



JAいしかり

JAいしかり花畔支店

2023

4月号

Vol.403



～目次～

- ◆ 臨時総会で合併を承認 ……2
- ◆ 成田和彦部会長 念願の初受賞! / 青果物販売実績 ……3
- ◆ 藤女子大学×JAいしかり 米粉で石狩盛り上げ隊 ……4-5
- ◆ 経済部ヒストリー ……6-7
- ◆ 若手職員のコーナー 第15弾 ……8-9
- ◆ 女性部 フラワーアレンジメント研修会 / 女性部 管内フレッシュミズ研修会 ……10
- ◆ Information 各種情報/理事会だより/おくやみ/ ……11
- ◆ 給食でYES! clean農産物を食べよう! ……12

表紙：金融共済課（花畔支店）松本 彩香職員（関連記事8・9ページ）



臨時総会で合併を承認



2月16日、臨時総会を八幡コミュニティセンターで開催しました。札幌市農協との合併を承認いただく議案で、当日は多くの組合員に足を運んでいただきました。議事では活発な質疑応答の中で貴重なご意見をいただき、賛成多数で承認され、10月1日の合併へ向けて進むこととなりました。

【記事担当…三島・袴田】

当日有効総数	493名
出席	84名
代理出席	3名
委任出席	5名
書面出席	327名
合計	419名

賛成	372名
反対	43名
合計	415名
無効	4名



▲議長を務められた日下部勝義さん



議案第1号：当組合の合併について

1. 当組合が、札幌市農業協同組合と、別冊「合併契約書」により合併することを承認願いたい。
2. 合併経営計画について、別冊のとおりすることを承認願いたい。
なお、軽微な事項につき一部変更を要するに至ったときは、合併委員会または合併組合の理事会に一任願いたい。
3. 合併契約第4条に基づき、合併後の組合の運営に係る協議検討を行うことを目的とした合併委員会の設立について承認願いたい。
なお、委員の選任については、理事会に一任願いたい。



成田 和彦部会長 念願の初受賞!



2022年度 カルビー生産者 表彰キャンペーン



2月13日、帯広市内で「2022年度カルビー生産者表彰キャンペーン」が開催されました。
 当JAから加工馬鈴薯部会の成田部会長（高岡地区）が2022年産カルビーポテト（株）向け品種の「地区別高反収部門」で見事表彰されました。
 成田部会長は、当JAにおける加工馬鈴薯の作付拡大に尽力し、2021年に加工馬鈴薯部会を設立、同時に部会長に就任、栽培技術・実績において常にリーダーシップを発揮し先導して来られました。今回の表彰を受け「前はJA代表で参加しましたが、今回は受賞者として招待していただき、今まで頑張ってきた良かったです。」と感激の様子でした。
 昨年末には「カルビーポテトチップスJAいしかり限定パッケージ」も発売され、部会では作付面積を増やし会員同士で切磋琢磨し、高品質・高反収を目指していきます。

【記事担当…木村（雄）】



▲成田さんご一家

受賞者：成田 和彦さん
 作付面積：600 a
 平均反収：4,581kg
 ※その他カルビーが設ける各規準（JIT ABランク等）の数値が優秀で表彰

カルビーポテト（株）向け品種
 当JAでは、きたひめ、オホーツクチップを作付



▲カルビーポテト（株）田崎社長（右から2番目）、成田部会長（右から3番目）

青果物販売実績

青果課より令和4年度の販売実績をご報告します。

令和5年1月末日現在

JA取扱金額

ブロッコリー	485,661千円	サヤエンドウ	71,868千円	メロン	12,152千円	玉ねぎ	1,484千円
ミニトマト	230,329千円	花	53,815千円	南瓜	10,824千円	ごぼう	1,348千円
人参	118,082千円	加工馬鈴薯	31,090千円	アスパラ	6,843千円	地物市場	175,016千円
食用馬鈴薯	99,187千円	種子馬鈴薯	22,574千円	スイートコーン	5,291千円	その他	42,724千円
大根	90,412千円	スナップえんどう	18,142千円	長芋	3,761千円	合計	1,480,603千円



