

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
7月号
NO.331

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 大坂 さくらさん

芯まで染まる、深紅の情熱。

——一冊の本から始まった、
幻のいちご「サトホロ」と歩む第二の人生

豊平地区
川瀬 俊昭さん

55歳のある日、一冊の本との出逢いが農業の道へと導いた。有明の豊かな自然に抱かれ、無我夢中で駆け抜ける中で出逢った、幻のいちご「サトホロ」。郷土への愛と、人とながらる喜びに満ちた第二の人生の歩みを紐解く。

有明の地で、 一冊の本に導かれて

山々に囲まれ、清らかな川が流れる札幌市清田区有明。この地は、川瀬さんが新たな命を育む舞台だ。

実家は米農家だったが、建設資材の販売業という別の道を歩んでいた川瀬さんに55歳のある日、転機が訪れる。手にしたのは、相馬曉先生の一冊の本。

そこに綴られた農業の営みや写真から、忘れかけていた土の記憶が呼び覚まされ、「農業をしてみたい」という衝動が川瀬さんを動かした。そばやえん麦を育てていた実家の畑を、自ら望む野菜畑へとゼロから変えていく。

川瀬さんの根底にある信念は、どこまでも純粹だ。「自分が食べたい野菜、そして、札幌と名の付く野菜を育てること。自分で食べて美味しいと思えなきゃ、お客さんに説明できないでしょう？」

そう笑う川瀬さんは「さっぽろ農学校」で一年間、基礎を学んだ。現在では、札幌伝統野菜の「札幌大長ナンバン」をはじめ、三十品目以上の多彩な野菜が畑を彩るまでに至っている。

その背景には、並々ならぬ「土へのこだわり」がある。地元への愛着から、堆肥も徹底して地元産を選択。区内の乗馬施設の馬糞や、しいたけの菌床を川瀬さん自ら畑へと運び、じっくりと土へ還す。この地域循環が生み出す豊かな土壌こそが、川瀬さんの野菜作りのブレない土台なのだ。

一目惚れした 幻の伝統苺「サトホロ」

川瀬さんが大切にしているのは、「対面販売」。野菜を売るだけでなく、お客さまから教わり、気づかされる響き合いが何よりの教科書だった。

当初は毎日、東区の「サッポロさとらんど」まで車を走らせた。往復二時間かかるが、「野



1. 断面まで深紅に染まる「サトホロ」。加工品にも多く使われる濃い味わりを持つ。2. 清田区有明の川瀬農園。札幌産にこだわった野菜は市役所の食堂にも届けられている。3. 6月上旬から7月上旬に収穫される、札幌生まれの希少ないちご「サトホロ」。4. 「今日はこのいちごが一番いいよ。」と笑顔で選んでくれた川瀬さん。

菜を心待ちにしてくれる人の顔があるから苦しくなかった」と目を細める。

その信念は今も変わらず、「きよたちびマルシェ」などの地元の市場に参加し、地域との交流を楽しんでいる。ある日、出店先で勧められたいちごジェラートを口に含んだ瞬間、衝撃が走った。

「なんて素敵な香りなんだろう。豊かな風味と、どこか昔懐かしい、きゅっとした酸味の美味しさに一瞬で心を奪われたんだ」。

それこそが、幻のいちご「サトホロ」だった。アイヌ語の「サツ・ポロ」に由来する、札幌の歴史を冠した品種。果肉の芯まで鮮やかに染まる深紅の実は、独特の芳醇な香りとしつかりとした酸味を持ち、加工用としても抜群の相性を誇る。

「このいちごを作りたい」一度火がついた探究心は止まらず、すぐに農業支援センターへ相談に赴いた。栽培の難しさから市場で見かけなくなっていたサトホロだが、川瀬さんらによって、再び札幌の土の上で鮮やかな実を結ぶこととなった。

あの日に戻れても、迷わずこの土の上へ

近年は食育活動にも力を注ぎ、札幌市農体験リーダーとして次代へ土の温もりや育てる喜びを伝えることも大切な役目だ。

「もしもあの日に戻れたら、また農業を選びますか？」と問いかけると、川瀬さんは迷いなく力強い声で答えてくれた。

「もちろん、絶対にまた農業を選ぶよ。こんなにも素晴らしい人たちに逢えて、多くのことを学べた。何より、農業は本当に楽しいんだから」

一冊の本に導かれ、55歳で始まった第二の人生。一目惚れした「サトホロ」のように、その歩みは芯まで真っ赤な情熱で満たされている。

「札幌と名の付く野菜が大好きだ」。

少年のようにまっすぐ笑う川瀬さんの言葉が深く胸に響くのは、いつでも人と真摯に向き合い、感謝を紡いできたからに他ならない。瑞々しいその笑顔は、今日も有明の広大な空の下、出逢うすべての人々の心へ、消えない温かな灯をそっと贈り続けている。

知れば知るほど
おいしくなる!?

