

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
6月号
NO.3330

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――



イラスト 小川 実莉さん

ジャングリプロジェクト

JANGURI PROJECT

おいしいパンの向こう側に、
札幌の畑が見えてくる。



札幌育ちの野菜が、
どんぐりの手で、
旬を届ける美味しいパンに。

JAさっぽろと、札幌のパン屋さんとして
長く愛され続けている「どんぐり」がタッグ
を組んだ、夢の共同企画『JANGURI
(ジャングリ)プロジェクト』が動き出しま
した。

目指すのは、地元・札幌の畑で愛情たっ
ぷりに育った最高の農産物を、もつと身近
に、ひとりでも多くの皆さまにおいしく食
べていただくこと。

地元の畑が育てた自慢の実りを、まるご
と街の食卓へ。

「いつも通うパン屋さんで、札幌の野菜を
味わってほしい」——その願いを焼きたての
パンに託し、人と農が優しく繋がる新しい循
環のストーリーが始まります。

一口かじれば、札幌の畑の豊かさがふわ
りと広がるような、温かい物語のはじまり
をどうぞ。

第一弾は清田のブランドほうれん草
『ポーラスター』に決定！

北極星(ポーラスター)の名を持つ、清田区が誇るブラ
ンドほうれん草。50年近く守り続けてきた伝統の味
は、えぐみが少なく、強い甘みが特徴です。

清田の気候と、生産者の熟練した技術。この土地でし
か生み出せない、肉厚で瑞々しいほうれん草がプロ
ジェクトの第一弾を飾ります。





桑島農園



吉川農園



小林牧場



小林農園

5 / 10

ポーラスターの 生産現場訪問・ヒアリング

※収穫体験・ほうれん草の特徴や
おすすめの食べ方を聞いてきました。



『畑の熱量を、

そのままパンに閉じ込めたい』

一口にほうれん草と言っても種類がある
ことを今回初めて知ることが出来ました。

畑に膝をついて1束ずつ刈り取る姿を
見て、農家さんの美味しさへのこだわりを
感じると同時に、我々使う側の、『お客様
まで美味しく届ける責任』も抱きました。

農家さんの話を聞くと、気候や土の状
態、成長度合いに合わせた調整などはパ
ンと通じる部分もあり、職人としてのシ
ンパシーを感じました。

肉厚のポーラスターは、食感を活か
し、どんぐり人気商品のサラダやサンド
イッチも考えられます。しつかり味がす
るのにえぐみも少なく、使うのが楽しみな
食材です。

株式会社どんぐり開発チーム

地元で長年、多くの人々に愛され続け
ている『どんぐり』さんとの取り組みが
決まり、私自身はもちろん、家族もみん
なで喜んでいきます。

この取り組みをきっかけに、『ポーラス
ター』の魅力はもちろんのこと、札幌や
石狩エリアの農業の素晴らしさを、一人
でも多くの方に再発見していただけるこ
とを願っています。

ポーラスターほうれん草農家

生産者 桑島 誠さん

未来への

おいしい・たのしいを、

と一緒に。

これからも生産者とのヒアリン
グ、パンの試作を重ねながら、少
ずつカタチにしていきます。

これからの予定

●7月上旬 生産者による試食会

待ちに待った試作品を生産者のも
とへお届け。まずは、つくり手みん
なで美味しさを確かめます。

●8月・9月 限定スポット販売開始

いよいよ、産地に近い店舗からス
ポットで「2週間程度」の限定販売
を予定しています。

●組合員限定の共同パン教室

さらに今後は、組合員の皆さまと
どんぐりさんがタッグを組み、一緒
にパン作りを楽しめる「限定パン教室」
の開催も企画中です。みんなで育て
た札幌の味を、どうぞお楽しみに。

地元の畑の実りが、どんぐりのパ
ン職人の手によっておいしい宝物に
なり、皆さまの食卓へと届く日を、
どうぞ楽しみにお待ちください。



「とっておきレシピ」で JAさっぽろ産の農産物をもっと美味しく!

このコーナーでは、キューピー(株)様にご協力いただき、JAさっぽろ産農産物のおい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さっぽろ産農産物を調理する様子をお伝えします。

6月の牛乳月間を盛り上げるべく、小林牧場の「北海道小林牧場物語 さわやか牛乳」を使用しました。今回調理を担当していただいたのは、JAさっぽろ女性部の土谷副部長と青年部の坂東副部長。

牛乳には私たちの健康を支える栄養がぎっしり詰まっています。皆さんもぜひ、おいしい牛乳を毎日飲んで元気に過ごしましょう。

坂東副部長は
「深煎りごま
カルボナーラうどん」
を担当



学生時代には
ロイヤルホストでの調理
経験を持つ坂東さん!

具材が焦げないよう丁寧に炒めます。



深煎りごまドレッシングで味を整えます。



うどんを煮詰めて汁がとろっとしたら完成!

