

# 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  
8月号  
NO.332

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――

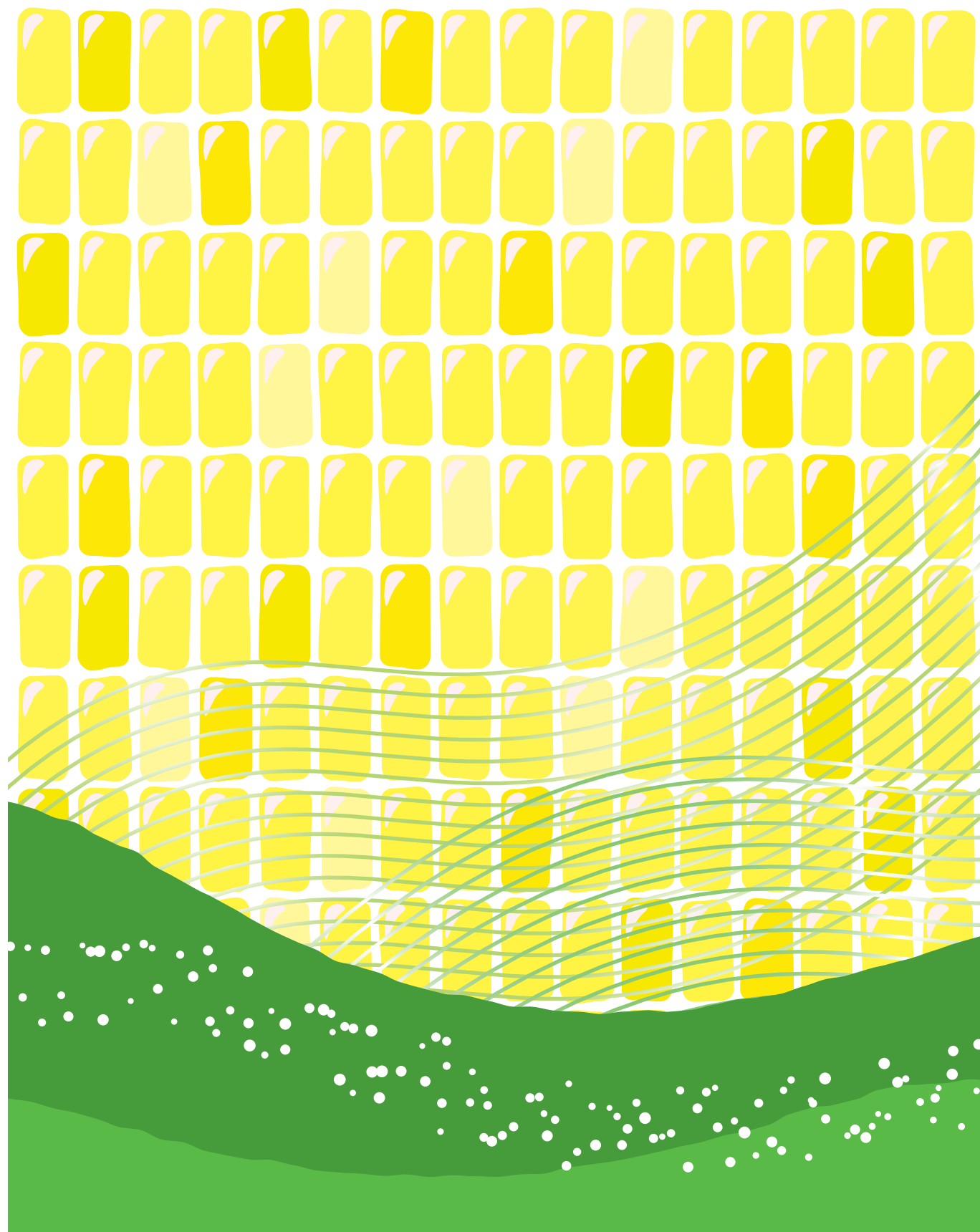
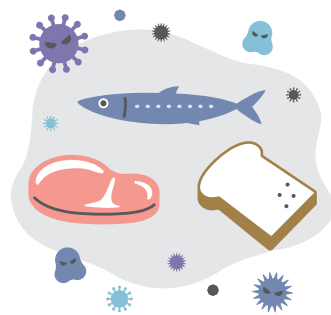


イラスト 八木沢 咲さん

うちでも  
実践！

# 食中毒対策



食中毒というと飲食店での食事が原因と思われがちですが、  
毎日食べている家庭の食事でも発生しています。

普段、当たり前に行っていることが、思わぬ食中毒を引き起こすことがあるのです。

家庭の食事作りにおける食中毒対策のポイントをチェックしてみましょう。

監修：小嶋絵美 (Love Table Labo.)

