JAさっぽろ コミュニティ情報誌

虹のしずく

2026
vol.17

生産者と消費者、
そして、食に携わる
すべての方を紡ぐ
JAであり続けたい。



札幌の地で半世紀。光り輝く、一葉の物語。

ブランドほうれん草「ポーラスター」


幌
札
幌

夜空に佇む北極星のように、
食卓を優しく照らす存在でありたい——。
そんな願いを胸に清田の地で生まれ、
半世紀近い時を重ねてきた
ブランドほうれん草「ポーラスター」。
清田の豊かな風土と昼夜の寒暖差に育まれた葉は、
ふっくらと肉厚な質感と誇りを湛えています。
現在、この味を守り続けているのは、
わずか6軒の生産者。
毎日土に触れ、声なき声に耳を傾ける真摯な手仕事が、
今も変わらない温かな味わいを紡いでいます。





地域の想いの結晶「ポーラスター」というブランドを守り続けていきたい

豊平地区組合員　桑島（くわじま）　誠（まこと）　さん

北極星を意味する清田区を中心としたブランド野菜「ポーラスター」。27年間ポーラスター一筋で邁進する、5代目の姿を追いかけた。

地域に残る確かなブランド

「有明の名水」や「有明の滝」で有名な札幌市清田区有明地区。車を走らせると、札幌大球をはじめとした様々な作物の圃場が姿を見せる。その中でも、この地区で多くの生産者が作り続けているのが、清田区を中心としたブランド野菜「ポーラスター」だ。

ポーラスターは、昭和54年に宅地化が進む中、「この地区を代表する作物を」という生産者の想いから誕生した。道外出荷がメインだった当時、北の地から出荷されるほうれん草にふさわしい愛称として、「北極星」を意味するこの名が付けられた。

桑島農園では父の代から、このポーラスターを一筋に生産し続けている。ハウスに足を踏み入れると、エネルギーに溢れた色濃い肉厚のほうれん草が広がっており、それはラインを引いたかのように真っすぐで、高さにも乱れがない。桑島さんの職人技に驚愕する。

葉肉の厚さと、甘みが強く、えぐみの少ない口当たりが特徴。日持ちが良いこともセールスポイントの一つだ。きれいな水と涼しい気候に加え、努力と試行錯誤を重ねて品質を磨き、ブランドの確立に奮闘した父の技術も継承している。

ハウスに工夫を施した理由

桑島さんがサラリーマンを辞め、後継ぎとして戻ってきたのは28歳の時。種まきは母、それ以外は父から学んだ。例えば土づくり。地力増進のために秋に牛糞、堆肥、有機肥料をブレンドして入れている。父が先進地視察で学び、改良した方法だ。

また、ほうれん草を生産するうえで重要なのは、水やりだと桑島さんは話す。

「うちでは夕方に水をあげるようにしていますが、自然相手なのでマニュアル通りにはできなくて。気温変化に応じてタイミングを柔軟に調整しています」








1. 父の忠正さんが「宝の母さん」と称える母の愛子さん。2. 肉厚で立派なポーラスターがびっしり。3. ポーラスター立ち上げから尽力してきた父の忠正さん。4. 光を真っ直ぐに受けとめ、力強く葉を広げる。吸い込まれるような1枚。5. 出荷時は丁寧に根を切って揃える。6. 収穫したてのポーラスター。

品種も、季節に合わせて3品種を作付けする。ハウスごとに種まき時期を変えながら、収穫までの30～50日間、気候に応じての水やりとハウス内の温度調整を行なう。市内に出回るのは5月から11月頃で、市場が休みの日以外は毎日収穫し、1日160～240キロを出荷。18棟のハウスで、1ハウスにつき年3回程度収穫する。

「18棟のうち14棟は、誠が建てたんだよ。綺麗で頑丈なハウスだよ」

父親の忠正さんが嬉しそうに話す。このハウスを建てる時、桑島さんが施した工夫があるという。春に張り、秋に剥がすビニールを、一人で張れるように巻き上げ式にしたのがそれだ。

「春と秋のこの作業、大変だったんですよ。身体への負担が大きいんです。収穫以外の作業は出来るだけ自分一人で出来るようにしたくて。収穫はまだまだ、両親にも頑張ってもらいますが(笑)」

