

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
9月号
NO. 333

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 上井 真依さん

「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さっぽろ産の野菜の美味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さっぽろ産の野菜を調理する様子をお伝えします。今回はJAさっぽろ須合組合長・古瀬副組合長が、ブランドほうれん草「ポーラスター」を使った2品を調理。



今回、調理を担当したのは...

須合組合長

古瀬副組合長

須合組合長は
「ほうれん草とくるみの
マヨ白和え」を担当



豆腐をしっかり
水切りします。



アマニ油マヨネーズで味を調え、
全体をまろやかに仕上げます。



豆腐をつぶしながら
混ぜ合わせたら完成！

古瀬副組合長は
「ほうれん草とツナの
キッシュ風」を担当



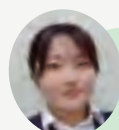
塩ゆでしたほうれ
ん草を根元ぎりぎ
りまで使用します。



ほうれん草とツナをきれいに
並べます。



卵液を流し込み
オーブンで焼いたら完成！



組合長、副組合長に
お料理を振る舞ってい
ただき、とても嬉しかっ
たです。2品のお料理をいただき、
どちらのお料理もポーラスターの甘
みや旨味が引き立っていて美味
しかったです。ごちそうさま
でした！ 厚別支店 高橋職員



生地のサクサク感と、生地の中で凝縮され
たほうれん草のジューシーな食感の対比が
たまりません。ツナとマヨネーズのkokoroがほう
れん草全体を包み込んでいるので、ほう
れん草本来の美味しさがダイレクトに伝
わってきます。栄養満点で見た目も華やか
ですし、日常の食卓に彩りを添えてくれる
素晴らしい一皿です。

調味料はマヨネーズだけとは思えないほ
ど、深みのある味わいです。豆腐となじ
んで角が取れ、ほうれん草とくるみの風
味を感じることができます。忙しい時で
もサッと作れるのが嬉しいですね。この
ほうれん草の魅力を、もっと皆さまに広
めていきたいです。店頭で見かけたらぜ
ひ手に取ってみてください。





ほうれん草とくるみのマヨ白和え

材料
(2人分)

ほうれん草 … 1/2 束 120g
木綿豆腐 … 1/3 丁 120g
くるみ … 3 個 9g

A [白ごま(すり) … 小さじ 2
しょうゆ … 小さじ 1
砂糖(上白糖) … 小さじ 1
キューピー 血圧ケアアマニ油
マヨネーズ … 大さじ 2

調理時間 10 分

レンジ加熱したほうれん草とアマニ油マヨネーズで作ったマヨ白和えです。ごまの風味とくるみの食感がアクセントです。キューピーアマニ油マヨネーズは 15g(約大さじ 1 杯)でαリノレン酸 2.6g を摂ることができます。

作り方

- ① ほうれん草は洗ってぬれたまま乾いたクッキングペーパーで包みラップをかけ、レンジ(600W)で約 2 分加熱し、水にとり水気をしぼって長さ 4cm に切る。
- ② 木綿豆腐は水切りをする。
- ③ ボウルに A を入れて混ぜ合わせ、①、②、粗く砕いたくるみを加えて和える。



調理のポイント

レンジの加熱時間は、様子を見て調節してください。ほうれん草はレンジ加熱したあとに、水にさらすことで、色鮮やかになり、アクも抜けます。水っぽくならないように、ほうれん草の水気をしっかりしぼってから和えることをおすすめします。豆腐の水切りはクッキングペーパーで包み、耐熱容器にのせレンジ(600W)で約 1 分 40 秒加熱して、冷ましておくとかんたんにできます。



ほうれん草とツナのキッシュ風

材料
(2人分)

ほうれん草 … 3 株 81g
卵 2 個(M) … 100g
牛乳 … 大さじ 1
パン粉 … 少々
塩 … 少々

A [粉チーズ … 大さじ 1・1/2
キューピー ハーフ … 大さじ 1
サラダクラブ ライトツナ(フレーク)
… 1/2 袋 40g

調理時間 25 分

ほうれん草とツナの旨味を卵に閉じ込め、キューピーハーフでまろやかに仕上げたキッシュ風です。パイ生地なしで手軽に作れる一品です。

作り方

- ① ほうれん草は塩を加えた熱湯で固めにゆでて水にとり、水気をしぼって長さ約 5cm に切る。
- ② 卵、牛乳、A をボウルで合わせて卵液を作る。
- ③ 耐熱容器に①とツナを入れ、②を流し込み、パン粉を散らしてオーブントースターでこんがり焼く。

調理のポイント

竹串をさして、しっかりと火が通っていることを確認しましょう。



J A さっぽろあぐりアクション『地産知笑』コーナーでは、J A 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、J A 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『地産知笑』の輪を、これからも一緒に広げていきましょう。

