



労働効率等について

自分のJAの常勤役員の働き具合をみる場合に、参考になる数値として、①労働生産性(当JA 9,029千円、全県平均7,494千円)、②人件費水準(4,994千円、4,508千円)、③人件費比率(61.9%、64.8%)、④事業管理費率(89.4%、92.8%)があり、その労働効率等を確認することができます。

これらは、令和4年度の決算書類から、当JAと本県13JAの平均数値を比較したものです。

これでわかることは、他のJAと比較すると当JAの常勤役職員は頑張っけて利益を生み出しており、県内で上位に位置しております。そして、それに対する対価もそれなりに支払われているとともに、収益に対して全体の事業管理費は少なく、効率のよい経営をしていることがわかります。

(上記の算式は次の通りです。①事業総利益÷常勤役職員数、②人件費÷常勤役職員数、③人件費÷事業管理費×100、④事業管理費÷事業総利益×100)

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。

当年産の品質傾向を把握して職員間で情報を共有し、より正確かつ精密な検査体制に努めています。

今年産の品質をふまえて大豆の

検査基準を目揃え  農業者の所得増大  農業生産の拡大

管内の農業倉庫での大豆の検査が、11月6日(月)から始まりました。検査業務のスタートを目前に控えた10月27日(金)、品質検査を行う当JA職員が等級基準や集出荷の流れなどを追分低温倉庫で確認しました。今年収穫された「リュウホウ」を観察したり昨年産の大豆を等級ごとに見比べたりして、今年産の品質の傾向や等級の格付け理由を話し合ったほか、各農業倉庫で検査する際の参考にするために大豆を写真に撮る姿も見られました。各農業倉庫では、今年から新しい水分計を導入。円滑かつ正確な品質検査を行うことができるように、使用方法なども確かめました。



ちよつとおたのしみ

"tenohikari"

家の光

『家の光』2017年2月号「野菜がうまい! おつまみ道場」より

調理/瀬尾幸子

ハクサイのオムレツ

材料(2人分)

ハクサイ……2枚(250g)
卵……3個
塩……小さじ1/4
コショウ……少々
サラダ油……小さじ2
削り節・青のり・マヨネーズ……各適量

卵と野菜だけで「粉もの」級の満足感



好みて、しょうゆまたは中濃ソースをかける

作り方

- ① ハクサイは繊維を断つ方向に1センチ幅に切る。
- ② 卵は割りほぐし、塩、コショウを加えて混ぜる。
- ③ フライパンにサラダ油を中火で熱し、ハクサイをじゅうぶんやわらかくなるまで炒める。
- ④ 卵を流し入れ、全体をゆっくり混ぜる。片面にやや焦げ目がついたら裏返し、両面を焼く。
- ⑤ 中まで火が通ったら器に盛り、削り節、青のり、マヨネーズをかける。



ハクサイに火が通り、表面が透明になってきたら、卵を流し入れる。

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