

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
10月号
NO.312

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

What?!

「アグリアクション北海道」とは



ミニトマトの収穫作業
Photo by SOGA Takahiro

新規就農、6年目。 生産部会と地域の仲間に支えられ、 憧れの第2の人生へ

石狩八幡地区組合員 ならき 榎木 よしえ 好恵さん



「家庭菜園が趣味の主婦」から、「ミニトマトを生産する農家」への転身。家族と共に石狩市で就農した、榎木さんに話を聞いた。

健康で澆刺^{はつらつ}と。 家族で営む農業を求め

石狩市北部に位置する高岡地区は、緩やかな丘にハウスが立ち並ぶ、市内屈指の施設園芸地区。榎木さんは100坪ハウス8棟で、主にミニトマトを栽培している。

就農以前は、家庭菜園を楽しむ札幌市在住の主婦だった。夫の啓吾さんは道内を転々と単身赴任しており、そこで目にしたのは、高齢になっても健康で、澆刺と家族と共に農業を営む人たちの姿。

「うちは15年近くも遠距離生活で、子育ても一区切りしたし、第2の人生はあんな風にみんなで過ごせたらいいねって夫婦で話したのがきっかけです」

就農を決意した当初は、夫婦での就農を想定。ほうぼうの市町村へ当たったが、「年齢」が就農助成金の対象外なのを理由に全て断られてしまった。

「諦めきれなくて。生活があるので、夫には当面仕事を続け

てもらい、まずは私が農業を学ぶことにしました」

次女の花梨さんと一緒に通ったのは、さっぽろ農学校。卒業の翌年は講師のもとで、数人の仲間と小規模ながら多種の野菜を生産販売した。そしてその仲間の紹介で訪れたのが、JAと市、農業委員会とで構成する石狩市農業総合支援センターだった。

「どうしても就農したい、夫もそのために早期退職を検討しているって、一生懸命に想いを伝えました」

熱意が通じ、勧められたのがミニトマトの栽培。これを機に啓吾さんも仕事を辞め、家族3人での就農生活が始まった。

就農しやすい環境下で

当時からミニトマト部会（旧・高岡施設園芸生産組合）は、積極的に新規就農者を受け入れ、共撰出荷を行っていた。「新規就農者を温かく迎え入れ、研修指導や就農後の支援にも力を入れている部会です。共撰は、まとまった量を大市場に



1. 農園の敷地に立ち並ぶ100坪ハウス。どんな仕事も楽しく作業していると話す榎木さんだが、ビニールの上げ下ろしにだけは苦慮しているという
 2. 緑色の枝葉の中で、艶のある赤色が目を引く 3. 読むのが難しい「檜木」という苗字。誰にでも分かりやすいよう、出荷箱はアルファベットで表記しているのがこだわり 4. イラストレーターでもある花梨さんが制作した農園看板 5. 色づき始めた鈴なりのミニトマト。今年は万全な暑さ対策が施され、順次収穫を待つ 6. 収穫適期の実を選びすぐる啓吾さん

出荷できるから、価格が安定している。それはとても安心でした」

共撰の魅力はそれだけではなく。撰果やパッケージ詰め、出荷はJAが行なうため、生産者は生産と収穫に集中できる。また、販路の確保に困ることもない。

5戸から始まった部会は、新規就農者を次々と受け入れ、現在19戸の農家が名を連ねる。約5ha、150棟のハウスで生産するミニトマトの、昨年の販売高は約2億1千万円。土壌改良や生産技術向上にも努め、平成16年度には、石狩市内で初めてのYES!clean 生産集団として登録された。

「毎月欠かさず現地検討会も行ないます。全ての部会員が継続して、品質の良いものを生産できる体制を整えるためです」

就農初年度の秋、ハウスの冬支度に手間取った榎木さんの元に、部会の仲間が駆け付けた。別の日には、進まない作業を見かね、地域の方が進んでトラクターを貸してくれた。

「部会や地域の皆さんに支えられて現在がある。特に現・部会長の佐々木敬仁さんは、新規

就農の先輩ということもありずっと気にかけてくれます」
 支え合う意識が浸透した地域。就農しやすい環境が、そこにはある。

**仲間がいて、家族もいる。
この先は――**

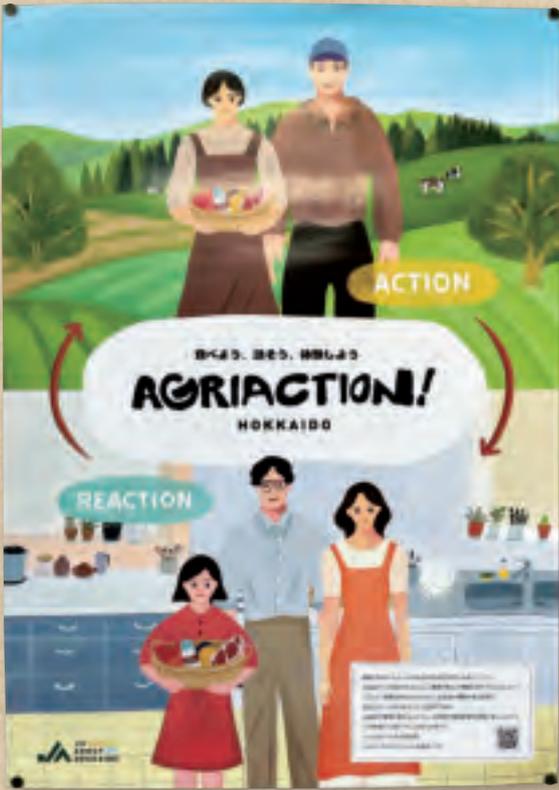
通常11月上旬まで収穫できるミニトマト。昨年は7月中旬に高温障害に見舞われて落花、10月中旬まで収穫ができなかった。

「今年家族総出で対策を施したので、例年通りの収量が確保できそうです。困ったときは、家族みんなで考えます。仲間がいて家族もいて、ありがたいですね」

最盛期を除いては、家族のみ経営だ。意見の相違は、家族ならではのチームワークで乗り切ってきた。今春、長男の祐輝さんが就農し、この先5年以内の経営移譲を予定している。心強い味方が加わった、と榎木さんは嬉しそうに微笑む。

まだまだ、かつて啓吾さんの単身赴任で憧れた「先輩方」のような歳ではないけれど、憧れの第2の人生は今、着実に歩みを進めている。

What?