しょうゆって すごい!



協力：しょうゆ情報センター

さまざまな料理に大活躍してくれるしょうゆ。

おいしさの秘密や種類、効用を知れば、

料理や食事がもっと楽しくなるはず。

しょうゆの奥深い世界をのぞいてみましょう!

おいしさの秘密 色・味・香り

しょうゆは色・味・香り、三つの要素から成り立つ調味料です。主原料である大豆のタンパク質と小麦のでんぷんを発酵・熟成させることで、さまざまな色や味、香りの成分に生まれ変わります。また、多くの成分が含まれながらも味や香りのバランスが崩れないのは、これらが長い熟成期間中に互いに作用し合い、絶妙な調和が取れているためです。

色

食欲をそえる
美しい色

濃口しょうゆは透明感のある鮮やかな赤だいたい色、淡口(うすくち)しょうゆは黄色みを含んだ淡い赤だいたい色など、素材の色合いを引き立てます。種類によって異なるしょうゆの色は、主に小麦のでんぷんから生まれるブドウ糖と、大豆のタンパク質から作られるアミノ酸が熟成中に反応してできるメラノイジンという物質によるものです。

味

五原味(ごげんみ)が出す
奥深い味

【甘味】小麦のでんぷんが醸造中にブドウ糖に変化して甘味が生まれます。しょうゆ全体の味を柔らかくし、丸みを持たせます。

【酸味】乳酸菌の働きによってブドウ糖が変化して酸味が生まれます。塩味を和らげ、味を引き締める働きをしています。

【塩味】しょうゆの塩分は、濃口しょうゆで15~17%、淡口しょうゆは18%程度です。海水の約5、6倍に当たりますが、それほど塩辛く感じないのは、その他の成分が塩味を和らげて深みのある味を作り出しているからです。

【苦味】苦味を直接感じることはありませんが、苦味成分が数種類含まれています。隠し味的存在として、しょうゆの味をすっきりと引き締めています。【うま味】大豆と小麦に含まれるタンパク質がこうじ菌の酵素で分解され、約20種類のアミノ酸に変化してうま味が生まれます。中でもグルタミン酸は、しょうゆのうま味の主役です。

香り

香りの成分は
約300種類

しょうゆの香りはいくつ菌、酵母、乳酸菌などの微生物の働きによって生

まれます。しょうゆに含まれる香りの成分は、現在発見されているものだけでも約300種類。特定の香りが目立ち過ぎることなく、全体に調和してしょうゆの独特な香りを作り出しています。

これらは、魚介類や肉類の生臭さを消すスパイスのような働きを持ち、加熱すると香ばしい匂いが生まれます。

しょうゆ造りの歴史

しょうゆのルーツは、古代中国から伝わったペースト状の調味料・醬(ジャン)といわれています。「大宝律令」によると、宮内省の醬院(ひしおつかさ)で大豆を原料とする発酵調味料・醬(ひしお)が造られていたとされています。

鎌倉時代、信州の禅僧である覚心(かくしん)が中国からみその製法を持ち帰り、その製造の過程でおけの底にたまった液体が、今の溜しょうゆに近いものであったといわれています。

室町時代にかけて、しょうゆ造りは主に寺院に受け継がれ、室町時代の中ごろには現在のしょうゆに近いものが造られるようになりました。「醤油」の文字が誕生したのもこの頃とされています。室町時代の末ごろからは、関西を中心に工業化が始まりました。

しょうゆに秘められた六つの効用

和食はもちろん、今日ではあらゆる料理に使用されるしょうゆ。下ごしらえに、調理中に、そして仕上げに、しょうゆをちよつと使うだけで、料理を一段とおいしくしてくれます。実はそこには科学的根拠あり！昔から伝わるさまざまな調理法は、全て理にかなっています。しょうゆを科学すると、さらに効果的に使いこなすことができるのです。



消臭効果

生臭さを消す

刺し身にしょうゆを付けて食べるのは、味だけではなく、しょうゆに生臭さを消す大きな働きがあるからです。日本料理の下ごしらえにある「しょうゆ洗い」は、この働きを利用して魚や肉の臭みを消しているのです。

