

# 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」


2023年  
6月号  
NO.297

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——



今月の特集  
歯を失う最大の原因！  
歯周病について知りたい

給餌作業を行う古川貴朗さん  
Photo by Takahiro Soga



# 父親からのバトンを繋いで16年 古川ポークのブランドを継承する3代目

ふるかわたか お  
平岸地区組合員 古川貴朗さん(39)

大都市札幌で養豚場を営むことには、難しさがあります。豊滝の地で「古川ポーク」のブランド、そして札幌で1軒となった養豚場を守るため、奮闘する3代目の姿がありました。

## 繋がれた 親子のバトン

「4月から息子が継いでくれる予定なんです。今まで本格的に豚のことを教えたことがなかったですし、先行きに不安がありますが、親子でバトンを渡せるのが純粹に嬉しいですね。」

以前本誌の取材をうけてくださった父・雅康さんの言葉だ。時は流れ16年。雅康さんが託した「親子のバトン」は息子である貴朗さんに着実に受け継がれていた。

札幌の奥座敷とも呼ばれる定山溪に近い南区豊滝。そびえ立つ札幌岳の麓に札幌唯一の養豚場、古川農場がある。昭和50年にはおよそ100軒の養豚場があった札幌だが、今は古川農場1軒のみ。古川農場は、貴朗さんの祖父にあ

たる先々代が平岸で水田と果樹園の他に豚を飼育したのが始まり。札幌オリンピックの整備等の理由から北広島市へ移転し、その後ゴルフ場の開発もあり、平成3年に現在の地へ移った。

「平岸から毎日通うのは大変で、特に冬は前が見えなかつたり、道がなかつたり。でも、静かできれいな水と澄んだ空気で、豚をストレスなく育てることができる。そして、休憩中に眺める八剣山の景色に癒されるんです。」と貴朗さんは話す。

## 良質を保つための こだわり

古川農場は、豚舎2棟、倉庫、堆肥舎、浄化処理場が各1棟の施設。父・雅康さんの時代から変わらず、大ヨークシャー×ランドレース×デュロックの3種類の純粋種を掛け合わせた三元豚を飼育し、週1回20〜40頭、年間約1,600頭を出荷している。近年は飼料価格の高騰や輸入豚肉の増加など、依然として経営環境は厳しい状況にあ





1



2



3



4



5

1. 古川農場で育つ生後2か月の子豚。2. 古川さんこだわりの道産の非遺伝子組み換えとうもろこしを使用した仕上げ飼料。3. 貴朗さんの癒しである、古川農場から見える八剣山の景色。4. 虹の大樹2007年2月号に掲載された父・雅康さん。5. 16年前の父と同じ場所で写真に映る貴朗さん。

ると共に、豚熱（CSF、旧称 豚コレラ）等の感染症対策に経営努力が払われている。豚舎をはじめ、建物間の移動の際、必ず長靴を履き替える。休憩場から豚舎に行くまで、実に4回以上履き替える徹底ぶりだ。

飼料へのこだわりも強い。2021年より三元豚に与える飼料は、北海道産の子実コーンをベースに、できるだけ北海道産のものに移行している。出荷前は、非遺伝子組み換えとうもろこしに道産小麦10%を加えた仕上げ飼料、また生後90日齢以降の肥育豚は無投薬飼育のため、抗菌性を有しない飼料を使用する。

### 「将棋めし」に古川ポーク

細やかな気遣いの下、ストレスなく育った豚たちは、「古川ポーク」の名前で様々な有名店で取り扱われる。過去には北海道枝肉共励会・肉豚の部で全道最優秀賞を受賞。現在は生活クラブや大金畜産（名称は札幌豊産熟選豚）をはじめ、JAさっぽろ

生産者直売所「とれたてつこ南」等で販売されている。

昨年、定山溪で開催された第63期王位戦では藤井聡太棋士が「将棋めし」として「古川ポーク」ミートソースパスタと焚火グリルサラダを食べ話題になった。更に今年4月に開催されたG7札幌気候・エネルギー・環境大臣会合のレセプションで「古川ポーク」を前面に出した食事が提供される等、その美味しさは周知のものとなっている。そんな中でも謙虚な姿勢を忘れない。