ほのかな甘みがおいしい
★がぼちやの★
カップケーキ
石狩産のさつま芋他野菜でも代用OK!!ぜひ、色々な野菜で作ってみてくださいね♡

材料
栄養価1人分:エネルギー179kcal

作り方

準備: かぼちゃを柔らかくして、オーブンを180度に予熱しておきます。

- 1 かぼちゃの皮を除き潰してペースト状にします。
- 2 Aを泡立て器で混ぜ合わせたら卵も加えてよく混ぜ合わせます。
- 3 ペースト状にしたかぼちゃを2のポウルに加えて混ぜ合わせます。
- 4 米粉とベーキングパウダーを加え混ぜ合わせます。牛乳を加え滑らかになるまで混ぜます。
- 5 型に入れて180度に予熱したオーブンで15分ほど焼きます。

★米粉…50g
★かぼちゃ(皮、種無し)…100g
★A オイル…40g
★砂糖…30g
★はちみつ…10g
★卵…1個
★ベーキングパウダー…3g
★牛乳…30g(大さじ2)



石狩産の卵を
ふんだんに使用して
フワフワ!
栄養価1人分:エネルギー283kcal

米粉の**シフォンケーキ**
作り方

準備: オーブンは170度に予熱しておきます。

- 1 卵を白身と黄身にわけます。卵白は冷蔵庫で冷やしておきます。卵黄を泡立てます。
- 2 1に砂糖30gをいれて、すくすく混ぜます。ハンドミキサーなどで、白っぽい色でふわつとなるまでしっかりと泡立てていきます。
- 3 2に、油を半量入れて分回ミキシングします。残りの油を加えて、同じ時間くらいミキシングします。少しもったりしたかんじになればOKです。
- 4 3に、水を加えてきつと混ぜ、バナラエッセンスを数滴加えます。
- 5 4に、米粉をいれ、泡だて器でよく混ぜます。
- 6 卵白を高速ミキシングで1分ほど泡立てます。黄い泡状になったら砂糖を半量いれて、また高速でミキシングします。白い角ができる状態になったら、残りの砂糖を加え、ミキシングします。最後に低速で1分ほどまぜ、きめ細かい泡にします。
- 7 5に、できた卵白のメレンゲを3割にわけてきつと混ぜていきます。しっかりと混ぜていきます。
- 8 紙型につかった材料をいれていきます。
- 9 オーブンで30分焼いていきます。できあがったら、逆さまにして粗熱をとります。
- 10 紙の型をはがしたら出来上がりです。

★卵大きいサイズ…3個(小さい場合は4個)
★米粉…80g
★サラダ油…40g
★砂糖…30g×2
★水…40ml
★バナラエッセンス…数滴
★100均で売っているシフォンケーキの型

2.の砂糖は卵黄をしっかりと混ぜることで成功のポイントです。



藤女子大学 × JAいしかり

米粉で石狩盛り上げ隊

この度、藤女子大学とのコラボにより石狩産米粉のレシピブックが完成しました。藤女子大学の皆さんが米粉に焦点を当て、試作を繰り返してできた選りすぐりのレシピ集です。数量限定で「とれのさと店頭」に設置して配布予定ですが、素晴らしいレシピなので今後広報誌の中で紹介していきます。

藤女子大学は「1次産業従事者の高齢化」「若者の農業離れ」という社会課題に着目しました。また、石狩農業の活性化によって石狩産農産物の食率向上につながるのではないかと考えました。

石狩市の地域振興に努めたい

もっと石狩市の特産物を多くの人に知ってもらいたい

そのため「藤女子×JAいしかり 米粉で石狩盛り上げ隊プロジェクト」を立ち上げました!



なぜ“米粉”なのか?

石狩産米をたくさんの人たちに知ってもらうため、精米での販売はもちろんですが、米粉にすることでスイーツや加工品など手に取りやすい商品に変化させ、いろいろな観点から目に入るようにと思い、生産販売しております。そして米粉は小麦アレルギーで困っている人々へのグルテンフリー商品としても重宝されているので、これからはもっと広めていけたらと思っています。

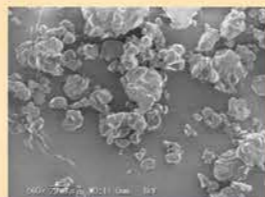
(千田職員)