地産知笑

ち め ん し ょ う

No.08



10

札幌ブランドほうれん草 「ポーラスター」を使用した キッシュプレート

ほうれん草・ベーコン・モッツァレラチーズと具だくさんな、食べごたえのあるスナッフルスオリジナルキッシュ。

パイ生地のパターの香り、アバレイユ生地ととろけるチーズの味わいが広がります。

濃厚で温かいキャロットスープも一緒に、ランチタイムにぜひどうぞ。

¥1,650(税込) ※ドリンク付き

チーズの塩味とポーラスターの甘みの相性がとても良く、大変美味しくいただきました。ポーラスターの甘みが絶妙なアクセントになっていて、料理全体が引き立てられていると感じました。この一皿をきっかけに、地元清田産のほうれん草の魅力が、より多くの人に広がっていったらとても嬉しいです。



清田支店 斉藤職員・川瀬職員

清田区の豊かな自然の中で大切に育てられた、ほうれん草「ポーラスター」を地産地消し広めたいという思いから、このキッシュを考案しました。

フランス菓子得意とするスナッフルスならではの発想で、フランスの郷土料理「キッシュ」に仕立てています。

サクサクのパイ生地に、ポーラスター、ベーコン、モッツァレラチーズを合わせ素材の味を生かして丁寧に焼き上げました。みずみずしく甘みのあるポーラスターの味わいをぜひお楽しみください。



店長
林 めぐみさん

函館洋菓子 スナッフルス 清田店

札幌市清田区清田二条3丁目10-55 TEL 011-376-0336

●営業時間／売店 10:00～19:00 サロン 11:00～18:00(LO17:00) キッシュプレート提供時間 11:30～15:00
●定休日／毎週水曜日 ●駐車場／15台

函館洋菓子
スナッフルス
の詳細はこちら▶



7/8(水)

JAさっぽろ

親睦パークゴルフ大会開催

団体の部は石狩地区が3連覇！



団体優勝を果たした石狩地区。

第23回JAさっぽろ親睦パークゴルフ大会が札幌パークゴルフ倶楽部福移の杜コースで開催され、各地区から112名（男性73名、女性39名）の組合員の皆さまが参加。当日は強い日差しが照り付ける晴れ渡った空で、熱中症対策に水分補給をしっかりと行ないながら各ホールで白熱した戦いを繰り広げました。

例年同様ハイレベルな戦いが展開された結果、今年も石狩地区が団体優勝！見事3連覇となりました。個人戦男性の部では篠路地区の堀尾繁雄さん、女性の部では厚別地区の佐藤千加子さんが優勝を飾りました。また、6名の方がホールインワン賞を達成、そのうち1名が今大会で2度達成しました。

入賞地区と入賞者には後日、賞状やトロフィーが贈呈されました。



大会結果

*（ ）内の数字はスコアです。
* 個人の部、同点の場合は生年月日の早い方が上位となります。

■ 団体の部

優勝 石狩地区(710)

準優勝 篠路地区(731)

第3位 厚別地区(751)

■ 個人の部(男性)

優勝 堀尾繁雄さん〔篠路〕(97)

準優勝 松本勝弘さん〔石狩〕(99)

第3位 石橋秀昭さん〔篠路〕(99)

■ 個人の部(女性)

優勝 佐藤千加子さん〔厚別〕(105)

準優勝 岡崎君子さん〔石狩〕(105)

第3位 岩田文子さん〔北札幌〕(107)

■ ホールインワン賞

● 西町地区

齊藤 信明さん

遠田 妙子さん

● 厚別地区

佐藤 千加子さん(2回)

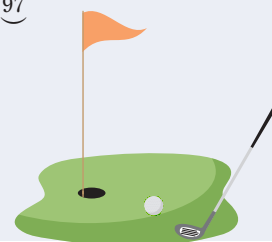
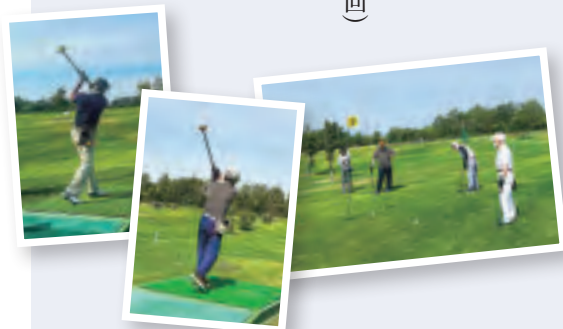
● 篠路地区

岡田 浄さん

● 石狩地区

上野 敏明さん

松本 勝弘さん



7/7(火)
～8(水)

青年部北札幌支部

空知・富良野方面への 視察研修旅行を実施

青年部北札幌支部（荒木徹也支部長）では、部員10名、事務局4名の計14名が参加し、視察研修旅行を実施しました。はじめに、JAふらのの「玉葱選別施設」を視察。AI（人工知能）を用いたカメラ選別システムを導入した最新の選果方法を知ることができました。また、施設規模の大きさに部員一同驚かされました。

