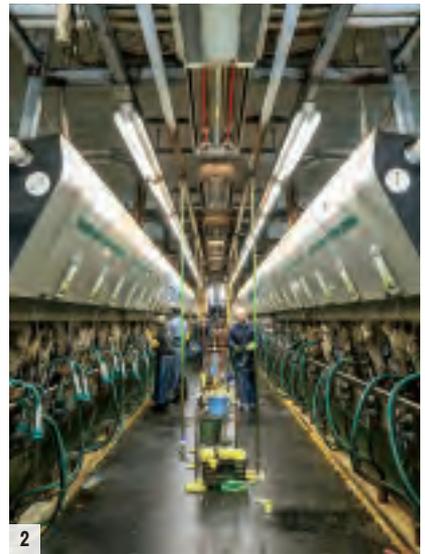
次世代へ繋ぐ 「想い」の継承

現在、牧場を率いるのは、兄・紀彦さんと弟・智行さんだ。二人は、父・惟彦ただひこさんが築いた礎に新しい時代の視点を吹き込んだ。

二人が常に心に留めているのは、単なる効率ではない。「誰が、どんな想いで搾ったのか」という、造り手の体温が伝わる



1



2



3



4

1. 約300頭の搾乳牛たちの表情が、健やかな日々の営みを無言で証明している。2. 1日2回搾乳された生乳は、近隣の新札幌乳業へ。この圧倒的な速さが「小林牧場物語」の新鮮さを物語る。3. 6次化を実現したソフトクリーム工房。絶品ソフトを堪能でき、「小林牧場物語」ブランドの商品も買うことができる。4. 先代の礎に兄弟の新しい視点を加え確立したバイオガスプラント。排泄物から電気を起こし循環を高度化させる。

「顔の見える」製品を届けることだ。その信念は物流の速さにも表れている。搾りたての生乳はわずか10分で近隣の工場へ運ばれ、他と混ざることのない専用ラインでパックされる。

「愛情をかけた分だけ、牛は必ず誠実に応えてくれます。札幌に近い立地を活かし、究極の鮮度で食卓へ届けたい。このラベルには、私たち家族の想いがすべて詰まっているんです」

智行さんの言葉には、生産者としての揺るぎない誇りが滲む。

兄弟で切磋琢磨し、互いの視点を磨き合いながら「より良い牛乳を届けたい」という共通の想いで歩みを進めてきた。その想いは今、次代の主役である互いの息子たちへ託されている。父たちの背中を追い、泥にまみれて牧場を支える彼らもまた、自らの足で土に立ち、先代から続く道をまっすぐに踏み固めている。家族が同じ志を持ち、共に汗を流す光景。それは、物語が100年先へ続いていく確かな証だ。

母が繋ぐ「食の本質」

小林牧場を語るうえで欠かせないのが、朗らかな笑顔で周囲

を包み込む母・ヨシ子さんの存在だ。出会う人を惹きつける温かな人柄は、地域に元気を灯している。手帳には、自らの手で整え、育ててきた野菜作りなどの記録がびっしりと書き込まれていた。

かつて北海道新聞の料理コーナーを担当し、また「A・C ネットワーク」として30年以上にわたりサッポロさとらんど等で食育活動を展開。牛乳も野菜も等しく「土からの授かりもの」だと伝えてきた。

「土をいじっていると元気が湧いてくるのよ。この喜びを次の世代に伝えたいね」

そう笑うヨシ子さんの手帳にはこれからも、育てていく野菜たちの愛おしい生命の記憶が大事に記されていくだろう。

一滴の牛乳に込められた想いを胸に、若き後継者たちが今日も牛舎を駆ける。野幌の森が育む空気と共に、一家が紡いできた誠実な時間は、これからも静かに積み重なり続ける。

小林牧場物語。――終わりのない生命と家族の歩みは、これからもこの大地と共に、一歩ずつ、着実に書き継がれていく。

先人が繋いできた「糧」を未来へ

札幌の豊かさを紡ぐ、JAさっぽろ伝統野菜普及プロジェクトの一年の歩み

札幌の大地には、先人たちが厳しい風土と向き合いながら、静かに育み、守り続けてきた「宝物」があります。それが、札幌伝統野菜です。今年度、JAさっぽろでは、このかけがえのない食文化を次の世代へと丁寧に手渡していくため、「糧(たすき)」プロジェクトを立ち上げました。

この一年、私たちは19の取り組みを通して、札幌の農業が持つたくましい底力を実感しました。この味が愛され続ける未来を願い、生産者・職員・企業が心をひとつにして踏み出した、確かな一歩。その歩みと19の取り組みをご紹介します。



01 伝統野菜パン

JAさっぽろ生産者直売所「とれたてっこ南」「とれたてっこ厚別」にて、サッポロミドリと札幌大長ナンパンを使用したパンを限定販売。札幌の食文化を再認識してもらう機会を創出することを目的として実施され、合計80個を販売しました。
(8/29販売)