石狩産ななつぼし米粉の特徴①

JAいしかり地物市場とれのさとで販売されている米粉は、グルテンフリーかつ石狩産ななつぼし100%の米粉です。小麦粉と比べて油を吸いにくいのでヘルシーで小麦アレルギーがある人も安心して食べられます。

石狩産ななつぼし米粉の特徴②

キメ細かく色が白い!
藤女子大学食物栄養学科菊地和美先生による実験結果「石狩産ななつぼし米粉は、電子顕微鏡で観察すると、米粉の粒子が細かいのが特徴です。また米粉の色調も測ると、明るい色調なので、ホワイトシチューなどでもきれいな色合いの料理ができると思います。」



画像: 丸い小さな球状がでんぷん粒



プロジェクトの概要 (レシピ集より)

私たちは藤女子大学人間生活学部人間生活学科プロジェクトマネジメント専修の3年生です。私たちは、石狩産米粉のPR・販売促進を目的としたプロジェクトを実施し、成果として米粉のレシピブックを作成しました。レシピは、石狩産ななつぼしでできた米粉と、石狩でとれる食材をできるだけ使用した内容となっています。私たちが実際に数多くの試作・試食を行い、皆様にも作って食べていただきたいレシピ12品を厳選して紹介しています。このレシピブックを通して、石狩産米粉、農産品等の食材をたくさん食べていただけることが私たちの願いです。ぜひ試してみてくださいね!



昭和63年6月から組合員の声を聞き、本所資材倉庫前に詰所を設置

本所営農資材課に詰所設置
本所営農資材課の事務所は、Aコープの事務所内にありますが資材倉庫と離れており不便をかっておりましたが、6月13日より資材倉庫前に詰所を置き係員が詰めており直接資料の引渡しを行っておりますのでお知らせ致します。



生産資材

第2回 History

経済部 History

このコーナーでは、各部門の軌跡をたどり、JAいしかりの歴史をさまざまな角度でご紹介します。第2回目は経済部です！今回は、経済部の中から購買事業、ガソリンスタンド業務に焦点を当て、これまでの歴史をご紹介します。

【記事担当：袴田】

平成6年の経済部メンバー



▲ラジコン無人ヘリコプターのデモフライトでは、最先端技術に関心が高く多くの人が集まり、省力効率化した防疫防除を見学



▲平成5年、Aコープいしかり店後方に経済部事務所を増築して（現在の営農経済事務所）組合員とのコミュニケーションの場づくりに努めた



▲平成4年のAコープばんなくろ店閉鎖に伴い、現在の支店南側にあった花畔資材倉庫から事務所を移設し園芸資材を中心とした肥料等や化粧品、クリーニングを取り扱う店舗として営業



▲平成27年の生振事業所閉鎖に伴い、資材業務を本店に集約、肥料農業等は本店受注で配達を請け負う体制に変更（写真：生振事業所）



花畔資材倉庫の1棟を平成13年から現在までアートウォームに貸し出し。地域の方から親しまれる施設に



▲平成12年には花畔生産資材店舗を閉鎖。平成19年から6年間、肥料と農業の巡回推進員を配置し、資材に関する相談にも力を入れた



▲合併時はタンクローリーが3台あり当JA職員が運転して配送。平成17年から業務効率化のため灯油配送業務をホクレンJAOCに委託



▲合併当初、花畔SSは横井商店の向かい側に（写真：合併第1号広報誌より）



▲旧ホクレンスタンド八幡店

ガソリンスタンド



▲ホクレンスタンド八幡店は平成15年に新装オープン後、管内のクлинаップコンテストで3年連続1位に



▲平成8～12年頃までホクレンとタイアップして樽川共操場前で中古車展示会を開催。その後は、資材課とタイアップして小農機展示会と合同開催に



花畔地区の区画整理事業で現在の場所へ移転し平成5年11月にオープン。最新型計量機やノンブラシ高速洗車機を導入、24時間営業のコイン洗車場も隣接してサービス向上に努め、3日間のオープンセールでは職員総動員で対応し、多くのお客様が来店