「アグリアクション北海道」とは

令和6年11月20日に、「第31回JA北海道大会」が開催されます。その議案については、本誌7月号の折込にて、組合員の皆さまにお知らせしました。

議案第3号として掲げられているのは、「アグリアクション北海道の推進による農業・食・JAへの理解醸成」。「アグリアクション北海道?」「何のこと?」と疑問に思われた方もいらっしゃるのではないのでしょうか。

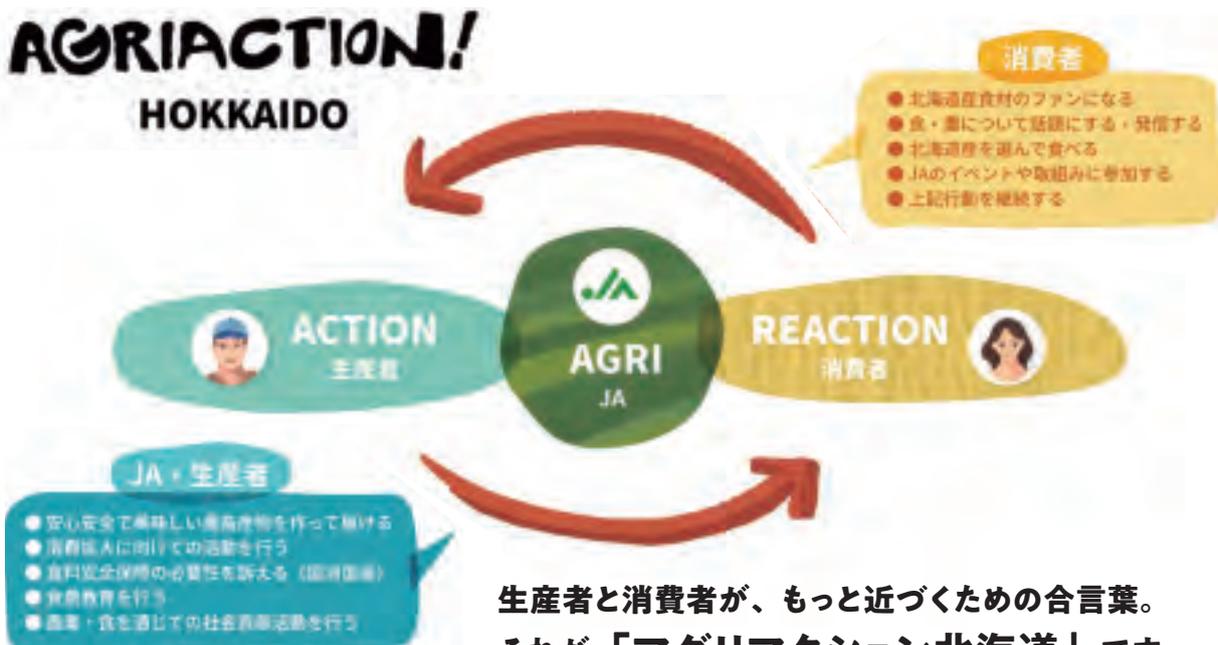
そこで今回の特集では、これから見聞きする機会が増えるかもしれない「アグリアクション北海道」について、簡潔にご紹介します。

What?

「アグリアクション北海道」とは

農業 (AGRI) から、さまざまな **行動 (ACTION)** を起こすことで、農業や食への理解を求め、消費者は **消費** することや **情報発信** などを通じて、北海道農業・食を **応援する (REACTION)** ことを目指します!

AGRIACTION!
HOKKAIDO



生産者と消費者が、もっと近づくための合言葉。
それが「アグリアクション北海道」です。

組合員の皆さまやJAは何をすれば？

「農業からさまざまな行動を起こす(AGRIがACTION)ことで、消費者に北海道農業を・食を応援(AGRIにREACTION)してもらおう」、それが「アグリアクション北海道」の取り組みなのですが、その一環として組合員の皆さまやJAは、具体的にどのようなことをすればよいのでしょうか？

その答えは、特別に何か新しいことを始めるのではなく、現在行なっている取り組みや活動を「アグリアクション北海道」として位置づけ発信すること。

農業に関わる私たちが行なっている取り組みや活動を「アグリアクション北海道」として発信することで、これまで個々の活動だったものが、全道を挙げての一体感のある活動になります。そして消費者が「アグリアクション北海道」というフレーズを見聞きする機会を増やすことで、もっと農業・食に関心を持ち、応援してもらおうことを目指しましょう、ということなのです。

消費者が農業・食に関心を持ち応援してもらえるような取り組み

Before

それぞれの農業者・JAが個々に活動し、発信。

例えば

食農教育活動 など

収穫祭 など

SNS などによる情報発信

活動内容はそのままに、発信時に「アグリアクション北海道」と位置付けるだけ。

After

「アグリアクション北海道」の取り組みとして発信。

食農教育活動 など
「#アグリアクション北海道」

収穫祭 など
「#アグリアクション北海道」

SNS などによる情報発信
「#アグリアクション北海道」

消費者には、「みんなで起こそう、3つのリアクション」としてPR

食べよう

食材を選ぶときには、北海道産・国産を積極的に選んでみてください。農家の皆さんが心を込めて育てた農畜産物は、そのままでも食材としても、おいしいごちそうになります。

話そう

「直売所で買った野菜、とってもおいしかった!」。家族やお友達との会話で農業や食について話したり、SNSなどで地元食材を使った料理を紹介したり。農や食について感じたことを広めましょう。

体験しよう

農家の皆さんとJAが企画するさまざまなイベントに参加してみよう。百聞は一見に如かず!実際に自分で体験することでもっと農業が身近に感じられるはず。

特別に何か新しいことを始めるのではなく、現在行なっている取り組みや活動を「アグリアクション北海道」として位置づけ発信!

