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
11月号
NO.335

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

JAさっぽろ

実りの秋だ

国消国産を語ろう

毎年 10、11 月は国消国産月間です。
国消国産とは、「私たちの国で消費する食べ物は、
できるだけこの国で生産する」という、JAグループのメッセージ。
この期間は、食や農に関心を持ってもらえるよう、全国各地でイベントやキャンペーンが行なわれます。
食の未来を自分ごととして捉え、国産を選ぶ価値を考えてみませんか。

クイズ監修：管理栄養士・小嶋絵美

人にしゃべりたい 細かすぎる農畜産物クイズ

Q1 良質のタンパク質を含むとされるのはどちらでしょうか？
A 米　B 小麦

Q2 ブドウの最も甘い部分は次のどこでしょうか？
A 房の上の部分
B 房の下部分

Q3 本当にある牛肉の部位はどれでしょうか？
A マメ　B イモ

Q4 私たちは栗のどの部分を食べているでしょうか？
A 果肉　B 種

Q5 乳牛・ホルスタイン1頭から1日に搾れる牛乳の量は？
A 平均 10～15L
B 平均 20～30L

Q6 人と豆には共通するあるものがあります。それはどこでしょうか？
A 口　B へそ

Q7 お茶には、抹茶や緑茶、紅茶などの種類がありますが、これらの違いはどのような理由からくるのでしょうか？
A 木の種類が違う
B 栽培管理や製造過程が違う

Q8 シイタケにはビタミンDが豊富に含まれているといわれますが、さらにビタミンDを増やす工夫はどれでしょうか？
A 日光に当てる
B じっくり火を通す

Q9 同じ作物を同じ土地で何年も連作したときに発生する病害や生育障害を連作障害といいます。ほとんどの作物で発生しますが、連作障害が起きにくいとされる作物があります。どれでしょうか？
A 水稲　B 小麦

Q10 サツマイモの花とそっくりな花があります。それはどれでしょうか？
A バラ　B アサガオ



© みんなのよい食プロジェクト

解説

①食品に含まれるタンパク質の質を100点満点で評価する「アミノ酸スコア」は、精白米が80、小麦が42です。米と大豆や肉、魚を組み合わせるとさらにバランス良く栄養を取ることができます。

②ブドウは房の上側（軸の方）から甘くなり始め、成熟が進むにつれて下側も上側の糖度に追いついていきます。

③牛の腎臓は、豆がブドウの房状に集まったような見た目から「マメ」と呼ばれています。しこしことした歯応えが特徴です。

④栗の茶色く堅い「鬼皮」が果肉、とげとげの「いが」は皮に当たります。

⑤乳牛1頭からは1日に約20～30Lの牛乳が搾られます。乳牛は出産後、毎日搾乳しないと乳房炎という病気にかかってしまうため、1日に2回など欠かさず搾乳が必要です。

⑥人のへそはへその緒が取れた跡で、母親から栄養をもらっていた場所です。豆のへそも細い管でさやとつながっていて、そこから栄養をもらって大きくなります。

⑦緑茶・紅茶・抹茶は同じ「茶の木（チャノキ）」の葉から作られますが、製造方法や栽培方法が異なります。紅茶は収穫した茶葉を発酵させて作り、抹茶は収穫前の20日ほど日光に当てずに栽培した茶葉を粉末にします。

⑧生シイタケは日光に当てるとビタミンDが増え、香りも増します。食べる前に1、2時間軽く干しておくだけでも効果があります。

⑨水田は水を張ることによって養分が補給され不要な成分が流される他、有害な微生物や虫が減るため、連作障害が起こりにくいといわれています。

⑩サツマイモとアサガオは、どちらもヒルガオ科サツマイモ属の植物で、花や葉がよく似ています。サツマイモの茎をアサガオに接ぎ木すると、アサガオの花が咲くといった面白い特徴もあります。

解答

①A　②A　③A　④B　⑤B　⑥B　⑦B　⑧A　⑨A　⑩B

早わかり国消国産の要点整理

食べることは、未来を選ぶこと

普段の買い物や食事の選択は、私たち自身だけでなく、次の世代の「食の未来」にまで影響します。日本は現在、食料の約6割を海外からの輸入に頼っています。もし輸入が止まったら――。そんなリスクを減らすために今、進めたいのが「国消国産」です。

“災害に備える”ように

「国消国産」運動を進める背景には、日本の食料事情があります。日本の食料自給率はカロリーベースで38％と、先進国の中でも低い水準にとどまっています。食料は輸入に依存しているのが現状で、国際情勢によっては突然、輸入が止まるというリスクを抱えています。

しかも、日本の農業は生産者が減り続けており、食料が必要になってもすぐに十分な量を生産できる環境ではありません。

“災害に備える”ように、普段から国産を選ぶことが、将来の食料を守る行動になるのです。

地産地消は国消国産の原点

「国消国産」と似た言葉に「地産地消」があります。地域で生産されたものをその地域で消費する取り組みです。

「地域で取れたものを食べる」「JA直売所で買う」「売り場で国産を選ぶ」「外食の時にも国産食材を使っているお店を選ぶ」――。その積み重ね、その行動こそが国消国産となります。地産地消は、農畜産物の輸送距離が短く新鮮で環境負荷が少ないなどのメリットがあります。