02 北海道の秋フェア

札幌グランドホテル内5つのレストラン・ショップにて、札幌伝統野菜を含むJAさっぽろの農畜産物を味わうことのできるフェアを開催。伊藤総料理長をはじめとする調理長たちによって、食材の魅力を最大限に引き出した料理が提供されました。
(9/1~10/31提供)



03 サッポロミドリのミゼラブル

ショコラティエ マサール市内全4店舗にて、サッポロミドリを使用したケーキ「ミゼラブル」を開発・販売。サッポロミドリの繊細な風味や美しい色合い、独特の食感を活かした、とっておきの限定スイーツとして好評を博し、626個を販売しました。
(9/12~12/10販売)



04 食育親子料理教室



サッポロファクトリーにて、札幌伝統野菜を使用したッキングスクール「食育親子料理教室」を開催。生産者として、厚別地区組合員の小林祐美さんが講師となり登壇。8組16名が参加し、「サッポロミドリと古川ポークベーコン・小林農園のガーリックパスタ」や「札幌黄玉ねぎのパンナコッタ」などを調理しました。
(9/13開催)

使用した 伝統野菜



- 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。
- 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。
- 札幌大長ナンパン：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、柔らかな口当たりと豊かな香りが料理を引き立てます。
- 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。

05

生カレーパン



[奥芝商店]

大通公園で行なわれた「さっぽろオータムフェスト2025」のお肉じゅっ丁目会場にて、札幌黄を使用した「生カレーパン」を開発・販売。北海道芸術デザイン専門学校(bisen)の学生がデザインしたシールも人気で、664個を販売しました。
 〈9/30~10/4販売〉



生カレーパンのシールをデザインしてくださった金澤杏さん



06

伝統野菜パン



[boulangerie coron]



boulangerie coron 市内全3店舗にて、札幌白ゴボウと札幌黄を使用したパン「札幌白ゴボウとカマンベールのエピ」「札幌黄のオニオングラタン風タルティーヌ」を開発・販売。札幌白ゴボウの食感や、札幌黄を炒めて香ばしさを引き出す製法で新商品を開発し、販売しました。
 〈10/10~11/20販売〉



担当者コメント シェフ 村山 奈津美さん

「さっぽろ伝統野菜」は、以前より札幌黄はパンやお料理に活用していましたが、白ごぼうやほか様々な伝統野菜の存在や魅力に触れる貴重な機会をいただきました。白ごぼうは、まるでフルーツのような瑞々しさと北海道産小麦パン生地の風味ともとてもマッチすることに発見がありました。札幌黄はじっくり炒めることで生まれる旨みと、道産チーズのコクが相性抜群で、両商品とも旬期間の販売ではありましたがリピートしてご購入いただくお客様も多く、地元の方々にも愛されるパンとなりました。

07

映画『あぐり王国北海道 ~あるシェフの料理ががとても美味しい理由~』

[クリエイティブオフィスキュー]



北海道の食と映画を楽しむ祝祭「北海道フービーフェスティバル」にて、放送18年目を迎えたHBCの人気番組『あぐり王国北海道 NEXT』の映画版を上映。本作は、5つの札幌伝統野菜を軸に、北海道の豊かな大地と生産者たちの情熱を描き出すドキュメンタリー映画で、JAさっぽろの生産者からは吉田 照一さん、川瀬 俊昭さん、坂東 拓也さんが出演し、伝統野菜に懸ける熱い想いを語りました。ナ

ビゲーターの森崎 博之さんが見守る中、札幌の名シェフ・塚田 宏幸さんが道内各地の生産者を訪ね歩き、札幌伝統野菜や土幌牛、富良野の食材を融合させ、渾身の「究極のひと皿」を調理。食材の魅力だけでなく、土地の歴史や未来への希望をひと皿に込めた本作は、観る人に食文化の価値を再発見させてくれる珠玉の物語として多くの反響をいただきました。〈10/12上映〉

出演者コメント 北札幌地区組員 坂東 拓也さん

今回、あぐり王国のドキュメンタリー映画に出演させていただきました。自分が映画館のスクリーンに映し出される日が来るなんて思いもしませんでした。貴重な機会をいただき、一生の思い出となりました。本作では札幌の伝統野菜が取り上げられ、私の作った札幌黄を使った料理を主役のシェフに振る舞っていただきました。札幌黄のキッシュの味は今でも忘れられません。レッドカーベットセレモニーや舞台挨拶など、夢のような時間でした。本当にありがとうございました。



08

新入職員研修



豊平地区組員の吉田 照一さんの圃場にて、札幌大球と札幌白ゴボウの収穫体験を実施。その後、清田経済店で札幌白ゴボウの泥落とし・選果を行ないました。10月24日には地物市場とれのさとにて、漬物用野菜として札幌大球などを販売しました。
 〈10/16, 17, 24実施〉



