

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
9月号
NO.3000

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

創刊3000号記念

広報誌「虹の大樹」のあゆみ

女性部本部役員

日帰り現地研修

滝野メークインを収穫する吉川千春さん
Photo by SOGA Takahiro



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 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、寝込んでもしられないですよ。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つたからだ。

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…と言いなから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



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『辛楽しい』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うってくれる。こんなにやりがいのある仕事は他にないし今でも思い続けています。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ね。」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。

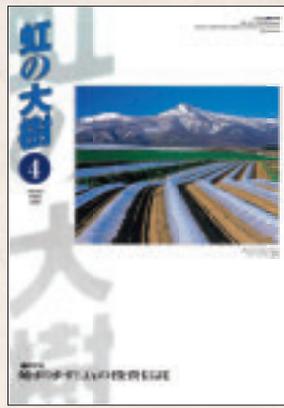
創刊300号記念

広報誌「虹の大樹」のあゆみ

組合員の皆さまのあたたかいご支援のおかげで、300号を達成することができた広報誌「虹の大樹」。平成10年7月の創刊からこれまでの軌跡を振り返ります。



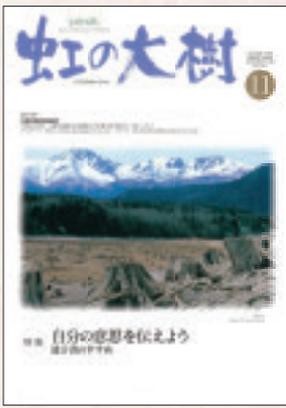
No.001 平成10年7月号



No.022 平成12年4月号



No.058 平成15年4月号



No.101 平成18年11月号



No.142 平成22年4月号



No.166 平成24年4月号



No.178 平成25年4月号



No.214 平成28年4月号



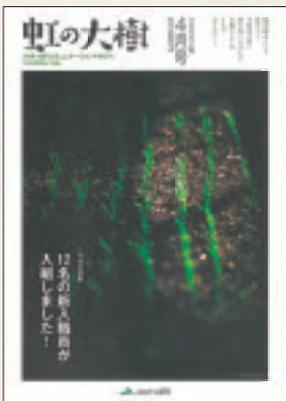
No.238 平成30年4月号



No.262 令和2年4月号



No.271 令和3年4月号



No.283 令和4年4月号

おかげさまで広報誌「虹の大樹」は平成10年7月の発行から数え、今号で創刊300号を迎えることができました。これもひとえに、取材や寄稿などご協力いただいた組合員・関係者の方々はもちろんのこと、日頃よりご愛読いただいている組合員皆さまのご支援の賜物です。略儀ではありますが、この場を借りて御礼申し上げます。

広報誌「虹の大樹」の前身である広報「新生JAさっぽろ」が誕生したのは、平成10年4月。市内5JAの大型合併の中、組合員の結びつきを強化するため、そして農協と組合員の意思の疎通を図るコミュニケーションツールとして発行されました。

それから3ヶ月後の7月に現在の「虹の大樹」に刷新し、平成10年から足かけ25年、毎月組合員の皆さまの元にお届けしております。

今回の特集では、一部ではありますが、これまでのコーナー紹介をはじめ、「虹の大樹」の名前の由来や、過去に担当していた広報課職員の想いを掲載しながら、「虹の大樹」の軌跡を振り返ります。



No.200
平成 27 年 2 月号



No.260
令和 2 年 2 月号



No.100
平成 18 年 10 月号



No.001 平成 10 年 7 月号

なつかしい！ あの「コーナー」

四コマ漫画の「ホー作くん」をはじめ、これまでに 20 を超えるコーナーを掲載してきました。

現在も続いている「組合員紹介」を筆頭に、さまざまなコーナーが時代を彩ってきました。

組合員紹介

農業への想い、ご家族のこと、趣味のことなど、組合員の皆さんの「よこがお」をご紹介するこのコーナーは、平成 10 年 7 月の創刊号から始まり、これまでに 200 名を超える組合員の皆さんにご登場いただいています。記念すべき第 1 回目には、厚別地区組合員の小林一裕さんにご登場いただきました。

さんぽみち

平成 10 年 7 月の創刊号から始まったコーナー。平成 26 年 3 月号まで毎月掲載し、札幌市内の景色やモニュメントなどを紹介してきました。街で見かける景色に、組合員の皆さんから「私も見たことがあって、気になっていた」といったお便りをいただくことも。最終回では、どこまでも続くイチョウ並木の写真とともに、『新たななる「みち」も末永く続くことを願って、JA はこれからも元気に歩き続けます。』と綴り、コーナーを閉じました。



No.050
平成 14 年 8 月号



No.100
平成 18 年 10 月号



No.001
平成 10 年 7 月号

ジマンだい！選^{せん}

「さんぼみち」に代わるコーナーとして、平成26年4月号から平成28年3月号まで2年間掲載。現在も不定期に掲載している組合員の皆さんの「自慢」をご紹介しますコーナー。趣味やペット、お孫さんなど、内容は様々でした。コーナー名は、農業・園芸用のお薬の名前をアレンジしたものです。

けっぱれ

人生を真剣に歩み、仕事や趣味に熱心に取り組み、けっぱる（頑張る）組合員の皆さんをご紹介しますコーナーとして平成18年11月号から始まりました。



No.101 平成18年11月号



No.137 平成21年11月号



No.197 平成26年11月号



No.190 平成26年4月号

リサイクル掲示板

平成12年4月号から平成14年1月号まで掲載。組合員の皆さんから「倉庫で眠っている農機具、まだまだ使えるけど、もう必要ない……」、「ベビー用品、新品を買うと高いし、誰か譲ってくれる方はいないかしら？」…そのような声を受け、環境問題、組合員の皆さん同士の交流といった観点から企画されたコーナーです。全自動脱穀機、パソコン、スポーツシューズなど多くの物品がリサイクル品として掲載されました。



