

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」

2024年
3月号
NO.305

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
女性部員と常勤役員との
懇談会を開催しました。

生命力溢れるしいたけ
Photo by SOGA Takahiro

良質なきのこ栽培への こだわりと想いを届けたい

豊平地区組合員 嶋川正洋さん



札幌という消費者との距離が近い農業だからこそ、生産者の想いを直に届けることができる。豊かな自然環境に包まれながら『清茸』ブランドを確立し、作り手ならではのメッセージを届ける生産者を追いかけた。

有明の名水が育む

「きのこ」

白旗山の麓に位置する清田区有明。自然が生み出す美味しい水と言えば「有明の名水」を思い浮かべる方も多いのではないだろうか。この地区一帯は「支笏火山噴出物層」という火山灰地で、長い年月を経て磨かれた水が湧く名水地としても有名である。この大地の恵みとも言える名水を使用してきのこを栽培しているのが、嶋川正洋さんが経営する「清田しいたけファーム」だ。

栽培方法を模索し 安定した生産を実現

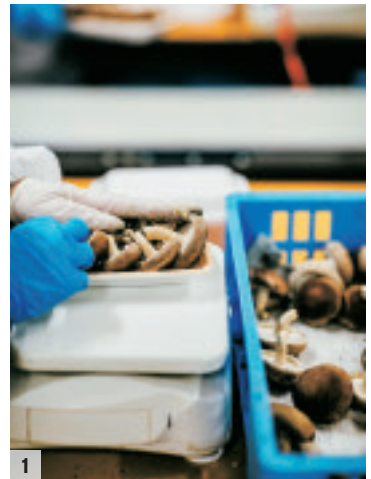
清田しいたけファームでは、『清茸』のブランド名で、生しいたけや生きくらげを生産し、施設内の直売所やオンラインショップを中心に、「きよたまルシェ&きよフェス」での軽トラ市、とれたてっこ生産者直売所などで販売している。

有明の名水をふんだんに与えられて育つしいたけは、肉厚で菌ごたえが良く、濃厚な味は一度食べたらやみつきになると評判だ。「地下100mまで掘った井戸から水を汲み上げて使っています。この水はカルシウムの含有量が多めで、それが一番の美味しさの素です。またカルシウムがきのこの表面を覆う役割を果たしているのか、他の生しいたけと比べて日持ちが良いのが特徴ですね」

嶋川さんときのこ生産の出会いには、嶋川さんの父親が経営する電気関係の会社で行なわれていた、しいたけの原木栽培を事業化してはどうかと提案を受けたことである。

きのこの栽培方法には、大きく分けて原木栽培と菌床栽培がある。嶋川さんは安定した品質と生産量が期待できる菌床栽培に興味を持ち、白老で菌床栽培を行なう経営者を何度も訪れて

6~7ページに、清茸ブランドのしいたけ・生きくらげを使用し作った「しいたけのたらこスパゲッティ」と「生きくらげとふわふわたまごのマヨネーズ」が掲載されています！合わせてご覧ください。



1. 重さが均等になるように手作業での調整。2. 有明の名水で育った生きくらげ。3. 傷がつかないように丁寧に収穫。4. 従業員の連携による詰め作業。5. 清田しいたけファームの心臓部である培養室。6. 5棟となった栽培用ハウス。7. 肉厚で弾力のあるしいたけ。

学んだ。そして、2012年にハウス2棟で生産を開始した。

一般的な菌床栽培は菌床の状態に合わせて、温度・湿度・明るさなどを考慮し、育てる必要があるが、嶋川さんは全ての菌床を1棟の専用培養室に置き、ハウス全体を徹底して管理している。最適な環境下で90日間眠らせた後、菌床を発生棟に移し、芽作り・芽出しを行なう。

この独自の栽培方法により、品質の良い肉厚なしいたけを安定して収穫する事に成功し、質にも量にも拘った『清茸』ブランドを確立した。そして今では、栽培用ハウス5棟・菌床製造棟1棟で年間100トン超のきのこを栽培する。しいたけときくらげを9...1の割合で生産し、36名の従業員を抱えるまでに成長した。

しかし、規模拡大や大量生産を目指しているわけではないと嶋川さんは話す。

『清茸』を美味しいと言ってくれる皆さんの期待に応えられるよう、質と量の均衡を上手く図りながら、知名度を更に向上させるのが今の目標です。大量生産だけに拘ると、お客さんと

