

虹のしずく

2024
vol.15

生産者と消費者、そして食に携わる全ての方を紡ぐJAであり続けたい。

知って応援！



食べて応援！



使って応援！



JA さっぽろと暮らそう



プレゼントも
あるよ



「虹のしずく」は
JAさっぽろ准組合員の皆さんに向け
年に一度お届けしているコミュニティ情報誌です

正組合員

農業を仕事に
されている方です
令和6年4月現在
3,808名

准組合員

農業以外の仕事を
している方で
JAに出資金加入手続きを
された方です
令和6年4月現在
34,665名

組合員以外の方

この情報誌を読まれている皆さん

JAは全国にありますが 経営はそれぞれのJAで行なっています
皆さんは「JAさっぽろ」の「准組合員」です

そもそもJAは 農業者による農業者のための組織ですが
地域に暮らす皆さんにご利用いただける 開かれた組織です

札幌と石狩の農業を知り 生産される農畜産物を口にしてもらうこと
またJAさっぽろの様々な事業をご利用いただくことが
この地で営まれる「農業」を応援することに繋がります
知って応援！ 食べて応援！ 使って応援！

虹のしずく

2024
vol.15

I N D E X

- 01 生産者ストーリー
豊平地区 吉川千春さん
《JAさっぽろ産》
- 05 買うならココcheck
—直売所情報—
《JAさっぽろ産》
- 07 作るならコレcheck
—農家のお母さん直伝レシピ—
《JAさっぽろ産》
- 08 食べるならココcheck
—JAさっぽろ産が食べられる!お店の紹介—
- 09 店舗紹介
- 12 もっと便利にJAを使ってもらうために
お知らせしたいアレコレ
- 13 JAバンクのページ
- 14 JA共済のページ
- 15 知って納得!JAの取り組み
- 16 インフォメーション
—JAさっぽろからのお知らせ—

はじめに

いつもJAさっぽろをご利用いただき、ありがとうございます。

わたしたちJAさっぽろは、昨年10月に「JAさっぽろ」と「JAいしかり」が合併し、間もなく一年を迎えます。それぞれのJAをご利用いただいていた皆さんには、合併して何か変わったの?と思っていらいっしやる方も多いと思います。

合併によるメリット、それは組合員の皆さんに、より安心してJAさっぽろの各事業をご利用いただける経営基盤を築けたことです。それぞれのJAの良いところを持ち寄り、足りないところを補い合って強くなった!それが「新生・JAさっぽろ」の姿です。

また、これまで農業のPRもそれぞれのJAで行なってきましたが、今は双方を「JAさっぽろの農業」として、より多くの消費者の方にお伝えできるようになりました。この地で農業を営む皆さんに安心して農業を続けてもらいたい、生産される農畜産物を地域の皆さんに届けていきたい、それぞれのJAが持っていた思いをひとつにして邁進していくことが、わたしたちの使命であると感じています。

その一端を担うのが、この「虹のしずく」です。『知って応援!食べて応援!使って応援!』。誌面を通じて、JAさっぽろの農業の今と、JA事業の情報を皆さんにお伝えすることで、少しでも地域の農業とJAさっぽろの理解に繋がれば幸いです。

滝野の地で歩む農業。 地域の支えをチカラに一步ずつ前へ。

豊平地区組合員 きっかわち はる 吉川千春さん

新規就農から9年。お客様と地域の生産者の支えをチカラに、着実に夢を叶えるため歩み続ける誇り高き生産者。

溢れ出る 滝野への愛着

明治初期は札幌への木材供給地としての役割を担い、開拓当時から冷害など厳しい自然環境により開墾が困難とされてきた滝野地区。

吉川さんは、そんな滝野を選び新規就農して今年で9年。幻のイチゴ「サトホロ」(アイヌ語で札幌の意)、サッポロミドリ、札幌大長ナンバンなど40〜50品目を作付けし、都市型農業を展開する。農作業に加え、学校給食への食材提供、区内で開催される朝市への出品、野菜マルシェへの隔週参加、円山での移動販売など、吉川さんの熱量と行動力には、ただただ圧倒される。「袋詰め作業は母に手伝ってもらっています。あとは、私一人での作業になるので怪我もできないし、寝込んでもらいたくないですよ。でも、就農した時から地域の方々に支えてもらって。農機具をもらったり、時には耕してもらったり…本当に皆

さんの支えが自分を成長させてくれます。私はこの滝野が好き、滝野の地で農業をしたい。吉川さんを取材する中で何度も発せられる「滝野」という言葉から、新規就農者としてこの地を選び挑んだ決意と、地域の方々への感謝の想い、そして何より愛着が感じられる。

9年目で到達した 一つの通過点

今回取材したのには大きな理由がある。就農当時から目標にしていた直売所をこの春本格的にオープンさせたとの便りがあったからだ。

圃場の近傍に札幌軟石の趣ある建物。軒先にたまねぎが干され、入口にはオリジナルのロゴがあしらわれたウェルカムボードと手書きのメニューボード。「就農当時から『対面』『直売』の販売スタイルを目指して野菜を作ってきたので…と言いなながらも収穫や出荷に忙しくて『無人販売所』になる時もあるんですけどね。」そう嬉しそうに話



