

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
5月号
NO.307

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

甘くておいしい
砂糖のハナシ



苗箱並べ機で作業をする 林太一さん
Photo by SOGA Takahiro



安全・安心を求めて 地域の米づくりを担う

もっと伝えたい!米は日本になくてはならないもの

石狩花畔地区組合員 林 太一 さん (48)

石狩花畔地区で、代々農業を営んできた。祖父が分家し、3代目にあたる。30歳で経営を継承し、着実に規模を広げてきた。今や地区でも指折りの面積を耕作する若手生産者として、地域から頼られる存在である林太一さんの、米作りにかける想いに迫る。

「YES! clean」や 安全・安心を

林さんが作付けしているのは、米(ななつぼし・きらら397)が約23ヘクタール、小麦2ヘクタール、そのほかに馬鈴薯、ゴボウ、長芋など。平成16年の米価下落の際、稲作を諦める農家も多い中、林さんの選択肢は「どうすれば米の付加価値を上げられるのか」だった。

旧JAいしかりから提案されたのは、北海道独自の栽培基準制度「YES! clean」。農薬・化学肥料を減らして栽培した農産物に「YES! clean」のマークを付す制度で、消費者には安全・安心であるが、生産者にとっては莫大な労力が必要とされる。

「まずは肥料の量に驚きました。衝撃的な少なさに、本当に収穫できるのか」と

不安に思いながらも土壌診断

を受けた結果は、基準量の堆肥で充分付可能というもの。それは代々この土地で、土壌を気遣いながら稲作を営んできた賜物だった。

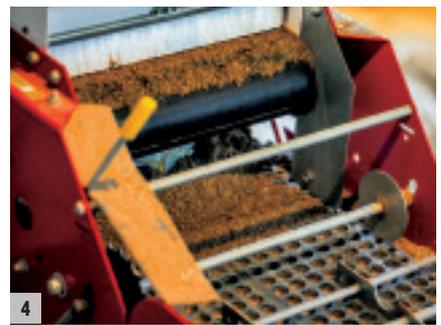
無農薬栽培とは違い、指定された農薬の使用は許されるが、回数や使用量等に細かい制約がある。品種や土壌に合わせた防除の工夫も必要だ。

「それでも続けるのは、安全・安心な米を届けたいから」

収穫まで毎日が 観察の日々

4月上旬、播種前に種籾を消毒する。病害の多くは種籾に潜んでいるからだ。YES! cleanの一環として、薬剤を使わずお湯で消毒する温湯消毒に切り替えた。

温湯消毒とは、網目の袋に入れた種籾を10分間60度のお湯に漬ける方法だ。所有していた機械では一度に8キログラム分し



1. 水田のほとんどは泥炭地で地盤が悪いため、数年に一度重機で自ら砂土を客土する
2. この一粒一粒の粳が秋には実りを迎える 3. 育苗ポットは1つのハウスの1,000枚以上並べる
4. 種粳播種機 5. パレットを運ぶ父・新一さん

器用に直す父の姿から、見よう見まねでそのスキルを学び、今では溶接もこなす。

日本の文化として 大切な「米」

石狩市内の学校給食では、地産地消の取り組みのひとつとして、月に1日から2日、石狩市産のYESI-clean米が使われる。

「日本は米が主食。米以外にも選択肢はあるけれど、やはりなくてはならないものだと思うので、なぜ米作りにこだわりの、YESI-cleanに取り組んでいるのかを伝えていきたいです」

必要不可欠なものにも関わらず、米農家の生産戸数は減り続けている。日本の米作りの一端を担いながら、安心して生産できる環境を整え継承していくことが目標のひとつ。

米に付加価値を付けたい、というところから始まった林さんのYESI-cleanの取り組み。その付加価値は、「安全・安心な食」。先代から学んだ基本と経験があるからこそ、時代に沿った新たなチャレンジもできる。日々、真っ直ぐに作物と向き合う姿に感銘を受けた。

か行なえず、手間と時間をかけて560キログラムもの種粳を消毒してきた。思案の末、一昨年からはJAの行なう営農サポート事業への作業委託に切り替えたことで、空いた時間は他の作業を行なうことにした。

「昔から苗半作と言われます。苗の出来によって作柄の半分が決まるという喩えですが、毎日見回り、よく観察することが良い作物を作る第一歩です」

中でも粳まき時期が特に重要。収穫量に直に影響するので、苗の管理には非常に気を遣う。収穫までは毎日が観察の日々。水温や水量、雑草に害虫、生育状況など、管理を怠らないことが大切だと話す。

家の周囲には、さまざまな機械がある。機械の不調は、作業の進捗に影響する。簡単な機械の修理は自分でするそうで、それは父親の影響によるものだという。

「以前は、父とよくスノーモービルで山に出かけていたのですが、壊れた時には自分で直していました。若い頃にアルバイトをしていた、石狩渡船場の造船場や鍛冶屋さんで覚えたそうです」

甘くておいしい

砂糖のハナシ

砂糖は調理のマルチプレーヤー

おいしさをキープする

お菓子作りや料理をするときに、砂糖は単に甘さを加えるだけでなく、さまざまな役割を担っています。レシピを見て「なぜここで砂糖を使うの？」と疑問に感じたことはありませんか。そこには砂糖の持つ性質、特性を利用した科学的な根拠があるのです。