土谷副部長は
「米粉のマヨネーズ
グラタン」を担当



具材をマヨネーズで炒めてさらに追いマヨするのがポイント。



米粉の粉っぽさがなくなっ
てから牛乳を入れます。



いい匂い♪
チーズを乗せてオーブンで
焼いたら完成!

深煎りごまドレッシングをうどんに使うのが新鮮で、牛乳との相性もよくおいしかったです。短時間で簡単に作ることができたので、忙しい日やお昼ご飯にもおすすめです。また食べたくなる味です。

牛乳と野菜のやさしい甘みに、マヨネーズを少し足すとまろやかでコクのある味になります。すっきりとした牛乳を使うと重たすぎず、野菜の味も引き立ちました。季節の野菜や好きな具材を足してアレンジも楽しめそうなので、気軽に作れます。

完成



当日試食をしてくれた

厚別支店 甲賀統括支店長コメント

お二人に会いたくて、会場に出向くと、思わぬかたちで料理を味わうことに。小林牧場の牛乳とキューピーのコラボ、最高でした。おなかも心も満たされ「無上のよろこび」、皆さま方にもおすすめです。





深煎りごまカルボナーラうどん

材料
(2人分)

うどん … 2玉(440g) (生麺・ゆで)	牛乳 … 200ml
ほうれん草 … 1/4束(62g)	粉チーズ … 大さじ3
ぶなしめじ … 1/2パック(51g)	バター … 20g
ベーコン … 2枚(40g)	おろしにんにく … 小さじ1/2
温泉卵 … 2個(100g)	黒こしょう … 少々
	キューピー 深煎りごまドレッシング … 大さじ6

調理時間 10分

作り方

- ① ほうれん草は長さ5cmに切る。ぶなしめじは石づきを取り、小房に分ける。
ベーコンは2cm幅に切る。
- ② フライパンにバターを入れて熱し、おろしにんにくと①を入れて炒める。
- ③ ②に牛乳、ドレッシング大さじ2、粉チーズを加え、煮立ったらうどんを加えて、汁気がとろっとするまで煮詰める。
- ④ 器に③を盛りつけ、温泉卵をのせ、黒こしょうをふり、残りのドレッシングをかける。



調理のポイント

- ・おろしにんにくは、先に入れて炒め、香りを出します。
うどんを入れたら、汁気が少なくなるくらいに煮詰めると、味がよくからむのでおすすめです。



米粉のマヨポテトグラタン

材料
(2人分)

じゃがいも … 2個(220g)	ドライパセリ … 適量
玉ねぎ … 1個(190g)	米粉 … 大さじ1
ウインナー … 6本(120g)	顆粒コンソメ … 小さじ2
牛乳 … 300ml(cc)	キューピー マヨネーズ … 大さじ2
ピザ用チーズ … 適量	

調理時間 30分

作り方

- ① オーブンを200度に予熱する。
- ② じゃがいもは皮をむいて5mm幅の薄切りにし、水にさらして水気をきる。ぬれたまま耐熱容器に入れ、ふんわりとラップをかけ、レンジ(600W)で約3分加熱する。
- ③ 玉ねぎとウインナーは薄切りにする。
- ④ フライパンにマヨネーズ大さじ1を入れて中火にかけ、③を炒める。玉ねぎがしんなりしたら、②を加えて軽く炒める。
- ⑤ ④に残りのマヨネーズを加え、軽く炒める。米粉を加えて、粉っぽさがなくなるまで炒め合わせる。
牛乳を加え、とろみがつくまで混ぜながら加熱する。
- ⑥ ⑤に顆粒コンソメを加え、味をととのえて耐熱容器に入れる。ピザ用チーズをのせ、200度に予熱したオーブンで15分焼き、ドライパセリをふる。



調理のポイント

- ・オーブンとレンジの加熱時間は、様子を見て調節してください。

ムダなく、楽しく！

食品ロス削減買い物術

ついつい食品を買い過ぎてしまったり、
気付けば賞味期限が過ぎていたり。
毎日の暮らしには、食品ロスが生まれる落とし穴が多くあります。
ちよつとした工夫で、楽しく食品ロスを削減できる
買い物術を身に付けましょう。



買い物準備編

食品ロス削減は買い物前が勝負！

まずは冷蔵庫などの中身をチェック！

家の中のどこにどんな食品があるかを把握しましょう。必要な食材が明確になると、買い過ぎなどによる廃棄を減らすことができます。

- POINT** 家族の1週間の予定はどうか。外食などする予定はあるか
- POINT** 今ある食材も活用しながら、1週間で使い切る献立を考えておく
- POINT** 買い置きしてあった食品が冷蔵庫や食品棚に眠っていないか
- POINT** メモ書きの代わりにスマートフォンなどで撮影してもOK
- POINT** 食品の消費期限・賞味期限はいつまでか