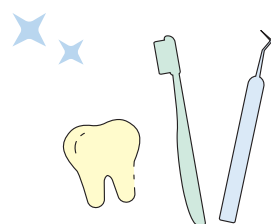
「みなさまに褒めていただき嬉しいのですが、まだまだです。より柔らかく、そして赤身の美味しさを追求したいですね。今でも父とたくさん話をして、相談しながら取り組んでいます。もつと柔らかく美味しい豚肉を目指し、家族と協力して日々頑張っています。より多くの方々に食べてもらいたいですね。」

札幌唯一となった養豚場を、そして古川農場を守ると決めたその日から、貴朗さんの意志が揺らぐことはない。

歯を失う最大の原因！

歯周病について  
知りたい

歯を失う原因の第1位は「歯周病」。痛みなどの症状が少ないために気付きにくく、歯科医院の受診が遅れがちなことや、間違った情報が多く自覚しにくいことがその大きな原因です。健康な歯を一本でも多く長く保つためには、まず歯周病について正しい知識を身に付けることが重要。基本知識を、「特定非営利活動法人日本臨床歯周病学会」の高井康博前理事長にお聞きしました。

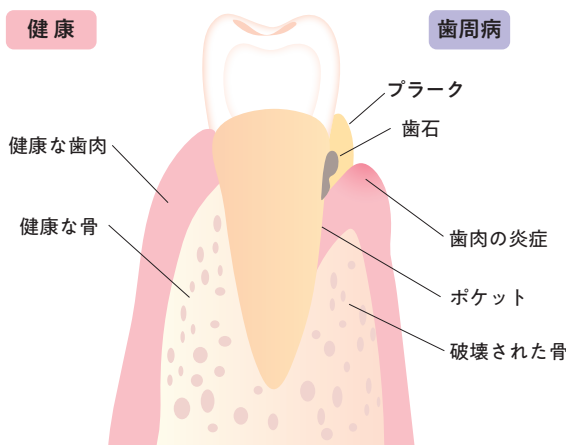


Q 歯周病ってどんな病気？

A 歯を支える歯肉が腫れたり、歯が失われたりする病気です

歯周病とは、口の中の細菌（歯周病原菌）が作り出す酸によって、歯を支える骨（歯槽骨）が分解され壊されていく病気です。

特徴は、特に痛みもないのに、虫歯ではない健康な歯がグラグラしたり抜けてしまうこと。その初期段階が、歯周病原菌が作り出す酸によって歯茎（歯肉）が炎症を起こして腫れる「歯肉炎」。この段階なら治療は簡単ですが、進行して「歯周炎」になると膿（うみ）が出たり歯が動きやすくなったりして、最悪歯を失います。治療が可能な場合も長期にわたったり大がかりになったりするので、早期発見・早期治療が何より重要です。



左側が健康な状態、右側は歯周病の状態です。

歯周病の「基本治療」とは

歯科医院でのスケーリング  
プラークや歯石を  
専用の器具で取り除く

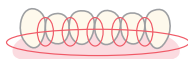


患者さんが行なうセルフケア  
ブラッシング

磨く場所は？

歯周病の始まる場所

① 歯と歯の間



プラークの残る場所

② 歯と歯肉の境目



ブラシの毛先が当たりにくい場所

③ 歯ブラシの頭が届きにくい場所



特定非営利活動法人 日本臨床歯周病学会公式サイトより

Q どうして歯周病が起こるの？

A プラークの中の細菌が、歯を支える骨を溶かすからです

歯磨きが十分でない、歯の表面にネバネバしたものが付着しますよね。このネバネバをプラーク（歯垢（しこう））といい、付着した汚れ（食品に含まれる糖など）を原料に、口の中の細菌が作り出す物質です。このプラークが歯肉を刺激し、炎症を引き起こすのが「歯肉炎」。またプラークの中の細菌が唾液に含まれるカルシウムやリン酸と結合すると、歯石という軽石のような硬い物質になります。その歯石を足がかりにして、歯周病の原因となる歯周病原菌が歯肉と歯の間（歯周ポケット）に入り込み、歯槽骨を分解してしまふのが「歯周炎」なのです。

Q 歯周病って、治るの？

A 最近ではある程度の治療が可能になっています

歯周病は予防できても治療はできない病気と考えられていましたが、近年、治療法が急速な進歩を遂げ、ある程度、進行を阻止することが可能になっています。

軽度の歯周病なら「基本治療」（前ページ参照）

で進行を阻止することができます。中等度以上の歯周病になると基本治療に加え、破壊された土台となる骨を特殊な薬剤で作り返す「再生治療」などの外科治療により治療できる場合があります。ただしこうした治療に対応できる歯科医は限られていますので、歯周病の「指導医」「専門医」「認定医」などの資格を持つ病院を探しましょう。