上富良野町にある「土の博物館 土の館」では、「気候変動に負けない土づくり」と題し、過去の気候情報をもとに行なわれた湿害対策についての講義を受講。皆さん真剣な眼差しで聞いていました。

翌日は、滝川市にある「北海道コカ・コーラパーク フィールド72」にて、快晴の空のもとパークゴルフを実施。心地よい風を感じながら、普段とは一味違うコースを堪能しました。

荒木支部長は「今回の視察研修を通じて部員間で親睦を図ることができ、大変有意義な研修となりました」と話していました。（庄原特派員）



青年部北札幌支部集合写真
（土の博物館土の館にて）。

7/10(金)

女性部篠路支部

札幌市近郊日帰り研修旅行

女性部篠路支部（嶋知子支部長）では、部員10名、事務局2名が参加し、円山動物園およびとれのさとにて日帰り研修旅行を実施。円山動物園では様々な動物たちと触れ合うことができ、心も体も癒されました。また、昼食は札幌プリンスホテルのビュッフェにて札幌近郊野菜を使った料理を堪能。最後はとれのさとにて野菜やお花などの買い物を楽しみました。

天候は少し曇り、雨に当たった時間もありましたが、それ以上に部員の皆さまの親睦と札幌近郊野菜を身近に感じる充実した1日となりました。

（荻澤特派員）



札幌近郊野菜を使った料理を存分に楽しめました。



女性部篠路支部集合写真（円山動物園にて）。

7/12(日)

JAさっぽろ青年部

「地元野菜マルシェ」を開催

JAさっぽろ青年部では、大和ハウスプレミストドームにて札幌国際大学の地域連携イベント「学生マルシェ in プレド札幌」に協力し、地元野菜マルシェを開催しました。

この取り組みは、同大が目指すドームを拠点としたコミュニティ形成と、同青年部が掲げる地域農業のファンづくりや食育への想いが合致したことで開催。

当日は、北区拓北でにんにくなどを生産し、5月に同大の講義にも参加した青年部副部長の武田慈喜さんら生産者6名が参加。マルシェには同大のある清田区のブランドほうれん草「ポラスター」やブランドしいたけ「清茸」、にんにくなど15品目以上を用意し、またたく間にほぼ完売の大盛況。

参加した学生の齋藤悠さんは「学生らしいPRにこだわり、手作りの『紙袋』や『POP』などを使って、農産物の魅力を伝えることができました」と手応えを語ってくれました。

また、札幌近郊の農産物を贅沢に使った特別メニュー「グッチーカレー」も販売し、食を通じた地域のつながりをPRしました。

青年部部長の大畑一郎さんは「ただの販売だけでなく、生産現場のストーリーを直接伝えることで、消費者の皆さまに本当の価値が届くと思います。今後、次世代を担う学生たちと共に、札幌農業の魅力を発信していきたいです」と抱負を語ってくれました。



グッチーさん自ら店頭に立ち、販売しました！



生産者と学生たちが一体となって、農産物の魅力を発信。

7/13(月)

共済部

令和7年度広域推進活動 優績者が表彰されました

全国共済農業協同組合連合会北海道本部主催の「全道LA・スマサポ大会」が、共済ビル6階「共済ホール」で開催されました。この大会では、広域推進や恒常推進活動で優れた成績を収めた職員を表彰。全道の優績者同士が交流を深める場として毎年開催されています。

当組合からは、佐藤公紀職員(清田支店)が「全道優績LA顕彰 広域推進の部 Dクラス」、池田祐太職員(厚別支店)が「全道優績LA顕彰 ひと保障の部 予定利率変動型年金共済」で第1位、来正蘭子職員(篠路支店)が「全道優績スマイルサポーター顕彰」で第1位、久末小百合職員(中央支店)が「全道優績スマイルサポーター顕彰」で第4位に表彰されました。

表彰式に続き、ニュー

オータニイン札幌にて祝賀会が催され、会場では受賞者同士で活発な意見交換が行なわれました。

全道のLA・スマサポ優績者を代表して来正職員がスピーチをし、会場は大きく沸き参加者一同更なる高みを目指して邁進することを誓う素晴らしい結びとなりました。



表彰を受ける来正職員(篠路支店)。

7/15(水)

厚別支店年金友の会

日帰り研修旅行

厚別支店年金友の会(中島寿男会長)では、会員13名と事務局2名が参加し、初夏の富良野へ日帰り研修旅行を実施しました。当日は天候にも恵まれ、ファーム富田で満開のラベンダーを堪能。他にも、ふらのワインハウスでのランチや、青い池の散策と富良野の魅力を存分に満喫しました。帰路には運転手さんのご配慮でパッチワークの丘を眺めながらゆったりとした時間を過ごすことができ、心に残る思い出となりました。私にとっては初めての添乗となり、緊張の連続でしたが、皆さまの楽しい笑顔に支えられ、無事に終えることができました。今回の旅が皆さまにとって素敵な初夏の彩りとなれば幸いです。