消費期限と賞味期限の違い

消費期限 惣菜やパン、弁当など

安全に食べられる期限のこと。消費期限を過ぎたら食べない方が良く、小まめに消費期限を確認して廃棄を防ぎましょう。

賞味期限 カップ麺や缶詰など

おいしく食べられる期限のこと。賞味期限が過ぎてもすぐに食べられなくなるわけではありません。廃棄する前に、色やにおいなどを確認し、まだ食べられるか判断しましょう。

どちらも未開封の状態に表示通りに保存した場合の期限です。開封後は期限にかかわらず早めに食べ切り食品ロスを防ぎましょう。

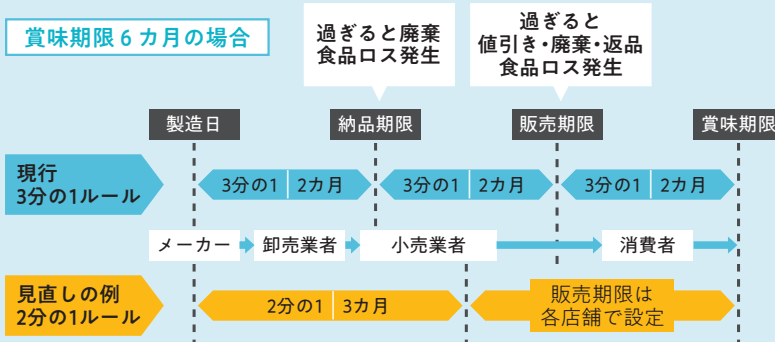
空腹時は買い物を避けよう

空腹時の買い物では、最大で1.6倍以上上費が増えたという研究結果もあります*。空腹時を避けて買い過ぎを防ぎましょう。

*米国ミネソタ大学の研究結果より

企業も取り組む食品ロス削減 3分の1ルールの見直し

新鮮な食品を届けるため、メーカーや卸売業者と小売店との間で賞味期間を3等分し、その期間内に納品する「3分の1ルール」という商慣習があります。この期限を過ぎると賞味期限内でも廃棄される恐れがあるため、現在は見直しを進めている企業もあります。



食品ロスの半数は私たちの家庭から

食品ロスとは、本来食べられるのに廃棄されてしまう食品のことです。日本では年間464万tの食品ロスがあり(令和5年度)、うち半数は食べ残しや消費期限または賞味期限切れ、過剰除去などの「家庭での食品ロス」とされています。



一人当たり年間37kgの食品ロスが出ています

家庭ではどんな食品が捨てられているの？

● 捨てられてしまう食材

- 1位 ご飯・パンなどの主食
- 2位 野菜類
- 3位 おかず(肉や魚などの主菜)

● 捨てられてしまう理由

- 1位 食べ切れなかった
- 2位 傷んでしまった
- 3位 消費・賞味期限切れ

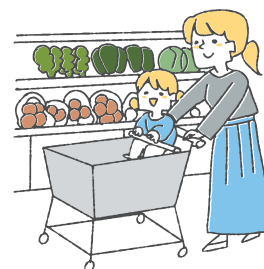
監修者より

野菜は水分量が多く腐りやすいため、家庭で食品ロスになりがちです。これを防ぐためには適量を買うこと、適切な場所に保管すること、市販の野菜保存袋を活用することが大切です。農家の人と野菜に敬意を払いましょう。

買い物編

買い物上手になるコツ

買い物メモなどを見ていつ食べるのか考えながら、必要な分だけ食品を購入しましょう。メモにない食品は本当に食べ切れるかを考えてから買うかどうか決めるようにして、食べる予定のないまとめ売り商品や特売品などの衝動買いは控えましょう。



すぐに食べる商品は「てまえどり」

できるだけ賞味期限が長い物を買おうと、棚の奥から商品を取ってしまうことがあります。これは賞味期限が近い商品の売れ残りや廃棄を促すことにつながります。すぐ使う食品であれば、棚の手前の賞味期限が近い物から取りましょう。

季節限定の食品は予約購入しよう

うなぎ、クリスマスケーキ、恵方巻きなどの季節商品は売れ残ってしまうと廃棄されてしまうことも。それを防ぐために、季節商品の完全予約制を取り入れる企業も増えています。家族や友人と食べ切れるサイズの物を予約して購入しましょう。

保管編

上手に保管しておいしく食べよう

POINT

同じ食品が多いときは消費期限や賞味期限が近いものを手前に

POINT

詰め過ぎずスペースを空けておく

POINT

作り置きは中身が見える容器で保管

POINT

冷凍庫は縦収納で探しやすく

※冷凍庫は隙間なく詰めると食品同士が保冷剤のような役割を果たし冷却効率が高まります。



POINT

週に1度は冷蔵庫のお掃除デーを作る

POINT

使いかけはクリップで留め目立つところへ

POINT

食品ごとに定位置を決める



監修：井出留美

農産物を作るために農家は命を費やして働いています。また、さばかれた家畜の肉が捨てられてしまったら彼らは二度死ぬこととなります。食べ物は命の結集です。大切に食べましょう。