Q 予防や、再発防止の

メンテナンスは

どうすればいい？

A まず、自分の歯の現状をきちんと把握することが重要です

歯周病には多くの誤解があり、そのため、自分が歯周病であることに気がつくようになっていく場合が少なくありません。「リングをかじって出血したら歯周病」という思い込みもその一つ。下のチェックリストにもあるように、出血も確かに歯周病の症状の一つですが、そもそも歯ブラシの先が歯周ポケットに届くような正しい歯磨きをしていないと、歯周病が進行中でも出血しない場合もあります。また「1日3回きちんと歯磨きしているから大丈夫」というのも、誤った思い込みです。どんなにきちんと磨いても、歯磨きだけでは歯周病ポケットの中のプラークや歯石を完全に除去することはできません。自己判断せずに、定期的に歯科を受診して

## 今すぐできる 10 のセルフチェック！

### 全体

- 口臭を指摘された・自分で気になる
- 朝起きたら口の中がネバネバする
- 歯磨き後に、毛先に血が付いたり、すすいだ水に血が混じることがある

### 歯肉の症状

- 歯肉が赤く腫れてきた
- 歯肉が下がり、歯が長くなった気がする
- 歯肉を押すと血や膿が出る

### 歯の症状

- 歯と歯の間にもものが詰まりやすい
- 歯が浮いたような気がする
- 歯並びが変わった気がする
- 歯が揺れている気がする

### 判定

チェックが1~3個の場合  
歯周病の可能性があるため、軽度のうちに治療を受けましょう。

チェックが4個以上の場合  
中等度以上に歯周病が進行している可能性があります。早期に歯周病の治療を受けましょう。

チェックがない場合  
チェックがない場合でも無症状で歯周病が進行することがあるため1年に1回は歯科検診を受けましょう。

特定非営利活動法人 日本臨床歯周病学会公式サイトより

チェックし、右の「基本治療」を継続しましょう。正しい歯磨き法を毎日実行することも重要です。右の図を参考に、「毛先を磨くポイントに確実に当てる」「軽い力で細かく動かす」「1カ所につき10〜20回ぐらい磨く」ことを心がけてください。





# 「とっておきレシピ」で 札幌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、札幌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札幌野菜を調理する様子をお伝えします。

今回は、軽部組合長と須合副組合長が札幌ブランド野菜「ポーラスター」(ほうれん草)を使った二品を調理。ほうれん草は、調理日当日(5月8日)初出荷となった桑島誠さん(豊平地区)から提供していただきました。

今回、  
調理を担当するのは...



須合 経一 副組合長 軽部 幹夫 組合長

軽部組合長は  
“豚肉とほうれん草の  
チャーハン”を担当!



ほうれん草を根本ギリギリまで  
使用してカット

ほうれん草は  
赤い根元に栄養が  
あって美味しい



豚肉を炒めたら、ご飯をほぐしな  
がら炒め、カットしたほうれん草  
を加えます



ごま油と  
ガーリックの  
風味が効いた  
チャーハンの  
完成!

※写真は2人分

須合副組合長は  
“ほうれん草とベーコンの  
キッシュトースト”  
を担当!



ほうれん草をレンジで加熱し  
水気をしっかりきります



パンの耳の部分をアルミホイルで  
包んで焦げないようにするのが  
ポイント



黒こしょうが  
絶妙な  
アクセント!

ほうれん草と卵・マヨネーズが  
相性ピッタリ♪

“旬の野菜”を使用して料理し、  
味わうことは、とても贅沢なこと  
です。不慣れな私も簡単に調理す  
ることができたので、  
皆さんもぜひ作って  
みてください。

本企画は2回目となりましたが、  
地元の野菜を使って調理してPR  
できることを嬉しく思います。  
チャーハンも味がしっかりしてい  
て、とても美味しかったです。



JAさっぽろでは、  
札幌市民の皆さんにもっと  
札幌野菜を食べてもらうため、  
様々な取り組みを展開していきます。



## ほうれん草

生産者の桑島さんに  
聞きました!

「ポーラ  
スター」って?