(久保特派員)



厚別支店年金友の会集合写真(ファーム富田にて)。



満開のラベンダーを堪能しました。

7/17(金)
～24(金)

共済部

LA2年目12名の職員を対象に 外務活動実践研修会を実施

共済部では、LA(ライフアドバイザー)2年目の渉外担当者12名を対象に、中央支店管轄で5日間にわたる外務活動実践研修会(FST)を行いました。

初日は共済連札幌支所の職員が講師を務め、「質問型推進」をテーマに動画視聴を含めた講義や、ロールプレイングを取り入れた3Q訪問活動について座学を行ない、翌日以降は実践研修として、2人1組で実際に訪問活動を行いました。

当初は緊張から会話に苦戦する場面もありましたが、質問を投げかけることで対話を広げられるようになり、ペアで互いの話法や推進方法を「見て」「聞く」ことで、モチベーションとスキルの双方を大きく向上させる良い機会となりました。

参加者は今回の研修を通じて、「質問型推進」を取り入れた3Q訪問活動と、お客様のニーズを喚起することの重要性を改めて実感しました。この経験を糧に、今後も引き続き組合員の皆さまのお役に立てるよう邁進してまいります。

(佐々木特派員)



共済端末機で共済の内容を確認する
神野職員(南支店)と國田職員(白石支店)。

7/17(金)

青色申告会・資産管理部会琴似支部

合同現地研修会

青色申告会琴似支部（近藤克宜支部長）・資産管理部会琴似支部（池田康幸支部長）では、部会員40名、事務局3名が参加し、合同現地研修会を実施しました。

今回は旭川市にある旭山動物園を見学。普段触れる機会の少ない多くの動物の展示や、実際に生活する様子を間近で見ることができる貴重な機会となりました。

昼食は、地上15階からの景色を楽しめる「アートホテル旭川北海道スカイテラスMINORI」にてランチビュッフェを堪能。昼食後は「OTOKOYAMA SAKÉ PARK」へ向かい、買い物を楽しみました。

今年は例年より多くの部会員の皆さまにご参加いただいたことで、より親睦を深めることができ、充実した合同現地研修会となりました。（春日特派員）



青色申告会・資産管理部会琴似支部集合写真（旭川市旭山動物園にて）。

7/22(水)

資産管理部会・青色申告会・女性部新琴似支部

合同現地研修会

資産管理部会新琴似支部・青色申告会新琴似支部（両部会兼務・高橋良隆支部長）および女性部新琴似支部（菅原利恵支部長）では、部会員24名、事務局2名が参加し、新琴似支部初の試みとして三部会合同現地研修会を実施。研修は長沼・恵庭・千歳方面で行なわれました。

当日は朝から雨模様でしたが、河島農園に到着する頃には小雨となり、ビニールハウスでいちごの摘み取りを体験。摘み取ったいちごを食べ、さわやかな酸味と甘さを味わいました。

続いて「あいのすの家」でソフトクリームを楽しみ、昼食は恵庭の「釜めし いちえ」で五目釜めしをいただきました。

午後はキリンビール北海道千歳工場へ向かい、ビールの試飲を一人3杯まで堪能。工場ならではの味わりに、皆で賑やかな時間を過ごしました。最後は「岩塚製菓直売店」でお土産選びを満喫。初めての合同現地研修会は、大人数で楽しく充実した一日となりました。（西村特派員）



資産管理部会・青色申告会・女性部新琴似支部の合同集合写真（キリンビール北海道千歳工場）にて。

7/22(水)

「大浜みやこ」初セリ

秀品5玉10万円の過去最高額！

今年の大浜みやこの初セリが例年通りの日程で開催され、最高値は秀品5玉(10キロ)で10万円となり、過去最高額に並ぶ値で取引されました。

「大浜みやこ」は、手稲山口地区や石狩市の一部で栽培されているブランドかぼちゃ。検査員による厳格な基準をクリアした高品質なものだけが「大浜みやこ」として市場に出荷されます。でんぷん質が多く、栗のようなホクホクとした食感が特徴で、贈答品としても大人気。

今年は生産者7軒が約450アールの作付面積で栽培し、約45～50トン収穫、9月初めまで出荷が続く予定です。

JAさっぽろ果実部会の松森剛部会長は、「今回、過去最高額がついたことは生産者の努力が報われた結果で、非常に感謝しています。今後も「大浜みやこ」のさらなるブランド価値向上のため、産地一丸となって栽培技術の向上に努めていきます」と今後の抱負を語ってくれました。ぜひこの機会にホクホクとした旬の恵み「大浜みやこ」をご賞味ください。