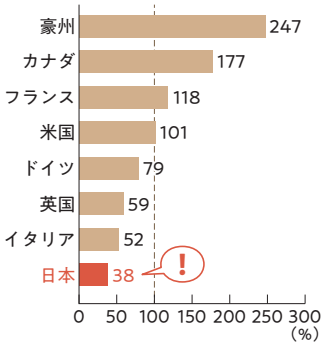
「選ぶ」ことがすでに「行動」

野菜や肉を購入するときは産地表示を確認し、できるだけ国産品を選ぶこと、外食や加工食品でも国産原料に注目することが大切です。

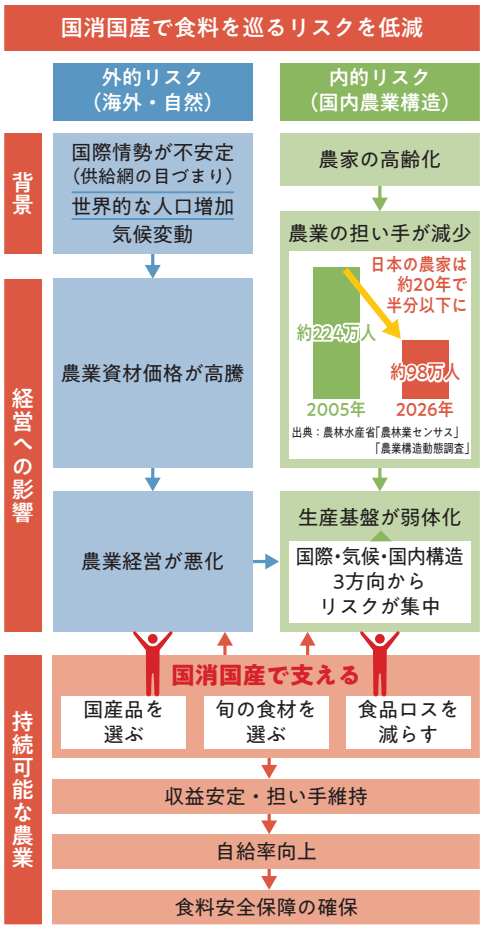
旬の食材を選ぶことも有効です。旬の農畜産物は国内で安定して生産されることが多く、価格も比較的手頃で、味や栄養価も高い傾向があります。さらに、食べ残しを減らす「食品ロス削減」も重要です。せっかく生産された農畜産物を無駄にしないことも、農業を支える行動につながります。日々の小さな選択が、未来の食を守る力となるのです。

日本の食料自給率は先進国でも最低水準

食料自給率（カロリーベース）の比較



出典：農林水産省ウェブサイト「世界の食料自給率」
※諸外国は2022年度、日本は2024年度の数値を使用



制作協力：JA全中



＼ 10月16日は「国消国産の日」 ／

JAグループは国連の「世界食料デー」に合わせ、毎年10月16日を「国消国産の日」としています。

今年は、HTB「イチモニ！農園」の連携企画として「イチモニ！農園マルシェ」が開催され、番組企画に参加した道内6JAが集結。当JAでは、「ポーラスター」を使用したどんぐり特製パンと番組でご紹介いただいた小松菜のセットを100袋限定で販売し、開始から3時間ほどで完売！地元野菜を使ったパンや旬の小松菜を通じて、多くのお客様に札幌の美味しさを直接お届けすることができました。

地域とつながり、食と農業の魅力を発信する SAPPORO PRIDE

札幌圏の豊かな大地と向き合い、未来へつながる農業のカタチを発信し続けるＪＡさっぽろ青年部。青年部では５年前より、「SAPPORO PRIDE」というフラッグシップメッセージとロゴを作り、食育活動や農産物の魅力発信、そして地域社会との深いつながりを創り出す様々なプロジェクトに挑んでいます。

今回の特集では、青年部メンバーが市民の皆さまや学生たちとともに駆け抜けた 2026 年上半期の活動のあゆみをお届けいたします。

1 \ 即完売！ / SATSU♡VEGE（サツベジ）第２弾

JA SAPPORO × donkmodel SATSU♡VEGE donk model

donkmodel の特製ライスバーガー 150 食が、なんと 2 時間で完売！

開催日：4 月 11 日（土）
会　場：プロバスケットボール「レバンガ北海道」試合会場（北海きたえーる）



青年部が丹精込めて育てた自慢の農産物と、「とれのさと」のこだわり米を使用した特製ライスバーガー（全３種）を、レバンガ北海道の試合会場で販売。こだわりの食材を約 10 種類も詰め込んだこのバーガーは大変好評で、開店前から大行列ができ、用意した 150 食がなんと２時間で完売となりました！