4



3



1



7



5



6



2



就農当時から使用している吉川農園のロゴマーク

1. 軒先に干されているたまねぎ。2. 旬の野菜が書かれた手書きのメニューボード。3. 今年本格オープンした直売所。4. そうか病対策のえん麦を除きながらの収穫。5. 旬の野菜が並ぶ直売所。6. 掘り起こした滝野メークイン。7. 仕事の合間に滝野への想いを語ってくれる吉川さん。

してくれた。

軒先をくぐると、旬を迎えた夏野菜を中心に多くの野菜が並び、壁に装飾されるレシピア料理の写真には、旬の野菜の素材を感じてほしい」という吉川さんの願いがしっかりと打ち出されている。

最近では、かねてからのファンのみならず、近くのゴルフ場スタッフなど、様々な人たちが訪れてくれ、手ごたえを感じているという。「私の農業のこだわりの一つに、一番美味しくて栄養のある『旬の野菜』を食べべてほしいという気持ちがあります。対面販売や直売所にこだわるのは少量だからこそ一番美味しい状態でお客様に提供できるからなんです。」

滝野生まれのメークイン

直売所で一際目を引くのが『滝野メークイン』。見た目は変わらないが、従来のメークインと比べると煮崩れしやすい一方、ホクホクして甘み抜群。滝野特産の品目だが、生産者は吉川さんを含め3戸ほど。元々種芋の産地であった滝野地区で病

気が発生し種芋生産が続けられなくなった際、食用に転用する為に努力を重ね生まれたものだ。『滝野』の地名を冠したこのじゃがいもに対する吉川さんの想いは強く、新規就農時から作り続けている。「逆境の中で生まれた滝野メークインの味が失われないよう、作り続けたいですね。」

帰り際、最後の質問を投げかけた。「農業は楽しいですか？」するとその日一番の笑顔で即答してくれた。「農業は『辛^{つら}しい』です。9年たっても失敗ばかりだし、肥料高騰の割に野菜の値段は上がらないし、辛い事も多いけど、滝野地区の皆さんが助けてくれる事で楽しく野菜が作れて、さらに食べた人が美味しいって言ってくれる。こんなにやりがいのある仕事は他にないと今でも思っています。選ぶ、料理する、食べる、全ての時間が楽しくなるような野菜をこの滝野で作りたいです。」取材時も絶えず近所の方々が吉川さんの元を訪ねてくる。この環境が美味しい野菜の素になっているのだと得心した。

(2023.8.15取材)

石狩花畔地区組合員 おおむら よしてる
大村 喜輝さん



心を支えるかけがえのない一輪になることを願って みんなが笑顔になりますように

日本には、感謝や愛情を表現するために「花」を贈る文化がある。誕生日・入学式・卒業式・母の日と様々であるが、時には言葉以上に想いを伝えることができる。

豊平地区組合員 しまかわ まきひろ
嶋川 正洋さん



良質なきのこ栽培へのこだわりと想いを届けたい

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。

豊平地区組合員 よしだ しょういち
吉田 照一さん



伝統復活に携わるすべての方への感謝と共に 札幌伝統野菜「札幌大球」を未来へ繋ぐ

伝統を育んできた父と、伝統の継承を目指す息子。10月末の良く晴れた日、札幌伝統野菜復活に取り組む吉田照一さんの圃場を訪れた。そこには広い青空の下、黙々と作業を行う二人。言葉を交わさずともお互いの動きを把握して協働している素敵な空間だった。

生産者ストーリーは JAさっぽろ公式 LINE で配信中

3分で伝える
生産者ストーリー。



JAさっぽろ公式 LINE、お友達募集中!
各種キャンペーン、イベントなどのご案内を配信しています。

JAさっぽろホームページでもご覧いただけます

検索ワード JAさっぽろ 生産者ストーリー

URL <https://www.ja-sapporo.or.jp/>

札幌と石狩の農業 から



北札幌地区組合員 よこやま つぐはる
横山 嗣元さん



革新と継承の融合を目指して

玉葱発祥の地の誇りと先代の想いを未来に紡ぐ

明治4年に札幌村(現在の東区)で試験栽培されてから今日まで、脈々と受け継がれてきた玉葱栽培。玉葱発祥の地で先代の想いを大切に、変化を楽しみながら奮闘する5代目に話を聞いた。

石狩花畔地区組合員 はやし たいち
林 太一さん



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かる想いに迫る。

琴似地区組合員 こんどう かつよし 近藤 克宜さん



札幌の牧歌的な風景を守る 近藤牧場の4代目

北海道の代表的な風景のひとつとして親しまれてきたサイロ。札幌で100年以上存在してきたサイロがある暮らしの中、牧草を生産する4代目の姿を追いかけてきました。

石狩花畔地区組合員 いけはた まさる 池端 優さん



一頭一頭に想いを込めて育てる責任。育てた愛情。

石狩に変わった経歴を持つ組合員がいらっしゃるとの話聞き、訪れたのは地物市場とれのさとに程近い石狩市樽川。ここで「ファーム池端」を営んでいる池端優さんにお会いしたのは、まもなく大寒を迎えようかという寒い日だった。

