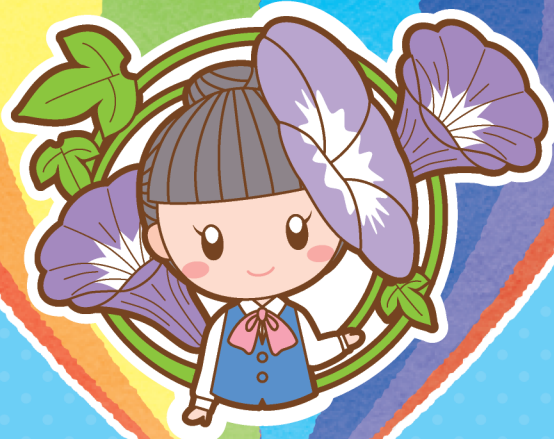


JA松任



事業の「い」案内

お得な情報が盛りだくさん！こちらのQRコードからぜひお友達登録してください！



Instagram

旬な情報お届け中!!
@jamatto_official



LINE

松任市農業協同組合で検索!!



JA松任SS
カープラザ

LINE
お得な情報お届けします!



松任市農業協同組合

ごあいさつ

松任市農業協同組合 代表理事組合長
得田 恵裕

皆様には、日頃からＪＡ松任をお引き立ていただき、厚く御礼申し上げます。

この度、令和５年度の事業実績のご案内と、当ＪＡの経営に対するご理解を一層深めていただけますよう、ＪＡ松任の紹介パンフレットを作成いたしました。ご高覧いただければ幸いに存じます。

「令和６年１月能登半島地震及び令和６年９月奥能登豪雨」により被災された皆様に心よりお見舞い申し上げます。地震発災から約９ヵ月が経過し、復旧・復興のさなかに起きた豪雨被害により地域経済、農業の復旧・復興には今後さらに相当の時間を要することが見込まれます。こうした状況を受け、当ＪＡを含むＪＡグループ石川では役職員が一体となり、県行政等関係機関と連携し、被災した組合員・利用者の生活再建および一日も早い地域農業の復旧・復興に向け、できる限りの支援と協力を続けてまいり所存でございます。

令和６年度は、中期３カ年計画（令和４年度～令和６年度）の最終年度にあたることからこれまでの取り組み状況を検証し、情勢変化や多様化する組合員・利用者ニーズを踏まえ、自己改革の取り組みと一体化した次期中期３カ年計画の策定を進めるとともに、事業・収益構造の改善、事業機能の強化の実行具体策を具現化し、経営改善に努めてまいります。

最後になりますが、総合事業の提供、協同活動の実践を通じて、組合員・利用者の皆様の営農・生活の向上と地域社会への参画、「信頼され必要とされ続けるＪＡ松任」を目指してまいりますので、より一層のお力添えをお願い申し上げるとともに、皆様のご健勝とご活躍をご祈念申し上げご挨拶とさせていただきます。

令和５年度 事業実績のご案内

	項目	金額(千円)
各事業実績	事業収益	4,052,883
	経常利益	252,173
	当期剰余金	173,121
	総資産	91,343,291
	貯金	82,973,590
	貸出金	19,404,950
	預金残高	58,885,263
	有価証券残高	3,462,580
	長期共済保有高	183,417,823
	購買品取扱高	3,120,339
	販売高 (米・園芸・畜産)	2,326,488
	無菌米飯販売数	1,012万食
	出資金	3,275,872
剰余金処分	当期末処分剰余金	411,515
	剰余金処分額	273,598
	(1) 利益準備金	40,000
	(2) 任意積立金	206,000
	(3) 出資配当金 (年1.0%)	27,598
組合員数	次期繰越剰余金	137,918
	正組合員	3,183名
	准組合員	3,566名
	合計	6,749名

(令和６年３月３１日現在)