当日の大盛況な様子は、ドンク公式 YouTube でも配信しております。ぜひチェックしてみてください。

2

｜産学連携｜

札幌国際大学での特別講義 & プレドマルシェ

学生 39 名と力を合わせてマルシェを開催！
大盛況となった「学生マルシェ in プレド札幌」

開催日：5 月 13 日(水)(講義)、7 月 12 日(日)(マルシェ)
会　場：札幌国際大学、大和ハウス プレミストドーム







当日はマルシェと一緒に青年部の玉ねぎを使用した、グッチーさんと札幌グランドホテル伊藤総料理長コラボレーションによる「グッチーカレー」も販売され、大きな注目を集めました。



初めての試みとして国際大学・㈱札幌ドームと連携して大和ハウスプレミストドームでの大型マルシェを開催しました。本イベントの成功に向け、まずは札幌国際大学にて学生の皆さんにＪＡさっぽろの農産物への理解を深めてもらうための特別講義を実施。

講義では、同大学の地域ブランドホウレンソウ「ポーラスター」を全員に配布し、他産地との違いや札幌農業の魅力を熱くお伝えしました。

そして 7 月 12 日、いよいよ「学生マルシェ in プレド札幌」の本番。講義を経て想いを共有した学生たちが主体となり、青年部メンバーとともに新鮮野菜を威勢よく PR・販売したことで、会場は終始大賑わいとなりました。

学生たちのフレッシュな笑顔と熱気あふれる呼び込みにより、若者の力で札幌農業の魅力をダイレクトに発信できた、素晴らしい産学連携の機会となりました。

3

｜食育｜

もなみ学園支援学校での給食交流

オールＪＡさっぽろ産の食材をプレゼント！
笑顔あふれる食育授業

開催日：9 月 11 日(金)　　対　象：高等部 3 学年(14 名)



高等部 3 学年の生徒(14 名)を対象に、農家の一日の仕事や作物に込める想いをお話しする食育授業を実施しました。当日はオールＪＡさっぽろ産の食材(玉ねぎ、小松菜、人参)をプレゼントし、一日限定の「札幌野菜給食」を美味しく味わっていただきました。

参加した生徒さんのコメント

おいしいかぼちゃの見分け方がわかりました。野菜が苦手だったけどおいしかったです。作ってくれてありがとうございました。とってもおいしかったです。ありがとうございました！





1. 同校の畑では、春に青年部からプレゼントした札幌大長ナンバンの苗が立派に育ち、見事に豊作になりました。2.「札幌野菜給食」ＪＡさっぽろの小松菜、人参、なす、玉ねぎ、ミニトマト、大根を使った栄養満点給食！

4

| 食育ツアー |

コンサドーレ食の冒険ツアー supported by 札幌グランドホテル

グッチーさんと一緒に農園巡り！収穫体験と贅沢ランチで食の大切さを学ぶ

開催日：8月7日(金)・8月21日(金)
ゲスト：グッチーさん(北海道コンサドーレ札幌 スタジアムDJ)、石川直樹 アカデミーダイレクター
特別協力：札幌グランドホテル(伊藤博之 総料理長)

今年で2回目となった大好評企画！未来のスターを目指すコンサドーレアカデミーの子どもたちと一緒に、札幌近郊の農園を巡る収穫＆見学ツアーを開催しました。

今年は「コンサドーレU-12イースト・ウエスト」のチームごとに2回に分かれて実施。合計6軒の圃場を訪問し、畑で汗を流しながら農作物が育つ様子や生産者の想いを体感しました。

子どもたちが自分たちの手で収穫したフレッシュな野菜は、その日のうちに直接札幌グランドホテルへ。伊藤総料理長の手によって、元祖ラーメンサラダや札幌産トウモロコシのピラフなど、地元野菜をふんだんに使ったスペシャルランチに生まれ変わり、みんなで美味しく堪能しました。食の大切さや生産者への「ありがとう」の心を深める、充実した体験となりました。


1


2


3


4


7


5


6


8

1. 初めて見る玉ねぎ畑をバックに熊木農園でパシャリ。2. 寺内農園では体を作る栄養満点のブロッコリーの収穫体験。3. 武田農園のもぎたてトウキビに大興奮。4. ヴェール農場では、札幌黄の歴史を勉強！ 5. 小林農園のレタスのみずみずしさとシャキシャキの食感に感動！ 6. 武田さんからのサプライズ枝豆を懸けたじゃんけん大会は大盛り上がり！ 7. 最後は恒例のビックジョッキで集合写真！ 8. 青年部の圃場で収穫した採れたて野菜を使用した札幌の恵みを存分に味わえる、スペシャルメニュー。

参加したアカデミー生のコメント

普段の生活では経験できない畑仕事を経験して、食べ物の大切さなどを知って、とても貴重な体験をさせてもらいました。取った野菜をとてもおいしく食べれてうれしかったです！これからもたくさんご飯を食べてサッカーを頑張りたいと思います！