## 食中毒を引き起こす 主な原因は細菌とウイルス

細菌もウイルスも目には見えません。細菌は温度や湿度などの条件がそろうと食べ物の中で増殖し、その食べ物を食べるにより食中毒を引き起こします。一方、ウイルスは、細菌のように食べ物の中では増殖しませんが、食べ物を通じて体内に入ると、人の腸管内で増殖し、食中毒を引き起こします。また、ウイルスは低温や乾燥した環境内で長く生存します。

## 細菌とウイルスは 食材や自分の手に

食中毒の原因となる細菌やウイルスは、私たちの周りの至る所に存在しています。

肉や魚などの食材には、細菌やウイルスが付着しているものと考えましょう。また、いろいろな物に触れる自分の手にも、付着していることがあります。細菌やウイルスが付着した手を洗わずに食材や食器などに触ると、手を介してそれらにも付着してしまいますから、特に注意が必要です。

きれいにしているキッチンでも、細

菌やウイルスがまったくいないとは限りません。食器用スポンジや布巾、シンク、包丁、まな板などは、細菌が付着・増殖したり、ウイルスが付着しやすい場所といわれています。

## 食中毒対策の三大原則

食中毒を防ぐためには、細菌の場合は、細菌を食べ物や調理器具に「付けない」、付着した細菌を「増やさない」、付着した細菌を「やっける」が原則です。

### 付けない 洗う・分ける

食中毒の原因菌やウイルスを食べ物に付けないように、小まめに手を洗いましょう。

生の肉や魚などを切った包丁やまな板などの器具から、加熱せず食べる野菜などへ菌が付着しないように、使用の都度きれいに洗い、できれば加熱処理しましょう。

加熱しない食材を先に取り扱うのも一つの方法です。焼き肉などの場合には、生の肉をつかむ箸と焼けた肉を取り分ける箸は別のものにしましょう。食品の保管の際にも、食品に付いていた細菌が付着しないよう、密封容器に入れたり、ラップをかけたたりすることが大事です。

### 増やさない 低温で保存する

細菌の多くは高温多湿な環境で増殖が活発になります。10度以下ではゆっくりとなり、マイナス15度以下では増殖が停止します。食べ物に付着した菌を増やさないためには、冷蔵庫などで低温保存することが重要です。なお、冷蔵庫に入れても、細菌はゆっくりと増殖しますので、冷蔵庫を過信せず、早めに使い切ることが重要です。

### やっつける 加熱処理

ほとんどの細菌やウイルスは加熱によって死滅しますので、肉や魚はもちろん、野菜なども加熱して食べれば安全です。特に肉料理は中心ま

## 食中毒対策の三大原則

付けない

手洗い  
調理器具の洗浄、消毒

増やさない

適切な温度での保存  
調理後は速やかに食べる

やっつける

加熱処理

でよく加熱することが大事です。中心部を75度で1分以上加熱することが目安です。

布巾や包丁、まな板などの調理器具にも、細菌やウイルスが付着します。特に肉や魚、卵などを調理した後の器具は、洗剤でよく洗ってから、熱湯をかけておきましょう。塩素系漂白剤の使用も効果的です。

## ウイルスの場合はさらに二原則

### 持ち込まない

### 健康状態の把握・管理

日頃から健康状態の把握や健康管理を行ない、嘔吐（おうと）や下痢の症状がある場合などは調理を行わないようにしましょう。

### 広げない

### 手洗い、定期的な消毒・清掃

ウイルスが調理場内に持ち込まれても、それが食品に付着して口から体内に入らなければ食中毒に至ることはありません。重要なのは、小さな手洗いと、布巾や包丁、まな板などの調理器具を洗剤でよく洗った後に熱湯消毒を行なうことです。

## 食中毒を防ぐ6つのポイント

ポイント

1

### 食品の購入

- 表示のある食品は、消費期限などを確認して購入しましょう。
- 購入した食品は、肉汁や魚などの水分が漏れないようにビニール袋などにそれぞれ分けて包みましょう。できれば保冷剤（氷）などと一緒に持ち帰りましょう。
- 生鮮食品などのように冷蔵や冷凍など温度管理の必要な食品の購入は買い物の最後にして、購入したら早めに帰るようにしましょう。



ポイント

3

### 下準備

- ごみは小まめに捨てましょう。
- タオルや布巾は清潔なものと頻繁に交換しましょう。
- 井戸水を使用している家庭では、水質に十分注意してください。
- 小まめに手を洗いましょう。ハンドソープを使い1回30秒が目安です。
- 生の肉や魚などの汁が、果物やサラダなど生で食べるものや調理の済んだ食品にかからないように注意しましょう。
- 生の肉や魚を切った包丁やまな板は洗剤でよく洗い、熱湯をゆっくりかけてから使うことが大切です。
- 冷凍食品などの解凍は、冷蔵庫の中や電子レンジで行なうと良いでしょう。

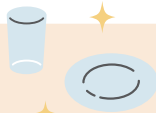


ポイント

5

### 食事

- 食事の前には手を洗いましょう。
- 清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛り付けましょう。
- 調理前の食品や調理後の食品は、室温に長く放置してはいけません。



ポイント

2

### 家庭での保存

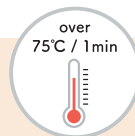
- 冷蔵や冷凍の必要な食品は、持ち帰ったらすぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう。
- 冷蔵庫や冷凍庫の詰め過ぎに注意しましょう。目安は冷蔵庫や冷凍庫の収納量の7割程度です。
- 冷蔵庫は10度以下、冷凍庫はマイナス15度以下に維持することが目安です。