食べ切れない場合はフードドライブなどに

家庭で食べ切れなくなった食品は、フードドライブを通して支援を必要とする方々に届けるフードバンクや子ども食堂などに寄付するのも食品ロスを削減する方法の一つです。JAでもこれらの活動に取り組んでいます。

4/1(水)

経済部・営農販売部

新規就農者懇談会

JAさっぽろ（経済部・営農販売部）は、本店3階中会議室にて、これからの地域農業を担う新規就農者と当JA常勤役員との懇談会を開催しました。

本年度は新たに4名が地域農業の仲間として就農。当日は3名の新規就農者が参加し、現在の就農状況や将来の抱負について、役員と率直な意見交換を行いました。懇談会では、就農に至ったそれぞれの経緯や日々の農作業における率直な思いなどが語られ、役員側からも、地域農業の現状やJAの体制について詳しく伝える場面がありました。活発に言葉を交わす時間は、現場の声を役員と就農者が直接共有できる、非常に有意義で貴重な機会となりました。

参加した就農者たちのひたむきで前向きな姿勢からは、これからの札幌・石狩農業の明るい可能性を感じました。地域農業を支える新たな担い手として、共に発展していくことを期する一日となりました。

〈佐々木特派員〉



新規就農者とこれからの農業について語り合う懇談会の風景。



写真右から邊見徹星さん(南区滝野)、藤井みづ希さん(八幡町高岡)、原彩菜さん(石狩八幡)

4/14(火)

青年部琴似支部

第55回通常総会 春の見学会開催

青年部琴似支部（近藤克宜支部長）は、琴似支店2階会議室にて部会員10名と職員5名が出席し、第55回通常総会を開催しました。令和7年度事業報告、収支決算等の議案について各役員より承認をいただき、全ての議案を可決。総会後の懇親会では、日頃の農作業や作付け状況の報告などがあり、和気あいあいとした親睦の場となりました。

また4月21日には、青年部第1回行事として「春の見学会」を開催しました。札幌村郷土記念館では札幌伝統野菜である「札幌黄」の由来や昔懐かしい農機具を見学し、充実した時間を過ごしました。その後移動したサッポロビール博物館では、敷地内の桜が咲き始めており、花見気分で昼食のジンギスカンに舌鼓を打ちました。これから本格的に農作業が始まります。怪我・事故等に十分注意し、今年度も青年部行事への参加とご協力をよろしく願います。

〈黒岩特派員〉



春の見学会にてサッポロビール園を背景に。



通常総会での集合写真。

5/15(金)
~23(土)

毎年好評イベント今年も開催 大大苗物園芸市

JAさっぽろは、玉葱選果センターにて「大大苗物園芸市」を開催しました。例年は複数の会場で実施していましたが、今シーズンは1カ所に集約しました。当初は19日までの開催予定でしたが、好評につき23日まで延長。天候にも恵まれ、開店前から長い列ができ、多くのお客さまで賑わいました。

初日の15日には、開店前から1000人を超える行列ができ、混雑回避のため入場制限を行なうほどの大盛況となりました。会場では野菜苗を中心に、肥料や農薬、小農具や作業衣料などの資材を幅広く販売。特にトマト・きゅうりなどが人気を集めました。多種多様な苗の前に、かごいっぱい買い求める来場者の姿からは、これからの家庭菜園を楽しむにされている様子がうかがえました。

苗を対面販売した荒木徹也さん(北札幌支部)は「地域の方々に普段あるものではなく、珍しい苗をこの催しで見つけてもらえるのが醍醐味です。野菜を作ることの楽しさに関心を持ってもらえることがとても嬉しいです」と話していました。



5/15(金)から23(土)にかけて苗物市を開催した玉葱選果センターの様子。



開店から30分。行列が途切れないほどの盛況ぶり。

5/7(木)

石狩ベジタブルファクトリー グリーンアスパラ共撰開始

JAさっぽろ石狩八幡地区野菜選果場(石狩ベジタブルファクトリー)にてグリーンアスパラの共撰がスタートしました。今年は好天に恵まれた影響で、例年より5日ほど早い初出荷となりました。

出荷の前に、1日には「Gアスパラ部会」による現地検討会が行なわれ、部会役員とJA職員が管内の生産地を巡回し、アスパラの茎の太さや伸び具合などを細かくチェック。今後の気象予報や気温の推移を見極め、満を持して7日の共撰開始を決定しました。

今年度は生産者22名、作付面積642アールで取り組んでおり、6月中旬まで出荷が続く予定です。本格的に出荷が始まったアスパラは、市場とホクレンシヨップなどの量販店にて販売予定。

Gアスパラ部会の吉田宜晃部会長は「今年は雪解けが早かったものの、霜の影響で一時的に生育が停滞することもありました。しかし、5月以降は天候に恵まれ、順調に育っています」と期待を寄せられる。

6月にかけて最盛期を迎え、多くの消費者の食卓に届けられます。



アスパラを選別している様子。穂先が締まっていて、太くて切り口が瑞々しいのが、良いアスパラです。

5/13(水)