お買い物はぜひ まいどさん市場へ！

地元松任産の採れたて新鮮野菜や
果物を毎日入荷中♪

専業農家の方から家庭菜園を楽しむ方まで幅広くご利用いただけるような品ぞろえで、地域の消費者と生産者の「かけはし」となれるよう、日々頑張っております！

松任の美味しいものが大集合している
「まいどさん市場」で、ぜひ日々のお買い物
お楽しみください😊❤

ＪＡ松任 まいどさん市場
〒924-0865 白山市倉光４丁目40
TEL：076-274-2233
営業時間：8時30分～18時
定休日：1月～2月末まで 火曜日

不動産のことなら ＪＡ松任に相談

「家を建てたい」

「土地を売りたい・買いたい」

「空き家・空き地について相談したい」

などの相談に専門家を交えてサポートします

ＪＡ松任の不動産部門は、組合員が所有する土地の有効活用・資産管理の相談に対応しています。不動産の売買・賃貸、農地の転用・開発、住宅の新築・リフォームなど、なんでもご相談ください。

問い合わせ
・
ご相談は

ＪＡ松任 ふれあい推進課
〒924-0032 白山市村井町1776番地
TEL：274-1464 FAX：274-1491



皆さん、お米食べてますか😊？

私たちの食生活でとても身近な存在のお米ですが、実は米の国民一人当たりの年間消費量は一貫して減少傾向にあります。お米の魅力を少しでも多くの方に知ってもらい、少しでも消費量拡大に貢献できれば…という願いのもと、お米の魅力をお伝えしたいと思います!!!

😊 お米は日本古来のスーパー栄養食!

お米には、**様々な栄養素**が含まれています。エネルギーの元になる炭水化物が豊富で、身体の調子を整える**ビタミン**や**カルシウム**もふんだんに含まれます。一方、生活習慣病を引き起こすといわれる**脂質は控えめ**。毎日元気に活動するためにも、しっかりとお米を食べることが大切です♥

😊 実はダイエットのつよ〜い味方!

お米を食べると太ってしまうんじゃないか…?と思っている方も多いのではないのでしょうか。そんな皆様に朗報です! 実はお米は**ダイエットの強い味方**なのです😊
ごはんは「粒」のまま摂取するため、小麦などの粉から出来ているパンや麺類と違い、ゆっくりと消化・吸収されていきます。そのため、腹持ちが良いため間食が少なくなったり、身体に脂肪を溜めるホルモンの分泌が穏やかになるため、**体脂肪の蓄積を抑えられる**のです!



お米の魅力を少しでも感じられる部分がありましたら、さっそく今日はお米を炊いてみてはいかがでしょうか…♥

お米を炊くのはちょっと面倒だな、と思う方には**JA松任オリジナルパックご飯「松ちゃんのごはん」**をおすすめいたします! まいどさん市場にて好評発売中ですのでぜひチェックしてみてくださいね♥

令和6年産地元産(旧松任市産)

新米の年間予約募集中!

ご家庭まで配達いたします!