小野 圭翔

5

｜ホテル連携｜

さっぽろプリンスホテル コラボマルシェ

Prince Hotel Sapporo

ホテルシェフも認める一級品！
畑から届いた採れたて野菜をお届け



開催日：8月9日(日)　　会　場：さっぽろプリンスホテル

8月よりホテルのブッフェレストランでＪＡさっぽろ産の野菜をたっぷりご使用いただいているご縁から、2回目となるコラボマルシェを開催しました。観光で札幌を訪れたお客様や地元住民の皆さまへ、畑から届いたばかりのフレッシュな採れたて野菜をお届けし、大変喜ばれました！

6

\ 大盛況！ /

2026 さっぽろオータムフェストに出店！

さっぽろFOOD JAM　キミと、ずっと。8ch uhb　スープカリー 奥芝商店

奥芝商店コラボカレーが 23 日間で 3,000 杯超！
北海道最大級のイベントで青年部がＪＡさっぽろの農産物を PR

開催日：9月11日(金)～15日(火)、9月24日(木)～10月3日(土)
会　場：大通公園6丁目会場



1


2

札幌の秋の一大イベント「2026 さっぽろオータムフェスト」に、今年もＪＡさっぽろが出店いたしました。15日間にわたる開催期間中、UHBとのコラボレーションにより、生産者マルシェや飲食店との特別企画を実施しました。マルシェでは、青年部メンバーや地域の生産者が丹精込めて育てた自慢の農産物をずらりと並べ、多くの来場者の皆様へＪＡさっぽろ農業の美味しさをダイレクトにPRいたしました。

また今回は、「奥芝商店」と青年部のコラボレーションによる特製カレーも登場し、大人気を博してトータル3,000杯以上を売り上げる大盛況となりました。さらに会場では、青年部によるトークショーや女性部の小林祐美さんを講師に迎えたワークショップも展開され、ＪＡさっぽろの魅力や青年部の熱い想いを感じていただけるイベントとなりました。

参加生産者・取扱品目

武田農園：トウモロコシ、枝豆、ズッキーニ
小林農園：レタス、にんにく、馬鈴薯　熊木農園：玉ねぎ
今村農園：小松菜　桑島農園：ほうれん草
松井農場：枝豆、長ネギ　荒木農園：空芯菜、ミニトマト
田中果樹園：プルーン、ブドウ　篠原果樹園：りんご
丹羽農園：空芯菜、ミニトマト　山口農園：ミニトマト



1. トークショーに出演してくれた左から 荒木徹也さん・大畑一郎さん・司会ＹＵＫＡＫＯさん・小林祐美さん。
2. 初めての取り組みとなる北海道農業専門学校とも1日限定でコラボしました。







7

｜学生応援｜

さっぽろ東急百貨店「地産地消フェア」

若い感性と地場野菜がコラボ！温かな熱気に包まれた特別フェア

開催日：10 月 9 日（金）～12 日（月）
会　場：さっぽろ東急百貨店
学生コラボ料理・スイーツ：札幌産野菜を使った限定デリ・焼きパン・特製スイーツ





「学生応援プロジェクト」の一環として、さっぽろ東急百貨店にて地産地消フェアを開催しました！

未来の食やデザインを担う学生の皆さんとタッグを組み、青年部が丹精込めて育てた旬の札幌産野菜の直売をはじめ、学生の自由な感性から生まれたコラボ惣菜や限定メニューを販売。用意した商品が次々と売り切れる「連日完売」の大盛況となり、会場は終日たくさんの買い物客やご家族連れで大賑わいとなりました。

若者たちが地元農業の魅力と地産地消の大切さを直接届ける、活気あふれる素晴らしいイベントとなりました。













1. フェアは連日大盛況で 4 日とも完売となりました。2. 札幌ベルエポック製菓調理専門学校の皆さん。3. 札幌スイーツ & カフェ専門学校の皆さん。4. 今村農園での小松菜の圃場見学 今村哲平さん協力。5. 熊木農園での札幌黄の圃場見学 熊木大輔さん協力。6. 小林牧場の見学 小林智行さん協力。

参加した生徒さんのコメント

今回のイベントは農場見学から参加させていただきました。実際に地元で作られた食材を見ながら生産者さんのお話を聞いて、それを使ってメニューを考案し、販売するというのはとても貴重な経験でした。メニュー考案も初めての体験で、どうすれば食材を生かしたマフィンとなるか考えながら見た目にも気を使いました。実際に現地に伺った熊木農場で作られた札幌黄と小林牧場で作られたチーズを使ってナポリタン風のマフィンを美味しく作ることが出来てよかったです。今後もメニュー考案の時には今回の経験を活かしていきたいです。

札幌ベルエポック製菓調理専門学校
調理師科 1 年

キッチンコースの 2、3 年生で今村農園さんに圃場見学に行きました。行く前は正直小松菜のことはわからなかったけど、実際に行ってみると想像していた小松菜とは全く違っていて、色の濃さが想像よりすごく濃く出ていました。今村農園さんでは土からこだわっていることや、雨の日でも収穫しないと小松菜の成長が早いので、出せるはずだった小松菜が出せなくなることがわかりました。他にも畑の広さや、今村さんや今村農園さんで働いている人、ひとりひとりが全部手作業していることもわかりました。これからは、より生産者の気持ちを大事にしながら調理をしていきたいです。