初セリに立ち会った「大浜みやこ」生産者の皆さま。



5玉10万円という高値がついた「大浜みやこ」。

7/30(木)

「サッポロスイカ」初セリ

過去最高額を更新する最高値を記録！

「サッポロスイカ」の初セリが出荷数量を確保するために昨年より5日ほど遅く実施され、秀品2玉入りに3万円という高値がつき、過去最高額を記録しました。今年は日照不足の影響で生育に遅れが出ましたが、その後の天候回復により順調に生育が進みました。

40年以上の歴史を持つ「サッポロスイカ」は、ブランドカボチャ「大浜みやこ」と並ぶ手稲山口地区の特産品。同地区特有の水はけが良い砂地で丁寧な育てられ、果肉の締まりや昼夜の寒暖差によって生まれる抜群の甘み、日持ちの良さが高く評価されています。

今年は数軒の生産者によって約200アールで栽培され、9月初めごろまで、市内のスーパ―や百貨店などで販売される予定です。

JAさっぽろ果実部会の松森剛部会長は「3万円という価格は初めてで、高い評価をいただき非常にうれしいです。ぜひこの機会にこだわりを持って育てた自慢の味を、他のスイカと食べ比べて良さを実感してほしい」と話してくれました。



果実部会の松森剛部会長(左)と、共に生産を行なう息子の諒さん(右)。



サッポロスイカを求める人々の熱気に包まれたセリ会場。



過去最高額を記録した「サッポロスイカ」。

8/1(土)

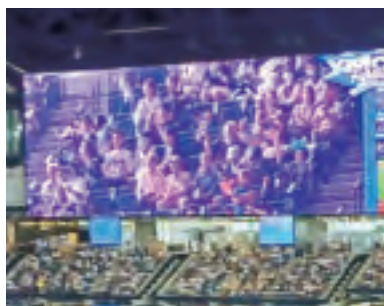
琴似クローバー会 日帰り旅行

琴似クローバー会(石川秋夫会長)では、会員11名、事務局2名の計13名が参加し、日帰り旅行を実施しました。

当日はエスコンフィールドHOKKAIDOにて日本ハム対ロッテ戦を観戦。球場へ足を運ぶのが初めてという会員もあり、試合開始とともに場内の一体感に包まれながら、終始熱心に観戦を楽しんでいました。残念ながら応援していた日本ハムは惜敗いたしました。最後まで手に汗握る接戦の連続に、会場の熱気を肌で感じながら、ハラハラドキドキの楽しいひとときを過ごすことができました。

今回の旅行を通じて会員同士の親睦がより一層深まったことを喜び合い、今後もこうした交流の機会を大切にしていこうと気持ちを一つにして帰路につきました。ご参加いただいた皆さま、誠にありがとうございました。また皆さまで楽しい思い出を作りましょう。

(渡守特派員)



観戦中、モニターに映るという嬉しいサプライズがありました。



琴似クローバー会集合写真(エスコンフィールド HOKKAIDO にて)。

8/2(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ご来場されました。

多くの景品を用意したお楽しみ抽選券は、開催時間のかなり前から長蛇の列となりすぐに完売！青年部コーナーでは焼き鳥・つぶ焼き・焼きそば、女性部コーナーではゆでそば・ポテトフライ等を販売し、こちらも見事に完売となりました。

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、メロウデュによるエネルギーッシュなライブステージを開催。来場者参加型の「とうきびの早むきゲーム」も、子どもの部・大人の部どちらも白熱した競技となり、会場は大いに盛り上がりました。

当日は天気にも恵まれ暑い日となりましたが、会場内に手やハンカチなどを冷やせるコーナーを設けるなど、暑さ対策を十分に行ないながら、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)



「北海道小林牧場物語」の牛乳を無料配布しました。



大人の部「とうきびの早むきゲーム」で会場は大盛り上がり！



猛暑の中鉄板料理を振舞った青年部コーナー。

8/5(水)

A・Cネットワーク プレミストドーム主催イベント 「防災体験お泊り会」でカレー作り

大和ハウスプレミストドームで開催されたイベント「DOME GARDEN PROJECT」防災体験お泊り会。そのプログラムの一つとして、「食」と「農」を伝え続けている「A・Cネットワークグループ」が協力し、夕食の「グッチーカレー」づくりを通じた食育活動を実施しました。

今回のイベントには小中学生20名が参加。生産者の方々が自ら育てた野菜について説明したほか、調理体験では、玉ねぎの皮むきやレタスをちぎる作業に挑戦し、みんなでサラダ作りを楽しみました。