建てる時は随分頭を悩ませたそうだが、作業は格段に楽になった。将来の自分のために、と笑う桑島さんだが、両親への気遣いが伝わってきた。

ポーラスターを守り続けたい

ポーラスターというブランドが確立するまでには、多くの時間と先人の苦労がある。それを間近で見てきた桑島さんに、今後の展望を尋ねた。

「自分は恵まれていると思うんですよね、農業を続けたくてもそれが叶わない方もいますから。いつか両親が畑に出られない時が来ても、パートさんを雇ってでも続けたい。農業をやめるつもりは全くないです」

自分が作ったものを食べてもらえる喜びがあるから、農業は楽しい。そして、今でも畑に出続ける父がこの地で紡ぎ、確立させてきた「札幌の誇り」でもあるポーラスターの名を、絶やしたくないという強い想い。

「やめるつもりはない」――父が切り拓き、息子が整えたハウスの中で迷いのない一言を残し、再びハウスへと向かう背中。その一歩一歩が、清田の地に澄んだ北極星の輝きを灯し続けている。

「緑の星」に託す未来 地域・家族が育む希望のほうれん草

豊平地区組合員　松本（まつもと） 吉弘（よしひろ）さん



「親子で産地を守りたい」――21年前の取材で語られたその言葉は、「北極星のように変わらぬ輝き」と先人が名付けた由来通り、今も変わらず清田の大地に息づき、輝き続けていた。

大地の恵み、育まれる生命

札幌東部、厚別川の清らかな流れが大地を潤す「清田」。古くから稲作が盛んで、豊かな恵みを育んできたこの地に、今、ひときわ輝く「緑の星」がある。地域に根付き、人々の暮らしに寄り添うブランドほうれん草、「ポーラスター」。

清田区有明の松本農園で、陽光を浴びながら、丁寧に育まれている命だ。

松本農園3代目の吉弘さんは、穏やかで優しい笑顔が印象的で、言葉のひとつひとつに温かな人柄が滲む。松本農園は一途にほうれん草単作にこだわり、15棟のハウスで年に3度、「ポーラスター」を栽培している。柔らかな光に満ちたハウスには、瑞々しいほうれん草の鮮やかな緑が広がり、あふれる生命力を感じさせる。松本農園では市場出荷に加え、「八紘学園農産物直売所」などで販売のほか、清田の学校給食にも採用され、子どもたちの成長を支えている。

「今年は本当に、すくすくと育ってくれていますね。葉がピンッと空に向かって立っているでしょう？　これがいちばん元気な証拠なんです」

優しい眼差しでほうれん草を見つめながら語る吉弘さん。その一葉を慈しむ姿からは、生産者としての誇りが伝わってくる。そしてなにより、父、母、妻と家族が黙々と作業し、温かな絆に包まれた収穫・梱包の手仕事には、清田の農業の息吹と「ポーラスター」への尽きせぬ愛情が息づいていた。

「独りじゃない」気づきが、心を耕す

吉弘さんが、農業の世界に足を踏み入れたのは28歳の頃。それまで東京で映像関係の仕事に携わり、都会の喧騒の中、土とは無縁の暮らしを送っていた。幼い頃に土に触れた記憶はほとんどなく、札幌へ戻ってきても本格的に農業を継ぐ意識は薄かったという。













親子で産地を守りたい

1. 青空の下、ほうれん草のハウスに見守られながら歩く、母・美栄子さん。2. ブランドが地域に根付くことを願い、7年前に父・吉正さんが立てた「ポーラスター」の看板。3. 茎を伝う、柔らかな朝の光。4.「圃場での家族写真は初めて」と、少し照れた様子で記念撮影。左から父・吉正さん、母・美栄子さん、吉弘さん、妻・はるみさん。5. 21年前と同じ場所で父と息子のツーショット。6. 21年前の取材で掲載されたＪＡさっぽろ広報誌『虹の大樹』2005.7.6。

しかし、30歳を迎える頃、大きな転機が訪れる。それは、青年部に加入し地域の生産者と交わったことだった。そこで出会ったのは、農業に真摯に向き合い、情熱を燃やす多くの生産者たち。互いに知識を分かち合い、未来を語り合う熱気。「こんなに前向きな人たちがいるんだ」――その出会いは、吉弘さんの心に熱い火を灯した。