ポイント

4

### 調理

- 手を洗いましょう。
- 加熱して調理する食品は十分に加熱しましょう。ほとんどの細菌を抑えることができます。中心部の温度が75度で1分間以上加熱することが目安です。調理を途中でやめるときは冷蔵庫に入れ、再開するときは、十分に加熱しましょう。
- 電子レンジを使う場合は、電子レンジ用の容器、ふたを使い、調理時間に気を付けましょう。熱の伝わりにくい食品は、時々かき混ぜることも必要です。



ポイント

6

### 残った食品

- 残った食品を扱う前にも手を洗いましょう。残った食品はきれいな器具、皿を使って保存しましょう。
- 残った食品は早く冷えるように浅い容器に小分けして保存しましょう。
- 残った食品を温め直すときも十分に加熱しましょう。目安は75度以上です。
- 時間がたち過ぎたら、思い切って捨てましょう。
- ちょっとでも怪しいと思ったら、口に入れるのはやめましょう。

### 食中毒かなと思ったら……

嘔吐や下痢の症状は、原因物質を排除しようという体の防御反応です。自分の判断で市販の下痢止めなどの薬をむやみに服用しないようにして、早めに医師の診断を受けましょう。

※厚生労働省の資料を基に基本的な食中毒対策を掲載しています。調理環境・健康状態などによってはすべての食中毒を防げるとは限りません。

# 第28回 通常総代会

JAさっぽろの第28回通常総代会が、6月30日(火)午後2時より共済ホールにて開催されました。総代出席者は、本人出席245名、書面議決340名、委任出席0名の合計585名。開会宣言後、左記の次第に沿って進められました。

- | 次第 |           |
|----|-----------|
| 1  | 開会        |
| 2  | JA綱領唱和    |
| 3  | 代表理事組合長挨拶 |
| 4  | 来賓祝辞      |
| 5  | 議長選出      |
| 6  | 書記の指名     |
| 7  | 議案審議      |
| 8  | 閉会        |

## 代表理事組合長挨拶抜粋

昨年の管内農業は、春先の天候不順による作業の遅れや、夏の記録的な高温・干ばつによる収穫量や品質の低下に見舞われました。さらに9月以降の断続的な降雨も重なり、収

穫作業にも大きな影響が出る厳しい一年となりました。

品目別では、玉ねぎは6月下旬からの猛暑と雨不足により小玉化が進み収穫量に関しても平年を大きく下回りました。また、水稲につきましてもは幼穂形成期から生育が早まり成熟期は早まりましたが、収量はおおむね平年並みで石狩管内の作況単収指数は平年並みの「100」となりました。

改めて生産者の皆さまがこのような厳しい環境の中、不断の努力をされていることに対して敬意を表し、感謝申し上げます。

今年の冬の降雪量は平年並みとなりましたが、1月下旬には一部地域において、大雪による農業施設への被害が発生し、心配されたところ



出席いただいた組合員に対し、挨拶を述べる軽部組合長

す。しかし、その後は雪解けも順調に進みまして札幌では3月下旬には、積雪が完全になくなるなど全般的には、順調な農作業のスタートを期待する春の訪れとなりました。

今後を見据えますと、近年頻発する高温障害や少雨といった課題があり、農作物の生育が懸念される状況にもありますが、この一年が災害のない穏やかな年となり豊穡の出来秋を迎えられることを強く願うところです。

このような諸情勢の中、令和7年度の決算につきましては組合員皆さまのご支援により事業計画を大幅に上回ることができました。

事業概要につきましては後ほど詳細をご説明いたしますが、要点をいくつか申し上げますと、事業総利益44億2,400万円から人件費などの事業管理費37億6,100万円を





議長を務めた平岸地区の  
北村晃一さん

差し引いた、本業の儲けを表す事業利益を6億6,300万円を計上しております。これもひとえに組合員皆さまのJA事業に対する深いご理解とご協力の賜物と心より感謝申し上げます。

これらの結果を踏まえた最終的な剰余金処分案につきましては、当期未処分剰余金12億4,700万円のうち利益準備金および任意積立金として5億4,400万円を内部留保し、自己資本のさらなる充実を図ってまいります。

また、組合員皆さまからの出資に対する配当金は1.2%とすること、事業利用分量配当は4,580万円といたしたく、本総代会に上程させていただきます。

令和8年度は、前年度新たに策定いたしました第6次中期3カ年経営計画および地域農業振興計画の実践

2年目にあたります。昨秋のJA北海道大会での決議を踏まえ、当JAでは引き続き「農業の持つ価値の発信」を重点テーマに掲げます。多様な担い手の方々と力を合わせ、地域農業のさらなる振興と発展に向けて全力を尽くしてまいります。

組合員の皆さまにおかれましては今後とも、当JAの各事業への変わらぬご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

