



一定の事業利益の確保について

損益計算書の「事業利益」の数値は、JAの本来業務の稼ぎ高を表すもので、令和4年度は273百万円でした。当JAでは当面、毎年2億円の事業利益を計上することを目指して(目標利益)、経営を行っていきます。

それを稼ぐことができれば、それに加え、連合会からの出資配当や賃貸資産の賃貸料など一定の収益が見込まれ、税金を納付しても、それ相当な当期剰余金が生まれ、その一部を内部留保にあてれば、自己資本比率が大きく低下することはありません。

そこで、目標とする事業利益の確保のためにも、各場所別・施設別の収支が悪化している施設の改善が喫緊の課題であるととらえ、理事や監事で構成する「管理金融・営農経済合同理事委員会」等において、それぞれの課題を洗い出し、収支改善や事業改革のための議論を鋭意行い、今年中にとりまとめをし、令和6年度事業計画に反映させてまいります。

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。

地域の祭りやイベントなどへの参加を継続し、にぎわい創出と地域の方々とのつながり作りを続けています。

秋田竿燈まつりに今年も参加 地域の活性化

当JAの竿燈会が、今年も秋田竿燈まつりに参加しました。期間中の夜間のほか、8月4日(金)にはJA秋田なまはげ会館で柳町竿燈会とともに、JA役職員や地域住民らに妙技を披露しました。昨年までは新型コロナウイルス対策で、観衆は掛け声を出さずに手拍子のみを送っていましたが、今年は久しぶりに「ドッコイショー、ドッコイショー」と声が響きました。



『家の光』2017年9月号「野菜がうまい! おつまみ道場」より

調理/瀬尾幸子

カボチャのガーリックソテー

カボチャ+ニンニク+塩味=最高!



作り方

- ① カボチャは種を取り除き、2.5センチ角に切って耐熱容器に入れる。ラップかふたをして電子レンジ(500W)で3分半加熱する。ニンニクは皮をむき、薄切りにする。
- ② フライパンにオリーブオイルを入れる。①のニンニクを加えて弱火にかけ、きつね色になったら取り出す。
- ③ ①のカボチャを入れ、中火で焼く。全体にカリッと焦げ目がついたら、塩、コショウをふる。
- ④ 器に盛り、②をのせる。



ニンニクを取り出すとき、油はフライパンに残しておく。

材料(2人分)

カボチャ……1/4個(250g)
 ニンニク……1かけ
 オリーブオイル……大さじ1と1/2
 塩・コショウ……各適量

暮らしをよくする情報がいっぱい! 『家の光』購読のお申し込みはお近くのJA窓口へ

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つたら、
 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