札幌国際大学で初の特別講義を実施 7月の合同マルシェに向け JAさっぽろが札幌農業の魅力を発信

JAさっぽろ(経営企画部)は、青年部と連携し、札幌国際大学にて初の特別講義を行いました。今回の講義は、7月12日に開催予定の「札幌国際大学・(株)札幌ドーム・JAさっぽろ」による合同マルシェに向け、学生たちに札幌農業への理解を深めてもらうことを目的として実施。

当日は、札幌の若手農業者を代表して、北区で30品目以上の農産物を生産する青年部副部長の武田慈喜さん(篠路支部)と広報課職員が登壇しました。また、ゲストとして札幌の農業を応援してくれているタレントのグッチーさんも駆けつけ、これまで生産者のもとを訪れた際の感想や、マルシェへの期待を語り、会場を盛り上げました。武田さんは「大消費地が近いという利点を活かし、朝採りによる鮮度を追求することや、多品目生産を行うことこそが札幌農業の強みです」と語り、マルシェが開催される7月に旬を迎える野菜や、生産者おすすめの食べ方などを紹介しました。学生たちは真剣なまなざしで聞き入り、熱心にメモを取る姿が印象的でした。

参加した学生の田中陽人さんは「生産者のこだわりを知り、地産地消への意識が大きく変わりました。地域の魅力をしっかりりと消費者に届けていきたいです」と力強く語りました。

7月12日の本番に向け、関係者が一丸となり、札幌の魅力が詰まった特別なマルシェの開催を目指して準備を進めていきます。



札幌の農業をはじめ、学生・プレミストドームの活性化に向けて取り組みたいと語ってくれたグッチーさん。



広報誌に掲載されている生産者の写真をはじめ計120枚のスライド写真を用いての講義。

5/19(火)

女性部豊平支部 日帰り研修旅行

女性部豊平支部(吉田朝子支部長)では、部員7名・事務局2名が参加し、日帰り研修旅行を実施しました。

当日はあいにくの天気でしたが、昼食に北欧の風道の駅とうべつにてポークストロガノフやアマトリチャーナに舌鼓を打ち、ロイズカカオ&チョコレートタウンでは当店限定商品などを堪能しました。その後、百合が原公園にてリリートレインに乗りし、ムスカリの道やチュリップを一望しました。

吉田支部長は「日帰り研修旅行で、おいしい料理やお買い物を楽しみ、当別町を満喫することができました。何よりもみんなが笑顔で楽しめたことが一番。今後研修旅行を通して親睦を図りたい」と話していました。

〈川瀬特派員〉



女性部豊平支部集合写真。(ロイズカカオ&チョコレートタウンにて)

「食べてもらうまでが、農業」 平均年齢78歳の絆の輪



令和8年4月7日(火)にアスティ45で開催された
「令和8年度JA女性組織活動体験発表」。
石狩地区代表として登壇した当JA女性部・嶋部長の
発表内容を詳しくお届けします。

私は、女性部の活動の中で、忘れられない事があります。

支援学校での食育授業の後、一人の生徒さんが私の手を引いて、一生懸命に筆談で伝えてくれました。それは、「音楽室に来て」という言葉でした。

この言葉は今でも思い出すたびに、胸の奥がじんわり温かくなります。

食育授業終了後の、誰もいない音楽室で、一人の女の子が「どうしても伝えたい」と、即興で演奏のプレゼントをしてくれました。戸惑う先生方をよそに、少しおぼつかない手つきでバチを振る女の子。静かな部屋に響き渡ったのは、優しく、どこか切なく、けれど力強く奏でられる木琴の音色でした。

ただひたむきに感謝を込めて奏でられるその音に触れた時、私たちがこれまで続けてきた活動の意味、その「答え」を、彼女たちが教えてくれたような気がしました。

私たちJAさっぽろ女性部は、現在291名。平均年齢は78歳になりました。

「もうおばあちゃん世代だね」なんて笑い合うこともあります。私はこの「78歳」という数字が、実はちょっと自慢なんです。何十年も台

所に立ち続け、土と向き合ってきたその中で身に着けた「歳月が磨き上げた知恵」は、私たちの宝物です。

私たちは、ただ年齢を重ねただけではなく、農業や食をきっかけに、誰かの心に寄り添う優しさをじつくと蓄えてきたのだと思っています。

JAさっぽろでは、札幌10区それぞれの特色を生かした活動が花開いています。私が所属する篠路支部でも、伝統の「手作り味噌づくり」を大切に継承しています。大豆をいねいに潰し、時間をかけて発酵させる。この「待つ時間」をいつくしむ手仕事こそが、私たちの原点です。

この時間をかけて育み、次へ繋ぐとする「手仕事の精神」は、そのままJAさっぽろという大きな輪の中で、受け継がれてきた伝統へと結びついていきます。

一粒一粒を大切に育む私たちの手が、次の世代へと繋いでいく。私たちの78年という歳月は、単なる過去ではなく、この町の農業の未来を温めるための「力」なのだ。今、改めて確信しています。