最後に私事で大変恐縮ではございますが、本総代会を持ちまして組合長を退任させていただくこととなり



JA 網領唱和

ました。

顧みますと平成29年に副組合長に就任し令和2年に組合長の重任を拝命して以来今日まで3期、9年間にわたり組織の代表として、皆さまに温かくご指導をいただき、支えられてまいりました。

必ずしも皆さまのご期待に添えたものとは思っておりませんが、今期限りと心に決め精一杯の努力をしてまいりました。

まだまだ取り組んでいく課題は山積していると思っておりますが、当JAが目指すべき一定の方向性が見えてきたものと判断し、次の世代へバトンを渡す決意をした次第です。長きに渡り、身に余るご指導とご支援を賜りましたこと幾重にも感謝と御礼を申し上げます。

同時に、新体制の下で新たにスタートいたします役員一同に対しまして、これまで以上のご支援とご鞭撻を賜りますよう、切にお願い申し上げます。

結びとなりますが、本年が大きな災害もなく穏やかな年となるよう、ご参会の皆さまのご健勝、ご多幸を心よりご祈念申し上げ、開会に際してのご挨拶といたします。

#### 議案

##### 議案第1号

令和7年度事業報告、剰余金処分案の承認について

##### 議案第2号

令和8年度事業計画の設定について

##### 議案第3号

『宅地等供給事業実施規程』の一部変更について

##### 議案第4号

『農地信託規程』の一部変更について

##### 議案第5号

役員報酬の支給について

##### 議案第6号

退任役員に対する退職慰労金の支給について

##### 議案第7号

役員の選任について

##### 附帯決議1件

皆さまにご協力・ご理解いただき、すべて原案通り可決決定され、午後5時32分に閉会いたしました。

令和8年度

# 第1回地区別懇談会 Q & A

6月16日(火)から19日(金)にかけて、全14地区で地区別懇談会を開催いたしました。各懇談会には、常勤役員および各室部長が2班に分かれて出席し、令和7年度の決算事業報告を行なった後、ご出席いただいた組合員の皆さまより貴重なご意見・ご質問をいただきました。

## 経営企画部門

**Q1** 総代会資料に「組合員との対話」や「コミュニケーション」という言葉が数多くでていますが、あまり取り組みの実感がない。昨年度の地区別懇談会で聞いたJ Aコネクトの活用も含めてどのように考えていますか。

(手稲地区)

ネクトについては、現在生産部会と経済部門職員間での情報共有手段として活用しており、今後は青年部や女性部等の組織についても活用できるよう進めてまいります。

**Q2** 損益計算書に圧縮記帳損が計上されているが、内容を教えてください。

(手稲地区)

上した受入補助金と同額を特別損失として圧縮記帳損で計上し、取得価格を圧縮する経理処理をしております。

**Q3** 損益計算書に固定資産処分益が計上されているが、内容を教えてください。

(平岸地区)

**A** 当組合が所有しておりました新川地区の用悪水路を札幌市に売却したものです。

## 総務部門

**Q1** 共同利用施設の建替について、資材高騰が収支に影響すると思われることから、今建設すべきなのですか。

(新琴似地区)

**A** 今回の建替は、老朽化に抜本的に対処するための取り組みであり、ご理解をお願いいたします。



手稲地区

**A** 組合員との対話づくりの充実化は、今年度も引き続き重点的取組事項として認識しております。コミュニケーションツールとしてのJ Aコ

**A** 昨年度石狩市八幡に補助事業を活用してミニトマト集出荷貯蔵施設を建設しており、特別利益として計



南地区

**Q 2** 共同利用施設の建替について、賃貸貸先とは今後について協議していますか。  
(白石地区)

**A** 建替後も引き続き現在の賃貸先であるツルハ様が入居する方向で協議しております。

**Q 3** 共同利用施設の建替について、建築費用や解体費用は中東情勢によりどう影響するか予測していますか。  
(白石地区)

**A** 様々な物価が上昇しており、本件の建築費用も上昇する可能性があります。ですが、少しでも圧縮できるよう取り組んでいます。

**Q 4** 共同利用施設の建替について、直売所の収支計画における営業損益が取扱高の増加と比較してさほど増えていないが、計画通りの販売高を維持できないければ赤字に陥り、投資を回収できない可能性があるのではないですか。  
(南地区)

**A** 新鮮かつ安全な野菜の魅力を広くPRし、ご利用者の基盤を強固にすることで、売上計画の達成へ向け取り組んでいます。

**Q 5** 共同利用施設の建替計画について、駐車場が手狭に感じるが間に合うのですか。  
(手稲地区)

**A** 各テナントで来店のパークとなる時間帯が異なるため、大きな懸念は無いものと想定しておりますが、駐車場の状況には注意を払い対応してまいります。

**Q 6** 支店の准組合員が減少している理由を教えてください。  
(豊平地区)

**A** ご高齢の方の終活やキャンペーン定期のご利用が終わったことによる脱退が主な減少理由となります。

**Q 7** 正組合員数、出資金の減少が続いていますが、何が原因なのですか。  
(石狩花畔地区)

**A** 正組合員の減少については、高齢によるご逝去の影響が主な要因ですが、次世代への継承もあり、減少

幅は最小限にとどまっております。

また、出資金については、市場金利の上昇により、配当金の水準に物足りなさを感じられる方の脱退が増加傾向にあることが要因となっております。

## 金融・共済部門

**Q 1** 政策金利引き上げによる当JAへの影響を教えてください。  
(琴似地区)

**A** 当JAの貸出金につきましては、約半分が固定金利で構成されているため、金利上昇による収益の急激な拡大は見込んではいないものの、資金運用収益は改善する見通しです。今後、貯金・貸出金利ともに引き上げを進める方向ですが、具体的な水準については、市場動向ならびに組合員の皆さまの生活・営農への影響と、当JAの健全な経営のバランスを踏まえ検討いたします。