の距離が遠くなる気がして…。一にも二にも『清茸』ブランドに相応しい良質ななきのこを栽培することを心がけています」

消費者とのつながりが高品質を後押し

嶋川さんは地域のイベントにも積極的に参加する。その理由はお客さんと対面で話すことが楽しいから、と教えてくれた。

「直接お客さんと接して、しいたけの美味しい食べ方について話したり、味について忌憚のない意見を聞かせてもらったり…。消費者と生産者の距離が近いから、新鮮なきのこを皆さんに届けることができる。そして皆さんの想いをチカラに、良質ななきのこを生産し続ける。それが何よりも私が大事にしていることです」

生産者として食べ方だけでなく、生産までのストーリーを伝えたい。そんな揺るぎない想いを強く感じた。

『清茸』を通じて生産者と消費者、その土地で採れた自然の恵みが繋がり『清茸』ファンの輪がより一層広がっていく…そんな未来が想像できた。

女性の視点を事業につなぐ 女性部員と常勤役員との懇談会を開催しました。

2月2日（金）、JAさっぽろ女性部（菅原利恵部長）では本部役員19名と同JA常勤役員7名、女性（広域）理事2名が参加し懇談会を開催しました。

この懇談会では、女性部とJA役員が互いの取り組みなどについて直接意見を交換。

「次世代を担う女性農業者が集う機会の検討」などといった、農業の活性化につながる企画や活動について話し合われました。

懇談会後には、昨年引き続き「JAさっぽろ」としてさらに農業を応援できることは何か」をテーマに参加者が4つのグループに分かれてのグループディスカッションを実施。「札幌・石狩の農産物を使用した料理コンクールの開催」など女性部ならではの54ものアイデアが生まれました。

昨年度出されたアイデアの中から、「農産物を広報誌の読者プレゼントの賞品にする」、「女性部と青年部との連携」といったものがカタチとなって実践されており、今回出されたアイデアの中からも女性部活動やJA

事業への反映を目指します。

同女性部菅原部長は、「JAからも色々なアドバイスをいただき、女性部の活動を支えていただけると幸いです」と話し、同JAの軽部幹夫組合長は「食の大切さを伝える事、地域を元気にする事には女性のチカラや視点で捉えることが重要であり、女性部のチカラをお借りしたい」と応えました。

本誌では、グループディスカッションから生まれた「54のアイデア」全てを掲載し、御紹介します。



グループディスカッションを通じて生まれた54のアイデア

伝える

- 女性部の活動や役員の活動が広く知れ渡っていないので、周知する
- 「JAさっぽろバス」で農場めぐりを行なう
- 女性の集い時にフードドライブを呼びかける
- 安く売るばかりではなく、野菜の付加価値を伝える
- 野菜の保存方法を伝える
- 農業・JAのイメージを変える
- 虹の大樹クイズの景品を2つから5つに増やす
- ホームページでも景品が当たる仕組みを作る
- お菓子屋さんとのコラボレーションを行なう
- 厚別支店の調理室を使い女性部がレシピに沿って料理を作り皆さんに食べていただく
- 私たち女性部員がたくさんの野菜を食べて「おいしさを実感し伝える」
- 札幌、石狩の農産物を使った「料理コンクール」を毎年開催する
- 幼稚園、小学校、町内会、老人クラブ等で出前講座を行なう



PR



- 新しい野菜の食べ方をレシピ化して広報誌に掲載する
- 札幌野菜が買える場所や直売所で買える旬の野菜情報などを広報誌を通じて伝える
- 貯金キャンペーンなどの折り込みチラシの一部に札幌伝統野菜を使った料理を掲載する
- 直売所などの店舗で野菜を使った料理方法のチラシを配布する
- 札幌野菜をテレビ局や新聞などのマスコミの力を借りて伝える

- 札幌野菜の認知度向上のため北海道知事や札幌市長を含め行政へ働きかける
- 札幌野菜の認知度向上のため各イベントを通じて伝える



- 札幌野菜の特徴などを伝え他地域との差別化を図る
- 生産者が農業に取り組んでいる姿を多くの消費者に伝える
- J A 野菜を大型店や出張販売など販売箇所を増やし“旬”な野菜を売る
- 販売意欲を増幅するために生産者が努力している姿を消費者が目に見える環境をつくる
- “とれたてっこ”や“とれのさと”などの店舗を周知
- 直売所の利用促進への取り組み

販売

- 町内会で漬物などを販売
- 青年部員の生産野菜に「SAPPORO PRIDE」マーク・シールをつける。或いは女性部推薦シールをはる
- 大型店にも J A の認知度向上に協力してもらう
- 食べ方を書いて販売し購入する機会の増加を狙う
- 味がいいので乾燥野菜を作る
- 南支部の梅漬けを販売