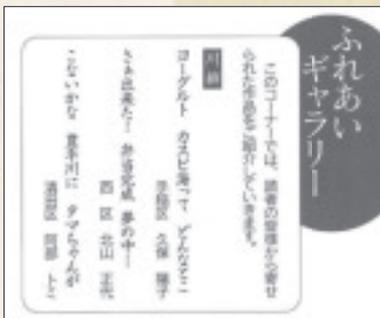
No.023 平成12年5月号



No.022 平成12年4月号

ふれあいギャラリー

平成15年4月号から平成16年4月号まで、組合員の皆さんから寄せられた俳句・川柳・短歌をご紹介します。情景が目に浮かぶ素敵な作品が寄せられました。



No.059 平成15年5月号

四コマ漫画

平成10年7月の創刊号から平成14年4月号まで「ホー作くん」、平成14年5月号から「ひなたさん」が掲載されました。誌面の文字拡大に伴い、組合員の皆さんの心を和ますこのコーナーも平成20年4月号で終了になりました。



No.118 平成20年4月号

No.001 平成14年4月号

「虹の大樹」の由来

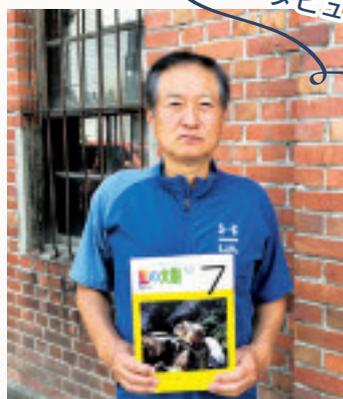
「虹の大樹」の名称は、広報「新生JAさっぽろ」にて、広報誌の名称を組合員・役職員から公募し、応募総数68作品の中から当時清田支店職員（現平岸地区組合員）の北村晃一さん考案で決定しました。

都市化農協のイメージが

「虹の大樹」

かつて札幌市農協は営農組合員を主とする農協でしたが、札幌の都市化に伴い、農協を支える組合員も「農地の減少」「営農環境の変化」「組合員の高齢化」「次世代との関わりや継承」など多くの課題を抱えていました。そのような状況のもと、都市化農協として今後どうあるべきかを検討する取り組みが始まりました（当時はAI活動と言っていました）。その取り組みは外部コンサルタントを招き、多くの役職員が参画して、札幌市農協の課題を洗い出し、未来の札幌

北村晃一さんに
インタビューしました



平岸地区 北村晃一さん
(JAさっぽろ元職員)

市農協の姿などを幅広く協議するものでした。そこでは色々な意見、提言が纏められました。一番のポイントは「営農組合員」「営農から離れた土地活用組合員」「農業や農協を支持・支える一般市民」が共に集う農協こそが、札幌市農協の将来のあるべき姿であると捉えたことです。その延長線で広報誌をリニューアルする必要性が生まれ、広報誌の名称も組合員・役職員から広く公募する流れとなり、各種会議での審査・選考により、平和と協同をイメージする7色の『虹』と都市化の中で色々な組合員が集う農協をイメージする『大樹』を組み合わせた「虹の大樹」とすることとなりました。

これまでも、これからも。

広報誌「虹の大樹」は、現在、経営企画部広報課の3名で制作しています。

私たちがいつも大事にしていることは、「JAさっぽろ」にしか表現できない「広報誌」をお届けすること。そのため、東奔西走する中で、生産者をはじめとした組合員の方々とお話し、生産への思い・ものづくりへの思いに触れ、そして組合員活動を広報誌という一つのツールの中で表現したい。そう考えています。

創刊300号記念特集の制作にあたり、これまでに発行された広報誌を読み返してみると、この25年間に私たちが取り巻く環境が目まぐるしく変化していることを実感します。そのような中でも組合員の皆さまは広報誌の中で私たちに輝きを見せ続けてくれています。そして何よりも、この広報誌の中にはいつどんな時代も「組合員・職員の笑顔」が詰まっています。

私たちは、これまでに広報誌の制作にご協力いただいた皆さまへの感謝の気持ちを忘れずに、これからも皆さまのご活躍やJAさっぽろの出来事などをお伝えしていきます。「虹の大樹」を読んでいただく方にとって、名前の由来とおり、根を生やしながら組合員・職員を紡ぐ架け橋となり、想いをはせる、あたたかな時間になれば幸いです。

次の大台「400号」に向けて、広報誌「虹の大樹」をよろしく願っています。



青年部や女性部と協力して各種イベントで札幌の農畜産物をPR



献血協力の呼びかけや「ベジチェック®測定」体験を実施し、協力者へは札幌の野菜をプレゼント

札幌の農業を知る・伝える

札幌農業の魅力を広めよう！

女性部本部役員

日帰り現地研修を
実施しました

JAさっぽろ女性部（菅原利恵部長）では、8月4日（金）女性部本部役員20名と事務局3名の計23名が参加し、「女性部本部役員日帰り現地研修」を実施しました。

昨年に引き続き「札幌の農業を知る・伝える」を研修のコンセプトに、東区・北区・手稲区を中心とした札幌の生産者が経営する飲食店などの計8つのスポットを巡りました。

また、今回も青年部員の協力のもと、生産者から栽培のこだわりや、おすすめのお味、商品へのこだわりについて説明を受けると、女性部員の皆さんは、興味津々な

様子で耳を傾けていました。

同女性部の菅原部長は、「昨年に引き続き、女性部として札幌農業を応援できる取り組みはともうれしいです。また、繫忙期にも関わらず親身に説明して下さいました。今年も部員の皆さんに心より感謝いたします。今後「JAさっぽろ農業アンバサダー」として、部員一丸となってより一層札幌の農業を盛り上げていきたいです」と話していました。