石狩八幡地区

**Q2** 見積損益計算書にて、信用・共済事業の令和8年度計画が令和7年度実績を下回っていますが、要因を教えてください。（琴似地区）

**A** 信用事業については、令和7年度には北海道信連からの特別配当があったのに対し、令和8年度の計画ではその分を見込んでいないことが要因です。この特別配当は安定的な収益とはみなせない性格のもので、

計画への算入は困難であることから、前年度と比較して利益が減少する見通しとなっております。

共済事業については、共済連奨励施策に変動があることから、見積損益計算書作成時に盛り込むことができず、前年対比では少ない数値となっております。

**Q3** 建更に加入している建物が罹災し鑑定会社が来て調査したが、対応に不満があり注意を促してほしい。（篠路地区）

**A** 共済連を通じ、鑑定会社へ今後このような事がないように申し入れを行なっております。

**Q4** 長期共済新契約高が計画未達であったが、その要因と対策を教えてください。（豊平地区）

**A** 生命系共済において、以前は死亡保障を重点的にご提案していた状況にありますが、最近の傾向として

入院共済・がん共済等医療系保障にニーズがあることが要因です。顧客ニーズの変化に対応しながら計画達成に向けて取り組んでまいります。

## 相談部門

**Q1** 売買仲介業務が計画を大きく上回っていますが、要因を教えてください。（平岸地区）

**A** 地価高騰で売買単価が高止まりであったことに加え、仲介件数が多かったことが主な要因です。

## 経済・営農販売部門

**Q1** DCMにて肥料を委託販売しているが、品揃えも少なくあまりメリットがないのではないかと。（新琴似地区）

**A** 当初の経済部合理化の際に組合員の利便性確保対策として実施したのですが、商品ラインナップも含めた今後のあり方について検討を進めてまいります。

**Q2** 経済部門の合理化再編計画にて経済店を閉鎖することだが、協同組合としての役割を放棄することになるのではないかと。（南・豊平地区）

**A** 今回の経済店の集約に係る閉鎖については、経済部門の合理化再編計画における収支改善策の一環であり、将来に渡って組合員の営農支援を継続するために必要な計画だと考えております。今回いただいた貴重なお意見を踏まえ、今後理事会等にて協議を進めてまいります。