直売所出荷者協議会会長 ゆう さ ひろみ 遊佐 宏文さん



リスク分散と新たな挑戦 夫婦二人で持続可能な農業を。

『とれのさと』や『とれたてっこ』を通じて札幌や石狩の野菜を多くの方に知っていただき、食べてもらえたら嬉しいですね。」直売所出荷者協議会会長として、そう語ってくれた遊佐宏文さんは就農8年目にして驚くほど多種類の野菜を生産する。そのアイデアとバイタリティの源を取材した。

厚別地区組合員 こぼやし かずひろ 小林 一裕さん



真っすぐな想いを貫く。 繋がりの中から生まれる、農業のカタチ。

25年前、「虹の大樹」第1号の組合員紹介ページで「うちの農業守っていきます！」と熱く語ってくれた小林一裕さんを「新生JAさっぽろ」として初の発行となる今号で再び追いかける。

南地区組合員 あらい みわ 荒井 三和さん



農業と花を愛でる。野菜と花に囲まれた暮らし。

「私の一日は早いんだよ」そう元気いっぱい話してくれた人こそ、今回主役の荒井三和さん。いつもやさしい笑顔が印象的で、みんなから「三和さん」の愛称で呼ばれる人気者。

担当者の目線から

「生産者ストーリー」は、広報課の職員が生産の現場に伺い、直接生産者からその想いを聞き、感じたことを交えながら言葉にしています。

多種多様な札幌圏の農業。そこに懸ける想いは様々ですが、共通しているのは「この地で営む農業」を大切に思う心と、生産したものを消費者に、美味しく食べてもらいたいという気持ちであると感じます。

このコンテンツを通じて皆さんに、身近にある「農」を感じていただけますように。

直売所情報

JAさっぽろ産の農畜産物は、このコーナーでご紹介するJAさっぽろ直売所などで購入いただけます。

その地区で生産されたものを中心に店頭に並べますので、直売所ごとに品揃えも違います。

この直売所には何があるのかな？スーパーではお目にかかれない、珍しい野菜に出会えるかも？

そんな楽しみがあるのも、JAさっぽろ直売所の魅力です。

「とれのさと」は通年営業、そのほかの直売所も10月末・11月上旬まで元気に営業中です！

小松菜やレタス、キャベツなどの葉物類や花卉、山菜、加工品のほか、初夏にはイチゴ、サクランボ、秋にはリンゴやブルーベリーなどの果物類も豊富に並びます。



住 札幌市南区石山2条9丁目
7-88(南支店隣接)
☎ 011-592-6141(営業期間中のみ)
営 6月上旬～11月上旬まで
月～金 9:30～15:00
土 9:30～13:00
休 日・祝



経済部
藤田 遵 職員

札幌唯一の
養豚場・古川農場の
「古川ポーク」も販売中！

とれたてっこ南 生産者直売所

手稲区・西区・北区・石狩産の野菜を中心に、札幌全域の農畜産物を取り揃えています。8月上旬からは手稲山口地区特産・大浜みやこかぼちゃや、サッポロスイカも登場！



住 札幌市手稲区前田1条10丁目
3-20(手稲支店隣接)
☎ 011-682-7161
営 6月中旬～10月末まで
月～金 10:00～15:00
休 土・日・祝



大浜みやこかぼちゃで
作った焼酎
「みやこつ耐」も
オススメです！



経済部
金 侑馬 職員

とれたてっこ西直売所

厚別近郊で収穫された野菜を中心に、札幌全域の農畜産物を取り揃えています。トマトやレタス、ブランドほうれん草「ポーラスター」、秋にはじゃがいもや玉葱も店頭に並びます。



住 札幌市厚別区厚別中央5条3丁目1-6
(厚別支店横・セブンイレブンさん裏)
☎ 011-891-2154(営業期間中のみ)
営 6月中旬～10月末まで
月～金 10:00～15:00
休 土・日・祝

経済部
岩本 貴之 職員

真っ赤なトマトも大人気！
とっても甘いですよ

とれたてっこ厚別直売所

並んでいるものすべてが
美味いっすー！
ぜひ買って来てください！！



経済部
中川 浩幸 職員



住 札幌市北区篠路3条10丁目1-1
☎ 011-771-2130(営業期間中のみ)
営 6月中旬～11月上旬まで
月～土 10:00～15:00
休 日・祝



篠路といえばレタス！もちろんそれ以外にも、イチゴに始まり、ミニトマト、キュウリ、ナス、ブロッコリーにキャベツ…その時々で旬な多品目の商品を店頭に掲げます。

しなのさと 生産者直売所



石狩産のお米や野菜はもちろん、札幌産の野菜や果物のほか、加工品も取り揃えています。盛りのお米の良さが自慢のソフトクリームもオススメです。季節ごとにフレーバーが変わる、JAらしい「ベジソフト」が人気！