研修の様子や各スポットでいただいた様々な商品をご紹介します。





14:55
最終スポットに到着

8 とれたす。

あいの里教育大駅

三澤農園

2 荒木農園

1 ヴェール農場

伏古IC

275

274

36

12

大谷地IC

野幌
森林公園

地下バル
Cheers

新さっぽろ駅

厚別区

北札幌地区組員
三澤哲也さんの農園

三澤さんのおすすめ
緑色的小松菜は中華ダシを使ったナムル、赤小松菜はオリーブオイルと塩であえてサラダに!

小松菜特有の風味を
サラダで味わえる赤小松菜

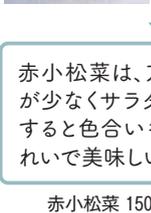
3 三澤農園

東区丘珠町で、小松菜、赤小松菜の他、春はアスパラをハウスで栽培しています。札幌でも珍しい赤小松菜は、葉が赤紫、葉柄は緑とコントラストが鮮やかで、サラダでも食べられるのが特徴。三澤さんの小松菜・赤小松菜は、さとらんど交流館「さとらんど市場」やマルヤマクラス「フレッシュファクトリー」で購入できます。



小松菜は風味が強く、食感もよく、ナムルにしてみたいです。たくさん食べてしまいました。

小松菜 150円(税込)



赤小松菜は、アクが少なくサラダにすると色合いもきれいで美味しい!

赤小松菜 150円(税込)

女性部の声

女性部の声

食材の品質にこだわった本格的なイタリアン

4 地下バル Cheers (チアーズ)

小林牧場直送の牛乳やチーズを使用。どの料理も食材が引き立つように仕上げられていて、「牛乳やチーズ本来の旨味を感じられる濃厚で質の良い料理」と評判です。落ち着いた雰囲気だから、おひとり様はもちろん、記念日や女子会にもぴったりのお店です。



女性部の声

チーズ本来の味が堪能でき、他のパスタも食べに行きたいです。

チーズが濃厚でペロンチーノの風味とマッチして美味しい!



ボロネーゼを食べましたが、生パスタとトマトソース・オイルのバランスが絶妙でした。

女性部の声

女性部の声

札幌黄の甘みとスパイスが絶妙な
レトルトカレーが好評

1 ヴェール農場

札幌伝統野菜「札幌黄」を主に生産するヴェール農場では、収穫した札幌黄をたっぷり使ったレトルトカレーを制作。レトルトカレーと農場でとれた新鮮な野菜は農場の直売所でも購入できます。

札幌市東区丘珠町 494-56
011-781-8559

幻のたまねぎカレー
500円(税込)



北札幌地区組員
坂東拓也さんの農場

札幌黄の甘みが際立っていて、また買いたと思います。ひき肉たっぷりなのも嬉しいです。



女性部の声

中華料理やタイ料理でおなじみの
空心菜を札幌で

2 荒木農園

東区パープルロード沿いの圃場でミニトマトを中心に玉ねぎ、パプリカ、ナスなどの野菜のほか、札幌では珍しい熱帯アジア原産の空心菜を栽培しています。荒木さんの野菜は農園の直売所やさとらんど交流館「さとらんど市場」で購入できます。

北札幌地区組員
荒木徹也さんの農園



荒木さんのおすすめ

空心菜は、めんつゆ漬けや油を引いて炒めると美味しく食べられます。

札幌で空心菜を作っていることを初めて知りました。油で炒めてもシャキッとしていて食感も楽しめます。



ミニトマト 150円(税込)



空心菜
150円(税込)

トマトは程よい酸味と甘さがあり、皮も柔らかく、とても美味しいです。

女性部の声

女性部の声

さとらんど市場

札幌市東区丘珠町 519-1
(さとらんど交流館)

※営業時間・定休日等はホームページからご確認ください。



札幌市厚別区厚別中央
1条6丁目3-1
ホクノ新札幌ビル地下1階
011-887-9767

ランチ 11:30~14:30 (LO14:00)
ディナー 17:30~23:00 (LO22:00)
休日、月 無



ボロネーゼを食べましたが、生パスタとトマトソース・オイルのバランスが絶妙でした。

石狩産の新鮮野菜が並ぶ 大型直売所

7 JAいしかり地物市場 とれのさと

JAいしかりが運営する直売所。地元石狩の生産者が持ち寄った朝採り野菜や果物をはじめ、花や畜産品、農産加工品も取り揃えています。オリジナルのソフトクリーム「ベジソフト」も人気です。

旬の野菜が豊富に並んでいて買い物するのが楽しい。



石狩市樽川 120-3

0133-73-4500

☎ 4月～12月 9:30～17:00

1月～3月 10:00～15:00

☎ 4月～12月 無、

1月～3月は水

☎ 有



塩こうじ
380円(税込)

塩こうじを肉料理に使用しました。柔らかく、甘味がでて優しい味になりました。酒粕が入っていないので幅広く使用できます。

木田農園の畑直送 シャッキシャッキのレタス

8 とれたす。

拓北小学校並びの道路沿いに位置する直売所。「とれたす。」という店名は、野菜がたくさん「とれた」と「レタス」農家をくっつけた言葉。新鮮な野菜をとったその場で買える直売所として話題です。