クッキーが嫌な臭いになるのを防ぐ

酸化防止

バターを使用したクッキーなどは、時間がたつと、バターの油と空気中の酸素が結合して嫌な臭いがすることがあります。砂糖を加えると、油の水分が砂糖と結び付くため、酸素と結合しにくくなります。

おいしそうな焼き色を付ける

メイラード反応

パンやクッキー、カステラなどの焼き色は、小麦粉、牛乳、卵などに含まれるアミノ酸と糖が反応してできます。

肉や魚の生臭さを消す

マスキング効果

砂糖の持つ強い甘さは食材の生臭さや苦味、酸味といった雑味を和らげ、食べやすくする効果があります。

あんこが日持ちする

防腐効果

カビや細菌が繁殖するためには水は必要ですが、砂糖を一定量使用すると、食品中の水分を砂糖が抱え込むため、カビなどが繁殖しにくくなります。

協力：精糖工業会
https://seitokogyokai.com/

パンの焼き上がりをふっくらさせる

酵母の活性化

パンを作るときには酵母を使います。酵母は糖を栄養源にして発酵し、それによって生じる炭酸ガスで生地が膨らみます。小麦粉にも糖質が含まれていますが、砂糖を加えることでさらに発酵しやすくなるのです。

果実酒のフルーツの香りと味を引き出す

浸透圧

果実酒を作るとき、砂糖を入れると果実の外側の液が濃くなり、果実のエキスが溶け出しやすくなります。結晶の大きな氷砂糖を使うとまろやかに仕上がります。その理由は、氷砂糖は徐々に溶けていくので、先にアルコールが果実に染み込み、その後果実のエキスがゆっくり染み出すためです。

砂糖は自然の恵み

砂糖の種類は主に、甘蔗(かんしょ)サトウキビ)由来の甘蔗糖と、テンサイ(ビート)由来のてんさい糖に分けることができます。甘蔗糖もてんさい糖も、精製して不純物を取り除けば、ほとんど同じものになります。

現在、世界で生産される砂糖のうち、70〜80%が甘蔗糖で、残りのほとんどがてんさい糖です。製造法の違いにより、精製糖、てんさい糖、黒砂糖、和三盆などさまざまな砂糖が作られています。その他生産量は非常に少ないですが、カナダなどで生産されている、砂糖楓(カエデ)から採れるメープルシュガー、東南アジアで作られる砂糖椰子(ヤシ)から採れるヤシ糖などがあります。

砂糖のルーツ

砂糖の起源はインドといわれています。砂糖の英語「SUGAR」の語源は、古代インドの言語であるサンスクリット語の「SARCARA」とされています。砂糖に関する記述が、紀元前5世紀ごろのインドの仏典に見られます。日本に砂糖が伝わったのは8世紀、奈良時代とされています。正倉院に保存されている、大仏に献上する薬の目録「種々薬帳」に、砂糖を意味する「蔗糖」が記されていることから、砂糖は薬として扱われていたようです。



サトウキビ



テンサイ

イラスト：服部新一郎

砂糖と健康

「疲れたときには甘いものが良い」理由は砂糖などの糖質は、体内ではグリコーゲンとして筋肉や肝臓に蓄えられていますが、その量は限られています。仕事や運動で疲労し、グリコーゲンがブドウ糖に分解されてエネルギー源として利用されると、貯蔵量が極端に少なくなることがあります。

砂糖を摂取すると、素早く消化吸収されて体内でブドウ糖に変わり、エネルギーになります。従って、筋肉を長時間動かすマラソンや登山には、砂糖をとることが理にかなっています。

脳にとってブドウ糖は大切なエネルギー源。砂糖はそのエネルギーを手軽に補充できる食品といえます。疲労には精神面も関係していますが、砂糖の甘さは気持ちをゆったりさせるホルモンを分泌させる働きがあるとされています。

砂糖をとると虫歯になる？

虫歯の原因には、歯の資質、口内に虫歯菌があること、口内に虫歯菌の餌となる食物(砂糖など)があること、虫歯菌が増殖する時間の四つの要素があります。砂糖が虫歯発生の要因の一つであることは確かですが、「砂糖を食べたら虫歯になる」というほど単純なものではありません。歯磨きなど口腔(こうくう)衛生に努めれば、十分に予防できる可能性があります。また、同じ量の砂糖を摂取した場合でも、はじめなくダラダラ食べると虫歯発生のリスクが高まる、という研究もあります。

砂糖と水の甘い関係

砂糖は塩に比べて水にとでも溶けやすいのは、皆さんよくご存じですね。常温で水の質量の約2倍、100度のお湯では5倍近くの砂糖が解けるのです。水に溶けやすい性質「親水性」は、調理のさまざまな場面で活用されています。

肉を軟らかくする

ビーフシチューや焼き肉を作るときなどに砂糖をもみ込んでおくと、砂糖が肉の組織に入り込んで水を引き付け、コラーゲンが溶け出しやすくなって軟らかくなります。

すし飯をしっとりさせる

ご飯の主成分であるでんぷんは、水を加えて熱すると軟らかく粘り気のある状態になります。そこに砂糖を加えることで砂糖が水を抱え込み、でんぷんの分子を集まりにくくするため、粘り気のある状態を保つことができます。