**Q3** 合理化により閉店となる経済店の跡地利用は考えているのか。（南地区）

**A** 倉庫等については、肥料等の保管拠点として活用する予定です。事務所については各統括支店において会議室や書庫等の活用を検討していきます。

**Q 4** 経済部門の赤字解消のために担当職員数を減らしているが、職員の負担が増え事故が起きる危険性が高まるのではないか。（南地区）

**A** 令和4年11月の経済部合理化により一定数の職員減少がありました。が、当初の合理化計画と現状の業務内容が乖離していることから、まずは業務の効率化と合理化を図ってまいります。

**Q 5** 肥料の取りまとめについて、今までは経済店に取りに来たが、今後はどのようなのか。（南地区）

**A** 肥料引取奨励の継続性も含め検討いたしますが、取りまとめによる予約購買は、配達を基本とした対応により取り進めるものといったしたい。

ほしい。（北札幌地区）

**A** 経済部において、若手職員も入れたプロジェクトにてデザイン等も検討しております。

**Q 7** 共同利用施設の建替について、新たに計画している直売所はスーパーや量販店との連携は考えていないのですか。（南地区）

**A** 直販課を新たに設置し、直売所の運営を担うとともに量販店等のインショップ販売も主体的に取り組むこととしています。

**Q 8** 建替を計画している直売所の収支計画について、販売高計画の根拠を教えてください。（琴似地区・豊平地区）

**A** 札幌市内のとれたてっこ全店の販売高、一部定期的に不足する野菜等の仕入販売や地場産の米の販売などを見込み試算しております。

**Q 9** 共同利用施設の建替計画における直売所新設について、農産物の集荷が重要だと考えますが、どのように安定供給を図り運営する予定ですか。（手稲・新琴似地区）

**A** 各経済店を拠点とした集荷体制を構築するとともに、出荷会員の新規加入啓蒙や作付促進など地場農産物の作付増加と出荷量の確保を図り、安定した店舗運営を図ります。

**Q 10** 当地域における小麦生産において、現在の「きたほなみ」から他品種への切り替えは考えていないのですか。（石狩花畔地区）

**A** 全道的に現在作付している「きたほなみ」から縞萎縮病抵抗性のある「きたほなみR」に令和10年秋の播種から全面切り替えを予定しております。



豊平地区

**Q11** 販売事業において、令和8年度計画が令和7年度実績より少ないのはなぜですか。（石狩花畔地区）

**A** 令和7年度産の米価が極めて高水準であったため、予想される今後の米の需給動向の見通しを踏まえた販売価格の設定によるものと、青果物についても市況が高騰した作物において過去実績の平均単価にて計画計上したことによるものです。

**Q12** ミニトマト共撰場や玉葱選果センターの更新について、組合員利用率と投資する経費を考えたときに採算は合うのでしょうか。（南地区）

**A** ミニトマト共撰場については概ね部会員100%の利用、玉葱選果センターについては、概ね60%の利用率と捉えています。両施設とも国の補助事業を活用した施設整備を図ること、より生産者負担の少ない施設利用料を応益負担していただき採算性を確保する計画となっております。

**Q13** 補助事業を活用してミニトマト共撰場の建設を行なっています。が、補助金率を教えてください。（平岸地区）

**A** 国の新基本計画実装・農業構造転換支援事業を活用し、補助率は補助対象事業費の50%となります。

**Q14** 当JAの振興作物とは何を指しますか。また、伝統野菜を作っている生産者は何名いるか教えてください。（新琴似地区）

**A** 札幌地区では「小松菜・レタス類・ほうれん草・南瓜・玉葱」、石狩地区では「水稲・小麦・ブロッコリー・ミニトマト」などを振興作物として地域農業振興計画で位置付けております。また伝統野菜では札幌黄32名・札幌大球1名・サッポロミドリ5名・札幌白ごぼう2名・札幌大長なんばん4名の作付者数となっております。

**Q15** 経済事業の事業計画にて生産コスト低減を掲げていますが、現在資材価格が高騰しており、農協として安価生産資材をはじめとするコスト低減に対する具体的な取り組みを教えてください。（石狩八幡地区）

**A** 昨今の経済、世界情勢を背景に生産資材価格の上昇が大きく未だ見通しがつかない状況であります。生産資材コストの低減に対する取り組みは、系統をはじめとする取引業者とも連携しながら安価資材の確保のほか取りまとめによる予約購買により、低廉な生産資材の供給に取り組んでまいります。

**Q16** 部門別損益計算書に農業関連事業として経済部門の赤字が記載されているが、JAは赤字解消のためどのような取り組みを行ない、今後どのように対応していくのかを教えてください。（石狩花畔地区）

**A** 令和4年11月に経済部の合理化に着手しましたが、地域組合員の要



西町地区

望もあり当初予定していた計画から一部進んでいないことやその後の合併などを経て途中経過の段階にあります。経済部門の収支改善は喫緊の課題であることから、JA経営基盤の更なる確立と持続可能な協同組合の役割発揮のため、新たな経済部門合理化再編計画を検討してまいります。



篠路地区

**Q 17** とれのさとの駐車場が不足している。防災拠点にもなっていることから、駐車場を広げることはできないか。  
(石狩花畔地区)

**A** とれのさとの隣地については市街化調整区域になっており、現時点において駐車場の拡張は難しいものでありますが、今後において市の関係部署等とも相談してまいります。

**Q 18** 生産者が減少傾向にあります。が、今後の事業計画に影響しないのか。  
(新琴似地区)

**A** 生産者の減少は農地の維持や販売高を含む農協経営にも大きく影響します。今後の担い手を確保するためにも新規就農者対策に関係機関とも連携し取り組んでまいります。

**Q 19** 都市型農業の今後の方向性はどのように考えていますか。  
(新琴似地区)

**A** 限られた農地の中で少量多品目・多種多様な作物が生産されており、今後も施設園芸を主体とした労働集約型作物の振興が重要と考えています。直売所の新設も今後の都市型農業の核となるものですが、消費者への直接販売や市場外流通の比率を高めた農業所得の確保や新規就農者を含めた多様な担い手の育成が重要だと考えています。

**Q 20** 農協から南瓜などに対する生産支援の案内がきておりましたが、詳しい内容を教えてください。  
(石狩八幡地区)

**A** 第6次中期3カ年経営計画において当年度から実施する「JA独自補助事業の「農業振興強化対策支援事業」になり、農業所得の増大と「JA販売事業における販売力の強化を図るものとして振興作物の生産拡大を目的に6つの生産振興方策を掲げ、その取り組みに対して支援助成を行なうものになります。

**Q 21** 南区では実施例があるようですが、JAとして農福連携に取り組む予定はないのか。  
(新琴似地区)

**A** 以前に石狩地区で共撰場の箱折作業を依頼していた経過にあります。が、機械化に伴い現在JAとして取り組んでおりません。依頼したい業務と先方が受託できる業務がマッチングすれば取り組み可能ではありますが、現時点では予定はありません。



厚別地区

※プライバシーに関する質問や、過去同様の質問につきましては割愛させていただきますのでご了承ください。

6/5(金)