住 石狩市樽川120-3
☎ 0133-73-4500
営 4月～11月まで 9:30～17:00
12月～3月まで 10:00～15:00
休 年中無休(12月～3月は水定休)



とれのさと
ホームページ



とれのさと
Instagram

黒田 高章 店長



10月上旬、
新米フェア開催予定です。
日時はとれのさとホームページで
ご確認ください！

地物市場「とれのさと」

お近くのスーパーなどでも、実は多数の「札幌産」「石狩産」の農畜産物が販売されています。お買い物の際に探してみてくださいね！



ホクレン「くるるの杜」

地産地消をここから！近隣JAの新鮮野菜や加工品、お米などを多数取り揃えています。JAさっぽろ産もぜひ手に取ってみてください。

住 北広島市大曲 377-1
営 10:00～17:00
営業日・休業日は、ホクレン「くるるの杜」ホームページ等でご確認ください。

ホクレンショップ「もぎたて市」

「もぎたて市」は、ホクレンショップの下記2店舗内に夏期限定で設けられる特設コーナー。それぞれの近隣地区で生産された、JAさっぽろ産が並びます。

FoodFarm 中ノ沢店
住 札幌市南区中ノ沢2丁目2
FoodFarm 平岡公園通り店
住 札幌市清田区里塚緑ヶ丘5丁目1-10



農家のお母さん直伝レシピ

玉葱の極上ドレッシング

玉葱は札幌の基幹作物！常備菜にされている方も多いのでは？
このドレッシングには、特別な調味料は必要ありません。
お家にあるものを使って簡単3ステップ、極上の味をどうぞ！

【材料】

- | | |
|---------------|-----------------|
| ・玉葱 …………… 1玉 | ・サラダ油 ……… 75cc |
| ・砂糖 …… 大さじ1杯半 | ・みりん …………… 50cc |
| ・塩 ……… 小さじ1杯 | ・酒 …………… 50cc |
| ・酢 …………… 75cc | ・しょうゆ ……… 50cc |

【作り方】

1. 玉葱を薄くスライスして15分以上置く。
2. 全部の材料を広口のビンに入れて混ぜ合わせる。
3. 時々ビンを逆さまにして1晩置く。

玉葱を水にさらさず、そのまま使うから
血液をサラサラにする成分もまるごと摂取！



中身をかき混ぜながら、
サラダ等にかけてお召し上がりください。

ひとくちコメント

冷蔵庫で1週間程度保存可能。火を通し冷めてから保存すると、より安心して食べられます。レシピを教えてくださいとお母さん曰く「家族みんなのお気に入り。うちでは作ったらすぐに食べ切ってしまうの(笑)」とのこと。このレシピに、ごま油やオイスターソース、カレー粉を加えてアレンジするのもおすすめです。

牛乳たっぷり米粉シチュー

シチューは市販のルーを使わなくても、手軽に美味しく作れることをご存知ですか？
ご紹介するレシピは、たっぷりの牛乳に米粉を加えることで、後味がスッキリ仕上がります。

【材料】(3~4人分)

- | |
|-----------------------------------|
| ・牛乳 …………… 300cc |
| ・米粉 …………… 大さじ2杯 |
| ・鶏肉(または豚肉でもOK) …… 150g |
| ・じゃがいも …………… 中2個(300g) |
| ・にんじん …………… 小1本(150g) |
| ・玉葱 …………… 中1個(200g) |
| ・しめじ(またはシイタケでもOK)
…………… 1/2パック |
| ・スイートコーン(粒) ……… 大さじ2 |
| ・ブロッコリー …………… 適量 |
| ・赤パプリカ …………… 適量 |
| ・炒め油 …………… 適量 |
| ・塩・コショウ …………… 適量 |

【作り方】

1. 牛乳に米粉を数回に分けて入れ、泡だて器でかき混ぜる。
2. フライパンに油を引き、1口大に切った鶏肉を、皮に焦げ目がつく程度まで炒める。炒めた肉は油を切り、別皿に移す。
3. ブロッコリーは軽く塩茹でしておく。
4. じゃがいも・にんじん・玉葱は、1口大に切って鍋に入れ、少なめの水で煮る。
5. 4の鍋にしめじ・スイートコーン、2の鶏肉を入れて煮込む。
6. 野菜が柔らかく煮えたら1を入れ、とろみがつくように弱火~中火程度でさらに煮込む。
7. 仕上げにブロッコリーと赤パプリカを入れ、塩・コショウで味を調えて器に盛り付ける。



ひとくちコメント

レシピで紹介した野菜は、彩りを考慮して選んだもの。彩りが良いに越したことはありませんが、お家にある野菜でOKです。もちろん直売所で購入した季節の野菜でも！「お肉を炒めた時に出た油は、シチューに入れないのが秘訣」と、レシピを教えてくださいとお母さん。余分な油を取り除くことで、くどくならないそうです。シチューを寒い季節だけではなく、野菜をたくさん食べるためのメニューとして、ぜひ毎日のレシピに加えてみてください。