ですが、そんな私たちが愛してやまない札幌の農業は、今、少しずつ遠のいていくような色に変わりつつあります。



それでも、私たちはあきらめていません。離農していった仲間の悔しさも、今も土に寄り添い、この「土」の体温を守り続ける生産者の意地も、私たちが一番よく知っているからです。私たちは、地域の親睦を深めるだけの団体ではありません。

農業という絆で結ばれた「農業団体の女性部」です。だからこそ、私たちにしか伝えられない言葉が必ずあります。

その「声なき思い」を、この大都会・札幌の真ん中で伝えていくことが、畑から、台所から、札幌農業の最前線を守り続けてきた私たちの役割であり、「女性のチカラ」の見せ所だと思っています。

そんな私たちは今、「札幌農業アンバサダー」として新しい一歩を踏み出しました。

まずは自分たちが知らなきや始まらないと、JAさっぽろの各直売所を訪ね、青年部の若手たちが守る畑を一つひとつめぐり、地域の枠を超えて札幌の農業を再発見する旅に出たのです。一歩外へ出た先には、想像を超える「熱」がありました。特に青年部のまっすぐなまなざし、そして圃場に立ち、彼らの節くれ立ったたくましい手に触れた時、その熱量に圧倒されました。

「この情熱を私たちだけで終わらせてはいけません。街の人たちへ、私たちの言葉で伝えなくては」。その一心で、私たちはJAさっぽろの広報部門とがっちり手を組みました。

現場の熱をそのまま届けるため



に、女性部の視点で「おすすめスポット」を厳選。情報誌などを通じて、街の人たちへ一生懸命に発信を続けています。

私たちの実感が、JAという組織の力を借りることでより広く、深く市民の皆さんの心に届けられ、街の方々からも「札幌にもこんなに農業

があるんだね。知らなかった、すごいね」という声が届くようになりました。

そんな私たちの「アンバサダー」としての熱量を最も象徴するのが、大きな鍋でコトコト煮込む、アツアツの「女性部オリジナル特製豚汁」です。

昨年9月、さくらんぼで開催された「たまねぎフェア2025」。本部役員15名が結束し、こだわったのは地産地消です。主役の「古川ポーク」や「札幌黄」をはじめ、札幌の8つの生産区から届いた自慢の農産物と手作りお味噌を合わせました。まさに「オール札幌」の恵みが凝縮された逸品です。当日は過去最多となる321杯がわずか2時間で完売しました。

お客さまが「やっぱり女性部の作る豚汁は一味違うね」と笑顔で汁をすすめる光景を見た時、「食べてもらうまでが、農業」という私の信念が確信に変わりました。

次世代への種まきも、新しい形へと進化しています。

今、私たちは青年部と手を組み、特別支援学校への食育「札幌野菜給食」の展開に取り組んでいます。私も今年から参加し、子供たちに玉ねぎの魅力を直接伝えさせていたどきしました。青年部が農業の楽しさ・厳しさを語り、私たちがその野菜のおいしさを語り、私たちがその野菜の使い方や料理の仕方を伝える。そうして目の前に並んだ給食を、子供たちが「あまい!」「美味しい!」とほじけるような笑顔で食べてくれる。大切なのは、誰かが一生懸命作っ



たものをいづくしんでいただく「心」なんだと、子供たちの笑顔に改めて教わった気がします。

また、令和4年・5年には、札幌市立みなみの杜高等支援学校の生徒さんたちとの「漬物講座」も開催しました。

私たちが一方的に教えるのではなく、生徒さんたちの豊かな創造性を見出し「ともに学ぶ」姿勢を大切にしました。「自分で作ったのが一番美味しい！」と誇らしげに掲げる生徒さんたちの姿に、私たちが守り抜いてきた札幌農業の灯火が、しっかりと次の世代へと灯ったことを確信しています。

そんな私たちの輪が形となるのが、年に一度の「女性の集い」です。先日開催された第25回の集いは、160名の仲間が一堂に会しました。手芸品やリメイクの服、私たちが丹精込めて育てた野菜などの販売では多くの売り上げがありました。その一部を福祉のために寄付できたことは、70代の私たちの手がまだ誰かの役に立てるといって、明日への大きな力になりました。こうした活動こそが、今でいう「SDGs」の結晶なのだと感じています。

私たちの活動は小さな一歩かもし

れません。

平均年齢78歳。世間では「高齢」と呼ばれる世代ですが、長年「土」と向き合い、家族の食卓を守ってきた私たちだからこそ結べる「絆」があります。この歳月を重ねた手にか作れない「輪」があります。私たちがこの年代だからこそ出来ること、札幌だから出来ること、そして何より食と農を繋ぐ「JAさっぽろ女性部」だからこそ出来ることを求めて私たちはこれからも札幌の農業という宝物を、心を込めて耕し続けていきます。マンションが立ち並び景色が変わっても、この「土」が育んできた温かな情熱は変わりません。私たちが育んできたこの強い団結力、そして揺るぎない「絆の輪」こそが私たちの誇りです。