それからというもの、吉弘さんは農業に関する本を読み込み、積極的に講習会にも足を運び、貪るように知識を吸収していく。土壌の科学、作物の生態、そして先人たちの知恵。気づけば、農業の奥深い世界にすっかり魅了されていた。

「農業って、たった一人でやっていると、本当に孤独なんです。繋がりや、仲間意識を育む活動が、何よりも大切だと痛感しています。これからも、今までと変わらず、仲間たちと共に歩んでいきたいですね」

言葉のひとつひとつに、青年部で得た確かな絆への感謝が滲み出ていた。青年部というコミュニティは、まるで豊かな土壌のように、生産者同士の間に温かい循環を生み出していた。

未来へつなぐ緑の願い

こうした日々の営みの中で、吉弘さんが大切にしているのは、未来への想いだ。この土地に根ざした「ポーラスター」を、かけがえのない宝として次の世代へ繋ぎたいという、揺るぎない願い。そして、「多くの子どもたちに、この新鮮で安心なほうれん草を食べてほしい」という切なる想い。

「子どもたちには、ぜひポーラスターを食べてほしいですね。食育を通じて、心と体が豊かに育つこと、それが私にとって何よりの喜び。野菜が苦手な子も、この美味しさで克服してくれたら、こんなに嬉しいことはありませんよ」

今日一番の柔らかな眼差しで、力強く語る吉弘さんの言葉には、地域や子どもたちへの深い愛情が宿っていた。

松本農園をはじめ、先人たちが紡いできた想い。そして家族の温かな絆と、仲間とともに育んできた緑の命。21年前から変わらぬその静かな情熱は、札幌の農業の未来を照らす「北極星」として、今日も清田の大地に優しく輝いている。

JAさっぽろ × kewpie

「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！

JA SAPPORO More Vegetable
JAさっぽろ産の野菜をもっと食べよう

このコーナーでは、キユーピー㈱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。キユーピー「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！　髙橋職員



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コク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
  - キユーピー 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。キユ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。

このレシピに使われている商品



キユーピー
血圧ケアアマニ油
マヨネーズ

調理のポイント

レンジの加熱時間は、様子をみ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
  - キユーピー 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、キユ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と焼く。

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。

このレシピに使われている商品



キユーピー
ハーフ



サラダクラブ
ライトツナ
（フレーク）

JAさっぽろ あぐりアクション

地産知笑

ちさんちしょう

このコーナーでは、ＪＡさっぽろの生産者が育てた食材にこだわるお店と、その店長やシェフの想いを、ＪＡさっぽろの職員がレポートを通じて皆さまにお届けします。美味しいお料理を笑顔で楽しんでいただくことは、生産者や料理人を支える力強い応援になります。食べて応援の輪を広げ、地域に美味しさと笑顔の循環を生み出していく、そんな取り組みを目指しています。

01 小林牧場物語 カマンベールチーズを使用した neoチーズケーキ



カマンベールとクリームチーズを合わせた、滑らかでコクのあるムースに仕上げました。中にはベルガモットのほのかな香りを忍ばせ、後味に上品な余韻を残しています。

土台のサブレにはパルミジャーノを加え、サクッとそしてホロッとする食感とともにチーズの旨味を重ねました。シンプルでありながら、記憶に残る一品を目指しました。



パティシエ
高田 亮さん

カマンベールとクリームチーズを合わせた、滑らかでコクのあるムースに仕上げます。中にはベルガモットのほのかな香りを忍ばせ、口の中でとろける味わいに。ベルガモットが香るクリームとサブレがミルキーなムースを引き立てます。￥700(税込)



田畑職員　佐々木職員　小野寺職員

食べる前からチーズの香りが堪能できました。上の生クリームとチーズの香りや酸味が合わさって最初から最後までチーズを楽しめて、とてもおいしかったです。

札幌グランドホテル
THE BAKERY & PASTRY（ザ・ベーカリー＆ペイストリー）
札幌市中央区北１条西４丁目 1F　TEL 011-261-3311
- 営業時間／8:30～20:00　- 定休日／なし（年中無休）
- 駐車場／ホテル駐車場（有料）
  割引優待の可能性あり