生クリームなどの泡立ちを良くする

砂糖を加えて泡立てると砂糖が水分と結び付いて離れなくなり、しっかりと泡が立って安定します。

ジャムにとろみを付ける

果物や野菜に含まれるペクチンは、水によって軟らかくなります。砂糖はペクチンが水を抱えるのを助け、水が外へ染み出すことを防ぎます。

卵焼きをフワッと仕上げる

砂糖が卵のタンパク質の水分を抱え込んで、固くなるのを防ぎます。卵の固まる温度が高くなり、緩やかに固まるため、しっかりと加熱しても軟らかく仕上がります。

熱を加えて七変化

砂糖は加熱温度によって、シロップ状、あめ状、カラメルとその形状をさまざまに変え、一定温度を超えると冷やしても元に戻らなくなります。これは砂糖の分子のつながり方や組み合わせが加熱によって変化するためです。それぞれの状態をうまく利用することで甘味料としてはもちろん、料理の色付け、風味向上、着色料など多彩に活用されています。

200度



100度

〈砂糖の加熱温度による変化〉



JAグループ北海道

天下糖一プロジェクト、始動中!

消費志向の変化や人工甘味料など競合する甘味の需要増加等により、減少傾向にある砂糖消費量。

天下糖一プロジェクトは、砂糖の消費を拡大し、砂糖業界を盛り上げるため、砂糖に関する正しい知識の発信や砂糖のイメージアップに取り組むプロジェクトです。

砂糖は、北海道の基幹作物である「てん菜」から生産され、北海道の地域経済を担っています。一方、近年の砂糖消費動向を見ると、競合する加糖調整品や異性化糖、高甘味度人工甘味料の台頭により平成元年と比較して消費量が3割以上減少しており、砂糖の消費拡大が急務とされています。

てん菜生産者の皆さんに、これからも安定した生産を続けてもらうためには、砂糖の消費減少に歯止めをかけることが重要です。生産者自らが消費拡大に取り組むことはもちろん、JAグループ全体としてもその後押しをしたい、そんな思いでこのプロジェクトは誕生しました。

することはだたひとつ、「砂糖を消費すること」だけ!

皆さんも砂糖を消費し、てん菜生産者の皆さんを応援しませんか?



「てんさい軍師 蜜成が
お教えいたす!

“てん菜”って こんな植物

てん菜(ビート)は、ほうれん草と同じヒユ科アカザ亜科フダンソウ属の植物。学名は「ベータ・ブルガリス」。根がカブや大根に見えることから別名サトウダイコン(砂糖大根)ともいいます。約1kgの砂糖を作るのに必要なてん菜は6kg。大根のような白い根を細かく切って煮出すことで、糖分を抽出し砂糖へと加工されます。

オホーツク地方や十勝地方が代表的な産地ですが、石狩管内でも作付があり、北海道糖業株式会社の道南製糖所に運ばれ製糖されています。



皆さん、砂糖をとっていますか。砂糖は効率的なエネルギー摂取や疲労回復に向いています。また、最近ではさまざまなスクラブに使われるなど、「食べる」以外の用途も広がっています。もちろんとりすぎは良くないですが、身近な砂糖に目を向けて、ぜひ砂糖の効果を感じてみてください。



JA北海道中央会
遠藤さん

天下糖一プロジェクトホームページより「転載」。このプロジェクトについて、砂糖について、プロジェクトを盛り上げる「糖軍」について、もっと知りたい!という方は「天下糖一」で検索してください。

【オフィシャルWEBサイト】
<https://tenkatoitu-project.jp/>



4年ぶりとなる通常開催

J A さっぽろ 女性部

第25回通常総会を開催しました

4月2日(火)、J A さっぽろ 女性部では、本店3階大会議室にて第25回通常総会を開催しました。

今年は、4年ぶりとなる代議員全員参集での開催が実現。48名の代議員の出席の他、常勤役員や女性理事、青年部長を来賓に迎え、平岸支部・小林美代子さんの議事進行のもと、令和5年度事業報告と収支決算など5件の議案全てを満場一致で可決しました。

令和5年度は、女性部の伝統行事である「女性の集い」をはじめ、札幌市内の生産者を巡る「研修旅行」、「女性部特製豚汁の販売」などのPR活動や、支援学校への食育授業など充実した取り組みを行ってきた同女性部。令和6年度の活動計画には、「J A いしかり」との合併により誕生した新生J A さっぽろ 女性部として、これまで以上に地域農業の振興に力強く取り組むために、女性部が主体となつて、地域住民と共生する組織づくりと活動を行うこと、消費者との交流活動を通じて、健全な農と食を次世代に引き継ぐことなどが盛り込まれました。