篠路地区組合員
木田和良さんのお店

レタスはシャキッと、とうもろこしは色・艶・粒の並びが綺麗で、ともに新鮮そのものでした。とうもろこしは甘みもさることながら香りもとても良かったです。



とうもろこし 200円(税込)
レタス 150円(税込)

札幌市北区篠路町拓北 82-16

011-771-3536

☎ 6月～10月 10:00～18:00

休憩時間 14:00～15:00

10月末まで営業予定

☎ 月・火・水 ☎ 有

お土産の感想

パティスリーアンシャルロット 大浜みやこかぼちゃケーキ

札幌市北区北 35 条
西 10 丁目 3-15

0120-191-419

(お客様用フリーダイヤル)

☎ 10:00～18:30

☎ 不定休

☎ 有

新札幌乳業

北海道小林牧場物語

のむヨーグルトすずあかね(苺)

かぼちゃが器になっていて見た目がまず贅沢! 甘すぎず素材本来の味が感じられるフレッシュなケーキです。



ヨーグルトとイチゴの組み合わせがぴったりで、とても美味しい。飲みやすく、さわやかで毎日飲みたいです。ラベルもとても可愛い。



超濃厚な かぼちゃのソフトが絶品

5 まつもり農園

札幌市の海に近いエリア、手稲山口の国道沿いにある直売所。サッポロスイカやみやこかぼちゃの他、新鮮野菜が並びます。キッチンカーでソフトクリームを販売しており、特にかぼちゃを使用したソフトクリームが人気です。



かぼちゃ本来のほくほく感がぎゅっと閉じ込められたような味で、かぼちゃを愛している人でなければ出せない味。見た目もとっても可愛い。

札幌市手稲区手稲山口 538

☎ 8:00～17:00

9月以降は、作物の状況により営業日や、営業時間を変更する場合がございます。

カボチャソフト 500円(税込)



池端牧場で搾った 新鮮ミルクのソフト

6 ミルクフレンド

石狩手稲線(手稲街道)沿い、赤いサイロが目目を引く店舗。コクのある濃厚ミルクを厳選して使用しています。バニラなどの香料を使わず、濃厚なミルクの甘みが際立つ、口どけの良いソフトクリームが好評です。



ソフトクリーム各種
280円～350円(税込)

優しい牛乳の味がするソフトクリーム。美味しくてまた食べたいです。

札幌市手稲区手稲前田 579-2

011-590-0572

☎ 4月～10月 9:00～17:30

11月～3月 10:00～16:30

☎ 水(水が祝日の場合は翌日)

☎ 有



JAさっぽろ青年部が オータムフェストに初出店 丹精こめて生産した農畜産物を販売します



SAPPORO PRIDE
JA Sapporo Youth

9月26日(火)～9月30日(土)の5日間、JAさっぽろ青年部が2023さっぽろオータムフェスト「産地とあなたをつなぐお肉じゅっ丁目」会場(大通西10丁目)内に、ファーマーズマーケットを出店します。さっぽろオータムフェストへの出店は初の試み。札幌や石狩の新鮮な野菜を広くアピールしようと、青年部、事務局が準備を進めています。

当日は、ポークラスター(ほうれん草)、小松菜、札玉(札幌黄・F1)、レタスなどの野菜のほか、北海道小林牧場物語のむヨーグルトや札幌黄たまねぎスープといった加工品も並ぶ予定です。
肉料理と街ナカアウトドアを

テーマにした同会場には、道内各地から人気店が多数出店!ご来場お待ちしております。

2023 さっぽろオータムフェスト 産地とあなたをつなぐお肉じゅっ丁目 ファーマーズマーケット

期間 2023年9月8日(金)～9月30日(土)
※JAさっぽろ青年部の出店は
9月26日(火)～9月30日(土)の5日間です

青年部の出店は
16:00までです。

場所 大通西10丁目

時間 10:00～20:30

※売り切れ次第、閉店

オータムフェスト2023の
詳細はコチラから▶



さとらんどで

「たまねぎフェア2023」開催

札幌の農畜産物を使用した
女性部特製の「豚汁」と

青年部が生産したたまねぎを販売します!

さとらんどで開催される

「たまねぎフェア2023」
では、JAさっぽろ女性部と
JAさっぽろ青年部のブース
をそれぞれ出店します。

女性部ブースでは、女性部
員の皆さんが腕によりをかけて
作る特製「豚汁」を販売
し、青年部ブースでは、青年
部員が生産したたまねぎ(規
格外品)の詰め放題を実施し
ます。どちらのブースも1日
限りの出店です。皆さまのご
来場を心よりお待ちしております!

女性部考案の
札幌豚汁!



さとらんど「たまねぎフェア2023」

開催日時 9月23日(土)・祝 10:00～16:00

※「たまねぎフェア」は9/23～24の2日間の開催です。
※女性部・青年部ブースともに、商品がなくなり次第
終了いたしますので、予めご了承ください。

開催場所 さとらんど交流館
札幌市東区丘珠町519-1
※第6駐車場をご利用ください。



女性部の豚汁は、
11:00～の販売です。

私たちがお待ちしております!