厚別地区の組合員が経営する小林牧場の「小林牧場物語さわやか牛乳」と、地物市場「とれのさと」で販売している米粉を使用。

JAさっぽろ産が食べられる!お店の紹介

自家生産のそばの実 100%使用!
そば農家が営む蕎麦の店

そば舎 石狩花畔地区

石狩手稲通沿いにある、趣のある古民家。石狩地区で農業を営む竹内さんご夫婦が、自家生産のそばの実を100%使用した蕎麦を提供するお店です。

作付けから収穫まではご主人の吉明さん、お店の切り盛りと、門外不出というこだわりの「かえし」は奥様の美恵子さんが担当。自家製粉したそば粉で毎日打つ蕎麦は、香り豊かでのど越しも◎。

以前は土日のみプレハブで営業していたところ、この古民家を見つけて移転オープンしたのが14年前。地元の方にも愛される、地産地消のお店です。



竹内 美恵子 さん



一番人気の「天井セット」1,250円(税込)。蕎麦の味わいが楽しめるもりそばまたはかけそばと、サクサクの天ぷらが載ったボリューム満点の天井のセットです。冬になると付け合わせのお漬物も、美恵子さんお手製のものが提供されるそうです。



住 石狩市花川南9条
1丁目92番地
☎ 0133-72-4141
営 11:00~15:00
休 月曜日
P 17台

豊かな自然に囲まれた古民家で味わう「旬」
南区の農家が手がけるテイクスタンド&カフェ

FARM STAND ABE 南区

札幌の奥座敷・定山溪へと通じる国道230号線。南区簾舞の、国道から左に折れた道沿いにある赤い屋根の古民家は、多種の野菜や果物を生産する阿部さんが営む手作りスイーツが楽しめるお店です。

幻のいちごと呼ばれる「さとほろ」、旬の果物、ルバーブや栗などの自家栽培の農産物のほか、近隣農家の生産物も使用。「南区の旬を届けたい」との思いから、メニューは毎月変えて提供しています。

朝採れ野菜も販売中!スイーツのお持ち帰りはもちろん、ドライフラワーで装飾された店内の雰囲気を楽しみながら、カフェタイムをどうぞ。



阿部 芳美 さん

お店の情報は
コチラ!



旬の果物や野菜を使用したマフィンは大人気。写真はズッキーニのマフィンと、「さとほろ」のいちごミルク。
※いちごミルクは6月・7月の期間限定商品です。



住 札幌市南区簾舞
3条3丁目4-17
☎ 090-5313-1769
営 11:00~17:00
(土・日・祝はランチメニューあり)
休 水・木・金曜日、不定休あり
P 5台

曾祖父が建てた古民家をリノベーション。

皆さんにご利用いただける
JAさっぽろの店舗をご紹介します



貯 貯金 共 共済 融 融資 直売所併設

ATM 平日8:45~18:00 / 土曜日9:00~14:00 ATM 平日8:45~17:30 ATM 平日8:45~18:00 ATM 平日9:00~17:00



各店舗にある
窓口やATMの
ご利用時間をアイコンで
紹介しています!

1 本店 (金融機関番号 3133)

〒060-0010 札幌市中央区北10条西24丁目1番10号
(代)011-621-1311



本店営業部 (店舗番号 001)

貯 共 融 ATM

地下鉄東西線 二十四軒駅
5番出口から約250m

本店1階
011-621-1310

営) 平日9:00~15:00
(昼休み11:30~12:30)



本店ローンプラザ

融

土日も営業!
融資のご相談お待ちしております

本店1階
011-590-5571 **要予約**

営) 平日9:00~17:00
土・日10:00~15:00
水曜日と祝日は定休日です

* ATMのとなりに入口があります



2 南支店 (店舗番号 004)

貯 共 融 ATM 直売所

国道230号線沿い、
定山溪方面に向かって左手
びっくりドンキー藤野店さん向かいです

札幌市南区石山2条9丁目7番88号
011-591-4111

営) 平日9:00~15:00



3 平岸支店 (店舗番号 005)

貯 共 融 ATM

地下鉄南北線 平岸駅
1番出口から約500m
平岸街道と環状道の交差点にあります

札幌市豊平区平岸2条9丁目2番15号
011-831-1156

営) 平日9:00~15:00



4 白石支店 (店舗番号 006)

貯 共 融 ATM

JR白石駅南口前
駅を出て右手にあります

札幌市白石区平和通2丁目4番26号
011-861-0333

営) 平日9:00~15:00



5 琴似支店 (店舗番号 007)

貯 共 融 ATM

JR琴似駅東口から約250m
琴似栄町通沿い、
新川方面に向かって右手です

札幌市西区八軒1条東1丁目5番11号
011-611-4261

営) 平日9:00~15:00



6 手稲支店 (店舗番号 011)

貯 共 融 ATM 直売所

JR手稲駅北口3番出口から約200m
石狩手稲道の跨線橋横です

札幌市手稲区前田1条10丁目3番20号
011-681-3101

営) 平日9:00~15:00



7 西町支店 (店舗番号 012)