THE BAKERY & PASTRY の詳細はこちらから▶

02 札幌産の幻のいちご「サトホロ」を使用した さとほろいちごのジェラート

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)
ドッピィオ－2種類－　￥750(税込)

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　- 交通機関／中央バス　常盤橋下車徒歩２分
- 駐車場／19 台　- ホームページ／https://re-di-roma.com/

@REDIROMA_PLUS

「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。



REdiROMA 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！



渡邊職員

03 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)



・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。



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！

堤職員



埜ノ山キッチン
はるらんな
櫻庭 充史さん

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。

心の里 埜のてらす　埜ノ山キッチン はるらんな
札幌市南区定山渓温泉西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)

埜のてらす
インスタグラム▶



04 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。

パイ生地のバターの香り、アパ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ご一緒に、ランチタイムにぜひどうぞ。 ￥1,650(税込) ※ドリンク付き

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。

フランス菓子を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



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てくれたらとても嬉しいです。

斉藤職員　川瀬職員

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▶

※本誌掲載商品は、生育状況や仕入れ状況により、店頭でお取り扱いがない場合もございます。
ご来店の際は、お手数ですが事前に店舗公式ホームページ等で最新の販売状況をご確認ください。

知って納得！JAの取り組み

食卓と畑を優しく繋ぐ「JAさっぽろ 4つのプロジェクト」

私たちが暮らす街・札幌。そのすぐ傍らには、豊かな恵みを育む畑と、情熱を持って土と向き合う生産者たちの姿があります。JAさっぽろでは、「食と農」の魅力を未来へ手渡し、地域の暮らしをもっと豊かにしていくため、多様なパートナーや若い世代の皆さまと共に、4つのストーリーに満ちたプロジェクトを推進しています。人と農が触れ合い、美味しさと笑顔が広がる、私たちの新しい挑戦をご紹介します。

Project 01

JA SAPPORO × donkmodel

SATSU♡VEGE

「かわいい」も、「おいしい」も、札幌から。
食とファッションの融合で、若い世代に届ける新しい農業の発信。







多くのドンクモデルさんも参加いただきました

「札幌近郊で育つ野菜の魅力を、もっと若い世代へ届けたい」――そんな想いからスタートした『SATSU♡VEGE』。

本プロジェクトでは、地域で活躍するモデル・タレントの小俣彩織さんや、管理栄養士の資格を持つ大野ユリエさん率いる「donkmodel」チームとタッグを！モデルならではのしなやかな感性で切り取る札幌野菜の魅力や現場の声は、SNSやイベントを通して若い世代へダイレクトに広がっています。「SAPPORO COLLECTION」や「レバンガ北海道」の会場で販売した特製ライスバーガーは大盛況を記録！現在は、小俣さん・大野さん・mikuさんらが自ら土に触れ、野菜を育てる「どんくふぁーむ」も本格始動。つくる人と食べる人をつなぐ、新しい食のムーブメントが芽吹いています。



SAPPORO COLLECTION 2025
AUTUMN/WINTER THEME

Instagram：@donkmodel
サツベジ最新情報を発信中

YouTube：donkmodel公式チャンネル
撮影裏話やレシピ公開中！



【新企画始動】ドンクモデルが畑を借りて野菜づくり!?「どんくふぁーむ」始めます！



撮影を通して畑を訪れるたび、生産者さんの熱意や札幌野菜の本当の美味しさに感動しています。私たちが発信することで、同世代の人たちが『地元野菜ってこんなにおしゃれで美味しいんだ！』と感じるきっかけになれたら嬉しいです。　**小俣 彩織さん**

Project 02

JANGURI

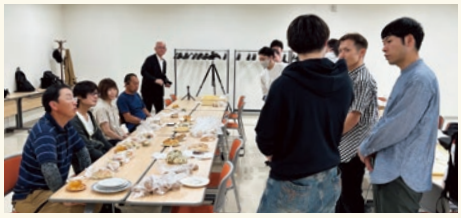
JAさっぽろ×DONGURI

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、旬を届けるおいしいパンに。





職員とグッチーさんと「どんぐりパン教室」



生産者との新商品試食会

自分たちが暮らす街で採れた最高の農産物を、日々の食卓で一番身近な『パン』という形で味わってほしい」――そんな共通の温かい想いから、ＪＡさっぽろと地元で愛され続けるベーカリー「どんぐり」による『JANGURI(ジャングリ)プロジェクト』が始動しました。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「ポーラスター」。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が特徴です。開発にあたり、どんぐりの開発チームが自ら畑へ足を運び、土の匂いや生産者の熟練技を肌で体感。素材の魅力を極限まで引き出した、至高の逸品パンが誕生しました！今後は、ほくほくとした甘みが魅力の「滝野メークイン」や、豊かな風味が詰まった「清茸(しいたけ)」など、札幌が誇る旬の味覚が続々と登場予定です。