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調理に加わり、完成後はグッチーさんの「いただきます！」の掛け声とともに、生産者への感謝を込めてグッチーカレーと自分たちで作ったサラダを味わいました。

人参、玉ねぎ、じゃがいも、豚肉(古川ポーク)、ズッキーニ、ミニトマト、レタスなど、地元産の農産物がふんだんに使われた料理に、子どもたちはおかわりをするほど大喜び。今回のイベントに参加した丹羽恵子さん(篠路地区)は「プレミストドーム様からとても素敵なお声がけをいただき、感謝の気持ちでいっぱいです！地域や子どもたちの力になれることが、私たちにとっても一番の喜びです」と話していました。



「GUCHY カレー」の調理には、A・Cネットワークのみなさまにご協力いただきました！

左から サッポロさくらんぼ 福島さん、白石地区組合員 田頭さん、篠路地区組合員 丹羽さん



自ら育てた玉ねぎの「育て方」と「簡単な皮のむき方」を、田頭さんがやさしくレクチャー！

8/23(日)

青年部篠路支部 篠路商店街のお祭り 朝採れ野菜を販売

青年部篠路支部(澤田達也支部長)は、部員7名と事務局3名が参加し、「しのろ夏まつり」にて、篠路地区で生産された朝採れ野菜の販売を実施しました。

篠路中央商店街振興組合主催の「しのろ夏まつり」で野菜販売ブースを出店するのは初の試み。会場では、篠路の生産者が丹精込めて育てた新鮮な野菜を地域の方々に直接PRし、用意した野菜はほぼ完売という大盛況となりました。

なお、会場にはプロレスのリングが設置され、迫力ある試合が行なわれたほか、アイドルグループによるライブなど多彩な催しがあり、多くの来場者で大盛り上がり。

今回の活動は、地域の方々と交流を深めると同時に、農業や地元農産物の魅力を広く発信する貴重な機会となりました。

(日下特派員)



本物のプロレスリングで迫力のある試合。

青年部篠路支部集合写真
(野菜販売ブース前にて)。



理事会だより

第4回定例理事会

令和8年7月31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年度決算版ディスクロージャー誌について

記載内容が説明され、可決決定。

なお、7月末までに当組合ホームページで開示すること、および昨年同様ペーパーレス化の取組の一環として店舗および事務所に備え付けはしない旨が補足説明された。

2、共同利用施設(ひばりが丘賃貸物件)建替え工事にかかる入札執行について

建設工事規程に基づく、指名競争入札方式による共同利用施設(ひばりが丘賃貸物件)の建替え工事の計画概要等について説明され、可決決定。

3、マネーロンダリング等対策について

JAバンク基本方針に定める体制整備モニタリングの点検実施項目にかかる報告概要が説明され、可決決定。

4、『余裕金運用規程』の一部改正について

業務運営の実態に即した規定内容の整備および関係規程との整合性を図る所要の改正である旨が説明され、可決決定。

5、『余裕金運用等に係るリスク管理手続き』の一部改正について

業務運営の実態に即した内容の整備および関係規程との整合性を図る所要の改正である旨が説明され、可決決定。

●報告事項

1、内部監査結果報告(令和8年度第1四半期)

2、令和8年度上期地区別懇談会資料等にかかる質問等の広報誌掲載について

3、反社会的勢力排除対応管理先状況について

4、札幌市および石狩市農業委員の推薦結果について

5、令和8年度第1四半期余裕金等運用実績報告

6、総体的なリスク量の報告について

7、有価証券に係るリスクの量的管理の報告について

8、JAさっぽろ役員農産物作況調査の実施について

いて

10、令和7年産移出用種馬鈴しょ共同計算の結果について

11、農作物の作況報告

12、6月末財務状況報告

13、6月末組合員加入・脱退状況報告および未済持分譲渡報告

14、7月の動静と8月の予定について

15、札幌協同振興株式会社 第1四半期実績報告

(閉会 午後3時54分)



		令和8年7月末業務実績	令和8年6月末業務実績	
JAさっぽろ DATA	組合員数	正組合員	3,643名	3,669名
		准組合員	33,777名	33,764名
	合 計		37,420名	37,433名
	出資金残高		68億4千2百万円	67億8千7百万円
	販売取扱高		7億2千8百万円	3億6千8百万円
	購買供給高		13億2千万円	10億5千8百万円
	貯金残高		3683億5千1百万円	3703億4千5百万円
	融資残高		1139億4千9百万円	1140億6百万円
	共済保有高		6216億8千2百万円	6204億1千万円
	施設建設取扱高		0百万円	0百万円
	管理受託戸数		4,754戸	4,757戸



コラボレーション情報

collaboration 01



『畑の熱量をそのままパンに』

札幌のどんぐりとして地元の農業を盛り上げるのが私たちの想いです。畑で直接触れた生産者さんの情熱や誇りがあるから、自信を持っておいしさを形にできます。生産者さんやJAさんと力を合わせ、パンを通じて札幌をどんどん元気になりたいです！

