



## JA自己改革の実践について

全国のJAでは、2014年から「農業者の所得増大」「農業生産の拡大」「地域の活性化」を基本目標として、自己改革に取り組んでまいりました。

このことはJA組合員の多くからも一定の評価を受けたところであり、さらに、その自己改革の実践を進めるため、組合員との対話をもとにそのニーズを把握し、求められる取り組みについて、具体的な方針と実態に合わせた実現可能な目標数値を掲げて、とりまとめしたものが「自己改革工程表」になります。(第6回通常総代会資料132ページから134ページに記載しています。)

これらは、令和4年度からの3か年の目標数値を、天候や環境等の変化を踏まえた補正をしながら、当JAが不断の自己改革に取り組む内容を整理したものです。

この実現のためにも、JAの経営基盤の確立・強化がますます重要になっています。

## 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。「農業や地域になくしてはならない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。

近隣の農業関連会社との事業間連携を生かして、米穀施設の修理作業の円滑化や施設修理費の圧縮を目指します。

### (株)大潟村CE公社と施設修理について協議

農業生産の拡大

10月16日(月)、(株)大潟村カントリーエレベーター公社の藤原一之専務取締役と当JAの吉田文勝副組合長やCE(カントリーエレベーター)の担当職員が、当JAの若美CEおよび天王CEの軽微な施設修理について協議しました。

当JAでは11月下旬をめどに(株)大潟村CE公社の施設課と打ち合わせを行い、現地を確認していただき、その後、本格的な修理依頼をしたいと考えています。また、近隣の修理業者などもご紹介いただき、施設修理費の圧縮を図っていきます。



『家の光』2016年12月号「野菜がうまい! おつまみ道場」より

調理/瀬尾幸子

## サトイモのから揚げ

外はカリカリ、中はホクホク。ビールで流し込めば、もうたまらん。



手前の皿から時計回りに塩味、しょうゆ味、カレー塩味

### 作り方

- 1 サトイモは皮をむき、縦四つ割りにする。
- 2 小麦粉をまぶして、余分な粉をはらい落とす。
- 3 160度の油に入れて揚げ始め、浮き上がったら火を少し強めて、きつね色になるまで揚げる。
- 4 油を切って三つに取り分け、熱いうちに調味料(①~③)をまぶす。



皮をむいたサトイモに泥がつくと取れないので、よく洗い落としてからむく。

### 材料(2人分)

- サトイモ……4個(300g)  
小麦粉……大さじ1  
後でまぶす調味料  
①しょうゆ……小さじ1  
②塩……小さじ1/4  
③カレー粉……小さじ1/4  
塩……小さじ1/4  
揚げ油

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