アラカルト

組合員さんの
活動を紹介します！



今年も大浜みやこと
サッポロスイカの初セリが
札幌市中央卸売市場で
行なわれました！

7月21日(金)「大浜みやこ」初セリ
5玉で8万円の最高値

札幌市手稲山口や石狩市の一部で栽培されるブランドかぼちゃ「大浜みやこ」の初セリでは、秀品5玉(10キロ)に昨年を1万円上回る8万円の最高値がつけました。今年はほぼ例年並みの初出



大浜みやこの初セリで取材を受ける松森部会長

荷となり、完全に熟した糖度の高いかぼちゃに仕上げました。

現在、「大浜みやこ」は8戸の生産者が栽培。育苗研修会から圃場検見、目揃会、糖度検査、圃場の中間確認まで全生産者で行い、検査員による厳格な基準をクリアした品質の良いかぼちゃだけを「大浜みやこ」として市場へ出荷しています。

「大浜みやこ」は同地区の水はけの良い砂地と一日の寒暖差を活かした栽培を行ない、糖度が高く粉質に優れているのが特徴。今年は約80〜100トンの収穫を見込んでおり、9月中旬頃まで出荷される予定です。

JAさっぽろ果実部会長の松森剛さんは「完全に熟した甘くておいしいかぼちゃを出荷出来ました。かぼちゃを薄く切り素揚げをして、ポテト



JAさっぽろ果実部会の皆さんとみやこレディー

チップスみたいに食べるのも美味しいですよ」と話していました。

8月1日(火)「サッポロスイカ」初セリ
2玉で1万円の最高値

札幌市手稲地区の特産品「サッポロスイカ」の初セリでは、秀品2玉(3Lサイズ)に1万円の最高値がつけました。

「サッポロスイカ」は「大浜みやこ」と並ぶ手稲山口の特産品で、現在は3戸の生産者が栽培。「大浜みやこ」と同様に砂地の畑で栽培され、果実のしまった肉質と朝晩の寒暖差が引き出す抜群の甘味に定評があります。

初セリにかけられたのは「マイティー21」という品種で、今年は蒸し暑さがずっと続いてきたため成長が早まり状態の良いものに仕上がりました。「サッポロスイカ」を生産するJAさっぽろ果実部会長の松森剛さんは「半月型に切って豪快に食べて欲しい」と話していました。

※出荷は8月下旬で終了いたしました。



最高値がついたサッポロスイカ

瀬戸さんの果樹園で

園児たちが収穫体験



SDG4
質の高い教育
をみんなに

7月7日(金)、南統括支店では、同地区組合員瀬戸修一さんが経営する砥山ふれあい果樹園で、みすまい幼稚園の園児25名と先生4名、地区役員2名、南統括支店職員4名で初めての取り組みとなるハスカップ狩りを行いました。

ハスカップの木々の高さや園児の背丈と同じくらいで手が届くこともあり、園児達はハスカップを摘み取り「うまく取れた!」と、楽しみながら挑戦していました。

この取り組みについて瀬戸さんは「昔と違って現代はなかなか畑で収穫する機会がないので、園児たちに農村の現場を見てもらい、この体験が将来の記憶として残ってほしい」と話していました。



園児にハスカップ摘みを教える瀬戸さん

一泊二日の道内視察

久々の交流に笑顔

7月4日(火)から5日(水)の2日間、青年部北札幌支部(坂東拓也支部長)では、部員12名と職員3名が参加し4年ぶりに道内視察を実施しました。

1日目は、砂川市にある北海道スイコー(株)の工場、農業用としても使用されるタンクの製造工程を見学。その後、旭川市で農業用ビニールの加工や包装を担う第一化学工業を訪問し、営農に関わる資材がどのように製造・提供されるのか学び、最後は男山酒造で酒蔵見学や試飲などを楽しみました。

2日目は、旭川市の大雪窯にて陶芸を体験しました。道内視察の締めくくりは予定になかった芦別市大橋さくらんぼ園でのさくらんぼ狩り。坂東支部長は「やはり仲間と直接親睦を深めることができるというのは素晴らしいことです。来年以降も続けていきたいです」と話すなど、久々に部員同士の交流を楽しんだ2日間となりました。(荒井特派員)



青年部北札幌支部の皆さん

チヨコレートやバラに囲まれ

大満足な研修旅行

7月10日(月)、女性部平岸支部(古屋妙子支部長)では、部員12名と職員2名が参加し、当別・岩見沢方面への日帰り研修旅行を実施しました。「ロイズカカオ&チヨコレートタウン」で工場見学を行ない、チヨコレートが出来るまでの工程や歴史について学び、見学後は工場直売店でカゴいっぱい買い物を楽しみました。その後、「いわみざわバラ園」で約630品種8800株の多種多様なバラを堪能。美味しい食べ物と綺麗なバラに身体も心も癒され、古屋支部長は「4年ぶりの研修旅行開催で、当日は気温30度越えとなり少し不安もありましたが、元氣な部員の皆さんと一緒に楽しい時間を過ごすことができました」と話していました。(庄原特派員)



女性部平岸支部の皆さん

女性部北札幌支部

お楽しみが詰まった 日帰り現地研修！

7月21日（金）、女性部北札幌支部（土谷眞理子支部長）では部員16名と職員4名が参加し、余市方面への日帰り現地研修を実施しました。

今回は、積丹の「鱗晃」で生ウニ丼を堪能してお腹が満たされた後、余市の道の駅に立ち寄り買い物を楽しみ、ニトリ観光果樹園でさくらんぼを購入。そして、小樽市に向かい田中酒造を見学して、1時間ほど小樽市内を散策。最後に新南樽市場で海産物ショッピング。盛り沢山の内容に部員の皆さんは大満足の様子でした。土谷支部長は「久しぶりに部員の皆さんとお会いできて嬉しく思います。また部員の皆さんのご協力もあり笑顔で楽しく研修を行うことができました」と話すなど笑顔いっぱいの研修旅行となりました。