総会では4年ぶりとなるJ A 女性組織綱領の朗唱



スムーズな議事進行をしていただいた平岸支部の小林美代子さん



挨拶で女性部員へ感謝の想いを伝えた菅原部長



J A さっぽろ 女性部長

菅原 利恵

令和5年度は、私たち女性部においては本部・支部ともに「女性部らしさ」を、そして部員一人一人が活躍の場を取り戻した1年となりました。

本部活動では昨年に引き続き、札幌の農業を「知る・伝える」をコンセプトに、女性部本部役員が「札幌農業アンバサダー」となつて札幌近郊の農業を広める「日帰り現地研修旅行」、青年部の皆さんとの連携で実現した、玉ねぎフェアでの「女性部特製豚汁の販売」や「マルシェ」の開催など、J A のみならず、地域に向かつて多くの活動を展開することができました。

そして何より、女性部伝統行事である「女性の集い」では、昨年度を上回る120名もの部員の皆さまで参加いただき、以前のような演芸大会はできなくとも、女性部ならではの手作り品の販売・展示を行なえたこと、そして多くの部員が顔を合わせ、会場全体が笑顔溢れる空間となったことはひとえに部員の皆様のご協力の賜物と心より感謝御礼申し上げます。

今年度は、さっぽろの女性部といしかりの女性部が一緒になってチカラを結集し、「女性部だからできること」、「女性部でなければできないこと」、「J A とともに積極的に「農業や生産者を盛り上げていく活動」に取り組んでいきましょう。

酪農畜産部会 琴似・手稲支部

「解散総会」を開催しました

3月8日(金)、酪農畜産部会 琴似・手稲支部(萩中昭夫部長)では、解散総会を琴似大和屋にて開催し、部員12名と職員7名が出席しました。

本総会は、経済部門の一本化に伴う酪農畜産部会本部との統合を決議するためのものであり、満場一致にて可決され、解散の運びとなりました。これまで支部で行なってきた牧草やデントコーンの収量調査、視察研修、講習会等の行事は、今後は本部行事として開催していくこととなります。

なお「JAさっぽろ酪農畜産部会」は、3月12日に行なわれた総会を以って名称を「JAさっぽろ畜産部会」へ変更しており、この後は旧JAいしかりの生産者にも同部会への加入を呼びかけながら、萩中昭夫部長が中心となって活動してまいります。

(神田特派員)



記念撮影を行ないました。総会後に行なわれた懇親会では、終始和やかな雰囲気でお話を交わしていました。

女性部 篠路支部

篠路農協時代から女性部に伝わる生活工夫展を開催しました

3月19日(火)、女性部 篠路支部(嶋知子支部長)では、篠路支店会議室にて部員11名が参加し生活工夫展を開催しました。

毎年総会時に行なっている生活工夫展は、篠路農協時代から女性部の間で受け継がれる伝統行事の一つ。部員の皆さんがこの日に向け製作した、趣向を凝らした手作り品を持ち寄り、会議室に展示します。

今年は「衣」が5点、「食」が6点、「住」が6点の合計17点が出展され、「食」の部門では試食審査も実施するなど、部員の皆さんのアイデア作品の数々に会場からは驚きの声が上がりました。

展示された作品には審査があり、部員・職員が審査員として部門ごとに投票します。各部門において投票数の多い作品が金賞・銀賞・銅賞として表彰され、受賞された方に賞品が手渡されると、会場は盛大な拍手に包まれました。

嶋支部長は、「生活工夫展と味噌作りは篠路支部女性部活動の大きな柱。今年も部員・職員の皆さんの協力をいただきながら、皆さんに楽しんでいただけたことがなにより嬉しい」と話しました。

(真鍋特派員)

「食」部門金賞は高村曜子さんの「木綿豆腐で大葉チーズの挟み煮」に決定！



食部門の手作り品の数々！



身の回りにある布を使用したリメイクコートやベレー帽子をはじめ、工夫を凝らした多くの作品が出展されました

地物市場とれのさとスプリングセールが大盛況！

春営業初日の売上高が

過去最高額を記録しました

4月6日(土)・7日(日)、「地物市場とれのさと」でスプリングセールを開催しました。

両日ともに天候にも恵まれ、冬期営業明け初のイベントということもあり、この日を待ちわびた多くのお客様が開店前から長蛇の列を作りました。

石狩産じゃがいも詰め放題、札幌産タマネギなどの特価販売をはじめ、冬期間休止していた人気のソフトクリーム販売を再開したほか、合併のメリットを生かし例年この時期には陳列の無かった札幌産イチゴも店頭を賑わせました。

また、来店者1,000名以上にJAさっぽろオリジナル加工品「札幌黄たまねぎスープ」の試飲を行なったほか、JAさっぽろLINE公式アカウント登録者の中から抽選で札幌近郊の農畜産物をプレゼントする企画や、石狩産小麦を使用した焼きそばを販売する炭火焼屋台、JA共済PRコーナーなどもあり、職員も交流しながら新生JAさっぽろの幅広い事業をPR。2日間で延べ2,500名余りが来店しました。特価品の北海道産米「ななつぼし」を中心に売り上げが伸長したこともあり、初日の売上高は約340万円で初日として過去最高額を記録し、オープニングイベントは大いに盛りあげられました。