農業に携わる私たちみんなで、これからも消費者に「食べて・話して・体験して」もらえる、アグリアクションな取り組みを継続していきましょう。

組合員さんの 秘伝のレシピ を紹介します

組合員の皆さんの秘伝のレシピを紹介するコーナーの3回目は、
一挙に2つのレシピを紹介します！

秘伝レシピ No.3

完熟トマトで手づくりケチャップ

さとらんどでさまざまな農産物加工品講座を行っている、篠路支店組合員の丹羽恵子さん。「真っ赤に熟れたトマトは、旬の時期にはたくさん味わうことができますが、そのフレッシュさを長く、多くの人に味わってほしいと思い作ったレシピです」。ケチャップ講座も幾度となく行ない、たくさんの方に広めてきました。

家庭菜園で採れるトマトは、形が不揃いだったり、ちょっと色の悪いものが混ざることもありますよね。そのようなトマトもケチャップにすることで、無駄なく食べることができます！

丹羽家ではナポリタンやハンバーグ、ビーフシチューに欠かすことのできない逸品とのこと。

今回は「職員に旬の野菜も食べてほしい！」と野菜たっぷりのチーズピザを作ってくれました。



丹羽恵子さん

\\ 大絶賛!! //

篠路支店職員の感想

- 酸味よりは甘みを強く感じました。色々な料理に合うケチャップなんだろうなあと思いがたいただきました。
- ピザののっていた野菜がどれもとてもおいしくて、特にズッキーニが美味でした。

秘伝レシピ No.3

完熟トマトで手づくりケチャップ



材料

- | | | | |
|---------|-----|-----------|---------|
| ● トマト | 4kg | ● 塩 | 大さじ 3 |
| ● りんご | 2 個 | ● 砂糖 | 150g |
| ● 玉葱 | 1 個 | ● 酢 | 100cc |
| ● 生しょうが | 20g | ● コショウ | 小さじ 1 |
| ● ニンニク | 1 片 | ● シナモン | 小さじ 1/4 |
| ● 月桂樹の葉 | 2 枚 | ● オールスパイス | 小さじ 1/4 |

調味料

旬の旨味をぎゅっと凝縮！

いつでも完熟の味を

作り方

- 1 トマトは乱切り、玉葱は薄切りに、りんご、ニンニク、生しょうがはすりおろす。
- 2 厚底鍋に1の材料を全て入れ、月桂樹の葉も加えて中火で20~30分煮る。
- 3 とろとろの状態になったら、ミキサーにかける。
- 4 3を目の粗いザルでこす。
- 5 味を見ながら調味料を加え、1/2~1/3になるまで40~50分煮詰める。最後にオールスパイスを加えて出来上がり。

りんごはすりおろすのが面倒なら、薄切りでもいいですよ~
調味料は一度に入れず、少しずつ加えるのがポイントです！



保存は、煮沸した瓶に入れ冷蔵庫で半年、保存用袋に入れ冷凍庫でも半年です。どちらも口を開けたら、冷蔵庫で1週間！早めに食べきりましょう。

秘伝レシピ
No.4

「米粉ホットケーキミックス」 を使った カボチャドーナツ



材料 (4人分)

- 米粉のホットケーキミックス 200g
- カボチャ 200g
- 卵 1個
- 牛乳 120~150cc
- 揚げ油 1ℓ



市販のビニール袋でもOKだけど、「砂糖の袋」がちょうどいいの！
厚さも絞りがやすいし、手の温度でちょうどよく生地が馴染むんだよね~

10月31日はハロウィン！
パーティのおやつにいかが？

作り方

- 1 カボチャの種を取り、皮をむいて蒸す。
- 2 蒸したカボチャを裏ごしして、少し冷ましておく。
- 3 ボウルに2と「米粉のホットケーキミックス」を入れ、よく混ぜる。
- 4 3に卵を加え、さらに混ぜる。
- 5 生地の固さを見ながら4に牛乳を数回に分けて加える。
- 6 厚めのビニール袋の中に生地を入れ、袋の先1.5cm~2cmくらいを切る。「砂糖の袋」を使うのがオススメ。
- 7 揚げ油を鍋に入れ160度まで熱したら、ビニール袋から中の生地を絞り出し、箸で切りながら鍋にポンポンと落とし入れる。
- 8 箸でよく混ぜながら揚げ、キツネ色になったら火を止め、網杓子でドーナツをトレイに上げる。

耳たぶより
少し柔らかく！



2回目からは、火を止めた状態で生地を鍋に落とし入れる。入れ終わってから火を点け、160度まで火力を強めた後、箸でよく混ぜながらキツネ色になるまで低温で揚げる。

秘伝レシピ No.4

「米粉ホットケーキミックス」 を使ったカボチャドーナツ

野菜を使ったお菓子をお孫さんに食べさせたい！それがきっかけで、**厚別支店組合員**の**小林ヨシ子さん**が考案したのがこのカボチャドーナツ。「孫がこれ、大好きなの。昔っから作っているレシピなんだけど、地物市場「とれのさと」で米粉のホットケーキミックスが販売されていると聞いて、使ってみたいな~と思って、今回リメイクしてみたよ。」

外見が黒っぽいカボチャは厚く皮をむいて、白・赤系のは薄くむいてOK。また米粉は、きめが細かいので高温の油で揚げるときれいな色に仕上がらないそうです。

秋はカボチャが美味しい季節。家族やお友達と楽しむ、ハロウィンパーティのおやつにいかが？



小林ヨシ子
さん



\\ 大絶賛!! //

厚別支店職員の感想

- カボチャの甘みだけで、これだけおいしいドーナツになるんですね。
- 冷めてもおいしい！作り置きやお友達へのお土産にもできますね。
- 何個でも食べられます。ポンポン口に入れちゃいました。