生産者の誇りと職人のこだわりが詰まった『JANGURI』の挑戦に、ぜひご期待ください。

＼ 4月から圃場見学をスタート！ ／



桑島農園(ほうれん草)



吉川農園(滝野メークイン)



小林牧場(生乳)



小林農園(レタス)

『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していきたいです！



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

特別プレゼント

北海道芸術デザイン専門学校のビ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！
※無くなり次第終了

Project 03

札幌伝統野菜の継承

食の襷（たすき）プロジェクト

先人が繋いできた「襷」を未来へ。
歴史ある「札幌伝統野菜」の価値を再発見し、次世代へ手渡す取り組み。





星澤先生も参加してくれました！



新入職員もスープカレー作りに挑戦









みのるダイニング札幌ステラプレイス店で
札幌伝統野菜フェア



札幌伝統野菜の食育も行ないました

※掲載写真は昨年度のプロジェクト実施時のものです。

札幌の大地には、先人たちが厳しい風土と向き合いながら静かに育み、守り続けてきた「札幌伝統野菜」というかけがえのない宝物が存在します。「札幌黄（玉ねぎ）」や「札幌大球（キャベツ）」など、高い技術と手間を要するこれらの野菜は、まさにこの地域の食文化のルーツです。

ＪＡさっぽろでは、この貴重な文化を絶やすことなく次の世代へ丁寧に引き継ぐため、昨年度から「食の襷」プロジェクトを本格展開。初年度は新入職員の収穫体験や奥芝商店と連携して取り組んだ「札幌伝統野菜スープカレーの販売」。札幌グランドホテル様との「オリジナル南蛮味噌」・ショコラティエマサール様との「サッポロミドリのケーキ」の商品開発をはじめ 19 の取り組みを展開し、大きな反響を得ました。今後も、札幌グランドホテル様、星澤幸子先生、奥芝商店様など地域を代表するパートナー企業や料理人と連携し、食文化を未来へと繋いでいます。

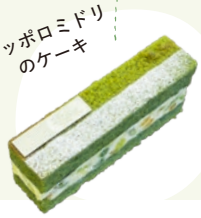
札幌伝統野菜
スープカレー



オリジナル
南蛮味噌



サッポロミドリ
のケーキ



project 04

地域と若者が育む未来

2つの学生応援プロジェクト

瑞々しい感性が、JAさっぽろの農業の「物語」を描き出す。

広報誌
表紙デザイン

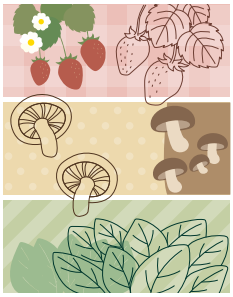


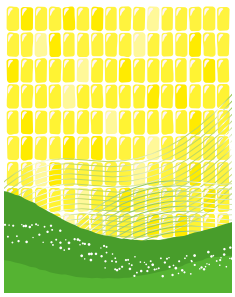
4月号　森 柊衣瑠さん



5月号　長﨑 楓花さん


6月号　小川 実莉さん


7月号　大坂 さくらさん


8月号　八木沢 咲さん

1 広報誌の表紙を彩る若きクリエイターたち（bisen 連携）

今年4月より、JAさっぽろの広報誌「虹の大樹」の表紙デザインを手掛ける、北海道芸術デザイン専門学校(bisen)との産学連携プロジェクトがスタート！

制作にあたり、有志の学生たちは事前に農産物直売所「とれのさと」や実際の農家さんを訪問。土の力強さや、野菜づくりに懸ける生産者の熱い想いをその肌で直接感じ取りました。現場での感動がそのまま投影された瑞々しいアートワークが、新たな「虹の大樹」の顔として毎号の表紙を飾っています。