メリット

- 通常価格よりも安く購入できます。
- 月単位で、ご希望の数量を配達指定できます。

令和6年産より、一回につき300円(税込)(何袋でもOK)の配達料をいただきます。
※配達地域は旧松任市内のみです

JA松任は、お米のご購入が不便な方々をサポートいたします

取扱銘柄



くわしくは、右記までお問い合わせください

■ご注文・お問い合わせ先

JA松任

生活燃料課

TEL 076-274-1479

フリーダイヤル 0120-332-246

松任市農業協同組合

〒924-0032 石川県白山市村井町1776番地

TEL: 076-276-2222(代) FAX: 076-274-1466

URL: <http://www.matto.is-ja.jp/>

発行日 令和6年9月

お米が食卓に 並ぶまで

生産者の方が愛情込めて作っている美味しいお米。
春の田植えからたくさんの工程を経て、収穫の秋を迎えます。

J A松任管内では8月下旬頃からお米の収穫が始まります。
お米が皆様の食卓に並ぶまで、どのような流れになっているかご存じですか？

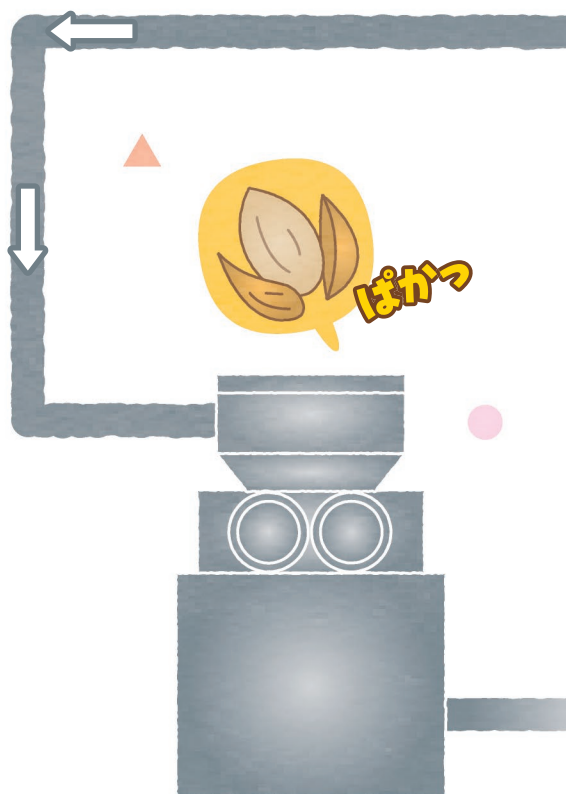
収穫されてから食卓までのお米の旅路をご紹介します！
🎵

お米の旅には欠かせない！ カントリーエレベーターとは？

収穫されたお米は、カントリーエレベーターに
運ばれ、出荷まで様々な工程が行われます。

カントリーエレベーターとは、**米や麦などの共同乾燥施設**のことで、集荷や乾燥、もみすり、
出荷までを一貫して行う施設で、J A松任管内
には3つのカントリーエレベーターがあります。

カントリー エレベーターから 食卓までの お米の旅路… START!!



⑥ もみすり機

もみを玄米にするため、もみすり
機でもみ殻を取り除きます。



お米を投入
しています

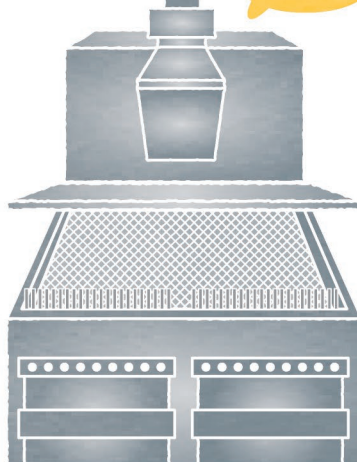


操作盤で
コントロール!



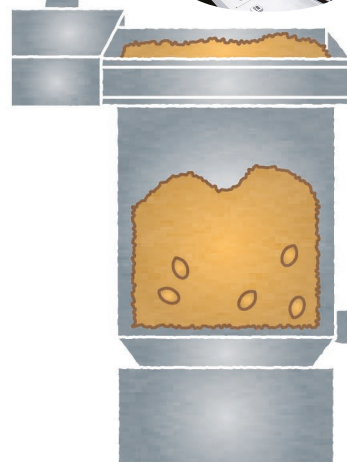
① 荷受け

コンバインで収穫したお米（もみ）を荷受ホッパーに投入します。投入されたお米（もみ）の重さは、トラックスケールで車両ごとに重さを測ることで計量されます。



② 粗選機（そせんき）

投入されたお米から、ワラや小石などのごみを取り除きます。

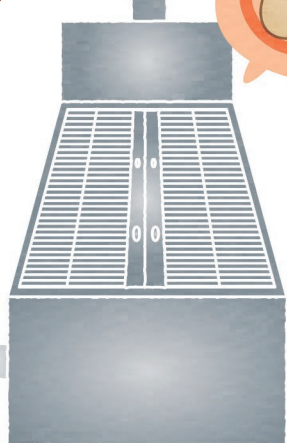


③ 荷受タンク

お米を予備乾燥させます。



「お米のプロ」
として
厳しくCHECK!