抑制効果

塩味を抑え和らげる

漬かり過ぎた漬物や塩づけなどにしょうゆをたらすと、塩辛さが抑えられることがあります。しょうゆに含まれる有機酸類が塩味を和らげるためです。このように、混ぜたときに一方あるいは両方の味が弱められるのが抑制効果です。

対比効果

甘さをより引き立てる

甘い煮豆の仕上げに少量のしょうゆで塩味を加えると、甘さがいっそう引き立ちます。一方の味が強く、他方の味がごくわずかな場合、主体の味がより強く感じられる、このような効果を対比効果といいます。

静菌（殺菌）効果

日持ちを良くする塩分と酸

しょうゆには塩分と有機酸が含まれているため、大腸菌などの増殖を止めたり死滅させたりする効果があるとされています。例えば、しょうゆ漬けやつくだ煮などはこの効果を利用して日持ちを良くしています。

相乗効果

だしと作る深いうま味

しょうゆに含まれるグルタミン酸と、かつお節に含まれるイノシン酸が働き合っていると、深いうま味を作り出されます。混ぜ合わせることでより両方の味が共に強められることを味の相乗効果と呼びます。そばつゆや天つゆなどがこの例です。

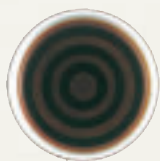
加熱効果

食欲をそそる色と香りを出す

かば焼きや焼き鳥などの食欲をそそる香りは、しょうゆのアミノ酸と砂糖やみりんなどの糖分が、加熱によりアミノ・カルボニル反応を起こし、芳香物質ができるからです。この反応は、美しい照りを出す働きもします。

料理をもっと楽しむ 五つのしょうゆの使い分け

古くから日本各地で生産されてきたしょうゆは、それぞれの地域の嗜好（しこう）や醸造の歴史などにより、さまざまな個性を持っています。その種類は、日本農林規格（JAS）によって「濃口、淡口、溜、再仕込、白」の五つに分類されています。それぞれの色や風味、味わいの違いを知って使い分けると、毎日の料理がもっとおいしく、楽しくなりますよ。



溜（たまり）しょうゆ

とろみと濃厚なうま味、独特な香りが特徴です。「刺し身溜」とも呼ばれます。料理にうま味を足したり、照り焼きに使ったりすると特別な一品に。



淡口（うすくち）しょうゆ

素材の持ち味を生かすために、色や香りを抑えたしょうゆです。レモンやオリーブ油との相性が良い他、キャベツなど淡色の素材に使うときれいな彩りになります。



濃口（こいuchi）しょうゆ

最も一般的なしょうゆです。調理用・卓上用どちらにも幅広く使える万能調味料です。ピーマンじゃこ炒めは、しょうゆとじゃこのうま味でピーマンの苦みが和らぎます。



白（しろ）しょうゆ

淡く琥珀（こはく）色のしょうゆです。味は淡白ながら甘味が強く、独特の香りがあります。卵焼きに使うと主原料の小麦が香り、塩気が甘さを引き立てます。



再仕込（さいしこみ）しょうゆ

色・味・香りともバランス良く濃厚で、別名「甘露しょうゆ」ともいわれます。こんにゃくなど味や色が染み込みにくい素材に使うと、素材の持ち味もしょうゆの味も楽しめます。

■使い分け提案

平川あき
料理家・お弁当作家。100種類以上のしょうゆを扱う専門店での勤務経験があり、プロの料理人やメニュー開発担当者にはしょうゆの知識や味わいの違い、魅力を対面で伝えてきた。旬の食材を使った和食が得意。

4/13(月)
～16(木)

女性部北札幌支部

沖縄本島・島巡りの旅

女性部北札幌支部(土谷眞理子支部長)では、石垣島から島々を巡り沖縄本島へと向かう親睦旅行を実施し、部員10名、職員2名が参加しました。天候にも恵まれ、気温も連日25度以上と4月の沖縄を満喫。島巡りではマングローブクルーズや水牛車に乗り、沖縄の自然に圧倒されました。石垣島にある川平湾グラスボート遊覧ではウミガメに遭遇することもでき、大満足。毎晩、沖縄民謡の演奏を聞きながら夕食を楽しみ、充実した3泊4日の旅となりました。土谷支部長は「長距離の移動となりましたが、天候にも恵まれ良い旅ができました。親睦も深まり、今後にもつながる大変良い旅行となりました」と話していました。(稲村特派員)