- 豚汁販売時、他の野菜を販売して札幌野菜の認知度向上
- いしかりと一緒にネット販売等活用し野菜を全国規模で販売する
- 直売所の増設や無人販売所を各支店に設置、札幌の中心部にお店を開くなど販売できる場所の拡大
- プリンスホテルのマルシェ等を継続
- 給食（学校）、施設（老健施設など）へ札幌野菜の売り込みを行なう

- 小農家の野菜販売を行なう
- 野菜販売の際には生産者の笑顔の写真を使用し、生産者の名前と顔を覚えていただく
- 職員向け（お米など）の取りまとめを行なうときに女性部や青年部にも声をかけて取りまとめる



その他

- 生産者も減農薬・地力向上を目指し安全・安心に心を込めて野菜を育てる
- 市場で廃棄する野菜の活用方法を考える
- 女性部が集まり皆で切り干し大根等加工品を作る
- 加工品の作成に職員も携わる
- 女性部研修に理事も参加できる仕組みをつくる
- 女性部用キッチンの増設



- 形の悪い野菜の活用方法を考える
- LINE で口コミ情報を発信・直売所情報の提供など SNS を活用
- 准組合員の若い女性とお付き合いを重ねて親交を深める



食育／食べる

- 1週間に1回程度、小・中学校の給食を全部札幌野菜にする。
- 准組合員向けに料理講習を開催
- 試食する機会を設け、レシピも伝える
- 札幌市内の学校に協力してもらい札幌野菜を使用してもらう
- 高齢者に対して食べやすい食事を作る



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

今回は、JAさっぽろ青年部の大畑部長と厚母副部長が巻頭ページでもご紹介しました清田区産のしいたけ・生きくらげを使った2品を調理。



今回、調理を担当したのは...

厚母副部長

大畑部長

大畑部長は
「しいたけの
たしこスパゲッティ」を担当



しいたけを細切りにカット



スパゲッティを放射状に
広げるのもバッチリ



ゆであがったパスタの
水気をきってパスタ
ソースに絡めます

厚母副部長は
「生きくらげとわかよね
たまごのフコクラ」を担当



きくらげを食べやすい大
きさにカット

※清茸のきくらげは
石づきがカットされ
ています



溶いた卵にマヨネーズを
加えます



半熟状の卵ときくらげなど
を入れてさっと炒めます

生きくらげの味にクセがなく、肉厚でコリコリとした歯ごたえに驚きました。卵やニラなど相性が良く、マヨネーズを使うことで油も使わず、風味がでることでさらに美味しく感じました。自宅でも清茸の生きくらげを使って和洋中様々な料理を試してみたいと思います。

青年部長として、JAさっぽろの生産者が生産する農畜産物を広める活動をすることができ大変嬉しい気持ちです。しいたけは、肉厚で特有の風味と旨味がたらこスパゲッティと海苔にマッチしてとっても美味しかったです。札幌近郊でこんなに美味しいしいたけがあることに感動しました。

＼ 完成 /



JAさっぽろでは、札幌・石狩市民の皆さんにもっと札幌・石狩産の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。

しいたけ きくらげ

生産者の嶋川さんに
聞きました！

味わってみて！
清田育ちの「清茸」

清田有明の大自然に囲まれ、ミネラルたっぷりの水でじっくりと熟成されて育ったしいたけ・生きくらげを「清茸」としてブランド化しています。きのこの培地である菌床製造から収穫・パック作業を一貫して行ない、従来の栽培方法と異なり、抑制成熟連続発生システムを採用し、年間を通し品質の良い肉厚なしいたけ・きくらげを目指しています。

しいたけはキユツと詰まった肉質で、絹のようになめらか。旨味・香り豊かなのが特徴なので、低温でじっくり火をいれるホイル焼きが絶品です。生きくらげは、肉厚で歯ごたえが良いので、ポン酢やラー油等で刺身として食べるのがおすすめです。

嶋川さんが営む「清田しいたけファーム」を2〜3ページで詳しく紹介していますので合わせてご覧ください。



豊平地区組合員
嶋川正洋さん



しいたけのたらこスパゲッティ

しいたけとたらこのうま味がアクセントのスパゲッティです。

材料 (1人分)

スパゲッティ … 100g
しいたけ(生) … 3個(枚) 33g
塩 … 適量
キューピー あえるパスタソース たらこ … 1袋(23g)



レシピに
使った商品
キューピー
あえるパスタソース
たらこ

調理時間 15分 エネルギー 459kcal / 食塩相当量 2.1g / 野菜摂取量 0g ※エネルギー・食塩相当量・野菜摂取量は1人分の値

作り方

- しいたけは軸を取り、薄切りにする。
- スパゲッティは塩を加えた熱湯で袋の表示通りゆでる。
ゆであがる30秒前に①を加え、一緒にゆでる。
- 器に②を入れ、パスタソースでよく和え、別添のきざみ海苔をかける。