左上：とれのさと
右上：自然満喫倶楽部
下：武田農園


今村農園


小林牧場


熊木農園

2 JAさっぽろ×さっぽろ東急百貨店「地産地消フェア」

学生応援プロジェクト -HOKKAIDO-

「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産学連携プロジェクトです。

札幌市内で製菓や調理を学ぶ学生たちが自ら農家さんの畑へ足を運び、野菜が育つ背景や生産者のこだわりに直接触れました。その実体験からインスピレーションを受けて考案され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学生自身が手掛けます。

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。

開催概要

- 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。

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！



◀猪俣 夢子さんデザイン

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！

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！



※写真はイメージになります

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)

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！

コラボレーション情報



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 01 DONGURI

「どんぐり」全 10 店舗で、「小林牧場のさわやか牛乳」が仲間入り！

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。

collaboration 02 奥芝商店

「奥芝商店」新店舗でＪＡさっぽろ産のお米が採用！



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た注目の新店舗にて、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ました！

海老の旨味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っかりと受け止め、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

collaboration 03 boulangerie coron

ブーランジェリーコロン 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



北海道産小麦 100％にこだわり、「食べログ パン 百名店」にも選出されている人気のベーカリー「ブーランジェリーコロン」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「ポーラスター」。えぐみが少なく豊かな甘みが特徴のポーラスターに、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コロン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。

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 ブーランジェリーコロン全 3 店舗

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

ブーランジェリーコロン
シェフ **村山奈津美**さん

肉厚で甘く、えぐみが少ないポー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。

丸岡専務
特製

おすすめ Recipe レシピ



ポーラスターをたっぷり使用した「サグカレー」



丸岡専務の
手作りほうれん草カレーは
職員で試食し大好評。

札幌のブランドほうれん草「ポーラスター」をはじめ、旬を迎えるほうれん草の恵みを、より多くの方々に味わっていただきたいという想いから、ほうれん草カレーのレシピをコミュニティ情報誌にてご紹介する運びとなりました。
この一皿が、組合員の皆さまとそのご家族の食卓に、ほうれん草が持つ深い風味と栄養をお届けできれば幸いです。



左から稲泉職員・澤田職員・丸岡専務・佐々木職員

材料(2〜3人分)

- ほうれん草 … 1 束(150〜200g)
  ⇒〈下準備〉茹でてから水 100cc を加えてペースト状へ
- 鶏もも肉 … 300g
  ⇒〈下準備〉一口大に切り、塩、こしょう、ヨーグルトで下処理
- 玉ねぎ … 中玉 1 個
  ⇒〈下準備〉みじん切り
- ホールトマト … 100g
- スパイス
  クミンシード(香り用) … 小さじ 1
  コリアンダー … 小さじ 2
  クミンパウダー … 小さじ 1/2
  オールスパイス … 小さじ 1/2
  カイエンペッパー … 小さじ 1/2〜(辛口)1
  ガラムマサラ(仕上げ用) … 小さじ 1
- 調味料　等
  塩 … 小さじ 1
  にんにく … 1 片(すりおろしチューブなら 5cm 程)
  しょうが … 1 片(同上)
  バター … 10g
  はちみつ … 小さじ 2
  生クリーム … 適量

作り方

❶フライパンに米油大さじ 3(分量外)を入れ、弱火でクミンシードを香りが立つまで炒める。
❷刻んだ玉ねぎとすりおろししょうが、にんにくを加え、強めの中火で飴色になるまで炒める。
❸ホールトマトを入れ、ペースト状になるまで炒める。
❹一旦火を止め、スパイスと塩を加えてから弱火で 1〜2 分炒める。
❺鶏もも肉を加えて表面が白くなるくらいまで炒める。
❻水 130ml とほうれん草ペーストを加え、弱火で 10 分煮込む。
❼仕上げにガラムマサラ、バター、はちみつを加え、味見をしながら塩(分量外)を少しずつ足す。
❽生クリームを適量入れて完成。