平成6年の経済部メンバー



▲ホクレンスタンド生振店と生振資材店舗は平成14年の生振支所閉鎖後も生振事業所として営業していたが、施設売却に伴い平成27年に閉鎖。



▲平成19年に花畔SSをセルフスタンドに変更。ドライブスルー式洗車場を併設し、アロクカードシステムを道内初導入



▲きもの展示会（定山溪・ふとみ銘泉他）等のイベント、移動購買車による作業衣料等の巡回販売を行った



石狩市の3つのAコープチェーンをよろしくお願ひします。私達が、皆様のご来店をお待ちしております。



花川地区の宅地化に伴い大型スーパーが次々と建つ中、次第に店舗経営が難しくなり惜しまれつつも平成4年10月末にAコープばんなくろ店を閉鎖



▲Aコープばんなくろ店
閉店セールでは店内のほぼ全品が売り切れ状態に。28年間親しまれてきた歴史に幕



▲平成5年11月にAコープいしかり店（本店地区）を改装オープン、初日は約1,000人のお客様が来店。地域1番店を目指して新たなスタートを切り、地域の皆さまに愛される店舗を目指した

農協婦人部より
第1回店舗購買品モニター結果について

品名	12月	1月	2月
米	1000	1000	1000
小麦	500	500	500
大豆	300	300	300
とうもろこし	200	200	200
さつまいも	150	150	150
じゃがいも	100	100	100
人参	80	80	80
キャベツ	60	60	60
白菜	50	50	50
ほうれん草	40	40	40
小松菜	30	30	30
もやし	20	20	20
こんにゃく	15	15	15
豆腐	10	10	10
納豆	8	8	8
味噌	6	6	6
醤油	4	4	4
食塩	3	3	3
砂糖	2	2	2
食油	1	1	1

▲Aコープおやふる店は、酒類取扱免許許可承認に伴い酒類の販売を平成5年から開始。（Aコープ事業廃止に伴い平成10年に閉鎖）



▲平成10年にはAコープ八幡店を閉鎖することになり、閉店時は地域の多くのお客様が来店。しかし、八幡地区にスーパーがなくなるのは生活に困るという声を受け、旧Aコープのスペースを貸し出し、24時間営業のセブンイレブン八幡店がオープン、のちに現在のセイコーマート八幡店に



▲平成7年から婦人部（現女性部）による1日店長を開始、もっとAコープを知ってもらおうとキャンペーンを始める



1日店長さんご苦労様
12月店長さん 小池 梅子さん
1月店長さん 森本 健子さん
2月店長さん 袴田 恵美子さん

若手職員のコーナー

組合員さんの声を受けて実現したこのコーナーは、若手職員をより深く知っていただくのはもちろん、担当者が自ら内容を考え責任を持って誌面を作成することで底力アップを図る職員教育の一環として企画したものです。第15弾は、健康でさわやかな笑顔が魅力的。一見大人しい雰囲気をもっていますが、実は責任感が強く熱い思いを秘めている頑張り屋さん。入組1年目は青果課でフォークリフトを乗りこなす現場女子でしたが、3月から金融共済課へ異動した松本職員が担当します。



金融共済部 金融共済課(花畔支店)
まつもと あやか
松本 彩香 (23歳)

PROFILE

別海町出身。2022年4月に入組。高校から親元を離れ、釧路の武修館高校に進学。日本体育大学では神奈川で4年間寮生活を送り、現在は札幌市内で1人暮らし。特技はスピードスケート。(地元では小~中学校で授業があります)趣味は旅行で、今年もたくさん行けるように貯金を頑張っています。

幼稚園の頃、2歳上の兄が少年団でスピードスケートをしているのを見てあこがれ小学1年から大学まで16年間続けました。少年団で同年代は5名程でしたが、スケート部がある高校が地元にはなく、高校時代は下宿生活でした。地元を離れる人はわずかです。最初は寂しさもありましたが、新しい環境でスケートに集中でき、友達も増えてとても楽しい学生時代を過ごせたので、両親には感謝しています。大学時代は部活もたくさんあり、目標としていた先輩から学ぶことも多く、監督は1人1人に細かな指導をしてくださり、憧れの皆さんのもとで自分も成長することができました。大学4年時のインカレで4位に入賞したときは4年間の頑張りを実感し、人生で1番嬉しかったです。3位と0.1秒差で負けたのは悔しかったですが、監督やチームメイト、家族がとても喜んでくれ胸がいっぱいになりました。