ウェルカムドリンクとして札幌黄たまねぎスープを提供し、来店者をおもてなし



職員手作りの焼きそばも大好評！



開店前から100名以上が並び駐車場も満車状態が続きました

青年部厚別支部 小林支部長が

FMアップル「農業と食がつむぐ未来」に

出演しました

4月17日(水)、「FMアップル(76.5MHz)」の「農業と食がつむぐ未来」の生放送に、JAさっぽろ青年部厚別支部小林支部長が出演しました。

昨年2月に放送を開始した同番組は、作家の森久美子さんがパーソナリティを務めており、「食べることを通じて健康と農業の未来を共に考える」がコンセプト。小林牧場直営の「小林牧場おかしなソフトクリーム工房」でソフトクリームを食べたことがあるという森さんは、広大な自然の下で環境にやさしい農業を営む小林牧場さんに、ぜひお話を聞いてみたいと思っていました。

「自給飼料で健康な牛を育てる」をテーマに質問を受け、小林支部長は、高品質な生乳は健康な土と牛から育てるといふ小林牧場のこだわりや循環型酪農の取り組みについて説明。同時に、森さんも大絶賛のソフトクリーム工房や、小林牧場ブランド商品「小林牧場物語さわやか牛乳」のPRを行いました。



「牛にも人にも環境にもやさしい酪農にこれから取り組んでいきます」と話した小林支部長(左)とパーソナリティの森さん(右)



FMアップルは、豊平区平岸のコミュニティFM。平岸街道沿いにあるDJブースで、30分の生放送に笑顔で臨みました



SAPPORO PRIDE
JA Sapporo Youth



野菜・花の苗はJAの苗物市で！



今年は3会場で苗物の販売を予定しています。生産者が丹精込めて育てた良質な苗や肥料各種を取り揃えて、皆さまのお越しをお待ちしています。

5/10(金)～12(日) 9:30～17:00

地物市場とれのさと
(石狩市樽川 120-3)

【お問い合わせ】
とれのさと (0133)73-4500

5/16(木)～18(土) 10:00～16:00

手稲支店駐車場 (旧西経済センター)
(札幌市手稲区前田 1 条 10 丁目 3-20)

【お問い合わせ】
手稲経済店 (011)682-7161

5/17(金)～18(土) 9:00～14:00

玉葱選果センター内
(札幌市東区丘珠町 499-23)

【お問い合わせ】
経済部購買課 (011)789-1600

- 終了時刻の前に商品が売り切れる場合や広報誌がお手元に届く前に苗物市が終了している場合がございますので、予めご了承ください。
- マスクの着用に関しては個人の判断が基本となりますが、当JAではマスク着用を推奨しております。

令和6年度

第1回地区別懇談会のご案内

左記の日程で令和6年度の第1回地区別懇談会を開催いたします。組合員の皆さまは、開催前にお届けする資料をご持参の上、ご出席くださいますようお願い申し上げます。

※詳細は支店よりご案内させていただきます。

| 開催日 | 地区名 | 開会時間 | 会場 |
|--------------|------|--------|--------------|
| 6月11日 (火) | 中央 | 9:30～ | 本店3階大会議室 |
| | 新琴似 | | 新琴似支店会議室 |
| | 琴似 | 14:00～ | 琴似支店会議室 |
| | 西町 | | 西町支店会議室 |
| 6月12日 (水) | 石狩花畔 | 9:30～ | 花畔中央会館 |
| | 石狩八幡 | | 八幡コミュニティセンター |
| | 北札幌 | 14:00～ | 北札幌支店会議室 |
| | 篠路 | | 篠路支店会議室 |
| 6月13日 (木) | 平岸 | 9:30～ | 平岸支店会議室 |
| | 白石 | | 白石支店会議室 |
| | 豊平 | 14:00～ | 清田区民センター |
| | 厚別 | | 厚別支店会議室 |
| 6月14日 (金) | 南 | 9:30～ | 南支店会議室 |
| | 手稲 | | 手稲支店会議室 |

農業用廃プラスチック回収について 「農ビ」と「農ポリ」の2種類に 分別してください



例年、農家組合員の皆さまを対象に実施している「農業用廃プラスチック」の回収について、今年度も秋頃の実施を予定しています。該当する廃プラスチックは、下記の方法で

〈まとめ方〉

- 農ビと農ポリに分ける。
農ビ：「農ビ」マークがついている、主にハウス、トンネル用農ビフィルム
農ポリ：ポリエチレン製(マルチフィルム・肥料袋・軟質灌水チューブ・ハウスバンド・シート・フレコンバック)、ポリオレフィン製
- 石や針金など硬い異物を取り除き、できるだけ土も落とす。
- 一束の重さは10～20kgを目安として梱包する。
回収量によって個別回収の対応も可能ですので、お問い合わせください(別途料金)。

〈廃プラスチック類処理費(運搬・処分) 35円/kg(税別)〉

重量の目安(新品の場合の目安のため、水や泥で2～3割は増える見込みです)

| 農ビ(幅1.5m、厚さ0.1mm) | 肥料袋 | 農ポリ |
|-------------------|------------|------------|
| 100mで19.7kg | 100枚で9.0kg | 100mで8.3kg |