株式会社どんぐり開発チーム 猪俣 直哉さん

限定販売スケジュール ※各店舗期間限定

- 9/9(水)～：西岡店 ●9/14(月)～：アリオ札幌店／大通店
- 9/15(火)～：新さっぽろ店 ●9/16(水)～：大麻店

特別プレゼント ※無くなり次第終了

北海道芸術デザイン専門学校のピセンさんがほうれん草農家さんを見学して描いた「オリジナルポストカード」を数量限定でプレゼント！

「どんぐり」限定5店舗で、
札幌産ほうれん草の
特別なパンが期間限定販売！

地元で愛され続ける大人気のベーカリー「どんぐり」との共同プロジェクト「JANGURI プロジェクト」の第一弾が遂に販売を迎えました。記念すべき第一弾の食材に選ばれたのは、清田区が誇るブランドほうれん草「ポラスター」。半世紀近く守られてきた伝統の味は、えぐみが少なく濃厚な甘み特徴です。素材の魅力を極限まで引き出した至高の逸品パンをぜひ一度お召し上がりください。

collaboration 02



肉厚で甘く、えぐみが少ないポラスターを爽やかな香りのディルと合わせて、旨みを引き立てました。小林牧場さんのゴーダチーズでコクをプラスし、風味豊かなパイに仕上げました。

ブーランジェリー coron シェフ 村山奈津美さん

札幌産ほうれん草とゴーダチーズのパイ

販売期間 2026年9月中旬～(期間限定)

販売店舗 ブーランジェリー coron 全3店舗



※発売日や商品の詳細は、ブーランジェリー coron 公式 Web サイトをご確認ください。

北海道産小麦100%にこだわり、「食ベログパン 百名店」にも選出されている人気のベーカリー「ブーランジェリー coron」から、地元食材の魅力を贅沢に詰め込んだ特別なパイが登場します。メインとなるのは、札幌市清田区で育まれたブランドほうれん草「ポラスター」。えぐみが少なく豊かな甘み特徴のポラスターに、コク深い「小林牧場」のゴーダチーズを合わせました。「低温長時間発酵」という製法によって小麦の旨味を存分に引き出したブーランジェリー coron こだわりの唯一無二の品を、どうぞ心ゆくまでお楽しみください。

ブーランジェリー coron
3店舗にて期間限定販売！
札幌産ほうれん草とゴーダチーズのパイ

collaboration 03



- 日時：10月9日(金)～12日(月・祝)
11:00～16:00(※売切次第終了)
- 会場：さっぽろ東急百貨店 地下1階
北口特設会場
- 参加校：札幌ベルエポック製菓調理専門学校
札幌スイーツ&カフェ専門学校
市立札幌みなみの杜高等支援学校

※販売メニューなどの詳細につきましては、9月25日以降にJAさっぽろ公式ホームページ、またはさっぽろ東急百貨店ホームページにて公開予定です。

「地元で採れる美味しい農産物を、もっと身近に感じてほしい」「地域の農業を若者の手で盛り上げたい！」—そんな熱い情熱から生まれた「学生応援プロジェクト」では、札幌市内で製菓や調理を学ぶ学生たちが地元農産物にこだわったオリジナルスイーツや特別料理を、メニュー開発から製造、そして店頭での販売まで一貫して手掛けます。若き未来のプロフェッショナルたちが贈る、つくる人の想いがたっぷり詰まった限定メニューをぜひご堪能ください。

「さっぽろ東急百貨店」にて
「地産地消フェア」開催！
地元農産物の魅力が詰まった
特別メニューを限定販売

2026 さっぽろオータムフェスト×JAさっぽろ

～生産者の想いと名店の技が織りなす、秋の特別コラボブース【大通6丁目会場】～ 北海道・札幌の「旬」と「旨い」が大集合！

毎年約 200 万人が訪れ、大通公園を舞台に道内各地のグルメや特産品が一堂に会する札幌の秋の風物詩「さっぽろオータムフェスト」。その中でも「札幌の食」をテーマに賑わう 6 丁目会場に、今年は JA さっぽろと地元の人気店がタッグを組んだ特別なコラボブースが登場します！

期間中いつでも楽しめる コラボメニュー

JAさっぽろ青年部×奥芝商店

奥芝商店自慢の元祖エビだしスープに、収穫したての青年部が誇る 5 種類の新鮮野菜が共演！会期中いつでも味わえる贅沢な一杯です。



※写真はイメージになります

さらに！注目のコラボメニュー／

さっぽろオータムフェスト限定で、沖縄料理「うみんちゅぬ やまんちゅぬ」、韓国料理「韓の香」とのコラボメニューが登場！JA さっぽろ産食材の魅力を贅沢に詰め込んだ、会場限定のスペシャルグルメをぜひご堪能ください。