石垣島の美しい海をバックに記念撮影。



女性部北札幌支部集合写真
(水牛と一緒に水牛ポーズで)。

5/11(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(澤田達也支部長)では伝統行事の「玉ねぎの苗取り」を実施し、青年部員8名、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月に苗を植えて、この日まで生育。事前に経済店から発注を受けた一束約50本の苗を約350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。

篠路支店からは、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が中心に参加するなど、この行事を通じ交流を深める一日となりました。

(日下特派員)



苗取りに参加した青年部
篠路支部の集合写真。

5/8(金)
~12(火)

女性部厚別支部

親睦旅行(韓国・ベトナム)

女性部厚別支部(粟井真由美支部長)では、韓国・ベトナムへ3泊5日の親睦旅行を実施し、部員10名と事務局1名が参加しました。韓国では景福宮(キョンボックン)を訪れ、王朝時代の儀式の再現を観劇しました。24時間の滞在でしたが、韓国コスメの買い物やグルメを堪能し、充実した時間を過ごすことができました。

ベトナムでは気温30度を超える快晴の中、ダナンのビーチや歴史ある街並みを巡りました。ベトナム料理は、甘いスープやパクチーなど日本とはまた違った味に戸惑いながらも、現地ならではの食事を楽しみました。特に郊外のバーナーヒルズは印象的でした。山頂へ向かう長いロープウェイからの景色や、巨大な石の手に支えられたゴールデンブリッジで撮った集合写真は、一生の宝物です。

帰国時はすっかり体力を使い果たしましたが、「また次も海外旅行へ行きたいね」という声上がるほど楽しい旅でした。帰国後、現地の蚊に刺されて皮膚科や、整骨院に通ったりという笑い話も生まれ、思い出の尽きない5日間となりました。

(須澤特派員)



女性部厚別支部の集合写真(景福宮にて)。



女性部厚別支部の集合写真(ゴールデンブリッジにて)。

5/19(火)

資産管理部会

第28回通常総会を開催 新部会長に白石支部の兼子支部長が就任

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41名が出席し、第28回通常総会を開催しました。

総会は、南支部の田中雅一副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。また、役員改選に伴い、白石支部の兼子和敏支部長が新部会長に就任しました。

総会終了後には、三協立山株式会社 三協アルミ社の鈴木博之氏より、賃貸住宅における国の施策の一つである内窓設置や外窓とドアの交換工事の詳細と補助金活用のポイント、更には窓と健康寿命の意外な関係性等の説明があり、部会員は熱心に耳を傾けていました。



田中雅一副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。

5/22(金)

青色申告会

第24回通常総会を開催

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、来賓及び事務局を含め50名が出席し、第24回通常総会を開催しました。

総会議長を石狩支部の小野寺一登支部長が務め、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、税理士法人松井一晃事務所所属の安部勉税理士を講師に迎え、「相続・贈与に関する世情と税制の概要について」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)



宮崎龍浩会長の挨拶。

5/18(月)~20(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をしたい」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金融事業と農業振興を結びつけた西町支店独自の取り組みで、今年で4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」の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時半頃には完売するなど、地域の方々から大きな反響をいただきました。今回の活動を通じ、改めてJAを印象づけることができたものと思います。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。



新鮮な小松菜を手渡しで販売。



地元産の小松菜が大好評でした。

5/17(日)

女性部厚別支部

ハンドベルサークル

女性部厚別支部ハンドベルサークル「虹の会」(水口京子代表)では、講師の穂積めぐみ先生主催の「JOYFUL CONCERT」が札幌国際交流館(リフレサッポロ)で開催され、サークル会員7名が参加しました。

「虹の会」はプログラムのトッパバッターを飾り、最初は緊張の面持ちでしたが、曲が進むにつれ表情も明るくなり、普段の練習の成果を発揮しました。トーンチャイムによる演奏曲は「喜びの歌」「少年時代」「見上げてごらん夜の星を」の3曲を披露しました。うち2曲は先日開催した総会の演奏大会で披露した曲で、より完成度が増し、澄み切った優しい響きが会場を包み込みました。

現在、ハンドベルサークル「虹の会」は第2・第4火曜日に活動しており、絶賛会員募集中です。興味のある方はぜひ見学にいらしてください。
(須澤特派員)



ハンドベルで演奏している女性部厚別支部の皆さま。

5/22(金)