調理のポイント

スパゲッティをゆでる時の塩の量は、1Lにつき約3gが目安です。

生きくらげとふわふわたまごのマヨソテー

卵にマヨネーズを加えて炒めるとふわふわに仕上がります。



材料 (2人分)

生きくらげ … 1パック 60g
長ねぎ … 1本(30cm) 60g
にら … 1/2束 48g
卵 … 3個(M) 150g
塩 … 少々

A

酒 … 大さじ1
しょうゆ … 小さじ1
豆板醤 … 小さじ1/4
砂糖(上白糖) … 小さじ1/4
キューピー マヨネーズ … 大さじ2

調理時間 10分 エネルギー 250kcal / 食塩相当量 1.2g / 野菜摂取量 84g ※エネルギー・食塩相当量・野菜摂取量は1人分の値

作り方

- 生きくらげは石づきを取り、4等分に切る。
- 長ねぎは斜め薄切りにする。にらは長さ5cmに切る。
- ボウルに卵を溶き、マヨネーズ大さじ1と塩を加えて混ぜる。
- フライパンに油をひかずに熱し、③を入れて半熟状にし、いったん取り出す。
- ④のフライパンに残りのマヨネーズを入れて火にかけ、
②の長ねぎ、にらの順に加えてさっと炒める。
- ⑤に混ぜ合わせたAを入れて炒め、④を戻し、①を加えて炒め合わせる。



レシピに
使った商品
キューピー
マヨネーズ

毎日5分

湯ったり手軽にエクササイズ！

LET'S お風呂体操

お湯の中でリラックスしながら気軽に行なえる「お風呂体操」に挑戦してみませんか。
浮力や水圧、水の抵抗など、お湯の中ならではのメリットを最大限に活用して、
入浴のついでに腕を揺らしたり、脚を揺らしたりするだけでも効果大。
ゆったりお風呂につかって体をほぐしましょう。

監修：国士舘大学教授 須藤明治（すどう あきはる）
参考文献：『お風呂で5分！「アクア・ストレッチ」健康法』（講談社）
イラスト：出口由加子

誰もが悩む現代病、肩凝りを解消

肩

肩筋肉の過度な緊張と血行障害を改善し、
肩凝り知らずの体を手に入れる体操です。

STEP 1 肩のリラクゼーション



1

両手を胸の前で合わせます。息を吐きながら指先を前方にゆっくり倒します。



2

息を吸いながら指先を自分の体に向けて倒します。(1)～(2)を10秒かけて行ない、3セット繰り返します。

STEP 2 腕の内側の神経への刺激を促す



1

両手を合わせ、親指を上にして前方に伸ばします。



2

手のひらを上にして小指を付けた状態で、息を吐きながら腕を伸ばせるだけ伸ばします。



3

手のひらを上にして小指を付けた状態で、息を吸いながら両手を手前に引き寄せます。



4

両手を合わせ、息を吐きながら親指を上にして前方に伸ばします。(1)～(4)を10秒かけて行ない、3セット繰り返します。

腰痛の原因は背中にあり

腰

背中・肩甲骨周辺、次にお尻・もも裏の筋肉をほぐし、骨盤と大腿(だいたい)骨周辺を結ぶ筋肉を鍛えましょう。

筋肉をほぐして背中と肩をストレッチ



1

大胸筋群を伸ばします。両手を頭の後ろで組み、息を吸いながらできるかぎり両腕を広げます。



2

肩甲骨周辺の筋肉を伸ばします。両手は頭の後ろで組んだまま息を吐きながら顔を下げ、肘を前方に倒します。(1)~(2)を5秒ずつ2回繰り返します。



3

お尻・もも裏の筋肉をほぐします。息を吐きながら、左右の膝をそれぞれ10秒ずつ胸元に引き寄せます。



4

両手を頭の上で組み、手のひらを上にして両腕を伸ばした状態で、8秒間体を左右にひねります。

むくみは女性が多く抱える悩みです

脚

下半身にたまった水分や老廃物、冷えからくる血行不良を解消しましょう。

筋肉をほぐし、静脈の流れを整え脚をすっきりさせる



1

首周りの筋肉をほぐします。湯船の中で脚を組み、首を左右・前後に10秒ずつゆっくり倒し、その後、左右に回します。



2

お尻・もも裏の筋肉をほぐします。息を吐きながら、左右の膝をそれぞれ10秒ずつ胸元に引き寄せます。



3

息を吐きながら、左右の膝をそれぞれ10秒ずつ横方向に引き寄せます。



4

下半身の静脈の流れを整えます。足首の内側、膝の下、太ももを順に両手で押さえます。

基本編 入浴の作法

入浴の前には しっかり水分補給を!

