



## 子会社の決算状況等について

子会社の経営状況が悪化したり、内部統制の不備により不祥事等が発生することがあれば、親会社たるJAに大きな影響を及ぼすことになり、大変なことになりかねませんので、JAの組合員の皆さんには、子会社の経営状況を知ってもらうため、当JAの3つの子会社の決算書が、総代会資料に記載されております。

JAの常勤役員と子会社との事業実績検討会を定期的実施するとともに、JA理事会には決算内容や事業計画等が報告され、子会社管理規程に基づいて、重要な事項は、JAの決裁や報告等が求められています。

また、親会社と子会社間の取引と、それに伴う収益・費用の状況、金銭債権・債務の明細等を附属明細書に記載するとともに、異常な取引がないか監査されております。

そして、親会社と子会社の連結決算書類を作成して、行政庁へ報告しております。

## 自己改革実践中

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。

和牛・酪農産地の活性化を目指して、  
経営形態や地域を越えた連携を強化します。

### 新たな畜産部会を設立

農業生産の拡大 農業者の所得増大 地域の活性化

管内で牛の畜産経営に携わる農家やJAが一体となって産地振興を図るため、新たな畜産部会が設立されました。部会内には4支部(河辺、雄和、中央、男鹿)と2専門部会(和牛、酪農)が設けられ、36戸が部会員となっております。

4月25日(火)に設立総会が開かれ、雄和支部の角田久雄さんが部会長に就任しました。記念講演も行われ、従来の方法より信頼度が高く肉用牛の遺伝的能力を測ることができるゲノミック評価への理解を深めました。



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.10

**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 簡単な炒めものがそみファでワンランク上に!

## そみファ肉野菜炒め

材料[2人前]

発酵そみファ… 大さじ1	玉ネギ(中)………… 2個
豚バラ肉 …… 200g	ニンニク風味塩 … 少々
アスパラガス… 5本	サラダ油 …… 少々
ピーマン …… 2個	

作り方

- ① 豚バラ肉を5cm幅に切り、アスパラガスは斜め切りに、ピーマンと玉ネギは細切りにそれぞれ切る。
- ② サラダ油を熱したフライパンで豚バラ肉を炒め、火が通ったら野菜を加えて炒める。
- ③ ニンニク風味塩をふりかけ、発酵そみファを入れてさらに炒める。



雄和地区  
佐々木 早苗さん

**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