令和7年度 優績渉外担当者表彰

23名へ軽部組合長より表彰状授与

本店3階大会議室にて、令和7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を表彰するもので、優績者23名に対し軽部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。



軽部組合長から成績第1位の表彰を受ける厚別支店の外石職員



常勤役員と令和7年度優績渉外担当者23名。

6/7回

JAさっぽろ×どんぐり 職員向けパン教室初開催

JAさっぽろは、札幌エルプラザにて職員向けのパン作り教室を初開催しました。今回の取り組みは、現在進行中の(株)どんぐりとのコラボパン企画「JANGURIプロジェクト」の一環として、職員の理解促進と親睦を深めることを目的に開催したものです。

当日は、札幌の農業を応援するタレントのグッチーさんも参加。同社のパン職人猪俣さんのご指導のもと、看板商品の「ちくわパン」を含む4種類のパン作りに挑戦しました。実習では、札幌の地域ブランド野菜である、ほうれん草「ポーラスター」や「滝野メークイン」を使用し、地元農産物の魅力を再発見しました。

参加した久保職員(厚別支店)は「普段接点のない方々と交流し、食のプロの視点に触れることができました」と話しました。今後も(株)どんぐりとの連携を深め、コラボパン開発を進めていきます。また、今回の取り組みをきっかけに、組合員との交流や地元農産物の魅力発信につながる企画も検討していきます。



ポーラスターと滝野メークインを使用したこの教室だけのオリジナルパン。

焼きたてのパンと最高の笑顔で、講師のパン職人猪俣さん、ゲストのグッチーさん、職員一同の集合写真。

DONGURI

6/15回

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八幡地区の石狩ベジタブルファクトリーにて始まりました。昨年より1週間ほど遅いスタートとなりましたが、生育状況は良好で、本格的な出荷を迎えました。

今年度のブロッコリー共撰は生産者36名、作付面積115haで行なわれ、共撰出荷は10月までの予定です。ブロッコリー部会の小野寺啓介部会長は「降雨と気温のバランスが良く、順調に生育が進んでいる。夏場の高温障害を防ぐ栽培管理を徹底し、高品質な品を安定的に届けられるよう生産者一丸となって努めていきたい」と意気込みを語ってくれました。主な販売先は道内外の市場(札幌・金沢・徳島)と札幌市内の量販店(ホクレンショップ等)の予定です。



細かい氷を詰めている様子。新鮮さを保つため、氷詰め状態で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。緑色が濃く、花蕾が固く締まっているものが良いブロッコリーです。

6/16(火)

興丁奉仕に27名参加

北海道神宮例祭 神輿渡御

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、当JAの組合員と職員、合わせて27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、14・6km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」を務めた柿原さん（中央地区組合員）は「晴天の中、無事に神輿渡御を終えることができました。今年もJAさっぽろ組合員・職員の皆さんの多大なるご協力に心より感謝しております」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。

6/11(木)

清田支店

出張版 きよたちびマルシェ開催

清田支店では、支店内の相談課入り口前を会場に「出張版 きよたちびマルシェ」を開催しました。清田区役所で定期開催されているマルシェを招く形で実施し、今年で2年目を迎える取り組みです。

当日は朝採れのアスパラガスやいちごなど、旬の地元産野菜が並び、多くの来場者でにぎわいました。販売ブースでは生産者が店頭に立ち、農産物の特徴やおすすめのお食べ方などを紹介。窓口業務などを担当する若手職員も呼び込みに参加し、生産者との交流を通じて地域農業への理解を深めました。

生産者の吉川さん（豊平地区組合員）は「新鮮な旬の農産物を直接PRできる貴重な機会です。これから10月にかけて全5回の開催を予定していますので、この地区の旬の農産物を皆さんに届けていきたいです」と話していました。今後のスケジュールについては、JAさっぽろのホームページをご確認ください。



生産者の吉川さんとの会話をしみながら買い物をする来場者。

JAさっぽろあぐリアクション『地産地笑』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。

生産者のこだわりと、それを受け継ぐお店の想いを、JAさっぽろの職員による現地レポートとともにお届けします。地元の美味しさを知り、笑顔が広がる『地産地笑』の輪を、これからも一緒に広げていきましょう。

地産地笑

ち め り し ょ う

No.07

08

本場イタリアの製法で作られた
人気ジェラート

さとほろいちごのジェラート

札幌産の幻のいちご「サトホロ」を使用したジェラートをご紹介します。

「サトホロ」は果肉の芯まで濃い赤色に染まる鮮やかな見た目と甘さを引き立てる強い酸味、豊かな香りが大きな特徴です。

「ジェラートは笑顔をつくるもの」というモットーを掲げるローマ仕込みの職人が引き出し、丁寧に仕上げました。この場所で季節の表情を感じながら、ぜひ素敵なおひとときをお過ごしください。