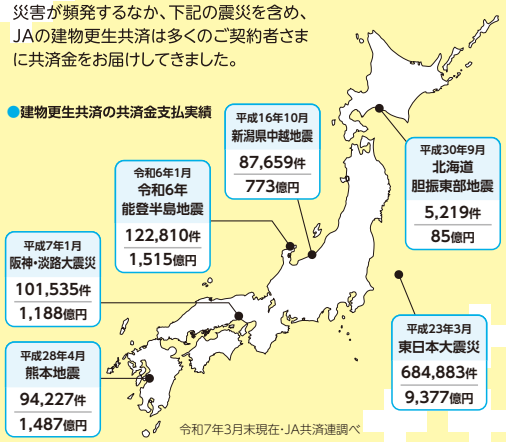
稲泉職員

スパイシーさの中に野菜の甘味を感じる本格的なカレーでした。特にほうれん草は、スパイスの強さに負けないくらい甘味・うまみが溶け出していてとてもおいしかったです！

JAの建物更生共済は自然災害の際に、多くのご契約者さまにお役立ちしています。

災害が頻発するなか、下記の震災を含め、JAの建物更生共済は多くのご契約者さまに共済金をお届けしてきました。

●建物更生共済の共済金支払実績



令和7年3月末現在・JA共済連調べ

JA共済

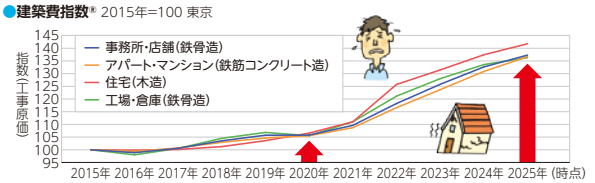
もしものときへの備えが家族を支えます

他人事ではない！巨大地震

令和6年1月1日に発生した能登半島地震の被災地には、今なお癒えない傷が残っています。最大震度7の揺れにより、多くの建物の倒壊が発生したことに加え、火災・津波・液状化等、さまざまな要因により甚大な被害を与えました。
ただ、こういった被害は他人事ではなく、全国各地で巨大地震が発生しており、いつどこで平穏な生活が奪われることになるかわかりません。**誰もが地震に対して備える必要があります。**

物価が上がっている現在、建築資材も高騰し、罹災後の再建築時に想定以上に費用がかかる可能性があります。より一層建物の保障の重要性が増しています。

●建築費指数※ 2015年=100 東京



一般財団法人建設物価調査会「建設物価 建築費指数※」をもとにJA共済連作成

JAの建物更生共済は 皆さまに合わせたカスタマイズが可能です！

建物更生共済 むてきプラス

POINT 1 自然災害に強い保障

POINT 2 満期共済金が受け取れる

POINT 3 ケガにも備えられる

POINT 4 当面の生活に必要な費用(臨時費用)が支払われる

※自然災害の場合は風災・ひょう災・雪災・水災に限ります。

建物や家財・家具への備えは、いつでも私たちにお任せください！

皆さまのご要望に合わせた最適な保障をご提案させていただきます。

地震への備えはJA共済にお任せください。

この資料は概要を説明したものです。詳細につきましては「重要事項説明書（契約概要・注意喚起情報）」および「ご契約のしおり・約款」により必ずご確認ください。

JAさっぽろ店舗情報はこちらから▶

2601001021

JA SAPPORO 3rd ANNIVERSARY

これまでも、これからも、地域とともに。

JAさっぽろ 合併3周年記念 定期貯金

おかげさまで当JAは合併3周年を迎えます。地域の皆さまへの感謝を込めて、期間限定の記念定期貯金をご用意いたしました。

取扱期間：令和8年8月17日～10月30日

※期間中であっても、募集総額に達した場合はお取扱いを終了させていただきます。

募集総額：300億円
組合員限定（組合員加入手続きも承ります）

期間3年
スーパー定期【複利型】

年1.20%【税引後／年0.956%】

以下のいずれかに該当する方は年1.30%【税引後／年1.035%】

①当JAで年金をお受取りの方(※1) ②JAカードをご契約の方(※2) ③18歳以上50歳未満の方

※1 新たに当JAを年金受取口座としてご指定いただく方も対象です。 ※2 引落口座として当JAを指定している方に限ります。

新たにお預け入れいただく資金を対象とします。
現在お預かりしている普通貯金、定期貯金等からのお預け替えは対象外となります。
詳しくは店頭までお問い合わせください。