食べない人は損してる？

納豆パワーの

秘密、教えます！

納豆はご存じの通り、熱を加えて軟らかくした大豆を

納豆菌によって発酵させた発酵食品です。

古くから健康にいいことが知られていますが、

近年、新たな研究結果が次々に発表され、

再注目されています。



取材協力：全国納豆協同組合連合会
URL：https://www.natto.or.jp

大豆は三大栄養素を 含む優秀な食材

納豆の原料の大豆は、マメ科ダイズ属の穀物です。大豆は三大栄養素といわれるタンパク質・脂質・糖質をバランス良く含み、しかも栄養価のうち、全体の35%を占めるタンパク質は、体内で作れ出せない必須アミノ酸を豊富に含んでいてお肉の含有量に匹敵します。さらに現代人が取り過ぎになりがちな動物性脂肪・コレステロールはゼロで、カルシウ

ムは牛乳とほぼ同量、鉄分やさまざまなビタミンも含まれている優秀な食材なのです。

数ある大豆製品の中でも納豆が特に優れている点の一つが、大豆を皮や胚芽ごと食べられること。大豆の皮は食物繊維が豊富ですし、女性ホルモンと似た働きをするといわれる大豆イソフラボンは胚芽部分に多く含まれているため、納豆を食べることで大豆の栄養を丸ごと効率的に摂取できます。

「納豆菌」がさらに健康をバックアップ！

大豆を納豆に加工すると、納豆菌による発酵作用の働きで栄養価がアップします。発酵によってタンパク質が細かいアミノ酸に分解されるため、体内への吸収率がさらに高まるのです。

納豆菌は活動しにくい環境になると休眠し、活動しやすい環境になる

と復活する性質があります。そのため、強酸性の胃酸に負けずに腸まで届き、腸の状態を整えてくれるのです。さらに注目したいのは、納豆が作り出すビタミンK2の働き。ビタミンK2は骨にカルシウムを定着させ、骨からカルシウムが溶け出すのを抑える働きがあります。納豆は世界の食品の中でも最も多くビタミンK2を含む食品の一つといわれており、血液中のビタミンK2が少ない骨粗しょう症の方にもお勧めです。

2つのパワーで 元気に美しく！

大豆の栄養パワー

- 若々しさを保つ：
イソフラボン／サポニン／マグネシウム／食物繊維
- 整腸・ダイエット作用：レシチン／亜鉛
- 骨を元気に：タンパク質

+

納豆菌の発酵パワー

- タンパク質の吸収率が向上
- 腸内環境を整える
- 骨量低下を防ぐビタミンK2を産出
- 病原菌に対する抗菌作用
- 動脈硬化の原因を抑制するとの報告あり
- 血管をしなやかにして免疫力を高める

今、納豆のさまざまな健康効果が 再注目されています！

さまざまな有害菌の 繁殖を抑制

納豆には、優れた殺菌作用・抗ウイルス作用があることが古くから知られています。コレラ菌、赤痢菌などの繁殖を抑制するという報告も古くからあります。納豆菌は他の菌とは比較にならないほどの速さで繁殖することが大きな理由です。そのため「納豆は副作用のない天然の抗生物質」ともいわれています。

更年期障害の 症状を緩和

大豆に含まれるイソフラボンは、更年期以降に減少する女性ホルモン（エストロゲン）の分子構造に似ているため、更年期障害の症状を緩和する働きがあるといわれています。このイソフラボンはそのままでは体内

に吸収されにくいのですが、納豆菌の働きで吸収されやすい「大豆イソフラボン」に変わります。イソフラボンは大豆の胚芽部分に多く含まれているため大豆の皮をこし取り除いて使用する豆腐などより、皮ごと粒のまま食べる納豆の方がより効率的に栄養を摂取できます。

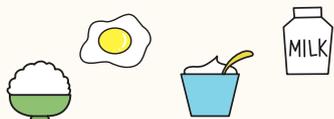
腸内での発酵を進め、 便通を促進

納豆菌は、生きたまま腸に到達して善玉菌として腸内の環境を整えます。腸内で善玉菌が増えると、便が軟らかく量が増えて便通が良くなるだけでなく、臭いも弱くなります。また善玉菌は食物繊維を餌とするため、食物繊維が多いほど増えやすいのですが、食物繊維が豊富な大豆を皮ごと食べられる納豆は、腸内環境を整えるのに最適な食品といえます。

納豆 をおいしく健康的に食べるコツ

健康食材をちょい足して、 もっと健康に！

キムチなどの発酵食品と併せて食べると、発酵パワーの相乗効果が期待できます。卵かけご飯に納豆を加えればタンパク質がさらに豊富になります。納豆のにおいが苦手な方は、においのコーティング効果のある乳製品と組み合わせると食べやすいでしょう。意外なところでは、アイスクリームに混ぜると納豆のにおいの存在感が消え、粘りが増えておいしさがアップします。納豆牛乳茶漬けなどもお薦めです。



毎日続けて食べることが大切

食品から摂取した善玉菌は腸内には1日ほどしか定着しないので、毎日取ることが大切です。

納豆菌は乾燥に強いので、片栗粉をまぶして天日で数日干した「干し納豆」にすれば、長期の旅行などにも持って行けます。女性にうれしい栄養成分がたっぷりの納豆を毎日食べて、日々を健康に過ごしましょう。



収穫祭開催！秋まつり参加！2地区で

8/24(土) ていね収穫祭

収穫祭を開催！ 旬の手稲特産品を販売し、大盛況

手稲支店

例年9月に開催している収穫祭。今年は、手稲山口地区の特産品である「サッポロスイカ」や「大浜みやこ」も、「旬」な時期に食べてもらいたいとの想いから、時期を前倒しての開催となりました。

当日は天候にも恵まれ、開店を待つお客さまの長い列ができました。地元農産物販売の他、じゃがいも・玉葱の詰め放題コーナー、地元カボチャを使用した「カボチャのパイ」販売、キッチンカーによる数量限定「パンツェロッティ(揚げピザ)」の販売も行なわれ好評を博しました。(岩本特派員)



スイカとカボチャの生産過程を記したパネル展示も実施。



普段触れる機会のないトラクターに目を輝かせながら、運転席に座る子ども達の姿も多く見られました。トラクターを見たいというお子さんにせがまれて、来場された方もいたようです。