シンゴロ -1種類- ¥650(税込)

ドッピオ -2種類- ¥750(税込)

写真のフレーバーは
「さとほろいちご」と
「北海道ミルク」

「サトホロ」はいちごの中でも加工した時に色がとても綺麗に出ますし、何より地元札幌のおいしい素材をどうしても使いたかったので、札幌生まれの希少な品種を選び、ジェラートに閉じ込めました。当店人気の北海道ミルクとの組み合わせがおすすめです。

その他、窯焼き仕立てのピッツァやクレープが人気で、エントランスでは焼き菓子を販売しており、お土産やギフトにぴったりです。

是非、北海道の恵み、笑顔のジェラートをお楽しみ下さい。



RE di ROMA plus
札幌常盤本店
店長 石川 宏美さん

この色、まさにいちごそのもの！組合員さんが丹精込めて育てた「サトホロ」を贅沢に使っているからこそ、いちご本来の甘酸っぱさが濃縮されていて、種のつぶつぶ感までしっかり楽しめます。甘さもしっかりあるのに後味はすっきりしていて、何個でも食べられそうです。いちごの美味しさがギュッと詰まった、大人も夢中になる味わいです！

広報課
渡邊職員



RE di ROMA plus (レ・ディ・ローマ プラス) 札幌常盤本店

札幌市南区常盤1条2丁目1-17 TEL 011-206-1203

- 営業時間/10:00~
- 定休日/無し ※時期によって異なります。
- 席数/12席 ● 駐車場/19台
- 交通機関/中央バス 常盤橋下車徒歩2分
- ホームページ/<https://re-di-roma.com/>





09

古川農場 古川ポークを使用した 北海道 埜のシチュー

札幌市南区豊滝にある、市内唯一の養豚場古川農場で生産された古川ポークをじっくりゆっくり白ワインとトマトベースで煮込み、地元や北海道で収穫された味わい豊かな焼き野菜と共に美味しく熱々で栄養一杯にお届けします。

今回紹介したメニューの他にも、古川ポークを使用したメニューをお楽しみいただけます。
¥2,450(税込)

古川ポークグリル



- ・北海道 埜のシチューには「スープまたはサラダ」「フォカッチャ」の2つが付きます。
- ・サラダには松井農場の野菜を使用。



岩田醸造発酵玉ねぎ味噌ソース

ハニーマスタードソース

古川ポークを食べた時の脂身の旨味や甘さに感激し、料理に使わせていただいています。

古川ポークは煮込むことで驚くほど深みのある味わいになり、野菜の甘みとも絶妙に調和します。

当店では、その柔らかい肉質と旨味を最大限に引き出すため、低温調理で丁寧に下ごしらえをした後、じっくりと時間をかけて煮込んでいます。

これからも古川ポークを使用したスペシャルな一皿をお届けしていきますので、是非、地元の恵みを心ゆくまでお楽しみください。



埜ノ山キッチン
はるらん
櫻庭 充史さん

じっくり煮込まれた古川ポークの凝縮された旨味と甘みが存分に楽しめ、野菜もたっぷりと入っていたので、満足感の高い一杯でした。トッピングのスモークチーズは、芳醇な香りと濃厚さが加わり、シチューのいいアクセントになるので、オススメです！他のメニューも気になったので、また行きたいです！



広報課
堤職員



心の里 埜のてらす 埜ノ山キッチン はるらん
札幌市南区定山溪温泉西4丁目371番地 TEL 011-206-1234

- 営業時間／11：00～17：00(料理 L.O.15：00)
- 定休日／木曜日
- 駐車場／あり(無料)

札幌未来ベース
掲載記事
「古川農場について」▶



連覇
達成!