毎日ハードな練習と厳しい上下関係の中で辛いことも沢山ありましたが、全日本学生選手権や国体等で入賞することができ、競技人生を悔いなく終えることができました。競技を通じて培った忍耐力や目標達成のために何をすべきか常に考え行動に移す力を業務にも活かしていきたいです。学生時代は保健体育の教諭を志して中学と高校の教員免許を取得し、大学4年の時には母校の中学へ教育実習に行きました。大好きなスポーツを生徒と一緒に楽しんだり、自分の指導により生徒の成長がみられた際はとても嬉しく感じたことを覚えています。しかし、就職活動をしていくうちに現役JA職員の父親の影響で農業に興味を持つようになりました。【記事担当・松本】

※インカレ：日本学生氷上競技選手権大会



インカレ2000mリレーで優勝(右から3番目・大学1年)スタートダッシュが得意なのでコーナーから始まる1走を任されていました



練習風景 専門種目は500mと1000m



ぎふクリスタル団体(左から2番目・大学4年)500m4位入賞、2000mリレーは2位でした

オリンピックに4度出場した青柳監督(中央)と(左端・大学1年)



彩香の出身地!! 別海町の魅力を紹介



別海町

別海町は北海道の東の端にある人口が約1万5千人程の小さな町ですが、その7倍近くの約11万頭の牛が飼育されているのも有名です!地域の人はみんなとても温かくて、自然豊かで住みやすいところですので、石狩から距離はありますが、いつかお出掛けいただけると嬉しいです。


オススメのお店

オススメ1 /

ポークチャップの店 ロマン

住所：別海町別海鶴舞町120-3

各種メディアでも取り上げられポークチャップが有名です。ボリュームでジュシーなお肉がおいしいです。



オススメ2 /

ジャンボ双葉(双葉寿司)

住所：別海町別海緑町25


ご当地グルメのジャンボホタテバーガーが人気です。野付産のホタテを春巻きにし、パンにはさんだ贅沢なバーガーです。ジョッキに入った牛乳も付いてくるので初めての方は必ず驚きます!

オススメ3 /

JA道東あさひ 別海ミルクハウス

住所：別海町別海緑町36

JA道東あさひ直営のソフトクリーム屋さん。別海牛乳100%を使ったソフトクリームが絶品です!学生の頃は部活終わりに友達とよく行きました。




趣味の旅行で友人とディズニーランドへ



よみうりランドは冬に訪れましたが、最寄り駅から園内までゴンドラ移動が可能で、上空から見下ろすイルミネーションが幻想的で最高でした!



浅草寺は東京都最古のお寺と言われ、商店街を歩くと「扇子」「団子」「手ぬぐい」などが売っていて昔ながらの日本を感じます。



浅草は浅草メンチ、大学芋、ジャンボメロンパン、抹茶ソフトなど、美味しいものだらけなので食べ歩きに最適。当日予約可能な着物のレンタルもあるので日本の伝統着で堪能してみたい?

業務について

昨年度は、営農部青果課でアスパラ、さやえんどう、メロンを担当していました。スナッスエンドウを初めて食べた時は感動し、今では大好きな野菜の1つになりました。また、生産者さんが手間ひまをかけて作っている姿を1年通して見てきたので、今まで以上に感謝して味わうようになり、自分も販売を頑張らないといけないという責任を感じました。フォークリフトに乗っていると組合員さんに褒められたり、いつも笑顔で声をかけてくださり、皆さんからパワーをもらいました。3月1日付けて、花畔支店の金融共済課へ異動になり、まだ分からないことはありますが、周りにサポートしていただきながら業務に励んでいます。今年さらには成長し、皆さまのお役に立てるように引き続き頑張ります!石狩地区の組合員さんとは直接お会いすることが少なくなるかもしれませんが、是非花畔支店にも遊びに来てください。

山梨県の石割階段(左から2番目)ゴールが見えない階段でひたすらダッシュを繰り返します。途中から走れないほどキツイので、足を止めずに動かすことを意識して、仲間と声を掛け合いながら頑張りました!



年に2回、富士山の5合目までロードバイク練習へ。初めての時は辛くて泣きながら自転車を漕ぎましたが、登り切った時の達成感は素晴らしいです!

NEXT

次回は /
営農課 農業支援係
かわなみ ゆり
川浪 友莉 職員



今回は営農課の川浪職員にバトンを渡します!いつも笑顔で明るく、その可愛さで周りを和ませてくれる同期です!そんな川浪職員のコーナーをお楽しみに!