「JAさっぽろ」ののぼりの下で、職員が野菜を販売。ししとう、ナス、小松菜や、20kg ネットで用意した玉葱が人気でした。

9/14(土) 澄川地区秋まつり

地域交流とJAのPR活動 のぼりの下で野菜を販売！

平岸支店

平岸支店では、地域との交流および地元産農産物とJAのPRを兼ね、澄川地区連合会主催の秋まつり・「第22回秋だ！祭りだ！2024澄川パフォーマンス通り」にて野菜の直売を行ないました。

穏やかな秋晴れとなった当日は、YOSAKOIやスクールバンドのパフォーマンスで華やかな音楽が鳴り響くなか、地元住民が家族連れ立って来場。当支店の直売コーナーも大いに賑わい、用意した全ての野菜が3時間ほどで売り切れとなりました。地域の皆さまと交流を図ることができ、JAのPRにも繋がるよい機会となりました。(土田特派員)

8/22(木)

青年部 本部

役員会兼講習会・懇親会を開催 部員相互・役職員との交流を深める

第2回本部役員会(事務局合同)兼講習会・懇親会をプレミアムホテルCABINで開催、部員13名と役職員14名が参加しました。

役員会では、今後計画されている各マルシェにおいての効果的なPR方法について話し合われた後、11月に開催する青年部の一大イベント・講演会の内容について協議しました。

その後、青年部ロゴ入りTシャツ等の制作にご協力いただいている(株)モンベルの古舘氏を講師にお招きし、一次産業への取り組みや、登山用品開発から培ったモンベルならではのノウハウを活かした、快適で安全に作業できる商品開発への想い、社会貢献活動などについてお話しいただきました。

大畑部長は、「お揃いのTシャツで一体感を高め、皆が同じ気持ちで活動できているのが嬉しいです。この繋がりを大切に、JAさっぽろ青年部の魅力を伝えていきたい」と話していました。



終了後は、部員が生産した農畜産物を使用した特別ビュッフェで、部員間はもとより事務局職員との交流も深めました。



9/1(日)

石狩花畔支店 1統括支店 1協同活動

防災の日に合わせて、防災イベントを開催 炊き出しや発電機による業務復旧訓練を実施

9月1日の防災の日に合わせて、地物市場「とれのさと」で防災イベントを実施し、組合員18名と職員10名が参加しました。

とれのさとは災害発生時に、食料品提供や情報発信の拠点となる「災害対応型直売所」の道内1号店。胆振東部地震でブラックアウトにより物流が停止した際に、組合員が生産した野菜を軽トラで販売したことが始まりです。

今回のイベントでは、直売所出荷者による軽トラ市の野菜販売のほか、カレーライスの炊き出し訓練、石狩八幡給油所での発電機を使用した業務復旧訓練を実施。炊き出し訓練に参加した職員は、「大人数分の食事を調理する機会がなく、その大変さを知った。組合員と協力し、150食ものカレーを作ったこの経験は、災害時に活かさると思う」と話していました。

とれのさとも給油所も、石狩市などと災害時の連携協定を結んでおり、災害時には復興を支える大きな力となり得る施設です。今後も定期的な訓練と設備の保全に努め、いつ来るかわからない災害に備えてまいります。



停電を想定した復旧作業訓練。実際に発電機を動かし、給油の実演を行いました。この発電機は給油所2カ所のほか、とれのさとに設置しています。



女性部が調理したカレーライスを、能登半島沖地震被災地への募金にご協力いただいた来場者に配布。



軽トラ市には3軒の組合員が参加。荷台いっぱいに積まれた野菜を、来場者へ対面販売しました。



北札幌地区の現役役員およびOB役員で構成される如月会(大畑裕介会長)では、ホテルユキタにて夏期例会・総会を開催し、会員8名と職員5名が参加しました。

懇親会では、お互いの近況報告と思い出話に花を咲かせ、和やかなムードの中で親交を一層深めました。今回出席された五十嵐勇様(写真前列左端)は御年百歳!大変お元気な姿に、ただただ敬服するばかりでした。

(津村特派員)

8/8(木)

北札幌支店 如月会
夏期例会・総会を開催
懇親会で一層親交を深める

8/8(木)

相談部
「相談事業育成研修」の
フォロー研修会を実施

昨年度に実施した「相談事業育成研修会」の参加者・渉外担当者および経済部門担当者8名を対象に、「フォロー研修会」を開催しました。

研修会の前半では、複雑に権利が絡み合う不動産を扱うプロである(株)サンセイランディック札幌支店長による講演を聞き、相続対策を見据えた不動産の色分けや優良な不動産への転換手法など、興味深い内容を学ぶことができました。

また後半は、昨年度研修会時に各自が決定した実践目標に対する取り組み発表と相談部による講評が行なわれ、参加者は相続対策や資産活用提案における対話の重要性を改めて認識し、今後の業務に活かせる有意義な研修会となりました。

(大久保特派員)



講評を行なう相談部の田中課長と、傾聴する参加者。

8/24(土)

しのろとれたてっこ生産者直売所
とうきび即売会に長蛇の列
1,800本が1時間半で完売!