「食べてもらうまでが、農業」。この言葉を合言葉に、私たちの「絆の輪」はこれからももっと、しなやかに、力強く広がっていきます。この街の「土」が育む物語を次の世代に繋ぐために、私たちはこれからも明るく、たくましく歩んでいきます。

市民に届ける、

JAさっぽろ農業アンバサダー

JAさっぽろ 嶋知子



7月12日はプレミストドームへ！

JAさっぽろの

「おいしい」が大集合



7月12日(日)、大和ハウスプレミストドームにて、JAさっぽろの農業の魅力を体感できる特別な一日が開催されます！当日はリレーマラソンが行なわれていますが、ランナーの方以外にも一般入場無料。どなたでも楽しみいただけます。

今回の目玉は、札幌国際大学の学生と(株)札幌ドームの連携授業から生まれた「特設マルシェ」。JAさっぽろ青年部が協力し、今が旬のとれたて新鮮なJAさっぽろ産の野菜を豊富に取り揃えます。

さらに、札幌の農業を熱く応援するタレントのグッチーさんと、JAさっぽろが夢のコラボ！ここでしか味わえない贅沢な「グッチーカレー」を一日限定で販売する予定です。

札幌の恵みが詰まった、心も体も喜ぶグルメ体験をぜひ会場でお楽しみください。

【詳細情報】

イベントの詳細や出店場所などは、7月以降にJAさっぽろ公式ホームページ、または公式LINEにて順次お知らせいたします。最新情報をチェックして、ぜひご家族やご友人と一緒にお越しください！

ホクレン札幌支所
石狩振興局
共催企画

2026さっぽろグルメグリイイト
さっぽろ圏8市町村・4JAの農業を応援！
北海道庁北門前広場にキッチンカーがやってくる！
地域の恵みが詰まったグルメをぜひ味わってください。

7/11 水 JA道央 カレー	7/18 水 JAさっぽろ ハンバーガー	7/15 水 JA道央 お弁当	7/22 水 JA道央 焼き鳥
7/29 水 JA新しつ ピザ	8/5 水 JA石青協 お弁当	8/19 水 JAさっぽろ カレー	8/26 水 JA北いしかり カレー

各日11:00～15:00 ALL 800円!
※なくなり次第終了 全メニュードリンク付き

開催時間 / 11:00～15:00(売り切れ次第終了)
会場 / 北海道庁北門前広場
(札幌市中央区北3条西6丁目)

皆様のご来場を
お待ちしております

6月16日
オープン



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
(011)592-6141(営業期間中のみ)
※オープン前のお問い合わせは、
南経済店 (011)591-4141へ

☎ 月～金曜日 9:30～15:00
土曜日(6～7月) 9:30～13:00
(8～11月)9:30～15:00
☎ 日曜日・祝日



通年
営業中



地物市場とれのさと

石狩市樽川120-3
(0133)73-4500

● 4～11月
☎ 9:30～17:00 困 無休
● 12～3月
☎ 10:00～15:00 困 水曜日



石狩振興局が認定した、いしかり災害時対応型ファーマーズマーケット第1号

6月16日
オープン



とれたてっこ厚別

札幌市厚別区
厚別中央5条3丁目1-6
(011)891-2154

※オープン前のお問い合わせは、
経済部 営農販売課 (011)782-8137へ
☎ 月～金曜日 10:00～15:00
☎ 土曜日・日曜日・祝日



7月1日
オープン



とれたてっこ西

札幌市手稲区前田1条10丁目3-20
(011)682-7161

※オープン前のお問い合わせは、
経済部 営農販売課 (011)782-8137へ
☎ 月～金曜日 10:00～15:00
☎ 土曜日・日曜日・祝日



6月15日
オープン



しのろとれたてっこ 生産者直売所

札幌市北区篠路3条10丁目1-1
(011)771-2130(営業期間中のみ)

※オープン前のお問い合わせは、
篠路経済店 (011)771-2113へ
☎ 月～土曜日 10:00～15:00
☎ 日曜日・祝日



今年も
農産物直売所の
営業が始まります

●営業時間等に変更になる場合がありますので、
予めご了承ください。

各直売所では新規出荷会員さんを募集しております。ご希望の方は以下のお問い合わせ先まで。

※各直売所で規約・要領・出荷ルールが異なります。

お問合せ先 とれたてっこ 経済部 営農販売課 011-782-8137 / 地物市場とれのさと 営農販売部 購買課 0133-73-4500



6月中旬
スタート
予定

Food Farm 平岡公園 通り店

札幌市清田区里塚
緑ヶ丘5丁目1-10
☎ 10:00～21:00



6月上旬
スタート
予定

中ノ沢店

札幌市南区中ノ沢
2丁目2
☎ 10:00～21:45

ホクレンショップ もぎたて市

JAさっぽろの組合員が
生産した農産物が、
左記のホクレンショップ店頭
「もぎたて市」コーナーに
並びます。

第28回 通常総代会 開催のお知らせ

第28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8年6月30日(火)