入浴中は発汗などで次々と水分が体内から失われ、血液を濃縮させてしまいます。中高年で血管が細くなっていたり、気付かず動脈硬化が進行している人などは、最悪の場合血栓ができてしまう可能性があります。入浴前後にそれぞれコップ1杯程度を目安に水分を補給しましょう。

飲酒後の入浴は避けよう

飲酒後に入浴すると、体がアルコールを薄めようとして細胞から水分を出しているところに、入浴による発汗でさらに水分を失ってしまいます。血液を濃縮させてしまうことになり、場合によっては倒れてしまうこともあり危険です。細胞も確実に老化してしまうため、飲酒後の入浴は避けましょう。

お風呂にはゆっくり入って ゆっくり出よう

湯船から一気に上がろうとするのはとても危険です。急に体の周りの水圧がなくなると、温まって広がっていた血管の血液が重力によって一気に下がってしまい、貧血を起こして倒れてしまうことがあります。お風呂にはゆっくり入って、ゆっくり出るようにしましょう。

＼ 食べてみて！ ／

JAさっぽろのおすすめ加工商品

ご自宅用はもちろん、贈り物にも喜ばれる加工商品を紹介します。

お米でつくった ホットケーキミックス

グルテン
フリーな

1袋(200g) 470円

札幌産・石狩産のお米「ななつぼし」を100%使用した米粉で作ったホットケーキミックス。

焼くと程よい甘さとモチモチの食感を楽しめて、冷めても硬くならないのがセールスポイント。

グルテンフリーのため小麦アレルギーの方にも好評で、子どもから大人まで幅広い年齢層に人気です。



ホットケーキミックスをきっかけに、札幌や石狩でお米や野菜が生産されていることを知ってもらいたいです。より多くの方に食べてもらえるように、購入できる場所を増やして行きたいです。

JAさっぽろ 地物市場とれのさと
黒田高章店長



米粉を使用しているため低カロリーで健康にも良く、卵1個と牛乳150mlをこの商品1袋に混ぜて焼くだけで、約4枚のホットケーキが作れます。

お買い求めは



「JAさっぽろ
地物市場とれのさと」で！
住所：石狩市樽川120番地3
TEL：(0133) 73-4500



「札幌伝統野菜」のひとつでもある「札幌黄」の風味を気軽にお愉しみてください。

札幌黄たまねぎスープで作る、丸岡晃専務考案オリジナル料理レシピもご覧ください。

札幌黄チャーハン



エリンギたっぷり
ペペロンチーノ風札幌黄パスタ



甘みのある「札幌黄」を使った 札幌黄たまねぎスープ

1箱(4袋入り) 360円 *JAさっぽろ各支店窓口での販売価格

豊かな甘みの札幌黄たまねぎをふんだんに使用した味わい深いスープ。

札幌の生産者が大切に育てた「幻のたまねぎ」と呼ばれるほど希少価値の高い「札幌黄」を使用して、味わい豊かなコンソメ仕立てのスープにしました。

たまねぎの甘味が感じられ、スープでそのまま飲むのはもちろん、チャーハンなど炒め物の調味料として使っても美味しく仕上がります！

お買い求めは

「JAさっぽろ各支店窓口」や
「ホクレンくるるの杜 農畜産物直売所」などで！



JAさっぽろ 経済部 購買課
角田将梧職員



アラカルト

組合員さんの活動を紹介します！



いしかり女性部

かわいいシマエナガのクラフト作り研修会

2月6日(火)、いしかり女性部(新居久美子部長)では、部員18名が参加し、石狩八幡支店にてシマエナガクラフト研修会を開催しました。

この研修では同部員である高岡地区の小池千里さんが講師となり、シマエナガクラフトを作成。当日は、新居部長より「久しぶりにたくさんの方に集まる部員が集まることのできたので、皆さんで交流を図りながら頑張つて作りましょう」との挨拶で研修会がスタートしました。



集合写真を撮影。シマエナガの鳴き声が聞こえてきそう

参加した部員の中にはク

ラフト作りが初体験の方が多く、うまくできるか心配していましたが、部員同士で作り方を教え

えあうなど協力しながら全部員がシマエナガクラフトを完成させました。

「完成したシマエナガクラフトの中にお菓子をを入れて、孫にプレゼントするのが楽しみ」など和気あいあいと親睦を深めながら楽しい時間を過ごすことができました。

いしかり女性部では、今後も部員同士での活動を盛んに行ない、活気にあふれる女性部を目指していきます。

(川浪特派員)