（池田特派員）



女性部北札幌支部の皆さん

女性部西町支部

一泊二日の研修旅行 果物狩りと運河クルーズ

7月25日（火）から7月26日（水）、女性部西町支部（竹本美知子支部長）では、部員9名と職員2名が参加し、4年ぶりとなる一泊二日の研修旅行を実施しました。

今回は、積丹・余市・小樽へ行き、さくらんぼやブルーベリーなどの果物狩りを堪能。その後、小樽運河クルーズに乗船し歴史的建造物を間近で見たり、小樽の歴史について学ぶなど、充実した時間を過ごすことができました。竹本支部長は「部員皆さまのご協力もあり、4年ぶりに研修旅行を行なうことができましたことを嬉しく思います。今後も、女性部を通じて西町地区を盛り上げていきたいです」と話していました。（佐々木特派員）



女性部西町支部の皆さん

資産管理部会琴似支部・青色申告会琴似支部

貴重な体験に興奮 千歳基地で現地研修会

7月18日（火）、資産管理部会琴似支部（池田康幸支部長）・青色申告会琴似支部（近藤克宜支部長）では、会員22名と職員3名が参加し、合同現地研修会を開催しました。

見学先の航空自衛隊千歳基地では概要説明の他、U-125A救難捜索機に搭乗し、F15戦闘機を見学。当日は「千歳のまちの航空祭2023（7月30日）」に伴う展示飛行の練習が行なわれていたため、戦闘機が爆音を轟かせて飛び立つ様子を近くで見ることができ、貴重な体験となりました。

研修後は恵庭の焼肉食べ飲み放題店舗にて懇親会を開催し、親睦を深めました。（谷本特派員）



資産管理部会琴似支部と青色申告会琴似支部の皆さん

厚別地区で4年振りの JAまつり開催

8月6日(日)、厚別地区でJAまつりが開催されました。当日は、平岸天神太鼓やキッズダンスなど盛りだくさんのステージプログラムその他、地元農産物の即売コーナーにて札幌産野菜はもとより、JAいしかりの協力のもと石狩産の野菜も販売。同まつりで特に人気なのが青年部・女性部コーナー。青年部は、焼きそばや焼き鳥など、女性部は、部員さん手作りのいもちやゆでとうきびを販売し、両コーナー共に多くの来場者で賑わいました。

JAまつり実行委員長である当JAの木内克博理事は、「当日は朝の大雨で不安もありましたが、たくさんの方の皆さんにご来場いただき感謝しております。これからも伝統のJAまつりを継続していくなど地域に愛されるJAづくりに務めてまいります」と感謝を伝えました。



大人気！女性部手作りのいもち



青年部は青年部オリジナルロゴデザイン入りの厚別限定Tシャツを作成して盛り上げました



時折の雨にも関わらず多くの来場者でにぎわいました

札幌市農協役員OB会

新会長に松下信一さんが就任 第23回定期総会開催

札幌市農協役員OB会（池田敏男会長）では、会員18名・役員12名が参加し、ANAクラウンプラザホテル札幌にて第23回定期総会を開催しました。総会では事業報告・収支決算の他、新型コロナウイルス感染症の影響により自粛していた新年交礼会の開催を盛り込んだ事業計画、任期満了に伴う役員改選など、提出された議案は全て満場一致で承認されました。総会後には4年振りの懇親会が行なわれ、近況や思い出話など会話も弾み、新年交礼会での再会を約束し閉会となりました。



札幌市農協役員OBの皆さん

酪農畜産部会

課題解決への意欲湧く 未来を感じる視察研修

7月10日（月）、酪農畜産部会（秋中昭夫部会長）では、部会員14名が参加し、「第35回国際農業機械展 in 帯広2023」にて視察研修を行いました。研修は札幌西酪農振興会（牧野義幸会長）との合同開催で、5年振りに開催された国内最大規模の農業機械展は、スマート農業など農業分野の将来が想像できる展示会となりました。

国内有数の農業地帯で「農業王国」とも呼ばれる十勝地方は、広大な十勝平野での大規模な畑作経営・畜産業が展開されていて、それだけに大型の農業機械は欠かせない存在となっており、当部会でも高齢化による人手不足や肥料・飼料の高騰などさまざまな課題を抱えています。課題解決に向け部会員一丸となり取り組む事を再確認した視察研修となりました。（松山特派員）



酪農畜産部会の皆さん

札幌近郊農畜産物の消費拡大を応援 モアミルクプロジェクト

「市立札幌みなみの杜高等支援学校」の生徒たちが、小林牧場の小林智行さん（厚別地区組合員）、札幌グランドホテル総料理長の伊藤博之さんの2人のプロフェッショナルと同じ空間を共有し、「学び・想像力」をカタチにすることをコンセプトとした食育授業を実施しました。

生徒たちは実際に小林牧場を訪ね、乳牛を間近に小林さんから生産者の想いを受け取り、伊藤総料理長からの授業・調理実習では、いちごミルクプリンと杏仁風味のクレーム・アングレーズについて学び調理しました。2人のプロフェッショナルと生徒の想いが込められた、小林牧場物語さわやか牛乳を使用したデザートは、9月30日に開催の「みな杜マルシェ」でお披露目となり、10月以降に同校で通常商品として販売される予定です。

小林さんは「伊藤総

料理長、みなみの

杜高等支援学校の

皆さんに協力いた

だきながら、牛乳

消費拡大に取り組みめることに感謝しております。この取り組みをきっかけに多くの方に北海道の美味しい牛乳を飲んでいただければ嬉しく思います」と話していました。

JAさつぽろは、今後も生産者・料理人・生徒たち、そして消費者を紡ぎ、より多くの方に札幌近郊の農畜産物消費の輪が広がる活動を行なってまいります。



小林牧場の圃場見学



調理実習後の集合写真



調理実習で完成したいちごミルクプリンと杏仁風味のクレーム・アングレーズ

仮決算棚卸に伴う 経済店舗臨時休業のお知らせ



9月30日(土)