09 スープカレー [奥芝商店]

地物市場とれのさにて、札幌伝統野菜を使用したスープカレーを調理・販売。新入職員研修の一環として行なわれ、具材には新入職員が自ら収穫した札幌大球を使用。奥芝商店の藤田様指導の下、調理から販売まで、野菜が消費者に届く過程を体験し、2日間で130杯を販売しました。

〈10/24~10/25販売〉



10 女性の集い 准組合員コンベンション [札幌グランドホテル]

「第25回JAさっぽろ女性の集い」と「JAさっぽろ准組合員コンベンション2025 農と食をもっと身近に」にて、伊藤総料理長が監修した、札幌伝統野菜をふんだんに使用した料理が参加者の皆さまに振る舞われました。また、准組合員コンベンションでは、札幌黄生産者の熊木 大輔さんがパネルディスカッションに登場しました。

〈10/27、11/16開催〉



11 JAさっぽろ伝統野菜フェア みのるダイニング [みのるダイニング]

みのるダイニング札幌ステラプレイス店のビュッフェコーナーにて「JAさっぽろ伝統野菜フェア」と題し、「札幌黄のオープン焼き」「札幌大球のハニーマスタードサラダ」「札幌白ゴボウのゴマ味噌和え」を開発・提供。605食を提供しました。〈11/12~11/24提供〉

担当者コメント JA全農フードマーケット事業部リテール事業課 柳智仁様

札幌伝統野菜フェアでは、来客数前年比108%、ビュッフェ出数130%と反響が大きく、多くのお客さまに札幌伝統野菜をPRできました。

特に展示していた札幌大球は注目度が高く、多くの方が写真を撮っていました。品質の良い食材提供とJA様の協力によりフェアを無事開催でき感謝申し上げます。



12 札幌大球のニシン漬け [北日本フード株式会社]

現在「札幌大長ナンバンの三升漬け」を製造している北日本フード株式会社で、伝統野菜シリーズの加工品化を目指し、プライベートブランドとして「昔なつかしいにしん漬け」を企画・開発。とれのさとで1,100個を販売したほか、JAさっぽろ各支店での取りまとめも行ない、115個を販売しました。

〈10/30~11/30販売〉



13 AIR-G' 出演

「そと遊び Radio 冬のそなえスペシャル」の番組内にて、パーソナリティーの中村 夏音さんが篠路地区組合員の丹羽 恵子さん宅で札幌大球を使用したニシン漬けの漬物体験を実施し、その様子をご紹介します。

〈11/24放送〉

中村 夏音さん Instagram ▶



藤田 範彦 元組合長

これまで札幌伝統野菜の種を繋ぎ、守り続けてくださった生産者の皆さまの並々ならぬご尽力に、心より敬意と感謝を申し上げます。

この取り組みの原点は、北海道神宮の新嘗祭で目にした「札幌大球」を宝船に載せた光景でした。都市型農協といえども、JAは農業団体としての本分を果たさなければならない。その想いを強くしていた折、吉田 照一元副組合長から「札幌の名を冠する野菜は他にもたくさんある」と教えられました。吉田さ

んの存在なくして、このプロジェクトの実現はあり得ませんでした。札幌の伝統野菜を認定し、守り育てることが、結果として札幌の農業全体を守ることに繋がると確信した瞬間でした。

生産者の高齢化が進む中、伝統を守り抜くことは決して容易ではありません。しかし、伝統野菜は札幌農業の「肝」であり「柱」です。これからも、生産現場とJA職員が固く手を携え、地域の宝を未来へと繋いでいってくれることを切に願っています。

14

札幌大球のニンジン漬け
[星澤クッキングスタジオ]



札幌駅前通地下歩行空間「チ・カ・ホ」で行なった写真展に合わせ、星澤先生オリジナルレシピによる「札幌大球を使用したニンジン漬け」を開発・販売。2日間で合計200個が完売しました。また、制作したニンジン漬けは「女性の集い」抽選会の景品や「准組合員コンベンション」参加者プレゼントにも使用されました。

〈11/27～11/28販売〉



16

トークショー
[札幌市図書・情報館]



札幌市図書・情報館にて「未来へ紡ぐさっぽろ農業」と題し、トークイベントを開催。札幌黄生産者の坂東 拓也さんとJAさっぽろ青年部の大畑 一郎部長が登壇し、札幌黄の生産にかける想いや、札幌の生産物をPRする青年部の活動について語りました。

〈12/20開催〉



19

南蛮味噌
[札幌グランドホテル]