500m4位入賞 帯広市で開催されたインカレでの1コマ(大学4年)



スピードスケートの魅力

ズバリ、氷上でスピードを出して滑ることです。爽快感があって気持ち良く、とても楽しいです!また、目標を達成するために努力し、上達していく過程も楽しいですが、それが叶ったときの達成感や良い結果を出したときに周りの人が喜んでくれるのが魅力なのかもしれません。

女性部 フラワーアレンジメント研修会



お花に触れると癒やされる♡

2月13日、女性部がフラワーアレンジメント研修会を開催し、部員15名が参加しました。開催にあたり新居部長から「プリザーブドフラワーを使って、思い出に残る物を楽しんで作りましょう」と挨拶がありました。フロリスト花澄（花畔支店横のお花屋さん）の長田さんを講師として招き、木箱につけたスポンジの土台に花を挿し世界に1つだけの作品を作成しました。R4年度最後の女性部全体での活動でしたが多くの部員が集まり、皆で楽しく過ごすことができました。次年度はJ.Aさっぽろ女性部の皆さまとの交流も行いつつ、より活発に女性部活動を行う予定です。

【記事担当…川浪】



女性部 管内フレッシュミズ研修会



2月20日、石狩管内J.A女性部フレッシュミズ研修会に3名が参加しました。講師の木下さん（石鹸デザイナー）にZ.O.M配信で教わりながら、アミノ酸宝石石鹸・ジュエリーボックスソープ作りを行いました。溶かした石鹸が固まる前に素早く次の工程に進むため大変でしたが、参加者同士で教え合い、協力しながら制作することができより親睦を深めることができました。参加者は「予想以上に綺麗にできて、使うのがもったいない。難しいと感じることもあったが楽しかった」と自分好みの色や匂いの石鹸を作ることができ、満足した様子でした。今後も参加者を募って積極的に研修会に参加し、石狩管内での交流も盛んに行っていきたいと思えます。

【記事担当…川浪】



アミノ酸石鹸は、弱酸性（一般のものは弱アルカリ性が多い）で肌への刺激が穏やかなので赤ちゃんや敏感肌の方でも安心して使え、顔も体も洗うことができるマイルドな石鹸です。

とれのさと情報

通常営業に変わりました!

期間: 令和5年4月1日(土)～12月30日(土)
 営業時間: 9時30分～17時00分
 定休日: 通常営業期間中は定休日なく毎日営業

イベントスケジュール

日程	イベント内容
5月中旬	苗物市

毎年恒例、苗物市開催します!
 トマト、ピーマン、なす、きゅうり、青しそ、ズッキーニなど
 盛りだくさん!ご自分の手で野菜を育ててみませんか?

※イベントの内容・日程は変更になる場合がございますので予めご了承ください

イベント詳細は、
 地物市場「とれのさと」へ
 お問い合わせください☆
 TEL: 0133-73-4500



資材課情報

営業時間変更のお知らせ

4月1日(土)～9月30日(土)	
月曜日～金曜日	8:30～17:00
土曜・祝日	8:30～12:00
日曜日	休み

各種情報等は変更になる場合がございますので予めご了承ください

人事異動のお知らせ

3月1日付けで人事異動がありました。
 別紙にて差込対応いたしますのでご確認ください。

昔の写真を探しています

記念誌発行に向けて、過去の写真(農作業風景、昔の建物、
 イベントの様子等) J A いしかりの歴史にまつわる写真を
 お持ちの方は是非ご協力をお願いいたします。

本店総務課 TEL: 0133-66-3321

までお気軽にご連絡くださいm(_ _)m

理事会だより

第1回 定例理事会 ～令和5年2月20日～

■ 決議事項 ■

- 貸付金の申込み査定について
- 令和5年度 余裕金運用方針および運用方法について
- 理事に対する資金貸付に係る包括事前承認について
- 令和5年度 コンプライアンス・プログラムの制定について
- 令和4年度 決算関係書類の承認および剰余金処分案について
- 令和5年度の事業計画および予算編成の設定について
- 令和5年度 固定資産取得計画について