JAさっぽろ野球部

石狩管内野球大会で優勝

JAさっぽろ野球部は6月6日（土）「第66回石狩管内JA野球大会」で優勝を果たし、4年連続で全道大会出場を決めました！

JA道央との決勝戦では1回裏、盛選手（中央支店）のヒットで先制する順調な滑り出しでしたが、3回に相手に逆転を許し、苦しい展開に。しかし、6回裏にチャンスを作ると、新川選手（営農販売部）が同点に追いつくヒットを放ち、試合を振り出しに戻しました。

そして最終回、1死一塁という場面で、外石選手（厚別支店）が試合を決める二塁打を放ち、3対2でサヨナラ勝ちをし、前回大会に続いて2大会連続での優勝という素晴らしい結果を残しました。

個人賞では斉藤竜太監督（石狩花畔支店）が勝利監督賞、外石和也選手（厚別支店）が最優秀選手賞、半田佳希選手（営農販売部）が打撃賞を受賞。



斉藤監督は「昨年の全道大会では3連覇という目標を果たせず、非常に悔しい経験をしました。その思いをバネに、チーム全員でひたむきに練習を重ねてきました。今後は改めて全道の舞台で頂点を目指し、応援してくださった方々に恩返しできるよう精進したいです」と次なる目標への強い決意を示しました。

これからも重要な大会が続きます。今後とも多くの組合員・ご家族の変わらぬご支援を、どうぞよろしくお願いいたします！

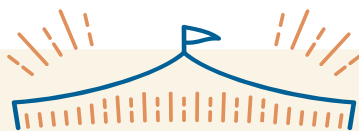


表彰式終了後の集合写真

試合結果は
こちらから！



試合後3日以内に最新情報を更新する予定です



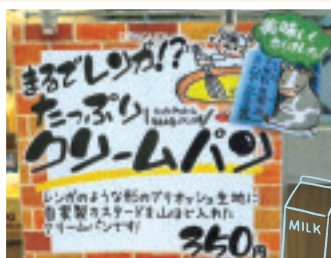
コラボレーション情報

collaboration 01

「どんぐり」全11店舗で、
「小林牧場のさわやか牛乳」が
仲間入り！

DONGURI

おいしいコラボレーションでおなじみの「JAN GURU」プロジェクトから、とっても嬉しいニュースが届きました！
札幌市民のソウルフードとも言える大人気のパン屋さん「どんぐり」全店舗で、使用・販売される牛乳が、「北海道小林牧場物語さわやか牛乳」になりました。
江別市・小林牧場の豊かな自然の中で育まれた、コクがあるのに後味さわやかなこだわりの美味しさが、どんぐり様のたくさんのパンやスイーツに優しく寄り添います。
「地元の安心・安全なおいしさを、もっと身近に届けたい」——そんな双方の想いが一つになった、特別なリニューアルです。お店に足を運んだ際は、ぜひ焼きたてパンと一緒に、この「さわやかな美味しさ」を味わってみてくださいね。



各店舗には、オリジナルの小林牧場 PR ポップが飾られています。

collaboration 02

7月15日オープン！
「奥芝商店」新店舗で
JAさっぽろ産のお米が使用されます

日頃より様々な形でコラボレーションをさせていただいている、スープカレーの名店「奥芝商店」。このたび7月15日にオープンを迎える注目の新店舗にて、提供されるお米に、私たちJAさっぽろ産のお米が採用されることになりました！
海老の旨みがぎゅっと凝縮された、奥芝商店秘伝のスープカレー。そのこだわりのスープをしつかりと受け止め、美味しさを引き立てるのが、JAさっぽろの生産者が育んだ自慢のお米です。奥芝商店様のこだわりと、地域の農業がつながる特別な一杯。新店舗へお越しの際は、スープカレーとともに、JAさっぽろ産米の美味しさをぜひご堪能ください。



New Open

奥芝商店 奥'clock

〒060-0001

札幌市中央区北1条西2丁目1番地

札幌時計台ビル B1F



理事会だより

第2回定例理事会

令和8年5月28日(木)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7年度決算監事監査報告

●協議事項

1、「JAさっぽろ農業振興計画」および「第6次中期3カ年経営計画」の取組について(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基づき、「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。

2、第28回通常総代会の目的事項について

第28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。

3、第28回通常総代会の提出議案について

第28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。

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28回通常総代会議案(総代会参考書類)記載の内容、決算関係書類(貸借対照表・損益計算書・注記表・付属明細書)、剰余金処分案、監査報告書、部門別損益計算書について一通り説明され、可決決定。

5、議決権行使書面について

第28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、可決決定。

6、代理人による議決権の行使について

第28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。

7、令和8年度 給与改定について

令和8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。

8、令和8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。

9、「カスタマーハラスメントに対する基本方針」の一部改正について

厚生労働省の指針における事業主が職場における顧客等の言動に起因する問題に関して雇用管理上講ずべき措置等の所要の整備である事が説明され、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、新規就農者激励状授与式の実施について