- お問い合わせ 経済部営農販売課 (011)782-8130 または各経済店へ

まとめ、スムーズに処理できるよう早めの準備をお願いします。各地区の回収場所および回収日は、本誌9月号にてお知らせいたします。回収については、例年通り指定された日時に回収場所へ廃プラを運搬していただきます。処理費用は個人負担となりますので予めご了承ください。

昨年10月の合併で仲間入りした直売所です。
旬の野菜や果物、加工品が並び、11月まで無休で営業中！

通年
営業中



石狩振興局が認定した、いしかり災害時対応ファーマーズマーケット第1号



地物市場とれのさと

石狩市樽川120-3 (0133)73-4500

- 4月～11月 ㊟ 9:30～17:00 ㊞ 無休
- 12月～3月 ㊟ 10:00～15:00 ㊞ 水曜日

「とれのさと」が仲間入り！
今年も
生産者直売所の
営業が始まります！

● 営業時間等に変更になる場合がありますので、予めご了承ください。

6月上旬
オープン
予定



とれたてっこ西

(旧西経済センター)

札幌市手稲区前田1条10丁目3-20
(011)682-7161

- ㊟ 月～金曜日 10:00～15:00
- ㊞ 土曜日・日曜日・祝日



6月中旬
オープン
予定



しのろとれたてっこ 生産者直売所

札幌市北区篠路3条10丁目1-1
(011)771-2130(営業期間中のみ)
※オープン前のお問い合わせは、
篠路経済店 (011)771-2113へ

- ㊟ 月～土曜日 10:00～15:00
- ㊞ 日曜日・祝日



6月上旬
オープン
予定



とれたてっこ南 生産者直売所

札幌市南区石山2条9丁目7-88
(011)592-6141(営業期間中のみ)
※オープン前のお問い合わせは、
南経済店 (011)591-4141へ

- ㊟ 月～土曜日 9:30～15:00
- ㊞ 日曜日・祝日



ホクレンショップもぎたて市

JA さっぽろの組合員が生産した農産物が、
下記のホクレンショップ店頭「もぎたて市」コーナーに並びます。



6月中旬
スタート
予定

Food Farm 平岡公園 通り店

札幌市清田区里塚
緑ヶ丘5丁目1-10
㊟ 10:00～21:00



6月上旬
スタート
予定

中ノ沢店

札幌市南区中ノ沢
2丁目2
㊟ 10:00～21:45

6月中旬
オープン
予定



とれたてっこ厚別

(旧東経済センター厚別直売所)

札幌市厚別区厚別中央5条3丁目1-6
(011)891-2154

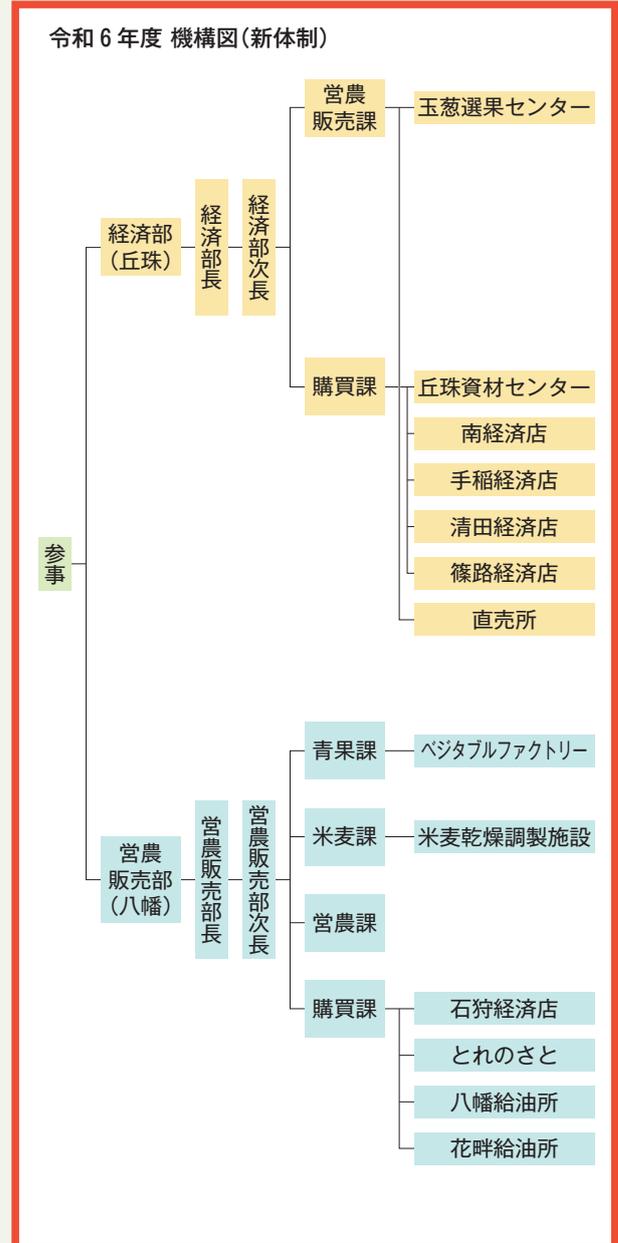
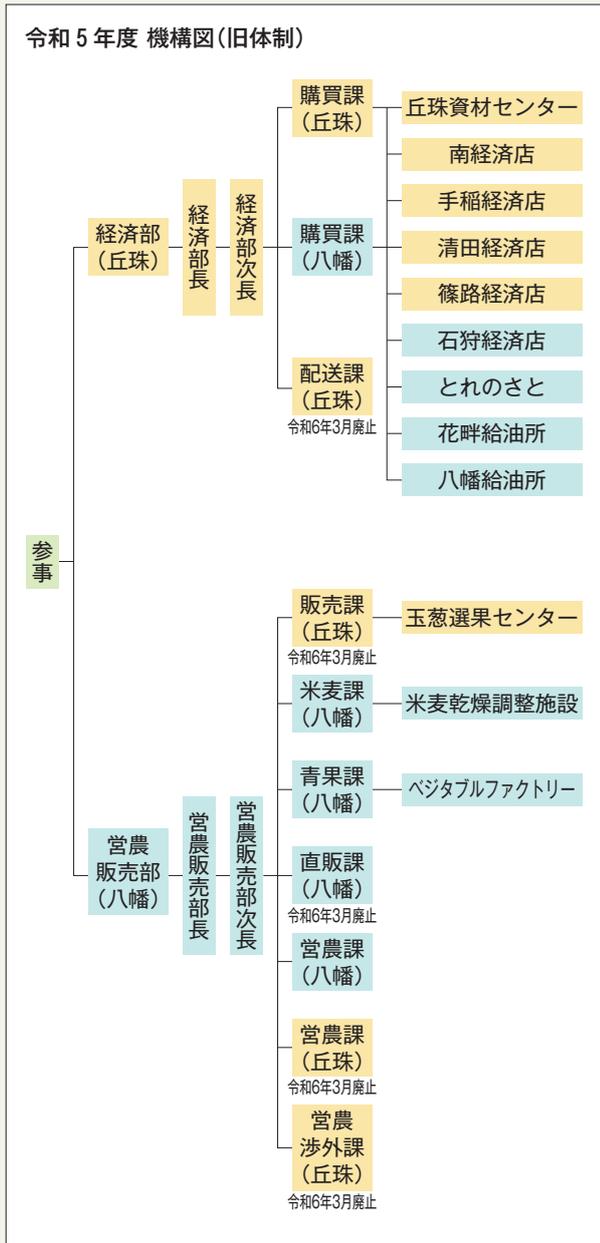
- ※オープン前のお問い合わせは、
清田経済店 (011)883-2570へ
- ㊟ 月～金曜日 10:00～15:00
- ㊞ 土曜日・日曜日・祝日