札幌グランドホテル内のザ・ベーカリー & ペイストリーにて、オリジナル南蛮味噌を販売。4年前に伊藤総料理長が生産者の圃場を見学した繋がりから、以前より販売されていた南蛮味噌に札幌大長ナンバンが使用されるようになりました。

〈通年販売〉



15

『北海道食べる通信』掲載
[わかか]



食材付き情報誌「北海道食べる通信」2025年秋号で、札幌大球を中心に特集。札幌大球応援隊の活動や隊長・日原さんの思い、JAさっぽろの取り組みなどをご紹介いただき、生の札幌大球とニンジン漬け、ヴェール農場の札幌黄、JAさっぽろの加工品「札幌黄たまねぎスープ」のセットが全国の読者に届けられました。

〈12月上旬発送〉



17

SASARU HOKKAIDO 掲載



SASARU SAPPORO ホームページにて「甘さがすごい「幻の玉ねぎ」…北海道好きなら知っておきたい！“札幌黄”の魅力に迫る」と題し、札幌黄のルーツ・札幌黄を使用している飲食店・札幌黄を購入できる場所を紹介する記事を掲載していただきました。

〈1/10掲載〉

18

食育活動



[北海道コンサドール札幌アカデミー]

札幌市、JAグループ北海道と連携し、札幌伝統野菜に関する出前授業を実施。JAさっぽろ青年部の大畑部長と坂東副部長が登壇し、オリジナル映像の上映などを通して、アカデミーの選手たちに札幌伝統野菜の魅力を伝えました。

〈1/13実施〉



代表理事組合長 軽部 幹夫

この1年間、「札幌伝統野菜」を次世代へ繋ぐべく展開した19の取り組みが、こうして大きな実を結ぶことができたことを心より嬉しく思います。

まず何より、栽培の難しさや効率化の波に抗いながら、先人から受け継いだ種を守り、作り続けてくださっている生産者の皆さまに、深い敬意を表します。皆さまの情熱とこだわりこそがこのプロジェクトの心臓部であり、札幌の食文化の原点です。

また、この活動の趣旨に深く共鳴し、伝統野菜の新たな魅力を引き出してくださった企業の皆さま、そしてその価値を広く

社会に届けてくださったマスメディアの皆さまの多大なるご協力に、厚くお礼申し上げます。皆さまとの連携があったからこそ、伝統野菜は単なる「古い品種」ではなく、現代の食卓に彩を与える「地域ブランド」へと進化することができました。

伝統野菜を守ることは、札幌の風景と歴史を守ることです。私たちはこれからも、生産者の思いを、企業・メディアの皆さまの力をお借りしながら、子どもたちの未来というゴールへ向かって、この「食の禪(たすき)」を力強く繋いでいくことをお誓いいたします。

組合員さんの 秘伝のレシピ を紹介します



今号の巻頭ページでもご紹介させていただいた、みんなに愛される小林牧場のお母さん、小林ヨシ子さん。自慢の牛乳を使った、とっておきのレシピを教えてくださいました！

材料(4人分)

- 牛乳 …… 4L
- 酢 …… 40cc

作り方

- 1 鍋に牛乳を入れ、ラップをして火にかけ、沸騰寸前(98℃)で火を止めて酢を混ぜる。
- 2 固まってきたら、ざるに布を敷き、牛乳をあける。あら熱を取り、布をたたみこんで重しをし、10分くらい置く。
- 3 水分が残っていたら手で絞って出来上がり！

栄養満点！ 牛乳豆腐 (カッテージチーズ)

秘伝レシピ
No.7



秘伝レシピ
No.8

牛乳豆腐を使った もちのピザ



材料(4人分)

- 馬鈴薯 …… 3個
- 切り餅 …… 4枚
- ピーマンやパプリカ …… 1個
- にんじん …… 3cm
- ゆで卵 …… 1個
- ハムまたはベーコン …… 50g
- カッテージチーズ …… 80g
- ゴーダチーズ …… 50g
- バター …… 10g
- 塩こしょう …… 適量
- マヨネーズ …… 大さじ2
- トマトケチャップ …… 大さじ2

作り方

- 1 馬鈴薯は皮をむき、細い千切りに。にんじんも千切りに。餅は1枚を4等分に。ハム、ゆで卵、ゴーダチーズは細く切る。カッテージチーズはバラバラにほぐす。
- 2 フライパンにバターを引き、溶けたら馬鈴薯とにんじんを入れて塩こしょうをかけ、しんなりするまで炒めたら一度火を止める。
- 3 2の上に餅、カッテージチーズ、ゆで卵、ピーマン、最後にゴーダチーズを載せ、トマトケチャップとマヨネーズをかける。中火で5~8分焼き、チーズが溶けたら出来上がり！



小林牧場の
ゴーダチーズ
(シュレッドタイプ)
を贅沢に使用！

1/20(火)
~22(木)