■ 報告事項 ■

- 営農経済委員会報告について
- 米麦乾燥調製施設建設委員会報告について
- 農産物直売所運営状況報告について
- コンプライアンス・プログラム取組状況の報告について
- コンプライアンス報告について
- 余裕金運用状況報告について
- 役員報酬審議会答申について
- 組合員の異動状況について
- 内部監査結果の報告について
- 令和4年度 経営定期点検実施結果報告について
- 令和4年度 内部監査業務活動報告について
- 定期監査(決算監査)の実施について
- 令和4年度 自己査定結果報告について
- 今後の行事予定について

■ 協議事項 ■

- 農事組合長会議並びに地区別懇談会の開催について
- J A さっぽろとの合併協議について

第1回 臨時理事会 ～令和5年3月2日～

■ 決議事項 ■

- 貸付金の申込み査定について
- 令和5年度の事業計画および予算編成の設定について
- 令和5年度 固定資産取得計画等について
- 目的積立金の変更について
- 合併委員の選出について

■ 報告事項 ■

- 自己資本比率の算出結果について
- 農事組合長会議/地区別懇談会の開催について

■ 協議事項 ■

- 地域農業振興計画及びJ A 中期経営計画の取り組みについて
- 臨時総会の開催結果について

お
く
や
み

生振地区 第1組合 吉田 静雄 さん
 享年92歳 令和5年2月21日逝去

花畔地区 花畔中央 下野 美鈴 さん
 享年92歳 令和5年3月1日逝去

謹んでお悔やみ申し上げます。



北海道安心ラベル

給食でYES! clean農産物を食べよう!



JAグループ北海道や道などで組織する「北海道クリーン農業推進協議会」は札幌市内の小・中学校、支援学校46校、生徒（児童）及び関係者18,525名に、1月23日～27日に道内のイエスクリーン農産物の具材を使用した給食の提供を行いました。

この試みは、生徒（児童）が「食」に関する知識や「食」を選択する知識を育むことのできる機会を設ける目的で行われ、当JAとしても、美味しい石狩産米を是非食べてほしいということで「石狩産ななつぼし」を提供させていただきました。給食のメニューはカレーライスやわかめごはんなどで、子ども達からも美味しいという声が多く大好評だったと報告がありました。

また、イエスクリーン農産物のリーフレットを配布し、今回食材となった農産物は化学肥料や農薬の使用量等を制限し基準より減らして生産されたもので、クリーン農業の実践が北海道の美しい自然環境の維持やSDGsに貢献していることについても学んでいただきました。

【記事担当：中澤】

イエスクリーン農産物は北海道の自信作、ぜひお子様に召し上がって頂きたい!!

今回の給食で提供された農産物です!!
とだわりぬいて 栽培しております。

米 化学肥料使用量を30%以上削減 化学合成農薬使用回数を50%以上削減 JAいしかり産	馬鈴薯 化学肥料使用量を30%以上削減 化学合成農薬使用回数を52%以上削減 JAとうや湖産	玉ねぎ 化学肥料使用量を35%以上削減 化学合成農薬使用回数を40%以上削減 JAなんぼろ産
--	--	--

※各農産物の削減率(基準)に比較して

こちらのマークのついた農産物をお近くのスーパーでぜひお選び下さい。

北海道クリーン農業推進協議会
https://www.yesclean.jp/

きょうのきょうしやく
1月25日(水)

今日のおかずは、玉ねぎは「イエスクリーン」と書いて、土からだけでなく、できるだけ農薬をつかわないようにするなど、きびしい基準で栽培されています。栄東小のみなさんによさを知ってほしいからと、資料でいただきました。配られたリーフレットは、持ち帰っておうちの人にも見せてください。

わかめごはんの給食パッドは完食でからっぽになりました!

YES! clean農産物のリーフレットを配布しました☆



※栄東小学校から写真を提供していただきました

※クリーン農業とは、堆肥などの有機物を肥料として使用することで、農業に欠かせない「健康な土づくり」を行い、農業や化学肥料の使用を最小限にとどめることで地球環境に配慮した、持続可能な「環境保全型農業」のことです。

JAいしかり 2023年4月号 Vol.403 2023年3月31日発行 発行/石狩市農業協同組合 〒061-3361 北海道石狩市八幡2丁目332-11 TEL: (0133) 66-3321 FAX: (0133) 66-3131 ホームページ: http://www.ja-ishikari.or.jp