経済部・営農販売部は新体制になりました

合併時の経済部・営農販売部体制は、丘珠・八幡を経済事業の2拠点としてそれぞれの経済事業の足元を固め、限られた人員でより効率的かつ効果的な業務を行なうために構築しました。

令和6年度より、「経済部」「営農販売部」の名称は維持した中で、丘珠・八幡をそれぞれ完結した2部体制として経済事業を円滑に行ないながら、経済部・営農販売部の指揮命令系統により2部が連携して相互の業務を推進し、合併効果を発揮してまいります。



令和6年3月で廃止となった課の業務移管について

- [営農課(丘珠)]** 経済部(丘珠)の営農販売課内に営農担当者を配置
- [販売課(丘珠)]** 経済部(丘珠)の営農販売課内に販売担当者を配置
- [営農渉外課(丘珠)]** 経済部(丘珠)の営農販売課内に地域担当を配置
- [配送課(丘珠)]** 経済部(丘珠)の営農販売課・購買課・経済店にそれぞれ業務移管

[直販課(八幡)] これまで業務重複していた営農販売部(八幡)の青果課・とれのさとに外商販売業務を集約し、販売推進業務についても同時に移管。経済部(丘珠)の営農販売課と連携し、外商および直接販売の推進体制を構築

理事会だより

第12回定例理事会

令和6年3月28日(木)午後1時00分より、本店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、収支シミュレーションの設定について

J Aグループ北海道で進めている「持続可能なJ A経営基盤の確立・強化」の取り組みとして実施した、今後の収支シミュレーションの結果概要について説明され、可決決定。

2、令和5年度 決算手当の支給について

支給基準・支給人数・支給総額・支給日について詳細に説明され、可決決定。

3、生活応援一時金の支給について

昨今の物価高騰による家計圧迫に対する職員への生活応援として、一律5万円の一時金を支給する旨、および支給基準・支給人数・支給総額・支給日について説明され、可決決定。