「ポーラスター」というのは、「北極星」を意味する清田区・南区で生産されているほうれん草のブランド名です。今から30年以上前、「この地区の代表的な作物を作りたい」という生産者の思いから誕生しました。私が作っている有明地区は、清らかな水源を持ち、夏場でも冷涼な気候。その中で栽培されるため、葉肉が厚くて甘みが強く、ほうれん草独特のえぐみが少ないのが特徴です。地元清田区では、学校給食にも使用されています。



豊平地区組合員  
桑島 誠さん



### 豚肉とほうれん草のチャーハン



栄養成分 (1人分) エネルギー 698kcal /  
食塩相当量 1.3g / 野菜摂取量 47g

材料 (2人分) 調理時間 10分

ご飯 2杯 (どんぶり・カレー) …400g  
ほうれん草…2株 54g  
長ねぎ…2/3本 (30cm) 40g  
豚肉 (こま切れ) … 120g  
サラダ油… 適量  
キューピー ごま油&  
ガーリックドレッシング…大さじ 4



レシピに  
使った商品

キューピー  
ごま油&  
ガーリック  
ドレッシング

#### 調理のポイント

味付けはドレッシングだけ。  
かんたんにチャーハンの味が決まります。

#### 作り方

- ① ほうれん草は長さ2cmに切り、長ねぎはみじん切りにする。
- ② フライパンに油をひいて熱し、豚肉を炒める。豚肉の色が変わったら、ご飯を加え、ほぐしながら炒める。
- ③ ②に①を入れ、混ぜ合わせながら炒め、ドレッシングを加えて炒め合わせる。

作り方は、こちらのQRコードから  
キューピー(株)のホームページ上にて  
動画で見ることができます。



### ほうれん草とベーコンのキッシュトースト



栄養成分 (1人分) エネルギー 337kcal /  
食塩相当量 1.6g / 野菜摂取量 100g

材料 (1人分) 調理時間 15分

食パン (山型) …1枚 (6枚切り)  
ほうれん草…小1/2束 100g  
ベーコン…1/2枚 8g  
パルメザンチーズ…小さじ1  
卵…1個 (M) 51g  
牛乳…大さじ1  
塩・こしょう…少々  
黒こしょう…少々  
キューピー ハーフ…大さじ1/2

#### 調理のポイント

- レンジとオーブントースターの加熱時間は、様子を見て調節してください。
- パンの耳部分が焦げやすいので、はじめに耳をアルミホイルで包んでから焼きます。
- 使用するオーブントースターの火力により、具材が焦げそうな場合はアルミホイルをのせて焼いてください。



レシピに  
使った商品

キューピー  
ハーフ

#### 作り方

- ① ほうれん草はざく切りにする。耐熱ボウルに入れ、塩・こしょうをし、ふんわりとラップをかけ、レンジ (600W) で約1分加熱し、水気をきる。ベーコンは1cm幅に切る。
- ② 食パンは耳の7mm内側に切り込みを入れ、切り込みの内側を押さえてつぶし、しっかりとくぼみを作る。
- ③ ボウルに卵を溶き、牛乳、塩・こしょうを加えてよく混ぜ合わせ、②に流し入れる。
- ④ ③をアルミホイルにおき、①をのせ、パルメザンチーズをかける。パンの耳部分をアルミホイルで包み、オーブントースターで約10分焼く。パンの耳部分のアルミホイルを開き、卵液に火が通り、パンの耳部分に軽く焼き色がつくまで焼く。
- ⑤ ④にキューピーハーフで線描きをし、黒こしょうをふる。



# アラカルト

組合員さんの  
活動を紹介します！



JAさっぽろ役員視察研修

## 琵琶湖という 豊富な水資源を 活かした農業

4月10日(月)～12日(水)、3年に  
一度行なわれる役員視察研修に25名の役  
員が参加。滋賀県を中心に実施しました。

視察先は、JAレーク滋賀の経営する  
直売所「ファーマーズマーケットおうみ  
んち」。琵琶湖の南、近江盆地に広がる  
場所であり、レストランから農業体験ま  
でができる食育エンターテインメント施  
設です。

令和3年4月に滋賀県内の8JAが合  
併し「JAレーク滋賀」として誕生。

管内の農家人口や耕作面積減少が進む  
中、農家所得向上に寄与することをめざ  
し、農家と消費者をつなぎ存在価値を高  
める直売所機能(7箇所)の運営や、「  
食」と「農」を基軸とした地産地消に対