3、JAバンク経営戦略シートの策定について

4、令和7年度 自己資本比率について

5、総体的なリスク量の報告について

6、「有価証券に係るリスクの量的管理」の報告について

7、資産査定結果の報告

8、令和7年度 大口信用供与先経営状況報告

9、貸出金に係る信用集中リスク報告

10、令和7年分 確定申告集計について

11、経済部門合理化再編計画(案)にかかる地区別懇談会別冊資料について

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・脱退状況および未清持分譲渡報告

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7年度決算等報告

(閉会 午後4時46分)



		令和8年5月末業務実績	令和8年4月末業務実績	
JAさっぽろ DATA	組合員数	正組合員	3,663名	3,657名
		准組合員	33,675名	33,647名
	合 計		37,338名	37,304名
	出資金残高		67億8千5百万円	67億8千3百万円
	販売取扱高		2億5百万円	9千3百万円
	購買供給高		7億2千9百万円	2億1千万円
	貯金残高		3,681億3千6百万円	3,691億6千4百万円
	融資残高		1,139億5千1百万円	1,139億4千1百万円
	共済保有高		6,257億1千8百万円	6,257億3千9百万円
	施設建設取扱高		0百万円	0百万円
	管理受託戸数		4,697戸	4,702戸

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！

」A 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) おおさか

グラフィックデザイン専攻

大坂 さくらさん

圃場を見学させていただき、実際に触れた空気や風景を元に制作しました。畑いっぱいに広がるほうれん草、見たことがないほど大きな椎茸、真っ赤に実った苺など、印象に残った風景を線画と塗りを組み合わせて表現しています。当日は雨模様でしたが、湿った土や葉の香り、静かでやわらかな農園の雰囲気が心地よく、その空気感もデザインに取り入れました。実際に現場を訪れたことで、農園の魅力や生産者の方々の想いを深く知ることができました。貴重で素敵な体験をありがとうございました。



グラフィック
デザイン専攻
おおつか みさき
大塚 美咲さん

今回実際に圃場の見学をさせていただき、どのような環境で野菜が育っているのかを実際に見ることができました。札幌でも新鮮な野菜が採れることに感動し、普段何気なく見ている野菜がたくさん工夫や手間ひまがかかっていることを実感しました。特に椎茸が菌床から育っている様子を初めて直接見たことが印象に残っています。普段は見られないことのない場所に行くことができとても楽しかったです。今回制作したデザインは収穫された野菜だけでなく、育っていく過程の姿や新鮮さが伝わるよう鮮やかな色合いとポップなビジュアルにしました。



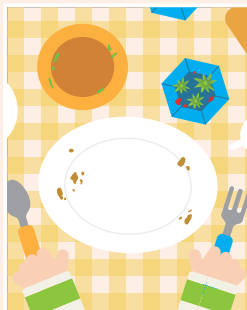
グラフィック
デザイン専攻
かわむら あやか
川村 綾香さん

農園を見学し、食材をより美味しくするための工夫や農家の方々の強い思いを肌で感じることができました。頂いた食材や料理はとても美味しく、新鮮なほうれん草やいちごは、ほっぺたが落ちるほどの美味しさでした。私は元々キノコが食べられる方ではなかったのですが、椎茸の香りの高さに驚き、ペロリと食べることができました。そんな食材を使った料理を、子どもが好み嫌いせずに美味しく食べられた様子を、カラフルなデザインで表現しました。食材や農家さんに対する意識が変わる経験をさせていただき、ありがとうございました。



グラフィック
デザイン専攻
かけかわ かりん
掛川 花凜さん

今回3つの畑を見せていただいた中で、特に衝撃を受けた椎茸をモチーフにデザインしました。湿度のとても高いハウスの中であんなに大量の椎茸を育てている農家の方々の愛情と大変さを肌で感じることができました。頂いた椎茸は弾力がすごく、椎茸が少し苦手な私でも美味しく食べることができました。ほうれん草やいちご畑の見学も貴重な体験で、どの野菜も丁寧に育てられていて、札幌で美味しい野菜を食べられることにより一層の感謝を覚えました。今後の作品作りにも活かしていきたいです。ありがとうございました。



来月号では、6名の新たな学生が圃場を見学し、デザインを担当してくれます。お楽しみに！

学校法人 美専学園 北海道芸術デザイン専門学校 〒001-0024 札幌市北区北24条西8丁目1-12 TEL: 011-756-0777(代)