協力しながらシマエナガのクラフトを作成

可愛く仕上がったシマエナガ団子



石狩市の地域農業を考える 石狩市地域計画策定協議が 実施されました。

2月7日(水)、JAさっぽろ石狩八幡支店大会議室において、石狩市地域計画策定検討委員会(以下、検討委員会)による地域農業者との石狩市地域計画策定(以下、地域計画)に伴う協議が行なわれました。

検討委員会は、JAさっぽろを含む石狩市、農業委員会、石狩市農業総合支援センター、土地改良区、農業改良普及センター、北海道農業公社で構成。

国(農林水産省)により「人・農地プラン(地域農業の将来の在り方)」が「地域計画(地域農業の将来の在り方+目標地図)」として法定化されたことに伴い、地域の目指すべき将来の農地利用の姿を明確化する地域計画を策定するための活動を行なっていくものとして、今般、石狩市の地域農業者との協議の場が設けられました。

地域農業者からは、持続的な農地の利用を図るため、担い手の確保・育成により地域の活性化を進める仕組みづくりの構築や有害鳥獣被害、農業施設等の老朽化などへの課題が出されました。また、地域農業の将来の在り方に対しては、集落営農や法人化の検討、農地の集積・集約化を進めブロックローテーションによる輪作体系の確立への取り組みや農作業の効率化に向けたスマート農業の導入を進める等の農用地の効率的・総合的な利用に対する活発な意見が交わされました。

(和島特派員)



午前、午後合わせて32名の地域農業者を交えて協議



平岸統括支店協同活動

リンゴ並木で収穫した リンゴのお菓子づくりを 4年ぶりに開催しました。

11月28日（火）、平岸統括支店では、美園小学校に女性部平岸支部（古屋妙子支部長）の部員5名と職員3名が出向き、4年生児童とリンゴを使ったコンポートづくりを行いました。

今回使用したリンゴは、豊平区のシンボルとして親しまれている環状通のリンゴ並木で収穫したもので、児童の班には女性部員や職員が付き添い、レシピに沿って一斉に作業をスタート。

児童は、女性部員にレクチャーしてもらいながら包丁やピーラーを使ってリンゴの皮をむいたり、カットしたりと作業を分担・協力しながら調理を進め、時間内に全ての作業が終了。

翌々日には、「リンゴパーティー」が開催され、豊平区役所の職員と青年部支部長・職員3名が参加し、児童たちとコンポートを堪能しました。児童からは、「おいしい！もつと食べたい」と歓声があり、大成功の出来栄となりました。



古屋支部長が児童にリンゴの切り方を伝授

古屋支部長は、「4年ぶりに児童の皆さんとリンゴのお菓子作りを開催できたことを嬉しく思います。今後もリンゴをはじめとした地元の農畜産物を通じて地産地消を進める活動ができれば幸いです」と話していました。

（小野寺特派員）



札幌市農協役員OB会・札幌市農協職員OB会

4年分の積もる話で盛り上がる 合同新年会を開催しました。

2月9日（金）、札幌市農協役員OB会（松下信一会長）と札幌市農協職員OB会（清水和夫会長）では、ホテルモントレエーデルホフ札幌にて合同新年会を開催しました。

今年度は、両会における総会・懇親会も再開され、恒例であった合同新年会も4年ぶりの開催となり、会員と現役の役員員合わせて59名が参加。

両会長からは、「札幌と石狩の農業とJAの発展のために役員OBも協力していきたい」と新生JAさつぽろに対する激励の言葉もいただきました。

各テーブルではこれまでのJAを支えてきた役員OBが互いの近況を報告し合いながら

思い出話に花を咲かせ、また、ビンゴゲームで1等賞が当たった会員は、「初めて当たった！気を付けて帰ろう！」と会場を沸かすなど終始和やかな雰囲気。

話し尽くせなかったお話しはまた次回に。再会を約束して合同新年会は閉会となりました。



役員OB会の皆さん



職員OB会の皆さん

子育てお役立ち情報を提供 JA共済ブースで プレママ・パパを応援！



2月17日（土）、JAさっぽろでは、札幌市男女共同参画センター（札幌エルプラザ内）で開催された「ワーキング・プレママパパの体験教室」にJA共済連北海道札幌支所と連携しJA共済ブースを出展しました。

この体験教室は、「はじめての赤ちゃんを迎える共働きのご夫婦に子育てについて勉強する機会を提供すること」などを目的として、（公財）母子衛生研究会の主催のもと開催され、当日は助産師による「おむつ替え・だっこ・沐浴」の指導、管理栄養士による「調乳」指導、ベビウエアリングコンシェルジュによる「抱っこ紐選び」など「すぐに役立つ育児体験」を通じて子育てを支援するプログラムが用意されました。