貯 共 融 ATM

地下鉄東西線 発寒南駅
2番出口から約300m
国道5号線沿い、
札幌駅方面に向かって左手です

札幌市西区西町北6丁目1番10号
011-661-3485

営) 平日9:00~15:00

貯 貯金 共 共済 融 融資 直売所併設

ATM 平日8:45~18:00 / 土曜日9:00~14:00 ATM 平日8:45~17:30 ATM 平日8:45~18:00 ATM 平日9:00~17:00



8 中央支店 (店舗番号 018)

貯 共 融 ATM

地下鉄さっぽろ駅、
23番出口から徒歩3分
創成川通沿い、共済ビルの1階です

札幌市中央区北4条西1丁目1番地
011-251-2077

営) 平日9:00~15:00



9 清田支店 (店舗番号 021)

貯 共 融 ATM

国道36号線沿い、
札幌方面に向かって左手
清田病院さん隣です

札幌市清田区真栄1条1丁目1番17号
011-881-2855

営) 平日9:00~15:00



10 厚別支店 (店舗番号 024)

貯 共 融 ATM 直売所

JR厚別駅南口から徒歩3分
セブンイレブンの隣です

札幌市厚別区厚別中央5条3丁目1番20号
011-891-2111

営) 平日9:00~15:00



11 北札幌支店 (店舗番号 027)

貯 共 融 ATM

地下鉄東豊線 環状通東駅
3番出口から約250m
環状通と北13条北郷通の間です

札幌市東区北13条東16丁目2番1号
011-781-4121

営) 平日9:00~15:00



12 篠路支店 (店舗番号 029)

貯 共 融 ATM 直売所

JR篠路駅から徒歩20分
篠路通と横新道の交差点にあります

札幌市北区篠路3条10丁目1番1号
011-771-2111

営) 平日9:00~15:00



13 新琴似支店 (店舗番号 030)

貯 共 融 ATM

JR新琴似駅 東口前
駅を出て正面に進み右手にあります
地下鉄南北線 麻生駅1番出口から
約250mです

札幌市北区新琴似8条1丁目1番36号
011-726-0111

営) 平日9:00~15:00



14 石狩八幡支店 (店舗番号 033)

貯 共 融 ATM

国道231号線沿い
留萌方面に向かい左手です
石狩河口橋を越え、
1つ目の信号が目印です

石狩市八幡2丁目332番地11
0133-66-3321

営) 平日9:00~15:00



15 石狩花畔支店 (店舗番号 034)

貯 共 融 ATM

石狩手稲通沿い
留萌方面に向かって右手です

石狩市花畔1条1丁目2番地1
0133-64-2205

営) 平日9:00~15:00



16 丘珠資材センター

ATM

丘珠空港通沿い
雁来方面に向かって左手です

札幌市東区北37条東30丁目499番地180
011-781-7393

営) 平日 9:00~16:00

土曜日 9:00~12:00

※11月~2月は平日のみの営業



17 石狩経済店

石狩八幡支店の隣
セイコーマートさんの後ろ側に
入口があります

石狩市八幡2丁目332番地11
0133-66-4488

営) 平日 9:00~16:30

土曜日・祝日 9:00~12:00

※10月~3月は平日のみの営業

※加えて12月~2月は水曜日休業



18 ホクレン八幡給油所

国道231号線沿い
石狩八幡支店の道路を挟んで
隣りです

石狩市八幡1丁目422番地3
0133-66-3927

営) 8:00~18:30 (1/1~1/3休業)



19 ホクレン花畔セルフ給油所

石狩手稲通沿い
地物市場「とれのさと」と
石狩花畔支店の中間地点です

石狩市花畔360番地58
0133-64-2119

営) 7:00~20:00 (1/1休業)

もっと

便利にJAを使ってもらうために

お知らせしたいアレコレ

「近くにJAの店舗がなくて不便…」 そのように感じているお客様へ。
このページを読めば、実はJAの利用を意外と便利! と思ってもらえるかもしれません。
そしていつもJAの店舗をご利用いただいているお客様にも。
もっと便利にJAを使ってもらうためにお知らせしたい、アレコレ。

これは便利!

情報その①

実はコンビニなどのATMでも手数料無料で普通貯金の入金・出金ができる!

JAバンク優遇プログラム

当月末に次のいずれかの条件を満たすお客様は、
翌月25日～翌々月24日まで手数料無料!

- ① 当月末に**組合員資格**がある (JAさっぽろで出資加入をされているお客様)
- ② 当月または前月に**給与受給** (「給与」として5万円以上の振込があるお客様)
- ③ 当月または前月に**年金受給** (公的年金の振込があるお客様)
- ④ 当月末に各種**ローンの残高**がある

当月末に? 翌月25日～翌々月24日まで??

ちょっとわかりにくい表現ですが、この「虹のしずく」は組合員資格のあるお客様にお届けしていますので、脱退等のお手続きをされなければ基本的には条件を満たします。

「JAバンク優遇プログラム」に合致する個人のお客様のみ。入金・出金、合わせて月4回までのお取引が手数料無料でご利用いただけます。

使えるATM

- セブン銀行 (セブンイレブン等に設置)
- ローソン銀行 (ローソン等に設置)
- イーネット (ファミリーマート等に設置)
- ゆうちょ銀行 (郵便局等に設置)



複数の口座をお持ちの場合も
適用はおひとり様につき
月4回までです

これは便利!