4、『定款』の一部変更について

法改正に伴う所要の変更である旨が説明され、可決決定。

5、『定款附属書の2』総代選挙規程』の一部変更について

法改正に伴う所要の変更と個人情報保護の観点から所要の変更を行なう旨が説明され、可決決定。

6、『広域役員選考委員会規程(学識経験・員外・女性役員)』の一部改正について

合併に伴い選挙区が増え、同時に委員定数が

増えること、並びに次回改選時から南地区の地区内訳定数を廃止することに伴い条文を見直す旨が説明され、可決決定。

7、『就業規程』の一部改正について

経済部門の体制再編に伴い、実態に即した勤務体制の再整備が必要となることから、勤務時間並びに休日の一部見直す旨が説明され、可決決定。

8、『有価証券の減損処理要領』の一部改正について

全国農協中央会が提示する「有価証券の減損処理基準(例)」の改定に伴う所要の改正である旨が説明され、可決決定。

9、令和6年度「コンプライアンス・プログラム」について

具体的実践項目について昨年度からの変更点を中心に説明され、可決決定。

10、令和6年度 貸出金利率の最高限度並びに信用供与等の限度額設定について

令和6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各受信者に対する信用供与限度額が説明され、可決決定。

11、令和6年度余裕金運用および運用計画額・運用方針(案)について

基本方針・運用方法並びに取引先金融機関等の説明がされ、可決決定。

12、『組合員・利用者本位の業務運営』にかかる取組方針の策定と公表・実践について

金融庁が平成29年3月に公表した金融事業者がとるべき行動について求められている「顧客本位の業務運営に関する原則」(以降FD原則)

について、今般、J Aグループに対する規制改革実施計画の閣議決定を受け、行政庁から全国のJ Aにおいて、金融庁のFD原則を参考にしたFD取り組み方針を策定し、信用・共済が一体となってFD原則を意識した取り組みを実施することが要請されたことを受け、当J AとしてもFDの方針を策定、公表、実践することが説明され協議後、可決決定。

13、篠路駅東側倉庫群解体工事(第2期)に係る入札執行について

札幌市篠路駅東口土地区画整理事業に伴う2期目の工事であり、入札日、入札要項、工事場所等の詳細が説明され協議後、可決決定。

●報告事項

1、役員報酬審議会からの答申内容報告

2、J Aバンクの内部管理体制構築にかかる指針』の変更について

3、特別債権等の処理状況報告

4、重要管理債権経営状況等報告

5、令和6年度余裕金等の預入先について

6、令和6年度第1四半期余裕金等運用計画額および運用方針について

7、地公体融資について

8、とれのと事務所新設工事について

9、2月末財務状況報告

10、2月末組合員加入・脱退状況報告

11、3月の動静と4月の予定について

12、定期人事異動について

(閉会・午後3時24分)

| | | 令和6年3月末業務実績 | 令和6年2月末業務実績 |
|----------------|---------|-----------------|--------------|
| JAさっぽろ DATA | 組合員数 | 正組合員 3,807名 | 3,821名 |
| | | 准組合員 34,645名 | 34,650名 |
| | 合計 | 38,452名 | 38,471名 |
| | 出資金残高 | 72億5千2百万円 | 75億8千4百万円 |
| | 販売取扱高 | 31億9千4百万円 | 29億3千4百万円 |
| | 購買供給高 | 17億8千3百万円 | 15億4千4百万円 |
| | 貯金残高 | 3,719億4千6百万円 | 3,712億9千1百万円 |
| | 融資残高 | 1,070億4千2百万円 | 1,039億9千5百万円 |
| | 共済保有高 | 6,370億2千6百万円 | 6,381億7千7百万円 |
| | 施設建設取扱高 | 4億1千万円 | 2億3千3百万円 |
| 管理受託戸数 | 4,807戸 | 4,802戸 | |

サッポロさとらんどからのお知らせ

❖お問い合わせはサッポロさとらんどへ直接ご連絡ください。
サッポロさとらんど 札幌市東区丘珠町 584 番地 2 (011) 787-0223

「さとの苗もの市」を開催します！
約80種類、1万ポットの
野菜や花の苗を販売

・日程 5月17日(金)～5月19日(日) 9時～16時
・会場 さとらんど交流館

さとらんどアロニア漬物講座
農家さんにアロニアゼリーと
即席漬けづくりを教わる

日時 6月13日(日) 10時～12時
会場 さとらんどセンター
定員 14人(16歳以上)
参加費 1,800円
申し込み 5月28日(火)から受付



さとらんど料理講座
減塩、野菜たっぷり料理講座

日時 6月6日(日) 10時～12時30分
会場 さとらんどセンター
定員 14人(16歳以上)
参加費 1,800円
申し込み 5月11日(土)から受付

アロニアは、美肌・アンチエイジング・脂肪
燃焼・血圧降下作用などの効果が期待される
果物。農家さん直伝のレシピで、おいしい・
楽しく食卓に彩りを添えてみませんか？

さとらんどパン講座
季節のパンづくり

日時 5月29日(日) 10時～12時30分
会場 さとらんどセンター
定員 14人(16歳以上)
参加費 1,800円
申し込み 5月11日(土)から受付

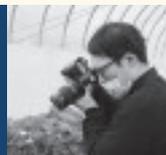
サッポロさとらんどでは、
さまざまな講習を実施しています。
さとらんどセンターへTELまたは直接来場にて申込のうえ、
ぜひご参加ください！

Column
My best shot



お米を作る過程で苗からは目にしたことがありましたが、その苗自体を種籾から育てる過程は初見でした。一列ずつ丁寧に種をまいている姿をみて、驚きと発見の連続でどんどん新しい知識がインプットされ、あふれる情報を頭の中からこぼさないように撮影していました。

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。