JA共済ブースでは、子育てで発生する教育費、児童手当、こども医療費助成制度などの「子育てに関わるお金のお話し」を担当し、ブースを訪れた32組のプレママ・パパ達からは、「子育てにこんなにお金がかかるとは知らなかった。早めの準備が大切ですね」といった声も聞かれました。



JA共済ブースでは、学資保障などの個別相談にも対応しました

JAさっぽろ北大公開講座 北大キャンパスで 日本の食を考える

11月25日（土）、北海道大学農学部講義室を会場にJAさっぽろ北大公開講座（共催：北海道大学大学院農学研究院 地域連携経済学研究室）を開催しました。北大公開講座は、組合員みなさんに農業や食料、農協を取り巻く環境などについて学んでもらう機会を提供することを目的に平成30年度、令和元年度と開講していたところですが、コロナ禍の影響により今回は4年ぶりの開講となります。

組合員・職員合わせて29名が受講した第1回講座は、「農場から食卓へ 国際化する日本の食を考える」をテーマに北海道大学大学院農学研究院の小林国之准教授より「日本の食料安全保障」、「北海道農業の今と課題」などについて、身近な日本型食生活のお話しを交えながら解説していただきました。

受講者からは「食料に関する世界情勢とその中の日本が垣間見えた」、「フードロスの減少と地産地消の2つを自分でも心掛けていきたい」といった感想が寄せられました。

3月2日（土）に開講された第2回講座の様子は、改めて広報誌などでご報告いたします。



第1回講座の様子。「久しぶりに学生気分を味わえました」という感想も



組合員資格のご確認と変更手続きのお願いについて

組合員の皆さまの組合員資格に変動があった場合には、定款第 15 条【資格変動の申出】の定めるところにより、書面にてお届けいただくことになっております。

下記の組合員資格要件や住所・氏名・電話番号等の届出事項に変更・修正があった場合、または、相続等により変更がある場合は、変更手続きが必要となりますので、お手数をおかけいたしますが、最寄りの当組合本支店までご連絡をいただきますようお願いいたします。

正組合員資格 (下記のいずれかに該当)	准組合員資格 (下記のいずれかに該当)
<ol style="list-style-type: none">1. 農業を営む個人であって、その住所又はその経営に係る土地又は施設がこの組合の地区内にあるもの2. 1年のうち 60 日以上農業に従事する個人であって、その住所又はその従事する農業に係る土地又は施設がこの組合の地区内にあるもの3. 農業を営む法人（その常時使用する従業員の数が 300 人を超え、かつ、その資本の額又は出資の総額が 3 億円を超える法人を除く。）であって、その事務所又はその経営に係る土地がこの組合の地区内にあるもの	<ol style="list-style-type: none">1. この組合の地区内に住所を有する個人で、この組合の事業を利用することが適当と認められるもの2. この組合から当組合が行う事業*に係る物資の供給又は役務の提供を継続して受けているこの組合の地区内に勤務地を有する個人であって、引き続きこの組合の事業を利用することが適当であると認められるもの3. この組合から当組合が行う事業*に係る物資の供給又は役務の提供を継続して受けているこの組合の地区外に住所を有する個人であって、引き続きこの組合の事業を利用することが適当であると認められるもの <p><small>*対象となる、当組合が行う事業については最寄りの当組合本支店にご確認ください。</small></p>

当組合の地区

札幌市一円、北広島市一円、石狩市一円、江別市一円、小樽市銭函、当別町一円、恵庭市一円、余市町黒川町、余市町大川町、岩見沢市栗沢町耕成

決算棚卸に係る臨時休業についてお知らせします。

決算棚卸のため経済店・とれのさと・給油所は、下記のとおり臨時休業とさせていただきます。組合員の皆さまには大変ご迷惑をおかけいたしますが、ご理解のほどよろしくお願い申し上げます。

令和 6 年 3 月 30 日 (土) 店舗臨時休業

南経済店／手稲経済店／清田経済店／丘珠資材センター／篠路経済店／
石狩経済店（八幡）／とれのさと石狩店

令和 6 年 4 月 1 日 (月) 午前中休業。正午より営業。

八幡給油所／花畔給油所

理事会だより

第10回定例理事会

令和6年1月30日（火）午後1時00分より

本店役員会議室において第10回定例理事会が開催された。

● 監事会報告事項

1、会計監査人（みのり監査法人）の再任について

2、令和6年度 監事監査計画について

● 協議事項

1、地区運営協力委員等の地区定数の新設について

合併に伴い、石狩地区の支店運営の円滑化に資することを趣旨として、同地区に地区運営協力委員を任命するにあたり、同地区の委員定数について詳細に説明され、協議後、可決決定。