各経済店舗は仮決算棚卸のため、上記日程を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掛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。

農業用廃プラスチック
回収日のご案内



SDG12
つくる責任
つかう責任

「農ビ」と「農ポリ」の
2種類に分別してください

農家組合員の皆さまへ「農業用廃プラスチック」の回収日をお知らせいたします。

該当する廃プラスチックは、以下の方法でまとめ、スムーズに処理できるよう準備をお願いいたします。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、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。

回収場所	回収日
南経済店	11月1日(水)
手稲経済店	11月2日(木)
清田経済店倉庫	11月6日(月)
玉葱選果場駐車場	11月7日(火)
上篠路倉庫	11月8日(水)

〈まとめ方〉

1. 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

2. 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。

3. 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）※令和3年5月1日以降

☆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

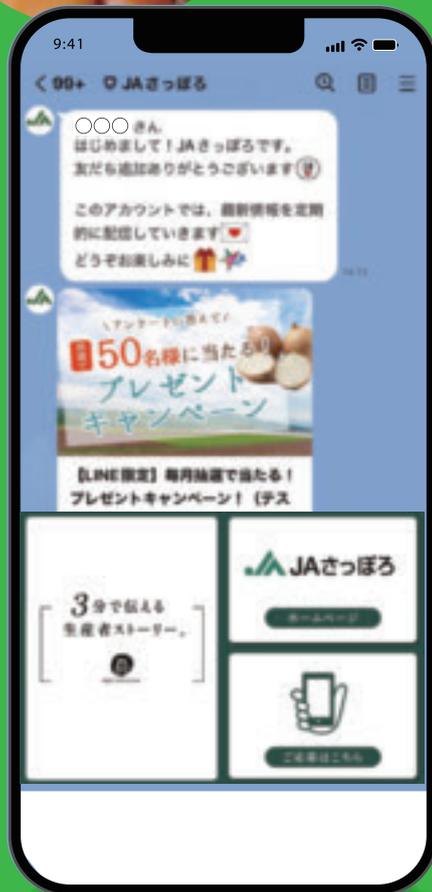
■お問い合わせ
経済部営農課
TEL：782-8130
または各経済店へ

JAさっぽろ LINE公式アカウント はじめました!



友だち追加プレゼントキャンペーン実施中!

2023年10月31日までに友だち追加して
いただいた方の中から抽選で
50名様に「札幌黄(たまねぎ)10kg」プレゼント!



Contents1



3分で伝える!!
生産者ストーリー
毎月配信!

Contents2

毎月抽選で2名様にJAさっぽろ管内で
生産された1,000円相当の農畜産物・加工品
などが当たるキャンペーンを実施!

Contents3

収穫祭やイベント・キャンペーンなど
お得な情報を配信!

JAさっぽろ友だち募集中!

右のQRコードを読み取ってLINE登録を!

- 1.LINEアプリを起動
- 2.コードリーダーを立ち上げ、右記QRコードを読み取る
- 3.「JAさっぽろ」のLINEアカウントを登録
- 4.登録完了!



LINE登録STEP





札幌産の野菜を
使っています！

お店紹介

札幌産小松菜や札幌黄を使用したパウンドケーキが話題

やさいのおやつ ブルーブロッサム
北海道産の野菜を使った『おやつ』を
心を込めて作っています

どんなお店なんですか？

北海道産の野菜を使った『おやつ』をひとつひとつ丁寧に作るお店です！北海道には美味しい野菜がたくさんあります。北海道では珍しく、さつまいもを栽培している農家さんと知り合ったことをきっかけに野菜の『おやつ』

を作ろうと思いました。さらに札幌黄

を栽培している農家さんとは元々知り

合いだったので、コラボレーションで

できればと思いました。自分たちの野菜

を一生懸命全国の皆さんへ発信してい

る農家さんたちのお役に立てればと思

い、それぞれの野菜の味を活かした

『おやつ』にしました。お菓子ではな

く『おやつ』にしたのは、食べ飽きな

い素朴な味にしたかったからです。

お店の名前の由来は？

2人の娘の名前から1文字ずつもらいました。ネットで調べると同じ名前のお花があったので、ロゴの色に採用しました。

娘たちには、ケーキ製造の手伝い、野菜のキャラクターイラストやショップロゴを作ってもらっています。家族で経営することで子供達の社会勉強となり、2人が大人になった時に社会で『生きていく力』を付けてもらいたい。そして綺麗な花を咲かせて欲しい。



ブルーブロッサムを営む
工藤さんご家族を取材しました。

これが名前の由来です。

どうして規格外野菜？

恥ずかしながら、毎年規格外野菜がこんなに多く出ていることを知りませんでした。しかも農家さんの知り合いがいたのに…。規格外野菜は加工するにも手間がかかるため、企業採用されにくいことを知り、なんとかこの野菜を使いたいと思いました。試行錯誤のすえ加工に手間がかかる分、製造工程を単純化することで還元できればとレシピを見直しました。また、できるだけ単純化することで娘にも作りやすいレシピになりました。微力ながらフードロス問題に貢献できればと思っています。

商品の購入方法など
お店の詳しい
情報はコチラ！



たまねぎパウンド 札幌黄
1カット 350円(税込)

札幌黄の甘さとコクが感動の一品！上は黒コショウのスパイスーさ！中はほんのり甘い2つの味が楽しめ、朝食やお酒のおつまみにピッタリな食事系パウンド。北海道産のたまねぎ（札幌黄）をたっぷり使ったしっとりパウンドケーキです。



こまつなパウンド
1カット 350円(税込)

口に入れると風味はまるで抹茶!! 札幌産の小松菜（春のセンバツ）をたっぷり使ったしっとりパウンドケーキです。栄養豊富な小松菜の香り、抹茶のような風味をお楽しみください!!