しのろとれたてっこ生産者直売所では、毎年恒例のとうきび即売会を開催しました。

開催3日前にSTV「どさんこワイド179」でPRした効果もあり、この日を楽しみにしていたというお客さま約60人が開店前から長い列を作りました。この日のために用意したとうきびは1,800本。想定を上回るペースで飛ぶように売れ続け、開店からわずか1時間半で完売しました。

生産者直売所も、開店からいつもの賑わいを見せたのに加え、即売会後に多くのお客様にお立ち寄りいただき大盛況となりました。

(中川特派員)



「しのろとれたてっこ生産者直売所」隣接の倉庫に設けられた、とうきび即売会の特設コーナー。



おだ一人さまも購入されました。お買い上げは10本、40本、50本とたくさんお買いいただきました。



収穫作業を体験する、札幌ベルエポック製菓調理専門学校生徒と、作業を見守る成田さん(写真左端)。作業に入る前には、成田さんにブロッコリー生産に対する想いやこだわりについてもお話いただきました。

全5回で構成される、石狩振興局主催「石狩の「食」を繋ぐ次世代サポーターづくり」の2回目が行なわれました。この企画は、飲食業を志す学生に石狩の農畜産物への学びを深め、就職後、石狩の食材を選んでもらうことを目的として継続実施されており、専門学生25名が参加しました。

石狩八幡地区組合員の成田和彦さんの圃場では、ブロッコリーの収穫体験を実施。大きく広がる外葉をかき分け、鎌で刈る作業を行ないました。営農販売部の職員も、座学講師やJA施設見学の見学を務め、次世代サポーターづくりの一端を担いました。

(喜多特派員)

8/26(月)

営農販売部

飲食を学ぶ学生に
食育授業

石狩農業サポーターづくり



葉書サイズの紙を2枚ずつ作成。1枚目は模様を入れず、純粋に紙すきを体験。手順に慣れた2枚目は、木の葉やシールなどの素材を思い思いにすき込み、個性的な作品に仕上げました。

女性部琴似支部では、江別市への日帰り研修を実施し、部員9名と職員3名が参加しました。

大麻にある蝦夷和紙工房「紙びより」では、紙すきを体験。和紙職人から紙の歴史や、1枚の紙を仕上げる大変さを学んだ後、作業を丁寧

に教えていただきました。

体験後はホテルエミシア札幌でランチビュッフェを楽しみ、お腹も心も満たされ、帰路につきました。遠藤多壽子支部長は、「新紙幣発行年に紙すきを体験でき、良い記念になりました」と話していました。

(奥村特派員)

8/29(木)

女性部 琴似支部

江別への日帰り研修を開催
紙すき体験で、葉書づくり



お揃いのジャンパーを身に付け、街頭に立つ参加者。



啓発活動の前には、中央警察署の署員を講師に迎え、道路交通法の改正について学びました。また、併せて近頃増えている特殊詐欺防止についても、生活安全課の署員からお話いただきました。

地域貢献活動の一環として「交通安全啓発活動」を実施し、理事・運営協力委員・青年部員を含む組合員12名と職員18名が参加しました。

中央支店は札幌駅に近く、人も車も自転車も多く行き交う立地。特に支店東側に面する創成川通りは片側三車線で、交通量の多い道路です。

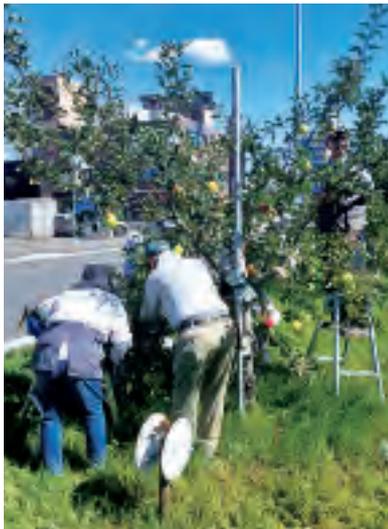
日が暮れ始める夕方に、「スピードダウン」や「シートベルト着用」などのメッセージが書かれた旗を手に参加者が沿道に立ち「旗の波」を行ない、ドライバーや歩行者へ交通安全を訴えました。

(土田特派員)

8/30(金)

中央支店 1統括支店 1協同活動

夕方の創成川通り沿いで
交通安全啓発活動を実施



いる袋も
りなしま
な育つひ
で落ちな
まひつを
たひ袋を
よう、ひ
たいよう、
ここまで
大きな姿
を外すと
先端につ
いて、先
針金を外
すように
しています。

9/3(火)

平岸支店 平岸青壮年部

りんご並木で袋外し作業
色付きは遅め、数量は順調

白石美園環状通にあるりんご並木で、袋外しの作業が行なわれ、平岸青壮年部の部員6名と女性部員5名、職員3名が参加しました。この日の作業は早生種を中心に行なわれ、参加した部員からは「今年も無事に成長してくれて嬉しい」との声が多くあがりました。果実の色付きは昨年より遅めですが、大きさや数は順調です。9月27日(金)には部員と職員とで早生種の収穫を行ない、10月下旬には1統括支店1協同活動の一環として、美園小学校4年生が収穫を体験、組合員と職員とでその作業を見守る予定です。(柳橋特派員)



滝野メイクインのホクホク感が堪能できるお手軽ピザ。見逃し配信はQRコードより。ぜひお試しください。

9/9(月)

清田支店組合員 吉川千春さん

どさんこワイド179で
「滝野メイクイン」をPR

清田支店組合員の吉川千春さんが、STV「どさんこワイド179」内の企画「どさんこ☆キッチン」のコーナーで、南区滝野で生産されている「滝野メイクイン」の生産者として紹介されました。

「どさんこ☆キッチン」は、料理研究家・星澤幸子先生と星澤雅也さんによる大人気のクッキングコーナー。アナウンサーおすすめの道産食材を紹介する「STV食ウィーク」の初日に、福永俊介アナウンサーのおすすめ食材として滝野メイクインが取り上げられました。放送前週には福永アナウンサーが吉川農園に来訪。畑で感じた想いを写真を交えながら紹介し、星澤先生考案の「まるごとジャガビザ」を試食する様子が放送されました。

9/10(火)

西町支店 1統括支店1協同活動

幼稚園の圃場で食育活動
馬鈴薯収穫を見守る

西野さくら幼稚園の圃場で、野菜と馬鈴薯の植え付けから収穫までを体験する食育活動を企画し、組合員・職員が定期的にその生育管理を行なっていました。

この日は馬鈴薯の収穫日で、参加した100名の園児たちは、掘り起こした土の中から出てきた大小さまざまな馬鈴薯を見て大喜び。その手に収まらないほどの大きな馬鈴薯を、組合員や園の先生に嬉しそうに見せていました。

山末理事は、「馬鈴薯を手にした園児たちの輝く笑顔が印象的。この活動に取り組んで良かった」、甲賀統括支店長は、「園児が植え付けから収穫まで携わった作物を一緒に手に取ることができ、喜ぶ姿が見られて良かった」と話していました。(竹永特派員)