情報その②

ネットバンクがアプリで登場!

JAバンクアプリプラス

これまでJAのインターネットバンキングはPCサイト
のみの取り扱いでしたが、ついにアプリが登場!
口座開設も可能です。
スマートフォンでのご利用がぐっと楽になりました。

JAバンクアプリと
併せての利用が
おすすめです!



主な機能

- 口座開設
- 振込・振替・税金・公共料金払込
- 定期貯金各種取引
- ローン繰上返済
- カードローン借入・返済
- 家計簿



口座開設から住所変更や電話番号
変更もアプリで完結!

JAバンクアプリプラス



もう通帳はなくてもいい。とっても便利です
振込やローンの繰上返済を利用せず、
通帳の代わりに残高確認や入出金明細
を確認するなら

JAバンクアプリ



これは便利!

情報その③

共済契約内容確認・各種変更もWebで!

Webマイページ

POINT 1

契約内容の確認



いつでもどこでも、
契約内容や
各種ご案内を
確認できます。

POINT 2

各種Web手続き



住所や電話番号、
振替口座の
変更がWeb上で
完了できます。

POINT 3

自動車共済の継続



窓口へ行く時間が
なくても、自動車共済の
継続手続きがWeb上で
完了できます。

POINT 4

払込証明書のデータ発行



年末調整・確定申告に
利用できる控除証明
データを取得できます。

Webマイページ

応募期間: 令和6年4月1日～令和7年3月31日

新規登録キャンペーン

Webマイページに新規登録で
先着70万名様に500円相当の
デジタルギフトをプレゼント!



Webマイページの登録はこちらから
お手元に共済証書をご用意ください



JA共済アプリをダウンロード
すると簡単にWebマイ
ページをご覧いただけます



JAバンクは地域の皆さまにご利用いただける金融機関です。
「貯める・増やす・借りる」の総合的なサービスを
JAさっぽろが提供します。ご相談はお近くのJAさっぽろ窓口へ。

貯める・増やす・借りる

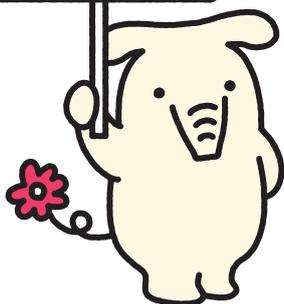
JAバンク のページ

貯金から資産形成まで
さまざまな商品
をご用意しています

JAさっぽろホームページ「貯める」▶▶▶



貯める・増やす



iDeCo=個人型確定拠出年金。個人で“老後に備える”公的な資産運用制度です



JAさっぽろで年金をお受け取りいただいているお客様限定!特別金利の定期貯金・定期積金です



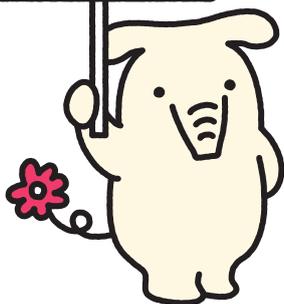
来店不要!ネットバンクを通してお申しいただく、特別金利の定期貯金です

JAさっぽろホームページ「借りる」▶▶▶



生活をサポートする
様々なローン商品
をご用意しています

借りる



マイホーム購入から大規模リフォームまで



使いみちは自由!繰り返し使えます



リフォームで快適な暮らしを実現



新車購入や中古車購入、修理・車検費用まで



お子さまの教育費、家賃・居住費用まで



旅行やショッピングなど様々なプランに

平日ご来店
できない
お客様への
オススメ!

インターネット仮審査

マイカーローン・教育ローン・フリーローン・カードローンは、「インターネット仮審査」をご利用ください。お申込は、ホームページの各ローンのページにある申込フォームから。

ローンプラザへのご来店

土日も営業しているローン専門の店舗です。ご相談からお申込まで承ります。店舗の概要はP.10に記載。来店予約はメールでも承ります。返信にお時間がかかる場合がありますので、お急ぎの場合はお電話で。

✉ loan_plaza@ja-sapporo.or.jp

ひと・いえ・くるま

JA共済 のページ

JA共済のサービスは、「ひと・いえ・くるま」の総合保障。
生命保障と損害保障の両方を兼ね備えているのが特徴です。
共済の役割は、特定のリスクに備えることではなく、
人々の人生そのものを守ること。
皆さまとご家族を守る保障を、JAさっぽろがご提案します。



予定利率変動型年金共済がスゴイ!!

毎年8万円の共済掛金で一定の要件を満たした場合、

税金が6,800円軽減されるよ!

(課税所得が195万円超330万円以下の場合。一定の要件を満たし、
税制適格特約を付している場合)



1年で6,800円…
つまり、**年率8.5%の利息と
同じこと!**

所得税・住民税 軽減される額の早見表

年金共済の年間払込掛金
合計額が8万円の場合

JAの予定利率変動型年金共済なら
最低保証予定利率が
設定されているから安心です!