市立札幌みなみの杜高等支援学校
キッチンコース 2 年

牛たちの育つ環境、牧場の広さやエネルギーの生み出し方などどれも繋がっていることを自分の目で見ることによって感じました。
北海道の強みでもある乳製品は牛乳をはじめ加工方法を変えることによって様々なものへと形を変えていくので身近な食材や思いがけない組み合わせによって新たな料理としてのポテンシャルを発揮できるように作り手としてもたくさんの可能性があると思いました。

札幌スイーツ&カフェ専門学校 パティシエ科
スイーツカフェクリエイターコース 2 年

8/17(月)～
9/17(木)

職員×常勤役員

フリーディスカッション 全職員を対象に16会場で

職員と常勤役員が日ごろ感じていることを共有し、双方向でのコミュニケーションの深化を図ることを目的に、本店（3回に分けて実施）、経済部、営農販売部、13統括支店の計16会場で、全職員を対象にフリーディスカッションを実施しました。

常勤役員は3班体制で各会場に出向き、経営層の思いを直に伝えたほか、職員一人一人の声に耳を傾けるなど、限られた時間の中での意見交換を行なっています。ディスカッションのテーマは、来年オープン予定の直売所についてです。どのようなお店にしたいか、運営上の疑問点など、現場の率直な意見をたくさん聞くことができました。普段常勤役員と会話をする機会のない職員も多く、貴重な時間となりました。



本店の様子。須合組合長と丸岡専務より、話しやすい雰囲気でディスカッションが行なわれました。

9/9(水)

畜産部会

令和8年度飼料収量調査の実施

畜産部会（萩中昭夫部会長）では、部会員9名と事務局4名が参加し、令和8年度の飼料収量調査を実施しました。

上野監事、北間次長より挨拶をいただき、同時に関係機関の職員を紹介。続いて、小森係長より飼料収量調査方法の説明を受けました。その後、萩中部会長、山西部会員、池端部会員の順で圃場にてサンプルを5本抽出。穂までの長さ等を計測して記録し、デントコーン自体の生育状況を確認しました。いずれの圃場も例年よりも生育が早まっており、適宜収穫を行なって良い状況であることが確認できました。

分析結果の詳細は、後日開催予定の研修会または総会時に事務局より報告します。

今回の飼料収量調査において、各圃場への移動や収量調査の作業自体はスムーズに進みました。怪我や事故もなく、天候は思わしくなかったものの、降雨に遭うことなく予定していた時間内に調査を終了することができました。（中川特派員）



畜産部会集合写真
（山西彰一さん圃場前にて）。

9/11(金)

青色申告会・資産管理部会 白石支部
合同研修会

青色申告会（越野泰蔵支部長）・資産管理部会（兼子和敏支部長）白石支部は例年開催しております合同研修会を実施。

本年度は、会員のデジタル活用推進と防犯意識向上を目的にソフトバンク㈱スマホアドバイザーを講師に「初めての生成ＡＩ・詐欺対策」をテーマに研修を行ないました。

「詐欺対策」については、最近のスマホ詐欺についての説明と対処方法を学び「初めての生成ＡＩ」ではソフトバンクが用意したスマホを実際に操作し便利機能や問題点を学びました。自分のスマホにアプリをダウンロードする方もおられ、意義ある時間を過ごしました。（石井特派員）





合同研修会の様子（支店会議室にて）。

9/19(土)

経済部営農販売課
札幌伝統野菜「札幌黄」初セリで最高値1箱1万円！

札幌伝統野菜の一つ「札幌黄」玉ねぎは昨年より約1週間早く初出荷を迎え、同日に札幌中央卸売市場で行なわれた初セリでは1箱（10kg）1万円のご祝儀価格で競り落とされました。今年は冷涼な気候と適度な降雨に恵まれ、サイズ・収量共に順調に推移し、本格的な出荷シーズンを迎えています。

「札幌黄」は約150年近い歴史を持つ品種で、古くから札幌の地で愛されてきました。肉厚で柔らかい食感や熱を加えると増す甘みが特徴で、煮込み料理などにすると札幌黄が持つ豊かな味わいを楽しむことができます。その一方で、形やサイズが不揃いになりやすく、病気にも弱く栽培が難しいことから、一時は生産者が10戸程度にまで減少し「幻の玉ねぎ」と呼ばれるように。しかし、近年は食の世界遺産といわれる「味の箱舟」に認定されるなどその価値が見直され、現在は約30戸の生産者が市内で「札幌黄」を栽培・出荷しています。

初セリに立ち会ったＪＡさっぽろ玉葱部会の片岡智部会長は「札幌黄は煮込むと非常に甘みが強くなり、最高な食感と味を楽しめます。ぜひこの機会に、旬の札幌黄を味わってほしいです」と話していました。