JAレーク滋賀職員の方々の話を熱心に聞く役員の皆さん

する思い、来場者数の増加と販売高確保  
に向けた取り組みの実例、更には広域合  
併に至るまでの苦労話等に熱心に耳を傾  
けていました。当組合で計画している直  
売所運営の参考になるとして、質疑応答  
も活発にされるなど、大変有意義な研修  
となりました。

直売所と産地の視察後は、京都でお茶  
文化を学び、その後は大阪の台所と呼ば  
れる、「黒門市場」を見学しての帰札と  
なりました。

(和田特派員)

女性部新琴似支部

## 第20回通常総会を 参集開催

3月14日

(火)、女性部  
新琴似支部  
(菅原利恵支  
部長)では、  
令和4年度通  
常総会が札幌  
サンプラザに  
て参集型で執  
り行なわれ、  
部員9名が出  
席。総会では  
令和4年度事  
業報告と決  
算、令和5年



懇親会を楽しんだ、新琴似支部の皆さん

度の事業計画と予算案など5件の議案が全て原案通り可決さ  
れました。総会終了後には、同会場にて懇親会が行なわれ、  
おいしい料理を堪能しながら近況報告などの会話を楽しみ、  
会中盤のビンゴ大会では、景品が豪華だったこともあり大い  
に盛り上がりました。会は部員同士の交流を深めるとても良  
い機会となり、令和5年度事業へ向けて、更なる女性部の活  
性を決意し、無事終了いたしました。

(山崎特派員)



# JAさつぽろ青年部 第24回通常総会

JAさつぽろ青年部では4月20日(木)、本店3階大会議室にて第24回通常総会を開催。今年、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、縮小開催とし、出席者28名、9名の書面議決で執り行なわれました。常勤理事やこの度初めて女性部長(菅原利恵さん)を来賓に迎え、令和4年度事業報告と収支決算など3件の議案が全て可決されました。

令和4年度は、新型コロナウイルス感染症拡大防止対策を講じながら、各企業等と連携した農業PR活動や支援学校への食育授業など多くの取り組みを展開。

令和5年度の事業計画には、さらなる札幌近郊の農畜産物のPRや食育活動などにチャレンジしていくこと等が盛り込まれました。

本部三役については、本部部长の大畑一郎さん、副部長の厚母敏克さん、今村哲平さん、秋山祐亮さんの4名が再任。平賀農さんには引き続き参与を務めていただくこととなりました。

また、通常総会終了後には、副部長4期、本部部长3期を務め、現参与として青年部を牽引する平賀農さんへ「青年部功労者表彰」として、大畑部長より記念品が贈呈され会場は拍手に包まれました。



**SAPPORO PRIDE**  
JA Sapporo Youth  
青年部オリジナル  
ロゴマーク



青年部功労者表彰にて大畑部長(右)より記念品を贈呈される平賀参与(左)



第24回通常総会の様子



令和5年度本部三役・参与  
左から 平賀参与・厚母副部長・大畑本部長・秋山副部長・今村副部長



JAさつぽろ青年部長  
大畑 一郎

令和4年度の青年部は、本部活動において青年部伝統行事である「支部対抗親睦ボウリング大会」は中止となりましたが、3年目となるSoup Stock Tokyoとのブランディングによる札幌近郊の農畜産物を使用した「季節のボルシチ」の販売、札幌市・樺くりエイティブオフィスキューが製作する食育動画やJAグループ北海道のCMに撮影協力するなど、昨年に引き続き企業やメディアと連携しながら、札幌の農業のPRを展開してまいりました。

また、昨年に引き続き実施しました、札幌伏見支援学校もなみ学園分校での食育授業では、青年部員が野菜を栽培する様子をまとめたオリジナル動画をみていただいた他、2日間限定の「札幌野菜給食」を実施し、農業PRのみならずSDGsや地域貢献活動に向けた取り組みにも注力いたしました。

更には、サッポロさとらんどで開催しました「たまねぎフェア」では、初めての試みとなりましたが女性部の皆さまとも連携しながら会場を盛り上げることができ、女性部との連携が着実に進展していることを嬉しく思います。

今後も変化する社会への対応など青年部活動においても難しい舵取りが求められますが、青年部員のアイデアをもとに製作したオリジナルロゴ「Sapporo Pride」の想いを胸に、今まで以上に「地域貢献」「農業PR」「女年部との連携」など未来につながる取り組みにチャレンジしていきます。

