



## 剰余金の配当について

定款第68条には、組合員の事業の割合に応じて行う配当と、出資額に応じて行う配当の2種類が規定されており、これは同第41条で総代会の決議事項として定められています。

事業分量配当については、組合員に対して市価により取引を行い、その結果、剰余が生じたときにその一部を返戻するという、いわば売上割戻しのような協同組合特有な考え方によるもので、協同組合であるJAに対して、法人税法上、無税の取扱いが認められています。

また、出資配当については、JAは組合員から預かる出資金を活用して事業を行っており、出資金に対して利子相当額程度の配当が認められているもので、年度途中の増資分は日割りの積数計算をして算出し、配当所得として所得税を源泉徴収することになっております。

剰余金の配当は、当期の未処分剰余金額を踏まえ、必要な内部留保額を見据えながら、剰余金処分案の中で決定されることとなります。

## 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。

講習会や実証試験などによって品質向上対策の有効性を実証および周知し、収量や所得の向上を図ります。

### 枝豆の作付け開始前に栽培講習会

農業者の所得増大 農業生産の拡大

枝豆の食味や製品率などのさらなる向上を目指して、生産者への講習会や実証試験を随時行っています。4月16日(火)には今年度の枝豆の作付け開始を控えた栽培講習会が雄和支店で開かれ、生産者が市場関係者からの秋田県産枝豆への評価や圃場の排水対策、根張りや食味の向上に向けた肥料の特性などを学びました。また、当JA管



内では今年度、品種や生産資材、施肥や排水対策の実証試験を行い、生育や収量などへの効果を確認していきます。

## おいしく たくさん 食べよう 「国消国産」レシピ

青髪のテツ × JAグループ 「国消国産」レシピコンテスト



インフルエンサー 青髪のテツ

※スーパーマーケット青果部で勤めた経験を生かし、野菜の選び方などで人気を博すインフルエンサーで、Xフォロワー約76万人(2024年3月31日時点)。

白米がモリモリ進む!かんたん丼部門 優秀賞

レンジで簡単!

## ダブルニンニクのスタミナあんかけ丼



### 材料(2人分)

- ご飯…適量
- 豚バラ肉(スライス)…200g
- 長ねぎ…1本
- にんじん…1/2本(40g)
- もやし…1袋(100g)
- にんにく…2かけ
- 片栗粉…大さじ1
- 水…大さじ2
- ★めんつゆ(2倍濃縮)…大さじ4
- ★オイスターソース…大さじ1
- ★おろしにんにく…小さじ1/2
- ★ゴマ油…小さじ1

### 作り方

- ①豚バラ肉は5cm幅に切る。長ねぎとにんじんは薄切りにする。にんにくは芽を取って、薄切りにする。
- ②耐熱ボウルに★を入れて混ぜ、①をすべて加えてよく混ぜ合わせる。
- ③②の上にもやしをのせ、ふんわりラップをして600Wのレンジで6分加熱する。
- ④片栗粉と水を混ぜて水溶き片栗粉を作り、③に加えてよく混ぜ、再びラップをして600Wのレンジで1分30秒加熱する。
- ⑤全体をよく混ぜ合わせ、とろみがつき、肉に火が入っていることが確認できたらOK。
- ⑥温かいご飯の上にかけて完成。