「札幌黄」の初セリに立ち会った生産者の皆さま。左から、玉葱部会の横江勲さん、片岡智部会長、熊木 大輔さん、大萱生 淳さん、澤田 喜幸さん



10kg１箱１万円で競り落とされた、Ｌ大サイズの「札幌黄」。

9/21(月)・(祝)

青年部篠路支部
「たまねぎフェア」で野菜販売

青年部篠路支部（澤田達也支部長）では、部員7名、事務局3名が参加し、さとらんど交流館で開催された「たまねぎフェア」にて野菜販売を実施しました。

当日は篠路地区で生産された朝採れの新鮮野菜の販売や、玉ねぎ・じゃがいもの詰め放題が行なわれ、イベントは大盛況。用意した野菜もほぼ完売するなど、多くのお客さまに篠路地区の農産物を手に取っていただくことができました。昼食時には、同イベントで毎年好評の女性部による豚汁をいただき、交流を深めることができました。

また、販売終了後の慰労会では、次年度の活動に向けた意見交換も活発に行なわれ、今後の青年部活動について考える有意義な一日となりました。

（日下特派員）


新鮮な野菜と笑顔でお出迎えする生産者の様子。


大人も子どもも一生懸命に野菜を詰めていました。

9/25(金)

ひらぎし協友会
日帰り親睦旅行

ひらぎし協友会では会員17名、事務局2名が参加し、空知にて道内視察研修旅行を実施しました。

当日は見事な快晴に恵まれ、絶好の行楽日和となりました。まずは三笠市立博物館へ。貴重な展示を見学した後は、道の駅うたしないチロルの湯周辺を散策しました。

昼食は松尾ジンギスカン本店にて名物の味を堪能。午後からは、たきかわスカイパークでの航空機見学や、ソメスサドル砂川ファクトリー、砂川ハイウェイオアシスでのお買い物を楽しみました。

秋の空知を満喫しながら会員同士の親睦を深めることができ、大変有意義な一日となりました。ご参加いただいた皆さま、ありがとうございました。

（土田特派員）


ひらぎし協友会集合写真（たきかわスカイパークにて）。

10/1(木)

女性部白石支部

「火災危険」を学ぶ講習会を開催

女性部白石支部（長峯絹子支部長）では、消防局の方による「住宅に潜む火災危険」について、部員16名と事務局2名が参加し講習会を実施しました。

講習会では、火災を防ぐ為に日頃から気をつけることや、火災発生時の対応、家庭用消火器の使用期限や交換時期についての説明をいただきました。住宅に潜む火災危険に加え、近年日本各地で地震被害が増えていること、地震があった際には火災被害が拡大することについても説明頂き、改めて防火意識を高める貴重な機会となりました。

講習会終了後には長峯支部長に講師をしていただき、新聞紙を活用したエコバック作りを行ないました。身近な新聞紙を再利用しながら、参加者同士で交流を深め、和やかな雰囲気の中で楽しく作成することができました。

今回の活動を通じて、火災や地震への備えと、身近な資源を有効活用する大切さを学ぶことができました。今後もこのような活動を通じて、部員同士の交流を深めていきたいと思います。

（長谷川特派員）



交流を深めながら、エコバッグ作りを楽しみました。



講習会の様子（支店会議室にて）。

10/3(土)

篠路獅子舞保存会

126年続く伝統行事 篠路獅子舞、今年も演舞

篠路神社で今年も、篠路獅子舞の演舞が行なわれました。篠路獅子舞は、今年で126年の歴史を持つ篠路地区の伝統行事です。

富山県から入植した開拓者が、厳しい開墾の苦労の中娯楽を求めて行なったと伝えられる獅子舞。その伝統を後世に引き継ぐため、篠路烈々布地区の組合員を中心として構成される篠路獅子舞保存会がこの行事を運営しています。頭から尾までを大人8名で担う大きな獅子舞。獅子頭は、昨年同様篠路地区組合員の林　圭一さんと熊木　大輔さんが務めました。笛と太鼓の音色が響き渡る境内で多くの参拝客に見守られながら、8人が足並みを揃えた舞を披露。

また、今年も青年部篠路支部による地場野菜の販売、詰め放題を実施。獅子舞を見にきたお客さまの他、通りかかった方やチラシを見て来た方々で開店から賑わい、大盛況となりました。

（日下特派員）



地区住民や丘珠自衛隊、北海道教育大学生のほか、篠路支店も保存会のメンバー。篠路支店の日下職員も獅子の一員として舞に参加しました。



新鮮な地場野菜が並ぶ特設テント。詰め放題で袋いっぱいの野菜に笑顔があふれます。

10/3(土)