畜産部会

## 令和8年度牧草収量調査の実施

JAさっぽろ畜産部会(萩中昭夫部会長)では、部会員8名が参加し、令和8年度牧草の収量調査(オーチャード・チモシー)を実施しました。

今年度も圃場調査をA班(石狩・手稲・琴似地区)とB班(篠路地区)とする2班体制で収量調査を行いました。当日は天候にも恵まれて、A班・B班共に怪我や事故もなく、午前11時30分頃に全圃場の調査を終了。

農業改良普及センター小森係長からは「分析結果の詳細は後日になりますが、牧草の生育が去年より2〜3日早いので、各自適宜収穫作業を行なってください」との講評をいただきました。

最後に、萩中部会長より「9月にデントコーンの収量調査があるので、皆さまご協力をお願いします」と部会員に伝え、解散となりました。(中川特派員)



畜産部会集合写真  
(近藤牧場駐車場にて)。

6/18(木)

女性部北札幌支部

## 日帰り研修旅行

女性部北札幌支部(土谷眞理子支部長)では、部員14名、事務局3名が参加し、日帰り研修旅行を実施しました。

当日は天候にも恵まれ、快晴の空のもと旭川へ。

上野ファームでは四季折々の花々を見ることができ、とても綺麗でした。バラの美しい季節でしたが、満開には少し時期が早く、咲き誇る姿をすべて見られなかったことが心残りです。

男山酒造では、数々の日本酒の試飲を楽しむことができました。昼食はアートホテル旭川のランチビュッフェを堪能。最上階から旭川を一望することができ、その景観を眺めながら豊富な種類の料理を満喫しました。

昼食後、「壺屋き花の杜」と「The Sun蔵人本店」にてお土産を選んでみると、皆さん「蔵生」が大好きな様子で、蔵人本店では特に面白い物を楽しまれていました。

土谷支部長は「今回の研修旅行で改めて旭川を満喫することができ、とても楽しかった。なにより部員みんなが集まり一緒に行けたことが一番大切。今後もどんどんイベントを企画して女性部を盛り上げていきたい」と話していました。

(佐藤特派員)



女性部北札幌支部集合写真  
(上野ファームにて)。

6/24(水)

女性部西町支部

## 日帰り研修旅行

女性部西町支部(松井かよ子支部長)では、札幌市中央区方面にて部員12名と職員2名の14名が参加し、日帰り研修旅行を実施しました。

令和7年に大規模な修繕を終えた北海道庁旧本庁舎「赤れんが庁舎」を見学。歴史ある赤れんがの美しい外観や館内を巡り、北海道の開拓の歴史や北海道の魅力を学び、感じる事ができました。

昼食は赤れんがテラスにあるビュッフェにて、北海道の旬の食材にこだわった料理を堪能。和気あいあいとした雰囲気で行くといういただきました。

松井支部長は「昨年に引き続き参加しやすい行程にしたことで、多くの部員の皆さんに参加いただけたことを大変うれしく思います。今後も交流を持てるように活動していきたいです」と話していました。

札幌市内でもなかなか1人では行くことのない場所へ行くことができてよかったとの声もあり、大変有意義な1日となりました。(北林特派員)



女性部西町支部集合写真  
(赤れんが庁舎にて)。

7/3(金)

資産管理部会・青色申告会 手稲支部

## 合同日帰り研修旅行

資産管理部会手稲支部(高田信利支部長)、青色申告会手稲支部(佐々木勝男支部長)では、恵庭・千歳方面への合同日帰り研修旅行を実施し、会員22名と事務局2名が参加しました。

サッポロビール北海道工場では、ガイドによる解説がついた工場見学ツアーに参加。特に、実際に稼働中の製造ラインを見学できるポイントが圧巻で、会員の皆さまも思わず足を止めて見入っていました。見学が終わると待っていたのは、庭園を眺めながらサッポロクラシックを楽しむ試飲タイム。見学終了後には「これぞまさしく大人の社会科見学で楽しかった」と、喜びの声を聞くことができました。

昼食は併設されている「庭園レストランヴァルハラ」にて、ジンギスカンを堪能。その後は、「道の駅サーモンパーク千歳」や「ウタリちとせ」に立ち寄って買い物を満喫しました。中でも岩塚製菓北海道工場直営の「ウタリちとせ」では、皆さまがごいっばいにおかきやおせんべいを購入。それでもあまりのリーズナブルな価格に、「いい買い物できた」と皆さまの笑顔が印象的でした。今年度も、皆さま大満足の充実した日帰り研修旅行となりました。(中村特派員)



資産管理部会・青色申告会集合写真  
(サッポロビール北海道工場にて)。

7/7(火)

女性部白石支部

## 日帰り研修旅行

女性部白石支部(長峯絹子支部長)では、部員14名・事務局2名が参加し、日帰り研修旅行を実施しました。

当日は天候にも恵まれ、午前中に訪問した南区の果樹園「アルシェフェルム」では、代表を務める小仲さんにさくらんぼの品種や栽培方法について説明をしていただきました。現地地でいただいたさくらんぼは格別な甘さで、参加者の方々もそのおいしさに大変喜んでいました。