農業×若きクリエイターの感性



JAさっぽろ青年部×bisen コラボ紙袋プレゼント！

9 月 24 日(木)～10 月 3 日(土)の期間中、JA さっぽろ青年部と北海道芸術デザイン専門学校(bisen)の学生によるコラボオリジナル紙袋が登場します。

学生 38 名がそれぞれの視点で「食」と「農業」への想いを込めてデザインした特別な紙袋です。会場内マルシェで商品をお買い上げの方へ【限定 1,000 枚】でプレゼント！

若い感性が表現する札幌圏の農業の新しい魅力を、ぜひ会場でご体感ください！

◀猪俣 夢子さんデザイン

シルバーウィーク 5 日間限定

JAさっぽろ Presents 奥芝商店×らっきょ×GARAKU オータム限定スープカレー

スープカレー界を牽引する
3 大名店が奇跡の集結！

日時：9 月 19 日(土)～
9 月 23 日(水・祝)
毎朝 10:00 スタート

数量：各日合計 30 食限定
(限定 30 食／売り切れ次第終了)



※写真はイメージになります

JAさっぽろ青年部

ファーマーズマーケット さっぽろ



札幌近郊の旬の野菜がずらりと並ぶ直売マルシェを JA さっぽろ青年部では下記日程で開催します。

前半：9 月 11 日(金)～9 月 15 日(火)
後半：9 月 24 日(木)～10 月 3 日(土)
10:00～14:00 ころ予定 ※売り切れ次第終了

澄み渡る秋空の下、生産者と料理人の愛情がたっぷり詰まった秋の味覚を、見て・食べて・買って思いっきり楽しんでください！



ご存じですか？ 青色申告特別控除が変わります！

令和9年分以後の所得税について、不動産所得又は事業所得に係る、10万円控除要件が変わります。



改正前・改正後

		改正前	改正後
事業的規模	複式簿記 + 優良電子帳簿 + e-Tax	65 万円	75 万円
	複式簿記 + e-Tax	65 万円	65 万円
	複式簿記 + 書面	55 万円	10 万円
	簡易簿記 + 前々年の年収 1 千万円超	10 万円	0 円
	簡易簿記 + 前々年の年収 1 千万円以下	10 万円	10 万円
事業的規模未満	簡易簿記 (又は複式簿記)	10 万円	10 万円

◎相談部では、今後も組合員の皆様にお役に立つ情報の発信を続けてまいります。

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) グラフィックデザイン専攻 **上井 真依さん**

現地に赴き、生産者の方から実際に「札幌黄」の特徴や生産する際のお話を伺い、「札幌黄」という玉ねぎに焦点を当てたビジュアルを意識して制作しました。畑で玉ねぎが育っている様子や土の中など、どんな表現にするか悩みましたが、丁寧に育てられた玉ねぎの美しさと、デジタルイラストならではの表現方法と相性がいいと考え、最終的には商品としての玉ねぎを描写することにしました。



グラフィック
デザイン専攻
しょうじ いっしん
庄子 竜清さん

夏の日差しの中で育つ野菜と、働く農家の皆さまの姿を見て、メインの色は絶対にこの力強さを感じる黄色にしようと思いデザインしました。これまで私は野菜を育てることが農業だと思っていましたが、「土を育てる」という言葉をお聞きし、農業は目に見える収穫だけではなく、世代を超えて未来へつないでいく仕事なのだと実感しました。その目には見えないけれど、着実に繋がっていく積み重ねを「足跡」として表現し、今回見させていただいた野菜たちをモチーフにデザインをしています。



グラフィック
デザイン専攻
なるしま めい
鳴島 明泉さん

今回は武田さんと熊木さんの農園へ行き、多種多様な野菜を見ることができました。普段の生活では入る機会のない野菜の畑を見学する貴重な体験ができ、とても嬉しかったです。特に採れたてのピーマンを生で食べた時はこんなにもみずみずしいんだ！と感動しました。また、農家さんのリアルな声を聞き、普通に野菜を食べられることに改めて感謝しようと考えさせられました。今回は夏らしい畑を表現するために、とれたての夏野菜の新鮮さが伝わるデザインにしました。



グラフィック
デザイン専攻
わかばやし あんな
若林 杏奈さん

畑を見学して感じた、夏の明るさや野菜の新鮮さをデザインしました。暑い日差しの中でも野菜はどれも生き生きとしていて、色鮮やかな姿が印象的でした。野菜のまわりに白い縁や光を入れることで、採れたてならではのみずみずしさや、太陽の光を浴びて輝く様子を表現しています。野菜を大きく配置し、動きをつけることで畑で感じた元気な雰囲気や、夏らしい爽やかさが伝わるデザインを目指しました。



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)