課税所得	所得税 (4万円控除)		住民税 (2.8万円控除)		1年間の 節税額	節税額の累計			年率
	税率	節税額	税率	節税額		10年間	20年間	30年間	
195万円以下	5%	2,000円	10%	2,800円	4,800円	48,000円	96,000円	144,000円	6%
195万円超~330万円以下	10%	4,000円	10%	2,800円	6,800円	68,000円	136,000円	204,000円	8.5%
330万円超~695万円以下	20%	8,000円	10%	2,800円	10,800円	108,000円	216,000円	324,000円	13.5%
695万円超~900万円以下	23%	9,200円	10%	2,800円	12,000円	120,000円	240,000円	360,000円	15%
900万円超~1800万円以下	33%	13,200円	10%	2,800円	16,000円	160,000円	320,000円	480,000円	20%
1800万円超~4000万円以下	40%	16,000円	10%	2,800円	18,800円	188,000円	376,000円	564,000円	23.5%

※令和6年1月末現在の法令等に基づいたものです。ただし、平成25年からの復興特別所得税は考慮しておりません。

※他の契約状況により、上記と異なる場合があります。

※税制適格特約の要件：共済掛金払込期間10年以上、年金受取人=共済契約者またはその配偶者、年金受取人=被共済者、年金支払期間10年以上かつ
年金支払開始年齢60歳以上(定期年金の場合)

お問い合わせは
お近くのJAさっぽろ窓口まで

この資料は概要を説明したものです。ご検討にあたっては「重要事項説明書(契約概要)」を
必ずご覧ください。また契約の際には「重要事項説明書(注意喚起情報)」および「ご契約の
しおり・約款」を必ずご覧ください。

JAさっぽろ
ホームページ
JA共済



24010011054

知って納得！JAの取り組み

「地域共生の未来づくり」、それはJAが目指す姿のひとつです。

JAさっぽろが取り組む、地域の皆さんと「繋がる」活動の一部をご紹介します。

「収穫祭」の開催

地域の皆さんと交流を図る場として、手稲地区では「収穫祭」を開催。他の地区でも、「JAまつり」の開催や地元開催のお祭りでJAさっぽろ産野菜の販売を行なうなど、地域と協力・協賛しての取り組みを行なっています。



手稲地区「収穫祭」の様子。
地域の皆さんとのふれあいを大切にしています。

「苗物市」の開催

5月上旬～中旬に、野菜苗・花苗を販売する「苗物市」を開催。農家組合員が育てた苗は、丈夫で良く育つと大好評。どの会場でも長蛇の列ができました。



地物市場「とれのさと」会場の様子。
開催案内は、ホームページに掲載します。

札幌まつり「神輿渡御」への奉仕参加

平安装束を身に纏った約1,000名の一行が、笛や太鼓の音色が響くなか札幌市内を練り歩く「神輿渡御」。4基ある神輿の1基目の担ぎ手に、毎年JAさっぽろの職員も奉仕参加しています。



令和6年は、午前8時に北海道神宮を出発し、
14kmの道程を歩いて午後5時に帰宅。

本店店周 清掃活動の実施



春と秋に、本店職員のなかから有志を募り、店周の清掃活動を実施。この春は35名の職員が参加し、始業前に30分程度の清掃を行ないました。



清掃は地域への恩返し。犯罪抑止にも繋がります。

インフォメーション

JAさっぽろからのお知らせ

「農家で働く」をもっと身近に グリーンサポーター募集中!

今、農業は高齢化の進展や担い手の規模拡大により、人材確保が大変厳しくなっています。農家応援隊! グリーンサポーターとしてお仕事をしてみませんか。年齢・経験は問いません。勤務できる時間に制限がある方も、まずはご相談ください。

例えばこんな仕事!

- ミニトマト収穫
- ブロッコリー収穫
- キヌサヤ収穫
- 馬鈴薯収穫
- 田植え作業



時 給：通常農作業 1,030 円～(早朝手当別途)
交 通 費：別途支給
通 勤：車通勤歓迎(その他要相談)
勤 務 時 間：作業による。ご相談ください
主な勤務地：石狩地区ほか

【お問い合わせ先】 0133-66-3344
営農販売部営農課 担当：川浪・吉田

金融窓口で今年も10月から受付予定! 札幌黄玉葱ギフト



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「札幌黄玉葱(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。幻の玉葱とも言われ、スーパー等ではなかなかお目にかかれぬ品種です。

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葱を、ぜひご賞味ください。

准組合員コンベンション、今年も開催決定

10月20日(日)、札幌グランドホテルにて。参加申込受付中!

准組合員の皆さまに、札幌近郊の農業をもっと身近に感じ、応援してもらいたい!との思いより、毎年開催しているイベントです。

右の写真は昨年の様子。今年の開催内容・申込概要は同封のチラシをご覧ください。皆さんにお会いできるのを楽しみにしています。



昨年は農家組合員とグランドホテル伊藤総料理長とのパネルディスカッションを開催。



ランチメニューは、札幌黄玉葱と札幌唯一の養豚場・古川ポークの豚肉を使用したキーマカレー。