# 令和5年4月1日から 遺産分割に関する制度が 見直されました！

所有者不明土地問題は、所有者不明土地の発生予防と土地利用の円滑化の両面から総合的に民事基本法制を見直した制度として関連法案が整備されてきましたが、「虹の大樹」では令和3年7月から3回にわたって制度の概要などをお知らせしてまいりました。これまでにお知らせした「相続登記申請の義務化」と「相続土地国庫帰属制度」は、所有者不明土地の発生を予防する方策でしたが、今回は土地利用の円滑化を図る方策としての民法の主要な改正項目のうち、相続制度（遺産分割）に関する見直しについて解説いたします。

## 長期間経過後の遺産分割の見直し

これまで遺産分割には期限がなかったため、協議を行わずに長期間放置しても法律上のペナルティはありませんでしたが、被相続人が死亡してから10年が経過すると、**原則**として、特別受益や寄与分の主張ができなくなり、法定相続分（又は指定相続分）に応じた遺産分割しかならないこととなります。ただし、**例外的に**、次の

場合は具体的相続分による遺産分割が可能です。

- ① 10年を経過する前に、相続人が家庭裁判所に遺産分割請求をしたとき。
- ② 10年の期間満了前6か月以内に、遺産分割請求をすることができないうちを得ない事由が相続人であった場合に、当該事由が消滅したときから6か月を経過する前に、当該相続人が家庭裁判所に遺産分割を請求したとき。

※やむを得ない事由（被相続人が遭難して死亡していたが、その事実が確認できなかった場合など）。

③ 相続人全員で、具体的相続分による遺産分割に合意したとき。

### 以下の注意も必要となります

- ① 改正民法施行時（令和5年4月1日）に、すでに10年が経過している場合

改正民法施行時にすでに相続開始の時から10年を経過していたとしても、直ちに権利を失うわけではありません。この場合には、改正民法施行時から5年以内であれば特別受益および寄与分に関する権利を主張することができます。

- ② 改正民法施行前に相続が開始し、施行後5年以内に10年が経過する場合

改正民法施行日前に相続が発生（被相続人が死亡）しており、改正民法施行後5年以内に相続開始の時から10年が経過するという場合、前述したケースと同様に改正民法施行時から5年以内であれば特別受益および寄与分に関する権利を主張することができます。

相談部では今後も組合員の皆様のお役に立つ情報の発信を続けていきます。



今回の記事は、法務省のホームページから制度の概要が記載されたパンフレット等を抜粋し紹介しています。制度の概要など詳細については、法務省ホームページ等により改めてご確認くださいませようお願いいたします。





## 第25回 通常総代会 開催のお知らせ

第25回通常総代会を下記日程にて開催いたします。総代組合員の皆さまは、事前にお渡しいたします資料をご持参の上、ご出席くださいますようお願いいたします。

日時：令和5年6月30日（金）

午後2時

（受付：午後1時30分）

会場：共済ホール

（中央区北4条西1丁目共済ビル6階）

## 令和4年度 北海道信用事業優績 JA表彰を受賞！

当JAは「令和4年度北海道信用事業優績JA」を受賞し、4月20日（木）、当JA本店にてJA北海道信連の瀬戸良憲専務より、軽部組合長に対し、表彰状が授与されました。

この度の受賞は、JAバンク北海道の「北海道信用事業優績JA」

表彰選定基準」における重点推進項目において、総合的に優秀な成績を収めたことによるもので、JAにおける信用事業の重要性の深い認識と、積極的な金融推進が評価されました。

これもひとえに日頃よりの組合員の皆さまの格別のお引き立ての賜物と、役職員一同心より感謝を申し上げます。引き続きさまざまなお提案やサービスを通じ、皆さまの暮らしのお手伝いができるよう努めてまいりますので、変わらぬ

