



適切な決算の実施について

この4月号がお手元に届く頃には、JAの決算作業も真っ盛りで、その概要もまだまとまっていないことと思われます。

令和4年度を振り返ると、新型コロナウイルスも全国的に、ようやく落ち着きを見せつつも、農業者にとっては、大変な一年となりました。

最近にはない大幅な水稲の収量減に加えて、生産資材価格などの高騰に対して、農産物価格が据え置かれるなど、農家経済にとって大きな影響を受ける年となりました。

このことは、JA収支にも、少なからず影響が見られております。

このようなときにこそ、JAは組合員の皆さんの力になるため、自己改革を反映した次年度以降の事業計画を策定するとともに、持続可能なJA経営が確立できるよう、定められた基準に従った適切な決算の実施につとめ、6月開催の通常総代会にそれらを付議してまいります。

自己改革実践中 ま秋Jは田げなA

政府が定めた「農協改革集中推進期間」が令和元年5月で期限を迎えましたが、JAはこれからも継続して自己改革に取り組みます。「農業や地域になくてはならないJA」を目指し、地域農業に根ざした活動を多角的に展開していきます。

職員のスマート農業などへの指導力を高め、先端技術を活用した安定生産への支援に励みます。

担い手支援室の松田室長が スマート農業指導士に認定

農業生産の拡大 農業者の所得増大



当JA担い手支援室の松田久樹室長が、秋田県立大学の講座「スマート農業指導士育成プログラム」を修了し、スマート農業指導士に認定されました。同プログラムはスマート農業を導入する農家への支援や指導などに長けた人材を育てるもので、約1年間で先端技術の原理やデータの活用法などを身に付けます。松田室長は「農家からスマート農業に関する問い合わせや要望が増えているなかで、講座で学んだ知識を農業現場で活用していきたい」と話しました。



大豆発酵食品 **発酵そみファ** 活用レシピ

そみ活 キッチン

Hakko SO MI Fer Kitchen Vol.8

発酵そみファって? (開発・販売:(株)全農ビジネスサポート)

見た目は味噌そっくりなのに、塩分ゼロ!伝統的な味噌の造り方に工夫を加え、国産大豆・米と麹菌を使用しながら食塩を使わずに、発酵・熟成させました。減塩しながら発酵食品を食卓に取り入れ、健康的な食生活を目指しましょう!



Recipe 薬味とそみファが香ばしい食欲増進メニュー!

そみファ焼きおにぎり

材料[4人前]

発酵そみファ … 200g 生しょうが … 30g
おにぎり … 8個 んにく … 1片
(1個100g) … 8個 長ネギ … 1本(30cm)
しょうゆ … 大さじ3

作り方

- ①生しょうがとんにくをすりおろし、長ネギをみじん切りにする。
- ②ボウルに発酵そみファとしょうゆ、①を混ぜ合わせる。
- ③ホットプレートでおにぎりの両面に焼き目をつける。
- ④焼いたおにぎりに②を塗り、ガスバーナーで焼き目をつけたら出来上がり。



天王地区
米谷 夕起子さん

発酵そみファ のお買い求めはJA秋田なまはげ直売所「**あぐりんなかいち**」「**いぶきの里**」(株)JA秋田なまはげライフサービス「**Aコープ大正寺**」まで!

日常生活賠償責任特約にご加入の方

日常生活で事故などにあったら、
JA共済日常生活事故対応センター(平日9~17時) 0120-628-931まで