2、『人事規程』の一部改正について

採用活動におけるWEBエントリーシートの導入に伴い、採用時に受領する提出書類の取り扱いを明確化するための所要の整備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5年度第3四半期）

2、令和7年度 職員採用要領について

3、反社会的勢力排除対応管理先状況報告

4、疑わしい取引の届出状況報告について

5、令和5年度第3四半期余裕金運用実績報告

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、合併記念貯金キャンペーン実績報告

9、固定資産（ミニトマト製函機）の取得について

10、12月末財務状況報告

11、12月末組合員加入・脱退状況報告

12、1月の動静と2月の予定について

13、地区別懇談会における主な意見・要望の広報誌掲載について

14、札幌協同振興(株)の令和5年度第3四半期実績報告

（閉会・午後3時10分）

令和6年1月末業務実績

令和5年12月末業務実績

JAさっぽろ DATA	組合員数	正組合員	3,840名	3,862名
		准組合員	34,696名	34,750名
合計			38,536名	38,612名
	出資金残高		75億6千5百万円	75億5千2百万円
	販売取扱高		27億8千8百万円	26億6千5百万円
	購買供給高		13億4千万円	10億7千6百万円
	貯金残高		3,696億9千9百万円	3,709億1千2百万円
	融資残高		1,038億3千6百万円	1,039億6千4百万円
	共済保有高		6,393億2千1百万円	6,393億1千3百万円
	施設建設取扱高		2億3千3百万円	1億9千9百万円
	管理受託戸数		4,782戸	4,780戸



さとらんどからのお知らせ

さとらんどでは様々な講座を実施中！

さとらんど栽培収穫加工体験

うるち米コース 全4回

・日程：6月1日(土)～

10月12日(土)

・定員：6組(1組5名まで)

・参加費：1組5,000円

さとらんど栽培収穫体験

サツマイモコース 全3回

・日程：5月25日(土)～

9月29日(日)

・定員：35組(1組5名まで)

・参加費：1組4,500円

ジャガイモコース 全3回

・日程：5月3日(金)～

7月28日(日)

・定員：40組(1組5名まで)

・参加費：1組4,500円

タマネギコース 全3回

・日程：4月28日(日)～

8月31日(土)

・定員：30組(1組5名まで)

・参加費：1組3,500円

【お問い合わせ】さとらんど

〒007-1088 札幌市東区丘珠町584番地2

電話 (011) 787-10223

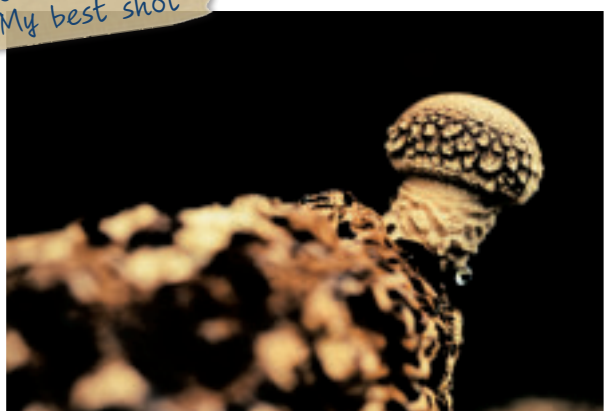
※詳細のお問い合わせはさとらんどへ直接ご連絡ください。

全コース共通

会場：体験農園、申し込み…さとらんどホームページから、または往復はがきに希望するコース、住所、電話番号、参加者全員の氏名・年齢を記入して応募。ホームページは3月12日(火)から4月7日(日) (消印有効)までにさとらんどへお送りください。申し込み多数の場合は抽選となり、1コース1組(家族単位)の申し込みとし重複応募は無効とします。コースごとの日程等はお問い合わせください。

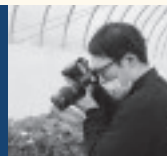


Column
My best shot



育っていく過程を目の当たりにし、収穫する前の菌床から生えている様を見て、一個の生命力を感じました。

Photo by 曾我 孝博
2020年からフリーランスのフォトグラファーとして主に札幌市内で活動。今年度も引き続き「虹の大樹」表紙と巻頭写真の撮影を担当します。



料理の味付けにも使える!

札幌黄
たまねぎスープは
いかがですか



各支店窓口で、
お買い求めいただけます!

1箱(4袋入り) 360円(税込)
※品切れの場合はご容赦ください。