詳しくはこちらへ！

アンケートに答えて
抽選で当たる！

読者プレゼント



抽選で10名様に
札幌黄10kgを
プレゼント

応募方法

- WEBで応募／QRコードを読み取り、専用フォームからご応募ください。
- ハガキ、FAXで応募／①郵便番号 ②住所 ③氏名（ふりがな） ④電話番号 を明記し、アンケートの回答を記載してご応募ください。

［宛先］〒060-0010
札幌市中央区北10条西24丁目1番10号
JAさっぽろ「虹のしずくプレゼント」係
［FAX］011-621-1449

応募締切

令和8年10月31日［土］（当日消印有効）

・当選者の発表は発送をもって代えさせていただきます。
・応募で知り得た個人情報については、当選者の選定・プレゼントを送付する目的以外には利用いたしません。
・ご記載いただいた内容はプレゼント当選には影響しません。

Q1 年齢を教えてください。

1. 20代以下　2. 30代　3. 40代　4. 50代
5. 60代　6. 70代　7. 80代以上

Q2 「虹のしずく vol.17」の中で、一番良かった記事を教えてください。

1. 生産者ストーリー（P4~7）
2. JAさっぽろ×kewpie 「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！（P8~9）
3. 地産知笑（P10~11）
4. 知って納得！JAの取り組み サツベジ・JANGURIプロジェクト（P12~13）
5. 受け継がれる味、未来へ紡ぐ札幌の恵み。食の襷プロジェクト（P14）
6. 学生応援プロジェクト bisen広報誌表紙紹介 JAさっぽろ×さっぽろ東急百貨店コラボ「地産地消フェア」（P15）
7. イベント・collaboration情報（P16~17）
8. おすすめレシピ ~丸岡専務理事直伝レシピ~（P18）
9. JAバンク・JA共済のページ（P19）
10. その他

Q3 JAさっぽろとコラボしてほしい商品・飲食店はありますか。

Q4 今後の「准組合員コンベンション」において、講演会にお招きしたい方や、お話を聞いてみたい方はどなたですか。具体名やジャンルなどがあれば教えてください。

Q5 直売所（とれのさと・とれたてっこなど）について、ご意見やご要望があればお聞かせください。

Q6 JAさっぽろに対するご意見・要望・感想など、何でも構いませんので率直にお聞かせください。

以上です。ありがとうございました。

金融窓口で今年も10月から受付予定！

札幌黄 玉ねぎギフト



長期保存には向かない品種です。到着次第、お早めにお召し上がりください。

札幌伝統野菜のひとつ「札幌黄玉ねぎ（10kg）」を化粧箱に詰め、宅急便でお届けします。受付は金融窓口にて10月から開始予定。販売価格・送料は、販売時期に窓口でのご案内となります。

札幌黄は肉厚で柔らかく、甘さと辛味のバランスが良いのが特徴。幻の玉ねぎとも言われ、スーパー等ではなかなかお目にかかれない品種です。

ご自宅用はもちろん、お知り合いへの「札幌らしい」贈り物として。札幌生まれのこの玉ねぎを、ぜひご賞味ください。

しずく 編集後記

「食べてもらうまでが、農業」

風が抜ける畑の真ん中で、生産者さんが汗を拭いながら教えてくださった、忘れられない言葉です。

大地の恵みを受け、慈しむように作物を育てる——その営みは、大きな物語の最初のページにすぎないのかもしれません。

私たちが誌面を通して農の恵みの魅力を伝え、みなさんがそれを手に取って調理し、食卓を囲む。

そこに生まれる生産者への感謝と敬意が、誰かのお腹と心をぬくもりで満たしたとき、農の仕事はひとつの優しい結びを迎えます。

札幌の地で育まれる豊かな食には、手仕事が編み出す温かな物語とともに、生産者さんの丁寧なこだわりと、都市型農業を支える誇りがぎゅっと詰まっています。

小さな畑から大きな幸せを育むように、JAさっぽろはこれからも、組合員のみなさまと共に地域の農と暮らしを心で紡いでまいります。

この一冊が、いつもの食卓にぬくもりを届ける一通の手紙となれたなら幸いです。

——皆さまの食卓にJAさっぽろの農産物を。

編集・発行／JAさっぽろ 札幌市農業協同組合　〒060-0010　札幌市中央区北10条西24丁目1-10　☎(011)621-1311