組合員親睦大新年会 in 定山溪万世閣ホテルミリオーネ

2泊3日で「組合員親睦大新年会」を開催し、ご参加の皆さまには温泉でのんびり過ごしながらか催しをお楽しみいただきました。

■ 神誉正さん「健康講座」

スポーツ科学や各種施術療法に精通する神誉正さん。膝や腰が痛くなる原因や、痛みを軽減する歩き方・座り方について分かりやすく説明していただきました。

■ 芸能楽団「乱拍子」パフォーマーانس

和太鼓を柱として獅子舞や虎舞、さらにはわらべ歌遊びなど、伝統芸能の流れを汲みながら、新しい太鼓



実演を交えながら日常生活で役立つストレッチや体の使い方を紹介していただきました。

の響きを生み出している芸能集団。札幌を活動の拠点としながら、道内く海外での公演も多数実施しています。パフォーマーは、お囃

子に合わせての手遊びからスタート。次に獅子舞の演舞が行なわれました。囃まれば無病息災や五穀豊穰にご利益があると言われる獅子舞。最後には、一人ひとり頭をがぶりと囃んでもらいました。



獅子舞に頭を囃まれる、手稲支店の室松統括支店長。



参加者の方も、パフォーマーの方に手を引かれてステージ上に！

■ 大宴会・彩川さくらさん歌謡ショー

2日目の夜に行なわれたメインイベント。軽部組合長、須合副組合長に加え、中央地区の宮崎 信子さんと篠路地区の堀尾 節子さんにもご登壇いただき、鏡開きからスタートしました。

程よくお酒も進んだところで演歌歌手・彩川さくらさんの歌謡ショーが開演。新年会にふさわしい明るい笑顔とトークで場を盛り上げながら、自身の持ち歌や萩野目 洋子さんの『ダンシング・ヒーロー(Eat You Up)』などをたっぷりお聞かせいただきました。



冒頭の挨拶を述べる軽部組合長。



抽選会で組合長賞に当選した手稲地区の池田 敏男さんと篠路地区の堀尾 節子さん。



彩川 さくらさんの「踊ってもいいですよ」の声かけで、盛り上がった職員や組合員の皆さまがステージに！

1/28(水)

青年部本部役員×常勤役員 忌憚のない意見交換を行なう 「懇談会」開催

青年部本部(大畑 一郎部長)では、プレミアムホテル―CABIN―札幌にて常勤役員との懇談会を開催し、本部役員15名と常勤役員5名の合計20名が参加しました。

今年度の青年部は、さっぽろオータムフェストや札幌プリンスホテルでの農産物販売をはじめ、北海道コンサドール札幌アカデミーと連携した食育活動、さらには各種メディアへの積極的な出演など、活発なPR活動を展開。懇談会では、これらの活動報告を行なったうえで、今後の青年部活動に対するJAの支援体制や、札幌の農業をさらにPRするためにJAと連携できること等について、活発な意見交換が行なわれました。

武田副部長は今後の青年部活動について、「各企業のご協力もあり充実した活動ができています。今後とも青年部とJAが協力し、JA職員や地域の皆さまと積極的かつ活発な交流を図り、札幌の農業をさらに盛り上げていきたい」と抱負を語りました。



さっぽろオータムフェスト2026をはじめ、学生支援や地域貢献に資する多様で前向きな議題が取り上げられ、活発な意見交換が行なわれました。

2/17(火)

青年部本部 グッチーさん・森結有花さん トークショー開催

JAさっぽろ青年部本部(大畑 一郎部長)では、札幌グランドホテルにてトークショーを開催し、部員およびそのご家族22名と役員12名が参加しました。

この行事は、青年部への帰属意識の向上や、仲間同士の連帯感を深めることを目的とした恒例行事。今年度は、青年部事業やJAさっぽろのイベントでご協力いただいているグッチーさんと森結有花さんをお招きし、お話しいただきました。グッチーさんからは、「今後もJAさっぽろ青年部の皆さんと様々な事業を通じて、札幌の農業と一緒に盛り上げていきたい」とのお言葉も。また、トークショー終了後の懇親会では、グッチーさんと森さんが一席一席をくまなく回ってJAさっぽろの農業の未来について参加者と語り合い、トークショーというイベントの枠を超えた、とても熱量の高い一日になりました。

大畑部長は、「グッチーさん、森さんにご協力いただくことで、部員のモチベーションも高まっていると感じます。今後も食育や各種イベントを通じて、JAさっぽろの農産物を積極的にPRしていきたい」と話していました。



グッチーさん、森結有花さんと共に記念撮影。



トークショーで札幌農業への熱い想いを語るグッチーさん。

2/12(木)