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8年4月30日(木)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7年度事業収支結果及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詳細に説明され、可決決定。

2、第6次中期3カ年経営計画の令和7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、「JAさっぽろ地域農業振興計画(令和7年度～令和9年度)」令和7年度末総括について

「JAさっぽろ農業振興計画(令和7年度～令和9年度)」令和7年度で取り組んだ農業振興方策(6方策)に対する実施状況等の総括内容及び今後の取組内容が説明され、可決決定。

4、固定資産の取得(建替え)について

第6次中期経営計画(令和7年度～令和9年度)における重点取組事項とする共同利用施設のひばりが丘賃貸物件(現賃貸先…㈱ツルハ)について、今後の事業性を鑑みた施設維持の目的、更なる利便性や付加価値の高い共同利用施設として、新たな直売所を併設した建替えをする計画の全体概要が説明され、可決決定。

5、令和8年度理事に対する貸付金に係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係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が説明され、可決決定。

6、令和8年度組合と理事が結ぶ契約(資産管理事業)に係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、ミニトマト集出荷貯蔵施設新築工事(選別機器)施工業者決定に係る入札執行について

新基本計画実装・農業構造転換支援事業(国の補助事業)を活用したミニトマト集出荷貯蔵施設建設について、一般競争入札方式にて施工業者を決定する要項内容が説明され、

- 可決決定。
- 8、令和8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、可決決定。
- 9、令和8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、常勤理事と監事の意見交換会結果報告について
- 2、内部監査結果報告(令和7年度第4四半期)
- 3、令和7年度内部監査等年間業務活動報告
- 4、1統括支店1協同活動 令和8年度計画概要について
- 5、令和7年度コンプライアンス・プログラムの取組状況について
- 6、令和7年度下期の相談・苦情等の発生状況について
- 7、令和7年度下期コンプライアンス事故報告について
- 8、反社会的勢力排除対応管理先状況報告について
- 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7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3時27分)

		令和8年4月末業務実績	令和8年3月末業務実績	
JAさっぽろ DATA	組合員数	正組合員	3,657名	3,682名
		准組合員	33,647名	34,749名
	合計		37,304名	38,431名
	出資金残高		67億8千3百万円	72億8千7百万円
	販売取扱高		9千3百万円	44億3千2百万円
	購買供給高		2億1千万円	29億9千4百万円
	貯金残高		3,691億6千4百万円	3,603億2千2百万円
	融資残高		1,139億4千1百万円	1,140億9千8百万円
	共済保有高		6,257億3千9百万円	6,256億4千4百万円
	施設建設取扱高		0百万円	2億1千3百万円
管理受託戸数		4,702万戸	4,702戸	

五感でつかんだ、 ひたむきな「おいしい」の舞台裏 vol.2

JAさっぽろ
×
bisen

地元の若い感性とともに、JAさっぽろが育む
「食と農」の魅力を再発見する「学生応援プロジェクト」。

有志の学生たちと直売所「とれのさと」を訪ねた第一弾に続き、第二弾となる今回は、新たなメンバーも迎えながら、柔らかな自然が残る清田区の3つの圃場へと足を運びました。扉を開けた瞬間、菌床からニョキニョキと生える生命力驚いた「清田しいたけファーム」のしいたけ。50年近く生産され、深い緑と肉厚な葉にぎゅっと濃厚な甘みを蓄えた「桑島農園」を含む地域のブランドほうれん草『ポーラスター』。そして、ひと口かじれば果汁があふれ、コクのある甘さと瑞々しい香りでハウスを満たす「自然満喫倶楽部」のいちご。ここでしか出会えない「おいしい」の理由——それは、土やハウスの中で実りと向き合う、生産者の真っ直ぐでありのままの姿にありました。その息遣いを肌で感じた学生たちの瞳に、清田の農業はどのように映ったのでしょうか。多様な感性の輪がさらに広がり、清田の息吹をのせた新しい「物語」が、この6月・7月号の表紙を飾ります。

清田しいたけファーム



自然満喫倶楽部



桑島農園

今月の
表紙イラスト
を描いて
くれたのは…

「虹の大樹」を彩る、未来のクリエイターをご紹介します！

JAさっぽろ「農」デザイン・ラボ

北海道芸術デザイン専門学校(bisen)
グラフィックデザイン専攻

おがわみのり
小川実莉さん



実際に圃場へ伺い、生産者の方からお話を聞きながら作物の特徴や育ち方を見学させていただきました。その際に感じた作物の力強さや生命力が伝わるよう、それぞれの特徴を意識してデザインしています。ほうれん草は茎や葉脈をはっきり描き力強さを表現。椎茸は肉厚で存在感のある形を活かし大きさや厚みを強調。いちごは実際に栽培されていた形や可愛らしい花・色づく途中の実をイメージしてデザインしました。普段なかなかできない貴重な体験ができてとても良い機会になりました。ありがとうございます！