組合員と職員、計6名が、園児たちの馬鈴薯収穫を見守りました。9月20日(金)には、収穫された馬鈴薯で園児たちがカレーライス調理。生育管理のお礼として振舞われました。





生籾受け入れの様子。この後、乾燥し調製後に出荷されます。

石狩地区米麦乾燥調製施設による令和6年産米の受け入れが、9月11日(水)に始まりました。
当年産の米穀は生育も良好で、北海道の作況見込みは「やや良」、平年よりも早い収穫期を迎え豊作が期待されています。また、昨年度は高温による蛋白値の上昇が全道的にみられましたが、当年は安定した気温となり、蛋白値への影響も少ないと予想されています。
51名の生産者により484haで作付が行なわれているのは、「ななつぼし」・「ゆめぴりか」が中心。収穫は9月7日(土)から開始され、施設受け入れは3万俵を見込んでおり、10月上旬まで続きます。(瀬能特派員)

9/11(水)

米麦乾燥調製施設 R6年産米、受け入れ開始 作況は良好、豊作に期待

9/18(水)

資産管理部会・青色申告会 石狩支部 白老町への合同日帰り研修 ウポポイ見学などを楽しむ

資産管理部会石狩支部(湊安治支部長)と青色申告会石狩支部(小野寺一登支部長)では、白老町への合同日帰り研修を実施し、会員17名と職員3名が参加しました。
民族共生象徴空間ウポポイでは、伝統的コタンの建物や博物館内を見学したほか、体験交流ホールでアイヌの伝統舞台を鑑賞。アイヌ文化の歴史を学ぶことができました。
昼食は徳寿ファームに併設の「ファームレストランKANTO」で自社農場にて生育された白老牛を堪能した後、「大漁番屋・虎杖浜」でたらの詰め放題を楽しみ、「白老たまごの里 mother's」でたまごやプリンをお土産に購入し、研修を終りました。
(佐久間特派員)



たらこが
ぎっしり!

9/18(水)

清田支店 1統括支店1協同活動 稲刈り体験を実施 黄金色の稲に歓声



児童と保護者に食と農への関心を深めてもらう取り組みとして、5月に田植え体験を実施した清田小学校敷地内の水田「ゆめ田んぼ あしりべつ」で稲刈り体験を実施、同校の5年生62名が参加しました。
この日まで札幌清田ライオンズクラブと組合員が稲の管理を行ない、豊穡の秋を迎えました。夏の高温にも負けず黄金色に実った稲を刈りながら、子どもたちからは歓声が上がっていました。両手いっぱいに刈り取られた「ゆめぴりか」と「はくちょうもち」の稲は、束にして天日干しし、10月の脱穀を待ちます。
(上野特派員)



子どもたちへ、鎌で稲を刈るコツを教える組合員。



施設建設事例紹介

不動産賃貸による 資産運用の相談を受け 1棟2戸のメゾネットタイプ 賃貸住宅の新築を提案

1棟2戸の メゾネットタイプを提案

今回、石狩花畔地区の組合員から相談を受け、JAが施設建設のお手伝いを行なったのは、1棟2戸のメゾネットタイプ賃貸住宅。早々に入居者も決まり、無事引き渡しとなりました。

「不動産賃貸による資産運用については、以前から支店の担当者に相談していました。そんな時に偶然、ここに建っていた築43年の貸家を所有していた別の組合員から、老朽化が進んでいるので手放したいという話が出たようで、物件を売りたい組合員と建てたい組合員、双方の意見を合致させた提案が、今回のお話でした。」

立地と周辺調査から、 安定した賃貸経営が 可能と判断

JAの提案は、前オーナーから建物付で土地を購入、建物解体後に賃貸住宅を新築するというもの。小学校から徒歩2分、地下鉄駅やJR駅も徒歩圏内という好立地に加え、周辺調査の結果、既存アパートとの競合も少ない、3LDKのファミリー層向けメゾネットタイプであれば安定した賃貸経営が可能と判断しました。

「建設中から入居の問い合わせが多くあったと聞き、驚きました。私には、どのような土地にどのような物件を建てれば安定した収入を得られるのか全く

わかりませんでしたので、日頃から付き合いのある、支店の担当者が親身になって相談に乗ってくれ、安心してお任せすることができました。」

建設から入居者募集まで、 一連の対応を 任せられたことに大満足

最後に、今回の事業の満足度を伺いました。

「相続対策も含めて相談していた資産運用でしたが、前オーナーの組合員と私、双方にメリットのある提案をしてくれたこと、建設から入居者募集まで、一連の対応を全て任せられたことに、大変満足しています。このまま物件の管理も任せますし、これからも事業の利用を通じてお付き合いを続けていきますので、今後ともよろしくお願います。」

取材にご協力いただき、ありがとうございました。

【施設概要】

タイプ：メゾネットタイプ賃貸住宅
敷地面積：164.94m²
延床面積：132.49m²
建物構造：木造2階建 / 1棟(1棟2戸 全戸3LDK)
建物設備：各戸2台駐車可能 駐車場内融雪槽有



JAさっぽろでは、資産管理事業を通じて組合員皆さまのお役に立てるよう様々な提案・相談・サポートを行なっております。資産形成に関するご相談は、各支店の不動産プラザまでお気軽にご連絡ください。



理事会だより

第5回定例理事会

令和6年8月29日(木) 午後1時00分より、本店・統括支店の各会議室において、Web会議による定例理事会が開催された。

● 監事会報告事項

1、令和6年度 上期随時監査報告

● 協議事項

1、大口融資の取り扱いについて

厚別支店の大口融資1件について、申込事項・取り組み経過・資金計画・財務状況・保全状況・弁済見込み等が説明され、協議後、可決決定。

● 報告事項

1、地区別懇談会の開催日程について

2、固定資産の処分について

3、JA財務モニタリングに関する報告について

4、JA体制整備モニタリングに関する報告について

5、令和5年度 全期共計玉葱最終精算について

6、農作物作況報告

7、米麦乾燥調製施設労働災害に係る遺族対応について

8、7月末財務状況報告

9、7月末組合員加入・脱退状況報告および未済持分譲渡報告

10、8月の動静と9月の予定について

(閉会 午後3時02分)