JAさっぽろ「小林牧場」生乳と
JAひだか東「すずあかね」苺を使用した
コラボレーション商品が新登場!!

「小林牧場の生乳」(JAさっぽろ)と「すずあかね」(JAひだか東)を使用した「北海道小林牧場物語のむヨーグルトすずあかね(苺)」が新札幌乳業(株)より8月1日から販売されています。

小林牧場の生乳を使用したヨーグルトに、すずあかね(苺)を丸ごとピューレーにして入れているので、ヨーグルトのコクと苺の豊かな香りと甘酸っぱい爽やかな味わいが特徴です。

小林牧場・苺の生産者の想いが込められた新商品をぜひお楽しみいただけますと嬉しく思います。

商品の詳細や販売先については、こちらからご確認ください。



受講者募集!

— 北大の先生に教えてもらおう! —

JAさっぽろ 北大公開講座



「JAさっぽろ 北大公開講座」は、日本最初の高等農業教育機関と言われる札幌農学校を前身とする北海道大学の構内で農業や食料、協同組合などについて学ぶ講座です。

知っているようで知らない農業や食料のこと。北大の先生が分かりやすく解説します!

日時: 令和5年11月25日(土) 10:00~12:00

会場: 北海道大学 農学部 (札幌市北区北9条西9丁目)

* JR札幌駅より徒歩13分

* 市営地下鉄「さっぽろ駅」より徒歩15分、「北12条駅」より徒歩11分

講師: 北海道大学大学院 農学研究院 小林国之 准教授

テーマ: 「農場から食卓へ 国際化する日本の食を考える」

日本のおかれている食の状況を説明したうえで、地産地消や食料自給率の意味、北海道の農業の役割についてお話しします。

* 協力: 「北海道大学大学院農学研究院 地域連携経済学研究室」

参加
無料

【参加資格】JAさっぽろの組合員(ご家族含む)

【募集定員】30名程度

【申込方法】ハガキ・FAX・Eメールのいずれかの方法で、①郵便番号、②住所、③氏名、④年齢、⑤電話番号をご記入の上、下記宛て先までご応募ください。

* ご同伴の方も「③氏名」、「④年齢」をご記入ください。

【宛て先】〒060-0010 札幌市中央区北10条西24丁目1番10号

「JAさっぽろ 北大公開講座」係

FAX: (011) 621-1449 Eメール: kk_keiei@ja-sapporo.or.jp

【締め切り】令和5年10月31日(火) (定員になり次第、締め切らせていただきます。)

【お問合せ】JAさっぽろ 経営企画部 経営企画課 TEL: (011) 621-1980

※参加予定者には、11月15日(水)までにJAより会場などの詳細についてご連絡いたします。

※講座風景を北大およびJAの広報誌やホームページなどに掲載させていただく場合があります。予めご了承の上、お申し込みください。

※参加申込で知り得た個人情報については、参加資格の確認およびご案内を発送する目的以外に利用いたしません。

都市の中心からつむぐ
農業を伝える
写真展

JAさっぽろ・札幌市共催

一人でも多くの方が
札幌の生産者・農畜産物の
魅力に触れ、農業の新たな
気付きや出会いのきっかけ
になる空間に。



2023
10.4 水

午前 10 時～午後 7 時
札幌駅前通地下歩行空間 7 番出入口近く
チ・カ・ホ 憩いの空間

[共催] JA さっぽろ・札幌市

JA さっぽろ SAPPORO

理事会だより

第4回定例理事会

令和5年7月28日（金）午後1時00分より本店役員会議室において第4回定例理事会が開催された。

●協議事項

1、令和4年度決算版ディスクロージャー誌について

記載内容が説明され、可決決定。

尚、7月末までに当組合ホームページで開示すること、及び冊子については店舗及び事務所に備え付けする旨が補足説明された。

●報告事項

1、内部監査結果報告（令和5年度第1四半期）

2、令和5年度上期地区別懇談会資料に係る質問・意見等の広報誌掲載について

3、札幌市農業委員推薦結果について

4、反社会的勢力との取引排除に係る対応状況について

5、疑わしい取引の届出状況報告について

6、令和5年度第1四半期余剰金等運用実績報告

7、総体的なリスク量の報告について

8、「有価証券に係るリスクの量的管理」の報告について

9、令和4年度産全期共計玉葱最終清算について

10、6月末財務状況報告

11、6月末組合員加入・脱退状況報告及び未済持分譲渡報告

12、7月の動静と8月の予定について

13、札幌協同振興（株）の第1四半期実績報告（閉会・午後2時26分）

JAさっぽろDATA

令和5年7月末業務実績

令和5年6月末業務実績

組合員数	正組合員	3,476名	3,465名
	准組合員	32,082名	31,959名
合計		35,558名	35,424名
出資金残高		66億4千1百万円	65億8千万円
販売取扱高		4億7千1百万円	3億2千2百万円
購買供給高		3億7千5百万円	3億1千2百万円
貯金残高		3,468億1千1百万円	3,473億6千1百万円
融資残高		922億3千3百万円	919億7千8百万円
共済保有高		5,915億8千2百万円	5,925億4千1百万円
施設建設取扱高		9千8百万円	9千8百万円
管理受託戸数		4,590戸	4,601戸