



会計監査人の監査について

JAでも、会計監査人監査が導入され、総代会資料にその結果が記載されています。

令和5年度も引き続き、当JAの会計監査人として『みのり監査法人』を再任することが適切かどうかについては、監事が判断をすることになります。(新しく会計監査人を選任し直す場合は、総代会での決定となります。)

そして、その監査報酬は、監事の同意を得て、理事会で決定されます。

会計監査人は、計算書類等(貸借対照表、損益計算書、注記表、その附属明細書、剰余金処分案)について、いわゆる会計監査を実施して、意見表明をいたします。

総代会資料では、会計監査人の監査報告書の写しは、部門別損益計算書の前に掲載して印刷されておりますが、これは部門別損益計算書以降の記載部分について、会計監査人の監査対象項目に含まれていないことによるものです。

自己改革実践中 秋田 JA

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。

来店した皆様の満足度向上のため、店内POPや装飾などを工夫して明るい店舗づくりに励んでいます。

JA共済ブラックボード 活用コンテストで2支店が入賞

地域の活性化

自動車の保障をテーマにした令和4年度JA共済ブラックボード活用コンテストの第2期で、秋田県農協ビル支店が銀賞を、新屋駅前支店が特別賞を受賞しました。来店した人の目を惹くように、自動車共済「クルマスタ」の保障内容や掛金割引などをまとめた点が評価されました。今後も職員が工夫を凝らして、明るく親しみやすい店舗づくりに努めていきます。



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.9

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 そみファのkokとさっぱり味付けの相性バツグン!

和風そみファハンバーグ



材料[2人前]

- 発酵そみファ…… 小さじ2
- 牛豚合挽肉…… 160g
- 玉ネギ…………… 1/2個
- パン粉…………… 大さじ2
- 牛乳…………… 大さじ1
- 溶き卵…………… 1/2個
- 水…………… 大さじ1
- サラダ油………… 小さじ1
- サラダ菜・青じそ・大根おろし・ブロッコリー・ミニトマト………… 適量
- ポン酢…………… 適量

作り方

- ① ボウルでパン粉と牛乳を混ぜる。別のボウルに合挽肉と発酵そみファを入れて混ぜ、粘り気が出たら溶き卵と2つのボウルを合わせてさらに混ぜる。
- ② ①の全体がなじんだらみじん切りした玉ネギを加えて混ぜ、2等分にして小判型に整えて真ん中をくぼませる。
- ③ フライパンにサラダ油を熱して②を中火で焼き、焼き目がついたらひっくり返して水を加え、蓋をして10分ほど蒸し焼きにする。
- ④ 器にサラダ菜を敷いた上にハンバーグを盛り付け、ハンバーグに青じそと大根おろしをのせてポン酢をかける。
- ⑤ お好みで彩りとしてブロッコリーとミニトマトを添えたら完成。



追分地区
安田 京子さん

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