女性部本部役員×常勤役員

懇談会&グループ・ディスカッション 「女性の視点」を事業に繋ぐ

女性部本部(鳴知子部長)では、本

店3階役員会議室にて女性部本部役員

と常勤役員との懇談会を開催し、本部

役員20名と常勤役員5名、オブザー

バーとして広域女性理事2名の合計27

名が参加しました。

懇談会では、部の高齢化といった問

題を踏まえ、新規部員勧誘など女性部

活動へ引き続きご協力いただきたいと

の意見が出されました。

大会議室に場所を移して行なわれた

グループ・ディスカッションでは、3班

に分かれてグループワークを実施。

「女性部がプロデュースする「魅せ

る・伝える」新戦略」と題し、「女性

部が考える農業イベント」と「女性部

が考える広報誌」をテーマにアイデア

を出し合いました。

昼食に振る舞われたのは、「おくし

ばあちゃん」のスープカレー。丹羽理

事と横山理事が生産した大根・玉ね

ぎ・馬鈴薯など、札幌で採れた新鮮な

野菜をふんだんに使用した特別な一杯

が振る舞われました。さらに、女性部

の皆さまが丁寧に付け込んだ色とりど

りの漬物もずらり。奥芝商店の藤田さ

ん、おくしばあちゃんの桑原さん、ち

えさん、すみさんも同席し、女性部と

一緒に食事を食べながら、漬物談義に

花を咲かせました。

グループディスカッション

ディスカッションの前には、これまでの女性部と常勤役員とのディスカッションで出された意見のうち、実現したものをご紹介。たくさんアイデアを自由に出していただくために「現実的、実現可能かどうかは別として、思いつくままに書いてください」とお伝えし、話し合いをしていただきました。女性ならではの視点で出された27のアイデアをご紹介します。

テーマ 女性部がプロデュースする「魅せる・伝える」新戦略

農業イベントの「内容」

- 小学校などでの食育
- 畑の中でレストラン
- 石狩ひとまちつなぎ(野菜の勉強会を年間通してやっている)
- 体験型(参加型)イベント
- 野菜の販売
- 青年部の野菜販売活動への参加(たまねぎフェア・オータムフェスト・マルシェ・ドームなど)
- 合同のJAまつり開催
- 各地の町内会の夏祭りでの野菜販売
- 広報誌の写真を活用した展示
- 収穫祭に女性部ブースを出す

農業イベントの「場所」

- 北農ビルの活用
- 札幌駅前広場
- 上篠路倉庫を有効活用する
- さとらんど(台所がある場所)
- BiVi 新さっぽろ サンピアザ(光の広場)

農業イベントの「連携先」

- 漁協と連携しイベントを実施する
- 幼稚園・保育園
- 青年部と合同でマルシェを開催する
- オール北海道 全JAと連携

広報誌の「内容」

- 字は少なめにして、写真を大きく・数多くする
- 近くの直売所で使用できる割引券を付ける
- 各支部のイベント告知をしてほしい
- 今まで出ていなかった組合員を出してほしい(懐かしい顔が見られると嬉しい)
- 各支部の役員紹介(月ごとに出す。役員の想いなども含める)
- 女性部コーナーを常設する
- 農家などで即売会等をしているところを写真で見たい
- 札幌・石狩産の野菜を使ったレシピを広報誌に載せる



女性部、常勤役員、おくしばあちゃんの皆さまで記念撮影。



昼食を食べながら交流を深めました。

11/18(火)

蔬菜部会西支部 第53回北海道キングメルティー会 総会・研修会

蔬菜部会西支部(石田 宗土支部長)では、ホテルライフォート札幌で行なわれた「第53回北海道キングメルティー会総会・研修会」に参加しました。

「キングメルティー」とは、道内で生産される希少な青肉メロン。メロンの生産者・生産量が減少している現状を受け、他品目の生産者も道内各地から集い、栽培技術・営農資材の知識向上と他産地農家との交流を目的とした総合的な研修が例年実施されています。蔬菜部会西支部では10年以上前からこの研修に参加。今回は、札幌みらい中央青果株式会社社の担当者による「昨今の農産物の概況」に関する講演と、HBC北海道放送の森 結有花アナウンサーによる、自身の出演番組「あぐり王国北海道NEXT」の経験をもとにした講演があり、参加者は熱心に耳を傾けていました。

講演後には質疑応答も行なわれ、森 結有花アナウンサーから見た「道内各産地特有の魅力」に生産者からも共感の声が続々。農業名地である北海道も酷暑による不作傾向で頭を抱える中、メディアを通して全力で農業を支えていく森 結有花アナウンサーの熱意が印象的でした。(山本特派員)



ゲスト講師の森 結有花アナウンサーと記念撮影。

12/4(木)