午後からは清田区の「清田しいたけファーム」を訪問。代表の嶋川さんより椎茸が育つ環境や栽培工程について教えていただきました。普段何気なく食べている椎茸が、温度や湿度を細かく管理しながら丁寧な育てられていることを知り、生産者の皆さまの工夫や努力を学ぶ貴重な機会となりました。今後もこのような機会を通じて、部員同士の親睦を深めていきたいと思っています。(長谷川特派員)



女性部白石支部集合写真(アルシェフェルムにて)。



昼食を堪能した心の里塾のてらす前にて。

7/9(木)

女性部平岸支部

## 日帰り研修旅行

女性部平岸支部(小林美代子支部長)では、部員15名、事務局3名が参加し、ニセコ方面にて日帰り研修旅行を実施しました。

まずは「ニセコ蒸留所」へ訪問。丁寧な解説付きの見学ツアーでは、蒸留所いっぱい広がるウイスキーとジンの香りに「心地よくて香りだけでほろ酔いになりそう」との声も。実際に試飲してみると、深みのあるしっかりとした味わいで参加者に大人気でした。

お楽しみの昼食は「ヴィラルピシアレストラン」へ。午前中の雨もすっかりあがり、目の前には雄大な羊蹄山がくっきりと姿を現してくれました。最高のロケーションの中、ジュシーなステーキやニセコ産のホクホクなジャガイモを堪能。「またプライベートでも来たいね」と大満足のランチタイムとなりました。その後は、道の駅ニセコビュープラザと小樽の新鮮な特産品やお土産をたっぷり買い込んで帰路につきました。

部員の絆もぐっと深まる、夏の素晴らしい思い出となりました。(小野寺特派員)



女性部平岸支部集合写真  
(ヴィラルピシアレストランにて)。

# 理事会だより

## 第3回定例理事会

令和8年6月26日(金)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年度決算監事監査回答書(案)について  
令和7年度定期(決算)監査で指摘された、課題ならびに改善願いたい事項に対する回答内容が詳細に説明され、可決決定。

### ●報告事項

- 1、地区別懇談会での質問・意見等の報告
- 2、「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
- 3、令和8年度第2四半期余裕金等運用計画額および運用方針について
- 4、不良債権経過報告
- 5、令和8年度経済店別苗物販売実績報告
- 6、農作物の作況報告
- 7、5月末財務状況報告
- 8、5月末組合員加入・脱退状況および未済持分譲渡報告
- 9、6月の動静と7月の予定について

(閉会 午後2時30分)

|                |         |      | 令和8年6月末業務実績  | 令和8年5月末業務実績  |
|----------------|---------|------|--------------|--------------|
| JAさっぽろ<br>DATA | 組合員数    | 正組合員 | 3,669名       | 3,663名       |
|                |         | 准組合員 | 33,764名      | 33,675名      |
|                | 合 計     |      | 37,433名      | 37,338名      |
|                | 出資金残高   |      | 67億8千7百万円    | 67億8千5百万円    |
|                | 販売取扱高   |      | 3億6千8百万円     | 2億5百万円       |
|                | 購買供給高   |      | 10億5千8百万円    | 7億2千9百万円     |
|                | 貯金残高    |      | 3,703億4千5百万円 | 3,681億3千6百万円 |
|                | 融資残高    |      | 1,140億6百万円   | 1,139億5千1百万円 |
|                | 共済保有高   |      | 6,204億1千万円   | 6,257億1千8百万円 |
|                | 施設建設取扱高 |      | 0百万円         | 0百万円         |
|                | 管理受託戸数  |      | 4,757戸       | 4,697戸       |

## 土の力に触れた、夏の始まり

有志の学生たちと歩んできたプロジェクトも、今回で第3弾。

今回は新たな5名のメンバーを迎え、広大な農地と緑豊かな風景が広がる

「札幌市北区」の圃場を訪ねました。訪れたのは、

青年部員である熊木大輔さんと武田慈喜さんの

農園です。熊木農園では、この土地の歴史と

想いを未来へ紡ぐ、札幌伝統野菜「札幌黄」の

伝統継承の現場に触れました。そして武田農園で

は、太陽の光を浴びてまっすぐに伸びるトウキビや、

瑞々しいヤングコーンの息をのむような美しさ

に、学生たちの歓声が上がります。土と

向き合い、慈しみ育てる生産者の情熱。

その手から生まれる作物の美しさと力

強さを肌で感じた5名の自由な感性

が、新たな息吹となってこの1冊の表紙

を彩ります。



／ 熊木農園 \



／ 武田農園 \



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

やぎさわ さき  
八木沢 咲さん

今回見学させていただいた中で、とうもろこしが一番印象に残っています。実際にヤングコーンの皮を剥いたとき、ひげが日に当たってキラキラ輝いていたのが頭から離れないほど素敵な瞬間でした。生でも甘いヤングコーンをはじめ、どの野菜もみずみずしく素材の美味しさと農家さんの愛情が伝わってきました。表紙は夏の風物詩であるとうもろこしを一面に配置し、アートのように仕上げています。自然を感じられるよう、皮を山に見立てたところもポイントです。