JAさっぽろDATA

令和6年8月末業務実績

令和6年7月末業務実績

組合員数	正組合員	3,793名	3,799名
	准組合員	34,379名	34,774名
合計		38,172名	38,573名
出資金残高	74億4千2百万円	73億8千7百万円	
販売取扱高	14億9千2百万円	7億5千4百万円	
購買供給高	14億1千万円	11億7千7百万円	
貯金残高	3,710億1千4百万円	3,675億4千2百万円	
融資残高	1,074億9千3百万円	1,076億9千7百万円	
共済保有高	6,344億2千5百万円	6,350億1千1百万円	
施設建設取扱高	6千5百万円	6千5百万円	
管理受託戸数	4,745戸	4,757戸	

JAネットバンクを装った

フィッシングメールやサイトにご注意ください

JAネットバンクを装ったフィッシングメールが不特定多数に送付され、JAネットバンクを装ったサイトが開設されていることが判明しました。

「異常なログインによりJAネットバンクが一時利用停止されている」と偽り、利用停止解除のためフィッシングサイトへ誘導する内容で、ログインID・パスワード等を不正に取得する手口です。このようなメールとJAバンクは何ら関係ございませんので、不審なメールにはご注意くださいようお願いいたします。

JAネットバンクに関するお問い合わせ

【JAネットバンクヘルプデスク】

フリーダイヤル 0120-058-098
(平日 9:00~21:00 土・日・祝日 9:00~17:00)

開催日	地区名	開会時間	会場
11月18日(月)	石狩八幡	9:30~	石狩八幡支店会議室
	石狩花畔		花畔中央会館
	篠路	14:00~	篠路支店会議室
	北札幌		北札幌支店会議室
11月21日(木)	中央	9:30~	本店3階大会議室
	厚別		厚別支店会議室
	手稲	14:00~	手稲支店会議室
	白石		白石支店会議室
11月22日(金)	豊平	9:30~	清田区民センター
	琴似		琴似支店会議室
	平岸	14:00~	平岸支店会議室
	新琴似		新琴似支店会議室
11月25日(月)	西町	9:30~	西町支店会議室
	南		南支店会議室

左記の日程で令和6年度の第2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いたします。

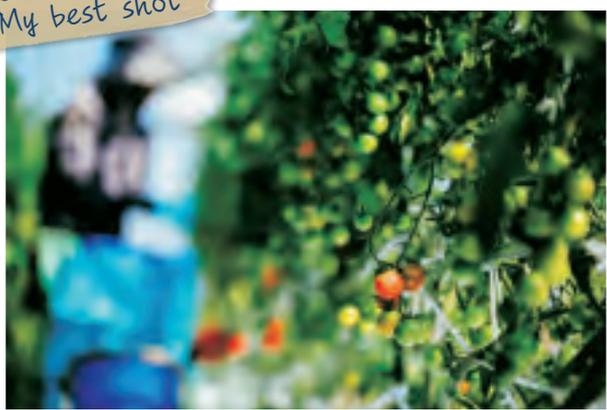
令和6年度 第2回地区別懇談会のご案内

経済部(丘珠)	営農販売課 購買課	【11月~2月】 〔平日〕9:00~17:00 〔土曜日〕休業	【3月~10月】 〔平日〕9:00~17:00 〔土曜日〕9:00~12:00
	丘珠資材センター	【11月~2月】 〔平日〕9:00~16:00 〔土曜日〕休業	【3月~10月】 〔平日〕9:00~16:00 〔土曜日〕9:00~12:00
	南経済店		
	手稲経済店		
	清田経済店		
篠路経済店			
営農販売部(石狩)	購買課 石狩経済店	【10月~3月】 〔平日〕9:00~16:30 〔土曜日〕休業 *12月~2月は、水曜日・土曜日休業	【4月~9月】 〔平日〕9:00~16:30 〔土曜日〕9:00~12:00 〔祝日〕9:00~12:00
	地物市場 「とれのさと」	【12月~3月】 10:00~15:00 *水曜日は休業	【4月~11月】 9:30~17:00 *定休日なし
	花畔セルフ給油所	7:00~20:00 *1月1日は休業	
	八幡給油所	8:00~18:30 *1月1日~3日は休業	
	米麦課	〔平日〕8:30~17:00 *米麦乾燥調製施設の稼働期間(7月~11月)は、施設運営計画並びに施設の稼働状況に応じてご案内します。 〔土曜日〕休業	
	青果課	【12月~5月】 〔平日〕8:45~16:30 〔土曜日〕休業 *1月~5月は、水曜日・土曜日休業	【6月~11月】 〔平日〕8:30~17:30 〔土曜日〕8:30~17:30 *ベジタブルファクトリーの稼働は各共撰作物の施設運営計画並びに稼働状況に応じてご案内します。
営農課	〔平日〕9:00~17:00 〔土曜日〕休業		

経済部・営農販売部の営業体制につきまして、左記のとおりご案内いたします。冬期間は、休業日が多くなり組合員の皆さまにはご不便をおかけいたしますが、ご理解くださいますようお願い申し上げます。

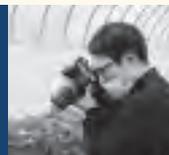
経済部・営農販売部 営業体制のご案内

Column
My best shot



色々な生産者さんのミニトマトを撮影してきましたが、どのミニトマトも個性があり、今回も「ならきさん」の人柄が出ているミニトマトでとても魅力的でした。

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。



地物市場「とれのさと」限定
生ドーナツ! (冷凍販売商品)

石狩産小麦粉「きたほなみ」を使用した、フワフワ・モチモチ食感の生ドーナツ。

〈全4種〉
プレーン

250円(税込)

チーズクリーム
チョコホイップ
北海道カスタード

300円(税込)



地物市場「とれのさと」

石狩市樽川 120-3