北札幌支店
北札幌収穫祭

北札幌支店では「北札幌収穫祭」を開催し、地区の主力生産物である玉ねぎをはじめとした農産物の販売を通して地域農業をPRしました。

当日はあいにくの曇り空でしたが、開場前から100名以上の行列ができる大盛況。大人気の詰め放題や各販売ブースは、多くの来場者で賑わいました。

今年は青年部の焼きそば、女性部のフランクフルトといったグルメ出店も登場。東区のマスコットキャラクター「タッピー」も駆けつけ、子どもたちの人気を集めました。

フィナーレの大抽選会まで熱気に包まれたままイベントは無事終了となりました。

（津村特派員）



抽選会の売上金は「札幌村郷土記念館」へ寄付いたしました。



新鮮な地元野菜は来場者から大好評！

10/6(火)

女性部平岸支部
日帰り研修

女性部平岸支部（小林美代子支部長）では、部員11名、事務局3名が参加し、市内にて日帰り研修を実施しました。まずは「北海道警察本部」へ。普段はなかなか見ることのできない施設を見学しました。部員たちはツアーガイドの丁寧な解説に熱心に耳を傾け、防犯や安全についての理解を深めました。

昼食は「鶴雅ビュッフェダイニング札幌」の洗練された空間で、目の前に並ぶ種類豊富な絶品料理の数々を堪能。旬の味わいや贅沢なメニューを心ゆくまで楽しみ、最高のランチタイムとなりました。

部員同士の絆もぐっと深まる、素晴らしい思い出の1日となりました。

（小野寺特派員）



普段は見上げている信号機を、すぐ目の前で観察しました。



女性部平岸支部集合写真（北海道警察本部にて）。

10/9(金)

青色申告会豊平東部支部・資産管理部会豊平支部
合同日帰り研修

青色申告会豊平東部支部（樋口栄一支部長）・資産管理部会豊平支部（廣澤誓二支部長）は部会員14名と事務局3名が参加し、小樽方面への合同日帰り研修を実施しました。

午前中は小樽運河クルーズ船に乗り、徒歩では味わえない水上からの視点で遠くの山並みや歴史的建造物が描く景色を堪能しつつ、キャプテンのガイドによる情報を聞きながら約40分間の運河を満喫しました。

昼食はホテルノルド小樽で小樽運河を眺めながらランチビュッフェで食事を楽しみました。

その後、かま栄工場直売店・新南樽市場・田中酒造での見学と試飲などを堪能し、小樽貴賓館では旧青山別邸（国の登録有形文化財）を見学。祝津の網元で、にしん漁で巨万の富を築き上げ大正6年から6年半にかけて建てられた歴史的な建造物を、参加者は興味をもって見学しました。当日は快晴に恵まれ、会員相互の親睦向上が図られた1日となりました。

（宮口特派員）





青色申告会豊平東部支部・資産管理部会豊平支部集合写真（小樽運河にて）

10/15(木)

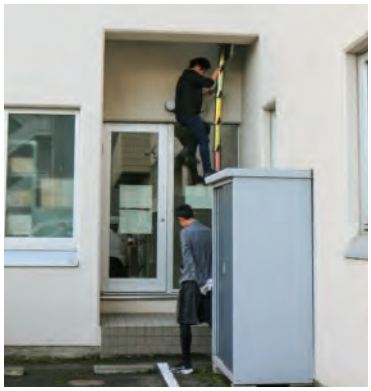
JAさっぽろ本店
防災訓練

JAさっぽろ本店では、本店在籍の役職員が参加し、防災訓練を実施しました。今回の訓練では、火災発生時の通報や避難経路の確認に加え、実際に消火器を用いた初期消火訓練や、3階から避難はしごを使用した降下訓練を行ないました。消火器や避難はしごの扱いに緊張する場面もありましたが、職員一人ひとりが真剣な表情で取り組み、実際に火災が起きた際にとるべき行動を再確認することができました。

災害はいつどこで起こるか分かりません。今回の訓練で得た学びを忘れず、日頃から防災意識を高め、地域の皆さまに安心していただけるよう、全職員で万全の備えを続けてまいります。今後も定期的な訓練を通じて、安全な職場と地域づくりに努めてまいります。



消火訓練の様子（本店裏駐車場にて）。



避難はしごは不安定なので、慌てず慎重に降下することが大切です。

10/20(火)

JAさっぽろ新入職員 農業実習

今年度の新入職員を対象に、札幌伝統野菜「札幌大球」の生産者である吉田照一さんの圃場で農業実習を実施しました。

この実習は、農作業を通して食を支える現場への理解を深めるために毎年実施されており、職員たちは吉田さんの指導のもと、大きく育った札幌大球の収穫作業に挑戦しました。

朝方は風が冷たく感じられましたが、日中は強い日差しが照り付けました。職員たちは慣れない手つきながらも、ずっしりと重い札幌大球を抱え、何度も圃場内を往復。額に汗を流しながら、収穫作業を意欲的に取り組んでいました。札幌の農業の歴史と生産者の情熱を肌で学ぶ、実り多き研修となりました。







新入職員のコメント

●事前に映像等を見ていましたが、実際に収穫してみると、想像以上の重さや大きさに驚きました。収穫の大変さを身をもって感じるとともに、日々農産物を育てている組合員の方々への感謝の気持ちが深まりました。今回収穫した札幌大球を、ぜひ味わってみたいです！