⑦ 色彩選別機

高性能のカメラを用い、石やガラスなどの異物・形が整っていないお米を選別します。

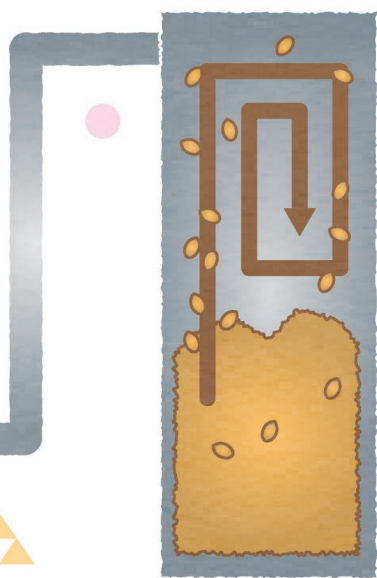


⑧ 袋詰め

選別されたお米を30kgずつ袋詰めします。

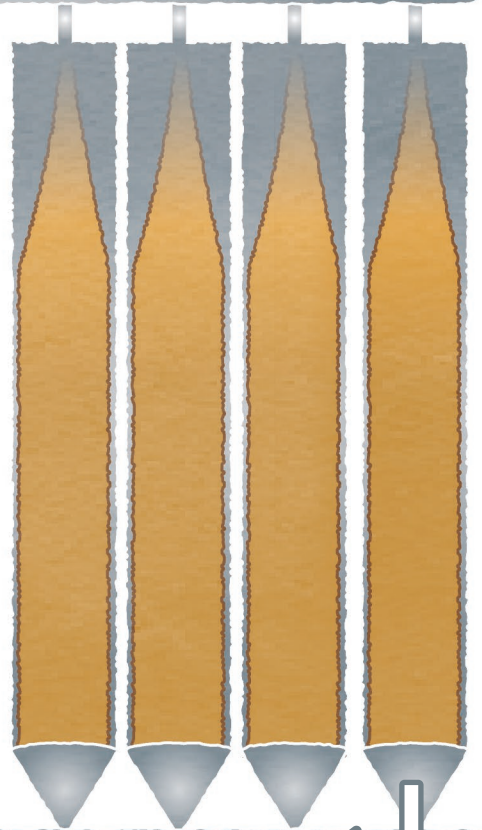
⑨ 農産物検査（等級・格付）

お米は粒の揃い方や水分量・不良米の含有率などによって「1等」「2等」「3等」「規格外」の等級が決まります。この等級の判定をする目利きのプロが「農産物検査員」です！農産物検査法に基づき、全国で統一された規格によりお米の等級などの証明を行います。当JAでは、専門知識と技術を習得し試験に合格した職員が農産物検査員として、責任を持って検査しています。



5 サイロ

乾燥させたお米を出荷まで保管しておくところです。常時、温度や湿度を管理して品質を保っています。



4 乾燥機

予備乾燥させたお米を本格的に乾燥させます。お米が美味しくなる水分量になるよう、ムラなく乾燥させます。



ぎゅっしり!!



10 低温倉庫保管

検査を終えたお米は、精米されるまで低温倉庫で保管されます。一定の温度・湿度で管理された低温倉庫で、お米の鮮度と美味しさを保ちます。



11 店頭販売・まいどさん市場

まいどさん市場に到着! 皆様のもとへと届きます。まいどさん市場では、お選びいただいた玄米を目の前で精米いたします。精米は0分(玄米)~10分(白米)までお選びいただける分つき精米! お米にも鮮度があります。ぜひ精米したての新鮮なお米を味わってみてください♥

※分つき精米とは、米ぬかや胚芽をある程度残して精米することで、お米の栄養価をアップ出来る手法のことです。

GOAL!!
みなさんの
食卓に!!