青色申告会・資産管理部会 本部 健康について学ぶ合同研修会を開催

資産管理部会(高橋 宣男部会長)と青色申告会(宮崎 龍浩会長)では、札幌グランドホテルにて合同研修会を開催し、部会員45名が参加しました。

講師には北海道文教大学の當瀬 規嗣教授をお招きし、「おとなの養生訓―ちょっとした心がけて健康はキープできる―」をテーマにお話しいただきました。内容は、人が健康に生活していくために欠かせない「食う・寝る・出す」という日常生活習慣について。そのうち一つでも支障をきたすと健康的な生活を送ることができないという興味深いお話でした。「健康」は参加者の皆さまにとっても身近なテーマ。皆さま、熱心に耳を傾けていました。

研修会後の懇親会では、両部会員が一堂に会する貴重な場として、大いに親睦を深めることができました。(大久保特派員)



北海道文教大学 健康栄養学科の當瀬 規嗣教授の興味深い講義に、真剣に耳を傾ける参加者の皆さま。

12/12(金)

青色申告会・資産管理部会白石支部 税金の知識を深める合同研修会

青色申告会白石支部(越野 泰蔵支部長)と資産管理部会白石支部(兼子 和敏副支部長・長濱 好博副支部長)では、モエレ温泉にて合同研修会を実施し、部会員17名が参加しました。

顧問税理士の事務所職員の方を講師としてお招きし、「令和7年税制改正について」をテーマとした講義を実施。確定申告を控えた中で、税金に関する知識の向上を図ることができ、部会員の皆さまにとっても非常に有意義な研修となりました。

研修終了後は、温泉で汗を流した後に忘年会を開催。両部会の親睦を深めることができ、大変充実した研修会となりました。

(藤田特派員)



確定申告に役立つ実践的な知識について、講師の説明に真剣に耳を傾ける部会員の皆さま。

1/22(木)

女性部厚別支部 茶道部サークル 恒例の初釜 今年も

女性部厚別支部茶道サークル(栗井 幸子会長)では、厚別支店3階の談話スペースにて恒例の初釜を行ない、会員5名と来賓7名、役員5名のほか、お手伝いの方や栗井会長のお孫さんの栗井悠貴さんが参加しました。

その年に初めて行なうお茶会を指し、一年の無事と精進を願う意味を持つ「初釜」。新年の清らかな静寂の中で集中して過ごす、特別な時間です。今年の初釜も、世代や性別にとらわれない日本の伝統文化の奥深さを改めて感じるひと時に。会員の皆さまにより、初釜の手順に沿って茶会は進行。お菓子やお茶を運ぶ所作のひとつひとつにおもてなしの心を感じながら、和気あいあいと新年を祝う良い機会となりました。

(須澤特派員)



初釜の厳かな空気の中でお茶を点てる栗井悠貴さん。



丸岡専務や厚別地区の木内理事、殿山監事のほか、女性部厚別支部の栗井 真由美支部長や山下 智恵子副支部長などが来賓として招かれました。

2/2(月)

女性部石狩支部

キャンドル作り研修会

女性部石狩支部(後藤 ゆかり 支部長)では、石狩八幡支店にてキャンドルを作る研修会を実施し、部員14名が参加しました。

後藤支部長のご挨拶で始まった研修会。地区役員が講師となり、ボタニカルゼリーキャンドルを作成しました。好きなドライフラワーを選び、ゼリーを少しずつ注ぎながら、固まる前にレイアウト。思うよう

にできた方もそうでない方も、皆さま楽しんで世界にひとつだけのオリジナルキャンドルを作ることができました。早く作り終わった方は2個目に挑戦。1個目と違う雰囲気のカンドルを作って楽しんでる方も見られました。

当日の朝はあいにくの天候でしたが、研修会開催の時間には太陽も見え、お昼には参加者全員で当別町太美町にあるレストラン「ペコペコのはたけ」へ。部内でより一層親睦を深めることができ、終始和気あいあいとした雰囲気包まれた研修会となりました。

(亀谷特派員)



完成したキャンドル。

作成したキャンドルを手に記念撮影。

2/6(金)

札幌市農協役員OB会・職員OB会

合同新年会 43名が一堂に会する

近況を報告し合いながら

札幌市農協役員OB会(和田 由美子会長)と職員OB会(清水 和夫会長)では、ホテルモントレエーデルホフ札幌にて合同新年会を開催し、会員29名と役員14名が参加しました。

各テーブルでは、これまでJAさっぽろを支えてきた役員OBと現役員とが、近況を報告し合いながら話に花を咲かせ、楽しいひと時を過ごしました。

(杉本特派員・朝霧特派員)



役員OBの皆さま。



職員OBの皆さま。

2/15(日)

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、札幌エー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所が主催。1グループ10組×5グループが5つの部屋を順に巡り、おむつ替えや調乳などを学びました。

JA共済ではその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準備す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。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。

2/20(金)