厚別支店　小泉職員

●今回の農業実習では、農業協同組合の根幹である農業の一端に触れさせていただき、農業の大変さと奥深さを学びました。札幌の伝統野菜である札幌大球についての理解も深まり、とても貴重な体験となりました。今回の体験を活かし、今後も組合員の皆様のお力になれるよう努めてまいります。

白石支店　中村職員

札幌伝統野菜とは…

明治時代から今日まで、札幌の豊かな大地と人々の手によって守り伝えられてきた、「サッポロ」の名を冠するこの地ならではの宝物です。時代の移り変わりとともに姿を消しつつある中、先人たちの知恵と努力が詰まったこれらの野菜を未来へ受け継いでいくことは、札幌の食文化を守るうえで欠かせません。JAさっぽろは、5種類の伝統野菜の栽培・普及に力を注ぎ、地域の誇りとして次世代へ繋げる取り組みを続けています。



【札幌大球】
直径約50センチ重さ10～20キロにもなる巨大なキャベツで、冬の漬物用として親しまれています。肉厚で、シャキシャキな食感が特徴です。

理事会だより

第6回定例理事会

令和8年9月28日(月)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、「リスク評価書」の定期見直しについて

金融機関等の特定事業者がマネロン等リスクを適切に低減する旨が求められている事に対する当組合の実践内容が説明され、可決決定。

2、大口融資の取り扱いについて

清田支店および北札幌支店扱いの大口融資計2件について、申込事項・取り組み経過・資金計画・財務状況・保全状況・弁済見込み等が説明され、可決決定。

3、『宅地等供給事業実施要領』の一部改正について

「文書管理規程」における宅建取引に関する台帳および書類の保存年限が改正されたことに伴う所要の整備である旨が説明され、協議後、可決決定。

4、経済事業合理化再編計画について

令和9年度から実施される合理化再編計画として、部門別損益における経済部門の改善を図る目的で実施を予定している合理化方策と詳細業務内容の説明、および併設される新設直売所の運営方針等が説明され、協議後、可決決定。

●報告事項

1、『准組合員コンベンション2026』の開催について

2、令和8年度　第3四半期余裕金等運用計画額および運用方針について

3、重要管理債権経営状況等報告

4、農作物作況報告

5、8月末財務状況報告

6、8月末組合員加入・脱退状況報告および未済持分清算報告

7、9月の動静と10月の予定について

（閉会　午後3時20分）

JAさっぽろDATA

		令和8年9月末業務実績	令和8年8月末業務実績
組合員数	正組合員	3,645名	3,642名
	准組合員	34,055名	33,953名
合　計		37,700名	37,595名
出資金残高		68億5千4百万円	68億4千8百万円
販売取扱高		20億2千1百万円	13億8千2百万円
購買供給高		18億3千7百万円	15億6千5百万円
貯金残高		3689億4千3百万円	3689億7千9百万円
融資残高		1134億8千2百万円	1138億7千7百万円
共済保有高		6236億6千6百万円	6230億2千9百万円
施設建設取扱高		0百万円	0百万円
管理受託戸数		4,743戸	4,754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！

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　**上井 真依（うわい まい）さん**

今回、表紙を制作するにあたって実際に果樹園を見学させていただき、自分の中で特に印象に残ったぶどうをメインビジュアルに選びました。最初はリアルなぶどうを描写しようかと考えたのですが、ぶどうの特徴的なつぶつぶの形をいかした面白いビジュアルにしたかったので、このような形となりました。札幌で生産されているぶどうのおいしさと美しさを表現したかったので、ぶどう本体はなるべく鮮やかで綺麗な色合いになるよう描写しています。また、頭上に張り巡らされている葉がすごく印象的だったので、このイラストでも立体感が出るよう意識しました。



グラフィックデザイン専攻　**小川 実莉（おがわ みのり）さん**

今回のデザインを考えるにあたって実際に果樹園を視察し、果物が生っている様子を見ました。そこで見た果物から、秋らしい色合いや雰囲気をイメージして制作しました。少しくすませた色味やグラデーションを使って温かみを出し、光を入れることでりんごのみずみずしさを表現。また、りんごそれぞれの色を少しずつ変え、大きく配置することで、違いやゴロッとした存在感を出しました。実際に木に生る果物を見るのは初めてで、特にプルーンをその場で食べるなど、普段できない貴重な体験ができて楽しかったです！ありがとうございました！





10 月 18 日に開催しました
准組合員コンベンションに、
bisen の皆さまにお越しいただきました

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）

虹の大樹 ●11月号 令和8年11月9日 ●November 2026 編集・発行／札幌市農業協同組合
〒060-0010 札幌市中央区北10条西24丁目1番10号 TEL011-621-1311
ホームページ https://www.ja-sapporo.or.jp/ Eメール kouhou@ja-sapporo.or.jp
JAさっぽろ