ご愛顧をよろしくお願い申し上げます。



軽部組合長（左）と瀬戸専務（右）

## 4月22日[土]から 八紘学園農産物直売所の 夏季営業がスタートしました。

札幌市内および近郊の生産者ならびに学生が育てた新鮮な野菜や加工品を多く取り扱う豊平区の八紘学園農産物直売所が夏季営業を開始しました。

今年には野菜販売の棟が、隣接する建物に移転。昨年まで地域野菜を販売していた棟は改装され牛乳販売を開始し、レトロな教室風のイートインスペースも新設されてい



新・野菜販売棟に開店を待ちわび並ぶお客さん

ます。

初日のJAさっぽろブースには、ほうれん草や、じゃがいも、長いも、生しいたけなどの農産物が並び、来店客が次々と手に取っていました。

夏に向けて品数は徐々に増えていく予定です。お近くにお出かけの際は、是非お立ち寄りください。



新鮮な地元野菜が並び、お客さんで賑わう店内



レトロな教室風のイートインスペース

### 八紘学園農産物直売所

札幌市豊平区月寒東2条13丁目1-12 (011) 852-8081

【夏期営業】4月22日（土）～11月上旬 10：00～16：00  
定休日：木曜日

# 理事会だより

## 第1回定例理事会

令和5年4月28日（金）午後1時00分より本店役員会議室において第1回定例理事会が開催された。

### ●協議事項

1、令和4年度事業収支結果及び剰余金処分案並びに農林年金対策積立金の取り崩しについて

主要事業の年度末実績、貸借対照表、損益計算書、剰余金処分案、農林年金対策積立金の取り崩し、繰延税金資産の回収可能性について詳細に説明され、可決決定。  
2、第5次中期3カ年経営計画の令和4年度年度末総括について

主要となる実施項目を中心に総括内容が説明され、可決決定。

3、『食の安全安心積立金』（定款第68条に定める目的積立金）の設置について

合併に伴うJAいしかりからの積立金の引継ぎのために設置する旨、また積立目的、積立目標額、

取崩基準の内容が説明され、可決決定。

4、『償却および引当金の計上基準』の一部改正について

「職制規程」との整合性を図る事、また査定部署等について整理するための所要の改正である旨が説明され、可決決定。

5、令和5年度理事に対する貸付金に係る包括事前承認について

包括事前承認は、理事が組合とする一般的な取引にかかる条件について予め理事会で協議・決定する事により個別取引について理事会協議を省略する事が目的である旨が説明され、可決決定。

6、令和5年度貸出金利率の最高限度額並びに信用供与等の限度額の設定について

令和5年度の貸出金利率の最高限度、信用供与等の限度額について説明され、可決決定。

7、令和5年度組合と理事が結ぶ契約（資産管理事業）に係る包括事前承認について

資産管理事業に伴い包括事前承認とする理事と行なう各種契約について前年度と同様である旨が説明され、可決決定。

8、令和5年度販売手数料率の設定について

手数料率は前年度と同様である旨が説明され、可決決定。

9、令和5年度購買品値入率の設定について

品目別の値入率は前年度と同様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4年度第4四半期）

2、令和4年度内部監査業務活動報告

3、令和4年度コンプライアンス・プログラムの取組状況について

4、令和4年度下期の相談・苦情等の発生状況について

5、令和4年度下期コンプライアンス事故報告について

6、反社会的勢力排除対応管理先状況報告について

7、疑わしい取引の届出状況報告について

8、収益認識会計基準の適用について

9、日本銀行の「地域金融強化のための特別当座預金制度」の申請状況および適用要件の移行について

## JAさっぽろDATA

| DATA    | 令和5年4月末業務実績  |         | 令和5年3月末業務実績  |         |
|---------|--------------|---------|--------------|---------|
|         | 正組員          | 准組員     | 正組員          | 准組員     |
| 合計      | 3,457名       | 31,824名 | 3,457名       | 31,790名 |
| 出資金残高   | 65億4千2百万円    |         | 65億3千8百万円    |         |
| 販売取扱高   | 1億8百万円       |         | 17億6千8百万円    |         |
| 購買供給高   | 8千2百万円       |         | 10億2千8百万円    |         |
| 貯金残高    | 3,457億8千6百万円 |         | 3,433億8千8百万円 |         |
| 融資残高    | 908億7千4百万円   |         | 905億7千6百万円   |         |
| 共済保有高   | 5,941億1千4百万円 |         | 5,948億8千4百万円 |         |
| 施設建設取扱高 | 0円           |         | 5億7百万円       |         |
| 管理受託戸数  | 4,613戸       |         | 4,613戸       |         |

10、軽装化の通年実施について

11、令和5年度1統括支店1協同活動計画概要について

12、利益相反取引（包括事前承認）の経過報告

13、子会社等に対する信用供与等の実績報告

14、令和4年度余剰金等運用実績報告

15、「JAバンク基本方針」の変更について



16、労働保険事務組合保険料徴収・納付状況報告

17、地区別懇談会開催日程について

18、3月末組合員加入・脱退状況報告

19、4月の動静と5月の予定について

(閉会・午後2時46分)