青年部本部

八紘学園で講演会を開催

青年部本部では、学校法人八紘学園北海道農業専門学校にて、1～2年生の生徒約50名を対象に講演会を開催し、生産者6名が参加しました。

北海道農業専門学校の卒業生でもある、青年部の武田 慈喜副部長による挨拶から講演会がスタート。前半は、酪農を営む小林 智行さん、札幌黄生産者の坂東 拓也さん、ブロッコリー生産者の寺内 一樹さんが登壇し、JAグループ北海道スペシャルサポーターYUKA・KOさん進行のもと、学生からの質問に答えました。

後半は、3班に分かれてグループディスカッションを実施。各グループに生産者が2名ずつ参加し、JAさっぽろと八紘学園が協力することでできることはなにか、活発にアイデアを出し合いました。青年部員でもある、JAさっぽろの木田 和良理事は「農業という分野に興味をもっていたいただいた学生の皆さんに感謝申し上げたい。ぜひ、農業を支えているということ、ひいては、人を、国を支えているという自信をもって、卒業後の仕事を楽しんでいただきたい」と話していました。



学生からの「生産物のブランド力を高めるためにはどうすればよいか」「6次化のメリットとデメリットはなにか」といった質問に現場ならではの目線で答えました。



各グループで生産者が学生と密にコミュニケーションを取りながら、グループディスカッションを行ないました。

理事会だより

第10回定例理事会

令和8年1月30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。

● 監事会報告事項

1、会計監査人(みのり監査法人)の再任について

2、令和8年度 監事監査計画について

● 報告事項

1、内部監査結果報告(令和7年度第3四半期)
2、地区別懇談会での主な意見・要望および回答の広報誌掲載について

3、准組合員コンベンション2025 開催結果報告

4、役員報酬審議会からの答申内容報告

5、令和9年度 職員採用要領について

6、反社会的勢力排除対応管理先状況報告

7、令和7年度 第3四半期余裕金等運用実績報告

8、「有価証券にかかるリスクの量的管理」の報告について

9、総合的なリスク量の報告について

10、令和8年度宅地建物取引士講座(日建学院)受講職員について

11、12月末財務状況報告

12、12月末組合員加入・脱退状況および未済持分譲渡報告

13、1月の動静と2月の予定について

14、札幌協同振興株式会社 令和7年度第3四半期実績報告

(閉会・午後2時12分)

JAさっぽろDATA 令和8年1月末業務実績 令和7年12月末業務実績

組合員数	正組合員	3,691名	3,699名
	准組合員	34,744名	34,725名
合計		38,435名	38,424名
出資金残高		72億7千2百万円	72億6千7百万円
販売取扱高		42億7千8百万円	42億7百万円
購買供給高		25億5千7百万円	23億2千9百万円
貯金残高		3,694億4千5百万円	3,700億5千7百万円
融資残高		1,127億2百万円	1,127億6千万円
共済保有高		6,271億5千6百万円	6,272億4千2百万円
施設建設取扱高		8千9百万円	8千9百万円
管理受託戸数		4,716戸	4,732戸

地物市場『とれのさと』 スプリングセールを開催します

4月4日(土)・5日(日)の2日間、地物市場『とれのさと』でスプリングセールを開催します。

冬期営業明け初のイベント！詳細は決定次第、JAさっぽろホームページおよび『とれのさと』Instagramでお知らせします。



JAさっぽろ
ホームページ



とれのさと
Instagram



4月5日(日)はP5でもご紹介した
生カレーパンを販売する予定です



【4/4(土)より夏期営業】営業時間/午前 9:30～午後 5:00(定休日なく営業)

不動産プラザ厚別店『営業日変更』のお知らせ

拝啓 時下益々ご清栄のこととお慶び申し上げます。

さて、令和5年から賃貸管理業務を拠点化させていただき、土・日・祝日の営業は不動産プラザ厚別店でとり行なっておりましたが、誠に勝手ながら下記のとおり営業日を変更させていただくことになりました。

大変恐縮ではございますが、オーナー組合員様におかれましては、ご理解ご協力いただきますようお願い申し上げます。

今後とも、皆さまにご満足いただけるサービスの提供に努めて参りますので、変わらぬご愛顧を賜りますよう心よりお願い申し上げます。

敬具

記

【変更開始日】

令和8年4月1日(水)より

【変更前の営業日】

1月～12月 全日：9時00分～17時00分

【変更後の営業日】

- 1月～3月 全日 : 9時00分～17時00分(1月1日～1月3日および特定日を除く)
- 4月～12月 平日・土曜：9時00分～17時00分
日曜・祝日：休業(12月31日および特定日を除く)

*営業時間に変更はありません。

*営業時間外における入居者の設備の故障等緊急事案はライフサポート札幌㈱でご対応いたします。



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。

何度もお邪魔をさせていただき、何度も写真を撮らせていただいたこの場所。そして、小林さん。訪れるたびにこの笑顔にすくわれました。本当にありがとうございました。

